



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

Termo de Abertura Nº 806-CI I/Seç Sup/CCOL

Manaus, AM, 25 de maio de 2026.

Assunto: termo de abertura da Chamada Pública

Anexos:

[1\) DFD160014_000082_2025.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) 82/2025 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.

Cap Lindeberg Souza Lacerda - Chefe da Equipe de Planejamento



membro da Equipe de Planejamento

membro da Equipe de Planejamento



Auxiliar Classe I



Documento **assinado eletronicamente**, por meio de **assinatura simples**, pelo(a) **3º Sgt** [Redação] em 25/05/2026, às 11:13 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: ZVAD-CZRT-RFhj-BBQG

Documento de Formalização da Demanda 82/2025

Número do Documento de Formalização da Demanda: 82/2025

1. Informações Gerais

Área requisitante	Data da conclusão da contratação	UASG	Editado por
CCOL - Centro de Coordenação de Operações Logísticas	29/12/2026 00:00	1	
Descrição sucinta do objeto			
"Necessidade de aquisição de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar e de suas organizações representativas.			

2. Justificativa de Necessidade

Justifico a necessidade de aquisição de gêneros alimentícios para atender a um efetivo aproximado de 13.491 (treze mil, quatrocentos e noventa e um) militares, no período de 11 (onze) meses, acrescido de 2 (dois) meses de nível de segurança, totalizando a aquisição para um efetivo aproximado de 14.023 (quatorze mil e vinte e três) militares. O atendimento abrange 63 (sessenta e três) Organizações Militares, sendo 27 (vinte e sete) com rancho e 17 (dezesete) Pelotões Especiais de Fronteira das Guarnições do Comando Militar da Amazônia, apoiadas pelo 12º Batalhão de Suprimento (12º B Sup), por meio da realização de Chamada Pública, pelos seguintes motivos:

- Missão das Organizações Militares:** As Organizações Militares do Comando Militar da Amazônia, em cumprimento às suas diversas atribuições, têm como missão a elaboração de cardápios diários e a execução do serviço de alimentação em seus respectivos Setores de Aproveitamento, visando o provimento alimentar de todo o seu quadro funcional para o cumprimento das atividades operacionais e administrativas realizadas em suas instalações.
- Atendimento à Força-Tarefa Humanitária:** Há necessidade de suprimento para atender a Força-Tarefa Humanitária no Estado de Roraima, com um efetivo de aproximadamente 493 (quatrocentos e noventa e três) pessoas, entre civis e militares, por 30 (trinta) dias de consumo, em decorrência do fluxo migratório causado pela crise humanitária no município de Boa Vista/RR, conforme estabelecido no Decreto nº 10.917, de 29 de dezembro de 2021 (Operação Acolhida).
- Atendimento à Agricultura Familiar:** Os quantitativos solicitados nesta Chamada Pública atendem, em média, a 40% (quarenta por cento) das necessidades de gêneros alimentícios do Quantitativo de Subsistência (QS), em conformidade com o Decreto nº 11.476/2023, que estabelece a obrigatoriedade de destinar ao menos 30% (trinta por cento) dos recursos para a aquisição de gêneros alimentícios provenientes de Agricultores Familiares e suas Organizações.
- Adequação das Quantidades e Preços:** As quantidades solicitadas pelo Centro de Operações Logísticas da 12ª Região Militar estão devidamente ajustadas à demanda anual das Organizações Militares, e os preços de referência foram obtidos por meio de pesquisa de preços junto a fornecedores locais, conforme a legislação vigente, refletindo a realidade do mercado da região Amazônica.

3. Materiais/Serviços

3.1 Materiais

Nº do item	Classe	PDM	Descrição	Qtd	Val. unit. (R\$)	Val. total (R\$)
1	CARNES, AVES E PEIXES			1,00	10.844.958,00	10.844.958,00
2	FRUTAS, VERDURAS E LEGUMES	LEGUMINOSA		1,00	2.373.120,00	2.373.120,00
3	PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO E CEREAIS			1,00	1.812.480,00	1.812.480,00

3.2 Serviços

Nenhum serviço incluído.

4. 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](#).

PAULO FRANCISCO MATHEUS DE OLIVEIRA

Chefe do Centro de Coordenação de Operações Logísticas - CCOL/12ªRM

5. Acompanhamento

IdAcompanhamento	Responsável	Data
1 O envio do Documento de Formalização da Demanda (DFD) referente à aquisição de materiais para reforço logístico na área de atuação da 12ª Região Militar (12ª RM) ocorreu fora do prazo inicialmente estabelecido em razão de fatores excepcionais que impactaram diretamente o fluxo regular dos trabalhos.	JULIANNA FERNANDES BORGES XAVIER	28/04 /2025 15:27

6. Relacionamentos

Nenhum relacionamento encontrado.



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

Despacho Nº 2841-CI I/Seç Sup/CCOL

Manaus, AM, 16 de junho de 2026.

Assunto: Despacho do Fiscal Administrativo

1. Concordo com as justificativas apresentadas pela 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) 
, em 16/06/2026, às 16:03 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: 137p-C4yK-Ephg-2pwm



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

Despacho Nº 3290-CI I/Seç Sup/CCOL

Manaus, AM, 8 de julho de 2026.

Assunto: despacho Ordenador de Despesas - Chamada Pública QS (Contrata Mais Brasil)

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.



Documento **assinado eletronicamente**, por meio de **assinatura simples**, pelo(a) [REDACTED] em 08/07/2026, às 12:07 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: tSGN-DxTQ-xeDR-ywzz

Relatório de pesquisa de preço

Relatório Resumido

Relatório emitido em 21/06/2026 22:46

Informações básicas

Número da Pesquisa	UASG	Status	Editado por
--------------------	------	--------	-------------

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

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

Total de itens cotados: 13

Valor total da pesquisa de preços: R\$ 7.795.483,9142

Itens cotados

Item: 1

Descrição do item	Unidade de Fornecimento	Quantidade
458904 - Arroz Beneficiado Tipo: Agulhinha/Branco , Subgrupo: Polido , Classe: Longo Fino , Qualidade: Tipo 1	Embalagem 1 Quilograma	56152
Consolidação dos preços cotados		
Menor Preço	Média	● Mediana
R\$ 4,6300	R\$ 4,9750	R\$ 4,7400
Método de cálculo adotado: Mediana		
Coeficiente de Variação: 9,5276%		
Desvio Padrão: 0,4740		
Maior Preço: R\$ 5,7900		

Filtro Aplicado

Período: 12 Meses

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
1	IV	CARREFOUR COMÉRCIO E INDÚSTRIA LTDA - Fornecedor	1		R\$ 4,6900	27/05/2026	Sim
2	IV	MERCANTIL NOVA ERA LTDA - Fornecedor	1		R\$ 4,7900	27/05/2026	Sim
3	IV	SUPERMERCADO RODRIGUES LTDA - Fornecedor	1		R\$ 5,7900	27/05/2026	Sim
4	I	CONAB - Sistemas Oficiais de Governo	1		R\$ 4,6300	03/06/2026	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
603269 - Açúcar Tipo: Cristal , Coloração: Branca	Embalagem 1 Quilograma	28051
Consolidação dos preços cotados		
Menor Preço	● Média	Mediana
R\$ 3,2900	R\$ 3,4600	R\$ 3,4800
Coeficiente de Variação: 3,1272% Desvio Padrão: 0,1082 Maior Preço: R\$ 3,5900		
Método de cálculo adotado: Média		

Filtro Aplicado
Período: 12 Meses

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
1	IV	CARREFOUR COMÉRCIO E INDÚSTRIA LTDA - Fornecedor	1		R\$ 3,2900	27/05/2026	Sim
2	IV	MERCANTIL NOVA ERA LTDA - Fornecedor	1		R\$ 3,4900	27/05/2026	Sim
3	IV	SUPERMERCADO RODRIGUES LTDA - Fornecedor	1		R\$ 3,5900	27/05/2026	Sim
4	I	CONAB - Sistemas Oficiais de Governo	1		R\$ 3,4700	03/06/2026	Sim

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

Item: 3

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

Filtro Aplicado
Período: 12 Meses

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
1	IV	CARREFOUR COMÉRCIO E INDÚSTRIA LTDA - Fornecedor	1		R\$ 6,2900	27/05/2026	Sim
2	IV	MERCANTIL NOVA ERA LTDA - Fornecedor	1		R\$ 5,8900	27/05/2026	Sim
3	IV	SUPERMERCADO RODRIGUES LTDA - Fornecedor	1		R\$ 5,5900	27/05/2026	Sim

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

Item: 4

Descrição do item	Unidade de Fornecimento	Quantidade
464553 - Leguminosa Variedade: Feijão Carioca , Tipo: Tipo 1	Embalagem 1 Quilograma	28076
Consolidação dos preços cotados		
Menor Preço	● Média	Mediana
R\$ 7,0300	R\$ 8,2250	R\$ 8,4400
Método de cálculo adotado: Média		
Coeficiente de Variação: 9,0796%		
Desvio Padrão: 0,7468		
Maior Preço: R\$ 8,9900		

Filtro Aplicado

Período: 12 Meses

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
1	IV	CARREFOUR COMÉRCIO E INDÚSTRIA LTDA - Fornecedor	1		R\$ 8,6900	27/05/2026	Sim
2	IV	MERCANTIL NOVA ERA LTDA - Fornecedor	1		R\$ 8,1900	27/05/2026	Sim
3	IV	SUPERMERCADO RODRIGUES LTDA - Fornecedor	1		R\$ 8,9900	27/05/2026	Sim
4	I	CONAB - Sistemas Oficiais de Governo	1		R\$ 7,0300	03/06/2026	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
464552 - Leguminosa Variedade: Feijão Preto , Tipo: Tipo 1	Embalagem 1 Quilograma	28076
Consolidação dos preços cotados		
Menor Preço	● Média	Mediana
R\$ 6,2900	R\$ 6,8233	R\$ 6,8900
Método de cálculo adotado: Média		
Coeficiente de Variação: 6,0235%		
Desvio Padrão: 0,4110		
Maior Preço: R\$ 7,2900		

Filtro Aplicado

Período: 12 Meses

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
1	IV	CARREFOUR COMÉRCIO E INDÚSTRIA LTDA - Fornecedor	1		R\$ 6,8900	27/05/2026	Sim
2	IV	MERCANTIL NOVA ERA LTDA - Fornecedor	1		R\$ 6,2900	27/05/2026	Sim
3	IV	SUPERMERCADO RODRIGUES LTDA - Fornecedor	1		R\$ 7,2900	27/05/2026	Sim

Legenda:

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

i Compra ou item sofreu atualização após homologação.

Item: 6

Descrição do item	Unidade de Fornecimento	Quantidade
637463 - Café Apresentação: Cápsula , Tipo: Expresso , Empacotamento: Cápsula Em Alumínio Ou Polímeros Termoplásticos De , Prazo Validade Mínimo: 10 Meses , Característica Adicional: Embalagem Secundária Reciclável	Pacote 1 Quilograma	9324
Consolidação dos preços cotados		
Menor Preço	Média	● Mediana
R\$ 66,0300	R\$ 78,0825	R\$ 76,1600
Método de cálculo adotado: Mediana		
Coeficiente de Variação: 12,9955%		
Desvio Padrão: 10,1472		
Maior Preço: R\$ 93,9800		

Filtro Aplicado

Período: 12 Meses

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
1	IV	CARREFOUR COMÉRCIO E INDÚSTRIA LTDA - Fornecedor	1		R\$ 74,3600	27/05/2026	Sim
2	IV	MERCANTIL NOVA ERA LTDA - Fornecedor	1		R\$ 77,9600	27/05/2026	Sim
3	IV	SUPERMERCADO RODRIGUES LTDA - Fornecedor	1		R\$ 93,9800	27/05/2026	Sim
4	I	CONAB - Sistemas Oficiais de Governo	1		R\$ 66,0300	03/06/2026	Sim

Legenda:

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

i Compra ou item sofreu atualização após homologação.

Item: 7

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

Filtro Aplicado

Período: 12 Meses

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
1	IV	CARREFOUR COMÉRCIO E INDÚSTRIA LTDA - Fornecedor	1		R\$ 53,6200	27/05/2026	Sim
2	IV	MERCANTIL NOVA ERA LTDA - Fornecedor	1		R\$ 59,8700	27/05/2026	Sim
3	IV	SUPERMERCADO RODRIGUES LTDA - Fornecedor	1		R\$ 48,0000	27/05/2026	Sim

Legenda:

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

i Compra ou item sofreu atualização após homologação.

Item: 8

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

Filtro Aplicado
Período: 12 Meses

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
1	IV	CARREFOUR COMÉRCIO E INDÚSTRIA LTDA - Fornecedor	1		R\$ 16,9900	27/05/2026	Sim
2	IV	MERCANTIL NOVA ERA LTDA - Fornecedor	1		R\$ 11,3900	27/05/2026	Sim
3	IV	SUPERMERCADO RODRIGUES LTDA - Fornecedor	1		R\$ 12,9900	27/05/2026	Sim

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

Item: 9

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

Filtro Aplicado
Período: 12 Meses

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
1	IV	CARREFOUR COMÉRCIO E INDÚSTRIA LTDA - Fornecedor	1		R\$ 16,9900	27/05/2026	Sim
2	IV	MERCANTIL NOVA ERA LTDA - Fornecedor	1		R\$ 19,9900	27/05/2026	Sim
3	IV	SUPERMERCADO RODRIGUES LTDA - Fornecedor	1		R\$ 23,9900	27/05/2026	Sim

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

Item: 10

Descrição do item	Unidade de Fornecimento	Quantidade
447525 - Carne Suína In Natura Tipo Corte: Pernil , Apresentação: Peça Inteira , Processamento: Sem Osso, Sem Pele , Estado De Conservação: Congelado(A)	Quilograma	24120
Consolidação dos preços cotados		
Menor Preço	● Média	Mediana
R\$ 20,0000	R\$ 23,2933	R\$ 24,8900
Coeficiente de Variação: 9,9990% Desvio Padrão: 2,3291 Maior Preço: R\$ 24,9900		
Método de cálculo adotado: Média		

Filtro Aplicado

Período: 12 Meses

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
1	IV	CARREFOUR COMÉRCIO E INDÚSTRIA LTDA - Fornecedor	1		R\$ 24,8900	27/05/2026	Sim
2	IV	MERCANTIL NOVA ERA LTDA - Fornecedor	1		R\$ 24,9900	27/05/2026	Sim
3	IV	SUPERMERCADO RODRIGUES LTDA - Fornecedor	1		R\$ 20,0000	27/05/2026	Sim

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

Item: 11

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

Filtro Aplicado

Período: 12 Meses

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
1	IV	CARREFOUR COMÉRCIO E INDÚSTRIA LTDA - Fornecedor	1		R\$ 22,9900	27/05/2026	Sim
2	IV	MERCANTIL NOVA ERA LTDA - Fornecedor	1		R\$ 30,9900	27/05/2026	Sim
3	IV	SUPERMERCADO RODRIGUES LTDA - Fornecedor	1		R\$ 20,0000	27/05/2026	Sim

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

Item: 12

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

Filtro Aplicado

Período: 12 Meses

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
1	IV	CARREFOUR COMÉRCIO E INDÚSTRIA LTDA - Fornecedor	1		R\$ 33,9900	27/05/2026	Sim
2	IV	MERCANTIL NOVA ERA LTDA - Fornecedor	1		R\$ 25,9900	27/05/2026	Sim
3	IV	SUPERMERCADO RODRIGUES LTDA - Fornecedor	1		R\$ 23,9900	27/05/2026	Sim

Legenda:

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

i Compra ou item sofreu atualização após homologação.

Item: 13

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

Filtro Aplicado

Período: 12 Meses

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
1	IV	CARREFOUR COMÉRCIO E INDÚSTRIA LTDA - Fornecedor	1		R\$ 79,9900	27/05/2026	Sim
2	IV	MERCANTIL NOVA ERA LTDA - Fornecedor	1		R\$ 64,4900	27/05/2026	Sim
3	II	ASSOCIACAO DOS PRODUTORES RURAIS DE CARAUARI-AM CNPJ 00.984.909/0001-21 - Contratações Similares pela Administração Pública	1		R\$ 37,6700	20/06/2026	Sim

Legenda:

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

i Compra ou item sofreu atualização após homologação.

Nota Técnica

METODOLOGIA APLICADA

A metodologia utilizada para a definição dos preços de referência desta **Chamada Pública** fundamenta-se no Art. 13 da Resolução GGPAA nº 21/2025. Conforme preceitua a referida norma, o cálculo do preço de aquisição para a agricultura familiar deve priorizar fontes que reflitam a realidade de **mercado em âmbito local ou regional**.

1. Justificativa do Parâmetro de Pesquisa Embora o inciso I do Art. 13 da Resolução GGPAA nº 21/2025 preveja a utilização dos preços disponibilizados pela **Companhia Nacional de Abastecimento (CONAB)**, **verificou-se a impossibilidade de sua adoção para a totalidade dos itens**, conseguiu-se empregar os preços de referência do CONAB para os itens 1, 2, 4 e 6. O restante, no presente caso, devido à desatualização dos valores cadastrados para os itens e região pretendidos fora, utilizadas outras metodologias. A utilização de preços defasados comprometeria a viabilidade da contratação e a atratividade do certame para os agricultores familiares, ferindo o princípio da seleção da proposta mais vantajosa.

2. Utilização do Mercado Varejista Regional diante da desatualização da fonte prioritária, a Administração adotou o parâmetro previsto no inciso II do Art. 13 da Resolução GGPAA nº 21/2025, realizando a pesquisa de preços junto a mercados varejistas da região. Na impossibilidade de obter amostragem suficiente estritamente no âmbito local, a pesquisa foi estendida para o âmbito das regiões geográficas imediatas e intermediárias, em estrita observância ao § 1º do Art. 13 da Resolução 21/2025, seguindo a Divisão Regional do Brasil estabelecida pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE).

3. Tratamento dos Dados e Composição de Custos - Para a coleta de dados considerou-se o parâmetro previsto no § 1º, IV do art. 23 da lei 14.133/2021, pesquisa direta com no mínimo, **três cotações (fornecedor direto) por item**. Os valores obtidos foram submetidos a uma análise crítica, sendo desconsiderados os preços manifestamente inexequíveis, inconsistentes ou excessivamente elevados, conforme as diretrizes subsidiárias da Instrução Normativa SEGES/ME nº 65/2021.

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

4.1. Para os itens 1, 3, 6, 7, 8, 9, 11 e 12 foi utilizado como metodologia para obtenção dos valores a **Mediana** dos preços, quando desconsiderando os valores discrepantes, sendo mais robusta para amostras heterogêneas.

4.2. Para os itens 2, 4, 5, 10 e 13 foi utilizado como metodologia para obtenção dos valores a **Média** dos preços, considerando que os preços estão dispostos de forma homogênea, sem a presença de valores extremos.

5. O preço final de referência corresponde ao preço médio, mediana pesquisado, no qual estão devidamente absorvidos todos os custos operacionais, encargos tributários, taxas e despesas de frete para entrega nos locais definidos neste edital, conforme exigência do Art. 13, inciso II, da Resolução GGPAA nº 21/2025.

Legislação de Referência:

Lei nº 14.133/2021, Art. 23 (Critérios gerais de pesquisa de preço).

Lei nº 14.628/2023, Art. 4º, inciso I (Compatibilidade com preços de mercado no PAA).

Resolução GGPAA nº 21/2025, Art. 13 (Metodologia específica para Compra Institucional do PAA).

Instrução Normativa SEGES/ME nº 65/2021 (Procedimentos subsidiários para pesquisa de preços)

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

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**);
Alimentação em Pecúnia (auxílio-alimentação);

b. Diárias;

c. Suprimento de Fundos;

d. Gratificação de representação;

e. 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 razão operacional para todo Exército Brasileiro, as quais são distribuídas nos diversos OP.

6. Para consecução desse objetivo, como dito na introdução, a Divisão de Subsistência (Div Subs) divide seu orçamento em assuntos, para administrar de forma mais eficiente.

