



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

Termo de Abertura Nº 83-Cl I/Seç Sup/CCOL

Manaus, AM, 6 de outubro de 2025.

Assunto: termo de abertura da chamada pública 03/2025

Anexos:

1) DFD36 2024.pdf

1. Em atendimento ao disposto no art. 18, caput, da Lei Federal nº 14.133/2021 c/c os artigos 5º e 6º da Lei Federal nº 9.784/1.999 que regula o processo administrativo no âmbito da Administração Pública Federal e nos termos contidos no art. 13 da Portaria do Ministro do Exército Nir 305, de 24 de maio de 1995, que aprovou as instruções Gerais para a Realização de Licitações e Contratos no Ministério do Exército IG 12-02/95, solicito-vos providências junto ao Ordenador de Despesas, no sentido de autorizar o início do processo licitatório e a publicação da equipe de planejamento da contratação para a aquisição de Quantitativo de Subsistência (QS) constantes no Documento de Formalização de Demanda (DFD) 36/2024 em anexo.

2.Designo os militares abaixo relacionados, para compor a equipe de planejamento da contratação, conforme preconizado no art. 21, II e art. 42, caput, da IN nº 5/2017-SEGES/MPOG.

Chefe da Equipe de Planejamento

1º ten [REDACTED] membro da Equipe de Planejamento

2º SGT [REDACTED] - membro da Equipe de Planejamento

3º SGT [REDACTED] - membro da Equipe de Planejamento

Adj CCOL-Cl 1.02



Documento **assinado eletronicamente**, por meio de **assinatura simples**, pelo(a) **1º Ten** [REDACTED] em 06/10/2025, às 15:07 conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no §3º, art. 4º, do Decreto nº 10.543 de 13/11/2020 da Presidência

Código de verificação: XHTK-yyL8-jJiM-P82E

Número do Documento de Formalização da Demanda: 36/2024

1. Informações Básicas

Área requisitante	Data da conclusão da contratação	UASG	Editado por
CCOL - Centro de Coordenação de Operações Logísticas	26/03/2025 01:00	1600	

Descrição sucinta do objeto

Visa atender um efetivo aproximado de 12.734 (doze mil, setecentos e trinta e quatro) militares. Ao todo, são 27 (vinte e sete) Organizações Militares, 17 (dezesete) Pelotões Especiais de Fronteira

Justificativa da prioridade

Os Gêneros referentes à Classe I são imprescindíveis para manter a Tropa em Operações.

2. Justificativa de necessidade

1 Em conformidade com o disposto no Art 3º da Lei 10.520/2002 e com o disposto no Art 15, §7º, Inciso II, da Lei 8.666/93, JUSTIFICO a necessidade de aquisição para atender um efetivo aproximado de 12.734 (doze mil, setecentos e trinta e quatro) militares. Ao todo, são 27 (vinte e sete) Organizações Militares, 17 (dezesete) Pelotões Especiais de Fronteira das Guarnições do Comando Militar da Amazônia, apoiadas pelo 12º Batalhão de Suprimento, de Quantitativo de Subsistência (QS), por intermédio da realização de Pregão Eletrônico SRP, pelos seguintes motivos:

2. As Organizações Militares do Comando Militar da Amazônia, 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 Aproveitamento, visando o provimento da alimentação de todo seu quadro funcional, para o cumprimento das mais variadas funcionalidades desenvolvidas no âmbito de suas instalações;

3. Necessidade de suprimento para atender num período de 12 (doze) meses a Força Tarefa Humanitária no Estado de Roraima com um efetivo de aproximadamente 1.103 (mil cento e três) pessoas entre civis e militares para 30 dias de consumo, decorrente de fluxo migratório provocado por crise humanitária no município de Boa Vista/RR (OPERAÇÃO ACOLHIDA), de acordo com o Decreto nº 10.917, de 29 de Dezembro de 2021;

4. As quantidades solicitadas pelo Centro de Operações Logísticas da 12ª Região Militar estão adequadas à necessidade anual das Organizações militares, bem como os preços de referência foram obtidos por intermédio de Pesquisa de Preços de compras governamentais e pesquisa de mercado para alguns itens não encontrados em compras governamentais, estando adequados à realidade de mercado da região Amazônica;

5. Em cumprimento ao disposto no Inciso II, do § 7º, do art 15, da Lei nº 8.666/1993 e no Acórdão nº 480/2011 - Plenário do Tribunal de Contas da União, informo-vos a metodologia utilizada para a previsão idônea dos quantitativos máximos e mínimos estimados no presente Termo de Referência:

6. Os níveis de suprimento são definidos pelo Estado-Maior do Exército - EME (art. 56, da Portaria nº 09-D Log, de 27/jun/2002 - NARSUP), 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. (Inc. I ao VIII, do art. 57, da NARSUP). 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 30.407-01-D Abst, de 5 de outubro de 2020) e o número de dias de apoio durante o mês.

7. O Fator de Consumo (FC), índice calculado com base na média do consumo mensal de cada artigo de subsistência pelas Organizações Militares (OM) apoiadas pelo Comando da 12ª Região Militar (Cmdo 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).

8. O 12º B Sup, Órgão Provedor de vinculação, informa, através do Mapa de Acompanhamento da Gestão de Artigos de Subsistência - MAGAS (Anexo B da NARSUP), 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, a Diretoria de Abastecimento (D Abst) e ao Comando da 12ª Região Militar as necessidades de artigos de subsistência, conforme sua peculiaridade, observando os fatores acima descritos (§ 1º, do Art. 59, da NARSUP). 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.

9. Considerando o efetivo base (efetivo consolidado das OM apoiadas), a Tabela Qualitativa-Quantitativa de Alimentos (Boletim Técnico nº 30.407-01-D Abst, de 5 de outubro de 2020), ou seja, a quantidade tabelar de cada artigo, o Fator de Consumo mensal de cada OM e o Fator de Consumo mensal projetado para cada artigo de subsistência, foi calculada a necessidade dos artigos de subsistência descritos 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, para um período de 8 (oito) meses, com acréscimo de 2 (dois) níveis de segurança para atender as necessidades previstas das OM empregadas nas

operações no âmbito do Comando Militar da Amazônia, definindo dessa forma o Quantitativo Máximo. Já o Quantitativo Mínimo a ser fornecido em cada pedido, foi calculado com base em 03 (três) meses de consumo mensal médio.

10. O Comando da 12ª Região Militar é um Grande Comando Territorial responsável por atender as demandas de aquisição estabelecidas pelos Órgãos de Direção Setorial (ODS) que, por sua finalidade precípua, consolida as informações prestadas pelo Órgão Provedor de vinculação. Os quadros e mapas acima mencionados encontram-se arquivados no 12º B Sup que é o Órgão Provedor.

11. As características dos produtos a serem adquiridos enquadram-se na conveniência e oportunidade, e buscam uniformizar os procedimentos acerca de uma alimentação segura, nutricionalmente balanceada e adequada às diferentes fases e situações operacionais inerentes à vida militar (Art 2º, da Portaria Normativa nº 219/MD, de 12 de fevereiro de 2010 e a Portaria nº 753/MD, de 30 de março de 2015).

12. Ressalta-se que a quantidade a ser licitada corresponde a 10 (dez) meses de consumo mensal médio majorado com nível de segurança, a fim de se obter uma margem de segurança quanto ao abastecimento.

3. Materiais/Serviços

3.1 Materiais

Nº do item	Classe	PDM	Descrição	Qtd	Val. unit. (R\$)	Val. total (R\$)
1	PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO E CEREAIS			1,00	20.341.844,62	20.341.844,62
2	OVOS E LATICÍNIOS			1,00	4.487.464,80	4.487.464,80
3	ÓLEOS E GORDURAS COMESTÍVEIS			1,00	781.418,63	781.418,63
4	CARNES, AVES E PEIXES			1,00	27.645.985,10	27.645.985,10
5	AÇÚCAR, CONFEITOS, CASTANHAS, NOZES E SIMILARES			1,00	545.235,82	545.235,82
6	CAFÉ, CHÁ E CHOCOLATE			1,00	721.340,10	721.340,10

3.2 Serviços

Nenhum serviço incluído.

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](#).

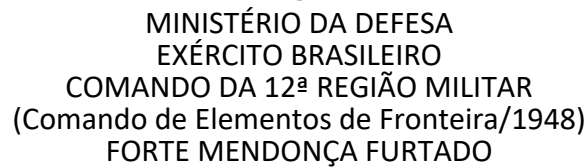
Responsável pela contratação direta

5. Acompanhamento

Nenhum acompanhamento incluído.

6. Relacionamentos

Nenhum relacionamento encontrado.



Manaus, AM, 8 de outubro de 2025.

1. Concordo com as justificativas apresentadas da DFD para a abertura do processo.
2. Encaminho o processo para ciência e aprovação do Ordenador de Despesas.



Documento **assinado eletronicamente**, por meio de **assinatura simples**, pelo(a) Cel [REDACTED] em 08/10/2025, às 15:16 conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no §3º, art. 4º, do Decreto nº 10.543 de 13/11/2020 da Presidência da República.

Código de verificação: rBU0-bX3k-tytz-3FGO



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

Despacho Nº 376-CI I/Seç Sup/CCOL

Manaus, AM, 8 de outubro de 2025.

Assunto: despacho Ordenador de Despesas

1. APROVO o DFD apresentado pelo CCOL/12ª RM e determino à SALC que publique em Boletim Interno a equipe de Planejamento da Contratação, conforme inciso VII do art. 3º da INSEGES/MGI nº 58/2023.

[REDACTED] Cel
Ordenador de Despesas da 12ª Região Militar



Documento **assinado eletronicamente**, por meio de **assinatura simples**, pelo(a) **Cel [REDACTED]**, em 08/10/2025, às 15:22 conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no §3º, art. 4º, do Decreto nº 10.543 de 13/11/2020 da Presidência da República.

Código de verificação: D9BC-S7tZ-glT7-vk2T

3º Sgt [REDACTED]

3º Sgt [REDACTED]

3º Sgt [REDACTED]

Pq R Mnt/12:

3º Sg [REDACTED]

Em consequência, a Aj G, a Asse Gestão, os Esc/Seç/Asse Cmdo 12ª RM, as OMDS 12ª RM e os demais interessados tomem conhecimento e as providências administrativas decorrentes.

(Nota nº 58.388, de 17 OUT 25, da Asse Gestão Cmdo 12ª RM)

g. ALTERAÇÕES DE SERVIDORES CIVIS

DECLARAÇÃO DE COMPARECIMENTO - apresentação

Apresentou declaração de comparecimento no HMAM, expedida pelo Cel [REDACTED] SOBREIRA, homologada pelo 2º Ten [REDACTED] MPOM Cia C/12ª RM, atestando que o servidor foi atendido naquele hospital, para consulta médica ambulatorial, no período vespertino do dia 20 OUT 25.

Svd Civ [REDACTED]

Em consequência, a Aj G, a B Adm Ap, o servidor civil em tela e os demais interessados tomem conhecimento e as providências administrativas decorrentes.

(Nota nº 58.440, de 22 OUT 25, da Aj G Cmdo 12ª RM)

2. ASSUNTOS ADMINISTRATIVOS

a. PROCESSO LICITATÓRIO - designação da equipe de planejamento

1) Tendo em vista a necessidade de aquisição de **gêneros alimentícios de Quantitativo de Subsistência (QS) por meio da Chamada Pública nº 03/2025 - Cmdo 12ª RM** para o Comando da 12ª Região Militar, e considerando o disposto no art. 4º, da Lei nº 14.628/2023 e na Resolução GGPAA Nº 21/2025, assim como o despacho exarado no Processo NUP 64321.021881/2025-19

2) A Equipe de Planejamento da Contratação deverá realizar todas as atividades das etapas de Planejamento da Contratação, além de acompanhar e apoiar a fase de Seleção do Fornecedor, quando solicitado pela SALC. O grupo poderá ser requisitado para diligências e esclarecimentos acerca do Estudo e Planejamento da Contratação até a conclusão da compra/contratação, entendido como sendo a homologação da licitação ou ratificação para compra/contratação.

3) Caberá à equipe elaborar os seguintes documentos:

a) Estudos Técnicos Preliminares (ETP Digital), a fim de identificar e analisar os cenários para o atendimento da demanda que consta no DFD, bem como demonstrar a viabilidade técnica e econômica das soluções identificadas, conforme IN SEGES nº 58/2022;

b) Mapa de Riscos Digital, conforme inciso X do art. 18 da Lei nº 14.133/21;

- c) Relatório da Pesquisa de Preços e as cotações, conforme IN SEGES nº 65/2021;
- d) Termo de Referência Digital, conforme art. 40 da Lei nº 14.133/2021 e IN SEGES nº 81/2022; e
- e) Demais documentos julgados necessários.

Cap PTTC [REDACTED] - Chefe da Equipe de Planejamento;

1º Ten [REDACTED] - Membro da Equipe de Planejamento;

2º Sgt [REDACTED] - Membro da Equipe de Planejamento; e

3º Sgt [REDACTED] - Membro da Equipe de Planejamento.

Em consequência:

- (1) a Equipe de Planejamento deverá concluir os trabalhos em até 30 (trinta) dias corridos;
- (2) assim que tomar conhecimento, os militares designados compareçam à SALC para receber as orientações e os modelos de documentação; e
- (3) o CCOL, a SALC, os militares em tela e os demais interessados tomem conhecimento e as providências administrativas decorrentes.

(Nota nº 58.480, de 9 OUT 25, da SALC Cmdo 12ª RM)

b. INDENIZAÇÃO DE TRANSPORTE DE BAGAGEM NA MESMA SEDE - homologação

O Ordenador de Despesas do Cmdo 12ª RM homologou a solicitação de indenização de transporte de bagagem na mesma sede (ocupação de Próprio Nacional Residencial) dos militares abaixo, de acordo com o prescrito na Portaria nº 290 - DGP, de 9 DEZ 13.

Maj [REDACTED] do HMAM; e

Cap [REDACTED] do HMAM.

Em consequência, a STA Cmdo 12ª RM, o HMAM, os militares em tela e os demais interessados tomem conhecimento e as providências administrativas decorrentes.

(Nota nº 58.446, de 22 OUT 25, da STA Cmdo 12ª RM)

c. CERTIFICADO - apresentação

O Diretor de Avaliação e Promoções - DAProm, no uso de suas atribuições, certifica que o militar a seguir discriminado concluiu com aproveitamento o Estágio Setorial para Gestores de Processo de Processos de Promoções - ESGPP, código LBHF01, na Modalidade de Educação à Distância, em 23 OUT 25, e outorgou-lhe o respectivo certificado, para que possa gozar de todos direitos e prerrogativas legais:

Cap PTTC [REDACTED]

Em consequência, o Aj G, a B Adm Ap, a SPP, a SVP, o militar em tela e os demais interessados tomem conhecimento e as providências administrativas decorrentes.

(Nota 58.488, de 23 OUT 25, da SPP Cmdo 12ª RM)



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

TERMO DE JUNTADA POR ANEXAÇÃO DE DOCUMENTO

Termo nº 001/2025 - Processo 64321.021959/2025-03

Em 03/11/2025 às 15:15, faço anexar ao presente processo 64321.021959/2025-03, o(s) documento(s): equipe plan cont chamada publica QS_nota_bi publicado.pdf.

 - 1º Ten
Adjunto da Seção de Aquisições, Licitações e Contratos



MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO DA 12ª REGIÃO MILITAR
(FORTE MENDONÇA FURTADO)

**DECLARAÇÃO DE ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA
(NUP 64321.021959/2025-03)**

Conforme determina o artigo 16 da Lei Complementar nº 101, de 4 de maio de 2000, que estabelece normas de finanças públicas voltadas para a responsabilidade na gestão fiscal e dá outras providências, **DECLARO** que a presente contratação não gerará impacto orçamentário-financeiro no atual exercício e nos dois subsequentes.

DECLARO, ainda, que a contratação tem adequação orçamentária e financeira com a lei orçamentária anual, bem como compatibilidade com o plano plurianual e com a lei de diretrizes orçamentárias dois subsequentes.

Por fim, a disponibilidade orçamentária para atender a presente contratação está programada em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento da União para o exercício de 2025, nas classificações abaixo.

- Unidade/ Gestão: 160014;
- Fonte de Recursos: 0100000000;
- Programa de Trabalho Resumido: 088961;
- Natureza de Despesa: 3.3.90.30 - 7;
- Plano Interno: E6SUPLJA2QS/ E6SUPLJQSFR/ E6SUSOLOPQS.

Manaus-AM, 7 de outubro de 2025.

_____- Cel
Ordenador de Despesas da 12ª Região Militar



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

**CHAMADA PÚBLICA Nº 003/2025
NUP nº 64321.021959/2025-03**

DECLARAÇÃO DE ATIVIDADE DE CUSTEIO - DECRETO Nº 10.193/2019

Cumprindo orientação da Consultoria Jurídica da União no estado do Amazonas, esta Administração observa o Decreto nº 10.193, de 27 de dezembro de 2019 e as normas complementares previstas na Portaria ME nº 7.828, de 30 de agosto de 2022 que estabelece, no âmbito do Poder Executivo Federal, limites e instâncias de governança para a contratação de bens e serviços e para a realização de gastos com diárias e passagens, principalmente no seu art. 3º, *in verbis*:

Art. 3º A celebração de novos contratos administrativos e a prorrogação de contratos administrativos em vigor relativos a atividades de custeio serão autorizadas em ato do Ministro de Estado ou do titular de órgão diretamente subordinado ao Presidente da República.

§ 1º Para os contratos de qualquer valor, a competência de que trata o caput poderá ser delegada às seguintes autoridades, permitida a subdelegação na forma do § 2º:

- I - titulares de cargos de natureza especial;**
- II - dirigentes máximos das unidades diretamente subordinadas aos Ministros de Estado; e**
- III - dirigentes máximos das entidades vinculadas.**

§ 2º Para os contratos com valor inferior a R\$ 10.000.000,00 (dez milhões de reais), a competência de que trata o caput poderá ser delegada ou subdelegada aos subsecretários de planejamento, orçamento e administração ou à autoridade equivalente, permitida a subdelegação nos termos do disposto no § 3º.

§ 3º Para os contratos com valor igual ou inferior a R\$ 1.000.000,00 (um milhão de reais), a competência de que trata o caput poderá ser delegada ou subdelegada aos coordenadores ou aos chefes das unidades administrativas dos órgãos ou das entidades, vedada a subdelegação.

No processo licitatório em comento, a natureza da atividade a ser contratada por intermédio da Chamada Pública nº 003/2025 – Aquisição de gêneros alimentícios, não se enquadra como Atividade de Custeio, **não sendo aplicado**, neste caso, o disposto no Art 3º do Decreto nº 10.193, de 27 de dezembro de 2019.

Manaus - AM, 07 de outubro de 2025.

 - CEL
Ordenador de Despesas da 12ª Região Militar



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

JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

1. ANÁLISE DA MODALIDADE

1.1 No inciso V, do Art 3º. Decreto nº 11.802/2023, define Compra Institucional compra de produtos da agricultura familiar para o atendimento de demandas de gêneros alimentícios ou de materiais propagativos, por parte de órgão comprador e para doação aos beneficiários consumidores atendidos pelo órgão ou pela entidade compradora, conforme disposto no art. 8º da Lei nº 14.628, de 2023.

2. ANÁLISE DA PESQUISA DE PREÇOS

Para a elaboração da planilha orçamentária estimativa das quantidades e dos valores de referência, foram levadas em consideração as necessidades desta Organização Militar e das Organizações Militares apoiadas pelo 12º Depósito de Suprimento (Órgão Provedor), para os itens, bem como os preços dos produtos realizados com fornecedores locais, conforme os documentos constantes da pesquisa de preços apensados ao processo.

3. JUSTIFICATIVA E MOTIVAÇÃO

Justifica-se a Chamada Pública para aquisição de gêneros alimentícios, para atender um efetivo aproximado de 13.850 (treze mil oitocentos e cinquenta) militares. Ao todo, são 63 (sessenta e três) Organizações Militares, sendo 27 (vinte e sete) com rancho 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 da Chamada Pública.

Há, ainda, a necessidade dos gêneros para atender num período de 12 (doze) meses a Força Tarefa Humanitária no Estado de Roraima com um efetivo de aproximadamente 543 (quinhentos e quarenta e três) pessoas entre civis e militares para 30 dias de consumo, decorrente de fluxo migratório provocado por crise humanitária no município de Boa Vista/RR (OPERAÇÃO ACOLHIDA), de acordo com o Decreto nº 10.917, de 29 de Dezembro de 2021. Ainda, atende aos diplomas legais que regulam a matéria que determina, dentre outras coisas, a obrigatoriedade de aquisição por parte dos órgãos públicos.

4. DOS RECURSOS

Os recursos a serem utilizados são destinados à aquisição de gêneros alimentícios, a fim de atender a atividade desta Organização Militar sob a rubrica da Natureza de Despesa 339030, sendo, portanto, próprios para os objetos buscados no certame.

5. DO EXPOSTO

5.1 Autorizo o início dos procedimentos licitatórios e determino a abertura do processo correspondente;

5.2 O Chefe da Seção de Aquisição, Licitação e Contratos adote as providências cabíveis de acordo com as normas em vigor.

5.3 Publique-se.

Manaus - AM, 20 de outubro de 2025.

