

PRECAUÇÕES

- automação. Na realidade, apenas Computadores de mesa e Computadores Portáteis (*notebook*, *laptop* e *netbook*) tiveram a eficiência energética avaliada para fins de certificação. Os outros equipamentos somente tiveram avaliação para fins de certificação relativos à segurança e compatibilidade eletromagnética. Assim, a Portaria INMETRO nº 304, de 2023 somente serve de referência, para fins de eficiência energética, para aquisição de Computadores de mesa e Computadores Portáteis (*notebook*, *laptop* e *netbook*) ou para serviços que utilizem esses equipamentos.
- Por se tratar de uma certificação Voluntária, o fabricante ou importador do bem de informática ou automação não é obrigado a se submeter à certificação.
 - Por essa razão, a Administração não pode definir no certame que somente serão aceitos bens de informática e automação certificados.
 - Por outro lado, a Administração deve sempre buscar adquirir produtos seguros e eficientes.
 - Dessa forma, é possível que a Administração exija que o licitante comprove que o produto oferecido atende aos requisitos para a obtenção da certificação, comprovando sua segurança, compatibilidade eletromagnética e eficiência energética por qualquer meio válido, em especial, por laudo pericial. Ou seja, não é possível exigir que o equipamento tenha a certificação, pois, como já dito, a certificação é voluntária. Todavia, é possível exigir que o produto oferecido pela licitante tenha a segurança, compatibilidade eletromagnética e eficiência energética equivalente a um produto certificado.
 - Lembramos que os fabricantes de aparelhos elétricos, eletrônicos ou de equipamentos de informática e comunicações também devem estar registrados no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras ou Utilizadoras de Recursos Ambientais, de sorte que as disposições específicas deste Guia sobre CTF/APP também devem ser seguidas. Vide (FTE-Categoria: Indústria de Material Elétrico, Eletrônico e Comunicações; Código: 5-2; Descrição: Fabricação de material elétrico, eletrônico e equipamentos para telecomunicação e informática)

PRECAUÇÕES

- Conforme artigo 16, I, g, da IN SGD/ME, 94/2022 atentar previamente à elaboração do termo de referência e edital a aplicabilidade de requisitos sociais, ambientais e culturais que a solução de TIC deve atender para estar em conformidade com costumes, idiomas e ao meio ambiente
- Conforme Portaria SGD/MGI 2.715/23, atentar que as especificações técnicas da infraestrutura computacional deverão ter sustentabilidade ambiental e eficiência energética,

42. VEÍCULOS**ODS 11,12 e 13**

Aquisição ou serviços que envolvam a utilização de veículos automotores.

Exemplo:

Locação de automóveis – Serviços de transporte – Etc.

LEGISLAÇÃO

- Lei nº 9.660, de 1998 (Dispõe sobre a substituição gradual da frota oficial de veículos e dá outras providências.)
- [Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 3, de 15/05/2008 \(Dispõe sobre a classificação, utilização, especificação, identificação, aquisição e alienação de veículos oficiais e dá outras providências\)](#)
- Resolução CONAMA nº 1, de 11/02/1993 (Dispõe sobre os limites máximos de ruídos para veículos)
- Resolução CONAMA nº 272, de 14/09/2000 (Dispõe sobre os limites máximos de ruídos para veículos)
- [Resolução CONAMA 8/1993 \(Complementa a Resolução no 18/86\)](#)
- Resolução CONAMA 17/1995 (Dispõe sobre os limites máximos de ruído para veículos de passageiros ou modificados.)
- Resolução CONAMA 242/1998 (Dispõe sobre limites de emissão de material particulado para veículo leve comercial e limite máximo de ruído emitido por veículos com características especiais para uso fora de estradas)
- Resolução CONAMA nº 18, de 06/05/1986 (Dispõe sobre a criação do Programa de Controle de Poluição do Ar por veículos Automotores – PROCONVE)
- Resolução CONAMA no. 433, de 13 de julho de 2011 (dispõe sobre a inclusão no Programa de Controle da Poluição do Ar por Veículos Automotores-PROCONVE e estabelece limites máximos de emissão de ruídos para máquinas agrícolas e rodoviárias novas).
- Resolução CONAMA nº 490, de 16 de novembro de 2018 (Estabelece a Fase PROCONVE P8 de exigências do Programa)
- Resolução CONAMA nº 492, de 20 de dezembro de 2018 (Estabelece as Fases PROCONVE L7 e PROCONVE L8 de exigências do Programa)

LEGISLAÇÃO	- Resolução CONTRAN nº 912, de 28 de março de 2022 (estabelece os equipamentos obrigatórios para a frota de veículos em circulação e dá outras providências). - Ver também: - Resolução CONAMA nº 418, de 25/11/2009 (Dispõe sobre critérios para a elaboração de Planos de Controle de Poluição Veicular - PCPV e para a implantação de Programas de Inspeção e Manutenção de Veículos em Uso - I/M pelos órgãos estaduais e municipais de meio ambiente e determina novos limites de emissão e procedimentos para a avaliação do estado de manutenção de veículos em uso) - Lei nº 10.295, de 2001 (Dispõe sobre a Política Nacional de Conservação e Uso Racional de Energia e dá outras providências.) - Decreto nº 9.864, de 2019 (Regulamenta a Lei nº 10.295, de 2001) - Decreto nº 4.508, de 2002 – art. 2º - Decreto nº 11.003, de 2022 (Institui a Estratégia Federal de Incentivo ao Uso Sustentável de Biogás e Biometano) - Instrução Normativa nº 2, de 2014 da SLTI/MPOG (Dispõe sobre regras para a aquisição ou locação de máquinas e aparelhos consumidores de energia pela Administração Pública Federal) - Portaria INMETRO nº 377, de 2011 (Aprova a revisão dos Requisitos de Avaliação da Conformidade para Veículos Leves de Passageiros e Comerciais Leves)
PRINCIPAIS DETERMINAÇÕES	Os veículos leves adquiridos para compor frota oficial ou locados de terceiros para uso oficial deverão utilizar combustíveis renováveis. Excluem-se de tal obrigatoriedade os veículos componentes da frota das Forças Armadas, os de representação dos titulares dos Poderes da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios e, conforme dispuser regulamento, aqueles destinados à prestação de serviços públicos em faixas de fronteira e localidades desprovidas de abastecimento com combustíveis renováveis. Observar os limites máximos de ruídos para veículos automotores nacionais e importados, em aceleração e na condição parado.

**PRINCIPAIS
DETERMINAÇÕES**

- 1) O Programa de Controle da Poluição do Ar por Veículos Automotores – PROCONVE tem o objetivo principal de reduzir os níveis de emissão de poluentes por veículos automotores, visando ao atendimento de padrões de qualidade do ar, especialmente nos centros urbanos.
- 2) Estabelece as fases do PROCONVE L8, visando estabelecer novos padrões de emissão para motores veiculares e veículos automotores pesados, nacionais e importados e fomentar adequação tecnológica e melhoria na qualidade dos combustíveis.
- 3) Estabelece as fases do PROCONVE L7 e L8, visando estabelecer novos padrões de emissão para motores veiculares e veículos automotores leves, nacionais e importados e fomentar adequação tecnológica e melhoria na qualidade dos combustíveis.
- 4) Os Planos de Controle de Poluição Veicular – PCPV, elaborados pelos Estados e pelo Distrito Federal, poderão indicar a realização de um Programa de Inspeção e Manutenção de Veículos em Uso – I/M, para fins de controle da emissão de poluentes e ruído.
- 5) Eficiência energética de veículos leves.
- 6) O Inmetro, em parceria com o Programa Nacional de Racionalização do Uso dos Derivados do Petróleo e do Gás Natural (Conpet), criou um programa de etiquetagem para veículos: O Programa Brasileiro de Etiquetagem Veicular. O PBE Veicular é um programa de etiquetagem de eficiência energética para veículos leves. No PBE Veicular, a principal ferramenta de informação dos consumidores é a Etiqueta Nacional de Conservação de Energia. Ela classifica os modelos quanto à eficiência energética na categoria e mostra outras informações, como a autonomia em km por litro de combustível na cidade e na estrada, e a emissão de CO₂, que é um dos gases responsáveis pelo efeito estufa.
- 7) A ideia aqui é orientar a Administração a adquirir veículos que tenham a melhor eficiência energética, sem prejuízo relevante da competitividade.
- 8) A Etiqueta Nacional de Conservação de Energia serve de referência para a descrição do padrão de eficiência que a Administração pretende que o veículo tenha.
- 9) Como não poderia deixar de ser, a competitividade deve ser ponderada com as vantagens da aquisição de veículos com maior eficiência energética.

PRINCIPAIS DETERMINAÇÕES	10) Adotando-se o mesmo raciocínio da Instrução Normativa nº 2, de 2014 da SLTI/MPOG (Dispõe sobre regras para a aquisição ou locação de máquinas e aparelhos consumidores de energia pela Administração Pública Federal), é possível justificar a exigência de veículo que tenha a eficiência energética equivalente a um veículo com a Etiqueta da categoria A, que é a mais eficiente. 11) Quando não existir, no período de aquisição, um mínimo de três fornecedores com veículos que tenham a eficiência energética equivalente a um veículo com a Etiqueta da categoria A, devem ser admitidos veículos com eficiência energética equivalente às duas classes seguintes que possuam um mínimo de três fornecedores com eficiência equivalente, admitida a complementação de números de fornecedores de uma classe com a de outra. 12) O Decreto 11.003/22, que institui a Estratégia Federal de Incentivo ao Uso Sustentável de Biogás e Biometano, dispõe que <u>os órgãos e entidades da administração pública federal direta, autárquica e fundacional, sempre que cabível, devem considerar suas diretrizes em seus planejamentos estratégicos, programas e ações institucionais.</u> 13) No que diz respeito aos veículos, entre as diretrizes são encontradas <u>a promoção de iniciativas para o abastecimento de veículos leves e pesados, como ônibus, caminhões e tratores agrícolas, e de embarcações movidos a biometano ou híbridos com biometano, tais como pontos e corredores verdes</u>, assim como a implantação de tecnologias que permitam a utilização de biogás e biometano como fontes de energia e combustível renovável.
PROVIDÊNCIA A SER TOMADA	NA AQUISIÇÃO OU LOCAÇÃO: 1) Inserir no item de Sustentabilidade/descrição ou especificação técnica do produto: “Só será admitida a oferta de veículo automotor que utilize o combustível renovável XXXX (etanol, gás natural veicular, biodiesel, eletricidade, etc.), inclusive mediante tecnologia “flex”, nos termos da Lei nº 9.660, de 1998.” SUGESTÃO - reunir todas as orientações relativas à aquisição ou à locação para termo de referência ou para obrigações da contratada - no

PROVIDÊNCIA A SER TOMADA	mesmo local ao invés de repetir diversas vezes o mesmo título. A mesma sugestão para serviços. NOS SERVIÇOS: 1) Inserir no item de obrigações da contratada: “Os veículos automotores utilizados na prestação dos serviços deverão utilizar o combustível renovável XXXX (etanol, gás natural veicular, biodiesel, eletricidade, etc.), inclusive mediante tecnologia “flex”, nos termos da Lei nº 9.660, de 1998.” NA AQUISIÇÃO OU LOCAÇÃO: 1) Inserir no item de Sustentabilidade/descrição ou especificação técnica do produto: “Só será admitida a oferta de veículo automotor que atenda aos limites máximos de ruídos fixados nas Resoluções CONAMA nº 1, de 11/02/1993, n. 08/1993, n. 17/1995, nº 272/2000 e n. 242/1998 e legislação superveniente e correlata.” NOS SERVIÇOS: 1) Inserir no item de obrigações da contratada: “Os veículos automotores utilizados na prestação dos serviços deverão atender aos limites máximos de ruídos fixados nas CONAMA nº 1, de 11/02/1993, n. 08/1993, n. 17/1995, nº 272/2000 e n. 242/1998 e legislação superveniente e correlata.” NA AQUISIÇÃO OU LOCAÇÃO: 1) Inserir no item de Sustentabilidade/descrição ou especificação técnica do produto: “Só será admitida a oferta de veículo automotor que atenda aos limites máximos de emissão de poluentes provenientes do escapamento fixados no âmbito do Programa de Controle da Poluição do Ar por Veículos
--	--

PROVIDÊNCIA A SER TOMADA	Automotores – PROCONVE, conforme Resolução CONAMA n° 18, de 06/05/1986, Resolução CONAMA 490, de 16 de novembro de 2018 e Resolução CONAMA 492, de 20 de dezembro de 2018, complementações e alterações supervenientes” NOS SERVIÇOS: 1) Inserir no item de obrigações da contratada: “Os veículos automotores utilizados na prestação dos serviços deverão atender aos limites máximos de emissão de poluentes provenientes do escapamento fixados no âmbito do Programa de Controle da Poluição do Ar por Veículos Automotores – PROCONVE, conforme Resoluções CONAMA n° 18, de 06/05/1986, Resolução CONAMA 490, de 16 de novembro de 2018 e Resolução CONAMA 492, de 20 de dezembro de 2018, complementações e alterações supervenientes.” “Os veículos automotores utilizados na prestação dos serviços deverão ser submetidos periodicamente ao Programa de Inspeção e Manutenção de Veículos em Uso – I/M vigente, mantido pelo órgão estadual ou municipal competente, sendo inspecionados e aprovados quanto aos níveis de emissão de poluentes e ruído, de acordo com os procedimentos e limites estabelecidos pelo CONAMA ou, quando couber, pelo órgão responsável, conforme Resolução CONAMA n° 418, de 25/11/2009, complementações e alterações supervenientes.” O veículo a ser utilizado na execução dos serviços deverá possuir ENCE (Etiqueta Nacional de Conservação de Energia) relativa à categoria. NA AQUISIÇÃO OU LOCAÇÃO: 1) Inserir no item de Sustentabilidade/descrição ou especificação técnica do produto: “Só será admitida a oferta de veículo que possua eficiência energética equivalente a um veículo com a Etiqueta da categoria A (mais eficiente) do Programa Brasileiro de Etiquetagem Veicular (PBE Veicular).”
--	--

PROVIDÊNCIA A SER TOMADA	2) Inserir no item de julgamento da proposta, na fase de avaliação de sua aceitabilidade e do cumprimento das especificações do objeto: “O Pregoeiro solicitará ao licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar que apresente ou envie juntamente com a proposta, sob pena de não-aceitação, cópia da Etiqueta do produto ofertado, caso o fabricante tenha aderido ao PBE Veicular, ou comprovação, por qualquer meio válido, notadamente laudo pericial, de que o veículo possui eficiência energética equivalente a um veículo com a Etiqueta da categoria A (mais eficiente), para comprovação do nível de eficiência energética exigida no Termo de Referência.”
PRECAUÇÕES	- A Lei nº 9.660/98 foi editada quando veículos movidos exclusivamente a álcool eram fabricados e comercializados no Brasil. Atualmente, todavia, a indústria automobilística não mais produz tais veículos – sucedidos pelos modelos “flex”, movidos por mais de um tipo de combustível: gasolina e etanol, gasolina e eletricidade, etc. - Assim, quanto ao combustível etanol, entendemos necessário adotar uma interpretação ampla do dispositivo legal, no sentido de admitir veículos “flex”, sob pena de restrição desarrazoada da ampla competitividade. - Lembramos que o fabricante de veículos rodoviários, inclusive peças e acessórios, também deve estar registrado no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras ou Utilizadoras de Recursos Ambientais, de sorte que as disposições específicas deste Guia sobre CTF/APP também devem ser seguidas. Vide FTE- Categoria: Indústria de Material de Transporte; Código: 6-1; Descrição: Fabricação e montagem de veículos rodoviários e ferroviários, peças e acessórios. - O Decreto nº 9.287, de 15 de fevereiro de 2018 dispõe sobre a utilização de veículos oficiais pela Administração Pública direta, autárquica e fundacional. Em considerando o potencial poluidor do uso de veículos, deve-se atentar às restrições de uso estabelecidas neste decreto no planejamento da contratação. O decreto também exige no seu art. 8º, que os órgãos, as autarquias e as fundações da administração pública federal deverão considerar todos os modelos

PRECAUÇÕES

de contratação praticados pela administração pública federal para prestação de serviço de transporte de material e de pessoal a serviço, de que trata o art. 4º, e adotar aquele que for comprovadamente mais vantajoso em comparação ao modelo vigente.

- Por se tratar de uma Etiquetagem Voluntária, o fabricante ou importador do veículo não é obrigado a aderir ao PBE Veicular.
- Por essa razão, a Administração não pode definir no certame que somente serão aceitos veículos que possuam a Etiqueta com classificação A.
- Por outro lado, a Administração deve sempre buscar adquirir veículos que tenham a melhor eficiência energética.
- Dessa forma, é possível que a Administração exija que o licitante comprove que o veículo oferecido atende aos requisitos para a obtenção da Etiqueta na categoria mais eficiente, comprovando essa eficiência por qualquer meio válido, em especial, por laudo pericial. Ou seja, não é possível exigir que o veículo tenha a Etiqueta na categoria A, pois, como já dito, a adesão ao PBE veicular é voluntária. Todavia, é possível exigir que o veículo oferecido pela licitante tenha a eficiência energética equivalente a um veículo com a Etiqueta da categoria A, que é a mais eficiente.
- Lembramos que o pneu veicular também é submetido à etiquetagem pelo INMETRO, sendo um dos critérios de avaliação do pneu a eficiência energética, de sorte que as disposições específicas deste Guia sobre pneus também podem ser seguidas em conjunto com as especificações do próprio veículo.

43. VEÍCULOS ELÉTRICOS**ODS 07, 09 11,12 e 13**

Divulgação como Boa Prática de Gestão Pública Sustentável

Não há obrigatoriedade legal no tema

CARACTERÍSTICAS

Prestação de serviços de transportes, incluindo veículos e motoristas devidamente habilitados para transporte de pessoas em serviço, materiais, documentos e pequenas cargas, para atender à demanda das Unidades da Advocacia-Geral da União (AGU) e da Fundação Jorge Duprat Figueiredo de Segurança e Medicina do Trabalho – FUNDACENTRO.

Previsão no Termo de Referência de veículos elétricos com destinação pelo contratado do descarte ambiental adequad das baterias usadas ou inservíveis.

Contrato nº 00589.001942/2024-27

Pregão eletrônico por registro de preços

PREGÃO ELETRÔNICO N. 90002/2024

CONTRATANTE (UASG 110099)

PRIMEIRO TERMO ADITIVO À ATA DE REGITSRO DE PREÇOS N. 04/2024 assinado em 23/4/2025

**ACESSO ÀS
INFORMAÇÕES E
DOCUMENTOS DO
PREGÃO**
PORTAL NACIONAL DE CONTRATAÇÕES PÚBLICAS:

[REDACTED] ta de

Edital nº 90002/2024

Última atualização 05/6/2025 **Local:** São Paulo/SP

Órgão: ADVOCACIA GERAL DA UNIAO

Unidade compradora: 110099 - SUPERINT. DE ADMINISTRACAO EM

	SAO PAULO Modalidade da contratação: Pregão - Eletrônico Amparo legal: Lei 14.133/2021, Art. 28, I Tipo: Edital Modo de Disputa: Aberto Registro de preço: Sim Data de divulgação no PNCP: 16/02/2024 Situação: Divulgada no PNCP Id contratação PNCP: 26994558000123-1-000027/2024 Fonte: Compras.gov.br																									
INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES	Tabela comparativa da Superintendência de Administração em São Paulo – SAD/SP/AGU: <table><tr><th colspan="5">Tabela Comparativa - Custos de Energia Elétrica x Combustível a Combustão (Etanol)</th></tr><tr><th>Carro Elétrico</th><th>Total de Km rodados</th><th>Custo com Energia Elétrica (Tarifa de 0,89 R\$/kWh)*</th><th>Custo com Etanol (Preço Médio a R\$ 4,06/l)**</th><th>Diferença percentual de Valores</th></tr><tr><td>BYD Dolphin</td><td>7290</td><td>R\$ 6.488,10</td><td>R\$ 29.597,40</td><td>-75%</td></tr><tr><td colspan="5">* Valor da Tarifa Médica para grande consumidor em SP</td></tr><tr><td colspan="5">** Preço Médio do Etanol no Brasil, em dezembro de 2024, é de R\$ 4,06 por litro (ANP)</td></tr></table> O custo com energia elétrica é 75% menor em relação ao custo do etanol para o total de quilômetros - -	Tabela Comparativa - Custos de Energia Elétrica x Combustível a Combustão (Etanol)					Carro Elétrico	Total de Km rodados	Custo com Energia Elétrica (Tarifa de 0,89 R\$/kWh)*	Custo com Etanol (Preço Médio a R\$ 4,06/l)**	Diferença percentual de Valores	BYD Dolphin	7290	R\$ 6.488,10	R\$ 29.597,40	-75%	* Valor da Tarifa Médica para grande consumidor em SP					** Preço Médio do Etanol no Brasil, em dezembro de 2024, é de R\$ 4,06 por litro (ANP)				
Tabela Comparativa - Custos de Energia Elétrica x Combustível a Combustão (Etanol)																										
Carro Elétrico	Total de Km rodados	Custo com Energia Elétrica (Tarifa de 0,89 R\$/kWh)*	Custo com Etanol (Preço Médio a R\$ 4,06/l)**	Diferença percentual de Valores																						
BYD Dolphin	7290	R\$ 6.488,10	R\$ 29.597,40	-75%																						
* Valor da Tarifa Médica para grande consumidor em SP																										
** Preço Médio do Etanol no Brasil, em dezembro de 2024, é de R\$ 4,06 por litro (ANP)																										

ANEXOS

PARECER N. 00001/2021/CNS/CGU/AGU

ASSUNTO: CRITÉRIOS E PRÁTICAS DE SUSTENTABILIDADE NAS CONTRATAÇÕES PÚBLICAS

Link para download integral do documento: [PDF](#)

DESPACHO N. 00002/2021/CNS/CGU/AGU

ASSUNTO: UNIDADE DE CONSERVAÇÃO DA NATUREZA

Link para download integral do documento: [PDF](#)

DESPACHO N. 00334/2021/DECOR/CGU/AGU

ASSUNTO: Critérios e Práticas de sustentabilidade nas contratações públicas

Link para download integral do documento: [PDF](#)

DESPACHO N. 00525/2021/GAB/CGU/AGU

ASSUNTO: Critérios e Práticas de sustentabilidade nas contratações públicas

Link para download integral do documento: [PDF](#)

Departamento de
**Coordenação e Orientação de
Órgãos Jurídicos**

Consultoria-Geral
da União



DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO

Publicado em: 07/11/2025 | Edição: 213 | Seção: 1 | Página: 31

Órgão: Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome/Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional/Grupo Gestor do Programa de Aquisição de Alimentos

RESOLUÇÃO GGPAА № 25, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2025

Dispõe sobre a centralização das Chamadas Públicas na modalidade PAA - Compra Institucional - PAA-CI, por meio da Plataforma Contrata+Brasil, do Ministério da Gestão e da Inovação em Serviços Públicos - MGI, e sobre a dispensa de realização de Chamada Pública pela Companhia Nacional de Abastecimento - Conab no âmbito da mesma modalidade.

O GRUPO GESTOR DO PROGRAMA DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS - GGPAА, no uso das atribuições de que tratam o art. 2º da Lei nº 14.628, de 20 de julho de 2023, e os arts. 25 e 26 do Decreto nº 11.802, de 28 de novembro de 2023 e de acordo com Resolução GGPAА nº 21/2025 e à Instrução Normativa SEGES/MGI nº 52/205, resolve:

Art. 1º Fica estabelecida a centralização de parte da instrução processual relativa à publicação e execução de chamadas públicas, na modalidade PAA Compra Institucional - PAA CI, de que tratam o art. 4º da Lei nº 14.628, de 2023, e a Resolução GGPAА nº 21, de 2025, pelo órgão administrador da Plataforma Contrata+Brasil, instituída pela Instrução Normativa SEGES/MGI nº 52, de 2025.

§ 1º A centralização dos atos observará o disposto na Instrução Normativa SEGES/MGI nº 52, de 2025.

§ 2º O previsto no caput fica condicionado à observância, pelo órgão administrador, do inciso III do art. 4º da Instrução Normativa SEGES/MGI nº 52, de 2025, do regramento estabelecido na Resolução GGPAА nº 21, de 2025, e demais normas ou deliberações do GGPAА que venham a alterá-la ou substituí-la.



Art. 2º Fica definida a Plataforma Contrata+Brasil como o sistema operacional de que trata o § 1º do art. 15 da Resolução GGPAА nº 21, de 2025, sendo obrigatória sua utilização pelos órgãos compradores, salvo em casos excepcionais devidamente justificados.

§ 1º A obrigatoriedade de que trata o caput terá início em 1º de julho de 2026.

§ 2º Durante o período de vacância referido no § 1º deste artigo, a utilização da plataforma Contrata+Brasil pelos órgãos compradores será facultativa.

Art. 3º A administração do módulo do PAA-CI na Plataforma Contrata+Brasil será realizada de forma compartilhada entre a SEGES/MGI e a SEAB/MDA, assegurado o livre acesso aos dados gerados pela plataforma a ambas as unidades gestoras.

Parágrafo Único. A realização de ajustes, aperfeiçoamentos e alterações no funcionamento do módulo PAA-CI da Plataforma Contrata+Brasil será efetuada de forma conjunta pelos departamentos de tecnologia da informação do MGI e do MDA.

Art. 4º A Resolução GGPAА nº 21, de 29 de julho de 2025, passa a vigorar acrescida dos seguintes §§ 4º a 6º ao art. 1º:

".....

§ 4º Fica dispensada a realização de Chamada Pública na modalidade Compra Institucional para as aquisições de alimentos provenientes da agricultura familiar realizadas pela Companhia Nacional de Abastecimento - Conab, destinadas ao atendimento de demandas específicas da entidade, em razão da existência de procedimento próprio de cadastramento e seleção de fornecedores, operacionalizado por meio do Sistema de Cadastro Nacional de Produtores Rurais e Demais Agentes - Sican. (NR)

§ 5º Em substituição à Chamada Pública, a Conab deverá:

I - realizar o cadastramento direto de fornecedores da agricultura familiar no Sistema Sican;

II - definir e divulgar, em seu sítio eletrônico, o prazo para o cadastramento das organizações e dos beneficiários fornecedores; e

III - divulgar, em seu sítio eletrônico, os alimentos a serem adquiridos, com as respectivas quantidades e especificações para atendimento da demanda. (NR)

§ 6º A Conab poderá definir critérios e prioridades de seleção dos beneficiários fornecedores, desde que em conformidade com a Lei nº 14.628, de 2023. (NR)

....."

Art. 5º O §1º do art. 15 da Resolução GGPAА nº 21, de 29 de julho de 2025, passa a vigorar com a seguinte redação:

".....

§1º Na existência de sistema operacional disponibilizado pelo Ministério do Desenvolvimento Agrário e Agricultura Familiar ou pela Plataforma Contrata+Brasil, instituída pela Instrução Normativa SEGES/MGI nº 52, de 2025, o órgão ou entidade compradora deverá obrigatoriamente lançar as Chamadas Públicas, seus resultados e prestações de contas no referido sistema, ficando despeMnuansado do envio das exigências estabelecidas nos incisos II e III deste artigo. (NR)

....."

Art. 6º A Resolução entra em vigor na data de sua publicação

MÔNICA AVELAR ANTUNES NETTO

p/Ministério da Fazenda

SÍLVIO ISOPPO PORTO

p/Companhia Nacional de Abastecimento

ANA TERRA REIS

p/Ministério do Desenvolvimento Agrário e Agricultura Familiar



RAIMUNDO NONATO SOARES LIMA

p/Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome

Este conteúdo não substitui o publicado na versão certificada.

COMANDO 12 REGIAO MILITAR/MEX/AM

Estudo Técnico Preliminar 87/2026

1. Informações Básicas

Número do processo: 64321.011314/2026-35

2. Descrição da necessidade

De acordo com o **Boletim Técnico N° 30.416-01, 6ª Edição de 2025**, da Chefia de Suprimento, 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, 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.

O planejamento desta demanda pauta-se pelos princípios da parcimônia, razoabilidade e proporcionalidade.

Origem dos Recursos e Alinhamento Estratégico - A contratação está alinhada ao planejamento estratégico do Cmdo da 12ª RM, sob a gestão da Chefia de Suprimento. A demanda encontra-se devidamente registrada no Sistema de Planejamento e Gerenciamento de Contratações (PGC), observando-se, sempre que possível, a destinação de 30% dos recursos à Agricultura Familiar (PAA), conforme exigência legal.

A aquisição de gêneros alimentícios (Classe I) citados possui **alto grau de prioridade**.

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 a necessidade de efetivo de 10.741 (dez mil setecentos e quarenta e um) militares. Ao todo são 63 (sessenta e três) Organizações Militares e 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 **Chamada Pública**.

Tendo por premissa que o início da execução da Chamada Pública para aquisição de artigos do Quantitativo de Subsistência (QS) será no 2º semestre do corrente ano, foi aplicado um percentual de aquisição de 10% a 100%, nos quantitativos inicialmente estimados para o período de 12 meses, de acordo com o artigo, a aceitação e a necessidade, bem como o preço dos artigos.

