

FOLHA	201
RUBRICA	



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 onze dias do mês de julho de dois mil e vinte e quatro certifico que procedi a abertura de volume nº 2 (dois) do Processo nº 64321.008605/2024-84 que se inicia com a folha nº 201 (duzentos e um), do que para constar eu 2º Ten Adrienne Evelyn Brasil, Auxiliar da Seção de Aquisições, Licitações e Contratos, subscrevo e assino.

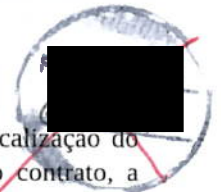
ADR [REDACTED] – 1º Sgt
AUX. SALC

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

UASG 160014

Termo de Referência 38/2024

FOLHA	202
RÚBRICA	

**Gestor do Contrato**

6.10. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, IV).

6.11. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, II).

6.12. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, III).

6.13. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VIII).

6.14. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, X).

6.15. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VI).

6.16. O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

7. Critérios de medição e pagamento

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Recebimento

7.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo (a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

7.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 20 (vinte) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

UASG 160014

Termo de Referência 38/2024

7.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 10 (dez) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

7.4. Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até 10 (dez) dias úteis.

7.5. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

7.6. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

7.7. O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

7.8. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança dos bens nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

7.8.1 O recebimento do objeto desta licitação estará condicionado à observância de suas especificações técnicas, embalagens e instruções, cabendo a verificação respectiva à Comissão de Exame e Recebimento do 12º Depósito de Suprimento, após o laudo fiscal expedido pelo Laboratório de Inspeção de Alimentos Bromatologia (LIAB), ficando o contratado obrigado ao cumprimento do Art. 119 da Lei nº 14.133/21 e sujeito às sanções administrativas previstas neste Edital, em caso de recusa.

Liquidação

7.9. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 7º, §3º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.

7.9.1. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.10. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

7.10.1. O prazo de validade;

7.10.2. A data da emissão;

7.10.3. Os dados do contrato e do órgão contratante;

7.10.4. O período respectivo de execução do contrato;

7.10.5. O valor a pagar; e

7.10.6. Eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

UASG 160014

Termo de Referência 38/2024

7.11. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante.

7.12. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.13. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 3, DE 26 DE ABRIL DE 2018).

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

7.15. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

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

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

Prazo de pagamento

7.18. O pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.

7.19. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice IPCA de correção monetária.

Forma de pagamento

7.20. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

7.21. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

7.22. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

7.22.1. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

7.23. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

7.23.1 Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta ao SICAF para identificar possível suspensão.

7.23.2. Será rescindido o contrato em execução com a contratada inadimplente no SICAF, salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante.

7.23.3. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

EM = I x N x VP, sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

I = (TX)

I =

(6 / 100)

365

I = 0,00016438

TX = Percentual da taxa anual = 6%

Antecipação de pagamento

- 7.24.

~~A presente contratação permite a antecipação de pagamento (parcial/total), conforme as regras previstas no presente tópico.~~
- 7.25.

~~O contratado emitirá recibo/nota fiscal/fatura/documento idôneo/... correspondente ao valor da antecipação de pagamento de R\$ (valor por extenso), tão logo ... (incluir condicionante ex: seja assinado o termo de contrato, ou seja, prestada a garantia etc.), para que o contratante efetue o pagamento antecipado.~~
- 7.26.

~~Para as etapas seguintes do contrato, a antecipação do pagamento ocorrerá da seguinte forma:~~
- 7.26.1.

~~R\$..... (valor em extenso) quando do início da segunda etapa.~~
- 7.26.2.

~~(...)~~
- 7.27.

~~Fica o contratado obrigado a devolver, com correção monetária, a integralidade do valor antecipado na hipótese de inexecução do objeto.~~
- 7.27.1.

~~No caso de inexecução parcial, deverá haver a devolução do valor relativo à parcela não executada do contrato.~~
- 7.27.2.

~~O valor relativo à parcela antecipada e não executada do contrato será atualizado monetariamente pela variação acumulada do (especificar o índice de correção monetária a ser adotado), ou outro índice que venha a substituí-lo, desde a data do pagamento da antecipação até a data da devolução.~~

UASG 160014

Termo de Referência 38/2024

~~7.28. A liquidação ocorrerá de acordo com as regras do tópico respectivo deste instrumento.~~

~~7.29. O pagamento antecipado será efetuado no prazo máximo de até (....) dias, contados do recebimento do (recibo OU nota fiscal OU fatura OU documento idôneo).~~

~~7.30. A antecipação de pagamento dispensa o ateste ou recebimento prévios do objeto, os quais deverão ocorrer após a regular execução da parcela contratual a que se refere o valor antecipado.~~

~~7.31. O pagamento de que trata este item está condicionado à tomada das seguintes providências pelo contratado:~~

~~7.31.1. comprovação da execução da etapa imediatamente anterior do objeto pelo contratado, para a antecipação do valor remanescente;~~

~~7.31.2. prestação da garantia adicional nas modalidades de que trata o art. 96 da Lei nº 14.133, de 2021, no percentual de ...%.~~

~~7.32. O pagamento do valor a ser antecipado ocorrerá respeitando eventuais retenções tributárias incidentes.~~

Cessão de crédito

7.33. É admitida a cessão fiduciária de direitos creditícios com instituição financeira, nos termos e de acordo com os procedimentos previstos na Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de Julho de 2020, conforme as regras deste presente tópico.