 - Cel
Chefe do Centro de Coordenação de Operação Logística da 12ª Região Militar



**MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO MILITAR DA AMAZÔNIA
COMANDO DA 12ª REGIÃO MILITAR
(Forte Mendonça Furtado)**

**MAPA DE RISCOS
AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS
(Conforme- INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 5, DE 26 DE MAIO DE 2017)**

FASE DE ANÁLISE

- (X) Planejamento da Contratação e Seleção do Fornecedor
() Gestão do Contrato

RISCO 1		
Probabilidade:	(x) Baixa	() Média () Alta
Impacto:	() Baixa	(x) Média () Alta
Id	Dano	
1.	Estoque de artigos do Quantitativo de Subsistência (QS) nas quantidades inferiores às necessárias para atender a Operação Acolhida na região de Pacaraima/RR e Boa Vista/RR e Organizações Militares apoiadas pelo Cmdo 12ª RM por meio do seu órgão Provedor (12º B Sup), para o ano de 2025.	
Id	Ação Preventiva	Responsável
1.	Manter a Chamada Pública paralelamente aos pregões de QS para a aquisição dos gêneros necessários a fim de manter as Operações e a tropa em condições de preparo e emprego.	Equipe de planejamento Classe I CCOL/12ª RM
Id	Ação de Contingência	Responsável
1.	Reduzir a quantidade de suprimento pré-posicionado nas áreas de fronteira, de 3 (três) meses para 02 (dois) meses para manter as Operações e a tropa em condições de emprego até que o problema seja sanado.	Equipe de planejamento Classe I CCOL/12ª RM

RISCO 2		
Probabilidade:	(x) Baixa	() Média () Alta
Impacto:	(x) Baixa	() Média () Alta
Id	Dano	
1.	Suspensão das Operações e a maioria das Organizações Militares entrarem na condição de meio-expediente.	
Id	Ação Preventiva	Responsável
1.	Especificação correta dos itens no Projeto Básico, bem como utilizar a legislação em vigor adequadamente para evitar excesso de recursos e “deserção” nos itens.	Equipe de planejamento Classe I CCOL/12ª RM

Id		Ação de Contingência	
1.		Na Chamada Pública para a Agricultura familiar aumentar o volume (além dos 30%) e a quantidade de artigos do Quantitativo de Subsistência (QS) para suprir as necessidades de artigos do QS caso há problemas no Pregão.	Equipe de planejamento Classe I CCOL/12ª RM
RISCO 3			
Probabilidade:		(x) Baixa	() Média () Alta
Impacto:		(x) Baixa	() Média () Alta
Id		Dano	
1.		Falha na execução da entrega dos itens contratados (execução inadequada).	
Id		Ação Preventiva	Responsável
1.		Estabelecer um cronograma adequado para as entregas e rotinas de acompanhamento para verificar a exatidão da execução das entregas.	Fiscal de contrato nomeado para gestão do Quantitativo de Subsistência
Id		Ação de Contingência	Responsável
1.		Capacitar fiscais de contratos para que haja o acompanhamento e assessoramento adequado ao Órgão Provedor e às empresas contratadas.	Fiscal de contrato nomeado para gestão do Quantitativo de Subsistência
RISCO 4: Contratada não consegue cumprir com os contratos firmados			
Probabilidade:		(x) Baixa	() Média () Alta
Impacto:		() Baixa	() Média (x) Alta
Id		Dano	
1.		Risco de prejuízos ao orçamento	
Id		Ação Preventiva	Responsável
1.		criteriosa análise dos documentos de habilitação das licitantes	Setor de licitações
2.		Pesquisa de mercado abrangente e com variações mínimas de preços, estimando-se valores factíveis	Equipe de planejamento Classe I CCOL/12ª RM
Id		Ação de Contingência	Responsável
1.		Notificações tempestivas à contratada	Fiscal do Contrato
RISCO 5: Contratada perde as condições de habilitação no ato do pagamento da fatura			
Probabilidade:		(x) Baixa	() Média () Alta
Impacto:		() Baixa	() Média (X) Alta
Id		Dano	
1.		Empresa romper com o contrato por não pagamento	
Id		Ação Preventiva	Responsável

1.	Negociação de prazos com a empresa para regularização fiscal	Fiscal do Contrato
Id	Ação de Contingência	Responsável
1.	Notificações tempestivas à contratada	Fiscal do Contrato
RISCO 6: Falência da contratada		
Probabilidade:	(x) Baixa () Média () Alta	
Impacto:	() Baixa () Média (x) Alta	
Id	Dano	
1.	Risco de prejuízos ao orçamento	
Id	Ação Preventiva	Responsável
1.	criteriosa análise dos documentos de habilitação das licitantes	Setor de licitações
2.	Pesquisa de mercado abrangente e com variações mínimas de preços, estimando-se valores factíveis	Equipe de planejamento Classe I CCOL/12ª RM
Id	Ação de Contingência	Responsável
1.	Notificações tempestivas à contratada	Fiscal do Contrato
RESPONSÁVEL/ RESPONSÁVEIS		

Manaus-AM, 20 de outubro de 2025.


Chefe da Equipe de Planejamento


Fiscal de Contratos - Classe I CCOL 12ª Região Militar



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

MAPA DE CONSUMO DE EXERCÍCIOS ANTERIORES

1. Em conformidade com o Manual de Procedimentos para a Contratação de Bens e Serviços, o Mapa de Consumo de Exercícios Anteriores para compor processo de aquisição de Quantitativo de Subsistência (QS), realizado pelo Comando da 12ª Região Militar é o seguinte:

Ano	Quantidade Consumida	
	GÊNEROS SECOS	GÊNEROS REFRIGERADOS E FRIGORIFICADOS
2020	1.792.580 Kg	1.153.845 Kg
2021	1.588.495 Kg	1.194.158 Kg
2022	1.236.665 Kg	1.382.420 Kg
2023	1.324.805 Kg	1.384.864 Kg
2024	1.269.450 Kg	1.254.225 Kg

2. As quantidades do quadro acima expressam o consumo dos artigos do Quantitativo de Subsistência (QS) nas atividades de alimentação do efetivo de 13.850 (treze mil oitocentos e cinquenta) militares das Organizações Militares (OM) apoiadas pela 12ª Região Militar, durante os 12 (doze) meses dos anos de 2020, 2021, 2022, 2023 e 2024, todas calculadas pelo FC (Fator de Consumo), conforme prescrevem as Normas Administrativas Relativas ao Material de Gestão da Diretoria de Abastecimento (NA-RABST-EB40-N-30.950), de 11 de dezembro de 2020, [Boletim Técnico \(BT30.416-01\) - Quantitativo de Subsistência \(QS\)](#), 6ª edição 2023, Boletim Técnico (BT30.407-01) - Padronização do Consumo dos Artigos do Quantitativo de Subsistência (QS), 3ª edição 2024.

3. Assim, as quantidades solicitadas por meio do termo de abertura Nº 83-CI I/Seç Sup/CCOL, de 06 de outubro de 2025, foram calculadas de acordo com as necessidades de suprimento para atender 10 (dez) meses de consumo, mais 02 (dois) meses de Nível de Segurança (Ni Seg), e a necessidade de suprimento para atender a FT Log Hum num período de 12 (doze) meses, com um efetivo de, aproximadamente, 543 (quinhentos e quarenta e três) pessoas, entre civis e militares, apoiadas na Assistência Emergencial para acolhimento a pessoas em situação de vulnerabilidade, decorrente de fluxo migratório provocado por crise humanitária no Estado de Boa Vista (OPERAÇÃO ACOLHIDA), de acordo com o [Decreto nº 10.917, de 29 de dezembro de 2021](#).

4. As quantidades a serem licitadas são as seguintes:

Ano	Quantidade Prevista	
	GÊNEROS SECOS	GÊNEROS REFRIGERADOS E FRIGORIFICADOS
2025	1.233.933Kg	1.798.001Kg

5. As variações de consumo, tanto nos gêneros secos como nos refrigerados, não é incomum, já que o consumo não ocorre de forma linear com o passar dos anos, diversos fatores influenciam no consumo, tanto para maior como para menor. O consumo varia de acordo com os efetivos empregados em cada ano, pois existem operações militares que empregam o efetivo apoiado pela 12ª RM, mas também efetivos de outras Regiões Militares e guarnições que possuem aquisições próprias, como é o caso da Guarnição de PORTO VELHO/RO, neste caso, o consumo salta de 22 para 30 dias, de acordo com a duração das operações e o efetivo empregado.

6. O consumo também é afetado por circunstâncias e fatos não previstos, tais como operações militares inopinadas (não prevista), que aumentam o consumo, período de expedientes diferenciados em algumas Unidades do Exército na Amazônia, inclusive com emprego de efetivos que são alimentados no café, almoço, jantar e ceia, com 100% dos efetivos empregados; e Operação Amazônia que ocorreu nos últimos anos com efetivos diferenciados, em cada desdobramento, em diversas Guarnições de Fronteira, com o emprego de efetivos do CMA e de outros Comandos Militares de Área.

7. Outros fatores que influenciam no consumo são: atraso nas entregas; distrato de contratos cujos fornecedores demonstraram ou demonstram incapacidade de fornecimento, de acordo com o previsto na legislação em vigor; reprovação de itens na análise do LIAB, o que obriga a alteração de cardápios e até mesmo a diminuição da Quantidade Tabelar de itens, ocorrência comum em artigos refrigerados que são reprovados em análise do Laboratório de Inspeção de Alimentos e Bromatologia (LIAB), por estarem em desacordo com as especificações previstas, tais como: temperatura inadequada, descongelamento, dentre outras; a inclusão ou exclusão de artigos na cadeia de suprimento; e aumento de efetivos das OM.

8. Além de comum, a variação de consumo continuará a ocorrer, pois o Exército Brasileiro, além de realizar a provisão para a manutenção da vida vegetativa de suas Organizações Militares, é empregado em inúmeras atividades na Amazônia Ocidental - previstas e imprevistas - o que obriga o ajuste dos efetivos empregados, principalmente para maior, sendo necessária provisão de suprimento além da prevista para a vida vegetativa.

Manaus, AM, 20 de outubro de 2025.

[Redacted Signature] – Cap
Chefe Seç Sup Cl I

Matriz de Gerenciamento de Riscos 20/2025

1. Informações Básicas

Número da Matriz de Alocação de Riscos	Responsável pela Edição	Data de Criação
20/2025		09/10/2025 16:17
Objeto da Matriz de Riscos		
Aquisição de quantitativo de subsistência (QS). Chamada pública para a agricultura familiar - 03/2025		

2. Histórico de Revisões

Nenhuma Revisão encontrada.

3. Riscos Identificados

Número	Risco	Causa do Risco	Fase	Alocado para	Nível do Risco (I x P)	Nº Item
R-01	A contratada entregar os itens fora do padrão exigido no Termo de Referência , causando reprovação no Laboratório de Inspeção de Alimentos e Bromatologia - LIAB	A contratada desconhece a Legislação. Boletins Técnicos elaborados pela Diretoria de Gestão de Contrato de Abastecimento do Exército Brasileiro.		Contratada	Alto	
Impactos						
1	Estoque de artigos do Quantitativo de Subsistência (QS) nas quantidades inferiores às necessárias para atender a Operação Acolhida na região de Pacaraima/RR e Boa Vista/RR e Organizações Militares apoiadas pelo Cmdo 12ª RM por meio do seu órgão Provedor (12º B Sup), para o ano de 2025 e 2026					
Ações Preventivas						
P-01	Utilizar os pregões das demais Regiões Militares, como UG não participante, “CARONA”, para a aquisição dos gêneros necessários para manter as Operações e a tropa em condições de preparo e emprego.Realização de Vídeo Conferência e Reuniões, com os fornecedores, para orientar sobre a Legislação e Boletins Técnicos.					
Ações de Contingência						
C-01	Reduzir a quantidade de suprimento pré-posicionado nas áreas de fronteira, de 3 (três) meses para 02 (dois) meses para manter as Operações e a tropa em condições de emprego até que o problema seja sanado.					
Número	Risco	Causa do Risco	Fase	Alocado para	Nível do Risco (I x P)	Nº Item
R-02	Licitação Deserta	Objetos muito específicos, desinteresse do mercado. Preço de referência alterado por Planeamento determinação do órgão de controle externo.	Planejamento	Administração	Médio	
Impactos						
1	Suspensão das Operações e a maioria das Organizações Militares entrarem na condição de meio-expediente.					
Ações Preventivas						
P-01	Especificação correta dos itens no Projeto Básico, bem como utilizar a legislação em vigor adequadamente para evitar excesso de recursos e “deserção” nos itens. Realização de Vídeo Conferência e Reuniões, com os fornecedores, para orientar sobre a Legislação e Boletins Técnicos.					
Ações de Contingência						
C-01	Na Chamada Pública para a Agricultura familiar aumentar o volume (além dos 30%) e a quantidade de artigos do Quantitativo de Subsistência (QS) para suprir as necessidades de artigos do QS caso haja problemas no pregão.					
Número	Risco	Causa do Risco	Fase	Alocado para	Nível do Risco (I x P)	Nº Item
R-03	Não cumprimento dos prazos de entrega por parte da contratada	A contratada não tem um planejamento logístico, não calculando corretamente o prazo de entrega. A contratada não ter o produto na data estipulada para a entrega.	Gestão de Contrato	Contratada	Alto	

Impactos	
1	Falha na execução da entrega dos itens contratados (execução inadequada). Paralisação parcial das atividades, pois impacta na realização da atividades diárias das Organizações Militares.
Ações Preventivas	
P-01	Estabelecer um cronograma adequado para as entregas e rotinas de acompanhamento para Responsável: [REDACTED] verificar a exatidão da execução das entregas. Realização de Vídeo Conferência e Reuniões, com os fornecedores, para orientar sobre dificuldades logísticas na Amazônia.
Ações de Contingência	
C-01	Capacitar fiscais de contratos para que haja o acompanhamento e assessoramento adequado ao Responsável: [REDACTED] Órgão Provedor e às empresas contratadas. Aplicação de sanções contratuais.

4. Acompanhamento das Ações de Tratamento de Riscos

Nenhum acompanhamento incluído.

5. Responsáveis / Assinantes

Nenhum responsável assinante incluído.

Manaus-AM, 20 de outubro de 2025.

[REDACTED]
Chefe da Equipe de Planejamento

[REDACTED]
Fiscal de Contratos - Classe I CCOL 12ª Região Militar



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

MEMÓRIA DE CÁLCULO DAS QUANTIDADES DE ARTIGOS DO QUANTITATIVO DE SUBSISTÊNCIA (QS) A SEREM ADQUIRIDOS POR MEIO DA AGRICULTURA FAMILIAR

NOÇÕES BÁSICAS SOBRE O CICLO DE SUPRIMENTO CLASSE I

INTRODUÇÃO

1. O fornecimento de alimentação, no Exército Brasileiro (EB), é feito basicamente da seguinte forma:

- a. Alimentação em Rancho (**objeto da Chefia de Suprimento**);
- b. Alimentação em Pecúnia (auxílio-alimentação);
- c. Diárias;
- d. Suprimento de Fundos;
- e. Gratificação de representação;
- f. Ajuda de Custo.

2. Das formas dispostas anteriormente, cabe ao Comando Logístico (COLOG), por intermédio da Chefia de Suprimento (C Sup), gerenciar a atividade de suprimento Classe I, por meio de **fornecimento de alimentação em rancho aos militares no âmbito do EB**, conforme ilustração subsequente:



3. O fornecimento de alimentação em rancho é a concretização de diversas outras fases menores que o antecedem. Dessa forma, para que o alimento chegue à ponta da linha, nos diversos níveis de comando, nos diversos tipos de OM do EB, nos diversos setores de aprovisionamento, são desenvolvidas, basicamente, as seguintes ações de forma descentralizada:

- a. Planejamento doutrinário;
- b. Planejamento orçamentário;
- c. Provisão de créditos orçamentários;
- d. Licitação;
- e. Contratação;
- f. Recebimento;
- g. Distribuição;
- h. Armazenamento;

i. Consumo.

4. Na C Sup são executados, principalmente, o planejamento doutrinário, o planejamento orçamentário e a provisão de créditos orçamentários.

5. Especificamente, a C Sup executa a licitação e a contratação de ração operacional para todo Exército Brasileiro, as quais são distribuídas nos diversos OP.

6. Para consecução desse objetivo, como dito na introdução, a Seção de Gestão Logística de Subsistência (SGLS) divide seu orçamento em assuntos, para administrar de forma mais eficiente.

7. Com base nessa divisão, deduz-se que a Seção de Gestão Logística de Subsistência (SGLS) da C Sup, também responsável pela descentralização de recursos orçamentários que não são suprimento Classe I, mas que guardam estrita e direta relação com a atividade dos setores de aprovisionamento e dos depósitos/câmaras frigoríficas de gêneros alimentícios dos OP, sobretudo nas seguintes áreas:

a. Aquisição de material/contratação de serviço para manutenção de bens imóveis;

b. Aquisição de material/contratação de serviço para manutenção de bens móveis;

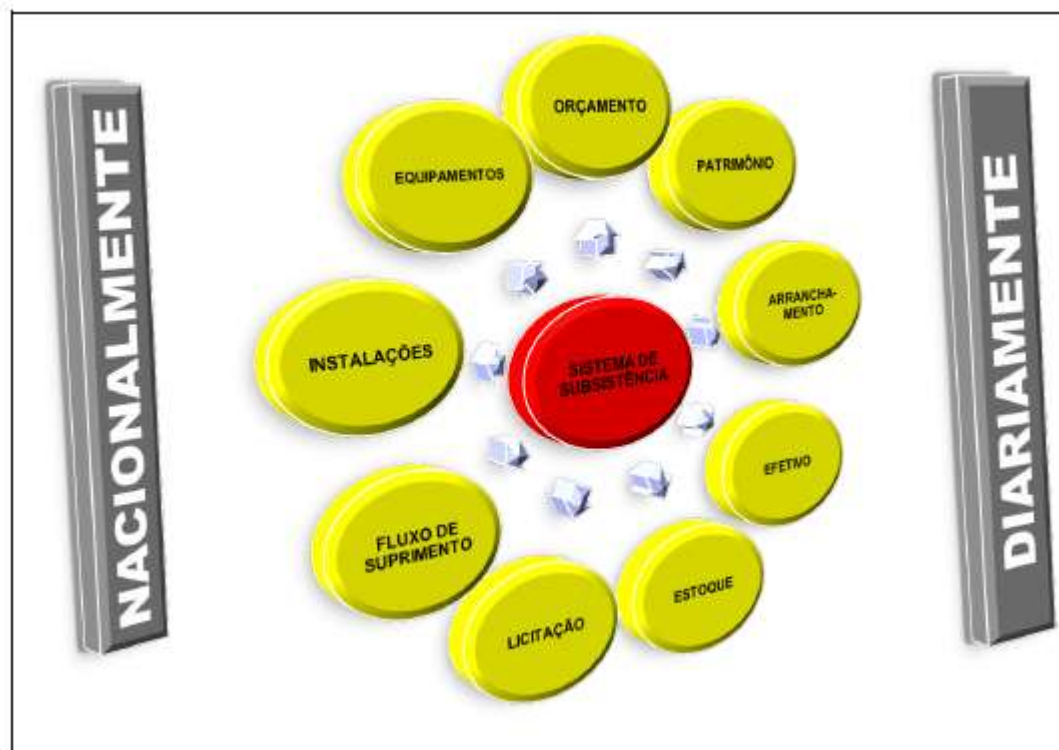
c. Aquisição de equipamentos domésticos/industriais para cozinha;

d. Aquisição de mobiliário para cozinha.

e. Aquisição de equipamento para depósitos;

f. Aquisição de mobiliário para depósitos.

8. Destaca-se, ainda que, dentro dos diversos assuntos abordados pela SGLS no que tange à atividade de suprimento Classe I, diversas tarefas são executadas, sendo exemplo a figura a seguir:



9. Por fim, a partir desse ponto, serão explicadas as definições basilares para o entendimento do ciclo do suprimento Classe I no âmbito do EB, cuja importância do entendimento é anseio da Chefe de Suprimento (C Sup).

ETAPA

10. O fornecimento da alimentação em rancho requer padronizações e conceitos básicos, a fim de possibilitar a mensuração de quanto adquirir e fornecer ao efetivo alimentado.

11. Nesse contexto, destaca-se o conceito de etapa de alimentação, que é a importância em valor financeiro destinado ao custeio da alimentação de um militar, por dia, em determinada área considerada. Na prática, é o valor base usado para cálculo da alimentação fornecida em rancho.

12. No EB, o valor da etapa base é formado pelo somatório de duas parcelas. Essas parcelas são denominadas quantitativos, sendo os seguintes:

a. **Quantitativo de Subsistência (QS):** é a parte do valor da etapa base que se destina à aquisição de gêneros de alimentação básicos que serão recebidos, estocados e distribuídos pela cadeia de suprimento, por intermédio dos Órgãos Provedores (OP);

b. **Quantitativo de Rancho (QR):** é parcela do valor da etapa base que se destina à aquisição dos demais gêneros de alimentação que não são adquiridos no QS por exclusão); a aquisição é feita diretamente pela ponta da linha, ou seja, pelas OM que possuem rancho.

13. São características da etapa base de alimentação do EB:

- a. seu valor destina-se a alimentação de um militar por dia;
- b. inclui todas as refeições feitas pelo militar por dia;
- c. o valor base é único para emprego em todo território nacional;
- d. o valor base é único para todos os militares autorizados, independente de posto, graduação, cargo ou função;
- e. Não pode ser combinada com outra forma de auxílio ou benefício de alimentação.

14. Embora tanto o QR quanto o QS sejam importâncias financeiras que compõem uma etapa, na prática representam o seguinte:

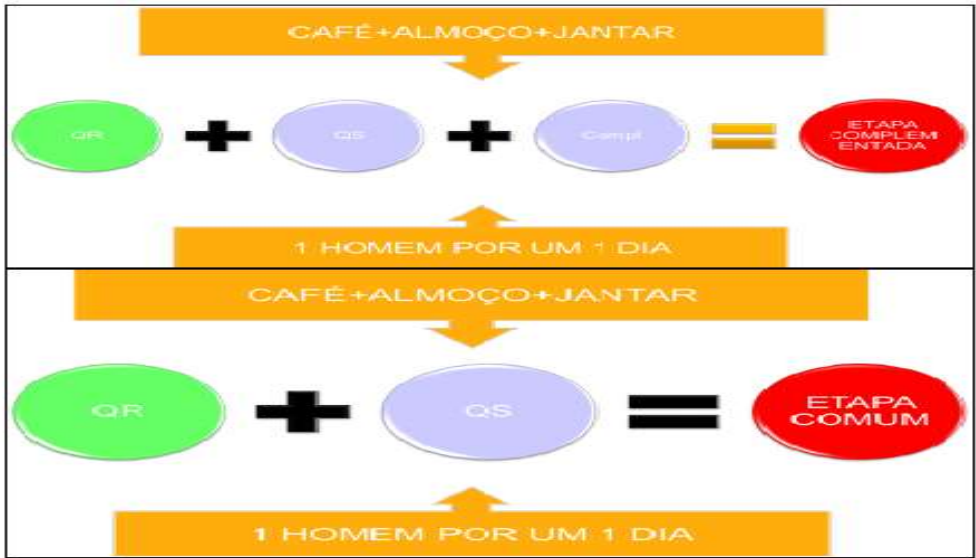
MODALIDADE DE ETAPA	PARCELAS	EMPREGO	FATOR GERADOR
Etapa Comum (base)	QS + QR	Por homem e por dia	Militar arranchado
Etapa Complementada	QS + QR + Complementos	Por homem e por dia	Militar arranchado + maior custo de vida ou a demanda de maior gasto calórico em função do desgaste físico

15. A etapa pode, ainda, ser complementada, a fim de se adequar às determinadas situações geográficas e de emprego da tropa, recompondo o valor financeiro em função do maior custo de vida ou a demanda de maior gasto calórico em função do desgaste físico. Esses complementos terão seu valor e sua aplicação em função do quantitativo ao qual se ligam. Suas definições serão abordadas nos PDR Log A1 e A2.

