



**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

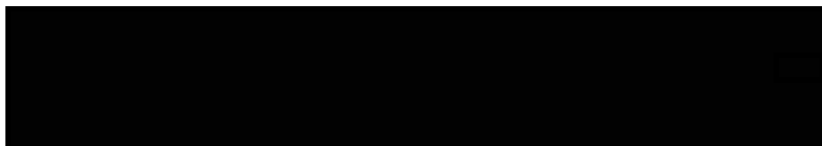
c) insatisfatório com qualidade inaceitável: quando o número de unidades amostrais com resultados entre m e M for maior que c ou alguma unidade amostral apresentar resultado maior que M.

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.



Chefe 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.

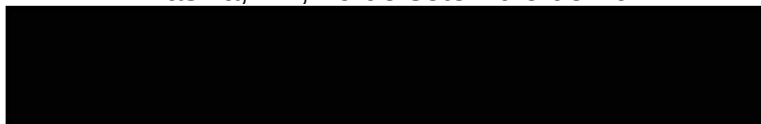
8. PADRONIZAÇÃO DO ARTIGO

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**

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.

Gen Bda

Chefe de Suprimento



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

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

CARNE SUÍNA DESOSSADA CONGELADA

**4ª Edição
2024**



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

BOLETIM TÉCNICO

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE SUBSISTÊNCIA

CARNE SUÍNA 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.....	6
7.4 CRITÉRIO MICROBIOLÓGICO.....	7
8 PADRONIZAÇÃO DOS CORTES.....	7
8.1 LOMBO.....	7
8.2 PERNIL.....	8
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 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";

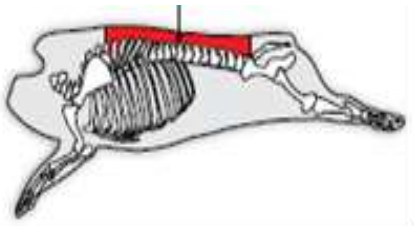
M = limite microbiológico que, em um plano de três classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Intermediária" daquelas de "Qualidade Inaceitável".

As seguintes interpretações devem ser aplicadas para os resultados analíticos:

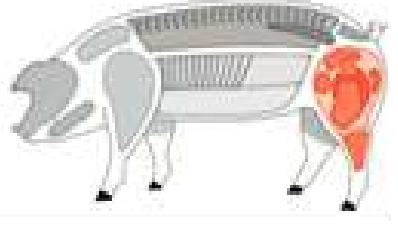
1. no caso de planos de amostragem de duas classes:
 - a) satisfatório com qualidade aceitável, quando o resultado observado em todas as unidades amostrais for ausência ou menor ou igual a m; ou
 - b) insatisfatório com qualidade inaceitável, quando o resultado observado em qualquer unidade amostral 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.

Gen Bda

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 ANVISAnr. 259, de 20 de setembro de 2002;
 Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003;
 RDC ANVISAnr360, 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 ANVISAnr 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;
 INMAPAnr21, de 31 de maio de 2017;
 INMAPAnr.30, de 26 de junho de 2018;
 RDCANVISAnr331, 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 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 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 2,500 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 25 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 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)
Limite de congelamento	12%

DETERMINAÇÕES	PADRAO(*)
Relação entre o teor de umidade/proteína e porção 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**

CARNE SUÍNA COM OSSO CONGELADA

**4ª Edição
2024**



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

BOLETIM TÉCNICO

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE SUBSISTÊNCIA

CARNE SUÍNA COM OSSO 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.....	7
8 PADRONIZAÇÃO DOS CORTES.....	7
8.1 BISTECA.....	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 carne suína com osso congelada.

3. LEGISLAÇÃO

A carne suína com osso 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 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	Bifes embalados conjuntamente, interfoliados, em plástico atóxico, de boa qualidade, transparente que permita a proteção do produto, resistente à água e ao congelamento.
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 e que permita o empilhamento adequado. Capacidade: até 20kg.

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	Bifes com superfície marmórea, 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, sem acúmulo de placas de gelo entre as peças; sem flacidez e exsudato.
Cor	Vermelho-róseo.
Consistência	Carne 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
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	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;

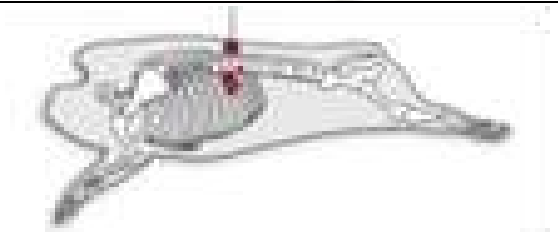
b) satisfatório com qualidade intermediária, quando o número de unidades amostrais com resultados entre m e M for igual ou menor que c e nenhuma unidade amostral apresentar resultado maior que M; ou

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 BISTECA

TIPIFICAÇÃO DO CORTE Considera-se "bisteca", o corte constituído a partir das massas musculares aderidas às bases ósseas do lombo, com serragem transversal de	
---	--

aproximadamente 5 cm do comprimento das costelas, das vértebras torácicas correspondentes. A bisteca deverá estar fatiada, possuindo cada fatia cerca de 1 a 2 cm de espessura e com peso entre 150 e 250 g cada.	
BASE ÓSSEA: vértebras torácicas	
COMPONENTES MUSCULARES longo dorsal, íliocostais, espinhais dorsais, multífidos, intercostais, serrato dorsal caudal e intertransversos lombares.	

9. DISPOSIÇÕES FINAIS

Este BT revoga o BT30.404-15 (3ª Ed) e está sujeito a alterações, conforme atualização da legislação sanitária.

Brasília, DF, 19 de setembro de 2024.

Gen Bda

Chefe de Suprimento



**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:

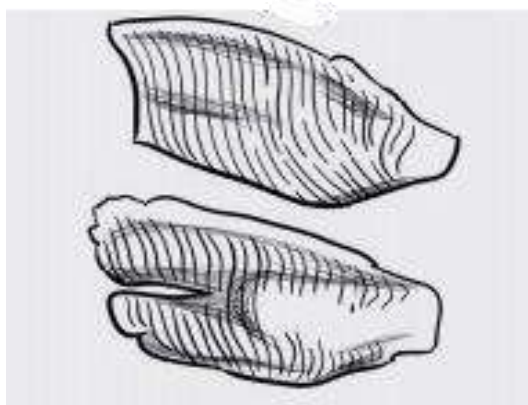
1. no caso de planos de amostragem de duas classes:
 - a) satisfatório com qualidade aceitável, quando o resultado observado em todas as unidades amostrais for ausência ou menor ou igual a m ; ou
 - b) insatisfatório com qualidade inaceitável, quando o resultado observado em qualquer unidade amostral 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	Alaranjada à alaranjada 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]

Gen Bda

Chefe de Suprimento



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

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

LEITE EM PÓ INSTANTÂNEO

**3ª Edição
2024**



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

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

LEITE EM PÓ INSTANTÂNEO

**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.....	6
8 DEFINIÇÃO DO PRODUTO.....	7
8.1 CLASSIFICAÇÃO.....	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 leite em pó instantâneo.

3. LEGISLAÇÃO

O leite em pó instantâneo 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;
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 69, de 13 de dezembro de 2006;
Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017;
RES/GMC/MERCOSUL nº 07/18, de 19 de abril de 2018;
IN MAPA nº 30, de 26 de junho de 2018;
IN MAPA nº 53, de 1 de outubro de 2018;
RDC ANVISA nº 429, de 8 de outubro de 2020;
Decreto nº 10.468, de 18 de agosto 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 160, de 1 de julho de 2022;
IN ANVISA nº 161, de 1 de julho de 2022;
RDC ANVISA nº 722, de 1 de julho de 2022;
RDC ANVISA nº 727, de 1 de julho de 2022;
RDC ANVISA nº 724, de 1 de julho de 2022;
RDC ANVISA nº 778, de 1 de março de 2023;
Portaria MAPA nº 672, de 8 de abril 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 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	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 confirmem uma proteção apropriada durante todo período de validade. Capacidade da caixa para produto embalado em saco aluminizado: 10 kg. Capacidade da caixa para produto embalado em lata metálica: 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	Impressa na embalagem primária	Informações obrigatórias: - denominação (nome) de venda; - classificação do produto; - lista de ingredientes; - identificação da origem; - nome ou razão social, CNPJ e endereço do estabelecimento; - carimbo oficial de inspeção; - instruções sobre a conservação do
--------------------	--------------------------------	--

		produto; - identificação do lote; - conteúdo líquido; - 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 caixa	Informações obrigatórias: - identificação da origem; - denominação de venda; - classificação do produto; - 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	Pó fino, uniforme e sem grumos.
Cor	Branco ou levemente amarelado.
Odor e sabor	Agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluído

7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO

Ausência de qualquer corpo estranho.

7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO

DETERMINAÇÕES	PADRÃO
Umidade %	≤ 5,0
Acidez titulável (ml de NaOH 0,1N/10g sólidos não gordurosos)	≤ 18,0
Índice de insolubilidade (ml)	≤ 1,0
Partículas queimadas (máx)	Disco B
Pesquisa de amido	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.

	n	c	m	M
Enterotoxinas estafilocócicas (ng/g)	5	0	Aus	-
Salmonella /25g	10	0	Aus	-
Enterobacteriaceae /g	5	0	10	-
Estafilococos coagulase positiva/g	5	1	10	10 ²
Aeróbios mesófilos/g	5	2	3x10 ⁴	1x10 ⁵

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. DEFINIÇÃO DO PRODUTO

O leite em pó é o produto que se obtém por desidratação do leite de vaca, integral, desnatado ou parcialmente desnatado e apto para a alimentação humana, mediante processos tecnologicamente adequados.

Será aceito como aditivo, unicamente, a Lecitina como emulsificante para a fabricação do leite instantâneo em uma proporção máxima de 5g/kg.

8.1. CLASSIFICAÇÃO

8.1.1 Por teor de gordura:

CLASSIFICAÇÃO	TEOR DE GORDURA
INTEGRAL (	$\geq 26 \%$
PARCIALMENTE DESNATADO	$>1,5 \%$ e $<26 \%$
DESNATADO	$\leq 1,5 \%$

8.1.2 De acordo com a Umectabilidade e Dispersabilidade o leite em pó será classificado como “Instantâneo” ou não, se atender aos seguintes requisitos:

CLASSIFICAÇÃO	PADRÃO	
	Dispersabilidade	Umectabilidade
INTEGRAL	$\geq 85 \%$	$\leq 60 \text{ s}$
PARCIALMENTE DESNATADO	$\geq 90 \%$	$\leq 60 \text{ s}$
DESNATADO	$\geq 90 \%$	$\leq 60 \text{ s}$

9. DISPOSIÇÕES FINAIS

Este BT revoga o BT30.404-18 (2ª Ed) e está sujeito a alterações, conforme atualização da legislação sanitária.

Brasília, DF, 08 de outubro de 2024.

Gen Bda

Chefe de Suprimento



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

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

FEIJÃO COMUM

**3ª Edição
2024**



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

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

FEIJÃO COMUM

**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
8 CLASSIFICAÇÃO DO ARTIGO.....	6
9 DISPOSIÇÕES FINAIS.....	6
10 ANEXO –TESTE DE COCÇÃO DO FEIJÃO.....	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 Feijão comum.

3. LEGISLAÇÃO

O feijão comum 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 12, de 28 de março de 2008;
 Portaria MAPA nº 381, de 28 de maio de 2009;
 IN MAPA nº 56, de 24 de novembro de 2009;
 IN MAPA nº 48, de 1 de novembro de 2011;
 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 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	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.

6.1 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 a classe do produto.
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, bagas de mamona, insetos vivos, tais como carunchos ou outras pragas de grãos armazenados.

7.2 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO

DETERMINAÇÕES	PADRÃO
Umidade	$\leq 14,0 \%$
Cocção(1)	Pelo menos, 90% (noventa por cento) dos grãos da amostra submetidos ao teste de cocção estão cozidos.

(1) ANEXO

8. CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO

A aquisição do feijão comum deve ser realizada conforme a classificação do produto abaixo relacionada:

GRUPO	CLASSE	TIPO
I FEIJÃO COMUM	PRETO	I
	CORES	I

9. DISPOSIÇÕES FINAIS

Este BT revoga o BT30.404-21 (2ª Ed) e está sujeito a alterações, conforme atualização da legislação sanitária.

Brasília, DF, 08 de outubro de 2024.

Gen Bda

Chefe de Suprimento

ANEXO**TESTE DE COCÇÃO DO FEIJÃO****1. Aplicação**

Feijão comum.

2. Tempo de cocção

É aquele em que pelo menos 90% (noventa por cento) dos grãos da amostra, submetidos ao teste de cocção, estão cozidos.

3. Material Básico

3.1 Balança.

3.2 Utensílios, como concha e colher para manipular o produto cru e cozido, respectivamente.

3.3 Fonte de calor. Pode ser fogão a gás ou elétrico ou fogareiro a gás.

3.4 Panela de pressão.

3.5 Panela de alumínio ou outro vasilhame com tampa, com capacidade para 2 litros.

3.6 Cronômetro.

3.7 Béquer de 500 ml.

3.8 Escorredor.

4. Procedimento

4.1 Pesar 300 g (trezentas gramas) da amostra e passar para o escorredor.

4.2 Lavar o feijão em água corrente até que a água fique limpa.

4.3 Escorrer o feijão.

4.4 Transferir 1,5 L (um e meio litros) de água pura ou potável para a panela de alumínio ou outro vasilhame e adicionar à amostra.

4.5 Tampar a panela de alumínio ou outro vasilhame e deixar o feijão de molho por 12 horas.

4.6 Transferir todo o conteúdo para uma panela de pressão e ajustar a tampa e a válvula, adicionando mais água pura ou potável, se necessário.

4.7 Levar ao fogo e aquecer até o ponto em que ocorrer saída de vapor pela válvula (esse momento corresponderá ao tempo zero do teste de cocção).

4.8 Continuar o aquecimento durante 30 minutos, começando a contar o tempo a partir do início da saída de vapor pela válvula (tempo zero).

4.9 Retirar a panela de pressão do fogo e aguardar 15 (quinze) minutos, para diminuir a pressão do vapor no interior da panela.