7.33.1. As cessões de crédito não fiduciárias dependerão de prévia aprovação do contratante.

7.34. A eficácia da cessão de crédito, de qualquer natureza, em relação à Administração, está condicionada à celebração de termo aditivo ao contrato administrativo.

7.35. Sem prejuízo do regular atendimento da obrigação contratual de cumprimento de todas as condições de habilitação por parte do contratado (cedente), a celebração do aditamento de cessão de crédito e a realização dos pagamentos respectivos também se condicionam à regularidade fiscal e trabalhista do cessionário, bem como à certificação de que o cessionário não se encontra impedido de licitar e contratar com o Poder Público, conforme a legislação em vigor, ou de receber benefícios ou incentivos fiscais ou creditícios, direta ou indiretamente, conforme o art. 12 da Lei nº 8.429, de 1992, nos termos do Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020.

7.36. O crédito a ser pago à cessionária é exatamente aquele que seria destinado à cedente (contratado) pela execução do objeto contratual, restando absolutamente incólumes todas as defesas e exceções ao pagamento e todas as demais cláusulas exorbitantes ao direito comum aplicáveis no regime jurídico de direito público incidente sobre os contratos administrativos, incluindo a possibilidade de pagamento em conta vinculada ou de pagamento pela efetiva comprovação do fato gerador, quando for o caso, e o desconto de multas, glosas e prejuízos causados à Administração. (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 53, DE 8 DE JULHO DE 2020 e Anexos)

7.37. A cessão de crédito não afetará a execução do objeto contratado, que continuará sob a integral responsabilidade do contratado.

8. Critérios de seleção do fornecedor

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

8.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO.

UASG 160014

Termo de Referência 38/2024

8.1.1 Na hipótese de não haver vencedor para a cota reservada, esta poderá ser adjudicada ao vencedor da cota principal ou, diante de sua recusa, aos licitantes remanescentes, desde que pratiquem o preço do primeiro colocado da cota principal.

8.1.2. Se a mesma empresa vencer a cota reservada e a cota principal, a contratação das cotas deverá ocorrer pelo menor preço. Será dada a prioridade de aquisição aos produtos das cotas reservadas quando forem adjudicados aos licitantes qualificados como microempresas ou empresas de pequeno porte, ressalvados os casos em que a cota reservada for inadequada para atender as quantidades ou as condições do pedido, conforme vier a ser decidido pela Administração, nos termos do art. 8º, §4º do Decreto n. 8.538, de 2015.

Forma de fornecimento

8.2. O fornecimento do objeto será parcelado.

Exigências de habilitação

8.3. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

Habilitação jurídica

8.4. Pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

8.5. Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

8.6. Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;

8.7. Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

8.8. Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.

8.9. Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

8.10. **Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária:** inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz

8.11. **Sociedade cooperativa:** ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.

8.12. **Agricultor familiar:** Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do art. 4º, §2º do Decreto nº 10.880, de 2 de dezembro de 2021.

UASG 160014

Termo de Referência 38/2024

8.13. **Produtor Rural:** matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da Instrução Normativa RFB n. 971, de 13 de novembro de 2009 (arts. 17 a 19 e 165).

~~8.14. Ato de autorização para o exercício da atividade de (especificar a atividade contratada sujeita à autorização), expedido por (especificar o órgão competente) nos termos do art. da (Lei/Decreto) nº~~

8.15. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

Habilitação fiscal, social e trabalhista

8.16. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

8.17. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

8.18. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

8.19. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

8.20. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

8.21. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

8.22. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Estadual relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

8.23. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

Qualificação Econômico-Financeira.

8.24. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação (art. 5º, inciso II, alínea “c”, da Instrução Normativa Seges/ME nº 116, de 2021), ou de sociedade simples;

8.25. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II);

8.26. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando; 8.26.1. Índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);

8.26.2. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. 8.26.3. Os documentos

UASG 160014

Termo de Referência 38/2024

referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;

8.26.4. Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped.

8.27. Caso a empresa licitante apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação patrimônio líquido mínimo de 3% do valor total estimado da contratação.

8.28. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º).

8.29. O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.

Qualificação Técnica

~~8.30. Registro ou inscrição da empresa na entidade profissional(escrever por extenso, se o caso), em plena validade;~~

8.31. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens em características com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

8.31.1. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com as seguintes características mínimas:

8.31.1.1 Para o fornecimento dos itens de origem animal (carne bovina desossada congelada, carne de frango em cortes congelados, carne suína congelada, carne de peixe congelada e leite em pó instantâneo), A CONTRATADA responsável pelo fornecimento deve cumprir os seguintes critérios:

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

8.31.2. Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados de forma concomitante.

8.31.3. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

8.31.4. Atestado(s) de capacidade técnica, em nome da licitante, expedido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que a empresa forneceu ou está fornecendo, a contento, pelo menos 50% (cinquenta por cento) do quantitativo de cada item que for participar (itens 9.3.1 e 9.3.2, TC - 000.076/2012-0, Acórdão nº 737/20212 - Plenário, combinado com os Acórdãos de nº 1.284/2003, 2.088/2004, 2.656/2007, 608/2008, 2.215/2008, 2.147/2009 e 1.432/2010, todos do Plenário.), que permitam estabelecer comparação de características funcionais, técnicas, dimensionais e qualitativas constantes deste termo de referência e seus anexos.

