

1. FINALIDADE

Este Boletim Técnico(BT) visa estabelecer os padrões de identidade e qualidade mínimos a que deverão observar os gêneros alimentícios adquiridos pela logística de subsistência.

2. OBJETIVO

Padronizar as condições mínimas exigíveis para aquisição e recebimento do artigo carne suína desossada congelada.

3.LEGISLAÇÃO

A carne suína desossada congelada deve atender os requisitos estabelecidos nas seguintes legislações:

Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990;
Portaria MAA nº 368, de 4 de setembro de 1997;
RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001;
Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003;
IN MAPA nº 22, de 24 de novembro de 2005;
Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017;
IN MAPA nº 30, de 26 de junho de 2018;
Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020;
RDC ANVISA nº 429, de 8 de outubro de 2020;
Portaria INMETRO nº 249, de 9 de junho de 2021;
RDC ANVISA nº 623, de 9 de março de 2022;
IN ANVISA nº 161, de 1 de julho de 2022;
RDC ANVISA nº 724, de 1 de julho de 2022;
RDC ANVISA nº 727, de 1 de julho de 2022;
Portaria SDA nº 744, de 25 de janeiro de 2023;
RDC ANVISA nº 778, de 1 de março de 2023.
Portaria SDA/MAPA nº 1.021, de 22 de fevereiro de 2024;
Portaria MAPA nº 672, de 8 de abril de 2024;
Portaria INMETRO nº 262, de 9 de julho de 2024;
IN ANVISA nº 313, de 4 de setembro de 2024.

4. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

Temperatura do produto	Igual ou inferior a - 12°C (tolerância de +2°C) no interior da massa muscular.
Condições de recusa imediata	Sinais de descongelamento e/ou recongelamento.
Transporte	Veículo isotérmico com gerador de frio.

5. VALIDADE

O artigo deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 9 (nove) meses nas condições de conservação constantes na rotulagem.

6. REQUISITOS DE ARMAZENAGEM

6.1 EMBALAGEM

6.1.1 As especificações dos tipos de materiais e capacidade de carga das embalagens que atendem ao sistema logístico de subsistência do Exército Brasileiro são as seguintes:

Embalagem primária	Peça embalada individualmente em plástico atóxico, transparente e com boa resistência mecânica e fechamento adequado que permita a proteção do produto.
Embalagem secundária	Caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: de 10 a 30 kg.

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

6.2 ROTULAGEM

Embalagem primária	Etiqueta adesiva ou impressão na embalagem.	Informações obrigatórias: - denominação (nome) de venda; - lista de ingredientes; - identificação da origem; - denominação do corte; - nome ou razão social, CNPJ e endereço do estabelecimento; - carimbo oficial de inspeção; - instruções sobre a conservação do produto; - identificação do lote; - prazo de validade; - indicação da expressão "Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº-----/-----"; (1) e - instruções sobre o preparo e uso do produto.
--------------------	---	--

Embalagem secundária	Etiqueta adesiva ou na impressão embalagem.	Informações obrigatórias: - identificação da origem; - denominação de venda; - denominação do corte; - identificação do lote; - conteúdo líquido; - prazo de validade; - instruções sobre a conservação do produto; - indicação da expressão "Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº-----/-----". (1)
----------------------	---	---

(1) Nos casos de equivalência do serviço de inspeção integrante do SISBI-Poa com o SIF, considerar os modelos de selo SISBI, conforme a Portaria MAPA nº 672, de 8 de abril de 2024.

6.2.1 Os produtos pré-embalados cárneos que, por sua natureza, não puderem ter sua quantidade líquida padronizada, deverão ter informados em seu rótulo o peso da embalagem utilizada no produto em comercialização.

7. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO

Aspecto	Uniforme, sem acúmulo sanguíneo, sem corpos estranhos, sem manchas escuras ou claras e sem evidências de processo inflamatório, ausência de limo na superfície, sem sinais de perfurações na superfície ou na intimidade muscular e sem acúmulo de placas de gelo entre as peças.
Cor	Vermelho-róseo.
Consistência	Firme, compacta, elástica e ligeiramente úmida.
Odor e sabor	Suave, agradável, característico e próprio.

7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO

Ausência de qualquer corpo estranho.

7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO

DETERMINAÇÕES	PADRÃO
Teste de cocção	Ausência de odor de ranço ou metálico.
pH	5,3 a 6,4 no extrato aquoso
Reação de Éber para gás sulfídrico	Negativo
Reação de Éber para amônia	Negativo
Reação de Kreis	Negativo
Pesquisa de formaldeído	Negativo

7.4 CRITÉRIO MICROBIOLÓGICO

7.4.1 Os artigos devem cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC ANVISA nº 724, de 01 de julho de 2022 e IN ANVISA nº 161, de 01 de julho de 2022, com as respectivas alterações normativas.

	n	c	m	M
Salmonella/25g	5	1	Aus	-
Escherichia coli/g	5	3	10 ²	10 ³

n = número de unidades amostrais a serem coletadas aleatoriamente de um mesmo lote e analisadas individualmente;

c = número de unidades amostrais toleradas com qualidade intermediária;

m = limite microbiológico que, em um plano de três classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Aceitável" daquelas de "Qualidade Intermediária" e que, em um plano de duas classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Aceitável" daquelas de "Qualidade Inaceitável";

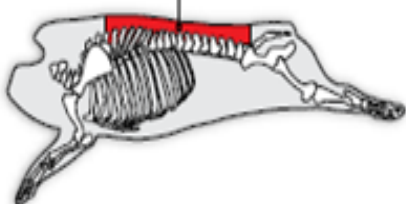
M = limite microbiológico que, em um plano de três classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Intermediária" daquelas de "Qualidade Inaceitável".

As seguintes interpretações devem ser aplicadas para os resultados analíticos:

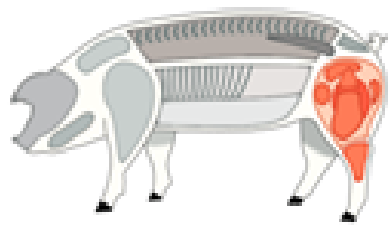
1. no caso de planos de amostragem de duas classes:
 - a) satisfatório com qualidade aceitável, quando o resultado observado em todas as unidades amostrais for ausência ou menor ou igual a m; ou
 - b) insatisfatório com qualidade inaceitável, quando o resultado observado em qualquer unidade amostral for presença ou maior que m.
2. no caso de planos de amostragem de três classes:
 - a) satisfatório com qualidade aceitável, quando o resultado observado em todas as unidades amostrais for menor ou igual a m;
 - b) satisfatório com qualidade intermediária, quando o número de unidades amostrais com resultados entre m e M for igual ou menor que c e nenhuma unidade amostral apresentar resultado maior que M; ou
 - c) insatisfatório com qualidade inaceitável: quando o número de unidades amostrais com resultados entre m e M for maior que c ou alguma unidade amostral apresentar resultado maior que M.

8. PADRONIZAÇÃO DOS CORTES

8.1 LOMBO

TIPIFICAÇÃO DO CORTE Considera-se “lombo”, o corte constituído das massas musculares que formam o dorso da meia carcaça, de forma cilíndrica e equivale ao contrafilé, sem ossos e sem pele.	
BASE ÓSSEA: Dez últimas vértebras torácicas, porção dorsal das costelas correspondentes e vértebras lombares.	
COMPONENTES MUSCULARES Longo dorsal, íliocostais, espinhais dorsais, multífidos, intercostais, serrato dorsal caudal e intertransversos lombares.	
GORDURA DE COBERTURA Deve apresentar coloração quase branca, sem a presença de pontos hemorrágicos.	≤ 5% do peso da peça.

8.2 PERNIL

TIPIFICAÇÃO DO CORTE Considera-se “pernil”, o corte constituído das massas musculares e bases ósseas que compõem a região sacrococcígea, pélvica e membro posterior, sem ossos e sem pele.	
BASE ÓSSEA: Ísquio, íleo, púbis, sacro, duas primeiras vértebras coccígeas, fêmur, tíbia, fíbula, tuberosidade calcânea (tarso) e patela.	
COMPONENTES MUSCULARES: Tensor da fáscia lata, glúteo médio, profundo e acessório, bíceps femoral, sartório, grácil, pectíneo, adutor femoral, semimembranoso, gêmeos, obturadores, quadrado femoral, semitendinoso, gastrocnêmio, flexor digital superficial, reto femoral, vasto lateral, medial, intermédio, extensor digital, fibular longo, fibular terceiro, extensor digital longo e poplíteo.	
GORDURA DE COBERTURA Deve apresentar coloração quase branca, sem a presença de pontos hemorrágicos.	≤ 6% do peso da peça.

9. DISPOSIÇÕES FINAIS

Este BT revoga o BT30.404-14 (3ª Ed) e está sujeito a alterações, conforme atualização da legislação sanitária.

Brasília, DF, 19 de setembro de 2024.

A large black rectangular box redacting the signature of the official.

Chere de Suprimento



**MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
CHEFIA DE SUPRIMENTO**

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

**COXA COM SOBRECOXA DE FRANGO
CONGELADA**

**4ª Edição
2024**



**MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
CHEFIA DE SUPRIMENTO**

BOLETIM TÉCNICO

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE SUBSISTÊNCIA

COXA COM SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADA

**4ª Edição
2024**

ÍNDICE DE ASSUNTOS

	Pag
1 FINALIDADE.....	4
2 OBJETIVO.....	4
3 LEGISLAÇÃO.....	4
4 CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO.....	4
5 VALIDADE.....	5
6 REQUISITOS DE ARMAZENAGEM.....	5
6.1 EMBALAGEM.....	5
6.2 ROTULAGEM.....	5
7 PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE.....	6
7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO.....	6
7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO.....	6
7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO.....	6
7.4 CRITÉRIO MICROBIOLÓGICO.....	6
8 PADRONIZAÇÃO DO ARTIGO.....	7
9 DISPOSIÇÕES FINAIS.....	8

1. FINALIDADE

Este Boletim Técnico(BT) visa estabelecer os padrões de identidade e qualidade mínimos a que deverão observar os gêneros alimentícios adquiridos pela logística de subsistência.

2. OBJETIVO

Padronizar as condições mínimas exigíveis para aquisição e recebimento do artigo coxa com sobrecoxa de frango congelada.

3. LEGISLAÇÃO

A coxa com sobrecoxa de frango congelada deve atender aos requisitos estabelecidos nas seguintes legislações:

Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990;
Portaria MAA nº 210, de 10 de novembro de 1998;
RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001;
Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003;
IN MAPA nº 22, de 24 de novembro de 2005;
IN MAPA nº 30, de 12 de agosto de 2014;
IN MAPA nº 30, de 26 de junho de 2018;
Portaria nº 74, de 7 de maio de 2019;
Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020;
RDC ANVISA nº 429, de 8 de outubro de 2020;
Portaria INMETRO nº 249, de 9 de junho de 2021;
Portaria nº 240, de 23 de julho de 2021;
RDC ANVISA nº 623, de 9 de março de 2022
Portaria nº 557, de 30 de março de 2022;
Decreto nº 11.034, de 5 de abril de 2022;
Portaria nº 449, de 15 de junho de 2022;
IN ANVISA nº 161, de 01 de julho de 2022;
RDC ANVISA nº 724, de 01 de julho de 2022;
RDC ANVISA nº 727, de 01 de julho de 2022;
Portaria SDA nº 744, de 25 de janeiro de 2023;
Portaria SDA/MAPA nº 1.021, de 22 de fevereiro de 2024;
Portaria MAPA nº 672, de 8 de abril de 2024;
Portaria INMETRO nº 262, de 9 de julho de 2024;
IN ANVISA nº 313, de 4 de setembro de 2024.

4. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

Temperatura do produto	Igual ou inferior a - 12°C (tolerância de +2°C) no interior da massa muscular.
Condições de recusa imediata	Sinais de descongelamento e/ou recongelamento.
Transporte	Veículo isotérmico com gerador de frio.

5. VALIDADE

O artigo deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 9 (nove) meses nas condições de conservação constantes na rotulagem.

6. REQUISITOS DE ARMAZENAGEM

6.1 EMBALAGEM

6.1.1 As especificações dos tipos de materiais e capacidade de carga das embalagens que atendem ao sistema logístico de subsistência do Exército Brasileiro são as seguintes:

Embalagem primária	Saco plástico atóxico, transparente, com boa selagem térmica e boa resistência mecânica. Peça embalada individualmente ou conjuntamente. Capacidade: até 5 kg.
Embalagem secundária	Caixa de papelão envolta por plástico transparente, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: até 20 kg.

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

6.2 ROTULAGEM

Embalagem primária	Etiqueta adesiva ou na impressão embalagem.	Informações obrigatórias: - denominação (nome) de venda; - lista de ingredientes; - identificação da origem; - denominação (nome) de venda; - denominação do corte; - nome ou razão social, CNPJ e endereço do estabelecimento; - carimbo oficial de inspeção; - instruções sobre a conservação do produto; - identificação do lote; - prazo de validade; - indicação da expressão "Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº-----/-----"; (1) e - instruções sobre o preparo e uso do produto;
Embalagem secundária	Etiqueta adesiva ou na impressão embalagem.	Informações obrigatórias: - identificação da origem; - denominação de venda; - denominação do corte;

		- identificação do lote; - conteúdo líquido; - prazo de validade; - instruções sobre a conservação do produto; - indicação da expressão "Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº-----/-----" (1).
--	--	--

(1) Nos casos de equivalência do serviço de inspeção integrante do SISBI-Poa com o SIF, considerar os modelos de selo SISBI, conforme a Portaria MAPA nº 672, de 8 de abril de 2024.

6.2.1 Os produtos pré-embalados cárneos que, por sua natureza, não puderem ter sua quantidade líquida padronizada, deverão ter informados em seu rótulo o peso da embalagem utilizada no produto em comercialização.

7. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO

Aspecto	Uniforme, sem acúmulo sangüíneo, sem corpos estranhos, sem manchas escuras e sem evidências de processo inflamatório, ausência de limo na superfície, sem sinais de perfurações na superfície ou na intimidade muscular e sem acúmulo de placas de gelo entre as peças.
Cor	Amarelo-avermelhado ao amarelo-esbranquiçado.
Consistência	Firme, macia e ligeiramente úmida.
Odor e sabor	Suave, agradável, característico e próprio.

7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO

Ausência de qualquer corpo estranho.

7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO

DETERMINAÇÕES	PADRÃO
Teste de cocção	Ausência de odores impróprios ou alterados.
pH	5,3 a 6,4 no extrato aquoso.
Reação de Éber para gás sulfídrico	Negativa.
PARÂMETROS PARA AVALIAÇÃO DO TEOR TOTAL DE ÁGUA CONTIDA EM COXA COM SOBRECOXA DE FRANGO	
Relação Umidade/Proteína	≤ 4,72

7.4 CRITÉRIO MICROBIOLÓGICO

7.4.1 Os artigos devem cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC ANVISA nº 724, de 01 de julho de 2022 e IN ANVISA nº 161, de 01 de julho de 2022, com as respectivas alterações normativas.

	n	c	m	M
Salmonella enteritidis/25g	5	0	Aus	-
Salmonella typhimurium/25g	5	0	Aus	-
Escherichia coli/g	5	3	5×10^2	5×10^3

n = número de unidades amostrais a serem coletadas aleatoriamente de um mesmo lote e analisadas individualmente;

c = número de unidades amostrais toleradas com qualidade intermediária;

m = limite microbiológico que, em um plano de três classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Aceitável" daquelas de "Qualidade Intermediária" e que, em um plano de duas classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Aceitável" daquelas de "Qualidade Inaceitável";

M = limite microbiológico que, em um plano de três classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Intermediária" daquelas de "Qualidade Inaceitável".

As seguintes interpretações devem ser aplicadas para os resultados analíticos:

1. no caso de planos de amostragem de duas classes:

a) satisfatório com qualidade aceitável, quando o resultado observado em todas as unidades amostrais for ausência ou menor ou igual a m; ou

b) insatisfatório com qualidade inaceitável, quando o resultado observado em qualquer unidade amostral for presença ou maior que m.

2. no caso de planos de amostragem de três classes:

a) satisfatório com qualidade aceitável, quando o resultado observado em todas as unidades amostrais for menor ou igual a m;

b) satisfatório com qualidade intermediária, quando o número de unidades amostrais com resultados entre m e M for igual ou menor que c e nenhuma unidade amostral apresentar resultado maior que M; ou

c) insatisfatório com qualidade inaceitável: quando o número de unidades amostrais com resultados entre m e M for maior que c ou alguma unidade amostral apresentar resultado maior que M.

8. PADRONIZAÇÃO DO ARTIGO

BASE ÓSSEA: - tibiotarso, fíbula e fêmur (sem o dorso).	
COMPONENTES MUSCULARES: - correspondentes à base óssea; - com presença de pele sobre a massa muscular.	

9. DISPOSIÇÕES FINAIS

Este BT revoga o BT30.404-11 (3ª Ed) e está sujeito a alterações, conforme atualização da legislação sanitária.

Brasília, DF, 19 de setembro de 2024.



Chefe de Suprimento



**MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
CHEFIA DE SUPRIMENTO**

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

FILÉ DE PEITO DE FRANGO CONGELADO

**2ª Edição
2024**



**MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
CHEFIA DE SUPRIMENTO**

BOLETIM TÉCNICO

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE SUBSISTÊNCIA

FILÉ DE PEITO DE FRANGO CONGELADO

**2ª Edição
2024**

ÍNDICE DE ASSUNTOS

	Pag
1 FINALIDADE.....	4
2 OBJETIVO.....	4
3 LEGISLAÇÃO.....	4
4 CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO.....	4
5 VALIDADE.....	5
6 REQUISITOS DE ARMAZENAGEM.....	5
6.1 EMBALAGEM.....	5
6.2 ROTULAGEM.....	5
7 PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE.....	6
7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO.....	6
7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO.....	6
7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO.....	6
7.4 CRITÉRIO MICROBIOLÓGICO.....	6
8 PADRONIZAÇÃO DO ARTIGO.....	7
9 DISPOSIÇÕES FINAIS.....	8

1. FINALIDADE

Este Boletim Técnico(BT) visa estabelecer os padrões de identidade e qualidade mínimos a que deverão observar os gêneros alimentícios adquiridos pela logística de subsistência.

2. OBJETIVO

Padronizar as condições mínimas exigíveis para aquisição e recebimento do artigo filé de peito de frango congelado.

3. LEGISLAÇÃO

O filé de peito de frango congelado deve atender aos requisitos estabelecidos nas seguintes legislações:

Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990;
Portaria MAA nº 210, de 10 de novembro de 1998;
RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001;
Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003;
IN MAPA nº 22, de 24 de novembro de 2005;
IN MAPA nº 30, de 12 de agosto de 2014;
IN MAPA nº 30, de 26 de junho de 2018;
Portaria nº 74, de 7 de maio de 2019;
Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020;
IN ANVISA nº 75, de 8 de outubro de 2020;
RDC ANVISA nº 429, de 8 de outubro de 2020;
Portaria INMETRO nº 249, de 9 de junho de 2021;
Portaria nº 240, de 23 de julho de 2021;
RDC ANVISA nº 623, de 9 de março de 2022
Portaria nº 557, de 30 de março de 2022;
Decreto nº 11.034, de 5 de abril de 2022;
Portaria nº 449, de 15 de junho de 2022;
IN ANVISA nº 161, de 1 de julho de 2022;
RDC ANVISA nº 724, de 1 de julho de 2022;
RDC ANVISA nº 727, de 1 de julho de 2022;
Portaria SDA nº 744, de 25 de janeiro de 2023;
Portaria SDA/MAPA nº 1.021, de 22 de fevereiro de 2024;
Portaria MAPA nº 672, de 8 de abril de 2024;
Portaria INMETRO nº 262, de 9 de julho de 2024;
IN ANVISA nº 313, de 4 de setembro de 2024.

4. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

Temperatura do produto	Igual ou inferior a - 12°C (tolerância de +2°C) no interior da massa muscular.
Condições de recusa imediata	Sinais de descongelamento e/ou recongelamento.
Transporte	Veículo isotérmico com gerador de frio.

5. VALIDADE

O artigo deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 9 (nove) meses nas condições de conservação constantes na rotulagem.

6. REQUISITOS DE ARMAZENAGEM

6.1 EMBALAGEM

6.1.1 As especificações dos tipos de materiais e capacidade de carga das embalagens que atendem ao sistema logístico de subsistência do Exército Brasileiro são as seguintes:

Embalagem primária	Saco plástico atóxico, transparente, com boa selagem térmica e boa resistência mecânica. Peça embalada individualmente ou conjuntamente. Capacidade: até 5 kg.
Embalagem secundária	Caixa de papelão envolta por plástico transparente, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: até 20 kg.

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

6.2 ROTULAGEM

Embalagem primária	Etiqueta adesiva ou impressão na embalagem.	Informações obrigatórias: - denominação (nome) de venda; - lista de ingredientes; - identificação da origem; - denominação do corte; - nome ou razão social, CNPJ e endereço do estabelecimento; - carimbo oficial de inspeção; - instruções sobre a conservação do produto; - identificação do lote; - prazo de validade; - indicação da expressão "Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº-----/-----"; (1) e - instruções sobre o preparo e uso do produto;
Embalagem secundária	Etiqueta adesiva ou Impressão na embalagem.	Informações obrigatórias: - identificação da origem; - denominação de venda; - denominação do corte; - identificação do lote;

		- conteúdo líquido; - prazo de validade; - instruções sobre a conservação do produto; - indicação da expressão "Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº-----/-----". (1)
--	--	--

(1) Nos casos de equivalência do serviço de inspeção integrante do SISBI-Poa com o SIF, considerar os modelos de selo SISBI, conforme a Portaria MAPA nº 672, de 8 de abril de 2024.

6.2.1 Os produtos pré-embalados cárneos que, por sua natureza, não puderem ter sua quantidade líquida padronizada, deverão ter informados em seu rótulo o peso da embalagem utilizada no produto em comercialização.

7. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO

Aspecto	Uniforme, sem acúmulo sanguíneo, sem corpos estranhos, sem manchas escuras e sem evidências de processo inflamatório, ausência de limo na superfície, sem sinais de perfurações na superfície ou na intimidade muscular e sem acúmulo de placas de gelo entre as peças.
Cor	Amarelo-avermelhado ao amarelo-esbranquiçado.
Consistência	Firme, macia e ligeiramente úmida.
Odor e sabor	Suave, agradável, característico e próprio.

7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO

Ausência de qualquer corpo estranho.

7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO

DETERMINAÇÕES	PADRÃO
Teste de cocção	Ausência de odores impróprios ou alterados.
pH	5,3 a 6,4 no extrato aquoso.
Reação de Éber para gás sulfídrico	Negativa.
Relação Umidade/Proteína	≤ 4,02

7.4 CRITÉRIO MICROBIOLÓGICO

7.4.1 Os artigos devem cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC ANVISA nº 724, de 01 de julho de 2022 e IN ANVISA nº 161, de 01 de julho de 2022, com as respectivas alterações normativas.

	n	c	m	M
Salmonella enteritidis/25g	5	0	Aus	-

Salmonella typhimurium/25g	5	0	Aus	-
Escherichia coli/g	5	3	5×10^2	5×10^3

n = número de unidades amostrais a serem coletadas aleatoriamente de um mesmo lote e analisadas individualmente;

c = número de unidades amostrais toleradas com qualidade intermediária;

m = limite microbiológico que, em um plano de três classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Aceitável" daquelas de "Qualidade Intermediária" e que, em um plano de duas classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Aceitável" daquelas de "Qualidade Inaceitável";

M = limite microbiológico que, em um plano de três classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Intermediária" daquelas de "Qualidade Inaceitável".

As seguintes interpretações devem ser aplicadas para os resultados analíticos:

1. no caso de planos de amostragem de duas classes:

a) satisfatório com qualidade aceitável, quando o resultado observado em todas as unidades amostrais for ausência ou menor ou igual a m; ou

b) insatisfatório com qualidade inaceitável, quando o resultado observado em qualquer unidade amostral for presença ou maior que m.

2. no caso de planos de amostragem de três classes:

a) satisfatório com qualidade aceitável, quando o resultado observado em todas as unidades amostrais for menor ou igual a m;

b) satisfatório com qualidade intermediária, quando o número de unidades amostrais com resultados entre m e M for igual ou menor que c e nenhuma unidade amostral apresentar resultado maior que M; ou

c) insatisfatório com qualidade inaceitável: quando o número de unidades amostrais com resultados entre m e M for maior que c ou alguma unidade amostral apresentar resultado maior que M.

8. PADRONIZAÇÃO DO ARTIGO

TIPIFICAÇÃO DO CORTE Considera-se "filé de peito de frango", o corte meio peito, constituído das partes do peito do frango, sem osso, sem cartilagem, sem pele e sem sassami.	 
BASE ÓSSEA: esterno (quilha), clavícula e coracóides.	
COMPONENTES MUSCULARES: <i>Pectoralis major</i> , sem o <i>Supracoracoideus</i> (sem sassami)	

9. DISPOSIÇÕES FINAIS

Este BT revoga o BT30.404-36 (1ª Ed) e está sujeito a alterações, conforme atualização da legislação sanitária.

Brasília, DF, 19 de setembro de 2024.



Chefe de Suprimento



**MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
CHEFIA DE SUPRIMENTO**

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

SASSAMI DE FRANGO CONGELADO

**4ª Edição
2024**



**MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
CHEFIA DE SUPRIMENTO**

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

SASSAMI DE FRANGO CONGELADO

**4ª Edição
2024**

ÍNDICE DE ASSUNTOS

	Pag
1 FINALIDADE.....	4
2 OBJETIVO.....	4
3 LEGISLAÇÃO.....	4
4 CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO.....	4
5 VALIDADE.....	4
6.REQUISITOS DE ARMAZENAGEM.....	5
6.1 EMBALAGEM.....	5
6.2 ROTULAGEM.....	5
7. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE.....	6
7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO.....	6
7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO.....	6
7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO.....	6
7.4 CRITÉRIO MICROBIOLÓGICO.....	6
8 PADRONIZAÇÃO DO ARTIGO.....	7
9 DISPOSIÇÕES FINAIS.....	7

1. FINALIDADE

Este Boletim Técnico(BT) visa estabelecer os padrões de identidade e qualidade mínimos a que deverão observar os gêneros alimentícios adquiridos pela logística de subsistência.

2. OBJETIVO

Padronizar as condições mínimas exigíveis para aquisição e recebimento do artigo sassami de frango congelado.

3. LEGISLAÇÃO

O sassami de frango congelado deve atender aos requisitos estabelecidos nas seguintes legislações:

Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990;
Portaria MAA nº 210, de 10 de novembro de 1998;
RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001;
Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003;
IN MAPA nº 22, de 24 de novembro de 2005;
IN MAPA nº 30, de 12 de agosto de 2014;
IN MAPA nº 30, de 26 de junho de 2018;
Portaria nº 74, de 7 de maio de 2019;
Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020;
IN ANVISA nº 75, de 8 de outubro de 2020;
RDC ANVISA nº 429, de 8 de outubro de 2020;
Portaria INMETRO nº 249, de 9 de junho de 2021;
Portaria nº 240, de 23 de julho de 2021;
RDC ANVISA nº 623, de 9 de março de 2022
Portaria nº 557, de 30 de março de 2022;
Decreto nº 11.034, de 5 de abril de 2022;
Portaria nº 449, de 15 de junho de 2022;
IN ANVISA nº 161, de 1 de julho de 2022;
RDC ANVISA nº 724, de 1 de julho de 2022;
RDC ANVISA nº 727, de 1 de julho de 2022;
Portaria SDA nº 744, de 25 de janeiro de 2023;
Portaria SDA/MAPA nº 1.021, de 22 de fevereiro de 2024;
Portaria MAPA nº 672, de 8 de abril de 2024;
Portaria INMETRO nº 262, de 9 de julho de 2024;
IN ANVISA nº 313, de 4 de setembro de 2024.

4. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

Temperatura do produto	Igual ou inferior a - 12°C (tolerância de +2°C).
Condições de recusa imediata	Sinais de descongelamento e/ou recongelamento.
Transporte	Veículo isotérmico com gerador de frio.

5. VALIDADE

O artigo deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 9 (nove) meses nas condições de conservação constantes na rotulagem.

6. REQUISITOS DE ARMAZENAGEM

6.1 EMBALAGEM

6.1.1. As especificações dos tipos de materiais e capacidade de carga das embalagens que atendem ao sistema logístico de subsistência do Exército Brasileiro são as seguintes:

Embalagem primária	Saco plástico atóxico, transparente, com boa selagem térmica e boa resistência mecânica, peças embaladas conjuntamente. Capacidade: até 6 kg
Embalagem secundária	Caixa de papelão envolta por plástico transparente, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: até 20 kg.

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

6.2 ROTULAGEM

Embalagem primária	Etiqueta adesiva ou impressão na embalagem.	Informações obrigatórias: - denominação (nome) de venda; - lista de ingredientes; - identificação da origem; - denominação do corte; - nome ou razão social, CNPJ e endereço do estabelecimento; - carimbo oficial de inspeção; - instruções sobre a conservação do produto; - identificação do lote; - prazo de validade; - indicação da expressão "Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº-----/-----"; (1) e - instruções sobre o preparo e uso do produto;
Embalagem secundária	Etiqueta adesiva ou impressão	Informações obrigatórias: - identificação da origem;

	embalagem.	- denominação de venda; - denominação do corte; - identificação do lote; - conteúdo líquido; - prazo de validade; - instruções sobre a conservação do produto; - indicação da expressão "Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº-----/-----". (1)
--	------------	--

(1) Nos casos de equivalência do serviço de inspeção integrante do SISBI-Poa com o SIF, considerar os modelos de selo SISBI, conforme a Portaria MAPA nº 672, de 8 de abril de 2024.

6.2.1 Os produtos pré-embalados cárneos que, por sua natureza, não puderem ter sua quantidade líquida padronizada, deverão ter informados em seu rótulo o peso da embalagem utilizada no produto em comercialização.

7. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO

Aspecto	Uniforme, sem acúmulo sangüíneo, sem corpos estranhos, sem manchas escuras e sem evidências de processo inflamatório, ausência de limo na superfície, sem sinais de perfurações na superfície ou na intimidade muscular e sem acúmulo de placas de gelo entre as peças.
Cor	Amarelo-avermelhado ao amarelo-esbranquiçado.
Consistência	Firme, macia e ligeiramente úmida.
Odor e sabor	Suave, agradável, característico e próprio.

7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO

Ausência de qualquer corpo estranho.

7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO

DETERMINAÇÕES	PADRÃO
Teste de cocção	Ausência de odores estranhos.
pH	5,3 a 6,4 no extrato aquoso.
Reação de Éber para gás sulfídrico	Negativo

7.4 CRITÉRIO MICROBIOLÓGICO

7.4.1 Os artigos devem cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC ANVISA nº 724, de 01 de julho de 2022 e IN ANVISA nº 161, de 01 de julho de 2022, com as respectivas alterações normativas.

	n	c	m	M
Salmonella enteritidis/25g	5	0	Aus	-
Salmonella typhimurium/25g	5	0	Aus	-
Escherichia coli/g	5	3	5×10^2	5×10^3

n = número de unidades amostrais a serem coletadas aleatoriamente de um mesmo lote e analisadas individualmente;

c = número de unidades amostrais toleradas com qualidade intermediária;

m = limite microbiológico que, em um plano de três classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Aceitável" daquelas de "Qualidade Intermediária" e que, em um plano de duas classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Aceitável" daquelas de "Qualidade Inaceitável";

M = limite microbiológico que, em um plano de três classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Intermediária" daquelas de "Qualidade Inaceitável".

As seguintes interpretações devem ser aplicadas para os resultados analíticos:

1. no caso de planos de amostragem de duas classes:

a) satisfatório com qualidade aceitável, quando o resultado observado em todas as unidades amostrais for ausência ou menor ou igual a m; ou

b) insatisfatório com qualidade inaceitável, quando o resultado observado em qualquer unidade amostral for presença ou maior que m.

2. no caso de planos de amostragem de três classes:

a) satisfatório com qualidade aceitável, quando o resultado observado em todas as unidades amostrais for menor ou igual a m;

b) satisfatório com qualidade intermediária, quando o número de unidades amostrais com resultados entre m e M for igual ou menor que c e nenhuma unidade amostral apresentar resultado maior que M; ou

c) insatisfatório com qualidade inaceitável: quando o número de unidades amostrais com resultados entre m e M for maior que c ou alguma unidade amostral apresentar resultado maior que M.

8. PADRONIZAÇÃO DO ARTIGO

TIPIFICAÇÃO DO CORTE Considera-se sassami, mais conhecido como filezinho de peito de frango, o corte das obtido das partes específicas do supracoracóide do peito do frango, sem osso, sem cartilagem, sem pele e cortadas em pequenos bifos com 30 a 60g cada unidade.	
BASE ÓSSEA: esterno (quilha), clavícula e coracóides.	
COMPONENTES MUSCULARES: - <i>Supracoracoideus</i> ou <i>Pectoralis minor</i>.	

9. DISPOSIÇÕES FINAIS

Este BT revoga o BT30.404-12 (3ª Ed) e está sujeito a alterações, conforme atualização da legislação sanitária.

Brasília, DF, 19 de setembro de 2024.



Chefe de Suprimento



MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO DA 12ª REGIÃO MILITAR
(Comando de Elementos de Fronteira/1948)
(REGIÃO MENDONÇA FURTADO)

BOLETIM TÉCNICO
ESPECIAL NR 03/22

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA

PEIXE REGIONAL
CONGELADO EM BANDA

TAMBAQUI



MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO DA 12ª REGIÃO MILITAR
(Comando de Elementos de Fronteira/1948)
(REGIÃO MENDONÇA FURTADO)

BOLETIM TÉCNICO
ESPECIAL NR 03/22

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO
DE SUBSISTÊNCIA

PEIXE REGIONAL
CONGELADO EM BANDA

TAMBAQUI

NOICEDEASSUNTOS	Pag
1 FINALIDADE.....	4
2 OBJETIVO.....	4
3 LEGISLAÇÃO.....	4
4 CONDIÇÕESDERECEBIMENTO.....	4
5. VALIDADE.....	4
6 REQUISITOSDEARMAZENAGEM.....	5
6.1 EMBALAGEM.....	5
6.2 ROTULAGEM.....	5
7 PADRAODEIDENTIDADEEEQUALIDADE.....	6
7.1CRITERIOORGANOLEPTICO.....	6
7.2 CRITERIOMACROSCÓPICO.....	6
7.3 CRITERIOFÍSICO-QUIMICO.....	6
7.4 CRITERIOMICROBIOLÓGICO.....	7
8 PADRONIZAÇÃODASESPECIES.....	8
8.1TAMBAQUI SEM NADADEIRA CAUDAL.....	8
9.DISPOSIÇÕESFINAIS.....	10

1. FINALIDADE

Este Boletim Técnico (BT) visa estabelecer os padrões de identidade e qualidade mínimos a que deverão observar os gêneros alimentícios adquiridos pela logística de subsistência.

2. OBJETIVO

Padronizar as condições mínimas exigíveis para aquisição e recebimento do artigo Peixe Congelado em banda.

3. LEGISLAÇÃO

O peixe congelado inteiro deve atender aos requisitos estabelecidos nas seguintes legislações.

Lei NR.8.078, de 11 de setembro de 1990;
 Portaria MAPAnr368, de 4 de setembro de 1997; RDC ANVISA nr.12, de 2 de janeiro de 2001;
 RDCANVISAnr.91, de 11 de maio de 2001;
 Portaria INMETRO nr.157, de 19 de agosto de 2002; RDC ANVISA nr. 259, de 20 de setembro de 2002;
 Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003;
 RDC ANVISA nr.360, de 23 de dezembro de 2003;
 RDC ANVISA nr 123, de 13 de maio de 2004; INMAPAnr.22, de 24 de novembro de 2005; RD C ANVISA nr 163, de 17 de agosto de 2006; RDC ANVISA nr.14, de 28 de março de 2014; Decreto nr.9013, de 29 de março de 2017;
 INMAPAnr.21, de 31 de maio de 2017;
 INMAPAnr.30, de 26 de junho de 2018;
 RDCANVISAnr.331, de 23 de dezembro de 2019;
 INANVISAnr 60, de 23 de dezembro de 2019.
 IN nr 53, de 1 de setembro de 2020.
 Decreto nº 11.488, de 18 de agosto de 2020;
 RDC ANVISA nº 429, de 08 de outubro de 2020,

4. CONDIÇÕESDERECEBIMENTO

Temperatura	igual ou inferior a - 18°C (tolerância de +2°C) no interior da massa muscular.
Recusa imediata	sinais de descongelamento e/ou congelamento.
Transporte	veículo isotérmico com gerador de frio.

5. VALIDADE

O artigo deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 9 (nove) meses nas condições de conservação constante na rotulagem.