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.

Vale destacar ainda que o fornecimento dos alimentos deve ser de acordo com o estabelecido na RESOLUÇÃO Nº 25 DE 6 DE NOVEMBRO DE 2025, art. 2º, devendo-se promover, o apoio ao desenvolvimento sustentável, com incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios diversificados, produzidos em âmbito local e preferencialmente pela agricultura familiar e pelos empreendedores familiares rurais. Ressaltamos ainda que, quanto aos produtos listados para aquisição estão de acordo com a legislação do Programa de Aquisição de Alimentos, e de acordo com a necessidade de aquisição com base em cardápios elaborados pelo nutricionista da instituição. Fica definida a **Plataforma Contrata+Brasil** como o sistema operacional de que trata o § 1º do art. 15 da Resolução GGPA n° 21, de 2025, sendo obrigatória sua utilização pelos órgãos compradores, salvo em casos excepcionais devidamente justificados.

A realização do certame de chamada pública 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, 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 2018) e o número de dias do mês.

Foram observadas as normas pertinentes ao Programa de Aquisição de Alimentos, este Comando realizou o processo de Chamada Pública Nr 003/2025, homologado em 10 de fevereiro de 2026, com prazo de validade de 12 meses, cumprindo os termos da Lei nº 14.628, de 2023. Sempre que possível é feita aquisição, porém devido aos preços elevados dos produtos da Agricultura Familiar em relação ao Pregão, caso seja cumprido o percentual, o recurso não atenderia o planejado para o período. Para a atual chamada pública serão incluídos itens frigorificados, necessários para atender o período de 12 meses.

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.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Seq Sup CI I-CCOL/ 12ª Região Militar	Marçal Brêda Vieira

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Os itens deverão atender os requisitos técnicos e de padronização do CAEB (Catálogo de Alimentação do exército Brasileiro (CAEB). Os produtos de origem animal (cortes bovinos especiais) deverão observar rigorosamente os Padrões de Identidade e Qualidade (PIQ) estabelecidos no Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro (CAEB - EB40-C-30.403) e nos respectivos Boletins Técnicos (BT) de especificação. A utilização dessas referências é um imperativo administrativo que visa retirar a subjetividade do processo de compra e assegurar que os itens possuam as características organolépticas e nutricionais adequadas às finalidades específicas da 12ª RM.

Requisitos de Habilitação Sanitária e Segurança Alimentar como requisito essencial de qualificação técnica e segurança alimentar, os estabelecimentos produtores dos cortes especiais deverão estar devidamente registrados no órgão de inspeção competente, comprovado mediante a apresentação de título de registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF), no DIPOA ou no Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA). Esta exigência fundamenta-se nos Decretos nº 9.013/2017 e nº 10.468/2020 (RIISPOA), garantindo a higidez física dos militares e convidados em eventos institucionais.

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

A contratação deverá observar os seguintes requisitos:

- a) Só será admitida a participação e oferta de produtos de agricultores familiares rurais e dos demais beneficiários da Lei n. 11.326, de 2006;
- b) Os produtos devem estar adequados de acordo com os regulamentos vigentes (MAPA/Anvisa) afim de garantir a qualidade e segurança dos alimentos;
- c) Deverá ser garantido o percentual mínimo de 50% de mulheres como fornecedoras.

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.

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

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 homologação e Adjudicação junto ao sítio eletrônico do Comprasnet.

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 e a Operação Acolhida.

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.

Poderão participar da presente Chamada Pública:

Fornecedores Individuais: detentores de CAF, não organizados em grupo.

Grupo Informal: agricultores familiares, detentores de CAF, organizados em grupos;

Grupos Formais da Agricultura Familiar e de Empreendedores Familiares Rurais: constituídos em Cooperativas e Associações, detentores da Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar - DAP ou CAF Jurídica, conforme a Lei da Agricultura Familiar nº. 11.326 de 24 de julho de 2006, e enquadrados no Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar - PRONAF, organizados em grupos formais.

I. Não poderão participar desta Chamada Pública os interessados que estejam cumprindo as sanções previstas na Lei nº 14.133 /2021 - Lei de Licitações.

II. A participação na licitação implica na integral e incondicional aceitação de todos os termos, cláusulas e condições deste Edital e de seus anexos, ressalvado o disposto na Lei 14.133/2021 e suas alterações posteriores.

III. Observar a legislação pertinente quanto à documentação para os fornecedores individuais e os grupos formais da agricultura.

A documentação relativa à QUALIFICAÇÃO TÉCNICA consistirá em:

I. HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR INDIVIDUAL (não organizado em grupo):

- a) Prova de Inscrição no cadastro de Pessoa Física (CPF) e RG.
- b) O extrato da DAP Física do agricultor Familiar participante, emitido nos últimos 60 (sessenta) dias ou Cadastro Nacional da Agricultura Familiar (CAF).
- c) A prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, (quando for o caso) (Exemplo: itens que se exige Licença Sanitária).
- d) Declaração de Idoneidade e Inexistência de Fato Superveniente, assinada pelo representante legal da licitante;
- e) a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda.
- f) CAD-PRO (Cadastro de Produtores Rurais).

II. HABILITAÇÃO DO GRUPO INFORMAL de Agricultores Familiares (pessoas físicas):

- a) Cópia da inscrição no Cadastro de Pessoa Física (CPF) e da Cédula de Identidade;
- b) O extrato da DAP Física, de cada Agricultor Familiar participante, emitido nos últimos 60 (sessenta) dias;
- c) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;
- d) Prova de atendimento de requisitos previstos em lei especial, (quando for o caso) (Exemplo: itens que se exige Licença Sanitária);
- e) Certidão Negativa de tributos Municipais.
- f) Declaração de Idoneidade e Inexistência de Fato Superveniente, assinada pelo representante legal da licitante.

III. HABILITAÇÃO GRUPO FORMAL de Agricultores Familiares (pessoa jurídica):

- a) Prova de Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;
- b) O extrato da DAP Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 (sessenta) dias;
- c) Certidão Negativa Conjunta de Regularidade com a Fazenda Federal;
- d) Certidão Negativa de Tributos Estaduais;
- e) Certidão Negativa de tributos Municipais;
- f) Certidão Negativa do FGTS;
- g) Cópia autenticada do Estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade, registrado na Junta Comercial, no caso de cooperativas, ou Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, no caso de associações. Em se tratando de empreendimentos familiares, deverá ser apresentada cópia do Contrato Social, registrado em Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas;
- h) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT
- i) Prova de atendimento de requisitos previstos em lei especial, (quando for o caso) (Exemplo: itens que se exige Licença Sanitária).
- j) Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados relacionados no projeto de venda.

IV. Na fase de habilitação, todos os fornecedores que ofertarem produtos de origem animal deverão apresentar a seguinte documentação:

Cópia do certificado de registro do estabelecimento junto ao SIF e SISBI;

Declaração de responsabilidade técnica, quando exigido pelo tipo de produto.

A ausência dessa documentação implicará na inabilitação da proposta para os itens correspondentes.

A exigência de inspeção sanitária tem por objetivo garantir a qualidade dos alimentos adquiridos, assegurando que os produtos de origem animal estejam em conformidade com os padrões legais de higiene, segurança alimentar e rastreabilidade, protegendo assim a saúde dos consumidores finais e promovendo a legalidade nas aquisições públicas.

Essa exigência está fundamentada nos seguintes normativos:

Lei nº 1.283/1950, alterada pela Lei nº 7.889/1989, que dispõe sobre a inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal;

Decreto nº 9.013/2017 – Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA);

Portaria Interministerial MDS/MAPA/MEC/MS nº 1/2016, que estabelece diretrizes para aquisição de alimentos no âmbito dos programas sociais do Governo Federal;

Resolução GGPA n° 36/2020, que trata das regras de execução do PAA.

5. Levantamento de Mercado

O levantamento da solução se deu através de ampla pesquisa de mercado com fornecedores locais e do conhecimento técnico e prático do objeto a ser contratado, através da análise da viabilidade de implementação das soluções disponíveis no mercado.

A solução escolhida, foi por meio de chamada pública, a ser executado na modalidade, por meio da Plataforma Contrata+Brasil como o sistema operacional de que trata o § 1º do art. 15 da Resolução GGPA n° 21, de 2025, sendo obrigatória sua utilização pelos órgãos compradores, salvo em casos excepcionais devidamente justificados.

§ 1º A obrigatoriedade de que trata o caput terá início em 1º de julho de 2026.

§ 2º Durante o período de vacância referido no § 1º deste artigo, a utilização da plataforma Contrata+Brasil pelos órgãos compradores será facultativa.

Art. 3º A administração do módulo do PAA-CI na Plataforma Contrata+Brasil será realizada de forma compartilhada entre a SEGES/MGI e a SEAB/MDA, assegurado o livre acesso aos dados gerados pela plataforma a ambas as unidades gestoras.

Parágrafo Único. A realização de ajustes, aperfeiçoamentos e alterações no funcionamento do módulo PAA-CI da Plataforma Contrata+Brasil será efetuada de forma conjunta pelos departamentos de tecnologia da informação do MGI e do MDA. Conforme condições e regras estabelecidas pelo Grupo Gestor do PAA.

Dentre as soluções disponíveis no mercado, a opção viável é a Contratação na forma de CHAMAMENTO PÚBLICO, pois é a que melhor se adapta para suprir a demanda das organizações militar.

Para chegar ao valor estimado da contratação, informamos que, foram consultados o valor de acordo com pesquisas de Preços com fornecedores locais, tendo como referência o preço médio e mediana pesquisado em, no mínimo, três mercados varejistas, conforme rege a Resolução Grupo Gestor PAA. art. 13 da Resolução GGPAA nº 25/2025

Art. 8º Para o cálculo do preço de aquisição desta modalidade, será adotada a seguinte metodologia:

I - o preço de aquisição a ser pago ao beneficiário fornecedor ou a suas organizações pelos alimentos terá como referência o preço médio pesquisado em, no mínimo, três mercados varejistas em âmbito local, incluídos todos os custos operacionais, taxas e tributos para entrega em local definido na chamada pública;

Foram observadas as normas pertinentes ao Programa de Aquisição de Alimentos, este Comando realizou o processo de Chamada Pública Nr 003/2025, homologado em 10 de fevereiro de 2026, 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 Projeto Básico 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 Projeto Básico 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.

A compra institucional da agricultura familiar é parte de um processo que reconhece a necessidade de se pensar em uma forma de produção de alimentos que atenda às demandas nutricionais da população e garanta a evolução social e econômica dos agricultores familiares, a partir de formas alternativas de produção e comercialização de alimentos.

Estas formas alternativas incluem a criação das cadeias curtas de produção e comercialização, que aproxima a relação entre produtores e consumidores, fortalece as relações sociais, valoriza a diversidade produtiva e atende às necessidades das instituições públicas, possibilitando o acesso a alimentos saudáveis e de qualidade para a população, na perspectiva da promoção da segurança alimentar e nutricional.

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, bem como as necessidades da Operação Acolhida.

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 Tabela 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 (Cmnd 12ª RM), é informado através do Quadro Demonstrativo de Atividade de Aproveitamento (QDAA) ao Órgão Provedor (OP) de vinculação (12º Batalhão de Suprimento - 12º B Sup).

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UND DE MEDIDA	QTD MÍNIMA P/ PEDIDO	QTD MÁXIMA P/ PEDIDO	QDT	VALOR UN (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
01	AÇÚCAR CRISTAL. Grupo I, classe branco. Embalagem primária: produto embalado em saco de polietileno resistente, atóxico, com boa selagem e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 1, 2 ou 5 kg. Embalagem secundária: conjunto de unidades primárias embalado em fardo plástico, resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 30 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 10 (dez) meses, nas condições de conservação constantes na rotulagem. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; denominação (nome) de venda; lista de ingredientes; conteúdo líquido; identificação da origem; identificação da classe e tipo; nome ou razão social, CNPJ endereço do estabelecimento; identificação do lote; prazo de validade; informação nutricional. Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30. 404-19, 4ª edição 2026, que se encontra anexa ao edital ou através do link https://www.colog.eb.mil.br/index.php/racao-operacional/5-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs?start=0	603269	Kg	27.000	28.000	28.210	R\$ 3,46	R\$ 97.606,60
	ARROZ BENEFICIADO E POLIDO TIPO 1. Embalagem primária: produto embalado em saco de polietileno resistente, atóxico, com boa selagem e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 1, 2 ou 5 kg. Embalagem secundária: conjunto de unidades							

02	primárias embalado em fardo plástico, resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 30 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 10 (dez) meses. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; 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. O produto, no ato de entrega no OP, deverá estar acompanhado do respectivo Certificado de Classificação emitido por pessoa física ou jurídica devidamente habilitada ou credenciada (documentação original ou cópia autenticada. O produto, no ato de entrega no OP, deverá estar acompanhado do respectivo Certificado de Classificação emitido por pessoa física ou jurídica devidamente habilitada ou credenciada (documentação original ou cópia autenticada). Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-20, 3ª edição 2024, que se encontra anexa ao edital ou através do link http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs.	458904	Kg	30.000	56.000	56.473	R\$ 4,74	R\$ 267.682,02
03	CAFÉ TORRADO E MOÍDO. Tipo único, torrado e moído, predominantemente 100% arábica. arábica ou Qualidade Global: no mínimo SUPERIOR e nota de qualidade global igual ou maior que na faixa 6,5 pontos, moagem média ou fina, ponto de torra média ou clara. Embalagem primária: saco a vácuo puro, atóxico, resistente ao impacto, com vedação forte e com alta barreira protetora a luz, umidade e oxigênio. Peso líquido: 250g, 500g e 1Kg. Embalagem secundária: conjunto de unidades primárias embalado em caixa, resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 10 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 10 (dez) meses. Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-26, 4º	463581	Kg	3.500	6.000	6.247	R\$ 76,16	R\$ 475.771,52

	edição 2026, que se encontra anexa ao edital ou através do link https://www.colog.eb.mil.br/index.php/racao-operacional/5-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs?start=0							
04	Carne suína desossada LOMBO. Embalagem embalada individualmente congelada, primária: em peça plástico atóxico, transparente e com boa resistência mecânica e fechamento adequado que permita a proteção do produto. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: de 20 a 30 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 9 (nove) meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; corte contido (lombo); data de fabricação; data de validade; condições de armazenagem (temperatura de conservação); e número de registro no SIF. Obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF). Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-14, 4ª edição 2024, que se encontra anexa ao edital ou através do link http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs	447518	Kg	9.500	18.000	18.762	R\$ 22,99	R\$ 431.338,38
	Carne suína desossada PERNIL. Embalagem embalada individualmente congelada, primária: em peça plástico atóxico, transparente e com boa resistência mecânica e fechamento adequado que permita a proteção do produto. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: de 20 a 30 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 9 (nove) meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Deverão estar impressas, de forma							

05	clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; corte contido (pernil); data de fabricação; data de validade; condições de armazenagem (temperatura de conservação); e número de registro no SIF. Obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF). A Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30. 404-14, 4ª edição 2024, que se encontra anexa ao edital ou através do link http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs.	447525	Kg	12.000	21.000	21.576	R\$ 23,29	R\$ 502.505,04
06	COXA COM SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADA. Embalagem primária: saco plástico atóxico, transparente, com boa selagem térmica e boa resistência mecânica. Peça embalada individualmente ou conjuntamente. Capacidade: até 5kg. Embalagem secundária: caixa de papelão envolta por plástico transparente, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: até 20 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 9 (nove) meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; conteúdo líquido; número do lote; data de fabricação; data de validade; tipo de corte contido; condições de armazenagem (temperatura de conservação); e carimbo e número de registro no SIF; e instruções obrigatórias de uso, preparo e conservação. Obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF). Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30. 404-11, 4ª edição 2024, que se encontra anexa ao edital ou através do link http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs	447636	Kg	25.500	57.000	57.967	R\$ 12,99	R\$ 752.991,33

07	FEIJÃO ANÃO OU COMUM – CLASSE CORES TIPO 1. Embalagem primária: produto embalado em saco de polietileno resistente, atóxico, com boa selagem e que confira proteção adequada ao produto durante o período Capacidade:1, 2 e 5Kg. Secundária: conjunto de unidades primárias embalado em fardo plástico, resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 30 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 9 (nove) meses. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; prazo de validade; e informações quanto a classificação vegetal. O produto, no ato de entrega no OP, deverá estar acompanhado do respectivo Certificado de Classificação emitido por pessoa física ou jurídica devidamente habilitada ou credenciada (documentação original ou cópia autenticada). Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30. 404-21, 3ª edição 2024, que se encontra anexa ao edital ou através do link http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs.	464553	Kg	14.000	28.000	28.236	R\$ 8,22	R\$ 232.099,92
	FEIJÃO ANÃO OU COMUM – CLASSE PRETO TIPO 1. Embalagem primária: produto embalado em saco de polietileno resistente, atóxico, com boa selagem e que confira proteção adequada ao produto durante o período Capacidade:1, 2 e 5 Kg. secundária: conjunto de de unidades primárias embalado em fardo plástico, resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 30 kg. estocagem. Embalagem de unidades primárias embalado em fardo plástico, resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 30 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 9 (nove) meses. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:							

08	denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; prazo de validade; e informações quanto a classificação vegetal. O produto, no ato de entrega no OP, deverá estar acompanhado do respectivo Certificado de Classificação emitido por pessoa física ou jurídica devidamente habilitada ou credenciada (documentação original ou cópia autenticada). Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30. 404-21, 3ª edição 2024, que se encontra anexa ao edital ou através do link http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs	464552	Kg	14.000	28.000	28.237	R\$ 6,82	R\$ 192.576,34
09	FILE DE PEITO DE FRANGO CONGELADO. Embalagem primária: e saco plástico atóxico, transparente, com boa selagem térmica e boa resistência mecânica. Peça embalada individualmente ou conjuntamente. Capacidade: até 5kg. Embalagem secundária: caixa de papelão envolta por plástico transparente, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: até 20 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 9 (nove) meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; conteúdo líquido; número do lote; data de fabricação; data de validade; tipo de corte contido; condições de armazenagem (temperatura de conservação); e carimbo e número de registro no SIF; e instruções obrigatórias de uso, preparo e conservação. Obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF). Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30. 404-36, 2ª edição 2024, que se encontra anexa ao edital ou através do link http://www.dabst.eb.mil.br/index.php	447594	Kg	15.500	30.000	30.348	R\$ 19,99	R\$ 606.656,52

	/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs.							
10	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO. Embalagem primária: produto embalado em saco aluminizado resistente, atóxico, hermético e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 1 kg. Produto embalado em lata metálica de boa qualidade, resistente, atóxica, isenta de avarias ou ferrugem, hermética e que confira proteção adequada ao produto durante o Capacidade: período 10 de kg. estocagem. Embalagem secundária: caixa de papelão resistente, lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e que lhe confirmam uma proteção apropriada durante todo período de validade. Capacidade da caixa para produto embalado em saco aluminizado: 10 kg. Capacidade da caixa para produto embalado em lata metálica: 20 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 9 (nove) meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; prazo de validade; instruções de preparo; e número de registro no SIF. Obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF). Não serão aceitos produtos destinados a programas institucionais. Neste caso o produto apresentará na rotulagem as expressões “Venda Proibida” e “Produto Institucional”. Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30. 404-18, 3ª edição 2024, que se encontra anexa ao edital ou através do link http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs.	446019	Kg	5.500	10.000	10.865	R\$ 53,62	R\$ 582.581,30
	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE. Embalagem primária: produto embalado em pacote plástico transparente selado, resistente, atóxico e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. Peso líquido: 500 gramas. Embalagem secundária: conjunto de							

11	unidades primárias embalado em fardo plástico ou caixa, resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 10 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 10 (dez) meses. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; e prazo de validade. Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-25, 3ª edição 2024, que se encontra anexa ao edital ou através do link http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs	458951	kg	15.500	37.000	37.631	R\$ 5,89	R\$ 221.646,59
12	Pescado PIRARUCU em filé congelado. Produto eviscerado, sem pele, sem cabeça e sem espinhaço. File obtido a partir do corte longitudinal da porção muscular desde a parte imediatamente posterior da cabeça ate o pedúnculo caudal, com especificação técnica conforme Boletim Técnico 30.404-17 Especial 4º edição 2024 e Nr 02/22, que se encontra anexado ao edital.	460250	Kg	15.000	25.000	25.801	R\$ 60,71	R\$ 1.566.378,71
13	Pescado TAMBAQUI em banda congelado. Produto com cabeça, com escama, com pele e sem espinhas e sem nadadeiras caudal, dorsal, anal e peitoral. OBS: Cada unidade de produto com peso liquido que varia de 1,000 a 2,500kg, conforme Boletim Técnico Especial 4ª edição 2024 e Nr 03/22, que se encontra anexado ao edital.	448967	Kg	15.000	42.000	42.589	R\$ 25,99	R\$ 1.106.888,11
Total:								R\$ 7.036.722,38

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 7.036.722,38

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, utilizando pesquisas com Fornecedores Locais e Nacionais, (quantidades descritas no item 1.1. do termo de referência), sendo observados as prioridades (quantidades descritas no item 1 elencadas e em conformidade com a RESOLUÇÃO Nº 8, DE 30 DE JULHO DE 2024 - CAPÍTULO II DA METODOLOGIA DE PREÇOS). A metodologia de cálculo utilizada para obtenção do valor de referência unitário foi à média ponderada dos valores unitários apresentados nos itens da solução. Realizou-se

análise crítica dos preços coletados, verificando a razoabilidade da aferição do preço médio, com a desconsideração dos preços inexequíveis ou excessivamente elevados.

Conforme previsto na RESOLUÇÃO GGPAА N° 25, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2025, que dispõe sobre a execução da modalidade Compra Institucional- CI, no âmbito do Programa de Aquisição de Alimentos - PAA, a pesquisa de preços para a determinação do valor estimado da contratação foi realizada com base nos seguintes parâmetros: Preços disponibilizados pela Companhia Nacional de Abastecimento - Conab no âmbito do Programa de Aquisição de Alimentos - PAA, quando houver compatibilidade com o produto, o período e a região pesquisada; Preço médio pesquisado em, no mínimo, três mercados varejistas em âmbito local, incluídos todos.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

O objeto referente a esta chamada pública (contratação de aquisição de artigos de subsistência), será de forma parcelada, ou seja, dependerá da disponibilidade de créditos a serem descentralizados para esta Organização Militar, e de acordo com as necessidades logísticas deste Grande Comando Territorial.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Houve realizações anteriores de Ata de Chamada Publica 03/2025 para aquisições de artigos de subsistência, para atender ao Comando da 12ª Região Militar e Organizações Militares do Comando Militar.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

O objeto da Contratação está previsto no Plano de Contratação Anual 2026, conforme Contratação 160014-13/2026.

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 Projeto Básico 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:

O chamamento público, enquanto fase de planejamento, ao possibilitar a inclusão de condições a serem atendidas pelos interessados na parceria, permite que a Administração, imbuída no espírito de resguardar as práticas da sustentabilidade, analise as possíveis interferências sociais e ambientais das atividades a serem promovidas na parceria. Dessa forma, na elaboração do chamamento público a Administração tem a oportunidade de considerar as disposições constantes do presente Guia Nacional de Contratações Sustentáveis, visando o aprimoramento da política de preservação ambiental. 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.

Crítérios de Sustentabilidade no Fornecimento

Selo de Inspeção: A obrigatoriedade de registro no SIF, SIE ou SISBI/POA garante que o fornecedor atende a normas sanitárias e ambientais rigorosas de produção.

Apoio ao Desenvolvimento Nacional: Sempre que viável para o padrão técnico exigido, a Administração observará a destinação de parte dos recursos ao PAA (Agricultura Familiar), fomentando práticas agrícolas mais sustentáveis e saudáveis.

Para os produtos de origem animal, produzidos e comercializados em âmbito local ou regional, a agricultura familiar pode ser fiscalizada por Serviços de Inspeção Municipais (SIM) ou Estaduais (SIE) ou registrado pelos serviços de inspeção que aderiram ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária por meio do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA). Tanto a nível federal (SIF) como estadual ou municipal (SIE ou SIM), a fiscalização é essencial para garantir a segurança dos consumidores e a qualidade dos produtos.

Além dessas, devem ser atendidos, no que couber, todos os requisitos constantes no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis.

Deverá também consultar a Legislação Ambiental vigente.

(Art. 5º da Lei nº 14.133/2021)

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

Consultada a Legislação Ambiental vigente. (Art. 5º da Lei nº 14.133/2021)

Geração de Resíduos Sólidos (Embalagens e Rótulos)

Impacto: A execução do contrato gerará resíduos provenientes do descarte de embalagens plásticas e rótulos dos cortes de carne, que, se não gerenciados, podem causar poluição ambiental.

Medida Mitigadora: O Termo de Referência prescreverá que os bens sejam, preferencialmente, acondicionados em embalagens individuais com o menor volume possível, utilizando materiais.

Desperdício de Gêneros Alimentícios

Impacto: Eventuais falhas no planejamento ou na qualidade dos produtos entregues podem levar ao descarte de alimentos, gerando impacto ambiental e prejuízo ao erário.

Medida Mitigadora: A utilização obrigatória dos Padrões de Identidade e Qualidade (PIQ) do CAEB e dos Boletins Técnicos garantirá o recebimento de itens com vida útil adequada e qualidade superior, minimizando o risco de perdas. O cronograma de entrega parcelado será ajustado à demanda real das solenidades para evitar estoques excessivos.

15. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável com restrições** esta contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar.

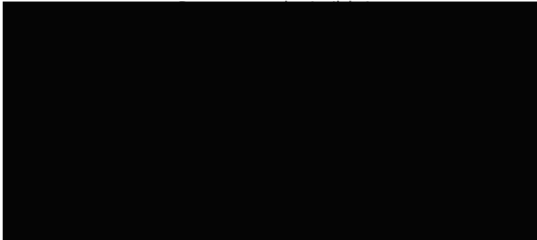
15.1. Justificativa da Viabilidade com Restrições

Viabilidade Técnica - A contratação mostra-se tecnicamente viável, uma vez que o objeto está perfeitamente alinhado às normas de subsistência do Exército Brasileiro, seguindo rigorosamente os Padrões de Identidade e Qualidade (PIQ) estabelecidos no Catálogo de Alimentos do Exército (CAEB) e nos respectivos Boletins Técnicos. A solução proposta resolve o problema da fragmentação da demanda nas 63 Organizações Militares apoiadas, garantindo a padronização do suprimento e a segurança alimentar por meio da exigência de selos de inspeção oficial (SIF ou SISBI).

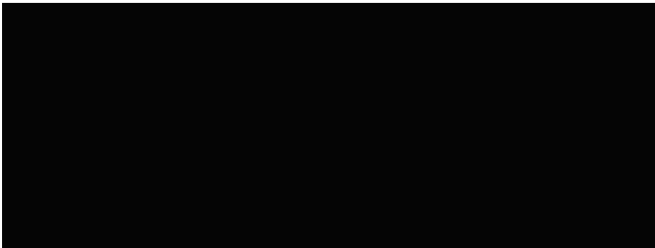
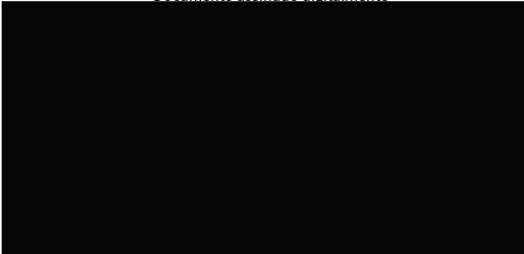
Declaração Final - Diante de todo o exposto, esta equipe de planejamento conclui que a contratação da solução descrita é plenamente viável, necessária e oportuna. Os benefícios diretos e indiretos identificados compensam os custos estimados, e a estratégia de contratação escolhida é a que melhor atende ao dever de eficiência e ao interesse público. Portanto, declara-se ser VIÁVEL a contratação pretendida, devendo o processo prosseguir para a confecção do Termo de Referência.

16. 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](#).



Documento assinado digitalmente





MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO DA 12ª REGIÃO MILITAR
“Região Mendonça Furtado”
(UG: 160014)

CHAMADA PÚBLICA Nº 03/2025

ATA COMPLEMENTAR DE REALIZAÇÃO DA SESSÃO DE HABILITAÇÃO
E ABERTURA DAS PROPOSTAS

Ata da sessão realizada às 09 horas do dia 10 de fevereiro de 2026, no auditório do Comando da 12ª Região Militar, com intuito de dar prosseguimento aos atos administrativos da Chamada Pública nº 03/2025 – 12ª RM, referente à aquisição de gêneros alimentícios provenientes de agricultores familiares (QS).

