

FOLHA	601
RÚBRICA	



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

TERMO DE ABERTURA DE VOLUME

Aos três dias do mês de julho de dois mil e vinte e quatro certifico que procedi a abertura de volume nº 4 (quatro) do Processo nº 64321.008605/2024-84 que se inicia com a folha nº 601 (seiscentos e um), do que para constar eu 2º Ten Adrienne Evelyn Brasil, Auxiliar da Seção de Aquisições, Licitações e Contratos, subscrevo e assino.

ADRIEN



- 2º Ten

AUX. SALC

80 ANOS DO INICIO DAS OPERAÇÕES DA FORÇA EXPEDICIONÁRIA BRASILEIRA NO TEATRO DE OPERAÇÕES EUROPEU

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

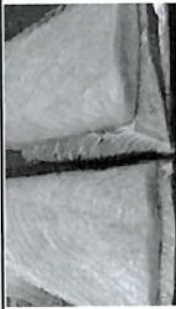
7.4.1 Artigos cumprirão os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC ANVISA nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e INANVISA nº 60, de 23 de dezembro de 2019.

MICROORGANISMO	N	c	M	M	ACEITABILIDADE
<i>Salmonella</i> 25g	5	0	Aus	-	(1)
Estafilococos positivos/g	5	2	10 ³	10 ³	(2)
coagulase					
<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 igualam;
- (2) Satisfatório com qualidade aceitável: se o resultado obtido em todas as unidades amostrais (n) for menor ou igualam.

8 PADRONIZAÇÃO DAS ESPÉCIES

8.1 FILÉ DE PIRARUCU SEM PELE

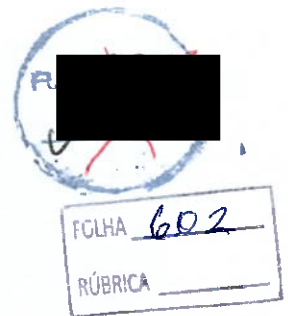
IDENTIFICAÇÃO DA ESPÉCIE	ESPECIE: Arapaima gigas
Produto eviscerado, sem pele, sem cabeça e sem espinhaço. File obtido a partir do corte longitudinal da porção muscular desde a parte imediatamente posterior da cabeça até o pedúnculo caudal, no sentido paralelo à coluna vertebral.	
COR E ASPECTO	Característicos 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	ESPECIE: Colossoma macropomum
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	ESPECIE: Pseudoplatystoma fasciatum
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 ARUANÁ SEM PELE

IDENTIFICAÇÃO DA ESPÉCIE	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



**Anexo IV - BOLETIM TECNICO
01_PEIXE_REGIONAL_ESPALMADO (1).pdf**



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

BOLETIM TÉCNICO
ESPECIAL NR 01/22

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA

PEIXES REGIONAIS
CONGELADOS
ESPALMADOS

PACU, MATRINHÃ, SARDINHA
JARAQUI E TAMBAQUI (CURUMIM)



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

BOLETIM TÉCNICO
ESPECIAL NR 01/22

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA

PEIXES REGIONAIS
CONGELADOS E
ESPALMADOS

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 ORGANOLEPTICO.....	6
7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO.....	6
7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO.....	6
7.4 CRITÉRIO MICROBIOLÓGICO.....	7
8 PADRONIZAÇÃO DAS ESPÉCIES.....	7
8.1 PACU.....	7
8.2 MATRINHÃ.....	8
8.3 SARDINHA.....	8
8.4 JARAQUI.....	9
9. DISPOSIÇÕES FINAIS.....	9

1. FINALIDADE

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

2. OBJETIVO

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

3. LEGISLAÇÃO

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

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

4. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

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



5. VALIDADE

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

6. REQUISITOS DE ARMAZENAGEM

6.1 EMBALAGEM

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

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

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

6.2 ROTULAGEM

Embalagem primária	Impressão na embalagem com etiqueta adesiva.	Informações obrigatórias: - identificação da origem; - denominação da espécie; - listagem de ingredientes; - identificação do lote; - peso líquido; - data de fabricação; - data de validade; - condições de uso, preparo e armazenagem; - informação nutricional; - número de registro do produto no órgão fiscalizador.
--------------------	--	---

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

7. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO

Aspecto	uniforme, sem manchas, sem corpo estranho ou parasitas no interior da musculatura, ausência de limo na superfície.
Cor	Característica da espécie.
Textura	musculatura firme e íntegra.
Odores e sabor	suave, agradável e característico da espécie.

7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO

Ausência de qualquer corpo estranho.

7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO

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



DETERMINAÇÕES	PADRAO(*)
Relação entre o teor de umidade/proteína na 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 N° 60, de 23 de dezembro de 2019.

MICROORGANISMO	N	c	m	M	ACEITABILIDADE
<i>Salmonella</i> 25g	5	0	Aus	-	(1)
Estafilococos positivos/g	5	2	10 ²	10 ³	(2)
coagulase					
<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 1;
- (2) Satisfatório com qualidade aceitável: se o resultado obtido em todas as unidades amostrais (n) for menor ou igual a 1.

8. PADRONIZAÇÃO DAS ESPÉCIES

8.1 PACU INTEIRO (TICADO)

IDENTIFICAÇÃO DA ESPÉCIE	ESPECIES: <i>Mylossoma</i> sp.; <i>Mylossoma</i> sp. e <i>Metynnis</i> sp.
APRESENTAÇÃO peixe eviscerado cortado longitudinalmente à coluna vertebral, mantendo os dois flancos unidos, preservando o espinhaço e cabeça. Único corte longitudinal na região abdominal, preservando as massas musculares. Ticado. Peso médio 0,350 Kg.	
COR E ASPECTO	Característicos da espécie. Ausência de sinais de queima pelo frio, de desidratação excessiva com coloração anormal amarelada ou esbranquiçada na superfície

8.2 MATRINXÁ INTEIRO

IDENTIFICAÇÃO DA ESPÉCIE	Espécie: <i>Bryconamazonicus</i>
APRESENTAÇÃO: peixe eviscerado cortado longitudinalmente à coluna vertebral, mantendo os dois flancos unidos, preservando o espinhaço e cabeça. Único corte longitudinal na região abdominal, preservando as massas musculares. Peso individual acima de 0,800 Kg.	
COR E ASPECTO	Característicos da espécie. Ausência de sinais de queima pelo frio, de desidratação excessiva com coloração anormal amarelada ou esbranquiçada na superfície.

8.3 SARDINHA COMPRIDA ou PAPUDA (TICADA)

IDENTIFICAÇÃO DA ESPÉCIE	ESPECIES: <i>Triportheus elongatus</i> / <i>Triportheus angulatus</i>
APRESENTAÇÃO: peixe eviscerado cortado longitudinalmente à coluna vertebral, mantendo os dois flancos unidos, preservando o espinhaço e cabeça. Único corte longitudinal na região abdominal, preservando as massas musculares. Peso médio de 0,250 Kg.	
COR E ASPECTO	Característicos da espécie. Ausência de sinais de queima pelo frio, de desidratação excessiva com coloração anormal amarelada ou esbranquiçada na superfície



8.4 JARAQUI (TICADO)

IDENTIFICAÇÃO DA ESPÉCIE	ESPÉCIE: <i>Semaprochilodus</i> spp.
APRESENTAÇÃO: Peixe eviscerado cortado longitudinalmente à coluna vertebral, com cabeça, mantendo os dois flancos unidos, preservando. Único corte longitudinal na região abdominal, preservando as massas musculares. Ticado. Peso médio de 0,450 Kg.	
COR E ASPECTO	Característicos da espécie. Ausência de sinais de queima pelo frio, de desidratação excessiva com coloração anormal amarelada ou esbranquiçada na superfície.

8.5 TAMBAQUI (CURUMIM) TICADO

IDENTIFICAÇÃO DA ESPÉCIE	ESPÉCIE: <i>Colossoma macropomum</i> .
APRESENTAÇÃO: Peixe eviscerado cortado longitudinalmente à coluna vertebral, com cabeça, mantendo os dois flancos unidos, preservando. Único corte longitudinal na região abdominal, preservando as massas musculares. Ticado. Peso médio de 0,450 Kg.	
COR E ASPECTO	Característicos da espécie. Ausência de sinais de queima pelo frio, de desidratação excessiva com coloração anormal amarelada ou esbranquiçada na superfície.

9. 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, 1 de agosto de 2022

COMANDO DA 12ª REGIÃO MILITAR





**Anexo V - BT30.404-26 CAFE TORRADO E MOIDO.PDF
(1).pdf**



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

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

CAFÉ TORRADO E MOÍDO

**3ª Edição
2023**



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

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

CAFÉ TORRADO E MOÍDO

**3ª Edição
2023**

ÍNDICE DE ASSUNTOS

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



1. FINALIDADE

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

2. OBJETIVO

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

3. LEGISLAÇÃO

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

Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990;
 RDC ANVISA nº 23, de 15 de março de 2000;
 RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001;
 Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003;
 RDC ANVISA nº 07, de 18 de fevereiro de 2011;
 RDC ANVISA nº 240, de 26 de julho de 2018;
 IN MAPA nº 23, de 25 de março de 2020;
 RDC ANVISA nº 429, de 8 de outubro de 2020.
 Portaria INMETRO nº 249, de 9 de junho de 2021;
 Portaria INMETRO nº 251, de 9 de junho de 2021;
 RDC ANVISA nº 623, de 9 de março de 2022;
 Portaria SDA/MAPA nº 570, de 9 de maio de 2022
 RDC ANVISA nº 716, de 1º de julho de 2022;
 RDC ANVISA nº 724, de 1º de julho de 2022;
 RDC ANVISA nº 727, de 1º de julho de 2022;
 IN ANVISA nº 161, de 1º de julho de 2022;

4. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

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

FL. Nº 615
BT30.404-26

4.1 DOCUMENTAÇÃO OFICIAL DE CLASSIFICAÇÃO E ANÁLISES COMPLEMENTARES

Em complemento ao especificado no subitem nº 3.4.1.2.1., do Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro (CAEB) - EB40-C-30.403 - (1ª ed./ 2020), o recebimento do produto está condicionado à apresentação, no ato de entrega:

4.1.1 do Documento de Classificação do Café, previsto na Portaria SDA/MAPA nº 570, de 9 de maio de 2022 (devendo constar, obrigatoriamente, o nome do classificador e o seu número de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento); e

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

5. VALIDADE

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

6. REQUISITOS DE ARMAZENAGEM

6.1 EMBALAGEM

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

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

6.1.2 A embalagem primária deve obedecer aos requisitos da RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001 que estabelece os critérios gerais para embalagens e equipamentos em contato com os alimentos e Portaria INMETRO nº 251, de 9 de junho de 2021 que aprova o regulamento técnico metrológico consolidado sobre conteúdos líquidos de mercadorias pré-embaladas.

6.2 ROTULAGEM

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

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

(*) Condições obrigatórias somente a partir de 18 (dezoito) meses, a contar da data da entrada em vigor da Portaria SDA/MAPA nº 570, de 9 de maio de 2022.

7. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

7.1 PARÂMETROS DE IDENTIDADE

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

7.2 CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS, DE TORREFAÇÃO E MOAGEM

CATEGORIA	PADRÃO
Qualidade Global	Regular a Excelente e nota de Qualidade Global igual ou maior que 4,5 pontos
Moagem	Média ou Fina
Ponto de torra	Média ou clara
Nº disco Agtron	55 a 75

7.3 PARÂMETROS DE QUALIDADE

PARÂMETRO	TIPO ÚNICO
Umidade	≤ 5,0%
Somatório de matérias estranhas e impurezas	Máximo 1,0% (um por cento)
Elementos estranhos	Ausência
Extrato Aquoso	Mínimo de 20%

7.4 CRITÉRIO MACROSCÓPICO E MICROSCÓPICO

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

DETERMINAÇÕES	PADRÃO
Fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas práticas	60 em 25g Metodologia Analítica AOAC - 988.16 b (16.02.02)

7.5 CRITÉRIO MICROBIOLÓGICO

7.5.1 Os artigos devem cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC ANVISA nº 724, de 1º de julho de 2022 e IN ANVISA nº 161, de 1º de julho de 2022.

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

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

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

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

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

8. DISPOSIÇÕES FINAIS

Este BT revoga o BT30.404-26 (2ª Ed) e está sujeito a alterações, conforme atualização da legislação sanitária.

Brasília, DF, 24 de agosto de 2023.

G

Chefe de Suprimento



**Anexo VI - BT30.403-01 PLANO DE AMOSTRAGEM DE
ARTIGOS DE SUBSISTENCIA-assinado11.pdf**



BT30.403-01



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

BT30.403-01



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
2 Objetivo.....	4
3 Introdução.....	4
4 Definições.....	4
5 Plano de Amostragem.....	4
5.1 Procedimentos gerais para coleta de amostra.....	5
5.2 Amostragem para análise fiscal.....	5
5.2.1 Carne bovina desossada congelada.....	5
5.2.2 Carne bovina porcionada congelada.....	6
5.2.3 Charque bovino.....	6
5.2.4 Jerked beef.....	6
5.2.5 Peito de frango, sem pele, desossado congelado.....	7
5.2.6 Coxa com sobrecoxa de frango congelada.....	7
5.2.7 Salsami de frango congelado.....	8
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.....	9
5.2.11 Peixe congelado em posta.....	9
5.2.12 Peixe congelado em filé.....	10
5.2.13 Leite em pó instantâneo.....	10
5.2.14 Açúcar.....	11
5.2.15 Arroz beneficiado.....	11
5.2.16 Feijão comum.....	11
5.2.17 Farinha de mandioca.....	12
5.2.18 Amido de milho.....	12
5.2.19 Farinha de milho fina.....	12
5.2.20 Macarrão.....	13
5.2.21 Café torrado e moído.....	13
5.2.22 Achiocolado em pó.....	13
5.2.23 Suco tropical.....	14
5.2.24 Néctar de fruta.....	14
5.2.25 Suco de fruta integral.....	14

5.2.26 Concentrado líquido para refresco de fruta adoçado.....	14
5.2.27 Óleo de soja refinado.....	15
5.2.28 Margarina.....	15
5.2.29 Óleo de milho refinado.....	16
5.2.30 Ração operacional.....	16
5.3 Plano de amostragem para padrão microbiológico.....	17
6 Disposições finais.....	18

FINALIDADE

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

2. OBJETIVO

Esta 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 coleta 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;

c) não coletar embalagens que não apresentem perfeita integridade para fins de execução de ensaio laboratorial; e

d) todas as unidades amostrais devem ser identificadas com dados que permitam a rastreabilidade dos lotes recebidos.

5.2 AMOSTRAGEM PARA ANÁLISE FISCAL**5.2.1 CARNE BOVINA DESOSSADA CONGELADA**

5.2.1.1 Requisito de embalagem	DESCRIÇÃO
TIPO DE EMBALAGEM	peça embalada à vácuo.
Embalagem primária	caixa de papelão com peso líquido entre 20 e 30 quilos.
Embalagem secundária	

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 de 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 SOBRECORA 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 e 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/or = 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 <u>pepêlo</u> com peso líquido de 10 quilos.
TIPO DE EMBALAGEM	DESCRIÇÃO
Embalagem primária	lata com peso líquido de 10 quilos.
Embalagem secundária	caixa de <u>pepêlo</u> 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.

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

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

5.2.19 FARINHA DE MILHO FINA

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

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

5.2.20 MACARRÃO

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

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

5.2.21 CAFÉ TORRADO E MOÍDO

5.2.21.1 Requisito de embalagem	DESCRIÇÃO
TIPO DE EMBALAGEM	pacote à vácuo com peso líquido de 500 gramas.
Embalagem primária	caixa com peso líquido de 10 quilos.
Embalagem secundária	

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

5.2.22 ACHOCOLATADO EM PÓ

5.2.22.1 Requisito de embalagem	DESCRIÇÃO
TIPO DE EMBALAGEM	saco com peso líquido de 1 quilo.
Embalagem primária	caixa ou fardo com peso líquido de 10 quilos.
Embalagem secundária	

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

5.2.23 SUÇO TROPICAL

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

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

5.2.24 NECTAR DE FRUTA

5.2.24.1 Requisito de embalagem	
TIPO DE EMBALAGEM	DESCRIÇÃO
Embalagem primária	caixa cartoneada com capacidade de 1 litro.
Embalagem secundária	fardo ou caixa com capacidade para 12 litros.

5.2.24.2 Amostragem

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

5.2.25 SUCO DE FRUTA INTEGRAL

5.2.25.1 Requisito de embalagem

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

5.2.25.2 Amostragem

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

5.2.26 CONCENTRADO LÍQUIDO PARA REFRESCO DE FRUTA ADOÇADO

5.2.26.1 Requisito de embalagem

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

5.2.26.2 Amostragem

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

5.2.27 ÓLEO DE SOJA REFINADO

5.2.27.1 Requisito de embalagem

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

5.2.27.2 Amostragem

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

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.
Embalagem secundária	balde plástico de 3 ou 15 quilos.
	caixa com peso líquido de 6 quilos para pote plástico.
	caixa com peso líquido de 18 quilos para balde de 3 quilos.

5.2.28.2 Amostragem

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

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

5.2.29 ÓLEO DE MILHO REFINADO

5.2.29.1 Requisito de embalagem

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

5.2.29.2 Amostragem

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

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

5.2.30 RAÇÃO OPERACIONAL

5.2.30.1 Requisito de embalagem

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

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
	Chaque bovino	5
CARNE DE AVES	Jerfied Beef	5
	Peito de frango sem pele desossado congelado	5
	Coxa com sobrecoxa de frango congelada	5
CARNE SUÍNA	Saessami de frango congelado	5
	Empenado de frango congelado	5
	Carne suína desossada congelada	5
PESCADO	Carne suína com osso congelada	5
	Peixe congelado em posta	5
	Peixe congelado em file	10
LEITE E DERIVADOS	Leite em pó instantâneo	5
	Acúcar	5
	Farinha de mandioca	5
AÇÚCARES	Farinha de milho	5
	Amido de milho	5
	Farinha de milho fina	5
FARINHAS E MASSAS ALIMENTÍCIAS	Macarrão	5
	Café torrado e moído	10
	Atchocolatado em pó	10
CAFÉS	Suco tropical	5
	Nectar de fruta	5
	Suco de fruta integral	5
CHOCOLATES	Preparado/Concentrado líquido para preparo de refresco	5
	Margarina	5
	Margarinas e óleos	5

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: 05 sacos

Tamanho da amostra para padrão microbiológico: 10 sacos

Amostra a ser retirada: 2 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 substância.

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 perfil de 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.

Brasília, DF, 20 de Abril de 2021.