6. REQUISITOS DE ARMAZENAGEM

6.1 EMBALAGEM

6.1.1 As especificações dos tipos de materiais e capacidade de carga das embalagens que atendem ao sistema logístico de subsistência do Exército são as seguintes:

- Embalagem primária	Peixe inteiro embalado individualmente em envoltório plástico atóxico, perfeitamente lacrado e resistente às condições de estocagem em sistema de congelamento. Cada unidade de produto com peso líquido que varia de 1,00 a 2,500kg.
- Embalagem secundária	caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: de 10 a 25kg

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

6.2 ROTULAGEM

Embalagem primária	Impressa na embalagem ou com etiqueta adesiva.	Informações obrigatórias: - identificação da origem; - denominação de venda; - identificação da espécie; - lista de ingredientes; - identificação do lote; - peso líquido; - data de fabricação; - data de validade; - condições de uso, preparo e armazenagem; - informação nutricional; - número de registro do produto
--------------------	--	---

		no Órgão fiscalizador.
Embalagem secundária	etiqueta adesiva.	Informações obrigatórias: - identificação da origem; - denominação da espécie; - identificação do lote; - peso bruto; - peso líquido; - data de fabricação; - data de validade; - condições de armazenagem; - Número de registro do produto no órgão fiscalizador.

7. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

7.1 CRITÉRIO ORGANOLEPTICO

Aspecto	uniforme, sem manchas, sem corpos estranhos ou parasitas no interior da musculatura, ausência de limo na superfície. Brânquias ou guelras róseas ou vermelhas, úmidas e brilhantes com odor natural. Escamas bem aderentes à pele.
Cor	característica da espécie.
Textura	musculatura firme e íntegra.
Odores e sabor	suave, agradável e característico da espécie.

7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO

Ausência de qualquer corpo estranho.

7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO

DETERMINAÇÕES	PADRÃO (*)
Teste de cocção	consistência da carne firme e ausência de odor amoniacal, sulfídrico ou rançoso.
pH	< 7,00 9,20 (somente família Merlucciidae)
Reação de Eber para gás sulfídrico	Negativo
Reação de Eber para amônia	Negativo
Bases Voláteis Totais (BVT)	< 30 mg/100g 35 mg/100g (somente famílias Salmonidae e Merlucciidae)
Límite de congelamento	12%

DETERMINAÇÕES	PADRAO(*)
Relação entre o teor de umidade/proteína e a porcentagem muscular	6,00 5,00(somente família Salmonidae)

(*) Os padrões estabelecidos são aplicáveis apenas para as espécies descritas neste BT.

7.4 CRITÉRIO MICROBIOLÓGICO

7.4.1 Artigos cumprirão os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC ANVISA nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e IN ANVISA nº 60, de 23 de dezembro de 2019.

MICROORGANISMO	N	c	m	M	ACEITABILIDADE
<i>Salmonella</i> /25g	5	0	Aus	-	(1)
Estafilococos positivo/g coagulase	5	2	10 ²	10 ³	(2)
<i>Escherichia coli</i> /g	5	2	50	5x10 ²	(2)

(1) Satisfatório com qualidade aceitável: se o resultado obtido em todas as unidades amostrais (n) for ausência ou menor ou igual a;

(2) Satisfatório com qualidade aceitável: se o resultado obtido em todas as unidades amostrais (n) for menor ou igual a.

8 PADRONIZAÇÃO DAS ESPÉCIES

8.1 BANDA DE TAMBAQUI SEM NADADEIRA CAUDAL

IDENTIFICAÇÃO DA ESPÉCIE	ESPÉCIE: <i>Colossoma macropomum</i>
APRESENTAÇÃO	Banda de Tambaqui, com cabeça, com escama, com pele e sem espinhaço, sem espinhas e sem nadadeiras caudal, dorsal, anal e peitoral. OBS: Cada unidade de produto com peso líquido que varia de 1,0 a 2,5 kg.
COR E ASPECTO	 Característicos da espécie. Ausência de sinais de queima pelo frio, de desidratação excessiva com coloração anormal amarelada ou esbranquiçada na superfície

9 DISPOSIÇÕES FINAIS

9.1 Este BT está sujeito a alterações, conforme atualização da legislação sanitária;

9.2 O estabelecimento produtor de produtos de origem animal deve estar habilitado para o comércio internacional ou interestadual, sob Serviço de Inspeção Federal e registro de produto no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal do MAPA, ou comércio interestadual, sob Serviço de Inspeção Estadual, e/ou registro de produto cadastrado no Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal, ou seja, com equivalência do serviço de inspeção junto ao MAPA.

Manaus, AM, ____ de ____ de 2022

COMANDO DA 12ª REGIÃO MILITAR



**MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
CHEFIA DE SUPRIMENTO**

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

PEIXE CONGELADO EM FILÉ

**4ª Edição
2024**



**MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
CHEFIA DE SUPRIMENTO**

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

PEIXE CONGELADO EM FILÉ

**4ª Edição
2024**

ÍNDICE DE ASSUNTOS

	Pag
1 FINALIDADE.....	4
2 OBJETIVO.....	4
3 LEGISLAÇÃO.....	4
4 CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO.....	4
5 VALIDADE.....	5
6 REQUISITOS DE ARMAZENAGEM	5
6.1 EMBALAGEM.....	5
6.2 ROTULAGEM	5
7 PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE.....	6
7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO.....	6
7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO.....	6
7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO.....	6
7.4 CRITÉRIO MICROBIOLÓGICO.....	7
8 PADRONIZAÇÃO DOS CORTES.....	8
9 PADRONIZAÇÃO DAS ESPÉCIES.....	8
9.1 MERLUZA.....	9
9.2 PESCADA AMARELA.....	9
9.3 SALMÃO.....	9
9.4 TILÁPIA.....	10
9.5 SURUBIM.....	10
9.6 PIRARUCU.....	10
9.7 TAMBAQUI.....	11
10 DISPOSIÇÕES FINAIS.....	11

1. FINALIDADE

Este Boletim Técnico(BT) visa estabelecer os padrões de identidade e qualidade mínimos a que deverão observar os gêneros alimentícios adquiridos pela logística de subsistência

2. OBJETIVO

Padronizar as condições mínimas exigíveis para aquisição e recebimento do artigo peixe congelado em filé.

3. LEGISLAÇÃO

O peixe congelado em filé deve atender aos requisitos estabelecidos nas seguintes legislações:

Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990;
Portaria MAA nº 368, de 4 de setembro de 1997;
Portaria MAA nº 185, de 13 de maio de 1997;
RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001;
Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003;
IN MAPA nº 22, de 24 de novembro de 2005;
Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017;
IN MAPA nº 21, de 31, de maio de 2017;
IN MAPA nº 30, de 26 de junho de 2018;
Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020;
RDC ANVISA nº 429, de 8 de outubro de 2020;
Portaria INMETRO nº 249, de 9 de junho de 2021;
RDC ANVISA nº 623, de 9 de março de 2022;
IN ANVISA nº 161, de 1 de julho de 2022;
RDC ANVISA nº 724, de 1 de julho de 2022;
RDC ANVISA nº 727, de 1 de julho de 2022;
RDC ANVISA nº 778, de 1 de março de 2023;
Portaria MAPA nº 570, de 23 de março de 2023.
Portaria MAPA nº 672, de 8 de abril de 2024;
Portaria INMETRO nº 262, de 9 de julho de 2024.

4. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

Temperatura do produto	Igual ou inferior a - 18°C (tolerância de +2°C) no interior da massa muscular.
Condições de recusa imediata	Sinais de descongelamento e/ou recongelamento.
Transporte	Veículo isotérmico com gerador de frio.

5. VALIDADE

O artigo deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 9 (nove) meses nas condições de conservação constantes na rotulagem.

6. REQUISITOS DE ARMAZENAGEM

6.1 EMBALAGEM

6.1.1 As especificações dos tipos de materiais e capacidade de carga das embalagens que atendem ao sistema logístico de subsistência do Exército Brasileiro são as seguintes:

Embalagem primária	Filé embalado individualmente em envoltório plástico ou conjuntamente em saco plástico transparente, atóxico, perfeitamente lacrado e resistente às condições de estocagem em sistema de congelamento. Capacidade: de até 5 kg.
Embalagem secundária	Caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: de 10 a 30 kg.

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

6.2 ROTULAGEM

Embalagem primária	Etiqueta adesiva ou impressão na embalagem (1).	Informações obrigatórias: - denominação (nome) de venda; - lista de ingredientes; - identificação da origem; - denominação do corte; - nome ou razão social, CNPJ e endereço do estabelecimento; - carimbo oficial de inspeção; - instruções sobre a conservação do produto; - identificação do lote; - prazo de validade; - indicação da expressão "Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº-----/-----"; (2) e - instruções sobre o preparo e uso
--------------------	---	--

		do produto;
Embalagem secundária	Etiqueta adesiva ou Impressão na embalagem.	Informações obrigatórias: - identificação da origem; - denominação de venda; - denominação do corte; - identificação do lote; - conteúdo líquido; - prazo de validade; - instruções sobre a conservação do produto; - indicação da expressão "Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº-----/-----". (2) Deve conter a seguinte advertência: "ALÉRGICOS: CONTÉM (NOME COMUM DO PEIXE QUE CAUSA ALERGIA ALIMENTAR)"

(1) Opcional para posta embalada individualmente em envoltório plástico.

(2) Nos casos de equivalência do serviço de inspeção integrante do SISBI-Poa com o SIF, considerar os modelos de selo SISBI, conforme a Portaria MAPA nº 672, de 8 de abril de 2024.

7. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO

Aspecto	Uniforme, sem manchas, sem corpos estranhos ou parasitas no interior da musculatura. Não deve ter aparência repugnante, anormalidades, nem textura gelatinosa, nem pastosa ou esponjosa.
Superfície	Limpa, com pigmentação característica da espécie. Ausência de limo, de sinais de queima pelo frio, de desidratação excessiva, de coloração anormal amarelada ou esbranquiçada.
Musculatura	Firme e íntegra, característica da espécie, que não se desprenda facilmente das espinhas e coluna vertebral e preserve a conformação dos miômeros e mioseptos. Exsudação característica da espécie.
Cor	Característica da espécie.
Odor	Suave, agradável e característico da espécie. Ausência de odor amoniacal, ranço ou indicativo de putrefação.

7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO

Ausência de qualquer corpo estranho.

7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO

DETERMINAÇÕES	PADRÃO
Teste de cocção (1)	Deverá manter as características próprias da espécie, sem sabor ou despreendimento de cheiro estranho ou desagradável.
pH	$\leq 7,00$
	$\leq 7,20$ (família Merluccidae)
Reação de Éber para gás sulfídrico	Negativo
Reação de Éber para amônia	Negativo
Bases Voláteis Totais (BVT)	≤ 30 mg/100g
	≤ 35 mg/100g (espécies das famílias Salmonidae e Merluccidae)
Limite de glaciamento	$\leq 12\%$
Relação entre o teor de umidade/proteína na porção muscular	$\leq 6,00$
	$\leq 5,00$ (Oreochromis spp. e espécies da família Salmonidae)

(1) Método descrito no item 1 do Anexo, da Portaria MAA nº 185, de 13 de maio de 1997.

7.4 CRITÉRIO MICROBIOLÓGICO

7.4.1 Os artigos devem cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC ANVISA nº 724, de 01 de julho de 2022 e IN ANVISA nº 161, de 01 de julho de 2022.

	n	c	m	M
Salmonella/25g	5	0	Aus	-
Estafilococos coagulase positiva/g	5	2	10^2	10^3
Escherichia coli/g	5	2	50	5×10^2
Escherichia coli/g (espécies da família Salmonidae)	5	2	10	10^2

n = número de unidades amostrais a serem coletadas aleatoriamente de um mesmo lote e analisadas individualmente;

c = número de unidades amostrais toleradas com qualidade intermediária;

m = limite microbiológico que, em um plano de três classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Aceitável" daquelas de "Qualidade Intermediária" e que, em um plano de duas classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Aceitável" daquelas de "Qualidade Inaceitável";

M = limite microbiológico que, em um plano de três classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Intermediária" daquelas de "Qualidade Inaceitável".

As seguintes interpretações devem ser aplicadas para os resultados analíticos:

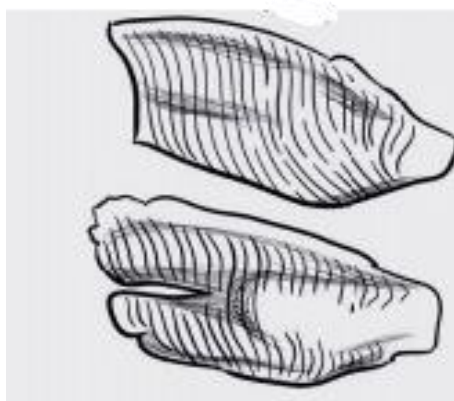
1. no caso de planos de amostragem de duas classes:
 - a) satisfatório com qualidade aceitável, quando o resultado observado em todas as unidades amostrais for ausência ou menor ou igual a m ; ou
 - b) insatisfatório com qualidade inaceitável, quando o resultado observado em qualquer unidade amostral for presença ou maior que m .
2. no caso de planos de amostragem de três classes:
 - a) satisfatório com qualidade aceitável, quando o resultado observado em todas as unidades amostrais for menor ou igual a m ;
 - b) satisfatório com qualidade intermediária, quando o número de unidades amostrais com resultados entre m e M for igual ou menor que c e nenhuma unidade amostral apresentar resultado maior que M ; ou
 - c) insatisfatório com qualidade inaceitável: quando o número de unidades amostrais com resultados entre m e M for maior que c ou alguma unidade amostral apresentar resultado maior que M .

8. PADRONIZAÇÃO DOS CORTES

TIPIFICAÇÃO DO CORTE

Considera-se "filé", o produto obtido a partir de corte único longitudinal da porção muscular desde a parte imediatamente posterior da cabeça até o pedúnculo caudal, no sentido paralelo à coluna vertebral.

Produto eviscerado, sem cabeça, sem espinhaço, desprovido de espinhas e sem pele, exceto os filés de Tambaqui e Salmão, ambos com pele.



9. PADRONIZAÇÃO DAS ESPÉCIES

A aquisição de peixe congelado em filé está restrita às seguintes espécies:

9.1 MERLUZA

IDENTIFICAÇÃO DA ESPÉCIE	ORDEM: Gadiformes FAMÍLIA: Merluccidae GÊNERO: Merluccius ESPÉCIE: <i>Merluccius spp.</i>
APRESENTAÇÃO	
COR E APARÊNCIA	Clara, variando da acinzentada rosada com faixas amareladas creme, sem pele.

9.2 PESCADA AMARELA

IDENTIFICAÇÃO DA ESPÉCIE	ORDEM: Perciformes FAMÍLIA: Sciaenidae GÊNERO: Cynoscion ESPÉCIE: <i>Cynoscion acoupa</i>
APRESENTAÇÃO	
COR E APARÊNCIA	Parda amarelada, sem pele.

9.3 SALMÃO

IDENTIFICAÇÃO DA ESPÉCIE	ORDEM: Salmoniformes FAMÍLIA: Salmonidae GÊNERO: Salmo ou Oncorhynchus ESPÉCIES: <i>Salmo salar</i> , <i>Oncorhynchus Keta</i>
APRESENTAÇÃO	
COR E APARÊNCIA	Aloaranjada à aloaranjada rosácea influenciada pela dieta alimentar, com pele.

9.4 TILÁPIA

IDENTIFICAÇÃO DA ESPÉCIE	Ordem: Perciforme Família: Cichlidae Gênero: <i>Oreochromis</i> Espécies: <i>Oreochromis niloticus</i>
APRESENTAÇÃO	
COR E APARÊNCIA	Clara à rosada, com linhas rosáceas a avermelhadas de diferentes intensidades, sem pele.

9.5 SURUBIM

IDENTIFICAÇÃO DA ESPÉCIE	ORDEM: Siluriformes FAMÍLIA: Pimelodidae GÊNERO: <i>Pseudoplatystoma</i> ESPÉCIE: <i>Pseudoplatystoma fasciatum</i>
APRESENTAÇÃO	
COR E APARÊNCIA	Branca à ligeiramente rosácea, podendo em alguns casos ser pouco mais intensa, sem pele.

9.6 PIRARUCU

IDENTIFICAÇÃO DA ESPÉCIE	ORDEM: Osteoglossiformes FAMÍLIA: Osteoglossidae GÊNERO: <i>Arapaima</i> ESPÉCIE: <i>Arapaima gigas</i>
APRESENTAÇÃO	
COR E APARÊNCIA	Rosada, sem pele.

9.7 TAMBAQUI

IDENTIFICAÇÃO DA ESPÉCIE	ORDEM: Characiforme FAMÍLIA: Characidae GÊNERO: Colossoma ESPÉCIE: <i>Colossoma macropomum</i>
APRESENTAÇÃO	
COR E APARÊNCIA	Rosada, com pele.

10. DISPOSIÇÕES FINAIS

Este BT revoga o BT30.404-17 (3ª Ed) e está sujeito a alterações, conforme atualização da legislação sanitária.

Brasília, DF, 19 de setembro de 2024.

[Redacted Signature]

Chefe de Suprimento



**MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO MILITAR DA AMAZÔNIA
COMANDO DA 12ª REGIÃO MILITAR
Comando de Elementos de Fronteira/ 1948
REGIÃO MENDONÇA FURTADO**

JUSTIFICATIVA PARA EXIGÊNCIA DA GARANTIA DA PROPOSTA

1. Fundamentação Legal

A exigência de garantia de proposta encontra amparo no art. 58 da Lei nº 14.133/2021, que autoriza a Administração a exigir, como requisito de pré-habilitação, a comprovação do recolhimento de quantia limitada a até 1% do valor estimado da contratação.

Nos termos da legislação vigente, trata-se de condição de participação no certame, com a finalidade de assegurar a seriedade das propostas e a estabilidade do procedimento licitatório, distinguindo-se da garantia de execução contratual prevista no art. 96 da mesma lei.

A medida observa os princípios da legalidade, planejamento, eficiência, segurança jurídica, proporcionalidade e proteção ao interesse público (art. 5º da Lei nº 14.133/2021).

2. Fundamentação Fática e Técnica

A presente licitação tem por objeto a aquisição de gêneros alimentícios (Classe I – Subsistência), destinados à manutenção dos níveis de suprimento e à sustentação logística do efetivo apoiado pela 12ª Região Militar, no âmbito do Comando Militar da Amazônia.

A cadeia logística de suprimento Classe I constitui atividade essencial à manutenção da higidez física da tropa, à preservação do moral militar e, consequentemente, à manutenção do poder de combate do Exército Brasileiro.

2.1 Histórico de Frustração Contratual

Na última licitação de Quantitativo de Subsistência (QS), verificou-se que 35,38% dos itens tiveram sua intenção de aquisição frustrada, em razão de itens fracassados, itens desertos, anulações e contratos anulados por inexecução ou problemas de qualidade.

Importante destacar que tal percentual representa mais de 50% do valor bruto licitado, revelando impacto financeiro e operacional expressivo.

A situação decorreu, principalmente, da baixa qualificação e incapacidade de cumprimento contratual por parte de fornecedores que se sagraram vencedores no pregão, mas não lograram executar adequadamente os compromissos assumidos.

2.2 Impacto no Planejamento Logístico

A frustração contratual trouxe óbices severos ao planejamento logístico da 12ª Região Militar, comprometendo a manutenção dos níveis de suprimento do Comando Militar da Amazônia.

Tal cenário fragilizou o planejamento operacional e a regularidade do abastecimento, afetando diretamente a sustentação do poder de combate na região amazônica.

2.3 Necessidade de Adesões a Atas de outras Regiões Militares

Para mitigar a descontinuidade do abastecimento, a 12ª RM foi compelida a realizar adesões às Atas de Registro de Preços de outras Regiões Militares, o que gerou: aumento da complexidade logística; impacto na gestão do transporte até Manaus/AM; necessidade de readequação de rotas e prazos; incremento de custos indiretos.

Tal medida, embora juridicamente possível, revela-se excepcional e não substitui a necessidade de regularidade no processo licitatório próprio.

2.4 Especificidades Operacionais da Região Amazônica

Os Pelotões Especiais de Fronteira (PEF), responsáveis por guarnecer o perímetro da Amazônia Brasileira contra ilícitos transnacionais, contam atualmente com aproximadamente 1.500 (mil e quinhentos) militares em situação de fronteira, muitos acompanhados de seus familiares.

Grande parcela desses Pelotões é suprida exclusivamente por via fluvial; alguns somente por meio de aeronaves; e parcela significativa dos militares depende integralmente da logística da Região Militar para acesso aos gêneros alimentícios.

A interrupção ou atraso no fornecimento compromete diretamente na segurança alimentar da tropa, na permanência digna dos militares em área isolada e estabilidade das operações de fronteira.

2.5 Impacto no Transporte e Custos Extraordinários

O atraso injustificado ou a inexecução contratual impacta o sincronismo do planejamento do apoio de transporte fluvial realizado pelo Centro de Embarcações do Comando Militar da Amazônia (CECMA).

Como consequência direta, verifica-se a necessidade de contratação emergencial de balsas civis, fretamento de aeronaves e a execução de transporte extraordinário não planejado. Somente no ano de 2025, foram despendidos R\$ 626.443,73 (seiscentos e vinte e seis mil quatrocentos e quarenta e três reais e setenta e três centavos) com a contratação de balsas terceirizadas, valor que poderia ser revertido na melhoria da infraestrutura de suprimento, qualificação do armazenamento e no aprimoramento da alimentação fornecida.

2.6 Incidência de Processos Administrativos

Nos anos de 2024 e 2025, foram instaurados 17 processos administrativos para apuração de possível aplicação de penalidades a fornecedores de gêneros do quantitativo de subsistência, relacionados ao atraso na entrega, inexecução parcial e descumprimento de especificações técnicas.

Além do impacto operacional, tais processos impõem custos administrativos indiretos, pois demandam o deslocamento de militares de suas funções finalísticas para atuação em instrução processual disciplinar de fornecedores problemáticos.

3. Vinculação ao Mapa de Riscos

A exigência de garantia de proposta encontra-se expressamente prevista no Mapa de Riscos e na Matriz de Gerenciamento da contratação, como medida mitigadora dos seguintes riscos identificados:

- desistência injustificada do adjudicatário;
- inexecução inicial do objeto;
- frustração do planejamento logístico;
- descontinuidade do abastecimento;
- aumento de custos extraordinários de transporte.

Trata-se, portanto, de medida alinhada à governança pública e à gestão preventiva de riscos.

4. Justificativa do Percentual (até 1%)

A garantia será fixada no percentual de até 1% do valor estimado da contratação, em conformidade com o §1º do art. 58 da Lei nº 14.133/2021.

O percentual revela-se proporcional ao risco identificado, moderado sob o ponto de vista econômico, compatível com o mercado fornecedor de gêneros alimentícios e não restritivo à competitividade.

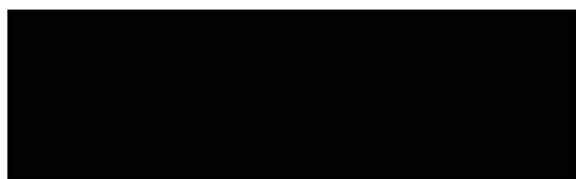
A limitação legal assegura o equilíbrio entre proteção do interesse público e preservação da ampla concorrência.

5. Conclusão

Diante do histórico recente de frustração contratual relevante — no qual 35,38% dos itens restaram frustrados, representando mais de 50% do valor bruto licitado —, dos impactos logísticos e operacionais verificados na região amazônica, da essencialidade do suprimento Classe I para a manutenção da higidez da tropa e do poder de combate, da dependência dos Pelotões Especiais de Fronteira da cadeia regular de abastecimento, dos custos extraordinários já suportados pela Administração para mitigar falhas contratuais, da incidência reiterada de processos administrativos instaurados contra fornecedores e da previsão expressa da medida no Mapa de Riscos e na Matriz de Gerenciamento da contratação.

Conclui-se que a exigência de garantia de proposta revela-se medida legal, proporcional, tecnicamente motivada, alinhada às boas práticas de gestão de riscos e indispensável à proteção do interesse público e à manutenção da capacidade operacional do Exército Brasileiro na Amazônia.

Manaus - AM, 30 de janeiro de 2026.

A large black rectangular box redacting the signature of the official.

Cap

Chefe da Equipe de Planejamento



**MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO MILITAR DA AMAZÔNIA
COMANDO DA 12ª REGIÃO MILITAR
Comando de Elementos de Fronteira/ 1948
REGIÃO MENDONÇA FURTADO**

JUSTIFICATIVA PARA EXIGÊNCIA DA GARANTIA DA CONTRATAÇÃO

Em conformidade com o disposto no Art 98, da Lei 14.133/2021, a exigência da garantia em percentual de **5% (cinco por cento)**, justifica-se pela elevada complexidade logística característica da Região Norte, onde ocorrerá a execução contratual. A região apresenta fatores que aumentam consideravelmente o risco da contratação.

A presente contratação tem por objeto o fornecimento de gêneros alimentícios (Classe I – Subsistência), destinados à manutenção dos níveis de suprimento do Comando Militar da Amazônia, sob gestão da 12ª Região Militar. Trata-se de contratação que não possui natureza meramente administrativa, mas reveste-se de caráter estratégico, pois a alimentação militar constitui elemento essencial à manutenção da higidez física da tropa, à preservação do moral e, por consequência, à sustentação do poder de combate do Exército Brasileiro na Amazônia.

A Constituição Federal, em seu art. 37, impõe à Administração Pública a observância dos princípios da legalidade, eficiência, moralidade e supremacia do interesse público. No âmbito das contratações públicas, tais princípios se materializam na necessidade de planejamento adequado, gestão preventiva de riscos e adoção de mecanismos que assegurem o fiel cumprimento das obrigações assumidas pelo contratado. A exigência de garantia de execução contratual, prevista no art. 96 da Lei nº 14.133/2021, insere-se nesse contexto como instrumento legítimo de proteção ao erário e de preservação da continuidade do serviço público.

No caso concreto, a execução contratual ocorre em ambiente logístico singular e de elevada complexidade. A Região Amazônica apresenta grandes distâncias geográficas entre centros fornecedores e pontos de entrega, dependência predominante de modais fluviais e rodoviários sujeitos a interrupções, forte sazonalidade climática (cheias e vazantes) e limitações estruturais que dificultam a recomposição imediata do fornecimento em caso de falha contratual. Essas condições ampliam significativamente o risco de inadimplemento e de impacto sistêmico na cadeia logística.

O histórico recente reforça a materialidade desse risco. Na última licitação de Quantitativo de Subsistência, 35,38% dos itens tiveram sua aquisição frustrada, representando mais de 50% do valor bruto licitado, em decorrência de anulações, inexecuções e problemas de qualidade. Houve casos concretos de fornecedores que se recusaram a assinar Atas de Registro de

Preços sob alegação de incapacidade de honrar os valores ofertados, o que resultou na não entrega de aproximadamente 400 toneladas de carne bovina e 40 toneladas de açúcar, ocasionando desabastecimento relevante. Nos anos de 2024 e 2025, foram instaurados 17 processos administrativos para apuração de penalidades relacionadas ao atraso ou inexecução contratual, evidenciando recorrência de falhas e elevado risco de descumprimento.

Os reflexos dessas ocorrências ultrapassam a esfera contratual e alcançam diretamente a capacidade operacional da Força. Os Pelotões Especiais de Fronteira, responsáveis pela proteção do perímetro amazônico contra ilícitos transnacionais, dependem integralmente da cadeia logística de suprimento da Região Militar. Muitos desses Pelotões somente são abastecidos por via fluvial e, em alguns casos, exclusivamente por aeronaves.

A ruptura ou atraso no fornecimento compromete a segurança alimentar da tropa, afeta militares e seus familiares que residem em áreas isoladas e impacta a estabilidade das operações de fronteira. Além disso, a quebra do sincronismo logístico com o Centro de Embarcações do Comando Militar da Amazônia (CECMA) impõe à Administração a necessidade de contratações extraordinárias de transporte civil, tendo sido despendidos, apenas em 2025, R\$ 626.443,73 (seiscentos e vinte e seis mil quatrocentos e quarenta e três reais e setenta e três centavos) com balsas terceirizadas, recursos que poderiam ser direcionados ao aprimoramento da infraestrutura logística ou à melhoria da qualidade do suprimento.

Nesse cenário, a exigência de garantia de execução contratual no percentual de 5% do valor do contrato revela-se medida adequada, necessária e proporcional. Adequada, porque constitui mecanismo jurídico idôneo para assegurar o cumprimento das obrigações contratuais; necessária, diante do histórico concreto de inadimplemento e da magnitude dos riscos identificados na Matriz de Riscos da contratação; e proporcional, pois se mantém dentro do limite ordinário previsto na Lei nº 14.133/2021, não configurando restrição indevida à competitividade, mas instrumento de equilíbrio contratual e proteção ao interesse público.

No âmbito do planejamento da presente contratação, a exigência de garantia de execução contratual não constitui medida isolada ou meramente reativa a eventos pretéritos, mas sim instrumento previamente estruturado no Estudo Técnico Preliminar e formalmente previsto no Mapa de Riscos e na Matriz de Gerenciamento da contratação, em conformidade com as diretrizes de governança estabelecidas pela Lei nº 14.133/2021. A nova sistemática de contratações públicas impõe à Administração o dever de identificar, avaliar e tratar os riscos inerentes ao objeto, adotando mecanismos proporcionais de mitigação capazes de reduzir a probabilidade de ocorrência e, sobretudo, o impacto dos eventos adversos.

No caso concreto, foram identificados como riscos relevantes: a inexecução total ou parcial do contrato, atrasos reiterados na entrega, descumprimento de especificações técnicas previstas nos Boletins Técnicos e no Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro, descontinuidade do abastecimento, necessidade de recomposição emergencial do fornecimento e geração de custos extraordinários com transporte civil. Tais riscos foram classificados como de

alta criticidade, tanto pela probabilidade historicamente demonstrada quanto pelo elevado impacto operacional e financeiro associado à sua ocorrência.

A garantia contratual foi, portanto, inserida na Matriz de Riscos como medida preventiva de mitigação classificada na categoria de tratamento do risco por redução e compartilhamento. Redução, porque atua como mecanismo de incentivo ao adimplemento tempestivo e integral das obrigações contratuais, elevando o grau de comprometimento do contratado e desestimulando condutas oportunistas ou negligentes. Compartilhamento, porque transfere ao particular parcela da responsabilidade financeira decorrente de eventual inadimplemento, evitando que todo o ônus recaia exclusivamente sobre a Administração e, por conseguinte, sobre o erário.

Além disso, a previsão da garantia contratual como instrumento de mitigação encontra amparo nos princípios constitucionais da eficiência e da economicidade, na medida em que busca prevenir a materialização de prejuízos que já se demonstraram concretos em exercícios anteriores. Ao internalizar o risco no planejamento contratual, a Administração atua de forma preventiva, reduzindo a necessidade de soluções emergenciais, como adesões extraordinárias a atas de outras Regiões Militares ou contratação de transporte civil não planejado, medidas que, embora juridicamente possíveis, elevam os custos operacionais e comprometem a racionalidade orçamentária.

A inclusão da garantia na Matriz de Gerenciamento de Riscos também evidencia que a Administração não está ampliando obrigações de forma arbitrária, mas sim adotando providência tecnicamente fundamentada, previamente analisada e compatível com o nível de risco identificado. Trata-se de medida estruturante do contrato, concebida desde a fase interna da contratação, o que demonstra aderência ao modelo de governança e integridade exigido pela Lei nº 14.133/2021.

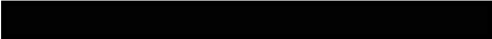
Assim, a exigência de garantia de execução contratual não se apresenta como sanção antecipada, mas como instrumento legítimo de gestão contratual preventiva, destinado a assegurar maior previsibilidade, estabilidade e segurança na execução do objeto, reduzindo a exposição da Administração a eventos adversos capazes de comprometer a continuidade do suprimento alimentar e, por consequência, a capacidade operacional do Exército Brasileiro na Amazônia.

A garantia contratual cumpre função preventiva e pedagógica, reforçando o comprometimento do fornecedor com a execução tempestiva e integral do objeto, além de resguardar a Administração contra prejuízos financeiros decorrentes de inadimplemento. Sua previsão está expressamente consignada na Matriz de Gerenciamento de Riscos como medida mitigadora de eventos relacionados à inexecução, atraso reiterado, descontinuidade do abastecimento e necessidade de contratação emergencial de transporte.

Diante da essencialidade do suprimento Classe I, do ambiente logístico de elevada complexidade da Amazônia, do histórico comprovado de falhas contratuais e dos impactos diretos na manutenção do poder de combate e na segurança alimentar da tropa, conclui-se que a exigência de garantia de execução contratual constitui medida constitucionalmente adequada, legalmente

amparada e indispensável à proteção do interesse público, à preservação do erário e à continuidade do serviço público militar.

Manaus - AM, 12 de janeiro de 2026.

 - Cap
Chefe da Equipe de Planejamento



**MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO DA 12ª REGIÃO MILITAR
(Comando de Elementos de Fronteira/1948)
REGIÃO MENDONÇA FURTADO**

PROCESSO: NUP: 64321.021881/2025-19

PREGÃO ELETRÔNICO – Proc Lctc Pregão SRP 90001/2026 - Aquisição de Artigo de Quantitativo de Subsistência (QS) no âmbito do Comando da 12ª Região Militar, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento e seus anexos.

ASSUNTO: saneamento dos autos, conforme assessoramento do Órgão Consultivo através do PARECER N. Nº 00281/2026/CJAQ-EST/SCGP/CGU/AGU

TERMO DE ESCLARECIMENTO/DESPACHO SANEADOR

Em atenção aos apontamentos exarados no referido Parecer, esta Administração atende as recomendações com os esclarecimentos abaixo especificados:

1. Ementa:

IV- Exigência de exame laboratorial para recebimento do objeto a ser justificada de forma mais detalhada. Recomendação para atendimento do percentual mínimo de 30% destinado para o PAA, salvo justificativa amparada em uma das hipóteses de dispensa da observância do percentual previstas no §2º do art. 4º do Decreto nº 11.802/2023.

R: Foi incluído à fl. 578, 579 e 580. Documento do Termo de Referência os itens 8.1.1; 8.1.1.1, 8.1.1.2, 8.1.1.3, 8.8.1 que indicam a previsão legal da exigência do exame laboratorial para recebimento do objeto, tal procedimento tem por finalidade assegurar a inocuidade, a qualidade sanitária e a estabilidade dos produtos destinados à alimentação da tropa, prevenindo riscos de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) e garantindo que os gêneros fornecidos atendam aos padrões de segurança alimentar exigidos para o consumo humano. A realização de exames laboratoriais constitui medida de gestão de riscos sanitários e logísticos, especialmente relevante no contexto da Amazônia Ocidental, onde as condições climáticas de elevada temperatura e umidade, aliadas às longas distâncias e aos prolongados ciclos de transporte e armazenamento, podem favorecer a deterioração dos alimentos ou a proliferação de contaminantes biológicos. A ação pode ser conferida nas páginas 845-847 do Processo de Administrativo (PA)

Foi incluído à fl. 508, 509, 510, 511, 512, 513, 514, 515, 516, 517, 518, e 519. Documentos anexados aos autos do processo a homologação e empenhos já realizados oriundos do PAA.

2. O parecer Nº 00281/2026/CJAQ-EST/SCGP/CGU/AGU indica em seu tópico 19 “No caso concreto, depreende-se que o DFD juntado aos autos no sequencial 1/ f. 3-5 não

atende os pressupostos acima, pois faltou o grau de prioridade da contratação, o que deve ser saneado ou então justificado pelo assessorado com a correção subsequente por meio do ETP e /ou TR”.

R: Foi incluído à fl. 524. A justificativa do grau de prioridade (alto, médio, baixo) consta no Documento de Formalização da Demanda (DFD) e está fundamentada na premissa de que a necessidade da contratação já está clara e motivada por outros elementos no próprio processo, por meio do parágrafo 12 do ETP, ou que a urgência/prioridade é autoexplicativa por se tratar de gêneros imprescindíveis para manter a Tropa em Operações.