8.31.4.1 A exigência mínima da capacidade técnica justifica-se, salvo melhor juízo, pelo fato de que uma empresa participante do processo licitatório Pregão Eletrônico 008/2023, UASG 160014 - Comando da 12ª

UASG 160014

Termo de Referência 38/2024

Região Militar, homologado em fevereiro de 2024, em que foi vencedora de 54 (cinquenta e quatro) itens. Após a homologação do certame licitatório, foram geradas 19 Notas de Empenhos em favor da empresa citada, com data do primeiro envio em de 23 de fevereiro de 2024, e a última Nota de Empenho a ser enviada em 06/03/24.

Após o recebimento das Notas de Empenhos, a empresa não agendou entregas, sendo que em 6 de março de 2024 foi enviada a primeira notificação para agendamento de entrega. No entanto, não houve resposta, havendo a necessidade de enviar outras notificações, realizar contatos e reuniões com o representante da empresa. No total foram enviadas 8 Notificações Extrajudiciais alertando o preposto da empresa sobre a importância do agendamento e entregados itens empenhados, e ainda, foram concedidos prazos para que o mesmo se manifestasse em relação as entregas, mesmo assim, não houve resposta.

O Ordenador de Despesas do Cmdo 12ª RM realizou videoconferência com participação de todos fornecedores dos artigos licitados, inclusive o representante da empresa citada para informar a importância da parceria com o Exército Brasileiro/12ª RM e os detalhes técnicos do recebimento e análise dos itens licitados.

O único agendamento para entrega de 18.000 litros de óleo de soja, realizado pela empresa, para o dia 27 de março de 2024, não foi concretizado. Além disso, em 28 de março de 2024, ao ser cogitado a possibilidade de cancelamento dos empenhos de forma consensual, a empresa não se mostrou favorável e reafirmou o compromisso de entrega dos itens empenhados, mas, ainda, sem expectativa de agendamento.

A empresa informou que devido a seca ocorrida no segundo semestre de 2023, devido as dificuldades logísticas encontradas pelas empresas em fornecer produtos no interior da Amazônia, os preços dos produtos tiveram uma alta expressiva, bem acima do valor da ATA. Mais uma vez foi orientado sobre a possibilidade de desistência dos itens da ATA, que a previsão de alta de preços deveria continuar que não há expectativa de melhoras na economia, e desta forma se torna mais difícil ainda de realizar as entregas.

A equipe do Ordenador de Despesas, o Fiscal de Contrato e um representante do Centro de Coordenação de Operações Logísticas receberam o representante da empresa que foi convidado a participar de uma reunião para esclarecer a cerca do não cumprimento das cláusulas do contrato. Na ocasião a empresa firmou compromisso de entrega imediata de alguns itens empenhados e demonstrou interesse em cancelar outros itens que não teria condições de honrar o compromisso de entrega com esta Administração Pública, por motivo dos preços elevados.

A empresa relatou ao Fiscal de Contratos que, como os preços atuais de mercado estão muito mais elevados quando comparados com os cotados pela empresa no processo licitatório, não teria condições de entregar nenhum item. Ressalta-se que ele não formalizou a desistência, o que impede esta UG de cancelar as atas e os empenhos. Salienta-se que, por orientação da 12ª CGCFEx (órgão do controle interno) e da Consultoria Jurídica da União, esses atos administrativos precisam ser amparados por processo administrativo sancionador, no qual a empresa terá o direito de apresentar defesa ou, até mesmo, realizar a entrega dos itens.

8.31.5. O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

~~8.31.6. Prova de atendimento aos requisitos , previstos na lei~~

8.32. Caso admitida a participação de cooperativas, será exigida a seguinte documentação complementar:

8.32.1. A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei n. 5.764, de 1971;

UASG 160014

Termo de Referência 38/2024

8.32.2. A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI, para cada um dos cooperados indicados;

8.32.3. A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à execução contratual;

8.32.4. O registro previsto na Lei n. 5.764, de 1971, art. 107;

8.32.5. A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato; e

8.32.6. Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa: a) ata de fundação; b) estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou; c) regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia; d) editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias; e) três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais; e f) ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação;

8.32.7. A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o art. 112 da Lei n. 5.764, de 1971, ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

9. Estimativas do Valor da Contratação

Valor (R\$): 50.041.356,64

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. O custo estimado total da contratação é de R\$ 50.041.356,64 (cinquenta milhões, quarenta e um mil, trezentos e cinquenta e seis reais e sessenta e quatro centavos), conforme custos unitários apostos na tabela.

OU

~~9.2. O valor de referência para aplicação do maior desconto corresponde a R\$....~~

OU

~~9.3. O custo estimado da contratação possui caráter sigiloso e será tornado público apenas e imediatamente após o julgamento das propostas.~~

~~9.4. A estimativa de custo levou em consideração o risco envolvido na contratação e sua alocação entre contratante e contratado, conforme especificado na matriz de risco constante do Contrato.~~

~~9.5. Em caso de licitação para Registro de Preços, os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações (art. 25 do Decreto nº 11.462/2023):~~

~~9.5.1. 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 do disposto na alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;~~

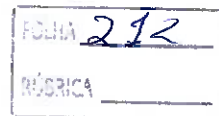
~~9.5.2. em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;~~

UASG 160014

Termo de Referência 38/2024

~~9.5.3. serão reajustados os preços registrados, respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto para a contratação, ou~~

~~9.5.4. poderão ser repactuados, a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.~~



10. Adequação orçamentária

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

10.2. Considerando que para a presente aquisição será aplicado o Sistema de Registro de Preços e em atenção ao Art. 83 da Lei 14.133, de 1º de abril de 2021, que afirma que “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 motivada”, as compras correrão conforme disponibilidade de créditos e planejamento de utilização dos recursos.