Diretor de Abastecimento



Anexo VII - BT30.404.19 ACUCAR-2.PDF

R. N. 630



MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
DIRETORIA DE ABASTECIMENTO

BT30.404-19

BOLETIM TÉCNICO

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE SUBSISTÊNCIA

AÇÚCAR

2ª Edição
2021



MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
DIRETORIA DE ABASTECIMENTO

BT30.404-18

BOLETIM TÉCNICO

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE SUBSISTÊNCIA

AÇÚCAR

2ª Edição
2021

ÍNDICE DE ASSUNTOS

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

1. FINALIDADE

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

2. OBJETIVO

Padronizar as condições mínimas exigíveis para aquisição e recebimento do artigo 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;
- Portaria INMETRO nº 157, de 19 de agosto de 2002;
- RDC ANVISA nº 259, de 20 de setembro de 2002;
- Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003;
- RDC ANVISA nº 300, de 23 de dezembro de 2003;
- RDC ANVISA nº 123, de 13 de maio de 2004;
- RDC ANVISA nº 183, de 17 de agosto de 2006;
- Portaria INMETRO nº 153, de 19 de maio de 2008;
- RDC ANVISA nº 27, de 05 de agosto de 2010;
- RDC ANVISA nº 14, de 29 de março de 2014;
- RDC nº 240, de 26 de julho de 2018;
- IN MAPA nº 47, de 30 de agosto de 2018;
- IN MAPA nº 80, de 19 de novembro de 2019;
- RDC ANVISA nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
- IN ANVISA nº 80, de 23 de dezembro de 2019;
- IN MAPA nº 23, de 26 de março de 2020;
- RDC ANVISA nº 429, de 08 de outubro de 2020

4. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

Temperatura do produto	temperatura ambiente
Condições de classificação de produto imediato	classificação do produto na rotulagem divergente do produto contratado
Transporte	veículo adequado para o transporte de alimentos

5. VALIDADE

O artigo deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 20 (vinte) meses nas condições de conservação 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	produto embalado em saco de polietileno resistente, atóxico, com boa selagem e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem Capacidade: 5 kg.
Embalagem secundária	conjunto de unidades primárias embalado em tarso 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	Impressos na embalagem primária	Informações obrigatórias: - identificação do órgão; - denominação de venda: "Apucar" e marca; - identificação da classe e tipo; - lista de ingredientes; - identificação do lote; - peso líquido; - data de validade; - informação nutricional
--------------------	---------------------------------	--

7. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

7.1 CRITÉRIO ORGANOLEPTICO

Aspecto	sólido, sob a forma de microcristais soltos e secos.
Cor	branco
Odor e sabor	doce, característico do produto

7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO

Não deve apresentar aspecto generalizado de deterioração ou fermentação, presença de insetos ou detritos de animais. Matéria terrosa e partículas magnetizáveis acima do permitido.

7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO

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

7.4 CRITÉRIO MICROBIOLÓGICO

7.4.1 Os artigos devem cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC ANVISA nº 331, de 23 de dezembro de 2016 e IN ANVISA nº 60, de 23 de dezembro de 2016

MICROORGANISMO	n	VPm	RESULTADO EXIGIDO
Bactérias e leveduras/g	5	<10	Satisfatório com qualidade aceitável

n = nº de unidades amostradas; VPm = valor máximo permitido

R. nº 633

BT30-404-19

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 OU REFINADO AMORFO

9. DISPOSIÇÕES FINAIS

Esta BT revoga o BT30-404-19 (1ª Ed) e este sujeito a alterações, conforme atualização de legislação sanitária

Brasília, DE 5 de MARÇO de 2021

**Anexo VIII - BT30.404-04 CARNE BOVINA
DESOSSADA CONGELADA.1-6.pdf**

BT30.404-04



MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
DIRETORIA DE ABASTECIMENTO

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

CARNE BOVINA DESOSSADA CONGELADA

3ª Edição
2021

BT30.404-04



MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
DIRETORIA DE ABASTECIMENTO

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

CARNE BOVINA DESOSSADA CONGELADA

3ª Edição
2021



ÍNDICE DE ASSUNTOS

1. FINALIDADE.....	4
2. OBJETIVO.....	4
3. LEGISLAÇÃO.....	4
4. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO.....	4
5. VALIDADE.....	4
6. REQUISITOS DE ARMAZENAGEM.....	5
6.1. EMBALAGEM.....	5
6.2. ROTULAGEM.....	5
7. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE.....	6
7.1. CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO.....	6
7.2. CRITÉRIO MACROSCÓPICO.....	6
7.3. CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO.....	6
7.4. CRITÉRIO MICROBIOLÓGICO.....	7
8. PADRONIZAÇÃO DOS CORTES DA CARNE BOVINA DESOSSADA CONGELADA.....	7
8.1. AÇEM.....	7
8.2. MILO DA PALETA.....	8
8.3. CONTRAFILÉ.....	8
8.4. COXA DURO.....	9
8.5. COXA MOLE SEM CAPA.....	9
8.6. FRALDA.....	9
8.7. LAGARTO.....	10
8.8. FILÉ MIGNON SEM CORDÃO.....	10
8.9. PICANHA.....	11
8.10. MAMINHA DA ALCATRA.....	11
8.11. MILO DA ALCATRA.....	12
8.12. PATINHO.....	12
9. DISPOSIÇÕES FINAIS.....	12

1. FINALIDADE

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

2. OBJETIVO

Padronizar as condições mínimas exigíveis para aquisição e recebimento do artigo Carne bovina desossada congelada, em corte.

3. LEGISLAÇÃO

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

Portaria MAA nº 05, de 8 de novembro de 1988;
 Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990;
 Portaria MAA nº 368, de 4 de setembro de 1997;
 RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001;
 Portaria INMETRO nº 157, de 19 de agosto de 2002;
 RDC ANVISA nº 259, de 20 de setembro de 2002;
 Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003;
 IN MAPA nº 62, de 26 de agosto de 2003;
 RDC ANVISA nº 360, de 23 de dezembro de 2003;
 IN MAPA nº 09, de 04 de maio de 2004;
 RDC ANVISA nº 123, de 13 de maio de 2004;
 IN MAPA nº 22, de 24 de novembro de 2005;
 RDC ANVISA nº 163, de 17 de agosto de 2006;
 RDC ANVISA nº 14, de 28 de março de 2014;
 Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017;
 IN MAPA nº 30, de 26 de junho de 2018;
 RDC ANVISA nº 272, de 14 de março de 2019;
 RDC ANVISA nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
 IN ANVISA nº 80, de 23 de dezembro de 2019;
 Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020;
 RDC ANVISA nº 429, de 08 de outubro de 2020.

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 gelador 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	plástico atóxico, transparente, de alta barreira ao oxigênio e umidade, boa selagem térmica e boa resistência mecânica. Peça embalada a vácuo, individualmente, com etiqueta interna.
Embalagem secundária	caixa de papelão reforçada (tipo caixa lampa 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 20kg a 30kg.

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

6.2 ROTULAGEM

Embalagem primária	etiqueta de poliestireno para contato direto com o alimento.	Informações obrigatórias: - identificação da origem; - denominação de venda; - lista de ingredientes; - identificação do lote; - peso da embalagem; - data de validade; - condições de armazenagem; - informação nutricional; - número do registro do produto no órgão fiscalizador. Informações obrigatórias: - identificação da origem; - denominação de venda; - denominação do corte; - identificação do lote; - peso bruto; - peso líquido; - data de validade; - condições de armazenagem; - número de registro do produto no órgão fiscalizador.
Embalagem secundária	etiqueta adesiva.	

6.2.1 A etiqueta da 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.

7. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO

Aspecto	uniforme, sem acúmulo sanguíneo, sem corpos estranhos, pelos e couro, sem manchas, ausência de limo na superfície; aparência mambrina e brilhante; à exceção da gordura de cobertura, o produto deve estar despojado das demais gorduras, de aponeuroses, de vasos sanguíneos, de gânglios, de aparas e de pelancas; a peça embalada não deve apresentar sinais de queimadura pelo fio, de rachadura na superfície, perfurações, acúmulo de líquidos no interior da embalagem ou cristais de gelo na superfície do produto, sendo estes resultantes de descongelamento e recongelamento, respectivamente.
Cor	uniforme, sem manchas, variando do vermelho rosado ao vermelho peido.
Consistência	firme, compacta, elástica e ligeiramente úmida; isento de acúmulo anormal de líquido, gelatinoso e sanguinolento, entre as fibras musculares.
Odor e sabor	suave, agradável e característico.

7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO

Ausência de qualquer corpo estranho.

7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO

DETERMINAÇÕES	PADRÃO
Teste de coação	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 (1)	negativo
Prova para suifos (qualitativa)	negativo
Presença de nitratos (qualitativa)	negativo
Gordura de cobertura	conforme item 8, de acordo com o corte

(1) exceto para os cortes que não apresentam gordura de cobertura.

7.4 CRITÉRIO MICROBIOLÓGICO

7.4.1 Os artigos devem cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC ANVISA nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e IN ANVISA nº 60, de 23 de dezembro de 2019.

MICROORGANISMO	n	VMP	RESULTADO EXIGIDO
<i>Salmonella</i> /25g	5	Aus	Satisfatório com qualidade aceitável
<i>Escherichia coli</i> /g	5	10	Satisfatório com qualidade aceitável
<i>Aeróbios mesófilos</i> /g	5	10 ⁵	Satisfatório com qualidade aceitável

n = nº de unidades amostrais; VMP = valor máximo permitido

8. PADRONIZAÇÃO DOS CORTES DA CARNE BOVINA DESOSSADA CONGELADA

8.1 ACÊM

BASE ÓSSEA: cinco primeiras vértebras torácicas e porção dorsal das cinco primeiras costelas.	
COMPONENTES MUSCULARES: trapézio, romboide, serrátil ventral, escaleno supracostal, serrátil dorsal cranial, ilocostal torácico, longo dorsal, semi-espinhal torácico, elevadores das costelas, intercostais, longo do pescoço.	
GORDURA DE COBERTURA	≤ 5% do peso da peça. Deve apresentar tonalidade que varia do branco a amarela e não deve apresentar pontos hemorrágicos.

8.2 MILO DA PALETA

BASE ÓSSEA: escápula, úmero e extremidade proximal da ulna.	
COMPONENTES MUSCULARES: tríceps braquial.	
GORDURA DE COBERTURA	≤ 5% do peso da peça. Deve apresentar tonalidade que varia do branco a amarela e não deve apresentar pontos hemorrágicos.

8.3 CONTRAFILÉ (FILÉ DE LOMBO)

BASE ÓSSEA: três últimas vértebras torácicas (décima primeira até a décima terceira) e seis vértebras lombares, bem como a porção dorsal das costelas que permanecem no corte (11ª a 13ª).	
COMPONENTES MUSCULARES: glúteo médio, ilocostal lombar, longo dorsal, espinhais dorsais, multídeos, intercostais internos e externos, intertransversos lombares, elevadores das costelas e retrator da costela.	
GORDURA DE COBERTURA	Homogênea, espessura de 6 a 10mm. Deve apresentar tonalidade que varia do branco a amarela e não deve apresentar pontos hemorrágicos.

8.4 COXÃO DURO

BASE ÓSSEA: fêmur, ilíaco, tíbia e fíbula.	
COMPONENTES MUSCULARES: músculo bíceps femoral.	
GORDURA DE COBERTURA	≤5% do peso da peça. Deve apresentar tonalidade que varia do branco a amarela e não deve apresentar pontos hemorrágicos.

8.5 COXÃO MOLE SEM CAPA

BASE ÓSSEA: púbis, ísquio, fêmur e extremidade proximal da tíbia.	
COMPONENTES MUSCULARES: adutor femoral, obturadores membranosos, gêmeos e quadrado femoral.	
GORDURA DE COBERTURA	Isento de gordura.

8.6 FRALDINHA OU FRALDA

BASE ÓSSEA: não há.	
COMPONENTES MUSCULARES: obliquo abdominal interno.	
GORDURA DE COBERTURA	≤5% do peso da peça. Deve apresentar tonalidade que varia do branco a amarela e não deve apresentar pontos hemorrágicos.

8.7 LAGARTO

BASE ÓSSEA: ilíaco (tuberosidade isquiática) e tarso (tuberosidade calcânea).	
COMPONENTES MUSCULARES: músculo semi-tendinoso, localizado entre o coxão mole e o coxão duro.	
GORDURA DE COBERTURA	≤5% do peso da peça. Deve apresentar tonalidade que varia do branco a amarela e não deve apresentar pontos hemorrágicos.

8.8 FILÉ MIGNON SEM CORDÃO

BASE ÓSSEA: três últimas vértebras torácicas e porção espinhal das costelas correspondentes, vértebras lombares, ilíaco e fêmur.	
COMPONENTES MUSCULARES: músculos peços maior, ilíaco e quadrado lombar, com separação do músculo peços menor (cordão).	
GORDURA DE COBERTURA	Isento de gordura.

8.9 PICANHA

BASE ÓSSEA: Ísquio, sacro e duas primeiras vértebras coccígeas.	
COMPONENTES MUSCULARES: porção dorsal do biceps femoral.	
OBS. No caso da presença de músculo do coxão duro, realizar a identificação a partir da localização da terceira veia da picanha (limite do corte).	
 Gordura de cobertura	Homogênea, espessura de 8 a 10mm. Deve apresentar tonalidade que varia do branco a amarela e não deve apresentar pontos hemorrágicos.

8.11 MIOLO DA ALCATRA

BASE ÓSSEA: sacro, já seccionado longitudinalmente, e ilíaco (coxal).	
COMPONENTES MUSCULARES: músculos glúteos médio, acessório e profundo.	
 Gordura de cobertura	≤5% do peso da peça. Deve apresentar tonalidade que varia do branco a amarela e não deve apresentar pontos hemorrágicos.

8.12 PATINHO

BASE ÓSSEA: fêmur e patela.	
COMPONENTES MUSCULARES: músculos reto femoral, vasto lateral, medial e intermediário.	
 Gordura de cobertura	Isento de gordura.

9. DISPOSIÇÕES FINAIS

Este BT revoga o BT30.404-04 (2ª Ed) e está sujeito a alterações, conforme atualização da legislação sanitária.

Brasília, DF, 16 de setembro de 2021.

Diretor de Abastecimento

640

8.10 MAMINHA DA ALCATRA	
BASE ÓSSEA: sacro, já seccionado longitudinalmente, e ilíaco.	
COMPONENTES MUSCULARES: a partir da preparação da alcatra, pela separação natural do músculo tensor da fáscia lata a partir do músculo glúteo médio.	
 Gordura de cobertura	≤5% do peso da peça. Deve apresentar tonalidade que varia do branco a amarela e não deve apresentar pontos hemorrágicos.



**Anexo IX - BT30.404-12 Sassami de Frango
Congelado-3.pdf**



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

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

SASSAMI DE FRANGO CONGELADO

**3ª Edição
2023**



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

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

SASSAMI DE FRANGO CONGELADO

**3ª Edição
2023**



ÍNDICE DE ASSUNTOS

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

1. FINALIDADE

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

2. OBJETIVO

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

3. LEGISLAÇÃO

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

Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990;
Portaria MAA nº 210, de 10 de novembro de 1998;
RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001;
Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003;
IN MAPA nº 22, de 24 de novembro de 2005;
IN MAPA nº 25, de 18 de julho de 2013;
IN MAPA nº 30, de 12 de agosto de 2014;
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;
RDC ANVISA nº 459, de 21 de dezembro 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.

4. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

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

5. VALIDADE

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

6. REQUISITOS DE ARMAZENAGEM

6.1 EMBALAGEM

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

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

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

6.2 ROTULAGEM

Embalagem primária	Etiqueta adesiva ou na impressão embalagem.	Informações obrigatórias: - denominação (nome) de venda; - lista de ingredientes; - conteúdo líquido; - 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----/----"; e - instruções sobre o preparo e uso do produto;
Embalagem secundária	Etiqueta adesiva ou na impressão	Informações obrigatórias: - identificação da origem;

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

7. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO

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

7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO

Ausência de qualquer corpo estranho.

7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO

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

7.4 CRITÉRIO MICROBIOLÓGICO

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

	n	c	m	M
Salmonella enteritidis/25g	5	0	Aus	-
Salmonella typhimurium/25g	5	0	Aus	-
Escherichia coli/g	5	3	5x10 ²	5x10 ³

Aeróbios mesófilos/g	5	3	10^5	10^6
----------------------	---	---	--------	--------

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

c = número de unidades amostrais toleradas com qualidade intermediária;

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

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

As seguintes interpretações devem ser aplicadas para os resultados analíticos:

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

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

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

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

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

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

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

8. PADRONIZAÇÃO DO ARTIGO

TIPIFICAÇÃO DO CORTE

Considera-se sassami, mais conhecido como filezinho de peito de frango, o corte das obtido das partes específicas do supracoracóide do peito do frango, sem osso, sem cartilagem, sem pele e cortadas em pequenos bifes com 30 a 60g cada unidade.

BASE ÓSSEA:

esterno (quilha), clavícula e coracóides.

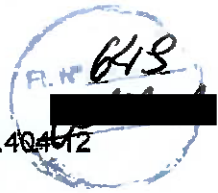
COMPONENTES MUSCULARES:

- *Supracoracoideus* ou *Pectoralis minor*.



9. DISPOSIÇÕES FINAIS

Este BT revoga o BT30.404-12 (2ª Ed) e está sujeito a alterações, conforme atualização da legislação sanitária.



BT30.404/12

Brasília, DF, 31 de outubro de 2023.

G

[Redacted signature]

Chefe de Suprimento



**Anexo X - BT30.404-13 Empanado de Frango
Congelado -Steak-2.pdf**



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

BOLETIM TÉCNICO

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE SUBSISTÊNCIA

EMPANADO DE FRANGO CONGELADO – STEAK

**3ª Edição
2023**



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

BOLETIM TÉCNICO

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE SUBSISTÊNCIA

EMPANADO DE FRANGO CONGELADO – STEAK

**3ª Edição
2023**



ÍNDICE DE ASSUNTOS

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

1. FINALIDADE

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

2. OBJETIVO

Padronizar as condições mínimas exigíveis para aquisição e recebimento do artigo empanado de frango congelado – steak.

3. LEGISLAÇÃO

O empanado de frango congelado – steak 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;
 IN MAPA nº 6, de 15 de fevereiro de 2001;
 RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001;
 Portaria INMETRO nº 157, de 19 de agosto de 2002;
 Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003;
 RDC ANVISA nº 360, de 23 de dezembro de 2003;
 IN MAPA nº 22, de 24 de novembro de 2005;
 IN MAPA nº 17, de 29 de maio de 2018;
 Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020;
 RDC ANVISA nº 429, de 8 de outubro de 2020;
 RDC 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;
 IN ANVISA nº 211, de 1 de março de 2023;
 RDC ANVISA nº 778, de 1 de março de 2023.

4. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

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

5. VALIDADE

O artigo deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 5 (cinco) 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	Peça embalada individualmente em cartucho plástico atóxico, transparente, com boa selagem térmica e boa resistência mecânica.
Embalagem secundária	Caixa de papelão reforçada, lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento. Capacidade: de 3 a 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.