4.10 Mover a válvula, para verificar se ainda existe a saída de vapor sob pressão.

4.11 Abrir a panela de pressão, se não houver saída de vapor pela válvula.

4.12 Mexer com colher até misturar todo o feijão, tomando-se ao acaso pelo menos 100 (cem) grãos, para apurar o grau de cocção.

4.13 Comprimir os grãos de feijão, um a um entre os dedos polegar e indicador, exercendo pressão moderada e observar o aspecto do grão.

5. Resultado

5.1 Grão cozido: é considerado cozido aquele que cede facilmente a uma pressão moderada e apresenta uma consistência pastosa suave, que vai desde fina

até ligeiramente grumosa; e/ou antes de ser comprimido o grão apresenta-se intumescido, a superfície fosca e a coloração da casca fica mais clara.

5.2 Grão não-cozido: após comprimido, as porções mais internas do grão apresentam-se endurecidas em relação às regiões mais externas e o aspecto não é homogêneo, desintegrando-se facilmente em pequenas partículas; ou é considerado não-cozido aquele grão que, ao ser comprimido, os seus cotilédones (bandinhas) escapam ou fracionam em pedaços não grumosos.

5.3 Cocção adequada: quando, no mínimo, 90% (noventa por cento) dos grãos examinados apresentam-se cozidos.

5.4 Cocção inadequada: quando menos de 90% (noventa 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**

ÓLEO DE SOJA REFINADO

**5ª Edição
2024**



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

BOLETIM TÉCNICO

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE SUBSISTÊNCIA

ÓLEO DE SOJA REFINADO

**5ª 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
8 CLASSIFICAÇÃO DO ARTIGO.....	6
9 DISPOSIÇÕES FINAIS.....	6

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 óleo de soja refinado.

3. LEGISLAÇÃO

O óleo de soja refinado deve atender aos requisitos estabelecidos nas seguintes legislações:

Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990;
 RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001;
 Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003;
 IN MAPA nº 49, de 22 de dezembro de 2006;
 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;
 IN ANVISA nº 87, de 15 de março de 2021;
 Portaria INMETRO nº 251, de 9 de junho de 2021;
 Portaria INMETRO nº 249, de 9 de setembro de 2021;
 RDC ANVISA nº 623, de 9 de março de 2022;
 Portaria MAPA nº 418, de 30 de março de 2022;
 IN ANVISA nº 160, de 1 de julho de 2022;
 IN ANVISA nº 161, de 1 de julho de 2022;
 RDC ANVISA nº 722, 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.

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 7 (sete) 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	Garrafa tipo PET ou galão tipo PET com alça, atóxico, com volume variável e com abertura na parte superior a prova de violação. Capacidade: 0,9 litros, 6 litros ou 18 litros
Embalagem secundária	Conjunto de unidades primárias embalado em caixa resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 20 unidades de 0,9 litros ou 3 unidades de 6 litros.

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.

6.1 ROTULAGEM

Embalagem primária	Etiqueta adesiva	Informações obrigatórias: - denominação de venda; - lista de ingredientes; - rotulagem nutricional; - conteúdo líquido; - identificação da origem; - identificação do lote; - prazo de validade; - classificação do produto (tipo).
Embalagem secundária	Etiqueta adesiva ou impressão na caixa	Informações obrigatórias: - denominação de venda; - identificação da origem; - identificação do lote; - conteúdo líquido; - prazo de validade;

7. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO

Aspecto a 25° C	Límpido e isento de impurezas.
Cor	Característica do produto
Odor e sabor	Característicos do produto.

7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO

Ausência de qualquer matéria estranha ao produto.

7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO

DETERMINAÇÕES (1)	PADRÃO
Índice de acidez (mg KOH/g)	≤ 0,20
Índice de peróxido (meq/kg)	≤ 2,5
Índice de refração (nD40)	≥ 1,466, ≤ 1,470
Ponto de fumaça	≥ 210

(1) Parâmetros específicos ao produto Tipo I, conforme IN MAPA nº 49, de 22 de dezembro de 2006 e Portaria MAPA nº 418, de 30 de março de 2022.

8. CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO

A aquisição de óleo de soja refinado deve ser realizada conforme a classificação do produto abaixo relacionada:

ÓLEO VEGETAL	TIPO
ÓLEO DE SOJA REFINADO	I

9. DISPOSIÇÕES FINAIS

Este BT revoga o BT30.404-33 (4ª Ed) e está sujeito a alterações, conforme atualização da legislação sanitária.

Brasília, DF, 08 de outubro de 2024.

[Redacted Signature]

Gen Bda [Redacted]
Chefe de Suprimento



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

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

MARGARINA

**4ª Edição
2024**



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

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

MARGARINA

**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 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 margarina.

3. LEGISLAÇÃO

A margarina deve atender aos requisitos estabelecidos nas seguintes legislações:

Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990;
 RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001;
 Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003;
 IN MAPA nº 66, de 10 de dezembro de 2019;
 IN MAPA nº 23, de 25 de março de 2020;
 RDC ANVISA nº 429, de 8 de outubro de 2020;
 Decreto nº 10.468, de 18 de agosto 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 de 2022;
 RDC ANVISA nº 727, de 1 de julho de 2022;
 RDC ANVISA nº 724, de 1 de julho de 2022;
 RDC ANVISA nº 778, de 1 de março de 2023.

4. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

Temperatura do produto	Temperatura ambiente ou sob refrigeração conforme rotulagem (igual ou inferior a 10°C).
Condições de recusa imediata	- Teor de lipídios informado na rotulagem inferior ao padrão estabelecido; - Quebra da emulsão do produto, propiciando a exsudação ou a separação do produto em fases; ou - Temperatura superior ao constante na rotulagem.
Transporte	Veículo adequado para o transporte de alimentos.

5. VALIDADE

O artigo deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 7 (sete) meses para embalagem primária igual ou superior a 3 quilos e validade vigente de 4 (quatro) meses para embalagem primária igual ou inferior a 1 quilo, 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	Pote ou balde plástico hermeticamente fechado, resistente, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confirmem uma proteção apropriada durante todo período de validade. Capacidade: pote de 500 g ou 1 kg ou balde de 3, 14,5 ou 15 kg.
Embalagem secundária	Caixa de papelão resistente, lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e que lhe confirmem uma proteção apropriada durante todo período de validade. Capacidade: 6 kg para pote e 18 kg para balde de 3 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

Primária	Impressa na embalagem primária	Informações obrigatórias: - denominação (nome) de venda; - classificação do produto; - lista de ingredientes; - identificação da origem; - nome ou razão social, CNPJ e endereço do estabelecimento; - instruções sobre a conservação do produto; - identificação do lote; - conteúdo líquido; - prazo de validade; - teor de gordura (%).
Secundária	Impressa na embalagem secundária	Informações obrigatórias: - denominação (nome) de venda; - identificação da origem; - instruções sobre a conservação do produto; - identificação do lote; - conteúdo líquido; - prazo de validade.

7. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO

Aspecto	Normal ou característico e sem quebra de emulsão.
Cor	Amarela ou branco amarelada, homogênea normal.
Odor e sabor	Característicos do produto. Livre de notas oxidadas, desagradáveis ao paladar.

7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO

Ausência de qualquer matéria estranha ao produto.

7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO

DETERMINAÇÕES	PADRÃO
Lipídios totais	≥ 70 %

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
Enterobacteriaceae/g	5	2	10	10 ²
Bolores e leveduras/g	5	2	5x10 ²	10 ³
Salmonella/25g	5	0	Aus	-

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.

9. DISPOSIÇÕES FINAIS

Este BT revoga o BT30.404-34 (3ª Ed) e está sujeito a alterações, conforme atualização da legislação sanitária.

Brasília, DF, 14 de novembro de 2024.

Gen Bda

Chefe de Suprimento



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

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

ÓLEO DE MILHO REFINADO

**4ª Edição
2024**



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

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

ÓLEO DE MILHO REFINADO

**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
8 CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO.....	6
9 DISPOSIÇÕES FINAIS.....	6

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 óleo de milho refinado.

3. LEGISLAÇÃO

O óleo de milho refinado deve atender aos requisitos estabelecidos nas seguintes legislações:

Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990;
 RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001;
 Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003;
 IN MAPA nº 49, de 22 de dezembro de 2006;
 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;
 IN ANVISA nº 87, de 15 de março de 2021;
 Portaria INMETRO nº 251, de 9 de junho de 2021;
 Portaria INMETRO nº 249, de 9 de setembro de 2021;
 RDC ANVISA nº 623, de 9 de março de 2022;
 Portaria MAPA nº 418, de 30 de março de 2022;
 IN ANVISA nº 160, de 1 de julho de 2022;
 IN ANVISA nº 161, de 1 de julho de 2022;
 RDC ANVISA nº 722, 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.

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 7 (sete) 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	Garrafa tipo PET ou galão tipo PET com alça, atóxico, com volume variável e com abertura na parte superior a prova de violação. Capacidade: 0,9 litros, 6 litros ou 18 litros
Embalagem secundária	Conjunto de unidades primárias embalado em caixa resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 20 unidades de 0,9 litros ou 3 unidades de 6 litros.

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.

6.1 ROTULAGEM

Embalagem primária	Etiqueta adesiva	Informações obrigatórias: - denominação de venda; - lista de ingredientes; - rotulagem nutricional; - conteúdo líquido; - identificação da origem; - identificação do lote; - prazo de validade; - classificação do produto (tipo).
Embalagem secundária	Etiqueta adesiva ou impressão na caixa	Informações obrigatórias: - denominação de venda; - identificação da origem; - identificação do lote; - conteúdo líquido; - prazo de validade;

7. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO

Aspecto a 25° C	Límpido e isento de impurezas.
Cor	Característica do produto
Odor e sabor	Característicos do produto.

7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO

Ausência de qualquer matéria estranha ao produto.

7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO

DETERMINAÇÕES (1)	PADRÃO
Índice de acidez (mg KOH/g)	≤ 0,20
Índice de peróxido (meq/kg)	≤ 2,5
Índice de refração (nD40)	≥ 1,465, ≤ 1,468

(1) Parâmetros específicos ao produto Tipo I, conforme IN MAPA nº 49, de 22 de dezembro de 2006 e Portaria MAPA nº 418, de 30 de março de 2022.

8. CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO

A aquisição de óleo de milho refinado deve ser realizada conforme a classificação do produto abaixo relacionada:

ÓLEO VEGETAL	TIPO
ÓLEO DE MILHO REFINADO	I

9. DISPOSIÇÕES FINAIS

Este BT revoga o BT30.404-33 (3ª Ed) e está sujeito a alterações, conforme atualização da legislação sanitária.

Brasília, DF, 09 de outubro de 2024.

[Redacted Signature]

Gen Bua

Chefe de Suprimento



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

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

ÓLEO DE MILHO REFINADO

**4ª Edição
2024**



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

BOLETIM TÉCNICO

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE SUBSISTÊNCIA

ÓLEO DE MILHO REFINADO

**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
8 CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO.....	6
9 DISPOSIÇÕES FINAIS.....	6

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 óleo de milho refinado.

3. LEGISLAÇÃO

O óleo de milho refinado deve atender aos requisitos estabelecidos nas seguintes legislações:

Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990;
 RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001;
 Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003;
 IN MAPA nº 49, de 22 de dezembro de 2006;
 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;
 IN ANVISA nº 87, de 15 de março de 2021;
 Portaria INMETRO nº 251, de 9 de junho de 2021;
 Portaria INMETRO nº 249, de 9 de setembro de 2021;
 RDC ANVISA nº 623, de 9 de março de 2022;
 Portaria MAPA nº 418, de 30 de março de 2022;
 IN ANVISA nº 160, de 1 de julho de 2022;
 IN ANVISA nº 161, de 1 de julho de 2022;
 RDC ANVISA nº 722, 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.

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 7 (sete) 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	Garrafa tipo PET ou galão tipo PET com alça, atóxico, com volume variável e com abertura na parte superior a prova de violação. Capacidade: 0,9 litros, 6 litros ou 18 litros
Embalagem secundária	Conjunto de unidades primárias embalado em caixa resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 20 unidades de 0,9 litros ou 3 unidades de 6 litros.

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.

6.1 ROTULAGEM

Embalagem primária	Etiqueta adesiva	Informações obrigatórias: - denominação de venda; - lista de ingredientes; - rotulagem nutricional; - conteúdo líquido; - identificação da origem; - identificação do lote; - prazo de validade; - classificação do produto (tipo).
Embalagem secundária	Etiqueta adesiva ou impressão na caixa	Informações obrigatórias: - denominação de venda; - identificação da origem; - identificação do lote; - conteúdo líquido; - prazo de validade;

7. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO

Aspecto a 25° C	Límpido e isento de impurezas.
Cor	Característica do produto
Odor e sabor	Característicos do produto.

7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO

Ausência de qualquer matéria estranha ao produto.

7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO

DETERMINAÇÕES (1)	PADRÃO
Índice de acidez (mg KOH/g)	$\leq 0,20$
Índice de peróxido (meq/kg)	$\leq 2,5$
Índice de refração (nD40)	$\geq 1,465, \leq 1,468$

(1) Parâmetros específicos ao produto Tipo I, conforme IN MAPA nº 49, de 22 de dezembro de 2006 e Portaria MAPA nº 418, de 30 de março de 2022.

8. CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO

A aquisição de óleo de milho refinado deve ser realizada conforme a classificação do produto abaixo relacionada:

ÓLEO VEGETAL	TIPO
ÓLEO DE MILHO REFINADO	I

9. DISPOSIÇÕES FINAIS

Este BT revoga o BT30.404-33 (3ª Ed) e está sujeito a alterações, conforme atualização da legislação sanitária.

Brasília, DF, 09 de outubro de 2024.

Gen Bda
Chefe de Suprimento



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

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

MACARRÃO

**3ª Edição
2024**



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

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

MACARRÃO

**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 E MICROSCÓPICO.....	6
7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO.....	6
7.4 CRITÉRIO MICROBIOLÓGICO.....	6
8 PADRONIZAÇÃO DO PRODUTO.....	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 macarrão.