I) Gestão/Unidade:160014

II) Fonte de Recursos: 0100000000

III) Programa de Trabalho: 088961

IV) Elemento de Despesa: 3.3.90.30 – 07 Gêneros de Alimentação.

V) Plano Interno: E6SUPLJA2QS/ E6SUPLJQSFR/ E6SUSOLOPQS

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

11. Adesão à ata de Registro de Preços

11. ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

11.1 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:

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

11.1.2. 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

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

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

11.2.1 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.

UASG 160014

Termo de Referência 38/2024

11.3. 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.

11.4. 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.

11.5. 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.

Dos limites para as adesões

11.6. 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.

11.7. 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.

Vedação a acréscimo de quantitativos

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

Validade, formalização da ata de registro de preços e cadastro reserva

11.8. A validade da Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP.

11.9. 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.

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

11.10.1. 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.

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

11.11. 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.

Alteração ou atualização dos preços registrados

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

11.13. Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do princípio 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;

UASG 160014

Termo de Referência 38/2024

11.14. 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;

11.15. 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.

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

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

Negociação de preços registrados

11.16. 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.

11.17. 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.

11.18. 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.

11.18.1 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.

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

11.19.1. 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.

11.20. 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 as condições inicialmente pactuadas.

11.21. 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, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

11.22. 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.

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

11.24. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

UASG 160014

Termo de Referência 38/2024

11.25. 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.

Remanejamento das quantidades registradas na ata de registro de preços

11.26. 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.

11.26.1 O remanejamento somente poderá ser feito:

11.26.1.1 De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade participante; ou

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

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

11.28. 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.

11.29. 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.

11.30. 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.

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

Cancelamento do registro do licitante vencedor e dos preços registrados

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

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

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

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

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

11.32.4.1. 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.

11.33. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

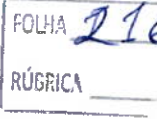
FOLHA 255
RÚBRICA

UASG 160014

Termo de Referência 38/2024

11.34. 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.

11.35. 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:



11.35.1. Por razão de interesse público;

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

11.35.3. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado, nos termos do artigos 26, 8.3º e 27, § 4º, ambos do Decreto nº 11.462, de 2023.

Das penalidades

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

11.37. 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.

11.37.1. 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).

11.37.2. O órgão ou entidade participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

Condições gerais

11.38. 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 neste Termo de Referência.

12. 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.

Despacho: Aprovo o presente Termo de Referência, por atender plenamente às necessidades da UG Gerenciadora e das Unidades Participantes, tanto quanto aos aspectos descritivos dos itens, quanto aos quantitativos

Documento assinado digitalmente

g
M A

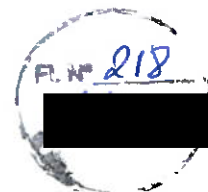
Chefe do Centro de Coordenação de Operações Logísticas da 12ª Região Militar



FOLHA	219
RÚBRICA	



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



JUSTIFICATIVA PARA AS ALTERAÇÕES PROCEDIDAS SOBRE O MODELO DE TERMO DE
REFERÊNCIA DE AQUISIÇÃO DOS ARTIGOS DO QUANTITATIVO DE SUBSISTÊNCIA

Processo nº: 64321.008605/2024-84

Pregão Eletrônico nº 06/2024

Observação: os textos são transcritos devido a existir algumas diferenças entre a numeração do processo e a dos modelos da AGU.

**ALTERAÇÕES REALIZADAS SOBRE O MODELO DE TERMO DE REFERÊNCIA DA AGU E
RESPECTIVAS JUSTIFICATIVAS**

SUBITEM	INCLUSÃO/ EXCLUSÃO/ ALTERAÇÃO	TEXTO	JUSTIFICATIVA
1.1.	Alteração	1.1 Aquisição de quantitativo de subsistência, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas estabelecidas neste instrumento e no previsto no Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro (EB40-C-30.403), 1ª edição 2020, aprovado pela Portaria D Abst/COLOG/C Ex nº 158 – COLOG, de 2 OUT 2020 (Boletins Técnicos edição 2021) elaborado pela Diretoria de Abastecimento do Exército Brasileiro e demais legislações disponíveis, respectivamente, nos endereços eletrônicos: http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-q http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/biblioteca-de-normas-tecnicas/2-uncategorised/97-subistencia-legislacao. Os boletins técnicos que porventura não estejam acessíveis nos endereços acima citados, a exemplo dos pescados regionais, podem ser consultados no conjunto de documentos do presente certame. Em caso de divergência entre as descrições e especificações constantes no CATMAT, Boletim Técnico e do presente Termo de Referência, prevalecem estas últimas. Para as demais especificações dos itens, consultar os Boletins Técnicos citados.	Subitem alterado a fim de melhor se adaptar às peculiaridades do objeto licitatório. Alteração de subitem para informar sobre os boletins técnicos que visam atender a legislação do Exército Brasileiro.