6.2 ROTULAGEM

Embalagem primária	Etiqueta adesiva ou impressão na embalagem.	Informações obrigatórias: - denominação (nome) de venda; - lista de ingredientes; - conteúdo líquido; - 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; - prazo de validade; - indicação da expressão "Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº-----/-----"; 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; - 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-----/-----".
--	--	---

7. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO

Aspecto	Empanado com aderência adequada, não devendo apresentar superfície pegajosa.
Cor	Característica da espécie após cozimento e empanamento.
Consistência	Firme e compacta.
Odor e sabor	Suave, agradável e característico.

7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO

Ausência de qualquer corpo estranho.

7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO

DETERMINAÇÕES	PADRÃO
Teste de cocção	Ausência de odores estranhos.
pH	5,5 a 6,0.
Reação de Éber para gás sulfídrico	Negativo.
Proteína	≥ 10%.

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 ⁴
Escherichia coli/g	5	3	5x10	5x10 ²
Aeróbios mesófilos/g	5	3	10 ⁴	10 ⁵

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

c = número de unidades amostrais toleradas com qualidade intermediária;

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

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

As seguintes interpretações devem ser aplicadas para os resultados analíticos:

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

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

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

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

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

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

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

8. PADRONIZAÇÃO DO ARTIGO

Produto empanado à base de carne de frango, cozido, pré-frito e posteriormente congelado por processo rápido.

APRESENTAÇÃO:

tipo steak com peso médio de 100 a 150 gramas.



9. DISPOSIÇÕES FINAIS

Este BT revoga o BT30.404-13 (2ª Ed) e está sujeito a alterações, conforme atualização da legislação sanitária.

Brasília, DF, 31 de outubro de 2023.

Ge



**Anexo XI - BT30.404-14 Carne Suína Desossada
Congelada-6.pdf**



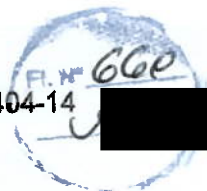
**MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
CHEFIA DE SUPRIMENTO**

BOLETIM TÉCNICO

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE SUBSISTÊNCIA

CARNE SUÍNA DESOSSADA CONGELADA

**3ª Edição
2023**



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

BOLETIM TÉCNICO

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE SUBSISTÊNCIA

CARNE SUÍNA DESOSSADA CONGELADA

**3ª Edição
2023**



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 DOS CORTES.....	7
8.1 LOMBO.....	7
8.2 PERNIL.....	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 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;
Portaria INMETRO nº 157, de 19 de agosto de 2002;
RDC ANVISA nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003;
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;
RDC ANVISA nº 459, de 21 de dezembro de 2020;
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.

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; - conteúdo líquido; - 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-----/-----"; 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----/----".

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.

	n	c	m	M
Salmonella/25g	5	1	Aus	-
Escherichia coli/g	5	3	10^2	10^3
Aeróbios mesófilos/g	5	3	10^5	10^6

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

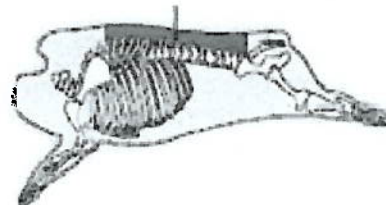
8.1 LOMBO

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.

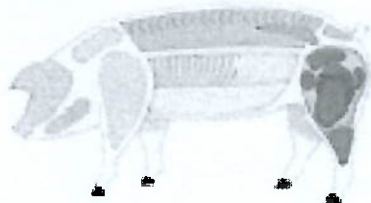
BASE ÓSSEA:

Dez últimas vértebras torácicas, porção dorsal das costelas correspondentes e



vértebras lombares.	
COMPONENTES MUSCULARES Longo dorsal, iliocostais, espinhais dorsais, multifidos, 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, tibia, 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 (2ª Ed) e está sujeito a alterações, conforme atualização da legislação sanitária.

Brasília, DF, 31 de outubro de 2023.

Ge

Chefe de Suprimento



**Anexo XII - BT30.404-15 Carne Suína com Osso
Congelada-4.pdf**



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

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

CARNE SUÍNA COM OSSO CONGELADA

**3ª Edição
2023**



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

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

CARNE SUÍNA COM OSSO CONGELADA

**3ª Edição
2023**



ÍNDICE DE ASSUNTOS

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

1. FINALIDADE

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

2. OBJETIVO

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

3. LEGISLAÇÃO

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

Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990;
Portaria MAA nº 368, de 4 de setembro de 1997;
RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001;
Portaria INMETRO nº 157, de 19 de agosto de 2002;
RDC ANVISA nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003;
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.
RDC ANVISA nº 459, de 21 de dezembro de 2020.
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.

4. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

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

5. VALIDADE

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

6. REQUISITOS DE ARMAZENAGEM

6.1 EMBALAGEM

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

Embalagem primária	Bifes embalados conjuntamente, interfoliados, em plástico atóxico, de boa qualidade, transparente que permita a proteção do produto, resistente à água e ao congelamento.
Embalagem secundária	Caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva e que permita o empilhamento adequado. Capacidade: até 20kg.

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

6.2 ROTULAGEM

Embalagem primária	Etiqueta adesiva ou impressão na embalagem.	Informações obrigatórias: - denominação (nome) de venda; - lista de ingredientes; - conteúdo líquido; - 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-----/-----"; e - instruções sobre o preparo e uso do produto.
Embalagem	Etiqueta adesiva ou	Informações obrigatórias:

secundária	Impressão na embalagem.	- 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-----/-----".
------------	-------------------------	--

7. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO

Aspecto	Bifes com superfície marmórea, sem acúmulo sanguíneo, sem corpos estranhos, sem manchas escuras ou claras e sem evidências de processo inflamatório; ausência de limo na superfície, sem sinais de perfurações, sem acúmulo de placas de gelo entre as peças; sem flacidez e exsudato.
Cor	Vermelho-róseo.
Consistência	Carne firme, compacta, elástica e ligeiramente úmida.
Odor e sabor	Suave, agradável, característico e próprio.

7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO

Ausência de qualquer corpo estranho.

7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO

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

7.4 CRITÉRIO MICROBIOLÓGICO

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

	n	c	m	M
Salmonella/25g	5	1	Aus	-
Escherichia coli/g	5	3	10^2	10^3
Aeróbios mesófilos/g	5	3	10^5	10^6

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

c = número de unidades amostrais toleradas com qualidade intermediária;

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

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

As seguintes interpretações devem ser aplicadas para os resultados analíticos:

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

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

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

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

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

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

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

8. PADRONIZAÇÃO DOS CORTES

8.1 BISTECA

TIPIFICAÇÃO DO CORTE

Considera-se "bisteca", o corte constituído a partir das massas musculares aderidas às bases ósseas do lombo, com serragem transversal de aproximadamente 5 cm do comprimento das costelas, das vértebras torácicas correspondentes. A bisteca deverá estar fatiada, possuindo cada fatia cerca de 1 a 2 cm de espessura e com peso entre



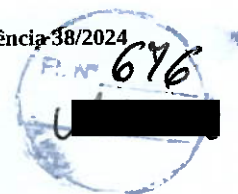
150 e 250 g cada.	
BASE ÓSSEA: vértebras torácicas	
COMPONENTES MUSCULARES longo dorsal, iliocostais, espinhais dorsais, multifidos, intercostais, serrato dorsal caudal e intertransversos lombares.	

9. DISPOSIÇÕES FINAIS

Este BT revoga o BT30.404-15 (2ª Ed) e está sujeito a alterações, conforme atualização da legislação sanitária.

Brasília, DF, 31 de outubro de 2023.


Genivaldo [nome] [sobrenome]
Chefe de Suprimento



Anexo XIII - BT30.404-33 OLEO DE SOJA REFINADO-2.
pdf

BT30.404-33



MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
DIRETORIA DE ABASTECIMENTO

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

ÓLEO DE SOJA REFINADO

3ª Edição
2021

BT30.404-33



MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
DIRETORIA DE ABASTECIMENTO

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

ÓLEO DE SOJA REFINADO

3ª Edição
2021

ÍNDICE DE ASSUNTOS

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

1. FINALIDADE

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

2. OBJETIVO

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

3. LEGISLAÇÃO

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

Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990;
 RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001;
 Portaria INMETRO nº 157, de 19 de agosto de 2002;
 RDC ANVISA nº 259, de 20 de setembro de 2002;
 Lei nº 10.874, de 16 de maio de 2003;
 RDC ANVISA nº 360, de 23 de dezembro de 2003;
 RDC ANVISA nº 123, de 13 de maio de 2004;
 RDC ANVISA nº 163, de 17 de agosto de 2006;
 IN MAPA nº 49, de 22 de dezembro de 2006;
 Portaria INMETRO nº 153, de 19 de maio de 2008;
 RDC ANVISA nº 14, de 28 de março de 2014;
 RDC ANVISA nº 240, de 26 de julho de 2018;
 RDC ANVISA nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
 IN ANVISA nº 60, de 23 de dezembro de 2019;
 IN MAPA nº 23, de 25 de março de 2020;
 RDC ANVISA nº 429, de 8 de outubro de 2020.

4. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

Temperatura do produto	temperatura ambiente.
Condições de recusa imediata	de 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 são as seguintes:

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

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

6.2 ROTULAGEM

Embalagem primária	etiqueta adesiva	Informações obrigatórias: - identificação da origem; - denominação de venda; - classificação do produto; - identificação do lote; - conteúdo líquido; - data de envasar; - data de validade; - informação nutricional; - lista de ingredientes.
Embalagem secundária	etiqueta adesiva ou impressão na caixa	Informações obrigatórias: - identificação da origem; - denominação de venda; - classificação do produto; - identificação do lote; - conteúdo líquido; - data de validade;

7. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO

Aspecto	líquido oleoso, homogêneo e limpo.
Cor	amarello claro.
Odor e sabor	característicos do produto.

7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO

Ausência de qualquer matéria estranha ao produto.

7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO

DETERMINAÇÕES	PADRÃO
Unidade e matéria volátil	≤0,1%
Índice de acidez (mg KOH/g)	≤0,2
Índice de peróxido (meq/kg)	≤2,5
Índice de refração (n _{D40})	1,466 – 1,470

8. CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO

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

ÓLEO VEGETAL	TIPO
ÓLEO DE SOJA REFINADO	I

9. DISPOSIÇÕES FINAIS

Este BT revoga o BT30.404-33 (2ª Ed) e está sujeito a alterações, conforme atualização da legislação sanitária.

Brasília, DF, 20 de Abril de 2021



**Anexo XIV - BT30.404-
18_LEITE_EM_PO_INSTANTANEO-4.PDF**



MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
DIRETORIA DE ABASTECIMENTO



BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

LEITE EM PÓ INSTANTÂNEO

2ª Edição
2021



MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
DIRETORIA DE ABASTECIMENTO

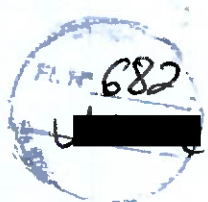


BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

LEITE EM PÓ INSTANTÂNEO

2ª Edição
2021



ÍNDICE DE ASSUNTOS

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

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

2. OBJETIVO
Padronizar as condições mínimas exigíveis para aquisição e recebimento do artigo 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;
Portaria INMETRO nº 157, de 19 de agosto de 2002;
RDC ANVISA nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003;
RDC ANVISA nº 360, de 23 de dezembro de 2003;
IN MAPA nº 09, de 04 de maio de 2004;
RDC ANVISA nº 123, de 13 de maio de 2004;
IN MAPA nº 22, de 24 de novembro de 2005;
RDC ANVISA nº 163, de 17 de agosto de 2006;
RDC ANVISA nº 7, de 18 de fevereiro de 2011;
RDC ANVISA nº 14, de 28 de março de 2014;
Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017;
IN MAPA nº 30, de 26 de junho de 2018;
IN MAPA nº 53, de 1 de outubro de 2018;
RDC ANVISA nº 331, de 23 de dezembro de 2018;
IN ANVISA nº 60, de 23 de dezembro de 2019;
Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020;
RDC ANVISA nº 429, de 08 de outubro de 2020.

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 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.
Embalagem secundária	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.

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: - identificação da origem; - condições de armazenagem; - modo de preparo; - identificação do lote; - peso líquido; - data de validade; - informação nutricional; - lista de ingredientes; - número do registro do produto no Órgão fiscalizador.
Embalagem secundária	etiqueta adesiva ou impressão na caixa	Informações obrigatórias: - identificação da origem; - condições de armazenagem; - identificação do lote; - peso líquido; - data de validade; - número do registro do produto no Órgão fiscalizador.

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

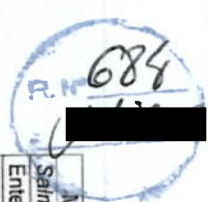
Ausência de qualquer corpo estranho.

7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO

DETERMINAÇÕES	PADRÃO
Umidade	≤5,0%
Acidez titulável (ml de NaOH 0,1N/10g sólidos não gordurosos)	≤18,0ml
Índice de insolubilidade (ml)	≤1,0ml
Partículas queimadas (max)	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 331, de 23 de dezembro de 2019 e IN ANVISA nº 60, de 23 de dezembro de 2019.



MICROORGANISMO	n	VMP	RESULTADO EXIGIDO
Salmonella/25g	10	Aus	Satisfatório com qualidade aceitável
Enterobacteriaceae/g	5	10	Satisfatório com qualidade aceitável
Aeróbios mesófilos/g	5	3x10 ⁴	Satisfatório com qualidade aceitável
Estafilococos coagulase positiva/g	5	10	Satisfatório com qualidade aceitável

n = nº de unidades amostrais; VMP = valor máximo permitido

8. CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO

O leite em pó será classificado conforme o teor de gordura nos seguintes tipos:

CLASSIFICAÇÃO	TEOR DE GORDURA
INTEGRAL	≥ 26%
PARCIALMENTE DESNATADO	>1,5% e <26%
DESNATADO	≤ 1,5%

O leite em pó será classificado como "instantâneo" se atender aos seguintes requisitos:

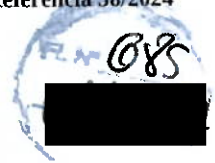
CLASSIFICAÇÃO	PADRÃO	
	Dispersabilidade	Umectabilidade
INTEGRAL	≥ 85%	≤ 60s
PARCIALMENTE DESNATADO	≥ 90%	≤ 60s
DESNATADO	≥ 90%	≤ 60s

9. DISPOSIÇÕES FINAIS

Este BT revoga o BT30.404-18 (1ª Ed) e está sujeito a alterações, conforme atualização da legislação sanitária.

Brasília, DF, 24 de agosto de 2021.


Diretor de Abastecimento



Anexo XV - BT30.404-20 ARROZ BENEFICIADO-2.PDF



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

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

ARROZ BENEFICIADO

**2ª Edição
2021**



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

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

ARROZ BENEFICIADO

**2ª Edição
2021**

ÍNDICE DE ASSUNTOS

1 FINALIDADE.....	4
2 OBJETIVO.....	4
3 LEGISLAÇÃO.....	4
4 CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO.....	4
5 VALIDADE.....	5
6 REQUISITOS DE ARMAZENAGEM.....	5
6.1 EMBALAGEM.....	5
6.2 ROTULAGEM.....	5
7 PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE.....	6
7.1 CRITÉRIO ORGANOLEPTICO.....	6
7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO.....	6
7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO.....	6
8 CLASSIFICAÇÃO DO ARTIGO.....	6
9 DISPOSIÇÕES FINAIS.....	8
10 ANEXO A - METODOLOGIA DO TESTE DE COZÇÃO 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 8.076, 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,
Portaria INMETRO nº 157 de 19 de agosto de 2002,
RDC ANVISA nº 259 de 20 de setembro de 2002;
Lei nº 10.674, de 18 de maio de 2003;
RDC ANVISA nº 360, de 23 de dezembro de 2003;
RDC ANVISA nº 123, de 13 de maio de 2004,
RDC ANVISA nº 163, de 17 de agosto de 2008,
Decreto nº 6.266, de 22 de novembro de 2007;
IN MAPA nº 06, de 16 de fevereiro de 2009,
RDC ANVISA nº 07, 18 de fevereiro de 2011,
IN MAPA nº 02, de 06 de fevereiro de 2012;
IN MAPA nº 6, de 22 de abril de 2014;
IN MAPA nº 8, 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 08 de outubro de 2020.

4. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

Temperatura do produto	temperatura ambiente.
Condições de recusa imediata	ausência de certificação de classificação microbiológica, 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 arroz deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 10 (dez) 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	produto embalado em saco de polietileno resistente, atóxico, com boa selagem e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 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: - identificação da origem; - denominação de venda; - identificação do grupo, subgrupo, classe e tipo; - lista de ingredientes; - identificação do lote; - peso líquido; - data de validade; - informação nutricional.
--------------------	---------------------------------	---

7. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO

Aspecto	grãos fisiologicamente maduros, sãos e sacos.
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, talis como caracunchos ou queimaduras e outras pragas de grãos armazenados.

7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO

Unidade	DETERMINAÇÕES	PADRÃO
		≤14,0%
Tempo de cocção(*)		≤30 minutos (exceto para o parboilizado integral) ≤45 minutos (somente para parboilizado integral)
Teste sensorial		grãos com hilo central macio e textura solta

(*) Conforme ANEXO A

8. CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO

A aquisição do arroz beneficiado deve ser realizada conforme a classificação do produto de acordo com a seguinte:

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

9. DISPOSIÇÕES FINAIS

Esta BT revoga a BT30.404-20 (1ª Ed) e está sujeito a alterações, conforme atualização de legislação sanitária.

Brasília, DF, 15 de Maio de 2021

ANEXO A

METODOLOGIA DO TESTE DE COCCÃO DO ARROZ

1. Material Básico

- 1.1 Fogão convencional,
- 1.2 Panela de alumínio,
- 1.3 Panela,
- 1.4 Cronômetro,
- 1.5 Utensílios (espátula).

2. Procedimento

- 2.1 Lavar, na panela, 2(duas) xícaras de chá de arroz e deixar escorrer,
- 2.2 Na panela de alumínio adicionar 4(quatro) colheres de óleo de soja;
- 2.3 Ligar o fogo e refogar o arroz, lavado, até que os grãos comecem a fritar e se separar (aproximadamente 6 minutos);
- 2.4 Adicionar 3(três) xícaras de água fervente e $\frac{1}{2}$ colher de sopa de sal, deixando em fogo alto;
- 2.5 Tampar a panela;
- 2.6 Cronometrar o tempo de cocção a partir da fervura da água;
- 2.7 Caso haja a necessidade da adição de mais água na amostra, esta deve ser adicionada em estado de fervura.