7. Com base nessa divisão, deduz-se que a Divisão de Subsistência 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;

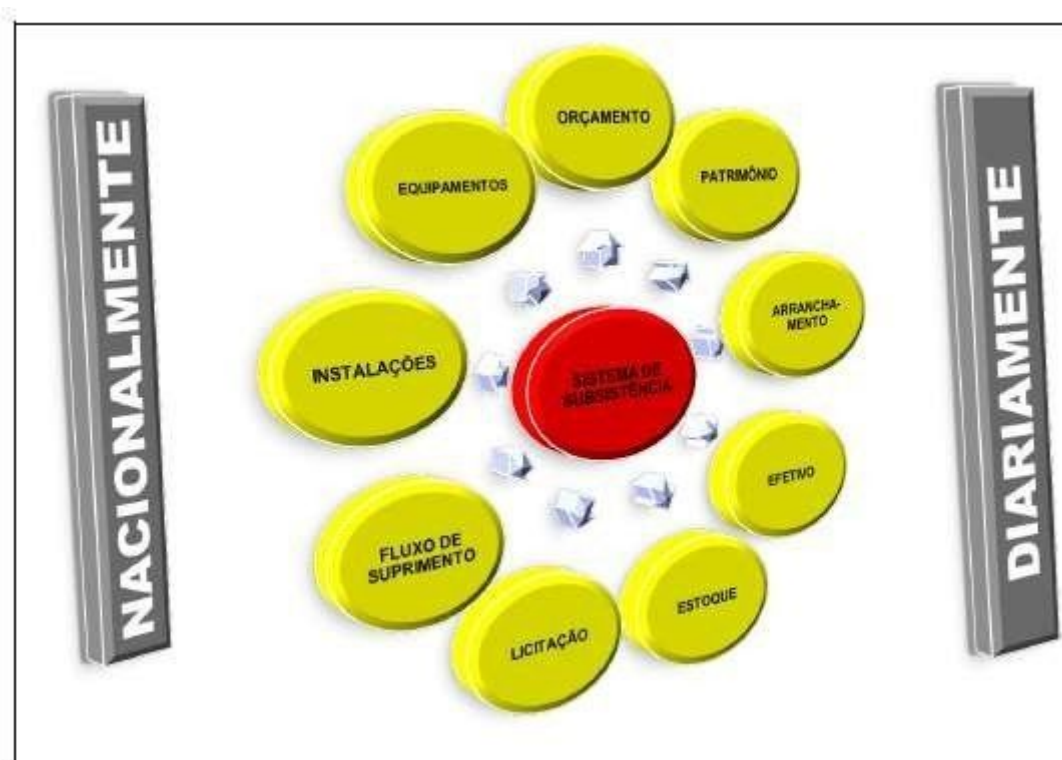
c. Aquisição de equipamentos domésticos/industriais para cozinha;

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 (Div Subs) 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 Chefa 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:

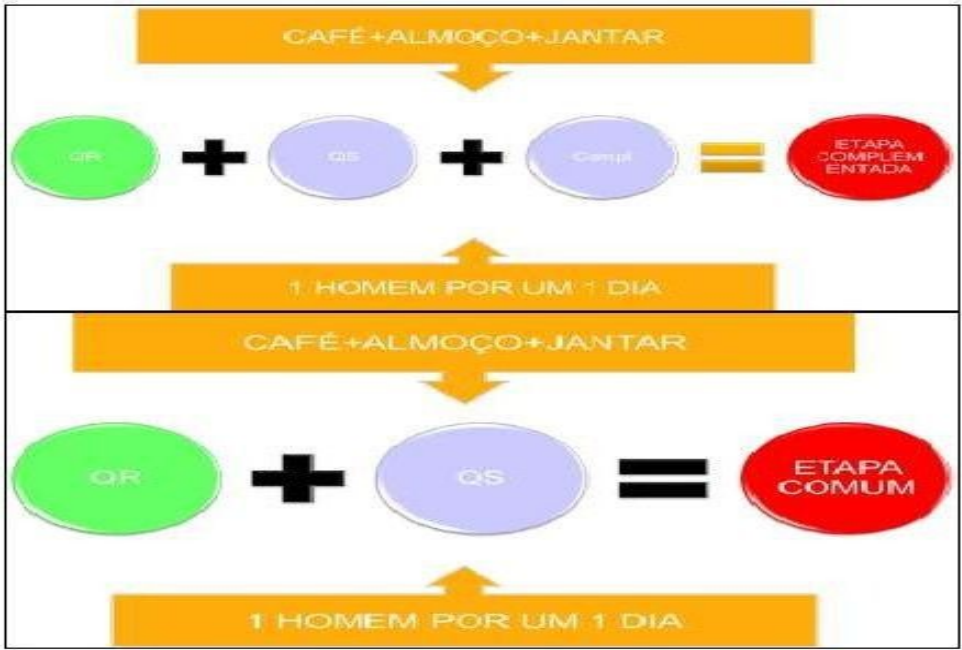
MODALIDADE DE ETAPA	PARCELAS	EMPREGO	FATOR GERADOR
Etapa Comum (base)	QS + QR	Por homem e por dia	Militar arranchado
Etapa Complementada	QS + QR + Complementos	Por homem e por dia	Militar arranchado + maior custo de vida ou a demanda de maior gasto calórico em função do desgaste físico

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:

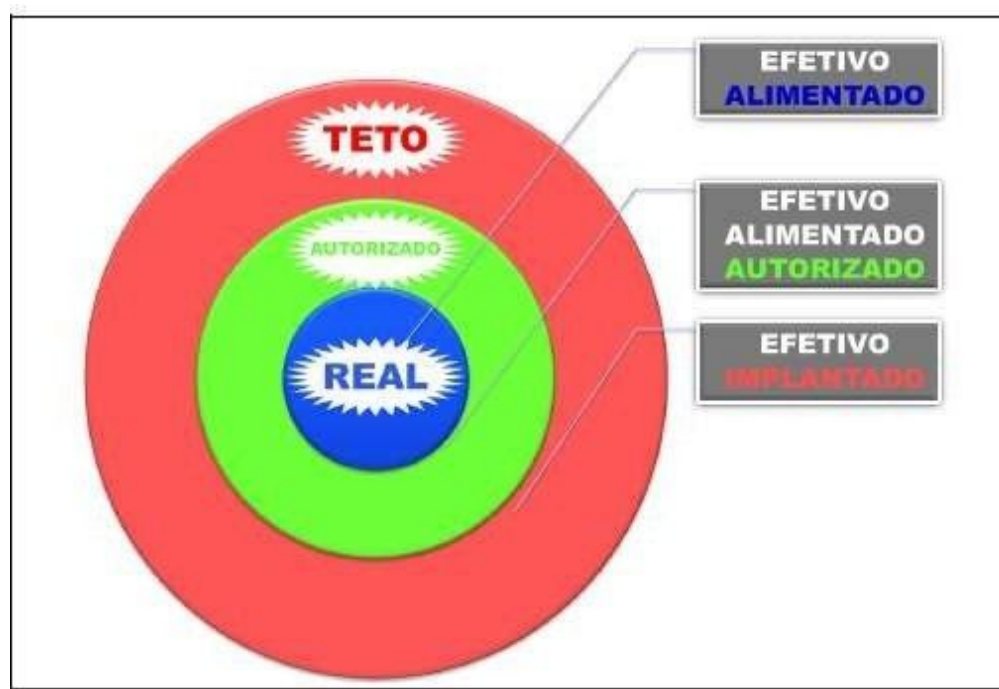
- 1) é composto por militares que fazem jus ao direito de alimentação em rancho e que fazem parte da OM considerada;
- 2) poderá ser composto de militares de outras OM, caso haja autorização;
- 3) será definido para cada dia da semana e por dias úteis e não úteis, não podendo ultrapassar as porcentagens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

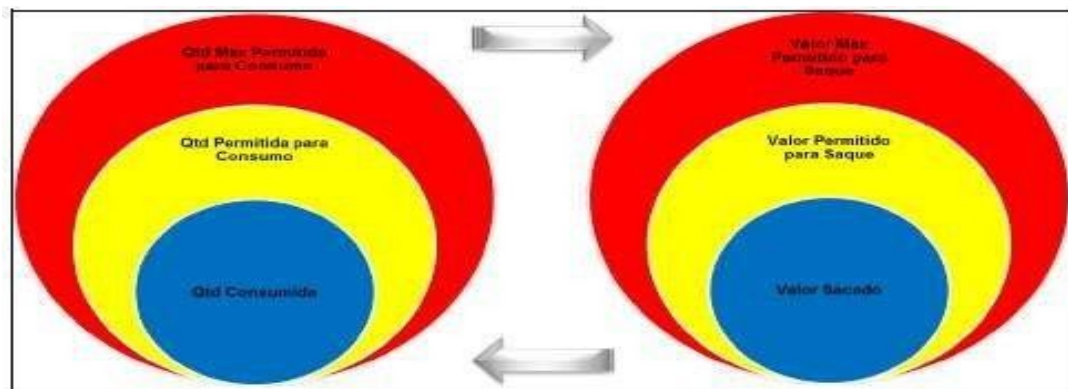
30. Das definições de quantidades, derivam-se outras que servirão de base para quantificar os valores a serem sacados dos quantitativos e complementos que compõem a etapa. São elas:

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.	Pela OM: usado para fins de saque dos quantitativos e dos gêneros.
Pelas RM e OP: usado para fins de controle do limite máximo permitido para saque de etapas.	Pelo OP/RM: usado para fins de auxílio na confecção do Fator de Consumo das OM e Regional.
Pela OM: usado para fins de controle o efetivo máximo que pode fazer refeições num determinado dia.	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 Chamada Pública (PAA) para atender ao efetivo de militares das OM jurisdicionadas pela 12ª Região Militar, apoiados pelo 12º B Sup (OP),
como
seguem:

MEMÓRIA DE CÁLCULO PARA AQUISIÇÃO DE ARTIGOS DO QUANTITATIVO DE SUBSISTÊNCIA (QS)
OM DA GUARNIÇÃO DE MANAUS

ARTIGOS SECOS																	
ARTIGO	Qtde Tab	CMA	CECMA	Cmdo 12º RM	Cmdo 2º GPT E	1º BIS E CFR	CMM	12º B SUP	PQRMNT	1º B COM SL e 5º GAA Ae	7º BPE	4º B Av Ex	CIGS	CRO/12	HMAM	4º CGEO	TOTAL MENSAL OM Gu MANAUS
Efetivo:		647	394	556	391	391	261	344	498	573	468	343	467	65	517	216	Efetivo OM MANAUS
Nr dias a alimentar:		22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	6.361
Percentual(média do FS mensal):		50%	50%	50%	50%	50%	50%	50%	50%	50%	50%	50%	50%	50%	50%	50%	
AÇÚCAR (CRISTAL)	0,060	440	200	366	198	528	172	253	328	378	308	226	268	42	341	142	4.190
ARROZ BENEFICIADO	0,120	880	401	733	397	1.057	344	506	657	756	617	452	537	85	682	285	8.389
CAFÉ MOÍDO	0,020	146	66	122	66	176	57	84	109	126	102	75	89	14	113	47	1.392
ESPAGUETE	0,080	586	267	489	264	704	229	337	438	504	411	301	358	57	454	190	5.589
FEIJÃO (PRETO/CORES)	0,120	880	401	733	397	1.057	344	506	657	756	617	452	537	85	682	285	8.389
LEITE EM PÓ	0,060	440	200	366	198	528	172	253	328	378	308	226	268	42	341	142	4.190
ARTIGOS FRIGORIFICADOS (PROTEÍNA ANIMAL)																	
ARTIGO	Qtde Tab	CMA	CECMA	Cmdo 12º RM	Cmdo 2º GPT E	1º BIS E CFR	CMM	12º B SUP	PQRMNT	1º B COM SL e 5º GAA Ae	7º BPE	4º B Av Ex	CIGS	CRO/12	HMAM	4º CGEO	TOTAL MENSAL OM Gu MANAUS
40% PEITO DE FRANGO	0,440	473	215	394	213	568	185	272	353	406	332	243	288	46	367	153	4.508
60% COXA COM SOBRECXA DE FRANGO	0,560	593	411	753	407	1.085	353	520	674	776	634	464	551	88	700	292	8.611
50% PERNIL SUÍNO	0,480	645	80	146	79	211	68	101	131	151	123	90	107	17	136	57	2.142
50% LOMBO SUÍNO	0,480	176	80	146	79	211	68	101	131	151	123	90	107	17	136	57	1.673
50% TAMBACUI EM BANDA	0,460	56	76	140	76	202	66	97	125	144	118	87	102	16	130	54	1.489
50% PIRARUCU EM FILÉ	0,460	56	76	140	76	202	66	97	125	144	118	86	102	16	130	54	1.488
Total Frigorificados OM Gu Manaus		2.309	938	1.719	930	2.479	806	1.188	1.539	1.772	1.448	1.060	1.257	200,00	1.539,00	667,00	19.311
MARGARINA VEGETAL	0,020	147	67	122	66	176	57	84	110	126	103	75	90	14	114	48	1.393

Tabela 1

Obs 1: para o cálculo das necessidades das OM da guarnição de MANAUS/AM, foi utilizada a frequência de consumo de 22 dias (18 dias de expediente integral, 4 dias de meio expediente (sextas-feiras – 50%, convertidos e dois dias e 8 dias de finais de semana – 25%, convertifos em 2 dias). Totalizando, então, 18 dias de expediente integral, 02 dias referentes às sextas-feiras e 2 dias referentes aos finais de semana, totalizando 22 dias de consumo, para uma média de 50% do Fator de Suprimento (FS).

FS: quantidade de suprimento necessário para a tropa operar durante 30 dias, nas refeições do café, almoço e jantar.

**MEMÓRIA DE CÁLCULO PARA AQUISIÇÃO DE ARTIGOS DO QUANTITATIVO DE SUBSISTÊNCIA (QS)
OM DAS GUARNIÇÕES DE FRONTEIRA**

ARTIGOS SECOS

Efetivo OM Sede e PEF :		357	136	634	356	371	279	166	999	70	645	210	211	Efetivo OM fronteira
Nr dias a Alimentar :		22	22	22	30	22	22	22	22	30	22	30	22	4,434
Percentual:		50%	50%	50%	100%	50%	50%	50%	50%	100%	50%	100%	50%	
ARTIGO	Qtde Tab	CMDO 2ª BDA	2ª B Log SI	5ª BIS (sede)	PEF	3ª BIS	21ª CIA E C	HGSGC	16ª BDA INF SL	PEF	8ª BIS	Sede	HGuT	TOTAL MENSAL OM FRONTEIRA
AÇUCAR (CRISTAL)	0,060	235	89	418	640	244	184	109	659	126	425	378	139	3.646
ARROZ BENEFICIADO	0,120	471	179	836	1.281	489	368	219	1.318	252	851	756	278	7.298
CAFÉ MOÍDO	0,020	78	29	139	213	81	61	36	219	42	141	126	46	1.211
ESPAGUETE	0,080	314	119	557	854	326	245	146	879	168	567	504	185	4.864
FEIJÃO (PRETO/CORES)	0,120	471	179	836	1.281	489	368	219	1.318	252	851	756	278	7.298
LEITE EM PÓ	0,080	314	119	557	854	326	245	146	879	168	567	504	185	4.864
TOTAL DE SECOS		1.883	714	3.343	5.123	1.955	1.471	875	5.272	1.008	3.402	3.024	1.111	29.181

ARTIGOS FRIGORIFICADOS (PROTEÍNA ANIMAL)

% Frango, suíno e pescado	ARTIGO	Qtde Tab	CMDO 2ª BDA	2ª B Log SI	5ª BIS (sede)	PEF	3ª BIS	21ª CIA E C	HGSGC	16ª BDA INF SL	PEF	8ª BIS	PEF	HGuT	TOTAL MENSAL OM FRONTEIRA
40%	PEITO DE FRANGO	0,440	253	96	450	689	263	198	117	709	135	457	406	149	3.922
60%	COXA COM SOBRECOXA DE FRANGO	0,560	483	184	859	1.315	502	378	224	1.353	258	874	776	285	7.491
50%	PERNIL SUÍNO	0,480	94	35	167	256	97	73	43	263	50	170	151	55	1.454
50%	LOMBO SUÍNO	0,480	94	35	167	256	97	73	43	263	50	170	151	55	1.454
75%	TAMBAQUI EM BANDA	0,460	135	51	240	368	140	105	62	379	72	244	217	80	2.093
25%	PIRARUCU EM FILÉ	0,460	45	17	80	122	46	35	20	126	24	81	72	26	694
	Total Frigorificados OM Gu Fronteira		1.055	389	1.850	2.714	1.093	801	489	2.926	546	1.848	1.638	601	15.949

Tabela 2

Obs 1: para o cálculo das necessidades das OM das guarnições de fronteira (BARCELOS/AM, SÃO GABRIEL DA CACHOEIRA/AM, TEFÉ/AM e TABATINGA/AM) foi utilizada a frequência de consumo de 30 dias, para os PEF, isto é, foi empregado o Fator de Suprimento (FS) - *quantidade de suprimento necessário para a tropa operar durante 30 dias, nas refeições do café, almoço e jantar* - e Fator de Consumo (FC) para as demais OM da área de fronteira.

Fator de Consumo (FC) = suprimento necessário para operar por 30 dias, considerando 22 dias de expediente integral, meio expediente às sextas (vide Tabela 1).

Obs 2: com a finalidade de evitar falsa expectativa de aquisição nos fornecedores, para a **carne de frango e para a carne suína**, foram adotados percentuais do total calculado para cada tipo de proteína (frango, suíno e pescado), assim, para o frango foi aplicado 40% do total para o filé de peito, 60% para a coxa com sobrecoxa. Para a carne suína foi adotado o percentual de 50% para o pernil, 50% para o lombo suíno. Para o tambaqui em banda foi aplicado 75% e para o pirarucu em filé foi aplicado 25% do total calculado, para isso foi levado em consideração a aceitação e o preço dos pescado no mercado local extraídos do portal de compras.gov.br.

CÁLCULO MENSAL POR OM - ARTIGOS SECOS

OM	AÇÚCAR CRISTAL/REFINADO (01 FC - Mensal)	ARROZ BENEFICIADO (01 FC - Mensal)	CAFÉ MOÍDO (01 FC - Mensal)	ESPAGUETE (01 FC - Mensal)	FEIJÃO (PRETO/CORES) (01 FC - Mensal)	LEITE EM PÓ (01 FC - Mensal)
CMA	440	880	146	586	880	440
CECMA	200	401	66	267	401	200
Cmdo 12º RM	366	733	122	489	733	366
Cmdo 2º GPT E	198	397	66	264	397	198
1º BIS E CFR	528	1.057	176	704	1.057	528
CMM	172	344	57	229	344	172
12º B SUP	253	506	84	337	506	253
PQRMNT	328	657	109	438	657	328
1º B COM SL e 5º GAA Ae	378	756	126	504	756	378
7º BPE	308	617	102	411	617	308
4º B Av Ez	226	452	75	301	452	226
CIGS	268	537	89	358	537	268
CRO/12	42	85	14	57	85	42
HMAM	341	682	113	454	682	341
4º CGEO	142	285	47	190	285	142
CMDO 2º BDA	235	471	78	314	471	314
2º B Log SI	89	179	29	119	179	119
5º BIS (sede) E PEF	1.058	2.117	352	1.411	2.117	1.411
3º BIS	244	489	81	326	489	326
21º CIA E C	184	368	61	245	368	245
HGSGC	109	219	36	146	219	146
16º BDA INF SL (Sede) E PEF	785	1.570	261	1.047	1.570	1.047
8º BIS E PEF	803	1.607	267	1.071	1.607	1.071
HGuT	139	278	46	185	278	185
Total mensal	7.836	15.687	2.603	10.453	15.687	9.054

Tabela 3

A tabela 3 representa a necessidade mensal de **artigos secos** para cada OM jurisdicionada pela 12ª Região Militar, apoiadas pelo 12º B Sup, tendo por base o efetivo de cada OM (Efetivo do CPEx: 10.795 militares, Aprox.), o consumo médio de cada artigo e a Quantidade Tabelar (QT) de cada artigo.

QT = quantidade do artigo (Kg/L) necessária para a alimentação de 01 militar em um 01 (dia) – café, almoço e jantar.

TOTAL MENSAL POR OM - ARTIGOS FRIGORIFICADOS

OM	PEITO DE FRANGO (01 FC - consumo mensal)	COXA COM SOBRECOXA DE FRANGO (01 FC - Mensal)	PERNIL SUÍNO (01 FC - consumo mensal)	LOMBO SUÍNO (01 FC - consumo mensal)	TAMBAQUI& (01 FC - consumo mensal)	PIRARUCU (01 FC - consumo mensal)
CMA	473	903	645	176	56	56
CECMA	215	411	80	80	76	76
Cmdo 12º RM	394	753	146	146	140	140
Cmdo 2º GPT E	213	407	79	79	76	76
1º BIS E CFR	568	1.085	211	211	202	202
CMM	185	353	68	68	66	66
12º B SUP	272	520	101	101	97	97
PQRMNT	353	674	131	131	125	125
1º B COM SL e 5º GAA Ae	406	776	151	151	144	144
7º BPE	332	634	123	123	118	118
4º B Av Ex	243	464	90	90	54	54
CIGS	288	551	107	107	102	102
CRO/12	46	88	17	17	16	16
HMAM	367	700	136	136	130	130
4º CGEO	153	292	57	57	54	54
CMDO 2º BDA	253	483	94	94	135	45
2º B Log SI	96	184	35	35	51	17
5º BIS (sede) E PEF	1.139	2.174	423	423	608	202
3º BIS	263	502	97	97	140	46
21º CIA E C	198	378	73	73	105	35
HGSGC	117	224	43	43	62	20
16º BDA INF SL (Sede) E PEF	844	1.611	313	313	451	150
8º BIS E PEF	863	1.650	321	321	461	153
HGuT	149	285	55	55	80	26
Total mensal	8.430	16.102	3.596	3.127	3.549	2.150

Tabela 4

A tabela 4 representa a necessidade mensal de **artigos frigorificados** para cada OM jurisdicionada pela 12ª Região Militar, apoiadas pelo 12º B Sup, tendo por base o efetivo de cada OM (Efetivo do CPEx: 10.795 militares, Aprox.), o consumo médio de cada artigo e a Quantidade Tabela (QT) de cada artigo.