3. LEGISLAÇÃO

O macarrão deve atender aos requisitos estabelecidos nas seguintes legislações:

Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990;
RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001;
Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003;
IN MAPA nº 8, de 2 de junho de 2005;
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;
RDC ANVISA nº 487, de 26 de março de 2021;
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;
RDC nº 711, de 1 de julho 2022;
IN ANVISA nº 160, de 1 de julho de 2022;
IN ANVISA nº 161, de 1 de julho de 2022;
RDC ANVISA nº 722, 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 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	Padronização do produto. 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 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. Capacidades: 5 e 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.

6.1 ROTULAGEM

Embalagem primária	Impressa na embalagem primária	Informações obrigatórias: - denominação (nome) de venda; - lista de ingredientes; - conteúdo líquido; - identificação da origem; - identificação da variedade; - nome ou razão social, CNPJ e endereço do estabelecimento; - identificação do lote; - prazo de validade; - informação nutricional.
--------------------	--------------------------------	--

Embalagem secundária	Etiqueta adesiva ou impressão na embalagem	Informações obrigatórias: - denominação (nome) de venda; - identificação da origem; - identificação do lote; - conteúdo líquido; - data de validade;
----------------------	--	---

7. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO

Aspecto	Característico.
Cor	Característica.
Odor e sabor	Característicos.

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.

7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO

DETERMINAÇÕES	PADRÃO
Umidade e substâncias voláteis a 105°C, g/100g da massa (%)	$\leq 13,0$
RMF- Cinzas na base seca (%)	$\leq 1,4$
Acidez - ml de solução N de NaOH/100g da massa (%)	$\leq 5,0$

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	-
Bacillus cereus presuntivo/g	5	1	10^2	5×10^3
Estafilococos coagulase positiva/g , somente nas massas com ovos	5	2	10^3	5×10^3
Escherichia coli/g	5	3	5×10	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 DO PRODUTO

A aquisição do macarrão deve ser realizada conforme o tipo e variedade de massa, abaixo relacionada:

TIPO DE MASSA	VARIEDADE	PADRÃO
LONGA	ESPAGUETE	
	TALHARIM	
CURTA	PENNE	
	FUSILLI/ PARAFUSO	

9. DISPOSIÇÕES FINAIS

Este BT revoga o BT30.404-25 (2ª Ed) e está sujeito a alterações, conforme atualização da legislação sanitária.

Brasília, DF, 12 de novembro de 2024.

Gen Bda

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.

[Redacted Signature]

Gen Bda

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 02/22

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA

PEIXES REGIONAIS
CONGELADOS EM FILE

PIRARUCU, TAMBAQUI,
SURUBIM E ARUANÃ



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

BOLETIM TÉCNICO
ESPECIAL NR 02/22

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA

PEIXES REGIONAIS
CONGELADOS EM FILÉ

PIRARUCU, TAMBAQUI,
SURUBIM E ARUANÃ

NOICEDEASSUNTOS	Pag
1 FINALIDADE.....	4
2 OBJETIVO.....	4
3 LEGISLAÇÃO.....	4
4 CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO.....	4
5. VALIDADE.....	4
6 REQUISITOSDEARMAZENAGEM.....	5
6.1 EMBALAGEM.....	5
6.2 ROTULAGEM.....	5
7 PADRAODEIDENTIDADEEEQUALIDADE.....	6
7.1CRITERIOORGANOLEPTICO.....	6
7.2 CRITERIOMACROSCOPICO.....	6
7.3 CRITERIOFÍSICO-QUIMICO.....	6
7.4 CRITERIOMICROBIOLÓGICO.....	7
8 PADRONIZAÇÃODASESPECIES.....	8
8.1 PIRARUCU.....	8
8.2TAMBAQUI.....	8
8.3SURUBIM.....	9
8.4ARUANÃ.....	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 regional congelado em file.

3. LEGISLAÇÃO

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

Leinr 8.078, de 11 de setembro de 1990;
 Portaria MAPAnr 368, 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 ANVISAnr. 259, de 20 de setembro de 2002;
 Leinr.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 ANVISAnr 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;
 INMAPAnr21, de 31 de maio de 2017;
 INMAPAnr.30, de 26 de junho de 2018;
 RDCANVISAnr331, de 23 de dezembro de 2019;
 INANVISAnr 60, de 23 de dezembro de 2019.

4. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

Temperatura	igual ou inferior a - 18°C (tolerância de +2°C) no interior da massa muscular.
Recusa imediata	se houver descongelamento ou re 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	file 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: 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 às condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: de 10 a 30 kg.

6.1.2A 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 sem contato com alimentos.

6.2 ROTULAGEM

Embalagem primária	Impressão na embalagem ou com etiqueta adesiva.	Informações obrigatórias: - identificação da origem; - denominação da venda; - identificação da espécie; - expressão "compele" ou "sempele"; - 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; - expressão "compele" ou "sempele"; - 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 ORGANOLÉPTICO

Aspecto	uniforme, sem manchas, sem corpo estranho ou parasitas no interior da musculatura, ausência de limo na superfície.
Cor	característica da espécie.
Consistência	musculatura firme e íntegra.

7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO

Ausência de qualquer corpo estranho.

7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO

DETERMINAÇÕES	PADRAO (*)
Teste de cocção	consistência da carne firme e ausência de odor amoniacal, sulfídrico ou rançoso.
pH	<7,00 9,20 (somente família Merluccidae)
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 Merluccidae)
Límite de deglaciamento	12%

DETERMINAÇÕES	PADRAO(*)
Relação entre o teor de umidade/proteína e a porção 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 INANVISA 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 FILÉ DE PIRARUCU SEM PELE

IDENTIFICAÇÃO DA ESPÉCIE	ESPÉCIE: <i>Arapaima gigas</i>
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 até o pedúnculo caudal, no sentido paralelo à coluna vertebral.	
COR E ASPECTO	Característicos da espécie. Ausência de sinais de queima pelo frio, de desidratação excessiva com coloração anormal amarelada ou esbranquiçada na superfície.

8.2 FILE DE TAMBAQUI COM PELE

IDENTIFICAÇÃO DA ESPÉCIE	Espécie: : <i>Colossoma macropomum</i>
APRESENTAÇÃO: Produto eviscerado, com pele, sem cabeça e sem espinhaço. File obtido a partir do corte longitudinal da porção muscular desde a parte imediatamente posterior da cabeça até o pedúnculo caudal, no sentido paralelo à coluna vertebral.	
COR E ASPECTO	Característicos da espécie. Ausência de sinais de queima pelo frio, de desidratação excessiva com coloração anormal amarelada ou esbranquiçada na superfície.

8.3 FILÉ DE SURUBIM SEM PELE

IDENTIFICAÇÃO DA ESPÉCIE	ESPÉCIE: <i>Pseudoplatystoma fasciatum</i>
APRESENTAÇÃO: 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 até o pedúnculo caudal, no sentido paralelo à coluna vertebral.	
COR E ASPECTO	Característicos da espécie. Ausência de sinais de queima pelo frio, de desidratação excessiva com coloração anormal amarelada ou esbranquiçada na superfície.

8.4 FILÉ DE ARUANÃ SEM PELE

IDENTIFICAÇÃO DA ESPECIE	ESPÉCIE: Osteoglossum bicirrhosum
APRESENTAÇÃO: 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 até o pedúnculo caudal, no sentido paralelo à coluna vertebral.	
COR E ASPECTO	musculatura clara e rosácea

9 DISPOSIÇÕES FINAIS

9.4 Este BT está sujeito a alterações, conforme atualização da legislação sanitária. 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, 1 de agosto de 2022

COMANDO DA 12ª REGIÃO MILITAR



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 ANVISAnr. 259, de 20 de setembro de 2002;
 Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003;
 RDC ANVISAnr360, 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 ANVISAnr 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;
 INMAPAnr21, de 31 de maio de 2017;
 INMAPAnr.30, de 26 de junho de 2018;
 RDCANVISAnr331, 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 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 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

COMANDO 12 REGIAO MILITAR/MEX/AM

Estudo Técnico Preliminar 71/2025

1. Informações Básicas

Número do processo: 64321021881/2025-19

2. Descrição da necessidade

De acordo com o **Boletim Técnico N° 30.416-01**, de 2025, 6ª Edição, da Diretoria de Abastecimento, as Regiões Militares (RM) têm jurisdição sobre as áreas em que estão localizadas, para as atividades relativas ao apoio logístico.

Aplicando esse conceito à cadeia de suprimento Classe I Ccol, as RM são responsáveis por controlar e fiscalizar, no âmbito de sua área de jurisdição, as OM e os OP integrantes da cadeia de suprimento, por meio de seus Escalões Logísticos (Esc LOG/CCOL).

Alguns Comandos Militares de Área possuem Grupamentos Logísticos (Gpt Log), que são comandos de constituição variável, destinados ao planejamento, ao controle e à execução do apoio logístico na sua área de jurisdição. Na prática exercem as tarefas afetas às funções logísticas desempenhadas anteriormente pelos Escalões Logísticos das Regiões Militares (RM).

As RM/Gpt Log têm a função principal gerenciar toda a cadeia de suprimento classe I, na sua área de jurisdição, para isso executa várias tarefas previstas na função logística suprimento.

As delegações para a realização da licitação no universo de suas OM jurisdicionadas é possível. Porém entende-se que as RM/Gpt Log, por possuírem corpo técnico mais adequado, inclusive contando com assessoria jurídica, devem utilizar a delegação em último caso.

As RM/Gpt Log são responsáveis por adquirirem QS, com entrega prevista nos seus OP subordinados.

De acordo com o **Regimento Interno, Capítulo VI**, do Comando da 12ª Região Militar, publicado no Adt nº 196, de 25 de outubro de 2018, cabe ao Centro de Coordenação e Operações Logísticas (CCOL), dentre outras, as seguintes atribuições:

XIII - assessorar o Cmt da 12ª RM na coordenação e no controle das atividades logísticas, territoriais e administrativas do Cmdo 12ª RM;

XIV - elaborar estudos de Estado-Maior determinados pelo Cmdo da 12ª RM;

XV - confeccionar as Ordens de Serviço referentes às atividades da CCOL;

XVI - acompanhar qualquer atividade logística desenvolvida no Cmdo, OM Subordinadas e OM apoiadas na área da Amazônia Ocidental, de interesse da 12ª RM;

XVII - propor as medidas necessárias para o aperfeiçoamento contínuo da eficiência e eficácia das atividades da 12ª RM, particularmente, no campo da logística;

XVIII - manter os seus processos adequados à excelência na gestão;

XIX - acompanhar, estudar as implicações logísticas, sugerir propostas e o apoio a ser prestado pelo CLTO às operações militares;

XX - coordenar e integrar as atividades, no âmbito externo e interno da SCOL/12ª RM;

XXI - realizar estudos, trabalhos e atividades com a finalidade de permitir a integração do planejamento logístico e de mobilização de competência da 12ª RM com o planejamento operacional do CMA.

Como integrante do Centro de Coordenação e Operações Logísticas (CCOL) existe a Subseção de Classe I, com as seguintes atribuições:

- I - analisar e despachar os documentos recebidos do CCOL/12ª RM nos assuntos relativos à sua classe;
- II - **assessorar o Ch CCOL nos assuntos relativos à função logística de suprimento no tocante a sua classe, quanto ao fornecimento, transferências, recolhimentos, levantamento de necessidades, inclusão em carga, homologação de descarga e controle dos suprimentos existentes no Órgão Provedor/Organização Militar (OP/OM);**
- III - fiscalizar, quando necessário, os contratos para aquisição de Quantitativo de Subsistência (QS), informando o gestor de contratos sobre o andamento dos mesmos, bem como as alterações, visando à adoção de soluções apropriadas;
- IV - propor, ao Chefe da Seção de Abastecimento, alterações nas quantidades fornecidas dos artigos de suprimento relativos à sua classe;
- V - assessorar o Chefe da Seção de Abastecimento nos assuntos de mobilização de material industrial;
- VI - realizar estudos de Estado-Maior, quando determinado pelo Cmdo da 12ª RM;
- VII - assessorar o Chefe da Seção de Abastecimento no gerenciamento dos sistemas, na sua classe, na área da 12ª RM;
- VIII - solicitar, junto à Seção de Abastecimento, artigos de suprimento relativos à sua classe para eventuais necessidades.

Assim, dentro da **Estrutura Organizacional do Comando da 12ª Região Militar**, é competência do Centro de Coordenação e Operações Logísticas (CCOL) requisitar a aquisição de suprimento classe I – gêneros alimentícios do Quantitativo de Subsistência (QS) - para atender um efetivo aproximado de 13.850 (treze mil oitocentos e cinquenta) militares. Ao todo, são 63 (sessenta e três) Organizações Militares, 17 (dezessete) Pelotões Especiais de Fronteira das Guarnições do Comando Militar da Amazônia, por meio de realização de **Pregão Eletrônico SRP**.

A manutenção dos níveis de estoque dos artigos do Quantitativo de Subsistência (QS) é de suma importância para o preparo e emprego da tropa, principalmente para atuação dos Pelotões Especiais de Fronteira (PEF); as quantidades requeridas são de extrema necessidade, de forma que não haja solução de continuidade, principalmente no que se refere ao preparo e emprego das Organizações Militares do Comando Militar da Amazônia, que, entre tantas atividades que desenvolve, tem a missão de realizar a confecção de cardápio diário e serviço de refeição nas dependências de seu Setor de Aprovisionamento, visando o provimento da alimentação de todo seu quadro funcional, para o cumprimento das mais variadas funcionalidades desenvolvidas no âmbito de suas instalações. Os gêneros alimentícios para atender a necessidade são do tipo in natura.

A necessidade de aquisição para atender um efetivo aproximado de 13.850 (treze mil oitocentos e cinquenta) militares. Ao todo, são 63 (sessenta e três) Organizações Militares, sendo 27 organizações militares com rancho 17 (dezessete) Pelotões Especiais de Fronteira das Guarnições do Comando Militar da Amazônia, apoiadas pelo 12º Batalhão de Suprimento, de Quantitativo de Subsistência (QS), por intermédio da realização de Pregão Eletrônico SRP.

A aquisição de **Quantitativo de Subsistência (QS)** - gêneros alimentícios (Classe I) - para a tropa operacional possui **alto grau de prioridade** devido ao seu impacto direto na capacidade de combate, saúde e segurança dos militares, sendo essencial para a manutenção da continuidade operacional.