Anexo XVI - BT30.404-21 FEIJAO COMUM-3.PDF

BT30.404-21



MINISTÉRIO DA DEFESA
EXERCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGISTICO
DIRETORIA DE ABASTECIMENTO

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

FEIJÃO COMUM

2ª Edição
2021

BT30.404-21



MINISTÉRIO DA DEFESA
EXERCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGISTICO
DIRETORIA DE ABASTECIMENTO

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

FEIJÃO COMUM

2ª Edição
2021





ÍNDICE DE ASSUNTOS

	Pág
1 FINALIDADE	4
2 OBJETIVO	4
3 LEGISLAÇÃO	4
4 CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO	4
5 VALIDADE	5
6 REQUISITOS DE ARMAZENAGEM	5
6.1 EMBALAGEM	5
6.2 ROTULAGEM	5
7 PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE	6
7.1 CRITÉRIO ORGANOLEPTICO	6
7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO	6
7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO	6
8 CLASSIFICAÇÃO DO ARTIGO	6
9 DISPOSIÇÕES FINAIS	6
10 ANEXO A - METODOLOGIA DO TESTE DE COCÇÃO DO FEIJO	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 1967;
RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001;
Portaria INMETRO nº 157 de 18 de agosto de 2002;
RDC ANVISA nº 259 de 20 de setembro de 2002;
Lei nº 10.674, de 18 de maio de 2003;
RDC ANVISA nº 360, de 23 de dezembro de 2003;
RDC ANVISA nº 123, de 13 de maio de 2004;
RDC ANVISA nº 163, de 17 de agosto de 2008;
Decreto nº 6.268, de 22 de novembro de 2007;
IN MAPA nº 12, de 28 de março de 2008;
IN MAPA nº 58, de 24 de novembro de 2008;
RDC ANVISA nº 07, 18 de fevereiro de 2011;
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 26 de março de 2020;
RDC ANVISA nº 429, de 09 de outubro de 2020.

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 posuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 5 (cinco) meses nas condições de conservação constante na rotulagem.

6. REQUISITOS DE ARMAZENAGEM**6.1 EMBALAGEM**

6.1.1 As especificações dos tipos de material e capacidade de carga das embalagens que atendem ao sistema logístico de subsistência do Exército 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 ou 2 kg.
Embalagem secundária	conjunto de unidades primárias embalado em tarço 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	impressão na embalagem primária.	Informações obrigatórias: - identificação de origem; - denominação de venda; - identificação do grupo, subgrupo, classe e tipo; - lista de ingredientes; - identificação do lote; - peso líquido; - data de validade; - informação nutricional.
--------------------	----------------------------------	---

7. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE**7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO**

Aspecto	grãos fisiologicamente maduros, sãos e secos.
Cor	de acordo com a classe do produto.
Olor e sabor	característico do produto

7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO

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

7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO

DETERMINAÇÕES	PADRÃO
Umidade	≤14,0%
Teste de cocção(*)	No mínimo, 90% dos grãos cozidos em 30 minutos

(*) Conforme ANEXO A

8. CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO

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

GRUPO	CLASSE	TIPO
FEIJÃO COMUM	PRETO CORES	I I

9. DISPOSIÇÕES FINAIS

Este RT revoga o RT30 404-21 (1ª Ed) e está sujeito a alterações, conforme atualização da legislação sanitária.

Brasília DF, 5 de Maio de 2021

ANEXO A

METODOLOGIA DO TESTE DE COCCÃO DO FEIJÃO

1. Material Básico

- 1.1 Fogão convencional;
- 1.2 Panela de alumínio com capacidade para 2 litros;
- 1.3 Panela de pressão;
- 1.4 Balança;
- 1.5 Cronômetro;
- 1.6 Utensílios (concha e colher);
- 1.7 Béquér de 500ml;
- 1.8 Peneira ou escorredor.

2. Procedimento

- 2.1 Pesar 300 gramas de amostra e retirar as impurezas;
- 2.2 Lavar o feijão na peneira e deixar escorrer;
- 2.3 Na panela de alumínio adicionar 1,5 litros de água potável e posteriormente adicionar a amostra;
- 2.4 Tampar a panela e deixar os grãos de molho por 12 horas;
- 2.5 Transferir o conteúdo para uma panela de pressão e adicionar mais água, se necessário, antes do fechamento da tampa;
- 2.6 Lavar ao fogo alto, em fogão convencional, e aguardar a saída de vapor pela válvula de segurança;
- 2.7 O início da saída de vapor corresponde ao início da cronometragem de medição do tempo de cocção;
- 2.8 Manter o aquecimento por 30 minutos;
- 2.9 Desligar o fogo e aguardar até que não haja mais pressão no interior da panela;
- 2.10 Abir a panela e mexer o conteúdo até misturar todos os grãos, tomando-se ao acaso pelo menos 100(cent) grãos para verificação da cocção;
- 2.11 Comparar cada grão, um a um, entre o dedo polegar e indicador, avaliando pressão moderada e observar o aspecto do grão

3. Resultado

- 3.1 Grão cozido: é aquele que cede facilmente a uma pressão moderada e apresenta consistência pastosa

- 3.2 Grão não cozido: é aquele que na compressão apresenta a porção interna endurecida em relação às regiões mais externas, ou aquele grão em que os cotilédones escalam ou tracionam em pedaços não grumosos.

4. Cálculo

$$\% \text{ Grão cozidos em } 30 \text{ min} = \frac{\text{nº de grãos cozidos}}{\text{nº de grãos verificados}} \times 100$$



Anexo XVII - BT30.404-25 MACARRAO-2.PDF



BT30.404-25



MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
DIRETORIA DE ABASTECIMENTO

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

MACARRÃO

2ª Edição
2021



MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
DIRETORIA DE ABASTECIMENTO

BOLETIM TÉCNICO

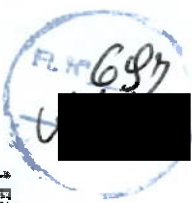
**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

MACARRÃO

2ª Edição
2021



BT30.404-25



BT30.404-25

ÍNDICE DE ASSUNTOS

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

1. FINALIDADE

Esta Boletim Técnico(BT) visa estabelecer as 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:

- RDC ANVISA nº 23, de 15 de março de 2000.
- RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio do 2001;
- Portaria INMETRO nº 157 de 19 de agosto de 2002.
- RDC ANVISA nº 250 de 20 de setembro de 2002;
- Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003.
- RDC ANVISA nº 350, de 23 de dezembro de 2003
- RDC ANVISA nº 123, de 13 de maio de 2004;
- RDC ANVISA nº 263, de 22 de setembro de 2005
- RDC ANVISA nº 153, de 17 de agosto de 2006;
- Port INMETRO nº 153, de 19 de maio de 2008;
- RDC ANVISA nº 27, de 06 de agosto de 2010.
- RDC ANVISA nº 07, 19 de fevereiro de 2011.
- RDC ANVISA nº 14, de 28 de março de 2014
- IN MAPA nº 9, de 21 de maio de 2019.
- IN MAPA nº 49, de 23 de outubro de 2019.
- RDC ANVISA nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
- IN ANVISA nº 50, de 23 de dezembro de 2019
- IN MAPA nº 23, de 25 de março de 2020;
- RDC ANVISA nº 429, de 08 de outubro de 2020

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

BT30.404-25

5. VALIDADE

O artigo deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 10 (dez) 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	produto embalado em pacote plástico transparente selado, resistente, atóxico e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. Peso líquido: 500 gramas
Embalagem secundária	conjunto de unidades primárias embalado em fardo plástico ou caixa, resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 10 kg

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	Impressão na embalagem primária	Informações obrigatórias: - identificação da origem; - denominação de venda; - lista de ingredientes; - identificação do lote; - peso líquido; - data de validade; - informação nutricional.
Embalagem secundária	etiqueta adesiva ou impressão na embalagem	Informações obrigatórias: - identificação da origem; - denominação de venda; - identificação do lote; - conteúdo líquido; - data de validade;

7. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

7.1 CRITÉRIO ORGANOLEPTICO

Aspecto	massa seca com formatos diversos conforme o tipo.
Cor	amarela, característica do processo de fabricação.
Odor e sabor	característico do produto.

7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO

Ausência de qualquer matéria estranha ao produto

7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO

DETERMINAÇÕES	PADRÃO
Umidade	≤13,0%
RNMF	≤1,35%
Acidez	≤5,0%

7.4 CRITÉRIO MICROBIOLÓGICO

7.4.1 Os artigos devem cumprir 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	VMP	RESULTADO EXIGIDO
Salmonella/25g	5	Aus	Satisfatório com qualidade aceitável
Bacillus cereus presuntivo/g	5	10 ²	Satisfatório com qualidade aceitável
Escherichia coli/g	5	5x10 ⁵	Satisfatório com qualidade aceitável
Estafilococos coagulase positiva/g	5	10 ³	Satisfatório com qualidade aceitável

n = nº de unidades amostrais; VMP = valor máximo permitido

8. PADRONIZAÇÃO DO PRODUTO

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

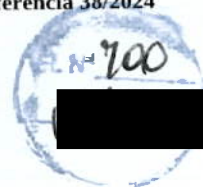
TIPO DE MASSA	VARIEDADE	PADRÃO
LONGA	ESPAGUETE	
	TALHARIM	
	PENNE	
CURTA	FUSILLI	

9. DISPOSIÇÕES FINAIS

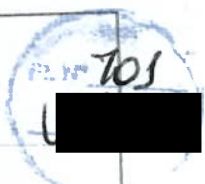
Este BT revoga o BT30/404-25 (1ª Ed) e este sujeito à alteração, conforme atualização da legislação sanitária

Brasília, DF, 5 de Março de 2021

[Assinatura]



Anexo XVIII - BT30.404-34 MARGARINA-2.pdf



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

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

MARGARINA

**3ª Edição
2021**



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

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

MARGARINA

**3ª Edição
2021**



ÍNDICE DE ASSUNTOS

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

1. FINALIDADE

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

2. OBJETIVO

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

3. LEGISLAÇÃO

A margarina deve atender aos requisitos estabelecidos nas seguintes legislações:

Lei nº 9.078, de 11 de setembro de 1990;
RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001;
Port. INMETRO nº 157, de 19 de agosto de 2002;
RDC ANVISA nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003;
RDC ANVISA nº 380, de 23 de dezembro de 2003;
RDC ANVISA nº 123, 13 de maio de 2004;
RDC ANVISA nº 163, de 17 de agosto de 2006;
Port. INMETRO nº 153, de 19 de maio de 2008;
RDC ANVISA nº 14, de 28 de março de 2014;
IN MAPA nº 66, de 10 de dezembro de 2019;
RDC ANVISA nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
IN ANVISA nº 60, de 23 de dezembro de 2019;
IN MAPA nº 23, de 25 de março de 2020;
RDC ANVISA nº 429, de 8 de outubro de 2020.

4. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

Temperatura do produto	temperatura ambiente ou sob refrigeração conforme rotulagem(igual ou inferior a 10°C).
Condições de recusa imediata	- teor de lipídio informado na rotulagem inferior ao padrão estabelecido; - quebra da emissão do produto ou temperatura superior ao constante na rotulagem.
Transporte	veículo adequado para o transporte de alimentos.

VALIDADE

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

6.1.2 A embalagem primária deve obedecer aos requisitos da RDC ANVISA nº 81, de 11 de maio de 2001 que estabelece os Critérios gerais para embalagens e equipamentos em contato com os alimentos.

6.2 ROTULAGEM

Primária	impressa na embalagem primária	Informações obrigatórias: - identificação da origem; - denominação de venda e a marca; - lista de ingredientes; - identificação do lote; - peso líquido; - data de validade; - informação nutricional; - condições de conservação; - teor de lipídios.
----------	--------------------------------	---

7. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO

Aspecto	firme, homogênea, uniforme.
Cor	amarela ou branco amarelada, homogênea normal.
Odor e sabor	característicos do produto. Livre de notas oxidadas, desagradáveis ao paladar.

7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO

Ausência de qualquer matéria estranha ao produto.

7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO

DETERMINAÇÕES	PADRÃO
Lipídios totais	≥70%

7.4 CRITÉRIO MICROBIOLÓGICO

7.4.1 Os artigos devem cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC ANVISA nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e IN ANVISA nº 60, de 23 de dezembro de 2019.

MICROORGANISMO	n	VMP	RESULTADO EXIGIDO
<i>Salmonella</i> /25g	5	Aus	Satisfatório com qualidade aceitável
<i>Enterobacteriaceae</i> /g	5	10	Satisfatório com qualidade aceitável
Bolores e leveduras/g	5	5x10 ²	Satisfatório com qualidade aceitável

n = nº de unidades amostrais; VMP = valor máximo permitido

DISPOSIÇÕES FINAIS

Este BT revoga o BT30.404-34 (2ª Ed) e está sujeito a alterações, conforme atualização da legislação sanitária.

Brasília, DF, 20 de Abril de 2021.

Diretor de Abastecimento



**Anexo XIX - BT30.404-36 File de Peito de Frango
Congelado-3.pdf**



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

BOLETIM TÉCNICO

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE SUBSISTÊNCIA

FILÉ DE PEITO DE FRANGO CONGELADO

**1ª Edição
2023**



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

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

FILÉ DE PEITO DE FRANGO CONGELADO

**1ª Edição
2023**



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.....	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 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 25, de 18 de julho de 2013;
IN MAPA nº 30, de 12 de agosto de 2014;
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;
RDC ANVISA nº 459, de 21 de dezembro 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.

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; - conteúdo líquido; - 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-----/-----"; e - instruções sobre o preparo e uso do produto;
Embalagem secundária	Etiqueta adesiva ou na impressão	Informações obrigatórias: - identificação da origem;

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

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.
Relação Umidade/Proteína	$\leq 4,02$

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.

	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

Aeróbios mesófilos/g	5	3	10 ⁵	10 ⁶
----------------------	---	---	-----------------	-----------------

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

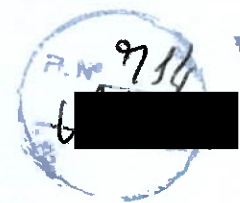
Este BT está sujeito a alterações, conforme atualização da legislação sanitária.

FLN 713
BT30.404.36

Brasília, DF, 31 de outubro de 2023.

[Redacted Signature]
Chefe de Suprimento

Estudo Técnico Preliminar 50/2024



1. Informações Básicas

Número do processo: 64321.008605/2024-84

2. Descrição da necessidade

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

A necessidade de aquisição para atender um efetivo aproximado de 14.023 (quatorze mil e vinte três) militares. Ao todo, são 63 (sessenta e três) Organizações Militares, sendo 27 organizações militares com rancho 17 (dezesete) Pelotões Especiais de Fronteira das Guarnições do Comando Militar da Amazônia, apoiadas pelo 12º Batalhão de Suprimento, de Quantitativo de Subsistência (QS), por intermédio da realização de Pregão Eletrônico SRP. Como critério de julgamento será o menor preço. No modo de disputa aberto.

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

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

A necessidade de abertura de um novo certame, quando ainda não terminado o prazo de vigência do anterior, deu-se em decorrência de que a empresa que venceu 54 (cinquenta e quatro) itens na licitação anterior, na modalidade pregão eletrônico, para fornecer gêneros alimentícios à 12ª Região Militar, não entregou nenhum dos bens em que se sagrou vencedora, o que causou desabastecimento de itens como café, leite em pó, arroz, feijão, carne suína e frango, alegando problemas com a aquisição dos itens junto aos produtores. Trata-se de bens essenciais para a manutenção da capacidade operacional das Organizações Militares do Exército do Comando Militar da Amazônia apoiadas pela 12ª Região Militar, cujo Órgão Provedor é o 12º B Sup, inclusive os Pelotões Especiais de Fronteira e Operação Acolhida.

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

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

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

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

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Centro de Coordenação de Operações Logísticas-CCOL/ 12ª Região Militar	MA [REDACTED]

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

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

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

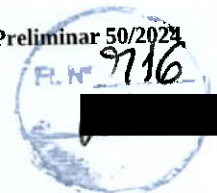
A Administração não emitirá qualquer solicitação das aquisições de alimentos sem a prévia existência do respectivo crédito orçamentário.

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

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

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

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



5. Levantamento de Mercado

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

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

Assim, a solução escolhida atende as determinações legais mostrando-se a opção mais vantajosa para a instituição. Para chegar ao valor estimado da contratação, informamos que, foram consultados o valor de acordo com o Pannel de Preços, Aquisições e Contratações similares e pesquisas com fornecedores, conforme rege art. 5º da IN SEGES – ME 65/2021.

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

6. Descrição da solução como um todo

O fornecimento dos Artigos deverá está conforme especificações do Termo Referência como também as contidas no Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro (EB40-C-30.403), 1ª edição 2020, aprovado pela Portaria D Abst/COLOG/C Ex nº 158 – COLOG, de 2 OUT 2020, (boletins técnicos) e demais legislações disponíveis no site da Chefia de Suprimento do Exército Brasileiro.

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

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

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

As quantidades solicitadas pelo Centro de Operações Logísticas da 12ª Região Militar estão adequadas à necessidade anual das Organizações militares, bem como as necessidades da Operação Acolhida.

Os níveis de suprimento são definidos pelo Estado Maior do Exército, Portaria - D Abst/Colog/C x nº 183, de 11/12/2020 - Normas Administrativas Relativas ao Material de Gestão da Diretoria de Abastecimento (NARABST). EB40-N-30. 950 1ª Edição, levando- se em consideração os seguintes fatores: disponibilidade de recursos, efetivos médios apoiados, consumo médio mensal observado (Fator de Consumo), grau de perecibilidade do suprimento, dotações estabelecidas pelo EME, dentre outros fatores. Portaria - D Abst/Colog

/C x nº 183, de 11/12/2020 - Normas Administrativas Relativas ao Material de Gestão da Diretoria de Abastecimento (NARABST). EB40-N-30. 950, 1ª Edição. O Fator de Consumo (FC) é a necessidade mensal projetada de cada artigo de subsistência, levando-se em consideração o efetivo implantado na Organização Militar apoiada, a Quantidade Tabelar de cada artigo (Boletim Técnico nº 001/2018-SGLS/D Abst, de 21 de maio de 2020) e o número de dias do mês.