16. Assim, têm-se as seguintes modalidades de etapas no EB:

MODALIDADE DE ETAPA	PARCELAS	EMPREGO	FATOR GERADOR
Etapa Comum (base)	QS + QR	Por homem e por dia	Militar arranchado
Etapa Complementada	QS + QR + Complemento	Por homem e por dia	Militar arranchado + maior custo de vida ou demanda de maior gasto calórico em função do desgaste físico.

17. As etapas, comum e complementada, podem ser ilustradas da seguinte forma:



EFETIVO

18. Em face de a etapa ser sacada por militar, algumas orientações e conceitos devem ser ratificados no que tange ao universo de militares alimentados, permitindo que não haja confusão ao se determinar quem alimentar e quantos alimentar.

19. Preliminarmente, a C Sup trata obrigatoriamente de alimentação de militares da ativa do EB que fazem suas refeições em rancho, incluindo os prestadores de tarefa por tempo certo (PTTC), em função da classificação funcional e programática do recurso orçamentário destinado pelo EME para ser gerido sob sua competência. Isso significa que civis, militares de outras forças, programas sociais, entre outras situações não serão atendidas pela C Sup ordinariamente.

20. Porém, extraordinariamente, em caso de haver dotação orçamentária específica recebida pela Chefia de Suprimento (C Sup), combinado com uma legislação específica que ampare o emprego, civis e militares de outras forças serão atendidos, como no caso de operações do Ministério da Defesa e programas de inclusão social por meio do desporto. Nesses casos, o recurso orçamentário é recebido e descentralizado pela C Sup. Dessa forma, tem-se a seguinte situação no universo de pessoas atendias pela Chefia de Suprimento:

UNIVERSO	ATENDIMENTO PELA D ABST	DOTAÇÃO	SOLICITAÇÃO PELAS OM
Militares da ativa do EB (inclusive PTTC)	Obrigatório	De responsabilidade exclusiva da D Abst	Não cabe solicitação, pois o provimento é automático conforme regras do PDR Log A1 e A2
Civis e Militares outras FFAA	A depender da dotação orçamentária específica	De outros ODS/ENTEIDADES/ÓRGÃOS	Mediante solicitação (demonstrada neste PDR Log)

21. Dessa forma, nenhum militar ou civil externo ao EB poderá se arrancar nas OM desse Comando sem que haja autorização de ODS/Diretoria competente, aliada a existência de previsão orçamentária prévia e específica.

22. É importante destacar que, como regra geral, o militar ou civil do EB que perceba qualquer forma de auxílio, ajuda, gratificação ou bônus de alimentação, ou outro que contemple, implicitamente, a aquisição de alimentação, **não poderá ser arranchado, mesmo que pertença a uma OM que possua rancho.**

23. Aos militares que integram o efetivo pronto e que fazem jus ao direito de serem alimentados em rancho, **somente será autorizado o arranchamento nos dias em que ocorrer expediente integral, podendo realizar a refeição cujo horário ocorra durante o expediente.**

24. Nos dias não úteis, como feriados e finais de semana, bem como nas refeições fora do expediente, somente estarão autorizados a serem alimentados em rancho os militares que estiverem:

- a. em serviço de escala;
- b. em cumprimento de missão devidamente autorizada pelo comandante (não podendo ultrapassar o efetivo implantado pela Chefia de Suprimento);
- c. punidos;
- d. baixados à enfermaria da OM;
- e. na situação de aluno/cadete de curso de formação em estabelecimento de ensino obrigatório.

25. Ao militar residente ou alojado em OM (vulgo “laranjeira”) não é permitida a realização de refeição fora do expediente, a menos que haja amparo legal ou ocorra uma das situações descritas anteriormente. Não cabe ao Comandante, Chefe ou Diretor autorizar o arranchamento de militares nessa situação, sobretudo sob o argumento usual de cumprimento de missão.

26. Da mesma forma, não cabe ao Comandante, Chefe ou Diretor impedir que o militar realize sua refeição que tem direito por ter trabalhado um expediente integral, ainda que o expediente seja em horário e duração diferenciados dos usais (como, por exemplo, nas unidades de saúde).

27. Tomando-se por base a definição do universo alimentado pela C Sup, é importante relembrar os conceitos de:

a. **Efetivo Implantado:** é o efetivo pronto para o serviço na OM que serve como limite máximo de saque de qualquer Quantitativo e Complementos. Tem as seguintes características:

- 1) é composto por militares que fazem jus ao direito de alimentação em rancho e que fazem parte da OM considerada;
- 2) atualmente usa-se, como referência, o efetivo implantado na OM constante do banco de dados do Centro de Pagamento do Exército (CPEx);
- 3) não contempla militares de outras OM que se encontrem, temporariamente, realizando as refeições em uma determinada OM;

b. **Efetivo Alimentado Autorizado:** é o efetivo máximo que poderá fazer uma ou mais refeições no dia e para o qual serão sacados Quantitativos e Complementos. Será definido com base no arranchamento, sendo, portanto, uma previsão. Tem as seguintes características:

- 1) é composto por militares que fazem jus ao direito de alimentação em rancho e que fazem parte da OM considerada;
- 2) poderá ser composto de militares de outras OM, caso haja autorização;
- 3) será definido para cada dia da semana e por dias úteis e não úteis, não podendo ultrapassar as porcentagens de arranchamento autorizadas pela Chefia de Suprimento;

4) representa o efetivo máximo que o Cmt/Ch/Dir poderá alimentar por dia, desde que respeitado o universo autorizado, no dia considerado, que poderá realizar a refeição.

c. **Efetivo Alimentado:** é o efetivo que faz uma ou mais refeições no dia, ou seja, que comparece às refeições de fato, para o qual são sacados Quantitativos e Complementos. Tem as seguintes características:

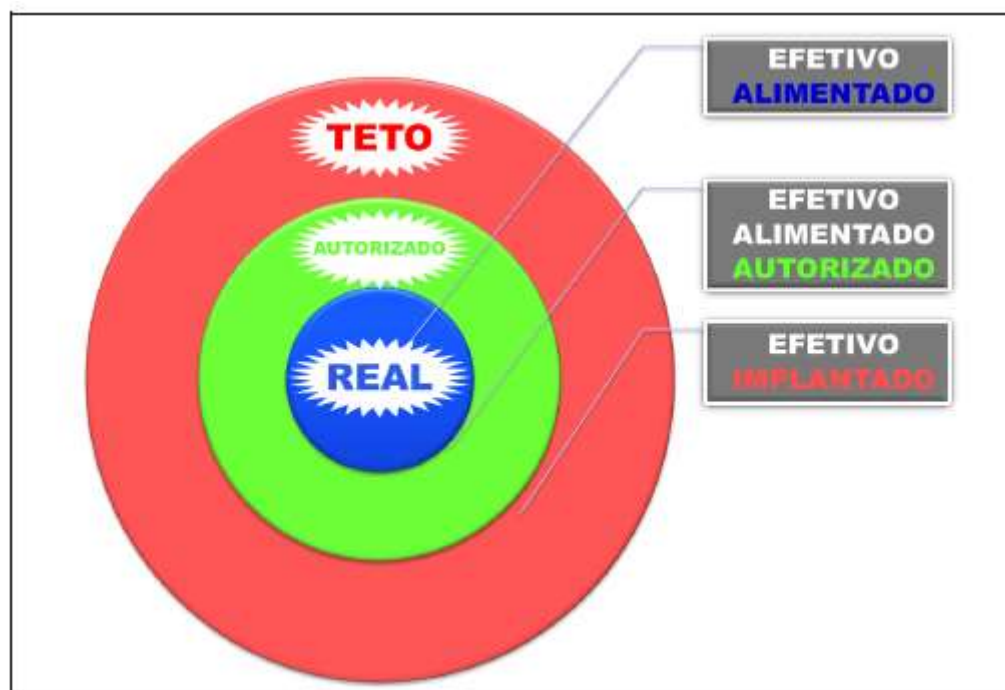
1) é composto por militares que fazem jus ao direito de alimentação em rancho e que fazem parte da OM considerada;

2) poderá ser composto de militares de outras OM, caso haja autorização;

3) para o QS, contempla todos os militares pertencentes ao efetivo implantado que realizaram as refeições em um determinado dia, podendo incluir aqueles de outras OM, desde que autorizados pela legislação e devidamente discriminados na documentação de arranhamento;

4) para o QR, contempla o maior efetivo de militares que compareceu a uma determinada refeição no dia, podendo incluir aqueles de outras OM, desde que autorizados pela legislação e devidamente discriminados na documentação de arranhamento.

28. A figura seguinte ilustra os diversos conceitos de efetivo:



29. Partindo-se dessas definições, surgem outras que servirão de base para definir as quantidades a serem sacadas dos quantitativos e complementos que compõem

a etapa. São elas:

a. **Quantidade Consumida:** é a quantidade de gêneros que após o saque, realmente foi empregada no preparo da alimentação. Na prática representa a quantidade de gêneros que é consumida pelo Efetivo Alimentado.

b. **Quantidade Permitida para Consumo:** é a quantidade de gêneros que poderá ser sacada em face do produto do efetivo alimentado autorizado em todas as refeições pela quantidade tabelar e/ou ficha técnica dos gêneros do QS e QR necessários para as preparações de cada refeição do cardápio diário. Na prática representa a quantidade de gêneros que poderá ser consumida, tomando-se por base o Efetivo Alimentado Autorizado.

c. **Quantidade Máxima Permitida para Consumo:** é a quantidade máxima de gêneros que teoricamente poderia ser sacada em face do produto do efetivo implantado em todas as refeições pela quantidade tabelar e/ou ficha técnica dos gêneros do QS e QR necessários para as preparações de cada refeição do cardápio diário. Na prática representa a quantidade de gêneros que poderia ser consumida, tomando-se por base o Efetivo implantado.

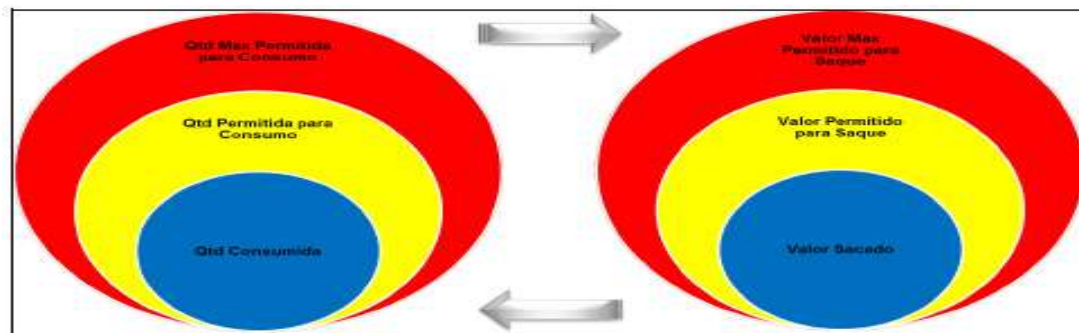
30. Das definições de quantidades, derivam-se outras que servirão de base para quantificar os valores a serem sacados dos quantitativos e complementos que compõem a etapa. São elas:

a. **Valor Sacado:** é o valor resultante da quantidade de gêneros empregados na preparação das refeições de um determinado cardápio por seus valores unitários. Representa o valor monetário do que, de fato, foi gasto na preparação diária das refeições de um determinado cardápio, ou seja, o valor da Quantidade Consumida.

b. **Valor Permitido para Saque:** é o valor resultante do produto dos valores dos quantitativos e complementos pelo efetivo que se arranchou para as refeições de um determinado dia, ou seja, pelo efetivo Alimentado Autorizado; representa o valor que poderá se gastar nas refeições de um determinado cardápio, ou seja, o valor da Quantidade Permitida para Consumo.

c. **Valor Máximo Permitido para Saque:** é o valor resultante do produto dos valores dos quantitativos e complementos pelo efetivo máximo previsto em uma OM com base no CPEx, ou seja, pelo efetivo implantado; representa o valor máximo que poderá se gastar no preparo das refeições de um determinado cardápio, ou seja, o valor da Quantidade Máxima Permitida para Consumo.

31. A ilustração seguinte demonstra a relação entre os conceitos de efetivo e quantidades:



32. Resumidamente, tem-se:

EFETIVO IMPLANTADO	EFETIVO ALIMENTADO
Média anual do efetivo da OM segundo dados do CPEX.	Efetivo que realmente compareceu às refeições.
Corresponde ao efetivo máximo para o saque da etapa em uma OM.	Corresponde ao efetivo realmente utilizado para o saque da etapa em uma OM.
Pela D Abst: Usado para fins de planejamento e provisão orçamentária às OM. Pelas RM e OP: usado para fins de controle do limite máximo permitido para saque de etapas. Pela OM: usado para fins de controle o efetivo máximo que pode fazer refeições num determinado dia.	Pela OM: usado para fins de saque dos quantitativos e dos gêneros. Pelo OP/RM: usado para fins de auxílio na confecção do Fator de Consumo das OM e Regional. Pela D Abst: usado para fins de auditorias.

33. Com base nos parâmetros acima explicitados, realizamos os cálculos das quantidades dos artigos do Quantitativo de Subsistência (QS) a serem adquiridos por meio de Pregão Eletrônico (SRP) para atender ao efetivo de militares das OM jurisdicionadas pela 12ª Região Militar e efetivo da FT Log Hum no Estado de RORAIMA apoiados na Operação Acolhida, como seguem:

34. Frequência de Consumo:

ARTIGO	FREQUÊNCIA 22 DIAS	FREQUÊNCIA 30 DIAS
Carne bovina	10	13
Aves	8	11
Carne suína	2	3
Pescados	2	3
Soma	22	30

35. Além da metodologia de cálculo aplicada, no momento da aquisição o órgão requisitante (Órgão Provedor) deverá levar em consideração, além da média de consumo dos últimos 12 (doze) meses de expediente integral (**efetivo alimentado**, letra c, do número 3, do item 27), o estoque existente nos depósitos do OP e nas OM apoiadas, haja vista que, em função de variação de efetivos, aceitação do artigo por parte da tropa, dias de expediente diferenciados, reprovações de itens por estarem fora das especificações e outras ocorrências, o consumo de cada artigo pode oscilar entre consumo menor e maior, ajustando as quantidades a serem adquiridas (empenhadas), para evitar aquisição além ou aquém do necessário, evitando falta ou quebra do artigo.

Manaus, AM, 07 de outubro de 2025.

CAP

Assessor da Seção de Suprimento Classe I

Nr de meses para aquisição (incluindo o Nível de Segurança de 05 meses)

10
0%

12
0%

PCA - QS

11.911

EFETIVOS APOIADOS PELA 12ª REGIÃO MILITAR					
EFETIVO DAS ORGANIZAÇÕES MILITARES EXCETO PELOTÕES ESPECIAIS E Op ACOLHIDA		PELOTÕES ESPECIAIS (PEF)		OPERAÇÃO ACHOLHIDA	
Efetivo	12.967	Efetivo	1.056	Efetivo	543
Nr dias a Alimentar :	22	Nr dias a alimentar (PEF:	30	Nr dias a alimentar (PEF:	30
Percentual (média de consumo):	50%	Percentual (100%):	100%	Percentual (100%):	100%

Artigo	Qtde Tab	Cálculo para as Organizações Militares, exceto pef e Op ACOLHIDA (Kg/L)	Ccálculo para os Pelotões Especiais de Fronteira (PEF) (Kg/L)	Necessidade Mensal Total 12ª RM	Necessidade Total para	Cálculo para a Operação ACOLHIDA (Kg/L)	Cálculo para a Operação ACOLHIDA (Kg/L)	Total (Kg)	Total da Agricultura Familiar
				Mensal	10 meses 12ª RM	Mensal	12 meses Op ACOLHIDA		(aprox. 05 meses)
AÇUCAR (CRISTAL)	0,060	8.558	1.901	10.459	104.590	977	11.724	44.199	44.199
ARROZ BENEFICIADO E POLIDO	0,120	17.116	3.802	20.918	209.180	1.955	23.460	232.640	100.025
FEIJÃO COMUM PRETO	0,120	17.116	3.802	20.918	209.180	1.955	23.460	60.044	60.000
FEIJÃO COMUM CORES	0,120	17.116	3.802	20.918	209.180	1.955	23.460	80.261	80.242
ÓLEO SOJA REFINADO	0,030	4.279	950	5.229	52.290	489	5.868	58.158	48.834
FILÉ DE PEITO DE FRANGO	0,440	22.822,00	5.111,00	27.933	279.330	2.628	31.536	100.099	100.096
COXA COM SOBRECOXA DE FRANGO	0,560	29.046,00	6.505,00	35.551	355.510	3.345	40.140	100.099	100.098
PESCADO MATRINXÃ ESPALMADO CONGELADO	0,560	7.262,00	1.774,00	9.036	90.360	912	10.944	26.035	26.035
PESCADO PIRARUCU EM FILÉ CONGELADO	0,460	5.965,00	1.457,00	7.422	74.220	749	8.988	26.044	26.044
PESCADO TAMBAQUI EM BANDA CONGELADO	0,560	7.262,00	1.774,00	9.036	90.360	912	10.944	26.035	26.035
SOMA								182.275	

FRIGORIFICADOS		
ARTIGO	FREQUÊNCIA 22 DIAS	FREQUÊNCIA 30 DIAS
Carne bovina	10	13
Aves	8	11
Carne suína	2	3
Pescados	2	3
Soma	22	30

Obs: 1. para efeito de cálculo dos **itens frigorificados** foi considerado o consumo mensal (FC) de cada artigo e a frequência de consumo dos artigos para atender aproximadamente 05 meses.
2. para os cálculos dos **itens secos** foi considerado o consumo mensal (FC) de cada artigo, também calculado para atender 05 meses.



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

TERMO DE JUNTADA POR ANEXAÇÃO DE DOCUMENTO

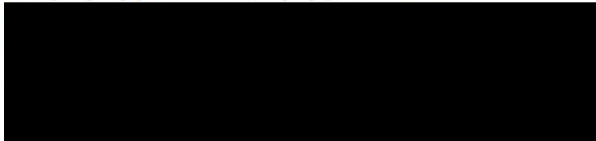
Termo nº 002/2025 - Processo 64321.021959/2025-03

Em 07/11/2025 às 09:07, faço anexar ao presente processo 64321.021959/2025-03, o(s) documento(s): Projeto_Basico_paraassinaturaassinadoassinadoassinado.pdf, Estudo_Tecnico_Preliminarassinadoassinadoassinado.pdf, Declaracao de adequacao orcamentaria - ASSINADO.pdf, Declaração de atividade de custeio- ASSINADO.pdf, Justificativa_da_Certificacao_-okassinado.pdf, Justificativa_da_Contratacaoassinado.pdf, MAPA_DE_RISCOS_- Chamada_publica_03-2025_QSassinadoassinado.pdf, Mapa_Demonstrativo_de_Consumo_Exercicio_Anterior_- Chamada_Publica_03-2025assinado.pdf, Matriz_de_Gerenciamento_de_Riscos_20_2025_- _MR160014_000020_2025assinadoassinado.pdf, MEMORIA_DE_CALCULO_- _03-2025assinado.pdf.