A justificativa fundamenta-se nos seguintes pilares:

- I- **Necessidade Operacional e de Pessoal:** O QS é fundamental para garantir a alimentação da tropa, *um item de primeira necessidade para a manutenção da energia e prontidão dos militares.*
- II- **Continuidade das Operações:** A aquisição é essencial para que as Organizações Militares (OM) sigam operando sem interrupções, *garantindo que o efetivo esteja alimentado para cumprir missões.*
- III- **Segurança Alimentar e Nutricional:** A aquisição de gêneros, inclusive via agricultura familiar, *assegura a qualidade e a quantidade de alimentos necessários (nutrientes e calorias) para o alto esforço físico da tropa operacional.*
- IV- **Gestão de Riscos:** *A falta de alimentação adequada pode gerar riscos à saúde do efetivo e à segurança, sendo um item que não se enquadra em "despesas não essenciais".*

A descentralização de recursos para o QS, como o Plano de Descentralização Logística, visa garantir essa aquisição de forma rápida e eficiente para as tropas operacionais, especialmente no Comando Militar da Amazônia (CMA).

A realização do certame licitatório para a eventual aquisições de fornecimento de gêneros alimentícios está enquadrada em conformidade com o disposto na Lei 14.133/2021, nos níveis de suprimento definidos pelo Estado Maior do Exército – EME. Portaria - D Abst/Colog/C x nº 183, de 11/12/2020 - Normas Administrativas Relativas ao Material de Gestão da Diretoria de Abastecimento (NARABST) EB40-N-30. 950 1ª Edição 2020, levando-se em consideração os seguintes fatores: disponibilidade de recursos, efetivos médios apoiados, consumo médio mensal observado (Fator de Consumo), grau de perecibilidade do suprimento, dotações estabelecidas pelo EME, dentre outros fatores. Portaria - D Abst/Colog/C x nº 183, de 11/12/2020 - Normas Administrativas Relativas ao Material de Gestão da Diretoria de Abastecimento (NARABST). EB40-N-30. 950, 1ª Edição 2020. O Fator de Consumo (FC) é a necessidade mensal projetada de cada artigo de subsistência, levando-se em consideração o efetivo implantado na Organização Militar apoiada, a Quantidade Tabelar de cada artigo (Boletim Técnico nº 001/2018-SGLS/D Abst, de 21 de maio de 2018) e o número de dias do mês.

As quantidades solicitadas no presente processo visam atender as reais demandas deste Comando e Organizações Militares apoiadas, não estando, em hipótese alguma, superestimada, razão pelas quais são plenamente justificáveis.

Foram observadas as normas pertinentes ao Programa de Aquisição de Alimentos, este Comando realizou o processo de Chamada Pública Nr 001/2024, homologado em 8 de julho de 2024, que esteve em vigor até julho de 2025 conforme documento anexo a este Estudo Técnico Preliminar, cumprindo os termos da Lei nº 14.628, de 2023.

Ressalta-se que esta Unidade Gestora já instaurou o procedimento administrativo correspondente à **Chamada Pública nº 03/2025**, destinada à aquisição de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar, estando prevista a publicação do respectivo edital na data de **10 de fevereiro de 2026**, em conformidade com as normas aplicáveis ao Programa de Aquisição de Alimentos.

Registra-se, contudo, que a efetiva contratação do percentual mínimo previsto na legislação observará as hipóteses excepcionais previstas no **§2º do art. 4º do Decreto nº 11.802/2023**, que admitem a não observância integral do percentual mínimo quando devidamente justificada no processo administrativo. Nesse sentido, poderão ensejar a redução ou impossibilidade de cumprimento integral do percentual mínimo as seguintes situações, devidamente comprovadas nos autos:

I – inexistência de propostas válidas ou ausência de participação de cooperativas, associações ou agricultores familiares aptos a fornecer determinados itens demandados na chamada pública;

II – apresentação de preços manifestamente superiores aos praticados no mercado, devidamente demonstrada por meio de pesquisa de preços ou parâmetros oficiais de referência, de modo a preservar os princípios da economicidade e da eficiência na aplicação dos recursos públicos;

III – descumprimento contratual ou não entrega de produtos previamente empenhados por parte das organizações fornecedoras da agricultura familiar, situação que comprometa a continuidade do abastecimento e exija a adoção de medidas alternativas para garantir o suprimento regular dos gêneros alimentícios;

IV – outras situações excepcionais devidamente motivadas e comprovadas no processo administrativo que demonstrem a inviabilidade de cumprimento integral do percentual mínimo sem prejuízo à continuidade do serviço público.

Dessa forma, reafirma-se o compromisso institucional desta Administração com o cumprimento da política pública de incentivo à agricultura familiar, sem prejuízo da observância dos princípios da legalidade, da economicidade, da eficiência e da garantia do abastecimento regular de gêneros alimentícios destinados à alimentação da tropa.

O Sistema de Registro de Preços (SRP) para esta licitação enquadra-se na hipótese prevista no inciso I e II do art. 3º do Decreto nº 11.462/2023:

Art. 3º O SRP poderá ser adotado quando a Administração julgar pertinente, em especial:

I - quando, pelas características do objeto, houver necessidade de contratações permanentes ou frequentes;

II - quando for conveniente a aquisição de bens com previsão de entregas parceladas ou contratação de serviços remunerados por unidade de medida, como quantidade de horas de serviço, postos de trabalho ou em regime de tarefa.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Centro de Coordenação de Operações Logísticas-CCOL/ 12ª Região Militar	

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Aos Fornecedores contratadas deverão dispor de mão-de-obra especializada para fornecer os alimentos, para fins de obediência às especificações descritas no Edital e deverão obedecer aos padrões de segurança e legislações vigentes.

Deverá possuir experiência no mercado demonstrada através de atestado de capacidade técnica o qual deverá constar aquisições similares.

A Administração não emitirá qualquer solicitação das aquisições de alimentos sem a prévia existência do respectivo crédito orçamentário.

É vedado a participação de **Pessoa física**, no certame licitatório, tendo em vista o que a IN SEGES nº 116/2021 prevê, então, há exceções que entendemos necessárias, como uma forma de assegurar a contratação da melhor proposta para a administração, observando que o contratado deverá *apresentar exigências de capital social mínimo e exigências de qualificação técnicas e econômica* indispensáveis à garantia do cumprimento das obrigações. Essa exceção está prevista no parágrafo único, do art. 4º:

***Parágrafo único.** Não se aplica o disposto no caput quando a contratação exigir capital social mínimo e estrutura mínima, com equipamentos, instalações e equipe de profissionais ou corpo técnico para a execução do objeto incompatíveis com a natureza profissional da pessoa física, conforme demonstrado em estudo técnico preliminar.*

O fornecedor fica obrigado em atender a todas as solicitações efetuadas após assinatura do contrato ou seu substituto, mesmo que a entrega esteja prevista para data posterior ao seu vencimento;

O objeto deste processo licitatório poderá ser adquirido parceladamente em até 12 (doze) meses, a contar da data de sua publicação na Ata de Registro de Preços no PNCP.

Administração rejeitará, no todo ou em parte o fornecimento de material em desacordo com o contrato. As quantidades das aquisições serão solicitadas de acordo com as necessidades das Organizações Militares jurisdicionadas pela 12ª Região Militar.

Nos casos em que houver a impossibilidade da realização das aquisições solicitadas, dentro do prazo estipulado, em decorrência de caso fortuito ou de força maior, o fornecedor deverá comunicar ao CONTRATANTE, com antecedência mínima de 20 (vinte) dias da data prevista para a entrega do objeto contratado, apresentando os motivos e as devidas justificativas. A Administração analisará os motivos e as justificativas mencionadas pelo Contratado e, conforme, o caso, poderá prorrogar o prazo anteriormente fixado.

5. Levantamento de Mercado

O levantamento da solução se deu através de ampla pesquisa de mercado e do conhecimento técnico e prático do objeto a ser contratado, através da análise da viabilidade de implementação das soluções disponíveis no mercado. De uma forma geral, esta equipe identificou, que na aquisição de Gêneros Alimentícios pela Administração Pública predominam dois tipo de soluções:

Contratação por meio de Chamada Pública: processo de Chamada Pública não há adesão dos fornecedores em todos os itens do pregão, e também devido aos altos preços dos itens, pois o recurso recebido não atenderia o planejado para o período de 12 meses.

Contratação por meio de Licitação Pregão Eletrônico: de modo geral, a contratação (registrar o preço) por meio de pregão eletrônico, traz um ganho econômico, uma vez que, poderão ser usados o critério de julgamento de menor preço, que aumenta a competitividade entre os licitantes, que tendem a ofertar melhores preços e diminuir suas margens de lucro, a depender do quantitativo a ser registrado e posterior aquisição pela Administração.

A solução escolhida, foi por meio de *Licitação, na modalidade Pregão, sob a forma Eletrônica*. com adoção do *critério de julgamento pelo Menor Preço*, modo de *disputa Aberto*. A combinação desses parâmetros atende as determinações legais mostrando-se a opção mais vantajosa para a instituição.

Para chegar ao valor estimado da contratação, informamos que, foram consultados o valor de acordo com o Painel de Preços do Comprasnet, Aquisições e fornecedores, conforme rege art. 5º da IN SEGES – ME 65/2021.

Esclarecemos ainda que, a despesa total que balizará o julgamento válido estimado para esta contratação, será o preço apontado após o recebimento das cotações atualizadas, durante a fase de pesquisa de preços, sendo este documento um referencial indicativo básico de consulta de valores.

Foram observadas as normas pertinentes ao Programa de Aquisição de Alimentos, este Comando realizou o processo de Chamada Pública Nr 001/2024, homologado em 8 de Julho de 2024, com prazo de vigência de 12 (doze) meses, cumprindo os termos da Lei nº 14.628, de 2023.

6. Descrição da solução como um todo

O fornecimento dos Artigos deverá está conforme especificações do Termo Referência como também as contidas 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) e demais legislações disponíveis no site da Chefia de Suprimento do Exército Brasileiro.

E com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer todos os meios necessários, na qualidade e quantidade mínimas especificadas no Termo de Referência e em sua proposta.

O fornecimento deverá estar dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, fornecendo todos os artigos, em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

As quantidades solicitadas pelo Centro de Operações Logísticas da 12ª Região Militar estão adequadas à necessidade anual das Organizações militares.

Os níveis de suprimento são definidos pelo Estado Maior do Exército, Portaria - D Abst/Colog/C x nº 183, de 11/12/2020 - Normas Administrativas Relativas ao Material de Gestão da Diretoria de Abastecimento (NARABST). EB40-N-30. 950 1ª Edição, levando- se em consideração os seguintes fatores: disponibilidade de recursos, efetivos médios apoiados, consumo médio mensal observado (Fator de Consumo), grau de perecibilidade do suprimento, dotações estabelecidas pelo EME, dentre outros fatores. Portaria - D Abst/Colog/C x nº 183, de 11/12/2020 - Normas Administrativas Relativas ao Material de Gestão da Diretoria de Abastecimento (NARABST). EB40-N-30. 950, 1ª Edição. O Fator de Consumo (FC) é a necessidade mensal projetada de cada artigo de subsistência, levando-se em consideração o efetivo implantado na Organização Militar apoiada, a Quantidade Tabelar de cada artigo (Boletim Técnico nº 001/2018-SGLS/D Abst, de 21 de maio de 2020) e o número de dias do mês.

O Fator de Consumo Regional (FCR), índice calculado com base na média do consumo dos últimos 12 meses de expediente integral, de todos os artigos de subsistência, pelas Organizações Militares (OM) apoiadas pelo Comando da 12ª Região Militar (Cmdo 12ª RM), é informado através do Sistema Logístico da 12ª/RM (SLOG) ao Órgão Provedor (OP) de vinculação (12º Batalhão de Suprimento - 12º B Sup).

Item	Produto	Catmat	Un	Requisição Mínima a	Requisição Máxima a	Qnt	Qnt	Valor Unitário	Valor Total Máximo	Valor Total – soma da ampla
------	---------	--------	----	---------------------	---------------------	-----	-----	----------------	--------------------	-----------------------------

			Medida	cada pedido	cada pedido	Total		Máximo Aceitável (R\$)	Aceitável (R\$)	concorrência +MEEPP
1	AÇUCAR CRISTAL.	603269	Kg	27.000	100,000.00	123,957	110,512	R\$ 5.95	R\$ 657,546.40	R\$ 657,546.40
2	AÇUCAR CRISTAL.	603269	Kg	10000	13300		13,445	R\$ 5.95	R\$ 79,997.75	R\$ 79,997.75
3	AÇUCAR REFINADO.	463994	Kg	12000	19000	20,000	20,000	R\$ 5.00	R\$ 100,000.00	R\$ 100,000.00
4	ARROZ BENEFICIADO E POLIDO.	458904	Kg	27000	200000	287,913	275,093	R\$ 6.24	R\$ 1,716,580.32	R\$ 1,716,580.32
5	ARROZ BENEFICIADO E POLIDO.	458904	Kg	10000	12800		12,820	R\$ 6.24	R\$ 79,996.80	R\$ 79,996.80
6	CAFÉ TORRADO MOÍDO. 100% ARÁBICA	463581	Kg	27000	40000	47,985	46,695	R\$ 62.00	R\$ 2,895,090.00	R\$ 2,895,090.00
7	CAFÉ TORRADO MOÍDO. 100% ARÁBICA	463581	Kg	1000	1600		1,290	R\$ 62.00	R\$ 79,980.00	R\$ 79,980.00
8	Carne bovina desossada congelada, ACÉM.	447383	Kg	27000	100000	135,000	135,000	R\$ 40.00	R\$ 5,400,000.00	R\$ 5,400,000.00
9	Carne bovina desossada congelada, COXÃO DURO.	447439	Kg	27000	100000	108,000	106,068	R\$ 41.39	R\$ 4,390,154.52	R\$ 4,390,154.52
10	Carne bovina desossada congelada, COXÃO DURO.	447439	Kg	1000	1900		1,932	R\$ 41.39	R\$ 79,965.48	R\$ 79,965.48
11	Carne bovina desossada congelada, COXÃO MOLE SEM CAPA.	447431	Kg	50000	100000	108,000	105,980	R\$ 39.60	R\$ 4,196,808.00	R\$ 4,196,808.00
12	Carne bovina desossada congelada, COXÃO MOLE SEM CAPA.	447431	Kg	1000	1500		2,020	R\$ 39.60	R\$ 79,992.00	R\$ 79,992.00
13	Carne bovina desossada congelada, LAGARTO.	447441	Kg	27000	70000	81,000	78,851	R\$ 34.92	R\$ 2,753,476.92	R\$ 2,753,476.92
14	Carne bovina desossada congelada, LAGARTO.	447441	Kg	1000	2000		2,149	R\$ 34.92	R\$ 75,043.08	R\$ 75,043.08
15	Carne bovina desossada congelada, MAMINHA DA ALCATRA.	447470	Kg	27000	70000		79,450	R\$ 51.01	R\$ 4,052,744.50	R\$ 4,052,744.50