4.4.	Inclusão	Da exigência de amostra 4.4. Não será exigida amostra na fase do aceite da proposta.	Subitem incluído a fim de melhor se adaptar às peculiaridades do objeto licitatório.
4.18 4.19	Exclusão	~~4.18. É admitida a subcontratação parcial do objeto, nas seguintes condições:~~ ~~4.19. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à subcontratação, caso admitida:~~	Subitens excluídos devido ao fato de a licitação não admitir a subcontratação.
4.25. a. 4.26.5.	Inclusão	4.25. O adjudicatário, no prazo de 05 (cinco) dias após a assinatura do Termo de Contrato ou aceite do instrumento equivalente, prestará garantia no valor correspondente a 5% (cinco por cento) do valor inicial do Contrato, que será liberada de acordo com as condições previstas neste Edital, conforme disposto no art. 98 da Lei nº 14.133, de 2021, desde que cumpridas às obrigações contratuais. 4.26. Caberá ao contratado optar por uma das seguintes modalidades de garantia: 4.26.1. Caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados por seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Economia; 4.26.2. Seguro-garantia; 4.26.3. Fiança bancária emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil. 4.26.4. A garantia prestada pelo contratado será liberada ou restituída após a fiel execução do contrato ou após a sua extinção por culpa exclusiva da Administração e, quando em dinheiro, atualizada monetariamente. 4.26.5. A Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.	Subitens incluídos a fim de melhor se adaptar às peculiaridades do objeto licitatório.

5.5.1. a 5.10	Inclusão	5.5.1. Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 10 (dez) dias, contados do recebimento no Órgão Provedor, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação. O Laudo Conclusivo do LIAB poderá rejeitar os itens, devendo estes ser repostos no mesmo prazo e condições previstas no item anterior. Os bens poderão ser rejeitados, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser retirados e substituídos no prazo de 30 (trinta) dias, apenas uma vez, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades. 5.5.2. O recebimento definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato. PREVISÃO CRONOGRAMA DE ENTREGA: Tabela (...) 5.5.3. O cronograma está sujeito a alterações em função da variação do efetivo, principalmente da Op Acolhida, reprovação do item no LIAB e possíveis itens em Restos a Pagar (RP). 5.6 Salvo disposição em contrário constante do edital ou de ato normativo, os ensaios, os testes e as demais provas para aferição da boa execução do objeto do contrato exigidos por normas técnicas oficiais correrão por conta do contratado, conforme Art. 140 § 4º da Lei 14.133/2021, devendo a mesma considerar as quantidades que serão retiradas, conforme tabela abaixo: Tabela (...) Exemplos: Lote entregue: arroz: 1.500 sacos de 5Kg => tamanho da amostra: 8 sacos de 5kg; Lote entregue: carne bovina: 800 caixas => tamanho da amostra: 5 caixas; Verificar também o Plano de Amostragem para Inspeção dos Artigos de Subsistência, BT 30.403-01, 3ª edição 2021, elaborado pela Diretoria de Abastecimento do Exército Brasileiro disponível no seguinte endereço eletrônico: http://intranet.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/200-2-boletim-tecnico-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs. 5.6.1 Serão adotadas, para fins de amostragem, as seguintes unidades de produto para os gêneros de QS: Tabela (...) UNIDADE DE PRODUTO: elemento de referência na inspeção. Pode ser um artigo simples, um conjunto ou um volume. A unidade de produto pode ou não ser igual à unidade de compra ou do fornecimento. EMBALAGEM PRIMÁRIA: embalagem que está em contato direto com o alimento. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: embalagem destinada a conter uma ou um conjunto de embalagens primárias.	Subitens incluídos a fim de melhor se adaptar às peculiaridades do objeto licitatório.
------------------------------	-----------------	--	---

		Serão adotadas, para fins de amostragem, as seguintes unidades de produto para os gêneros de QS:LOTE: conjunto de unidades de produto a ser amostrado para verificar a conformidade com as exigências de aceitação. Para fins de análise fiscal adota-se como lote o conjunto de unidades de produto com as mesmas características, os quais irão compor a carga de um caminhão. Dessa forma é desconsiderado como lote o designado como “lote de produção”, constante na rotulagem da Embalagem primária do produto. TAMANHO DO LOTE: número de unidades de produto contido no lote. AMOSTRA e TAMANHO DE AMOSTRA: A amostra consiste em uma ou mais unidades de produto, retiradas do lote a ser inspecionado, de forma aleatória e independentemente de sua qualidade. O tamanho da amostra a ser coletado é o constante da letra “a”, do item “5.6”. 5.7 A Contratada deverá atentar para a questão da emissão do documento fiscal relativo à quantidade do objeto transportado como amostra, para cada entrega, de modo a não o confundir com aquele relativo à nota de empenho correspondente ao Termo de Contrato, devendo esses serem distintos; 5.8 As amostras que tenham o caráter perecível ou que tenham sido consumidas por ocasião dos testes não serão devolvidas em hipótese alguma; 5.9 Será colhida a amostra por lote, de forma aleatória, de pontos distintos da carga, e analisada conforme previsto no Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro; A amostra deverá ser coletada de forma única, de modo que as quantidades obtidas, conforme o plano de amostragem, seja utilizada para expedição do laudo fiscal; O OP somente poderá colher a quantidade de amostra prevista nesse plano de amostragem, sob pena de arcar com a responsabilidade pelo dano, em caso de coleta a maior 5.10 Caso a Contratada não remeta a quantidade de unidades amostrais previstas, não será admitida a retirada do montante contratado, sob alegação de posterior substituição.	
7.8.1	Alteração	7.8.1 O recebimento do objeto desta licitação estará condicionado à observância de suas especificações técnicas, embalagens e instruções, cabendo a verificação respectiva à Comissão de Exame e Recebimento do 12º Depósito de Suprimento, após o laudo fiscal expedido pelo Laboratório de Inspeção de Alimentos Bromatologia (LIAB), ficando o contratado obrigado ao cumprimento do Art. 119 da Lei nº 14.133/21 e sujeito às sanções administrativas previstas neste Edital, em caso de recusa.	Subitem alterado a fim de melhor se adaptar às peculiaridades do objeto licitatório.