Este documento é peça do processo 64321.021881/2025-19

Pág 699 de 886



Documento de Formalização da Demanda

Número do Documento de Formalização da Demanda: 81/2025

1. Informações Gerais

Área requisitante

Data da conclusão da
contratação

UASG Editado por

CCOL - Centro de Coordenação de Operações Logísticas

29/12/2026 00:00

160014

Descrição sucinta do objeto

"A presente ação visa atender a um efetivo aproximado de 12.734 (doze mil, setecentos e trinta e quatro) militares, distribuídos em 27 (vinte e sete) Organizações Militares e 17 (dezesete) Pelotões

Justificativa da prioridade

Os gêneros alimentícios da Classe I são essenciais para garantir a manutenção da tropa em condições de operação. **Por tanto considera se prioridade nível alto.**

3. Tópico 33 do parecer jurídico. No caso concreto, constatou a juntada de Portaria designando agentes da administração para comporem a Equipe de Planejamento, contudo, não foi anexado o comprovante de ciência prévia da designação, o que deve ser observado para as próximas contratações. Registra-se para foi certificado nos autos a observância do princípio da segregação das funções.

R: Foi incluído à fl. 622 e 623. Documento anexado que comprova a ciência prévia da designação de agentes da administração para comporem a Equipe de Planejamento.

4. O parecer N° 00281/2026/CJAQ-EST/SCGP/CGU/AGU indica em seu tópico 47 “a) No item 4.1 da Ata de Registro de Preços constou que não será admitida a adesão à ata de registro de preços decorrente desta licitação ou desta contratação direta, conforme justificativa apresentada nos estudos técnicos preliminares. Entretanto o documento é omissos. Recomenda-se seja feita a complementação”.

R: Foi incluído à fl. 522, 523. A justificativa foi incluída no ETP, podendo ser verificada no item 15 do referido dispositivo (fl. 500).

5. O parecer Nº 00281/2026/CJAQ-EST/SCGP/CGU/AGU indica em seus tópicos 50, 51 e 52 “No caso, é relevante alertar que a justificativa apresentada pelo órgão para a não observância do percentual mínimo (preços mais caros e insuficiência de recursos caso comprado todo o percentual mínimo destinado para o PAA), referente ao último processo de chamada pública instaurado e já encerrado, não se enquadra em nenhuma das hipóteses de dispensa da observância do percentual previstas no §2º do art. 4º do Decreto nº 11.802/2023. Assim, recomenda-se ao órgão rever o planejamento, pois a norma que determina a destinação mínima de 30% para o PAA deve ser cumprida. Neste caso, o legislador sabe de antemão que os preços da agricultura familiar são menos competitivos, porém, optou-se por dar prioridade ao fim social da norma. Nos presentes autos, o órgão informou que instaurou o procedimento de chamada pública para compra de alimentos do PAA (Nr 03/2025), aguardando a publicação do Edital em 10/02/2026. Para o processo ora analisado, o órgão deverá declarar que o mínimo de 30% do objeto será destinado ao PAA”.

R: Foi incluído à fl. 386 e 387. A declaração de destinação de percentual de aquisição para agricultura familiar foi incluída nos autos do processo, observando-se o atendimento ao disposto no art. 4º do Decreto nº 11.802/2023, que regulamenta o Programa de Aquisição de Alimentos – PAA, bem como às orientações constantes do parecer jurídico emitido pela Advocacia-Geral da União, declara-se que, no âmbito da presente contratação destinada à aquisição de gêneros alimentícios para o Quantitativo de Subsistência (QS), será observado o percentual mínimo de 30% (trinta por cento) do valor total do objeto a ser destinado à aquisição de produtos oriundos da agricultura familiar, por meio de procedimento próprio de chamada pública, nos termos da legislação vigente.

6. O parecer Nº 00281/2026/CJAQ-EST/SCGP/CGU/AGU indica em seu tópico 58 Destaca-se, dentre as recomendações, a necessidade de que o órgão demandante busque no site da AGU o modelo mais recente do documento para os próximos processos licitatórios e contratações. Recomenda-se as seguintes alterações e complementações: “a) Há itens para os quais já existe catálogo eletrônico de padronização, quais sejam: açúcar (itens 1, 2, 3, 4), café (itens 7 e 8). Nesse caso, a não utilização do Catálogo Eletrônico de Padronização é situação excepcional, devendo ser justificada por escrito e anexada ao respectivo processo de contratação, nos termos dos arts. 10 e 11 da Portaria SEGES/ME nº 938, de 2022. A justificativa não poderá ser genérica, sendo necessário abordar os motivos de forma detalhada”.

R: Foi incluído à fl. 593 à 596. A justificativa técnica para a não utilização do Catálogo Eletrônico de Padronização para itens de Suprimento Classe I (QS), basicamente no âmbito da logística de subsistência do Exército Brasileiro, a aquisição de gêneros alimentícios com recursos destinados ao Quantitativo de Subsistência (QS) está sujeita a regramento próprio que estabelece a obrigatoriedade de observância do Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro (CAEB) e dos Boletins Técnicos de Especificação. Tal normatização determina que não é permitida a aquisição de gêneros ou materiais com recursos de QS que não estejam previstos no CAEB e nos respectivos Boletins Técnicos, exigência que se aplica inclusive quando a Organização Militar participa de processos licitatórios conduzidos por outros órgãos da Administração Pública.

Dessa forma, a adoção do CAEB e dos Boletins Técnicos não constitui mera opção administrativa, mas sim imperativo institucional vinculado ao sistema logístico de subsistência da Força Terrestre, voltado à padronização, ao controle de qualidade e à segurança alimentar da tropa.

7. O parecer N° 00281/2026/CJAQ-EST/SCGP/CGU/AGU indica em seu tópico 58 “b) Nos itens 28 e 29 (R\$ 52.903,53), a cota reservada para ME/EPP está superior a 25%, devendo ser reduzida”.

R: Foi incluído à fl. 537, 538. Os itens originais foram suprimidos e incluiu-se o item charque (justificativa incluída na fl. 548, 549), adequando-se ainda a cota reservada item 28 do TR. A inclusão do item charque bovino (e correlatos, como jerked beef) na presente licitação de Quantitativo de Subsistência (QS) fundamenta-se em elementos técnicos, operacionais e normativos supervenientes ao planejamento anteriormente realizado, não configurando alteração do objeto da contratação, mas sim adequação necessária às demandas logísticas específicas do Comando Militar da Amazônia. Inicialmente, destaca-se que o referido item não constava no documento formador de demanda do exercício anterior, sobretudo em razão de não estar previsto, à época, nos normativos técnicos vigentes, em especial no Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro (CAEB) e nos respectivos Boletins Técnicos. Entretanto, houve evolução do entendimento técnico-operacional no âmbito do Sistema Logístico do Exército, culminando na autorização expressa para sua utilização em caráter excepcional. Nesse sentido, conforme manifestação do Comando Logístico, restou autorizada a aquisição de charque bovino como item do QS, evidenciando o reconhecimento institucional da pertinência do item para o apoio logístico. No mesmo sentido, a 12ª Região Militar também autorizou sua inclusão, destacando a adequação do emprego do item em contextos operacionais específicos da Amazônia.

8. O parecer N° 00281/2026/CJAQ-EST/SCGP/CGU/AGU indica em seu tópico 58 “c) O prazo previsto no item 8.4, que trata do recebimento para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021, deve ser a metade do previsto no item 8.3 (recebimento de bens de valor superior ao previsto no inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021. Recomenda-se a retificação do item.”.

R: Foi incluído à fl. 579. Foram adequados os itens 8.3 e 8.4 no TR, entretanto para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite previsto no inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133/2021, o prazo máximo para o recebimento definitivo permanecerá igualmente fixado em até 10 (dez) dias úteis, considerando que a natureza do objeto — gêneros alimentícios destinados ao suprimento de subsistência — exige a observância dos mesmos procedimentos técnicos de inspeção sanitária e análise laboratorial aplicáveis às contratações de maior vulto.

No caso concreto, a eventual redução do prazo pela metade poderia comprometer a adequada realização das análises laboratoriais necessárias à verificação da qualidade e inocuidade dos alimentos, uma vez que os ensaios técnicos possuem prazos mínimos de execução definidos nas normas de inspeção bromatológica do Exército Brasileiro. Assim, independentemente do valor da contratação, os artigos submetidos à análise devem permanecer com sua distribuição e consumo restringidos até a emissão do respectivo Laudo de Inspeção de Alimentos, razão pela qual se justifica a manutenção do prazo de até 10 (dez) dias úteis para o recebimento definitivo.

9. O parecer N° 00281/2026/CJAQ-EST/SCGP/CGU/AGU indica em seu tópico 58 “d) Recomenda-se seja justificado o teor dos itens 8.1.1 e 8.8.1, que preveem o recebimento após o

laudo fiscal expedido pelo Laboratório de Inspeção de Alimentos Bromatologia (LIAB). Convém observar que as justificativas constantes no documento de f. 453-466, na parte referente ao tema, estão genéricas, demandando complementação.”.

R: Foi incluído à fl. 579 e 580. Foram adequados os itens citados no TR, reafirmou-se os procedimentos para a aquisição dos gêneros alimentícios integrantes do Quantitativo de Subsistência (QS), os alimentos deverão ser submetidos à análise pelo Laboratório de Inspeção de Alimentos e Bromatologia (LIAB) do Órgão Provedor, em conformidade com as diretrizes estabelecidas nas Instruções Reguladoras EB40-IR-30.402, que disciplinam a inspeção de alimentos no âmbito do Exército Brasileiro. As justificativas foram adequadas ao orientado no parecer jurídico.

10. O parecer N° 00281/2026/CJAQ-EST/SCGP/CGU/AGU indica em seu tópico 58 “e) No item 9.26 foi exigido balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, sendo necessário justificar nos termos do PARECER n. 00017/2024/CNLCA/CGU/AGU (NUP: 08658.083758/2024-38). As justificativas constantes no documento de f. 453-466, na parte referente ao tema, estão genéricas, demandando complementação”.

R: Foi incluído à fls. 597 e 598. Foram adequados os itens citados no TR, conforme página 585, incluindo-se uma Justificativa Técnica para instrução do processo – Qualificação Econômico-Financeira. A exigência de apresentação de demonstrações contábeis relativas aos dois últimos exercícios sociais, bem como a comprovação dos índices de liquidez e solvência em ambos os períodos, fundamenta-se no art. 69 da Lei nº 14.133/2021 e nas orientações constantes do Parecer nº 00017/2024/CNLCA/CGU/AGU, que reconhece a possibilidade de a Administração exigir análise econômico-financeira referente a mais de um exercício social, desde que tal medida seja devidamente justificada no processo de contratação.

A avaliação econômico-financeira baseada em dois exercícios sociais consecutivos permite à Administração obter um panorama mais consistente da situação financeira da empresa licitante, reduzindo o risco de decisões baseadas em dados circunstanciais ou pontuais. A análise restrita a apenas um exercício social representa uma fotografia momentânea da situação econômica da empresa, que pode ser influenciada por fatores excepcionais ou por ajustes contábeis realizados exclusivamente para participação em certames licitatórios. A análise bienal, por sua vez, possibilita verificar a estabilidade financeira da empresa ao longo do tempo, permitindo identificar tendências de deterioração financeira, eventuais oscilações significativas de liquidez ou indícios de manipulação contábil.

11. O parecer N° 00281/2026/CJAQ-EST/SCGP/CGU/AGU indica em seu tópico 58 “f) recomenda-se inserir o item abaixo, após o item 9.26: “Os indicadores fixados acima deverão ser atingidos em cada um dos dois últimos exercícios sociais, sob pena de inabilitação.” Inserir no TR.

R: Foi incluído à fl. 585. A recomendação foi executada e o texto acrescentado no item 9.28.2 do TR.

12. O parecer N° 00281/2026/CJAQ-EST/SCGP/CGU/AGU indica em seu tópico 58 “g) a exigência do item 9.31 de que o atendimento dos índices econômicos previstos no item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor, deve ser justificada”.

R: Foi incluído à fl. 597. Foram adequados os itens citados no TR conforme a fl. 585 e 586, incluindo-se uma Justificativa Técnica para instrução do processo – Justificativa técnica para a exigência de declaração contábil. A exigência de apresentação de declaração assinada por profissional contábil habilitado para atestar o atendimento aos índices de qualificação econômico-financeira previstos no Termo de Referência encontra amparo no §1º do art. 69 da Lei nº 14.133/2021, que faculta à Administração Pública solicitar que os cálculos dos coeficientes econômicos exigidos no edital sejam certificados por profissional da área contábil devidamente habilitado.

A adoção dessa exigência visa conferir maior segurança técnica e confiabilidade à verificação dos índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC) e Solvência Geral (SG) apresentados pelas empresas licitantes. Tais indicadores são calculados a partir de dados constantes das demonstrações contábeis, cuja correta interpretação e apuração demandam conhecimento técnico específico da área contábil.

13. O parecer N° 00281/2026/CJAQ-EST/SCGP/CGU/AGU indica em seu tópico 58 “h) Recomenda-se justificar a exclusão do texto: “O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021”.

R: A exclusão do texto foi mantida por razões de ordem técnica, as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite previsto no inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133/2021, o prazo máximo para o recebimento definitivo permanecerá igualmente fixado em até 10 (dez) dias úteis, considerando que a natureza do objeto — gêneros alimentícios destinados ao suprimento de subsistência — exige a observância dos mesmos procedimentos técnicos de inspeção sanitária e análise laboratorial aplicáveis às contratações de maior vulto.

14. O parecer N° 00281/2026/CJAQ-EST/SCGP/CGU/AGU indica em seu tópico 58 “i) recomenda-se inserir o item 9.27.2, com a redação seguinte: “Os indicadores fixados acima deverão ser atingidos em cada um dos dois últimos exercícios sociais, sob pena de inabilitação ; ”*Nota Explicativa: Inserir essa previsão quando for fixada a necessidade de apresentação do balanço e das demais demonstrações contábeis relativos aos 2 (dois) últimos exercícios sociais.*”.

R: Foi incluído à fl. 585. A recomendação foi executada e o texto acrescentado no TR.

15. O parecer N° 00281/2026/CJAQ-EST/SCGP/CGU/AGU indica em seu tópico 58 “j) Apesar de constar na folha de rosto da minuta do edital a não aplicação da margem de preferência, recomenda-se que seja apresentada manifestação sobre a aplicação ou não da margem de preferência, sendo pertinente *recomendar que o órgão consulte a Resolução*

SEGES-CICS/MGI nº 4, de 18 de outubro de 2024 e: 1) Caso conclua pela incidência da margem de preferência, caberia a adaptar as minutas de Edital e termo de referência ou 2) Sendo mantida a não incidência, não há mais providências a serem tomadas (ANEXO VII - item E)”.

R: Foi incluído à fls. 599 e 600. Foi incluído uma Justificativa Técnica – Aplicação da Margem de Preferência na presente contratação. Em atenção à recomendação constante no parecer jurídico da Advocacia-Geral da União, que orienta a apresentação de manifestação expressa acerca da aplicação ou não da margem de preferência na presente contratação, procedeu-se à análise normativa pertinente, especialmente quanto à incidência da política de preferência prevista na legislação vigente.

Após análise da relação de produtos constante nos anexos da resolução que rege a matéria, verificou-se que os itens objeto desta contratação não se encontram listados entre aqueles contemplados para aplicação de margem de preferência, seja na modalidade de margem normal para bens manufaturados nacionais, seja na modalidade de margem adicional voltada a bens resultantes de desenvolvimento tecnológico nacional.

16. O parecer Nº 00281/2026/CJAQ-EST/SCGP/CGU/AGU indica em seu tópico 58 “k) Quanto a renovação dos quantitativos registrada na Ata de Registro de Preços, o PARECER n. 00075/2024/DECOR/CGU/AGU (NUP 71000.062490/2024-61, seq. 61), concluiu que é possível que haja a renovação do quantitativo inicial registrado na ata de registro de preços no caso de sua prorrogação, desde que seja comprovada a manutenção do preço vantajoso, haja previsão expressa no ato convocatório e na ata de registro de preços, o tema tenha sido tratado na fase do planejamento da contratação e a prorrogação da ata de registro de preços seja celebrada por termo aditivo dentro do prazo de sua vigência. Como foi prevista a possibilidade de renovação dos quantitativos em caso de prorrogação da vigência da ARP, no edital (item 11.8.1) e na Ata de Registro de Preços (item 5.1.1), recomenda-se que seja inserida a abordagem do tema no Termo de Referência.”.

R: Foram adequados os itens citados no TR, conforme fl. 568 e 569 (1.5 do TR), inserindo-se a abordagem do tema.

17. O parecer Nº 00281/2026/CJAQ-EST/SCGP/CGU/AGU indica em seu tópico 58 “l) Como se trata de gêneros alimentícios, também é recomendável permitir a participação de agricultores familiares e suas organizações, empreendedores familiares rurais e demais beneficiários da Lei n.11.326, de 24 de julho de 2006, sendo necessário inserir no item 9 do Termo de Referência: “No caso de agricultores familiares e suas organizações, empreendedores familiares rurais e demais beneficiários da Lei n.11.326, de 24 de julho de 2006: Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar - DAP, Cadastro Nacional da Agricultura Familiar - CAF; e outros documentos definidos pelo Grupo Gestor do PAA.”.

R: Foram adequados os itens 9.15, 9.15.1. 9.15.2 citados no TR, conforme páginas 584, Participação de Agricultores Familiares.

18. O parecer N° 00281/2026/CJAQ-EST/SCGP/CGU/AGU indica em seu tópico 61 “No caso em tela, localizou nos autos os documentos relativos à pesquisa de preços, realizada no Compras.gov.br (Seq. 1, f. 12-31, Seq. 3, f. 335-354). O relatório está na própria pesquisa. Para o item 27 foi utilizado um orçamento com fornecedor do ramo, sendo necessário informar como foi escolhido esse fornecedor, se houve solicitação formal de cotação (e anexar aos autos), e outros fornecedores para os quais foi encaminhado o pedido formal de cotação e que não atenderam ao pedido de cotação. Desconhece-se se é o próprio sistema que insere a fonte, ou se é fornecida pelo responsável da pesquisa, situação que demanda esclarecimento.”.

R: Foi incluído à fls. 417 à 446 . A situação foi esclarecida, houve a anexação aos autos da solicitação formal ao fornecedor, de acordo com a documentação constante, foram consultados dezoito fornecedores, apenas um respondeu.

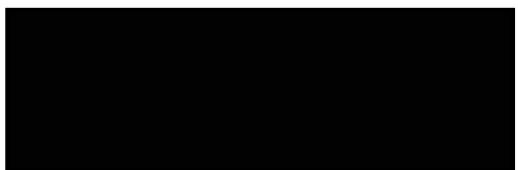
19. O parecer N° 00281/2026/CJAQ-EST/SCGP/CGU/AGU indica em seus tópicos 62, 63 e 64 “Declarou-se que, para os itens 1, 2, 3, 5, 7, 8, 9, 10, 13, 14, 15, 16, 17, 19, 20, 23, 24, 25, 26, 28, 31, 36, foi utilizado como metodologia a média para obtenção dos valores a dos preços, considerando que os preços estão dispostos de forma homogênea, sem a presença de valores extremos. Para os demais itens foi escolhida a mediana como metodologia. Entretanto, há itens com preços extraídos apenas do Compras.gov.br, em que a média superou a mediana, o que é vedado pelo art. 5º, inciso I, e o §6º do art. 6º da IN SEGES/ME nº 65/2021. Recomenda-se seja sanada a irregularidade. Deve haver manifestação expressa sobre a adequação dos preços, na forma prevista no art. 6º da IN SEGES/ME nº 65/2021”.

R: A pesquisa de preços saneada pode ser verificada nas fls. 469 à 488. Foi sanada a irregularidade indicada, a pesquisa de preços foi refeita, utilizando-se o menor dos valores quando comparada a média com a mediana. Indicou-se a manifestação expressa sobre a adequação dos preços, na forma prevista no art. 6º da IN SEGES/ME nº 65/2021.

O item 5 do Termo de Referência- Condições de Entrega item 5.1.

R: Foi aumentado o prazo mínimo da entrega para 45 dias / 70 dias – TR. Incluído nas fls. 573.

Manaus-AM, 08 de maio de 2026



-CAP

Chefe da Equipe de Planejamento



**MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO DA 12ª REGIÃO MILITAR
"Forte Mendonça Furtado"**

Quartel Manaus-AM, 29 de abril de 2026
(quarta-feira)

BOLETIM INTERNO DO CMDO 12ª RM Nº 77/2026

Para conhecimento deste QG e execução, publico o seguinte:

**1ª Parte
SERVIÇOS DIÁRIOS**

ESCALA DE SERVIÇO

SERVIÇO INTERNO:

PARA O DIA 30 ABR 26 (QUINTA-FEIRA)

Oficial de Dia ao QG/12ª RM: 1º Ten [REDACTED]

**2ª Parte
INSTRUÇÃO**

Sem Alteração

**3ª Parte
ASSUNTOS GERAIS, ADMINISTRATIVOS E DIVERSOS**

1. ASSUNTOS GERAIS

a. ALTERAÇÃO DE OFICIAL-GENERAL

DESLOCAMENTO DO COMANDANTE DA 12ª REGIÃO MILITAR

Deslocar-se-á, em 5 MAIO 26, para a Guarnição de Tabatinga-AM, a fim de acompanhar a Comitiva da Secretaria de Economia e Finanças, (SEF), em Visita Institucional na Guarnição de Tabatinga, com retorno previsto para o dia 6 MAIO 26.

Gen Div Cmb [REDACTED]

Em consequência:

- 1) o Cel [REDACTED], ChEM, responderá pelo expediente do Comando da 12ª Região Militar, nos dias 5 e 6 MAIO 26, cumulativamente com as funções que já exerce; e
- 2) o Gab Cmt, o Gab ChEM, a Aj G e os demais interessados tomem conhecimento e as providências

“Autorizo o deslocamento dos militares para a Guarnição de Belo Horizonte-MG, a fim de participar da Capacitação em Gestão, conforme previsto na OS nº 11/26 SFPC/12, de 23 MAR 26. O evento ocorrerá no período de 18 a 22 MAIO 26, com afastamento da sede previsto para 18 MAIO 26 e retorno previsto para 25 MAIO 26.

1º Sgt Inf [REDACTED]

Em consequência:

- 1) o SFPC providencie o cadastramento da viagem no SCDP (Sistema de Concessão de Diárias e Passagens), anexando no sistema o Boletim de autorização de deslocamento;
- 2) autorizo o saque de diárias do período de 18 a 22 MAIO 26 e compra de passagens pelo Sistema de Concessão Diárias e Passagens;
- 3) o militar em tela deverá entregar, em até 5 (cinco) dias após a viagem, o relatório de viagem com o cartão de embarque ou bilhete de passagem, conforme art. 25, Portaria nº 290-DGP, de 9 DEZ 13;
- 4) após o interessado entregar o relatório de viagem com os cartões de embarque ou bilhetes de passagens, o SFPC deverá realizar a prestação de contas no SCDP; e
- 5) a Aj G, a Div Adm, o SFPC Cmdo 12ª RM, a B Adm Ap/12ª RM, o militar em tela e os demais interessados tomem conhecimento e as providências administrativas decorrentes.

(Nota nº 61.998, de 27 ABR 26, do SFPC Cmdo 12ª RM)

e. **PROCESSO LICITATÓRIO - pregão eletrônico - designação de pregoeiro e equipe de apoio**

Designo os militares listados a seguir para as funções de agente de contratação titular, agente de contratação substituto e equipe de apoio ao **Pregão Eletrônico SRP nº 90001/2026 - 12ª RM**, cujo objeto é a **aquisição de gêneros alimentícios de Quantitativo de Subsistência (QS)** no âmbito do Comando da 12ª Região Militar, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no edital e seus anexos, com abertura da fase de lances prevista para maio/2026.

Ten Cel [REDACTED]

Pregoeiro titular

Cap Int [REDACTED]

Pregoeiro substituto

1º Ten OVT [REDACTED]

Equipe técnica

2º Ten OTT [REDACTED]

Assessora jurídica

2º Ten OTT [REDACTED]

Assessor contábil

Em consequência:

- 1) caberá ao agente de contratação (pregoeiro titular e substituto) conduzir a sessão pública, tomar

decisões, acompanhar o trâmite da licitação, dar impulso ao procedimento licitatório e executar quaisquer outras atividades necessárias ao bom andamento do certame até a homologação e, ao final, encaminhar o processo devidamente instruído à autoridade competente, conforme prevê o art. 8, do Decreto nº 14.133, de 1º de abril de 2021;

2) caberá à equipe de apoio, dentre outras atribuições, a de auxiliar o pregoeiro em todas as fases do processo licitatório, devendo permanecer à disposição deste durante toda a duração do certame, desde a data/hora de abertura da licitação até a homologação do certame;

3) os agentes da contratação [pregoeiro(a) titular, substituto(a) e equipe de apoio] deverão, além de solicitar no Op Log o acesso ao sistema SIASG, comparecer à SALC para receber orientações complementares, alinhamento de procedimentos e esclarecimentos quanto às etapas do processo licitatório, contribuindo para a condução eficiente e regular dos certames sob sua responsabilidade; e

4) a Aj G, o CCOL Cmdo 12ª RM, a B Adm Ap/12ª RM, os militares em tela e os demais interessados tomem conhecimento e as providências administrativas decorrentes.

(Nota nº 62.021, de 27 ABR 26, do E-10 Cmdo 12ª RM)

3. ASSUNTOS DIVERSOS

CERTIFICADO - apresentação

Apresentou, em 28 ABR 26, o Certificado de Conclusão do Estágio Setorial de Serviço de Aprovisionamento, expedido pelo Instituto de Economia e Finanças do Exército (IEFEx), em 28 ABR 26, realizado no Centro de Educação à Distância do Exército, na modalidade EAD autoinstrucional, com carga horária de 40 horas.

1º Ten OVT [REDACTED]

Em consequência, a Aj G, a Div Adm Cmdo 12ª RM, a B Adm Ap/12ª RM, o militar em tela e os demais interessados tomem conhecimento e as providências administrativas decorrentes.

(Nota nº 62.027, de 28 ABR 26, da Div Adm Cmdo 12ª RM)

4ª Parte JUSTIÇA E DISCIPLINA

1. JUSTIÇA

Sem Alteração

2. DISCIPLINA

Sem Alteração

[REDACTED] - Cel

Rsp pelo Expt Cmdo 12ª RM

O documento original encontra-se arquivado na Aj G Cmdo 12ª RM



**MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO DA 12ª REGIÃO MILITAR
"Forte Mendonça Furtado"**

Quartel Manaus-AM, 19 de fevereiro de 2026
(quinta-feira)

BOLETIM INTERNO DO CMDO 12ª RM Nº 33/2026

Para conhecimento deste QG e execução, publico o seguinte:

**1ª Parte
SERVIÇOS DIÁRIOS**

ESCALA DE SERVIÇO

PARA O DIA 20 FEV 26 (SEXTA-FEIRA)

SERVIÇO INTERNO:

Oficial de Dia ao QG/12ª RM: 2º Ten [REDACTED], da B Adm Ap/12ª RM

**2ª Parte
INSTRUÇÃO**

Sem Alteração

**3ª Parte
ASSUNTOS GERAIS E ADMINISTRATIVOS**

1. ASSUNTOS GERAIS

a. ALTERAÇÕES DE OFICIAIS

1) APRESENTAÇÃO

a) Apresentou-se, em 11 FEV 26, por entrar em gozo de 3 (três) dias de dispensa para desconto em férias, relativas ao ano de 2025, nos dias 12, 13 e 18 FEV 26.

1º Ten ODT [REDACTED]

Em consequência, a Aj G, o Esc Sau, a militar em tela e os demais interessados tomem conhecimento e as providências administrativas decorrentes.

(Nota nº 60.730, de 19 FEV 26, da Aj G Cmdo 12ª RM)

b) Apresentou-se, em 13 FEV 26, por entrar em gozo de 10 (dez) dias de Instalação, a contar de 18 FEV 25.

Fiscal substituta: 1º Ten [REDACTED], do Cmdo 12ª RM; e

Gestor: Cap [REDACTED] do Cmdo 12ª RM.

Contrato: 22/2024;

Empresa: Pimentel Turismo Ltda.;

Fiscal titular: 2º Ten [REDACTED], do Cmdo 12ª RM;

Fiscal substituta: 1º Ten [REDACTED], do Cmdo 12ª RM; e

Gestor: Cap [REDACTED] do Cmdo 12ª RM.

Contrato: QS CCOL;

Empresa: CLASSE I - CCOL;

Fiscal titular: 2º Ten [REDACTED] do Cmdo 12ª RM;

Fiscal substituta: 1º Ten [REDACTED] à Dspo Cmdo 12ª RM; e

Gestor: Cap [REDACTED] do Cmdo 12ª RM.

Contrato: 11/2025;

Empresa: Cleiton Táxi Aéreo Ltda;

Fiscal titular: 2º Ten [REDACTED], da B Adm Ap/12ª RM;

Fiscal substituto: 1º Ten [REDACTED], do Cmdo 12ª RM; e

Gestor: Maj [REDACTED] do Cmdo 12ª RM.

Contrato: 49/2025;

Empresa: J. N. Acris Ltda;

Fiscal titular: 2º Ten [REDACTED], da B Adm Ap/12ª RM;

Fiscal substituto: 2º Ten [REDACTED], da B Adm Ap/12ª RM; e

Gestor: Maj [REDACTED] do Cmdo 12ª RM.

Contrato: 50/2025;

Empresa: NS Serviços de Construções EIRELI;

Fiscal titular: Asp [REDACTED], da B Adm Ap/12ª RM;

Fiscal substituto: 2º Ten [REDACTED], da B Adm Ap/12ª RM; e

Gestor: Ten [REDACTED] do Cmdo 12ª RM.

Contrato: 52/2025;

Empresa: RIMA Rio Madeira Aviação Ltda;

Fiscal titular: 1º Ten [REDACTED] à Dspo Cmdo 12ª RM;

Fiscal substituta: 1º Ten [REDACTED] do Cmdo 12ª RM; e

Gestor: Maj [REDACTED], do Cmdo 12ª RM.

Em consequência:

- 1) torno sem efeito a Nota nº 58.810, de 16 DEZ 25, da Aj G, publicada no BI nº 234, de 18 DEZ 25, em virtude da atualização dos contratos e respectivos fiscais;
- 2) os militares designados deverão realizar o Estágio Setorial de Fiscalização de Contrato, no Portal de Educação do Centro de Educação à Distância do Exército, e apresentar o certificado de conclusão ao Gestor de Contratos na SALC, **em até 30 (trinta) dias corridos**. Os militares que já apresentaram o Certificado ficam dispensados de nova apresentação;
- 3) os fiscais em tela deverão ser efetivos no controle de seus contratos e manter o Fiscal Administrativo informado e atualizado sobre eventuais problemas; e
- 4) a Aj G Cmdo 12ª RM, a B Adm Ap/12ª RM, os militares em tela e os demais interessados tomem conhecimento e as providências administrativas decorrentes.

(Nota nº 60.751, de 19 FEV 25, da Aj G Cmdo 12ª RM)

4ª Parte **JUSTIÇA E DISCIPLINA**

1. JUSTIÇA

Sem Alteração

2. DISCIPLINA

Sem Alteração

Gen Div [REDACTED]

Comandante da 12ª Região Militar

O documento original encontra-se arquivado na Aj G Cmdo 12ª RM

COMANDO 12 REGIAO MILITAR/MEX/AM

Edital 2/2026

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
2/2026	160014-COMANDO 12 REGIAO MILITAR/MEX/AM		08/05/2026 10:54 (v 0.22)
Status			
ASSINADO			

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda/Bens de consumo		64321.021881/2025-19

1. DO OBJETO

PREGÃO ELETRÔNICO

90001/2026

CONTRATANTE (UASG)

(160014 – Comando da 12ª Região Militar)

OBJETO

registro de preços para aquisição de gêneros alimentícios de Quantitativo de Subsistência (QS)

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO

R\$ 91.278.705,91

DATA DA SESSÃO PÚBLICA

Dia 21/05/2026 às 10h (horário de Brasília)

Critério de Julgamento:

menor preço por item

Modo de disputa:

aberto

TRATAMENTO FAVORECIDO ME/EPP/EQUIPARADAS

SIM

MARGEM DE PREFERÊNCIA PARA ALGUM ITEM

NÃO

MINISTÉRIO DA DEFESA

EXÉRCITO BRASILEIRO

COMANDO DA 12ª REGIÃO MILITAR

“Região Mendonça Furtado”

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90001/2026

(Processo Administrativo nº64321.021881/2025-19)

Torna-se público que o Comando da 12ª Região Militar, por meio da Seção de Aquisições, Licitações e Contratos, sediado na Avenida [REDACTED] Manaus/AM, realizará licitação, para registro

de preços, na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, na forma ELETRÔNICA, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, do Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023, e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a aquisição de gêneros alimentícios de Quantitativo de Subsistência (QS), conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. A licitação será dividida em itens, conforme tabela constante do Termo de Referência/Projeto Básico, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.

2. DO REGISTRO DE PREÇOS

2.1. As regras referentes aos órgãos gerenciador e participantes, bem como a eventuais adesões são as que constam da minuta de Ata de Registro de Preços.

3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

3.1. Poderão participar deste certame os interessados previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e no Sistema de Compras do Governo Federal (www.gov.br/compras).

3.2. Os interessados deverão atender às condições exigidas no cadastramento no Sicafe até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas.

3.3. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

3.4. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

3.5. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

3.6. Para os itens **2, 5, 7, 10, 12, 14, 16, 18, 20, 22, 24, 26, 28, 30, 32, 34, 36, 40, 42, 44, 47, 49, 51, 53, 55, 57, 59, 61, 63, 65 e 67** a participação é exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

3.7. A obtenção do benefício a que se refere o item anterior fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

3.8. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006 e do Decreto nº 8.538, de 2015.

3.9. Nos itens **8, 37, 38 e 45** não será concedido nesta Licitação tratamento favorecido para microempresas, empresas de pequeno porte e figuras equiparadas, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, em razão da incidência, no caso, do art. 4º, § 1º da Lei nº 14.133, de 2021.

3.10. Não poderão disputar esta licitação:

- 3.10.1. aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);
- 3.10.2. sociedade que desempenhe atividade incompatível com o objeto da licitação;
- 3.10.3. empresas estrangeiras que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;
- 3.10.4. autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;
- 3.10.5. empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;
- 3.10.6. pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;
- 3.10.7. aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;
- 3.10.8. empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;
- 3.10.9 pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;
- 3.10.10. pessoas jurídicas reunidas em consórcio;
- 3.10.11. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;
- 3.11. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021.
- 3.12. O impedimento de que trata o item 3.10.7 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.
- 3.13. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 3.10.5 e 3.10.6 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.
- 3.14. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.
- 3.15. O disposto nos itens 3.10.5 e 3.10.6 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.
- 3.16. Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.

3.17. A vedação de que trata o item 3.11 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

3.18. Será exigida a garantia da proposta como condição de participação no processo licitatório, por se tratar de pré-habilitação, devendo a licitante apresentar a respectiva comprovação juntamente com a proposta, até a data e horário limite estabelecidos para o envio das propostas no sistema, conforme o item 9.5 do Termo de Referência.

3.18.1. A não apresentação da garantia da proposta, ou a ausência de comprovação de sua constituição no momento da apresentação da proposta, implicará a desclassificação da licitante, não sendo admitida a apresentação posterior de garantia que não tenha sido constituída ou comprovada tempestivamente.

4. DO ORÇAMENTO ESTIMADO

4.1. O orçamento estimado da presente contratação não será de caráter sigiloso.

5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

5.1. Na presente licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.

5.2. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço ou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

5.3. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:

5.3.1 está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

5.3.2 não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;

5.3.3 não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

5.3.4 cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

5.4. O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.5 No caso das empresas que foram beneficiadas pela Lei nº 12.546, de 2011, as propostas de preços deverão ser apresentadas com as alíquotas em vigor, nos termos da Lei nº 14.973, de 2024, aplicáveis para o ano de apresentação da proposta.

5.5.1. A pedido da empresa contratada, o preço do contrato poderá ser revisto, nos termos do art. 134 c/c art. 136, I, da Lei nº 14.133, de 2021, após efetiva majoração das alíquotas, conforme regime de transição previsto no art. 9ºA e 9º-B da Lei nº 12.546, de 2011, com a redação dada pela Lei nº 14.973, de 2024.

5.6. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei nº 14.133, de 2021.