QT: *quantidade do artigo (Kg/L) necessária para a alimentação de 01 militar em um 01 (dia) – café, almoço e jantar.*

CÁLCULO PARA 12 MESES - ARTIGOS SECOS

OM	AÇÚCAR CRISTAL/REFINADO (12 meses)	ARROZ BENEFICIADO (12 meses)	CAFÉ MOÍDO (12 meses)	ESPAGUETE (12 meses)	FEIJÃO (PRETO/CORES) (12 meses)	LEITE EM PÓ (12 meses)
CMA	5.280	10.560	1.752	7.032	10.560	5.280
CECMA	2.400	4.812	792	3.204	4.812	2.400
Cmdo 12º RM	4.392	8.796	1.464	5.868	8.796	4.392
Cmdo 2º GPT E	2.376	4.764	792	3.168	4.764	2.376
1º BIS E CFR	6.336	12.684	2.112	8.448	12.684	6.336
CMM	2.064	4.128	684	2.748	4.128	2.064
12º B SUP	3.036	6.072	1.008	4.044	6.072	3.036
PQRMNT	3.936	7.884	1.308	5.256	7.884	3.936
1º B COM SL e 5º GAA Ae	4.536	9.072	1.512	6.048	9.072	4.536
7º BPE	3.696	7.404	1.224	4.932	7.404	3.696
4º B Av Ex	2.712	5.424	900	3.612	5.424	2.712
CIGS	3.216	6.444	1.068	4.296	6.444	3.216
CRO/12	504	1.020	168	684	1.020	504
HMAM	4.092	8.184	1.356	5.448	8.184	4.092
4º CGEO	1.704	3.420	564	2.280	3.420	1.704
CMDO 2º BDA	2.820	5.652	936	3.768	5.652	2.820
2º B Log SI	1.068	2.148	348	1.428	2.148	1.068
5º BIS (sede) E PEF	12.696	25.404	4.224	16.932	25.404	12.696
3º BIS	2.928	5.868	972	3.912	5.868	2.928
21º CIA E C	2.208	4.416	732	2.940	4.416	2.208
HGSGC	1.308	2.628	432	1.752	2.628	1.308
16º BDA INF SL (Sede) E PEF	9.420	18.840	3.132	12.564	18.840	9.420
8º BIS E PEF	9.636	19.284	3.204	12.852	19.284	9.636
HGuT	1.668	3.336	552	2.220	3.336	1.668
Total	94.032	188.244	31.236	125.436	188.244	108.648

Tabela 5

A tabela5 representa a quantidade de artigos secos necessária para 12 meses, tendo por base a necessidade mensal (Tabela 3).

CÁLCULO PARA 12 MESES - ARTIGOS FRIGORIFICADOS

OM	PEITO DE FRANGO (12 meses)	COXA COM SOBRECOXA DE FRANGO (12 meses)	PERNIL SUÍNO (12 meses)	LOMBO SUÍNO (12 meses)	TAMBAQUI EM BANDA (12 meses)	PIRARUCU (12 meses)
CMA	5.676	10.836	7.740	2.112	672	672
CECMA	2.580	4.932	960	960	912	912
Cmdo 12º RM	4.728	9.036	1.752	1.752	1.680	1.680
Cmdo 2º GPT E	2.556	4.884	948	948	912	912
1º BIS E CFR	6.816	13.020	2.532	2.532	2.424	2.424
CMM	2.220	4.236	816	816	792	792
12º B SUP	3.264	6.240	1.212	1.212	1.165	1.165
PGRMNT	4.236	8.088	1.572	1.572	1.500	1.500
1º B COM SL e 5º GAA Ae	4.872	9.312	1.812	1.812	1.728	1.728
7º BPE	3.984	7.608	1.476	1.476	1.416	1.416
4º B Av Ex	2.916	5.568	1.080	1.080	648	648
CIGS	3.456	6.612	1.284	1.284	1.224	1.224
CRO/12	552	1.056	204	204	192	192
HMAM	4.404	8.400	1.632	1.632	1.560	1.560
4º CGEO	1.836	3.504	684	684	648	648
CMDO 2º BDA	3.036	5.796	1.128	1.128	1.620	540
2º B Log SI	1.152	2.208	420	420	612	204
5º BIS (sede) E PEF	13.668	26.088	5.076	5.076	7.296	2.424
3º BIS	3.156	6.024	1.164	1.164	1.680	552
21º CIA E C	2.376	4.536	876	876	1.260	420
HGSGC	1.404	2.688	516	516	744	240
16º BDA INF SL (Sede) E PEF	10.128	19.332	3.756	3.756	5.412	1.800
8º BIS E PEF	10.356	19.800	3.852	3.852	5.532	1.836
HGuT	1.788	3.420	660	660	960	312
Total	101.160	193.224	43.152	37.524	42.589,00	25.801,00

Tabela 6

A Tabela 6 representa a quantidade de artigos frigorificados necessária para 12, tendo por base a necessidade mensal (Tabela 4).

AJUSTE DAS QUANTIDADES

Artigo	Quantidade Calculada	Obs
AÇÚCAR CRISTAL	28.210	30% do total calculado para 12 meses)
ARROZ BENEFICIADO, POLIDO, TIPO I	56.473	30% do total calculado para 12 meses)
CAFÉ TORRADO E MOÍDO	6.247	20% do total calculado para 12 meses)
CARNE SUÍNA DESOSSADA CONGELADA, LOMBO	18.762	50% do total calculado para 12 meses)
CARNE SUÍNA DESOSSADA CONGELADA, PERNIL	21.576	50% do total calculado para 12 meses)
COXA COM SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADA	57.967	30% do total calculado para 12 meses)
FEIJÃO COMUM, CORES, TIPO I	28.236	15% do total calculado para 12 meses)
FEIJÃO COMUM, PRETO, TIPO I	28.237	15% do total calculado para 12 meses)
FILÉ DE PEITO DE FRANGO CONGELADO	30.348	30% do total calculado para 12 meses)
LEITE EM PÓ INSTANTÂNEO	10.865	10% do total calculado para 12 meses)
MACARRÃO ESPAGUETE	37.631	30% do total calculado para 12 meses)
PEIXE CONGELADO EM FILÉ, PIRARUCU	25.801	100% do total calculado para 12 meses)
PEIXE CONGELADO, TAMBQUI EM BANDA	42.589	100% do total calculado para 12 meses)

Na chamada pública para aquisição de gêneros alimentícios considerando a utilização de recursos orçamentário do ano corrente, o empenho precisa ser realizado, obrigatoriamente, até o final do ano fiscal (dezembro). Dentro desse escopo, houve a necessidade de ajustar as quantidades à necessidade e o prazo para empenho, evitando a falsa expectativa de aquisição.

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

A referida adequação fundamenta-se na estrita observância ao Princípio da Anualidade do Orçamento e na necessidade de realizar o empenho para aquisição de artigos alimentícios da agricultura familiar (Chamada Pública) até o encerramento do exercício financeiro em dezembro. Tendo em vista que o período restante para aquisição por meio de Chamada Pública, ainda este ano, corresponde a apenas seis meses, a manutenção das quantidades integrais geraria um superdimensionamento da quantidade a ser adquirida, causando frustração de expectativas junto aos fornecedores.

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, 8 de julho de 2026.





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

JUSTIFICATIVA PARA A CONTRATAÇÃO

1. ANÁLISE DA MODALIDADE

1.1. No inciso V, do Art 3º. Decreto nº 11.802/2023, define Compra Institucional como a aquisição 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

2.1. Para a elaboração da planilha orçamentária contendo estimativa das quantidades e dos valores de referência, foram levadas em consideração as necessidades desta Organização Militar e das Organizações Militares apoiadas pelo 12º Batalhão de Suprimento (Órgão Provedor), para os itens em questão, 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

3.1. Justifica-se a Chamada Publica para aquisição de gêneros alimentícios, para atender um efetivo aproximado de 10.840 (dez mil e oitocentos e quarenta) 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**.

3.2. A realização do certame para a eventual compra de produtos da agricultura familiar para o atendimento de demandas de gêneros alimentícios está enquadrada em conformidade com o disposto na Lei 14.133/2021, nos níveis de suprimento definidos pelo Estado-Maior do Exército – EME. Portaria - D Abst/Colog/C x nº 183, de 11/12/2020 - Normas Administrativas Relativas ao Material de Gestão da Diretoria de Abastecimento (NARABST) EB40-N-30. 950 1ª Edição 2020. O CCOL/12ª RM levou em consideração os seguintes fatores: disponibilidade de recursos, efetivos médios apoiados, consumo médio mensal observado (Fator de Consumo), grau de perecibilidade do suprimento, dotações estabelecidas pelo EME, dentre outros fatores. Portaria - D Abst/Colog/C x nº 183, de 11/12/2020 – Normas Administrativas Relativas ao Material de Gestão da Diretoria de Abastecimento (NARABST). EB40-N-30. 950, 1ª Edição 2020.

4. DOS RECURSOS

4.1. 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 e conforme Resolução GGPAA Nº 25, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2025.

Publique-se.

Manaus, 30 de junho de 2026.





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

**MAPA DE RISCOS
AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**

FASE DE ANÁLISE

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

RISCO 1. Estoque de artigos do QS a baixo das quantidades necessárias para atender as necessidades das OM e PEFs.		
Probabilidade:	() Baixa	(x) Média () Alta
Impacto:	() Baixa	() Média (x) Alta
Id	Dano	
1.	Estoque de artigos do Quantitativo de Subsistência (QS) nas quantidades inferiores para atender as Organizações Militares apoiadas pelo Cmdo 12ª RM por meio do seu órgão Provedor (12º B Sup), para o ano de 2026.	
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. Suspensão das Operações e atividades na maioria das OM, por insuficiência nas quantidades do QS.		
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 Termo de Referência, 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. Chamada Pública "Deserta" ou "Fracassada" (Sem proponentes ou com propostas insuficientes).		
Probabilidade:	() Baixa	(x) Média () Alta
Impacto:	() Baixa	() Média (x) Alta
Id	Dano	
1.	Preços de referência defasados em relação ao mercado local, excesso de burocracia documental para o pequeno agricultor ou falta de divulgação adequada nas comunidades rurais. Acarreta em desabastecimento da tropa nas OMs e descumprimento da meta legal de compra da Agricultura Familiar.	
Id	Ação Preventiva	Responsável
1.	Realizar pesquisa de preços baseada no mercado local/feiras regionais, e não apenas em grandes atacados. Simplificar as exigências documentais ao limite estrito da legislação do PNAE/PAA. Articular a divulgação junto à EMATER/órgãos de extensão rural locais, sindicatos de trabalhadores rurais e cooperativas.	Equipe de planejamento Classe I CCOL/12ª RM
Id	Ação de Contingência	Responsável
1.	Reabertura do prazo da Chamada Pública com revisão dos preços de mercado ou flexibilização de lotes (divisão em itens menores).	Equipe de planejamento Classe I CCOL/12ª RM

RISCO 4. Entrega dos itens do QS de forma inadequada.		
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 5. 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 6. 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 7. 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 julho de 2026.



COMANDO 12 REGIAO MILITAR/MEX/AM

Mapa de Gerenciamento de Riscos 24/2026

1. Informações Básicas

Número do Mapa de Gerenciamento de Riscos		Data de Criação
24/2026		14/07/2026 16:33
Status do Mapa de Gerenciamento de Riscos		
Concluído (Planejamento)		
Objeto do Mapa de Riscos		
Aquisição de quantitativo de QS por meio de Chamada Pública (Agricultura Familiar)		

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.	A contratada desconhece a Legislação. Boletins Técnicos elaborados pela Diretoria de Abastecimento do Exército Brasileiro.		Contratada	Alto	
Impactos						
1	Estoque de artigos do Quantitativo de Subsistência (QS) nas quantidades e qualidade inferiores às necessárias para atender as Organizações Militares de Manaus e Organizações Militares apoiadas pelo Cmdo 12ª RM, por meio do seu órgão Provedor (12º B Sup), para o período de 2026.					
Ações Preventivas						
P-01	Utilizar os produtos da Agricultura Familiar através da Chamada Pública.					
Ações de Contingência						
C-01	Utilizar como UG não participante, “CARONA”, para a aquisição dos gêneros necessários para manter as Operações e a tropa em condições de preparo e emprego.					
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 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 Termo de Referência, 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.			Responsável:		
Ações de Contingência						
C-01	Na Chamada Pública para a Agricultura familiar aumentar o volume (além dos 30%) Responsável: LINDEBERG SOUZA LACERDA e a quantidade de artigos do Quantitativo de Subsistência (QS) para suprir as necessidades de artigos do QS caso haja problemas no pregão.			Responsável:		
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 das atividades diárias das Organizações Militares.					
Ações Preventivas						
P-01	Estabelecer um cronograma adequado para as entregas e rotinas de acompanhamento para verificar a exatidão da execução das entregas. Realização de Vídeo Conferência e Reuniões, com os fornecedores, para orientar sobre dificuldades logísticas na Amazônia.			Responsável:		

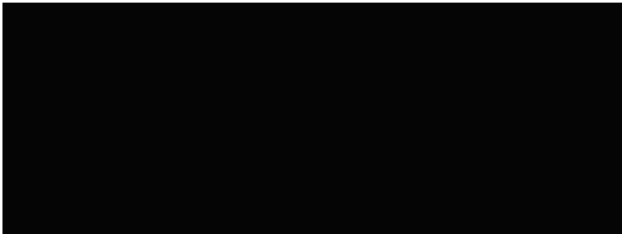
Ações de Contingência	
C-01	Capacitar fiscais de contratos para que haja o acompanhamento e assessoramento adequado ao Responsável: LINDEBERG SOUZA LACERDA Órgão Provedor e às empresas contratadas. Aplicação de sanções contratuais.

4. Acompanhamento das Ações de Tratamento de Riscos

Nenhum acompanhamento incluído.

5. Responsáveis / Assinantes

Equipe de Planejamento





**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
2025	947.188 Kg	1.141.471Kg

2. As quantidades do quadro acima expressam o consumo dos artigos do Quantitativo de Subsistência (QS) nas atividades de alimentação do efetivo de 13.858 (treze mil oitocentos e cinquenta e oito) militares das Organizações Militares (OM) apoiadas pela 12ª Região Militar, durante os 12 (doze) meses dos anos de 2020, 2021, 2022, 2023, 2024 e 2025 todas calculadas pelo FC (Fator de Consumo), conforme prescrevem as Normas Administrativas Relativas ao Material de Gestão da Diretoria de Abastecimento (NARABST-EB40-N-30.950), de 11 de dezembro de 2020, [Boletim Técnico \(BT30.416-01\) - Quantitativo de Subsistência \(QS\)](#), 6ª edição 2025, 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 80-Cl I/Seç Sup/CCOL, de 05 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
2026	1.102.540 Kg	1.808.438 Kg

5. As variações de consumo, tanto nos gêneros secos como nos frigorificados, 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.

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 Tabela de itens, ocorrência comum em artigos frigorificados 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, 21 de julho de 2026.

—  —



MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO DA 12ª REGIÃO MILITAR

TERMO DE CIÊNCIA DA INDICAÇÃO PARA INTEGRAR EQUIPE DE PLANEJAMENTO
DA CONTRATAÇÃO

Chamada Pública

Processo nº (NUP) 64321.011314/2026-35

Objeto da Contratação: 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. Para atender este Comando e Organizações Militares apoiadas.

1. INDICADO(S)

Pelo presente instrumento, o(s) servidor(es) abaixo qualificado(s) declara(m) ciência de sua indicação para compor a Equipe de Planejamento da Contratação, referente à demanda acima citada, em conformidade com o art. 7º e seguintes da Lei nº 14.133/2021.

1º. Integrante		CPF
[REDACTED]		[REDACTED]
Cargo	Lotação	Função na Equipe
Capitão PTTC	Classe I	Chefe da Equipe de Planejamento
E-mail		Telefone
[REDACTED]		[REDACTED]

2º. Integrante		CPF
[REDACTED]		[REDACTED]
Cargo	Lotação	Função na Equipe
2º SGT	Classe I	Membro da Equipe de Planejamento
[REDACTED]		[REDACTED]

3º. Integrante		CPF
Kariny Ambrósio de Andrade Bastos		96913487215
Cargo	Lotação	Função na Equipe

3º SGT	Classe I	Membro da Equipe de Planejamento
E-mail		Telefone
ambrosio.kariny@eb.mil.br		(97)984308696

2. CIÊNCIA E ATRIBUIÇÕES

Os servidores indicados declaram estar cientes de suas atribuições, que incluem, sem se limitar a:

- Elaborar o Estudo Técnico Preliminar (ETP);
- Realizar o Gerenciamento de Riscos;
- Elaborar o Termo de Referência (TR) ou Projeto Básico;
- Realizar pesquisa de preços;
- Cumprir os prazos estabelecidos para a fase de planejamento.

3. DECLARAÇÃO DE IMPEDIMENTO

O indicado declara, sob as penas da lei, que não possui relação de parentesco, comercial ou de subordinação com possíveis licitantes ou contratados, nos termos do art. 7º, § 2º da Lei nº 14.133/2021

4. ACEITE

Declaramos aceitar a designação e compromisso de realizar as atividades com diligência e em conformidade com o interesse público.

Manaus, AM, 20 de julho de 2026.

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]



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:

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

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

5.2 AMOSTRAGEM PARA ANÁLISE FISCAL

5.2.1 CARNE BOVINA DESOSSADA CONGELADA

5.2.1.1 Requisito da embalagem

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

5.2.1.2 Amostragem

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

5.2.2 CARNE BOVINA PORCIONADA CONGELADA

5.2.2.1 Requisito da embalagem

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

5.2.2.2 Amostragem

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

5.2.3 CHARQUE BOVINO**5.2.3.1 Requisito de embalagem**

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

5.2.3.2 Amostragem

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

5.2.4 JERKED BEEF**5.2.4.1 Requisito de embalagem**

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

5.2.4.2 Amostragem

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

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

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

5.2.5.2 Amostragem

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

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

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

5.2.6.2 Amostragem

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

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

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

5.2.7.2 Amostragem

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

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

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

5.2.8.2 Amostragem

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

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

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

5.2.9.2 Amostragem

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

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

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

5.2.10.2 Amostragem

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

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

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

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

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

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

5.2.11.2 Amostragem

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

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

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

5.2.12.2 Amostragem

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

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

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

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

5.2.13.2 Amostragem

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

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

5.2.14 AÇÚCAR**5.2.14.1 Requisito de embalagem**

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

5.2.14.2 Amostragem

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

5.2.15 ARROZ BENEFICIADO**5.2.15.1 Requisito de embalagem**

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

5.2.15.2 Amostragem

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

5.2.16 FEIJÃO COMUM**5.2.16.1 Requisito de embalagem**

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

5.2.16.2 Amostragem

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

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

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

5.2.17.2 Amostragem

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

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

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

5.2.18.2 Amostragem

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

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

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

5.2.19.2 Amostragem

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

5.2.20 MACARRÃO**5.2.20.1 Requisito de embalagem**

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

5.2.20.2 Amostragem

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

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

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

5.2.21.2 Amostragem

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

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

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

5.2.22.2 Amostragem

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

5.2.23 SUÇO TROPICAL**5.2.23.1 Requisito de embalagem**

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

5.2.23.2 Amostragem

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

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

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

5.2.24.2 Amostragem

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

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

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

5.2.25.2 Amostragem

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

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

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

5.2.26.2 Amostragem

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

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

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

5.2.27.2 Amostragem

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

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

5.2.28 MARGARINA**5.2.28.1 Requisito de embalagem**

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

5.2.28.2 Amostragem

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

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

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

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

5.2.29.2 Amostragem

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

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

5.2.30 RACÃO OPERACIONAL**5.2.30.1 Requisito de embalagem**

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

16

5.2.30.2 Amostragem

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

5.3 PLANO DE AMOSTRAGEM PARA PADRÃO MICROBIOLÓGICO

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

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

CATEGORIA	CATEGORIA ESPECÍFICA	UNIDADES AMOSTRAIS(n)
CARNE BOVINA	Carne bovina desossada congelada	5
	Carne bovina porcionada congelada	5
	Charque bovino	5
CARNE DE AVES	Jerked Beef	5
	Peito de frango sem pele desossado congelado	5
	Coxa com sobrecoxa de frango congelada	5
CARNE SUÍNA	Sasami de frango congelado	5
	Empanado de frango congelado	5
	Carne suína desossada congelada	5
PESCADO	Carne suína com osso congelada	5
	Peixe congelado em posta	5
	Peixe congelado em file	5
LEITE E DERIVADOS	Leite em pó instantâneo	10
	Doce em pó instantâneo	5
	Doce em pó instantâneo	5
AÇÚCARES	Doce em pó instantâneo	5
	Doce em pó instantâneo	5
	Doce em pó instantâneo	5
FARINHAS E MASSAS ALIMENTÍCIAS	Doce em pó instantâneo	5
	Doce em pó instantâneo	5
	Doce em pó instantâneo	5
CAFÉS	Doce em pó instantâneo	5
	Doce em pó instantâneo	5
	Doce em pó instantâneo	5
CHOCOLATES	Doce em pó instantâneo	5
	Doce em pó instantâneo	5
	Doce em pó instantâneo	5
BEBIDAS NÃO ALCÓOLICAS	Doce em pó instantâneo	5
	Doce em pó instantâneo	5
	Doce em pó instantâneo	5
MARGARINAS E ÓLEOS	Doce em pó instantâneo	5
	Doce em pó instantâneo	5
	Doce em pó instantâneo	5

17

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

Ex: *LEITE EM PÓ*

Lote entregue: 10 ton (média de 10000 sacos)

Tamanho da amostra fiscal: 08 sacos

Tamanho da amostra para padrão microbiológico: 10 sacos

Amostra a ser retirada = 10 sacos

6. DISPOSIÇÕES FINAIS

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

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

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

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





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

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

AÇÚCAR

**4ª Edição
2026**



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

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

AÇÚCAR

**4ª Edição
2026**

ÍNDICE DE ASSUNTOS

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

1. FINALIDADE

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

2. OBJETIVO

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

3. LEGISLAÇÃO

O açúcar deve atender aos requisitos estabelecidos nas seguintes legislações:

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

4. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

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

5. VALIDADE

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

6. REQUISITOS DE ARMAZENAGEM

6.1 EMBALAGEM

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

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

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

6.2 ROTULAGEM

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

7. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO

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

7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO E MICROSCÓPICO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO

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

7.4 CRITÉRIO MICROBIOLÓGICO

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

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

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

c = número de unidades amostrais toleradas com qualidade intermediária;

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

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

As seguintes interpretações devem ser aplicadas para os resultados analíticos:

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

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

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

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

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

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

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

8. CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO

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

GRUPO	CLASSE	TIPO
I	BRANCO	CRISTAL
		REFINADO AMORFO ou REFINADO

9. DISPOSIÇÕES FINAIS

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

Brasília, DF, 19 de fevereiro de 2026.