████████████████████ 1º Ten
Adj CCOL-CI I.02



**TEMPERANO INDUSTRIA E COMERCIO DE
PRODUTOS ALIMENTÍCIOS**



Ao Exército Brasileiro,

Ao cumprimentá-lo, viemos apresentar a nossa Proposta Orçamentária:

**AQUISIÇÃO DOS ARTIGOS DO QUANTITATIVO DE SUBSISTÊNCIA
ORÇAMENTO CHAMADA PÚBLICA**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CAT MAT	UND DE MEDIDA	REQUISICÃO MÍNIMA A CADA PEDIDO	REQUISICÃO MÁXIMA A CADA PEDIDO	QNT TOTAL	VALOR UNIT MÁXIM O ACEITÁ VEL (R\$)	VALOR TOTAL MÁXIMO ACEITÁVEL (R\$)
1	AÇÚCAR CRISTAL. Grupo I, classe branco. Embalagem primária: produto embalado em saco de polietileno resistente, atóxico, com boa selagem e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 1, 2 ou 5 kg. Embalagem secundária: conjunto de unidades primárias embalado em fardo plástico, resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 30 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 20 (vinte) 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, 3ª edição 2024, 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	45.000	45.000	R\$ 5,27	R\$ 237.150,00
2	ARROZ BENEFICIADO E POLIDO TIPO 1. Embalagem primária: produto embalado em saco de polietileno resistente, atóxico, com boa selagem e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 1, 2 ou 5 kg. Embalagem secundária: conjunto de unidades primárias embalado em fardo plástico, resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 30 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 10 (dez) meses. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; prazo de validade; e informações quanto à classificação vegetal. O produto, no ato de entrega no OP, deverá estar acompanhado do respectivo Certificado de Classificação emitido por pessoa física ou jurídica devidamente habilitada ou credenciada (documentação original ou cópia autenticada O produto, no ato de entrega no OP, deverá estar acompanhado do respectivo Certificado de Classificação emitido por pessoa física ou jurídica devidamente habilitada ou credenciada (documentação original ou	458904	Kg	27.000	100.000	100.000	R\$ 5,80	R\$ 580.000,00

	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 [REDACTED]							
3	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 [REDACTED]	447636	Kg	27.000	100.000	100.000	R\$ 12,90	R\$ 1.290.000,00
4	FEIJAO ANAO OU COMUM – CLASSE CORES TIPO 1. Embalagem primária: produto embalado em saco de polietileno resistente, atóxico, com boa selagem e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 1 kg. Embalagem secundária: conjunto de unidades primárias embalado em fardo plástico, resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 30 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 5 (cinco) meses. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; prazo de validade; e informações quanto a classificação vegetal. O produto, no ato de entrega no OP, deverá estar acompanhado do respectivo Certificado de Classificação emitido por pessoa física ou jurídica devidamente habilitada ou credenciada (documentação original ou cópia autenticada). Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-21, 3ª edição 2024, que se encontra anexa ao edital ou através do link [REDACTED]	464553	Kg	27.000	80.000	80.000	R\$ 7,90	R\$ 632.000,00

	<u>especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-q5</u>							
5	FEIJÃO ANÃO OU COMUM – CLASSE PRETO TIPO 1. Embalagem primária: produto embalado em saco de polietileno resistente, atóxico, com boa selagem e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 1 kg. Embalagem secundária: conjunto de unidades primárias embalado em fardo plástico, resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 30 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 5 (cinco) meses. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; prazo de validade; e informações quanto a classificação vegetal O produto, no ato de entrega no OP, deverá estar acompanhado do respectivo Certificado de Classificação emitido por 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	464552	Kg	27.000	60.000	60.000	R\$ 7,90	R\$ 474.000,00
6	ÓLEO DE SOJA REFINADO, tipo 1. Embalagem primária: galão tipo PET, com alça, atóxico, com volume de 0,9 litros e com abertura na parte superior a prova de violação. Capacidade: 0,9 litros. Embalagem secundária: conjunto de unidades primárias embalado em fardo caixa resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 20 unidades. Prazo de validade mínimo vigente de 9 (nove) meses. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; lista de ingredientes; identificação do lote; data de validade; conteúdo líquido; e classificação quanto ao tipo. Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-33, 5ª edição 2024, que se encontra anexa ao edital ou através	463692	Garrafa pet 900 ml	27.000	49.000	49.000	R\$ 10,95	R\$ 536.550,00
7	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	447594	Kg	27.000	100.000	100.000	R\$ 21,95	R\$ 2.195.000,00

	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 							
8	Pescado SURUBIM em filé congelado. Produto eviscerado, sem pele, sem cabeça e sem espinhaço. Filé obtido a partir do corte longitudinal da porção muscular desde a parte imediatamente posterior da cabeça ate o pedúnculo caudal. Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico Especial Nr 02/22, que se encontra anexado ao edital.	448906	Kg	16.799	26.000	26.000	R\$	R\$
9	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 1,500kg. Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico Especial Nr 03/22, que se encontra anexado ao edital.	448967	Kg	16.796	26.000	26.000	R\$ 45,70	R\$ 1.188.200,00
10	Pescado ARUANÃ em filé congelado. Produto eviscerado, sem pele, sem cabeça e sem espinhaço. File obtido a partir do corte longitudinal da porção muscular desde a parte imediatamente posterior da cabeça ate o pedúnculo caudal. Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico Especial Nr 02/22, que se encontra anexado ao edital.	460252	Kg	13.347	26.000	26.000	R\$ 0	R\$ 0
11	Pescado JARAQUI espalmado congelado Peixe eviscerado cortado longitudinalmente à coluna vertebral, com cabeça, mantendo os dois flancos unidos, preservando. Único corte longitudinal na região abdominal, preservando as massas musculares. Ticado Peso médio de 0,450 Kg. Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico Especial Nr 01/22, que se encontra anexado ao edital.	448933	Kg	7.204	26.000	26.000	R\$ 0	R\$ 0
12	Pescado MATRINXÃ espalmado congelado. Peixe eviscerado cortado longitudinalmente à coluna vertebral, mantendo os dois flancos unidos, preservando o espinhaço e cabeça. Único corte longitudinal na região abdominal, preservando as massas musculares. Peso individual acima de	448971	Kg	11.997	26.000	26.000	R\$ 45,00	R\$ 1.170.000,00

	0,800Kg. Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico Especial Nr 01/22, que se encontra anexado ao edital.							
13	Pescado PIRARUCU em filé congelado. Produto eviscerado, sem pele, sem cabeça e sem espinhaço. File obtido a partir do corte longitudinal da porção muscular desde a parte imediatamente posterior da cabeça ate o pedúnculo caudal. Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico Especial Nr 02/22, que se encontra anexado ao edital.	460250	Kg	25.391	26.000	26.000	R\$ 48,57	R\$ 1.262.820,00
14	Pescado SARDINHA espalmado congelado. Peixe eviscerado cortado longitudinalmente à coluna vertebral, mantendo os dois flancos unidos, preservando o espinhaço e cabeça. Único corte longitudinal na região abdominal, preservando as massas musculares. Peso médio de 0,250 Kg. Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico Especial Nr 01/22, que se encontra anexado ao edital.	460857	Kg	7.204	26.000	26.000	R\$ 0	R\$ 0
TOTAL								R\$ 9.565.720,00

**ELLER COMERCIO DE FRIOS LTDA
FRIOS PARANÁ**

CNPJ: [REDACTED] **Isc . EST. 05.436.807-3**

CEP: [REDACTED] **/ MANAUS / AM**

Nome fantasia: FRIOS PARANÁ	
Razão Social: ELLER COMERCIO DE FRIOS LTDA	
CNPJ: [REDACTED]	Isc .Est 05.436.807-3
Endereço: AV. DO TURISMO Nº 13.740	
Bairro: TARUMÃ	Cidade: Manaus
CEP: [REDACTED]	[REDACTED]
REPRES. [REDACTED]	(CEL.) REP. COMERCIAL: [REDACTED]
Banco: BRADESCO	Conta Corrente: [REDACTED]
Nome e nº da Agencia Bancária: 03053	

AQUISIÇÃO DOS ARTIGOS DO QUANTITATIVO DE SUBSISTÊNCIA

ORÇAMENTO CHAMADA PÚBLICA

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CAT MAT	UND DE MEDIDA	REQUISIÇÃO MÍNIMA A CADA PEDIDO	REQUISIÇÃO MÁXIMA A CADA PEDIDO	QNT TOTAL	VALOR UNIT MÁXIMO ACEITÁVE L (R\$)	VALOR TOTAL MÁXIMO ACEITÁVEL (R\$)
1	AÇÚCAR CRISTAL. Grupo I, classe branco. Embalagem primária: produto embalado em saco de polietileno resistente, atóxico, com boa selagem e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 1, 2 ou 5 kg. Embalagem secundária: conjunto de unidades primárias embalado em fardo plástico, resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 30 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 20 (vinte) 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, 3ª edição 2024, que se encontra anexa ao edital ou através do link [REDACTED]	603269	Kg	27.000	45.000	45.000	R\$ 3,70	R\$ 166.500,00
2	ARROZ BENEFICIADO E POLIDO TIPO 1. Embalagem primária: produto embalado em saco de polietileno resistente, atóxico, com boa selagem e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 1, 2 ou 5 kg. Embalagem secundária: conjunto de unidades primárias embalado em fardo plástico, resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 30 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 10 (dez) meses. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; prazo de validade; e informações quanto à classificação vegetal. O produto, no ato de entrega no OP, deverá estar acompanhado do respectivo Certificado de Classificação emitido por pessoa física ou jurídica devidamente habilitada ou credenciada (documentação original ou cópia autenticada O produto, no ato de entrega no OP, deverá estar acompanhado do respectivo Certificado de Classificação emitido por pessoa física ou jurídica devidamente habilitada ou credenciada (documentação original ou cópia autenticada). Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30. 404-20 3ª edição 2024, que se encontra anexa ao edital [REDACTED]	458904	Kg	27.000	100.000	100.000	R\$ 3,90	R\$ 390.000,00

3	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	447636	Kg	27.000	100.000	100.000	R\$ 19,90	R\$ 1.990.000,00
4	FEIJÃO ANÃO OU COMUM – CLASSE CORES TIPO 1. Embalagem primária: produto embalado em saco de polietileno resistente, atóxico, com boa selagem e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 1 kg. Embalagem secundária: conjunto de unidades primárias embalado em fardo plástico, resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 30 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 5 (cinco) meses. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; prazo de validade; e informações quanto a classificação vegetal. O produto, no ato de entrega no OP, deverá estar acompanhado do respectivo Certificado de Classificação emitido por pessoa física ou jurídica devidamente habilitada ou credenciada (documentação original ou cópia autenticada). Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-21, 3ª edição 2024, que se encontra anexa ao edital ou através do link	464553	Kg	27.000	80.000	80.000	R\$ 7,40	R\$ 592.000,00
5	FEIJÃO ANÃO OU COMUM – CLASSE PRETO TIPO 1. Embalagem primária: produto embalado em saco de polietileno resistente, atóxico, com boa selagem e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 1 kg. Embalagem secundária: conjunto de unidades primárias embalado em fardo plástico, resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 30 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 5 (cinco) meses. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; prazo de validade; e informações quanto a classificação vegetal O produto, no ato de entrega no OP, deverá estar acompanhado do respectivo Certificado de Classificação emitido por 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	464552	Kg	27.000	60.000	60.000	R\$ 7,00	R\$ 420.000,00

	BT30.404-21, 3ª edição 2024, que se encontra anexa ao edital ou através do link [REDACTED]							
6	OLEO DE SOJA REFINADO , tipo 1. Embalagem primária : galão tipo PET, com alça, atóxico, com volume de 0,9 litros e com abertura na parte superior a prova de violação. Capacidade: 0,9 litros. Embalagem secundária : conjunto de unidades primárias embalado em fardo caixa resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 20 unidades. Prazo de validade mínimo vigente de 9 (nove) meses. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; lista de ingredientes; identificação do lote; data de validade; conteúdo líquido; e classificação quanto ao tipo. Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-33, 5ª edição 2024, que se encontra anexa ao edital ou através do link [REDACTED]	463692	Garrafa pet 900 ml	27.000	49.000	49.000	R\$9,95	R\$ 487.550,00
7	FILE DE PETTO 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 [REDACTED]	447594	Kg	27.000	100.000	100.000	R\$ 20,95	R\$ 2.095,000,00
8	Pescado SURUBIM em filé congelado . Produto eviscerado, sem pele, sem cabeça e sem espinhaço. Filé obtido a partir do corte longitudinal da porção muscular desde a parte imediatamente posterior da cabeça ate o pedúnculo caudal. Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico Especial Nr 02/22, que se encontra anexado ao edital.	448906	Kg	16.799	26.000	26.000	R\$ 41,60	R\$ 1.081,600,00
9	Pescado TAMBQUI em banda congelado . Produto com cabeça, com escama, com pele e sem espinhas e sem nadadeiras caudal, dorsal, anal e peitoral. OBS: Cada unidade de produto com peso líquido que varia de 1,000 a 1,500kg. Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico Especial Nr 03/22, que se encontra anexado ao edital.	448967	Kg	16.796	26.000	26.000	R\$ 42,00	R\$1.092,000,00

10	Pescado ARUANÃ em filé congelado. Produto eviscerado, sem pele, sem cabeça e sem espinhaço. File obtido a partir do corte longitudinal da porção muscular desde a parte imediatamente posterior da cabeça ate o pedúnculo caudal. Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico Especial Nr 02/22, que se encontra anexado ao edital.	460252	Kg	13.347	26.000	26.000	R\$ 38,00	R\$ 988.000,00
11	Pescado JARAQUI espalmado congelado Peixe eviscerado cortado longitudinalmente à coluna vertebral, com cabeça, mantendo os dois flancos unidos, preservando. Único corte longitudinal na região abdominal, preservando as massas musculares. Ticado Peso médio de 0,450 Kg. Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico Especial Nr 01/22, que se encontra anexado ao edital.	448933	Kg	7.204	26.000	26.000	R\$17,80	R\$ 462.800,00
12	Pescado MATRINXÃ espalmado congelado. Peixe eviscerado cortado longitudinalmente à coluna vertebral, mantendo os dois flancos unidos, preservando o espinhaço e cabeça. Único corte longitudinal na região abdominal, preservando as massas musculares. Peso individual acima de 0,800Kg. Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico Especial Nr 01/22, que se encontra anexado ao edital.	448971	Kg	11.997	26.000	26.000	R\$ 45,00	R\$ 1.170,000,00
13	Pescado PIRARUCU em filé congelado. Produto eviscerado, sem pele, sem cabeça e sem espinhaço. File obtido a partir do corte longitudinal da porção muscular desde a parte imediatamente posterior da cabeça ate o pedúnculo caudal. Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico Especial Nr 02/22, que se encontra anexado ao edital.	460250	Kg	25.391	26.000	26.000	R\$ 41,60	R\$ 1.081,600,00
14	Pescado SARDINHA espalmado congelado. Peixe eviscerado cortado longitudinalmente à coluna vertebral, mantendo os dois flancos unidos, preservando o espinhaço e cabeça. Único corte longitudinal na região abdominal, preservando as massas musculares. Peso médio de 0,250 Kg. Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico Especial Nr 01/22, que se encontra anexado ao edital.	460857	Kg	7.204	26.000	26.000	R\$ 23,40	R\$ 608.400,00

a- Validade mínima da Proposta: 90 (NOVENTA) dias .

Manaus, 14 DE OUTUBRO de 2025

ELLER COMERCIO DE FRIOS LTDA
CNPJ : ██████████



Período consultado: Janeiro/2025 a Setembro/2025
Produto(s): FEIJÃO
Nível(is) de comercialização: ATACADO, PRODUTOR, VAREJO
Unidade(s) da federação: AM

Preços médios mensais

Produto	Nível de comercialização	UF	Período	Preço médio
FEIJÃO CAUPI TIPO 1 (30 kg)	ATACADO	AM	01/2025	R\$ 183,85
			02/2025	R\$ 188,60
			03/2025	R\$ 190,55
			04/2025	R\$ 194,55
			05/2025	R\$ 206,89
			06/2025	R\$ 210,20
			07/2025	R\$ 205,69
			08/2025	R\$ 199,75
			09/2025	R\$ 205,00
FEIJÃO CAUPI TIPO 1 (kg)	VAREJO	AM	01/2025	R\$ 7,25
			02/2025	R\$ 7,15
			03/2025	R\$ 7,27
			04/2025	R\$ 7,20
			05/2025	R\$ 7,53
			06/2025	R\$ 7,74
			07/2025	R\$ 7,53
			08/2025	R\$ 7,58
FEIJÃO COMUM CORES TIPO 1 (30 kg)	ATACADO	AM	01/2025	R\$ 170,40
			02/2025	R\$ 173,69
			03/2025	R\$ 169,23
			04/2025	R\$ 168,31
			05/2025	R\$ 166,42
			06/2025	R\$ 168,64
			07/2025	R\$ 167,58
			08/2025	R\$ 165,51
			09/2025	R\$ 164,00
FEIJÃO COMUM CORES TIPO 1 (kg)	VAREJO	AM	01/2025	R\$ 6,10
			02/2025	R\$ 5,96
			03/2025	R\$ 6,08
			04/2025	R\$ 5,57
			05/2025	R\$ 6,14
			06/2025	R\$ 6,10
			07/2025	R\$ 5,78
			08/2025	R\$ 5,91
			09/2025	R\$ 6,15
FEIJÃO COMUM PRETO TIPO 1 (30 kg)	ATACADO	AM	01/2025	R\$ 207,45
			02/2025	R\$ 208,91
			03/2025	R\$ 205,53
			04/2025	R\$ 202,81
			05/2025	R\$ 202,86
			06/2025	R\$ 202,76
			07/2025	R\$ 189,15

Fonte: Conab / Sistema Siagro
As informações podem ser reproduzidas, desde que citada a fonte Conab.
Proibida a comercialização das informações disponibilizadas.
Desde setembro de 2025, preços de varejo em parceria Conab e Dieese.



			08/2025	R\$ 187,80
			09/2025	R\$ 195,00
FEIJÃO COMUM PRETO TIPO 1 (kg)	VAREJO	AM	01/2025	R\$ 8,55
			02/2025	R\$ 8,88
			03/2025	R\$ 8,56
			04/2025	R\$ 8,95
			05/2025	R\$ 8,20
			06/2025	R\$ 8,30
			07/2025	R\$ 7,85
			08/2025	R\$ 7,29

Mercantilnovaera > Alimentos > Arroz, Feijão, Açúcar E Grãos



Sonora

Açúcar Cristal SONORA Especial Pacote 1kg

Cód.: 136444 / ID: 317449

~~R\$ 4,49~~

R\$ 3,99

ou 3x de R\$ 1,33

- 1 +

 **COMPRAR**

[+Faça login pra adicionar produtos à lista](#)

 Calcular frete

CALCULAR

Descrição

Açúcar Cristal SONORA Especial Pacote 1kg

[Descrição Completa](#)



Manaus [Alterar](#)

Busque seus produtos



[Login](#)

[Meus Pedidos](#)



[Menu](#)

[Eletro](#)

[Cesta Básica](#)

[Café](#)

[Tudo Para o Seu Negócio](#)

[Infantil](#)

[Hortifruti](#)

[Limpeza](#)

[Acessório Automotivo](#)

[Pet shop](#)

[Alimentos](#) > [Arroz, Feijão, Açúcar e Grãos](#) > [Arroz](#) > [Arroz Polido CAÇAROLA Tipo 1 Pacote 1kg](#)



Caçarola

Arroz Polido CAÇAROLA Tipo 1 Pacote 1kg

Referência: 84678

Id: 100116349

★★★★★ (1)

R\$ 5,99 Economize R\$ 1,00

R\$ 4,99

Em até 3x R\$ 1,66 sem juros

- 1 +

COMPRAR

CEP

69029-160

Não sei meu CEP [?](#)

CALCULAR O FRETE

☐ Retirada Nova Era - Torres

Em até 1 dia útil

Grátis



PIRARUCU

Filé de Pirarucu DUNORTE Congelado Pacote 1kg

Referência: 67293

Id: 33837

★★★★★ (0)

R\$ 62,99

Em até 3x R\$ 20,99 sem juros

- 1 +

COMPRAR

CEP

69029-160

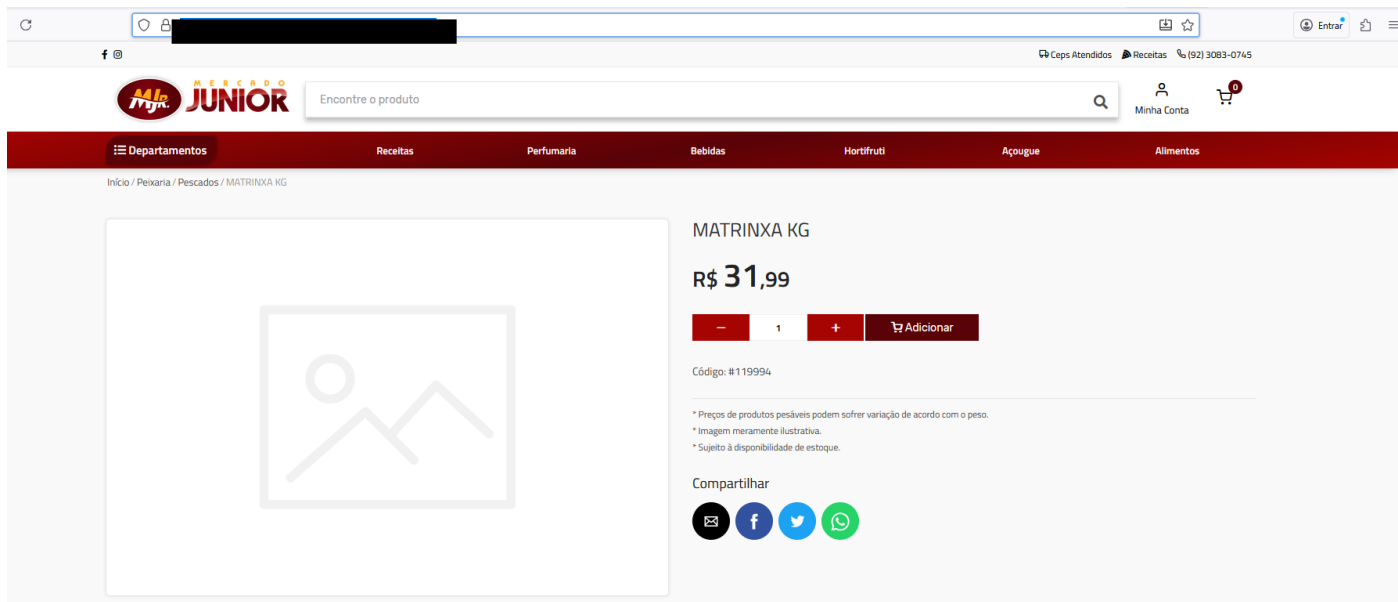
Não sei meu CEP

CALCULAR O FRETE

☐ Retirada Nova Era - Torres

Em até 1 dia útil

Grátis



mercado
junior

Encontre o produto

Minha Conta

Departamentos

Receitas

Perfumaria

Bebidas

Hortifruti

Açougue

Alimentos

Início / Peixaria / Pescados / TAMBAQUI KG



TAMBAQUI KG

R\$ 18,99

—

1

+

Adicionar

Código: #58018

* Preços de produtos pesáveis podem sofrer variação de acordo com o peso.

* Imagem meramente ilustrativa.

* Sujeito à disponibilidade de estoque.

Compartilhar

f

PRODUTOS VISTOS POR QUEM PROCURA ESTE ITEM



Período consultado: Janeiro/2025 a Setembro/2025
Produto(s): OLEO DE SOJA
Nível(is) de comercialização: ATACADO, VAREJO
Unidade(s) da federação: AM

Preços médios mensais

Produto	Nível de comercialização	UF	Período	Preço médio
OLEO DE SOJA REFINADO (20 un)	ATACADO	AM	01/2025	R\$ 180,38
			02/2025	R\$ 174,51
			03/2025	R\$ 164,58
			04/2025	R\$ 161,31
			05/2025	R\$ 169,44
			06/2025	R\$ 164,07
			07/2025	R\$ 161,49
			08/2025	R\$ 162,56
			09/2025	R\$ 170,00
OLEO DE SOJA REFINADO (900 ml)	VAREJO	AM	01/2025	R\$ 9,13
			02/2025	R\$ 9,07
			03/2025	R\$ 8,92
			04/2025	R\$ 8,55
			05/2025	R\$ 8,83
			06/2025	R\$ 8,03
			07/2025	R\$ 7,76
			08/2025	R\$ 8,97
			09/2025	R\$ 8,73



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

TERMO DE JUNTADA POR ANEXAÇÃO DE DOCUMENTO

Termo nº 003/2025 - Processo 64321.021959/2025-03

Em 07/11/2025 às 09:12, faço anexar ao presente processo 64321.021959/2025-03, o(s) documento(s): Pesquisa de preço.pdf, Temperano.pdf, Cotação Frios Paraná.pdf, Feijão Conab.pdf, Açucar.PNG, Arroz.PNG, Filé de Peito de Frango.PNG, Filé de Pirarucu.PNG, Matrixâ.PNG, Tambaqui.PNG, Oleo.pdf, Cotação COXA SOBRECOXA.pdf.