[REDACTED]

[REDACTED]

Segue a relação dos empreendimentos da Agricultura Familiar Habilitados e Não Habilitados:

ORD	LICITANTE	RESULTADO
01	[REDACTED]	HABILITADO
02	[REDACTED]	INABILITADO
03	[REDACTED]	HABILITADO *
04	[REDACTED]	HABILITADO
05	[REDACTED]	HABILITADO

[REDACTED]

RURAIIS DO PROJETO DE ASSENTAMENTO TARUMA MIRIN - COPASA – CNPJ 05.730.925/0001-01, pelas seguintes razões:

a) Foi constatado que na documentação apresentada pelos fornecedores acima tiveram a **ausência de comprovação do SIF (Serviço de Inspeção Federal)**, requisito necessário indicado no Edital de Chamada Pública nº 03/2025 ITEM 4.1.2, “g” e 4.3;

b) Em relação a **(3) COOPERATIVA MISTA DOS PRODUTORES RURAIS DO PROJETO DE ASSENTAMENTO TARUMA MIRIN - COPASA – CNPJ 05.730.925/0001-01** constou como INABILITADA somente para fornecimento de proteína (peixe), sendo (*) HABILITADA para os demais itens da chamada pública, especificamente itens 1 e 2;

c) Já a **(2) COOPERATIVA MISTA DOS PRODUTORES RURAIS DO NORTE – COOPNORTE - CNPJ nº 53.148.093/0001-62**, além da ausência do SIF (Serviço de Inspeção Federal), esta não apresentou a declaração de anuência das famílias, conforme anexo X.

Face ao exposto, os membros da SALC/12ª RM, deliberam que toda documentação apresentada será disponibilizada no sítio eletrônico da 12ª RM.

Às 10 horas e 30 min foi suspensão a Chamada Pública nº 03/2025 para intervalo de almoço, com previsão de retorno às 13 horas e 30 min.

Foram retomados os trabalhos a partir de 13 horas e 30 minutos com a adjudicação das cooperativas/associações habilitadas, entretanto o representante da COOPNORTE - CNPJ nº 53.148.093/0001-62 não se fez presente.

Segue a relação dos empreendimentos da Agricultura Familiar vencedores do certame, após julgamento final dos membros da SALC/12ª RM, a luz do Edital de Chamada Pública Nr. 03/2025:

Adjudicatário	1 - COOPERATIVA DOS PRODUTORES RURAIS BOM SUCESSO				
CNPJ/CPF	CNPJ 28.131.176/0001-00				
Tel	92 99183-7279				
E-mail	pmpa.abreu@gmail.com				
Item	Especificação	Und	Adjudicação		
			Qtd	Preço	
				Unitário	Total
3	Pescado MATRINXÃ espalmado congelado	kg	26.000	R\$ 40,66	R\$ 1.057,160,00
5	Pescado TAMBACUI em banda congelado	kg	20.232	R\$ 35,56	R\$ 719.449,92
VALOR TOTAL					R\$ 1.776.609,92

Adjudicatário	4 – ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES RURAIS DE CARAUARI - ASPROC				
CNPJ/CPF	CNPJ 00.984.909/0001-21				
Tel	92 99344-5963				
E-mail	asproc.associacao@gmail.com				
Item	Especificação	Und	Adjudicação		
			Qtd	Preço	
				Unitário	Total
4	Pescado PIRARUCU em filé congelado.	Kg	20.880	R\$ 51,05	R\$ 1.065.924,00
VALOR TOTAL					R\$ 1.065.924,00

Item	Especificação	Und	Adjudicação		
			Qtd	Preço	
				Unitário	Total
	Pescado PIRARUCU em filé congelado.	Kg	5.120	R\$ 50,00	R\$ 256.000,00
VALOR TOTAL					R\$ 256.000,00

Adjudicatário	3 - COOPERATIVA MISTA DOS PRODUTORES RURAIS DO PROJETO DE ASSENTAMENTO TARUMÃ MIRIM - COPASA				
CNPJ/CPF	05.730.925/0001-35				
Tel	92 99102-8786				
E-mail	copasa.tarumamirim2017@gmail.com				
Item	Especificação	Und	Adjudicação		
			Qtd	Preço	
				Unitário	Total
1	AÇÚCAR CRISTAL. Grupo I	kg	41.664	R\$ 4,32	R\$ 179.988,48
2	Óleo de Soja Refinado. Tipo 1	900ml	47.952	R\$ 10,01	R\$ 479.999,52
VALOR TOTAL					R\$ 659.988,00

Do resultado do certame 2 (dois) itens ficaram com as quantidades incompletas em razão da desclassificação da (2) COOPERATIVA MISTA DE PRODUTORES RURAIS DO NORTE – COOPNORTE.

Item	Especificação	Quantidade	Falta
1	AÇÚCAR CRISTAL. Grupo I	45.000	3.336
2	Óleo de Soja Refinado. Tipo 1	49.000	1.048

E nada mais havendo a tratar, às 15 horas foi dada por encerrada a reunião, com abertura de prazo recursal, cuja apresentação encerrará em 3 (três) dias úteis a contar de 10 de fevereiro de 2026, nos termos do art. 165 da Lei nº 14.133/2021.

Manaus - AM, 10 de fevereiro de 2026.

[Redacted Signature]

[Redacted Signature]

[Redacted Signature]

[Redacted Signature]

[Redacted Signature]

[REDACTED]

FORNECEDORES PARTICIPANTES

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO DA 12ª REGIÃO MILITAR

MAPA DE ADJUDICAÇÃO - CHAMADA PÚBLICA 03/2025 – AGRICULTURA FAMILIAR – 12ª RM (QS)

Adjudicatário	1 - COOPERATIVA DOS PRODUTORES RURAIS BOM SUCESSO						
CNPJ/CPF							
Tel							
E-mail							
Item	Especificação	Und	Adjudicação				Obs
			Qtd	Preço			
				Unitário	Total		
3	Pescado MATRINXÃ espalmado congelado	Kg	26.000	R\$ 40,66	R\$ 1.057.160,00		
5	Pescado TAMBAQUI em banda congelado	Kg	20.232	R\$ 35,56	R\$ 719.449,92		
VALOR TOTAL					R\$	1.776.609,92	

Adjudicatário	4 – ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES RURAIS DE CARAUARI - ASPROC					
CNPJ/CPF						
Tel						
E-mail						
Item	Especificação	Und	Adjudicação			Obs
			Qtd	Preço		
				Unitário	Total	
4	Pescado PIRARUCU em filé congelado.	Kg	20.880	R\$ 51,05	R\$ 1.065.924,00	
VALOR TOTAL					R\$	1.065.924,00

Adjudicatário	5 - COOPERATIVA AGRICOLA INDIGENA NOVA ESPERANÇA - COOINE					
CNPJ/CPF						
Tel						
E-mail						
Item	Especificação	Und	Adjudicação			Obs
			Qtd	Preço		
				Unitário	Total	
4	Pescado PIRARUCU em filé congelado.	Kg	5.120	R\$ 50,00	R\$ 256.000,00	
VALOR TOTAL					R\$	256.000,00

Adjudicatário	3 - COOPERATIVA MISTA DOS PRODUTORES RURAIS DO PROJETO DE ASSENTAMENTO TARUMÃ MIRIM - COPASA					
CNPJ/CPF						
Tel						
E-mail						
Item	Especificação	Und	Adjudicação			Obs
			Qtd	Preço		
				Unitário	Total	
1	AÇÚCAR CRISTAL. Grupo I	Kg	41.664	R\$ 4,32	R\$ 179.988,48	
2	Óleo de Soja Refinado , Tipo 1	900ml	47.952	R\$ 10,01	R\$ 479.999,52	
VALOR TOTAL					R\$ 659.988,00	



Data e hora da consulta: 03/03/2026 11:09
Usuário: ***.003.532-**
Impressão Completa

Nota de Empenho

UIG Emitente

Código	Nome	Moeda
160014	COMANDO 12 REGIAO MILITAR	REAL - (R\$)
CNPJ	Endereço	CEP
09.633.335/0001-11	V CORONEL TEIXEIRA NR 6155.	69037-000
Município	UF	Telefone
MANAUS	AM	(092) 3659 - 1251 / 1258

Ano	Tipo	Número
2026	NE	76

Célula Orçamentária

Esfera	PTRES	Fonte de Recurso	Natureza da Despesa	UGR	Plano Interno
1	171397	1000000000	339030	160504	E6SUPLJA2QS

Data de Emissão	Tipo	Processo	Taxa de Câmbio	Valor
26/02/2026	Global	64321.003171/2026-98	0,0000	108.000,00

Favorecido

Código	Nome	CEP
05.730.925/0001-01	COOPERATIVA MISTA DOS PRODUTORES RURAIS DO PR	69099-899
Endereço	UF	Telefone
PROFESSOR PAULO GRACA 280 LETRA A RAMAL DO AREA RURAL DE MANAU	AM	
Município	UF	Telefone
MANAUS	AM	

Amparo Legal

Código	Modalidade de Licitação	Parágrafo	Inciso	Alínea
201	DISPENSA DE LICITACAO	-	I	-
Ato Normativo	Artigo	Parágrafo	Inciso	Alínea
LEI 14.628/2023	4	-	I	-

Descrição

ATENDER DESPESAS COM AQUIS DE MATERIAL DE CONSUMO CONF DIEX NR 89-CL I/SEC SUP/CCOL/12 RM DE 21 FEV 2026 - 2026NC401424 - COEX 14 FEV 26 - ND339030.07
DISP NR 000049/2026 E CHAMADA PUBLICA 03/2025 - 160014

Local da Entrega

12 B SUP

Informação Complementar

16001406000492026 - UASG Minuta: 160014

Sistema de Origem

COMPRASNET-ME

Data e hora da consulta: 03/03/2026 11:09
Usuário: ***.003.532-**
Impressão Completa

Nota de Empenho

Lista de Itens

Natureza de Despesa	Total da Lista
339030 - MATERIAL DE CONSUMO	108.000,00

Subelemento 07 - GENEROS DE ALIMENTACAO

Seq.	Descrição	Valor do Item
001	Item compra: 00001 - Acucar - tipo: cristal, coloracao: branca	108.000,00

Data	Operação	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
26/02/2026	Inclusão	25.000,0000	4,3200	108.000,00
		0		

Assinaturas

Versão	Data/Hora	Operação
002	03/03/2026 10:53:58	Alteração

Data e hora da consulta: 03/03/2026 11:09

Usuário: ***.003.532-**

Impressão Completa

Nota de Empenho

UG Emitente

Código	Nome	Moeda
160014	COMANDO 12 REGIAO MILITAR	REAL - (R\$)
CNPJ	Endereço	CEP
09.633.335/0001-11	V CORONEL TEIXEIRA NR 6155.	69037-000
Município	UF	Telefone
MANAUS	AM	(092) 3659 - 1251 / 1258

Ano	Tipo	Número
2026	NE	77

Célula Orçamentária

Esfera	PTRES	Fonte de Recurso	Natureza da Despesa	UGR	Plano Interno
1	171397	1000000000	339030	160504	E6SUPLJA2QS

Data de Emissão	Tipo	Processo	Taxa de Câmbio	Valor
26/02/2026	Global	64321.003171/2026-98	0,0000	100.100,00

Favorecido

Código	Nome	CEP
05.730.925/0001-01	COOPERATIVA MISTA DOS PRODUTORES RURAIS DO PR	69099-899
Endereço	UF	Telefone
PROFESSOR PAULO GRACA 280 LETRA A RAMAL DO AREA RURAL DE MANAU	AM	
Município	UF	Telefone
MANAUS	AM	

Amparo Legal

Código	Modalidade de Licitação	Ato Normativo	Artigo	Parágrafo	Inciso	Alínea
201	DISPENSA DE LICITACAO	LEI 14.628/2023	4	-	I	-

Descrição

ATENDER DESPESAS COM AQUIS DE MATERIAL DE CONSUMO CONF DIEX NR 89-CL I/SEC SUP/CCOL/12 RM DE 21 FEV 2026 - 2026NC401424 - COEX 14 FEV 26 - ND339030.07
DISP NR 00049/2026 E CHAMADA PUBLICA 03/2025 - 160014

Local da Entrega

12ª RM

Informação Complementar

16001406000492026 - UASG Minuta: 160014

Sistema de Origem

COMPRASNET-ME

Data e hora da consulta: 03/03/2026 11:09

Usuário: ***.003.532-**

Impressão Completa

Nota de Empenho

Lista de Itens

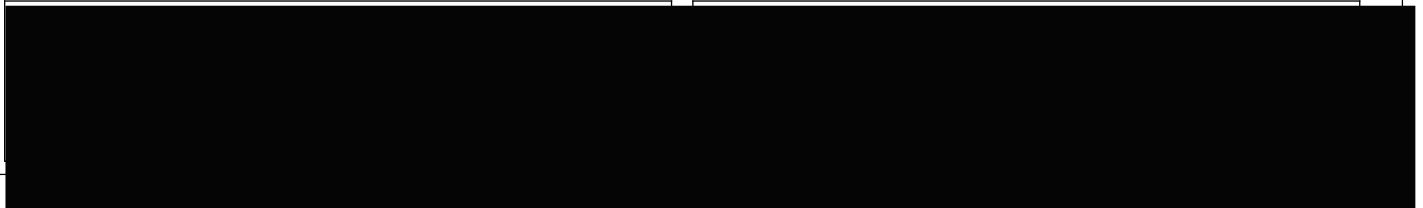
Natureza de Despesa	Total da Lista
339030 - MATERIAL DE CONSUMO	100.100,00

Subelemento 07 - GENEROS DE ALIMENTACAO

Seq.	Descrição	Valor do Item
001	Item compra: 00002 - Oleo Vegetal Comestivel - tipo: puro, especie vegetal: soja, tipo qualidade: tipo 1	100.100,00

Data	Operação	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
26/02/2026	Inclusão	10.000,0000	10,0100	100.100,00
		0		

Assinaturas



Data e hora da consulta: 11/03/2026 10:02

Usuário: ***.003.532-**

Impressão Completa

Nota de Empenho

UG Emitente

Código	Nome	Moeda
160014	COMANDO 12 REGIAO MILITAR	REAL - (R\$)
CNPJ	Endereço	CEP
09.633.335/0001-11	V CORONEL TEIXEIRA NR 6155.	69037-000
Município	UF	Telefone
MANAUS	AM	(092) 3659 - 1251 / 1258

Ano	Tipo	Número
2026	NE	108

Célula Orçamentária

Esfera	PTRES	Fonte de Recurso	Natureza da Despesa	UGR	Plano Interno
1	171397	1000000000	339030	160504	E6SUPLJA2QS

Data de Emissão	Tipo	Processo	Taxa de Câmbio	Valor
06/03/2026	Global	64321.004171/2026-13	0,0000	677.772,00

Favorecido

Código	Nome	CEP
28.131.176/0001-00	COOPERATIVA DE PRODUTORES RURAIS BOM SUCESSO	69022-462
Endereço		
DO SOL 0	RECANTO DO TARUMA-ACU	
Município	UF	Telefone
RIO PRETO DA EVA	AM	

Amparo Legal

Código	Modalidade de Licitação				
201	DISPENSA DE LICITACAO				
Ato Normativo	Artigo	Parágrafo	Inciso	Alínea	
LEI 14.628/2023	4	-	I	-	

Descrição

ATENDER DESPESAS COM AQUIS DE MATERIAL DE CONSUMO CONF DIEX NR 161-CL I/SEC SUP/CCOL/12
RM DE 04 MAR 2026 - 2026NC401424 - COEX 14 FEV 26 - ND339030.07
DISP NR 000049/2026 E CHAMADA PUBLICA 03/2025 - 160014

Local da Entrega

12 B SUP

Informação Complementar

16001406000492026 - UASG Minuta: 160014

Sistema de Origem

COMPRASNET-ME

Data e hora da consulta: 11/03/2026 10:02

Usuário: ***.003.532-**

Impressão Completa

Nota de Empenho

Lista de Itens

Natureza de Despesa	Total da Lista
339030 - MATERIAL DE CONSUMO	677.772,00

Subelemento 07 - GENEROS DE ALIMENTACAO

Seq.	Descrição	Valor do Item
001	Item compra: 00006 - Peixe In Natura - variedade: tambaqui, tipo corte: eviscerado sem cabeça, apresentacao: com pele, estado de conservacao: congelado(a)	677.772,00

Data	Operação	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
06/03/2026	Inclusão	20.232,0000	33,5000	677.772,00
		0		

Assinaturas





MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
DIRETORIA DE ABASTECIMENTO

BOLETIM TÉCNICO

PLANO DE AMOSTRAGEM PARA INSPEÇÃO DOS ARTIGOS DE SUBSISTÊNCIA

3ª Edição
2021

4



MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
DIRETORIA DE ABASTECIMENTO

BOLETIM TÉCNICO

PLANO DE AMOSTRAGEM PARA INSPEÇÃO DOS ARTIGOS DE SUBSISTÊNCIA

3ª Edição
2021

ÍNDICE DE ASSUNTOS

Pag

1 Finalidade.....	4	5.2.26 Concentrado líquido para refresco de fruta adogado	14
2 Objetivo.....	4	5.2.27 Óleo de soja refinado	15
3 Introdução.....	4	5.2.28 Margarina	15
4 Definições.....	4	5.2.29 Óleo de milho refinado	16
5 Plano de Amostragem.....	4	5.2.30 Ração operacional	16
5.1 Procedimentos gerais para colheita de amostra.....	5	5.3 Plano de amostragem para padrão microbiológico	17
5.2 Amostragem para análise fiscal.....	5	6 Disposições finais	18
5.2.1 Carne bovina desossada congelada	5		
5.2.2 Carne bovina porcionada congelada	5		
5.2.3 Charque bovino.....	6		
5.2.4 Jerked beef	6		
5.2.5 Peito de frango, sem pele, desossado congelado	6		
5.2.6 Coxa com sobrecoxa de frango congelada	7		
5.2.7 Saasani de frango congelado	7		
5.2.8 Empanado de frango congelado (Steak)	8		
5.2.9 Carne suína desossada congelada	8		
5.2.10 Carne suína com osso congelada	8		
5.2.11 Peixe congelado em posta	9		
5.2.12 Peixe congelado em filé	9		
5.2.13 Leite em pó instantâneo	10		
5.2.14 Açúcar	10		
5.2.15 Arroz beneficiado	11		
5.2.16 Feijão comum	11		
5.2.17 Farinha de mandioca	11		
5.2.18 Amido de milho	12		
5.2.19 Farinha de milho fina	12		
5.2.20 Macarrão	12		
5.2.21 Café torrado e moído	13		
5.2.22 Achiocolado em pó	13		
5.2.23 Suco tropical	13		
5.2.24 Néctar de fruta	14		
5.2.25 Suco de fruta integral	14		

1. FINALIDADE

Este Boletim Técnico (BT) tem por finalidade apresentar o plano de amostragem, a ser adotado pelo Laboratório de Inspeção de Alimentos e Bromatologia (LIAB), para inspeção de artigos de subsistência que compõe o Quantitativo de Subsistência (QS).

2. OBJETIVO

Este BT tem por objetivo padronizar os procedimentos de coleta de amostra dos gêneros do QS recebidos pelo Órgão Provedor.

3. INTRODUÇÃO

A inspeção por amostragem é realizada principalmente em situações em que sejam necessários ensaios destrutivos do produto.

Caracteriza-se pela utilização de uma fração do lote de entrega, coletada aleatoriamente, na qual será verificada a conformidade das especificações estabelecidas na descrição de compra.

O plano de amostragem adotado neste Boletim visa adequar os custos da inspeção executada pelos Órgãos Provedores e fornecer proteção adequada no recebimento dos lotes dos artigos de subsistência.

4. DEFINIÇÕES

4.1 Lote: conjunto de unidades do produto de uma mesma natureza, com o mesmo acondicionamento, e que corresponde à quantidade de carga de um veículo de transporte.

4.2 Tamanho da amostra: é constituída por um determinado número de unidades amostrais (n), retiradas aleatoriamente de um mesmo lote, conforme estabelecido no plano de amostragem constante na legislação específica.

4.3 Unidade amostral: é o elemento de referência na inspeção, podendo ser representado por uma unidade, um conjunto de unidades ou volume. A unidade amostral pode ou não ser igual à unidade de compra ou de fornecimento.

5. PLANO DE AMOSTRAGEM

5.1 PROCEDIMENTOS GERAIS DA COLHEITA DE AMOSTRA

A colheita de amostras constitui a primeira fase do processo de inspeção e deve seguir os seguintes critérios gerais:

- a) coletar apenas 1(uma) unidade amostral de cada embalagem secundária;
- b) utilizar diferentes pontos da carga, do veículo de transporte, para escolha das embalagens secundárias;

- c) não coletar embalagens que não apresentem perfeita integridade para fins de execução de ensaio laboratorial; e
- d) todas as unidades amostrais devem ser identificadas com dados que permitam a rastreabilidade dos lotes recebidos.

5.2 AMOSTRAGEM PARA ANÁLISE FISCAL

5.2.1 CARNE BOVINA DESOSSADA CONGELADA

5.2.1.1 Requisito da embalagem

Tipo de embalagem	Descrição
Embalagem primária	peça embalada à vácuo.
Embalagem secundária	caixa de papelão com peso líquido entre 20 e 30 quilos.

5.2.1.2 Amostragem

Unidade amostral	Tamanho do lote	Tamanho da amostra
PEÇA	2 a 25	2
	26 a 150	3
	151 a 1.200	5
	1.201 a 35.000	8
	Acima de 35.000	13

5.2.2 CARNE BOVINA PORCIONADA CONGELADA

5.2.2.1 Requisito da embalagem

Tipo de embalagem	Descrição
Embalagem primária	saco de polietileno com peso líquido até 5 quilos
Embalagem secundária	caixa de papelão com peso líquido entre 10 e 20 quilos.

5.2.2.2 Amostragem

Unidade amostral	Tamanho do lote	Tamanho da amostra
SACO	2 a 25	2
	26 a 150	3
	151 a 1.200	5
	1.201 a 35.000	8
	Acima de 35.000	13

5.2.3 CHARQUE BOVINO**5.2.3.1 Requisito de embalagem**

TIPO DE EMBALAGEM	DESCRIÇÃO
Embalagem primária	peça embalada à vácuo com peso líquido de até 5 quilos.
Embalagem secundária	caixa de papelão com peso líquido de até 30 quilos.

5.2.3.2 Amostragem

UNIDADE AMOSTRAL	TAMANHO DO LOTE	TAMANHO DA AMOSTRA
PEÇA	2 a 25	2
	26 a 150	3
	151 a 1.200	5
	1.201 a 35.000	8
	Acima de 35.000	13

5.2.4 JERKED BEEF**5.2.4.1 Requisito de embalagem**

TIPO DE EMBALAGEM	DESCRIÇÃO
Embalagem primária	peça embalada à vácuo com peso líquido de até 5 quilos.
Embalagem secundária	caixa de papelão com peso líquido de até 30 quilos.

5.2.4.2 Amostragem

UNIDADE AMOSTRAL	TAMANHO DO LOTE	TAMANHO DA AMOSTRA
PEÇA	2 a 25	2
	26 a 150	3
	151 a 1.200	5
	1.201 a 35.000	8
	Acima de 35.000	13

5.2.5 PEITO DE FRANGO, SEM PELE, DESOSSADO CONGELADO**5.2.5.1 Requisito de embalagem**

TIPO DE EMBALAGEM	DESCRIÇÃO
Embalagem primária	saco individual ou conjunto com peso líquido de até 5 quilos.
Embalagem secundária	caixa de papelão com peso líquido de até 20 quilos.

5.2.5.2 Amostragem

UNIDADE AMOSTRAL	TAMANHO DO LOTE	TAMANHO DA AMOSTRA
SACO	2 a 25	2
	26 a 150	3
	151 a 1.200	5
	1.201 a 35.000	8
	Acima de 35.000	13

5.2.6 COXA COM SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADA**5.2.6.1 Requisito de embalagem**

TIPO DE EMBALAGEM	DESCRIÇÃO
Embalagem primária	saco individual ou conjunto com peso líquido de até 5 quilos.
Embalagem secundária	caixa de papelão com peso líquido de até 20 quilos.

5.2.6.2 Amostragem

UNIDADE AMOSTRAL	TAMANHO DO LOTE	TAMANHO DA AMOSTRA
SACO	2 a 25	2
	26 a 150	3
	151 a 1.200	5
	1.201 a 35.000	8
	Acima de 35.000	13

5.2.7 SASSAMI DE FRANGO CONGELADO**5.2.7.1 Requisito de embalagem**

TIPO DE EMBALAGEM	DESCRIÇÃO
Embalagem primária	saco com peso líquido de 1 a 2 quilos.
Embalagem secundária	caixa de papelão com peso líquido de até 20 quilos.

5.2.7.2 Amostragem

UNIDADE AMOSTRAL	TAMANHO DO LOTE	TAMANHO DA AMOSTRA
SACO	2 a 25	2
	26 a 150	3
	151 a 1.200	5
	1.201 a 35.000	8
	Acima de 35.000	13

5.2.8 EMPANADO DE FRANGO CONGELADO (STEAK)**5.2.8.1 Requisito de embalagem**

Tipo DE EMBALAGEM	DESCRIÇÃO
Embalagem primária	peça embalada individualmente.
Embalagem secundária	caixa de papelão com peso líquido entre 3 a 10 quilos.

5.2.8.2 Amostragem

UNIDADE AMOSTRAL	TAMANHO DO LOTE	TAMANHO DA AMOSTRA
PEÇA	2 a 25	2
	26 a 150	3
	151 a 1.200	5
	1.201 a 35.000	8
	Acima de 35.000	13

5.2.9 CARNE SUÍNA DESOSSADA CONGELADA**5.2.9.1 Requisito de embalagem**

Tipo DE EMBALAGEM	DESCRIÇÃO
Embalagem primária	peça embalada individualmente.
Embalagem secundária	caixa de papelão com peso líquido entre 20 e 30 quilos.

5.2.9.2 Amostragem

UNIDADE AMOSTRAL	TAMANHO DO LOTE	TAMANHO DA AMOSTRA
PEÇA	2 a 25	2
	26 a 150	3
	151 a 1.200	5
	1.201 a 35.000	8
	Acima de 35.000	13

5.2.10 CARNE SUÍNA COM OSSO CONGELADA**5.2.10.1 Requisito de embalagem**

Tipo DE EMBALAGEM	DESCRIÇÃO
Embalagem primária	à granel, interfolhado.
Embalagem secundária	caixa de papelão com peso líquido até 20 quilos.

5.2.10.2 Amostragem

UNIDADE AMOSTRAL	TAMANHO DO LOTE	TAMANHO DA AMOSTRA
CAIXA	2 a 25	2
	26 a 150	3
	151 a 1.200	5
	1.201 a 35.000	8
	Acima de 35.000	13

A amostra será constituída por uma fração retirada do número de caixas referentes ao tamanho da amostra. Essa fração será constituída por 05(cinco) unidades.

Ex: Lote entregue: 10 ton (média 500 caixas)

Tamanho da amostra: 5 caixas – fração para análise = 5 unidades/cx = 25 peças

5.2.11 PEIXE CONGELADO EM POSTA**5.2.11.1 Requisito de embalagem**

Tipo DE EMBALAGEM	DESCRIÇÃO
Embalagem primária	saco com capacidade de até 5 quilos ou peça individual.
Embalagem secundária	caixa de papelão com peso líquido entre 20 e 30 quilos.

5.2.11.2 Amostragem

UNIDADE AMOSTRAL	TAMANHO DO LOTE	TAMANHO DA AMOSTRA
SACO/PEÇA	2 a 25	2
	26 a 150	3
	151 a 1.200	5
	1.201 a 35.000	8
	Acima de 35.000	13

5.2.12 PEIXE CONGELADO EM FILÉ**5.2.12.1 Requisito de embalagem**

Tipo DE EMBALAGEM	DESCRIÇÃO
Embalagem primária	saco com capacidade de até 5 quilos ou peça individual.
Embalagem secundária	caixa de papelão com peso líquido entre 20 e 30 quilos.

5.2.12.2 Amostragem

UNIDADE AMOSTRAL	TAMANHO DO LOTE	TAMANHO DA AMOSTRA
SACO/PEÇA	2 a 25	2
	26 a 150	3
	151 a 1.200	5
	1.201 a 35.000	8
	Acima de 35.000	13

5.2.13 LEITE EM PÓ INSTANTÂNEO**5.2.13.1 Requisito de embalagem**

TIPO DE EMBALAGEM	DESCRIÇÃO
Embalagem primária	saco aluminizado com capacidade de 1 quilo
Embalagem secundária	caixa de papelão com peso líquido de 10 quilos.

TIPO DE EMBALAGEM	DESCRIÇÃO
Embalagem primária	lata com peso líquido de 10 quilos.
Embalagem secundária	caixa de papelão com peso líquido de 20 quilos.

5.2.13.2 Amostragem

UNIDADE AMOSTRAL	TAMANHO DO LOTE	TAMANHO DA AMOSTRA
SACO	2 a 25	2
	26 a 150	3
	151 a 1.200	5
	1.201 a 35.000	8
	Acima de 35.000	13

UNIDADE AMOSTRAL	TAMANHO DO LOTE	TAMANHO DA AMOSTRA
LATA	2 a 25	1
	26 a 150	2
	151 a 1.200	5
	1.201 a 35.000	5
	Acima de 35.000	8

5.2.14 AÇÚCAR**5.2.14.1 Requisito de embalagem**

TIPO DE EMBALAGEM	DESCRIÇÃO
Embalagem primária	saco com peso líquido de 5 quilos.
Embalagem secundária	fardo plástico com peso líquido de 30 quilos.