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

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

ARROZ BENEFICIADO

**3ª Edição
2024**



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

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

ARROZ BENEFICIADO

**3ª Edição
2024**

ÍNDICE DE ASSUNTOS

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

1. FINALIDADE

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

2. OBJETIVO

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

3. LEGISLAÇÃO

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

Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990;
 Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997;
 RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001;
 Lei 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.



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

Arroz beneficiado.

2. Tempo de cocção

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

3. Material Básico

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

4. Procedimento

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

5. Resultado

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

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

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

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

6. Conclusão do Teste

6.1 Aprovado, se o produto apresenta cocção adequada.

6.2 Reprovado, se o produto apresenta cocção inadequada.



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

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

CAFÉ TORRADO E MOÍDO

**4ª Edição
2026**



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

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

CAFÉ TORRADO E MOÍDO

**4ª Edição
2026**

ÍNDICE DE ASSUNTOS

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

1. FINALIDADE

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

2. OBJETIVO

Padronizar as condições mínimas exigíveis para aquisição e recebimento do artigo café torrado e moído.

3. LEGISLAÇÃO

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

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

4. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

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

4.1 DOCUMENTAÇÃO OFICIAL DE CLASSIFICAÇÃO E ANÁLISES COMPLEMENTARES

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

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

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

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

5. VALIDADE

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

6. REQUISITOS DE ARMAZENAGEM

6.1 EMBALAGEM

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

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

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

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

6.2 ROTULAGEM

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

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

7. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

7.1 PARÂMETROS DE IDENTIDADE

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

7.2 CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS, DE TORREFAÇÃO E MOAGEM

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

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

7.3 PARÂMETROS DE QUALIDADE

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

7.4 CRITÉRIO MACROSCÓPICO E MICROSCÓPICO

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

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

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

7.5 CRITÉRIO MICROBIOLÓGICO

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

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

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

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

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

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

As seguintes interpretações devem ser aplicadas para os resultados analíticos:

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

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

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

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

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

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

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

8. DISPOSIÇÕES FINAIS

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

Brasília, DF, 11 de fevereiro de 2026.

Gen Bda ERNESTO ISAACODETE DUTRA PEREIRA BATISTA LOPES
Chefe de Suprimento



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

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

LEITE EM PÓ INSTANTÂNEO

**3ª Edição
2024**



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

BOLETIM TÉCNICO

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE SUBSISTÊNCIA

LEITE EM PÓ INSTANTÂNEO

**3ª Edição
2024**

ÍNDICE DE ASSUNTOS

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

1. FINALIDADE

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

2. OBJETIVO

Padronizar as condições mínimas exigíveis para aquisição e recebimento do artigo leite em pó instantâneo.

3. LEGISLAÇÃO

O leite em pó instantâneo deve atender aos requisitos estabelecidos nas seguintes legislações:

Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990;
 Portaria MAA nº 368, de 4 de setembro de 1997;
 RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001;
 Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003;
 IN MAPA nº 22, de 24 de novembro de 2005;
 IN MAPA nº 69, de 13 de dezembro de 2006;
 Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017;
 RES/GMC/MERCOSUL nº 07/18, de 19 de abril de 2018;
 IN MAPA nº 30, de 26 de junho de 2018;
 IN MAPA nº 53, de 1 de outubro de 2018;
 RDC ANVISA nº 429, de 8 de outubro de 2020;
 Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020;
 Portaria INMETRO nº 249, de 9 de junho de 2021;
 RDC ANVISA nº 623, de 9 de março de 2022;
 IN ANVISA nº 160, de 1 de julho de 2022;
 IN ANVISA nº 161, de 1 de julho de 2022;
 RDC ANVISA nº 722, de 1 de julho de 2022;
 RDC ANVISA nº 727, de 1 de julho de 2022;
 RDC ANVISA nº 724, de 1 de julho de 2022;
 RDC ANVISA nº 778, de 1 de março de 2023;
 Portaria MAPA nº 672, de 8 de abril de 2024;
 IN ANVISA nº 313, de 4 de setembro de 2024.

4. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

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

5. VALIDADE

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

6. REQUISITOS DE ARMAZENAGEM

6.1 EMBALAGEM

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

Embalagem primária	Produto embalado em saco aluminizado resistente, atóxico, hermético e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 1 kg.
	Produto embalado em lata metálica de boa qualidade, resistente, atóxica, isenta de avarias ou ferrugem, hermética e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 10 kg.
Embalagem secundária	Caixa de papelão resistente, lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e que lhe confirmem uma proteção apropriada durante todo período de validade. Capacidade da caixa para produto embalado em saco aluminizado: 10 kg. Capacidade da caixa para produto embalado em lata metálica: 20 kg.

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

6.2 ROTULAGEM

Embalagem primária	Impressa na embalagem primária	Informações obrigatórias: - denominação (nome) de venda; - classificação do produto; - lista de ingredientes; - identificação da origem; - nome ou razão social, CNPJ e endereço do estabelecimento; - carimbo oficial de inspeção; - instruções sobre a conservação do
--------------------	--------------------------------	--

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

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

7. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO

Aspecto	Pó fino, uniforme e sem grumos.
Cor	Branco ou levemente amarelado.
Odor e sabor	Agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluido

7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO

Ausência de qualquer corpo estranho.

7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO

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

7.4 CRITÉRIO MICROBIOLÓGICO

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

	n	c	m	M
Enterotoxinas estafilocócicas (ng/g)	5	0	Aus	-
Salmonella/25g	10	0	Aus	-
Enterobacteriaceae/g	5	0	10	-
Estafilococos coagulase positiva/g	5	1	10	10²
Aeróbios mesófilos/g	5	2	3x10⁴	1x10⁵

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

c = número de unidades amostrais toleradas com qualidade intermediária;

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

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

As seguintes interpretações devem ser aplicadas para os resultados analíticos:

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

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

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

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

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

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

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

8. DEFINIÇÃO DO PRODUTO

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

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

8.1. CLASSIFICAÇÃO

8.1.1 Por teor de gordura:

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

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

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

9. DISPOSIÇÕES FINAIS

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

▪





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

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

MACARRÃO

**3ª Edição
2024**



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

BOLETIM TÉCNICO

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE SUBSISTÊNCIA

MACARRÃO

**3ª Edição
2024**

ÍNDICE DE ASSUNTOS

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

1. FINALIDADE

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

2. OBJETIVO

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

3. LEGISLAÇÃO

O macarrão deve atender aos requisitos estabelecidos nas seguintes legislações:

Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990;
 RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001;
 Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003;
 IN MAPA nº 8, de 2 de junho de 2005;
 IN MAPA nº 9, de 21 de maio de 2019;
 IN MAPA nº 49, de 23 de outubro de 2019;
 IN MAPA nº 23, de 25 de março de 2020;
 RDC ANVISA nº 429, de 8 de outubro de 2020;
 RDC ANVISA nº 487, de 26 de março de 2021;
 Portaria INMETRO nº 249, de 9 de junho de 2021;
 Portaria INMETRO nº 251, de 9 de junho de 2021;
 RDC ANVISA nº 623, de 9 de março de 2022;
 RDC nº 711, de 1 de julho 2022;
 IN ANVISA nº 160, de 1 de julho de 2022;
 IN ANVISA nº 161, de 1 de julho de 2022;
 RDC ANVISA nº 722, de 1 de julho 2022;
 RDC ANVISA nº 724, de 1 de julho 2022;
 RDC ANVISA nº 727, de 1 de julho 2022;
 RDC ANVISA nº 843, de 22 de fevereiro de 2024;
 IN ANVISA nº 313, de 4 de setembro de 2024.

4. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

Temperatura do produto	Temperatura ambiente.
Condições de recusa imediata	Padronização do produto. Presença de larvas e/ou insetos vivos.
Transporte	Veículo adequado para o transporte de alimentos.

5. VALIDADE

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

6. REQUISITOS DE ARMAZENAGEM

6.1 EMBALAGEM

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

Embalagem primária	Produto embalado em pacote plástico transparente selado, resistente, atóxico e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. Peso líquido: 500 gramas
Embalagem secundária	Conjunto de unidades primárias embalado em fardo plástico ou caixa, resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. Capacidades: 5 e 10 kg.

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

6.1 ROTULAGEM

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

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

7. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO

Aspecto	Característico.
Cor	Característica.
Odor e sabor	Característicos.

7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO E MICROSCÓPICO

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

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

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

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

7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO

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

7.4 CRITÉRIO MICROBIOLÓGICO

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

	n	c	m	M
Salmonella/25g	5	0	Aus	-
Bacillus cereus presuntivo/g	5	1	10²	5x10³
Estafilococos coagulase positiva/g, somente nas massas com ovos	5	2	10³	5x10³
Escherichia coli/g	5	3	5x10	10²

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

c = número de unidades amostrais toleradas com qualidade intermediária;

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

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

As seguintes interpretações devem ser aplicadas para os resultados analíticos:

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

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

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

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

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

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

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

8. PADRONIZAÇÃO DO PRODUTO

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

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

9. DISPOSIÇÕES FINAIS

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





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

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

FEIJÃO COMUM

**3ª Edição
2024**



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

BOLETIM TÉCNICO

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE SUBSISTÊNCIA

FEIJÃO COMUM

**3ª Edição
2024**

ÍNDICE DE ASSUNTOS

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

1. FINALIDADE

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

2. OBJETIVO

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

3. LEGISLAÇÃO

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

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

4. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

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

5. VALIDADE

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

6. REQUISITOS DE ARMAZENAGEM

6.1 EMBALAGEM

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

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

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

6.1 ROTULAGEM

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

7. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO

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

7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO

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

7.2 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO

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

(1) ANEXO

8. CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO

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

GRUPO	CLASSE	TIPO
I FEIJÃO COMUM	PRETO	I
	CORES	I

9. DISPOSIÇÕES FINAIS

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



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

Feijão comum.

2. Tempo de cocção

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

3. Material Básico

3.1 Balança.

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

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

3.4 Panela de pressão.

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

3.6 Cronômetro.

3.7 Béquer de 500 ml.

3.8 Escorredor.

4. Procedimento

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

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

4.3 Escorrer o feijão.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5. Resultado

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

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

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

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

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

6. Conclusão do Teste

6.1 Aprovado, se o produto apresenta cocção adequada.

6.2 Reprovado, se o produto apresenta cocção inadequada.





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

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

**COXA COM SOBRECOXA DE FRANGO
CONGELADA**

**4ª Edição
2024**



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

BOLETIM TÉCNICO

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE SUBSISTÊNCIA

COXA COM SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADA

**4ª Edição
2024**

ÍNDICE DE ASSUNTOS

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

1. FINALIDADE

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

2. OBJETIVO

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

3. LEGISLAÇÃO

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

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

4. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

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

5. VALIDADE

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

6. REQUISITOS DE ARMAZENAGEM

6.1 EMBALAGEM

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

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

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

6.2 ROTULAGEM

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

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

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

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

7. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO

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

7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO

Ausência de qualquer corpo estranho.

7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO

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

7.4 CRITÉRIO MICROBIOLÓGICO

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

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

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

c = número de unidades amostrais toleradas com qualidade intermediária;

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

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

As seguintes interpretações devem ser aplicadas para os resultados analíticos:

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

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

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

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

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

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

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

8. PADRONIZAÇÃO DO ARTIGO

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

9. DISPOSIÇÕES FINAIS

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

Brasília, DF, 19 de setembro de 2024.

Gen Bda RENATO CALDEIRA IGREJA
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	5x10²	5x10³

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

c = número de unidades amostrais toleradas com qualidade intermediária;

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

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

As seguintes interpretações devem ser aplicadas para os resultados analíticos:

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

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

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

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

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

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

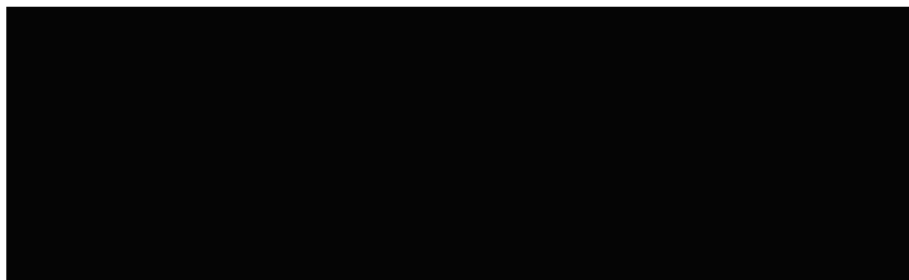
c) insatisfatório com qualidade inaceitável: quando o número de unidades amostrais com resultados entre m e M for maior que c ou alguma unidade amostral apresentar resultado maior que M .

8. PADRONIZAÇÃO DO ARTIGO

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

9. DISPOSIÇÕES FINAIS

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





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

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

CARNE SUÍNA DESOSSADA CONGELADA

**4ª Edição
2024**



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

BOLETIM TÉCNICO

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE SUBSISTÊNCIA

CARNE SUÍNA DESOSSADA CONGELADA

**4ª Edição
2024**

ÍNDICE DE ASSUNTOS

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

1. FINALIDADE

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

2. OBJETIVO

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

3.LEGISLAÇÃO

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

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

4. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

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

5. VALIDADE

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

6. REQUISITOS DE ARMAZENAGEM

6.1 EMBALAGEM

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

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

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

6.2 ROTULAGEM

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

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

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

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

7. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO

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

7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO

Ausência de qualquer corpo estranho.

7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO

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

7.4 CRITÉRIO MICROBIOLÓGICO

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

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

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

c = número de unidades amostrais toleradas com qualidade intermediária;

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

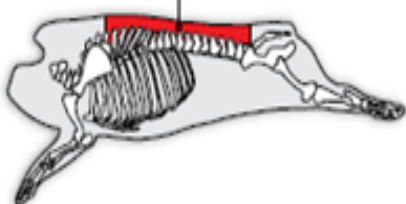
M = limite microbiológico que, em um plano de três classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Intermediária" daquelas de "Qualidade Inaceitável".

As seguintes interpretações devem ser aplicadas para os resultados analíticos:

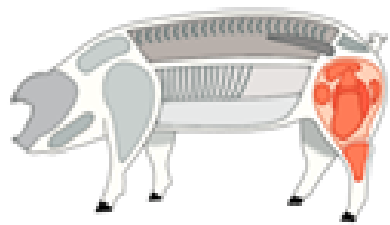
1. no caso de planos de amostragem de duas classes:
 - a) satisfatório com qualidade aceitável, quando o resultado observado em todas as unidades amostrais for ausência ou menor ou igual a m; ou
 - b) insatisfatório com qualidade inaceitável, quando o resultado observado em qualquer unidade amostral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

8. PADRONIZAÇÃO DOS CORTES

8.1 LOMBO

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

8.2 PERNIL

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

9. DISPOSIÇÕES FINAIS

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

Brasília, DF, 19 de setembro de 2024.

Gen Bda RENATO CALDEIRA IGREJA
Chefe de Suprimento



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

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

PEIXE CONGELADO EM FILÉ

**4ª Edição
2024**



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

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

PEIXE CONGELADO EM FILÉ

**4ª Edição
2024**

ÍNDICE DE ASSUNTOS

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

1. FINALIDADE

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

2. OBJETIVO

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

3. LEGISLAÇÃO

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

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

4. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

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

5. VALIDADE

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

6. REQUISITOS DE ARMAZENAGEM

6.1 EMBALAGEM

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

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

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

6.2 ROTULAGEM

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

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

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

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

7. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO

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

7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO

Ausência de qualquer corpo estranho.

7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO

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

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

7.4 CRITÉRIO MICROBIOLÓGICO

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

	n	c	m	M
Salmonella/25g	5	0	Aus	-
Estafilococos coagulase positiva/g	5	2	10 ²	10 ³
Escherichia coli/g	5	2	50	5x10 ²
Escherichia coli/g (espécies da família Salmonidae)	5	2	10	10 ²

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

c = número de unidades amostrais toleradas com qualidade intermediária;

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

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

As seguintes interpretações devem ser aplicadas para os resultados analíticos:

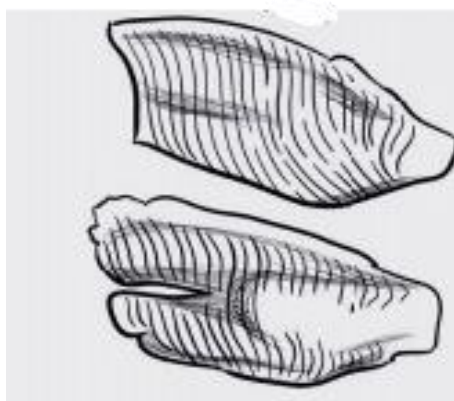
1. no caso de planos de amostragem de duas classes:
 - a) satisfatório com qualidade aceitável, quando o resultado observado em todas as unidades amostrais for ausência ou menor ou igual a m ; ou
 - b) insatisfatório com qualidade inaceitável, quando o resultado observado em qualquer unidade amostral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

8. PADRONIZAÇÃO DOS CORTES

TIPIFICAÇÃO DO CORTE

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

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



9. PADRONIZAÇÃO DAS ESPÉCIES

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

9.1 MERLUZA

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

9.2 PESCADA AMARELA

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

9.3 SALMÃO

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

9.4 TILÁPIA

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

9.5 SURUBIM

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

9.6 PIRARUCU

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

9.7 TAMBAQUI

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

10. DISPOSIÇÕES FINAIS

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

Brasília, DF, 19 de setembro de 2024.





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

BOLETIM TÉCNICO
ESPECIAL NR 02/22

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA

PEIXES REGIONAIS
CONGELADOS EM FILE

PIRARUCU, TAMBAQUI,
SURUBIM E ARUANÃ



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

BOLETIM TÉCNICO
ESPECIAL NR 02/22

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA

PEIXES REGIONAIS
CONGELADOS EM FILÉ

PIRARUCU, TAMBAQUI,
SURUBIM E ARUANÃ

NOICEDEASSUNTOS	Pag
1 FINALIDADE.....	4
2 OBJETIVO.....	4
3 LEGISLAÇÃO.....	4
4 CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO.....	4
5. VALIDADE.....	4
6 REQUISITOSDEARMAZENAGEM.....	5
6.1 EMBALAGEM.....	5
6.2 ROTULAGEM.....	5
7 PADRAODEIDENTIDADEEEQUALIDADE.....	6
7.1CRITERIOORGANOLEPTICO.....	6
7.2 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 corpos estranhos ou parasitas no interior da musculatura, ausência de limo na superfície. Brânquias ou guelras róseas ou vermelhas, úmidas e brilhantes com odor natural. Escamas bem aderentes à pele.
Cor	característica da espécie.
Textura	musculatura firme e íntegra.
Odores e sabor	suave, agradável e característico da espécie.

7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO

Ausência de qualquer corpo estranho.