7.23.1. 7.23.2. 7.23.3	Inclusão	7.23.1 Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta ao SICAF para identificar possível suspensão. 7.23.2. Será rescindido o contrato em execução com a contratada inadimplente no SICAF, salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante. 7.23.3. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula: $EM = I \times N \times VP$, sendo: EM = Encargos moratórios; N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento; VP = Valor da parcela a ser paga. I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:	Subitens incluídos a fim de melhor se adaptar às peculiaridades do objeto licitatório.
8.1.1. 8.1.2	Inclusão	8.1.1 Na hipótese de não haver vencedor para a cota reservada, esta poderá ser adjudicada ao vencedor da cota principal ou, diante de sua recusa, aos licitantes remanescentes, desde que pratiquem o preço do primeiro colocado da cota principal. 8.1.2. Se a mesma empresa vencer a cota reservada e a cota principal, a contratação das cotas deverá ocorrer pelo menor preço. Será dada a prioridade de aquisição aos produtos das cotas reservadas quando forem adjudicados aos licitantes qualificados como microempresas ou empresas de pequeno porte, ressalvados os casos em que a cota reservada for inadequada para atender as quantidades ou as condições do pedido, conforme vier a ser decidido pela Administração, nos termos do art. 8º, §4º do Decreto n. 8.538, de 2015.	Subitens incluídos a fim de melhor se adaptar às peculiaridades do objeto licitatório.
8.31.1 8.31.1.1 8.31.1.2	Inclusão	8.31.1. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com as seguintes características mínimas: 8.31.1.1 Para o fornecimento dos itens de origem animal (carne bovina desossada congelada, carne de frango em cortes congelados, carne suína congelada, carne de peixe congelada e leite em pó instantâneo), A CONTRATADA responsável pelo fornecimento deve cumprir os seguintes critérios: 8.31.1.2 Os produtos deverão ser provenientes de estabelecimentos registrados no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA) e aprovados pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), ou registrados pelos serviços de inspeção que aderiram ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária por meio do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produto de Origem Animal (SISBI/POA), visando garantir produtos	Subitens incluídos a fim de melhor se adaptar às peculiaridades do objeto licitatório.

		com certificação sanitária e tecnológica, respeitando as legislações vigentes (Artigo 427 do Decreto nº 9.013 de 29 de Março de 2017 e Decreto Nº 10.468, de 18 de agosto de 2020).	
8.31.4.1 8.31.4.2	Inclusão	8.31.4.1 Atestado(s) de capacidade técnica, em nome da licitante, expedido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que a empresa forneceu ou está fornecendo, a contento, pelo menos 50% (cinquenta por cento) do quantitativo de cada item que for participar (itens 9.3.1 e 9.3.2, TC - 000.076/2012-0, Acórdão nº 737/20212 - Plenário, combinado com os Acórdãos de nº 1.284/2003, 2.088/2004, 2.656/2007, 608/2008, 2.215/2008, 2.147/2009 e 1.432/2010, todos do Plenário.), que permitam estabelecer comparação de características funcionais, técnicas, dimensionais e qualitativas constantes deste termo de referência e seus anexos 8.31.4.2 A exigência mínima da capacidade técnica justifica-se, salvo melhor juízo, pelo fato de que a empresa BR DA SILVA BONATES COMERCIO E SERVIÇO DE ADMINISTRAÇÃO DE OBRAS LTDA participou do processo licitatório Pregão Eletrônico 008/2023, UASG 160014, homologado em fevereiro de 2024, em que foi vencedora de 54 (cinquenta e quatro) itens. Após a homologação do certame licitatório, foram geradas 19 Notas de Empenhos em favor da B R DASILVA BONATES, com data do primeiro envio em de 23 de fevereiro de 2024, e a última Nota de Empenho a ser enviada em 06/03/24. Após o recebimento das Notas de Empenhos, a empresa não agendou entregas, sendo que em 6 de março de 2024 foi enviada a primeira notificação para agendamento de entrega. No entanto, não houve resposta, havendo a necessidade de enviar outras notificações, realizar contatos e reuniões com o representante da empresa. No total foram enviadas 8 Notificações Extrajudiciais alertando o preposto da empresa sobre a importância do agendamento e entregados itens empenhados, e ainda, foram concedidos prazos para que o mesmo se manifestasse em relação as entregas, mesmo assim, não houve resposta. O Ordenador de Despesas do Cmdo 12ª RM realizou videoconferência com participação de todos fornecedores dos artigos licitados, inclusive o representante da BR DA SILVA BONATES para informar a importância da parceria com o Exército Brasileiro/12ª RM e os detalhes técnicos do recebimento e análise dos itens licitados. O único agendamento para entrega de 18.000 litros de óleo de soja, realizado pelo empresa BR DA SILVA BONATES, para o dia 27 de março de 2024, não foi concretizado. Além disso, em 28 de março de 2024, , ao ser cogitado a possibilidade de cancelamento dos empenhos de forma consensual, a empresa não se mostrou favorável e reafirmou o compromisso de entrega dos itens empenhados, mas, ainda, sem expectativa de agendamento. A empresa informou que devido a seca ocorrida no segundo semestre de 2023, devido as dificuldades	Subitens incluídos a fim de melhor se adaptar às peculiaridades do objeto licitatório.