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

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CAT MAT	UND DE MEDIDA	REQUISICÃO MÍNIMA A CADA PEDIDO	REQUISICÃO MÁXIMA A CADA PEDIDO	QNT TOTAL	VALOR UNIT MÁXIMO ACEITÁVEL (R\$)	VALOR TOTAL MÁXIMO ACEITÁVEL (R\$)
1	ACUCAR CRISTAL. Grupo I, classe branco. Embalagem primária: produto embalado em saco de polietileno resistente, atóxico, com boa selagem e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 1 kg. Embalagem secundária: conjunto de unidades primárias embalado em fardo plástico, resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 30 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 20 (vinte) meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Deverão estar impressas, de forma clara e indelevel, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; e prazo de validade. Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-19, 2ª edição 2021, que se encontra anexa ao edital ou através do link http://www.dabst.cb.mil.br/index.php?class=category/59-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qd	463988	Kg	27.000	27.739	57.776	R\$ 4,94	R\$ 285.413,44
2	ACUCAR CRISTAL. Grupo I, classe branco. Embalagem primária: produto embalado em saco de polietileno resistente, atóxico, com boa selagem e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 1 kg. Embalagem secundária: conjunto de unidades primárias embalado em fardo plástico, resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 30 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 20 (vinte) meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Deverão estar impressas, de forma clara e indelevel, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; e prazo de validade. Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-19, 2ª edição 2021, que se encontra anexa ao edital ou através do link http://www.dabst.cb.mil.br/index.php?class=category/59-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qd	463988	Kg	16.000	16.100	16.194	R\$ 4,94	R\$ 79.998,36
3	ACUCAR REFINADO. Grupo I, classe branco. Embalagem primária: produto embalado em saco de polietileno resistente, atóxico, com boa selagem e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 1 kg. Embalagem secundária: conjunto de unidades primárias embalado em fardo plástico, resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 30 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 20 (vinte) meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Deverão estar impressas, de forma clara e indelevel, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; e prazo de validade. Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-19, 2ª edição 2021, que se encontra anexa ao edital ou através do link http://www.dabst.cb.mil.br/index.php?class=category/59-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qd	463994	Kg	27.000	30.000	36.985	R\$ 5,24	R\$ 193.801,40
4	ACUCAR REFINADO. Grupo I, classe branco. Embalagem primária: produto embalado em saco de polietileno resistente, atóxico, com boa selagem e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 1 kg. Embalagem secundária: conjunto de unidades primárias embalado em fardo plástico, resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 30 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 20 (vinte) meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Deverão estar impressas, de forma clara e indelevel, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; e prazo de validade. Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-19, 2ª edição 2021, que se encontra anexa ao edital ou através do link http://www.dabst.cb.mil.br/index.php?class=category/59-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qd	463994	Kg	10.000	12.000	12.329	R\$ 5,24	R\$ 64.603,96
5	ARROZ BENEFICIADO E POLIDO TIPO I. Embalagem primária: produto embalado em saco de polietileno resistente, atóxico, com boa selagem e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 1 kg. Embalagem secundária: conjunto de unidades primárias embalado em fardo plástico, resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 30 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 10 (dez) meses. Deverão estar impressas, de forma clara e indelevel, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; prazo de validade; e informações quanto à classificação vegetal. O produto, no ato de entrega no OP, deverá estar acompanhado do respectivo Certificado de Classificação	458904	Kg	27.000	200.000	236.836	R\$ 8,21	R\$ 1.944.423,56

	emitido por pessoa física ou jurídica devidamente habilitada ou credenciada (documentação original ou cópia autenticada). O produto, no ato de entrega no OP, deverá estar acompanhado do respectivo Certificado de Classificação emitido por pessoa física ou jurídica devidamente habilitada ou credenciada (documentação original ou cópia autenticada). Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30. 404-20 2ª edição 2021, que se encontra anexa no edital ou através do link http://www.dabst.br/mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-gt							
6	ARROZ BENEFICIADO E POLIDO TIPO I. Embalagem primária: produto embalado em saco de polietileno resistente, atóxico, com boa selagem e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 1 kg. Embalagem secundária: conjunto de unidades primárias embalado em fardo plástico, resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 30 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 10 (dez) meses. Deverão estar impressas, de forma clara e indelevel, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; prazo de validade; e informações quanto à classificação vegetal. O produto, no ato de entrega no OP, deverá estar acompanhado do respectivo Certificado de Classificação emitido por pessoa física ou jurídica devidamente habilitada ou credenciada (documentação original ou cópia autenticada). Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30. 404-20 2ª edição 2021, que se encontra anexa no edital ou através do link http://www.dabst.br/mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-gt . Cota reservada para AE/EPP de até 25,00%.	458904	Kg	9.000	9.700	9.744	R\$ 8,21	R\$ 79.998,24
7	CAFE TORRADO E MOIDO Tipo único, torrado e moído, 100% arábica ou predominantemente arábica. Qualidade Global: Regular a Excelente e nota de qualidade global igual ou maior que na faixa 4,5 pontos. Embalagem primária: saco a vácuo puro, atóxico, resistente ao impacto, com vedação forte e com alta barreira protetora a luz, umidade e oxigênio. Peso líquido: 250g, 500 g e 1Kg. Embalagem secundária: conjunto de unidades primárias embalado em caixa, resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 10 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 10 (dez) meses. Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-26, 3ª edição 2023, que se encontra anexa no edital ou através do link http://www.dabst.br/mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-gt . Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.	463578	Kg	27.000	80.000	58.330	R\$ 28,85	R\$ 1.105.820,50
8	CAFE TORRADO E MOIDO Tipo único, torrado e moído, 100% arábica ou predominantemente arábica. Qualidade Global: Regular a Excelente e nota de qualidade global igual ou maior que na faixa 4,5 pontos. Embalagem primária: saco a vácuo puro, atóxico, resistente ao impacto, com vedação forte e com alta barreira protetora a luz, umidade e oxigênio. Peso líquido: 250g, 500 g e 1Kg. Embalagem secundária: conjunto de unidades primárias embalado em caixa, resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 10 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 10 (dez) meses. Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-26, 3ª edição 2023, que se encontra anexa no edital ou através do link http://www.dabst.br/mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-gt . Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.	463578	Kg	2.000	2.600	2.772	R\$ 28,85	R\$ 79.972,20
9	Carne bovina desossada congelada, ACEM. Embalagem primária: plástico atóxico, transparente, de alta barreira ao oxigênio e umidade, boa selagem térmica e boa resistência mecânica. Peça embalada a vácuo, individualmente, com etiqueta interna. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada (tipo caixa Tampa e caixa fundo), lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: de 20 kg a 30 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 9 (nove) meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Deverão estar impressas, de forma clara e indelevel, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; corte contido; data de fabricação; data de validade; condições de armazenagem (temperatura de conservação); e carimbo e número de registro no SIF. Obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF). Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30. 404-04 3ª edição 2021, que se encontra anexa no edital ou através do link http://www.dabst.br/mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-gt	447383	Kg	27.000	100.000	108.278	R\$ 32,04	R\$ 3.459.227,12
10	Carne bovina desossada congelada, ACEM. Embalagem primária: plástico atóxico, transparente, de alta barreira ao oxigênio e umidade, boa selagem térmica e boa resistência mecânica. Peça embalada a vácuo, individualmente, com etiqueta interna. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada (tipo caixa Tampa e caixa fundo), lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: de 20 kg a 30 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 9 (nove) meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Deverão estar impressas, de forma clara e indelevel, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; corte contido; data de fabricação; data de validade; condições de armazenagem (temperatura de conservação); e carimbo e número de registro no SIF. Obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF). Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30. 404-04 3ª edição 2021, que se encontra anexa no edital ou através do link http://www.dabst.br/mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-gt . Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.	447383	Kg	2.000	2.400	2.496	R\$ 32,04	R\$ 79.971,84
11	Carne bovina desossada congelada, CONTRA-FILE (FILE DE LOMBO). Embalagem primária: plástico atóxico, transparente, de alta barreira ao oxigênio e umidade, boa selagem térmica e boa resistência mecânica. Peça embalada a vácuo, individualmente, com etiqueta interna. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada (tipo caixa Tampa e caixa fundo), lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: de 20 kg a 30 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 9 (nove) meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Deverão estar impressas, de forma clara e indelevel, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; corte contido; data de fabricação; data de validade; condições de armazenagem (temperatura de conservação); e carimbo e número de registro no SIF. Obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF). Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30. 404-04 3ª edição 2021, que se encontra anexa no edital ou através do link http://www.dabst.br/mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-gt	447461	Kg	27.000	80.000	86.496	R\$ 37,67	R\$ 3.258.304,32

12	Carne bovina desossada congelada, CONTRA-FILE (FILE DE LOMBO). Embalagem primária: plástico atóxico, transparente, de alta barreira ao oxigênio e umidade, boa selagem térmica e boa resistência mecânica. Peça embalada a vácuo, individualmente, com etiqueta interna. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: de 20 kg a 30 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 9 (nove) meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Deverão estar impressas, de forma clara e indelevel, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; corte contido; data de fabricação; data de validade; condições de armazenagem (temperatura de conservação); e carimbo e número de registro no SIF. Obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF). Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-04 3ª edição 2021, que se encontra anexa ao edital ou através do link http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-gt . Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.	447461	Kg	2.000	2.100	2.123	R\$ 37,67	R\$ 79.973,41
13	Carne bovina desossada congelada, COXÃO DURO. Embalagem primária: plástico atóxico, transparente, de alta barreira ao oxigênio e umidade, boa selagem térmica e boa resistência mecânica. Peça embalada a vácuo, individualmente, com etiqueta interna. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: de 20 kg a 30 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 9 (nove) meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Deverão estar impressas, de forma clara e indelevel, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; corte contido; data de fabricação; data de validade; condições de armazenagem (temperatura de conservação); e carimbo e número de registro no SIF. Obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF). Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-04 3ª edição 2021, que se encontra anexa ao edital ou através do link http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-gt .	447439	Kg	27.000	80.000	85.974	R\$ 30,24	R\$ 2.599.853,76

14	Carne bovina desossada congelada, COXÃO DURO. Embalagem primária: plástico atóxico, transparente, de alta barreira ao oxigênio e umidade, boa selagem térmica e boa resistência mecânica. Peça embalada a vácuo, individualmente, com etiqueta interna. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: de 20 kg a 30 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 9 (nove) meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Deverão estar impressas, de forma clara e indelevel, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; corte contido; data de fabricação; data de validade; condições de armazenagem (temperatura de conservação); e carimbo e número de registro no SIF. Obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF). Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-04 3ª edição 2021, que se encontra anexa ao edital ou através do link http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-gt . Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.	447439	Kg	2.000	2.600	2.645	R\$ 30,24	R\$ 79.984,80
15	Carne bovina desossada congelada, COXÃO MOLE SEM CAPA. Embalagem primária: plástico atóxico, transparente, de alta barreira ao oxigênio e umidade, boa selagem térmica e boa resistência mecânica. Peça embalada a vácuo, individualmente, com etiqueta interna. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: de 20 kg a 30 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 9 (nove) meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Deverão estar impressas, de forma clara e indelevel, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; corte contido; data de fabricação; data de validade; condições de armazenagem (temperatura de conservação); e carimbo e número de registro no SIF. Obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF). Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-04 3ª edição 2021, que se encontra anexa ao edital ou através do link http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-gt .	447431	Kg	27.000	40.000	42.101	R\$ 36,20	R\$ 1.524.056,20

16	Carne bovina desossada congelada, COXÃO MOLE SEM CAPA. Embalagem primária: plástico atóxico, transparente, de alta barreira ao oxigênio e umidade, boa selagem térmica e boa resistência mecânica. Peça embalada a vácuo, individualmente, com etiqueta interna. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: de 20 kg a 30 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 9 (nove) meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Deverão estar impressas, de forma clara e indelevel, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; corte contido; data de fabricação; data de validade; condições de armazenagem (temperatura de conservação); e carimbo e número de registro no SIF. Obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF). Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-04 3ª edição 2021, que se encontra anexa ao edital ou através do link http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-gt . Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.	447431	Kg	2.000	2.200	2.209	R\$ 36,20	R\$ 79.965,80
17	Carne bovina desossada congelada, LAGARTO. Embalagem primária: plástico atóxico, transparente, de alta barreira ao oxigênio e umidade, boa selagem térmica e boa resistência mecânica. Peça embalada a vácuo, individualmente, com etiqueta interna. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: de 20 kg a 30 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 9 (nove) meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Deverão estar impressas, de forma clara e indelevel, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; corte contido; data de fabricação; data de validade; condições de armazenagem (temperatura de conservação); e carimbo e número de registro no SIF. Obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF). Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-04 3ª edição 2021, que se encontra anexa ao edital ou através do link http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-gt .	447441	Kg	27.000	100.000	130.402	R\$ 31,65	R\$ 4.127.223,50

18	Carne bovina desossada congelada, LAGARTO. Embalagem primária: plástico atóxico, transparente, de alta barreira ao oxigênio e umidade, boa selagem térmica e boa resistência mecânica. Peça embalada a vácuo, individualmente, com etiqueta interna. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: de 20 kg a 30 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 9 (nove) meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; corte comido; data de fabricação; data de validade; condições de armazenagem (temperatura de conservação); e carimbo e número de registro no SIF. Obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF). Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-04, 3ª edição 2021, que se encontra anexa ao edital ou através do link http://www.dabst.cb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-gs . Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.	447441	Kg	2.000	2.500	2.527	R\$ 31,65	R\$ 79.979,55
19	Carne bovina desossada congelada, MAMINHA DA ALCATRA. Embalagem primária: plástico atóxico, transparente, de alta barreira ao oxigênio e umidade, boa selagem térmica e boa resistência mecânica. Peça embalada a vácuo, individualmente, com etiqueta interna. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: de 20 kg a 30 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 9 (nove) meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; corte comido; data de fabricação; data de validade; condições de armazenagem (temperatura de conservação); e carimbo e número de registro no SIF. Obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF). Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-04, 3ª edição 2021, que se encontra anexa ao edital ou através do link http://www.dabst.cb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-gs .	447470	Kg	27.000	30.000	42.188	R\$ 37,69	R\$ 1.590.065,72
20	Carne bovina desossada congelada, MAMINHA DA ALCATRA. Embalagem primária: plástico atóxico, transparente, de alta barreira ao oxigênio e umidade, boa selagem térmica e boa resistência mecânica. Peça embalada a vácuo, individualmente, com etiqueta interna. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: de 20 kg a 30 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 9 (nove) meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; corte comido; data de fabricação; data de validade; condições de armazenagem (temperatura de conservação); e carimbo e número de registro no SIF. Obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF). Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-04, 2ª edição 2021, que se encontra anexa ao edital ou através do link http://www.dabst.cb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-gs . Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.	447470	Kg	2.000	2.100	2.122	R\$ 37,69	R\$ 79.978,18
21	Carne bovina desossada congelada, MILO DA ALCATRA. Embalagem primária: plástico atóxico, transparente, de alta barreira ao oxigênio e umidade, boa selagem térmica e boa resistência mecânica. Peça embalada a vácuo, individualmente, com etiqueta interna. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: de 20 kg a 30 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 9 (nove) meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; corte comido; data de fabricação; data de validade; condições de armazenagem (temperatura de conservação); e carimbo e número de registro no SIF. Obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF). Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-04, 3ª edição 2021, que se encontra anexa ao edital ou através do link http://www.dabst.cb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-gs .	447479	Kg	27.000	30.000	42.148	R\$ 37,00	R\$ 1.559.476,00
22	Carne bovina desossada congelada, MILO DA ALCATRA. Embalagem primária: plástico atóxico, transparente, de alta barreira ao oxigênio e umidade, boa selagem térmica e boa resistência mecânica. Peça embalada a vácuo, individualmente, com etiqueta interna. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: de 20 kg a 30 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 9 (nove) meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; corte comido; data de fabricação; data de validade; condições de armazenagem (temperatura de conservação); e carimbo e número de registro no SIF. Obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF). Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-04, 3ª edição 2021, que se encontra anexa ao edital ou através do link http://www.dabst.cb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-gs . Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.	447479	Kg	2.000	2.100	2.162	R\$ 37,00	R\$ 79.994,00
23	Carne bovina desossada congelada, MILO DA PALETA. Embalagem primária: plástico atóxico, transparente, de alta barreira ao oxigênio e umidade, boa selagem térmica e boa resistência mecânica. Peça embalada a vácuo, individualmente, com etiqueta interna. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: de 20 kg a 30 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 9 (nove) meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; corte comido; data de fabricação; data de validade; condições de armazenagem (temperatura de conservação); e carimbo e número de registro no SIF. Obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF). Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-04, 3ª edição 2021, que se encontra anexa ao edital ou através do link http://www.dabst.cb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-gs .	451062	kg	27.000	30.000	41.636	R\$ 29,91	R\$ 1.245.932,76

24	Carne bovina desossada congelada, MOLO DA PALETA. Embalagem primária: plástico atóxico, transparente, de alta barreira ao oxigênio e umidade, boa selagem térmica e boa resistência mecânica. Peça embalada a vácuo, individualmente, com etiqueta interna. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada (tipo caixa Tampa e caixa fundo), lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: de 20 kg a 30 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 9 (nove) meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Deverão estar impressas, de forma clara e indelevel, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; corte contido; data de fabricação; data de validade; condições de armazenagem (temperatura de conservação); e carimbo e número de registro no SIF. Obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF). Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-04, 2ª edição 2021, que se encontra anexa ao edital ou através do link http://www.dabst.cb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qt . Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.	451062	kg	2.000	2.500	2.674	R\$ 29,91	R\$ 79.979,94
25	Carne bovina desossada congelada, PATINHO. Embalagem primária: plástico atóxico, transparente, de alta barreira ao oxigênio e umidade, boa selagem térmica e boa resistência mecânica. Peça embalada a vácuo, individualmente, com etiqueta interna. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada (tipo caixa Tampa e caixa fundo), lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: de 20 kg a 30 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 9 (nove) meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Deverão estar impressas, de forma clara e indelevel, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; corte contido; data de fabricação; data de validade; condições de armazenagem (temperatura de conservação); e carimbo e número de registro no SIF. Obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF). Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-04, 3ª edição 2021, que se encontra anexa ao edital ou através do link http://www.dabst.cb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qt .	447448	Kg	27.000	50.000	60.115	R\$ 41,70	R\$ 2.506.795,50
26	Carne bovina desossada congelada, PATINHO. Embalagem primária: plástico atóxico, transparente, de alta barreira ao oxigênio e umidade, boa selagem térmica e boa resistência mecânica. Peça embalada a vácuo, individualmente, com etiqueta interna. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada (tipo caixa Tampa e caixa fundo), lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: de 20 kg a 30 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 9 (nove) meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Deverão estar impressas, de forma clara e indelevel, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; corte contido; data de fabricação; data de validade; condições de armazenagem (temperatura de conservação); e carimbo e número de registro no SIF. Obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF). Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-04, 3ª edição 2021, que se encontra anexa ao edital ou através do link http://www.dabst.cb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qt . Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.	447448	Kg	1.000	1.800	1.918	R\$ 41,70	R\$ 79.980,60
27	Carne suína com osso, congelada, BISTECA. Embalagem primária: bifés embalados conjuntamente, interfolheados, em plástico atóxico, transparentes, que permitam a proteção do produto. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada (tipo caixa Tampa e caixa fundo), lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade até 20 kg, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Prazo de validade mínimo vigente de 9 (nove) meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Deverão estar impressas, de forma clara e indelevel, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; corte contido; data de fabricação; data de validade; condições de armazenagem (temperatura de conservação); e número de registro no SIF. Obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF). Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT 30.404-15, 3ª edição 2023, que se encontra anexa ao edital ou através do link http://www.dabst.cb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qt .	447508	Kg	27.000	30.000	30.912	R\$ 17,90	R\$ 533.324,80
28	Carne suína com osso, congelada, BISTECA. Embalagem primária: bifés embalados conjuntamente, interfolheados, em plástico atóxico, transparentes, que permitam a proteção do produto. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada (tipo caixa Tampa e caixa fundo), lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade até 20 kg, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Prazo de validade mínimo vigente de 9 (nove) meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Deverão estar impressas, de forma clara e indelevel, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; corte contido; data de fabricação; data de validade; condições de armazenagem (temperatura de conservação); e número de registro no SIF. Obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF). Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-15, 3ª edição 2023, que se encontra anexa ao edital ou através do link http://www.dabst.cb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qt . Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.	447508	Kg	4.000	4.400	4.469	R\$ 17,90	R\$ 79.995,10
29	Carne suína desossada congelada, LOMBO. Embalagem primária: peça embalada individualmente em plástico atóxico, transparente e com boa resistência mecânica e fechamento adequado que permita a proteção do produto. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada (tipo caixa Tampa e caixa fundo), lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: de 20 a 30 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 9 (nove) meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Deverão estar impressas, de forma clara e indelevel, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; corte contido (lombo); data de fabricação; data de validade; condições de armazenagem (temperatura de conservação); e número de registro no SIF. Obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF). Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-14, 3ª edição 2023, que se encontra anexa ao edital ou através do link http://www.dabst.cb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qt .	447518	Kg	22.000	26.000	26.773	R\$ 22,50	R\$ 602.392,50