7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO

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

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

GUIA NACIONAL DE CONTRATAÇÕES SUSTENTÁVEIS

8ª EDIÇÃO, REVISTA, ATUALIZADA E AMPLIADA



Câmara Nacional de
Sustentabilidade

CNS

Departamento de
Coordenação e Orientação de
Órgãos Jurídicos

Consultoria-Geral
da União





ADVOGADO-GERAL DA UNIÃO



CONSULTOR-GERAL DA UNIÃO

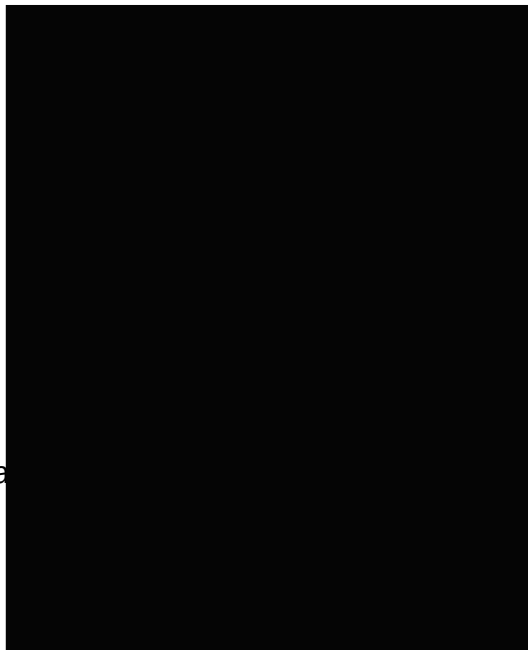


DEPARTAMENTO DE COORDENAÇÃO E ORIENTAÇÃO DE ÓRGÃOS JURÍDICOS



*Este é um trabalho da
Câmara Nacional de Sustentabilidade (CNS)*

AUTORES DA 8ª EDIÇÃO:



Ma

CONTRIBUIÇÕES NA 8ª EDIÇÃO:

As

Pesquisas e levantamento sobre a atualidade da legislação das tabelas:

(Estagiários

Permitida a reprodução parcial ou total desta publicação, desde que citada a fonte

SUMÁRIO – PARTE GERAL

1. INTRODUÇÃO	9
2. DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL	10
3. CONTRATAÇÕES PÚBLICAS COMO INSTRUMENTO DE FOMENTO E IMPLEMENTAÇÃO DOS DIREITOS HUMANOS	13
4. DIVERSIDADE E INCLUSÃO NAS CONTRATAÇÕES SUSTENTÁVEIS.....	13
5. INCLUSÃO DE PREVISÕES ANTIDISCRIMINATÓRIAS EM CONTRATOS CELEBRADOS PELA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA.....	17
6. CONTRATAÇÕES PÚBLICAS E INTEGRIDADE	18
6. DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL NA LEI 14.133, de 2021.....	21
7. PLANEJAMENTO DAS CONTRATAÇÕES E O ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR	22
8. SUSTENTABILIDADE NAS AQUISIÇÕES	26
8.1. Planejamento	26
8.2. Inserção dos critérios de sustentabilidade.....	28
8.3. Novidade - Logística reversa de plásticos – Decreto 12.688, de 21 de outubro de 2025	31
8.4. Orientações adicionais	32
9. SUSTENTABILIDADE EM SERVIÇOS.....	32
10. SUSTENTABILIDADE EM OBRAS E SERVIÇOS DE ENGENHARIA	34
10.1. Observações importantes quanto ao licenciamento ambiental:.....	35
11. DECRETO 11.890/2024: MARGEM DE PREFERÊNCIA E COMISSÃO INTERMINISTERIAL DE CONTRATAÇÕES PÚBLICAS PARA O DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL.....	36
11.1. Das margens de preferência	39
11.2. Da contratação de bens e serviços de tecnologia da informação e comunicação estratégicos	40
11.3. Da Comissão Interministerial de Contratações Públicas para o Desenvolvimento Sustentável – CICS.....	41
12. CONVÊNIOS E INSTRUMENTOS CONGÊNERES.....	43
12.1. Do dever constitucional de implementação das práticas de sustentabilidade nos diversos instrumentos celebrados pela Administração.....	43
12.2. Dos instrumentos previstos no Decreto n. 11.531/2023	57
12.3. Do termo de execução descentralizada	61

12.4. Dos instrumentos previstos na Lei n. 13.019/2014 - das parcerias entre a administração pública e organizações da sociedade civil	62
13. CONDUTA INIDÔNEA. PRÁTICA DE INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS AMBIENTAIS. CONDUTA INIDÔNEA. PARECER N. JM - 04, APROVADO PELO PRESIDENTE DA REPÚBLICA	67
14. EDIÇÕES DO GUIA NACIONAL DE CONTRATAÇÕES SUSTENTÁVEIS E AUTORES.....	70

SUMÁRIO – PARTE ESPECÍFICA

1. ACESSIBILIDADE EM OBRAS E SERVIÇOS DE ENGENHARIA	76
2 . ACESSIBILIDADE EM LOCAÇÕES	78
3. AGROTÓXICOS – SEGURANÇA E REGRAMENTOS PARA USO	80
4. APARELHOS ELÉTRICOS EM GERAL.....	86
5. APARELHOS ELÉTRODOMÉSTICOS	90
6. AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS.....	95
PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL	96
7. AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS – PROGRAMA DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS (PAA)	100
8.AQUISIÇÃO DE MEDICAMENTOS, INSUMOS HOSPITALARES, MATERIAIS DA ÁREA DA SAÚDE, MATERIAL DE LIMPEZA, HIGIENE E COSMÉTICOS.....	107
9. CADASTRO TÉCNICO FEDERAL.....	115
10. CADASTRO TÉCNICO FEDERAL.....	120
11. CADASTRO TÉCNICO FEDERAL.....	124
12. COLETA SELETIVA CIDADÃ.....	128
13. CONTROLE DE VETORES E PRAGAS URBANAS – SEGURANÇA REGRAMENTOS PARA A CONTRATAÇÃO DO SERVIÇO	131
14. CREDENCIAMENTO NA ÁREA DE SAÚDE	141
15. DETERGENTE EM PÓ.....	143
16. ENERGIA LIMPA (FOTOVOLTAICA)	149
17. FRASCOS DE AEROSOL EM GERAL	151
18. LÂMPADAS EFICIENTES	153
19. LIMPEZA E CONSERVAÇÃO – Serviços de limpeza e conservação	159
20. LIXO TECNOLÓGICO.....	163
21. MERCÚRIO METÁLICO.....	166
22. MULHERES VÍTIMAS DE VIOLÊNCIA DOMÉSTICA, MULHERES TRANS, TRAVESTIS, OUTRAS POSSIBILIDADES DO GÊNERO FEMININO, E MULHERES PRETAS E PARDAS serviços com dedicação exclusiva de mão de obra	169
23. OBRAS E SERVIÇOS DE ENGENHARIA	171
24. OBRAS OU SERVIÇOS DE ENGENHARIA.....	176

25. ÓLEO LUBRIFICANTE.....	178
26. PILHAS OU BATERIAS.....	185
27. PNEUS.....	193
28. PREVISÕES ANTIDISCRIMINATÓRIAS.....	198
29. PRODUTOS OU SUBPRODUTOS FLORESTAIS.....	201
30. PRODUTOS OU SUBPRODUTOS FLORESTAIS –.....	206
aquisição de madeira, de lenha e de outros produtos florestais.....	206
31. PRODUTOS PRESERVADOS DE MADEIRA	212
32. RESÍDUOS ORGÂNICOS - COMPOSTAGEM INSTITUCIONAL.....	216
33. RESÍDUOS – Serviços de saúde.....	218
34. RESÍDUOS SÓLIDOS EM GERAL OU REJEITOS.....	222
35. RESÍDUOS SÓLIDOS EM GERAL OU REJEITOS – Resíduos perigosos	226
36. SANEAMENTO BÁSICO	231
37. SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO.....	235
38. SERVIÇO DE LAVANDERIA HOSPITALAR	237
39. SUBSTÂNCIAS QUE DESTROEM A CAMADA DE OZÔNIO	240
40. SUBSTÂNCIAS QUE DESTROEM A CAMADA DE OZÔNIO – Serviços de manutenção - ODS	244
41. TECNOLOGIA DA INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO– AQUISIÇÃO DE (OU SERVIÇOS QUE UTILIZEM) BENS DE INFORMÁTICA E AUTOMAÇÃO	248
42. VEÍCULOS.....	255
43. VEÍCULOS ELÉTRICOS.....	263

1. INTRODUÇÃO

Este Guia Nacional tem por objetivo fornecer orientações e segurança jurídica aos gestores públicos na implementação das contratações públicas sustentáveis.

É dividido em Parte Geral, com orientações gerais no tema, e Parte Específica, com tabelas orientadoras para a inserção da sustentabilidade de acordo com cada objeto contratual.

Nesta 8ª edição foi atualizada a legislação, bem como Parte Geral e Específica, contando como novidades:

- Comissão Nacional para os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável
- ODS 18
- Inclusão de previsões antidiscriminatórias em contratos celebrados pela Administração Pública.
- Novidade - Logística reversa de plásticos – Decreto 12.688, de 21 de outubro de 2025
- Nova tabela: cláusulas antidiscriminatórias para contratos de locação e de prestação de serviços com mão de obra.

Não constam do Guia: legislação estadual e municipal, sendo de responsabilidade dos gestores públicos a sua consulta.

A publicação é anual e os gestores devem verificar a atualidade da legislação mencionada no Guia e adequações para sua incidência na contratação.

A Câmara Nacional de Sustentabilidade é um colegiado do Departamento de Coordenação e Orientação de Órgãos Jurídicos (DECOR), da Consultoria-Geral da União (CGU) e não tem atribuição para manifestar-se em processos de contratação específicos, devendo ser as dúvidas de casos concretas dirigidas à unidade de consultoria jurídica de cada órgão público.

Sugestões de aperfeiçoamento do Guia devem ser encaminhadas ao e-mail: cgu.gnccs@agu.gov.br.

2. DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL

A Lei de Licitações do Brasil (Lei nº 14.133, de 2021), em seu art. 5º, confirma, inquestionavelmente, o desenvolvimento nacional sustentável como princípio, reconhecendo-o como valor fundamental no ordenamento jurídico brasileiro.

Vale lembrar que desenvolvimento nacional sustentável não se restringe à preservação ambiental, pois além da observância do fundamental aspecto ambiental, as dimensões social, econômica e cultural também estão englobadas. A sustentabilidade deve, portanto, ser entendida como o princípio que tem por objetivo proteger situações especialmente valoradas, que merecem a tutela jurídica para a sua permanência.

As várias dimensões da sustentabilidade encontram no ambiente ecologicamente protegido o centro da proteção. A erradicação da pobreza, por exemplo, pressupõe a ausência de pobreza em um ambiente ecologicamente equilibrado, pois a vida com qualidade se desenvolve em um ambiente saudável, com a natureza protegida. Em outras palavras: a vida digna está diretamente associada ao entorno saudável, limpo, que atenda às necessidades atuais e que continue a atender às necessidades das gerações futuras.

No Brasil, as contratações públicas são um meio crucial para a concretização do princípio do desenvolvimento nacional sustentável. Nada obstante, a incorporação desse princípio pelo sistema jurídico brasileiro tornou a atuação da Administração Pública, no campo das licitações e contratações públicas, mais complexa, demandando conhecimentos abrangentes para a adequada escolha do objeto e para o estabelecimento de obrigações que efetivamente atendam ao princípio do meio ambiente ecologicamente equilibrado e sustentável sob os aspectos ecológico, econômico e social.

Paralelamente à atuação brasileira, já bastante consolidada e em contínua evolução, a Organização das Nações Unidas (ONU), em 2015, adotou 17 objetivos denominados: Objetivos do Desenvolvimento Sustentável (ODS)², que impescindem da sustentabilidade para serem atingidos. Estes ODS (ou *Sustainable Development*

Goals – SDG), definidos pela Organização das Nações Unidas (ONU), são claro exemplos da extensão e do alcance da sustentabilidade, que abrange especialmente os aspectos econômico, ambiental, social e cultural, buscando um mundo melhor e tendo como norte assegurar a dignidade da pessoa humana. Erradicação da pobreza (ODS 1), igualdade de gênero (ODS 5), trabalho decente e crescimento econômico (ODS 8), por exemplo, demonstram que o conceito de sustentabilidade ultrapassa a dimensão ambiental.

O princípio da dignidade da pessoa humana, aliás, está presente em todas os ODS e vem sendo continuamente reconhecido na atuação do Poder Público nas compras públicas. Exemplo do destaque à dignidade da pessoa humana está no recente Decreto nº 11.430, de 8 de março de 2023, que regulamenta a nova Lei de Licitações prevendo, em contratações públicas, a exigência de percentual mínimo de mão de obra constituída por mulheres vítimas de violência doméstica.

Embora os ODS não sejam, no entanto, considerados normas cogentes uma vez que não resultaram da assinatura de tratados internacionais, consistem em recomendações para os Estados soberanos, uma vez que aprovados em resolução da Assembleia Geral da ONU pelos 193 países que a compõe, o que não indica a relevância dos ODS como norteadores das políticas públicas relacionadas ao desenvolvimento dos países de maneira sustentável.

No Brasil, o Decreto n. 11.704, de 14 de setembro de 2023, instituiu a Comissão Nacional para os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável, colegiado paritário, de natureza consultiva, no âmbito da Secretaria-Geral da Presidência da República, com a finalidade de: contribuir para a internalização da Agenda 2030 no país; estimular a implementação da Agenda 2030 no país em todas as esferas de governo e junto à sociedade civil, bem como acompanhar, difundir e dar transparência às ações realizadas para o alcance das suas metas e ao progresso no alcance dos ODS. Dentre suas competências, estão: propor estratégias, instrumentos, ações, programas e políticas públicas, acompanhar e monitorar o alcance dos ODS, com produção de relatórios, metodologias, incentivar produção e análise de dados desagregados por raça, gênero, etnia, classe, localização geográfica, sistematizar boas práticas, articular órgãos, dentre outras atividades.



O ODS 18 foi um objetivo voluntariamente adotado pelo Brasil na promoção da Igualdade étnico-racial na sociedade brasileira, com foco específico nas desigualdades que afetam especialmente os povos indígenas e a população negra.

Para saber mais sobre os ODS:

- <https://brasil.un.org/pt-br/sdgs>
- <https://www.ipea.gov.br/ods/>
- <https://brasil.un.org/sites/default/files/2020-09/agenda2030-pt-br.pdf>
- <https://odsbrasil.gov.br/>
- <https://www.gov.br/secretariageral/pt-br/cnods>

3. CONTRATAÇÕES PÚBLICAS COMO INSTRUMENTO DE FOMENTO E IMPLEMENTAÇÃO DOS DIREITOS HUMANOS

O direito ao meio ambiente é um direito fundamental e a Resolução 76/300, de 28 de julho de 2022, da Assembleia Geral das Nações Unidas declarou que o meio ambiente limpo, saudável e sustentável é um direito humano.

As contratações públicas também fomentam a observância dos direitos humanos e os implementam. Confira o conteúdo da Declaração Universal dos Direitos Humanos e da Constituição Federal de 1988, atentando nesta para a dignidade da pessoa humana, erradicação da pobreza e da marginalização, os direitos individuais, sociais, à saúde, educação, à cultura, dentre outros.

Sobre o tema, o Ministério dos Direitos Humanos e da Cidadania desenvolveu um CÓDIGO DE CONDUTA PARA FORNECEDORES DO MINISTÉRIO DOS DIREITOS HUMANOS E DA CIDADANIA, que também poderá servir de referência na relação com fornecedores de outros órgãos públicos.

4. DIVERSIDADE E INCLUSÃO NAS CONTRATAÇÕES SUSTENTÁVEIS

➤ O que é diversidade e inclusão?

Diversidade – inserção de pessoas historicamente ausentes em determinados espaços em comparação aos grupos supostamente homogêneos e predominantes, no que se refere a:

- **Identities** – quem as pessoas são e como elas se apresentam no mundo.

- **Minorias / Grupos Minorizados** – grupos sociais que se apresentam em menor número na sociedade ou em menor número em espaços de poder e são, portanto, politicamente menos considerados.
- **Grupos historicamente discriminados**
- **Características pessoais ou de grupo**

Ao falar em diversidade, é necessário **reconhecer, respeitar e celebrar diferenças** e buscar promover políticas de maior representatividade, de inclusão.

Contudo, a diversidade não resulta em inclusão automaticamente.

Inclusão – para além de ter pessoas diversas nas organizações, é preciso que haja acolhimento nos espaços em que foram inseridas, implica senso de **pertencimento**.

A inclusão implica, necessariamente, em assegurar pleno acesso aos grupos que historicamente têm menos acesso seja a espaços fictos, como a vagas de trabalho, ou a espaços físicos, daí a necessidade de observar também as regras de acessibilidade física.

➤ Por que falar em diversidade e inclusão nas contratações sustentáveis?

Art. 3º da Constituição Federal – São **Objetivos Fundamentais da República Federativa do Brasil**:

- Sociedade livre, justa e solidária;
- Desenvolvimento nacional;
- Redução de desigualdades sociais;
- Promover o bem de todos, sem preconceitos de origem, raça, sexo, cor, idade e quaisquer outras formas de discriminação.

Agenda 2030 da ONU – Objetivos de Desenvolvimento Sustentáveis:

- **ODS 5 – Igualdade de Gênero**
 - Participação plena e efetiva de mulheres
- **ODS 8 – Trabalho decente e crescimento econômico**
 - Emprego pleno e produtivo e trabalho decente para todas as mulheres e homens
 - Ambientes de trabalho seguros e protegidos para todos e todas
- **ODS 10 – Redução das desigualdades**
 - Promover a inclusão social, econômica e política de todos, independentemente da idade, gênero, deficiência, raça, etnia, origem, religião, condição econômica ou outra
 - Garantir a igualdade de oportunidades e reduzir as desigualdades de resultados, inclusive por meio da eliminação de leis, políticas e práticas discriminatórias e da promoção de legislação, políticas e ações adequadas a este respeito
- Acessibilidade:

A inclusão social de pessoas com deficiência, garantindo condições de igualdade com todos os demais, é essencial para construir uma sociedade mais justa, igualitária e sustentável, estando presente nas metas e indicadores dos Objetivos do Desenvolvimento Sustentável (ODS).

Temos, como exemplo, o Objetivo 4, "Educação de Qualidade", busca assegurar educação inclusiva e equitativa para todos, com instalações físicas adequadas, sensíveis às necessidades de pessoas com deficiência e ambientes de aprendizagem seguros, não violentos, inclusivos e eficazes para todos (Meta 4.a).

Ações voltadas para pessoas com deficiência também aparecem no ODS nº 10, que trata da redução das desigualdades sociais; no ODS nº 11, que aborda Cidades e Comunidades Sustentáveis e visa a criação de espaços públicos seguros, inclusivos, acessíveis e verdes; e no ODS nº 17, referente à governança, que destaca a necessidade de dados confiáveis, inclusive sobre pessoas com deficiência.

Sob o ponto de vista normativo, a Constituição Federal inclui diversas disposições legais voltadas para a inclusão de pessoas com deficiência. Em particular, os artigos 227, § 2º, e 244 determinam que a legislação deve garantir a adaptação de logradouros, edifícios de uso público e veículos de transporte coletivo existentes, assegurando acesso adequado às pessoas com deficiência.

A legislação da matéria também se fundamenta na Convenção Internacional sobre os Direitos das Pessoas com Deficiência que foi incorporada ao nosso ordenamento jurídico com força de norma constitucional e serve de base para a Lei Brasileira de Inclusão da Pessoa com Deficiência (Lei nº 13.146/2015). Ambas consagram o modelo social de deficiência.

Nesse sentido, é importante mencionar o artigo 2º da referida lei, abaixo transcrito:

Considera-se pessoa com deficiência aquela que tem impedimento de longo prazo de natureza física, mental, intelectual ou sensorial, o qual, em interação com uma ou mais barreiras, pode obstruir sua participação plena e efetiva na sociedade em igualdade de condições com as demais pessoas.

Essa norma, especialmente o art. 2º mencionado acima, adota os princípios fundamentais do Modelo Social de Deficiência buscando garantir a plena participação social das pessoas com deficiência de forma igualitária com as demais, por meio da remoção das barreiras que as impedem.

A atuação do Estado deve ser para derrubar as barreiras que impedem a igualdade, inclusive nas contratações públicas. Importante instrumento para isso é a acessibilidade, adotada pela legislação como um de seus princípios gerais. Dessa forma, as contratações públicas devem ser realizadas de forma a alcançar o maior público possível, incluindo as pessoas com deficiência.

Tais medidas são especialmente importantes para as instalações, edifícios e serviços acessíveis ao público ou de uso público, havendo ampla legislação sobre a matéria, que será detalhada na parte específica deste Guia.

Tendo em vista que a inclusão da pessoa com deficiência e as medidas de acessibilidade exigidas do Estado derivam de normas constitucionais, sua implementação nas contratações públicas é de caráter obrigatório, podendo incorrer em crime de discriminação o gestor público que se omitir ou descumprir essa tarefa.

5. INCLUSÃO DE PREVISÕES ANTIDISCRIMINATÓRIAS EM CONTRATOS CELEBRADOS PELA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA

(texto por Cláudia Aparecida de Souza Trindade e Gabriela da Silva Brandão)

Na celebração de contratos pela Administração Pública, seja para a prestação de serviços com dedicação exclusiva de mão de obra ou para a locação de imóveis que já preveem a prestação de serviços associados, como, por exemplo, limpeza e vigilância, é importante que seja assegurado o compromisso da empresa contratada/locatária para a garantia de tratamento de todos os trabalhadores com respeito, igualdade e dignidade, de modo que não haja discriminação por motivo de raça, gênero, orientação sexual, religião, deficiência ou qualquer outra condição pessoal.

Esse compromisso se alinha ao objetivo fundamental da República Federativa do Brasil descrito no art. 3º, IV, da Constituição Federal, que determina a promoção do bem de todos, sem preconceito de origem, raça, sexo, cor, idade e quaisquer outras formas de discriminação, bem como com o Objetivo de Desenvolvimento Sustentável nº 18 – Igualdade Racial, proposto e adotado voluntariamente pelo Brasil no âmbito da Agenda 2030, que estabelece, entre outras metas, a adoção de práticas antidiscriminatórias em instituições públicas e privadas.