5.6.1. No item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item;

5.6.2. Nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

5.7. Não poderá se beneficiar do tratamento jurídico diferenciado estabelecido nos arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123, de 2006, a pessoa jurídica:

5.7.1. de cujo capital participe outra pessoa jurídica;

5.7.2. que seja filial, sucursal, agência ou representação, no País, de pessoa jurídica com sede no exterior;

5.7.3. de cujo capital participe pessoa física que seja inscrita como empresário ou seja sócia de outra empresa que receba tratamento jurídico diferenciado nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;

5.7.4. cujo titular ou sócio participe com mais de 10% (dez por cento) do capital de outra empresa não beneficiada pela Lei Complementar nº 123, de 2006, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;

5.7.5. cujo sócio ou titular seja administrador ou equiparado de outra pessoa jurídica com fins lucrativos, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;

5.7.6. constituída sob a forma de cooperativas, salvo as de consumo;

5.7.7. que participe do capital de outra pessoa jurídica;

5.7.8. que exerça atividade de banco comercial, de investimentos e de desenvolvimento, de caixa econômica, de sociedade de crédito, financiamento e investimento ou de crédito imobiliário, de corretora ou de distribuidora de títulos, valores mobiliários e câmbio, de empresa de arrendamento mercantil, de seguros privados e de capitalização ou de previdência complementar;

5.7.9. resultante ou remanescente de cisão ou qualquer outra forma de desmembramento de pessoa jurídica que tenha ocorrido em um dos 5 (cinco) anos-calendário anteriores;

5.7.10. constituída sob a forma de sociedade por ações;

5.7.11. cujos titulares ou sócios guardem, cumulativamente, com o contratante do serviço, relação de pessoalidade, subordinação e habitualidade.

5.8. O licitante deverá declarar em campo próprio do sistema que desenvolve programa de integridade, nos termos do Decreto nº 12.304, de 2024, e da Portaria Normativa SE/CGU nº 226, de 9 de setembro de 2025, para fazer jus ao benefício do critério de desempate previsto no art. 60, caput, inciso IV, da lei n. 14.133, de 2021.

5.9. A falsidade da declaração de que trata os itens 5.4 a 5.8 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

5.10. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

5.11. Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.

5.12. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.

5.13. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:

5.13.1. a aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e

5.13.2. os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.

5.14. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:

5.14.1. valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço.

5.15. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 5.14 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

5.16. Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

5.17. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

6.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

6.1.1. valor unitário e total do item;

6.1.2. marca;

6.1.3. fabricante;

6.1.4. Quantidade cotada, devendo respeitar o mínimo e máximo correspondente a cada item, conforme Termo de Referência.

6.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.

6.2.1. O licitante NÃO poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação.

6.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

6.4. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

6.5. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.

6.5.1. No regime de incidência não-cumulativa de PIS e COFINS, a cotação adequada será a que corresponde à média das alíquotas efetivamente recolhidas pela empresa, comprovada, a qualquer tempo, por documentos de Escrituração Fiscal Digital da Contribuição (EFD-Contribuições) para o PIS/PASEP e COFINS dos últimos 12 (doze) meses anteriores à apresentação da proposta, ou por outro meio hábil.

6.6. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

6.7. Na presente licitação, a Microempresa e a Empresa de Pequeno Porte poderão se beneficiar do regime de tributação pelo Simples Nacional.

6.8. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência/Projeto Básico, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

6.9. O prazo de validade da proposta não será inferior a **60 (sessenta)** dias, a contar da data de sua apresentação.

6.10. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas;

6.11. Caso o critério de julgamento seja o de menor preço, os licitantes devem respeitar os preços máximos previstos no Termo de Referência/Projeto Básico;

6.12. O descumprimento das regras supramencionadas pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

7. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

7.1. A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

7.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

7.3. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro/Agente de Contratação /Comissão e os licitantes.

7.4. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

7.5. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.

7.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

7.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

7.8. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de **0,05 (cinco centavos)**.

7.9. O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexecutável.

7.10. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.

7.11. Caso seja adotado para o envio de lances na licitação o modo de disputa “aberto”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

7.11.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

7.11.2. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

7.11.3. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem de classificação.

7.11.4. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

7.11.5. Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

7.12. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

7.13. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

7.14. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

7.15. No caso de desconexão com o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, no decorrer da etapa competitiva da licitação, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

7.16. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

7.17. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

7.18. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial, caso a contratação não se enquadre nas vedações dos §§1º e 2º do art. 4º da Lei nº 14.133, de 2021. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

7.18.1. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa, ou de até 5% (cinco por cento), caso se trate de um pregão, serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

7.18.2. A licitante mais bem classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

7.18.3. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de até 5% (cinco por cento), caso se trate de um pregão, na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

7.18.4. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

7.18.5. A obtenção do benefício a que se refere o item anterior fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

7.19. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

7.20. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021, nesta ordem:

7.20.1. disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

7.20.2. avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;

7.20.3. desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme Decreto nº 11.430, de 8 de março de 2023;

7.20.4. desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme Decreto nº 12.304, de 2024.

7.21. Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

7.21.1. empresas brasileiras;

7.21.2. empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

7.21.3. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

7.22. Esgotados todos os demais critérios de desempate previstos em lei, a escolha do licitante vencedor ocorrerá por sorteio, em ato público, para o qual todos os licitantes serão convocados, vedado qualquer outro processo.

7.23. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

7.23.1. A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.

7.23.2. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

7.23.3. O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.

7.23.4. O Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 2 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

7.23.5. É facultado ao Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

7.24. Após a negociação do preço, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

8. DA FASE DE JULGAMENTO

8.1. Encerrada a etapa de negociação, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133, de 2021, legislação correlata e no item 3.10 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

8.1.1. Sicaf;

8.1.2. Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://portal.datransparencia.gov.br/pagina-interna/603244-cnep>);

8.1.3. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS;

8.1.4. Lista de licitantes inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União.

8.2. A consulta aos cadastros será realizada no nome e no CNPJ da empresa licitante.

8.2.1. A consulta no CEIS quanto às sanções previstas na Lei nº 8.429, de 1992, também ocorrerá no nome e no CPF do sócio majoritário da empresa licitante, se houver, por força do art. 12 da citada lei.

8.2.2. Para a consulta de licitantes pessoa jurídica poderá haver a substituição das consultas ao CEIS, CNEP e Lista de licitantes inidôneos pela Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU.

8.3. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

8.3.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

8.3.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação.

8.3.3. Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.

8.4. Na hipótese de inversão das fases de habilitação e julgamento, caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.

8.5. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs ou tenha se valido da aplicação da margem de preferência, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão verificará se o licitante faz jus ao benefício aplicado.

8.5.1. Caso o licitante não venha a comprovar o atendimento dos requisitos para fazer jus ao benefício da margem de preferência, as propostas serão reclassificadas, para fins de nova aplicação da margem de preferência.

8.6. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto nos arts. 29 a 35 da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73, de 30 de setembro de 2022.

8.7 Será desclassificada a proposta vencedora que:

8.7.1. conter vícios insanáveis;

8.7.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência/Projeto Básico;

8.7.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

8.7.4. não tiver sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

8.7.5. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável;

8.7.6. não apresentar, juntamente com a proposta, a garantia da proposta, na forma e condições exigidas neste Edital.

8.8. No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.

8.9. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o item anterior, só será considerada após diligência do Pregoeiro /Agente de Contratação/Comissão, que comprove:

8.9.1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

8.9.2. inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

8.10. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que o licitante comprove a exequibilidade da proposta.

8.11. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.

8.12. Deverá ser apresentada Declaração por parte do fornecedor, sob as penas da lei, de que cumpre os requisitos legais do art. 3º da Lei n. 11.326, de 2006, para se qualificar como agricultor familiar, ou como empreendedor familiar rural, ou como os demais beneficiários dessa lei, se for o caso.

9. DA FASE DE HABILITAÇÃO

9.1 Os documentos previstos no Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021.

9.1.1. A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída pelo registro cadastral no Sicaf.

9.2 Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

9.3. Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

9.4 Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original ou por cópia.

9.5 Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133, de 2021.

9.6 Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei.

9.7 Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

9.8 O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

9.9 A habilitação será verificada por meio do Sicaf, nos documentos por ele abrangidos.

9.9.1 Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir.

9.10. É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no Sicaf e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

9.10.1 A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

9.11. A verificação pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

9.11.1 Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Sicaf serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de **2 (duas) horas**, prorrogável por igual período, contado da solicitação do Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão.

9.11.2 Na hipótese de a fase de habilitação anteceder a fase de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, por meio do sistema, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto no § 1º do art. 36 e no § 1º do art. 39 da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73, de 30 de setembro de 2022.

9.12. A verificação no Sicaf ou a exigência dos documentos nele não contidos somente será feita em relação ao licitante vencedor.

9.12.1 Os documentos relativos à regularidade fiscal que constem do Termo de Referência somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.

9.12.2 Respeitada a exceção do subitem anterior, relativa à regularidade fiscal, quando a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, a verificação ou exigência do presente subitem ocorrerá em relação a todos os licitantes.

9.13 Encerrado o prazo para envio da documentação de que trata o item 9.11.1, poderá ser admitida, mediante decisão fundamentada do Pregoeiro/Agente de Contratação, a apresentação de novos documentos de habilitação ou

a complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes, em até 2(duas) horas, para:

9.13.1 a aferição das condições de habilitação do licitante, desde que decorrentes de fatos existentes à época da abertura do certame;

9.13.2 atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

9.13.3 suprimento da ausência de documento de cunho declaratório emitido unilateralmente pelo licitante;

9.13.4. suprimento da ausência de certidão e/ou documento de cunho declaratório expedido por órgão ou entidade cujos atos gozem de presunção de veracidade e fé pública.

9.14. Findo o prazo assinalado sem o envio da nova documentação, restará preclusa essa oportunidade conferida ao licitante, implicando sua inabilitação.

9.15. Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

9.16. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o Pregoeiro/Agente de Contratação /Comissão examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 9.11.1.

9.17. Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.

9.18. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação.

9.19. Quando a fase de habilitação anteceder a de julgamento e já tiver sido encerrada, não caberá exclusão de licitante por motivo relacionado à habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento.

10. DO TERMO DE CONTRATO

10.1. Após a homologação e adjudicação, caso se conclua pela contratação, será firmado termo de contrato, ou outro instrumento equivalente.

10.2. O adjudicatário terá o prazo de **5 (cinco)** dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o termo de contrato ou instrumento equivalente, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

10.3. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato ou instrumento equivalente, a Administração poderá: a) encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR), para que seja assinado e devolvido no prazo de **10 (dez)** dias úteis, a contar da data de seu recebimento; b) disponibilizar acesso a sistema de processo eletrônico para que seja assinado digitalmente em até **10 (dez)** dias úteis; ou c) outro meio eletrônico, assegurado o prazo de 10 (dez) dias úteis para resposta após recebimento da notificação pela Administração.

10.4. O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida ao fornecedor adjudicado, implica o reconhecimento de que:

10.4.1. referida Nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições da Lei nº 14.133, de 2021;

10.4.2. a contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas neste Edital;

10.4.3. a contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas nos artigos 137 e 138 da Lei nº 14.133, de 2021 e reconhece os direitos da Administração previstos nos artigos 137 a 139 da mesma Lei.

10.5. Os prazos dos itens 10.2 e 10.3 poderão ser prorrogados, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

10.6. O prazo de vigência da contratação é o estabelecido no Termo de Referência.

10.7. Na assinatura do contrato ou instrumento equivalente será exigido o Cadastro Informativo de Créditos não Quitados do Setor Público Federal – Cadin e a comprovação das condições de habilitação e contratação consignadas neste Edital, que deverão ser mantidas pelo fornecedor durante a vigência do contrato.

10.7.1. A existência de registro no Cadin constitui fator impeditivo para a contratação.

11. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

11.1. Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de 5 (*cinco*) dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

11.2. O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação do licitante mais bem classificado ou do fornecedor convocado, desde que:

11.2.1. a solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e

11.2.2. a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

11.3. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no sistema de registro de preços.

11.4. Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quantas forem necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência/Projeto Básico, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do(s) item (ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.

11.5. O preço registrado, com a indicação dos fornecedores, será divulgado no PNCP e disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

11.6. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

11.7. Na hipótese de o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidas, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

11.8. O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso.

11.8.1. Em caso de prorrogação da ata, **poderá** ser renovado o quantitativo originalmente registrado.

11.9 Reajuste

11.9.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 29/04/2026.

11.9.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do índice IPCA, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

11.9.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

11.9.4. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o (s) índice(s) definitivo(s).

11.9.5. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).

11.9.6. Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa (m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.

11.9.7. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

11.9.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

12. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

12.1. Após a homologação da licitação, será incluído na ata, na forma de anexo, o registro:

12.1.1. dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação e excluído o percentual referente à margem de preferência, quando o objeto não atender aos requisitos previstos no art. 26 da Lei nº 14.133, de 2021; e

12.1.2. dos licitantes que mantiverem sua proposta original

12.2. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou fornecedores registrados na ata.

12.2.1. A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante mais bem classificado.

12.2.2. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

12.3. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

12.3.1. quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital; ou

12.3.2. quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses previstas nos art. 28 e art. 29 do Decreto nº 11.462, de 2023.

12.4. Na hipótese de nenhum dos licitantes que aceitaram cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário concordar com a contratação nos termos em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado, a Administração, observados o valor estimado e a sua eventual atualização na forma prevista no edital, poderá:

12.4.1. convocar os licitantes que mantiveram sua proposta original para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

12.4.2. adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, quando frustrada a negociação de melhor condição.

13. DOS RECURSOS

13.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021.

13.2. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

13.3. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:

13.3.1. a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

13.3.2. o prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos.

13.3.3. o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;

13.3.4. na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.

13.4. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

13.5. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

13.6. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

13.7. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

13.8. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

13.9. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

13.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico <https://www.gov.br/compras/pt-br>, e também poderão ser obtidos no endereço do Comando da 12ª RM, sediado à Av. Coronel Teixeira, 6.155 - Ponta Negra, CEP 69037-000, na Seção de Licitações e Contratos, de segunda-feira a sexta-feira, no horário das 09:30 às 16:30 horas.

14. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

14.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:

14.1.1. deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão durante o certame;

14.1.2. salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:

14.1.2.1 não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

14.1.2.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

14.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva;

14.1.2.4. deixar de apresentar amostra;

14.1.2.5. apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital.

14.1.3. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

14.1.4. recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

14.1.5. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação;

14.1.6. fraudar a licitação;

14.1.7. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

14.1.7.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

14.1.7.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

14.1.7.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada.

14.1.8. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

14.1.9. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 2013.

14.2. Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, após regular processo administrativo, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

14.2.1. advertência;

14.2.2. multa;

14.2.3. impedimento de licitar e contratar e

14.2.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

14.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

14.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

14.3.2. as peculiaridades do caso concreto;

14.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

14.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública;

14.3.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

14.4. A multa será recolhida no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

14.4.1. Para as infrações previstas nos itens 14.1.1, 14.1.2 e 14.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.

14.4.2. Para as infrações previstas nos itens 14.1.4, 14.1.5, 14.1.6, 14.1.7, 14.1.8 e 14.1.9, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

14.5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.

14.6. Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

14.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 14.1.1, 14.1.2, 14.1.3 e 14.1.4, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

14.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 14.1.5, 14.1.6, 14.1.7, 14.1.8 e 14.1.9, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 14.1.1, 14.1.2, 14.1.3 e 14.1.4 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021.

14.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 14.1.4, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73, de 30 de setembro de 2022.

14.10. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

14.11. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

14.12. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

14.13. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

14.14. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

14.15. Para a garantia da ampla defesa e contraditório dos licitantes, as notificações serão enviadas eletronicamente para os endereços de e-mail informados na proposta comercial, bem como os cadastrados pela empresa no Sicaf.

14.15.1. Os endereços de e-mail informados na proposta comercial e/ou cadastrados no Sicaf serão considerados de uso contínuo da empresa, não cabendo alegação de desconhecimento das comunicações a eles comprovadamente enviadas.

15. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

15.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133, de 2021, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

15.2. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

15.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelos seguintes meios: e-mail pregao@12rm.eb.mil.br, ou por petição dirigida ou protocolada no endereço no Av. Coronel Teixeira, 6155 - Ponta Negra, CEP 69037-000, seção de Licitações e Contratos.

15.4. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

15.5. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo Pregoeiro /Agente de Contratação/Comissão, nos autos do processo de licitação.

15.6. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

16. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

16.1. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

16.2. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro/Agente de Contratação /Comissão.

16.3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.

16.4. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

16.5. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

16.6. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

16.7. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

16.8. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

16.9. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

16.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico <https://www.gov.br/compras/pt-br>, e também poderão ser obtidos no endereço Comando da 12ª RM, sediado na Av. [REDACTED] seção de licitações e contratos, de segunda-feira a sexta-feira, nos horários de 09:30 às 16:30 horas.

16.11. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

16.11.1. Anexo I - Termo de Referência;

16.11.1.1. Apêndice A do Anexo I - Termo de Ciência e concordância;

16.11.1.2. Apêndice B do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar;

16.11.1.3. Apêndice C do Anexo I - Boletins Técnicos;

16.11.2. Anexo II – Minuta de Termo de Contrato; e

Manaus/AM, 07 de maio de 2026.

17. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



Autoridade competente



Assinou eletronicamente em 08/05/2026 às 10:54:30.

COMANDO 12 REGIAO MILITAR/MEX/AM

Termo de Referência 73/2025

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
73/2025	160014-COMANDO 12 REGIAO MILITAR/MEX/AM		08/05/2026 11:26 (v 0.43)
Status			
ASSINADO			

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda/Bens de consumo		64321.021881/2025-19

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Aquisição de quantitativo de subsistência, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas estabelecidas neste instrumento e no previsto no Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro (EB40-C-30.403), 1ª edição 2020, aprovado pela Portaria D Abst/COLOG/C Ex nº 158 – COLOG, de 2 OUT 2020 (Boletins Técnicos edição 2024) elaborado pela Diretoria de Abastecimento do Exército Brasileiro e demais legislações disponíveis, respectivamente, nos endereços eletrônicos: Os boletins técnicos que porventura não estejam acessíveis nos endereços acima citados, a exemplo dos pescados regionais, podem ser consultados no conjunto de documentos do presente certame.

Em caso de divergência entre as descrições e especificações constantes no CATMAT, Boletim Técnico e do presente Termo de Referência, prevalecem estas últimas. Para as demais especificações dos itens, consultar os Boletins Técnicos citados.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CAT MAT	UND	REQ MÍN	REQ MÁX	QNT TOTAL	VALOR UNI (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
1	AÇÚCAR CRISTAL. Grupo I, classe branco. Embalagem primária: produto embalado em saco de polietileno resistente, atóxico, com boa selagem e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 1, 2 ou 5 kg. Embalagem secundária: conjunto de unidades primárias embalado em fardo plástico, resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 30 kg. Prazo de validade vigente de 10 (dez) meses, nas condições de conservação constantes na rotulagem. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a							

	marca; denominação (nome) de venda; lista de ingredientes; conteúdo líquido; identificação da origem; identificação da classe e tipo; nome ou razão social, CNPJ endereço do estabelecimento; identificação do lote; prazo de validade; informação nutricional. Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30. 404-19, 4ª edição 2026, que se encontra anexa ao edital ou	603269	Kg	27.000	100.000	110.512	R\$ 5,95	R\$ 657.546,40
2	AÇÚCAR CRISTAL. Grupo I, classe branco. Embalagem primária: produto embalado em saco de polietileno resistente, atóxico, com boa selagem e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 1, 2 ou 5 kg. Embalagem secundária: conjunto de unidades primárias embalado em fardo plástico, resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 30 kg. Prazo de validade vigente de 10 (dez) meses, nas condições de conservação constantes na rotulagem. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; denominação (nome) de venda; lista de ingredientes; conteúdo líquido; identificação da origem; identificação da classe e tipo; nome ou razão social, CNPJ endereço do estabelecimento; identificação do lote; prazo de validade; informação nutricional. Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30. 404-19, 4ª edição 2026, que se encontra anexa ao edital ou	603269	Kg	10.000	13.300	13.445	R\$ 5,95	R\$ 79.997,75
3	AÇUCAR REFINADO. Grupo I, classe branco. Embalagem primária: produto embalado em saco de polietileno resistente, atóxico, com boa selagem e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 1, 2 ou 5 kg. Embalagem secundária: conjunto de unidades primárias embalado em fardo plástico, resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 30 kg. Prazo de validade vigente de 10 (dez) meses, nas condições de conservação constantes na rotulagem. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; denominação (nome) de venda; lista	463994	Kg	12.000	19.000	20.000	R\$ 5,00	R\$ 100.000,00

	de ingredientes; conteúdo líquido; identificação da origem; identificação da classe e tipo; nome ou razão social, CNPJ endereço do estabelecimento; identificação do lote; prazo de validade; informação nutricional. Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30. 404-19, 4ª edição 2026, que se encontra anexa ao edital ou start=0							
4	ARROZ BENEFICIADO E POLIDO TIPO 1. Embalagem primária: produto embalado em saco de polietileno resistente, atóxico, com boa selagem e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 1, 2 ou 5 kg. Embalagem secundária: conjunto de unidades primárias embalado em fardo plástico, resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 30 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 10 (dez) meses. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; prazo de validade; e informações quanto à classificação vegetal. O produto, no ato de entrega no OP, deverá estar acompanhado do respectivo Certificado de Classificação emitido por pessoa física ou jurídica devidamente habilitada ou credenciada (documentação original ou cópia autenticada O produto, no ato de entrega no OP, deverá estar acompanhado do respectivo Certificado de Classificação emitido por pessoa física ou jurídica devidamente habilitada ou credenciada (documentação original ou cópia autenticada). Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30. 404-20 3ª edição 2024, que se encontra anexa ao edital ou start=0	458904	Kg	27.000	200.000	275.093	R\$ 6,24	R\$ 1.716.580,32
	ARROZ BENEFICIADO E POLIDO TIPO 1. Embalagem primária: produto embalado em saco de polietileno resistente, atóxico, com boa selagem e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 1, 2 ou 5 kg. Embalagem secundária: conjunto de unidades primárias embalado em fardo plástico, resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de							

5	estocagem. Capacidade: 30 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 10 (dez) meses. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; prazo de validade; e informações quanto à classificação vegetal. O produto, no ato de entrega no OP, deverá estar acompanhado do respectivo Certificado de Classificação emitido por pessoa física ou jurídica devidamente habilitada ou credenciada (documentação original ou cópia autenticada O produto, no ato de entrega no OP, deverá estar acompanhado do respectivo Certificado de Classificação emitido por pessoa física ou jurídica devidamente habilitada ou credenciada (documentação original ou cópia autenticada). Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30. 404-20, 3ª edição 2024, que se encontra anexa ao edital ou start=0 Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.	458904	Kg	10.000	12.800	12.820	R\$ 6,24	R\$ 79.996,80
6	CAFÉ TORRADO E MOÍDO Tipo único, torrado e moído, 100% arábica ou predominantemente arábica. Qualidade Global: no mínimo SUPERIOR e nota de qualidade global igual ou maior que na faixa 6,5 pontos, moagem média ou fina, ponto de torra média ou clara. Embalagem primária: saco a vácuo puro, atóxico, resistente ao impacto, com vedação forte e com alta barreira protetora a luz, umidade e oxigênio. Peso líquido: 250g, 500 g e 1Kg. Embalagem secundária: conjunto de unidades primárias embalado em caixa, resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 10 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 10 (dez) meses . Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-26, 4ª edição 2026, que se encontra anexa ao edital ou através do link	463581	Kg	27.000	40.000	46.695	R\$ 62,00	R\$ 2.895.090,00
	CAFÉ TORRADO E MOÍDO Tipo único, torrado e moído, 100% arábica ou predominantemente arábica. Qualidade Global: no mínimo SUPERIOR e nota de qualidade global igual ou maior que na faixa 6,5 pontos, moagem média ou fina, ponto de torra média ou clara. Embalagem primária: saco a vácuo puro, atóxico,							

7	resistente ao impacto, com vedação forte e com alta barreira protetora a luz, umidade e oxigênio. Peso líquido: 250g, 500 g e 1Kg. Embalagem secundária: conjunto de unidades primárias embalado em caixa, resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 10 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 10 (dez) meses . Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-26, 4ª edição 2026, que se encontra anexa ao edital ou através do link ME/EPP de até 25,00%.	463581	Kg	1.000	1.200	1.290	R\$ 62,00	R\$ 79.980,00
8	Carne bovina desossada congelada, ACÉM. Embalagem primária: plástico atóxico, transparente, de alta barreira ao oxigênio e umidade, boa selagem térmica e boa resistência mecânica. Peça embalada a vácuo, individualmente, com etiqueta interna. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: de 10 kg a 30 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 9 (nove) meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; corte contido; data de fabricação; data de validade; condições de armazenagem (temperatura de conservação); e carimbo e número de registro no SIF. Obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF). Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30. 404-04 4ª edição 2024 que se encontra anexa ao edital ou através	447383	Kg	27.000	100.000	135.000	R\$ 40,00	R\$ 5.400.000,00
	Carne bovina desossada congelada, COXÃO DURO. Embalagem primária: plástico atóxico, transparente, de alta barreira ao oxigênio e umidade, boa selagem térmica e boa resistência mecânica. Peça embalada a vácuo, individualmente, com etiqueta interna. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem							

9	em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: de 10 kg a 30 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 9 (nove) meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; corte contido; data de fabricação; data de validade; condições de armazenagem (temperatura de conservação); e carimbo e número de registro no SIF. Obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF). Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30. 404-04 4ª edição 2024, que se encontra anexa ao edital ou através do link h 	447439	Kg	27.000	100.000	106.068	R\$ 41,39	R\$ 4.390.154,52
10	Carne bovina desossada congelada, COXÃO DURO. Embalagem primária: plástico atóxico, transparente, de alta barreira ao oxigênio e umidade, boa selagem térmica e boa resistência mecânica. Peça embalada a vácuo, individualmente, com etiqueta interna. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: de 10 kg a 30 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 9 (nove) meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; corte contido; data de fabricação; data de validade; condições de armazenagem (temperatura de conservação); e carimbo e número de registro no SIF. Obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF). Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30. 404-04 4ª edição 2024, que se encontra anexa ao edital ou através do link h  ME/EPP de até 25,00%.	447439	Kg	1.000	1.900	1.932	R\$ 41,39	R\$ 79.965,48
	Carne bovina desossada congelada, COXÃO MOLE SEM CAPA. Embalagem primária: plástico atóxico, transparente, de alta barreira ao oxigênio e umidade, boa selagem térmica e boa resistência mecânica. Peça embalada a vácuo,							

11	individualmente, com etiqueta interna. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: de 20 kg a 30 kg.. Prazo de validade mínimo vigente de 9 (nove) meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; corte contido; data de fabricação; data de validade; condições de armazenagem (temperatura de conservação); e carimbo e número de registro no SIF. Obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF). Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-04, 4ª edição 2024, que se encontra anexa ao edital ou através do link 	447431	Kg	50.000	100.000	105.980	R\$ 39,60	R\$ 4.196.808,00
12	Carne bovina desossada congelada, COXÃO MOLE SEM CAPA. Embalagem primária: plástico atóxico, transparente, de alta barreira ao oxigênio e umidade, boa selagem térmica e boa resistência mecânica. Peça embalada a vácuo, individualmente, com etiqueta interna. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: de 20 kg a 30 kg.. Prazo de validade mínimo vigente de 9 (nove) meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; corte contido; data de fabricação; data de validade; condições de armazenagem (temperatura de conservação); e carimbo e número de registro no SIF. Obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF). Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-04, 4ª edição 2024, que se encontra anexa ao edital ou através do link  ME/EPP de até 25,00%.	447431	Kg	1.000	1.500	2.020	R\$ 39,60	R\$ 79.992,00

13	Carne bovina desossada congelada, LAGARTO. Embalagem primária: plástico atóxico, transparente, de alta barreira ao oxigênio e umidade, boa selagem térmica e boa resistência mecânica. Peça embalada a vácuo, individualmente, com etiqueta interna. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: de 10 kg a 30 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 9 (nove) meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; corte contido; data de fabricação; data de validade; condições de armazenagem (temperatura de conservação); e carimbo e número de registro no SIF. Obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF). Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-04, 4ª edição 2024, que se encontra anexa ao edital ou	447441	Kg	27.000	70.000	78.851	R\$ 34,92	R\$ 2.753.476,92
14	Carne bovina desossada congelada, LAGARTO. Embalagem primária: plástico atóxico, transparente, de alta barreira ao oxigênio e umidade, boa selagem térmica e boa resistência mecânica. Peça embalada a vácuo, individualmente, com etiqueta interna. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: de 10 kg a 30 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 9 (nove) meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; corte contido; data de fabricação; data de validade; condições de armazenagem (temperatura de conservação); e carimbo e número de registro no SIF. Obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF). Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-04, 4ª edição 2024, que se encontra anexa ao edital ou	447441	Kg	1.000	2.000	2.149	R\$ 34,92	R\$ 75.043,08

	[REDACTED] até 25,00%.							
15	Carne bovina desossada congelada, MAMINHA DA ALCATRA. Embalagem primária: plástico atóxico, transparente, de alta barreira ao oxigênio e umidade, boa selagem térmica e boa resistência mecânica. Peça embalada a vácuo, individualmente, com etiqueta interna. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: de 10 kg a 30 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 9 (nove) meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; corte contido; data de fabricação; data de validade; condições de armazenagem (temperatura de conservação); e carimbo e número de registro no SIF. Obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF). Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-04, 4ª edição 2024, que se encontra anexa ao edital ou através do link [REDACTED]	447470	Kg	27.000	70.000	79.450	R\$ 51,01	R\$ 4.052.744,50
16	Carne bovina desossada congelada, MAMINHA DA ALCATRA. Embalagem primária: plástico atóxico, transparente, de alta barreira ao oxigênio e umidade, boa selagem térmica e boa resistência mecânica. Peça embalada a vácuo, individualmente, com etiqueta interna. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: de 10 kg a 30 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 9 (nove) meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; corte contido; data de fabricação; data de validade; condições de armazenagem (temperatura de conservação); e carimbo e número de registro no SIF. Obrigatório o registro do	447470	Kg	1.400	1.450	1.550	R\$ 51,01	R\$ 79.065,50

	estabelecimento produtor no DIPOA (SIF). Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-04, 4ª edição 2024, que se encontra anexa ao edital ou através do link reservada para ME/EPP de até 25,00%.							
17	Carne bovina desossada congelada, MIOLO DA ALCATRA. Embalagem primária: plástico atóxico, transparente, de alta barreira ao oxigênio e umidade, boa selagem térmica e boa resistência mecânica. Peça embalada a vácuo, individualmente, com etiqueta interna. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: de 20 kg a 30 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 9 (nove) meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; corte contido; data de fabricação; data de validade; condições de armazenagem (temperatura de conservação); e carimbo e número de registro no SIF. Obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF). <u>Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-04, 4ª edição 2024, que se encontra anexa ao edital ou através do link</u>	447479	Kg	27.000	50.000	52.497	R\$ 53,20	R\$ 2.792.840,40
18	Carne bovina desossada congelada, MIOLO DA ALCATRA. Embalagem primária: plástico atóxico, transparente, de alta barreira ao oxigênio e umidade, boa selagem térmica e boa resistência mecânica. Peça embalada a vácuo, individualmente, com etiqueta interna. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: de 20 kg a 30 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 9 (nove) meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca;	447479	Kg	1.000	1.400	1.503	R\$ 53,20	R\$ 79.959,60

	identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; corte contido; data de fabricação; data de validade; condições de armazenagem (temperatura de conservação); e carimbo e número de registro no SIF. Obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF). Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30. 404-04, 4ª edição 2024, que se encontra anexa ao edital ou através do link ta reservada para ME/EPP de até 25,00%.							
19	Carne bovina desossada congelada, PATINHO. Embalagem primária: plástico atóxico, transparente, de alta barreira ao oxigênio e umidade, boa selagem térmica e boa resistência mecânica. Peça embalada a vácuo, individualmente, com etiqueta interna. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: de 20 kg a 30 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 9 (nove) meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; corte contido; data de fabricação; data de validade; condições de armazenagem (temperatura de conservação); e carimbo e número de registro no SIF. Obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF). <u>Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-04, 4ª edição 2024, que se encontra anexa ao edital ou</u>	447448	Kg	27.000	100.000	116.864	R\$ 40,00	R\$ 4.674.560,00
	Carne bovina desossada congelada, PATINHO. Embalagem primária: plástico atóxico, transparente, de alta barreira ao oxigênio e umidade, boa selagem térmica e boa resistência mecânica. Peça embalada a vácuo, individualmente, com etiqueta interna. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: de 20 kg a 30 kg. Prazo de validade mínimo							

20	vigente de 9 (nove) meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; corte contido; data de fabricação; data de validade; condições de armazenagem (temperatura de conservação); e carimbo e número de registro no SIF. Obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF). <u>Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-04, 4ª edição 2024, que se encontra anexa ao edital ou</u> gs?start=0 Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.	447448	Kg	1.000	1.100	2.000	R\$ 40,00	R\$ 80.000,00
21	Carne bovina desossada congelada, CONTRA FILÉ (FILÉ DE LOMBO). Embalagem primária: plástico atóxico, transparente, de alta barreira ao oxigênio e umidade, boa selagem térmica e boa resistência mecânica. Peça embalada a vácuo, individualmente, com etiqueta interna. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta 20 kg a 30 kg.adesiva. Capacidade: de Prazo de validade mínimo vigente de 9 (nove) meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; corte contido; data de fabricação; data de validade; condições de armazenagem (temperatura de conservação); e carimbo e número de registro no SIF. Obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF). Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim que se encontra anexa ao edital ouTécnico BT30. 404-04 4ª edição	447461	Kg	27.000	60.000	65.691	R\$ 51,62	R\$ 3.390.969,42
	Carne bovina desossada congelada, CONTRA FILÉ (FILÉ DE LOMBO). Embalagem primária: plástico atóxico, transparente, de alta barreira ao oxigênio e umidade, boa selagem térmica e boa resistência mecânica. Peça embalada a vácuo, individualmente, com etiqueta interna. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa							

22	fundo), lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta 20 kg a 30 kg.adesiva. Capacidade: de Prazo de validade mínimo vigente de 9 (nove) meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; corte contido; data de fabricação; data de validade; condições de armazenagem (temperatura de conservação); e carimbo e número de registro no SIF. Obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF). Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim que se encontra anexa ao edital ouTécnico BT30. 404-04 4ª edição Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.	447461	Kg	1.000	1.400	1.549	R\$ 51,62	R\$ 79.959,38
23	Carne bovina desossada congelada, FRALDINHA. Embalagem primária: plástico atóxico, transparente, de alta barreira ao oxigênio e umidade, boa selagem térmica e boa resistência mecânica. Peça embalada a vácuo, individualmente, com etiqueta interna. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em 20 kg asistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: de 30 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 9 (nove) meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; corte contido; data de fabricação; data de validade; condições de armazenagem (temperatura de conservação); e carimbo e número de registro no SIF. Obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF). Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30. 404-04 4ª edição 2024 que se encontra anexa ao edital ou	447468	Kg	27.000	70.000	78.995	R\$ 39,90	R\$ 3.151.900,50
	Carne bovina desossada congelada, FRALDINHA. Embalagem primária: plástico atóxico, transparente, de alta barreira ao oxigênio e umidade, boa							

24	selagem térmica e boa resistência mecânica. Peça embalada a vácuo, individualmente, com etiqueta interna. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em 20 kg asistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: de 30 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 9 (nove) meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; corte contido; data de fabricação; data de validade; condições de armazenagem (temperatura de conservação); e carimbo e número de registro no SIF. Obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF). Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30. 404-04 4ª edição 2024 que se encontra anexa ao edital ou <u>.Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.</u>	447468	Kg	1.000	1.500	2.005	R\$ 39,90	R\$ 79.999,50
25	CARNE BOVINA PORCIONADA CONGELADA COXÃO MOLE EM CUBOS. Formato de cubo, tamanho médio da unidade entre 2,0 a 4,0 cm. Congelado por método Individually Quick Frozen (IQF). Embalagem primária: saco plástico atóxico, transparente, de alta barreira ao oxigênio e umidade, boa selagem térmica e boa resistência mecânica.Capacidade: até 5kg. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: de 10 kg a 20 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 9 (nove) meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; corte contido; data de fabricação; data de validade; condições de armazenagem (temperatura de conservação); e carimbo e número de registro no SIF. Obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF). Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30. 404-04-05 3a edição 2024 que se encontra anexa	447435	Kg	7.000	7.450	8.091	R\$ 41,90	R\$ 339.012,90