		logísticas encontradas pelas empresas em fornecer produtos no interior da Amazônia, os preços dos produtos tiveram uma alta expressiva, bem acima do valor da ATA. Mais uma vez foi orientado sobre a possibilidade de desistência dos itens da ATA, que a previsão de alta de preços deveria continuar que não há expectativa de melhoras na economia, e desta forma se torna mais difícil ainda de realizar as entregas. A equipe do Ordenador de Despesas, o Fiscal de Contrato e um representante do Centro de Coordenação de Operações Logísticas receberam o representante da empresa BR DA SILVA BONATES que foi convidado a participar de uma reunião para esclarecer a cerca do não cumprimento das cláusulas do contrato. Na ocasião a empresa firmou compromisso de entrega imediata de alguns itens empenhados e demonstrou interesse em cancelar outros itens que não teria condições de honrar o compromisso de entrega com esta Administração Pública, por motivo dos preços elevados. A empresa relatou ao Fiscal de Contratos que, como os preços atuais de mercado estão muito mais elevados quando comparados com os cotados pela empresa no processo licitatório, não teria condições de entregar nenhum item. Ressalta-se que ele não formalizou a desistência, o que impede esta UG de cancelar as atas e os empenhos. Salienta-se que, por orientação da 12ª CGCFEx (órgão do controle interno) e da Consultoria Jurídica da União, esses atos administrativos precisam ser amparados por processo administrativo sancionador, no qual a empresa terá o direito de apresentar defesa ou, até mesmo, realizar a entrega dos itens.	
11.1 a 11.38	Inclusão	11.1 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: 11.1.1 apresentação de justificativa da vantagem da adesão, inclusive em situações de provável desabastecimento ou descontinuidade de serviço público; 11.1.2. 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 11.1.3. consulta e aceitação prévias do órgão ou da entidade gerenciadora e do fornecedor. 11.2 A autorização do órgão ou entidade gerenciadora apenas será realizada após a aceitação da adesão pelo fornecedor. 11.2.1 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. 11.3. 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	Subitens incluídos a fim de melhor se adaptar às peculiaridades do objeto licitatório. Inclusão de itens sobre Adesão à ata de Registro de Preços

	de vigência da ata. 11.4. 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. 11.5. 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. Dos limites para as adesões 11.6 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. 11.7. 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. Vedação a acréscimo de quantitativos 11.7.1. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados na ata de registro de preços. Validade, formalização da ata de registro de preços e cadastro reserva 11.8. A validade da Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP. 11.9. 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. 11.10. Na formalização do contrato ou do instrumento substituto deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos. 11.10.1. 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. 11.10.2. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021. 11.11. 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. Alteração ou atualização dos preços registrados 11.12 Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução	
--	---	--

		dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações: 11.13. Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do princípio 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; 11.14. 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; 11.15. 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. 11.15.1. No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação; 11.15.2. No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação. Negociação de preços registrados 11.16. 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. 11.17. 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. 11.18. 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. 11.18.1 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. 11.19. Na hipótese de redução do preço registrado, o gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciarem negociação com vistas à alteração contratual, observada o disposto no art.124 da Lei nº 14.133, de 2021. 11.19.1. 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. 11.20. 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 as condições inicialmente pactuadas.

11.21. 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, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

11.22. 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.

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

11.24. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

11.25. 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.

Remanejamento das quantidades registradas na ata de registro de preços

11.26. 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.

11.26.1 O remanejamento somente poderá ser feito:

11.26.1.1 De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade participante; ou

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

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

11.28. 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.

11.29. 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.

Fl. N° 228
[Redacted]

11.30. 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.

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

Cancelamento do registro do licitante vencedor e dos preços registrados

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

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

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

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

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

11.32.4.1. 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.

11.33. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

11.34. 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.

11.35. 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:

11.35.1. Por razão de interesse público;

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

11.35.3. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado, nos termos do artigos 26, 8.3º e 27, § 4º, ambos do Decreto nº 11.462, de 2023.

Das penalidades

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

11.37. As sanções também se aplicam aos

[Redacted]

		integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente após terem assinado a ata. 11.37.1. 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). 11.37.2. O órgão ou entidade participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor. Condições gerais 11.38. 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 neste Termo de Referência.	
--	--	--	---

Manaus, AM, 24 de junho de 2024.

[Redacted Signature]

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

[Redacted Signature]

LI [Redacted] ap
Chefe da Classe I da Seção de Abastecimento do Chefe do Centro de Coordenação de Operações
Logísticas da 12ª Região Militar



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

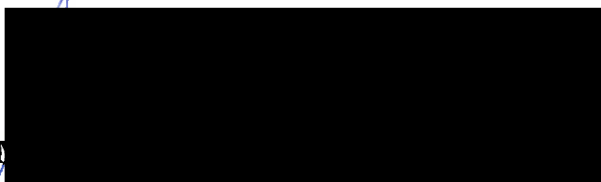
**PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 06/2024
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 64321.008605/2024-84)**

JUSTIFICATIVA PARA ABERTURA DO PROCESSO LICITATÓRIO

Justifica-se a abertura do processo licitatório na ocasião a seguir:

Em consulta as IRPs em aberto, não foram encontradas processos dentro das especificações necessárias para aquisição do objeto licitado.