████████████████████ - 1º Ten
Adj CCOL-CI I.02



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

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

ARROZ BENEFICIADO

**3ª Edição
2024**



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

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

ARROZ BENEFICIADO

**3ª Edição
2024**

ÍNDICE DE ASSUNTOS

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

1. FINALIDADE

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

2. OBJETIVO

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

3. LEGISLAÇÃO

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

Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990;
 Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997;
 RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001;
 Lei nº 9.972, de 25 de maio de 2000;
 Instrução Normativa SARC nº 6, de 16 de maio de 2001.
 Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003;
 Decreto nº 6.268, de 22 de novembro de 2007;
 IN MAPA nº 06, de 16 de fevereiro de 2009;
 Portaria MAPA nº 381, de 28 de maio de 2009;
 IN MAPA nº 2, de 6 de fevereiro de 2012;
 IN MAPA nº 8, de 22 de abril de 2014;
 IN MAPA nº 9, de 21 de maio de 2019;
 IN MAPA nº 49, de 23 de outubro de 2019;
 IN MAPA nº 23, de 25 de março de 2020;
 RDC ANVISA nº 429, de 8 de outubro de 2020;
 Portaria/SDA nº 487, de 22 de dezembro de 2021;
 Portaria INMETRO nº 249, de 9 de junho de 2021;
 Decreto nº 11.130, de 11 de julho de 2022;
 RDC ANVISA nº 727, de 1 de julho de 2022;
 RDC ANVISA nº 722, de 1 de julho de 2022;
 Portaria INMETRO nº 93, de 21 de março de 2022;

4. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

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

5. VALIDADE

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

6. REQUISITOS DE ARMAZENAGEM

6.1 EMBALAGEM

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

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

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

6.2 ROTULAGEM

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

7. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO

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

7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO

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

7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO

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

(1) ANEXO

8. CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO

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

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

9. DISPOSIÇÕES FINAIS

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

Brasília, DF, 08 de outubro de 2024.

Gen Bda [Redacted]
Chefe de Suprimento

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

Arroz beneficiado.

2. Tempo de cocção

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

3. Material Básico

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

4. Procedimento

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

5. Resultado

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

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

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

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

6. Conclusão do Teste

6.1 Aprovado, se o produto apresenta cocção adequada.

6.2 Reprovado, se o produto apresenta cocção inadequada.



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

BOLETIM TÉCNICO
ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE SUBSISTÊNCIA
AÇÚCAR

**3ª Edição
2024**



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

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

AÇÚCAR

**3ª Edição
2024**

ÍNDICE DE ASSUNTOS

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

1. FINALIDADE

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

2. OBJETIVO

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

3. LEGISLAÇÃO

O açúcar deve atender aos requisitos estabelecidos nas seguintes legislações:

Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990;
Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997;
RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001;
Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003;
IN MAPA nº 47, de 30 de agosto de 2018;
IN MAPA nº 60, de 19 de novembro de 2019;
IN MAPA nº 23, de 25 de março de 2020;
RDC ANVISA nº 429, de 8 de outubro de 2020;
Portaria INMETRO nº 249, de 9 de junho de 2021;
Portaria INMETRO nº 251, de 9 de junho de 2021;
RDC ANVISA nº 623, de 9 de março de 2022;
IN ANVISA nº 161, de 1 de julho 2022;
RDC ANVISA nº 723, de 1 de julho 2022;
RDC ANVISA nº 724, de 1 de julho 2022;
RDC ANVISA nº 727, de 1 de julho 2022;
RDC ANVISA nº 819, de 9 de outubro de 2023;
RDC ANVISA nº 843, de 22 de fevereiro de 2024;
IN ANVISA nº 313, de 4 de setembro de 2024.

4. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

Temperatura do produto	Temperatura ambiente.
Condições de recusa imediata	Classificação do produto na rotulagem divergente do produto contratado.
Transporte	Veículo adequado para o transporte de alimentos.

5. VALIDADE

O artigo deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 20 (vinte) meses nas condições de conservação constantes na rotulagem.

6. REQUISITOS DE ARMAZENAGEM

6.1 EMBALAGEM

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

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

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

6.2 ROTULAGEM

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

7. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO

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

7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO E MICROSCÓPICO

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

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

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

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

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

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

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

OBSERVAÇÃO	PADRÃO
Artrópodes considerados próprios da cultura e do armazenamento, em qualquer fase de desenvolvimento, vivos ou mortos, inteiros ou em partes, exúvias, teias e excrementos, exceto os previstos como indicativos de risco.	Ausência
Partes indesejáveis da matéria-prima não contemplada em normas específicas, exceto os previstos como indicativos de risco.	
Pelos humanos e de outros animais, exceto os previstos como indicativos de risco.	
Areia, terra e outras partículas macroscópicas, exceto as previstas como indicativos de risco.	
Fungos filamentosos e leveduriformes.	
Partes indesejáveis ou impurezas: partes de vegetais ou de animais que interferem na qualidade do produto, como cascas, pedúnculos, pecíolos, cartilagens, aponevroses, ossos, penas e pelos animais e partículas carbonizadas do alimento advindas ou não removidas pelo processamento.	
Contaminações incidentais com animais vertebrados ou invertebrados não citados acima, ou com outros materiais não relacionados ao processo produtivo.	

7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO

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

7.4 CRITÉRIO MICROBIOLÓGICO

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

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

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

c = número de unidades amostrais toleradas com qualidade intermediária;

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

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

As seguintes interpretações devem ser aplicadas para os resultados analíticos:

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

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

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

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

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

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

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

8. CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO

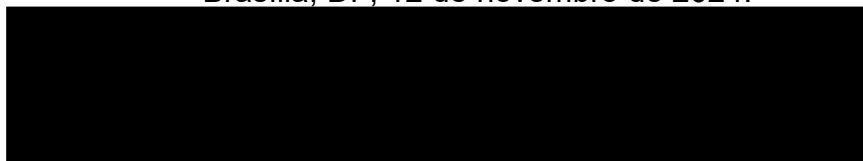
A aquisição do açúcar deve ser realizada conforme a classificação do produto abaixo relacionada:

GRUPO	CLASSE	TIPO
I	BRANCO	CRISTAL
		REFINADO AMORFO OU REFINADO

9. DISPOSIÇÕES FINAIS

Este BT revoga o BT30.404-19 (2ª Ed) e está sujeito a alterações, conforme atualização da legislação sanitária.

Brasília, DF, 12 de novembro de 2024.



Assinado eletronicamente pelo(a) [Redacted], OU=Certificado PF A3.



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

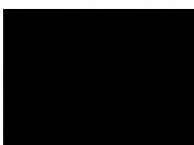


MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
DIRETORIA DE ABASTECIMENTO

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 área;
- b) utilizar diferentes pontos da carga, do veículo e 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 p

5.2.5.2 Amostragem

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

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

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

5.2.6.2 Amostragem

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

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

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

5.2.7.2 Amostragem

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

5.2.8 EMPANADO DE FRANGO CONGELADO (STEAK)

5.2.8.1 Requisito de embalagem	
Tipo de Embalagem	Descrição
Embalagem primária	peça embalada individualmente.
Embalagem secundária	caixa de papelão com peso líquido entre 3 a 10 quilos.

5.2.8.2 Amostragem

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

5.2.9 CARNE SUÍNA DESOSSADA CONGELADA

5.2.9.1 Requisito de embalagem

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

5.2.9.2 Amostragem

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

5.2.10 CARNE SUÍNA COM OSSO CONGELADA

5.2.10.1 Requisito de embalagem

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

5.2.10.2 Amostragem

Unidade Amostrál	Tamanho do Lote	Tamanho da Amostrá
CAIXA	2 a 25	2
	26 a 150	3
	151 a 1.200	5
	1.201 a 35.000	8
	Acima de 35.000	13

A amostra será constituída por uma fração retirada do número de caixas referentes ao tamanho da amostra. Essa fração será constituída por 05(cinco) unidades.
Ex: Lote entregue: 10 ton (média 500 caixas)
Tamanho da amostra: 5 caixas – fração para análise = 5 unidades/cx = 25 peças

5.2.11 PEIXE CONGELADO EM POSTA

5.2.11.1 Requisito de embalagem

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

5.2.11.2 Amostragem

Unidade Amostrál	Tamanho do Lote	Tamanho da Amostrá
SACO/PEÇA	2 a 25	2
	26 a 150	3
	151 a 1.200	5
	1.201 a 35.000	8
	Acima de 35.000	13

5.2.12 PEIXE CONGELADO EM FILÉ

5.2.12.1 Requisito de embalagem

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

5.2.12.2 Amostragem

Unidade Amostrál	Tamanho do Lote	Tamanho da Amostrá
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	

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	
	Acima de 35.000	

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	
	Acima de 35.000	

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
GARRAFA ou 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

5.2.25 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
BAG	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
BAG	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
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

5.2.28 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 co

5.2.30.2 Amostragem

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

5.3 PLANO DE AMOSTRAGEM PARA PADRÃO MICROBIOLÓGICO

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

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

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

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

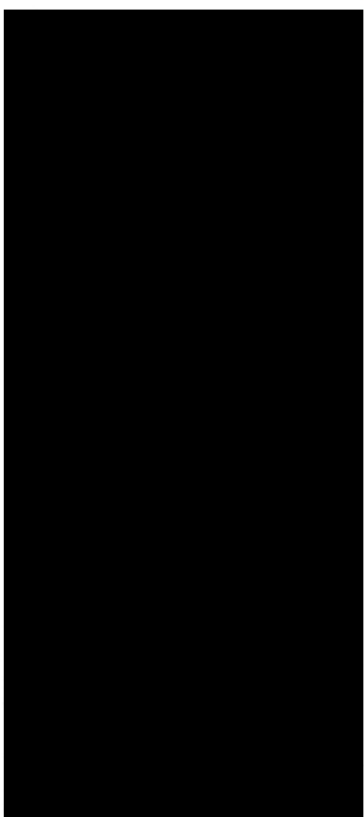
6. DISPOSIÇÕES FINAIS

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**

**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.

Gen Bda 
Chefe de Suprimento



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

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

FEIJÃO COMUM

**3ª Edição
2024**



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

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

FEIJÃO COMUM

**3ª Edição
2024**

ÍNDICE DE ASSUNTOS

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

1. FINALIDADE

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

2. OBJETIVO

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

3. LEGISLAÇÃO

O feijão comum deve atender aos requisitos estabelecidos nas seguintes legislações:

Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990;
 Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997;
 RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001;
 Lei nº 9.972, de 25 de maio de 2000;
 Instrução Normativa SARC nº 6, de 16 de maio de 2001.
 Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003;
 Decreto nº 6.268, de 22 de novembro de 2007;
 IN MAPA nº 12, de 28 de março de 2008;
 Portaria MAPA nº 381, de 28 de maio de 2009;
 IN MAPA nº 56, de 24 de novembro de 2009;
 IN MAPA nº 48, de 1 de novembro de 2011;
 IN MAPA nº 8, de 22 de abril de 2014;
 IN MAPA nº 9, de 21 de maio de 2019;
 IN MAPA nº 49, de 23 de outubro de 2019;
 IN MAPA nº 23, de 25 de março de 2020;
 RDC ANVISA nº 429, de 8 de outubro de 2020;
 Portaria/SDA nº 487, de 22 de dezembro de 2021;
 Portaria INMETRO nº 249, de 9 de junho de 2021;
 Decreto nº 11.130, de 11 de julho de 2022;
 RDC ANVISA nº 727, de 1 de julho de 2022;
 RDC ANVISA nº 722, de 1 de julho de 2022;
 Portaria INMETRO nº 93, de 21 de março de 2022;

4. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

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

5. VALIDADE

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

6. REQUISITOS DE ARMAZENAGEM

6.1 EMBALAGEM

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

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

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

6.1 ROTULAGEM

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

7. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO

Aspecto	Grãos fisiologicamente maduros, são e secos.
Cor	De acordo com a classe do produto.
Odor e sabor	Característico do produto.

7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO

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

7.2 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO

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

(1) ANEXO

8. CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO

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

GRUPO	CLASSE	TIPO
I FEIJÃO COMUM	PRETO	I
	CORES	I

9. DISPOSIÇÕES FINAIS

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

Brasília, DF, 08 de outubro de 2024.

Gen Bda [REDACTED]
Chefe de Suprimento

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

Feijão comum.

2. Tempo de cocção

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

3. Material Básico

3.1 Balança.

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

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

3.4 Panela de pressão.

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

3.6 Cronômetro.

3.7 Béquer de 500 ml.

3.8 Escorredor.

4. Procedimento

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

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

4.3 Escorrer o feijão.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5. Resultado

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

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

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

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

5.4 Cocção inadequada: quando menos de 90% (noventa por cento) dos grãos examinados não se apresentam cozidos.

6. Conclusão do Teste

6.1 Aprovado, se o produto apresenta cocção adequada.

6.2 Reprovado, se o produto apresenta cocção inadequada.



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

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

ÓLEO DE SOJA REFINADO

**5ª Edição
2024**



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

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

ÓLEO DE SOJA REFINADO

**5ª Edição
2024**

ÍNDICE DE ASSUNTOS

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

1. FINALIDADE

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

2. OBJETIVO

Padronizar as condições mínimas exigíveis para aquisição e recebimento do artigo óleo de soja refinado.

3. LEGISLAÇÃO

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

Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990;
 RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001;
 Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003;
 IN MAPA nº 49, de 22 de dezembro de 2006;
 RDC ANVISA nº 240, de 26 de julho de 2018;
 IN MAPA nº 23, de 25 de março de 2020;
 RDC ANVISA nº 429, de 8 de outubro de 2020;
 IN ANVISA nº 87, de 15 de março de 2021;
 Portaria INMETRO nº 251, de 9 de junho de 2021;
 Portaria INMETRO nº 249, de 9 de setembro de 2021;
 RDC ANVISA nº 623, de 9 de março de 2022;
 Portaria MAPA nº 418, de 30 de março de 2022;
 IN ANVISA nº 160, de 1 de julho de 2022;
 IN ANVISA nº 161, de 1 de julho de 2022;
 RDC ANVISA nº 722, de 1 de julho de 2022;
 RDC ANVISA nº 724, de 1 de julho de 2022;
 RDC ANVISA nº 727, de 1 de julho de 2022;
 RDC ANVISA nº 778, de 1 de março de 2023.

4. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

Temperatura do produto	Temperatura ambiente.
Condições de recusa imediata	Classificação do produto na rotulagem divergente do produto contratado.
Transporte	Veículo adequado para o transporte de alimentos.

5. VALIDADE

O artigo deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 7 (sete) meses nas condições de conservação constantes na rotulagem.

6. REQUISITOS DE ARMAZENAGEM

6.1 EMBALAGEM

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

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

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

6.1 ROTULAGEM

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

7. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO

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

7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO

Ausência de qualquer matéria estranha ao produto.

7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO

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

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

8. CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO

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

ÓLEO VEGETAL	TIPO
ÓLEO DE SOJA REFINADO	I

9. DISPOSIÇÕES FINAIS

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

Brasília, DF, 08 de outubro de 2024.

Gen Bda [REDACTED]
Chefe de Suprimento



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

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

FILÉ DE PEITO DE FRANGO CONGELADO

**2ª Edição
2024**



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

BOLETIM TÉCNICO

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE SUBSISTÊNCIA

FILÉ DE PEITO DE FRANGO CONGELADO

**2ª Edição
2024**

ÍNDICE DE ASSUNTOS

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

1. FINALIDADE

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

2. OBJETIVO

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

3. LEGISLAÇÃO

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

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

4. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

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

5. VALIDADE

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

6. REQUISITOS DE ARMAZENAGEM

6.1 EMBALAGEM

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

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

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

6.2 ROTULAGEM

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

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

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

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

7. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO

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

7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO

Ausência de qualquer corpo estranho.

7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO

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

7.4 CRITÉRIO MICROBIOLÓGICO

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

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

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

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

c = número de unidades amostrais toleradas com qualidade intermediária;

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

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

As seguintes interpretações devem ser aplicadas para os resultados analíticos:

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

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

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

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

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

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

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

8. PADRONIZAÇÃO DO ARTIGO

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

9. DISPOSIÇÕES FINAIS

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

Brasília, DF, 19 de setembro de 2024.

Gen Bda

Chefe de Suprimento



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

BOLETIM TÉCNICO
ESPECIAL NR 02/22

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA

PEIXES REGIONAIS
CONGELADOS EM FILE

PIRARUCU, TAMBAQUI,
SURUBIM E ARUANÃ



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

BOLETIM TÉCNICO
ESPECIAL NR 02/22

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA

PEIXES REGIONAIS
CONGELADOS EM FILÉ

PIRARUCU, TAMBAQUI,
SURUBIM E ARUANÃ

NOICEDEASSUNTOS	Pag
1 FINALIDADE.....	4
2 OBJETIVO.....	4
3 LEGISLAÇÃO.....	4
4 CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO.....	4
5. VALIDADE.....	4
6 REQUISITOSDEARMAZENAGEM.....	5
6.1 EMBALAGEM.....	5
6.2 ROTULAGEM.....	5
7 PADRAODEIDENTIDADEEEQUALIDADE.....	6
7.1CRITERIOORGANOLEPTICO.....	6
7.2 CRITERIOMACROSCOPICO.....	6
7.3 CRITERIOFÍSICO-QUIMICO.....	6
7.4 CRITERIOMICROBIOLÓGICO.....	7
8 PADRONIZAÇÃODASESPECIES.....	8
8.1 PIRARUCU.....	8
8.2TAMBAQUI.....	8
8.3SURUBIM.....	9
8.4ARUANÃ.....	9
DISPOSIÇÕESFINAIS.....	10

1. FINALIDADE

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

2. OBJETIVO

Padronizar as condições mínimas exigíveis para aquisição e recebimento do artigo regional congelado em file.

3. LEGISLAÇÃO

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

Leinr 8.078, de 11 de setembro de 1990;
 Portaria MAPAnr 368 , de 4 de setembro de 1997; RDC ANVISA nr.12, de 2 de janeiro de 2001;
 RDCANVISAnr.91, de 11 de maio de 2001;
 Portaria INMETRO nr.157, de 19 de agosto de 2002; RDC ANVISAnr. 259, de 20 de setembro de 2002;
 Leinr.10.674, de 16 de maio de 2003;
 RDC ANVISA nr 360, de 23 de dezembro de 2003;
 RDC ANVISA nr 123, de 13 de maio de 2004; INMAPAnr.22, de 24 de novembro de 2005; RD C ANVISAnr 163, de 17 de agosto de 2006; RDC ANVISA nr.14, de 28 de março de 2014; Decreto nr.9013, de 29 de março de 2017;
 INMAPAnr21, de 31 de maio de 2017;
 INMAPAnr.30, de 26 de junho de 2018;
 RDCANVISAnr331, de 23 de dezembro de 2019;
 INANVISAnr 60, de 23 de dezembro de 2019.

4. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

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

5. VALIDADE

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

6. REQUISITOS DE ARMAZENAGEM

6.1 EMBALAGEM

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

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

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

6.2 ROTULAGEM

Embalagem primária	Impressão na embalagem ou com etiqueta adesiva.	Informações obrigatórias: - identificação da origem; - denominação da venda; - identificação da espécie; - expressão "compele" ou "sempel"; - 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 "sempel"; - identificação do lote; - peso bruto; - peso líquido; - data de fabricação; - data de validade; - condições de armazenagem; - Número de registro do produto no órgão fiscalizador.
----------------------	-------------------	---

7. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO

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

7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO

Ausência de qualquer corpo estranho.

7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO

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

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

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

7.4 CRITÉRIO MICROBIOLÓGICO

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

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

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

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

8 PADRONIZAÇÃO DAS ESPÉCIES

8.1 FILÉ DE PIRARUCU SEM PELE

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

8.2 FILE DE TAMBAQUI COM PELE

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

8.3 FILÉ DE SURUBIM SEM PELE

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

8.4 FILÉ DE ARUANÃ SEM PELE

IDENTIFICAÇÃO DA ESPECIE	ESPÉCIE: Osteoglossum bicirrhosum
APRESENTAÇÃO: Produto eviscerado, sem pele, sem cabeça e sem espinhaço. File obtido a partir do corte longitudinal da porção muscular desde a parte imediatamente posterior da cabeça até o pedúnculo caudal, no sentido paralelo à coluna vertebral.	
COR E ASPECTO	musculatura clara e rosácea

9 DISPOSIÇÕES FINAIS

9.4 Este BT está sujeito a alterações, conforme atualização da legislação sanitária. O estabelecimento produtor de produtos de origem animal deve estar habilitado para o comércio internacional ou interestadual, sob Serviço de Inspeção Federal e registro de produto no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal do MAPA, ou comércio interestadual, sob Serviço de Inspeção Estadual, e/ou registro de produto cadastrado no Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal, ou seja, com equivalência do serviço de inspeção junto ao MAPA.

Manaus, AM, 1 de agosto de 2022

COMANDO DA 12ª REGIÃO MILITAR



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

BOLETIM TÉCNICO
ESPECIAL NR 03/22

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA

PEIXE REGIONAL
CONGELADO EM BANDA

TAMBAQUI



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

BOLETIM TÉCNICO
ESPECIAL NR 03/22

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO
DE SUBSISTÊNCIA

PEIXE REGIONAL
CONGELADO EM BANDA

TAMBAQUI

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

1. FINALIDADE

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

2. OBJETIVO

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

3. LEGISLAÇÃO

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

Lei NR.8.078, de 11 de setembro de 1990;
 Portaria MAPAnr368, de 4 de setembro de 1997; RDC ANVISA nr.12, de 2 de janeiro de 2001;
 RDCANVISAnr.91, de 11 de maio de 2001;
 Portaria INMETRO nr.157, de 19 de agosto de 2002; RDC ANVISAnr. 259, de 20 de setembro de 2002;
 Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003;
 RDC ANVISAnr360, de 23 de dezembro de 2003;
 RDC ANVISA nr 123, de 13 de maio de 2004; INMAPAnr.22, de 24 de novembro de 2005; RD C ANVISAnr 163, de 17 de agosto de 2006; RDC ANVISA nr.14, de 28 de março de 2014; Decreto nr.9013, de 29 de março de 2017;
 INMAPAnr21, de 31 de maio de 2017;
 INMAPAnr.30, de 26 de junho de 2018;
 RDCANVISAnr331, de 23 de dezembro de 2019;
 INANVISAnr 60, de 23 de dezembro de 2019.
 IN nr 53, de 1 de setembro de 2020.
 Decreto nº 11.488, de 18 de agosto de 2020;
 RDC ANVISA nº 429, de 08 de outubro de 2020,

4. CONDIÇÕESDERECEBIMENTO

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

5. VALIDADE

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

6. REQUISITOS DE ARMAZENAGEM

6.1 EMBALAGEM

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

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

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

6.2 ROTULAGEM

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

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

7. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

7.1 CRITÉRIO ORGANOLEPTICO

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

7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO

Ausência de qualquer corpo estranho.