É preciso, ainda, registrar a necessidade de que as empresas contratadas também se comprometam a promover ações de letramento e capacitação adequados para o atendimento ao público de maneira respeitosa, inclusiva e livre de qualquer discriminação. Isto porque, ao atuarem diretamente nas dependências dos órgãos públicos e em contato com o público, embora contratados por empresas privadas, tais prestadores de serviços podem ser considerados como agentes públicos *lato sensu* e, portanto, submetem-se aos mesmos princípios de legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência que regem a atuação estatal.

Neste sentido, a eventual ausência de ações de capacitação e letramento voltadas aos colaboradores terceirizados pode comprometer a qualidade do serviço prestado e até mesmo gerar responsabilização para a empresa empregadora e para a Administração Pública contratante na hipótese de que ocorram práticas discriminatórias nas dependências dos órgãos públicos.

É preciso, ainda, compreender o conceito de racismo institucional, entendido como a produção e a reprodução de desigualdades raciais por instituições, ainda que sem a intenção explícita de discriminar, o que também pode ensejar eventual responsabilização da Administração Pública na hipótese de que situações discriminatórias ocorram em suas dependências.

Portanto, a inclusão de cláusulas antidiscriminatórias nesses contratos reforça o compromisso do Poder Público com os direitos humanos, com a legislação trabalhista e com os princípios constitucionais da igualdade e da dignidade da pessoa humana. Além disso, contribui para a construção de ambientes de trabalho mais justos, seguros, acolhedores e inclusivos para todos.

6. CONTRATAÇÕES PÚBLICAS E INTEGRIDADE

Nas contratações de obras, serviços e fornecimentos de grande vulto, o edital deverá prever a obrigatoriedade de implantação de programa de integridade pelo

licitante vencedor conforme os parâmetros do art. 3º do Decreto nº 12.304/2024, editado para regulamentar o programa de integridade (art. 25, §4º, Lei 14.133/2021).

Para que o contrato seja considerado de grande vulto, devem ser considerados o seu valor inicial e o dos eventuais aditivos, que devem ser superiores a R\$ 250.902.323,87 (valor atualizado pelo Decreto nº 12.343/2024).

Se o contrato de grande vulto for celebrado por consórcio, todas as pessoas jurídicas que o compõem devem comprovar a implantação do programa de integridade (art. 5º, §1º e §2º, do Decreto nº 12.304/2024).

Nesse caso, os documentos comprobatórios da implantação, do desenvolvimento ou do aperfeiçoamento do programa de integridade (a serem estabelecidos em ato do Ministro da Controladoria-Geral da União) deverão ser submetidos à Controladoria-Geral da União no prazo de 6 (seis) meses, contados da assinatura do contrato de grande vulto ou do termo aditivo (art. 8º, inciso I, do Decreto nº 12.304/2024).

Em caso de empate entre duas ou mais propostas, é critério de desempate o desenvolvimento de programa de integridade pelo licitante, **conforme orientações dos órgãos de controle** (art. 60, IV, Lei 14.133/2021).

Para fazer jus a esse critério de desempate, o licitante deve apresentar declaração de que possui programa de integridade. O modelo dessa declaração será estabelecido em ato do Ministro da Controladoria-Geral da União (art. 6º, *caput* e §1º, do Decreto nº 12.304/2024).

Caso mais de um licitante declare possuir programa de integridade, devem ser usados os critérios de desempate previstos no art. 60, §1º, da Lei nº 14.133/2021 (art. 6º, §2º, do Decreto nº 12.304/2024).

Nesse caso, os documentos comprobatórios da implantação, do desenvolvimento ou do aperfeiçoamento do programa de integridade (a serem estabelecidos em ato do Ministro da Controladoria-Geral da União) deverão ser submetidos à

Controladoria-Geral da União no momento da apresentação da proposta no processo licitatório (art. 8º, inciso II, do Decreto nº 12.304/2024).

Na aplicação de sanção administrativa será considerada a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, **conforme normas e orientações dos órgãos de controle** (art. 156, §1º, V, Lei 14.133/2021).

A sanção pelas infrações previstas nos incisos VIII (apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato) e XII do caput do art. 155 da Lei 14.133, 2021 (praticar ato lesivo à administração pública previsto no art. 5º da Lei 12.846, 2013) exigirá, como condição de reabilitação do licitante ou contratado, a implantação ou aperfeiçoamento de programa de integridade pelo responsável (art. 163, parágrafo único, Lei 14.133/2021). Para a reabilitação, serão consideradas as medidas de remediação adotadas em face do fato que ensejou a sanção (art. 7º do Decreto nº 12.304/2024).

Se a pessoa jurídica possuía programa de integridade implantado quando da aplicação da sanção em relação a qual objetiva se reabilitar, deverá comprovar o seu aperfeiçoamento (art. 4º, parágrafo único, do Decreto nº 12.304/2024).

Nesse caso, os documentos comprobatórios da implantação, do desenvolvimento ou do aperfeiçoamento do programa de integridade (a serem estabelecidos em ato do Ministro da Controladoria-Geral da União) deverão ser submetidos à Controladoria-Geral da União no momento da apresentação do pedido de reabilitação (art. 8º, inciso II, do Decreto nº 12.304/2024).

Âmbito de aplicação do Decreto nº 12.304/2024:

O Decreto nº 12.304/2024 acima mencionado, que regulamenta o programa de integridade, aplica-se à administração pública federal direta, autárquica e fundacional, bem como às contratações realizadas pela administração pública estadual, distrital e municipal com recursos de transferências voluntárias da União, cabendo ao ente federativo definir o órgão ou entidade responsável por avaliar o

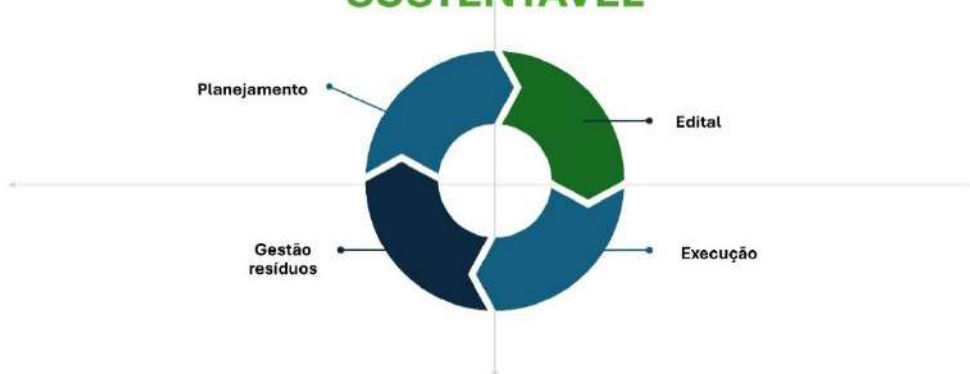
programa de integridade (art. 1º, *caput* e parágrafo único, do Decreto nº 12.304/2024).

Esse decreto aplica-se às concessões e permissões de serviços públicos regidas pela Lei nº 8.987/1995, às parcerias público-privadas regidas pela Lei nº 11.079/2004 e a outras licitações e contratações regidas, subsidiariamente, pela Lei nº 14.133/2021, exceto quando houver previsão específica em contrário (art. 22 do Decreto nº 12.304/2024).

6. DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL NA LEI 14.133, de 2021

O desenvolvimento sustentável é um princípio (art. 5º) e um objetivo (art. 11º) da Lei 14.133/21, incidente em aquisições, alienações, serviços e obras, desde a fase de planejamento, até a elaboração do edital, a execução contratual e a destinação ambiental adequada dos resíduos e rejeitos.

CICLO DE UMA CONTRATAÇÃO PÚBLICA SUSTENTÁVEL



Assim, os gestores devem considerar a incidência da sustentabilidade em todo o ciclo da contratação pública.

Além daquelas duas previsões normativas citadas, a nova Lei de Licitações possui diversos outros dispositivos que se referem à sustentabilidade nas contratações, podendo-se citar, exemplificadamente, o artigo 25, §2º (possibilidade de utilização de mão de obra, materiais, tecnologias e matérias-primas existentes no local da execução, conservação e operação do bem, serviço ou obra), o artigo 147, incisos II e III (que trata da ponderação a ser feita entre invalidar ou não um contrato viciado, que deverá considerar, dentre outros aspectos, os riscos sociais, ambientais e à segurança da população local decorrentes do atraso na fruição dos benefícios do objeto do contrato e a motivação social e ambiental do contrato) ou ainda os artigos 6º, inciso XXIII, alínea “c”; 11, inciso I; 18, inciso VIII; e 34, §1º (consideração de fatores vinculados ao ciclo de vida do objeto).

Em acréscimo, confira-se o Comunicado n. 18/2024 - SEGES/MGI, esclarecendo que:

“Por isso, comunicamos que os órgãos e entidades da administração pública federal que estiverem enfrentando dificuldades técnicas para elaborar os itens listados abaixo **estão dispensados de apresentá-los, mediante justificativa:**

- definição da metodologia para aferição de custos indiretos, considerando fatores vinculados ao ciclo de vida do objeto”

7. PLANEJAMENTO DAS CONTRATAÇÕES E O ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Os estudos técnicos preliminares irão delimitar toda a contratação. A efetividade do planejamento da contratação depende da análise da necessidade, formas de contratar, dos riscos envolvidos e das medidas que devem ser adotadas para sua

viabilidade, sendo relevante que sejam previstos os critérios de sustentabilidade aplicáveis ao objeto contratual, o alinhamento com o Plano de Logística Sustentável - PLS do próprio órgão e o Plano de Contratações Anual, a eventual existência de impactos ambientais e respectivas medidas de tratamento.

A Lei nº 14.133/2021 assim define o estudo técnico preliminar: “documento constitutivo da primeira etapa do planejamento de uma contratação que caracteriza o interesse público envolvido e a sua melhor solução e dá base ao anteprojeto, ao termo de referência ou ao projeto básico a serem elaborados caso se conclua pela viabilidade da contratação” (artigo 6º, inciso XX).

O binômio que norteia a elaboração do ETP se refere à identificação do problema-solução. Assim, é nesse documento que será identificado o problema a ser resolvido, bem como qual a melhor solução para ele. A identificação do problema e sua solução precisa, por certo, ser analisada também sob a perspectiva da sustentabilidade.

A IN SEGES/ME nº 58/2022, por sua vez, regulamentou no âmbito da Administração Pública Federal a Lei 14.133/2021 para dispor sobre a elaboração dos Estudos Técnicos Preliminares - ETP, para a aquisição de bens e a contratação de serviços e obras, no âmbito da administração pública federal direta, autárquica e fundacional, e sobre o Sistema ETP digital.

Um dos principais aspectos pertinentes à sustentabilidade que deve constar do ETP se encontra no artigo 18, 1º, inciso XII, da Lei de Licitações: “descrição de possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras, incluídos requisitos de baixo consumo de energia e de outros recursos, bem como logística reversa para desfazimento e reciclagem de bens e refugos, quando aplicável”.

Detalhando ainda mais os requisitos do ETP, no art. 9º da IN/ME nº 58, de 08 de agosto de 2022 estão previstos os elementos que devem constar dos Estudos Técnicos Preliminares, dentre os quais destacam-se os incisos II e XII que abrangem o tema da sustentabilidade.

II - descrição dos requisitos da contratação necessários e suficientes à escolha da solução, prevendo critérios e práticas de sustentabilidade, observadas as leis ou regulamentações específicas, bem como padrões mínimos de qualidade e desempenho;

XII - descrição de possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras, incluídos requisitos de baixo consumo de energia e de outros recursos, bem como logística reversa para desfazimento e reciclagem de bens e refugos, quando aplicável;

Deve-se sublinhar que, caso não haja a indicação dos elementos relativos aos referidos incisos, é necessário que haja a devida justificativa para tanto, conforme determina o artigo 9º, § 1º, da referida IN/ME nº 58, de 08 de agosto de 2022.

Ainda sobre o ETP, sua elaboração é, como regra, obrigatória para toda contratação. No entanto, sua elaboração será facultativa nas hipóteses dos incisos I, II, VII e VIII do art. 75 e do § 7º do art. 90 da Lei nº 14.133, de 2021, e será dispensada na hipótese do inciso III do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021, e nos casos de prorrogações dos contratos de serviços e fornecimentos contínuos. (artigo 14 da IN/ME nº 58, de 08 de agosto de 2022).

Plano de Gestão de Logística Sustentável (PLS)

O Plano de Logística Sustentável é uma ferramenta de gestão e planejamento que permite estabelecer práticas de sustentabilidade e racionalização dos gastos nos processos administrativos. O compromisso com a sustentabilidade melhora a qualidade do gasto público, combate o desperdício e promove a redução de consumo.

A Portaria SEGES/ME nº 8.678, de 19 de julho de 2021, um dos atos normativos que regulamentam a Lei nº 14.133/2021, dispõe sobre a governança das contratações públicas no âmbito da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional e no seu art. 8º, § 1º estabelece que o Plano Diretor de Logística Sustentável – PLS deverá nortear a elaboração do Plano de Contratações

Anual, dos estudos técnicos preliminares e dos anteprojetos, dos projetos básicos ou dos termos de referência de cada contratação.

Trata-se, portanto, de um planejamento macro, que inclusive antecede à elaboração do PCA e do ETP, sendo elemento pressuposto a eles. No entanto, o PLS, por ser um instrumento de governança, deve estar vinculado ao planejamento estratégico do órgão ou entidade, ou instrumento equivalente, e ao plano plurianual (art. 9º da Portaria 8.678/21), observando ainda as diretrizes tecidas pela Estratégia Federal de Desenvolvimento e pelos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável da Agenda 2030.

Assim, é fundamental que o órgão no planejamento de suas contratações esteja alinhado com o seu próprio Plano de Gestão de Logística Sustentável. Caso não tenha PLS, deve providenciar a sua elaboração. Há necessidade de se indicar nos ETPs que a contratação está alinhada ao Plano de Gestão de Logística Sustentável – PLS do órgão e com o Plano de Contratações Anual.

Tratando da questão, a Portaria SEGES/MGI nº 5.376, de 14 de setembro de 2023, instituiu o Caderno de Logística do PLS, como sendo o modelo de referência a ser utilizado pela Administração Pública Federal.

Cabe indicar que, nos termos do Caderno de Logística do PLS, conforme estabelece o art. 7º da Portaria nº 8.678, de 2021, a elaboração e implementação do PLS são **obrigatórias**.

Além disso, os órgãos e entidades com PLS em curso, elaborados com fundamento na regra anterior (IN SLTI nº 10, de 2012), poderão manter seus planos até o seu encerramento, quando será realizada a revisão do plano, ou até 31 de dezembro de 2024, o que ocorrer primeiro. Nesse momento, deverá ser feita a adaptação para o novo PLS seguindo este modelo referencial (CADERNO DE LOGÍSTICA DO PLS).

8. SUSTENTABILIDADE NAS AQUISIÇÕES

Os critérios de sustentabilidade numa aquisição cumprem um papel muito importante. Garantem a qualidade e o bom desempenho do objeto contratado, resguardam a saúde, a integridade física e a segurança das pessoas que irão utilizar os materiais comprados e preservam os recursos naturais. Contribuem, ainda, para a manutenção de uma economia circular e para o correto descarte e reaproveitamento de rejeitos.

As compras públicas impulsionam a economia nacional, correspondem a parte significativa do PIB do país e influenciam o mercado de forma positiva, contribuindo para o bem-estar social.

Na Agenda 2030 da Organização das Nações Unidas para o Desenvolvimento Sustentável, entre os 17 Objetivos de Desenvolvimento Sustentável - ODS destaca-se o ODS 12 de consumo e produção responsáveis. A Meta 12.7 visa a promoção de práticas de compras públicas sustentáveis, que impulsionam o desenvolvimento nacional sustentável, um dos princípios e objetivos das licitações na Lei nº 14.133, de 2021.

8.1. Planejamento

No planejamento da contratação, a Lei nº 14.133/2021, ao estabelecer os elementos do Estudo Técnico Preliminar - ETP, assim dispõe no inciso XII do § 1º de seu art. 18: *“descrição de possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras, incluídos requisitos de baixo consumo de energia e de outros recursos, bem como logística reversa para desfazimento e reciclagem de bens e refugos, quando aplicável;”*

A adoção de critérios de sustentabilidade nas compras públicas sustentáveis visa a diminuição do impacto ambiental, a promoção da eficiência energética, a ampliação da inclusão social e o incentivo à produção e consumo responsáveis.

Os produtos de menor impacto ambiental, que possuem maior durabilidade e menor gasto energético, diminuem as despesas com a manutenção de bens.

Compras com menor impacto ambiental podem contribuir com metas que dizem respeito a mudanças climáticas e gestão de recursos sólidos e hídricos.

Em relação a **possíveis impactos ambientais**, o Caderno de Logística Plano Diretor de Logística Sustentável apresenta na parte III – Conteúdo referencial – 3. Eixo “identificação dos objetos de menor impacto ambiental”, se constitui em um bom auxílio aos órgãos licitantes.

A Não basta a previsão da **logística reversa** na Lei 12.305/2010. É tema que deve considerar cada objeto contratual e se já há logística reversa obrigatória. Para que seja exigida da contratada o órgão deve indicar a norma, acordo setorial ou termo de compromisso, enfim, o instrumento que preveja a exigência da logística reversa.

Cabe ressaltar que os sistemas de logística reversa implementados por acordos setoriais e termos de compromisso exigem atenção, pois somente se aplicam aos signatários e nos estritos termos definidos no instrumento.

A exigência da logística reversa para todos os licitantes deve ser evitada, pois pode resultar em restrição à competitividade, além de gerar custos, sendo indicada a exigência para a contratada, como obrigação contratual.

Uma boa medida é acompanhar no SINIR- Sistema Nacional de informações sobre a gestão de resíduos sólidos (<https://sinir.gov.br/perfis/logistica-reversa/logistica-reversa/>) quais os sistemas de logística reversa já foram implantados na área federal.

Vem sendo frequente a criação de sistemas de logística reversa pelos estados e municípios, assim, outra boa medida é verificar a **legislação estadual e municipal** onde se localize o órgão licitante.

Existem órgãos federais que já adotam **medidas de descarte** de seus resíduos. Algumas vezes, o descarte não cabe à licitante/contratada. Para maiores informações ler os temas referentes a **Resíduos** do Guia Nacional (Resíduos orgânicos, Resíduos - Serviços de saúde e os dois temas de resíduos sólidos ou rejeitos, um deles sobre resíduos perigosos).

A IN SEGES nº 58, de 2022, que dispõe sobre a elaboração do ETP, no seu art. 9º prevê os elementos do ETP digital. No inciso II consta que os requisitos da contratação devem prever critérios de sustentabilidade, observadas as leis e regulamentações específicas e o inciso XII repete o conteúdo do inciso XII do § 1º do art. 18 da Lei nº 14.133/2021.

Então, o Estudo Técnico Preliminar, nas aquisições, deve fazer uma abordagem sobre os critérios de sustentabilidade e, caso seja aplicável, sobre logística reversa para desfazimento e reciclagem de bens e refugos. O ETP deve listar os pontos a serem exigidos, traçando um **panorama** que será detalhado nas minutas (edital, termo de referência e contrato).

8.2. Inserção dos critérios de sustentabilidade

Em obediência ao princípio do desenvolvimento nacional sustentável, previsto no art. 3º da Lei nº 14.133/2021, nas minutas (edital, termo de referência e contrato) devem ser previstos critérios de sustentabilidade que incidam diretamente sobre o objeto licitado.

Portanto, o primeiro passo é consultar o **Guia Nacional de Contratações Sustentáveis da AGU**, em sua versão mais atualizada, e verificar se o objeto licitado, ou parte dos itens ou grupos, se enquadram em algum dos temas previstos na parte específica do Guia.

Identificado o tema (ou temas) no Guia, na coluna "Providência a ser tomada" estão os critérios de sustentabilidade já redigidos, com indicação de onde devem ser inseridos. É importante ler as colunas "Principais determinações" e "Precauções", que trazem boas dicas para o órgão licitante.

Um tema que merece atenção é o Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras ou Utilizadoras de Recursos Ambientais, o **CTF/APP**, critério de sustentabilidade muito comum nas licitações. Uma medida válida é a consulta ao Anexo I da IN nº 13, de 23 de agosto de 2021 (na versão mais atualizada

ou em outra IN que a substitua), verificando se para o objeto licitado, ou parte dele, cabe a exigência de CTF e fazer a exigência conforme o tema “Cadastro Técnico Federal” do Guia Nacional.

Quando não houver previsão no Guia Nacional, o próximo passo é fazer a pesquisa em busca de normas específicas.