16	Carne bovina desossada congelada, MAMINHA DA ALCATRA.	447470	Kg	1400	1450	81,000	1,550	R\$ 51.01	R\$ 79,065.50	R\$ 79,065.50
17	Carne bovina desossada congelada, MIOLO DA ALCATRA.	447479	Kg	27000	50000	54,000	52,497	R\$ 53.20	R\$ 2,792,840.40	R\$ 2,792,840.40
18	Carne bovina desossada congelada, MIOLO DA ALCATRA.	447479	Kg	1000	1400		1,503	R\$ 53.20	R\$ 79,959.60	R\$ 79,959.60
19	Carne bovina desossada congelada, PATINHO.	447448	Kg	27000	100000	118,864	116,864	R\$ 40.00	R\$ 4,674,560.00	R\$ 4,674,560.00
20	Carne bovina desossada congelada, PATINHO.	447448	Kg	1000	1100		2,000	R\$ 40.00	R\$ 80,000.00	R\$ 80,000.00
21	Carne bovina desossada congelada, CONTRA FILÉ (FILÉ DE LOMBO)	447461	Kg	27000	60000	67,240	65,691	R\$ 51.62	R\$ 3,390,969.42	R\$ 3,390,969.42
22	Carne bovina desossada congelada, CONTRA FILÉ (FILÉ DE LOMBO)	447461	Kg	1000	1400		1,549	R\$ 51.62	R\$ 79,959.38	R\$ 79,959.38
23	Carne bovina desossada congelada, FRALDINHA	447468	Kg	27000	70000	81,000	78,995	R\$ 39.90	R\$ 3,151,900.50	R\$ 3,151,900.50
24	Carne bovina desossada congelada, FRALDINHA	447468	Kg	1000	1500		2,005	R\$ 39.90	R\$ 79,999.50	R\$ 79,999.50
25	Carne bovina porcionada congelada (COXÃO MOLE - EM CUBOS)	447435	Kg	7000	7450	10,000	8,091	R\$ 41.90	R\$ 339,012.90	R\$ 339,012.90
26	Carne bovina porcionada congelada (COXÃO MOLE - EM CUBOS)	447435	Kg	1000	1400		1,909	R\$ 41.90	R\$ 79,987.10	R\$ 79,987.10
27	Carne salgada dessecada de bovino, corte traseiro (CHARQUE BOVINO)	480424	Kg	27000	30000		31,174	R\$ 43.79	R\$ 1,365,109.46	R\$ 1,365,109.46

28	Carne salgada dessecada de bovino, corte traseiro (CHARQUE BOVINO)	480424	Kg	1000	1500	33,000.00	1,826	R\$ 43.79	R\$ 79,960.54	R\$ 79,960.54
29	Carne bovina porcionada congelada CORAÇÃO DA ALCATRA - EM BIFE	447479	Kg	7000	7900	10,000	8,330	R\$ 47.90	R\$ 399,007.00	R\$ 399,007.00
30	Carne bovina porcionada congelada CORAÇÃO DA ALCATRA - EM BIFE	447479	Kg	1000	1400		1,670	R\$ 47.90	R\$ 79,993.00	R\$ 79,993.00
31	Carne suína com osso, congelada, BISTECA.	447508	Kg	27000	90000	98,335	95,489	R\$ 28.10	R\$ 2,683,240.90	R\$ 2,683,240.90
32	Carne suína com osso, congelada, BISTECA.	447508	Kg	2000	2800		2,846	R\$ 28.10	R\$ 79,972.60	R\$ 79,972.60
33	Carne suína desossada congelada, LOMBO.	447518	Kg	27000	50000	59,823	57,112	R\$ 29.50	R\$ 1,684,804.00	R\$ 1,684,804.00
34	Carne suína desossada congelada, LOMBO.	447518	Kg	2000	2600		2,711	R\$ 29.50	R\$ 79,974.50	R\$ 79,974.50
35	Carne suína desossada congelada, PERNIL.	447525	Kg	27000	50000	63,329	59,365	R\$ 20.18	R\$ 1,197,985.70	R\$ 1,197,985.70
36	Carne suína desossada congelada, PERNIL.	447525	Kg	2000	2800		3,964	R\$ 20.18	R\$ 79,993.52	R\$ 79,993.52
37	COXA COM SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADA.	447636	Kg	27000	300000	341,210	341,210	R\$ 25.32	R\$ 8,639,437.20	R\$ 8,639,437.20
38	FILÉ DE PEITO DE FRANGO DESOSSADO, SEM PELE, CONGELADO.	447594	Kg	27000	300000	335,117	335,117	R\$ 22.00	R\$ 7,372,574.00	R\$ 7,372,574.00
39	SASSAMI DE FRANGO CONGELADO.	447618	Kg	27000	60000	67,023	63,468	R\$ 22.50	R\$ 1,428,030.00	R\$ 1,428,030.00
40	SASSAMI DE FRANGO CONGELADO.	447618	Kg	3000	3500		3,555	R\$ 22.50	R\$ 79,987.50	R\$ 79,987.50
	FEIJÃO ANÃO OU									

41	COMUM – CLASSE CORES TIPO 1.	464553	Kg	27000	150000	172,748	160,897	R\$ 6.75	R\$ 1,086,054.75	R\$ 1,086,054.75
42	FEIJÃO ANÃO OU COMUM – CLASSE CORES TIPO 1.	464553	Kg	11000	11400		11,851	R\$ 6.75	R\$ 79,994.25	R\$ 79,994.25
43	FEIJÃO ANÃO OU COMUM – CLASSE PRETO TIPO 1.	464552	Kg	27000	100000	115,165	104,639	R\$ 7.60	R\$ 795,256.40	R\$ 795,256.40
44	FEIJÃO ANÃO OU COMUM – CLASSE PRETO TIPO 1.	464552	Kg	10000	10400		10,526	R\$ 7.60	R\$ 79,997.60	R\$ 79,997.60
45	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO.	446019	Kg	27000	170000	172,695	172,695	R\$ 55.24	R\$ 9,539,671.80	R\$ 9,539,671.80
46	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE.	458951	Kg	27000	100000	110,000	100,858	R\$ 8.75	R\$ 882,507.50	R\$ 882,507.50
47	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE.	458951	Kg	8000	9000		9,142	R\$ 8.75	R\$ 79,992.50	R\$ 79,992.50
48	MACARRÃO TIPO PARAFUSO (FUSILLI).	458974	Kg	27000	29500	40,000	30,000	R\$ 5.23	R\$ 156,900.00	R\$ 156,900.00
49	MACARRÃO TIPO PARAFUSO (FUSILLI).	458974	Kg	7000	9500		10,000	R\$ 5.23	R\$ 52,300.00	R\$ 52,300.00
50	MACARRÃO TIPO PENNE.	458975	Kg	15000	16000	22,000	16,501	R\$ 7.19	R\$ 118,642.19	R\$ 118,642.19
51	MACARRÃO TIPO PENNE.	458975	Kg	4500	5000		5,499	R\$ 7.19	R\$ 39,537.81	R\$ 39,537.81
52	MACARRÃO TIPO TALHARIM	458956	Kg	14000	14500	19,942	14,957	R\$ 7.49	R\$ 112,027.93	R\$ 112,027.93
53	MACARRÃO TIPO TALHARIM	458956	Kg	1000	4000		4,985	R\$ 7.49	R\$ 37,337.65	R\$ 37,337.65
54	MARGARINA.	463699	Kg	27000	40000	47,985	42,941	R\$ 15.86	R\$ 681,044.26	R\$ 681,044.26
55	MARGARINA.	463699	Kg	4000	4200		5,044	R\$ 15.86	R\$ 79,997.84	R\$ 79,997.84
56	ÓLEO DE SOJA REFINADO.	463692	Garrafa pet 900 ml	27000	60000	71,978	64,151	R\$ 10.22	R\$ 655,623.22	R\$ 655,623.22
57	ÓLEO DE SOJA REFINADO.	463692	Garrafa pet 900 ml	7000	7200		7,827	R\$ 10.22	R\$ 79,991.94	R\$ 79,991.94
58	ÓLEO DE MILHO REFINADO.	463693	Garrafa pet 900 ml	19000	19600	25,000	19,956	R\$ 15.86	R\$ 316,502.16	R\$ 316,502.16

59	ÓLEO DE MILHO REFINADO.	463693	Garrafa pet 900 ml	7500	5000		5,044	R\$ 15.86	R\$ 79,997.84	R\$ 79,997.84
60	Pescado SURUBIM em filé	448906	Kg	27000	50000	60,000	58,376	R\$ 49.25	R\$ 2,875,018.00	R\$ 2,875,018.00
61	Pescado SURUBIM em filé	448906	Kg	1000	1300		1,624	R\$ 49.25	R\$ 79,982.00	R\$ 79,982.00
62	Pescado TAMBAQUI em banda congelado.	448967	Kg	27000	60000	68,299	66,623	R\$ 47.72	R\$ 3,179,249.56	R\$ 3,179,249.56
63	Pescado TAMBAQUI em banda congelado.	448967	Kg	1000	1600		1,676	R\$ 47.72	R\$ 79,978.72	R\$ 79,978.72
64	Pescado ARUANÃ em filé congelado.	460252	Kg	17000	18200	20,000	18,579	R\$ 56.29	R\$ 1,045,811.91	R\$ 1,045,811.91
65	Pescado ARUANÃ em filé congelado.	460252	Kg	1000	1400		1,421	R\$ 56.29	R\$ 79,988.09	R\$ 79,988.09
66	Pescado PIRARUCU em filé congelado.	460250	Kg	27000	38000	40,000	38,591	R\$ 56.74	R\$ 2,189,653.34	R\$ 2,189,653.34
67	Pescado PIRARUCU em filé congelado.	460250	Kg	1000	1400		1,409	R\$ 56.74	R\$ 79,946.66	R\$ 79,946.66
SUB TOTAL									R\$91,278,705.91	R\$91,278,705.91

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 91.278.705,91

Os valores de referência apresentados no presente foram oriundos de cotação ampla, detalhada, transparente, cuidadosa, de modo a se configurar um juízo seguro de que os preços orçados estão compatíveis com os que são praticados comumente no mercado, sendo observada, inclusive, a utilização de forma combinada ou não dos parâmetros, atento ainda às prioridades elencadas ME 65 /2021, utilizando o sistema Compras.gov.br, Pesquisa de Preços (quantidades descritas no item 1.1. do termo de referência).

Foi utilizado como metodologia para obtenção do Valor Máximo Aceitável, a média e mediana. Foram utilizados os valores cotados diretamente no sistema Compras.gov.br e com fornecedor direto para composição do Valor Máximo Aceitável.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Conforme a letra b) do Inciso V do Art. 40 da Lei nº 14.133/23, o objeto deverá atender o princípio do parcelamento, uma vez que ele é tecnicamente viável e economicamente vantajoso, procedendo-se à licitação com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade sem perda da economia de escala (Súmula 247 do TCU).

Neste contexto e no caso concreto o parcelamento da solução é viável técnica e economicamente e por não haver prejuízo para o conjunto da solução ou perda de economia de escala, visando propiciar a ampla participação.

Seguindo a regra, a adoção do parcelamento do objeto em itens será plenamente aplicável na presente demanda.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não se verifica contratações correlatas nem interdependentes para a viabilidade e contratação do caso concreto.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

O objeto da Contratação está previsto no Plano de Contratação Anual 2025, conforme Contratação 160014 - 26/2025.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A execução da aquisição dos artigos de subsistência, em tela, visa à aquisição dos artigos de subsistência para manter a contínua necessidade básica de alimentação em diversas Organizações Militares nas longínquas regiões da Amazônia.

A região da Amazônia Ocidental possui cerca de 63 Organizações Militares do Exército Brasileiro espalhadas em toda sua área, o que demanda um trabalho de planejamento e coordenação para a realização do fornecimento de alimentos em tais Organizações Militares, sendo as grandes distâncias de transportes, o clima quente e úmido regional, a grande dispersão da tropa nas áreas de fronteiras, a sazonalidade dos rios amazônicos e, por vezes, a falta de infraestrutura constituem grandes óbices no transporte aéreo de emergência nas áreas da Selva Amazônica.

Com experiências já vivenciadas demonstra ao longo do tempo que as aquisições foram realizadas de forma satisfatórias.

13. Providências a serem Adotadas

Para que o Termo de Referência surta os efeitos desejados será necessária a descentralização de créditos para esta Organização Militar em concordância com as demandas que virão a surgir com a descrição dos problemas apresentados.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Sustentabilidade:

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 8ª edição, revista, atualizada e ampliada, outubro 2025:

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;

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.

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

Deverá também consultar a Legislação Ambiental vigente.

(Art. 5º da Lei nº 14.133/2021)

15. Não Permissão da Participação à ARP

A vedação à participação de órgãos ou entidades à Ata de Registro de Preços decorrente da presente contratação fundamenta-se em razões técnicas, logísticas e operacionais próprias do sistema de suprimento de gêneros alimentícios destinados ao Quantitativo de Subsistência (QS) do Exército Brasileiro.

As licitações destinadas à aquisição de gêneros de alimentação para o QS são precedidas de planejamento logístico específico, estruturado com base em critérios técnicos que visam garantir a regularidade do abastecimento, a segurança alimentar da tropa e a manutenção da prontidão operacional das Organizações Militares apoiadas. Nesse contexto, as quantidades estimadas para registro de preços são calculadas a partir do **Fator de Consumo Regional (FCR)**, que corresponde à média histórica de consumo apurada nos últimos doze meses para cada artigo, refletindo a demanda real das unidades apoiadas. A eventual inclusão de órgãos participantes poderia distorcer esse planejamento, comprometendo a previsibilidade do fluxo de suprimento e a reposição dos níveis de estoque de segurança estabelecidos para o sistema logístico.