5.2.14.2 Amostragem

UNIDADE AMOSTRAL	TAMANHO DO LOTE	TAMANHO DA AMOSTRA
SACO	2 a 25	2
	26 a 150	3
	151 a 1.200	5
	1.201 a 35.000	8
	Acima de 35.000	13

5.2.15 ARROZ BENEFICIADO**5.2.15.1 Requisito de embalagem**

TIPO DE EMBALAGEM	DESCRIÇÃO
Embalagem primária	saco com peso líquido de 5 quilos.
Embalagem secundária	fardo plástico com peso líquido de 30 quilos.

5.2.15.2 Amostragem

UNIDADE AMOSTRAL	TAMANHO DO LOTE	TAMANHO DA AMOSTRA
SACO	2 a 25	2
	26 a 150	3
	151 a 1.200	5
	1.201 a 35.000	8
	Acima de 35.000	13

5.2.16 FEIJÃO COMUM**5.2.16.1 Requisito de embalagem**

TIPO DE EMBALAGEM	DESCRIÇÃO
Embalagem primária	saco com peso líquido de 1 a 2 quilos.
Embalagem secundária	fardo plástico com peso líquido de 30 quilos.

5.2.16.2 Amostragem

UNIDADE AMOSTRAL	TAMANHO DO LOTE	TAMANHO DA AMOSTRA
SACO	2 a 25	2
	26 a 150	3
	151 a 1.200	5
	1.201 a 35.000	8
	Acima de 35.000	13

5.2.17 FARINHA DE MANDIOCA**5.2.17.1 Requisito de embalagem**

TIPO DE EMBALAGEM	DESCRIÇÃO
Embalagem primária	saco com peso líquido de 1 quilo.
Embalagem secundária	fardo plástico com peso líquido de 30 quilos.

5.2.17.2 Amostragem

UNIDADE AMOSTRAL	TAMANHO DO LOTE	TAMANHO DA AMOSTRA
SACO	2 a 25	2
	26 a 150	3
	151 a 1.200	5
	1.201 a 35.000	8
	Acima de 35.000	13

5.2.18 AMIDO DE MILHO**5.2.18.1 Requisito de embalagem**

Tipo DE EMBALAGEM	DESCRIÇÃO
Embalagem primária	saco com peso líquido de 1 quilo.
Embalagem secundária	fardo plástico com peso líquido de 30 quilos.

5.2.18.2 Amostragem

UNIDADE AMOSTRAL	TAMANHO DO LOTE	TAMANHO DA AMOSTRA
SACO	2 a 25	2
	26 a 150	3
	151 a 1.200	5
	1.201 a 35.000	8
	Acima de 35.000	13

5.2.19 FARINHA DE MILHO FINA**5.2.19.1 Requisito de embalagem**

Tipo DE EMBALAGEM	DESCRIÇÃO
Embalagem primária	saco com peso líquido de 1 quilo.
Embalagem secundária	fardo plástico com peso líquido entre 25 a 30 quilos.

5.2.19.2 Amostragem

UNIDADE AMOSTRAL	TAMANHO DO LOTE	TAMANHO DA AMOSTRA
SACO	2 a 25	2
	26 a 150	3
	151 a 1.200	5
	1.201 a 35.000	8
	Acima de 35.000	13

5.2.20 MACARRÃO**5.2.20.1 Requisito de embalagem**

Tipo DE EMBALAGEM	DESCRIÇÃO
Embalagem primária	Pacote plástico com peso líquido de 500 gramas.
Embalagem secundária	fardo plástico ou caixa com peso líquido de 10 quilos.

5.2.20.2 Amostragem

UNIDADE AMOSTRAL	TAMANHO DO LOTE	TAMANHO DA AMOSTRA
PACOTE	2 a 25	2
	26 a 150	3
	151 a 1.200	5
	1.201 a 35.000	8
	Acima de 35.000	13

5.2.21 CAFÉ TORRADO E MOIDO**5.2.21.1 Requisito de embalagem**

Tipo DE EMBALAGEM	DESCRIÇÃO
Embalagem primária	pacote à vácuo com peso líquido de 500 gramas.
Embalagem secundária	caixa com peso líquido de 10 quilos.

5.2.21.2 Amostragem

UNIDADE AMOSTRAL	TAMANHO DO LOTE	TAMANHO DA AMOSTRA
PACOTE	2 a 25	2
	26 a 150	3
	151 a 1.200	5
	1.201 a 35.000	8
	Acima de 35.000	13

5.2.22 ACHOCOLATADO EM PÓ**5.2.22.1 Requisito de embalagem**

Tipo DE EMBALAGEM	DESCRIÇÃO
Embalagem primária	saco com peso líquido de 1 quilo.
Embalagem secundária	caixa ou fardo com peso líquido de 10 quilos.

5.2.22.2 Amostragem

UNIDADE AMOSTRAL	TAMANHO DO LOTE	TAMANHO DA AMOSTRA
SACO	2 a 25	2
	26 a 150	3
	151 a 1.200	5
	1.201 a 35.000	8
	Acima de 35.000	13

5.2.23 SUÇO TROPICAL**5.2.23.1 Requisito de embalagem**

Tipo DE EMBALAGEM	DESCRIÇÃO
Embalagem primária	caixa cartonada com capacidade mínima de 1 litro.
Embalagem secundária	fardo ou caixa com capacidade para 12 litros.

5.2.23.2 Amostragem

UNIDADE AMOSTRAL	TAMANHO DO LOTE	TAMANHO DA AMOSTRA
CAIXA CARTONADA	2 a 25	2
	26 a 150	3
	151 a 1.200	5
	1.201 a 35.000	8
	Acima de 35.000	13

5.2.24 NÉCTAR DE FRUTA**5.2.24.1 Requisito de embalagem**

TIPO DE EMBALAGEM	DESCRIÇÃO
Embalagem primária	caixa cartonada com capacidade de 1 litro.
Embalagem secundária	fardo ou caixa com capacidade para 12 litros.

5.2.24.2 Amostragem

UNIDADE AMOSTRAL	TAMANHO DO LOTE	TAMANHO DA AMOSTRA
	2 a 25	2
	26 a 150	3
	151 a 1.200	5
	1.201 a 35.000	8
	Acima de 35.000	13

5.2.25 SUCO DE FRUTA INTEGRAL**5.2.25.1 Requisito de embalagem**

TIPO DE EMBALAGEM	DESCRIÇÃO
Embalagem primária	bag flexível capacidade de 5 litros.
Embalagem secundária	caixa tipo box com capacidade para 1 unidade de bag.

5.2.25.2 Amostragem

UNIDADE AMOSTRAL	TAMANHO DO LOTE	TAMANHO DA AMOSTRA
	2 a 25	1
	26 a 150	2
	151 a 1.200	5
	1.201 a 35.000	5
	Acima de 35.000	8

5.2.26 CONCENTRADO LÍQUIDO PARA REFRESCO DE FRUTA ADOÇADO**5.2.26.1 Requisito de embalagem**

TIPO DE EMBALAGEM	DESCRIÇÃO
Embalagem primária	bag flexível capacidade de 5 litros.
Embalagem secundária	caixa tipo box com capacidade para 1 unidade de bag.

5.2.26.2 Amostragem

UNIDADE AMOSTRAL	TAMANHO DO LOTE	TAMANHO DA AMOSTRA
	2 a 25	1
	26 a 150	2
	151 a 1.200	5
	1.201 a 35.000	5
	Acima de 35.000	8

5.2.27 ÓLEO DE SOJA REFINADO**5.2.27.1 Requisito de embalagem**

TIPO DE EMBALAGEM	DESCRIÇÃO
Embalagem primária	garrafa tipo PET de 0,9 litros
	galão tipo PET de 6 ou 18 litros
Embalagem secundária	caixa com capacidade para 20 garrafas.
	caixa com capacidade para 3 galões de 6 litros.

5.2.27.2 Amostragem

UNIDADE AMOSTRAL	TAMANHO DO LOTE	TAMANHO DA AMOSTRA
	2 a 25	2
	26 a 150	3
	151 a 1.200	5
	1.201 a 35.000	8
	Acima de 35.000	13

UNIDADE AMOSTRAL	TAMANHO DO LOTE	TAMANHO DA AMOSTRA
	2 a 25	1
	26 a 150	2
	151 a 1.200	5
	1.201 a 35.000	5
	Acima de 35.000	8

5.2.28 MARGARINA**5.2.28.1 Requisito de embalagem**

TIPO DE EMBALAGEM	DESCRIÇÃO
Embalagem primária	pote plástico de 500 gramas ou 1 quilo.
	balde plástico de 3 ou 15 quilos.
Embalagem secundária	caixa com peso líquido de 6 quilos para pote plástico.
	caixa com peso líquido de 18 quilos para balde de 3 quilos.

5.2.28.2 Amostragem

UNIDADE AMOSTRAL	TAMANHO DO LOTE	TAMANHO DA AMOSTRA
POTE	2 a 25	2
	26 a 150	3
	151 a 1.200	5
	1.201 a 35.000	8
	Acima de 35.000	13

UNIDADE AMOSTRAL	TAMANHO DO LOTE	TAMANHO DA AMOSTRA
BALDE	2 a 25	1
	26 a 150	2
	151 a 1.200	5
	1.201 a 35.000	5
	Acima de 35.000	8

5.2.29 ÓLEO DE MILHO REFINADO**5.2.29.1 Requisito de embalagem**

TIPO DE EMBALAGEM	DESCRIÇÃO
Embalagem primária	garrafa tipo PET de 0,9 litros galão tipo PET de 6 ou 18 litros
Embalagem secundária	caixa com capacidade para 20 garrafas. caixa com capacidade para 3 galões de 6 litros.

5.2.29.2 Amostragem

UNIDADE AMOSTRAL	TAMANHO DO LOTE	TAMANHO DA AMOSTRA
GARRAFA	2 a 25	2
	26 a 150	3
	151 a 1.200	5
	1.201 a 35.000	8
	Acima de 35.000	13

UNIDADE AMOSTRAL	TAMANHO DO LOTE	TAMANHO DA AMOSTRA
GALÃO	2 a 25	1
	26 a 150	2
	151 a 1.200	5
	1.201 a 35.000	5
	Acima de 35.000	8

5.2.30 RACÃO OPERACIONAL**5.2.30.1 Requisito de embalagem**

TIPO DE EMBALAGEM	DESCRIÇÃO
Embalagem primária	saco de polietileno.
Embalagem secundária	caixa de papelão com capacidade variável.

16

5.2.30.2 Amostragem

UNIDADE AMOSTRAL	TAMANHO DO LOTE	TAMANHO DA AMOSTRA
SACO	2 a 25	2
	26 a 150	3
	151 a 1.200	5
	1.201 a 35.000	8
	Acima de 35.000	13

5.3 PLANO DE AMOSTRAGEM PARA PADRÃO MICROBIOLÓGICO

Conforme Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019, foram estabelecidos os padrões microbiológicos aplicados aos alimentos prontos para o consumo.

Para fins de cumprimento do plano de amostragem, para atendimento do padrão microbiológico, o número de unidades amostrais(n) a serem coletadas aleatoriamente e analisadas individualmente (exceto nos casos previstos de amostras compostas) será definido conforme as categorias dos alimentos abaixo relacionados:

CATEGORIA	CATEGORIA ESPECÍFICA	UNIDADES AMOSTRAIS(n)
CARNE BOVINA	Carne bovina desossada congelada	5
	Carne bovina porcionada congelada	5
	Charque bovino	5
CARNE DE AVES	Jerked Beef	5
	Peito de frango sem pele desossado congelado	5
	Coxa com sobrecoxa de frango congelada	5
CARNE SUÍNA	Sasami de frango congelado	5
	Empanado de frango congelado	5
	Carne suína desossada congelada	5
PESCADO	Carne suína com osso congelada	5
	Peixe congelado em posta	5
	Peixe congelado em file	10
LEITE E DERIVADOS	Leite em pó instantâneo	5
	Açúcar	5
	Farinha de mandioca	5
AÇÚCARES	Farinha de milho	5
	Amido de milho	5
	Farinha de milho fina	5
FARINHAS E MASSAS ALIMENTÍCIAS	Macarrão	5
	Café torrado e moído	10
	Achocolatado em pó	5
CAFÉS	Suco tropical	5
	Néctar de fruta	5
	Suco de fruta integral	5
CHOCOLATES	Preparado/Concentrado líquido para preparo de refresco	5
		5
		5
BEBIDAS NÃO ALCÓOLICAS		5
		5
		5
MARGARINAS E ÓLEOS	Margarina	5
		5
		5

17

A amostra a ser utilizada para as análises microbiológicas deve estar inserida no plano de amostragem para as análises fiscais exceto nos casos em que o (n) for maior que o previsto neste plano.

Ex: *LEITE EM PÓ*

Lote entregue: 10 ton (média de 10000 sacos)

Tamanho da amostra fiscal: 08 sacos

Tamanho da amostra para padrão microbiológico: 10 sacos

Amostra a ser retirada = 10 sacos

6. DISPOSIÇÕES FINAIS

6.1 Diretoria de Abastecimento poderá emitir normas complementares a esta, de modo a orientar regular as particularidades de cada artigo de subsistência.

6.2 Este BT revoga o BT30.403-01 (2ª Ed.) e está sujeito a alterações vindouras, razão pela qual se solicita aos usuários de mesma a apresentação de sugestões que tenham por objetivo aperfeiçoá-lo ou que se destinem à supressão de eventuais incorreções.

6.3 As observações apresentadas devem conter comentários apropriados para perfeito entendimento ou sua justificação, mencionando-se a página, o parágrafo e a linha de texto a que se referem.

6.4 A correspondência deve ser enviada à D Abst por intermédio do canal técnico.



Data e hora da consulta: 06/04/2026 17:08

Usuário: ***.751.502.**

Impressão Completa

Nota de Empenho

UG Emitente

Código	Nome	Moeda
160014	COMANDO 12 REGIAO MILITAR	REAL - (R\$)
CNPJ	Endereço	CEP
09.633.335/0001-11	V CORONEL TEIXEIRA NR 6155.	69037-000
Município	UF	Telefone
MANAUS	AM	(092) 3659 - 1251 / 1258

Ano	Tipo	Número
2026	NE	170

Célula Orçamentária

Esfera	PTRES	Fonte de Recurso	Natureza da Despesa	UGR	Plano Interno
1	171397	1000000000	339030	160504	E6SUPLJA2QS

Data de Emissão	Tipo	Processo	Taxa de Câmbio	Valor
27/03/2026	Global	64321.006267/2026-16	0,0000	896.469,75

Favorecido

Código	Nome	CEP
00.984.909/0001-21	ASSOCIACAO DOS PRODUTORES RURAIS DE CARAUARI	69500-000
Endereço	UF	Telefone
CASTELO BRANCO 380 CENTRO	AM	(092)491.1459
Município	UF	Telefone
CARAUARI	AM	(092)491.1459

Amparo Legal

Código	Modalidade de Licitação	Parágrafo	Inciso	Alínea
201	DISPENSA DE LICITACAO	-	I	-
Ato Normativo	Artigo	Parágrafo	Inciso	Alínea
LEI 14.628/2023	4	-	I	-

Descrição

ATENDER DESPESAS COM AQUISICAO DE MATERIAL DE CONSUMO CONFORME DIEX Nº 263 - CI I / SEC SUP / CCOL DE 26 DE MARCO DE 2026 - 2026NC401424 - 2026NC401425 - 2026NC403760 DE 12 DE FEVEREIRO DE 2026 - NUP.: 64321.006267/2026-16 - ND 339030.07 - CHAMADA PUBLICA - DISPENSA 0049/2026 - UG 160014.

Local da Entrega

12ª RM

Informação Complementar

16001406000492026 - UASG Minuta: 160014

Sistema de Origem

COMPASNET-ME

Versão	Data/Hora	Operação
002	31/03/2026 15:41:32	Alteração

Data e hora da consulta: 06/04/2026 17:08

Usuário: ***.751.502-**

Impressão Completa

Nota de Empenho

Lista de Itens

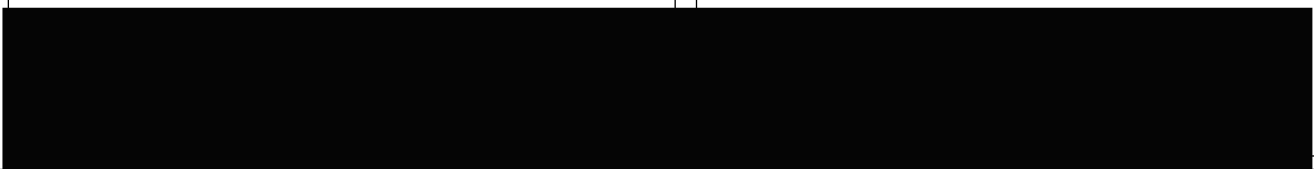
Natureza de Despesa	Total da Lista
339030 - MATERIAL DE CONSUMO	896.469,75

Subelemento 07 - GENEROS DE ALIMENTACAO

Seq.	Descrição	Valor do Item
001	Item compra: 00004 - Peixe In Natura - variedade: pirarucu, tipo corte: posta, apresentacao: sem pele, estado de conservacao: congelado(a)	896.469,75

Data	Operação	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
27/03/2026	Inclusão	18.735,0000	47,8500	896.469,75
		0		

Assinaturas



PCA 2026 - 160014 - COMANDO 12 REGIAO MILITAR/MEX/AM



Última atualização: 11/03/2026

Id **pca PNCP**: 00394452000103-0-000093/2026

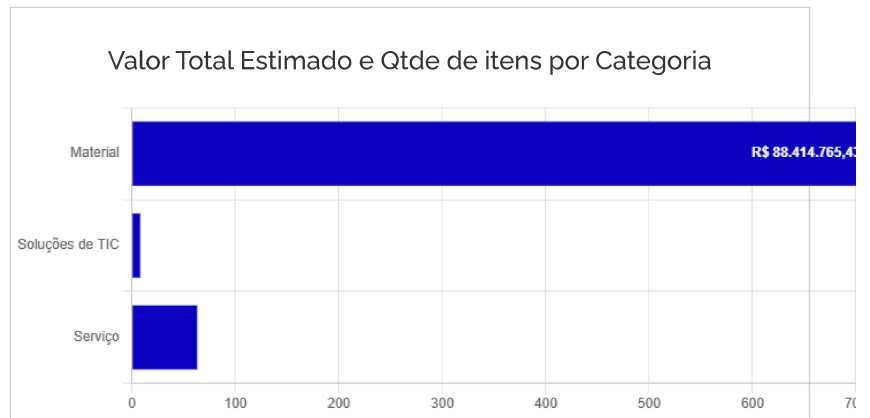
Data de publicação no **PNCP**: 05/05/2025

Local: Manaus/AM

Fonte: Compras.gov.br

Total de itens: 787

Valor Total estimado (R\$): R\$ 142.075.585,34



Detalhamento por Categoria

Material

Id do item no PCA	Classe/Grupo	Identificador da Futura Contratação	Valor total estimado
-------------------	--------------	-------------------------------------	----------------------

622	8960 - BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS	160014-12/2026	R\$ 1.116,50
601	8950 - CONDIMENTOS E PRODUTOS CORRELATOS	160014-12/2026	R\$ 714,60
603	8950 - CONDIMENTOS E PRODUTOS CORRELATOS	160014-12/2026	R\$ 312,64
628	8950 - CONDIMENTOS E PRODUTOS CORRELATOS	160014-12/2026	R\$ 4.020,00
618	8920 - PRODUTOS DE FANIFICAÇÃO E CEREAIS	160014-12/2026	R\$ 5.584,00
619	8920 - PRODUTOS DE FANIFICAÇÃO E CEREAIS	160014-12/2026	R\$ 9.395,10
629	8920 - PRODUTOS DE FANIFICAÇÃO E CEREAIS	160014-12/2026	R\$ 24.410.213,00
631	8920 - PRODUTOS DE FANIFICAÇÃO E CEREAIS	160014-12/2026	R\$ 1.812.480,00
599	8915 - FRUTAS, VERDURAS E LEGUMES	160014-12/2026	R\$ 946,22
600	8915 - FRUTAS, VERDURAS E LEGUMES	160014-12/2026	R\$ 223,40
602	8915 - FRUTAS, VERDURAS E LEGUMES	160014-12/2026	R\$ 160,80
604	8915 - FRUTAS, VERDURAS E LEGUMES	160014-12/2026	R\$ 3.059,21
605	8915 - FRUTAS, VERDURAS E LEGUMES	160014-12/2026	R\$ 446,60
606	8915 - FRUTAS, VERDURAS E LEGUMES	160014-12/2026	R\$ 2.904,20
607	8915 - FRUTAS, VERDURAS E LEGUMES	160014-12/2026	R\$ 3.125,50
608	8915 - FRUTAS, VERDURAS E LEGUMES	160014-12/2026	R\$ 4.017,60
609	8915 - FRUTAS, VERDURAS E LEGUMES	160014-12/2026	R\$ 8.208,00
610	8915 - FRUTAS, VERDURAS E LEGUMES	160014-12/2026	R\$ 1.112,20
611	8915 - FRUTAS, VERDURAS E LEGUMES	160014-12/2026	R\$ 7.294,32
612	8915 - FRUTAS, VERDURAS E LEGUMES	160014-12/2026	R\$ 4.836,61
613	8915 - FRUTAS, VERDURAS E LEGUMES	160014-12/2026	R\$ 4.891,00
614	8915 - FRUTAS, VERDURAS E LEGUMES	160014-12/2026	R\$ 6.984,12
615	8915 - FRUTAS, VERDURAS E LEGUMES	160014-12/2026	R\$ 8.341,50
616	8915 - FRUTAS, VERDURAS E LEGUMES	160014-12/2026	R\$ 502,20
617	8915 - FRUTAS, VERDURAS E LEGUMES	160014-12/2026	R\$ 13.065,00
620	8915 - FRUTAS, VERDURAS E LEGUMES	160014-12/2026	R\$ 2.345,00
621	8915 - FRUTAS, VERDURAS E LEGUMES	160014-12/2026	R\$ 8.930,00
623	8915 - FRUTAS, VERDURAS E LEGUMES	160014-12/2026	R\$ 10.048,50
624	8915 - FRUTAS, VERDURAS E LEGUMES	160014-12/2026	R\$ 2.679,00
625	8915 - FRUTAS, VERDURAS E LEGUMES	160014-12/2026	R\$ 14.740,00
626	8915 - FRUTAS, VERDURAS E LEGUMES	160014-12/2026	R\$ 3.517,50
627	8915 - FRUTAS, VERDURAS E LEGUMES	160014-12/2026	R\$ 603,00
630	8915 - FRUTAS, VERDURAS E LEGUMES	160014-12/2026	R\$ 2.373.120,00
632	8905 - CARNES, AVES E PEIXES	160014-13/2026	R\$ 38.850,00
633	8905 - CARNES, AVES E PEIXES	160014-13/2026	R\$ 30.000,00
634	8905 - CARNES, AVES E PEIXES	160014-13/2026	R\$ 17.250,00

634	8905 - CARNES, AVES E PEIXES	160014-13/2026	R\$ 27.200,00
635	8905 - CARNES, AVES E PEIXES	160014-13/2026	R\$ 24.780,00
636	8905 - CARNES, AVES E PEIXES	160014-13/2026	R\$ 21.660,00
637	8905 - CARNES, AVES E PEIXES	160014-13/2026	R\$ 7.200,00
638	8905 - CARNES, AVES E PEIXES	160014-13/2026	R\$ 25.200,00
639	8905 - CARNES, AVES E PEIXES	160014-13/2026	R\$ 12.920,00
640	8905 - CARNES, AVES E PEIXES	160014-13/2026	R\$ 4.475,00
641	8905 - CARNES, AVES E PEIXES	160014-13/2026	R\$ 14.725,00
642	8905 - CARNES, AVES E PEIXES	160014-13/2026	R\$ 10.828,00
643	8905 - CARNES, AVES E PEIXES	160014-13/2026	R\$ 2.449,50
644	8905 - CARNES, AVES E PEIXES	160014-13/2026	R\$ 2.350,00
645	8905 - CARNES, AVES E PEIXES	160014-13/2026	R\$ 7.730,00
646	8905 - CARNES, AVES E PEIXES	160014-13/2026	R\$ 1.796,80
647	8905 - CARNES, AVES E PEIXES	160014-13/2026	R\$ 33.175.182,00
648	8905 - CARNES, AVES E PEIXES	160014-13/2026	R\$ 10.844.958,00

Exibir: 50

551-600 de 714 itens

Página: 12

< >

Soluções de TIC

Id do item no PCA	Classe/Grupo	Identificador da Futura Contratação	Valor total estimado
25	7010 - COMPUTADORES	160014-34/2026	R\$ 19.000,00
26	7010 - COMPUTADORES	160014-34/2026	R\$ 18.392,00
764	7010 - COMPUTADORES	160014-34/2026	R\$ 69.875,20
780	7090 - SUPRIMENTOS DE INFORMÁTICA - TIC	160014-50/2026	R\$ 434.753,69
781	7080 - PEÇAS, ACESSÓRIOS E FERRAMENTAS PARA REDES DE TIC	160014-50/2026	R\$ 258.825,75
782	7010 - COMPUTADORES	160014-50/2026	R\$ 1.875.205,60
783	7060 - PEÇAS E ACESSÓRIOS PARA COMPUTADORES	160014-50/2026	R\$ 402.389,54
784	5895 - EQUIPAMENTOS DIVERSOS PARA COMUNICAÇÕES	160014-50/2026	R\$ 273.032,61
785	5805 - EQUIFAMENTO TELEFÔNICO E TELEGRÁFICO	160014-50/2026	R\$ 50.000,00

Exibir: 10

1-9 de 9 itens

Página: 1

< >

Serviço

Id do item no PCA	Classe/Grupo	Identificador da Futura Contratação	Valor total estimado

2	872 - SERVIÇOS DE REPARO DE OUTROS BENS	160014-43/2026	R\$ 12.000,00
3	833 - SERVIÇOS DE ENGENHARIA	160014-41/2026	R\$ 20.000,00
82	873 - SERVIÇOS DE INSTALAÇÃO(À EXCEÇÃO DA CONSTRUÇÃO)	160014-29/2026	R\$ 8.280,00
83	873 - SERVIÇOS DE INSTALAÇÃO(À EXCEÇÃO DA CONSTRUÇÃO)	160014-29/2026	R\$ 12.000,00
96	943 - SERVIÇOS DE SANEAMENTO E SERVIÇOS SIMILARES	160014-26/2026	R\$ 16.600,00
97	943 - SERVIÇOS DE SANEAMENTO E SERVIÇOS SIMILARES	160014-26/2026	R\$ 3.280,00
98	943 - SERVIÇOS DE SANEAMENTO E SERVIÇOS SIMILARES	160014-26/2026	R\$ 721.600,00
141	853 - SERVIÇOS DE LIMPEZA	160014-24/2026	R\$ 36.000,00
142	853 - SERVIÇOS DE LIMPEZA	160014-24/2026	R\$ 14.400,00
143	853 - SERVIÇOS DE LIMPEZA	160014-24/2026	R\$ 30.000,00

Exibir: 10 ▼

1-10 de 64 itens

Página: 1 ▼



< Voltar



Criado pela Lei nº 14.133/21, o Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) é o sítio eletrônico oficial destinado à divulgação centralizada e obrigatória dos atos exigidos em sede de licitações e contratos administrativos abarcados pelo novel diploma.

É gerido pelo Comitê Gestor da Rede Nacional de Contratações Públicas, um colegiado deliberativo com suas atribuições estabelecidas no Decreto nº 10.764, de 9 de agosto de 2021.

O desenvolvimento dessa versão do Portal é um esforço conjunto de construção de uma concepção direta legal, homologado pelos indicados a compor o aludido comitê.

A adequação, fidedignidade e correteza das informações e dos arquivos relativos às contratações disponibilizadas no PNCP por força da Lei nº 14.133/2021 são de estrita responsabilidade dos órgãos e entidades contratantes.

✉ <https://portaldeservicos.gestao.gov.br>

☎ 0800 978 9001

AGRADECIMENTO AOS PARCEIROS



Texto destinado a exibição de informações relacionadas à licença de uso.