30	Carne suína desossada congelada, LOMBO. Embalagem primária: peça embalada individualmente em plástico atóxico, transparente e com boa resistência mecânica e fechamento adequado que permita a proteção do produto. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: de 20 a 30 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 9 (nove) meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Deverão estar impressas, de forma clara e indelevel, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; corte cozido (lombo); data de fabricação; data de validade; condições de armazenagem (temperatura de conservação); e número de registro no SIF. Obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF). Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-14, 3ª edição 2023, que se encontra anexa ao edital ou através do link http://www.dabst.cb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-gt . Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.	447518	Kg	3.000	3.500	3.555	R\$ 22,30	R\$ 79.987,50
31	Carne suína desossada congelada, PERNIL. Embalagem primária: peça embalada individualmente em plástico atóxico, transparente e com boa resistência mecânica e fechamento adequado que permita a proteção do produto. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: de 20 a 30 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 9 (nove) meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Deverão estar impressas, de forma clara e indelevel, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; corte cozido (pernil); data de fabricação; data de validade; condições de armazenagem (temperatura de conservação); e número de registro no SIF. Obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF). Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-14, 3ª edição 2023, que se encontra anexa ao edital ou através do link http://www.dabst.cb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-gt .	447525	Kg	26.000	25.500	26.519	R\$ 21,00	R\$ 556.899,00
32	Carne suína desossada congelada, PERNIL. Embalagem primária: peça embalada individualmente em plástico atóxico, transparente e com boa resistência mecânica e fechamento adequado que permita a proteção do produto. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: de 20 a 30 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 9 (nove) meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Deverão estar impressas, de forma clara e indelevel, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; corte cozido (pernil); data de fabricação; data de validade; condições de armazenagem (temperatura de conservação); e número de registro no SIF. Obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF). Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-14, 3ª edição 2023, que se encontra anexa ao edital ou através do link http://www.dabst.cb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-gt . Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.	447525	Kg	3.000	3.700	3.809	R\$ 21,00	R\$ 79.989,00
33	COXA COM SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADA. Embalagem primária: saco plástico atóxico, transparente, com boa selagem térmica e boa resistência mecânica. Peça embalada individualmente ou conjuntamente. Capacidade: até 5kg. Embalagem secundária: caixa de papelão envolta por plástico transparente, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: até 20 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 9 (nove) meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Deverão estar impressas, de forma clara e indelevel, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; conteúdo líquido; número do lote; data de fabricação; data de validade; tipo de corte cozido; condições de armazenagem (temperatura de conservação); e carimbo e número de registro no SIF; e instruções obrigatórias de uso, preparo e conservação. Obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF). Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-11, 3ª edição 2023, que se encontra anexa ao edital ou através do link http://www.dabst.cb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-gt . Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.	447636	Kg	27.000	100.000	127.513	R\$ 12,00	R\$ 1.530.156,00
34	COXA COM SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADA. Embalagem primária: saco plástico atóxico, transparente, com boa selagem térmica e boa resistência mecânica. Peça embalada individualmente ou conjuntamente. Capacidade: até 5kg. Embalagem secundária: caixa de papelão envolta por plástico transparente, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: até 20 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 9 (nove) meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Deverão estar impressas, de forma clara e indelevel, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; conteúdo líquido; número do lote; data de fabricação; data de validade; tipo de corte cozido; condições de armazenagem (temperatura de conservação); e carimbo e número de registro no SIF; e instruções obrigatórias de uso, preparo e conservação. Obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF). Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-11, 3ª edição 2023, que se encontra anexa ao edital ou através do link http://www.dabst.cb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-gt . Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.	447636	Kg	6.000	6.500	6.666	R\$ 12,00	R\$ 79.992,00
35	EMPANADO DE FRANGO CONGELADO - STEAK. Embalagem primária: A peça embalada individualmente em cartucho plástico atóxico, transparente, com boa selagem térmica e boa resistência mecânica. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento. Capacidade: de 3 kg a 10 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 3 (três) meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Deverão estar impressas, de forma clara e indelevel, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; conteúdo líquido; número do lote; data de fabricação; data de validade; tipo de corte cozido; condições de armazenagem (temperatura de conservação); e carimbo e número de registro no SIF; e instruções obrigatórias de uso, preparo e conservação. Obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF). Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-13, 3ª edição 2023, que se encontra anexa ao edital ou através do link http://www.dabst.cb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-gt .	447751	Kg	20.000	22.000	22.251	R\$ 17,00	R\$ 376.267,00

36	EMPANADO DE FRANGO CONGELADO - STEAK. Embalagem primária: A peça embalada individualmente em cartucho plástico atóxico, transparente, com boa selagem térmica e boa resistência mecânica. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento. Capacidade: de 3 kg a 10 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 5 (cinco) meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Deverão estar impressas, de forma clara e indelevel, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; conteúdo líquido; número do lote; data de fabricação; data de validade; tipo de corte contido; condições de armazenagem (temperatura de conservação); e carimbo e número de registro no SIF, e instruções obrigatórias de uso, preparo e conservação. Obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF). Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-13, 3ª edição 2023, que se encontra anexa ao edital ou através do link http://www.dabsteb.mil.br/index.php/class/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-gs . Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.	447751	Kg	4.000	4.700	4.705	R\$ 17,00	R\$ 79.985,00
37	FEIJÃO ANÃO OU COMUM – CLASSE CORES TIPO I. Embalagem primária: produto embalado em saco de polietileno resistente, atóxico, com boa selagem e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 1 kg. Embalagem secundária: conjunto de unidades primárias embalado em fardo plástico, resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 30 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 5 (cinco) meses. Deverão estar impressas, de forma clara e indelevel, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; prazo de validade; e informações quanto a classificação vegetal. O produto, no ato de entrega no OP, deverá estar acompanhado do respectivo Certificado de Classificação emitido por pessoa física ou jurídica devidamente habilitada ou credenciada (documentação original ou cópia autenticada). Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-21, 2ª edição 2021, que se encontra anexa ao edital ou através do link http://www.dabsteb.mil.br/index.php/class/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-gs . Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.	464553	Kg	27.000	90.000	90.812	R\$ 10,23	R\$ 929.006,76
38	FEIJÃO ANÃO OU COMUM – CLASSE CORES TIPO I. Embalagem primária: produto embalado em saco de polietileno resistente, atóxico, com boa selagem e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 1 kg. Embalagem secundária: conjunto de unidades primárias embalado em fardo plástico, resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 30 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 5 (cinco) meses. Deverão estar impressas, de forma clara e indelevel, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; prazo de validade; e informações quanto a classificação vegetal. O produto, no ato de entrega no OP, deverá estar acompanhado do respectivo Certificado de Classificação emitido por pessoa física ou jurídica devidamente habilitada ou credenciada (documentação original ou cópia autenticada). Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-21, 2ª edição 2021, que se encontra anexa ao edital ou através do link http://www.dabsteb.mil.br/index.php/class/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-gs . Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.	464553	Kg	7.000	7.800	7.820	R\$ 10,23	R\$ 79.996,60
39	FEIJÃO ANÃO OU COMUM – CLASSE PRETO TIPO I. Embalagem primária: produto embalado em saco de polietileno resistente, atóxico, com boa selagem e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 1 kg. Embalagem secundária: conjunto de unidades primárias embalado em fardo plástico, resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 30 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 5 (cinco) meses. Deverão estar impressas, de forma clara e indelevel, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; prazo de validade; e informações quanto a classificação vegetal. O produto, no ato de entrega no OP, deverá estar acompanhado do respectivo Certificado de Classificação emitido por pessoa física ou jurídica devidamente habilitada ou credenciada (documentação original ou cópia autenticada). Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-21, 2ª edição 2021, que se encontra anexa ao edital ou através do link http://www.dabsteb.mil.br/index.php/class/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-gs . Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.	464552	Kg	27.000	130.000	139.300	R\$ 9,23	R\$ 1.268.525,00
40	FEIJÃO ANÃO OU COMUM – CLASSE PRETO TIPO I. Embalagem primária: produto embalado em saco de polietileno resistente, atóxico, com boa selagem e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 1kg. Embalagem secundária: conjunto de unidades primárias embalado em fardo plástico, resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 30 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 5 (cinco) meses. Deverão estar impressas, de forma clara e indelevel, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; prazo de validade; e informações quanto a classificação vegetal. O produto, no ato de entrega no OP, deverá estar acompanhado do respectivo Certificado de Classificação emitido por pessoa física ou jurídica devidamente habilitada ou credenciada (documentação original ou cópia autenticada). Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-21, 2ª edição 2021, que se encontra anexa ao edital ou através do link http://www.dabsteb.mil.br/index.php/class/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-gs . Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.	464552	Kg	8.000	8.600	8.648	R\$ 9,23	R\$ 79.994,00
41	LEITE EM PO INTEGRAL INSTANTÂNEO. Embalagem primária: produto embalado em saco aluminizado resistente, atóxico, hermético e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 1 kg. Produto embalado em lata metálica de boa qualidade, resistente, atóxica, isenta de avarias ou ferrugem, hermética e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 10 kg. Embalagem secundária: caixa de papelão resistente, lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e que lhe confira uma proteção apropriada durante todo período de validade. Capacidade da caixa para produto embalado em saco aluminizado: 10 kg. Capacidade da caixa para produto embalado em lata metálica: 20 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 9 (nove) meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Deverão estar impressas, de forma clara e indelevel, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; prazo de validade; instruções de preparo; e número de registro no SIF. Obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF). Não serão aceitos produtos destinados a programas institucionais. Neste caso o produto apresentará na rotulagem as expressões "Venda Proibida" e "Produto Institucional". Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-18, 2ª edição 2021, que se encontra anexa ao edital ou através do link http://www.dabsteb.mil.br/index.php/class/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-gs .	446019	Kg	27.000	100.000	162.185	R\$ 36,50	R\$ 5.919.752,50

	artigos-da-gt								
42	LEITE EM PO INTEGRAL INSTANTANEO. 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 ferrugens, 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 confira uma proteção apropriada durante todo período de validade. Capacidade da caixa para produto embalado em saco aluminizado: 10 kg. Capacidade da caixa para produto embalado em lata metálica: 20 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 9 (nove) meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Deverão estar impressas, de forma clara e indelevel, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; prazo de validade; instruções de preparo; e número de registro no SIF. Obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF). Não serão aceitos produtos destinados a programas institucionais. Neste caso o produto apresentará na rotulagem as expressões "Venda Proibida" e "Produto Institucional". Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-18, 2ª edição 2021, que se encontra anexa ao edital ou através do link http://www.dabsteb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-da-gt . Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.	446019	Kg	2.000	2.100	2.181	R\$ 36,30	R\$ 79.971,50	
43	MACARRAO TIPO ESPAGUETE. Embalagem primária: produto embalado em pacote plástico transparente selado, resistente, atóxico e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. Peso líquido: 500 gramas. Embalagem secundária: conjunto de unidades primárias embalado em fardo plástico ou caixa, resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 10 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 10 (dez) meses. Deverão estar impressas, de forma clara e indelevel, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; e prazo de validade. Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-25, 2ª edição 2021, que se encontra anexa ao edital ou através do link http://www.dabsteb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-da-gt . Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.	458951	Embalagem m de 500 g	27.000	90.000	95.054	R\$ 5,03	R\$ 478.121,62	
44	MACARRAO TIPO ESPAGUETE. Embalagem primária: produto embalado em pacote plástico transparente selado, resistente, atóxico e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. Peso líquido: 500 gramas. Embalagem secundária: conjunto de unidades primárias embalado em fardo plástico ou caixa, resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 10 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 10 (dez) meses. Deverão estar impressas, de forma clara e indelevel, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; e prazo de validade. Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-25, 2ª edição 2021, que se encontra anexa ao edital ou através do link http://www.dabsteb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-da-gt . Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.	458951	Embalagem m de 500 g	15.000	15.800	15.904	R\$ 5,03	R\$ 79.997,12	
45	MACARRAO TIPO PARAFUSO (FUSILLI). Embalagem primária: produto embalado em pacote plástico transparente selado, resistente, atóxico e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. Peso líquido: 500 gramas. Embalagem secundária: conjunto de unidades primárias embalado em fardo plástico ou caixa, resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 10 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 10 (dez) meses. Deverão estar impressas, de forma clara e indelevel, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; e prazo de validade. Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-25, 2ª edição 2021, que se encontra anexa ao edital ou através do link http://www.dabsteb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-da-gt . Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.	458974	Embalagem m de 500 g	27.000	90.000	98.792	R\$ 6,36	R\$ 246.717,12	
46	MACARRAO TIPO PARAFUSO (FUSILLI). Embalagem primária: produto embalado em pacote plástico transparente selado, resistente, atóxico e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. Peso líquido: 500 gramas. Embalagem secundária: conjunto de unidades primárias embalado em fardo plástico ou caixa, resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 10 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 10 (dez) meses. Deverão estar impressas, de forma clara e indelevel, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; e prazo de validade. Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-25, 2ª edição 2021, que se encontra anexa ao edital ou através do link http://www.dabsteb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-da-gt . Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.	458974	Embalagem m de 500 g	12.000	12.500	12.578	R\$ 6,36	R\$ 79.995,08	
47	MACARRAO TIPO PENNE. Embalagem primária: produto embalado em pacote plástico transparente selado, resistente, atóxico e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. Peso líquido: 500 gramas. Embalagem secundária: conjunto de unidades primárias embalado em fardo plástico ou caixa, resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 10 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 10 (dez) meses. Deverão estar impressas, de forma clara e indelevel, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; e prazo de validade. Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-25, 2ª edição 2021, que se encontra anexa ao edital ou através do link http://www.dabsteb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-da-gt . Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.	458975	Embalagem m de 500 g	27.000	30.000	30.822	R\$ 3,98	R\$ 122.671,56	
48	MACARRAO TIPO PENNE. Embalagem primária: produto embalado em pacote plástico transparente selado, resistente, atóxico e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. Peso líquido: 500 gramas. Embalagem secundária: conjunto de unidades primárias embalado em fardo plástico ou caixa, resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 10 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 10 (dez) meses. Deverão estar impressas, de forma clara e indelevel, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; e prazo de validade. Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-25, 2ª edição 2021, que se encontra anexa ao edital ou através do link http://www.dabsteb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-da-gt . Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.	458975	Embalagem m de 500 g	10.000	10.200	10.274	R\$ 3,98	R\$ 40.890,52	