Outro aspecto relevante, refere-se à capacidade de estocagem e às condições de armazenamento das Organizações Militares e Depósitos de Suprimento envolvidos. O planejamento da contratação considera os limites físicos de armazenamento, bem como as condições ambientais adequadas para conservação dos gêneros alimentícios.

Adicionalmente, as aquisições de gêneros destinados ao QS observam rigorosos critérios técnicos de padronização e qualidade, estabelecidos no **Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro (CAEB)** e em boletins técnicos específicos. Somente produtos previamente especificados nesses instrumentos podem ser adquiridos, de modo a garantir a uniformidade nutricional e sanitária da alimentação fornecida à tropa. Nesse contexto, os gêneros adquiridos são submetidos a procedimentos de inspeção sanitária e, quando necessário, a exames laboratoriais conduzidos pelo Laboratório de Inspeção de Alimentos e Bromatologia (LIAB), com o objetivo de verificar sua conformidade físico-química, microbiológica e organoléptica. A ampliação do escopo da ata por meio de adesões externas dificultaria o controle técnico e sanitário sobre os lotes fornecidos, podendo comprometer os padrões de qualidade exigidos para o consumo militar.

Sob a perspectiva logística, a definição dos quantitativos registrados em ata também considera a manutenção dos níveis de segurança de abastecimento do sistema de suprimento Classe I, especialmente em regiões caracterizadas por grandes distâncias, limitações de infraestrutura e longos ciclos de transporte. Em áreas como a Amazônia Ocidental, por exemplo, o planejamento das aquisições leva em conta os modais logísticos disponíveis, os prazos de transporte fluvial ou aéreo e os períodos de validade dos produtos, de modo a evitar descontinuidade no fornecimento de gêneros essenciais à alimentação da tropa. A eventual adesão de unidades não previstas poderia comprometer a disponibilidade dos estoques estratégicos regionais, aumentando o risco de ruptura no abastecimento.

Cumprir destacar, ainda, que as contratações voltadas ao suprimento do QS possuem especificidades próprias do sistema logístico militar, sendo direcionadas ao atendimento exclusivo das necessidades das Organizações Militares apoiadas. Por essa razão, a ampliação indiscriminada do uso da ata por órgãos não participantes poderia resultar em distorções de quantitativos, afetar o equilíbrio econômico das contratações e reduzir a previsibilidade necessária à gestão eficiente do suprimento.

Diante dessas particularidades, a não admissão de adesão à Ata de Registro de Preços, exceto em situações de solicitações de outros Órgãos Provedores do Exército Brasileiro, constitui medida de gestão de riscos logísticos e sanitários, destinada a preservar o planejamento do abastecimento, assegurar a conformidade técnica dos gêneros adquiridos e garantir a continuidade do fornecimento de alimentação à tropa. Assim, a restrição ora estabelecida se mostra necessária para resguardar o interesse público e a eficiência do sistema de suprimento militar.

16. Declaração de Viabilidade

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

16.1. Justificativa da Viabilidade

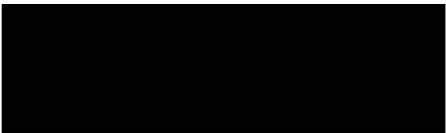
Os estudos preliminares evidenciaram que a realização de contratação de fornecimento de gêneros alimentícios mostra-se viáveis. Diante do exposto, declara-se ser viável a contratação da solução pretendida.

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](#).



Chefe da Equipe de Planejamento



Membro da Equipe de Planejamento

■



Membro da Equipe de Planejamento



Assinou eletronicamente em 29/04/2026 às 14:42:58.

COMANDO 12 REGIAO MILITAR/MEX/AM

Contrato 1/2026

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
1/2026	160014-COMANDO 12 REGIAO MILITAR/MEX/AM		07/05/2026 14:09 (v 0.6)
Status			
ASSINADO			

Outras informações

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

1. OBJETO

(Processo Administrativo nº 64321.021881/2025-19)

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº **xx/xxxx**, QUE FAZEM ENTRE SI A
UNIÃO, POR INTERMÉDIO DO (A)
E

A União, por intermédio do Comando da 12ª Região Militar, com sede nocom sede na Av. Coronel Teixeira, 6155, Ponta Negra, CEP 69037-000, na cidade de Manaus/AM, inscrito(a) no CNPJ sob o nº **[CNPJ]**, neste ato representado (a) pelo(a) **[cargo e nome]**, nomeado(a) pela Portaria nº **XX**, de **[dia]** de **[mês]** de **[ano]**, publicada no *DOU* de **[dia]** de **[mês]** de **[ano]**, portador da Matrícula Funcional nº **[nº matrícula]**, doravante denominado CONTRATANTE, e o(a) **[CONTRATADO]**, inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº **[CNPJ]**, sediado(a) na **[endereço]**, na cidade de **[cidade]/[UF]**, doravante designado CONTRATADO, neste ato representado(a) por **[nome e função no CONTRATADO]**, conforme **[atos constitutivos da empresa] OU [procuração apresentada nos autos]**, [A2] tendo em vista o que consta no Processo nº 64321.021881/2025-19 e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão Eletrônico nº 90001/2026 mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é a aquisição de gêneros alimentícios de Quantitativo de Subsistência (QS), nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

1.2. Objeto da contratação:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL [A3]
1						
2						

3						
...						

1.3. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

- 1.3.1. O Termo de Referência;
- 1.3.2. O Edital da Licitação;
- 1.3.3. A Proposta do CONTRATADO;
- 1.3.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência da contratação é de **12 (doze) meses** contados do(a) **assinatura do contrato**, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

- 2.1.1. O prazo de vigência será automaticamente prorrogado, independentemente de termo aditivo, quando o objeto não for concluído no período firmado acima, ressalvadas as providências cabíveis no caso de culpa do CONTRATADO, previstas neste instrumento.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS

3.1. O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

4. CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1. As regras sobre a subcontratação do objeto são aquelas estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

5. CLÁUSULA QUINTA – PREÇO

- 5.1. O valor total da contratação é de R\$ **xxxxxx (xxxxxxxxx)** .
- 5.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.
- 5.3. O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos ao CONTRATADO dependerão dos quantitativos efetivamente fornecidos.

6. CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO

6.1. O prazo para pagamento ao CONTRATADO e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

7. CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE

7.1. As regras acerca do reajuste do valor contratual são aquelas definidas no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

8. CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

8.1. São obrigações do CONTRATANTE:

8.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo CONTRATADO, de acordo com o contrato e seus anexos;

8.1.2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

8.1.3. Notificar o CONTRATADO, por escrito, sobre vícios, defeitos incorreções, imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas na execução do objeto contratual, fixando prazo para que seja substituído, reparado ou corrigido, total ou parcialmente, às suas expensas, certificando-se de que as soluções por ele propostas sejam as mais adequadas;

8.1.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo CONTRATADO;

8.1.5. Efetuar o pagamento ao CONTRATADO do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência.

8.1.6. Aplicar ao CONTRATADO as sanções previstas na lei e neste Contrato;

8.1.7. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo CONTRATADO;

8.1.8. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.

8.1.8.1. A Administração terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

8.1.9. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo CONTRATADO no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis;

8.1.10. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.

8.2. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo CONTRATADO com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do CONTRATADO, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

9. CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

9.1. O CONTRATADO deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e de seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

9.2. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

9.3. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens e serviços nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

9.4. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo CONTRATANTE, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;

9.5. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o CONTRATADO deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos:

9.5.1. prova de regularidade relativa à Seguridade Social;

9.5.2. certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;

9.5.3. certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do CONTRATADO;

9.5.4. Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e

9.5.5. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT.

9.6. Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao CONTRATANTE e não poderá onerar o objeto do contrato;

9.7. Comunicar ao Fiscal do contrato tempestivamente, observada a urgência da situação, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual, não ultrapassando o prazo de 24 (vinte e quatro) horas;

9.8. Paralisar, por determinação do CONTRATANTE, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros;

9.9. Manter, durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação ou para qualificação na contratação direta;

9.10. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação;

9.11. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas;

9.12. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

9.13. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021;

9.14. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do CONTRATANTE;

9.15. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

9.16. Comunicar ao CONTRATANTE, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação.

10. CLÁUSULA DÉCIMA - OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

10.1. *As partes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 2018 (LGPD), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão do certame ou do contrato administrativo que eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.*

10.2. *Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do art. 6º da LGPD.*

10.3. *É vedado o compartilhamento com terceiros dos dados obtidos fora das hipóteses permitidas em Lei.*

10.4. *A Administração deverá ser informada no prazo de 5 (cinco) dias úteis sobre todos os contratos de suboperação firmados ou que venham a ser celebrados pelo CONTRATADO.*

10.5. *Terminado o tratamento dos dados nos termos do art. 15 da LGPD, é dever do CONTRATADO eliminá-los, com exceção das hipóteses do art. 16 da LGPD, incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.*

10.6. *É dever do CONTRATADO orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.*

10.7. *O CONTRATADO deverá exigir de SUBOPERADORES e SUBCONTRATADOS o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.*

10.8. *O CONTRATANTE poderá realizar diligência para aferir o cumprimento dessa cláusula, devendo o CONTRATADO atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados.*

10.9. *O CONTRATADO deverá prestar, no prazo fixado pelo CONTRATANTE, prorrogável justificadamente, quaisquer informações acerca dos dados pessoais para cumprimento da LGPD, inclusive quanto a eventual descarte realizado.*

10.10. *Bancos de dados formados a partir de contratos administrativos, notadamente aqueles que se proponham a armazenar dados pessoais, devem ser mantidos em ambiente virtual controlado, com registro individual rastreável de tratamentos realizados (LGPD, art. 37), com cada acesso, data, horário e registro da finalidade, para efeito de responsabilização, em caso de eventuais omissões, desvios ou abusos.*

10.10.1. *Os referidos bancos de dados devem ser desenvolvidos em formato interoperável, a fim de garantir a reutilização desses dados pela Administração nas hipóteses previstas na LGPD.*

10.11. *O contrato está sujeito a ser alterado nos procedimentos pertinentes ao tratamento de dados pessoais, quando indicado pela autoridade competente, em especial a ANPD por meio de opiniões técnicas ou recomendações, editadas na forma da LGPD.*

10.12. *Os contratos e convênios de que trata o § 1º do art. 26 da LGPD deverão ser comunicados à autoridade nacional.*

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

11.1. Será exigida a prestação de garantia na presente contratação, conforme regras constantes do Termo de Referência.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

12.1. As regras acerca de infrações e sanções administrativas referentes à execução do contrato são aquelas definidas no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

13.1. O contrato será extinto quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.

13.2. Se as obrigações não forem cumpridas no prazo estipulado, a vigência ficará prorrogada até a conclusão do objeto, caso em que deverá a Administração providenciar a readequação do cronograma fixado para o contrato.

13.2.1. Quando a não conclusão do contrato referida no item anterior decorrer de culpa do CONTRATADO:

13.2.1.1. ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas; e

13.2.1.2. poderá a Administração optar pela extinção do contrato e, nesse caso, adotará as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual.

13.3. O contrato poderá ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133, de 2021, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

13.4. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

13.5. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

13.6. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

13.7. O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:

13.7.1. Do balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

13.7.2. Da relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

13.7.3. Das indenizações e multas.

13.8. A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório.

13.9. O CONTRATANTE poderá ainda:

13.9.1. nos casos de obrigação de pagamento de multa pelo CONTRATADO, reter a garantia prestada a ser executada, conforme legislação que rege a matéria; e

13.9.2. nos casos em que houver necessidade de ressarcimento de prejuízos causados à Administração, nos termos do inciso IV do art. 139 da Lei n.º 14.133, de 2021, reter os eventuais créditos existentes em favor do CONTRATADO decorrentes do contrato.

13.10. O contrato poderá ser extinto caso se constate que o CONTRATADO mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou na contratação direta, 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.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – ALTERAÇÕES

14.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

14.2. O CONTRATADO é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

14.3. As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

14.4. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do CONTRATANTE, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês.

14.5. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

15.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União deste exercício, na dotação abaixo discriminada:

I) Gestão/unidade: [...];

II) Fonte de recursos: [...];

III) Programa de trabalho: [...];

IV) Elemento de despesa: [...]; e

V) Plano interno: [...]; e

VI) Nota de empenho: [...];

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DOS CASOS OMISSOS

16.1. Os casos omissos serão decididos pelo CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – PUBLICAÇÃO

17.1 Incumbirá ao CONTRATANTE divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 91, *caput*, da Lei n.º 14.133, de 2021, e ao art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011, c/c art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto n. 7.724, de 2012.

18. CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – FORO

18.1. Fica eleito o Foro da Justiça Federal no Amazonas, Seção Judiciária de Manaus para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021.

[Local], [dia] de [mês] de [ano].

Representante legal do CONTRATANTE

Representante legal do CONTRATADO

TESTEMUNHAS:

- 1-
- 2- [A1]

19. 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 07/05/2026 às 14:09:20.

COMANDO 12 REGIAO MILITAR/MEX/AM

Ata de Registro de Preços 1/2026

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
1/2026	160014-COMANDO 12 REGIAO MILITAR/MEX/AM		07/05/2026 14:51 (v 0.8)
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

MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO DA 12ª REGIÃO MILITAR

Ata de Registro de Preços nº XX/XXXX

A União, por intermédio do Comando da 12ª Região Militar, por meio da Seção de Aquisições, Licitações e Contratos (SALC), sediada na Av. [REDACTED] Manaus-AM, inscrito(a) no CNPJ sob o nº [CNPJ], neste ato representado(a) pelo(a) [cargo e nome], nomeado(a) pela Portaria nº XX, de [dia] de [mês] de [ano], publicada no DOU de [dia] de [mês] de [ano], portador da Matrícula Funcional nº [nº matrícula], considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº/202..., publicada no de/...../202....., processo administrativo n.º 64321.021881/2025-19, RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no Edital de licitação, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no Decreto n.º 11.462, de 31 de março de 2023, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual aquisição de gêneros alimentícios de Quantitativo de Subsistência (QS), especificado(s) no item 1 do Termo de Referência, anexo I do edital de licitação n.º 90001/2026, que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto, as quantidades mínimas e máximas de cada item, fornecedor (es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

--

Item do TR	Fornecedor <i>[razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante]</i>							
X	Especificação	Marca <i>(se exigida no edital)</i>	Modelo <i>(se exigido no edital)</i>	Unidade	Quantidade Máxima	Quantidade Mínima	Valor Unitário	Prazo garantia ou validade

2.2. A listagem do cadastro de reserva referente ao presente registro de preços consta como anexo a esta Ata.

3. ÓRGÃO(S) GERENCIADOR E PARTICIPANTE(S)

- 3.1. O órgão gerenciador será o Comando da 12ª Região Militar.
- 3.2. Além do gerenciador, não há órgãos e entidades públicas participantes do registro de preços.