COMANDO 12 REGIAO MILITAR/MEX/AM

Chamada Pública 6/2026

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
6/2026	160014-COMANDO 12 REGIAO MILITAR/MEX/AM		20/07/2026 16:40 (v 0.5)
Status			
ASSINADO			

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda/Bens de consumo		64321.011314/2026-35

1. DO OBJETO

DO OBJETO

1.1 O objeto da presente **Chamada Pública** é a aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar, por meio da modalidade de Compra Institucional do Programa de Aquisição de Alimentos. A Aquisição será conforme condições, quantidades, exigências e estimativas estabelecidas neste instrumento e no previsto no Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro (EB40-C-30.403), 1ª edição 2020, aprovado pela Portaria D Abst/COLOG/C Ex nº 158 – COLOG, de 2 OUT 2020 (Boletins Técnicos edição 2024) elaborado pela Chefia de Suprimento do Exército Brasileiro e demais legislações disponíveis, respectivamente, nos endereços eletrônicos: <https://www.colog.eb.mil.br/index.php/racao-operacional/5-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs>. Os boletins técnicos que porventura não estejam acessíveis nos endereços acima citados, a exemplo dos pescados regionais, podem ser consultados no conjunto de documentos do presente certame. **Em caso de divergência entre as descrições e especificações constantes no CAT MAT, Boletim Técnico e do presente Projeto Básico, prevalecem estas última:**

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UND DE MEDIDA	QTD MÍNIMA P/ PEDIDO	QTD MÁXIMA P/ PEDIDO	QDT	VALOR UN (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
	AÇÚCAR CRISTAL. Grupo I, classe branco. Embalagem primária: produto embalado em saco de polietileno resistente, atóxico, com boa selagem e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 1, 2 ou 5 kg. Embalagem secundária: conjunto de unidades primárias embalado em fardo plástico, resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 30 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 10 (dez) meses, nas condições de conservação constantes na rotulagem. Deverão estar							

01	impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; denominação (nome) de venda; lista de ingredientes; conteúdo líquido; identificação da origem; identificação da classe e tipo; nome ou razão social, CNPJ endereço do estabelecimento; identificação do lote; prazo de validade; informação nutricional. Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-19, 4ª edição 2026, que se encontra anexa ao edital ou através do link https://www.colog.eb.mil.br/index.php/racao-operacional/5-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs?start=0	603269	Kg	27.000	28.000	28.210	R\$ 3,46	R\$ 97.606,60
02	ARROZ BENEFICIADO E POLIDO TIPO 1. Embalagem primária: produto embalado em saco de polietileno resistente, atóxico, com boa selagem e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 1, 2 ou 5 kg. Embalagem secundária: conjunto de unidades primárias embalado em fardo plástico, resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 30 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 10 (dez) meses. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; 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. O produto, no ato de entrega no OP, deverá estar acompanhado do respectivo Certificado de Classificação emitido por pessoa física ou jurídica devidamente habilitada ou credenciada (documentação original ou cópia autenticada). O produto, no ato de entrega no OP, deverá estar acompanhado do respectivo Certificado de Classificação emitido por pessoa física ou jurídica devidamente habilitada ou credenciada (documentação original ou cópia autenticada). Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-20, 3ª edição	458904	Kg	30.000	56.000	56.473	R\$ 4,74	R\$ 267.682,02

	2024, que se encontra anexa ao edital ou através do link http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs .							
03	CAFÉ TORRADO E MOÍDO. Tipo único, torrado e moído, predominantemente 100% arábica. arábica ou Qualidade Global: no mínimo SUPERIOR e nota de qualidade global igual ou maior que na faixa 6,5 pontos, moagem média ou fina, ponto de torra média ou clara. Embalagem primária: saco a vácuo puro, atóxico, resistente ao impacto, com vedação forte e com alta barreira protetora a luz, umidade e oxigênio. Peso líquido: 250g, 500g e 1Kg. Embalagem secundária: conjunto de unidades primárias embalado em caixa, resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 10 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 10 (dez) meses. Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-26, 4º edição 2026, que se encontra anexa ao edital ou através do link https://www.colog.eb.mil.br/index.php/racao-operacional/5-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs?start=0	463581	Kg	3.500	6.000	6.247	R\$ 76,16	R\$ 475.771,52
04	Carne suína desossada LOMBO. Embalagem embalada individualmente congelada, primária: em peça plástico atóxico, transparente e com boa resistência mecânica e fechamento adequado que permita a proteção do produto. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: de 20 a 30 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 9 (nove) meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; corte contido (lombo); data de fabricação; data de validade; condições de armazenagem (temperatura de conservação); e número de registro no SIF. Obrigatório o registro do	447518	Kg	9.500	18.000	18.762	R\$ 22,99	R\$ 431.338,38

	estabelecimento produtor no DIPOA (SIF). Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-14, 4ª edição 2024, que se encontra anexa ao edital ou através do link http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs							
05	Carne suína desossada PERNIL. Embalagem embalada individualmente congelada, primária: em peça plástico atóxico, transparente e com boa resistência mecânica e fechamento adequado que permita a proteção do produto. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: de 20 a 30 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 9 (nove) meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; corte contido (pernil); data de fabricação; data de validade; condições de armazenagem (temperatura de conservação); e número de registro no SIF. Obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF). A Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-14, 4ª edição 2024, que se encontra anexa ao edital ou através do link http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs.	447525	Kg	12.000	21.000	21.576	R\$ 23,29	R\$ 502.505,04
	COXA COM SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADA. Embalagem primária: saco plástico atóxico, transparente, com boa selagem térmica e boa resistência mecânica. Peça embalada individualmente ou conjuntamente. Capacidade: até 5kg. Embalagem secundária: caixa de papelão envolta por plástico transparente, resistente ao impacto e as condições de estocagem em							

06	sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: até 20 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 9 (nove) meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; conteúdo líquido; número do lote; data de fabricação; data de validade; tipo de corte contido; condições de armazenagem (temperatura de conservação); e carimbo e número de registro no SIF; e instruções obrigatórias de uso, preparo e conservação. Obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF). Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30. 404-11, 4ª edição 2024, que se encontra anexa ao edital ou através do link http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs	447636	Kg	25.500	57.000	57.967	R\$ 12,99	R\$ 752.991,33
07	FEIJÃO ANÃO OU COMUM – CLASSE CORES TIPO 1. Embalagem primária: produto embalado em saco de polietileno resistente, atóxico, com boa selagem e que confira proteção adequada ao produto durante o período. Capacidade: 1, 2 e 5Kg. Secundária: conjunto de unidades primárias embalado em fardo plástico, resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 30 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 9 (nove) meses. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; prazo de validade; e informações quanto a classificação vegetal. O produto, no ato de entrega no OP, deverá estar acompanhado do respectivo Certificado de Classificação emitido por pessoa física ou jurídica devidamente habilitada ou credenciada (documentação original ou cópia autenticada). Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30. 404-21, 3ª edição 2024, que se	464553	Kg	14.000	28.000	28.236	R\$ 8,22	R\$ 232.099,92

	encontra anexa ao edital ou através do link http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs .							
08	FEIJÃO ANÃO OU COMUM – CLASSE PRETO TIPO 1. Embalagem primária: produto embalado em saco de polietileno resistente, atóxico, com boa selagem e que confira proteção adequada ao produto durante o período. Capacidade: 1, 2 e 5 Kg. secundária: conjunto de de unidades primárias embalado em fardo plástico, resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 30 kg. estocagem. Embalagem de unidades primárias embalado em fardo plástico, resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 30 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 9 (nove) meses. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; prazo de validade; e informações quanto a classificação vegetal. O produto, no ato de entrega no OP, deverá estar acompanhado do respectivo Certificado de Classificação emitido por pessoa física ou jurídica devidamente habilitada ou credenciada (documentação original ou cópia autenticada). Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30. 404-21, 3ª edição 2024, que se encontra anexa ao edital ou através do link http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs	464552	Kg	14.000	28.000	28.237	R\$ 6,82	R\$ 192.576,34
	FILE DE PEITO DE FRANGO CONGELADO. Embalagem primária: e saco plástico atóxico, transparente, com boa selagem térmica e boa resistência mecânica. Peça embalada individualmente ou conjuntamente. Capacidade: até 5kg. Embalagem secundária: caixa de papelão envolta por plástico							

09	transparente, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: até 20 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 9 (nove) meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; conteúdo líquido; número do lote; data de fabricação; data de validade; tipo de corte contido; condições de armazenagem (temperatura de conservação); e carimbo e número de registro no SIF; e instruções obrigatórias de uso, preparo e conservação. Obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF). Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30. 404-36, 2ª edição 2024, que se encontra anexa ao edital ou através do link http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs.	447594	Kg	15.500	30.000	30.348	R\$ 19,99	R\$ 606.656,52
10	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO. Embalagem primária: produto embalado em saco aluminizado resistente, atóxico, hermético e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 1 kg. Produto embalado em lata metálica de boa qualidade, resistente, atóxica, isenta de avarias ou ferrugem, hermética e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: período 10 de 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. Prazo de validade mínimo vigente de 9 (nove) meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; prazo de validade; instruções de preparo; e	446019	Kg	5.500	10.000	10.865	R\$ 53,62	R\$ 582.581,30

	número de registro no SIF. Obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF). Não serão aceitos produtos destinados a programas institucionais. Neste caso o produto apresentará na rotulagem as expressões “Venda Proibida” e “Produto Institucional”. Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-18, 3ª edição 2024, que se encontra anexa ao edital ou através do link http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs.							
11	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE. Embalagem primária: produto embalado em pacote plástico transparente selado, resistente, atóxico e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. Peso líquido: 500 gramas. Embalagem secundária: conjunto de unidades primárias embalado em fardo plástico ou caixa, resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 10 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 10 (dez) meses. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; e prazo de validade. Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-25, 3ª edição 2024, que se encontra anexa ao edital ou através do link http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs	458951	kg	15.500	37.000	37.631	R\$ 5,89	R\$ 221.646,59
12	Pescado PIRARUCU em filé congelado. Produto eviscerado, sem pele, sem cabeça e sem espinhaço. File obtido a partir do corte longitudinal da porção muscular desde a parte imediatamente posterior da cabeça ate o pedúnculo caudal, com especificação técnica conforme Boletim Técnico 30.404-17 Especial 4º edição 2024 e Nr 02/22, que se encontra anexado ao edital.	460250	Kg	15.000	25.000	25.801	R\$ 60,71	R\$ 1.566.378,71

13	Pescado TAMBAQUI em banda congelado. Produto com cabeça, com escama, com pele e sem espinhas e sem nadadeiras caudal, dorsal, anal e peitoral. OBS: Cada unidade de produto com peso líquido que varia de 1,000 a 2,500kg, conforme Boletim Técnico Especial 4ª edição 2024 e Nr 03/22, que se encontra anexado ao edital.	448967	Kg	15.000	42.000	42.589	R\$ 25,99	R\$ 1.106.888,11
Total:								R\$ 7.036.722,38

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

1.3 O custo estimado total da contratação é de **R\$ 7.036.722,38 (Sete milhões, trinta e seis mil, setecentos e vinte e dois reais e trinta e oito centavos)**, conforme custos unitários apostos na tabela acima.

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

1.4.1 Os quantitativos dos itens desta Chamada Pública atendem em média 40% (quarenta por cento) as necessidades de gêneros alimentícios do Quantitativo de Subsistência (QS), visando cumprir o Decreto 11.802 /2023, o qual estabelece percentual de pelo menos de 30% (trinta por cento), do total de recursos destinados à aquisição de gêneros alimentícios, para Agricultores Familiares e suas Organizações.

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

1.6. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Projeto Básico.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

3.1 A contratação deverá observar os seguintes requisitos:

- a) Só será admitida a participação e oferta de produtos de agricultores familiares rurais e dos demais beneficiários da Lei n. 11.326, de 2006;
- b) Os produtos devem estar adequados de acordo com os regulamentos vigentes, em especial os requisitos higiênico sanitários. (MAPA/Anvisa);
- c) Deverá ser garantido o percentual mínimo de 50% de mulheres como fornecedoras.

3.2 Os estabelecimentos industriais ou comerciais, onde se fabrique, prepare, beneficie, acondicione, transporte, venda ou deposite alimentos devem ser previamente licenciados pela autoridade sanitária competente estadual, municipal, territorial ou do Distrito Federal, mediante a expedição do respectivo alvará (Art 45º e 46º do Decreto-lei nº 986, de 21 de outubro de 1969).

Sustentabilidade:

3.4. O chamamento público, enquanto fase de planejamento, ao possibilitar a inclusão de condições a serem atendidas pelos interessados na parceria, permite que a Administração, imbuída no espírito de resguardar as práticas da sustentabilidade, analise as possíveis interferências sociais e ambientais das atividades a serem promovidas na parceria. Dessa forma, na elaboração do chamamento público a Administração tem a oportunidade de considerar as disposições constantes do presente Guia Nacional de Contratações Sustentáveis, visando o aprimoramento da política de preservação ambiental. 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:

3.4.1. 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.

3.4.2. Para os produtos de origem animal, produzidos e comercializados em âmbito local ou regional, a agricultura familiar pode ser fiscalizada por Serviços de Inspeção Municipais (SIM) ou Estaduais (SIE) ou registrado pelos serviços de inspeção que aderiram ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária por meio do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA). Tanto a nível federal (SIF) como estadual ou municipal (SIE ou SIM), a fiscalização é essencial para garantir a segurança dos consumidores e a qualidade dos produtos.

3.4.3. Além dessas, devem ser atendidos, no que couber, todos os requisitos constantes no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis.

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

Da exigência de amostra

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

Subcontratação

3.6. Não será admitida a subcontratação do objeto.

4. MODELO DE EXCUÇÃO CONTRATUAL

4.1. As parcelas serão entregues nos seguintes prazos e condições:
4.1.1. O prazo de entrega dos gêneros alimentícios é de até 50% em até 45 (quarenta e cinco) dias corridos, em lote único, e os outros 50% em até 70 (setenta) dias, em lote único, de acordo com a solicitação da contratante, contados da emissão do recebimento da Nota de Empenho.

Aquisição com base no quantitativo por item				
Porcentagem por item	Quantidade de lotes	Porcentagem do contrato		Prazo
50%	Lote único	100%	-	Até 45 dias
50%	Lote único	100%	-	Até 70 dias

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

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

4.4. Os bens deverão ser entregues no seguinte endereço no seguinte endereço: **12º Batalhão de Suprimento, situado à Avenida Marechal Bittencourt, nº 55, Santo Antônio, Manaus, AM, CEP 69.029-160, e-mail: 12bsucoscl1@gmail.com, telefone: 4009-2316 mediante prévio agendamento com a Seção de Suprimento Classe I.** Os fornecedores **NÃO** têm autorização para enviar suas cargas sem o prévio agendamento com o 12º Batalhão Suprimento, sob pena de serem recusadas, a critério daquele Órgão Provedor.

4.5. No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior ao prazo previsto Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro (EB40-C-30.403), 1ª edição 2020, para cada item. O LIAB tem competência para fiscalizar os gêneros entregues pelos fornecedores, quanto à quantidade, à qualidade e aos horários de entrega. As entregas que não atenderem aos requisitos acima e horários mediante agendamento poderão ser rejeitadas no seu todo ou em parte.

4.5.1. Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 10 (dez) dias, contados do recebimento no Órgão Provedor, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação. O Laudo Conclusivo do LIAB poderá rejeitar os itens, devendo estes ser repostos no mesmo prazo e condições previstas no item anterior.

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

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

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

TAMANHO DO LOTE	AMOSTRA (UNID DE PRODUTO)
Lote de 2 até 25 unidades	2 UNID
Lote de 26 até 150 unidades	3 UNID
Lote de 151 até 1.200 unidades	5 UNID
Lote de 1.201 até 35.000 unidades	8 UNID
Acima de 35.000 unidades	13 UNID

Exemplos: Lote entregue: arroz: 1.500 sacos de 5Kg => tamanho da amostra: 8 sacos de 5kg; Lote entregue: carne bovina: 800 caixas => tamanho da amostra: 5 caixas;

Verificar também o Plano de Amostragem para Inspeção dos Artigos de Subsistência, BT 30.403-01, 3ª edição 2021, elaborado pela Diretoria de Abastecimento do Exército Brasileiro disponível no seguinte endereço eletrônico: <https://www.colog.eb.mil.br/index.php/racao-operacional/5-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-dos-qs>.

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

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

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

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

EMBALAGEM SECUNDÁRIA: embalagem destinada a conter uma ou um conjunto de embalagens primárias.

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

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

AMOSTRA e TAMANHO DE AMOSTRA: A amostra consiste em uma ou mais unidades de produto, retiradas do lote a ser inspecionado, de forma aleatória e independentemente de sua qualidade. O tamanho da amostra a ser coletado é o constante no item 4.6.

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

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

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

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

Garantia, manutenção e assistência técnica

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

Acondicionamento

4.12 Os gêneros devem ser entregues em embalagens apropriadas e higiênicas, sendo que os produtos homologados, quando solicitados por unidades ou em peças inteiras, devem ser entregues nas embalagens originais dos fabricantes, nas quais deve constar a indicação das marcas, quando for o caso, os respectivos prazos de validade e as características da especificação do objeto conforme constante no Edital e anexos.

4.13 Os produtos de origem animal devem constar nas embalagens indicação das respectivas marcas, datas de fabricação e de terem sido devidamente inspecionadas pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF).

4.14 Os produtos devem ainda, obrigatoriamente, ser entregues em viaturas do tipo furgão isotérmico, totalmente fechadas.

5. DA GARANTIA DA CONTRATAÇÃO

5.1. Não será exigida garantia para a contratação

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial (Lei nº 14.133, de 2021, art. 115, caput).

6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila (Lei nº 14.133, de 2021, art. 115, §5º).

6.3. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

6.4. O fiscal do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º).

6.5. O fiscal do contrato informará a seus superiores, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §2º).

6.6. O contratado será obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, a suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução ou de materiais nela empregados (Lei nº 14.133, de 2021, art. 119).

6.7. O contratado será responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo contratante (Lei nº 14.133, de 2021, art. 120).

6.8. Somente o contratado será responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato (Lei nº 14.133, de 2021, art. 121, caput).

6.9. A inadimplência do contratado em relação aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transferirá à Administração a responsabilidade pelo seu pagamento e não poderá onerar o objeto do contrato (Lei nº 14.133, de 2021, art. 121, §1º).

6.10. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se, excepcionalmente, o uso de mensagem eletrônica para esse fim (IN 5/2017, art. 44, §2º).

6.11. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato (IN 5/2017, art. 44, §1º).

6.12. Antes do pagamento da nota fiscal ou da fatura, deverá ser consultada a situação do beneficiário ou organização fornecedora junto ao SICAF.

6.13. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

6.14. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

6.15. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao SICAF.

6.16. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e proposta, devendo ser substituídos no prazo de 05 (cinco) dias, a contar da notificação da contratada, às custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

6.17 São obrigações da Contratante:

a) receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital de Chamada Pública;

b) exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;

c) verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos gêneros alimentícios recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

d) notificar a Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido; no total ou em parte, às suas expensas;

e) acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;

f) efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Edital de Chamada Pública;

g) a Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados;

h) aplicar ao Contratado as sanções previstas em lei e neste Contrato;

i) cientificar o órgão de representação judicial (da Advocacia-Geral da União ou outro do estado/município) para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;

j) 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;

k) arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021;

l) cumprir rigorosamente o cronograma de execução estabelecido, de acordo com as datas e prazos estipulados para a entrega dos gêneros alimentícios da agricultura familiar;

m) qualquer atraso ou descumprimento do cronograma por parte da CONTRATANTE deverá ser comunicado ao CONTRATADO com antecedência, por escrito, de forma a permitir negociações para ajustar as datas, desde que tal ajuste seja viável e não cause prejuízos excessivos ao CONTRATADO.

6.18 São obrigações da Contratada:

- a) efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Edital, acompanhado da respectiva nota fiscal;
- b) substituir por objeto semelhante ou de mesmo gênero alimentício acordado com a contratante, às suas expensas, em prazo de 10 (dez) dias, a contar da sua notificação, o objeto com vícios ou defeitos;
- c) comunicar à Contratante, no prazo máximo de 02 (dois) dias que antecedem a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- d) manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na contratação;
- e) indicar responsável para representá-la durante a execução do contrato;
- f) cumprir os limites financeiros de participação por unidade familiar e por organização previstos na alínea b, inciso I, art. 6º do Decreto nº 11802, de 2023 e alínea b, inciso II, art. 6º do referido Decreto, quando for o caso;
- g) cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e em 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;
- h) 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.

6.19 Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o contratado que:

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

6.20 Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

- i. Advertência, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);
- ii. Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "b", "c" e "d" do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);

iii. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "e", "f", "g" e "h" do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas "b", "c" e "d", que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021).

iv. Multa:

1. 1. Moratória de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;

1. 2. Moratória de 0,7% (sete centésimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 2% (dois por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia.

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

7. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

7.1 As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União.

7.2 A contratação será atendida pela seguinte dotação:

I) Gestão/unidade: 160014;

II) Fonte de recursos: 0100000000;

III) Programa de trabalho: 088961;

IV) Elemento de despesa: 33.90.30- 07 Gêneros de Alimentação; e

V) Plano interno: E6SUPLJA2QS/ E6SUPLJQSFR/ E6SUSOLOPQS.

7.3 A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNE

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

8.1. Com base no art. 18 da Resolução GGPAA nº 21, de 2025.

8.2 Os produtos deverão ser provenientes de estabelecimentos registrados no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA), aprovados pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), e registrados pelos serviços de inspeção que aderiram ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária por meio do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produto

de Origem Animal (SISBI/POA), visando garantir produtos com certificação sanitária e tecnológica, respeitando as legislações vigentes (Artigo 427 do Decreto nº 9.013 de 29 de Março de 2017 e Decreto Nº 10.468, de 18 de agosto de 2020).

8.3 Habilitação

8.3.1 Na fase de habilitação, os fornecedores que ofertarem produtos de origem animal deverão apresentar a seguinte documentação:

- Cópia do certificado de registro do estabelecimento junto ao SIF, e SISBI-Poa. 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. Em atendimento as informações obrigatórias descritas no item 6.2 Rotulagem da embalagem do Boletim Técnico Especificação Técnica de Artigo de Subsistência BT30.404-17, anexo a este Termo de Referência.
- Declaração de responsabilidade técnica, quando exigido pelo tipo de produto.

8.3.2 A ausência dessa documentação implicará na inabilitação da proposta para os itens correspondentes.

8.3.3 A exigência de inspeção sanitária tem por objetivo garantir a qualidade dos alimentos adquiridos, assegurando que os produtos de origem animal estejam em conformidade com os padrões legais de higiene, segurança alimentar e rastreabilidade, protegendo assim a saúde dos consumidores finais e promovendo a legalidade nas aquisições públicas.

8.3.4 Essa exigência está fundamentada nos seguintes normativos:

- Lei nº 1.283/1950, alterada pela Lei nº 7.889/1989, que dispõe sobre a inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal;
- Decreto nº 9.013/2017 – Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA);
- Portaria Interministerial MDS/MAPA/MEC/MS nº 1/2016, que estabelece diretrizes para aquisição de alimentos no âmbito dos programas sociais do Governo Federal;
- Resolução GGPAA nº 36/2020, que trata das regras de execução do PAA.

9. 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](#).

gov.br

Documento assinado digitalmente
LINDEBERG SOUZA LACERDA
Data: 21/07/2026 12:39:23-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

gov.br

Documento assinado digitalmente
ALBERTO GERALDO DOS SANTOS
Data: 20/07/2026 18:32:46-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>





MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
DIRETORIA DE ABASTECIMENTO

BOLETIM TÉCNICO

PLANO DE AMOSTRAGEM PARA INSPEÇÃO DOS ARTIGOS DE SUBSISTÊNCIA

3ª Edição
2021

4



MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
DIRETORIA DE ABASTECIMENTO

BOLETIM TÉCNICO

PLANO DE AMOSTRAGEM PARA INSPEÇÃO DOS ARTIGOS DE SUBSISTÊNCIA

3ª Edição
2021

ÍNDICE DE ASSUNTOS

Pag

1 Finalidade.....	4	5.2.26 Concentrado líquido para refresco de fruta adocorado	14
2 Objetivo.....	4	5.2.27 Óleo de soja refinado	15
3 Introdução.....	4	5.2.28 Margarina	15
4 Definições.....	4	5.2.29 Óleo de milho refinado	16
5 Plano de Amostragem.....	4	5.2.30 Ração operacional	16
5.1 Procedimentos gerais para colheita de amostra.....	5	5.3 Plano de amostragem para padrão microbiológico	17
5.2 Amostragem para análise fiscal.....	5	6 Disposições finais	18
5.2.1 Carne bovina desossada congelada	5		
5.2.2 Carne bovina porcionada congelada	5		
5.2.3 Charque bovino.....	6		
5.2.4 Jerked beef	6		
5.2.5 Peito de frango, sem pele, desossado congelado	6		
5.2.6 Coxa com sobrecoxa de frango congelada	7		
5.2.7 Saasani de frango congelado	7		
5.2.8 Empanado de frango congelado (Steak)	8		
5.2.9 Carne suína desossada congelada	8		
5.2.10 Carne suína com osso congelada	8		
5.2.11 Peixe congelado em posta	9		
5.2.12 Peixe congelado em filé	9		
5.2.13 Leite em pó instantâneo	10		
5.2.14 Açúcar	10		
5.2.15 Arroz beneficiado	11		
5.2.16 Feijão comum	11		
5.2.17 Farinha de mandioca	11		
5.2.18 Amido de milho	12		
5.2.19 Farinha de milho fina	12		
5.2.20 Macarrão	12		
5.2.21 Café torrado e moído	13		
5.2.22 Achiocolado em pó	13		
5.2.23 Suco tropical	13		
5.2.24 Néctar de fruta	14		
5.2.25 Suco de fruta integral	14		

1. FINALIDADE

Este Boletim Técnico (BT) tem por finalidade apresentar o plano de amostragem, a ser adotado pelo Laboratório de Inspeção de Alimentos e Bromatologia (LIAB), para inspeção de artigos de subsistência que compõe o Quantitativo de Subsistência (QS).

2. OBJETIVO

Este BT tem por objetivo padronizar os procedimentos de coleta de amostra dos gêneros do QS recebidos pelo Órgão Provedor.

3. INTRODUÇÃO

A inspeção por amostragem é realizada principalmente em situações em que sejam necessários ensaios destrutivos do produto.

Caracteriza-se pela utilização de uma fração do lote de entrega, coletada aleatoriamente, na qual será verificada a conformidade das especificações estabelecidas na descrição de compra.

O plano de amostragem adotado neste Boletim visa adequar os custos da inspeção executada pelos Órgãos Provedores e fornecer proteção adequada no recebimento dos lotes dos artigos de subsistência.

4. DEFINIÇÕES

4.1 Lote: conjunto de unidades do produto de uma mesma natureza, com o mesmo acondicionamento, e que corresponde à quantidade de carga de um veículo de transporte.

4.2 Tamanho da amostra: é constituída por um determinado número de unidades amostrais (n), retiradas aleatoriamente de um mesmo lote, conforme estabelecido no plano de amostragem constante na legislação específica.

4.3 Unidade amostral: é o elemento de referência na inspeção, podendo ser representado por uma unidade, um conjunto de unidades ou volume. A unidade amostral pode ou não ser igual à unidade de compra ou de fornecimento.

5. PLANO DE AMOSTRAGEM**5.1 PROCEDIMENTOS GERAIS DA COLHEITA DE AMOSTRA**

A colheita de amostras constitui a primeira fase do processo de inspeção e deve seguir os seguintes critérios gerais:

- coletar apenas 1(uma) unidade amostral de cada embalagem secundária;
- utilizar diferentes pontos da carga, do veículo de transporte, para escolha das embalagens secundárias;

- não coletar embalagens que não apresentem perfeita integridade para fins de execução de ensaio laboratorial; e
- todas as unidades amostrais devem ser identificadas com dados que permitam a rastreabilidade dos lotes recebidos.

5.2 AMOSTRAGEM PARA ANÁLISE FISCAL**5.2.1 CARNE BOVINA DESOSSADA CONGELADA****5.2.1.1 Requisito da embalagem**

Tipo de Embalagem	Descrição
Embalagem primária	peça embalada à vácuo.
Embalagem secundária	caixa de papelão com peso líquido entre 20 e 30 quilos.

5.2.1.2 Amostragem

Unidade Amostrai	Tamanho do Lote	Tamanho da Amostra
PEÇA	2 a 25	2
	26 a 150	3
	151 a 1.200	5
	1.201 a 35.000	8
	Acima de 35.000	13

5.2.2 CARNE BOVINA PORCIONADA CONGELADA**5.2.2.1 Requisito da embalagem**

Tipo de Embalagem	Descrição
Embalagem primária	saco de polietileno com peso líquido até 5 quilos
Embalagem secundária	caixa de papelão com peso líquido entre 10 e 20 quilos.

5.2.2.2 Amostragem

Unidade Amostrai	Tamanho do Lote	Tamanho da Amostra
SACO	2 a 25	2
	26 a 150	3
	151 a 1.200	5
	1.201 a 35.000	8
	Acima de 35.000	13

5.2.3 CHARQUE BOVINO**5.2.3.1 Requisito de embalagem**

TIPO DE EMBALAGEM	DESCRIÇÃO
Embalagem primária	peça embalada à vácuo com peso líquido de até 5 quilos.
Embalagem secundária	caixa de papelão com peso líquido de até 30 quilos.

5.2.3.2 Amostragem

UNIDADE AMOSTRAL	TAMANHO DO LOTE	TAMANHO DA AMOSTRA
PEÇA	2 a 25	2
	26 a 150	3
	151 a 1.200	5
	1.201 a 35.000	8
	Acima de 35.000	13

5.2.4 JERKED BEEF**5.2.4.1 Requisito de embalagem**

TIPO DE EMBALAGEM	DESCRIÇÃO
Embalagem primária	peça embalada à vácuo com peso líquido de até 5 quilos.
Embalagem secundária	caixa de papelão com peso líquido de até 30 quilos.