Há uma imensa quantidade de materiais que podem ser adquiridos pela Administração Pública e cabem algumas **dicas de como e onde buscar critérios de sustentabilidade**:

- Verificar qual Ministério, Agência Regulamentadora ou órgão poderia regulamentar o produto que será adquirido. Exemplos: o Equipamento de Proteção Individual - EPI, é regulamentado pelo Ministério do Trabalho e, em alguns casos, também pelo INMETRO. O Gás Liquefeito de Petróleo – GLP, é disciplinado pela Agência Nacional de Petróleo - ANP.
- Pesquisar se existem normas aplicáveis do Ministério do Meio Ambiente, do IBAMA, CONAMA, ICMBio, entre outros. Um bom local de pesquisa é o site do Paineiro Legislação Ambiental.
- Pesquisar a Lista de produtos de certificação compulsória do INMETRO (<http://www.inmetro.gov.br/qualidade/rtepac/compulsorios.asp>). Para muitos equipamentos/produtos é exigida a certificação compulsória do INMETRO - selo ou etiqueta, com o cumprimento de Requisitos de Avaliação da Conformidade - RAC. Nesta lista constam os materiais para os quais as exigências são obrigatórias e consta a indicação da Portaria atualmente aplicável.
- A pesquisa na legislação estadual e a municipal é indicada porque podem existir exigências legais aplicáveis.
- Verificar se há normas ABNT que se destinam a garantir a qualidade e desempenho dos produtos. Evitar exigir normas ABNT de forma genérica e indicar quais normas se aplicam diretamente sobre os materiais licitados. Conforme entendimento do TCU, no Acórdão 898/2021 – Plenário, a exigência de normas ABNT exige justificativa no processo licitatório.

Encontradas as normas específicas, cabe fazer as exigências legais no item de sustentabilidade do termo de referência.

Vale lembrar que o INMETRO tem uma lista de certificação voluntária. Neste caso, é recomendável que o órgão permita que sejam comprovados os requisitos técnicos exigidos por outros meios, por não haver obrigatoriedade de apresentar a certificação.

O mesmo tratamento vale para as demais certificações voluntárias, a exemplo da ISO, da Abrafati, das normas internacionais ASTM, CE, UIAA, EN DIN, entre outras, que não podem ser utilizadas como critério para desclassificar propostas, permitindo-se a comprovação por certificações similares ou outros meios hábeis. Deve ser evitado que sejam exigidas como requisito de habilitação. Este vem sendo o entendimento adotado pelos órgãos de controle.

A proibição de substâncias perigosas em concentração acima da diretiva RoHS (certificação internacional voluntária), vem sendo admitida como característica do produto (não como requisito de habilitação) Por ser voluntária não deve exigir que seja apresentada a certificação. A não apresentação da certificação não deve resultar em desclassificação, permitindo-se que seja demonstrado o seu cumprimento por outros meios.

O Ministério do Meio ambiente e Mudança do Clima instituiu o Grupo de Trabalho Temporário da RoHS Brasileira, em 06/03/2024, na primeira reunião da Comissão Nacional de Segurança Química - CONASQ: *“com o objetivo de discutir e propor as estratégias, os arranjos institucionais e a minuta de legislação para estabelecer o controle do poder público sobre as substâncias perigosas em equipamentos eletroeletrônicos (EEE), tendo como ponto de partida a minuta já previamente preparada ao longo do GT anterior, que se reuniu em 2018”*.

Alerta importante: observar se as normas específicas encontradas na pesquisa ainda estão vigentes, se foram revogadas ou tiveram redação alterada.

8.3. Novidade - Logística reversa de plásticos – Decreto 12.688, de 21 de outubro de 2025

O Decreto 12.688, de 21 de outubro de 2025, institui o sistema de logística reversa de embalagens de plástico.

Dentre as suas diretrizes, enfatizamos:

- Priorizará cooperativas, associações e outras formas de organização popular de catadores e catadoras de materiais recicláveis e reutilizáveis,
- Abrange: embalagens primárias, secundárias e terciárias e os produtos de plástico equiparáveis.

Não se incluem na logística reversa de plásticos:

- as embalagens de plástico de produtos regulamentados pelo [Decreto nº 10.240, de 12 de fevereiro de 2020](#), e pelo [Decreto nº 10.388, de 5 de junho de 2020](#), ou que sejam abrangidas por sistema de logística reversa de agrotóxicos, seus resíduos e suas embalagens, ou por sistema de logística reversa de óleos lubrificantes, seus resíduos e embalagens, que observarão o disposto em legislação específica sobre a matéria e
- as embalagens mistas que contenham papel ou papelão em sua composição.

Constam como previstos para operacionalizar esta logística reversa a possibilidade de ser adotado o modelo individual, que se efetivará diretamente por empresa que não aderiu ao modelo coletivo, ou o modelo coletivo, consoante o qual haverá a estruturação por entidade gestora, que abranja o conjunto de entidades representativas dos setores envolvidos e das empresas aderentes).

Considerando que, apesar da institucionalização da logística reversa de plásticos, haverá necessidade de as entidades gestoras serem cadastradas no Ministério do Meio Ambiente e Mudança do Clima, recomendamos o

acompanhamento, naquele Ministério, do desdobramento desta previsão e sua disciplina.

Registra-se, ainda que foi fixado o prazo de 90 dias, contados da data da publicação do Decreto, para que ato da Ministra do MMA, após consulta ao Comitê Interministerial para Inclusão Socioeconômica de Catadoras e Catadoras de Materiais Reutilizáveis e Recicláveis, estabeleça os requisitos técnicos e os procedimentos operacionais sobre a retirada de rejeitos (art. 15, parágrafos 2º, e 3º).

8.4. Orientações adicionais

Se o gestor entender que a contratação **não se sujeita** a critérios de sustentabilidade ou que as especificações de sustentabilidade restringem indevidamente a competição em dado mercado, deverá apresentar a devida **justificativa** com a indicação das pertinentes razões de fato e/ou direito. Neste sentido, o PARECER 01/2021/CNS/CGU/AGU, aprovado pela Consultoria-Geral da União.

Por fim, um ponto a ser verificado em toda contratação: o alinhamento com o **Plano de Logística Sustentável - PLS**, instrumento de governança, previsto na Portaria Seges/ME nº 8.678, de 19 de julho de 2021. Deve constar do ETP que há o devido alinhamento. Se o órgão ainda não tem o seu PLS, recomenda-se que seja providenciado (ver o Caderno de Logística Plano Diretor de Logística Sustentável que fornece as orientações necessárias para a elaboração do PLS).

9. SUSTENTABILIDADE EM SERVIÇOS

A Administração pode inserir critérios de sustentabilidade para a contratação de serviços em uma das seguintes etapas do processo de contratação:

a) nas obrigações da contratada: além de estarem relacionadas ao objeto contratual e às condições em que prestado o serviço, elas também podem estabelecer a inserção

de normas ambientais, sociais ou de acessibilidade, bem como de outras obrigações estabelecidas, motivadamente, pela Administração, para a consecução do serviço. Neste caso, é fundamental que se preveja o correspondente mecanismo/rotina/ação de fiscalização das obrigações atinentes à sustentabilidade.

b) na especificação técnica do objeto (na descrição do serviço em si): o próprio serviço contratado contém a realização de uma atividade sustentável, tal como ocorre com a contratação de empresa de gerenciamento de resíduos sólidos por órgão público que, nos termos de legislação municipal, configure-se como grande gerador de resíduos. O mesmo se passa com a celebração de compromisso com associações e cooperativas de catadores de materiais recicláveis cadastradas no SINIR ou contratos, convênios ou outros instrumentos congêneres com pessoas jurídicas de direito público ou privado que atuem na criação e no desenvolvimento de cooperativas ou de outras formas de associação de catadores de materiais reutilizáveis e recicláveis, para destinação ambiental dos resíduos recicláveis e/ou reutilizáveis (Decreto nº 10.936/2022, artigos 39, § único, e 41).

c) como requisito de habilitação jurídica (art. 66 da Lei nº 14.133/2021): trata-se da hipótese que mais demanda atenção por parte do gestor, tendo em vista o tratamento rigoroso que a doutrina e a jurisprudência (judicial e administrativa) conferem às exigências de habilitação. De fato, não se pode inventar requisito de habilitação que não esteja previsto nos arts. 62 a 69 da Lei nº 14.133/2021.

d) como requisito previsto em lei especial (art. 67, IV, da Lei nº 14.133/2021): embora não seja possível inserir exigência de habilitação não prevista em lei, a relação de documentos enumerados nos arts. 62 a 69 da Lei nº 14.133/2021 não representa um rol exaustivo. A parte final do art. 66 e o art. 67, IV, desta Lei dão abertura para inclusão de diversos documentos e comprovações, desde que essas exigências sejam previstas em lei especial, tenham pertinência com a contratação a ser realizada e não frustrem desarrazoadamente a isonomia e o caráter competitivo do certame. Portanto, o edital não pode inovar nos requisitos de habilitação quando essa exigência não encontrar suporte em lei. Se determinada exigência de sustentabilidade estiver prevista em lei, poderá ser exigida com fundamento nos arts. art. 66 (*autorização para*

o exercício da atividade a ser contratada) e o art. 67, IV, da Lei 14.133/2021 (*atendimento de requisitos previstos em lei especial*). Ex. exigência de autorização do órgão ambiental competente para funcionamento de imunizadoras e prestadores de serviços de controle de pragas e com a necessidade de a empresa ter em seu quadro um responsável técnico para manusear agrotóxicos e afins.

Os critérios de sustentabilidade podem estar presentes em todos os serviços contratados pela Administração, destacando-se os serviços em geral e os serviços continuados com ou sem dedicação exclusiva de mão-de-obra. Cabe ao órgão público verificar em cada caso concreto se o objeto a ser licitado comporta a inserção de aspectos de sustentabilidade.

Nas contratações de serviços, a Advocacia-Geral da União disponibiliza em seu site modelos de editais, no link: [Modelos de Licitações e Contratos – AGU](#).

10. SUSTENTABILIDADE EM OBRAS E SERVIÇOS DE ENGENHARIA

Atente para o conceito de obra e serviço de engenharia na Lei 14.133/21:

- Obra:

“toda atividade estabelecida, por força de lei, como privativa das profissões de arquiteto e engenheiro que implica intervenção no meio ambiente por meio de um conjunto harmônico de ações que, agregadas, formam um todo que inova o espaço físico da natureza ou acarreta alteração substancial das características originais de bem imóvel.” (art. 6, XII, Lei 14.133/2021).

- Serviço de engenharia:

“toda atividade ou conjunto de atividades destinadas a obter determinada utilidade, intelectual ou material, de interesse para a Administração e que, não enquadradas no conceito de obra a que se refere o inciso XII do **caput** deste artigo, são estabelecidas, por força de lei, como privativas das profissões de arquiteto e engenheiro ou de técnicos especializados, que compreendem:

- a) serviço comum de engenharia: todo serviço de engenharia que tem por objeto ações, objetivamente padronizáveis em termos de desempenho e qualidade, de manutenção, de adequação e de adaptação de bens móveis e imóveis, com preservação das características originais dos bens;
- b) serviço especial de engenharia: aquele que, por sua alta heterogeneidade ou complexidade, não pode se enquadrar na definição constante da alínea “a” deste inciso”

Nas obras e serviços de engenharia deverão ser observados aspectos técnicos de sustentabilidade no projeto básico ou termo de referência, como por exemplo: ventilação e iluminação naturais, aproveitamento das águas da chuva, iluminação setorizada, dentre outros.

Nos aspectos jurídicos, destacamos a utilização de matéria e mão de obra locais, a obrigatoriedade inafastável da acessibilidade na edificação, consideração da legislação de direito urbanístico, plano diretor, preservação do patrimônio histórico, licenciamento ambiental, direitos humanos dos trabalhadores envolvidos, dignidade laboral, equipamentos de segurança, além da gestão adequada dos resíduos e rejeitos.

10.1. Observações importantes quanto ao licenciamento ambiental:

É um instrumento previsto na Política Nacional de Meio Ambiente (Lei 6.938/1981, artigos 9º, VI e 10) e fundamental que, nos casos em que exigido, o órgão assessorado

diligencie previamente perante os órgãos competentes para análise do tempo estimado para sua obtenção.

A “prioridade de tramitação nos órgãos e entidades integrantes do SISNAMA” e “celeridade” que constaram do artigo 25, 2º, da Lei 14.133/2021 não implicam em adoção de medidas que resultem em prejuízos ao dever de preservação ambiental, devendo ser observados todos os regramentos específicos para o licenciamento ambiental.

Sempre que a responsabilidade pelo licenciamento for da Administração, a manifestação prévia ou licença prévia, quando cabíveis, deverão ser obtidas antes da divulgação do edital (art. 115, 4º, Lei 14.133/2021).

Se a responsabilidade pelo licenciamento for da contratada, o órgão assessorado deverá considerá-lo no estudo técnico preliminar, na avaliação de riscos e estabelecer um cronograma físico-financeiro compatível, a fim de que seja inserido prazo adequado, evitando-se atrasos na execução contratual e futuras necessidades de prorrogação.

Os impactos ambientais de uma obra ou serviço de engenharia podem ser negativos, exigindo medidas de mitigação ou de prevenção, devendo ser avaliados nos estudos preliminares.

11. DECRETO 11.890/2024: MARGEM DE PREFERÊNCIA E COMISSÃO INTERMINISTERIAL DE CONTRATAÇÕES PÚBLICAS PARA O DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL

O Decreto nº 11.890/2024 regulamenta o art. 26 da Lei nº 14.133/2021 para dispor sobre a aplicação da margem de preferência no âmbito da administração pública federal direta, autárquica e fundacional.

O aludido decreto também institui a **Comissão Interministerial de Contratações Públicas para o Desenvolvimento Sustentável - CICS**.

No art. 2º, o Decreto trata das definições, nos seguintes termos:

I - **Margem de preferência normal**: diferencial de preços que ocorre entre: a) produtos manufaturados nacionais e produtos manufaturados estrangeiros; b) serviços nacionais e serviços estrangeiros; ou c) bens reciclados, recicláveis ou biodegradáveis e bens não enquadrados como tais (redação pelo Decreto 12.218, de 11 de outubro de 2024).

II - **Margem de preferência adicional** - diferencial de preços que ocorre entre:

a) **produtos** manufaturados nacionais resultantes de **desenvolvimento e inovação tecnológica no País** e produtos manufaturados estrangeiros;

b) **produtos** manufaturados nacionais resultantes de **desenvolvimento e inovação tecnológica** no País e produtos manufaturados nacionais não resultantes de desenvolvimento e inovação tecnológica no País;

c) **serviços** nacionais resultantes de desenvolvimento e inovação tecnológica no País e serviços estrangeiros; ou

d) **serviços** nacionais resultantes de desenvolvimento e inovação tecnológica no País e serviços nacionais não resultantes de desenvolvimento e inovação tecnológica no País (redação pelo Decreto 12.218, de 11 de outubro de 2024).

III - **Produto manufaturado nacional** é o produto manufaturado produzido no território nacional de acordo com o processo produtivo básico ou com as regras de origem a ser estabelecidas em resolução da CICS,;

IV - **Serviço nacional** é aquele serviço prestado no território nacional, nas condições a ser estabelecidas em resolução da CICS, V – **Bens reciclados, recicláveis ou biodegradáveis** serão aqueles estabelecidos em resolução da CICS;

VI - **Produto manufaturado estrangeiro e serviço estrangeiro** serão aqueles que não se enquadrem nas definições estabelecidas, respectivamente, nos incisos III e IV acima; e

VII - **Normas técnicas brasileiras** são aquelas elaboradas e divulgadas pelos órgãos oficiais competentes, entre eles a Associação Brasileira de Normas Técnicas - ABNT, ou por outra entidade credenciada pelo Instituto Nacional de Metrologia - Inmetro.

O Decreto determina, ainda, que a resolução da CICS, ao definir produto manufaturado nacional ou serviço nacional deverá observar o disposto nas resoluções da Comissão Interministerial de Inovações e Aquisições do Programa de Aceleração do Crescimento - CIIA-PAC (art. 2º do Dec. nº 11.889/2024).

Acompanhe periodicamente o [site da Comissão Interministerial de Contratações Públicas para o Desenvolvimento Sustentável](#) para manter-se atualizado.

Nas contratações públicas deverá ser consultada previamente se há resolução da CICS sobre o objeto.

Obs: A margem de preferência adicional será cumulativa com a margem de preferência normal.

11.1. Das margens de preferência

Na prática, após a regulamentação por resolução da CICS, a norma permitirá que nos processos de licitação realizados no âmbito da administração pública federal direta, autárquica e fundacional, os produtos manufaturados nacionais e os serviços nacionais que atendam aos regulamentos técnicos pertinentes e às normas técnicas brasileiras possam ser objeto de **margem de preferência normal, até o limite de dez por cento** sobre o preço dos produtos manufaturados estrangeiros ou dos serviços estrangeiros (art. 3º).

No caso dos produtos manufaturados nacionais e os serviços nacionais resultantes de desenvolvimento e inovação tecnológica realizados no País, a norma confere a possibilidade de ser concedida margem de preferência adicional de até dez por cento, acumulável com a margem de preferência normal, desde que não seja ultrapassado o limite de vinte por cento (art. 3º § 1º).

A norma prevê que os Estados, o Distrito Federal, os Municípios e os demais Poderes da União poderão adotar as margens de preferência estabelecidas pelo Poder Executivo federal, previstas no art. 26 da Lei nº 14.133/2021 (art. 3º § 4º).

Obs: A aplicação de margem de preferência não excluirá o acréscimo dos gravames incidentes sobre os preços nas licitações de âmbito internacional, previstos no § 4º do art. 52 da Lei nº 14.133/2021 (art. 3º § 5º).

A preferência concedida para a contratação de produtos e serviços produzidos no Brasil visa aumentar o emprego e a renda no país e fortalecer a inovação e o desenvolvimento da indústria brasileira.

A exceção à regra geral está disciplinada no art. 4º do Decreto, que impede a aplicação das margens de preferência normal e adicional aos bens manufaturados nacionais e aos serviços nacionais se a capacidade de produção ou de prestação no País for inferior:

I - à quantidade de bens a ser adquirida ou de serviços a ser contratada;
ou

II - aos quantitativos fixados em razão do parcelamento do objeto, quando for o caso.

O artigo ainda determina que na avaliação da capacidade de produção de bens ou prestação de serviços, a CICS poderá considerar investimentos em expansão de capacidade, cujos critérios serão estabelecidos em resolução, ainda pendente de regulamentação (Parágrafo único).

O art. 5º do Decreto determina que a resolução da CICS que estabelecer as margens de preferência discrimine a abrangência de sua aplicação e possibilita a delimitação do universo de normas técnicas brasileiras aplicáveis por produto, serviço, grupo de produtos e de serviços.

11.2. Da contratação de bens e serviços de tecnologia da informação e comunicação estratégicos

A lei **permite** que nas contratações destinadas à implantação, à manutenção e ao aperfeiçoamento dos sistemas de tecnologia de informação e comunicação considerados estratégicos em ato do Poder Executivo federal **a licitação seja restrita a bens e serviços com tecnologia desenvolvida no País e produzidos de acordo com o processo produtivo** básico de que trata a Lei nº 10.176/2001 (§ 7º do art. 26 da Lei nº 14.133/21).

De acordo com o Decreto, essa possibilidade dependerá de que sejam **considerados estratégicos por resolução da CICS**, segundo regulamentação pendente de edição, a qual deverá explicitar a vinculação dos bens e serviços de tecnologia da informação e comunicação aos critérios de disponibilidade, confiabilidade, segurança e confidencialidade (Art. 6º).

11.3. Da Comissão Interministerial de Contratações Públicas para o Desenvolvimento Sustentável – CICS

O Decreto institui a Comissão Interministerial de Contratações Públicas para o Desenvolvimento Sustentável – CICS, conferindo-lhe caráter permanente, com atribuições específicas relativas ao uso da demanda estatal para a promoção do desenvolvimento nacional sustentável em alinhamento com a política industrial estabelecida no âmbito do Conselho Nacional de Desenvolvimento Industrial – CNDI, com o Plano de Transformação Ecológica, com as políticas da CIIA-PAC e com outros programas e políticas prioritários do Poder Executivo federal (art. 7º).

A CICS tem como objetivos mobilizar e articular a demanda estatal para apoiar os objetivos de políticas públicas; promover o alinhamento entre diferentes políticas públicas; e melhorar a qualidade da contratação pública.

A CICS será uma unidade de governança, no âmbito das contratações públicas, para discussão e definição de margens de preferência normais e adicionais; adoção de medidas de compensação comercial, industrial ou tecnológica; realização de diálogo competitivo; promoção de concursos para solução inovadora; definição de critérios de desempate, de sustentabilidade e de inclusão em contratações públicas; e desenvolvimento de outros instrumentos baseados na contratação pública.

É da competência da CICS, estabelecer critérios e elaborar proposições normativas para a aplicação de margens de preferência normais e adicionais; medidas de compensação comercial, industrial ou tecnológica; e instrumentos e políticas de fomento à inovação e ao desenvolvimento sustentável e inclusivo por meio de contratações públicas; receber, de órgãos e entidades da administração pública federal direta, autárquica e fundacional propostas relacionadas a margem de preferência, medida de compensação ou instrumento e política de fomento; requerer a elaboração de estudos setoriais para subsidiar as suas decisões sobre margem de

preferência, medida de compensação ou instrumento e política de fomento por produto, serviço ou grupo de produtos, de serviços ou de empresas, e posteriormente analisa-los; analisar as propostas e decidir sobre a aplicação de margem de preferência, medida de compensação ou instrumento e política de fomento; estabelecer condicionantes e metas para a aplicação de margem de preferência, medida de compensação ou instrumento e política de fomento; avaliar a conveniência e a viabilidade operacional da aplicação de margem de preferência, medida de compensação ou instrumento e política de fomento; monitorar e avaliar em parceria com os órgãos e as entidades demandantes e com as instituições parceiras a aplicação de margem de preferência, medida de compensação ou instrumento e política de fomento; o cumprimento de condicionalidades e metas; os custos resultantes da aplicação de margem de preferência, medida de compensação ou instrumento e política de fomento; e os benefícios alcançados; indicar o conjunto de normas técnicas brasileiras aplicáveis por produto, serviço, grupo de produtos e grupo de serviços; garantir transparência sobre as suas decisões, os estudos e os elementos que as fundamentaram, e os resultados alcançados; avaliar a demanda futura de compras públicas para setores específicos estabelecidos pela Comissão; propor medidas que promovam maior integração entre os processos de contratações públicas e a execução de políticas públicas; contratações melhores para o Poder Público; e ganhos de eficiência nos processos de contratação pública; e elaborar o seu regimento interno.