4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- 4.1. 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.
- Vedação a acréscimo de quantitativos**
- 4.2. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados na ata de registro de preços.

5. VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CADASTRO RESERVA

- 5.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.
- 5.1.1. *Em caso de prorrogação da ata, poderá ser renovado o quantitativo originalmente registrado.*
- 5.1.2. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.
- 5.1.3. Na formalização do contrato ou do instrumento substituto deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.
- 5.2. A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 5.2.1. O instrumento contratual de que trata o item 5.2. deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

5.3. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.4. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:

5.4.1. Serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário, devendo ser observada a possibilidade de o licitante oferecer ou não proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto no *edital* e se obrigar nos limites dela;

5.4.2. Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes ou dos fornecedores que:

5.4.2.1. Aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação; e

5.4.2.2. Mantiverem sua proposta original.

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

5.5. O registro a que se refere o item 5.4.2 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

5.6. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem reduzir suas propostas para o preço do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

5.7. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item 5.4.2.2 somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

5.7.1. Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital; e

5.7.2. Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 9.

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

5.9. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, o licitante mais bem classificado ou o fornecedor, no caso da contratação direta, será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação ou no aviso de contratação direta, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

5.9.1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante ou fornecedor convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.

5.10. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no Sistema de Registro de Preços.

5.11. Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação, e observado o disposto no item 5.7 e subitens, 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.

5.12. Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 5.4.2.1, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital, poderá:

5.12.1. Convocar para negociação os demais licitantes ou fornecedores remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

5.12.2. Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

5.13. 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.

6. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

6.1. 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:

6.1.1. 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 da alínea "d" do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

6.1.2. Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

6.1.3. Na hipótese de previsão no edital ou no aviso de contratação direta de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.

6.1.3.1. No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação;

6.1.3.2. No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

7. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

7.1. Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão ou entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.

7.1.1. Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.

7.1.2. Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.

7.1.3. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.

7.1.4. Na hipótese de redução do preço registrado, o gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciarem negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.2. Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.

7.2.1. Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.

7.2.2. Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 9.1, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

7.2.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no item 5.7.

7.2.4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item 9.4, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

7.2.5. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 7.2 e no item 7.2.1, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

7.2.6. O órgão ou entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.3. Reajuste

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

7.3.2. 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.

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

7.3.4. 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).

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

7.3.6. 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.

7.3.7. 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.

7.3.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

8. REMANEJAMENTO DAS QUANTIDADES REGISTRADAS NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

8.1. As quantidades previstas para os itens com preços registrados nas atas de registro de preços poderão ser remanejadas pelo órgão ou entidade gerenciadora entre os órgãos ou as entidades participantes e não participantes do registro de preços.

8.2 O remanejamento somente poderá ser feito:

8.2.1. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade participante; ou

8.2.2. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante.

8.3. O órgão ou entidade gerenciadora que tiver estimado as quantidades que pretende contratar será considerado participante para efeito do remanejamento.

8.4. Na hipótese de remanejamento de órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante, serão observados os limites previstos no art. 32 do Decreto nº 11.462, de 2023[A2] .

8.5. Competirá ao órgão ou à entidade gerenciadora autorizar o remanejamento solicitado, com a redução do quantitativo inicialmente informado pelo órgão ou pela entidade participante, desde que haja prévia anuência do órgão ou da entidade que sofrer redução dos quantitativos informados.

8.6. Caso o remanejamento seja feito entre órgãos ou entidades dos Estados, do Distrito Federal ou de Municípios distintos, caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente do remanejamento dos itens.

8.7. Na hipótese da compra centralizada, não havendo indicação pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, dos quantitativos dos participantes da compra centralizada, nos termos do item 8.3, a distribuição das quantidades para a execução descentralizada será por meio do remanejamento.

9. CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

9.1. O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:

9.1.1. Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;

9.1.2. Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;

9.1.3. Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no artigo 27, § 2º, do Decreto nº 11.462, de 2023; ou

9.1.4. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.

9.1.4.1. Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, poderá o órgão ou a entidade gerenciadora, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

9.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 9.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

9.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.

9.4. O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:

9.4.1. Por razão de interesse público;

9.4.2. A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou

9.4.3. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado, nos termos do artigos 26, § 3º e 27, § 4º, ambos do Decreto nº 11.462, de 2023.

10. DAS PENALIDADES

10.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no edital.

10.1.1. As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente[A1] após terem assinado a ata.

10.2. É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço (art. 7º, XIV, do Decreto nº 11.462, de 2023), exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade (art. 8º, IX, do Decreto nº 11.462, de 2023).

10.3. O órgão ou entidade participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no item 9.1, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

11. CONDIÇÕES GERAIS

11.1. As condições gerais de execução do objeto, tais como os prazos para entrega e recebimento, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo ao edital.

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em (...) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes.

Local e data
Assinaturas

Representante legal do órgão gerenciador e representante(s) legal(is) do(s) fornecedor(s) registrado(s)

12. ANEXO - CADASTRO RESERVA

Cadastro Reserva

Seguindo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que aceitaram cotar os itens com preços iguais ao adjudicatário:

Item do TR	Fornecedor [razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante]							
	Especificação	Marca	Modelo	Unidade	Quantidade Máxima	Quantidade Mínima	Valor Unitário	

X		(se exigida no edital)	(se exigido no edital)					Prazo garantia ou validade

Seguindo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que mantiveram sua proposta original:

Item do TR	Fornecedor <i>[razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante]</i>							
X	Especificação	Marca <i>(se exigida no edital)</i>	Modelo <i>(se exigido no edital)</i>	Unidade	Quantidade Máxima	Quantidade Mínima	Valor Unitário	Prazo garantia ou validade

13. 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](#).

[Redacted Signature]

Autoridade competente



Assinou eletronicamente em 07/05/2026 às 14:51:14.



**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 – aquisição de gêneros alimentícios de Quantitativo de Rancho (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° 00281/2026/CJAQ-EST/SCGP/CGU/AGU**

TERMO DE ESCLARECIMENTO/DESPACHO SANEADOR (SALC)

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

b) Pregoeiro e Equipe de Apoio

38. No caso concreto, não se constatou a juntada de ato designando o(s) agente(s) da administração que poderão funcionar como pregoeiro na presente demanda, o que deve ser saneado. Cumpre alertar o órgão para a necessidade de observar o princípio da Segregação das Funções. Exemplifica-se: não podem ser nomeados como pregoeiros ou equipe de apoio, os membros da equipe de planejamento.

R. Foi incluído à fl. 642, documento com a indicação do pregoeiro e a equipe de apoio.

c) Gestores e Fiscais de contratos

42. Desta feita, recomenda-se que o órgão demandante providencie designação dos Fiscais e Gestores do contrato até o momento em que este seja firmado, observando as regras acima apontadas.

R. Foi incluído à fls. 645, documento com a designação do gestor e os fiscais dos contratos do objeto licitado.

2.11 Minuta de Edital (ANEXO VI)

73. Nesse sentido, recomenda-se que o órgão demandante realize as devidas adaptações à minuta de Edital, excluindo ou corrigindo os itens que não se coadunam com o caso concreto. Destaca-se que deve:

a) entre os itens 5.9.11 e 5.10, recomenda-se inserir o texto abaixo, e ainda fazer a referência ao item no subitem 5.10:

"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.

R. Informo que foi revisado conforme solicitado, fl. 652.

b) No item 6.2.1, o órgão deverá definir se o licitante poderá ou não oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação.

R. Informo que foi definido por não oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para a contratação, conforme fl. 653.

c) recomenda-se inserir no item 8.1:

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.

R. Informo que foram incluídos, conforme fl. 657.

d) Recomenda-se alterar o subitem 8.2.1 para: "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."

R. Informo que foi ajustado, conforme fl. 657.

e) Recomenda-se inserir o subitem 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."

R. Informo que foi incluído, conforme fl. 657.

f) Recomenda-se inserir no item 8 Da fase de Julgamento:

"8.17. 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."

R. Informo que foi incluído, conforme fl. 658.

2.12 Minuta de Contrato

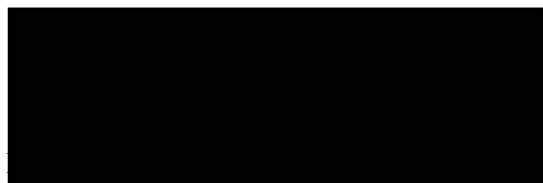
b) análise da minuta contratual

85. No entanto, recomenda-se corrigir a redação das seguintes cláusulas contratuais:

a) Sendo a opção do órgão contratos por escopo, o item 15.2 deverá ser excluído por se referir a contratos de fornecimento contínuo.

R. Informo que o subitem 15.2 foi excluído da minuta do contrato, conforme fl. 922.

Manaus-AM, 06 de maio de 2026.



1º Ten

Chefe da SALC da 12ª Região Militar

Sistema Integrado de
Administração de
Serviços Gerais

Divulgação de Compras



Licitação

Dispensa/Inexigibilidade

Pedido de Cotação Eletrônica

Disponibilizar Aviso de Licitação para Publicação-Divulgação

07/05/2026 16:19:55



Este Aviso de Licitação será Publicado no D.O.U. na data de 11/05/2026, Divulgado no Portal Nacional de Contratações Públicas - PNCP e no gov.br/compras (www.gov.br/compras) nesta mesma data.

Resumo do Aviso de Licitação

Órgão

52121 - COMANDO DO EXERCITO

UASG Responsável

160014 - COMANDO 12 REGIAO MILITAR/MEX/AM

Modalidade de Licitação

Pregão

Nº da Licitação

90001/2026

Característica

Registro de Preço (SRP)

Forma de Realização

Eletrônico

Modo de Disputa

Aberto

Nº da IRP

00001/2026

Lei

Lei nº 14.133/2021

Critério de Julgamento

Menor Preço/Maior Desconto

Tipo de Objeto

Bens Comuns

Nº do Processo

6432102188120251

Compra Nacional

Sim

Gerenciada/Autorizada ME/SGD

Não

Validade da Ata SRP

12 mes(es)

Quantidade de Itens

67

Objeto

Aquisição de gêneros alimentícios de Quantitativo de Subsistência (QS) para o Comando da 12ª Região Militar.

Data da Publicação/Divulgação

11/05/2026

Data da Disponibilidade do Edital

A partir de 11/05/2026 às 10:00

Data/Hora da Abertura da Licitação

Em 21/05/2026 às 10:00

Empenho Referente ao Contrato com a Imprensa Nacional

Verifique se os dados do empenho estão atualizados. Caso necessário, atualize-os.

Nº Unidade Gestora

160014

Unidade Gestora

COMANDO 12 REGIAO MILITAR/MEX/AM

Gestão

00001

Empenho

2026

NE

000001

Disponibilizar para Publicação/Divulgação

Aviso de Licitação

ILUSTRÍSSIMO SENHOR PREGOEIRO DO COMANDO DA 12ª REGIÃO MILITAR

Ref.: Pregão Eletrônico nº 90001/2026

A empresa **MOURA COMÉRCIO ATACADISTAS DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA.**, situada à Rua [REDACTED] – [REDACTED] Manaus/AM, inscrita no CNPJ/MF sob o nº [REDACTED], neste ato representada na forma de seu contrato social, vem, respeitosamente, à presença de V. Senhoria, tempestivamente, apresentar **IMPUGNAÇÃO AO EDITAL DE LICITAÇÃO**, consoante os fatos e razões a seguir expostos.

I. DOS FATOS

1. A ora impugnante, na qualidade de potencial licitante, tomou conhecimento do Pregão Eletrônico em epígrafe, cujo objeto é o registro de preços para aquisição de gêneros alimentícios de Quantitativo de Subsistência (QS). Todavia, entendeu ser necessário apresentar impugnação ao respectivo Edital, a fim de sanar algumas inconsistências e exigências que podem comprometer a ampla participação de licitantes, especialmente Microempresas e Empresas de Pequeno Porte (ME/EPP), a saber:
 - Exigência cumulativa de garantia da proposta e garantia contratual, inclusive para itens reservados às ME/EPP;

- Exigência de Alvará Sanitário ou Licença Sanitária exclusivamente em nome da licitante, sem prever a possibilidade de apresentação deste documento da distribuidora oficial da indústria (quem detém a patente de fornecimento da marca na região) responsável pelo armazenamento, transporte e logística dos produtos, nos casos em que o fornecimento seja realizado por meio de operação triangular.
- Divergência entre a unidade de medida indicada em alguns itens no Termo de Referência (TR) e a forma efetiva de comercialização de determinados produtos, a exemplo do macarrão, cuja unidade está inserida no TR em quilograma (kg), embora a própria descrição do item estabeleça que o fornecimento deve ocorrer em pacotes de 500g. Nessa hipótese, a formação de preços e a apresentação das propostas são realizadas com base no valor unitário por pacote de 500g, e não por quilograma, o que pode gerar inconsistências na elaboração das propostas e na futura execução contratual.

II. DA TEMPESTIVIDADE

2. Dispõe o Edital de Pregão Eletrônico nº 90001/2026 acerca dos recursos administrativos, no item 15.1:

“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.”

3. Assim, considerando que o prazo final para apresentação de impugnação ao edital se encerra em 20/05/2026 (quarta-feira), a presente manifestação é protocolada de forma plenamente tempestiva, razão pela qual deve ser recebida, conhecida e regularmente apreciada em seu mérito.