5.2.4.2 Amostragem

UNIDADE AMOSTRAL	TAMANHO DO LOTE	TAMANHO DA AMOSTRA
PEÇA	2 a 25	2
	26 a 150	3
	151 a 1.200	5
	1.201 a 35.000	8
	Acima de 35.000	13

5.2.5 PEITO DE FRANGO, SEM PELE, DESOSSADO CONGELADO**5.2.5.1 Requisito de embalagem**

TIPO DE EMBALAGEM	DESCRIÇÃO
Embalagem primária	saco individual ou conjunto com peso líquido de até 5 quilos.
Embalagem secundária	caixa de papelão com peso líquido de até 20 quilos.

5.2.5.2 Amostragem

UNIDADE AMOSTRAL	TAMANHO DO LOTE	TAMANHO DA AMOSTRA
SACO	2 a 25	2
	26 a 150	3
	151 a 1.200	5
	1.201 a 35.000	8
	Acima de 35.000	13

5.2.6 COXA COM SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADA**5.2.6.1 Requisito de embalagem**

TIPO DE EMBALAGEM	DESCRIÇÃO
Embalagem primária	saco individual ou conjunto com peso líquido de até 5 quilos.
Embalagem secundária	caixa de papelão com peso líquido de até 20 quilos.

5.2.6.2 Amostragem

UNIDADE AMOSTRAL	TAMANHO DO LOTE	TAMANHO DA AMOSTRA
SACO	2 a 25	2
	26 a 150	3
	151 a 1.200	5
	1.201 a 35.000	8
	Acima de 35.000	13

5.2.7 SASSAMI DE FRANGO CONGELADO**5.2.7.1 Requisito de embalagem**

TIPO DE EMBALAGEM	DESCRIÇÃO
Embalagem primária	saco com peso líquido de 1 a 2 quilos.
Embalagem secundária	caixa de papelão com peso líquido de até 20 quilos.

5.2.7.2 Amostragem

UNIDADE AMOSTRAL	TAMANHO DO LOTE	TAMANHO DA AMOSTRA
SACO	2 a 25	2
	26 a 150	3
	151 a 1.200	5
	1.201 a 35.000	8
	Acima de 35.000	13

5.2.8 EMPANADO DE FRANGO CONGELADO (STEAK)**5.2.8.1 Requisito de embalagem**

Tipo DE EMBALAGEM	DESCRIÇÃO
Embalagem primária	peça embalada individualmente.
Embalagem secundária	caixa de papelão com peso líquido entre 3 a 10 quilos.

5.2.8.2 Amostragem

UNIDADE AMOSTRAL	TAMANHO DO LOTE	TAMANHO DA AMOSTRA
PEÇA	2 a 25	2
	26 a 150	3
	151 a 1.200	5
	1.201 a 35.000	8
	Acima de 35.000	13

5.2.9 CARNE SUÍNA DESOSSADA CONGELADA**5.2.9.1 Requisito de embalagem**

Tipo DE EMBALAGEM	DESCRIÇÃO
Embalagem primária	peça embalada individualmente.
Embalagem secundária	caixa de papelão com peso líquido entre 20 e 30 quilos.

5.2.9.2 Amostragem

UNIDADE AMOSTRAL	TAMANHO DO LOTE	TAMANHO DA AMOSTRA
PEÇA	2 a 25	2
	26 a 150	3
	151 a 1.200	5
	1.201 a 35.000	8
	Acima de 35.000	13

5.2.10 CARNE SUÍNA COM OSSO CONGELADA**5.2.10.1 Requisito de embalagem**

Tipo DE EMBALAGEM	DESCRIÇÃO
Embalagem primária	à granel, interfolhado.
Embalagem secundária	caixa de papelão com peso líquido até 20 quilos.

5.2.10.2 Amostragem

UNIDADE AMOSTRAL	TAMANHO DO LOTE	TAMANHO DA AMOSTRA
CAIXA	2 a 25	2
	26 a 150	3
	151 a 1.200	5
	1.201 a 35.000	8
	Acima de 35.000	13

A amostra será constituída por uma fração retirada do número de caixas referentes ao tamanho da amostra. Essa fração será constituída por 05(cinco) unidades.

Ex: Lote entregue: 10 ton (média 500 caixas)

Tamanho da amostra: 5 caixas – fração para análise = 5 unidades/cx = 25 peças

5.2.11 PEIXE CONGELADO EM POSTA**5.2.11.1 Requisito de embalagem**

Tipo DE EMBALAGEM	DESCRIÇÃO
Embalagem primária	saco com capacidade de até 5 quilos ou peça individual.
Embalagem secundária	caixa de papelão com peso líquido entre 20 e 30 quilos.

5.2.11.2 Amostragem

UNIDADE AMOSTRAL	TAMANHO DO LOTE	TAMANHO DA AMOSTRA
SACO/PEÇA	2 a 25	2
	26 a 150	3
	151 a 1.200	5
	1.201 a 35.000	8
	Acima de 35.000	13

5.2.12 PEIXE CONGELADO EM FILÉ**5.2.12.1 Requisito de embalagem**

Tipo DE EMBALAGEM	DESCRIÇÃO
Embalagem primária	saco com capacidade de até 5 quilos ou peça individual.
Embalagem secundária	caixa de papelão com peso líquido entre 20 e 30 quilos.

5.2.12.2 Amostragem

UNIDADE AMOSTRAL	TAMANHO DO LOTE	TAMANHO DA AMOSTRA
SACO/PEÇA	2 a 25	2
	26 a 150	3
	151 a 1.200	5
	1.201 a 35.000	8
	Acima de 35.000	13

5.2.13 LEITE EM PÓ INSTANTÂNEO**5.2.13.1 Requisito de embalagem**

TIPO DE EMBALAGEM	DESCRIÇÃO
Embalagem primária	saco aluminizado com capacidade de 1 quilo
Embalagem secundária	caixa de papelão com peso líquido de 10 quilos.

TIPO DE EMBALAGEM	DESCRIÇÃO
Embalagem primária	lata com peso líquido de 10 quilos.
Embalagem secundária	caixa de papelão com peso líquido de 20 quilos.

5.2.13.2 Amostragem

UNIDADE AMOSTRAL	TAMANHO DO LOTE	TAMANHO DA AMOSTRA
SACO	2 a 25	2
	26 a 150	3
	151 a 1.200	5
	1.201 a 35.000	8
	Acima de 35.000	13

UNIDADE AMOSTRAL	TAMANHO DO LOTE	TAMANHO DA AMOSTRA
LATA	2 a 25	1
	26 a 150	2
	151 a 1.200	5
	1.201 a 35.000	5
	Acima de 35.000	8

5.2.14 AÇÚCAR**5.2.14.1 Requisito de embalagem**

TIPO DE EMBALAGEM	DESCRIÇÃO
Embalagem primária	saco com peso líquido de 5 quilos.
Embalagem secundária	fardo plástico com peso líquido de 30 quilos.

5.2.14.2 Amostragem

UNIDADE AMOSTRAL	TAMANHO DO LOTE	TAMANHO DA AMOSTRA
SACO	2 a 25	2
	26 a 150	3
	151 a 1.200	5
	1.201 a 35.000	8
	Acima de 35.000	13

5.2.15 ARROZ BENEFICIADO**5.2.15.1 Requisito de embalagem**

TIPO DE EMBALAGEM	DESCRIÇÃO
Embalagem primária	saco com peso líquido de 5 quilos.
Embalagem secundária	fardo plástico com peso líquido de 30 quilos.

5.2.15.2 Amostragem

UNIDADE AMOSTRAL	TAMANHO DO LOTE	TAMANHO DA AMOSTRA
SACO	2 a 25	2
	26 a 150	3
	151 a 1.200	5
	1.201 a 35.000	8
	Acima de 35.000	13

5.2.16 FEIJÃO COMUM**5.2.16.1 Requisito de embalagem**

TIPO DE EMBALAGEM	DESCRIÇÃO
Embalagem primária	saco com peso líquido de 1 a 2 quilos.
Embalagem secundária	fardo plástico com peso líquido de 30 quilos.

5.2.16.2 Amostragem

UNIDADE AMOSTRAL	TAMANHO DO LOTE	TAMANHO DA AMOSTRA
SACO	2 a 25	2
	26 a 150	3
	151 a 1.200	5
	1.201 a 35.000	8
	Acima de 35.000	13

5.2.17 FARINHA DE MANDIOCA**5.2.17.1 Requisito de embalagem**

TIPO DE EMBALAGEM	DESCRIÇÃO
Embalagem primária	saco com peso líquido de 1 quilo.
Embalagem secundária	fardo plástico com peso líquido de 30 quilos.

5.2.17.2 Amostragem

UNIDADE AMOSTRAL	TAMANHO DO LOTE	TAMANHO DA AMOSTRA
SACO	2 a 25	2
	26 a 150	3
	151 a 1.200	5
	1.201 a 35.000	8
	Acima de 35.000	13

5.2.18 AMIDO DE MILHO**5.2.18.1 Requisito de embalagem**

Tipo DE EMBALAGEM	DESCRIÇÃO
Embalagem primária	saco com peso líquido de 1 quilo.
Embalagem secundária	fardo plástico com peso líquido de 30 quilos.

5.2.18.2 Amostragem

UNIDADE AMOSTRAL	TAMANHO DO LOTE	TAMANHO DA AMOSTRA
SACO	2 a 25	2
	26 a 150	3
	151 a 1.200	5
	1.201 a 35.000	8
	Acima de 35.000	13

5.2.19 FARINHA DE MILHO FINA**5.2.19.1 Requisito de embalagem**

Tipo DE EMBALAGEM	DESCRIÇÃO
Embalagem primária	saco com peso líquido de 1 quilo.
Embalagem secundária	fardo plástico com peso líquido entre 25 a 30 quilos.

5.2.19.2 Amostragem

UNIDADE AMOSTRAL	TAMANHO DO LOTE	TAMANHO DA AMOSTRA
SACO	2 a 25	2
	26 a 150	3
	151 a 1.200	5
	1.201 a 35.000	8
	Acima de 35.000	13

5.2.20 MACARRÃO**5.2.20.1 Requisito de embalagem**

Tipo DE EMBALAGEM	DESCRIÇÃO
Embalagem primária	Pacote plástico com peso líquido de 500 gramas.
Embalagem secundária	fardo plástico ou caixa com peso líquido de 10 quilos.

5.2.20.2 Amostragem

UNIDADE AMOSTRAL	TAMANHO DO LOTE	TAMANHO DA AMOSTRA
PACOTE	2 a 25	2
	26 a 150	3
	151 a 1.200	5
	1.201 a 35.000	8
	Acima de 35.000	13

5.2.21 CAFÉ TORRADO E MOÍDO**5.2.21.1 Requisito de embalagem**

Tipo DE EMBALAGEM	DESCRIÇÃO
Embalagem primária	pacote à vácuo com peso líquido de 500 gramas.
Embalagem secundária	caixa com peso líquido de 10 quilos.

5.2.21.2 Amostragem

UNIDADE AMOSTRAL	TAMANHO DO LOTE	TAMANHO DA AMOSTRA
PACOTE	2 a 25	2
	26 a 150	3
	151 a 1.200	5
	1.201 a 35.000	8
	Acima de 35.000	13

5.2.22 ACHOCOLATADO EM PÓ**5.2.22.1 Requisito de embalagem**

Tipo DE EMBALAGEM	DESCRIÇÃO
Embalagem primária	saco com peso líquido de 1 quilo.
Embalagem secundária	caixa ou fardo com peso líquido de 10 quilos.

5.2.22.2 Amostragem

UNIDADE AMOSTRAL	TAMANHO DO LOTE	TAMANHO DA AMOSTRA
SACO	2 a 25	2
	26 a 150	3
	151 a 1.200	5
	1.201 a 35.000	8
	Acima de 35.000	13

5.2.23 SUÇO TROPICAL**5.2.23.1 Requisito de embalagem**

Tipo DE EMBALAGEM	DESCRIÇÃO
Embalagem primária	caixa cartonada com capacidade mínima de 1 litro.
Embalagem secundária	fardo ou caixa com capacidade para 12 litros.

5.2.23.2 Amostragem

UNIDADE AMOSTRAL	TAMANHO DO LOTE	TAMANHO DA AMOSTRA
CAIXA CARTONADA	2 a 25	2
	26 a 150	3
	151 a 1.200	5
	1.201 a 35.000	8
	Acima de 35.000	13

5.2.24 NÉCTAR DE FRUTA**5.2.24.1 Requisito de embalagem**

TIPO DE EMBALAGEM	DESCRIÇÃO
Embalagem primária	caixa cartonada com capacidade de 1 litro.
Embalagem secundária	fardo ou caixa com capacidade para 12 litros.

5.2.24.2 Amostragem

UNIDADE AMOSTRAL	TAMANHO DO LOTE	TAMANHO DA AMOSTRA
	2 a 25	2
	26 a 150	3
	151 a 1.200	5
	1.201 a 35.000	8
	Acima de 35.000	13

5.2.25 SUCO DE FRUTA INTEGRAL**5.2.25.1 Requisito de embalagem**

TIPO DE EMBALAGEM	DESCRIÇÃO
Embalagem primária	bag flexível capacidade de 5 litros.
Embalagem secundária	caixa tipo box com capacidade para 1 unidade de bag.

5.2.25.2 Amostragem

UNIDADE AMOSTRAL	TAMANHO DO LOTE	TAMANHO DA AMOSTRA
	2 a 25	1
	26 a 150	2
	151 a 1.200	5
	1.201 a 35.000	5
	Acima de 35.000	8

5.2.26 CONCENTRADO LÍQUIDO PARA REFRESCO DE FRUTA ADOÇADO**5.2.26.1 Requisito de embalagem**

TIPO DE EMBALAGEM	DESCRIÇÃO
Embalagem primária	bag flexível capacidade de 5 litros.
Embalagem secundária	caixa tipo box com capacidade para 1 unidade de bag.

5.2.26.2 Amostragem

UNIDADE AMOSTRAL	TAMANHO DO LOTE	TAMANHO DA AMOSTRA
	2 a 25	1
	26 a 150	2
	151 a 1.200	5
	1.201 a 35.000	5
	Acima de 35.000	8

5.2.27 ÓLEO DE SOJA REFINADO**5.2.27.1 Requisito de embalagem**

TIPO DE EMBALAGEM	DESCRIÇÃO
Embalagem primária	garrafa tipo PET de 0,9 litros galão tipo PET de 6 ou 18 litros
Embalagem secundária	caixa com capacidade para 20 garrafas. caixa com capacidade para 3 galões de 6 litros.

5.2.27.2 Amostragem

UNIDADE AMOSTRAL	TAMANHO DO LOTE	TAMANHO DA AMOSTRA
	2 a 25	2
	26 a 150	3
	151 a 1.200	5
	1.201 a 35.000	8
	Acima de 35.000	13

UNIDADE AMOSTRAL	TAMANHO DO LOTE	TAMANHO DA AMOSTRA
	2 a 25	1
	26 a 150	2
	151 a 1.200	5
	1.201 a 35.000	5
	Acima de 35.000	8

5.2.28 MARGARINA**5.2.28.1 Requisito de embalagem**

TIPO DE EMBALAGEM	DESCRIÇÃO
Embalagem primária	pote plástico de 500 gramas ou 1 quilo. balde plástico de 3 ou 15 quilos.
Embalagem secundária	caixa com peso líquido de 6 quilos para pote plástico. caixa com peso líquido de 18 quilos para balde de 3 quilos.

5.2.28.2 Amostragem

UNIDADE AMOSTRAL	TAMANHO DO LOTE	TAMANHO DA AMOSTRA
POTE	2 a 25	2
	26 a 150	3
	151 a 1.200	5
	1.201 a 35.000	8
	Acima de 35.000	13

UNIDADE AMOSTRAL	TAMANHO DO LOTE	TAMANHO DA AMOSTRA
BALDE	2 a 25	1
	26 a 150	2
	151 a 1.200	5
	1.201 a 35.000	5
	Acima de 35.000	8

5.2.29 ÓLEO DE MILHO REFINADO**5.2.29.1 Requisito de embalagem**

TIPO DE EMBALAGEM	DESCRIÇÃO
Embalagem primária	garrafa tipo PET de 0,9 litros galão tipo PET de 6 ou 18 litros
Embalagem secundária	caixa com capacidade para 20 garrafas. caixa com capacidade para 3 galões de 6 litros.

5.2.29.2 Amostragem

UNIDADE AMOSTRAL	TAMANHO DO LOTE	TAMANHO DA AMOSTRA
GARRAFA	2 a 25	2
	26 a 150	3
	151 a 1.200	5
	1.201 a 35.000	8
	Acima de 35.000	13

UNIDADE AMOSTRAL	TAMANHO DO LOTE	TAMANHO DA AMOSTRA
GALÃO	2 a 25	1
	26 a 150	2
	151 a 1.200	5
	1.201 a 35.000	5
	Acima de 35.000	8

5.2.30 RACÃO OPERACIONAL**5.2.30.1 Requisito de embalagem**

TIPO DE EMBALAGEM	DESCRIÇÃO
Embalagem primária	saco de polietileno.
Embalagem secundária	caixa de papelão com capacidade variável.

16

5.2.30.2 Amostragem

UNIDADE AMOSTRAL	TAMANHO DO LOTE	TAMANHO DA AMOSTRA
SACO	2 a 25	2
	26 a 150	3
	151 a 1.200	5
	1.201 a 35.000	8
	Acima de 35.000	13

5.3 PLANO DE AMOSTRAGEM PARA PADRÃO MICROBIOLÓGICO

Conforme Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019, foram estabelecidos os padrões microbiológicos aplicados aos alimentos prontos para o consumo.

Para fins de cumprimento do plano de amostragem, para atendimento do padrão microbiológico, o número de unidades amostrais(n) a serem coletadas aleatoriamente e analisadas individualmente (exceto nos casos previstos de amostras compostas) será definido conforme as categorias dos alimentos abaixo relacionados:

CATEGORIA	CATEGORIA ESPECÍFICA	UNIDADES AMOSTRAIS(n)
CARNE BOVINA	Carne bovina desossada congelada	5
	Carne bovina porcionada congelada	5
	Charque bovino	5
CARNE DE AVES	Jerked Beef	5
	Peito de frango sem pele desossado congelado	5
	Coxa com sobrecoxa de frango congelada	5
CARNE SUÍNA	Sasami de frango congelado	5
	Empanado de frango congelado	5
	Carne suína desossada congelada	5
PESCADO	Carne suína com osso congelada	5
	Peixe congelado em posta	5
	Peixe congelado em file	5
LEITE E DERIVADOS	Leite em pó instantâneo	10
	Leite em pó	5
	Açúcar	5
AÇÚCARES	Farinha de mandioca	5
	Amido de milho	5
	Farinha de milho fina	5
FARINHAS E MASSAS ALIMENTÍCIAS	Macarrão	5
	Café torrado e moído	10
	Achocolatado em pó	5
CAFÉS	Suco tropical	5
	Néctar de fruta	5
	Suco de fruta integral	5
CHOCOLATES	Preparado/Concentrado líquido para preparo de refresco	5
		5
		5
BEBIDAS NÃO ALCÓOLICAS		5
		5
		5
MARGARINAS E ÓLEOS	Margarina	5
		5
		5

17

A amostra a ser utilizada para as análises microbiológicas deve estar inserida no plano de amostragem para as análises fiscais exceto nos casos em que o (n) for maior que o previsto neste plano.

Ex: *LEITE EM PÓ*

Lote entregue: 10 ton (média de 10000 sacos)

Tamanho da amostra fiscal: 08 sacos

Tamanho da amostra para padrão microbiológico: 10 sacos

Amostra a ser retirada = 10 sacos

6. DISPOSIÇÕES FINAIS

6.1 Diretoria de Abastecimento poderá emitir normas complementares a esta, de modo a orientar regular as particularidades de cada artigo de subsistência.

6.2 Este BT revoga o BT30.403-01 (2ª Ed.) e está sujeito a alterações vindouras, razão pela qual se solicita aos usuários de mesma a apresentação de sugestões que tenham por objetivo aperfeiçoá-lo ou que se destinem à supressão de eventuais incorreções.

6.3 As observações apresentadas devem conter comentários apropriados para perfeito entendimento ou sua justificação, mencionando-se a página, o parágrafo e a linha de texto a que se referem.

6.4 A correspondência deve ser enviada à D Abst por intermédio do canal técnico.





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

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

AÇÚCAR

**4ª Edição
2026**



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

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

AÇÚCAR

**4ª Edição
2026**

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.....	5
7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO.....	5
7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO E MICROSCÓPICO.....	5
7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO.....	7
7.4 CRITÉRIO MICROBIOLÓGICO.....	7
8 CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO.....	8
9 DISPOSIÇÕES FINAIS.....	8

1. FINALIDADE

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

2. OBJETIVO

Padronizar as condições mínimas exigíveis para aquisição e recebimento do artigo açúcar.

3. LEGISLAÇÃO

O açúcar deve atender aos requisitos estabelecidos nas seguintes legislações:

Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990;
Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997;
RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001;
Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003;
IN MAPA nº 47, de 30 de agosto de 2018;
IN MAPA nº 60, de 19 de novembro de 2019;
IN MAPA nº 23, de 25 de março de 2020;
RDC ANVISA nº 429, de 8 de outubro de 2020;
Portaria INMETRO nº 249, de 9 de junho de 2021;
Portaria INMETRO nº 251, de 9 de junho de 2021;
RDC ANVISA nº 623, de 9 de março de 2022;
IN ANVISA nº 161, de 1 de julho 2022;
RDC ANVISA nº 723, de 1 de julho 2022;
RDC ANVISA nº 724, de 1 de julho 2022;
RDC ANVISA nº 727, de 1 de julho 2022;
RDC ANVISA nº 819, de 9 de outubro de 2023;
RDC ANVISA nº 843, de 22 de fevereiro de 2024; e
Decreto nº 12.709, de 31 de outubro de 2025.

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 10 (dez) meses nas condições de conservação constantes na rotulagem.

6. REQUISITOS DE ARMAZENAGEM

6.1 EMBALAGEM

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

Embalagem primária	Produto embalado em saco de polietileno resistente, atóxico, com boa selagem e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 1, 2 ou 5 kg.
Embalagem secundária	Conjunto de unidades primárias embalado em fardo plástico, resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 30 kg.

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

6.2 ROTULAGEM

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

7. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO

Aspecto	Sólido, sob a forma de microcristais soltos e secos.
Cor	Branca, característica do produto.
Odor e sabor	Doce, característico do produto.

7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO E MICROSCÓPICO

7.2.1 Os artigos devem cumprir os limites de tolerância para matérias estranhas em alimentos estabelecidos pela RDC ANVISA nº 623, de 9 de março de 2022.

7.2.2 É considerada matéria estranha: qualquer material não constituinte do produto associado a condições ou práticas inadequadas na produção, manipulação, armazenamento ou distribuição.

7.2.2.1 São consideradas matérias estranhas macroscópicas, quando detectadas por observação direta (olho nu), podendo ser confirmada com auxílio de instrumentos ópticos.

7.2.2.2 São consideradas matérias estranhas microscópicas, quando detectadas com auxílio de instrumentos ópticos, com aumento mínimo de 30 vezes.

7.2.3 Matérias estranhas indicativas de riscos à saúde humana: matérias estranhas macroscópicas ou microscópicas capazes de veicular agentes patogênicos para os alimentos ou de causar danos ao consumidor, abrangendo:

OBSERVAÇÃO	PADRÃO
Aspecto generalizado de deterioração ou fermentação.	Ausência
Insetos (baratas, formigas, moscas) vivos ou mortos, inteiros ou em partes.	
Roedores: rato, ratazana e camundongo, inteiros ou em partes.	
Outros animais: morcego e pombo, inteiros ou em partes.	
Excrementos de animais.	
Parasitas: helmintos e protozoários, em qualquer fase de desenvolvimento, associados a agravos a saúde humana.	
Objetos rígidos, pontiagudos e ou cortantes, iguais ou maiores que 7 mm na maior dimensão, que podem causar lesões ao consumidor, como fragmentos de osso ou de metal, lasca de madeira e plástico rígido.	
Objetos rígidos, com diâmetros iguais ou maiores que 2 mm na maior dimensão, que podem causar lesões ao consumidor, como pedra, metal, dentes, caroço inteiro ou fragmentado.	
Fragmentos de vidro de qualquer tamanho ou formato.	
Filmes plásticos que possam causar danos à saúde do consumidor.	

7.2.4 Matérias estranhas indicativas de falhas das Boas Práticas de Fabricação: matérias estranhas macroscópicas ou microscópicas, abrangendo:

OBSERVAÇÃO	PADRÃO
Artrópodes considerados próprios da cultura e do armazenamento, em qualquer fase de desenvolvimento, vivos ou mortos, inteiros ou em partes, exúvias, teias e excrementos, exceto os previstos como indicativos de risco.	Ausência
Partes indesejáveis da matéria-prima não contemplada em normas específicas, exceto os previstos como indicativos de risco.	

Pelos humanos e de outros animais, exceto os previstos como indicativos de risco.	
Areia, terra e outras partículas macroscópicas, exceto as previstas como indicativos de risco.	
Fungos filamentosos e leveduriformes.	
Partes indesejáveis ou impurezas: partes de vegetais ou de animais que interferem na qualidade do produto, como cascas, pedúnculos, pecíolos, cartilagens, aponevroses, ossos, penas e pelos animais e partículas carbonizadas do alimento advindas ou não removidas pelo processamento.	
Contaminações incidentais com animais vertebrados ou invertebrados não citados acima, ou com outros materiais não relacionados ao processo produtivo.	

7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO

DETERMINAÇÕES	PADRÃO	
	CRISTAL	REFINADO
Umidade (%)	≤ 0,10	≤ 0,30
Cinzas condutimétricas (%)	≤ 0,10	≤ 0,20
Pontos pretos(nº/100g)	≤ 20	≤ 5
Partículas Magnetizáveis(mg/kg)	≤ 15	≤ 5
Polarização (ºZ)	≥ 99,5	≥ 99,0
Cinzas insolúveis em ácido (%)	≤ 1,5	

7.4 CRITÉRIO MICROBIOLÓGICO

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

	n	c	m	M
Bolores e leveduras/g	5	2	<10	10 ²

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

c = número de unidades amostrais toleradas com qualidade intermediária;

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

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

As seguintes interpretações devem ser aplicadas para os resultados analíticos:

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

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

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

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

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

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

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

8. CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO

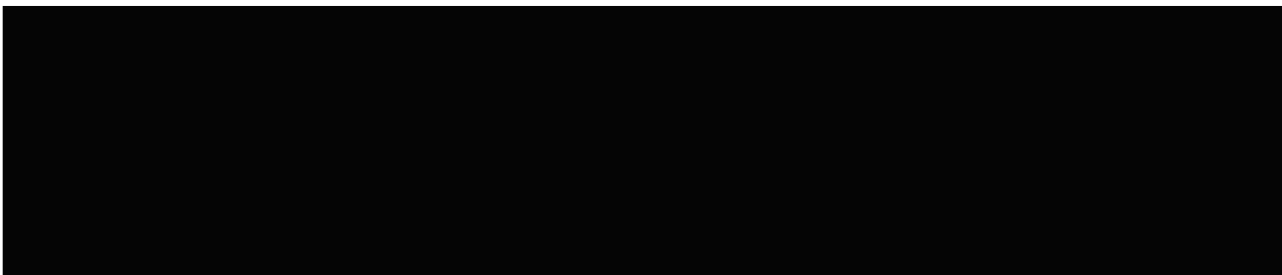
A aquisição do açúcar deve ser realizada conforme a classificação do produto abaixo relacionada:

GRUPO	CLASSE	TIPO
I	BRANCO	CRISTAL
		REFINADO AMORFO ou REFINADO

9. DISPOSIÇÕES FINAIS

Este BT revoga o BT30.404-19 (3ª Ed) e está sujeito a alterações, conforme atualização da legislação sanitária.

Brasília, DF, 19 de fevereiro de 2026.





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

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

ARROZ BENEFICIADO

**3ª Edição
2024**



**MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
DIRETORIA DE ABASTECIMENTO**

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

ARROZ BENEFICIADO

**3ª Edição
2024**

ÍNDICE DE ASSUNTOS

	Pag
1 FINALIDADE.....	4
2 OBJETIVO.....	4
3 LEGISLAÇÃO.....	4
4 CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO.....	4
5 VALIDADE.....	5
6 REQUISITOS DE ARMAZENAGEM.....	5
6.1 EMBALAGEM.....	5
6.2 ROTULAGEM.....	5
7 PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE.....	5
7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO.....	6
7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO.....	6
7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO.....	6
8 CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO.....	6
9 DISPOSIÇÕES FINAIS.....	6
10 ANEXO –TESTE DE COCÇÃO DO ARROZ.....	7

1. FINALIDADE

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

2. OBJETIVO

Padronizar as condições mínimas exigíveis para aquisição e recebimento do artigo Arroz beneficiado.