26	CARNE BOVINA PORCIONADA CONGELADA COXÃO MOLE EM CUBOS. Formato de cubo, tamanho médio da unidade entre 2,0 a 4,0 cm. Congelado por método Individually Quick Frozen (IQF). Embalagem primária: saco plástico atóxico, transparente, de alta barreira ao oxigênio e umidade, boa selagem térmica e boa resistência mecânica.Capacidade: até 5kg. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: de 10 kg a 20 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 9 (nove) meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; corte contido; data de fabricação; data de validade; condições de armazenagem (temperatura de conservação); e carimbo e número de registro no SIF. Obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF). Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30. 404-04-05 3a edição 2024 que se encontra anexa ao edital ou Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.	447435	Kg	1.000	1.400	1.909	R\$ 41,90	R\$ 79.987,10
27	CARNE SALGADA DESOSSADA DE BOVINO, CORTE TRASEIRO (CHARQUE BOVINO), adicionado de sal e aditivos(2), submetido a processo de salga e dessecação, em forma de manta. Espessura da manta: 2 a 5 cm, gordura de cobertura, homogênea, com tonalidade que varia da branca à amarela, sem odor de ranço. Embalagem primária: Plástico atóxico, transparente, de alta barreira ao oxigênio e umidade, boa selagem térmica e boa resistência mecânica. Peça embalada a vácuo com etiqueta interna ou impressa. Capacidade: até 5 kg. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem com etiqueta adesiva. Capacidade: até 30 kg. Prazo de validade vigente de 5 (cinco) meses nas condições de conservação constante na rotulagem da embalagem. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as	480424	Kg	27.000	30.000	31.174	R\$ 43,79	R\$ 1.365.109,46

	seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; corte contido; data de fabricação; data de validade; condições de armazenagem (temperatura de conservação); e carimbo e número de registro no SIF. Obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF) e - instruções sobre o preparo e uso do produto. Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico 30.404-06 4ª Edição 2026, que se encontra anexa ao							
28	CARNE SALGADA DESOSSADA DE BOVINO, CORTE TRASEIRO (CHARQUE BOVINO), adicionado de sal e aditivos(2), submetido a processo de salga e dessecação, em forma de manta. Espessura da manta: 2 a 5 cm, gordura de cobertura, homogênea, com tonalidade que varia da branca à amarela, sem odor de ranço. Embalagem primária: Plástico atóxico, transparente, de alta barreira ao oxigênio e umidade, boa selagem térmica e boa resistência mecânica. Peça embalada a vácuo com etiqueta interna ou impressa. Capacidade: até 5 kg. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem com etiqueta adesiva. Capacidade: até 30 kg. Prazo de validade vigente de 5 (cinco) meses nas condições de conservação constante na rotulagem da embalagem. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; corte contido; data de fabricação; data de validade; condições de armazenagem (temperatura de conservação); e carimbo e número de registro no SIF. Obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF) e - instruções sobre o preparo e uso do produto. Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico 30.404-06 4ª Edição 2026, que se encontra anexa ao reservada para ME/EPP de até 25,00%.	480424	Kg	1.000	1.500	1.826	R\$ 43,79	R\$ 79.960,54
	CARNE BOVINA PORCIONADA CONGELADA CORAÇÃO DA ALCATRA - EM BIFE. Em formato de bifes, congelados individualmente, peso médio da unidade de 90 a 250 gramas. Congelado por método Individually Quick Frozen (IQF). Bife de aspecto uniforme, congelado individualmente, isento de							

29	gordura de cobertura, aponeuroses, vasos sanguíneos, linfonodos, aparas e pelancas. Não deve apresentar acúmulo de líquido no interior da embalagem ou cristais de gelo na superfície do produto. Embalagem primária: saco plástico atóxico, transparente, de alta barreira ao oxigênio e umidade, boa selagem térmica e boa resistência mecânica. Capacidade: até 5kg. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: de 10 kg a 20 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 9 (nove) meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; corte contido; data de fabricação; data de validade; condições de armazenagem (temperatura de conservação); e carimbo e número de registro no SIF. Obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF). Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30. 404-04-05 3a edição 2024 que se encontra anexa ao edital ou através do link . dabst.eb.mil.br/index.php /classes/category/69-2-2-especificacoes- artigos-do-qs.	447401	Kg	7.000	7.900	8.330	R\$ 47,90	R\$ 399.007,00
30	CARNE BOVINA PORCIONADA CONGELADA CORAÇÃO DA ALCATRA - EM BIFE. .Em formato de bifés, congelados individualmente, peso médio da unidade de 90 a 250 gramas. Congelado por método Individually Quick Frozen (IQF). Bife de aspecto uniforme, congelado individualmente, isento de gordura de cobertura, aponeuroses, vasos sanguíneos, linfonodos, aparas e pelancas. Não deve apresentar acúmulo de líquido no interior da embalagem ou cristais de gelo na superfície do produto Embalagem primária: saco plástico atóxico, transparente, de alta barreira ao oxigênio e umidade, boa selagem térmica e boa resistência mecânica. Capacidade: até 5kg. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: de 10 kg a 20 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 9 (nove) meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem.	447401	Kg	1.000	1.400	1.670	R\$ 47,90	R\$ 79.993,00

	Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; corte contido; data de fabricação; data de validade; condições de armazenagem (temperatura de conservação); e carimbo e número de registro no SIF. Obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF). Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30. 404-04-05 3a edição 2024 que se encontra anexa ao edital ou 709-2-2-especificações- técnicas-dos- artigos-do-qs. Cota reservada para ME /EPP de até 25,00%.							
31	Carne suína com osso, congelada, BISTECA. Embalagem primária: bifés embalados conjuntamente, interfolhado, em plástico atóxico, transparentes, que permitam a proteção do produto. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade até 20 kg, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Prazo de validade mínimo vigente de 9 (nove) meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; corte contido; data de fabricação; data de validade; condições de armazenagem (temperatura de conservação); e número de registro no SIF. Obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF). Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT 30.404-15, 4ª edição 2024, que se encontra anexa ao edital ou através do	447508	Kg	27.000	90.000	95.489	R\$ 28,10	R\$ 2.683.240,90
	Carne suína com osso, congelada, BISTECA. Embalagem primária: bifés embalados conjuntamente, interfolhado, em plástico atóxico, transparentes, que permitam a proteção do produto. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente							

32	ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade até 20 kg, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Prazo de validade mínimo vigente de 9 (nove) meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; corte contido; data de fabricação; data de validade; condições de armazenagem (temperatura de conservação); e número de registro no SIF. Obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF). Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT 30.404-15, 4ª edição 2024, que se encontra anexa ao edital ou através do link reservada para ME/EPP de até 25,00%.	447508	Kg	2.000	2.800	2.846	R\$ 28,10	R\$ 79.972,60
33	Carne suína desossada congelada, LOMBO. Embalagem primária: peça embalada individualmente em plástico atóxico, transparente e com boa resistência mecânica e fechamento adequado que permita a proteção do produto. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: de 20 a 30 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 9 (nove) meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; corte contido (lombo); data de fabricação; data de validade; condições de armazenagem (temperatura de conservação); e número de registro no SIF. Obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF). Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-14, 4ª edição 2024, que se encontra anexa ao edital ou através do link	447518	Kg	27.000	50.000	57.112	R\$ 29,50	R\$ 1.684.804,00
	Carne suína desossada congelada, LOMBO. Embalagem primária: peça embalada individualmente em plástico atóxico, transparente e com boa resistência							

34	mecânica e fechamento adequado que permita a proteção do produto. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: de 20 a 30 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 9 (nove) meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; corte contido (lombo); data de fabricação; data de validade; condições de armazenagem (temperatura de conservação); e número de registro no SIF. Obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF). Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-14, 4ª edição 2024, que se encontra anexa ao edital ou através do link [REDACTED] recomendações dos artigos do que consta reservada para ME/EPP de até 25,00%.	447518	Kg	2.000	2.600	2.711	R\$ 29,50	R\$ 79.974,50
35	Carne suína desossada congelada, PERNIL. Embalagem primária: peça embalada individualmente em plástico atóxico, transparente e com boa resistência mecânica e fechamento adequado que permita a proteção do produto. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: de 20 a 30 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 9 (nove) meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; corte contido (pernil); data de fabricação; data de validade; condições de armazenagem (temperatura de conservação); e número de registro no SIF. Obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF). A Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-14, 4ª edição 2024, que se encontra anexa ao edital ou através do link [REDACTED]	447525	Kg	27.000	50.000	59.365	R\$ 20,18	R\$ 1.197.985,70

36	Carne suína desossada congelada, PERNIL. Embalagem primária: peça embalada individualmente em plástico atóxico, transparente e com boa resistência mecânica e fechamento adequado que permita a proteção do produto. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: de 20 a 30 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 9 (nove) meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; corte contido (pernil); data de fabricação; data de validade; condições de armazenagem (temperatura de conservação); e número de registro no SIF. Obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF). Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-14, 4ª edição 2024, que se encontra anexa ao edital ou através do link reservada para ME/EPP de até 25,00%.	447525	Kg	2.000	2.800	3.964	R\$ 20,18	R\$ 79.993,52
37	COXA COM SOBRECOPA DE FRANGO CONGELADA. Embalagem primária: saco plástico atóxico, transparente, com boa selagem térmica e boa resistência mecânica. Peça embalada individualmente ou conjuntamente. Capacidade: até 5kg. Embalagem secundária: caixa de papelão envolta por plástico transparente, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: até 20 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 9 (nove) meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; conteúdo líquido; número do lote; data de fabricação; data de validade; tipo de corte contido; condições de armazenagem (temperatura de conservação); e carimbo e número de registro no SIF; e instruções obrigatórias de uso, preparo e conservação. Obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF). Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-11, 4ª edição 2024, que se encontra anexa ao edital ou através do link	447636	Kg	27.000	300.000	341.210	R\$ 25,32	R\$ 8.639.437,20

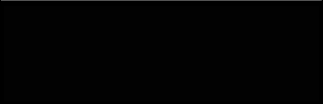
38	FILÉ DE PEITO DE FRANGO CONGELADO. Embalagem primária: e saco plástico atóxico, transparente, com boa selagem térmica e boa resistência mecânica. Peça embalada individualmente ou conjuntamente. Capacidade: até 5kg. Embalagem secundária: caixa de papelão envolta por plástico transparente, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: até 20 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 9 (nove) meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; conteúdo líquido; número do lote; data de fabricação; data de validade; tipo de corte contido; condições de armazenagem (temperatura de conservação); e carimbo e número de registro no SIF; e instruções obrigatórias de uso, preparo e conservação. Obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF). Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-36, 2ª edição 2024, que se encontra anexa ao edital ou através do link	447594	Kg	27.000	300.000	335.117	R\$22.00	R\$7.372.574,00
39	SASSAMI DE FRANGO CONGELADO. Embalagem primária: saco plástico atóxico, transparente, com boa selagem térmica e boa resistência mecânica. Peça embalada individualmente ou conjuntamente. Capacidade: até 6 kg. Embalagem secundária: caixa de papelão envolta por plástico transparente, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: até 20 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 9 (nove) meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; conteúdo líquido; número do lote; data de fabricação; data de validade; tipo de corte contido; condições de armazenagem (temperatura de conservação); e carimbo e número de registro no SIF; e instruções obrigatórias de uso, preparo e conservação. Obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF). Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-12, 4ª edição 2024, que se encontra	447618	Kg	27.000	60.000	63.468	R\$ 22,50	R\$ 1.428.030,00

	anexa ao edital ou através do [REDACTED] [REDACTED]							
40	SASSAMI DE FRANGO CONGELADO. Embalagem primária: saco plástico atóxico, transparente, com boa selagem térmica e boa resistência mecânica. Peça embalada individualmente ou conjuntamente. Capacidade: até 6 kg. Embalagem secundária: caixa de papelão envolta por plástico transparente, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: até 20 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 9 (nove) meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; conteúdo líquido; número do lote; data de fabricação; data de validade; tipo de corte contido; condições de armazenagem (temperatura de conservação); e carimbo e número de registro no SIF; e instruções obrigatórias de uso, preparo e conservação. Obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF). Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-12, 4ª edição 2024, que se encontra anexa ao edital ou através do [REDACTED] reservada para ME/EPP de até 25,00%.	447618	Kg	3.000	3.500	3.555	R\$ 22,50	R\$ 79.987,50
41	FEIJÃO ANÃO OU COMUM – CLASSE CORES TIPO 1. Embalagem primária: produto embalado em saco de polietileno resistente, atóxico, com boa selagem e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 1 kg. Embalagem secundária: conjunto de unidades primárias embalado em fardo plástico, resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 30 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 5 (cinco) meses. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; prazo de validade; e informações quanto a classificação vegetal. O produto, no ato de entrega no OP, deverá estar acompanhado do respectivo Certificado de Classificação emitido por pessoa física ou jurídica devidamente habilitada ou credenciada (documentação original ou cópia autenticada). Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no	464553	Kg	27.000	150.000	160.897	R\$ 6,75	R\$ 1.086.054,75

	Boletim Técnico BT30.404-21, 3ª edição 2024, que se encontra anexa ao edital ou							
42	FEIJÃO ANÃO OU COMUM – CLASSE CORES TIPO 1. Embalagem primária: produto embalado em saco de polietileno resistente, atóxico, com boa selagem e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 1 kg. Embalagem secundária: conjunto de unidades primárias embalado em fardo plástico, resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 30 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 5 (cinco) meses. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; prazo de validade; e informações quanto a classificação vegetal. O produto, no ato de entrega no OP, deverá estar acompanhado do respectivo Certificado de Classificação emitido por pessoa física ou jurídica devidamente habilitada ou credenciada (documentação original ou cópia autenticada). Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-21, 3ª edição 2024, que se encontra anexa ao edital ou qs. Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.	464553	Kg	11.000	11.400	11.851	R\$ 6,75	R\$ 79.994,25
43	FEIJÃO ANÃO OU COMUM – CLASSE PRETO TIPO 1. Embalagem primária: produto embalado em saco de polietileno resistente, atóxico, com boa selagem e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 1 kg. Embalagem secundária: conjunto de unidades primárias embalado em fardo plástico, resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 30 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 5 (cinco) meses. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; prazo de validade; e informações quanto a classificação vegetal. O produto, no ato de entrega no OP, deverá estar acompanhado do respectivo Certificado de Classificação emitido por	464552	Kg	27.000	100.000	104.639	R\$ 7,60	R\$ 795.256,40

	pessoa física ou jurídica devidamente habilitada ou credenciada (documentação original ou cópia autenticada). Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-21, 3ª edição 2024, que se encontra anexa ao edital ou							
44	FEIJÃO ANÃO OU COMUM – CLASSE PRETO TIPO 1. Embalagem primária: produto embalado em saco de polietileno resistente, atóxico, com boa selagem e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 1kg. Embalagem secundária: conjunto de unidades primárias embalado em fardo plástico, resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 30 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 5 (cinco) meses. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; prazo de validade; e informações quanto a classificação vegetal. O produto, no ato de entrega no OP, deverá estar acompanhado do respectivo Certificado de Classificação emitido por pessoa física ou jurídica devidamente habilitada ou credenciada (documentação original ou cópia autenticada). Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-21, 3ª edição 2024, que se encontra anexa ao edital ou	464552	Kg	10.000	10.400	10.526	R\$ 7,60	R\$ 79.997,60
	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO. Embalagem primária: produto embalado em saco aluminizado resistente, atóxico, hermético e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 1 kg. Produto embalado em lata metálica de boa qualidade, resistente, atóxica, isenta de avarias ou ferrugem, hermética e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 10 kg. Embalagem secundária: caixa de papelão resistente, lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e que lhe confirmam uma proteção apropriada durante todo período de validade. Capacidade da caixa para							

45	produto embalado em saco aluminizado: 10 kg. Capacidade da caixa para produto embalado em lata metálica: 20 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 9 (nove) meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; prazo de validade; instruções de preparo; e número de registro no SIF. Obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF). Não serão aceitos produtos destinados a programas institucionais. Neste caso o produto apresentará na rotulagem as expressões "Venda Proibida" e "Produto Institucional". Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-18, 3ª edição 2024, que se encontra anexa ao edital ou	446019	Kg	27.000	170.000	172.695	R\$ 55,24	R\$ 9.539.671,80
46	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE. Embalagem primária: produto embalado em pacote plástico transparente selado, resistente, atóxico e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. Peso líquido: 500 gramas. Embalagem secundária: conjunto de unidades primárias embalado em fardo plástico ou caixa, resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 10 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 10 (dez) meses. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; e prazo de validade. Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-25, 3ª edição 2024, que se encontra anexa ao edital ou	458951	kg	27.000	100.000	100.858	R\$ 8,75	R\$ 882.507,50
	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE. Embalagem primária: produto embalado em pacote plástico transparente selado, resistente, atóxico e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. Peso líquido: 500 gramas. Embalagem secundária: conjunto de unidades primárias embalado em fardo plástico ou caixa, resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o							

47	período de estocagem. Capacidade: 10 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 10 (dez) meses. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; e prazo de validade. Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-25, 3ª edição 2024, que se encontra anexa ao edital ou  que está reservada para ME/EPP de até 25,00%.	458951	kg	8.500	9.000	9.142	R\$ 8,75	R\$ 79.992,50
48	MACARRÃO TIPO PARAFUSO (FUSILLI). Embalagem primária: produto embalado em pacote plástico transparente selado, resistente, atóxico e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. Peso líquido: 500 gramas. Embalagem secundária: conjunto de unidades primárias embalado em fardo plástico ou caixa, resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 10 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 10 (dez) meses. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; e prazo de validade. Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-25, 3ª edição 2024, que se encontra anexa ao edital ou 	458974	kg	27.000	29.500	30.000	R\$ 5,23	R\$ 156.900,00
49	MACARRÃO TIPO PARAFUSO (FUSILLI). Embalagem primária: produto embalado em pacote plástico transparente selado, resistente, atóxico e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. Peso líquido: 500 gramas. Embalagem secundária: conjunto de unidades primárias embalado em fardo plástico ou caixa, resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 10 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 10 (dez) meses. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; e prazo de validade. Além destas, os produtos deverão atender a todas as	458974	kg	7.000	9.500	10.000	R\$ 5,23	R\$ 52.300,00

	especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-25, 3ª edição 2024, que se encontra anexa ao edital ou qs. Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.							
50	MACARRÃO TIPO PENNE. Embalagem primária: produto embalado em pacote plástico transparente selado, resistente, atóxico e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. Peso líquido: 500 gramas. Embalagem secundária: conjunto de unidades primárias embalado em fardo plástico ou caixa, resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 10 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 10 (dez) meses. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; e prazo de validade. Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-25, 3ª edição 2024, que se encontra anexa ao edital ou através do link	458975	kg	15.000	16.000	16.501	R\$ 7,19	R\$ 118.642,19
51	MACARRÃO TIPO PENNE. Embalagem primária: produto embalado em pacote plástico transparente selado, resistente, atóxico e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. Peso líquido: 500 gramas. Embalagem secundária: conjunto de unidades primárias embalado em fardo plástico ou caixa, resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 10 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 10 (dez) meses. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; e prazo de validade. Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-25, 3ª edição 2024, que se encontra anexa ao edital ou através do link reservada para ME/EPP de até 25,00%.	458975	kg	4.500	5.000	5.499	R\$ 7,19	R\$ 39.537,81
	MACARRÃO TALHARIM. Embalagem primaria. Produto embalado e pacote plástico transparente. Peso liquido 500g.							

52	Capacidade 10kg. Prazo de validade mínimo vigente de 10 (dez) meses. Boletem técnico BT 30.404- 25. 3ª edição 2024 	458956	kg	14.000	14.500	14.957	R\$ 7,49	R\$ 112.027,93
53	MACARRÃO TALHARIM. Embalagem primária. Produto embalado e pacote plástico transparente. Peso líquido 500g. Capacidade 10kg. Prazo de validade mínimo vigente de 10 (dez) meses. Boletem técnico BT 30.404- 25. 3ª edição 2024 reservada para ME/EPP de até 25%	458956	kg	1.000	4.000	4.985	R\$ 7,49	R\$ 37.337,65
54	MARGARINA. Embalagem primária: balde plástico hermeticamente fechado, resistente, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confira uma proteção apropriada durante todo período de validade. Capacidade: 15 kg. Embalagem secundária: caixa de papelão resistente, lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e que lhe confira uma proteção apropriada durante todo período de validade. Capacidade: 18 kg. peso líquido segue o disposto na Port INMETRO nº 153, de 19/05/08 Prazo de validade mínimo vigente de 7 (sete) meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; prazo de validade; lista de ingredientes; número de registro no SIF; condições de conservação; e teor de lipídios. Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-34, 4ª edição 2024, que se encontra anexa ao edital ou 	463699	Kg	27.000	40.000	42.941	R\$ 15,86	R\$ 681.044,26
	MARGARINA. Embalagem primária: balde plástico hermeticamente fechado, resistente, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confira uma proteção apropriada durante todo período de validade. Capacidade: 15 kg. Embalagem secundária: caixa de papelão resistente, lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e que lhe confira uma proteção apropriada durante todo período de validade. Capacidade: 18							

55	kg. peso líquido segue o disposto na Port INMETRO nº 153, de 19/05/08 Prazo de validade mínimo vigente de 7 (sete) meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; prazo de validade; lista de ingredientes; número de registro no SIF; condições de conservação; e teor de lipídios. Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-34, 4ª edição 2024, que se encontra anexa ao edital ou qs Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.	463699	Kg	4.000	4.200	5.044	R\$ 15,86	R\$ 79.997,84
56	ÓLEO DE SOJA REFINADO, tipo 1. Embalagem primária: galão tipo PET, com alça, atóxico, com volume de 0,9 litros e com abertura na parte superior a prova de violação. Capacidade: 0,9 litros. Embalagem secundária: conjunto de unidades primárias embalado em fardo caixa resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 20 unidades. Prazo de validade mínimo vigente de 9 (nove) meses. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; lista de ingredientes; identificação do lote; data de validade; conteúdo líquido; e classificação quanto ao tipo. Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-33, 5ª edição 2024, que se encontra anexa ao edital ou	463692	Garrafa pet 900 ml	27.000	60.000	64.151	R\$ 10,22	R\$ 655.623,22
57	ÓLEO DE SOJA REFINADO, tipo 1. Embalagem primária: galão tipo PET, com alça, atóxico, com volume de 0,9 litros e com abertura na parte superior a prova de violação. Capacidade: 0,9 litros. Embalagem secundária: conjunto de unidades primárias embalado em fardo caixa resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 20 unidades. Prazo de validade mínimo vigente de 9 (nove) meses. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; lista de	463692	Garrafa pet 900 ml	7.000	7.200	7.827	R\$ 10,22	R\$ 79.991,94

	ingredientes; identificação do lote; data de validade; conteúdo líquido; e classificação quanto ao tipo. Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-33, 5ª edição 2024, que se encontra anexa ao edital. Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.							
58	ÓLEO DE MILHO REFINADO, Tipo 1. Embalagem primária: garrafa tipo pet ougalão tipo PET, com alça, atóxico, com volume de 0,9 litros e com abertura na parte superior a prova de v i o l a ç ã o . Capacidade: 0,9 litros. Embalagem secundária: conjunto de unidades primárias embalado em fardo caixaresistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o p e r í o d o d e estocagem. Capacidade: 20 unidades. Prazo de validade mínimo vigente de 7 (sete) meses. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as s e g u i n t e s informações: denominação de venda e a marca; identificação daorigem; lista de ingredientes; identificação do lote; data de validade; conteúdo líquido; eclassificação quanto ao tipo. Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-33, 4ª edição 2024,que se encontra anexa ao edital.	463693	Garrafa pet 900 ml	19.000	19.600	19.956	R\$ 15,86	R\$ 316.502,16
59	ÓLEO DE MILHO REFINADO, Tipo 1. Embalagem primária: garrafa tipo pet ougalão tipo PET, com alça, atóxico, com volume de 0,9 litros e com abertura na parte superior a prova de v i o l a ç ã o . Capacidade: 0,9 litros. Embalagem secundária: conjunto de unidades primárias embalado em fardo caixaresistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o p e r í o d o d e estocagem. Capacidade: 20 unidades. Prazo de validade mínimo vigente de 7 (sete) meses. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as s e g u i n t e s informações: denominação de venda e a marca; identificação daorigem; lista de ingredientes; identificação do lote; data de validade; conteúdo líquido; eclassificação quanto ao tipo. Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-33, 4ª edição 2024,que se encontra anexa ao edital. Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.	463693	Garrafa pet 900 ml	4.500	5.000	5.044	R\$ 15,86	R\$ 79.997,84

60	Pescado SURUBIM em filé congelado. Produto eviscerado, sem pele, sem cabeça e sem espinhaço. Filé obtido a partir do corte longitudinal da porção muscular desde a parte imediatamente posterior da cabeça ate o pedúnculo caudal. Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-17, 4ª edição 2024, que se encontra anexa ao edital ou	448906	Kg	27.000	50.000	58.376	R\$ 49,25	R\$ 2.875.018,00
61	Pescado SURUBIM em filé congelado. Produto eviscerado, sem pele, sem cabeça e sem espinhaço. File obtido a partir do corte longitudinal da porção muscular desde a parte imediatamente posterior da cabeça ate o pedúnculo caudal. Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico T30.404-17, 4ª edição 2024, que se encontra anexa ao edital ou através	448906	Kg	1.000	1.300	1.624	R\$ 49,25	R\$ 79.982,00
62	Pescado TAMBQUI em banda congelado. Produto com cabeça, com escama, com pele e sem espinhas e sem nadadeiras caudal, dorsal, anal e peitoral. OBS: Cada unidade de produto com peso líquido que varia de 1,000 a 1,500kg. Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico Especial Nr 03/22, que se encontra anexado ao edital.	448967	Kg	27.000	60.000	66.623	R\$ 47,72	R\$ 3.179.249,56
63	Pescado TAMBQUI em banda congelado. Produto com cabeça, com escama, com pele e sem espinhas e sem nadadeiras caudal, dorsal, anal e peitoral. OBS: Cada unidade de produto com peso líquido que varia de 1,000 a 1,500kg. Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico Especial Nr 03/22, que se encontra anexado ao edital. Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.	448967	Kg	1.000	1.600	1.676	R\$ 47,72	R\$ 79.978,72
64	Pescado ARUANÃ em filé congelado. Produto eviscerado, sem pele, sem cabeça e sem espinhaço. File obtido a partir do corte longitudinal da porção muscular desde a parte imediatamente posterior da cabeça ate o pedúnculo caudal. Além							

	destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico Especial Nr 02/22, que se encontra anexado ao edital.	460252	Kg	17.000	18.200	18.579	R\$ 56,29	R\$ 1.045.811,91
65	Pescado ARUANÃ em filé congelado. Produto eviscerado, sem pele, sem cabeça e sem espinhaço. File obtido a partir do corte longitudinal da porção muscular desde a parte imediatamente posterior da cabeça ate o pedúnculo caudal. Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico Especial Nr 02/22, que se encontra anexado ao edital. Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.	460252	Kg	1.000	1.400	1.421	R\$ 56,29	R\$ 79.988,09
66	Pescado PIRARUCU em filé congelado. Produto eviscerado, sem pele, sem cabeça e sem espinhaço. File obtido a partir do corte longitudinal da porção muscular desde a parte imediatamente posterior da cabeça ate o pedúnculo caudal. Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico T30.404-17, 4ª edição 2024, que se encontra anexa ao	460250	Kg	27.000	38.000	38.591	R\$ 56,74	R\$ 2.189.653,34
67	Pescado PIRARUCU em filé congelado. Produto eviscerado, sem pele, sem cabeça e sem espinhaço. File obtido a partir do corte longitudinal da porção muscular desde a parte imediatamente posterior da cabeça ate o pedúnculo caudal Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-17, 4ª edição 2024, que se encontra anexa ao ME/EPP de até 25,00%.	460250	Kg	1.000	1.400	1.409	R\$ 56,74	R\$ 79.946,66
TOTAL								R\$ 91.278.705,91

1.2. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

1.3. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto nº 10.818, de 27 de setembro de 2021.

1.4. O prazo de vigência da contratação é de 12 meses contados da data da assinatura do contrato , na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.5 A presente contratação será processada por meio do Sistema de Registro de Preços (SRP), observando-se as disposições aplicáveis da legislação vigente e as orientações da Advocacia-Geral da União, prevendo-se a possibilidade de prorrogação da Ata de Registro de Preços com renovação dos quantitativos.

1.5.1. Nos termos do art. 84 da Lei nº 14.133/2021 e conforme entendimento consolidado no Parecer nº 00075/2024 /DECOR/CGU/AGU, admite-se a **prorrogação da vigência da Ata de Registro de Preços**, por período adicional, desde que comprovada a manutenção da vantajosidade dos preços registrados e observadas as demais condições legais e contratuais.

1.5.2. Caso seja realizada a prorrogação da vigência da Ata de Registro de Preços, esta **importará na renovação dos quantitativos originalmente registrados**, permitindo a utilização, durante o novo período de vigência, de quantitativo equivalente ao inicialmente estabelecido para o primeiro período da ata. Esclarece-se que tal renovação **não se confunde com eventual saldo remanescente do período anterior**, não sendo permitida a soma de quantitativos não utilizados com aqueles renovados para o período subsequente.

1.5.3. A possibilidade de prorrogação com renovação dos quantitativos foi previamente analisada na fase de planejamento da contratação, conforme demonstrado no Estudo Técnico Preliminar (ETP), que apontou vantagens administrativas e econômicas na adoção dessa sistemática, especialmente pela redução de custos operacionais decorrentes da realização de novos procedimentos licitatórios e pela manutenção de preços já negociados e considerados vantajosos para a Administração.

1.5.4. A eventual prorrogação da Ata de Registro de Preços ficará condicionada, cumulativamente, ao atendimento dos seguintes requisitos:

I – comprovação, no momento da prorrogação, de que os preços registrados permanecem **vantajosos para a Administração**, mediante análise de mercado ou pesquisa de preços atualizada;

II – **previsão expressa** da possibilidade de prorrogação com renovação de quantitativos no edital e na própria Ata de Registro de Preços;

III – demonstração de que a medida permanece **compatível com o planejamento da contratação**, conforme registrado nos documentos preparatórios, especialmente no Estudo Técnico Preliminar e no presente Termo de Referência;

IV – **formalização da prorrogação por meio de termo aditivo**, a ser celebrado dentro do prazo de vigência original da Ata de Registro de Preços.

1.5.5. A inclusão desta previsão no Termo de Referência visa conferir maior previsibilidade e transparência ao processo licitatório, além de assegurar adequada gestão do planejamento das contratações públicas, evitando a superestimativa de quantitativos para períodos prolongados e permitindo à Administração ajustar suas necessidades ao longo da execução da ata, em consonância com os princípios da eficiência, da economicidade e do planejamento.

1.6 O contrato ou outro instrumento hábil que o substitua oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2025, conforme detalhamento a seguir:

I) ID PCA no PNCP: 00394452000103-0-000093/2026

II) Data de publicação no PNCP: 05/05/2025

III) Id do item no PCA: 641, 650, 652,670 e 672 680, 681 e 682

IV) Classe/Grupo: PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO E CEREAIS, 8910 - OVOS E LATICÍNIOS, 8955 - CAFÉ, CHÁ E CHOCOLATE, 8945 - ÓLEOS E GORDURAS COMESTÍVEIS, 8905 - CARNES, CARNE SALGADA, AVES E PEIXES, 8925 - AÇÚCAR, CONFEITOS, CASTANHAS, NOZES E SIMILARES

V) Identificador da Futura Contratação: 160014-25/2026

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade

4.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

4.1.1. bens constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, conforme ABNT NBR – 15448-1 e 15448-2;

4.1.2. que sejam observados os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do instituto nacional de metrologia, normalização e qualidade industrial – INMETRO como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares;

4.1.3. Origem sustentável dos recursos naturais utilizados nos bens, nos serviços e nas obras; e utilização de produtos florestais madeireiros e não madeireiros originários de manejo florestal sustentável ou de reflorestamento. Deverá também consultar a Legislação Ambiental vigente;

4.1.4. que os bens devam ser, preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento;

4.1.5. que os bens não contenham substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS (Restriction of Certain Hazardous Substances), tais como mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr(VI)), cádmio (Cd), bifenilpolibromados (PBBs), éteres difenil-polibromados (PBDEs); e

4.1.6. que seja observados as recomendações e procedimentos que serão adotados pela administração pública no item 14 do Estudo Técnico Preliminar (ETP) extraídos do Guia Nacional de Contratações Sustentáveis, 8ª edição - DECOR/CGU /AGU, outubro de 2025, que poderão ser consultados pelo link: https://www.gov.br/agu/pt-br/composicao/cgu/cgu/guias/guia-nacional-de-contratacoes-sustentaveis_2025.pdf/view

4.1.7 para produtos de origem animal: o estabelecimento deve estar registrado no Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE), Sistema de Inspeção Municipal (SIM) ou registrado pelos serviços de inspeção que aderiram ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária por meio do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA);

4.1.8 baixo impacto sobre recursos naturais como flora, fauna, ar, solo e água. Preferência para materiais, tecnologias e matérias-primas de origem local. Maior eficiência na utilização de recursos naturais como água e energia. Maior geração de empregos, preferencialmente com mão de obra local. Maior vida útil e menor custo de manutenção do bem e da obra. Uso de inovações que reduzam a pressão sobre recursos naturais.

4.2. O Plano de Logística Sustentável (PLS), desta Unidade Gerenciadora, encontra-se na fase de implantação.

Da exigência de amostra

4.3. Não será exigida amostra na fase do aceite da proposta.

Subcontratação

4.4. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual:

Garantia da contratação

4.5. Será exigida a garantia da contratação de que tratam os arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, com validade durante a execução do contrato e 90 (noventa) dias após término da vigência contratual, podendo o Contratado optar pela caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública, seguro-garantia, fiança bancária ou título de capitalização, em valor correspondente a **5% (cinco por cento)** do valor **total** da contratação.

4.6. Em caso de opção pelo seguro-garantia, a parte adjudicatária deverá apresentá-la, no máximo, até a data de assinatura do contrato.

4.6.1. A apólice de seguro-garantia deverá ter validade durante a vigência do contrato e por mais 90 (noventa) dias após término deste prazo de vigência, permanecendo em vigor mesmo que o Contratado não pague o prêmio nas datas convencionadas.

4.6.2. Caso o adjudicatário não apresente a apólice de seguro de garantia antes da assinatura do contrato ocorrerá a preclusão do direito de escolha dessa modalidade de garantia.

4.6.3. A apólice de seguro-garantia deverá acompanhar as modificações referentes à vigência do contrato principal mediante a emissão do respectivo endosso pela seguradora.

4.6.4. Será permitida a substituição da apólice de seguro-garantia na data de renovação ou de aniversário, desde que mantidas as condições e coberturas da apólice vigente e nenhum período fique descoberto, ressalvados os períodos de suspensão contratual.

4.6.5. Caso o adjudicatário não opte pelo seguro-garantia ou não apresente a apólice de seguro de garantia antes da assinatura do contrato, deverá apresentar, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do Contratante, contado da assinatura do contrato, comprovante de prestação de garantia nas modalidades de caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, fiança bancária ou títulos de capitalização.

4.7. Caso seja a garantia em dinheiro a modalidade de garantia escolhida pelo Contratado, deverá ser efetuada em favor do Contratante, em conta da OM (preferencialmente no Banco do Brasil), com correção monetária.

4.8. Caso a opção seja por utilizar títulos da dívida pública, estes devem ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério competente.

4.9. No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá ser emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil, e deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.

4.10. Na hipótese de opção pelo título de capitalização, a garantia deverá ser custeada por pagamento único, com resgate pelo valor total, sob a modalidade de instrumento de garantia, emitido por sociedades de capitalização regulamente constituídas e autorizadas pelo Governo Federal.

4.10.1. O título de capitalização deverá ser apresentado ao Contratante juntamente com as condições gerais e o número do processo administrativo sob o qual o plano de capitalização foi aprovado pela Susep (art. 8º, III, da Circular SUSEP nº 656, de 11 de março de 2022).

4.11. A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, sob pena de não aceitação, o pagamento de:

4.11.1. prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas; e

4.11.2. multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração ao Contratado.

4.12. No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada ou renovada, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.

4.13. Na hipótese de suspensão do contrato por ordem ou inadimplemento da Administração, o Contratado ficará desobrigado de renovar a garantia ou de endossar a apólice de seguro até a ordem de reinício da execução ou o adimplemento pela Administração.

4.14. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, o Contratado obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do Contratante, contados da data em que for notificada.

4.15. O Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.

4.15.1. O emitente da garantia ofertada pelo Contratado deverá ser notificado pelo Contratante quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.

4.15.2. Caso se trate da modalidade seguro-garantia, ocorrido o sinistro durante a vigência da apólice, sua caracterização e comunicação poderão ocorrer fora desta vigência, não caracterizando fato que justifique a negativa do sinistro, desde que respeitados os prazos prescricionais aplicados ao contrato de seguro, nos termos do art. 20 da Circular Susep nº 662, de 11 de abril de 2022.

4.16. Extinguir-se-á a garantia com a restituição da carta fiança, autorização para a liberação de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia ou anuência ao resgate do título de capitalização, acompanhada de declaração do Contratante, mediante termo circunstanciado, de que o Contratado cumpriu todas as cláusulas do contrato.

4.16.1. A extinção da garantia na modalidade seguro-garantia observará a regulamentação da Susep.

4.16.2. A Administração deverá apurar se há alguma pendência contratual antes do término da vigência da apólice.

4.17. A garantia somente será liberada ou restituída após a fiel execução do contrato ou após a sua extinção por culpa exclusiva da Administração e, quando em dinheiro, será atualizada monetariamente.