7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO

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

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

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

7.4 CRITÉRIO MICROBIOLÓGICO

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

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

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

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

8 PADRONIZAÇÃO DAS ESPÉCIES

8.1 BANDA DE TAMBAQUI SEM NADADEIRA CAUDAL

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

9 DISPOSIÇÕES FINAIS

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

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

Manaus, AM, ____ de ____ de 2022

COMANDO DA 12ª REGIÃO MILITAR



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

BOLETIM TÉCNICO
ESPECIAL NR 01/22

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA

PEIXES REGIONAIS
CONGELADOS E
ESPALMADOS



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

BOLETIM TÉCNICO
ESPECIAL NR 01/22

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA

PEIXES REGIONAIS
CONGELADOS
ESPALMADOS

PACU, MATRINXÃ, SARDINHA
JARAQUI E TAMBAQUI (CURUMIM)

	Pag
ÍNDICE DE ASSUNTOS	
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 ORGANOLEPTICO.....	6
7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO.....	6
7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO.....	6
7.4 CRITÉRIO MICROBIOLÓGICO.....	7
8 PADRONIZAÇÃO DAS ESPÉCIES.....	7
8.1 PACU.....	7
8.2 MATRINXÃ.....	8
8.3 SARDINHA.....	8
8.4 JARAQUI.....	9
8.5 TAMBAQUI (CURUMIM) TICADO.....	9
9. DISPOSIÇÕES FINAIS.....	9

1. FINALIDADE

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

2. OBJETIVO

Padronizar as condições mínimas exigíveis para aquisição e recebimento do artigo de peixe congelado e espinado, com ou sem cabeça, eviscerado e sem escamas.

3. LEGISLAÇÃO

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

Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990;
 Portaria MAPA nº 368, de 4 de setembro de 1997; RDC ANVISA nº 12, de 2 de janeiro de 2001;
 RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001;
 Portaria INMETRO nº 157, de 19 de agosto de 2002;
 RDC ANVISA nº 259, de 20 de setembro de 2002;
 Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003;
 RDC ANVISA nº 360, de 23 de dezembro de 2003;
 RDC ANVISA nº 123, de 13 de maio de 2004;
 INMAPA nº 22, de 24 de novembro de 2005; RDC ANVISA nº 163, de 17 de agosto de 2006; RDC ANVISA nº 14, de 28 de março de 2014;
 Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017;
 INMAPA nº 21, de 31 de maio de 2017;
 INMAPA nº 30, de 26 de junho de 2018;
 RDC ANVISA nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
 INANVISA nº 60, de 23 de dezembro de 2019.
 IN nº 53, de 1 de setembro de 2020.

4. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

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

5. VALIDADE

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

6. REQUISITOS DE ARMAZENAGEM

6.1 EMBALAGEM

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

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

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

6.2 ROTULAGEM

Embalagem primária	Impressão ou com etiqueta adesiva.	Informações obrigatórias: - identificação da origem; - denominação da espécie; - 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 ORGANOLÉPTICO

Aspecto	uniforme, sem manchas, sem corpo estranho ou parasitas no interior da musculatura, ausência de limo na superfície.
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 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 congelamento	12%

DETERMINAÇÕES	PADRAO(*)
Relação entre o teor de umidade/proteína e a proporção 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 PACU INTEIRO (TICADO)

IDENTIFICAÇÃO DA ESPÉCIE	ESPÉCIES: <i>Mylossoma</i> sp.; <i>Myleus</i> sp. e <i>Metynnis</i> sp.
APRESENTAÇÃO: peixe eviscerado cortado longitudinalmente à coluna vertebral, mantendo os dois flancos unidos, preservando o espinhaço e cabeça. Único corte longitudinal na região abdominal, preservando as massas musculares. Ticado. Peso médio 0,350 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.

8.2 MATRINXÁ INTEIRO

IDENTIFICAÇÃO DA ESPÉCIE	Espécie: <i>Brycon amazonicus</i>
APRESENTAÇÃO: peixe eviscerado cortado longitudinalmente à coluna vertebral, mantendo os dois flancos unidos, preservando o espinhaço e cabeça. Único corte longitudinal na região abdominal, preservando as massas musculares. Peso individual acima de 0,800 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.

8.3 SARDINHA COMPRIDA ou PAPUDA (TICADA)

IDENTIFICAÇÃO DA ESPÉCIE	ESPÉCIES: <i>Triportheus longatus</i> / <i>Triportheus angulatus</i>
APRESENTAÇÃO: peixe eviscerado cortado longitudinalmente à coluna vertebral, mantendo os dois flancos unidos, preservando o espinhaço e cabeça. Único corte longitudinal na região abdominal, preservando as massas musculares. Peso médio de 0,250 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.

8.4 JARAQUI (TICADO)

IDENTIFICAÇÃO DA ESPÉCIE	ESPÉCIE: <i>Semaprochilodus</i> spp.
APRESENTAÇÃO: Peixe eviscerado cortado longitudinalmente à coluna vertebral, com cabeça, mantendo os dois flancos unidos, preservando. Único corte longitudinal na região abdominal, preservando as massas musculares. Ticado. Peso médio de 0,450 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.

8.5 TAMBAQUI (CURUMIM) TICADO

IDENTIFICAÇÃO DA ESPÉCIE	ESPÉCIE: <i>Colossoma macropomum</i> .
APRESENTAÇÃO: Peixe eviscerado cortado longitudinalmente à coluna vertebral, com cabeça, mantendo os dois flancos unidos, preservando. Único corte longitudinal na região abdominal, preservando as massas musculares. Ticado. Peso médio de 0,450 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. DISPOSICOES 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, 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)
FORTE MENDONÇA FURTADO

TERMO DE JUNTADA POR ANEXAÇÃO DE DOCUMENTO

Termo nº 004/2025 - Processo 64321.021959/2025-03

Em 07/11/2025 às 09:16, faço anexar ao presente processo 64321.021959/2025-03, o(s) documento(s): 03. 404-20 BT ARROZ BENEFICIADO.pdf, 02. BT 30.404-19, 3º edição 2024-AÇUCAR.pdf, 01. BT30.403-01 PLANO DE AMOSTRAGEM DE ARTIGOS DE SUBSISTENCIA.pdf, 04. BT 30.404-11 COXA COM SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADA.pdf, 05. . 30.404-21 BT FEIJAO COMUM.pdf, 06. 30.404-33 BT OLEO DE SOJA REFINADO.pdf, 07. BT 30.404-36 FILE DE PEITO DE FRANGO CONGELADO.pdf, 08.1 BOLETIM TECNICO 02_PEIXE_REGIONAL_EM_FILE.pdf, 09. BOLETIM TECNICO 03_PEIXE_REGIONAL_CONGELADO_BANDA DE TAMBAQUI.pdf, 10. BOLETIM TECNICO 01-22_PEIXE_REGIONAL_ESPALMADO.pdf.

 - 1º Ten
Adj CCOL-CI I.02

ANEXO III

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA DO AGRICULTOR
FAMILIAR PARA BENEFICIÁRIOS FORNECEDORES (FORNECEDOR
INDIVIDUAL)**

DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA (CHAMADA PÚBLICA Nº _____)

Eu, _____, CPF nº.....e CAF/NIS nº....., declaro, para fins de participação na modalidade Compra Institucional, do Programa de Aquisição de Alimentos, que os gêneros alimentícios relacionados na proposta de venda em meu nome são oriundos de produção própria.

Local, ____/____/____

Assinatura

Inserir endereço completo da Entidade Executora

ANEXO IV

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA DO AGRICULTOR
FAMILIAR PARA ORGANIZAÇÕES FORMAIS FORNECEDORAS**

DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA (CHAMADA PÚBLICA Nº _____)

Eu, ____ representante da Cooperativa/Associação, com CNPJ nº e CAF Jurídica nº..... declaro, para fins de participação na modalidade Compra Institucional, do Programa de Aquisição de Alimentos, que os gêneros alimentícios relacionados na proposta de venda são oriundos de produção dos cooperados/associados que possuem CAF ou CAF e compõem esta cooperativa/associação.

Local, ____/____/____

Assinatura

Inserir endereço completo da Entidade Executora

ANEXO V

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA DO AGRICULTOR
FAMILIAR PARA DEMAIS GRUPOS FORNECEDORES**

DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA (CHAMADA PÚBLICA Nº _____)

Eu, _____ representante do grupo fornecedor, com CPF nº e CAF nº..... declaro, para fins de participação na modalidade Compra Institucional, do Programa de Aquisição de Alimentos, que os gêneros alimentícios relacionados na proposta de venda são oriundos de produção dos agricultores listados na proposta de venda, que possuem CAF ou NIS.

Local, ____/____/____

Assinatura

Inserir endereço completo da Entidade Executora

ANEXO VI
MODELO DE CONTRATO

**CONTRATO ADMINISTRATIVO N.º /2025, QUE FAZEM ENTRE SI (órgão),
POR INTERMÉDIO DO (A).....
E**

CONTRATO DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR

O Comando da 12ª Região Militar, pessoa jurídica de direito público, com sede à Av. Coronel Teixeira, 6155, bairro Ponta Negra, CEP [REDACTED] Manaus/AM, inscrita no CNPJ sob o n.º [REDACTED] representado neste ato pelo seu Ordenador de Despesas, o Sr. **Coronel [REDACTED]** doravante denominado CONTRATANTE, e por outro lado _____ (nome do grupo formal), com sede a _____ (endereço), em _____ (Município/UF), inscrita no CNPJ sob o n.º _____, doravante denominado CONTRATADO, fundamentados nas disposições da Lei n.º 14.133, de 1º de abril de 2021, da Lei n.º 12.512, de 14 de outubro de 2011, da Lei n.º 14.628, de 20 de julho de 2023 e da Resolução do Grupo Gestor do Programa Alimenta Brasil n.º 3, de 14 de junho de 2022, e, tendo em vista o que consta na Chamada Pública n.º 01/2025, resolvem celebrar o presente Contrato, mediante as cláusulas que seguem.

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1 O objeto do presente instrumento é a aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar, na modalidade Compra Institucional, para atendimento da demanda dos órgãos da administração pública, (municipal, distrital, estadual ou federal), de acordo com o edital da Chamada Pública n.º 01/2025, o qual é parte integrante do presente contrato, independentemente de anexação ou transcrição.

CLÁUSULA SEGUNDA - VIGÊNCIA

2.1 O prazo de vigência da contratação é de até **365** () dias, contados a partir da data de assinatura do contrato ou da data de recebimento de instrumento equivalente (Nota de Empenho), sendo prorrogável nos termos do artigo 105 da Lei nº 14.133/2021.

CLÁUSULA TERCEIRA

3.1 O CONTRATADO se compromete a fornecer os gêneros alimentícios da agricultura familiar ao CONTRATANTE conforme descrito na Proposta de Venda de gêneros alimentícios da agricultura familiar, parte integrante deste Instrumento.

3.2 Discriminação do objeto:

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR
1				
2				

<https://www.gov.br/cidadania/pt-br/acoes-e-programas/inclusao-produtiva-rural/paa/paa-ci/paa-compra-institucional-1/modelos-de-contrato-e-chamada-publica>

3				
...				

CLÁUSULA QUARTA

4.1 O limite individual de venda de gêneros alimentícios da agricultura familiar é de até R\$ 30.000,00 por Cadastro Nacional da Agricultura Familiar - CAF ou por Número de Identificação Social do CadÚnico - NIS, por ano civil, referente à sua produção, conforme a legislação do Programa de Aquisição de Alimentos - modalidade Compra Institucional.

4.2 O limite de venda da organização fornecedora por órgão comprador deverá respeitar o valor máximo de até R\$ 6.000.000,00, por CAF/Pessoa Jurídica, respeitados os limites por unidade familiar.

CLÁUSULA QUINTA

5.1 As despesas decorrentes desta contratação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento dos órgãos compradores ou Estados, DF, Municípios, para o exercício de (ano), na classificação abaixo:

Gestão/Unidade: _____

Fonte: _____

Programa de Trabalho: _____

Elemento de Despesa: _____

PI: _____

CLÁUSULA SEXTA

6.1 O início da entrega dos gêneros alimentícios se dará no prazo previsto no Edital de Chamada pública.

6.2 A entrega dos gêneros alimentícios deverá ser feita nos locais, dias e quantidades de acordo com o Edital da Chamada pública.

6.3 O recebimento dos gêneros alimentícios dar-se-á mediante apresentação das Notas Fiscais de Venda pela pessoa responsável pela entrega daqueles, no local previamente acordado.

CLÁUSULA SÉTIMA

7.1 Pelo fornecimento, nos quantitativos descritos na Proposta de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, o CONTRATADO receberá o valor total de R\$ (xxxxx).

CLÁUSULA OITAVA

8.1 No valor mencionado na cláusula sexta estão incluídas as despesas com frete, recursos humanos e materiais, assim como com os encargos fiscais, sociais, comerciais, trabalhistas e previdenciários e quaisquer outras despesas necessárias ao cumprimento das obrigações decorrentes do presente contrato.

CLÁUSULA NONA

9.1 O CONTRATANTE, após receber os documentos descritos na cláusula sexta, e após a tramitação do Processo para instrução e liquidação, efetuará o seu pagamento no valor correspondente às entregas do mês anterior.

9.2 Não será efetuado qualquer pagamento ao CONTRATADO enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

CLÁUSULA DÉCIMA

10.1 Das 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 na lei e neste Contrato;
- i) cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União 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.

10.2 Das obrigações da Contratada:

<https://www.gov.br/cidadania/pt-br/acoes-e-programas/inclusao-produtiva-rural/paa/paa-ci/paa-compra-institucional-1/modelos-de-contrato-e-chamada-publica>

10.2.1 A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital e na sua proposta, assumindo exclusivamente seus riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

- a) efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Edital, acompanhado da respectiva nota fiscal;
- b) substituir, 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 preposto para representá-la durante a execução do contrato;
- f) cumprir os limites financeiros de participação previstos na alínea b), inciso I, Art. 6º do Decreto nº 11802/2023 e alínea b), inciso II, Art. 6º do referido Decreto, quando for o caso;
- g) o Contratado deve 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, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA

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

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

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

11.2.1 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);

11.2.3 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);

11.2.4 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).

11.2.5. Multa:

11.2.5.1 Moratória de 0,1.% (..... por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 15 (.....) dias;

11.2.5.2 Moratória de 0,5.% (..... por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de% (.... por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia.

11.2.5.3 O atraso superior a XXXXXX 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.

11.2.5.4 Compensatória, para as infrações descritas nas alíneas "e" a "h" do subitem 12.1, de% a ...% do valor do Contrato.

11.2.5.5 Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista na alínea "c" do subitem 12.1, de% a ...% do valor do Contrato.

11.5.5.6 Para infração descrita na alínea "b" do subitem 12.1, a multa será de% a ...% do valor do Contrato.

11.2.5.7 Para infrações descritas na alínea "d" do subitem 12.1, a multa será de% a ...% do valor do Contrato.

11.2.5.8 Para a infração descrita na alínea "a" do subitem 12.1, a multa será de% a ...% do valor do Contrato.

11.3 A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021).

11.4 Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021).

11.5 Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021).

11.6 Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021).

11.7 Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de XX (XXXX) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

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

<https://www.gov.br/cidadania/pt-br/acoes-e-programas/inclusao-produtiva-rural/paa/paa-ci/paa-compra-institucional-1/modelos-de-contrato-e-chamada-publica>

11.9 Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021):

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) as peculiaridades do caso concreto;
- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) os danos que dela provierem para o Contratante;
- e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

11.10 Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159).

11.11 A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021).

11.12 O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021).

11.13 As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/21.

11.14 Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante, na forma da Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA

12.1 O CONTRATADO deverá guardar pelo prazo de 05 (cinco) anos, cópias das Notas Fiscais de Venda, ou congêneres, dos produtos participantes da Proposta de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, as quais ficarão à disposição para comprovação.

12.2 O CONTRATANTE se compromete em guardar pelo prazo de 05 (cinco) anos as Notas Fiscais de Compra apresentadas nas prestações de contas, bem como a Proposta de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, as quais ficarão à disposição para comprovação.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA

<https://www.gov.br/cidadania/pt-br/acoes-e-programas/inclusao-produtiva-rural/paa/paa-ci/paa-compra-institucional-1/modelos-de-contrato-e-chamada-publica>

13.1 É de exclusiva responsabilidade do CONTRATADO o ressarcimento de danos causados ao CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo esta responsabilidade a fiscalização efetuada pelo CONTRATANTE

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA

14.1 Em caso de descumprimento injustificado do cronograma de execução ou da periodicidade dos pedidos por parte da CONTRATANTE, o CONTRATADO terá o direito de notificar a CONTRATANTE por escrito, solicitando a regularização da situação. Caso a CONTRATANTE não tome as medidas necessárias para corrigir os atrasos ou não justifique adequadamente eventuais atrasos, fica a contratante sujeito às penalidades previstas na cláusula décima primeira.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA

15.1 O presente contrato rege-se, ainda, pela Chamada Pública Nº /ANO, pela Resolução do Grupo Gestor do Programa de Aquisição de Alimentos n.º 8, de XX/XXXX, pela Lei n.º 14.628, de 20 de julho de 2023, e pela Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021, em todos os seus termos, a qual será aplicada, também, onde o contrato for omissivo.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA

16.1 Este Contrato poderá ser aditado a qualquer tempo, mediante acordo formal entre as partes, resguardadas as suas condições essenciais.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA

17.1 O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido nas hipóteses previstas no art. 78 da Lei nº 14.133, de 2021, com as consequências indicadas no art. 80 da mesma Lei, sem prejuízo das sanções aplicáveis.

17.2 Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados, assegurando-se à CONTRATADA o direito à prévia e ampla defesa.

17.3 A CONTRATADA reconhece os direitos da CONTRATANTE em caso de rescisão administrativa prevista no art. 77 da Lei nº 14.133, de 2021.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA

18.1 O prazo de vigência da contratação vigorará a partir da data de sua assinatura até a entrega total dos produtos adquiridos ou até de xx de xx de 20xx.

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

18.3 O contrato poderá ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA

<https://www.gov.br/cidadania/pt-br/acoes-e-programas/inclusao-produtiva-rural/paa/paa-ci/paa-compra-institucional-1/modelos-de-contrato-e-chamada-publica>

18.1 É competente o Foro da Comarca de xxxx para dirimir qualquer controvérsia que se originar deste contrato. E, por estarem assim, justos e contratados, assinam o presente instrumento em três vias de igual teor e forma, na presença de duas testemunhas. (Município), de xx de xx 20xx

19.1 É competente o Foro da Comarca de Manaus para dirimir qualquer controvérsia que se originar deste Contrato.

E, por estarem assim, justos e contratados, assinam o presente instrumento, em três vias de igual teor e forma, na presença de duas testemunhas.

Manaus-AM, ____ de _____ de 2025.

CONTRATANTE

CONTRATADO

TESTEMUNHAS:

- 1.
- 2.

ANEXO VII – MODELO DE PROPOSTA DE VENDA

PROPOSTA DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR					
Proposta de atendimento à Chamada Pública nº 01/2025 NUP nº					
I - IDENTIFICAÇÃO DA ORGANIZAÇÃO FORNECEDORA					
1. Nome do Proponente				2. CNPJ	
3. Endereço			4. Município	5. CEP	
6. Nome do representante legal		7. CPF		8. DDD/Fone	
9. Banco		10. Nº da Agência		11. Nº da Conta Corrente	
II - RELAÇÃO DE FORNECEDORES E PRODUTOS					
1. Identificação do agricultor familiar	2. Produto	3.Unidade	4.Quantidade	5. Preço/Unidade	6. Preço Total
Nome					
CPF					
Nº DAP ou CAF					Total agricultor
Nome					
CPF					

<https://www.gov.br/cidadania/pt-br/acoes-e-programas/inclusao-produtiva-rural/paa/paa-ci/paa-compra-institucional-1/modelos-de-contrato-e-chamada-publica>

Nº DAP ou CAF					Total agricultor
Nome					
CPF					
Nº DAP ou CAF					Total agricultor
Nome					
CPF					
Nº DAP ou CAF					Total agricultor
Nome					
CPF					
Nº DAP ou CAF					Total agricultor
Total da proposta					
III - TOTALIZAÇÃO POR PRODUTO					
1. Produto	2.Unidade	3.Quantidade	4.Preço/Unidade	5.Valor Total por Produto	

<https://www.gov.br/cidadania/pt-br/acoes-e-programas/inclusao-produtiva-rural/paa/paa-ci/paa-compra-institucional-1/modelos-de-contrato-e-chamada-publica>

Total da proposta:				
IV - DESCREVER OS MECANISMOS DE ACOMPANHAMENTO DAS ENTREGAS DOS PRODUTOS				
V - CARACTERÍSTICAS DO FORNECEDOR PROPONENTE (breve histórico, número de sócios, missão, área de abrangência)				
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas nesta proposta e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.				
Local e Data:		Fone/E-mail:		
		CPF:		

<https://www.gov.br/cidadania/pt-br/acoes-e-programas/inclusao-produtiva-rural/paa/paa-ci/paa-compra-institucional-1/modelos-de-contrato-e-chamada-publica>

ANEXO VIII

**DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE PELO CONTROLE DO
ATENDIMENTO DO LIMITE INDIVIDUAL DE VENDA DOS
COOPERADOS/ASSOCIADOS**

O (A) (nome do Grupo Formal) , CNPJ nº _____ e CAF jurídica nº _____ com sede _____, neste ato representado(a) por (nome do representante legal de acordo com a Proposta de Venda), portador (a) da Cédula de Identidade RG nº _____, CPF nº _____, nos termos do Estatuto Social, declara que se responsabilizará pelo controle do limite individual de venda de gêneros alimentícios dos Agricultores e Empreendedores de Base Familiar Rural que compõem o quadro social desta Entidade, no valor de R\$ 30.000,00 (trinta mil reais) por CAF/ANO CIVIL/ ÓRGÃO COMPRADOR referente à sua produção, considerando os dispositivos da Lei nº 14 628, de 20 de 2023, regulamentada pelo Decreto nº 11.802, de 2023, e suas alterações e da Resolução GGPAA nº XX, de XXX/XXX/2024, e demais documentos normativos, no que couber.