3. LEGISLAÇÃO

O arroz beneficiado deve atender aos requisitos estabelecidos nas seguintes legislações:

Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990;
 Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997;
 RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001;
 Lei n.º 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 nº06, de 16 de fevereiro de 2009;
 Portaria MAPA nº 381, de 28 de maio de 2009;
 IN MAPA nº 2, de 6 de fevereiro de 2012;
 IN MAPA nº 8, de 22 de abril de 2014;
 IN MAPA nº 9, de 21 de maio de 2019;
 IN MAPA nº 49, de 23 de outubro de 2019;
 IN MAPA nº 23, de 25 de março de 2020;
 RDC ANVISA nº 429, de 8 de outubro de 2020;
 Portaria/SDA nº 487, de 22 de dezembro de 2021;
 Portaria INMETRO nº 249, de 9 de junho de 2021;
 Decreto nº 11.130, de 11 de julho de 2022;
 RDC ANVISA nº 727, de 1 de julho de 2022;
 RDC ANVISA nº 722, de 1 de julho de 2022;
 Portaria INMETRO nº 93, de 21 de março de 2022;

4. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

Temperatura do produto	Temperatura ambiente.
Condições de recusa imediata	Ausência de certificado de classificação merceológica. Classificação do produto na rotulagem divergente do produto contratado. Presença de larvas e/ou insetos vivos.
Transporte	Veículo adequado para o transporte de alimentos.

5. VALIDADE

O artigo deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 10 (dez) meses nas condições de conservação constantes na rotulagem.

6. REQUISITOS DE ARMAZENAGEM

6.1 EMBALAGEM

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

Embalagem primária	Produto embalado em saco de polietileno resistente, atóxico, com boa selagem e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 1, 2 ou 5 kg.
Embalagem secundária	Conjunto de unidades primárias embalado em fardo plástico, resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 30 kg.

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

6.2 ROTULAGEM

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

7. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO

Aspecto	Grãos fisiologicamente maduros, são e secos.
Cor	De acordo com o processo de beneficiamento.
Odor e sabor	Característico do produto.

7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO

Não deve apresentar fermentação, mofo ou qualquer substância nociva à saúde; sementes tratadas, sementes tóxicas, insetos vivos, tais como carunchos ou gorgulhos e outras pragas de grãos armazenados.

7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO

DETERMINAÇÕES	PADRÃO
Umidade	≤14,0 %
Teste de cocção(1)	100% (cem por cento) dos grãos cozidos.
Características sensoriais	Grãos com hilo central macio e textura solta.

(1) ANEXO

8. CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO

A aquisição do arroz beneficiado deve ser realizada conforme a classificação do produto abaixo relacionada:

GRUPO	SUBGRUPO	CLASSE	TIPO
BENEFICIADO	POLIDO	LONGO FINO	I
	PARBOILIZADO POLIDO	LONGO FINO	I
	PARBOILIZADO INTEGRAL	LONGO FINO	I

9. DISPOSIÇÕES FINAIS

Este BT revoga o BT30.404-20 (2ª Ed) e está sujeito a alterações, conforme atualização da legislação sanitária.



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

Arroz beneficiado.

2. Tempo de cocção

Tempo mínimo em que 100% (cem por cento) dos grãos da amostra, submetidos ao teste de cocção estejam cozidos. Depende da variedade e do tipo de beneficiamento do arroz.

3. Material Básico

- 3.1 Balança.
- 3.2 Fonte de calor. Chapa de aquecimento para 300° C.
- 3.3 Béquer de 250 ml.
- 3.4 Proveta graduada de 100 ml.
- 3.5 Proveta graduada de 5 ml.
- 3.6 Vidro de relógio
- 3.7 Cronômetro.

4. Procedimento

- 4.1 Pesar 40 g (quarenta gramas) da amostra em um béquer de 250 ml.
- 4.2 Medir 100 ml de água destilada, em proveta.
- 4.3 Adicionar a água destilada ao béquer com a amostra.
- 4.4 Medir 2 ml de óleo de soja, em proveta.
- 4.5 Adicionar o óleo de soja à amostra.
- 4.6 Tampar parcialmente o béquer com vidro de relógio.
- 4.7 Aquecer em chapa de aquecimento a 300° C, até a não constatação de água residual.
- 4.8 Observar e avaliar as características sensoriais do arroz.

5. Resultado

5.1 Grãos cozidos: são considerados cozidos aqueles que apresentarem o hilo central macio e a textura solta.

5.2 Grãos não-cozidos: são considerados não-cozidos aqueles que não apresentarem o hilo central macio e a textura solta.

5.3 Cocção adequada: quando, 100% (cem por cento) dos grãos examinados apresentam-se cozidos.

5.4 Cocção inadequada: quando menos de 100% (cem por cento) dos grãos examinados não se apresentam cozidos.

6. Conclusão do Teste

6.1 Aprovado, se o produto apresenta cocção adequada.

6.2 Reprovado, se o produto apresenta cocção inadequada.



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

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

CAFÉ TORRADO E MOÍDO

**4ª Edição
2026**



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

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

CAFÉ TORRADO E MOÍDO

**4ª Edição
2026**

ÍNDICE DE ASSUNTOS

	Pag
1 FINALIDADE.....	4
2 OBJETIVO.....	4
3 LEGISLAÇÃO.....	4
4 CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO.....	4
4.1 DOCUMENTAÇÃO OFICIAL DE CLASSIFICAÇÃO E ANÁLISES COMPLEMENTARES.....	5
5 VALIDADE.....	5
6 REQUISITOS DE ARMAZENAGEM.....	5
6.1 EMBALAGEM.....	5
6.2 ROTULAGEM.....	6
7 PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE.....	6
7.1 PARÂMETROS DE IDENTIDADE.....	6
7.2 CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS, DE TORREFAÇÃO E MOAGEM	6
7.3 PARÂMETROS DE QUALIDADE.....	7
7.4 CRITÉRIO MACROSCÓPICO E MICROSCÓPICO.....	7
7.5 CRITÉRIO MICROBIOLÓGICO.....	7
8 DISPOSIÇÕES FINAIS.....	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 café torrado e moído.

3. LEGISLAÇÃO

O café torrado e moído deve atender aos requisitos estabelecidos nas seguintes legislações:

Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990;
 RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001;
 Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003;
 IN MAPA nº 23, de 25 de março de 2020;
 RDC ANVISA nº 429, de 8 de outubro de 2020.
 Portaria INMETRO nº 249, de 9 de junho de 2021;
 Portaria INMETRO nº 251, de 9 de junho de 2021;
 RDC ANVISA nº 623, de 9 de março de 2022;
 Portaria SDA/MAPA nº 570, de 9 de maio de 2022
 IN ANVISA nº 161, de 1º de julho de 2022;
 RDC ANVISA nº 716, de 1º de julho de 2022;
 RDC ANVISA nº 722, de 1º de julho de 2022;
 RDC ANVISA nº 724, de 1º de julho de 2022;
 RDC ANVISA nº 727, de 1º de julho de 2022;
 RDC ANVISA nº 843, de 22 de fevereiro de 2024; e
 Decreto nº 12.709, de 31 de outubro de 2025.

4. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

Temperatura do produto	Temperatura ambiente.
Condições de recusa imediata	Classificação do produto na rotulagem divergente do produto contratado. Ausência dos Laudos de análises complementares, contantes dos Anexos I, II, III, IV, V, previstos na Portaria SDA/MAPA nº 570, de 9 de maio de 2022 e documento de Classificação do Café (devendo constar, em ambos, obrigatoriamente, o nome do classificador e o seu número de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento).
Transporte	Veículo adequado para o transporte de alimentos.

4.1 DOCUMENTAÇÃO OFICIAL DE CLASSIFICAÇÃO E ANÁLISES COMPLEMENTARES

4.1.1. De acordo com o especificado no Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro (CAEB), o recebimento do produto está condicionado à comprovação da conformidade técnica e da rastreabilidade, nos termos do Decreto nº 12.709, de 31 de outubro de 2025 e em conformidade com a Portaria SDA/MAPA nº 570, de 9 de maio de 2022, mediante a apresentação, dos seguintes documentos, no ato de entrega:

4.1.1.1. Documento de Classificação do Café (devendo constar, obrigatoriamente, o nome do classificador e o seu número de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento); e

4.1.1.2. Laudos de Análises Complementares, previstas nos Anexos I, II, III, IV e V, da Portaria SDA/MAPA nº 570, de 9 de maio de 2022 (devendo constar, obrigatoriamente, o nome do classificador e o seu número de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento).

4.1.2. Os referidos documentos deverão ser referenciados e anexados aos Laudos Fiscais do LIAB, no mesmo arquivo, em PDF, para posterior remessa à Chefia de Suprimento.

5. VALIDADE

O artigo deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 10 (dez) meses, nas condições de conservação constantes na rotulagem.

6. REQUISITOS DE ARMAZENAGEM

6.1 EMBALAGEM

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

Embalagem primária	Saco a vácuo puro, atóxico, resistente ao impacto, com vedação forte e com alta barreira protetora a luz, umidade e oxigênio. Peso líquido: 250 g, 500 g e 1 kg
Embalagem secundária	Conjunto de unidades primárias embalado em caixa, resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 10 kg.

6.1.2. A embalagem primária deve obedecer aos requisitos da RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001 que estabelece os critérios gerais para embalagens e equipamentos em contato com os alimentos e Portaria INMETRO nº 251, de 9 de

junho de 2021 que aprova o regulamento técnico metrológico consolidado sobre conteúdos líquidos de mercadorias pré-embaladas.

6.2 ROTULAGEM

6.2.1. A rotulagem deve obedecer aos requisitos da RDC ANVISA nº 727, de 1º de julho de 2022 que dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados e Portaria SDA/MAPA nº 570, de 9 de maio de 2022 que estabelece o padrão oficial de classificação do café torrado.

Embalagem primária	Rotulagem	Informações obrigatórias: - grupo; - informação da espécie; - denominação de venda; - conteúdo líquido; - identificação da origem; - identificação do lote; - prazo de validade; e - instruções de conservação, preparo e uso do alimento.
Embalagem secundária	Etiqueta adesiva ou impressão na caixa	Informações obrigatórias: - grupo - identificação da origem; - denominação de venda; - identificação do lote; - conteúdo líquido; e - prazo de validade.

7. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

7.1 PARÂMETROS DE IDENTIDADE

PARÂMETRO	PADRÃO
Grupo	Torrado e moído
Informação da espécie	- 100% arábica; ou - predominantemente arábica

7.2 CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS, DE TORREFAÇÃO E MOAGEM

CATEGORIA	PADRÃO
Qualidade Global da bebida (QG) ou Avaliação Global	≥ 6,5 pontos
Moagem	Média ou Fina

Ponto de torra	Média ou clara
Nº disco Agtron	55 a 75

7.3 PARÂMETROS DE QUALIDADE

PARÂMETRO	PADRÃO
Umidade	≤ 5,0%
Somatório de matérias estranhas e impurezas	≤ 1,0%
Elementos estranhos	Ausência
Extrato Aquoso	≥ 20%
Categoria	No mínimo SUPERIOR

7.4 CRITÉRIO MACROSCÓPICO E MICROSCÓPICO

7.4.1 Os artigos devem cumprir os limites de tolerância para matérias estranhas em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade, estabelecidos pela RDC ANVISA nº 623, de 9 de março de 2022.

DETERMINAÇÕES	PADRÃO
Fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas práticas	60 em 25g (1)

(1) Metodologia Analítica AOAC - 988.16 b (16.02.02)

7.5 CRITÉRIO MICROBIOLÓGICO

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

Micro-organismo	n	c	m	M
<i>Salmonella</i> /25g	10	0	Aus	-
<i>Escherichia coli</i> /g	5	2	10	10 ²

n = número de unidades a serem colhidas aleatoriamente de um mesmo lote e analisadas individualmente.

m = limite que, em um plano de três classes, separa o lote aceitável do produto ou lote com qualidade intermediária aceitável;

M = limite que, em plano de duas classes, separa o produto aceitável do inaceitável. Valores acima de M são inaceitáveis;

c = número máximo aceitável de unidades de amostras com contagens entre os limites de m e M (plano de três classes).

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;

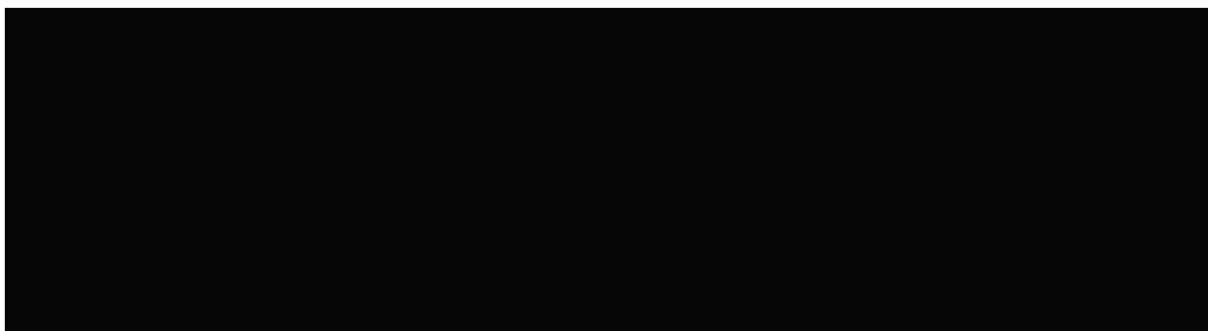
b) satisfatório com qualidade intermediária, quando o número de unidades amostrais com resultados entre m e M for igual ou menor que c e nenhuma unidade amostral apresentar resultado maior que M; ou

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. DISPOSIÇÕES FINAIS

Este BT revoga o BT30.404-26 (3ª Ed) e está sujeito a alterações, conforme atualização da legislação sanitária.

Brasília, DF, 11 de fevereiro de 2026.





**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 fluido

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	10²
Aeróbios mesófilos/g	5	2	3x10⁴	1x10⁵

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	$\leq 1,5 \%$

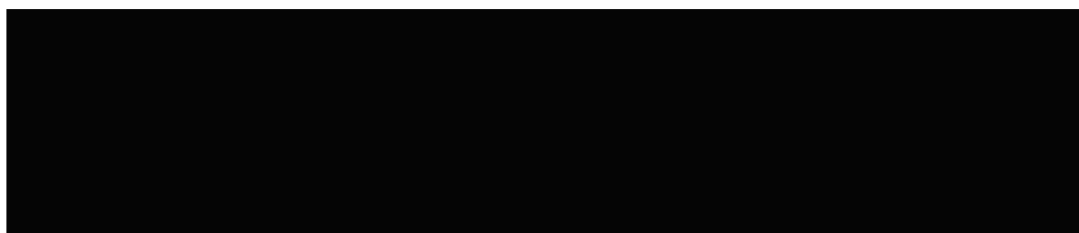
8.1.2 De acordo com a Umectabilidade e Dispersabilidade o leite em pó será classificado como “Instantâneo” ou não, se atender aos seguintes requisitos:

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.

▪





**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	10²	5x10³
Estafilococos coagulase positiva/g, somente nas massas com ovos	5	2	10³	5x10³
Escherichia coli/g	5	3	5x10	10²

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;

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.





**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	≤ 14,0 %
Cocção(1)	Pelo menos, 90% (noventa por cento) dos grãos da amostra submetidos ao teste de cocção estão cozidos.

(1) ANEXO

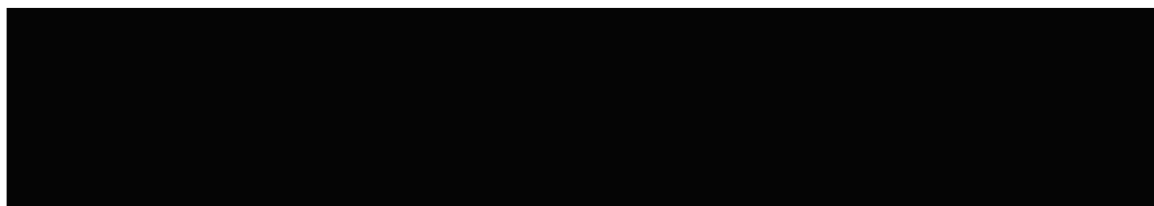
8. CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO

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.



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**

**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.





**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	5x10²	5x10³

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

c = número de unidades amostrais toleradas com qualidade intermediária;

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

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

As seguintes interpretações devem ser aplicadas para os resultados analíticos:

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

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

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

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

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

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

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

8. PADRONIZAÇÃO DO ARTIGO

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

9. DISPOSIÇÕES FINAIS

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

Brasília, DF, 19 de setembro de 2024.





**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";

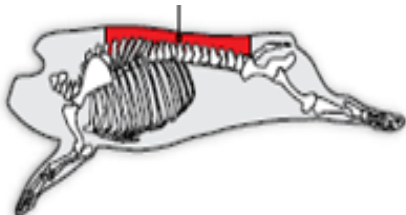
M = limite microbiológico que, em um plano de três classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Intermediária" daquelas de "Qualidade Inaceitável".

As seguintes interpretações devem ser aplicadas para os resultados analíticos:

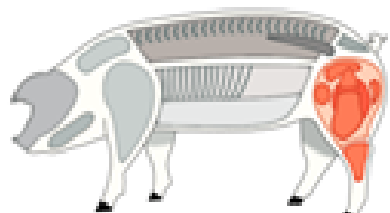
1. no caso de planos de amostragem de duas classes:
 - a) satisfatório com qualidade aceitável, quando o resultado observado em todas as unidades amostrais for ausência ou menor ou igual a m; ou
 - b) insatisfatório com qualidade inaceitável, quando o resultado observado em qualquer unidade amostral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

RENATO CALDEIRA IGREJA:

00761817743

Gen Bda RENATO CALDEIRA IGREJA

Chefe de Suprimento

Assinado digitalmente por RENATO CALDEIRA IGREJA:00761817743
DN: C=BR, O=ICP-Brasil, OU=Autoridade Certificadora de Defesa, OU=03277610000125, OU=Presencial,
OU=Certificado PF AS, CN=RENATO CALDEIRA IGREJA:00761817743
Razão: Eu sou o autor deste documento
Localização: sua localização de assinatura aqui
Data: 2024-10-14 10:33:32
Font Reader Versão: 10.0.1



**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 congelamento	$\leq 12\%$
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:

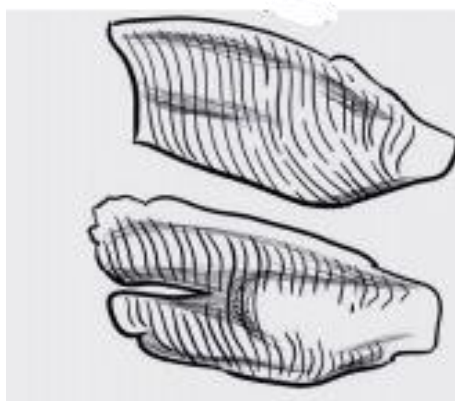
1. no caso de planos de amostragem de duas classes:
 - a) satisfatório com qualidade aceitável, quando o resultado observado em todas as unidades amostrais for ausência ou menor ou igual a m ; ou
 - b) insatisfatório com qualidade inaceitável, quando o resultado observado em qualquer unidade amostral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





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 CRITERIOMACROSCÓPICO.....	6
7.3 CRITERIOFÍSICO-QUÍMICO.....	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 ANVISA nr. 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 ANVISA nr 163, de 17 de agosto de 2006; RDC ANVISA nr.14, de 28 de março de 2014; Decreto nr.9013, de 29 de março de 2017;
 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 ANVISA nr. 259, de 20 de setembro de 2002;
Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003;
RDC ANVISA nr.360, de 23 de dezembro de 2003;
RDC ANVISA nr 123, de 13 de maio de 2004; INMAPAnr.22, de 24 de novembro de 2005; RD C ANVISA nr 163, de 17 de agosto de 2006; RDC ANVISA nr.14, de 28 de março de 2014; Decreto nr.9013, de 29 de março de 2017;
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 congelamento.
Transporte	veículo isotérmico com gerador de frio.

5. VALIDADE

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

6. REQUISITOS DE ARMAZENAGEM

6.1 EMBALAGEM

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

- Embalagem primária	Peixe inteiro embalado individualmente em envoltório plástico atóxico, perfeitamente lacrado e resistente às condições de estocagem em sistema de congelamento. Cada unidade de produto com peso líquido que varia de 1,00 a 2,500 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

Relatório de pesquisa de preço

Relatório Detalhado

Relatório emitido em 13/08/2026 11:10

Informações básicas

Número da Pesquisa	UASG	Status	Editado por
93/2026	160014	Rascunho	KARINY AMBROSIO DE ANDRADE

Título: Cópia de Cotação para aquisição de gêneros do QS por intermédio de Chamada Pública (PAA)

Observações: A presente pesquisa de preços consiste em um procedimento prévio e indispensável à instrução do processo de contratação direta, via Chamada Pública, para a aquisição de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar. O objetivo principal é determinar o custo estimado da contratação, aferindo o valor justo de mercado para assegurar a economicidade e a vantajosidade da política pública de fomento prevista no Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) atendendo a Resolução GGPAA nº 25/2025

Total de itens cotados: 13 **Valor total da pesquisa de preços:** R\$ 7.794.500,1917

Itens cotados

Item: 1

Descrição do item	Unidade de Fornecimento	Quantidade
458904 - Arroz Beneficiado Tipo: Agulhinha/Branco , Subgrupo: Polido , Classe: Longo Fino , Qualidade: Tipo 1	Embalagem 1 Quilograma	56152
Consolidação dos preços cotados		
Menor Preço	Média	● Mediana
R\$ 4,6800	R\$ 4,9875	R\$ 4,7400
Método de cálculo adotado: Mediana		
Coeficiente de Variação: 9,3293%		
Desvio Padrão: 0,4653		
Maior Preço: R\$ 5,7900		

Filtro Aplicado

Período: 12 Meses

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
1	IV	CARREFOUR COMÉRCIO E INDÚSTRIA LTDA - Fornecedor	1		R\$ 4,6900	11/06/2026	Sim
Identificação do Fornecedor		Marca/modelo	Endereço Eletrônico				
45.543.915/0284-34		URBANO	https://www.carrefour.com.br/loja-manaus				
Data da Cotação		Hora da Cotação	Validade da Cotação				
11/06/2026		15:46	-				
Contato		Informações Adicionais					
https://www.carrefour.com.br/loja-manaus		AV PEDRO TEIXEIRA, Nº 241, DOM PEDRO/MANAUS					
Anexos							
ITEM 1-COTAÇÃO DE PREÇOS - SUPERMERCADO CARREFOUR.pdf							

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
2	IV	MERCANTIL NOVA ERA LTDA - Fornecedor	1		R\$ 4,7900	11/06/2026	Sim
Identificação do Fornecedor		Marca/modelo		Endereço Eletrônico			
04.240.370/0044-77		BRILHANTE		www.supernovaera.com.br			
Data da Cotação		Hora da Cotação		Validade da Cotação			
11/06/2026		16:47		-			
Contato		Informações Adicionais					
(55) 8000180015		Endereço: AVENIDA CORONEL TEIXEIRA, Nº 7849					
Anexos							
ITEM 1-COTAÇÃO DE PREÇOS - SUPERMERCADO NOVA ERA_compressed.pdf							

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
3	IV	SUPERMERCADO RODRIGUES LTDA - Fornecedor	1		R\$ 5,7900	11/06/2026	Sim
Identificação do Fornecedor		Marca/modelo		Endereço Eletrônico			
00.835.261/0007-17		BIJU		compras@crodrigues.com.br			
Data da Cotação		Hora da Cotação		Validade da Cotação			
11/06/2026		17:12		-			
Contato		Informações Adicionais					
92 2121-7575 / 92 98113-3273		Endereço: AVENIDA JACIRA REIS, NR 18 - MANAUS/AM					
Anexos							
ITEM 1-COTAÇÃO DE PREÇOS - SUPERMERCADO RODRIGUES.pdf							

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
4	I	CONAB - Sistemas Oficiais de Governo	1		R\$ 4,6800	03/06/2026	Sim
Data da Cotação		Marca/Modelo	Informações Adicionais				
03/06/2026		-	-				
Hora da Cotação		Endereço Eletrônico	Anexos				
16:51		https://consultaprecosdemercado.conab.gov.br/#/home	ITEM 1- Consulta-precos-mensal_CONAB.ods, ITEM 1-Consulta-precos-mensal CONAB.pdf				

Legenda:
 Compra ou item com evento alteração de situação após homologação.
 Compra ou item sofreu atualização após homologação.

Item: 2

Descrição do item	Unidade de Fornecimento	Quantidade
603269 - Açúcar Tipo: Cristal , Coloração: Branca	Embalagem 1 Quilograma	28051
Consolidação dos preços cotados		
Menor Preço	Média	Mediana
R\$ 3,2900	R\$ 3,5025	R\$ 3,5400
Coeficiente de Variação: 3,8258% Desvio Padrão: 0,1340 Maior Preço: R\$ 3,6400		
Método de cálculo adotado: Média		

Filtro Aplicado
Período: 12 Meses

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
1	IV	CARREFOUR COMÉRCIO E INDÚSTRIA LTDA - Fornecedor	1		R\$ 3,2900	11/06/2026	Sim

Identificação do Fornecedor	Marca/modelo	Endereço Eletrônico
45.543.915/0284-34	ITAMARATI	https://www.carrefour.com.br/loja-manaus
Data da Cotação	Hora da Cotação	Validade da Cotação
11/06/2026	15:50	-
Contato	Informações Adicionais	
(11) 3004-2222	Endereço: Condomínio Parque São Jose - Av. Pedro Teixeira, 52 - Lote B - Dom Pedro, Manaus - AM, 69040-000	
Anexos		
COTAÇÃO DE PREÇOS - SUPERMERCADO CARREFOUR (1).pdf		

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
2	IV	MERCANTIL NOVA ERA LTDA - Fornecedor	1		R\$ 3,4900	27/05/2026	Sim

Identificação do Fornecedor	Marca/modelo	Endereço Eletrônico
04.240.370/0044-77	SONORA	www.supernovaera.com.br
Data da Cotação	Hora da Cotação	Validade da Cotação
27/05/2026	16:56	-
Contato	Informações Adicionais	
(55) 8000180015	Endereço: AVENIDA CORONEL TEIXEIRA, Nº 7849 Manaus/AM	
Anexos		
COTAÇÃO DE PREÇOS - SUPERMERCADO NOVA ERA_compressed (1).pdf		

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
3	IV	SUPERMERCADO RODRIGUES LTDA - Fornecedor	1		R\$ 3,5900	11/06/2026	Sim

Identificação do Fornecedor	Marca/modelo	Endereço Eletrônico
00.835.261/0007-17	BARRACOOOL	compras@crodrigues.com.br
Data da Cotação	Hora da Cotação	Validade da Cotação
11/06/2026	17:15	-
Contato	Informações Adicionais	
92 2121-7575 / 92 98113-3273	Endereço: AVENIDA JACIRA REIS, NR 18 – MANAUS/AM	
Anexos		
COTAÇÃO DE PREÇOS - SUPERMERCADO RODRIGUES (1).pdf		

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
4	I	CONAB - Sistemas Oficiais de Governo	1		R\$ 3,6400	03/06/2026	Sim
Data da Cotação		Marca/Modelo	Informações Adicionais				
03/06/2026		-	-				
Hora da Cotação		Endereço Eletrônico	Anexos				
16:55		https://consultaprecosdemercado.conab.gov.br/#/home	Consulta-precos-mensal (1).pdf, Consulta-precos-mensal_CONAB (1).ods				

Legenda:
▲ Compra ou item com evento alteração de situação após homologação.
i Compra ou item sofreu atualização após homologação.

Item: 3

Descrição do item	Unidade de Fornecimento	Quantidade
458951 - Macarrão Teor De Umidade: Massa Seca , Base Da Massa: De Farinha De Trigo , Apresentação: Espaguete	Embalagem 1 Quilograma	37422
Consolidação dos preços cotados		
Menor Preço	Média	● Mediana
R\$ 5,5900	R\$ 5,9233	R\$ 5,8900
Método de cálculo adotado: Mediana		
Coeficiente de Variação: 4,8402% Desvio Padrão: 0,2867 Maior Preço: R\$ 6,2900		

Filtro Aplicado
Período: 12 Meses

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
1	IV	CARREFOUR COMÉRCIO E INDÚSTRIA LTDA - Fornecedor	1		R\$ 6,2900	11/06/2026	Sim

Identificação do Fornecedor	Marca/modelo	Endereço Eletrônico
45.543.915/0284-34	RENATA	https://www.carrefour.com.br/loja-manaus
Data da Cotação	Hora da Cotação	Validade da Cotação
11/06/2026	15:57	-
Contato	Informações Adicionais	
https://www.carrefour.com.br/loja-manaus	Endereço: AV PEDRO TEIXEIRA, N 241, DOM PEDRO, MANAUS/AM	
Anexos		
COTAÇÃO DE PREÇOS - SUPERMERCADO CARREFOUR (2).pdf		

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
2	IV	MERCANTIL NOVA ERA LTDA - Fornecedor	1		R\$ 5,8900	11/06/2026	Sim

Identificação do Fornecedor	Marca/modelo	Endereço Eletrônico
04.240.370/0044-77	GALO	www.supernovaera.com.br
Data da Cotação	Hora da Cotação	Validade da Cotação
11/06/2026	16:57	-
Contato	Informações Adicionais	
(55) 8000180015	Endereço: AVENIDA CORONEL TEIXEIRA, Nº 7849	
Anexos		
COTAÇÃO DE PREÇOS - SUPERMERCADO NOVA ERA_compressed (2).pdf		

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
3	IV	SUPERMERCADO RODRIGUES LTDA - Fornecedor	1		R\$ 5,5900	11/06/2026	Sim

Identificação do Fornecedor	Marca/modelo	Endereço Eletrônico
00.835.261/0007-17	GALO	compras@crodrigues.com.br
Data da Cotação	Hora da Cotação	Validade da Cotação
11/06/2026	17:17	-
Contato	Informações Adicionais	
92 2121-7575 / 92 98113-3273	Endereço: AVENIDA JACIRA REIS, NR 18 – MANAUS/AM	
Anexos		
COTAÇÃO DE PREÇOS - SUPERMERCADO RODRIGUES (2).pdf		

Legenda:
⚠ Compra ou item com evento alteração de situação após homologação.
i Compra ou item sofreu atualização após homologação.