4.17. O Contratado autoriza o Contratante a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista neste Termo de Referência.

4.18. O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pelo Contratante com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções ao Contratado.

4.19. A garantia de execução é independente de eventual garantia do produto ou serviço prevista neste Termo de Referência

Reserva de cotas para microempresas e empresas de pequeno porte:

4.20. Na presente licitação, será realizada a reserva de cota de até vinte e cinco por cento do objeto para a contratação de microempresas e empresas de pequeno porte.

4.20.1. Na hipótese de não haver vencedor para a cota reservada, esta poderá ser adjudicada ao vencedor da cota principal ou, diante de sua recusa, aos fornecedores remanescentes, desde que pratiquem o preço do primeiro colocado da cota principal.

4.20.2. Se a mesma empresa vencer a cota reservada e a cota principal, a contratação das cotas deverá ocorrer pelo menor preço.

4.20.3. Será dada a prioridade de aquisição aos produtos das cotas reservadas quando forem adjudicados aos licitantes qualificados como microempresas ou empresas de pequeno porte, ressalvados os casos em que a cota reservada for inadequada para atender as quantidades ou as condições do pedido, conforme vier a ser decidido pela Administração, nos termos do art. 8º, §4º, do Decreto n. 8.538, de 2015.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

5.1. As parcelas serão entregues nos seguintes prazos e condições:
O prazo de entrega dos bens é de até 50% em até 45 (quarenta e cinco) dias, em lote único, e os outros 50% em até 70 (setenta) dias, em lote único, de acordo com a solicitação da contratante, contados a partir da assinatura do contrato, no seguinte endereço 12º Batalhão de Suprimento, situado à Avenida [REDACTED] mediante prévio agendamento com a Seção de Suprimento Classe I. Os fornecedores **NÃO** têm autorização para enviar suas cargas sem o prévio agendamento com o 12º Batalhão Suprimento, sob pena de serem recusadas, a critério daquele Órgão Provedor

Porcentagem por item	Quantidade de lotes	Porcentagem do contrato		Prazo
50%	Lote único	100%	-	Até 45 dias
50%	Lote único	100%	-	Até 70 dias

O cronograma está sujeito a alterações em função da variação do efetivo, reprovação do item no LIAB e possíveis itens em Restos a Pagar (RP).

5.2. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 20 (vinte) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

5.3. Os bens deverão ser entregues no seguinte endereço no 12º Batalhão de Suprimento, situado à Avenida [REDACTED], telefone: [REDACTED] mediante prévio agendamento com a Seção de Suprimento Classe I. Os fornecedores **NÃO** têm autorização para enviar suas cargas sem o prévio agendamento com o 12º Batalhão Suprimento, sob pena de serem recusadas, a critério daquele Órgão Provedor.

5.3.1. No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior ao prazo previsto Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro (EB40-C-30.403), 1a edição 2020, para cada item.

5.3.2. O Laudo Conclusivo do LIAB poderá rejeitar os itens, devendo estes ser repostos no mesmo prazo e condições previstas no item anterior. Os bens poderão ser rejeitados, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser retirados e substituídos no prazo de 30 (trinta) dias, apenas uma vez, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

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

5.4. Salvo disposição em contrário constante do edital ou de ato normativo, os ensaios, os testes e as demais provas para aferição da boa execução do objeto do contrato exigidos por normas técnicas oficiais correrão por conta do contratado, conforme Art. 140 § 4o da Lei 14.133/2021, devendo a mesma considerar as quantidades que serão retiradas, conforme tabela abaixo:

TAMANHO DO LOTE	AMOSTRA (UNID DE PRODUTO)
Lote de 2 até 25 unidades	2 UNID
Lote de 26 até 150 unidades	3 UNID
Lote de 151 até 1.200 unidades	5 UNID
Lote de 1.201 até 35.000 unidades	8 UNID

Exemplos: Lote entregue: arroz: 1.500 sacos de 5Kg => tamanho da amostra: 8 sacos de 5kg;

Lote entregue: carne bovina: 800 caixas => tamanho da amostra: 5 caixas;

Verificar também o Plano de Amostragem para Inspeção dos Artigos de Subsistência, BT 30.403-01, 3a edição 2021, elaborado pela Diretoria de Abastecimento do Exército Brasileiro disponível no seguinte endereço eletrônico: [REDACTED]

5.4.1 Serão adotadas, para fins de amostragem, as seguintes unidades de produto para os gêneros de QS:

ARTIGO	UNIDADE DE PRODUTO	TIPO DE EMBALAGEM
CARNES (bovina, suína, aves)	EMBALAGEM PRIMÁRIA	PEÇA
PESCADOS	EMBALAGEM PRIMÁRIA	SACO
OUTROS PRODUTOS	EMBALAGEM PRIMÁRIA	SACO, PACOTE, BALDE, LATA, GARRAFA, ETC

UNIDADE DE PRODUTO: elemento de referência na inspeção. Pode ser um artigo simples, um conjunto ou um volume. A unidade de produto pode ou não ser igual à unidade de compra ou do fornecimento.

EMBALAGEM PRIMÁRIA: embalagem que está em contato direto com o alimento.

EMBALAGEM SECUNDÁRIA: embalagem destinada a conter uma ou um conjunto de embalagens primárias. Serão adotadas, para fins de amostragem, as seguintes unidades de produto para os gêneros de QS:

LOTE: conjunto de unidades de produto a ser amostrado para verificar a conformidade com as exigências de aceitação. Para fins de análise fiscal adota-se como lote o conjunto de unidades de produto com as mesmas características, os quais irão compor a carga de um caminhão. Dessa forma é desconsiderado como lote o designado como "lote de produção", constante na rotulagem da Embalagem primária do produto.

TAMANHO DO LOTE: número de unidades de produto contido no lote.

AMOSTRA e TAMANHO DE AMOSTRA: A amostra consiste em uma ou mais unidades de produto, retiradas do lote a ser inspecionado, de forma aleatória e independentemente de sua qualidade. O tamanho da amostra a ser coletado é o constante do item 5.4.

5.5. A Contratada deverá atentar para a questão da emissão do documento fiscal relativo à quantidade do objeto transportado como amostra, para cada entrega, de modo a não o confundir com aquele relativo à nota de empenho correspondente ao Termo de Contrato, devendo esses serem distintos;

5.6. As amostras que tenham o caráter perecível ou que tenham sido consumidas por ocasião dos testes não serão devolvidas em hipótese alguma;

5.7. Será colhida a amostra por lote, de forma aleatória, de pontos distintos da carga, e analisada conforme previsto no Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro; A amostra deverá ser coletada de forma única, de modo que as quantidades obtidas, conforme o plano de amostragem, seja utilizada para expedição do laudo fiscal; O OP somente poderá colher a quantidade de amostra prevista nesse plano de amostragem, sob pena de arcar com a responsabilidade pelo dano, em caso de coleta a maior.

5.8. Caso a Contratada não remeta a quantidade de unidades amostrais previstas, não será admitida a retirada do montante contratado, sob alegação de posterior substituição.

Garantia, manutenção e assistência técnica

5.9. O prazo de garantia é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor). Os bens poderão ser rejeitados, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser retirados e substituídos no prazo de 30 (trinta) dias, apenas uma vez, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato devidamente apurado em processo administrativo, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples Termo Aditivo do Contrato.

6.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

6.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

Fiscalização

6.6. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos.

Fiscalização Técnica

6.7. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

6.8. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.

6.9. Identificada qualquer inexactidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

6.10. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

6.11. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

6.12. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.

Fiscalização Administrativa

6.13. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

6.14. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.

6.15. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade do Contratado, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade da Contratante ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade.

Gestor do Contrato

6.16. Cabe ao gestor do contrato:

6.16.1. coordenar a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

6.16.2. acompanhar os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.

6.16.3. acompanhar a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotar os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

6.16.4. emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo Contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

6.16.5. tomar providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

6.16.6. elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

6.16.7. enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

7. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

7.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o Contratado que:

- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato;
- d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

7.2. Serão aplicadas ao Contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

7.2.1. Advertência, quando o Contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

7.2.2. Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

7.2.3. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave.

7.2.4. Multa:

7.2.4.1. Moratória, para as infrações descritas no item “d”, de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de até 30 (trinta) dias.

7.2.4.2. Moratória de 0,07% (sete centésimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 2% (dois por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia;

7.2.4.2.1. O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias para apresentação, suplementação ou reposição da garantia autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.

7.2.4.3. Compensatória, para as infrações descritas acima alíneas “e” a “h” de 5 % (cinco por cento) a 20% (vinte por cento) do valor da contratação.

7.2.4.4. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista acima na alínea “c”, de 0,5% (cinco décimos por cento) a 5 % (cinco por cento) do valor da contratação.

7.2.4.5. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “b”, de 1 % (um por cento) a 10% (dez por cento) do valor da contratação.

7.2.4.6. Compensatória, em substituição à multa moratória para a infração descrita acima na alínea “d”, de 3% (três por cento) a 5% (cinco por cento) do valor da contratação.

7.2.4.7. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “a”, de 0,5 % (cinco décimos por cento) a 3 % (três por cento) do valor da contratação [, ressalvadas as seguintes infrações também enquadráveis nessa alínea:

7.3. A aplicação das sanções previstas neste Termo de Referência não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante.

7.4. Todas as sanções previstas neste Termo de Referência poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.

7.5. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

7.6. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

7.7. A multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 15 (quinze) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

7.8. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

7.8.1. Para a garantia da ampla defesa e contraditório, as notificações serão enviadas eletronicamente para os endereços de e-mail informados na proposta comercial, bem como os cadastrados pela empresa no SICAF.

7.8.2. Os endereços de e-mail informados na proposta comercial e/ou cadastrados no SICAF serão considerados de uso contínuo da empresa, não cabendo alegação de desconhecimento das comunicações a eles comprovadamente enviadas.

7.9. Na aplicação das sanções serão considerados:

7.9.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

7.9.2. as peculiaridades do caso concreto;

7.9.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

7.9.4. os danos que dela provierem para o Contratante; e

7.9.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

7.10. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei.

7.11. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Termo de Referência ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

7.12. O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal.

7.12.1. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

7.13. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.14. Os débitos do Contratado para com a Administração Contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o Contratado possua com o mesmo órgão ora Contratante, na forma da Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022.

8. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Recebimento

8.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

8.1.1. O recebimento do objeto desta contratação estará condicionado à verificação de conformidade com as especificações técnicas estabelecidas no edital, no Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro (CAEB) e demais normas aplicáveis, incluindo avaliação física, organoléptica, físico-química e microbiológica, quando cabível. Para esse fim, os gêneros alimentícios integrantes do Quantitativo de Subsistência (QS) deverão ser submetidos à análise pelo Laboratório de Inspeção de Alimentos e Bromatologia (LIAB) do Órgão Provedor, em conformidade com as diretrizes estabelecidas nas Instruções Reguladoras EB40-IR-30.402, que disciplinam a inspeção de alimentos no âmbito do Exército Brasileiro.

8.1.1.1. Tal procedimento tem por finalidade assegurar a inocuidade, a qualidade sanitária e a estabilidade dos produtos destinados à alimentação da tropa, prevenindo riscos de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) e garantindo que os gêneros fornecidos atendam aos padrões de segurança alimentar exigidos para o consumo humano. A realização de exames laboratoriais constitui medida de gestão de riscos sanitários e logísticos, especialmente relevante no contexto da Amazônia Ocidental, onde as condições climáticas de elevada temperatura e umidade, aliadas às longas distâncias e aos prolongados ciclos de transporte e armazenamento, podem favorecer a deterioração dos alimentos ou a proliferação de contaminantes biológicos.

8.1.1.2. Adicionalmente, considerando que diversas Organizações Militares apoiadas se encontram em áreas remotas e em Pelotões Especiais de Fronteira (PEF), onde os níveis de estoque de segurança são elevados e os ciclos de ressuprimento podem ser prolongados em razão da dependência de transporte fluvial ou aéreo, a verificação laboratorial contribui para assegurar que os gêneros alimentícios possuam condições adequadas de conservação e estabilidade durante o período de armazenamento e consumo.

8.1.1.3. Nesse contexto, a emissão de laudo técnico pelo LIAB constitui instrumento essencial para a garantia da qualidade sanitária dos gêneros alimentícios, para a proteção da saúde da tropa e para a manutenção da prontidão operacional da Força Terrestre. O recebimento definitivo do objeto caberá à Comissão de Exame e Recebimento da Organização Militar, observadas as disposições do art. 119 da Lei nº 14.133/2021, permanecendo o contratado sujeito às sanções administrativas previstas no edital em caso de desconformidade ou recusa.

8.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 20 (vinte) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

8.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de até **10 (dez) dias úteis**, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado emitido pela Comissão de Exame e Recebimento.

8.3.1 Tal prazo considera a necessidade de realização de procedimentos técnicos de inspeção e controle sanitário dos gêneros alimentícios destinados ao Quantitativo de Subsistência (QS), incluindo, quando aplicável, a coleta de amostras e a realização de análises laboratoriais pelo **Laboratório de Inspeção de Alimentos e Bromatologia (LIAB)**, nos termos das **Instruções Reguladoras para Inspeção de Alimentos e Bromatologia – EB40-IR-30.402**. De acordo com tais normas, a emissão do laudo de análise laboratorial pode demandar prazo de até **10 (dez) dias úteis**, contados a partir da retirada das amostras, em razão da metodologia dos ensaios físico-químicos, microbiológicos e organolépticos necessários à verificação da conformidade do produto com os padrões sanitários e técnicos exigidos.

8.3.2 Adicionalmente, os gêneros alimentícios submetidos à análise devem permanecer com sua distribuição e consumo restritos até a emissão do respectivo laudo técnico, de modo a garantir a segurança alimentar da tropa e prevenir riscos de contaminação ou ocorrência de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA), razão pela qual o prazo estabelecido mostra-se necessário para a adequada conclusão das etapas de inspeção.

8.4. Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite previsto no inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133/2021, o prazo máximo para o recebimento definitivo permanecerá igualmente fixado em até 10 (dez) dias úteis, considerando que a natureza do objeto — gêneros alimentícios destinados ao suprimento de subsistência — exige a observância dos mesmos procedimentos técnicos de inspeção sanitária e análise laboratorial aplicáveis às contratações de maior vulto.

8.4.1 Nesse contexto, a eventual redução do prazo pela metade poderia comprometer a adequada realização das análises laboratoriais necessárias à verificação da qualidade e inocuidade dos alimentos, uma vez que os ensaios técnicos possuem prazos mínimos de execução definidos nas normas de inspeção bromatológica do Exército Brasileiro. Assim, independentemente do valor da contratação, os artigos submetidos à análise devem permanecer com sua distribuição e consumo restringidos até a emissão do respectivo Laudo de Inspeção de Alimentos, razão pela qual se justifica a manutenção do prazo de até 10 (dez) dias úteis para o recebimento definitivo.

8.5. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

8.6. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal quanto à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

8.7. O prazo para a solução, pelo Contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

8.8. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança dos bens nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

8.8.1 O recebimento do objeto desta licitação estará condicionado à verificação da conformidade dos gêneros alimentícios entregues com as especificações técnicas previstas no edital, nos Boletins Técnicos e no Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro (CAEB), especialmente quanto às características físico-químicas, microbiológicas, organolépticas, de rotulagem e acondicionamento. Para fins de garantia da qualidade sanitária e da inocuidade dos alimentos destinados ao consumo da tropa, os itens fornecidos poderão ser submetidos à análise e emissão de laudo técnico pelo **Laboratório de Inspeção de Alimentos e Bromatologia (LIAB)** do Órgão Provedor, conforme os procedimentos estabelecidos nas **Instruções Reguladoras para Inspeção de Alimentos e Bromatologia – EB40-IR-30.402**.

8.9 Tal exigência justifica-se pela necessidade de assegurar a segurança alimentar do efetivo militar, prevenindo riscos de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA), fraudes alimentares ou contaminações que possam comprometer a saúde do consumidor e a capacidade operacional da tropa. Considera-se, ainda, que o suprimento de gêneros alimentícios destinados ao Quantitativo de Subsistência (QS) envolve, no contexto logístico da Amazônia Ocidental, longos ciclos de transporte, armazenamento prolongado e exposição a condições climáticas adversas (temperatura elevada e alta umidade), fatores que aumentam a probabilidade de deterioração ou contaminação dos produtos. Nesse cenário, a análise laboratorial constitui instrumento essencial de controle sanitário e de gestão de riscos logísticos.

8.10 Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, iniciar-se-á o prazo de **até 10 (dez) dias úteis** para fins de liquidação da despesa, na forma desta seção, admitida a prorrogação por igual período, quando necessário, nos termos do art. 7º, §3º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.

8.10.1 O prazo estabelecido neste item **não será reduzido à metade**, ainda que se trate de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite previsto no inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133 /2021. Tal medida justifica-se por razões de ordem técnica e sanitária, considerando que a natureza do objeto da contratação — gêneros alimentícios destinados ao suprimento de subsistência — exige a realização de procedimentos de inspeção e controle de qualidade idênticos aos aplicados em contratações de maior vulto.

8.10.2 As atividades de montagem, instalação e quaisquer outras necessárias para o funcionamento ou uso do bem correrão por conta do Contratado e são condição para o recebimento do objeto.

Liquidação

8.11. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 7º, §3º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.

8.12. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

8.12.1. o prazo de validade;

8.12.2. a data da emissão;

8.12.3. os dados do contrato e do órgão contratante;

8.12.4. o período respectivo de execução do contrato;

8.12.5.o valor a pagar; e

8.12.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

8.13. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o Contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao Contratante;

8.14. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.15. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:

8.15.1 verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas;

8.15.2. identificar possível razão que impeça a participação em licitação/contratação no âmbito do órgão ou entidade, tais como a proibição de contratar com a Administração ou com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

8.16. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do Contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do Contratante.

8.17. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o Contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do Contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

8.18. Persistindo a irregularidade, o Contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao Contratado a ampla defesa.

8.19. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o Contratado não regularize sua situação junto ao SICAF.

Prazo de pagamento

8.20. O pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.

8.21. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao Contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do **índice IPCA** de correção monetária.

Forma de pagamento

8.22. pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo Contratado.

8.23. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

8.24. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

8.25. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

8.26. O Contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o

pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

Cessão de Crédito

8.27. As cessões de crédito dependerão de prévia aprovação do Contratante.

8.27.1. A eficácia da cessão de crédito, em relação à Administração, está condicionada à celebração de termo aditivo ao contrato administrativo.

8.27.2. Sem prejuízo do regular atendimento da obrigação contratual de cumprimento de todas as condições de habilitação por parte do Contratado (cedente), a celebração do aditamento de cessão de crédito e a realização dos pagamentos respectivos também se condicionam à regularidade fiscal e trabalhista do cessionário, bem como à certificação de que o cessionário não se encontra impedido de licitar e contratar com o Poder Público, conforme a legislação em vigor, ou de receber benefícios ou incentivos fiscais ou creditícios, direta ou indiretamente, conforme o art. 12 da Lei nº 8.429, de 1992, nos termos do Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020.

8.27.3. O crédito a ser pago à cessionária é exatamente aquele que seria destinado à cedente (Contratado) pela execução do objeto contratual, restando absolutamente incólumes todas as defesas e exceções ao pagamento e todas as demais cláusulas exorbitantes ao direito comum aplicáveis no regime jurídico de direito público incidente sobre os contratos administrativos, incluindo a possibilidade de pagamento em conta vinculada ou de pagamento pela efetiva comprovação do fato gerador, quando for o caso, e o desconto de multas, glosas e prejuízos causados à Administração.

8.27.4. A cessão de crédito não afetará a execução do objeto contratado, que continuará sob a integral responsabilidade do Contratado.

8.28. O disposto nesta seção não afeta as operações de crédito de que trata a Instrução Normativa SEGES/MGI nº 82, de 21 de fevereiro de 2025, as quais ficam por esta regidas.

Reajuste

8.29. Os preços inicialmente contratados são fixos e irredutíveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em **29/04/2026**.

8.30. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do **índice IPCA**, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

8.31. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

8.32. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

8.33. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).

8.34. Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.

8.35. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

8.36. O reajuste será realizado por apostilamento.

9. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E FORMA DE FORNECIMENTO

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

9.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO, modo de disputa ABERTO.

Forma de fornecimento

9.2. O fornecimento do objeto será parcelado.

Critérios de aceitabilidade de preços

9.3. Em se tratando de contratação para registro de preços, caso adotado o critério de julgamento de menor preço ou de maior desconto por grupo de itens, o critério de aceitabilidade de preços unitários máximos será:

9.4. Valores unitários: conforme tabela constante no item 1.1 deste Termo de Referência.

Garantia da proposta

9.5. Nos termos do art. 58 da Lei Federal nº 14.133/2021, a administração exigirá 1% (um por cento) da garantia da proposta, como requisito de pré-habilitação. A exigência da comprovação do recolhimento de garantia deverá ser feita junto com a proposta, até a data e horário final de envio. A garantia deverá ser apresentada exclusivamente em relação aos itens para os quais o licitante apresentar proposta e/ou participar da fase de lances, observando-se que a garantia de 1% (um por cento) é do valor estimado de cada item disputado.

9.5.1. O recolhimento da garantia deverá ser efetuado em uma das modalidades previstas no § 1º do art. 96 da Lei Federal nº 14.133/2021, à escolha do licitante, quais sejam:

- I – caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública;
- II – seguro-garantia; ou
- III – fiança bancária.

9.5.2. A garantia da proposta é condição para participação, por se tratar de pré-habilitação. A ausência de comprovação da garantia da proposta para o(s) item(ns) em que o licitante apresentar proposta ou participar da fase de lances implicará sua inabilitação/desclassificação exclusivamente em relação ao(s) respectivo(s) item (ns).

Exigências de habilitação

9.6. Para fins de habilitação, deverá o interessado comprovar os seguintes requisitos:

Habilitação jurídica

9.7. *peessoa física*: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

9.8. *empresário individual*: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

9.9. *Microempreendedor Individual - MEI*: *Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI*, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;

9.10. *sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal* – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

9.11. *sociedade empresária estrangeira*: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020;

9.12. *sociedade simples*: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

9.13. *filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária*: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;

9.14. *sociedade cooperativa*: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.

9.15. **Participação de Agricultores Familiares**, considerando que o objeto da presente contratação envolve o fornecimento de gêneros alimentícios, será admitida a participação de **agricultores familiares e suas organizações, empreendedores familiares rurais e demais beneficiários da política nacional da agricultura familiar**, nos termos da Lei nº 11.326/2006, observadas as condições estabelecidas neste Termo de Referência e na legislação aplicável.

9.15.1. Para fins de habilitação, no caso de participação de agricultores familiares, suas organizações, empreendedores familiares rurais ou demais beneficiários da referida legislação, deverão ser apresentados, conforme aplicável:

I – **Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (DAP)** ou o **Cadastro Nacional da Agricultura Familiar (CAF)**, em situação regular;

II – demais documentos eventualmente definidos pelo Grupo Gestor do Programa de Aquisição de Alimentos – PAA, quando aplicáveis;

III – documentação adicional exigida neste Termo de Referência e no edital que seja compatível com a natureza jurídica do participante.

9.15.2. A previsão contida neste item tem por objetivo ampliar a competitividade do certame e possibilitar a participação de produtores da agricultura familiar no fornecimento de gêneros alimentícios à Administração, em consonância com as políticas públicas de incentivo ao desenvolvimento rural sustentável e ao fortalecimento da produção agrícola nacional.

9.16. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

Habilitação fiscal, social e trabalhista

9.17. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

9.18. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional;

9.19. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

9.20. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

- 9.21. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual ou Distrital relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- 9.22. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
- 9.23. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.
- 9.24. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

Qualificação Econômico-Financeira

- 9.25. certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do interessado, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação/contratação, ou de sociedade simples;
- 9.26. certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor;
- 9.27. balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, já exigíveis e apresentados na forma da lei, comprovando, para cada exercício, índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um).

LG =	Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo
	Passivo Circulante + Passivo Não Circulante
SG =	Ativo Total
	Passivo Circulante + Passivo Não Circulante
LC =	Ativo Circulante
	Passivo Circulante

- 9.28. Caso a empresa interessada apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação patrimônio líquido mínimo de **1% do valor estimado do item da contratação**.
- 9.28.1. Justifica se a exigência de patrimônio líquido, diante do histórico, empresas já contratadas alegaram que o atraso das entregas era devido ao fato de não possuírem recurso.
- 9.28.2. Os indicadores fixados acima deverão ser atingidos em cada um dos dois últimos exercícios sociais, sob pena de inabilitação;
- 9.29. Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;
- 9.30. Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped.
- 9.31. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação/contratação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.

9.32. O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.

Qualificação Técnica

9.33. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares, de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior à do objeto desta contratação, ou do item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados emitidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

9.33.1. *Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com as seguintes características mínimas:*

9.33.1.1.1. Seja firmado por representante legal do contratante.

9.33.1.1.2. Atestado(s) de capacidade técnica, em nome da licitante, expedido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que a empresa forneceu ou está fornecendo, a contento, de no mínimo 50% (cinquenta por cento) do quantitativo de cada item que for participar (Itens: 8, 11, 15, 19, 37, 38, e 45. TCU - 000.076/2012-0, Acórdão no 737/2012- Plenário, combinado com os Acórdãos de nr 1.284/2003, 2.088/2024, 2.656/2007, 608/2008, 2.215/2008, 2.147/2009 e 1.432/2010, todos do Plenário) que permitam estabelecer comparação de características funcionais, técnicas, dimensionais e qualitativas constantes deste termo de referência e seus anexos.

9.33.1.2. Para os demais itens será exigido certidões e atestados de capacidade técnica, em nome da licitante, comprovando que a empresa forneceu ou está fornecendo, a contento, de no mínimo 30%.

9.33.2. Serão admitidos, para fins de comprovação de quantitativo mínimo exigido, a apresentação e o somatório de diferentes atestados relativos a contratos executados de forma concomitante.

9.33.3. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

9.33.4. O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, **quando solicitado** pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual do Contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

9.34 A exigência mínima da capacidade técnica justifica-se, salvo melhor juízo, pelo fato de que uma empresa participante do processo licitatório Pregão Eletrônico 90001/2025, UASG 160014 - Comando da 12a Região Militar, homologado em julho de 2025, em que foi vencedora de vários cortes bovinos. Após a homologação do certame licitatório, foram geradas Notas de Empenhos em favor da empresa citada, porém 90% dos cortes empenhados não foram entregues.

9.35. Prova de atendimento aos requisitos previstos nas legislações vigentes

9.35.1. Para o fornecimento dos itens de origem animal (carne bovina desossada congelada, carne de frango em cortes congelados, carne suína congelada, carne de peixe congelada e leite em pó instantâneo), A CONTRATADA responsável pelo fornecimento deve cumprir os seguintes critérios:

9.35.2. Os produtos deverão ser provenientes de estabelecimentos registrados no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA) e aprovados pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), ou registrados pelos serviços de inspeção que aderiram ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária por meio do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produto de Origem Animal (SISBI/POA), visando garantir produtos com certificação sanitária e tecnológica, respeitando as legislações vigentes (Artigo 427 do Decreto no 9.013 de 29 de Março de 2017 e Decreto No 10.468, de 18 de agosto de 2020).

9.36. No caso de exercício de atividade de fabricação, preparo, beneficiamento, acondicionamento, transporte, vendas ou depósito de alimentos: Alvará da vigilância sanitária válido, emitido pela autoridade sanitária competente de acordo com o Decreto-Lei nº 986/1969, que institui normas básicas sobre alimentos.

9.37. Efetuar a entrega dos produtos em perfeitas condições para o consumo humano, devendo ser selecionados, embalados nas quantidades, especificações e prazos solicitados, seguindo as Normas Higiênico Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração.

9.38. Nas embalagens dos produtos deverão constar impressos: identificação do produto e do estabelecimento de origem, peso líquido, data de industrialização, prazo de validade, número de lote (se for o caso) registro em órgão de Fiscalização Federal (se for o caso).

9.39. Caso admitida a participação de cooperativas, será exigida a seguinte documentação complementar:

9.39.1. A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei n. 5.764, de 1971;

9.39.2. A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI, para cada um dos cooperados indicados;

9.39.3. A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à execução contratual;

9.39.4. O registro previsto na Lei n. 5.764, de 1971, art. 107;

9.39.5. A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato; e

9.39.6. Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa: a) ata de fundação; b) estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou; c) regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia; d) editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias; e) três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais; e f) ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação;

9.39.7. A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o art. 112 da Lei n. 5.764, de 1971, ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

Disposições gerais sobre habilitação

9.40. Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

9.41. Na hipótese de o fornecedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para assinatura do contrato ou da ata de registro de preços ou do aceite do instrumento equivalente, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

9.42. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

9.43. Se o fornecedor for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o fornecedor for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto para atestados de capacidade técnica, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

9.44. Serão aceitos registros de CNPJ de fornecedor matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1. O custo estimado total da contratação, que corresponde ao valor máximo aceitável, é de R\$ **91.278.705,91 (noventa e um milhões, duzentos e setenta e oito mil, setecentos e cinco reais e noventa e um centavos)**, conforme custos unitários a postos na tabela contida no item 1.1 acima.

10.2. Em caso de Registro de Preços, os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

10.2.1. em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos do disposto na alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

10.2.2. em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

10.2.3. serão reajustados os preços registrados, respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto para a contratação; ou

10.2.4. poderão ser repactuados, a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

11.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União.

11.1.1 Considerando que para a presente aquisição será aplicado o Sistema de Registro de Preços e em atenção ao Art. 83 da Lei 14.133, de 1º de abril de 2021, que afirma que “a existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente motivada”, as compras correrão conforme disponibilidade de créditos e planejamento de utilização dos recursos.

11.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

I) Gestão/unidade: 160014;

II) Fonte de recursos: 0100000000;

III) Programa de trabalho: 088961;

IV) Elemento de despesa: 3.3.90.30- 07 Gêneros de Alimentação; e

V) Plano interno: E6SUPLJA2QS/ E6SUPLJQSFR/ E6SUSOLOPQS.

12. DISPOSIÇÕES FINAIS

12.1. As informações contidas neste Termo de Referência não são classificadas como sigilosas.

Manaus , 29 de abril de 2026.

13. ANEXO I Regras aplicáveis ao instrumento substitutivo ao contrato

Não será o caso para esta contratação, porque haverá contrato.

14. ANEXO II TERMO DE CIÊNCIA E CONCORDÂNCIA

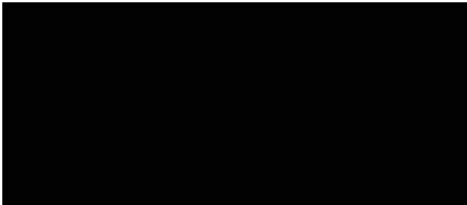
Por meio deste instrumento, ... (*identificar o Contratado*) declara que está ciente e concorda com as disposições e obrigações previstas no *Edital OU Aviso de Contratação Direta*, no Termo de Referência e nos demais anexos a que se refere o *Pregão/Concorrência/Dispensa Eletrônica* nº...../20....., bem como que se responsabiliza, sob as penas da Lei, pela veracidade e legitimidade das informações e documentos apresentados durante o processo de contratação.

Local-UF, ... de de 20.... .

(Nome e Cargo do Representante Legal)

15. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



Chefe da Equipe de Planejamento



Membro da Equipe de Planejamento


Membro da Equipe de Planejamento



Assinou eletronicamente em 08/05/2026 às 11:26:11.



MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
DIRETORIA DE ABASTECIMENTO

BOLETIM TÉCNICO

PLANO DE AMOSTRAGEM PARA INSPEÇÃO DOS ARTIGOS DE SUBSISTÊNCIA

3ª Edição
2021

4

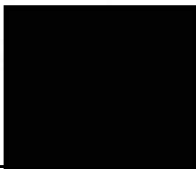


MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
DIRETORIA DE ABASTECIMENTO

BOLETIM TÉCNICO

PLANO DE AMOSTRAGEM PARA INSPEÇÃO DOS ARTIGOS DE SUBSISTÊNCIA

3ª Edição
2021



ÍNDICE DE ASSUNTOS

Pag

1 Finalidade.....	4	5.2.26 Concentrado líquido para refresco de fruta adoçado	14
2 Objetivo.....	4	5.2.27 Óleo de soja refinado	15
3 Introdução.....	4	5.2.28 Margarina	15
4 Definições.....	4	5.2.29 Óleo de milho refinado	16
5 Plano de Amostragem.....	4	5.2.30 Ração operacional	16
5.1 Procedimentos gerais para colheita de amostra.....	5	5.3 Plano de amostragem para padrão microbiológico	17
5.2 Amostragem para análise fiscal.....	5	6 Disposições finais	18
5.2.1 Carne bovina desossada congelada	5		
5.2.2 Carne bovina porcionada congelada	5		
5.2.3 Charque bovino.....	6		
5.2.4 Jerked beef	6		
5.2.5 Peito de frango, sem pele, desossado congelado	6		
5.2.6 Coxa com sobrecoxa de frango congelada	7		
5.2.7 Sassami de frango congelado	7		
5.2.8 Empanado de frango congelado (Steak)	8		
5.2.9 Carne suína desossada congelada	8		
5.2.10 Carne suína com osso congelada	8		
5.2.11 Peixe congelado em posta	9		
5.2.12 Peixe congelado em filé	9		
5.2.13 Leite em pó instantâneo	10		
5.2.14 Açúcar	10		
5.2.15 Arroz beneficiado	11		
5.2.16 Feijão comum	11		
5.2.17 Farinha de mandioca	11		
5.2.18 Amido de milho	12		
5.2.19 Farinha de milho fina	12		
5.2.20 Macarrão	12		
5.2.21 Café torrado e moído	13		
5.2.22 Achiocolado em pó	13		
5.2.23 Suco tropical	13		
5.2.24 Néctar de fruta	14		
5.2.25 Suco de fruta integral	14		

1. FINALIDADE

Este Boletim Técnico (BT) tem por finalidade apresentar o plano de amostragem, a ser adotado pelo Laboratório de Inspeção de Alimentos e Bromatologia (LIAB), para inspeção de artigos de subsistência que compõe o Quantitativo de Subsistência (QS).

2. OBJETIVO

Este BT tem por objetivo padronizar os procedimentos de coleta de amostra dos gêneros do QS recebidos pelo Órgão Provedor.

3. INTRODUÇÃO

A inspeção por amostragem é realizada principalmente em situações em que sejam necessários ensaios destrutivos do produto.

Caracteriza-se pela utilização de uma fração do lote de entrega, coletada aleatoriamente, na qual será verificada a conformidade das especificações estabelecidas na descrição de compra.

O plano de amostragem adotado neste Boletim visa adequar os custos da inspeção executada pelos Órgãos Provedores e fornecer proteção adequada no recebimento dos lotes dos artigos de subsistência.

4. DEFINIÇÕES

4.1 Lote: conjunto de unidades do produto de uma mesma natureza, com o mesmo acondicionamento, e que corresponde à quantidade de carga de um veículo de transporte.

4.2 Tamanho da amostra: é constituída por um determinado número de unidades amostrais (n), retiradas aleatoriamente de um mesmo lote, conforme estabelecido no plano de amostragem constante na legislação específica.

4.3 Unidade amostral: é o elemento de referência na inspeção, podendo ser representado por uma unidade, um conjunto de unidades ou volume. A unidade amostral pode ou não ser igual à unidade de compra ou de fornecimento.

5. PLANO DE AMOSTRAGEM

5.1 PROCEDIMENTOS GERAIS DA COLHEITA DE AMOSTRA

A colheita de amostras constitui a primeira fase do processo de inspeção e deve seguir os seguintes critérios gerais:

- a) coletar apenas 1(uma) unidade amostral de cada embalagem secundária;
- b) utilizar diferentes pontos da carga, do veículo de transporte, para escolha das embalagens secundárias;

- c) não coletar embalagens que não apresentem perfeita integridade para fins de execução de ensaio laboratorial; e
- d) todas as unidades amostrais devem ser identificadas com dados que permitam a rastreabilidade dos lotes recebidos.

5.2 AMOSTRAGEM PARA ANÁLISE FISCAL

5.2.1 CARNE BOVINA DESOSSADA CONGELADA

5.2.1.1 Requisito da embalagem

Tipo de embalagem	Descrição
Embalagem primária	peça embalada à vácuo.
Embalagem secundária	caixa de papelão com peso líquido entre 20 e 30 quilos.