Local, ____/____/____

Assinatura

(apresentar a lista dos CPF e CAF de cada agricultor participante)

ANEXO IX

TERMO DE RECEBIMENTO E ACEITABILIDADE COMPRA INSTITUCIONAL

1. Atesto que o (Órgão Comprador) _____, CNPJ _____, localizado (endereço completo) _____, representado (a) pelo(a) Sr(a). (nome do representante do Órgão Comprador) _____, CPF _____, recebeu em ____/____/____ ou durante o período de ____/____/____ a ____/____/____ da Organização

Fornecedora/Agricultor(a) Familiar/Grupo Informal _____ referente a

"Edital de Chamada Pública nº XX Contrato nº XX _____, os produtos abaixo relacionados:

Produto/Item	Unidade	Quantidade	Preço Unitário (R\$)	Preço Total (R\$) (*)
--------------	---------	------------	----------------------	--------------------------

Totais

(*) Anexar Notas Fiscais ou recibos válidos

8. Nestes termos, os itens/produtos entregues estão de acordo com o "Projeto de Venda" e totalizam o valor de R\$ _____ (_____).

Declaro, ainda, sob as penas da Lei (art. 299 do Código Penal), que o(s) produto(s) recebido(s) está(ão) de acordo com os padrões de qualidade aceitos por esta instituição, pelo(s) qual(is) concedemos a aceitabilidade, conforme estabelecido no "Projeto de Venda.

Durante o recebimento dos itens/produtos, ocorreram as seguintes situações que gostaríamos de registrar: _____

Local e Data

ASSINATURAS

Representante do Órgão
Comprador, Cargo e CPF

Representante da organização fornecedora ou beneficiário
fornecedor, Cargo e CPF

Responsável pelo Órgão
Comprador, Cargo e CPF



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

TERMO DE JUNTADA POR ANEXAÇÃO DE DOCUMENTO

Termo nº 005/2025 - Processo 64321.021959/2025-03

Em 07/11/2025 às 09:19, faço anexar ao presente processo 64321.021959/2025-03, o(s) documento(s): 3. ANEXO III - MODELO DE DECLARAÇÃO - FORNECEDOR INDIVIDUAL.pdf, 4. ANEXO IV - MODELO DE DECLARAÇÃO - ORGANIZAÇÕES FORNECEDORAS.pdf, 5. ANEXO V - MODELO DE DECLARAÇÃO - DEMAIS GRUPOS FORNECEDORES.pdf, 6. ANEXO VI - MINUTA DO TERMO DE CONTRATO.pdf, 7. ANEXO VII - MODELO DE PROPOSTA DE VENDA.pdf, 8. ANEXO VIII - MODELO DE DECLARAÇÃO - LIMITE INDIVIDUAL DE VENDA.pdf, 9. ANEXO IX - MODELO DE RECIBO DE ENTREGA DE AMOSTRAS.pdf, ANEXO IX- TERMO DE RECEBIMENTO E ACEITABILIDADE COMPRA INSTITUCIONAL.pdf.

████████████████████ 1º Ten
Adj CCOL-CI I.02

-



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

TERMO DE DESENTRANHAMENTO

Termo nº 006/2025 - Processo 64321.021959/2025-03

Em 12/11/2025 às 15:17, faço a retirada do(s) documentos(s) Estudo_Tecnico_Preliminar_assinado_assinado_assinado.pdf, Projeto_Basico_paraassinatura_assinado_assinado_assinado.pdf do presente processo pelo seguinte motivo: Alteração de documento .

[REDACTED] 1º Ten
Adj CCOL-CI I.02



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

TERMO DE DESENTRANHAMENTO

Termo nº 007/2025 - Processo 64321.021959/2025-03

Em 12/11/2025 às 15:17, faço a retirada do(s) documentos(s) Pesquisa de preço.pdf, Justificativa_da_Certificacao_-okassinado.pdf do presente processo pelo seguinte motivo: Alteração de documento..

████████████████████ - 1º Ten
Adj CCOL-CI I.02

COMANDO 12 REGIAO MILITAR/MEX/AM

Estudo Técnico Preliminar 65/2025**1. Informações Básicas**

Número do processo: 64321.021959/2025-03

2. Descrição da necessidade

De acordo com o **Boletim Técnico N° 30.415-01**, de 2021, 2ª Edição, da Diretoria de Abastecimento, as Regiões Militares (RM) têm jurisdição sobre as áreas em que estão localizadas, para as atividades relativas ao apoio logístico.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Assim, dentro da **Estrutura Organizacional do Comando da 12ª Região Militar**, é competência do Centro de Coordenação e Operações Logísticas (CCOL) requisitar a aquisição de suprimento classe I – gêneros alimentícios do Quantitativo de Subsistência (QS) - para atender a necessidade de um efetivo aproximado de 13.850 (treze mil oitocentos e cinquenta) militares. Ao todo, são 63 (sessenta e três) Organizações Militares, 17 (dezessete) Pelotões Especiais de Fronteira das Guarnições do Comando Militar da Amazônia e 543 (quinhentos e quarenta e três) militares da Força Tarefa Humanitária no Estado de Roraima, decorrente de fluxo migratório provocado por crise humanitária no município de Boa Vista/RR (OPERAÇÃO ACOLHIDA), apoiadas pelo 12º Batalhão de Suprimento, de Quantitativo de Subsistência (QS), por intermédio da realização de **Chamada Pública**.

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 21 DE 29 DE JULHO 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.

Há, ainda, a necessidade de suprimento para atender num período de 12 (doze) meses a Força Tarefa Humanitária no Estado de Roraima, com um efetivo de aproximadamente 543 (quinhentos e quarenta e três) pessoas entre civis e militares e pessoas em situação de vulnerabilidade decorrente de fluxo migratório provocado por crise humanitária no Estado de Boa Vista (OPERAÇÃO ACOLHIDA), de acordo com o Decreto nº 10.917, de 29 de Dezembro de 2021.

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 001/2024, homologado em 8 de julho de 2024, e estará em vigor até julho de 2025, 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.

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
Centro de Coordenação de Operações Logísticas-CCOL/ 12ª Região Militar	Paulo Francisco Matheus de Oliveira

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

- 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 GGPAA nº 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, compra institucional - compra de produtos da agricultura familiar para o atendimento de demandas de gêneros alimentícios ou de materiais propagativos, por parte de órgão comprador e para doação aos beneficiários consumidores atendidos pelo órgão ou pela entidade compradora, conforme disposto no art. 8º da Lei nº 14.628, de 2023. Conforme condições e regras estabelecidas pelo Grupo Gestor do PAA. A combinação desses parâmetros atende as determinações legais do decreto Nº 11.802, DE 28 DE NOVEMBRO DE 2023:

Art. 4º Do total de recursos destinados, no exercício financeiro, à aquisição de gêneros alimentícios pelos órgãos e pelas entidades da administração pública federal direta e indireta, no mínimo, trinta por cento deverão ser destinados à aquisição de produtos de agricultores familiares e suas organizações, por meio da modalidade de compra institucional.

Foi realizado coleta de dados através de solicitação por via e-mail às cooperativas e associações do Município, a fim de apresentar as necessidades do Programa de Aquisição de Alimentos e entender a capacidade de fornecimento, especificações de qualidade e periodicidade das entregas necessários.

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 pesquisado em, no mínimo, três mercados varejistas, conforme rege a Resolução Grupo Gestor PAA. art. 13 da Resolução GGPAA nº 21/2025

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;

II - na impossibilidade da pesquisa ser realizada em âmbito local, deverá ser realizada ou complementada em âmbito territorial, estadual ou nacional, nesta ordem.

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

6. Descrição da solução como um todo

O fornecimento dos Artigos deverá está conforme especificações do 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.

Os beneficiários da modalidade Compra Institucional serão os fornecedores e os consumidores, de acordo com o disposto no art. 2º do Decreto nº 11.802, de 2023.

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 Tabelar de cada artigo (Boletim Técnico nº 001/2018-SGLS/D Abst, de 21 de maio de 2020) e o número de dias do mês.

O Fator de Consumo Regional (FCR), índice calculado com base na média do consumo dos últimos 12 meses de expediente integral, de todos os artigos de subsistência, pelas Organizações Militares (OM) apoiadas pelo Comando da 12ª Região Militar (Cmdo 12ª RM), é informado através do Quadro Demonstrativo de Atividade de Aprovisionamento (QDAA) ao Órgão Provedor (OP) de vinculação (12º Batalhão de Suprimento - 12º B Sup), acrescido dos efetivos apoiados na Força Tarefa Humanitária no Estado de Roraima (OPERAÇÃO ACOLHIDA).

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.							

01	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 20 (vinte) 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, 3ª edição 2024, que se encontra anexa ao edital ou através do link https://www.colog.	603269	Kg	27.000	45.000	45.000	R\$ 4,32	R\$ 194.400,00
----	--	--------	----	--------	--------	--------	----------	----------------

	eb.mil.br/index.php/racao-operacional/5-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs?start=0							
02	ÓLEO DE SOJA REFINADO, tipo 1. Embalagem primária: galão tipo PET, com alça, atóxico, com volume de 0,9 litros e com abertura na parte superior a prova de violação. Capacidade: 0,9 litros. Embalagem secundária: conjunto de unidades primárias embalado em fardo caixa resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 20 unidades. Prazo de validade mínimo vigente de 7 (sete) meses. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; lista de ingredientes; identificação do lote; data de validade; conteúdo líquido; e classificação quanto ao tipo. Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-33, 5ª edição 2024, que se encontra anexa ao edital ou através do link http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-	463692	Garrafa pet 900 ml	27.000	49.000	49.000	R\$ 10,01	R\$ 490.490,00

	2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs.							
03	Pescado MATRINXÃ espalmado congelado. Produto eviscerado cortado longitudinalmente à coluna vertebral, com especificação técnica conforme Boletim Técnico Especial Nr 01/22, que se encontra anexado ao edital.	448971	Kg	11.997	26.000	26.000	R\$ 40,66	R\$ 1.057.160,00
04	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 Especial 4[edição 2024 e Nr 02 /22, que se encontra anexado ao edital.	460250	Kg	25.391	26.000	26.000	R\$ 51,05	R\$ 1.327.300,00
05	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 1,500 kg, conforme Boletim Técnico Especial 4ª edição 2024 e Nr 03/22, que se encontra anexado ao edital.	448967	Kg	16.796	26.000	26.000	R\$ 35,56	R\$ 924.560,00

TOTAL:						R\$ 3.993.910,00
--------	--	--	--	--	--	------------------

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 3.993.910,00

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 GGPAA Nº 21, DE 29 DE JULHO 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. Com base nesses critérios, o custo estimado da contratação é de \$ 3.993.910,00 (três milhões novecentos e noventa e três mil, novecentos e dez reais), considerando a pesquisa de preços realizada no ETP da UASG Gerenciadora.

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 01/2024 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 2025, conforme Contratação 160014 - 25/2025.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

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

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 7ª edição, revista, atualizada e ampliada, outubro 2024:

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.

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)

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Esta equipe de planejamento considera-se **viável a presente contratação.**

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](#).

[Redacted Signature]

Chefe da Equipe de Planejamento

[Redacted Signature]

Membro da Equipe de Planejamento

[Redacted Signature]

Membro da Equipe de Planejamento

[Redacted Signature]

Membro da Equipe de Planejamento

COMANDO 12 REGIAO MILITAR/MEX/AM

Chamada Pública 03-2025 13/2025

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
13/2025	160014-COMANDO 12 REGIAO MILITAR/MEX/AM		11/11/2025 12:22 (v 0.11)
Status			
ASSINADO			

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda/Bens de consumo		64321.021959/2025-03

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 2021) elaborado pela Diretoria de Abastecimento do Exército Brasileiro e demais legislações disponíveis, respectivamente, nos endereços eletrônicos: <http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs>; <http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/biblioteca-de-normas-tecnicas/2-uncategorised/97-subsistencia-legislacao>. 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							

01	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 20 (vinte) 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, 3ª edição 2024, 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	45.000	45.000	R\$ 4,32	R\$ 194.400,00
	ÓLEO DE SOJA REFINADO, tipo 1. Embalagem primária: galão tipo PET, com alça, atóxico, com volume de 0,9 litros e com abertura na parte superior a prova de violação.							

02	Capacidade: 0,9 litros. Embalagem secundária: conjunto de unidades primárias embalado em fardo caixa resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 20 unidades. Prazo de validade mínimo vigente de 7 (sete) meses. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; lista de ingredientes; identificação do lote; data de validade; conteúdo líquido; e classificação quanto ao tipo. Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-33, 5ª edição 2024, que se encontra anexa ao edital ou através do link http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs .	463692	Garrafa pet 900 ml	24.000	25.000	49.000	R\$ 10,01	R\$ 490.490,00
03	Pescado MATRINXÃ espalmado congelado. Produto eviscerado cortado longitudinalmente à coluna vertebral, com especificação técnica conforme Boletim Técnico Especial Nr 01/22, que se encontra anexado ao edital.	448971	Kg	11.997	26.000	26.000	R\$ 40,66	R\$ 1.057.160,00
04	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 Especial Nr 4ª edição 2024 e 02/22, que se encontra anexado ao edital.	460250	Kg	25.391	26.000	26.000	R\$ 51,05	R\$ 1.327.300,00
	Pescado TAMBAQUI em banda congelado. Produto com cabeça, com escama, com pele e sem espinhas e sem nadadeiras caudal,							

05	dorsal, anal e peitoral. OBS: Cada unidade de produto com peso líquido que varia de 1,000 a 1,500kg, conforme Boletim Técnico Especial 4ª edição 2024 e Nr 03/22, que se encontra anexado ao edital.	448967	Kg	16.796	26.000	26.000	R\$ 35,56	R\$ 924.560,00
VALOR TOTAL DA CHAMADA PÚBLICA							R\$ 3.993.910,00	

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\$ 3.993.910,00 (Três milhões, novecentos e noventa e três mil, novecentos e dez reais.)**, 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. 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.

3.4.3. 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.

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

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 30 (trinta) dias corridos, em lote único, e os outros 50% em até 60 (sessenta) 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 30 dias
50%	Lote único	100%	-	Até 60 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 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](#).

[Assinatura]

Chefe da Equipe de Planejamento

[Assinatura]

Membro de Equipe de Planejamento



Assinou eletronicamente em 11/11/2025 às 12:22:59.

[Assinatura]

Membro da Equipe de Planejamento



Membro da Equipe de Planejamento

Relatório de pesquisa de preço

Relatório Resumido

Informações básicas

Número da Pesquisa	UASG	Status	Editado por
86/2025	160014	Rascunho	

Título: Pesquisa de Preço Chamada Pública - 03/25

Observações:

Total de itens cotados: 5 Valor total da pesquisa de preços: R\$ 141,6099

Itens cotados

Item: 1

Descrição do item	Unidade de Fornecimento	Quantidade
603269 - Açúcar Tipo: Cristal , Coloração: Branca	Embalagem 1 Quilograma	1
Consolidação dos preços cotados		
Menor Preço	Média	Mediana
R\$ 3,7000	R\$ 4,3200	R\$ 3,9900
Coeficiente de Variação: 15,7894%		
Desvio Padrão: 0,6821		
Maior Preço: R\$ 5,2700		
Método de cálculo adotado: Média		

Filtro Aplicado

Período: 12 Meses

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
1	IV	Temperano Industria e Comercio de Produtos Alimenticios - Fornecedor	45000		R\$ 5,2700	10/10/2025	Sim
2	IV	ELLER COMERCIO DE FRIOS LTDA - Fornecedor	45000		R\$ 3,7000	14/10/2025	Sim
3	III	Supermercado Nova Era - Sítios Eletrônicos Especializados	45000		R\$ 3,9900	15/10/2025	Sim

Legenda:

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

i Compra ou item sofreu atualização após homologação.

Item: 2

Descrição do item	Unidade de Fornecimento	Quantidade
463692 - Óleo Vegetal Comestível Tipo: Puro , Espécie Vegetal: Soja , Tipo Qualidade: Tipo 1	Embalagem 900 Mililitro	1

Consolidação dos preços cotados

Menor Preço

Média

Mediana

Coeficiente de Variação: 7,4346%

R\$ 9,1300

R\$ 10,0100

R\$ 9,9500

Desvio Padrão: 0,7442

Maior Preço: R\$ 10,9500

Método de cálculo adotado: Média

Filtro Aplicado
Período: 12 Meses

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
1	IV	Temperano Industria e Comercio de Produtos Alimenticios - Fornecedor	49000		R\$ 10,9500	10/10/2025	Sim
2	IV	ELLER COMERCIO DE FRIOS LTDA - Fornecedor	49000		R\$ 9,9500	14/10/2025	Sim
3	I	Conab - Sistemas Oficiais de Governo	49000		R\$ 9,1300	15/10/2025	Sim

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

631326 - Peixe In Natura Variedade: Tambaqui , Tipo Corte: Filé , Apresentação: Sem Pele, Sem Espinha , Estado De Conservação: Congelado(A)

Quilograma

1

Consolidação dos preços cotados

Menor Preço

Média

Mediana

Coeficiente de Variação: 33,2255%

R\$ 18,9900

R\$ 35,5633

R\$ 42,0000

Desvio Padrão: 11,8161

Maior Preço: R\$ 45,7000

Método de cálculo adotado: Média

Filtro Aplicado
Período: 12 Meses

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
1	IV	TEMPERANO INDUSTRIA E COMERCIO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS - Fornecedor	26000		R\$ 45,7000	10/10/2025	Sim
2	IV	ELLER COMERCIO DE FRIOS LTDA - Fornecedor	26000		R\$ 42,0000	14/10/2025	Sim
3	III	Mercado Junior - Mídias Especializadas	26000		R\$ 18,9900	16/10/2025	Sim

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

448971 - Peixe In Natura Variedade: Matrinchã , Tipo Corte: Eviscerado Sem Cabeça , Apresentação: Com Pele , Estado De Conservação: Fresco(A)

Quilograma

1

Consolidação dos preços cotados

Menor Preço

Média

Mediana

Coeficiente de Variação: 15,0824%

R\$ 31,9900

R\$ 40,6633

R\$ 45,0000

Desvio Padrão: 6,1330

Maior Preço: R\$ 45,0000

Método de cálculo adotado: Média

Filtro Aplicado
Período: 12 Meses

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
1	IV	TEMPERANO INDUSTRIA E COMERCIO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS - Fornecedor	26000		R\$ 45,0000	10/10/2025	Sim
2	IV	ELLER COMERCIO DE FRIOS LTDA - Fornecedor	26000		R\$ 45,0000	14/10/2025	Sim
3	III	Mercado do Junior - Mídias Especializadas	26000		R\$ 31,9900	16/10/2025	Sim

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

Item: 5

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

1

Consolidação dos preços cotados

Menor Preço

Média

Mediana

Coeficiente de Variação: 17,4469%

R\$ 41,6000

R\$ 51,0533

R\$ 48,5700

Desvio Padrão: 8,9072

Maior Preço: R\$ 62,9900

Método de cálculo adotado: Média

Filtro Aplicado
Período: 12 Meses

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
1	IV	TEMPERANO INDUSTRIA E COMERCIO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS - Fornecedor	26000		R\$ 48,5700	10/10/2025	Sim
2	IV	ELLER COMERCIO DE FRIOS LTDA - Fornecedor	26000		R\$ 41,6000	14/10/2025	Sim
3	III	Nova Era - Mídias Especializadas	26000		R\$ 62,9900	15/10/2025	Sim

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

Nota Técnica

O presente relatório é resultado da pesquisa de preços discriminada em cumprimento ao determinado na Lei nº 14.133/2021 e demais dispositivos legais, em conformidade com os parâmetros observados o art. 13º RESOLUÇÃO GGPAА № 21, DE 29 DE JULHO DE 2025.

Foi realizada a pesquisa de preços utilizando os seguintes parâmetros, art.13º da Resolução nº 21, de 29 de julho de 2025:

Art. 13º Para o cálculo do preço de aquisição de produtos dos fornecedores, à critério do órgão ou entidade contratante, poderão ser utilizados:

I - os 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;

II - 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;

III - no caso da aquisição de produtos de consumo tradicional dos povos indígenas, quilombolas e Povos e Comunidades Tradicionais - PCTs, poderão ser utilizados os preços praticados pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE.

§ 1º Na impossibilidade de a pesquisa ser realizada em âmbito local, deverá ser realizada ou complementada em âmbito das regiões geográficas imediatas, intermediária e estadual, nesta ordem, conforme estabelece o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE, na Divisão Regional do Brasil em Regiões Geográficas Imediatas e Regiões Geográficas Intermediárias - 2017.

Foi utilizado como metodologia para obtenção do Valor Máximo Aceitável, a **Média**:

Para esta pesquisa, foram utilizados alguns itens do CATMAT genérico. No entanto, devem ser adotadas as descrições dos itens conforme especificado no Projeto Básico.

Para obtenção do Valor Máximo Aceitável foi utilizado à metodologia abaixo:

Nos itens 1, 3, 4, 5 foram utilizados os valores cotados com 3 (três) fornecedores para a composição do Valor Máximo Aceitável.

Nos itens 2 foi utilizado os valores cotados com dois (2) fornecedores mais preços encontrado no site da CONAB para a composição do Valor Máximo Aceitável.

Relatório emitido em 11/11/2025 12:09

Memória de cálculo (Art.3º, inciso VII – IN SEGES/ME nº 65, de 7 de julho de 2021):

- Média: corresponde à soma dos valores das amostras que compõem a pesquisa, dividida pelo número de amostras que compõem a pesquisa.

- Mediana: medida de tendência central das amostras que compõem a pesquisa que corresponde ao valor central do conjunto de valores extraídos.

- Desvio Padrão: É a raiz quadrada da variância de X ou também conhecido como a raiz quadrada do valor médio entre $(X-\mu)^2$, onde μ representa a média aritmética dos valores que compõem a pesquisa.

$$D = \sqrt{\frac{\sum_{i=1}^n (x - \mu)^2}{n}}$$

- Coeficiente de variação: É uma medida de dispersão calculada entre a divisão do desvio padrão e a média aritmética dos valores que compõem a pesquisa.

$$CV = \frac{D}{\mu}$$



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

TERMO DE JUNTADA POR ANEXAÇÃO DE DOCUMENTO

Termo nº 008/2025 - Processo 64321.021959/2025-03

Em 12/11/2025 às 15:41, faço anexar ao presente processo 64321.021959/2025-03, o(s) documento(s): ETP_160014-000065-2025-1_atualizado_assinado-1_assinado_assinado_assinado.pdf, PROJETO_BASICO-CHAMADA_PUBLICA_13_2025_atualizada_assinado-2_assinado-1_assinado.pdf, cotacao-resumido-86-2025_atualizada_assinado.pdf.