Item: 4

Descrição do item	Unidade de Fornecimento	Quantidade
464553 - Leguminosa Variedade: Feijão Carioca , Tipo: Tipo 1	Embalagem 1 Quilograma	28076

Consolidação dos preços cotados

Menor Preço

R\$ 6,7200

Média

R\$ 8,1475

Mediana

R\$ 8,4400

Coefficiente de Variação: 10,7064%

Desvio Padrão: 0,8723

Maior Preço: R\$ 8,9900

Método de cálculo adotado: Média

Filtro Aplicado
Período: 12 Meses

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
1	IV	CARREFOUR COMÉRCIO E INDÚSTRIA LTDA - Fornecedor	1		R\$ 8,6900	11/06/2026	Sim

Identificação do Fornecedor

45.543.915/0284-34

Marca/modelo

COLIBRI

Endereço Eletrônico

<https://www.carrefour.com.br/loja-manaus>

Data da Cotação

11/06/2026

Hora da Cotação

15:59

Validade da Cotação

-

Contato

(11) 3004-2222

Informações Adicionais

Endereço: AV PEDRO TEIXEIRA, N 241, DOM PEDRO, MANAUS/AM

Anexos

COTAÇÃO DE PREÇOS - SUPERMERCADO CARREFOUR (3).pdf

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
2	IV	MERCANTIL NOVA ERA LTDA - Fornecedor	1		R\$ 8,1900	11/06/2026	Sim

Identificação do Fornecedor

04.240.370/0044-77

Marca/modelo

BOM BOCADO

Endereço Eletrônico

www.supernovaera.com.br

Data da Cotação

11/06/2026

Hora da Cotação

16:58

Validade da Cotação

-

Contato

(55) 8000180015

Informações Adicionais

Endereço: AVENIDA CORONEL TEIXEIRA, Nº 7849

Anexos

COTAÇÃO DE PREÇOS - SUPERMERCADO NOVA ERA_compressed (3).pdf

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
3	IV	SUPERMERCADO RODRIGUES LTDA - Fornecedor	1		R\$ 8,9900	11/06/2026	Sim

Identificação do Fornecedor

00.835.261/0007-17

Marca/modelo

BIJU

Endereço Eletrônico

compras@crodrigues.com.br

Data da Cotação

11/06/2026

Hora da Cotação

17:18

Validade da Cotação

-

Contato

92 2121-7575 / 92 98113-3273

Informações Adicionais

Endereço: AVENIDA JACIRA REIS, NR 18 – MANAUS/AM

Anexos

COTAÇÃO DE PREÇOS - SUPERMERCADO RODRIGUES (3).pdf

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
4	I	CONAB - Sistemas Oficiais de Governo	1		R\$ 6,7200	03/06/2026	Sim

Data da Cotação	Marca/Modelo	Informações Adicionais
03/06/2026	-	-
Hora da Cotação	Endereço Eletrônico	Anexos
16:58	https://consultaprecosdemercado.conab.gov.br/#/home	Consulta-precos-mensal (2).pdf, Consulta-precos-mensal_CONAB (2).ods

Legenda:
 Compra ou item com evento alteração de situação após homologação.
 Compra ou item sofreu atualização após homologação.

Item: 5

Descrição do item	Unidade de Fornecimento	Quantidade
464552 - Leguminosa Variedade: Feijão Preto , Tipo: Tipo 1	Embalagem 1 Quilograma	28076
Consolidação dos preços cotados		
Menor Preço	Média	Mediana
R\$ 6,2900	R\$ 6,8233	R\$ 6,8900
Método de cálculo adotado: Média		
Coeficiente de Variação: 6,0235%		
Desvio Padrão: 0,4110		
Maior Preço: R\$ 7,2900		

Filtro Aplicado
Período: 12 Meses

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
1	IV	CARREFOUR COMÉRCIO E INDÚSTRIA LTDA - Fornecedor	1		R\$ 6,8900	11/06/2026	Sim

Identificação do Fornecedor	Marca/modelo	Endereço Eletrônico
45.543.915/0284-34	BIJU	https://www.carrefour.com.br/loja-manaus
Data da Cotação	Hora da Cotação	Validade da Cotação
11/06/2026	16:00	-
Contato	Informações Adicionais	
(11) 3004-2222	Endereço: AV PEDRO TEIXEIRA, N 241, DOM PEDRO, MANAUS/AM	
Anexos		
COTAÇÃO DE PREÇOS - SUPERMERCADO CARREFOUR (4).pdf		

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
2	IV	MERCANTIL NOVA ERA LTDA - Fornecedor	1		R\$ 6,2900	11/06/2026	Sim

Identificação do Fornecedor	Marca/modelo	Endereço Eletrônico
04.240.370/0044-77	KICALDO	https://www.supernovaera.com.br
Data da Cotação	Hora da Cotação	Validade da Cotação
11/06/2026	17:00	-
Contato	Informações Adicionais	
(55) 8000180015	Endereço: AVENIDA CORONEL TEIXEIRA, Nº 7849	
Anexos		
COTAÇÃO DE PREÇOS - SUPERMERCADO NOVA ERA_compressed (4).pdf		

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
3	IV	SUPERMERCADO RODRIGUES LTDA - Fornecedor	1		R\$ 7,2900	11/06/2026	Sim

Identificação do Fornecedor	Marca/modelo	Endereço Eletrônico
00.835.261/0007-17	BIJU	compras@crodrigues.com.br
Data da Cotação	Hora da Cotação	Validade da Cotação
11/06/2026	17:19	-
Contato	Informações Adicionais	
92 2121-7575 / 92 98113-3273	Endereço: AVENIDA JACIRA REIS, NR 18 – MANAUS/AM	
Anexos		
COTAÇÃO DE PREÇOS - SUPERMERCADO RODRIGUES (4).pdf		

Legenda:
 Compra ou item com evento alteração de situação após homologação.
 Compra ou item sofreu atualização após homologação.

Item: 6

Descrição do item	Unidade de Fornecimento	Quantidade
637463 - Café Apresentação: Cápsula , Tipo: Expresso , Empacotamento: Cápsula Em Alumínio Ou Polímeros Termoplásticos De , Prazo Validade Mínimo: 10 Meses , Característica Adicional: Embalagem Secundária Reciclável	Pacote 1 Quilograma	9324
Consolidação dos preços cotados		
Menor Preço	Média	● Mediana
R\$ 66,6500	R\$ 78,2375	R\$ 76,1600
Método de cálculo adotado: Mediana		
Coeficiente de Variação: 12,7369% Desvio Padrão: 9,9650 Maior Preço: R\$ 93,9800		

Filtro Aplicado
Período: 12 Meses

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
1	IV	CARREFOUR COMÉRCIO E INDÚSTRIA LTDA - Fornecedor	1		R\$ 74,3600	11/06/2026	Sim
Identificação do Fornecedor		Marca/modelo	Endereço Eletrônico				
45.543.915/0284-34		SANTA CLARA	https://www.carrefour.com.br/loja-manaus				
Data da Cotação		Hora da Cotação	Validade da Cotação				
11/06/2026		16:05	-				
Contato		Informações Adicionais					
(11) 3004-2222		Endereço: AV PEDRO TEIXEIRA, N 241, DOM PEDRO, MANAUS/AM					
Anexos							
COTAÇÃO DE PREÇOS - SUPERMERCADO CARREFOUR (5).pdf							

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
2	IV	MERCANTIL NOVA ERA LTDA - Fornecedor	1		R\$ 77,9600	11/06/2026	Sim
Identificação do Fornecedor		Marca/modelo		Endereço Eletrônico			
04.240.370/0044-77		SANTA CLARA		www.supernovaera.com.br			
Data da Cotação		Hora da Cotação		Validade da Cotação			
11/06/2026		17:01		-			
Contato		Informações Adicionais					
(55) 8000180015		Endereço: AVENIDA CORONEL TEIXEIRA, Nº 7849					
Anexos							
COTAÇÃO DE PREÇOS - SUPERMERCADO NOVA ERA_compressed (5).pdf							

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
3	IV	SUPERMERCADO RODRIGUES LTDA - Fornecedor	1		R\$ 93,9800	11/06/2026	Sim
Identificação do Fornecedor		Marca/modelo		Endereço Eletrônico			
00.835.261/0007-17		SANTA CLARA		compras@crodrigues.com.br			
Data da Cotação		Hora da Cotação		Validade da Cotação			
11/06/2026		17:20		-			
Contato		Informações Adicionais					
92 2121-7575 / 92 98113-3273		Endereço: AVENIDA JACIRA REIS, NR 18 – MANAUS/AM					
Anexos							
COTAÇÃO DE PREÇOS - SUPERMERCADO RODRIGUES (5).pdf							

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
4	I	CONAB - Sistemas Oficiais de Governo	1		R\$ 66,6500	03/06/2026	Sim
Data da Cotação		Marca/Modelo	Informações Adicionais				
03/06/2026		-	-				
Hora da Cotação		Endereço Eletrônico	Anexos				
16:57		https://consultaprecosdemercado.conab.gov.br/#/home	Consulta-precos-mensal (3).pdf, Consulta-precos-mensal_CONAB (3).ods				

Item: 7

Descrição do item		Unidade de Fornecimento	Quantidade
446019 - Leite Em Pó Origem: De Vaca , Teor Gordura: Integral , Solubilidade: Instantâneo		Quilograma	32468
Consolidação dos preços cotados			
Menor Preço	Média	● Mediana	Coefficiente de Variação: 9,0065%
R\$ 48,0000	R\$ 53,8300	R\$ 53,6200	Desvio Padrão: 4,8482
Método de cálculo adotado: Mediana			Maior Preço: R\$ 59,8700

Filtro Aplicado
Período: 12 Meses

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
1	IV	CARREFOUR COMÉRCIO E INDÚSTRIA LTDA - Fornecedor	1		R\$ 53,6200	11/06/2026	Sim

Identificação do Fornecedor	Marca/modelo	Endereço Eletrônico
45.543.915/0284-34	NINHO	https://www.carrefour.com.br/loja-manaus
Data da Cotação	Hora da Cotação	Validade da Cotação
11/06/2026	16:07	-
Contato	Informações Adicionais	
(11) 3004-2222	Endereço: AV PEDRO TEIXEIRA, N 241, DOM PEDRO, MANAUS/AM	
Anexos		
COTAÇÃO DE PREÇOS - SUPERMERCADO CARREFOUR (6).pdf		

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
2	IV	MERCANTIL NOVA ERA LTDA - Fornecedor	1		R\$ 59,8700	11/06/2026	Sim

Identificação do Fornecedor	Marca/modelo	Endereço Eletrônico
04.240.370/0044-77	NINHO	www.supernovaera.com.br
Data da Cotação	Hora da Cotação	Validade da Cotação
11/06/2026	17:04	-
Contato	Informações Adicionais	
(55) 8000180015	Endereço: AVENIDA CORONEL TEIXEIRA, Nº 7849	
Anexos		
COTAÇÃO DE PREÇOS - SUPERMERCADO NOVA ERA_compressed (6).pdf		

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
3	IV	SUPERMERCADO RODRIGUES LTDA - Fornecedor	1		R\$ 48,0000	11/06/2026	Sim

Identificação do Fornecedor	Marca/modelo	Endereço Eletrônico
00.835.261/0007-17	-	compras@crodrigues.com.br
Data da Cotação	Hora da Cotação	Validade da Cotação
11/06/2026	17:22	-
Contato	Informações Adicionais	
92 2121-7575 / 92 98113-3273	Endereço: AVENIDA JACIRA REIS, NR 18 – MANAUS/AM	
Anexos		
COTAÇÃO DE PREÇOS - SUPERMERCADO RODRIGUES (6).pdf		

Legenda:
 Compra ou item com evento alteração de situação após homologação.
 Compra ou item sofreu atualização após homologação.

Item: 8

Descrição do item	Unidade de Fornecimento	Quantidade
447636 - Carne De Ave In Natura Tipo Animal: Frango , Tipo Corte: Coxa E Sobrecoxa , Apresentação: Inteiro , Estado De Conservação: Congelado(A) , Processamento: Com Pele, Com Osso	Quilograma	35324
Consolidação dos preços cotados		
Menor Preço	Média	Mediana
R\$ 11,3900	R\$ 13,7900	R\$ 12,9900
Método de cálculo adotado: Mediana		
Coeficiente de Variação: 17,0783% Desvio Padrão: 2,3551 Maior Preço: R\$ 16,9900		

Filtro Aplicado
Período: 12 Meses

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
1	IV	CARREFOUR COMÉRCIO E INDÚSTRIA LTDA - Fornecedor	1		R\$ 16,9900	11/06/2026	Sim

Identificação do Fornecedor	Marca/modelo	Endereço Eletrônico
45.543.915/0284-34	SADIA	https://www.carrefour.com.br/loja-manaus
Data da Cotação	Hora da Cotação	Validade da Cotação
11/06/2026	16:12	-
Contato	Informações Adicionais	
(11) 3004-2222	Endereço: AV PEDRO TEIXEIRA, N 241, DOM PEDRO, MANAUS/AM	
Anexos		
COTAÇÃO DE PREÇOS - SUPERMERCADO CARREFOUR (7).pdf		

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
2	IV	MERCANTIL NOVA ERA LTDA - Fornecedor	1		R\$ 11,3900	11/06/2026	Sim
Identificação do Fornecedor		Marca/modelo		Endereço Eletrônico			
04.240.370/0044-77		SADIA		www.supernovaera.com.br			
Data da Cotação		Hora da Cotação		Validade da Cotação			
11/06/2026		17:05		-			
Contato		Informações Adicionais					
(55) 8000180015		Endereço: AVENIDA CORONEL TEIXEIRA, Nº 7849					
Anexos							
COTAÇÃO DE PREÇOS - SUPERMERCADO NOVA ERA_compressed (7).pdf							

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
3	IV	SUPERMERCADO RODRIGUES LTDA - Fornecedor	1		R\$ 12,9900	11/06/2026	Sim
Identificação do Fornecedor		Marca/modelo	Endereço Eletrônico				
00.835.261/0007-17		SADIA	compras@crodrigues.com.br				
Data da Cotação		Hora da Cotação	Validade da Cotação				
11/06/2026		17:23	-				
Contato		Informações Adicionais					
92 2121-7575 / 92 98113-3273		Endereço: AVENIDA JACIRA REIS, NR 18 – MANAUS/AM					
Anexos							
COTAÇÃO DE PREÇOS - SUPERMERCADO RODRIGUES (7).pdf							

Legenda:
 Compra ou item com evento alteração de situação após homologação.
 Compra ou item sofreu atualização após homologação.

Item: 9

Descrição do item	Unidade de Fornecimento	Quantidade
447594 - Carne De Ave In Natura Tipo Animal: Frango , Tipo Corte: Peito , Apresentação: Inteiro , Estado De Conservação: Congelado (A) , Processamento: Sem Pele, Sem Osso	Quilograma	36676
Consolidação dos preços cotados		
Menor Preço	Média	● Mediana
R\$ 16,9900	R\$ 20,3233	R\$ 19,9900
Método de cálculo adotado: Mediana		
Coeficiente de Variação: 14,1089% Desvio Padrão: 2,8674 Maior Preço: R\$ 23,9900		

Filtro Aplicado
Período: 12 Meses

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
1	IV	CARREFOUR COMÉRCIO E INDÚSTRIA LTDA - Fornecedor	1		R\$ 16,9900	11/06/2026	Sim
Identificação do Fornecedor		Marca/modelo		Endereço Eletrônico			
45.543.915/0284-34		SEARA		https://www.carrefour.com.br/loja-manaus			
Data da Cotação		Hora da Cotação		Validade da Cotação			
11/06/2026		16:14		-			
Contato		Informações Adicionais					
(11) 3004-2222		Endereço: AV PEDRO TEIXEIRA, N 241, DOM PEDRO, MANAUS/AM					
Anexos							
COTAÇÃO DE PREÇOS - SUPERMERCADO CARREFOUR (8).pdf							

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
2	IV	MERCANTIL NOVA ERA LTDA - Fornecedor	1		R\$ 19,9900	11/06/2026	Sim
Identificação do Fornecedor		Marca/modelo		Endereço Eletrônico			
04.240.370/0044-77		PERDIGÃO		www.supernovaera.com.br			
Data da Cotação		Hora da Cotação		Validade da Cotação			
11/06/2026		17:07		-			
Contato		Informações Adicionais					
(55) 8000180015		Endereço: AVENIDA CORONEL TEIXEIRA, Nº 7849					
Anexos							
COTAÇÃO DE PREÇOS - SUPERMERCADO NOVA ERA_compressed (8).pdf							

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
3	IV	SUPERMERCADO RODRIGUES LTDA - Fornecedor	1		R\$ 23,9900	11/06/2026	Sim
Identificação do Fornecedor		Marca/modelo		Endereço Eletrônico			
00.835.261/0007-17		SADIA		compras@crodrigues.com.br			
Data da Cotação		Hora da Cotação		Validade da Cotação			
11/06/2026		17:24		-			
Contato		Informações Adicionais					
92 2121-7575 / 92 98113-3273		Endereço: AVENIDA JACIRA REIS, NR 18 – MANAUS/AM					
Anexos							
COTAÇÃO DE PREÇOS - SUPERMERCADO RODRIGUES (8).pdf							

Legenda:
 Compra ou item com evento alteração de situação após homologação.
 Compra ou item sofreu atualização após homologação.

Item: 10

Descrição do item	Unidade de Fornecimento	Quantidade
447525 - Carne Suína In Natura Tipo Corte: Pernil , Apresentação: Peça Inteira , Processamento: Sem Osso, Sem Pele , Estado De Conservação: Congelado(A)	Quilograma	24120

Consolidação dos preços cotados

Menor Preço

Média

Mediana

Coefficiente de Variação: 9,9990%

R\$ 20,0000

R\$ 23,2933

R\$ 24,8900

Desvio Padrão: 2,3291

Maior Preço: R\$ 24,9900

Método de cálculo adotado: Média

Filtro Aplicado
Período: 12 Meses

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
1	IV	CARREFOUR COMÉRCIO E INDÚSTRIA LTDA - Fornecedor	1		R\$ 24,8900	11/06/2026	Sim

Identificação do Fornecedor

Marca/modelo

Endereço Eletrônico

45.543.915/0284-34

SEARA

<https://www.carrefour.com.br/loja-manaus>

Data da Cotação

Hora da Cotação

Validade da Cotação

11/06/2026

16:16

-

Contato

Informações Adicionais

(11) 3004-2222

Endereço: AV PEDRO TEIXEIRA, N 241, DOM PEDRO, MANAUS/AM

Anexos
COTAÇÃO DE PREÇOS - SUPERMERCADO CARREFOUR (9).pdf

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
2	IV	MERCANTIL NOVA ERA LTDA - Fornecedor	1		R\$ 24,9900	11/06/2026	Sim

Identificação do Fornecedor

Marca/modelo

Endereço Eletrônico

04.240.370/0044-77

NUTRIB

www.supernovaera.com.br

Data da Cotação

Hora da Cotação

Validade da Cotação

11/06/2026

17:08

-

Contato

Informações Adicionais

(55) 8000180015

Endereço: AVENIDA CORONEL TEIXEIRA, Nº 7849

Anexos
COTAÇÃO DE PREÇOS - SUPERMERCADO NOVA ERA_compressed (9).pdf

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
3	IV	SUPERMERCADO RODRIGUES LTDA - Fornecedor	1		R\$ 20,0000	11/06/2026	Sim

Identificação do Fornecedor

Marca/modelo

Endereço Eletrônico

00.835.261/0007-17

SADAIA

compras@crodrigues.com.br

Data da Cotação

Hora da Cotação

Validade da Cotação

11/06/2026

17:25

-

Contato

Informações Adicionais

92 2121-7575 / 92 98113-3273

Endereço: AVENIDA JACIRA REIS, NR 18 – MANAUS/AM

Anexos
COTAÇÃO DE PREÇOS - SUPERMERCADO RODRIGUES (9).pdf

Legenda:

Item: 11

Descrição do item	Unidade de Fornecimento	Quantidade
447518 - Carne Suína In Natura Tipo Corte: Lombo , Apresentação: Peça Inteira , Estado De Conservação: Congelado(A)	Quilograma	21108
Consolidação dos preços cotados		
Menor Preço	Média	Mediana
R\$ 20,0000	R\$ 24,6600	R\$ 22,9900
Método de cálculo adotado: Mediana		
Coeficiente de Variação: 18,8135%		
Desvio Padrão: 4,6394		
Maior Preço: R\$ 30,9900		

Filtro Aplicado
Período: 12 Meses

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
1	IV	CARREFOUR COMÉRCIO E INDÚSTRIA LTDA - Fornecedor	1		R\$ 22,9900	11/06/2026	Sim

Identificação do Fornecedor	Marca/modelo	Endereço Eletrônico
45.543.915/0284-34	SADIA	https://www.carrefour.com.br/loja-manaus
Data da Cotação	Hora da Cotação	Validade da Cotação
11/06/2026	16:18	-
Contato	Informações Adicionais	
(11) 3004-2222	Endereço: AV PEDRO TEIXEIRA, N 241, DOM PEDRO, MANAUS/AM	
Anexos		
COTAÇÃO DE PREÇOS - SUPERMERCADO CARREFOUR (10).pdf		

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
2	IV	MERCANTIL NOVA ERA LTDA - Fornecedor	1		R\$ 30,9900	11/06/2026	Sim

Identificação do Fornecedor	Marca/modelo	Endereço Eletrônico
04.240.370/0044-77	-	www.supernovaera.com.br
Data da Cotação	Hora da Cotação	Validade da Cotação
11/06/2026	17:09	-
Contato	Informações Adicionais	
(55) 8000180015	Endereço: AVENIDA CORONEL TEIXEIRA, Nº 7849	
Anexos		
COTAÇÃO DE PREÇOS - SUPERMERCADO NOVA ERA_compressed (10).pdf		

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
3	IV	SUPERMERCADO RODRIGUES LTDA - Fornecedor	1		R\$ 20,0000	11/06/2026	Sim

Identificação do Fornecedor	Marca/modelo	Endereço Eletrônico
00.835.261/0007-17	SADIA	compras@crodrigues.com.br
Data da Cotação	Hora da Cotação	Validade da Cotação
11/06/2026	17:26	-
Contato	Informações Adicionais	
92 2121-7575 / 92 98113-3273	Endereço: AVENIDA JACIRA REIS, NR 18 – MANAUS/AM	
Anexos		
COTAÇÃO DE PREÇOS - SUPERMERCADO RODRIGUES (10).pdf		

Legenda:

⚠ Compra ou item com evento alteração de situação após homologação.

i Compra ou item sofreu atualização após homologação.

Item: 12

Descrição do item	Unidade de Fornecimento	Quantidade
448967 - Peixe In Natura Variedade: Tambaqui , Tipo Corte: Eviscerado Sem Cabeça , Apresentação: Com Pele , Estado De Conservação: Congelado(A)	Quilograma	26986
Consolidação dos preços cotados		
Menor Preço	Média	● Mediana
R\$ 23,9900	R\$ 27,9900	R\$ 25,9900
Método de cálculo adotado: Mediana		
Coeficiente de Variação: 15,4359%		
Desvio Padrão: 4,3205		
Maior Preço: R\$ 33,9900		

Filtro Aplicado

Período: 12 Meses

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
1	IV	CARREFOUR COMÉRCIO E INDÚSTRIA LTDA - Fornecedor	1		R\$ 33,9900	11/06/2026	Sim

Identificação do Fornecedor	Marca/modelo	Endereço Eletrônico
45.543.915/0284-34	REGIONAL	https://www.carrefour.com.br/loja-manaus
Data da Cotação	Hora da Cotação	Validade da Cotação
11/06/2026	16:20	-
Contato	Informações Adicionais	
(11) 3004-2222	Endereço: AV PEDRO TEIXEIRA, N 241, DOM PEDRO, MANAUS/AM	
Anexos		
COTAÇÃO DE PREÇOS - SUPERMERCADO CARREFOUR (11).pdf		

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
2	IV	MERCANTIL NOVA ERA LTDA - Fornecedor	1		R\$ 25,9900	11/06/2026	Sim

Identificação do Fornecedor	Marca/modelo	Endereço Eletrônico
04.240.370/0044-77	REGIONAL	www.supernovaera.com.br
Data da Cotação	Hora da Cotação	Validade da Cotação
11/06/2026	17:10	-
Contato	Informações Adicionais	
(55) 8000180015	Endereço: AVENIDA CORONEL TEIXEIRA, Nº 7849	
Anexos		
COTAÇÃO DE PREÇOS - SUPERMERCADO NOVA ERA_compressed (11).pdf		

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
3	IV	SUPERMERCADO RODRIGUES LTDA - Fornecedor	1		R\$ 23,9900	11/06/2026	Sim

Identificação do Fornecedor	Marca/modelo	Endereço Eletrônico
00.835.261/0007-17	REGIONAL	compras@crodrigues.com.br
Data da Cotação	Hora da Cotação	Validade da Cotação
11/06/2026	17:27	-
Contato	Informações Adicionais	
92 2121-7575 / 92 98113-3273	Endereço: AVENIDA JACIRA REIS, NR 18 – MANAUS/AM	
Anexos		
COTAÇÃO DE PREÇOS - SUPERMERCADO RODRIGUES (11).pdf		

Legenda:
▲ Compra ou item com evento alteração de situação após homologação.
i Compra ou item sofreu atualização após homologação.

Item: 13

Descrição do item	Unidade de Fornecimento	Quantidade
460250 - Peixe In Natura Variedade: Pirarucu , Tipo Corte: Posta , Apresentação: Sem Pele , Estado De Conservação: Congelado(A)	Quilograma	23022
Consolidação dos preços cotados		
Menor Preço	● Média	Mediana
R\$ 37,6700	R\$ 60,7167	R\$ 64,4900
Método de cálculo adotado: Média		
Coeficiente de Variação: 28,7926% Desvio Padrão: 17,4819 Maior Preço: R\$ 79,9900		

Filtro Aplicado
Período: 12 Meses

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
1	IV	CARREFOUR COMÉRCIO E INDÚSTRIA LTDA - Fornecedor	1		R\$ 79,9900	11/06/2026	Sim
Identificação do Fornecedor		Marca/modelo	Endereço Eletrônico				
45.543.915/0284-34		DU NORTE	https://www.carrefour.com.br/loja-manaus				
Data da Cotação		Hora da Cotação	Validade da Cotação				
11/06/2026		16:22	-				
Contato		Informações Adicionais					
(11) 3004-2222		Endereço: AV PEDRO TEIXEIRA, N 241, DOM PEDRO, MANAUS/AM					
Anexos							
COTAÇÃO DE PREÇOS - SUPERMERCADO CARREFOUR (12).pdf							

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
2	IV	MERCANTIL NOVA ERA LTDA - Fornecedor	1		R\$ 64,4900	11/06/2026	Sim
Identificação do Fornecedor		Marca/modelo		Endereço Eletrônico			
04.240.370/0044-77		-		www.supernovaera.com.br			
Data da Cotação		Hora da Cotação		Validade da Cotação			
11/06/2026		17:11		-			
Contato		Informações Adicionais					
(55) 8000180015		Endereço: AVENIDA CORONEL TEIXEIRA, Nº 7849					
Anexos							
COTAÇÃO DE PREÇOS - SUPERMERCADO NOVA ERA_compressed (12).pdf							

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
3	II	ASSOCIACAO DOS PRODUTORES RURAIS DE CARAUARI-AM CNPJ 00.984.909/0001-21 - Contratações Similares pela Administração Pública	1		R\$ 37,6700	20/06/2026	Sim
Data da Cotação		Marca/Modelo	Informações Adicionais				
20/06/2026		Peixe in natura	PEIXE, Espécie: pirarucu, Apresentação, sem pele, sem espinhas, fresco, congelado, Característica(s) Adicional(is): isento de toda e qualquer evidência de decomposição, produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor, acondicionado em embalagem apropriada.				
Hora da Cotação		Endereço Eletrônico	Anexos				
17:18		https://pncp.gov.br/app/editais/04312674000182/2025/34	Pesquisa de Preço- PNCP - Peixe Pirarucu.pdf, Pesquisa de Preço- PNCP - Peixe Pirarucu 01.pdf				

Legenda:
▲ Compra ou item com evento alteração de situação após homologação.
i Compra ou item sofreu atualização após homologação.

Nota Técnica

METODOLOGIA APLICADA

A metodologia utilizada para a definição dos preços de referência desta **Chamada Pública** fundamenta-se no Art. 13 da Resolução GGPA n° 21/2025. Conforme preceitua a referida norma, o cálculo do preço de