III. SÍNTESE DAS IRREGULARIDADES APONTADAS

III.1. Da exigência cumulativa de garantia da proposta e garantia contratual

4. O edital prevê, simultaneamente:
 - Garantia da proposta no percentual de 1% (um por cento); e
 - Garantia de execução contratual em valor correspondente a 5% (cinco por cento) do valor total da contratação, com validade durante a execução do contrato e 90 (noventa) dias após término da vigência contratual.
5. Embora a Lei nº 14.133/2021 autorize, em tese, a exigência de garantia da proposta e de garantia contratual, a aplicação cumulativa dessas exigências em itens exclusivos para ME/EPP impõe ônus financeiro excessivo e afronta ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123/2006.
6. Na prática, a empresa deve:
 - Imobilizar recursos financeiros antes mesmo da disputa, para apresentação da garantia da proposta; e
 - Após a adjudicação, apresentar nova garantia para assinatura da ata ou contrato.
7. Nos itens destinados exclusivamente às microempresas e empresas de pequeno porte, essa exigência se revela ainda mais gravosa, pois compromete o capital de giro dessas empresas tornando economicamente inviável sua participação no certame.
8. A Lei Complementar nº 123/2006 assegura tratamento diferenciado às ME/EPP, com o objetivo de fomentar sua participação nas contratações públicas.
9. As cotas exclusivas foram criadas justamente para ampliar a competitividade e reduzir barreiras econômicas e burocráticas que dificultam o acesso dessas empresas ao mercado público.

10. Caso a Administração entenda indispensável a exigência de garantia da proposta e garantia contratual, sugere-se que sua aplicação seja restrita aos itens de maior relevância na contratação, ou seja, os itens de ampla concorrência, nos quais participam empresas de maior porte e maior capacidade financeira.
11. Tal medida preserva a segurança da contratação sem comprometer a competitividade dos itens reservados às ME/EPP.
12. O art. 5º da Lei nº 14.133/2021 determina a observância dos princípios da razoabilidade, proporcionalidade e competitividade.
13. No caso de pregão eletrônico para aquisição de gêneros alimentícios via Sistema de Registro de Preços, a exigência simultânea das duas garantias para itens de menor valor e destinados exclusivamente às ME/EPP mostra-se desproporcional e contrária ao interesse público, pois reduz o universo de participantes e pode resultar em preços menos vantajosos.

III.2. Da exigência de Alvará de Vigilância Sanitária

14. O edital exige, como requisito de habilitação, a apresentação de Alvará ou Licença Sanitária emitida pela autoridade competente.
15. Embora tal exigência possa ser pertinente para empresas que realizam diretamente o armazenamento, fracionamento, manipulação ou transporte de gêneros alimentícios, sua aplicação indistinta a todos os licitantes mostra-se excessiva e restritiva à competitividade.
16. No mercado de fornecimento de gêneros alimentícios para a Administração Pública é comum que empresas atuem por meio de **operação triangular**, na qual:
 - a licitante é responsável pela comercialização, faturamento e entrega dos produtos à Administração;
 - o armazenamento, separação e transporte são realizados por distribuidora ou atacadista devidamente regularizado;

- a distribuidora é representante oficial da indústria fabricante e detém todas as licenças e autorizações sanitárias necessárias.
17. Nessas hipóteses, a licitante não mantém estoque próprio, não manipula os alimentos e não realiza atividades sujeitas a licenciamento sanitário.
18. Assim, exigir Alvará Sanitário em nome da licitante, independentemente da forma de operação adotada, viola os princípios da razoabilidade, proporcionalidade e competitividade previstos no art. 5º da Lei nº 14.133/2021.
19. Para resguardar o interesse da Administração, é suficiente que a licitante comprove que os produtos serão fornecidos por empresa regularmente licenciada, mediante apresentação de:
- Alvará ou Licença Sanitária da distribuidora responsável pelo armazenamento e transporte.
20. Tal solução preserva a segurança sanitária da contratação sem restringir a participação de empresas que atuam legitimamente no modelo de venda triangular.
21. A jurisprudência dos tribunais de contas é pacífica no sentido de que exigências de habilitação devem guardar estrita pertinência com as atividades efetivamente desempenhadas pela licitante, sendo vedadas exigências que restrinjam a competitividade sem necessidade.
22. Se a empresa não exerce atividade sujeita a licenciamento sanitário, não se mostra razoável exigir licença sanitária própria como condição para sua habilitação.

III.3. Da inconsistência na unidade de medida dos itens 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52 e 53

23. Verifica-se que determinados itens, como os macarrões, foram inseridos no Termo de Referência com unidade de medida em quilograma (kg), embora:
- o produto seja comercializado usualmente em pacotes de 500g;

- a formação do preço no processo licitatório seja realizada por pacote de 500g;
- a própria descrição do item no Termo de Referência estabelece expressamente que o fornecimento deverá ocorrer em embalagens de 500g.

24. Tal divergência gera insegurança na elaboração das propostas, dificulta a equalização dos preços e pode ocasionar interpretações divergentes durante a execução contratual.

25. A unidade de medida deve refletir a forma efetiva de comercialização do produto ou, alternativamente, o edital deve esclarecer expressamente o critério de conversão adotado.

IV. DO PEDIDO

26. Diante de todo o exposto, requer-se ao Ilustre Pregoeiro:

- a. A retificação do edital para que as exigências de garantia da proposta e de garantia contratual sejam aplicadas exclusivamente aos itens de maior relevância econômica e materialidade, notadamente aqueles destinados à ampla concorrência, afastando-se tais exigências em relação aos itens reservados à participação exclusiva de microempresas e empresas de pequeno porte (ME/EPP), em observância ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123/2006 e aos princípios da razoabilidade, proporcionalidade e competitividade;
- b. Subsidiariamente, caso a Administração entenda pela manutenção das garantias para todos os itens do certame, requer-se que, em relação aos itens reservados exclusivamente à participação de microempresas e empresas de pequeno porte (ME/EPP), seja afastada a exigência de garantia contratual, mantendo-se, no máximo, apenas a garantia da proposta, em razão de seu percentual reduzido, o qual representa impacto financeiro significativamente menor sobre o capital de giro dessas empresas. Tal medida mostra-se mais compatível com o tratamento favorecido assegurado pela Lei Complementar nº 123/2006 e contribui para reduzir o ônus financeiro imposto às licitantes de pequeno porte, preservando a ampla competitividade do certame e a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração;

- c. A retificação do edital para admitir a apresentação do Alvará ou Licença Sanitária da própria licitante, quando aplicável, ou da distribuidora, atacadista ou fornecedor parceiro responsável pelo armazenamento e logística, acompanhada de documento comprobatório da parceria comercial; e
- d. A correção das unidades de medida dos itens em que houver divergência entre a unidade cadastrada e a apresentação efetiva do produto, especialmente nos itens de macarrão.

V. CONCLUSÃO

As cláusulas impugnadas impõem restrições desnecessárias e desproporcionais à participação de licitantes, especialmente microempresas e empresas de pequeno porte, em afronta aos princípios da competitividade, razoabilidade, proporcionalidade e seleção da proposta mais vantajosa.

A revisão das disposições editalícias apontadas contribuirá para ampliar a concorrência, garantir isonomia entre os participantes e assegurar à Administração melhores condições de contratação.

Diante disso, requer-se o integral acolhimento da presente impugnação.

Nesses termos,
Pede deferimento.

Manaus/AM, 15 de maio de 2026.

[Redacted signature area]

**MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO DA 12ª REGIÃO MILITAR
REGIÃO MENDONÇA FURTADO**

**PREGÃO SRP Nº 90001/2026-Cmdo 12ª RM
(Processo Administrativo nº 64321.021881/2025-19)**

Objeto: Aquisição de gêneros alimentícios de Quantitativo de Subsistência (QS) para o Comando da 12ª Região Militar, na cidade de Manaus-AM.

DA RESPOSTA À IMPUGNAÇÃO

Em atenção ao pedido de impugnação apresentado pela empresa MOURA COMÉRCIO ATACADISTA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA, referente ao Edital de Licitação em epígrafe, o Comando da 12ª Região Militar, representado pelo Pregoeiro e equipe de apoio se manifesta nos seguintes termos:

1. Não assiste razão à impugnante quanto à alegada impossibilidade de exigência simultânea de garantia da proposta e garantia contratual.

A Lei nº 14.133/2021 prevê expressamente ambos os institutos, tratando-os como mecanismos distintos, com finalidades específicas e momentos próprios de incidência.

A garantia da proposta, prevista no art. 58 da Lei nº 14.133/2021, possui natureza de requisito de pré-habilitação, destinando-se a assegurar a seriedade da proposta apresentada e o compromisso do licitante vencedor com a assinatura do contrato. Já a garantia contratual, disciplinada no art. 96 da mesma lei, constitui instrumento de proteção da Administração durante a execução contratual, visando assegurar o fiel cumprimento das obrigações assumidas pela contratada.

Trata-se, portanto, de institutos autônomos e complementares, não havendo vedação legal à sua exigência concomitante. Ademais, a legislação estabelece limites e regras próprias para cada modalidade de garantia, observados por esta Administração Militar: A garantia da proposta está limitada a até 1% do valor estimado da contratação; e a garantia contratual observará os percentuais previstos no art. 96 da Lei nº 14.133/2021.

Destaca-se que, conforme o § 2º do artigo 58 da Lei 14.133, a garantia da proposta é exigida no julgamento da proposta e será devolvida em até 10 dias úteis contado da assinatura do contrato ou da data em que for declarada fracassada a licitação, enquanto a garantia da contratação

somente será cobrada no momento da assinatura do contrato, portanto há coexistência temporária das garantias, porém com naturezas distintas e sem cumulação indevida de finalidade.

Ressalta-se, ainda, que ambas as exigências encontram-se expressamente previstas no instrumento convocatório, em conformidade com os princípios da publicidade, vinculação ao edital e segurança jurídica, bem como devidamente motivadas nos estudos técnicos preliminares e na análise de riscos da contratação.

Destaca-se que ambos os instrumentos tiveram a chancela para uso pela Advocacia-Geral da União que em seu parecer jurídico emitiu nota que se trata de medida para resguardar os interesses da União.

2. Da exigência de Alvará Sanitário ou Licença Sanitária em nome da licitante

A impugnação também não merece acolhimento quanto ao pedido de aceitação de licença sanitária emitida em nome de terceiros, tais como distribuidoras ou indústrias fornecedoras.

A exigência de apresentação de Alvará Sanitário ou Licença Sanitária em nome da própria licitante decorre da necessidade de comprovação da regularidade jurídica e sanitária da empresa que efetivamente participará do certame, celebrará o contrato administrativo e emitirá os documentos fiscais correspondentes.

Nos termos do art. 66 da Lei nº 14.133/2021, cabe à Administração verificar a aptidão legal da licitante para o exercício da atividade econômica objeto da contratação. Nesse contexto, a licença sanitária constitui documento essencial para comprovar que a empresa possui autorização regular dos órgãos competentes para comercializar gêneros alimentícios.

A eventual utilização de operação triangular ou de logística terceirizada não afasta a responsabilidade direta da contratada perante a Administração Pública, tampouco substitui a necessidade de comprovação de sua regularidade sanitária própria.

Aceitar licença sanitária emitida em nome de terceiros implicaria admitir a participação de empresas sem comprovação de estrutura mínima regularizada para o exercício da atividade, comprometendo a segurança sanitária da contratação e dificultando a responsabilização contratual e administrativa.

Cumprir destacar que há distinção clara entre:

a) a habilitação sanitária do estabelecimento produtor/fabricante, relativa à certificação do produto (SIF, SISBI ou equivalentes); e

b) a habilitação sanitária da licitante, referente à aptidão legal da empresa participante para exercer atividade de armazenamento, comercialização e distribuição de alimentos.

Além disso, o Tribunal de Contas da União possui entendimento consolidado acerca da legalidade da exigência de licenças e alvarás indispensáveis ao funcionamento regular da empresa licitante, conforme Acórdão nº 7.982/2017 – 2ª Câmara.

Assim, a exigência editalícia mostra-se legítima, proporcional e necessária à adequada execução contratual, razão pela qual permanece inalterada.

3. Da alegada divergência entre unidade de medida e forma de comercialização dos produtos, para os itens de macarrão.

No tocante à alegada divergência entre a unidade de medida prevista no Termo de Referência e a forma usual de comercialização dos produtos, não assiste razão à impugnante.

O Termo de Referência adotou, de forma fundamentada, a unidade de medida em quilograma (kg), em consonância com os padrões utilizados na fase de planejamento da contratação, especialmente na pesquisa de preços e nos estudos técnicos preliminares, os quais também se basearam nessa unidade de referência.

Cumprido esclarecer que, conforme boletim técnico BT30.404-25, apêndice do Anexo I, aplicável ao gênero alimentício em questão, o macarrão possui:

- **embalagem primária**, usualmente comercializada em pacotes de 500g; e
- **embalagem secundária**, destinada ao fornecimento em escala, conjunto de unidades primárias embalado em fardo plástico ou caixa, resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. Capacidades: 5 e 10 kg.

Dessa forma, a adoção do quilograma (kg) como unidade de medida no Termo de Referência reflete, de maneira mais adequada, a forma de aquisição e fornecimento em âmbito atacadista e institucional, compatível com a logística de distribuição, armazenamento e consumo da Administração Pública.

A indicação de embalagem primária de 500g na descrição do item constitui apenas especificação técnica de apresentação mínima do produto, não interferindo na forma de mensuração para fins de cotação, julgamento das propostas e execução contratual.

Assim, os licitantes deverão apresentar suas propostas considerando o valor por quilograma (kg), podendo a entrega ocorrer em embalagens primárias de 500g, agrupadas em embalagens secundárias, desde que respeitada a quantidade total contratada.

Ressalta-se que não há prejuízo à formulação das propostas, uma vez que a conversão entre unidades é objetiva e amplamente praticada no mercado (1 kg = 2 pacotes de 500g), inexistindo qualquer ambiguidade capaz de comprometer a competitividade ou a execução contratual.

Diante do exposto, esta Administração conhece da impugnação apresentada, por tempestiva, para, no mérito, **negar-lhe provimento, mantendo-se integralmente as disposições constantes do Edital e seus anexos.**

Manaus-AM, 19 de maio de 2026.

 Cel
Pregoeiro