Exceção: Quando a margem de preferência a ser definida for relativa à aquisição de produtos manufaturados nacionais ou serviços nacionais no âmbito das ações do Novo PAC a competência de estabelecer critérios e elaborar proposições normativas para a aplicação de margens de preferência normais e adicionais será exercida pela CIIA-PAC, hipótese em que se aplica o Decreto em caráter subsidiário.

Resolução SEGES-CICS/MGI nº 4, de 18 de outubro de 2024: margem de preferência normal

A [RESOLUÇÃO SEGES-CICS/MGI Nº 4, DE 18 DE OUTUBRO DE 2024](#), alterada pelas [RESOLUÇÃO CICS/MGI Nº 7, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2024](#), e [RESOLUÇÃO CICS/MGI Nº 8, DE 31 DE MARÇO DE 2025](#), especifica os produtos manufaturados nacionais que serão objeto de margens de preferência normal e adicional nas licitações realizadas no âmbito da administração pública federal direta, autárquica e fundacional.

12. CONVÊNIOS E INSTRUMENTOS CONGÊNERES

12.1. Do dever constitucional de implementação das práticas de sustentabilidade nos diversos instrumentos celebrados pela Administração

A Constituição Federal de 1988, em seu art. 225, ao assegurar o direito ao meio ambiente ecologicamente equilibrado, estabeleceu, como regra geral, a observância dos critérios e práticas de sustentabilidade ambiental pela Administração.

Outrossim, o Princípio do Desenvolvimento Nacional Sustentável encontra-se expressamente previsto no art. 5º, da Lei n. 14.133/2021. Por sua vez, o art. 184, da referida Lei, destaca a aplicação das disposições nela contidas, no que couber e na ausência de norma específica, aos convênios, acordos, ajustes e outros instrumentos congêneres celebrados por órgãos e entidades da Administração Pública, na forma estabelecida em regulamento do Poder Executivo federal.

Dessa forma, a licitação deve ser concebida não apenas como procedimento que almeja, mediante tratamento isonômico, a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração contratante, mas também como mecanismo de indução de práticas sociais e econômicas benéficas, dentre as quais se inclui a preocupação com os critérios de sustentabilidade ambiental em suas variadas dimensões. Neste sentido, o artigo 11, incisos I e IV, da Lei n. 14.133/2021, estabeleceu, como objetivos do processo licitatório, a seleção da proposta apta a gerar o resultado da contratação mais vantajoso para a Administração Pública, inclusive no que se refere ao ciclo de vida do objeto, e o incentivo à inovação e ao desenvolvimento nacional sustentável.

Nos termos expostos, a análise e a implementação do desenvolvimento nacional sustentável, enquanto medida de efetivação das políticas públicas, não se restringe aos contratos administrativos decorrentes de procedimentos licitatórios ou de contratações diretas.

Na atuação estatal para implementação de políticas públicas, os órgãos de assessoramento jurídico devem assegurar a incidência da sustentabilidade sobre os convênios, assim como sobre os contratos de repasse relativos às transferências de recursos da União, as parcerias sem transferências de recursos (por meio da celebração de acordos de cooperação técnica ou de acordos de adesão), os termos de execução descentralizada, as parcerias previstas na Lei n. 13.019/2014, os chamamentos públicos, as concessões, e, também, sobre a gestão dos bens e patrimônio públicos.

A mencionada sustentabilidade, incidente sobre os instrumentos jurídicos acima apontados, deve ser compreendida e aplicada não somente sob o prisma ambiental, mas também sob a sua dimensão climática, social, econômica, cultural, de acessibilidade, de diversidade, de inclusão e de integridade.

Na função de resguardar a prática da sustentabilidade nas contratações públicas, bem como nos demais ajustes firmados pela Administração, a atuação dos órgãos de assessoramento jurídico desponta com relevância na representação estatal.

No âmbito federal, à luz do art. 131, da Constituição Republicana de 1988, e tendo em vista as disposições das alíneas “a” e “b”, do inciso VI, do artigo 11, da Lei

Complementar nº 73/93 e do art. 1, §1, do Anexo I, do Decreto nº 11.328/2023, compete aos órgãos de execução da Advocacia-Geral da União prestar consultoria às unidades assessoradas sob o prisma jurídico.

O art. 53, §4º, da Lei n. 14.133/2021 dispõe que o órgão de assessoramento jurídico da Administração, além do processo licitatório, também realizará controle prévio de legalidade de contratações diretas, acordos, termos de cooperação, convênios, ajustes, adesões a atas de registro de preços, outros instrumentos congêneres e de seus termos aditivos. Neste aspecto, deve o Consultivo, na condução dos procedimentos de contratação, zelar pela tentativa de alinhamento entre o entendimento jurídico explanado, de forma clara e congruente, com o propósito almejado pela área técnica competente, na busca pela consecução do interesse público.

Dos instrumentos previstos no Decreto n. 11.531/2023

O Decreto n. 11.531/2023 dispõe sobre convênios e contratos de repasse relativos às transferências de recursos da União, e sobre parcerias sem transferências de recursos, por meio da celebração de acordos de cooperação técnica ou de acordos de adesão. O referido Decreto encontra-se vigente desde 01.09.2023, com exceção de seu art. 10, que trata sobre o aumento dos valores mínimos para convênios e contratos de repasse, que vige a partir de 1º de janeiro de 2024.

A descentralização de recursos federais ocorre quando o Governo Federal, por meio dos seus órgãos ou entidades, visando à melhor gestão de seus programas de governo, transfere recursos alocados a programas de trabalho aprovados na Lei Orçamentária para entidades públicas ou privadas sem fins lucrativos situadas proximamente às populações assistidas ou atendidas pelo programa.

A descentralização constitui instituto administrativo consagrado no art. 10, do Decreto-Lei nº 200/1967, que consiste em “fato administrativo que traduz a transferência da execução de atividade estatal a determinada pessoa, integrante ou

não da Administração”. O Estado pode processar a descentralização através de lei ou por meio de negócio jurídico de direito público, no qual se enquadra o instrumento jurídico do convênio administrativo.

A Lei de Responsabilidade Fiscal, em seu art. 25, dispõe acerca da definição de transferência voluntária, para efeitos da referida norma, enquanto a entrega de recursos correntes ou de capital a outro ente da Federação, a título de cooperação, auxílio ou assistência financeira, que não decorra de determinação constitucional, legal ou os destinados ao Sistema Único de Saúde. As transferências voluntárias devem seguir as condições fixadas pela LRF e pela Lei de Diretrizes Orçamentárias do exercício a que se referir, que estabelecem, entre outras, a obrigação de os entes beneficiados observarem as normas editadas pela União relativas à aquisição de bens e à contratação de serviços e obras, assim como o cumprimento dos elementos técnicos de acessibilidade e regularidade do licenciamento ambiental.

O convênio constitui um instrumento de cooperação para consecução de finalidade de interesse público. O convênio é tratado pela doutrina administrativista como um acordo de vontades, em que pelo menos uma das partes integra a Administração Pública, através do qual estas se obrigam na conjugação de esforços e (ou) recursos, visando a disciplinar a atuação harmônica e sem intuito lucrativo das partes, para o desempenho de competências administrativas de interesse comum.

Embora o convênio seja instrumento de inequívoca importância na prática administrativa e seu uso seja recorrente, a Lei n. 14.133/2021, não o disciplinou de maneira exaustiva, concentrando sua disciplina, sobretudo, na repercussão financeira dos convênios no orçamento, mas não se deteve na concepção e execução desses ajustes. Por sua vez, o art. 2º, inc. I, do Decreto n. 11.531/2023, conceitua o convênio como o instrumento que, na ausência de legislação específica, dispõe sobre a transferência de recursos financeiros provenientes do Orçamento Fiscal e da Seguridade Social da União (OFSS) para a execução de programas, projetos e atividades de interesse recíproco e em regime de mútua colaboração.

Assim, o convênio busca a realização de objetivo determinado e específico, onde os interesses dos partícipes não se contrapõem, pelo contrário, convergem, encontrando-se, quanto ao seu conteúdo e objeto, em consonância com as disposições legais que o regem, ao qual mostram-se aplicáveis, no que couber, as disposições da Lei de Licitações e Contratos Administrativos (Lei nº 14.133/2021, art. 184).

O contrato de repasse, nos termos do art. 2º, inciso II, do Decreto nº 11.531/2023, consiste no instrumento de interesse recíproco, por meio do qual a transferência dos recursos financeiros é processada por intermédio de instituição ou de agente financeiro oficial federal que atue como mandatário da União.

Ainda, visando regulamentar as disposições do Decreto n. 11.531/2023, e levando em consideração o regime simplificado instituído pelo art. 184-A, da Lei n. 14.133/2021, a Portaria Conjunta do Ministério da Gestão e da Inovação em Serviços Públicos, Ministério da Fazenda e Ministério da Controladoria Geral da União n. 33/2023 estabelece normas complementares para as transferências de recursos oriundos dos OFSS, operacionalizadas por meio de convênios e contratos de repasse celebrados com valores globais superiores aos do regime simplificado previsto no referido art. 184-A, bem como a Portaria Conjunta do Ministério da Gestão e da Inovação em Serviços Públicos, Ministério da Fazenda e Ministério da Controladoria Geral da União n. 28/2024 normatizou o regime simplificado para as transferências de recursos oriundos dos OFSS, operacionalizadas por meio de convênios e contratos de repasse, celebrados com valor global inferior ou igual ao estabelecido no art. 184-A da Lei n. 14.133/2021.

As mencionadas Portarias Conjuntas MGI/MF/CGU n. 33/2023 e n. 28/2024, dispõem que os convênios e contratos de repasse serão celebrados entre órgãos e entidades da Administração Pública federal, de um lado, e órgãos e entidades dos estados, Distrito Federal e municípios, bem como consórcios públicos, serviços sociais autônomos e entidades privadas sem fins lucrativos de que trata o art. 199, § 1º, da Constituição, de outro, para a execução de programas, projetos e atividades de interesse recíproco e em regime de mútua colaboração.

Deste modo, os convênios e os contratos de repasse, que instrumentalizam a transferência de recursos da União, regem-se pela Lei Complementar nº 101/2000; no que couber, pela Lei nº 14.133/2021; pela Lei de Diretrizes Orçamentárias do exercício a que se referir; pelo Decreto nº 11.531/2023; pela Portaria Conjunta MGI/MF/CGU nº 33/2023, bem como pela Portaria Conjunta MGI/MF/CGU n. 28/2024 (no que tange ao regime simplificado) e legislação correlata.

As questões ambientais, bem como àquelas relativas à sustentabilidade, ocupam relevante papel quando se trata de convênios. Consentâneo com a necessidade de implementação das práticas de sustentabilidade ambiental na celebração dos convênios e contratos de repasse, o art. 13 do Decreto n. 11.531/2023, exige apresentação prévia, pelo proponente, para a execução de obras e serviços de engenharia, da comprovação da instauração de procedimento de licenciamento ambiental, do comprovante de dispensa do licenciamento ambiental ou da declaração de que a responsabilidade pela obtenção do licenciamento ambiental será delegada ao contratado, nos termos do disposto no inciso I, do § 5º, do art. 25, da Lei nº 14.133/2021, bem como preceitua a necessária juntada do plano de sustentabilidade. Para a execução dos demais objetos, além de apresentar a comprovação da instauração de procedimento de licenciamento ambiental, nos termos já detalhado, a norma exige o plano de sustentabilidade do equipamento a ser adquirido, bem como a juntada do termo de referência.

O licenciamento ambiental foi estabelecido pela Lei n. 6.938/81, que dispõe sobre a Política Nacional do Meio Ambiente e traz um conjunto de normas para a preservação ambiental. A avaliação de impacto ambiental e o licenciamento de atividades efetiva ou potencialmente poluidoras constituem instrumentos para a execução da Política Nacional de Meio Ambiente.

O art. 10, inciso XXVI, da Portaria Conjunta MGI/MF/CGU nº 33/2023 define plano de sustentabilidade como o documento em que o conveniente detalha os aspectos orçamentários, técnicos e de recursos humanos necessários à garantia do pleno funcionamento do objeto pactuado, incluindo aqueles afetos à operação e à manutenção. Dentre os aspectos técnicos, incluem-se aqueles relacionados à

implementação da sustentabilidade, tais como as especificações do objeto e as condições para a operacionalização deste.

O termo de referência constitui relevante instrumento detalhador das exigências de sustentabilidade a serem atendidas pelo proponente. Dentre os parâmetros e elementos descritivos constantes do termo de referência, o inciso XXV, do art. 10, da Portaria Conjunta MGI/MF/CGU nº 33/2023 destaca a definição do objeto, incluída sua natureza, a descrição da solução como um todo, considerado todo o ciclo de vida do objeto, e a forma e critérios de seleção do fornecedor, cabendo ao proponente, no momento da apresentação do termo de referência, explicitar a correta definição do que pretende no ajuste a ser celebrado e a relação de sua pretensão com a sustentabilidade, considerando os impactos ambientais e buscando fortalecimento das práticas de sustentabilidade.

Seguindo no detalhamento dos regramentos contidos na Portaria Conjunta MGI/MF/CGU nº 33/2023, o art. 50 dispõe que os órgãos e entidades públicas que receberem recursos da União por meio dos instrumentos regulamentados pela referida Portaria estão obrigados a observar as disposições contidas na legislação pertinente, quando da contratação de terceiros.

Deste modo, quando da contratação de terceiros com a utilização dos recursos que receberem da União, operacionalizadas por meio da celebração de convênios e contratos de repasse, os órgãos e entidades públicas estão obrigados a observar as disposições contidas na legislação pertinente, como é o caso da Lei n. 14.133/2021. Através das referidas contratações, as políticas públicas serão efetivadas, com obediência ao mandamento constitucional que impõe ao Poder Público e à coletividade o dever de defender e preservar o meio ambiente ecologicamente equilibrado, para as presentes e futuras gerações.

O Decreto n. 11.531/2023 disciplina, ainda, o acordo de cooperação técnica e o acordo de adesão, destacando que, embora ambos consistam no instrumento de cooperação para a execução de ações de interesse recíproco e em regime de mútua colaboração, a título gratuito, sem transferência de recursos ou doação de bens, no caso do acordo de cooperação técnica o objeto e as condições da cooperação são ajustados de

comum acordo entre as partes, enquanto no acordo de adesão o objeto e as condições da cooperação são previamente estabelecidos por órgão ou por entidade da administração pública. Dessa forma, o traço distintivo destes acordos com o convênio e o contrato de repasse consiste justamente, na inexistência de repasse de recursos financeiros pela União.

A Portaria SEGES/MGI n. 1.605/2024 estabelece as normas complementares para a celebração de acordos de cooperação técnica e acordos de adesão de que tratam os arts. 24 e 25, do Decreto n. 11.531/2023

Do termo de execução descentralizada

No ano de 2020 foi publicado o Decreto n. 10.426, que dispõe sobre a descentralização de créditos entre órgãos e entidades da administração pública federal integrantes dos Orçamentos Fiscal e da Seguridade Social da União, por meio da celebração de termo de execução descentralizada - TED, com vistas à execução de ações de interesse recíproco ou de interesse da unidade descentralizadora. O art. 31 do referido normativo alterou a redação do art. 1º, do Decreto n. 6.170/2007, que regulamentava os convênios e contratos de repasse, excluindo o termo de execução descentralizada dos instrumentos regidos pelo Decreto de 2007. Ainda, o Decreto n. 10.426/2020 expressamente revogou os dispositivos previstos no Decreto n. 6.170/2007 que disciplinavam o termo de execução descentralizada.

Consoante o art. 2º, inc. I, do Decreto n. 10.426/20, o TED consiste no instrumento por meio do qual a descentralização de créditos entre órgãos e entidades integrantes dos Orçamentos Fiscal e da Seguridade Social da União é ajustada, com vistas à execução de programas, de projetos e de atividades, nos termos estabelecidos no plano de trabalho e observada a classificação funcional programática. Nos termos expostos, o TED constitui instrumentos por meio do qual se materializa a transferência voluntária, operacionalizando a entrega de recursos financeiros a outro ente da federação, a título de cooperação, auxílio ou assistência financeira, que não decorra de determinação constitucional, legal ou os destinados ao Sistema Único de Saúde.

A descentralização de créditos orçamentários operacionalizada através do TED tem finalidade previamente fixada na legislação: a execução de programas, de projetos e de atividades de interesse recíproco, em regime de colaboração mútua; a execução de atividades específicas pela unidade descentralizada em benefício da unidade descentralizadora; ou o ressarcimento de despesas.

O artigo 8º, do Decreto n. 10.426/20, enumera os elementos que devem constar do plano de trabalho do TED. Nos referidos ajustes, a elaboração do plano de trabalho pela unidade descentralizada, com a descrição do objeto e justificativa, permite a inclusão, pelos órgãos e entidades da administração pública federal, de meios aptos a assegurar práticas da sustentabilidade na execução destes, as quais devem levar em consideração a política pública de preservação ambiental. Os referidos instrumentos viabilizadores das práticas da sustentabilidade ambiental devem ser inseridos como cláusulas específicas do TED, enquanto obrigações decorrentes de especificidades do programa ou da ação orçamentária ou de atos normativos da unidade descentralizadora.

Dos instrumentos previstos na Lei . 13.019/2014- das parcerias entre a administração pública e organizações da sociedade civil

Além dos convênios e contratos de repasse, a legislação brasileira tratou sobre as parcerias entre a administração pública e as organizações da sociedade civil. A Lei nº 13.019/2014, em seu artigo 1º, estabelece o regime jurídico dessas parcerias, em regime de mútua cooperação, para a consecução de finalidades de interesse público e recíproco, mediante a execução de atividades ou de projetos previamente estabelecidos em planos de trabalho inseridos em termos de colaboração, em termos de fomento ou em acordos de cooperação. Convém registrar que a Lei nº 13.019/2014 foi regulamentada pelo Decreto n. 8.726/2016.

Nos referidos ajustes, não incidem as disposições da Lei n. 14.133/2021, por haver regulamentação específica da matéria na referida Lei n. 13.019/2014, consoante determina o artigo 3º, inciso II, da Lei n. 14.133, c/c seu artigo 184. Ainda, o Decreto

n. 11.531/2023 foi expresso ao destacar a sua inaplicabilidade aos instrumentos previstos na Lei n. 13.019/2014. Nestes instrumentos, a análise de custos a ser realizada pela Administração deve verificar a compatibilidade entre os valores orçados pelos proponentes e os valores praticados no mercado, com base nos princípios que regem a Administração Pública, em especial os Princípios da economicidade e da eficiência (art. 25, § 1º, do Decreto n. 8.726/2016).

A Lei nº 13.019/2014 distingue os institutos do termo de colaboração e do termo de fomento destacando que, embora ambos sejam caracterizados por envolver a transferência de recursos financeiros, no termo de colaboração o plano de trabalho é da iniciativa da Administração, enquanto no termo de fomento o plano de trabalho é proposto por organização da sociedade civil, como é o caso dos autos. A Lei ainda apresenta o conceito de acordo de cooperação enquanto instrumento por meio do qual são formalizadas as parcerias estabelecidas pela administração pública com organizações da sociedade civil para a consecução de finalidades de interesse público e recíproco que não envolvam a transferência de recursos financeiros.

De acordo com o art. 2º, inciso I, da Lei n. 13.019/2014, são consideradas organizações da sociedade civil – OSC, in verbis:

Art. 2º Para os fins desta Lei, considera-se:

I - organização da sociedade civil:

- a) entidade privada sem fins lucrativos que não distribua entre os seus sócios ou associados, conselheiros, diretores, empregados, doadores ou terceiros eventuais resultados, sobras, excedentes operacionais, brutos ou líquidos, dividendos, isenções de qualquer natureza, participações ou parcelas do seu patrimônio, auferidos mediante o exercício de suas atividades, e que os aplique integralmente na consecução do respectivo objeto social, de forma imediata ou por meio da constituição de fundo patrimonial ou fundo de reserva;
- b) as sociedades cooperativas previstas na Lei no 9.867, de 10 de novembro de 1999; as integradas por pessoas em situação de risco ou vulnerabilidade pessoal ou social; as alcançadas por programas e ações de combate à pobreza e de geração de trabalho e renda; as voltadas para fomento, educação e capacitação de trabalhadores rurais ou capacitação de agentes de assistência técnica e extensão rural; e as capacitadas para execução de atividades ou de projetos de interesse público e de cunho social.