49	MARGARINA. Embalagem primária: balde plástico hermeticamente fechado, resistente, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confira uma proteção apropriada durante todo período de validade. Capacidade: 15 kg. Embalagem secundária: caixa de papelão resistente, lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e que lhe confira uma proteção apropriada durante todo período de validade. Capacidade: 18 kg, peso líquido segue o disposto na Portaria INMETRO nº 153, de 19/05/08 Prazo de validade mínimo vigente de 7 (sete) meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Deverão estar impressas, de forma clara e indelevel, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; prazo de validade; lista de ingredientes; número de registro no SIF; condições de conservação; e teor de lipídios. Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-34, 3ª edição 2021, que se encontra anexa ao edital ou através do link http://www.dabst.cb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-da-gs	463699	Kg	27.000	30.000	36.158	R\$ 16,18	R\$ 585.086,44
50	MARGARINA. Embalagem primária: balde plástico hermeticamente fechado, resistente, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confira uma proteção apropriada durante todo período de validade. Capacidade: 15 kg. Embalagem secundária: caixa de papelão resistente, lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e que lhe confira uma proteção apropriada durante todo período de validade. Capacidade: 18 kg, peso líquido segue o disposto na Portaria INMETRO nº 153, de 19/05/08 Prazo de validade mínimo vigente de 7 (sete) meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Deverão estar impressas, de forma clara e indelevel, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; prazo de validade; lista de ingredientes; número de registro no SIF; condições de conservação; e teor de lipídios. Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-34, 3ª edição 2021, que se encontra anexa ao edital ou através do link http://www.dabst.cb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-da-gs . Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.	463699	Kg	4.000	4.500	4.944	R\$ 16,18	R\$ 79.993,92
51	ÓLEO DE SOJA REFINADO, tipo 1. Embalagem primária: galão tipo PET, com alça atóxica, com volume de 0,9 litros e com abertura na parte superior a prova de violação. Capacidade: 0,9 litros. Embalagem secundária: conjunto de unidades primárias embalado em fardo caixa resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 20 unidades. Prazo de validade mínimo vigente de 9 (nove) meses. Deverão estar impressas, de forma clara e indelevel, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; lista de ingredientes; identificação do lote; data de validade; conteúdo líquido; e classificação quanto ao tipo. Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-33, 3ª edição 2021, que se encontra anexa ao edital ou através do link http://www.dabst.cb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-da-gs	463692	Garrafa pet 900 ml	27.000	30.000	54.329	R\$ 10,93	R\$ 593.815,97
52	ÓLEO DE SOJA REFINADO, tipo 1. Embalagem primária: galão tipo PET, com alça atóxica, com volume de 0,9 litros e com abertura na parte superior a prova de violação. Capacidade: 0,9 litros. Embalagem secundária: conjunto de unidades primárias embalado em fardo caixa resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 20 unidades. Prazo de validade mínimo vigente de 9 (nove) meses. Deverão estar impressas, de forma clara e indelevel, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; lista de ingredientes; identificação do lote; data de validade; conteúdo líquido; e classificação quanto ao tipo. Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-33, 3ª edição 2021, que se encontra anexa ao edital. Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.	463692	Garrafa pet 900 ml	7.000	7.300	7.319	R\$ 10,93	R\$ 79.996,67
53	FILE DE FEITO DE FRANGO CONGELADO. Embalagem primária: e saco plástico atóxico, transparente, com boa selagem térmica e boa resistência mecânica. Peça embalada individualmente ou conjuntamente. Capacidade: até 5kg. Embalagem secundária: caixa de papelão envolta por plástico transparente, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: até 20 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 9 (nove) meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Deverão estar impressas, de forma clara e indelevel, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; conteúdo líquido; número do lote; data de fabricação; data de validade; tipo de corte contido; condições de armazenagem (temperatura de conservação); e carimbo e número de registro no SIF, e instruções obrigatórias de uso, preparo e conservação. Obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF). Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-36, 1ª edição 2023, que se encontra anexa ao edital ou através do link http://www.dabst.cb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-da-gs	447594	Kg	27.000	100.000	130.578	R\$ 19,20	R\$ 2.378.599,60
54	FILE DE FEITO DE FRANGO CONGELADO. Embalagem primária: e saco plástico atóxico, transparente, com boa selagem térmica e boa resistência mecânica. Peça embalada individualmente ou conjuntamente. Capacidade: até 5kg. Embalagem secundária: caixa de papelão envolta por plástico transparente, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: até 20 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 9 (nove) meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Deverão estar impressas, de forma clara e indelevel, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; conteúdo líquido; número do lote; data de fabricação; data de validade; tipo de corte contido; condições de armazenagem (temperatura de conservação); e carimbo e número de registro no SIF, e instruções obrigatórias de uso, preparo e conservação. Obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF). Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-36, 1ª edição 2023, que se encontra anexa ao edital ou através do link http://www.dabst.cb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-da-gs . Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.	447594	Kg	4.000	4.300	4.395	R\$ 16,20	R\$ 79.989,00
55	SASSAMI DE FRANGO CONGELADO. Embalagem primária: e saco plástico atóxico, transparente, com boa selagem térmica e boa resistência mecânica. Peça embalada individualmente ou conjuntamente. Capacidade: até 6 kg. Embalagem secundária: caixa de papelão envolta por plástico transparente, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: até 20 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 9 (nove) meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Deverão estar impressas, de forma clara e indelevel, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; conteúdo líquido; número do lote; data de fabricação; data de validade; tipo de corte contido; condições de armazenagem (temperatura de conservação); e carimbo e número de registro no SIF, e instruções obrigatórias de uso, preparo e conservação. Obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF). Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico	447618	Kg	27.000	30.000	44.896	R\$ 17,70	R\$ 794.594,60

	BT30.404-12, 3ª edição 2023, que se encontra anexa ao edital ou através do link http://www.dabateb.mil.br/index.php?class=category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-des-artigos-20-41							
56	SASSAMÉ DE FRANGO CONGELADO. Embalagem primária: saco plástico atóxico, transparente, com boa selagem térmica e boa resistência mecânica. Peça embalada individualmente ou conjuntamente. Capacidade: até 1 a 2 kg. Embalagem secundária: caixa de papelão envolta por plástico transparente, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: até 20 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 9 (nove) meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Devem estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; conteúdo líquido; número do lote; data de fabricação; data de validade; tipo de corte contido; condições de armazenagem (temperatura de conservação); e carimbo e número de registro no SIF, e instruções obrigatórias de uso, preparo e conservação. Obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIFOPA (SIF). Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-12, 3ª edição 2023, que se encontra anexa ao edital ou através do link http://www.dabateb.mil.br/index.php?class=category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-des-artigos-20-41 Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.	447618	Kg	4.000	4.500	4.519	R\$ 17,70	R\$ 79.986,30
57	Pescado SURUBIM em filé congelado. Produto eviscerado, sem pele, sem cabeça e sem espinhaço. Filé obtido a partir do corte longitudinal da porção muscular desde a parte imediatamente posterior da cabeça até o pedúnculo caudal. Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico Especial Nr 02/22, que se encontra anexado ao edital.	-	Kg	22.000	22.500	22.686	R\$ 34,57	R\$ 784.253,02
58	Pescado SURUBIM em filé congelado. Produto eviscerado, sem pele, sem cabeça e sem espinhaço. Filé obtido a partir do corte longitudinal da porção muscular desde a parte imediatamente posterior da cabeça até o pedúnculo caudal. Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico Especial Nr 02/22, que se encontra anexado ao edital. Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.	-	Kg	2.000	2.300	2.314	R\$ 34,57	R\$ 79.994,98
59	Pescado TAMBIAQUI em banda congelado. Produto com cabeça, com escama, com pele e sem espinhas e sem nadadeiras caudal, dorsal, anal e pectoral. OBS: Cada unidade de produto com peso líquido que varia de 1,000 a 1,500kg. Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico Especial Nr 02/22, que se encontra anexado ao edital.	-	Kg	23.000	23.600	23.609	R\$ 33,45	R\$ 789.721,05
60	Pescado TAMBIAQUI em banda congelado. Produto com cabeça, com escama, com pele e sem espinhas e sem nadadeiras caudal, dorsal, anal e pectoral. OBS: Cada unidade de produto com peso líquido que varia de 1,000 a 1,500kg. Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico Especial Nr 02/22, que se encontra anexado ao edital. Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.	-	Kg	2.000	2.300	2.391	R\$ 33,45	R\$ 79.978,95
61	Pescado ARGANÁ em filé congelado. Produto eviscerado, sem pele, sem cabeça e sem espinhaço. Filé obtido a partir do corte longitudinal da porção muscular desde a parte imediatamente posterior da cabeça até o pedúnculo caudal. Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico Especial Nr 02/22, que se encontra anexado ao edital.	-	Kg	22.000	22.400	22.447	R\$ 31,33	R\$ 703.264,51
62	Pescado ARUANÁ em filé congelado. Produto eviscerado, sem pele, sem cabeça e sem espinhaço. Filé obtido a partir do corte longitudinal da porção muscular desde a parte imediatamente posterior da cabeça até o pedúnculo caudal. Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico Especial Nr 02/22, que se encontra anexado ao edital. Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.	-	Kg	2.000	2.500	2.553	R\$ 31,33	R\$ 79.985,49
63	Pescado JARAQUI espalmado congelado. Peixe eviscerado cortado longitudinalmente à coluna vertebral, com cabeça, mantendo os dois flancos unidos, preservando. Único corte longitudinal na região abdominal, preservando as massas musculares. Tamanho médio de 0,450 Kg. Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico Especial Nr 01/22, que se encontra anexado ao edital.	-	Kg	20.000	20.300	20.384	R\$ 17,33	R\$ 553.254,72
64	Pescado JARAQUI espalmado congelado. Peixe eviscerado cortado longitudinalmente à coluna vertebral, com cabeça, mantendo os dois flancos unidos, preservando. Único corte longitudinal na região abdominal, preservando as massas musculares. Tamanho médio de 0,450 Kg. Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico Especial Nr 01/22, que se encontra anexado ao edital.	-	Kg	4.000	4.600	4.615	R\$ 17,33	R\$ 79.995,28
65	Pescado MATRINXA espalmado congelado. Peixe eviscerado cortado longitudinalmente à coluna vertebral, mantendo os dois flancos unidos, preservando o espinhaço e cabeça. Único corte longitudinal na região abdominal, preservando as massas musculares. Peso individual acima de 0,800Kg. Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico Especial Nr 01/22, que se encontra anexado ao edital.	-	Kg	22.000	23.000	23.046	R\$ 40,93	R\$ 943.272,78
66	Pescado MATRINXA espalmado congelado. Peixe eviscerado cortado longitudinalmente à coluna vertebral, mantendo os dois flancos unidos, preservando o espinhaço e cabeça. Único corte longitudinal na região abdominal, preservando as massas musculares. Peso individual acima de 0,800Kg. Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico Especial Nr 01/22, que se encontra anexado ao edital. Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.	-	Kg	1.000	1.500	1.954	R\$ 40,93	R\$ 79.977,22
67	Pescado PIRARUCU em filé congelado. Produto eviscerado, sem pele, sem cabeça e sem espinhaço. Filé obtido a partir do corte longitudinal da porção muscular desde a parte imediatamente posterior da cabeça até o pedúnculo caudal. Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico Especial Nr 02/22, que se encontra anexado ao edital.	-	Kg	22.000	22.800	22.809	R\$ 36,50	R\$ 832.528,50
68	Pescado PIRARUCU em filé congelado. Produto eviscerado, sem pele, sem cabeça e sem espinhaço. Filé obtido a partir do corte longitudinal da porção muscular desde a parte imediatamente posterior da cabeça até o pedúnculo caudal. Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico Especial Nr 02/22, que se encontra anexado ao edital. Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.	-	Kg	2.000	2.100	2.191	R\$ 36,50	R\$ 79.971,50
69	Pescado SARDINHA espalmado congelado. Peixe eviscerado cortado longitudinalmente à coluna vertebral, mantendo os dois flancos unidos, preservando o espinhaço e cabeça. Único corte longitudinal na região abdominal, preservando as massas musculares. Peso médio de 0,250 Kg. Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico Especial Nr 01/22, que se encontra anexado ao edital.	-	Kg	21.000	21.600	21.681	R\$ 24,10	R\$ 522.512,10
70	Pescado SARDINHA espalmado congelado. Peixe eviscerado cortado longitudinalmente à coluna vertebral, mantendo os dois flancos unidos, preservando o espinhaço e cabeça. Único corte longitudinal na região abdominal, preservando as massas musculares. Peso médio de 0,250 Kg. Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico Especial Nr 01/22, que se encontra anexado ao edital. Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.	-	Kg	3.000	3.300	3.319	R\$ 24,10	R\$ 79.987,90
TOTAL								R\$ 50.041.356,64

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 50.041.356,64

Os valores de referência apresentados no presente foram oriundos de cotação ampla, detalhada, transparente, cuidadosa, de modo a se configurar um juízo seguro de que os preços orçados estão compatíveis com os que são praticados comumente no mercado, sendo observada, inclusive, a utilização de forma combinada ou não dos parâmetros, atento ainda às prioridades elencadas ME 65/2021, utilizando a plataforma digital PAINEL DE PREÇOS DO GOVERNO FEDERAL, AQUISIÇÕES E CONTRATAÇÕES SIMILARES E FORNECEDORES LOCAIS E NACIONAIS, (quantidades descritas no item 1.1. do termo de referência).

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

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

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

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

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

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

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

O objeto da Contratação está previsto no Plano de Contratação Anual 2024, conforme Contratação 160014 - 90027/2023.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

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

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

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

13. Providências a serem Adotadas

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

14. Possíveis Impactos Ambientais

Sustentabilidade:

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

- 4.1.1. Baixo impacto sobre recursos naturais como flora, fauna, ar, solo e água;
- 4.1.2. Preferência para materiais, tecnologias e matérias-primas de origem local;
- 4.1.3. Maior eficiência na utilização de recursos naturais como água e energia;
- 4.1.4. Maior geração de empregos, preferencialmente com mão de obra local;
- 4.1.5. Maior vida útil e menor custo de manutenção do bem e da obra;
- 4.1.6. Uso de inovações que reduzam a pressão sobre recursos naturais;
- 4.1.7. Origem sustentável dos recursos naturais utilizados nos bens, nos serviços e nas obras; e
- 4.1.8. Utilização de produtos florestais madeireiros e não madeireiros originários de manejo florestal sustentável ou de reflorestamento.

Deverá também consultar a Legislação Ambiental vigente.

(Art. 5º da Lei nº 14.133/2021)

15. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara viável esta contratação.

15.1. Justificativa da Viabilidade

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

16. Responsáveis

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



M [REDACTED] A

Chefe do Centro de Coordenação de Operações Logísticas da 12ª Região Militar

LIN [REDACTED] DA

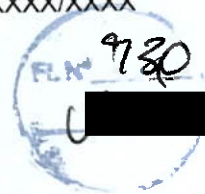
Asse Sup Classe I do Centro de Coordenação de Operações Logísticas da 12ª Região Militar

JUC [REDACTED] A

Agente de contratação



Assinou eletronicamente em 18/07/2024 às 15:01:30.



ANEXO II

MODELO DE TERMO DE CONTRATO
Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021
SERVIÇOS – LICITAÇÃO



MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO DA 12ª REGIÃO MILITAR

(Processo Administrativo nº 64321.008605/2024-84)

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº/...., QUE FAZEM
ENTRE SI A UNIÃO, POR INTERMÉDIO DO CMDO 12ª RM
E

A União, por intermédio do Comando da 12ª Região Militar, com sede na Av. Coronel Teixeira, 6155, Ponta Negra, CEP 69037-000, na cidade de Manaus/Estado AM, inscrito(a) no CNPJ sob o nº 10.207.029/0001-00, neste ato representado pelo Coronel, Ordenador de Despesas, nomeado(a) pela Portaria nº, de de de 20..., publicada no DOU de de de, portador da Matrícula Funcional nº, doravante denominado CONTRATANTE, e o(a), inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº, sediado(a) na, em doravante designado CONTRATADO, neste ato representado(a) por (nome e função no contratado), conforme atos constitutivos da empresa OU procuração apresentada nos autos, tendo em vista o que consta no Processo nº 64321.008605/2024-84 e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão Eletrônico nº 06/2024, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

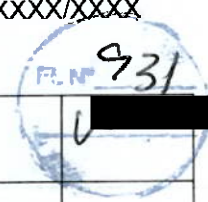
1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO (art. 92, I e II)

1.1. O objeto do presente instrumento é a aquisição de quantitativo de subsistência (QS), nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

1.2. Objeto da contratação:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATSER	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1						

2						
3						
...						



1.3. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

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

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência da contratação é de contados do(a), na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

3. CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS (art. 92, IV, VII e XVIII)

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

4. CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

5. CLÁUSULA QUINTA – PREÇO (art. 92, V)

5.1. O valor total da contratação é de R\$..... (.....)

5.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

5.3. O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos ao contratado dependerão dos quantitativos efetivamente fornecidos.

6. CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO (art. 92, V e VI)

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



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

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

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

9. CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO (art. 92, XIV, XVI e XVII)

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

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

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

9.4. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior (art. 137, II, da Lei n.º 14.133, de 2021) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

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

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

9.7. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

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

9.9. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.

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

9.11. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;

FLN 933

9.12. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 116, da Lei nº 14.133, de 2021);

9.13. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas (art. 116, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021);

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

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

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

10. CLÁUSULA DÉCIMA – GARANTIA DE EXECUÇÃO (art. 92, XII)

10.1. Será exigida a garantia da execução conforme item 4.21 do Termo de Referência.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS (art. 92, XIV)

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

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

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

- i) **Advertência**, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);
- ii) **Impedimento de licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);
- iii) **Declaração de inidoneidade para licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021).
- iv) **Multa:**

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

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

a. *O atraso superior a 30 (trinta) dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.*

(3) Compensatória, para as infrações descritas nas alíneas “e” a “h” do subitem 12.1, de 5% a 20% do valor do Contrato.

(4) Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista na alínea “c” do subitem 12.1, de 3% a 15% do valor do Contrato.

(5) Para infração descrita na alínea “b” do subitem 12.1, a multa será de 1% a 10% do valor do Contrato.

(6) Para infrações descritas na alínea “d” do subitem 12.1, a multa será de 0,1% a 5% do valor do Contrato.

(7) Para a infração descrita na alínea “a” do subitem 12.1, a multa será de 0,1% a 5% do valor do Contrato.

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

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

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

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

11.6. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

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

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

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

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

11.10. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão

patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021)

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

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

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

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL (art. 92, XIX)

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

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

12.2.1 Quando a não conclusão do contrato referida no item anterior decorrer de culpa do contratado:

- a) ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas; e
- b) poderá a Administração optar pela extinção do contrato e, nesse caso, adotará as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA (art. 92, VIII)

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

- I. Gestão/Unidade:
- II. Fonte de Recursos:
- III. Programa de Trabalho:
- IV. Elemento de Despesa:
- V. Plano Interno:
- VI. Nota de Empenho:

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

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA– DOS CASOS OMISSOS (art. 92, III)

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

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – ALTERAÇÕES

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

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

15.3. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do contratante, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês (art. 132 da Lei nº 14.133, de 2021).

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

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – PUBLICAÇÃO

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

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA– FORO (art. 92, §1º)

17.1. Fica eleito o Foro da Justiça Federal em Manaus/AM, Seção Judiciária de para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/21.

[Local], [dia] de [mês] de [ano].

Representante legal do CONTRATANTE

Representante legal do CONTRATADO

TESTEMUNHAS:

1-

2-



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

ANEXO III

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

N.º

A União, por intermédio do Comando da 12ª Região Militar, por meio da Seção de Aquisições, Licitações e Contratos (SALC), sediada na Av. Coronel Teixeira, 6155 – Ponta Negra, CEP 69037-000, Manaus-AM, neste ato representado pelo senhor Coronel, Ordenador de Despesas, nomeado no boletim interno nº xx, de xx de xx e xxxx, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº 14/2023, publicada no de/...../202....., processo administrativo n.º 64321.008605/2024-84, RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no Edital de licitação, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no Decreto n.º 11.462, de 31 de março de 2023, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual aquisição de gêneros alimentícios de quantitativo de subsistência (QS), especificados no item 1 do Termo de Referência, anexo I do edital de Licitação nº 06/2024, que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

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

Item do TR	Fornecedor (razão social, CNPJ/ME, endereço, contatos, representante)			
X	Especificação	Unidade de medida	Valor Un	Valor total

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

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

3.1. O órgão gerenciador será o Comando da 12ª Região Militar.

4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

4.1. Durante a vigência da ata, os órgãos e as entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal que não participaram do procedimento de IRP poderão aderir à ata de registro de preços na condição de não participantes, observados os seguintes requisitos:

4.1.1. apresentação de justificativa da vantagem da adesão, inclusive em situações de provável desabastecimento ou descontinuidade de serviço público;

4.1.2. demonstração de que os valores registrados estão compatíveis com os valores praticados pelo mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021; e

4.1.3. consulta e aceitação prévias do órgão ou da entidade gerenciadora e do fornecedor.

4.2. A autorização do órgão ou entidade gerenciadora apenas será realizada após a aceitação da adesão pelo fornecedor.

4.2.1. O órgão ou entidade gerenciadora poderá rejeitar adesões caso elas possam acarretar prejuízo à execução de seus próprios contratos ou à sua capacidade de gerenciamento.

4.3. Após a autorização do órgão ou da entidade gerenciadora, o órgão ou entidade não participante deverá efetivar a aquisição ou a contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de vigência da ata.