5.2.1.2 Amostragem

Unidade amostral	Tamanho do lote	Tamanho da amostra
PEÇA	2 a 25	2
	26 a 150	3
	151 a 1.200	5
	1.201 a 35.000	8
	Acima de 35.000	13

5.2.2 CARNE BOVINA PORCIONADA CONGELADA

5.2.2.1 Requisito da embalagem

Tipo de embalagem	Descrição
Embalagem primária	saco de polietileno com peso líquido até 5 quilos
Embalagem secundária	caixa de papelão com peso líquido entre 10 e 20 quilos.

5.2.2.2 Amostragem

Unidade amostral	Tamanho do lote	Tamanho da amostra
SACO	2 a 25	2
	26 a 150	3
	151 a 1.200	5
	1.201 a 35.000	8
	Acima de 35.000	13

5.2.3 CHARQUE BOVINO**5.2.3.1 Requisito de embalagem**

TIPO DE EMBALAGEM	DESCRIÇÃO
Embalagem primária	peça embalada à vácuo com peso líquido de até 5 quilos.
Embalagem secundária	caixa de papelão com peso líquido de até 30 quilos.

5.2.3.2 Amostragem

UNIDADE AMOSTRAL	TAMANHO DO LOTE	TAMANHO DA AMOSTRA
PEÇA	2 a 25	2
	26 a 150	3
	151 a 1.200	5
	1.201 a 35.000	8
	Acima de 35.000	13

5.2.4 JERKED BEEF**5.2.4.1 Requisito de embalagem**

TIPO DE EMBALAGEM	DESCRIÇÃO
Embalagem primária	peça embalada à vácuo com peso líquido de até 5 quilos.
Embalagem secundária	caixa de papelão com peso líquido de até 30 quilos.

5.2.4.2 Amostragem

UNIDADE AMOSTRAL	TAMANHO DO LOTE	TAMANHO DA AMOSTRA
PEÇA	2 a 25	2
	26 a 150	3
	151 a 1.200	5
	1.201 a 35.000	8
	Acima de 35.000	13

5.2.5 PEITO DE FRANGO, SEM PELE, DESOSSADO CONGELADO**5.2.5.1 Requisito de embalagem**

TIPO DE EMBALAGEM	DESCRIÇÃO
Embalagem primária	saco individual ou conjunto com peso líquido de até 5 quilos.
Embalagem secundária	caixa de papelão com peso líquido de até 20 quilos.

5.2.5.2 Amostragem

UNIDADE AMOSTRAL	TAMANHO DO LOTE	TAMANHO DA AMOSTRA
SACO	2 a 25	2
	26 a 150	3
	151 a 1.200	5
	1.201 a 35.000	8
	Acima de 35.000	13

5.2.6 COXA COM SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADA**5.2.6.1 Requisito de embalagem**

TIPO DE EMBALAGEM	DESCRIÇÃO
Embalagem primária	saco individual ou conjunto com peso líquido de até 5 quilos.
Embalagem secundária	caixa de papelão com peso líquido de até 20 quilos.

5.2.6.2 Amostragem

UNIDADE AMOSTRAL	TAMANHO DO LOTE	TAMANHO DA AMOSTRA
SACO	2 a 25	2
	26 a 150	3
	151 a 1.200	5
	1.201 a 35.000	8
	Acima de 35.000	13

5.2.7 SASSAMI DE FRANGO CONGELADO**5.2.7.1 Requisito de embalagem**

TIPO DE EMBALAGEM	DESCRIÇÃO
Embalagem primária	saco com peso líquido de 1 a 2 quilos.
Embalagem secundária	caixa de papelão com peso líquido de até 20 quilos.

5.2.7.2 Amostragem

UNIDADE AMOSTRAL	TAMANHO DO LOTE	TAMANHO DA AMOSTRA
SACO	2 a 25	2
	26 a 150	3
	151 a 1.200	5
	1.201 a 35.000	8
	Acima de 35.000	13

5.2.8 EMPANADO DE FRANGO CONGELADO (STEAK)**5.2.8.1 Requisito de embalagem**

Tipo de Embalagem	Descrição
Embalagem primária	peça embalada individualmente.
Embalagem secundária	caixa de papelão com peso líquido entre 3 a 10 quilos.

5.2.8.2 Amostragem

Unidade Amostrál	Tamanho do Lote	Tamanho da Amostra
PEÇA	2 a 25	2
	26 a 150	3
	151 a 1.200	5
	1.201 a 35.000	8
	Acima de 35.000	13

5.2.9 CARNE SUÍNA DESOSSADA CONGELADA**5.2.9.1 Requisito de embalagem**

Tipo de Embalagem	Descrição
Embalagem primária	peça embalada individualmente.
Embalagem secundária	caixa de papelão com peso líquido entre 20 e 30 quilos.

5.2.9.2 Amostragem

Unidade Amostrál	Tamanho do Lote	Tamanho da Amostra
PEÇA	2 a 25	2
	26 a 150	3
	151 a 1.200	5
	1.201 a 35.000	8
	Acima de 35.000	13

5.2.10 CARNE SUÍNA COM OSSO CONGELADA**5.2.10.1 Requisito de embalagem**

Tipo de Embalagem	Descrição
Embalagem primária	à granel, interfolhado.
Embalagem secundária	caixa de papelão com peso líquido até 20 quilos.

5.2.10.2 Amostragem

Unidade Amostrál	Tamanho do Lote	Tamanho da Amostra
CAIXA	2 a 25	2
	26 a 150	3
	151 a 1.200	5
	1.201 a 35.000	8
	Acima de 35.000	13

A amostra será constituída por uma fração retirada do número de caixas referentes ao tamanho da amostra. Essa fração será constituída por 05(cinco) unidades.

Ex: Lote entregue: 10 ton (média 500 caixas)

Tamanho da amostra: 5 caixas – fração para análise = 5 unidades/cx = 25 peças

5.2.11 PEIXE CONGELADO EM POSTA**5.2.11.1 Requisito de embalagem**

Tipo de Embalagem	Descrição
Embalagem primária	saco com capacidade de até 5 quilos ou peça individual.
Embalagem secundária	caixa de papelão com peso líquido entre 20 e 30 quilos.

5.2.11.2 Amostragem

Unidade Amostrál	Tamanho do Lote	Tamanho da Amostra
SACO/PEÇA	2 a 25	2
	26 a 150	3
	151 a 1.200	5
	1.201 a 35.000	8
	Acima de 35.000	13

5.2.12 PEIXE CONGELADO EM FILÉ**5.2.12.1 Requisito de embalagem**

Tipo de Embalagem	Descrição
Embalagem primária	saco com capacidade de até 5 quilos ou peça individual.
Embalagem secundária	caixa de papelão com peso líquido entre 20 e 30 quilos.

5.2.12.2 Amostragem

Unidade Amostrál	Tamanho do Lote	Tamanho da Amostra
SACO/PEÇA	2 a 25	2
	26 a 150	3
	151 a 1.200	5
	1.201 a 35.000	8
	Acima de 35.000	13

5.2.13 LEITE EM PÓ INSTANTÂNEO**5.2.13.1 Requisito de embalagem**

TIPO DE EMBALAGEM	DESCRIÇÃO
Embalagem primária	saco aluminizado com capacidade de 1 quilo
Embalagem secundária	caixa de papelão com peso líquido de 10 quilos.

TIPO DE EMBALAGEM	DESCRIÇÃO
Embalagem primária	lata com peso líquido de 10 quilos.
Embalagem secundária	caixa de papelão com peso líquido de 20 quilos.

5.2.13.2 Amostragem

UNIDADE AMOSTRAL	TAMANHO DO LOTE	TAMANHO DA AMOSTRA
SACO	2 a 25	2
	26 a 150	3
	151 a 1.200	5
	1.201 a 35.000	8
	Acima de 35.000	13

UNIDADE AMOSTRAL	TAMANHO DO LOTE	TAMANHO DA AMOSTRA
LATA	2 a 25	1
	26 a 150	2
	151 a 1.200	5
	1.201 a 35.000	5
	Acima de 35.000	8

5.2.14 AÇÚCAR**5.2.14.1 Requisito de embalagem**

TIPO DE EMBALAGEM	DESCRIÇÃO
Embalagem primária	saco com peso líquido de 5 quilos.
Embalagem secundária	fardo plástico com peso líquido de 30 quilos.

5.2.14.2 Amostragem

UNIDADE AMOSTRAL	TAMANHO DO LOTE	TAMANHO DA AMOSTRA
SACO	2 a 25	2
	26 a 150	3
	151 a 1.200	5
	1.201 a 35.000	8
	Acima de 35.000	13

5.2.15 ARROZ BENEFICIADO**5.2.15.1 Requisito de embalagem**

TIPO DE EMBALAGEM	DESCRIÇÃO
Embalagem primária	saco com peso líquido de 5 quilos.
Embalagem secundária	fardo plástico com peso líquido de 30 quilos.

5.2.15.2 Amostragem

UNIDADE AMOSTRAL	TAMANHO DO LOTE	TAMANHO DA AMOSTRA
SACO	2 a 25	2
	26 a 150	3
	151 a 1.200	5
	1.201 a 35.000	8
	Acima de 35.000	13

5.2.16 FEIJÃO COMUM**5.2.16.1 Requisito de embalagem**

TIPO DE EMBALAGEM	DESCRIÇÃO
Embalagem primária	saco com peso líquido de 1 a 2 quilos.
Embalagem secundária	fardo plástico com peso líquido de 30 quilos.

5.2.16.2 Amostragem

UNIDADE AMOSTRAL	TAMANHO DO LOTE	TAMANHO DA AMOSTRA
SACO	2 a 25	2
	26 a 150	3
	151 a 1.200	5
	1.201 a 35.000	8
	Acima de 35.000	13

5.2.17 FARINHA DE MANDIOCA**5.2.17.1 Requisito de embalagem**

TIPO DE EMBALAGEM	DESCRIÇÃO
Embalagem primária	saco com peso líquido de 1 quilo.
Embalagem secundária	fardo plástico com peso líquido de 30 quilos.

5.2.17.2 Amostragem

UNIDADE AMOSTRAL	TAMANHO DO LOTE	TAMANHO DA AMOSTRA
SACO	2 a 25	2
	26 a 150	3
	151 a 1.200	5
	1.201 a 35.000	8
	Acima de 35.000	13

5.2.18 AMIDO DE MILHO**5.2.18.1 Requisito de embalagem**

Tipo de embalagem	Descrição
Embalagem primária	saco com peso líquido de 1 quilo.
Embalagem secundária	fardo plástico com peso líquido de 30 quilos.

5.2.18.2 Amostragem

Unidade amostral	Tamanho do lote	Tamanho da amostra
SACO	2 a 25	2
	26 a 150	3
	151 a 1.200	5
	1.201 a 35.000	8
	Acima de 35.000	13

5.2.19 FARINHA DE MILHO FINA**5.2.19.1 Requisito de embalagem**

Tipo de embalagem	Descrição
Embalagem primária	saco com peso líquido de 1 quilo.
Embalagem secundária	fardo plástico com peso líquido entre 25 a 30 quilos.

5.2.19.2 Amostragem

Unidade amostral	Tamanho do lote	Tamanho da amostra
SACO	2 a 25	2
	26 a 150	3
	151 a 1.200	5
	1.201 a 35.000	8
	Acima de 35.000	13

5.2.20 MACARRÃO**5.2.20.1 Requisito de embalagem**

Tipo de embalagem	Descrição
Embalagem primária	Pacote plástico com peso líquido de 500 gramas.
Embalagem secundária	fardo plástico ou caixa com peso líquido de 10 quilos.

5.2.20.2 Amostragem

Unidade amostral	Tamanho do lote	Tamanho da amostra
PACOTE	2 a 25	2
	26 a 150	3
	151 a 1.200	5
	1.201 a 35.000	8
	Acima de 35.000	13

5.2.21 CAFÉ TORRADO E MOÍDO**5.2.21.1 Requisito de embalagem**

Tipo de embalagem	Descrição
Embalagem primária	pacote à vácuo com peso líquido de 500 gramas.
Embalagem secundária	caixa com peso líquido de 10 quilos.

5.2.21.2 Amostragem

Unidade amostral	Tamanho do lote	Tamanho da amostra
PACOTE	2 a 25	2
	26 a 150	3
	151 a 1.200	5
	1.201 a 35.000	8
	Acima de 35.000	13

5.2.22 ACHOCOLATADO EM PÓ**5.2.22.1 Requisito de embalagem**

Tipo de embalagem	Descrição
Embalagem primária	saco com peso líquido de 1 quilo.
Embalagem secundária	caixa ou fardo com peso líquido de 10 quilos.

5.2.22.2 Amostragem

Unidade amostral	Tamanho do lote	Tamanho da amostra
SACO	2 a 25	2
	26 a 150	3
	151 a 1.200	5
	1.201 a 35.000	8
	Acima de 35.000	13

5.2.23 SUÇO TROPICAL**5.2.23.1 Requisito de embalagem**

Tipo de embalagem	Descrição
Embalagem primária	caixa cartonada com capacidade mínima de 1 litro.
Embalagem secundária	fardo ou caixa com capacidade para 12 litros.

5.2.23.2 Amostragem

Unidade amostral	Tamanho do lote	Tamanho da amostra
CAIXA CARTONADA	2 a 25	2
	26 a 150	3
	151 a 1.200	5
	1.201 a 35.000	8
	Acima de 35.000	13

5.2.24 NÉCTAR DE FRUTA**5.2.24.1 Requisito de embalagem**

TIPO DE EMBALAGEM	DESCRIÇÃO
Embalagem primária	caixa cartonada com capacidade de 1 litro.
Embalagem secundária	fardo ou caixa com capacidade para 12 litros.

5.2.24.2 Amostragem

UNIDADE AMOSTRAL	TAMANHO DO LOTE	TAMANHO DA AMOSTRA
	2 a 25	2
	26 a 150	3
	151 a 1.200	5
	1.201 a 35.000	8
	Acima de 35.000	13

GARRAFA ou CAIXA
CARTONADA**5.2.25 SUCO DE FRUTA INTEGRAL****5.2.25.1 Requisito de embalagem**

TIPO DE EMBALAGEM	DESCRIÇÃO
Embalagem primária	bag flexível capacidade de 5 litros.
Embalagem secundária	caixa tipo box com capacidade para 1 unidade de bag.

5.2.25.2 Amostragem

UNIDADE AMOSTRAL	TAMANHO DO LOTE	TAMANHO DA AMOSTRA
	2 a 25	1
	26 a 150	2
	151 a 1.200	5
	1.201 a 35.000	5
	Acima de 35.000	8

BAG

5.2.26 CONCENTRADO LÍQUIDO PARA REFRESCO DE FRUTA ADOÇADO**5.2.26.1 Requisito de embalagem**

TIPO DE EMBALAGEM	DESCRIÇÃO
Embalagem primária	bag flexível capacidade de 5 litros.
Embalagem secundária	caixa tipo box com capacidade para 1 unidade de bag.

5.2.26.2 Amostragem

UNIDADE AMOSTRAL	TAMANHO DO LOTE	TAMANHO DA AMOSTRA
	2 a 25	1
	26 a 150	2
	151 a 1.200	5
	1.201 a 35.000	5
	Acima de 35.000	8

BAG

5.2.27 ÓLEO DE SOJA REFINADO**5.2.27.1 Requisito de embalagem**

TIPO DE EMBALAGEM	DESCRIÇÃO
Embalagem primária	garrafa tipo PET de 0,9 litros galão tipo PET de 6 ou 18 litros
Embalagem secundária	caixa com capacidade para 20 garrafas. caixa com capacidade para 3 galões de 6 litros.

5.2.27.2 Amostragem

UNIDADE AMOSTRAL	TAMANHO DO LOTE	TAMANHO DA AMOSTRA
	2 a 25	2
	26 a 150	3
	151 a 1.200	5
	1.201 a 35.000	8
	Acima de 35.000	13

GARRAFA

UNIDADE AMOSTRAL	TAMANHO DO LOTE	TAMANHO DA AMOSTRA
	2 a 25	1
	26 a 150	2
	151 a 1.200	5
	1.201 a 35.000	5
	Acima de 35.000	8

GALÃO

5.2.28 MARGARINA**5.2.28.1 Requisito de embalagem**

TIPO DE EMBALAGEM	DESCRIÇÃO
Embalagem primária	pote plástico de 500 gramas ou 1 quilo. balde plástico de 3 ou 15 quilos.
Embalagem secundária	caixa com peso líquido de 6 quilos para pote plástico. caixa com peso líquido de 18 quilos para balde de 3 quilos.

5.2.28.2 Amostragem

UNIDADE AMOSTRAL	TAMANHO DO LOTE	TAMANHO DA AMOSTRA
POTE	2 a 25	2
	26 a 150	3
	151 a 1.200	5
	1.201 a 35.000	8
	Acima de 35.000	13

UNIDADE AMOSTRAL	TAMANHO DO LOTE	TAMANHO DA AMOSTRA
BALDE	2 a 25	1
	26 a 150	2
	151 a 1.200	5
	1.201 a 35.000	5
	Acima de 35.000	8

5.2.29 ÓLEO DE MILHO REFINADO**5.2.29.1 Requisito de embalagem**

TIPO DE EMBALAGEM	DESCRIÇÃO
Embalagem primária	garrafa tipo PET de 0,9 litros galão tipo PET de 6 ou 18 litros
Embalagem secundária	caixa com capacidade para 20 garrafas. caixa com capacidade para 3 galões de 6 litros.

5.2.29.2 Amostragem

UNIDADE AMOSTRAL	TAMANHO DO LOTE	TAMANHO DA AMOSTRA
GARRAFA	2 a 25	2
	26 a 150	3
	151 a 1.200	5
	1.201 a 35.000	8
	Acima de 35.000	13

UNIDADE AMOSTRAL	TAMANHO DO LOTE	TAMANHO DA AMOSTRA
GALÃO	2 a 25	1
	26 a 150	2
	151 a 1.200	5
	1.201 a 35.000	5
	Acima de 35.000	8

5.2.30 RAÇÃO OPERACIONAL**5.2.30.1 Requisito de embalagem**

TIPO DE EMBALAGEM	DESCRIÇÃO
Embalagem primária	saco de polietileno.
Embalagem secundária	caixa de papelão com capacidade variável.

16

5.2.30.2 Amostragem

UNIDADE AMOSTRAL	TAMANHO DO LOTE	TAMANHO DA AMOSTRA
SACO	2 a 25	2
	26 a 150	3
	151 a 1.200	5
	1.201 a 35.000	8
	Acima de 35.000	13

5.3 PLANO DE AMOSTRAGEM PARA PADRÃO MICROBIOLÓGICO

Conforme Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019, foram estabelecidos os padrões microbiológicos aplicados aos alimentos prontos para o consumo.

Para fins de cumprimento do plano de amostragem, para atendimento do padrão microbiológico, o número de unidades amostrais(n) a serem coletadas aleatoriamente e analisadas individualmente (exceto nos casos previstos de amostras compostas) será definido conforme as categorias dos alimentos abaixo relacionados:

CATEGORIA	CATEGORIA ESPECÍFICA	UNIDADES AMOSTRAIS(n)
CARNE BOVINA	Carne bovina desossada congelada	5
	Carne bovina porcionada congelada	5
	Charque bovino	5
	Jerked Beef	5
CARNE DE AVES	Peito de frango sem pele desossado congelado	5
	Coxa com sobrecoxa de frango congelada	5
	Sasami de frango congelado	5
	Empanado de frango congelado	5
	Carne suína desossada congelada	5
CARNE SUÍNA	Carne suína com osso congelada	5
	Peixe congelado em posta	5
PESCADO	Peixe congelado em file	5
LEITE E DERIVADOS	Leite em pó instantâneo	10
	Açúcar	5
AÇÚCARES	Farinha de mandioca	5
FARINHAS E MASSAS ALIMENTÍCIAS	Amido de milho	5
	Farinha de milho fina	5
	Macarrão	5
CAFÉS	Café torrado e moído	10
	Achocolatado em pó	5
CHOCOLATES	Suco tropical	5
BEBIDAS NÃO ALCÓOLICAS	Néctar de fruta	5
	Suco de fruta integral	5
	Preparado/Concentrado líquido para preparo de refresco	5
MARGARINAS E ÓLEOS	Margarina	5

17

A amostra a ser utilizada para as análises microbiológicas deve estar inserida no plano de amostragem para as análises fiscais exceto nos casos em que o (n) for maior que o previsto neste plano.

Ex: LEITE EM PÓ

Lote entregue: 10 ton (média de 10000 sacos)

Tamanho da amostra fiscal: 08 sacos

Tamanho da amostra para padrão microbiológico: 10 sacos

Amostra a ser retirada = 10 sacos

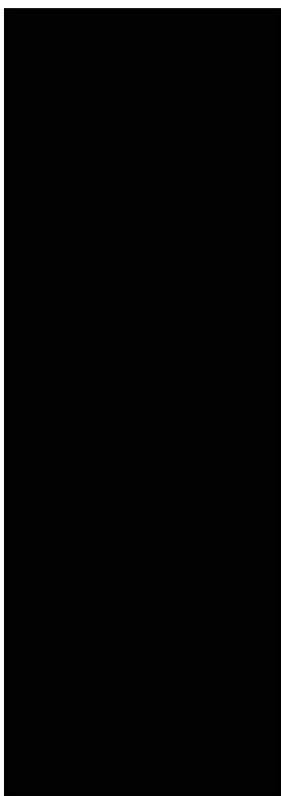
6. DISPOSIÇÕES FINAIS

6.1 Diretoria de Abastecimento poderá emitir normas complementares a esta, de modo a orientar regular as particularidades de cada artigo de subsistência.

6.2 Este BT revoga o BT30.403-01 (2ª Ed.) e está sujeito a alterações vindouras, razão pela qual se solicita aos usuários de mesma a apresentação de sugestões que tenham por objetivo aperfeiçoá-lo ou que se destinem à supressão de eventuais incorreções.

6.3 As observações apresentadas devem conter comentários apropriados para perfeito entendimento ou sua justificação, mencionando-se a página, o parágrafo e a linha de texto a que se referem.

6.4 A correspondência deve ser enviada à D Abst por intermédio do canal técnico.





**MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
CHEFIA DE SUPRIMENTO**

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

CARNE BOVINA DESOSSADA CONGELADA

**4ª Edição
2024**



**MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
CHEFIA DE SUPRIMENTO**

BOLETIM TÉCNICO

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE SUBSISTÊNCIA

CARNE BOVINA DESOSSADA CONGELADA

**4ª Edição
2024**

ÍNDICE DE ASSUNTOS

	Pag
1 FINALIDADE.....	4
2 OBJETIVO.....	4
3 LEGISLAÇÃO.....	4
4 CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO.....	4
5 VALIDADE.....	5
6 REQUISITOS DE ARMAZENAGEM	5
6.1 EMBALAGEM.....	5
6.2 ROTULAGEM	5
7 PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE.....	6
7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO.....	6
7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO.....	6
7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO.....	7
7.4 CRITÉRIO MICROBIOLÓGICO.....	7
8 PADRONIZAÇÃO DOS CORTES DA CARNE BOVINA DESOSSADA CONGELADA.....	8
8.1 ACÉM.....	8
8.2 CORAÇÃO DA PALETA.....	8
8.3 CONTRAFILÉ (FILÉ DE LOMBO).....	9
8.4 COXÃO DURO.....	9
8.5 COXÃO MOLE	10
8.6 FRALDA.....	10
8.7 LAGARTO.....	11
8.8 FILÉ MIGNON SEM CORDÃO.....	11
8.9 PICANHA.....	12
8.10 MAMINHA DA ALCATRA.....	12
8.11 CORAÇÃO DA ALCATRA.....	13
8.12 PATINHO.....	13
9 DISPOSIÇÕES FINAIS.....	14

1. FINALIDADE

Este Boletim Técnico(BT) visa estabelecer os padrões de identidade e qualidade mínimos a que deverão observar os gêneros alimentícios adquiridos pela logística de subsistência.

2. OBJETIVO

Padronizar as condições mínimas exigíveis para aquisição e recebimento do artigo carne bovina desossada congelada.

3. LEGISLAÇÃO

A carne bovina desossada congelada deve atender os requisitos estabelecidos nas seguintes legislações:

Portaria MAA nº 05, de 8 de novembro de 1988;
 Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990;
 Portaria MAA nº 368, de 4 de setembro de 1997;
 RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001;
 Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003;
 IN MAPA nº 22, de 24 de novembro de 2005;
 Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017;
 IN MAPA nº 30, de 26 de junho de 2018;
 Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020;
 RDC ANVISA nº 429, de 8 de outubro de 2020;
 Portaria INMETRO nº 249, de 9 de junho de 2021;
 RDC ANVISA nº 623, de 9 de março de 2022;
 IN ANVISA nº 161, de 1 de julho de 2022;
 RDC ANVISA nº 724, de 1 de julho de 2022;
 RDC ANVISA nº 727, de 1 de julho de 2022;
 Portaria SDA nº 744, de 25 de janeiro de 2023;
 RDC ANVISA nº 778, de 1 de março de 2023;
 Portaria SDA/MAPA nº 1.021, de 22 de fevereiro de 2024;
 Portaria MAPA nº 672, de 8 de abril de 2024;
 Portaria INMETRO nº 262, de 9 de julho de 2024;
 IN ANVISA nº 313, de 4 de setembro de 2024.

4. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

Temperatura do produto	Igual ou inferior a - 12°C (tolerância de +2°C) no interior da massa muscular.
Condições de recusa imediata	Sinais de descongelamento e/ou recongelamento.
Transporte	Veículo isotérmico com gerador de frio.

5. VALIDADE

O artigo deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 9 (nove) meses nas condições de conservação constante na rotulagem.

6. REQUISITOS DE ARMAZENAGEM

6.1 EMBALAGEM

6.1.1. As especificações dos tipos de materiais e capacidade de carga das embalagens que atendem ao sistema logístico de subsistência do Exército Brasileiro, são as seguintes:

Embalagem primária	Plástico atóxico, transparente, de alta barreira ao oxigênio e umidade, boa selagem térmica e boa resistência mecânica. Peça embalada a vácuo, individualmente, com etiqueta interna.
Embalagem secundária	Caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: de 10kg a 30kg.

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

6.2 ROTULAGEM

Embalagem primária	Etiqueta de poliestireno para contato direto com o alimento.	Informações obrigatórias: - denominação (nome) de venda; - lista de ingredientes; - identificação da origem; - denominação do corte; - nome ou razão social, CNPJ e endereço do estabelecimento; - carimbo oficial de inspeção; - instruções sobre a conservação do produto; - identificação do lote; - prazo de validade; - indicação da expressão "Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº-----/-----"; (1) e - instruções sobre o preparo e uso do produto.
--------------------	--	--

Embalagem secundária	Etiqueta adesiva ou impressão na embalagem.	Informações obrigatórias: - identificação da origem; - denominação de venda; - denominação do corte; - identificação do lote; - conteúdo líquido; - prazo de validade; - instruções sobre a conservação do produto; - indicação da expressão "Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº-----/-----". (1)
----------------------	---	---

(1) Nos casos de equivalência do serviço de inspeção integrante do SISBI-Poa com o SIF, considerar os modelos de selo SISBI, conforme a Portaria MAPA nº 672, de 8 de abril de 2024.

6.2.1 Os produtos pré-embalados cárneos que, por sua natureza, não puderem ter sua quantidade líquida padronizada, deverão ter informados em seu rótulo o peso da embalagem utilizada no produto em comercialização.

7. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO

Aspecto	Uniforme, sem acúmulo sanguíneo, sem corpos estranhos, pelos e couro, sem manchas, ausência de limo na superfície; aparência marmórea e brilhante. A gordura não deve apresentar pontos hemorrágicos. À exceção da gordura de cobertura, o produto deve ser livre de aponeuroses, cartilagens, ossos, grandes vasos, coágulos, tendões e demais tecidos não considerados aptos ao consumo humano. A peça embalada não deve apresentar acúmulo de líquidos no interior da embalagem ou cristais de gelo na superfície do produto, sendo estes resultantes de descongelamento e recongelamento, respectivamente. Não apresentar sinais de queimadura pelo frio, de rachadura na superfície, nem tampouco perfurações.
Cor	Variando do vermelho rosado ao vermelho pardo, uniforme.
Consistência	Carne firme, compacta, elástica e ligeiramente úmida, isenta de acúmulo anormal de líquido, gelatinoso e sanguinolento, entre as fibras musculares.
Odor e sabor	Suave, agradável, característico e próprio.

7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO

Ausência de qualquer corpo estranho.

7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO

DETERMINAÇÕES	PADRÃO
Teste de cocção	Ausência de odor de ranço, amoniacal e metálico.
pH	5,3 a 6,4 no extrato aquoso
Reação de Éber para gás sulfídrico	Negativo
Reação de Éber para amônia	Negativo
Reação de Kreis (1)	Negativo
Pesquisa de formaldeído	Negativo
Prova para sulfitos (qualitativa)	Negativo
Presença de nitritos (qualitativa)	Negativo

(1) exceto para os cortes que não apresentam gordura de cobertura.

7.4 CRITÉRIO MICROBIOLÓGICO

7.4.1 Os artigos devem cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC ANVISA nº 724, de 01 de julho de 2022 e IN ANVISA nº 161, de 01 de julho de 2022, com as respectivas alterações normativas.

	n	c	m	M
Salmonella/25g	5	0	Aus	-
Escherichia coli/g	5	2	10	10 ²

n = número de unidades amostrais a serem coletadas aleatoriamente de um mesmo lote e analisadas individualmente;

c = número de unidades amostrais toleradas com qualidade intermediária;

m = limite microbiológico que, em um plano de três classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Aceitável" daquelas de "Qualidade Intermediária" e que, em um plano de duas classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Aceitável" daquelas de "Qualidade Inaceitável";

M = limite microbiológico que, em um plano de três classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Intermediária" daquelas de "Qualidade Inaceitável".

As seguintes interpretações devem ser aplicadas para os resultados analíticos:

1. no caso de planos de amostragem de duas classes:

a) satisfatório com qualidade aceitável, quando o resultado observado em todas as unidades amostrais for ausência ou menor ou igual a m; ou

b) insatisfatório com qualidade inaceitável, quando o resultado observado em qualquer unidade amostral for presença ou maior que m.

2. no caso de planos de amostragem de três classes:

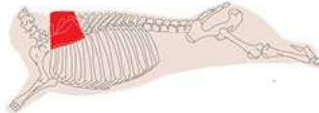
a) satisfatório com qualidade aceitável, quando o resultado observado em todas as unidades amostrais for menor ou igual a m;

b) satisfatório com qualidade intermediária, quando o número de unidades amostrais com resultados entre m e M for igual ou menor que c e nenhuma unidade amostral apresentar resultado maior que M ; ou

c) insatisfatório com qualidade inaceitável: quando o número de unidades amostrais com resultados entre m e M for maior que c ou alguma unidade amostral apresentar resultado maior que M .

8. PADRONIZAÇÃO DOS CORTES DA CARNE BOVINA DESOSSADA CONGELADA

8.1 ACÉM

CORTE:	Constituído das massas musculares situadas entre o pescoço e o filé-da-costela, limitando-se, em sua porção inferior, com o corte da costela-do-dianteiro.
BASE ÓSSEA: cinco primeiras vértebras torácicas e porção dorsal das cinco primeiras costelas.	
COMPONENTES MUSCULARES: trapézio, romboíde, serrátil ventral, escaleno supracostal, serrátil dorsal cranial, íliocostal torácico, longo dorsal, semi-espinhal torácico, elevadores das costelas, intercostais, longo do pescoço.	
GORDURA DE COBERTURA	$\leq 5\%$ do peso da peça.

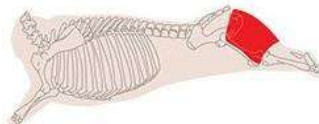
8.2 CORAÇÃO DA PALETA

CORTE:	Constituído da massa muscular separada do peixinho, da raquete e demais músculos da pá.
BASE ÓSSEA: Escápula, úmero e extremidade proximal da ulna.	
COMPONENTES MUSCULARES: Tríceps braquial.	
GORDURA DE COBERTURA	$\leq 5\%$ do peso da peça.

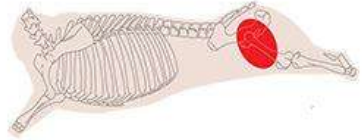
8.3 CONTRAFILÉ (FILÉ DE LOMBO)

CORTE:	Constituído das massas musculares compreendidas entre o filé-de-costela e alcatra.
BASE ÓSSEA: Três últimas vértebras torácicas (décima primeira até a décima terceira) e seis vértebras lombares, bem como a porção dorsal das costelas que permanecem no corte(11 ^a à 13 ^a).	
COMPONENTES MUSCULARES: Glúteo médio, iliocostal lombar, longo dorsal, espinhais dorsais, multífidus, intercostais internos e externos, intertransversos lombares, elevadores das costelas e retrator da costela.	
GORDURA DE COBERTURA	Homogênea, espessura de 6 a 10mm.

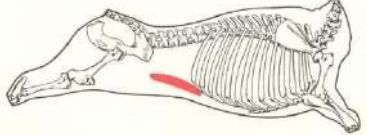
8.4 COXÃO DURO

CORTE:	Constituído da massa muscular da face lateral do coxão, separado do lagarto.
BASE ÓSSEA: Fêmur, ilíaco, tíbia e fíbula.	
COMPONENTES MUSCULARES: Glúteo bíceps	
GORDURA DE COBERTURA	≤5% do peso da peça.

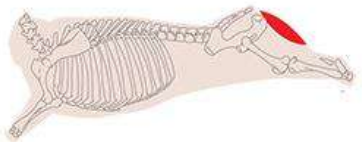
8.5 COXÃO MOLE

CORTE:	Constituído das massas musculares da face interna do coxão, separado do patinho, do lagarto e do coxão-duro.
BASE ÓSSEA: Ísquio, púbis, fêmur e tíbia (extremidade proximal).	
COMPONENTES MUSCULARES: Sartório, reto interno (grácil), pectíneo, adutor, semimembranoso, gêmeos, obturador externo, obturador interno e quadrado femoral.	
GORDURA DE COBERTURA	Isento de gordura.

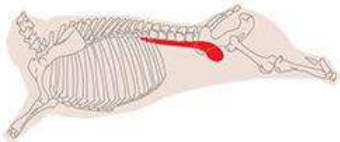
8.6 FRALDA

CORTE:	Constituído da massa muscular obtida do vazio, localizada posteriormente à costela-do-traseiro e na parte lateral (flanco) da cavidade abdominal.
BASE ÓSSEA: Não há.	
COMPONENTES MUSCULARES: Oblíquo abdominal interno.	
GORDURA DE COBERTURA	≤5% do peso da peça.

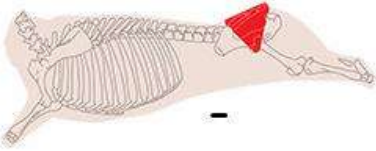
8.7 LAGARTO

CORTE:	Constituído da massa muscular localizada entre o coxão-duro e o coxão-mole.
BASE ÓSSEA: Íliaco (tuberosidade isquiática) e tarso (tuberosidade calcânea).	
COMPONENTE MUSCULAR: Semi-tendinoso.	
GORDURA DE COBERTURA	≤5% do peso da peça.

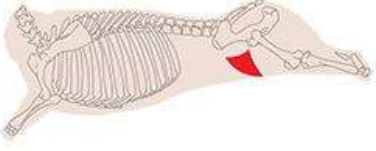
8.8 FILÉ MIGNON SEM CORDÃO

CORTE:	Constituído das massas musculares aderidas à face ventral das três últimas vértebras torácicas, seis lombares, íliaco e fêmur (terceiro trocanter).
BASE ÓSSEA: três últimas vértebras torácicas e porção espinal das costelas correspondentes, vértebras lombares, íliaco e fêmur.	
COMPONENTES MUSCULARES: Psoas maior, íliaco e quadrado lombar. Sem o músculo psoas menor (cordão).	
GORDURA DE COBERTURA	Isento de gordura.

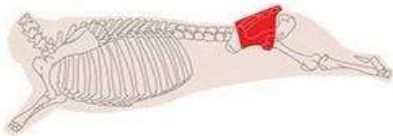
8.9 PICANHA

CORTE: OBS. Não pode ter presença de coxão duro, para tanto, realizar a identificação a partir da localização da terceira veia da picanha (limite do corte).	Constituído das massas musculares compreendidas entre o lombo e o coxão, formado de parte do músculo glúteo bíceps.
BASE ÓSSEA: Sacro, já seccionado longitudinalmente, e ilíaco (coxal).	
COMPONENTE MUSCULAR: Glúteo bíceps (parte)	
GORDURA DE COBERTURA	Homogênea, espessura de 6 a 10mm.