████████████████████ 1º Ten
Adj CCOL-CI I.02



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

**JUSTIFICATIVA PARA O SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL NA FASE DE
HABILITAÇÃO**

1. ANÁLISE DA MODALIDADE

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 2021) elaborado pela Diretoria de Abastecimento do Exército Brasileiro e demais legislações disponíveis, respectivamente, nos endereços eletrônicos: <http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs>; <http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/biblioteca-de-normas-tecnicas/2-uncategorised/97-subsistencia-legislacao>. 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.

1.2 O Boletim Técnico (BT) visa estabelecer os padrões de identidade e qualidade mínimos a que deverão observar os gêneros alimentícios adquiridos pela logística de subsistência. Padronizar as condições mínimas exigíveis para aquisição e recebimento dos artigos congelados.

2. DO EXPOSTO

2.1 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;

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;

3. JUSTIFICATIVA DA EXIGÊNCIA DA CERTIFICAÇÃO NA FASE DE HABILITAÇÃO.

3.1 Os produtos deverão ser provenientes de estabelecimentos registrados no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA) e aprovados pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), ou registrados pelos serviços de inspeção que aderiram ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária por meio do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produto de Origem Animal (SISBI/POA), visando garantir produtos com certificação sanitária e tecnológica, respeitando as legislações vigentes (Artigo 427 do Decreto nº 9.013 de 29 de Março de 2017 e Decreto Nº 10.468, de 18 de agosto de 2020).

3.2 A exigência da certificação está em conformidade com a RESOLUÇÃO GGPA Nº 21, DE 29 DE JULHO de 2025 Capítulo VI da Habilitação das Propostas.

Art. 16. Para a habilitação das propostas desta modalidade, serão exigidos os seguintes documentos dos agricultores familiares fornecedores:

II - organizações:

g) o documento que comprove o atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normas específicas, quando for o caso;

3.3 Além disso, Todos os produtos de origem animal sob responsabilidade do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento são registrados e aprovados pelo S.I.F, visando garantir produtos com certificação sanitária e tecnológica para o consumidor brasileiro, respeitando as legislações nacionais e internacionais vigentes. A exigência das certificações S.I.F, e SISB/POA está em conformidade com o Boletim Técnico: especificações dos tipos de materiais e embalagem que atendem ao sistema logístico de subsistência do Exército Brasileiro.

3.4 É Admissível o SISB/POA porque permite que produtos inspecionados por serviços locais, que se integram ao SISBI, possam ser comercializados em todo o Brasil.

3.5 Justifica-se, ainda, o fato de que os alimentos da cadeia de suprimento do Exército são enviados para diversos municípios do Amazonas, bem como para os Estados de RORAIMA e eventualmente para o Estado de RONDÔNIA, percorrendo longas distâncias. Assim, tal exigência representa uma medida necessária de proteção, a fim de assegurar que os produtos cheguem em boas condições de consumo e atendam às Organizações Militares (OM) com segurança higiênico-sanitária.

3.6 É nesta fase que se verifica o conjunto de informações e documentos necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do fornecedor realizar a entrega do objeto da Chamada Pública.

Manaus - AM, 20 de outubro de 2025.

 – Cap
Chefe da Equipe de Planejamento



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

TERMO DE JUNTADA POR ANEXAÇÃO DE DOCUMENTO

Termo nº 009/2025 - Processo 64321.021959/2025-03

Em 13/11/2025 às 09:48, faço anexar ao presente processo 64321.021959/2025-03, o(s) documento(s): Justificativa_da_Certificacao_assinado.pdf.

████████████████████ - 1º Ten
Adj CCOL-CI I.02



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

CHAMADA PÚBLICA nº 03/2025

**(PROCESSO ADMINISTRATIVO)
(NUP nº 64321.021959/2025-03)**

Chamada Pública nº 03/2025 para aquisição de gêneros alimentícios de agricultores familiares e empreendimento familiares rurais conforme a Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006, por meio da modalidade Compra Institucional do Programa de Aquisição de Alimentos- PAA, com dispensa de licitação, com fulcro no art. 8º da Lei nº 14.628, de 20 de julho de 2023, no inciso V do art. 3º do Decreto Nº 11.802, de 28 de novembro de 2023, e na Resolução GGPAА Nº 21, de 29 de julho de 2025.

O Comando da 12ª Região Militar, pessoa jurídica de direito público, com sede à Av. Coronel Teixeira, nº 6155 – Ponta Negra, CEP 69037-000, Manaus/AM, inscrito no CNPJ sob o nº 09.633.335/0001-11, representado neste ato pelo Sr. **Coronel** David Vieira de Matos Junior, Ordenador de Despesas da 12ª Região Militar, no uso de suas prerrogativas legais, e considerando o disposto no art. 4º, da Lei nº 14.628/2023 e na Resolução GGPAА Nº 21/2025, através da Comissão Permanente de Licitação (CPL), vem realizar Chamada Pública, para aquisição de alimentos de agricultores familiares e demais beneficiários que se enquadrem nas disposições da Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2023, por meio da Modalidade Compra Institucional do Programa de Aquisição de Alimentos, com Dispensa de Licitação, durante o ano de 2026. Os interessados deverão apresentar a documentação para Habilitação e Proposta de Venda até o dia **10/02/2026, às 09h00min (horário de Manaus-AM)**, na **Seção de Aquisições, Licitações e Contratos (SALC) do Comando da 12ª Região Militar**.

ABERTURA DOS ENVELOPES:

Dia: 10/02/2026

Horário: 09h00min – Horário de Manaus

Local: [REDACTED]
Negra, CEP [REDACTED] Manaus/AM.

1. OBJETO: A aquisição de gêneros alimentícios de agricultores familiares, por meio da modalidade Compra Institucional do Programa de Aquisição de Alimentos, os itens, quantidades e especificações constam detalhadamente no Termo de Referência (Anexo I).

2. FONTE DE RECURSOS: Recursos provenientes dos Planos Internos - E6SUPLJA1QS, PTRES 171397 e Fonte 100000000, previstos na Lei Orçamentária Anual sob a rubrica da Gestão/Unidade 160014 e Natureza da Despesa 339030, subitem 07 – gêneros alimentícios. A unidade gestora desta Chamada Pública é o Comando da 12ª Região Militar.

3. PREÇO: A definição dos preços observou o art. 13º da Resolução GGPAА Nº 21, de 2025, aplicando-se a metodologia por meio da média dos valores.

4. HABILITAÇÃO E PROPOSTA DE VENDA: Os beneficiários fornecedores ou as organizações fornecedoras que se enquadrarem nas disposições da Lei nº 11.326/2006 deverão apresentar **dois envelopes distintos**, devidamente lacrados:

4.1. **Envelope nº 1 – Habilitação:** deverá conter exclusivamente a documentação comprobatória de habilitação, conforme incisos aplicáveis do art. 16 da Resolução GGPA nº 21/2025.

4.1.1. Individuais:

- a) a inscrição no CPF;
- b) o extrato do Cadastro Nacional da Agricultura Familiar - CAF ativo do agricultor ou agricultora participante;
- c) a Declaração de Produção Própria do Agricultor Familiar, conforme o Anexo III desta Resolução;
- d) a Proposta de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, com assinatura do fornecedor, na forma do Anexo VII desta Resolução; e
- e) o documento que comprove o atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normas específicas, quando for o caso.

4.1.2. As Organizações Fornecedoras:

- a) a inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas - CNPJ;
- b) o extrato do Cadastro Nacional da Agricultura familiar - CAF/CNPJ ativo para associações, cooperativas e empreendimento rurais da agricultura familiar;
- c) regularidade com a Receita Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS);
- d) a declaração das organizações fornecedoras de que os produtos são de produção própria dos agricultores familiares, na forma do Anexo IV desta Resolução;
- e) a proposta de venda de gêneros alimentícios da agricultura familiar, assinada pelo seu representante legal, na forma do Anexo VII desta Resolução;
- f) a declaração de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda dos fornecedores, na forma do Anexo VIII desta Resolução;
- g) o documento que comprove o atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normas específicas, quando for o caso; e
- h) a declaração conjunta de anuência das famílias, quando se tratar de proposta coletiva de venda, na forma do Anexo X do edital.

4.2. **Envelope nº 2 – Proposta de Venda:** deverá conter exclusivamente a Proposta de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, conforme modelo constante do Anexo VII da Resolução.

4.3. Os beneficiários fornecedores deverão apresentar 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.

4.4. Os documentos de Habilitação (**Envelope nº 1**) e a Proposta de Venda (**Envelope nº 2**) devem ser entregues em envelope lacrado, com a seguinte identificação:

COMANDO DA 12ª REGIÃO MILITAR ENVELOPE Nº 1 – HABILITAÇÃO À COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO CHAMADA PÚBLICA Nº 03/2025 – CMDO 12ª RM NOME: CNPJ/CPF Nº:
--

COMANDO DA 12ª REGIÃO MILITAR ENVELOPE Nº 2 – PROPOSTA À COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO CHAMADA PÚBLICA Nº 03/2025 – CMDO 12ª RM NOME: CNPJ/CPF Nº:

4.5. Da data e local de entrega da documentação para habilitação e proposta de venda:

4.5.1. Os beneficiários fornecedores e as organizações fornecedoras de agricultores familiares interessados em fornecer os produtos objeto desta Chamada Pública poderão realizar o envio/entrega das documentações de Habilitação (**Envelope nº 1**) e Proposta de Venda (**Envelope nº 2**), conforme exigências contidas no item 5 deste Edital, até antes da abertura da sessão pública, que ocorrerá no dia 10/02/2026, o envio/entrega poderá ser realizado nos dias úteis, de segunda a sexta-feira, no horário das 09:30 às 11:30 na Seção de Aquisições, Licitações e Contratos (SALC) do Comando da 12ª Região Militar, com a realização do protocolo de recebimento.

4.5.2. Os envelopes nº 1 (Habilitação) e nº 2 (Proposta de Venda) deverão ser encaminhados

PROTOCOLO GERAL DO COMANDO DA 12ª REGIÃO MILITAR CHAMADA PÚBLICA Nº 03/2025 – CMDO 12ª RM ORGANIZAÇÃO FORNECEDORA: À COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL

ao endereço abaixo contendo em sua parte externa a seguinte informação:

4.5.3. Os beneficiários poderão, igualmente, encaminhar a documentação por meio eletrônico, exclusivamente para o endereço institucional de correio eletrônico (pregão@12rm.eb.mil.br), devendo observar integralmente os prazos, formatos e demais exigências estabelecidas neste Edital.

4.5.3.1. Somente serão aceitas as propostas e documentações enviadas até a data e o horário previstos para o início da Sessão Pública, não sendo considerado qualquer envio realizado após esse limite, independentemente do motivo.

4.6. Diligências:

4.6.1. Nos termos do art. 64 da Lei nº 14.133/2021, após a entrega dos documentos de habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, **salvo em sede de diligência**, exclusivamente para:

4.6.1.1. **complementação de informações** acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes, quando necessária para a apuração de fatos existentes na data da abertura do certame; e

4.6.1.2. **atualização de documentos** cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.

5. CRITÉRIOS DE PRIORIZAÇÃO DAS PROPOSTAS

5.1. A seleção das propostas observará as prioridades estabelecidas no art. 18 da Resolução GGPA nº 21/2025, sendo adotados, nesta ordem, os seguintes critérios:

I) **agricultores familiares residentes no município** onde ocorrerá o fornecimento dos produtos;

II) agricultores familiares residentes em **municípios pertencentes à mesma região** (região imediata, conforme definição do IBGE);

III) agricultores familiares residentes em **municípios pertencentes à** região intermediárias, conforme definição do IBGE;

IV) agricultores familiares residentes nas regiões da mesma Unidade da Federação (UF), conforme definição do IBGE; e

V) agricultores familiares residentes das regiões de outras Unidade da Federação (UF), conforme definição do IBGE;

5.2. Na segunda etapa, e somente se permanecer o empate após a aplicação da primeira etapa de critérios, as propostas deverão ser classificadas conforme a seguinte ordem de prioridade:

I) será priorizada a organização fornecedora que apresentar maior porcentagem de agricultores pertencentes a povos indígenas, comunidades quilombolas, povos e comunidades tradicionais ou assentados da reforma agrária, contabilizados pelo número de CAF/NIS individual vinculados ao CNPJ da proponente, não havendo prioridade entre esses grupos;

II) será priorizada a organização fornecedora que apresentar maior porcentagem de agricultores familiares vinculados ao seu CNPJ que produzam alimentos orgânicos ou agroecológicos, constantes nesta Chamada Pública, nos termos da Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003;

III) para fins de priorização entre organizações fornecedoras, considera-se como referência o **município com o maior percentual de CAF ou NIS válidos** vinculados a cada organização; e

IV) persistindo o empate após aplicação dos critérios anteriores, será realizado **sorteio público** entre as propostas finalistas. Alternativamente, **havendo consenso entre as partes**, poderá

ser adotada a **divisão do fornecimento**, desde que tecnicamente viável e respeitados os limites orçamentários.

5.3. Após aplicação dos critérios previstos no item 5.1 e 5.2, as propostas serão classificadas até o limite orçamentário disponível, respeitando o limite individual por CAF e por Organização Fornecedora.

6. DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS: não será exigida amostra dos produtos.

7. LOCAL E PERIODICIDADE DE ENTREGA DOS PRODUTOS:

7.1. Os alimentos adquiridos deverão ser entregues no 12º Batalhão de Suprimentos com endereço disponibilizado no Termo de Referência.

7.2. A periodicidade das entregas será conforme o Cronograma de Entrega constante no Termo de Referência, anexo I deste Edital, e, ocorrerá em dias úteis com prévio agendamento. Entregas em dias diferentes aos citados neste parágrafo somente ocorrerá se autorizadas pelo 12º B Sup.

7.3. O prazo de entrega dos gêneros alimentícios adquiridos será definido por ocasião da assinatura do contrato, que conterá um cronograma de entregas, o qual deverá ser cumprido integralmente pela contratada. Os produtos deverão estar em perfeitas condições, devidamente acondicionados e identificados, conforme as características descritas no Termo de Referência, anexo I deste Edital.

7.4. Demais informações a respeito da entrega e critérios de aceitação dos gêneros alimentícios poderão ser verificados no Termo de Referência, anexo I deste Edital.

8. PAGAMENTO

8.1. O pagamento será realizado em até 5 (cinco) dias úteis após a última entrega do mês, por meio de documento fiscal correspondente ao fornecimento efetuado.

9. DA IMPUGNAÇÃO E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

9.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

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

9.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelos seguintes meios:

9.3.1. e-mail (pregão@12rm.eb.mil.br)

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

9.5. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo agente de contratação, nos autos do processo de licitação.

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

10. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

10.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação observará o disposto no art. 165, da Lei nº 14.133, de 2021. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da intimação, devendo ser encaminhado pelos seguintes meios:

10.1.1. e-mail (pregão@12rm.eb.mil.br)

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

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

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

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

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

10.7. A intenção de recurso deverá ser apresentada logo após o encerramento da sessão pública que acontecerá presencialmente.

11. DISPOSIÇÕES GERAIS

11.1. A presente Chamada Pública poderá ser obtida no Comando da 12ª Região Militar, Av Cel Teixeira, nº 6155, Ponta Negra, no horário das 09:30 às 11:30 horas, de segunda a sexta-feira ou através do sítio eletrônico (<https://12rm.eb.mil.br/>) e no endereço eletrônico do Ministério do Desenvolvimento Agrário e Agricultura Familiar (MDA).

11.2. Os gêneros alimentícios deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária/ Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura e Pecuária.

11.3. Os gêneros alimentícios adquiridos devem ser de produção própria dos beneficiários fornecedores, observando que os gêneros alimentícios in natura, processados, beneficiados ou industrializados, resultantes das atividades dos agricultores familiares, das suas organizações são considerados produção própria destes fornecedores.

11.4. Os beneficiários fornecedores podem contratar serviços de terceiros, em uma ou diversas etapas do processo produtivo, para o fornecimento de gêneros alimentícios beneficiados, processados ou industrializados, **sendo necessária a apresentação do contrato.**

11.5. Os valores a serem pagos aos beneficiários fornecedores correspondem aos preços de aquisição de cada gênero alimentício, compatíveis com os vigentes no mercado varejista local e discriminados nesta chamada pública.

11.6. O limite individual de venda do Agricultor Familiar deverá respeitar o valor máximo por Cadastro Nacional da Agricultura Familiar - CAF por ano civil, **por órgão comprador**, previsto no Decreto Nº 11.802 de 28 de novembro de 2023.

11.7. O limite de venda por organização fornecedora deverá respeitar o valor máximo por CAF Pessoa Jurídica, por ano civil, por órgão comprador.

11.8. CAF/DAP do mesmo agricultor familiar cadastrada em mais de uma Organização Fornecedora será desconsiderada no somatório de ambos.

11.9. Conforme parecer exarado pela Organização das Cooperativas Brasileiras (OCB) e Despacho Decisório nº 01-Ass Jurd, da Seção de Aquisições, Licitações e Contratos da 12ª Região Militar é proibido que determinada entidade concorra com outra com a qual guarde quadro associativo comum.

11.10. O prazo para interposição de recursos deverá ser informado no dia da execução da Chamada Pública e o solicitante disporá de 03 (três) dias úteis para apresentar o recurso.

11.11. O prazo de validade do mapa de adjudicação será de 12 meses após a validação.

11.12. A Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (DAP) ativa de pessoa física ou jurídica pode substituir o CAF como comprovação do fornecedor como agricultor familiar ou organização da agricultura familiar de que trata a Lei nº 11.326, de 2006.

12. ELEMENTOS CONSTITUTIVOS:

12.1. ANEXO II – Termo de Referência;

12.1.1. APÊNDICE DO ANEXO I – Estudo Técnico Preliminar;

12.1.2. APÊNDICE DO ANEXO I – Boletins Técnicos;

12.2. ANEXO III – Modelo de Declaração de Produção Própria do Agricultor Familiar para Beneficiários Fornecedores (FORNECEDOR INDIVIDUAL);

12.3. ANEXO IV – Modelo de Declaração de Produção Própria do Agricultor Familiar para Organizações Fornecedoras;

12.4. ANEXO V – Modelo de Declaração de Produção Própria do Agricultor Familiar para Demais Grupos Fornecedores;

12.5. ANEXO VI – Minuta do Termo de Contrato;

12.6. ANEXO VII – Modelo de Proposta de Vendas;

12.7. ANEXO VIII – Modelo de Declaração de Limite Individual de Venda;

12.8. ANEXO IX – Modelo de Termo de Recebimento;

12.9. ANEXO X – Declaração de Anuência das Famílias;

12.10. ANEXO XI – Mapa de Riscos; e

12.11. ANEXO XII – Mapa das Regiões Geográficas Estado do Amazonas.

Manaus - AM, data da assinatura digital.

 – **Coronel**
Ordenador de Despesas do Comando da 12ª Região Militar

COMANDO 12 REGIAO MILITAR/MEX/AM

Chamada Pública 03-2025 13/2025

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
13/2025	160014-COMANDO 12 REGIAO MILITAR/MEX/AM		11/11/2025 12:22 (v 0.11)
Status			
ASSINADO			

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda/Bens de consumo		64321.021959/2025-03

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 2021) elaborado pela Diretoria de Abastecimento do Exército Brasileiro e demais legislações disponíveis, respectivamente, nos endereços eletrônicos: <http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs>; <http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/biblioteca-de-normas-tecnicas/2-uncategorised/97-subsistencia-legislacao>. 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							

01	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 20 (vinte) 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, 3ª edição 2024, 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	45.000	45.000	R\$ 4,32	R\$ 194.400,00
	ÓLEO DE SOJA REFINADO, tipo 1. Embalagem primária: galão tipo PET, com alça, atóxico, com volume de 0,9 litros e com abertura na parte superior a prova de violação.							

02	Capacidade: 0,9 litros. Embalagem secundária: conjunto de unidades primárias embalado em fardo caixa resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 20 unidades. Prazo de validade mínimo vigente de 7 (sete) meses. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; lista de ingredientes; identificação do lote; data de validade; conteúdo líquido; e classificação quanto ao tipo. Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-33, 5ª edição 2024, que se encontra anexa ao edital ou através do link http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs .	463692	Garrafa pet 900 ml	24.000	25.000	49.000	R\$ 10,01	R\$ 490.490,00
03	Pescado MATRINXÃ espalmado congelado. Produto eviscerado cortado longitudinalmente à coluna vertebral, com especificação técnica conforme Boletim Técnico Especial Nr 01/22, que se encontra anexado ao edital.	448971	Kg	11.997	26.000	26.000	R\$ 40,66	R\$ 1.057.160,00
04	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 Especial Nr 4ª edição 2024 e 02/22, que se encontra anexado ao edital.	460250	Kg	25.391	26.000	26.000	R\$ 51,05	R\$ 1.327.300,00
	Pescado TAMBAQUI em banda congelado. Produto com cabeça, com escama, com pele e sem espinhas e sem nadadeiras caudal,							

05	dorsal, anal e peitoral. OBS: Cada unidade de produto com peso líquido que varia de 1,000 a 1,500kg, conforme Boletim Técnico Especial 4ª edição 2024 e Nr 03/22, que se encontra anexado ao edital.	448967	Kg	16.796	26.000	26.000	R\$ 35,56	R\$ 924.560,00
VALOR TOTAL DA CHAMADA PÚBLICA							R\$ 3.993.910,00	

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\$ 3.993.910,00 (Três milhões, novecentos e noventa e três mil, novecentos e dez reais.)**, 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. 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.

3.4.3. 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.

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

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 30 (trinta) dias corridos, em lote único, e os outros 50% em até 60 (sessenta) 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 30 dias
50%	Lote único	100%	-	Até 60 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, [REDACTED] AM, CEP [REDACTED], e-mail: [REDACTED], telefone: [REDACTED] mediante prévio agendamento com a Seção de Suprimento Classe I. Os fornecedores NÃO têm autorização para enviar suas cargas sem o prévio agendamento com o 12º Batalhão Suprimento, sob pena de serem recusadas, a critério daquele Órgão Provedor.

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: [REDACTED]

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 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;