4.4. O prazo de que trata o subitem anterior, relativo à efetivação da contratação, poderá ser prorrogado excepcionalmente, mediante solicitação do órgão ou da entidade não participante aceita pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, desde que respeitado o limite temporal de vigência da ata de registro de preços.

4.5. O órgão ou a entidade poderá aderir a item da ata de registro de preços da qual seja integrante, na qualidade de não participante, para aqueles itens para os quais não tenha quantitativo registrado, observados os requisitos do item 4.1.

Dos limites para as adesões

4.6. As aquisições ou contratações adicionais não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cinquenta por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na ata de registro de preços para o gerenciador e para os participantes.

4.7. O quantitativo decorrente das adesões não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o gerenciador e os participantes, independentemente do número de órgãos ou entidades não participantes que aderirem à ata de registro de preços.

4.8. A adesão à ata de registro de preços por órgãos e entidades da Administração Pública estadual, distrital e municipal poderá ser exigida para fins de transferências voluntárias, não ficando sujeita ao limite de que trata o item 4.7, desde que seja destinada à execução descentralizada de programa ou projeto federal e comprovada a compatibilidade dos preços registrados com os valores praticados no mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021.

Vedação a acréscimo de quantitativos

4.9. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados na ata de registro de preços.

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

5.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.

5.1.1. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.

5.1.2. Na formalização do contrato ou do instrumento substituto deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.

5.2. A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.2.1. O instrumento contratual de que trata o item 5.2. deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

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

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

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

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

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

5.4.2.2. Mantiverem sua proposta original.

- 5.4.3. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou dos fornecedores registrados na ata.
- 5.5. O registro a que se refere o item 5.4.2 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.
- 5.6. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem reduzir suas propostas para o preço do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.
- 5.7. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item 5.4.2.2 somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:
- 5.7.1. Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos *no edital* e
 - 5.7.2. Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 9.
- 5.8. O preço registrado com indicação dos licitantes e fornecedores será divulgado no PNCP e ficará disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.
- 5.9. Após a homologação da licitação, o licitante mais bem classificado ou o fornecedor, no caso da contratação direta, será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação ou no aviso de contratação direta, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.
- 5.9.1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante ou fornecedor convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.
- 5.10. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no Sistema de Registro de Preços.
- 5.11. Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital, e observado o disposto no item 5.7, observando o item 5.7 e subitens, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.
- 5.12. Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 5.4.2.1, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos *do edital*, poderá:
- 5.12.1. Convocar para negociação os demais licitantes ou fornecedores remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou
 - 5.12.2. Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

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

6. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

6.1. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, nas seguintes situações:

6.1.1. Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos da alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

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

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

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

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

7. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

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

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

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

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

7.1.4. Na hipótese de redução do preço registrado, o gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços para que avaliem

a conveniência e a oportunidade de diligenciar negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

8.2. O remanejamento somente poderá ser feito:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

9.4.1. Por razão de interesse público;

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

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

10. DAS PENALIDADES

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

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

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

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

11. CONDIÇÕES GERAIS

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

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

Local e data

Assinaturas

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

Anexo



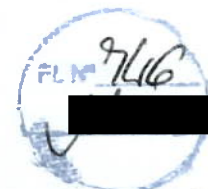
Cadastro Reserva

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

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

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

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



Licitação

Dispensa/Inexigibilidade

Pedido de Cotação Eletrônica

Disponibilizar Aviso de Licitação para Publicação-Divulgação

18/07/2024 14:55:06

Este Aviso de Licitação será Publicado no D.O.U. na data de 19/07/2024, Divulgado no Portal Nacional de Contratações Públicas - PNCP e no gov.br/compras (www.gov.br/compras) nesta mesma data.

Resumo do Aviso de Licitação

Órgão

52121 - COMANDO DO EXERCITO

UASG Responsável

160014 - COMANDO 12 REGIAO MILITAR/MEX/AM

Modalidade de Licitação

Pregão

Nº da Licitação

90006/2024

Característica

Registro de Preço (SRP)

Forma de Realização

Eletrônico

Modo de Disputa

Aberto/Fechado

Nº da IRP

00004/2024

Lei

Lei nº 14.133/2021

Critério de Julgamento

Menor Preço/Maior Desconto

Tipo de Objeto

Bens Comuns

Nº do Processo

643210086052024

Compra Nacional

Sim

Gerenciada/Autorizada ME/SGD

Não

Validade da Ata SRP

12 mes(es)

Quantidade de Itens

70

Objeto

Aquisição de quantitativo de subsistência (QS) para o Comando da 12ª RM.

Data da Publicação/Divulgação

19/07/2024

Data da Disponibilidade do Edital

A partir de 19/07/2024 às 08:00

Data/Hora da Abertura da Licitação

Em 31/07/2024 às 10:00

Empenho Referente ao Contrato com a Imprensa Nacional

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

Nº Unidade Gestora

160014

Unidade Gestora

COMANDO 12 REGIAO MILITAR/MEX/AM

Gestão

00001

Empenho

2024

NE

000001

Disponibilizar para Publicação/Divulgação

Aviso de Licitação



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

PROCESSO: NUP: 64321.008605/2024-84

ASSUNTO: PREGÃO ELETRÔNICO SRP – aquisição de gêneros alimentícios de quantitativo de subsistência.

OBJETO: saneamento dos autos em atenção aos apontamentos registrados no PARECER N. 038/2024/ADV-SUMÁRIO/E-CJU/SSEM/CGU/AGU

**TERMO DE ESCLARECIMENTO DAS PONDERAÇÕES APONTADAS PELO PARECER
N. 00050/2024/CJU-AM/CGU/AGU**

De acordo com a Parecer N. 00050/2024/CJU-AM/CGU/AGU, referente ao Processo em tela, esta Administração atende as recomendações tecidas no supracitado Parecer, com os esclarecimentos abaixo especificados:

• **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**

25. Pois bem, visto “do total de recursos destinados, no exercício financeiro, à aquisição de gêneros alimentícios pelos órgãos (...), percentual mínimo de 30% (trinta por cento) será destinado, sempre que possível, à aquisição de produtos de agricultores familiares e de suas organizações”, importante, portanto, atestar que já foi cumprido o percentual mínimo, ou justificar a sua inviabilidade, para se concluir pela regularidade na realização de licitação para aquisição de gêneros alimentícios.

R. Informa-se que foram observadas as normas pertinentes ao Programa de Aquisição de Alimentos. Informo ainda, que este Comando realizou o processo de Chamada Pública Nr 001/2024, homologado em 8 de Julho de 2024, que está em vigor até dezembro de 2024, cumprindo os termos da Lei nº 14.628, de 2023.

• **PLANO DIRETOR DE LOGÍSTICA SUSTENTÁVEL – PLS E DEFINIÇÃO DE CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE NAS AQUISIÇÕES**

102. No caso concreto, a Administração não registrou se a demanda está devidamente contemplada no PLS do órgão, o que deve ser regularizado.

R. Com relação ao Plano de Logística Sustentável (PLS), esta Unidade Gerenciadora esclarece que o Plano encontra-se na fase de implantação, conforme fl. 479.

• **ORÇAMENTO ESTIMADO E PESQUISA DE PREÇOS**

122. Deve o órgão atentar e verificar a data de validade das pesquisas realizadas junto aos fornecedores. Ajuste necessário.

R. Informa-se que foram acostados aos autos às fls 480 a 488 as pesquisas de preço junto aos fornecedores atualizadas.

• **DA DESTINAÇÃO DO CERTAME E DAS COTAS RESERVADAS PARA ME/EPP**

133. Todavia, em análise rápida feita por esta unidade consultiva, nota-se que apenas os itens 4 e 40 têm valores estimados abaixo de R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais). Dessa feita, deve o órgão justificar e/ou ajustar a redação.

R. Em atenção ao item 133 deste parecer, foram corrigidas as quantidades dos itens no Termo de Referência, adequando os itens de cota reservada para o valor de até R\$ 80.000,00, conforme preconiza o inciso I do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 2006.

• **TERMO DE REFERÊNCIA**

140. Nota-se que o consulente alterou o item 5.2.1 na minuta sem juntar qualquer justificativa aos autos. 141. Justificativa necessária.

R. Informa-se que o item 5.2.1 foi incluído para informar aos licitantes referentes aos prazos e lotes de entrega do material.

142. Deve o órgão utilizar o modelo de minuta mais moderna disponibilizada no site da AGU e atentar para a qualidade da digitalização do documento.

R. Informa-se que foram observadas as normas pertinentes e o modelo de minuta utilizada foi a mais recente disponibilizada no site da AGU, a de dezembro de 2023, porém o modelo que é fixado no rodapé do sistema Comprasnet, é o modelo de minuta de Maio de 2023, não podendo ser alterado.

• **MINUTA DE EDITAL E DEMAIS ANEXOS**
• **EDITAL**

147. Nota-se que o consulente suprimiu os itens 4.3, 4.12.2, 5.9.3, 7.4, 7.12/7.12.5, 7.15, 8.4, 8.4.1, 8.13.2, 8.20 na minuta sem juntar qualquer justificativa aos autos.

R. Os itens 4.3, 7.4, 8.13.2 e 8.20 foram suprimidos devido ao fato da fase de habilitação não anteceder a fase de apresentação da proposta;

Os itens 4.12.2 e 5.9.3 foram suprimidos pois trata-se de licitação por menor preço e não por maior desconto;

Os itens 7.12/7.12.5 foram suprimidos pois trata-se de pregão para aquisição de material e não de contratação de serviço;

O item 7.15 foi suprimido do Edital devido a não exigência de amostra na fase do aceite da proposta;

Os itens 8.4/8.4.1 foram suprimidos pois a licitação não permite a participação de empresas reunidas em consórcio, conforme fl. 237.

• **Minuta do Termo de Contrato**

150. Nota-se que o consulente acrescentou os itens 8.13, 9.3, 9.4, 12.4/12.7 e suprimiu os itens 9.2, 9.3, 9.5, 9.8, 9.12, 9.14/9.17, 10.1/10.12 na minuta sem juntar qualquer justificativa aos autos.

R. Informo que a minuta do termo de contrato foi revisada e ajustada conforme minuta da AGU, cuja atualização foi em maio/2023, conforme fls 130 e 131 juntada aos autos.

• **Minuta da Ata de Registro de Preços**

155. No caso dos autos, não obstante o modelo padronizado da ata de registro de preços disponha de campo específico para preenchimento pelo órgão assessorado, nota-se que as informações pertinentes (quantitativos mínimos, máximo e total) não foram incluídas, motivo pelo qual se orienta correção, a fim de que sejam disponibilizadas e conhecidas previamente pelos licitantes.

R. Informo que a minuta da ata de registro de preços será atualizada conforme resultado da homologação, onde cada fornecedor ganhador terá uma ata com os itens vencedores, quantidades, valores e demais informações pertinentes. Outrossim, informo que o quantitativo mínimo, máximo e total de todos os itens licitados encontra-se no Estudo Técnico Preliminar, Apêndice A do Termo de Referência, fls 115 à 124.

156. Nota-se que o Consulente permite adesão tardia (item 4), o que exige justificativa.

R. Informa-se a seguir a justificativa que permite a adesão tardia à Ata de Registro de Preços:

Viabilidade/Coincidência de objetos

Conforme o Acórdão TCU nº 86168/2016 -Plenário: “A adesão a ata de registro de preços está condicionada à comprovação da similaridade entre os objetos a serem contratados pelo órgão ou entidade carona e aqueles registrados na ata aderida.”

De acordo ainda com o Acórdão TCU nº 1.093/2019 – Plenário “Para justificar a adesão, cabe ao órgão contratante detalhar as necessidades que pretende suprir por meio do contrato e demonstrar a sua compatibilidade com o objeto discriminado na ata de registro de preço, não lhe ocorrendo a mera reprodução, parcial ou integral, do plano de trabalho do órgão que realizou a licitação”

Os itens a serem adquiridos são necessários para apoiar as Organizações Militares jurisdicionadas pela 12ª Região Militar na realização das atividades operacionais. Há necessidade de apoio ao Cmdo da 17ª Brigada de Infantaria de Selva que, por vezes, tem dificuldades com o pregão em razão de recursos, levando à necessidade de adesão à ata desta Região Militar, bem como apoiar o Comando da 1ª Brigada de Infantaria de Selva que passará a adquirir gêneros do Quantitativo de Subsistência (QS).

Ganho de eficiência na adesão

A adesão à ata de registro de preço permite que os órgão e entidades da Administração, que não participaram da licitação, após consultar o órgão gerenciador e o fornecedor registrado, demonstrando a vantagem da adesão, celebre contratos valendo-se da ata de registro de preço do órgão gerenciador.

Com demandas urgentes e necessidades diárias a serem atendidas, a espera para que uma licitação ocorra, com todos os prazos legais envolvidos, pode trazer graves consequências para para o apoio às OM jurisdicionadas pela 12ª RM. Dessa forma a adesão à ata de registro de preços se torna vantajosa e representa agilidade significativa para esta instituição, já que organizações militares jurisdicionadas pela 12ª RM poderão aderir à ata como UG não participante para suprir as OM apoiadas evitando o desabastecimento, considerando:

a) Otimização do tempo, já que um processo licitatório demanda tempo e esforço para acontecer e a licitação originária do Órgão Gerenciador já passou por uma análise jurídica, pela etapa de análise de propostas/amostras e dos documentos de habilitação, estando homologado e pronto para emissão de pedidos.

b) Redução de custos logísticos, já que os artigos adquiridos serão fornecidos de acordo com o planejamento das embarcações do Exército, evitando a contratação de embarcações civis para o envio do material para as Organizações Militares beneficiadas.

c) Eficiência, já que o Pregão para aquisição dos itens vai ficar homologado.

Economicidade da adesão

Vale ressaltar que a aquisição por meio de adesão à ata de registro de preços, além de representar celeridade, eficácia e agilidade, significativa para as instituições, traz também economicidade no sentido de que a equipe de trabalho poderá dedicar o seu tempo e esforço.



Por todo o exposto, considerando a oportunidade de manter o adequado funcionamento das Organizações Militares jurisdicionadas, por intermédio da aquisição de bens com vantajosidade econômica, considera-se viável a permissão tardia a adesão à ata de registro de preços citada.

• **ADEQUAÇÃO DA MODALIDADE LICITATÓRIA E ADOÇÃO DO SRP**

169. Quanto ao uso do sistema de registro de preço, o Consulente não indica a hipótese em que se enquadra o pretendido registro de preços.

170. Deve o Consulente deve indicar qualquer hipótese prevista no referido artigo 3º, do Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023, que possa, na espécie, a utilização do sistema de registro de preços.

171. Omissão a sanar.

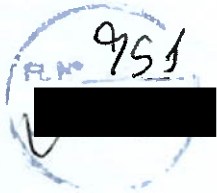
R. Informa-se que a hipótese em que se enquadra o pretendido registro de preços foi vinculada aos autos a fl. 490, no Estudo Técnico Preliminar, cumprindo os termos do artigo 3º, do Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023.

Manaus-AM, 18 de julho de 2024.

MARCELO [REDACTED] Ten

Respondendo pela chefia da SALC do Comando da 12ª Região Militar

PUBLICIDADE



Publicações
Usuários do Sistema
Consultar tabelas de preços dos veículos
Solicitar Publicação - Jornais e Site de Jornais
Acompanhar Pedidos de Publicação Impressa - Jornais e Revistas em Andamento
Publicações em Rádio, Redes Sociais, Outdoor e outros - enviar solicitação por e-mail: sepub@ebc.com.br
Acompanhar Solicitações de Mídia Eletrônica
Baixar Planilha Eletrônica
Consultar Confirmação de Publicação de Matéria
Consultar PI/NF do veículo
Financeiro
Pesquisar Notas Fiscais da EBC
Relatórios
Relatório de Veículos por Cobertura
Outros
Alterar Senha
Sair do Sistema
PUBLICIDADE LEGAL - VERSÃO \${PROJECT.VERSION}

Aprovação de Publicação

Dados da Publicação

Planilha

Número de Controle

Título

Informações Adicionais do Cliente

0001/2024

AVISO DE LICITAÇÃO - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90006/2024

ATENÇÃO!
O prazo para inserção de pedidos para o dia seguinte - ou dia útil subsequente, no caso de finais de semana e feriados, encerra às 12h00, horário de Brasília. Devolvemos a planilha para alteração na data de publicação.
Para conhecimento, informamos os horários importantes:
12h - horário limite para solicitação de publicações para o dia útil seguinte;
17h - horário limite para aprovação de publicações para o dia útil seguinte;
19h - fim do expediente da equipe da Coordenação de Atendimento e Produção. (18/07 - 16h10)

Observações da EBC

Pedidos da Planilha

Clique sobre o nome do veículo para saber informações de funcionamento do veículo. Clique sobre o arquivo para fazer download das publicações.

APROVANDO PUBLICAÇÕES:
Clicar no PI/PO > clicar em 'Aprovar' > CLICAR em 'Finalizar'.
ALTERANDO PUBLICAÇÕES:
Clicar no PI/PO > registrar no campo 'Observações' a alteração necessária (texto ou data de publicação) > clicar em 'Alterar Publicação' > clicar em 'Finalizar'.
CANCELANDO PUBLICAÇÕES:
Clicar no PI/PO > registrar no campo 'Observações' o motivo do cancelamento > clicar em 'Cancelar' > clicar em 'Finalizar'.
APROVANDO ORÇAMENTO - PO:
Orçamento para mais de um veículo:
Clicar no PI/PO > registrar no campo Observações' o(s) veículo(s) aprovado(s) > marcar o(s) veículo(s) a cancelar > clicar em 'Cancelar' > marcar o(s) veículo(s) aprovado(s) > clicar em 'Aprovar' > clicar em 'Finalizar'.

OS PEDIDOS DEVEM SER APROVADOS ATÉ ÀS 17H DO DIA ÚTIL ANTERIOR À PUBLICAÇÃO.

☐ Status	Pedido	Veículo	Data de Publicação	Valor da Publicação	Arquivo	
☒ A publicar - Aprovado pelo cliente	PI013724/2024	A Crítica (AM)	23/07/2024	R\$ 1.040,58	CMDO_12_RM_01.pdf	[IC]
					Total: R\$ 1.040,58	
					Saldo disponível: R\$ 0,00	

Publicação

Em caso de cancelamento, utilize o campo abaixo para informar os motivos.
Em caso de alteração em arte final, use o campo abaixo para detalhar as mudanças ou devolva esta planilha e entre em contato com a EBC.
Todas as artes finais que precisam ser alteradas devem ser selecionadas.

Observações

Para Cancelar, Aprovar ou Solicitar Alterações, selecione os respectivos arquivos.
Aprovar um PI / PO significa estar de acordo com a arte final, a planilha de custos e todas as observações.

Imprimir Planilha