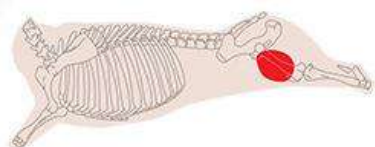
8.10 MAMINHA DA ALCATRA

CORTE:	Constituído das massas musculares compreendidas entre o lombo e o coxão. Liberam-se as massas musculares aderidas aos ossos sacro e ilíaco, a partir do trocanter maior. A partir da preparação da alcatra, pela separação natural do músculo tensor da fáscia lata, a partir do músculo glúteo médio, separa-se a maminha-da-alcatra de sua justaposição ao patinho.
BASE ÓSSEA: Sacro, já seccionado longitudinalmente, e ilíaco (coxal).	
COMPONENTE MUSCULAR: Tensor da fáscia lata	
GORDURA DE COBERTURA	≤5% do peso da peça.

8.11 CORAÇÃO DA ALCATRA

CORTE:	Constituído das massas musculares compreendidas entre o lombo e o coxão. I. Na extremidade posterior, faz-se um corte, à altura da articulação sacrococcígea, em direção ao trocanter maior. Liberam-se as massas musculares aderidas aos ossos sacro e ilíaco, a partir do trocanter maior. Retira-se a picanha e a maminha.
BASE ÓSSEA: sacro, já seccionado longitudinalmente, e ilíaco (coxal).	
COMPONENTES MUSCULARES: Glúteo médio, glúteo acessório e glúteo profundo.	
GORDURA DE COBERTURA	≤5% do peso da peça.

8.12 PATINHO

CORTE:	Constituído das massas musculares da face anterior do coxão separado do coxão-mole, do coxão-duro e da maminha-da-alcatra.
BASE ÓSSEA: Fêmur e patela.	
COMPONENTES MUSCULARES: músculos reto femoral, vasto lateral, vasto medial e vasto intermediário.	
GORDURA DE COBERTURA	Isento de gordura.

9. DISPOSIÇÕES FINAIS

Este BT revoga o BT30.404-04 (3ª Ed) e está sujeito a alterações, conforme atualização da legislação sanitária.

Brasília, 05 de Maio de 2019.



Chefe de Suprimento

▪



**MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
CHEFIA DE SUPRIMENTO**

BOLETIM TÉCNICO
ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE SUBSISTÊNCIA
AÇÚCAR

**3ª Edição
2024**



**MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
CHEFIA DE SUPRIMENTO**

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

AÇÚCAR

**3ª Edição
2024**

ÍNDICE DE ASSUNTOS

	Pag
1 FINALIDADE.....	4
2 OBJETIVO.....	4
3 LEGISLAÇÃO.....	4
4 CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO.....	4
5 VALIDADE.....	5
6 REQUISITOS DE ARMAZENAGEM.....	5
6.1 EMBALAGEM.....	5
6.2 ROTULAGEM.....	5
7 PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE.....	5
7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO.....	5
7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO E MICROSCÓPICO.....	6
7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO.....	7
7.4 CRITÉRIO MICROBIOLÓGICO.....	7
8 CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO.....	8
9 DISPOSIÇÕES FINAIS.....	8

1. FINALIDADE

Este Boletim Técnico(BT) visa estabelecer os padrões de identidade e qualidade mínimos a que deverão observar os gêneros alimentícios adquiridos pela logística de subsistência.

2. OBJETIVO

Padronizar as condições mínimas exigíveis para aquisição e recebimento do artigo açúcar.

3. LEGISLAÇÃO

O açúcar deve atender aos requisitos estabelecidos nas seguintes legislações:

Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990;
Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997;
RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001;
Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003;
IN MAPA nº 47, de 30 de agosto de 2018;
IN MAPA nº 60, de 19 de novembro de 2019;
IN MAPA nº 23, de 25 de março de 2020;
RDC ANVISA nº 429, de 8 de outubro de 2020;
Portaria INMETRO nº 249, de 9 de junho de 2021;
Portaria INMETRO nº 251, de 9 de junho de 2021;
RDC ANVISA nº 623, de 9 de março de 2022;
IN ANVISA nº 161, de 1 de julho 2022;
RDC ANVISA nº 723, de 1 de julho 2022;
RDC ANVISA nº 724, de 1 de julho 2022;
RDC ANVISA nº 727, de 1 de julho 2022;
RDC ANVISA nº 819, de 9 de outubro de 2023;
RDC ANVISA nº 843, de 22 de fevereiro de 2024;
IN ANVISA nº 313, de 4 de setembro de 2024.

4. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

Temperatura do produto	Temperatura ambiente.
Condições de recusa imediata	Classificação do produto na rotulagem divergente do produto contratado.
Transporte	Veículo adequado para o transporte de alimentos.

5. VALIDADE

O artigo deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 20 (vinte) meses nas condições de conservação constantes na rotulagem.

6. REQUISITOS DE ARMAZENAGEM

6.1 EMBALAGEM

6.1.1 As especificações dos tipos de materiais e capacidade de carga das embalagens que atendem ao sistema logístico de subsistência do Exército Brasileiro, são as seguintes:

Embalagem primária	Produto embalado em saco de polietileno resistente, atóxico, com boa selagem e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 1, 2 ou 5 kg.
Embalagem secundária	Conjunto de unidades primárias embalado em fardo plástico, resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 30 kg.

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

6.2 ROTULAGEM

Embalagem primária	Impressa na embalagem primária	Informações obrigatórias: - denominação (nome) de venda; - lista de ingredientes; - conteúdo líquido; - identificação da origem; - identificação da classe e tipo; - nome ou razão social, CNPJ e endereço do estabelecimento; - identificação do lote; - prazo de validade; - informação nutricional.
--------------------	--------------------------------	---

7. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO

Aspecto	Sólido, sob a forma de microcristais soltos e secos.
Cor	Branca, característica do produto.
Odor e sabor	Doce, característico do produto.

7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO E MICROSCÓPICO

7.2.1 Os artigos devem cumprir os limites de tolerância para matérias estranhas em alimentos estabelecidos pela RDC ANVISA nº 623, de 9 de março de 2022.

7.2.2 É considerada matéria estranha: qualquer material não constituinte do produto associado a condições ou práticas inadequadas na produção, manipulação, armazenamento ou distribuição.

7.2.2.1 São consideradas matérias estranhas macroscópicas, quando detectadas por observação direta (olho nu), podendo ser confirmada com auxílio de instrumentos ópticos.

7.2.2.2 São consideradas matérias estranhas microscópicas, quando detectadas com auxílio de instrumentos ópticos, com aumento mínimo de 30 vezes.

7.2.3 Matérias estranhas indicativas de riscos à saúde humana: matérias estranhas macroscópicas ou microscópicas capazes de veicular agentes patogênicos para os alimentos ou de causar danos ao consumidor, abrangendo:

OBSERVAÇÃO	PADRÃO
Aspecto generalizado de deterioração ou fermentação.	Ausência
Insetos (baratas, formigas, moscas) vivos ou mortos, inteiros ou em partes.	
Roedores: rato, ratazana e camundongo, inteiros ou em partes.	
Outros animais: morcego e pombo, inteiros ou em partes.	
Excrementos de animais.	
Parasitos: helmintos e protozoários, em qualquer fase de desenvolvimento, associados a agravos a saúde humana.	
Objetos rígidos, pontiagudos e ou cortantes, iguais ou maiores que 7 mm na maior dimensão, que podem causar lesões ao consumidor, como fragmentos de osso ou de metal, lasca de madeira e plástico rígido.	
Objetos rígidos, com diâmetros iguais ou maiores que 2 mm na maior dimensão, que podem causar lesões ao consumidor, como pedra, metal, dentes, caroço inteiro ou fragmentado.	
Fragmentos de vidro de qualquer tamanho ou formato.	
Filmes plásticos que possam causar danos à saúde do consumidor.	

7.2.4 Matérias estranhas indicativas de falhas das Boas Práticas de Fabricação: matérias estranhas macroscópicas ou microscópicas, abrangendo:

OBSERVAÇÃO	PADRÃO
Artrópodes considerados próprios da cultura e do armazenamento, em qualquer fase de desenvolvimento, vivos ou mortos, inteiros ou em partes, exúvias, teias e excrementos, exceto os previstos como indicativos de risco.	Ausência
Partes indesejáveis da matéria-prima não contemplada em normas específicas, exceto os previstos como indicativos de risco.	
Pelos humanos e de outros animais, exceto os previstos como indicativos de risco.	
Areia, terra e outras partículas macroscópicas, exceto as previstas como indicativos de risco.	
Fungos filamentosos e leveduriformes.	
Partes indesejáveis ou impurezas: partes de vegetais ou de animais que interferem na qualidade do produto, como cascas, pedúnculos, pecíolos, cartilagens, aponevroses, ossos, penas e pelos animais e partículas carbonizadas do alimento advindas ou não removidas pelo processamento.	
Contaminações incidentais com animais vertebrados ou invertebrados não citados acima, ou com outros materiais não relacionados ao processo produtivo.	

7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO

DETERMINAÇÕES	PADRÃO	
	CRISTAL	REFINADO
Umidade (%)	≤ 0,10	≤ 0,30
Cinzas condutimétricas (%)	≤ 0,10	≤ 0,20
Pontos pretos(nº/100g)	≤ 20	≤ 5
Partículas Magnetizáveis(mg/kg)	≤ 15	≤ 5
Polarização (°Z)	≥ 99,5	≥ 99,0
Cinzas insolúveis em ácido (%)	≤ 1,5	

7.4 CRITÉRIO MICROBIOLÓGICO

7.4.1 Os artigos devem cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC ANVISA nº 724, de 01 de julho de 2022 e IN ANVISA nº 161, de 01 de julho de 2022, com as respectivas alterações normativas.

	n	c	m	M
Bolores e leveduras/g	5	2	> 10	10 ²

n = número de unidades amostrais a serem coletadas aleatoriamente de um mesmo lote e analisadas individualmente;

c = número de unidades amostrais toleradas com qualidade intermediária;

m = limite microbiológico que, em um plano de três classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Aceitável" daquelas de "Qualidade Intermediária" e que, em um plano de duas classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Aceitável" daquelas de "Qualidade Inaceitável";

M = limite microbiológico que, em um plano de três classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Intermediária" daquelas de "Qualidade Inaceitável".

As seguintes interpretações devem ser aplicadas para os resultados analíticos:

1. no caso de planos de amostragem de duas classes:

a) satisfatório com qualidade aceitável, quando o resultado observado em todas as unidades amostrais for ausência ou menor ou igual a *m*; ou

b) insatisfatório com qualidade inaceitável, quando o resultado observado em qualquer unidade amostral for presença ou maior que *m*.

2. no caso de planos de amostragem de três classes:

a) satisfatório com qualidade aceitável, quando o resultado observado em todas as unidades amostrais for menor ou igual a *m*;

b) satisfatório com qualidade intermediária, quando o número de unidades amostrais com resultados entre *m* e *M* for igual ou menor que *c* e nenhuma unidade amostral apresentar resultado maior que *M*; ou

c) insatisfatório com qualidade inaceitável: quando o número de unidades amostrais com resultados entre *m* e *M* for maior que *c* ou alguma unidade amostral apresentar resultado maior que *M*.

8. CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO

A aquisição do açúcar deve ser realizada conforme a classificação do produto abaixo relacionada:

GRUPO	CLASSE	TIPO
I	BRANCO	CRISTAL
		REFINADO AMORFO OU REFINADO

9. DISPOSIÇÕES FINAIS

Este BT revoga o BT30.404-19 (2ª Ed) e está sujeito a alterações, conforme atualização da legislação sanitária.

Brasília, DF, 12 de novembro de 2024.



Chefe de Suprimento



**MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
CHEFIA DE SUPRIMENTO**

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

ARROZ BENEFICIADO

**3ª Edição
2024**



**MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
DIRETORIA DE ABASTECIMENTO**

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

ARROZ BENEFICIADO

**3ª Edição
2024**

ÍNDICE DE ASSUNTOS

	Pag
1 FINALIDADE.....	4
2 OBJETIVO.....	4
3 LEGISLAÇÃO.....	4
4 CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO.....	4
5 VALIDADE.....	5
6 REQUISITOS DE ARMAZENAGEM.....	5
6.1 EMBALAGEM.....	5
6.2 ROTULAGEM.....	5
7 PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE.....	5
7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO.....	6
7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO.....	6
7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO.....	6
8 CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO.....	6
9 DISPOSIÇÕES FINAIS.....	6
10 ANEXO –TESTE DE COCÇÃO DO ARROZ.....	7

1. FINALIDADE

Este Boletim Técnico(BT) visa estabelecer os padrões de identidade e qualidade mínimos a que deverão observar os gêneros alimentícios adquiridos pela logística de subsistência.

2. OBJETIVO

Padronizar as condições mínimas exigíveis para aquisição e recebimento do artigo Arroz beneficiado.

3. LEGISLAÇÃO

O arroz beneficiado deve atender aos requisitos estabelecidos nas seguintes legislações:

Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990;
 Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997;
 RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001;
 Lei nº 9.972, de 25 de maio de 2000;
 Instrução Normativa SARC nº 6, de 16 de maio de 2001.
 Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003;
 Decreto nº 6.268, de 22 de novembro de 2007;
 IN MAPA nº 06, de 16 de fevereiro de 2009;
 Portaria MAPA nº 381, de 28 de maio de 2009;
 IN MAPA nº 2, de 6 de fevereiro de 2012;
 IN MAPA nº 8, de 22 de abril de 2014;
 IN MAPA nº 9, de 21 de maio de 2019;
 IN MAPA nº 49, de 23 de outubro de 2019;
 IN MAPA nº 23, de 25 de março de 2020;
 RDC ANVISA nº 429, de 8 de outubro de 2020;
 Portaria/SDA nº 487, de 22 de dezembro de 2021;
 Portaria INMETRO nº 249, de 9 de junho de 2021;
 Decreto nº 11.130, de 11 de julho de 2022;
 RDC ANVISA nº 727, de 1 de julho de 2022;
 RDC ANVISA nº 722, de 1 de julho de 2022;
 Portaria INMETRO nº 93, de 21 de março de 2022;

4. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

Temperatura do produto	Temperatura ambiente.
Condições de recusa imediata	Ausência de certificado de classificação merceológica. Classificação do produto na rotulagem divergente do produto contratado. Presença de larvas e/ou insetos vivos.
Transporte	Veículo adequado para o transporte de alimentos.

5. VALIDADE

O artigo deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 10 (dez) meses nas condições de conservação constantes na rotulagem.

6. REQUISITOS DE ARMAZENAGEM

6.1 EMBALAGEM

6.1.1 As especificações dos tipos de materiais e capacidade de carga das embalagens que atendem ao sistema logístico de subsistência do Exército Brasileiro, são as seguintes:

Embalagem primária	Produto embalado em saco de polietileno resistente, atóxico, com boa selagem e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 1, 2 ou 5 kg.
Embalagem secundária	Conjunto de unidades primárias embalado em fardo plástico, resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 30 kg.

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

6.2 ROTULAGEM

Embalagem primária	Impressa na embalagem primária.	Informações obrigatórias: - denominação (nome) de venda; - lista de ingredientes; - conteúdo líquido; - identificação da origem; - identificação do grupo, subgrupo, classe e tipo; - nome ou razão social, CNPJ e endereço do estabelecimento; - identificação do lote; - prazo de validade; - informação nutricional.
--------------------	---------------------------------	--

7. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO

Aspecto	Grãos fisiologicamente maduros, são e secos.
Cor	De acordo com o processo de beneficiamento.
Odor e sabor	Característico do produto.

7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO

Não deve apresentar fermentação, mofo ou qualquer substância nociva à saúde; sementes tratadas, sementes tóxicas, insetos vivos, tais como carunchos ou gorgulhos e outras pragas de grãos armazenados.

7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO

DETERMINAÇÕES	PADRÃO
Umidade	≤14,0 %
Teste de cocção(1)	100% (cem por cento) dos grãos cozidos.
Características sensoriais	Grãos com hilo central macio e textura solta.

(1) ANEXO

8. CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO

A aquisição do arroz beneficiado deve ser realizada conforme a classificação do produto abaixo relacionada:

GRUPO	SUBGRUPO	CLASSE	TIPO
BENEFICIADO	POLIDO	LONGO FINO	I
	PARBOILIZADO POLIDO	LONGO FINO	I
	PARBOILIZADO INTEGRAL	LONGO FINO	I

9. DISPOSIÇÕES FINAIS

Este BT revoga o BT30.404-20 (2ª Ed) e está sujeito a alterações, conforme atualização da legislação sanitária.

Brasília, DF, 08 de outubro de 2024.

Chefe de Suprimento

ANEXO**TESTE DE COCÇÃO DO ARROZ****1. Aplicação**

Arroz beneficiado.

2. Tempo de cocção

Tempo mínimo em que 100% (cem por cento) dos grãos da amostra, submetidos ao teste de cocção estejam cozidos. Depende da variedade e do tipo de beneficiamento do arroz.

3. Material Básico

- 3.1 Balança.
- 3.2 Fonte de calor. Chapa de aquecimento para 300° C.
- 3.3 Béquer de 250 ml.
- 3.4 Proveta graduada de 100 ml.
- 3.5 Proveta graduada de 5 ml.
- 3.6 Vidro de relógio
- 3.7 Cronômetro.

4. Procedimento

- 4.1 Pesar 40 g (quarenta gramas) da amostra em um béquer de 250 ml.
- 4.2 Medir 100 ml de água destilada, em proveta.
- 4.3 Adicionar a água destilada ao béquer com a amostra.
- 4.4 Medir 2 ml de óleo de soja, em proveta.
- 4.5 Adicionar o óleo de soja à amostra.
- 4.6 Tampar parcialmente o béquer com vidro de relógio.
- 4.7 Aquecer em chapa de aquecimento a 300° C, até a não constatação de água residual.
- 4.8 Observar e avaliar as características sensoriais do arroz.

5. Resultado

5.1 Grãos cozidos: são considerados cozidos aqueles que apresentarem o hilo central macio e a textura solta.

5.2 Grãos não-cozidos: são considerados não-cozidos aqueles que não apresentarem o hilo central macio e a textura solta.

5.3 Cocção adequada: quando, 100% (cem por cento) dos grãos examinados apresentam-se cozidos.

5.4 Cocção inadequada: quando menos de 100% (cem por cento) dos grãos examinados não se apresentam cozidos.

6. Conclusão do Teste

6.1 Aprovado, se o produto apresenta cocção adequada.

6.2 Reprovado, se o produto apresenta cocção inadequada.



**MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
CHEFIA DE SUPRIMENTO**

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

CAFÉ TORRADO E MOÍDO

**3ª Edição
2023**



**MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
CHEFIA DE SUPRIMENTO**

BOLETIM TÉCNICO

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE SUBSISTÊNCIA

CAFÉ TORRADO E MOÍDO

**3ª Edição
2023**

ÍNDICE DE ASSUNTOS

	Pag
1 FINALIDADE.....	4
2 OBJETIVO.....	4
3 LEGISLAÇÃO.....	4
4 CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO.....	4
4.1 DOCUMENTAÇÃO OFICIAL DE CLASSIFICAÇÃO E ANÁLISES COMPLEMENTARES.....	5
5 VALIDADE.....	5
6 REQUISITOS DE ARMAZENAGEM.....	5
6.1 EMBALAGEM.....	5
6.2 ROTULAGEM.....	6
7 PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE.....	6
7.1 PARÂMETROS DE IDENTIDADE.....	6
7.2 CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS, DE TORREFAÇÃO E MOAGEM	6
7.3 PARÂMETROS DE QUALIDADE.....	7
7.4 CRITÉRIO MACROSCÓPICO E MICROSCÓPICO.....	7
7.5 CRITÉRIO MICROBIOLÓGICO.....	7
8 DISPOSIÇÕES FINAIS.....	7

1. FINALIDADE

Este Boletim Técnico(BT) visa estabelecer os padrões de identidade e qualidade mínimos a que deverão observar os gêneros alimentícios adquiridos pela logística de subsistência.

2. OBJETIVO

Padronizar as condições mínimas exigíveis para aquisição e recebimento do artigo café torrado e moído.

3. LEGISLAÇÃO

O café torrado e moído deve atender aos requisitos estabelecidos nas seguintes legislações:

Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990;
RDC ANVISA nº 23, de 15 de março de 2000;
RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001;
Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003;
RDC ANVISA nº 07, de 18 de fevereiro de 2011;
RDC ANVISA nº 240, de 26 de julho de 2018;
IN MAPA nº 23, de 25 de março de 2020;
RDC ANVISA nº 429, de 8 de outubro de 2020.
Portaria INMETRO nº 249, de 9 de junho de 2021;
Portaria INMETRO nº 251, de 9 de junho de 2021;
RDC ANVISA nº 623, de 9 de março de 2022;
Portaria SDA/MAPA nº 570, de 9 de maio de 2022
RDC ANVISA nº 716, de 1º de julho de 2022;
RDC ANVISA nº 724, de 1º de julho de 2022;
RDC ANVISA nº 727, de 1º de julho de 2022;
IN ANVISA nº 161, de 1º de julho de 2022;

4. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

Temperatura do produto	do	temperatura ambiente.
Condições de recusa imediata	de	classificação do produto na rotulagem divergente do produto contratado. ausência do Laudo de análises complementares previstas nos Anexos I, II, III, IV, V e documento de Classificação do Café, previstos na Portaria SDA/MAPA nº 570, de 9 de maio de 2022 (devendo constar, em ambos, obrigatoriamente, o nome do classificador e o seu número de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento).
Transporte		veículo adequado para o transporte de alimentos.

4.1 DOCUMENTAÇÃO OFICIAL DE CLASSIFICAÇÃO E ANÁLISES COMPLEMENTARES

Em complemento ao especificado no subitem nº 3.4.1.2.1., do Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro (CAEB) - EB40-C-30.403 - (1ª ed./ 2020), o recebimento do produto está condicionado à apresentação, no ato de entrega:

4.1.1 do Documento de Classificação do Café, previsto na Portaria SDA/MAPA nº 570, de 9 de maio de 2022 (devendo constar, obrigatoriamente, o nome do classificador e o seu número de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento); e

4.1.2 do Laudo de Análises Complementares, previstas nos Anexos I, II, III, IV e V, da Portaria SDA/MAPA nº 570, de 9 de maio de 2022 (devendo constar, obrigatoriamente, o nome do classificador e o seu número de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento).

5. VALIDADE

O artigo deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 10 (dez) meses, nas condições de conservação constantes na rotulagem.

6. REQUISITOS DE ARMAZENAGEM

6.1 EMBALAGEM

6.1.1 As especificações dos tipos de materiais e da capacidade de carga das embalagens que atendem ao sistema logístico de subsistência do Exército Brasileiro são as seguintes:

Embalagem primária	saco a vácuo puro, atóxico, resistente ao impacto, com vedação forte e com alta barreira protetora a luz, umidade e oxigênio. Peso líquido: 250 g, 500 g e 1 kg
Embalagem secundária	conjunto de unidades primárias embalado em caixa, resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 10 kg.

6.1.2 A embalagem primária deve obedecer aos requisitos da RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001 que estabelece os critérios gerais para embalagens e equipamentos em contato com os alimentos e Portaria INMETRO nº 251, de 9 de junho de 2021 que aprova o regulamento técnico metrológico consolidado sobre conteúdos líquidos de mercadorias pré-embaladas.

6.2 ROTULAGEM

6.2.1 A rotulagem deve obedecer aos requisitos da RDC ANVISA nº 727, de 1º de julho de 2022 que dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados e Portaria SDA/MAPA nº 570, de 9 de maio de 2022 que estabelece o padrão oficial de classificação do café torrado

Embalagem primária	rotulagem	Informações obrigatórias: - grupo(*); - informação da espécie(*); - denominação de venda; - conteúdo líquido; - identificação da origem; - identificação do lote; - prazo de validade; - instruções de conservação, preparo e uso do alimento,
Embalagem secundária	etiqueta adesiva ou na impressão na caixa	Informações obrigatórias: - grupo(*) - identificação da origem; - denominação de venda; - identificação do lote; - conteúdo líquido; - prazo de validade;

(*) Condições obrigatórias somente a partir de 18 (dezoito) meses, a contar da data da entrada em vigor da Portaria SDA/MAPA nº 570, de 9 de maio de 2022.

7. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

7.1 PARÂMETROS DE IDENTIDADE

PARÂMETRO	
Grupo	Torrado e moído
Tipo	Tipo único
Informação da espécie	- 100% arábica; ou - predominantemente arábica

7.2 CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS, DE TORREFAÇÃO E MOAGEM

CATEGORIA	PADRÃO
Qualidade Global	Regular a Excelente e nota de Qualidade Global igual ou maior que 4,5 pontos
Moagem	Média ou Fina
Ponto de torra	Média ou clara
Nº disco Agtron	55 a 75

7.3 PARÂMETROS DE QUALIDADE

PARÂMETRO	TIPO ÚNICO
Umidade	$\leq 5,0\%$
Somatório de matérias estranhas e impurezas	Máximo 1,0% (um por cento)
Elementos estranhos	Ausência
Extrato Aquoso	Mínimo de 20%

7.4 CRITÉRIO MACROSCÓPICO E MICROSCÓPICO

7.4.1 Os artigos devem cumprir os limites de tolerância para matérias estranhas em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade, estabelecidos pela RDC ANVISA nº 623, de 9 de março de 2022.

DETERMINAÇÕES	PADRÃO
Fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas práticas	60 em 25g Metodologia Analítica AOAC - 988.16 b (16.02.02)

7.5 CRITÉRIO MICROBIOLÓGICO

7.5.1 Os artigos devem cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC ANVISA nº 724, de 1º de julho de 2022 e IN ANVISA nº 161, de 1º de julho de 2022.

Micro-organismo	n	c	m	M
<i>Salmonella</i> /25g	10	0	Aus	-
<i>Escherichia coli</i> /g	5	2	10	10^2

n = número de unidades a serem colhidas aleatoriamente de um mesmo lote e analisadas individualmente.

m = limite que, em um plano de três classes, separa o lote aceitável do produto ou lote com qualidade intermediária aceitável;

M = limite que, em plano de duas classes, separa o produto aceitável do inaceitável. Valores acima de M são inaceitáveis;

c = número máximo aceitável de unidades de amostras com contagens entre os limites de m e M (plano de três classes).

8. DISPOSIÇÕES FINAIS

Este BT revoga o BT30.404-26 (2ª Ed) e está sujeito a alterações, conforme atualização da legislação sanitária.

Brasília, DF, 24 de agosto de 2023.

[Assinatura]

Chefe de Suprimento



**MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
CHEFIA DE SUPRIMENTO**

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

CARNE BOVINA PORCIONADA CONGELADA

**3ª Edição
2024**



**MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
CHEFIA DE SUPRIMENTO**

BOLETIM TÉCNICO

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE SUBSISTÊNCIA

CARNE BOVINA PORCIONADA CONGELADA

**3ª Edição
2024**

ÍNDICE DE ASSUNTOS

	Pag
1 FINALIDADE.....	4
2 OBJETIVO.....	4
3 LEGISLAÇÃO.....	4
4 CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO.....	4
5 VALIDADE.....	5
6 REQUISITOS DE ARMAZENAGEM.....	5
6.1 EMBALAGEM.....	5
6.2 ROTULAGEM.....	5
7 PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE.....	6
7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO.....	6
7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO.....	6
7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO.....	6
7.4 CRITÉRIO MICROBIOLÓGICO.....	7
8 PADRONIZAÇÃO DO PORCIONAMENTO	7
8.1 COXÃO MOLE - EM CUBOS	8
8.2 COXÃO MOLE - EM TIRAS.....	8
8.3 CORAÇÃO DA ALCATRA - EM BIFE	8
8.4 PATINHO - MOÍDO.....	9
9 DISPOSIÇÕES FINAIS.....	9

1. FINALIDADE

Este Boletim Técnico(BT) visa estabelecer os padrões de identidade e qualidade mínimos a que deverão observar os gêneros alimentícios adquiridos pela logística de subsistência.

2. OBJETIVO

Padronizar as condições mínimas exigíveis para aquisição e recebimento do artigo Carne bovina porcionada congelada.

3. LEGISLAÇÃO

A carne bovina porcionada congelada deve atender os requisitos estabelecidos nas seguintes legislações:

Portaria MAA nº 5, de 8 de novembro de 1988;
Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990;
Portaria MAA nº 368, de 4 de setembro de 1997;
RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001;
Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003;
IN MAPA nº 9, de 4 de maio de 2004;
IN MAPA nº 22, de 24 de novembro de 2005;
Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017;
IN MAPA nº 30, de 26 de junho de 2018;
Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020;
RDC ANVISA nº 429, de 8 de outubro de 2020;
Portaria INMETRO nº 249, de 9 de junho de 2021;
RDC ANVISA nº 623, de 9 de março de 2022;
IN ANVISA nº 161, de 1 de julho de 2022;
RDC ANVISA nº 724, de 1 de julho de 2022;
RDC ANVISA nº 727, de 1 de julho de 2022;
Portaria SDA nº 744, de 25 de janeiro de 2023;
RDC ANVISA nº 778, de 1 de março de 2023;
Portaria SDA/MAPA nº 1.021, de 22 de fevereiro de 2024;
Portaria MAPA nº 672, de 8 de abril de 2024;
Portaria INMETRO nº 262, de 9 de julho de 2024;
IN ANVISA nº 313, de 4 de setembro de 2024.

4. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

Temperatura do produto	Igual ou inferior a - 12°C (tolerância de +2°C) no interior da massa muscular.
Condições de recusa imediata	Sinais de descongelamento e/ou recongelamento.
Transporte	Veículo isotérmico com gerador de frio.

5. VALIDADE

O artigo deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 9 (nove) meses nas condições de conservação constante na rotulagem.

6. REQUISITOS DE ARMAZENAGEM

6.1 EMBALAGEM

6.1.1 As especificações dos tipos de materiais e capacidade de carga das embalagens que atendem ao sistema logístico de subsistência do Exército Brasileiro, são as seguintes:

Embalagem primária	Saco plástico atóxico, transparente, de alta barreira ao oxigênio e umidade, boa selagem térmica e boa resistência mecânica. Capacidade: até 5kg
Embalagem secundária	Caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: de 10kg a 20kg.

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

6.2 ROTULAGEM

Embalagem primária	Etiqueta de poliestireno para contato direto com o alimento.	Informações obrigatórias: - denominação (nome) de venda; - lista de ingredientes; - identificação da origem; - denominação do porcionamento e corte proveniente; - nome ou razão social, CNPJ e endereço do estabelecimento; - carimbo oficial de inspeção; - instruções sobre a conservação do produto; - identificação do lote; - prazo de validade; - indicação da expressão "Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº-----/-----"; (1) e - instruções sobre o preparo e uso do produto.
--------------------	--	--

Embalagem secundária	Etiqueta adesiva ou impressão na embalagem.	Informações obrigatórias: - identificação da origem; - denominação de venda; - denominação do corte; - identificação do lote; - conteúdo líquido; - prazo de validade; - instruções sobre a conservação do produto; - indicação da expressão "Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº-----/-----". (1)
----------------------	---	---

(1) Nos casos de equivalência do serviço de inspeção integrante do SISBI-Poa com o SIF, considerar os modelos de selo SISBI, conforme a Portaria MAPA nº 672, de 8 de abril de 2024.

7. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO

Aspecto	Conforme tipo de porcionamento.
Cor	Uniforme, sem manchas, variando do vermelho rosado ao vermelho pardo.
Consistência	Firme, compacta, elástica e ligeiramente úmida; isento de acúmulo anormal de líquido, gelatinoso e sanguinolento, entre as fibras musculares.
Odor e sabor	Suave, agradável e característico.

7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO

Ausência de qualquer corpo estranho.

7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO

DETERMINAÇÕES	PADRÃO
Teste de cocção	Ausência de odor de ranço, amoniacal e metálico.
pH	5,3 a 6,4 no extrato aquoso
Reação de Éber para gás sulfídrico	Negativo
Reação de Éber para amônia	Negativo
Pesquisa de formaldeído	Negativo
Prova para sulfitos (qualitativa)	Negativo
Presença de nitritos (qualitativa)	Negativo

7.4 CRITÉRIO MICROBIOLÓGICO

7.4.1 Os artigos devem cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC ANVISA nº 724, de 01 de julho de 2022 e IN ANVISA nº 161, de 01 de julho de 2022, com as respectivas alterações normativas.

	n	c	m	M
Salmonella/25g	5	0	Aus	-
Escherichia coli/g	5	2	10	10 ²
Estafilococos coagulase positiva/g (1)	5	2	10 ²	10 ⁴

(1) Somente para o produto moído.

n = número de unidades amostrais a serem coletadas aleatoriamente de um mesmo lote e analisadas individualmente;

c = número de unidades amostrais toleradas com qualidade intermediária;

m = limite microbiológico que, em um plano de três classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Aceitável" daquelas de "Qualidade Intermediária" e que, em um plano de duas classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Aceitável" daquelas de "Qualidade Inaceitável";

M = limite microbiológico que, em um plano de três classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Intermediária" daquelas de "Qualidade Inaceitável".

As seguintes interpretações devem ser aplicadas para os resultados analíticos:

1. no caso de planos de amostragem de duas classes:

a) satisfatório com qualidade aceitável, quando o resultado observado em todas as unidades amostrais for ausência ou menor ou igual a m; ou

b) insatisfatório com qualidade inaceitável, quando o resultado observado em qualquer unidade amostral for presença ou maior que m.

2. no caso de planos de amostragem de três classes:

a) satisfatório com qualidade aceitável, quando o resultado observado em todas as unidades amostrais for menor ou igual a m;

b) satisfatório com qualidade intermediária, quando o número de unidades amostrais com resultados entre m e M for igual ou menor que c e nenhuma unidade amostral apresentar resultado maior que M; ou

c) insatisfatório com qualidade inaceitável: quando o número de unidades amostrais com resultados entre m e M for maior que c ou alguma unidade amostral apresentar resultado maior que M.

8. PADRONIZAÇÃO DO PORCIONAMENTO

8.1 COXÃO MOLE - EM CUBOS

CORTE: Peças de coxão mole.	
TIPO DE PORCIONAMENTO: Formato de cubo, tamanho médio da unidade entre 2,0 a 4,0 cm. Congelado por método Individually Quick Frozen (IQF).	
ASPECTO: Cubos de aspecto uniforme, congelados individualmente, isento de aponeuroses, vasos sanguíneos, linfonodos, aparas e pelancas. Não deve apresentar acúmulo de líquido no interior da embalagem ou cristais de gelo na superfície do produto.	

8.2 COXÃO MOLE - EM TIRAS

CORTE: Peças de coxão mole.	
TIPO DE PORCIONAMENTO: Formato de tiras, tamanho médio da unidade: comprimento: de 3,0 a 7,0 cm; largura e espessura: de 1,5 a 3,0 cm. Congelado por método Individually Quick Frozen (IQF).	
ASPECTO: Tiras de aspecto uniforme, congeladas individualmente, isentas de aponeuroses, vasos sanguíneos, linfonodos, aparas e pelancas. Não deve apresentar acúmulo de líquido no interior da embalagem ou cristais de gelo na superfície do produto.	

8.3 CORAÇÃO DA ALCATRA - EM BIFES

CORTE: Peças de coração da alcatra.	
TIPO DE PORCIONAMENTO: Em formato de bifes, congelados individualmente, peso médio da unidade de 90 a 250 gramas. Congelado por método Individually Quick Frozen (IQF).	
ASPECTO: Bife de aspecto uniforme, congelado individualmente, isento de gordura de cobertura, aponeuroses, vasos sanguíneos, linfonodos, aparas e pelancas. Não deve apresentar acúmulo de líquido no interior da embalagem ou cristais de gelo na superfície do produto.	

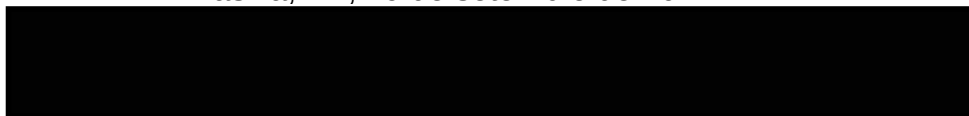
8.4 PATINHO - MOÍDO

CORTE: Peças de patinho.	
TIPO DE PORCIONAMENTO: Submetido a processo de moagem.	
ASPECTO: Produto moído, solto, uniforme, marmóreo e brilhante, sem acúmulo sanguíneo e isento de tecidos inferiores. Não deve apresentar acúmulo de líquido no interior da embalagem ou cristais de gelo na superfície do produto. Congelado por método Individually Quick Frozen (IQF).	
GORDURA	≤15%

9. DISPOSIÇÕES FINAIS

Este BT revoga o BT30.404-05 (2ª Ed) e está sujeito a alterações, conforme atualização da legislação sanitária.

Brasília, DF, 19 de setembro de 2024.



Chefe de Suprimento