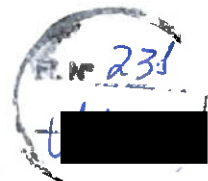
Manaus - AM, 24 de junho de 2024.



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



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



**PEGRÃO ELETRÔNICO Nº 006/2024
NUP nº 64321.008605/2024-84**

OBSERVÂNCIA DO DECRETO Nº 10.193/2019

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

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

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

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

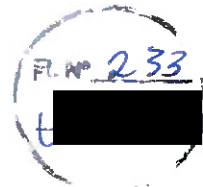
§ 2º Para os contratos com valor inferior a R\$ 10.000.000,00 (dez milhões de reais), a competência de que trata o caput poderá ser delegada ou subdelegada aos subsecretários de planejamento, orçamento e administração ou à autoridade equivalente, permitida a subdelegação nos termos do disposto no § 3º.

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

No processo licitatório em comento, a natureza da atividade a ser contratada por intermédio do Pregão Eletrônico nº 006/2024 – Aquisição de gêneros alimentícios que se enquadrem nas disposições do Decreto 11.476/2023, não se enquadra como Atividade de Custeio, **não sendo aplicado**, neste caso, o disposto no Art 3º do Decreto nº 10.193, de 27 de dezembro de 2019.

Manaus - AM, 24 de junho de 2024.

DAVID V [Redacted]
Ordenador de Despesas da 12ª Região Militar

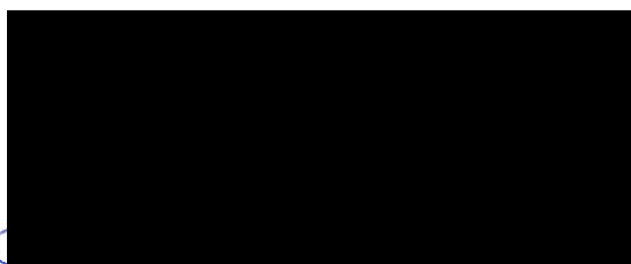


**MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO DA 12ª REGIÃO MILITAR
(Comando de Elementos de Fronteira/1948)
FORTE MENDONÇA FURTADO**

DECLARAÇÃO DE ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

Declaro para fins de atendimento a Lei complementar nº 101 de 04 de maio de 2000, que os recursos referentes à Pregão Eletrônico nº 006/2024 – Cmdo da 12ª RM, Processo Administrativo nº 64321.008605/2024-84, estão previstos na Lei Orçamentária Anual do ano de 2024 (LOA/24) sob a rubrica da Gestão/Unidade: 160014. Fonte: 0100000000, PTRES: 088961, PI: E6SUPLJA2QS/ E6SUPLJQSFR/ E6SUSOLOPQS Elemento de Despesa: 3.3.90.30 – 07 Gêneros de Alimentação.

Manaus - AM, 8 de julho de 2024.



Ordenador de Despesas da 12ª Região Militar

Gestor de Compras IRP Manifestar Interesse Analisar IRP Quadro de IRP

Ambiente: PRODUÇÃO

Quadro de IRP - Detalhes do Item da IRP

10/07/2024 15:39:25

Órgão da UASG

UASG Gerenciadora

52121 - COMANDO DO EXERCITO

160014 - COMANDO 12 REGIAO MILITAR/MEX/AM

Nº da IRP

Situação da IRP

Gestor de Compras Responsável

160014 - 00004/2024

Transferida

[REDACTED] MOTA

Data Provável da Licitação

Data de Confirmação da Participação

30/09/2024

Objeto

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

Justificativa

O presente certame terá sua divulgação da IRP dispensada, conforme Decreto Nr 11.462 de 31 de março de 2023, art. 9, § 2º, quando a entidade gerenciadora for o único.

Eventos da IRP

Nenhum registro a ser exibido.

Alterações de Fase da IRP

Fase	Data/Hora do Registro	Alterado Por
Edição	09/07/2024 - 17:15	[REDACTED]
Transferida	10/07/2024 - 16:38	[REDACTED]

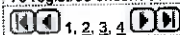
Manifestações de Interesse da IRP

Nenhum registro a ser exibido.

Itens da IRP

Nº do Item	Tipo de Item	Item	Data Limite para Envio de Proposta	Situação
1	Material	463988-Açúcar		Transferido
2	Material	463988-Açúcar		Transferido
3	Material	463994-Açúcar		Transferido
4	Material	463994-Açúcar		Transferido
5	Material	458904-Arroz beneficiado		Transferido
6	Material	458904-Arroz beneficiado		Transferido
7	Material	463578-Café		Transferido
8	Material	463578-Café		Transferido
9	Material	447383-Carne Bovina In Natura		Transferido
10	Material	447383-Carne Bovina In Natura		Transferido
11	Material	447461-Carne Bovina In Natura		Transferido
12	Material	447461-Carne Bovina In Natura		Transferido
13	Material	447439-Carne Bovina In Natura		Transferido
14	Material	447439-Carne Bovina In Natura		Transferido
15	Material	447431-Carne Bovina In Natura		Transferido
16	Material	447431-Carne Bovina In Natura		Transferido
17	Material	447441-Carne bovina in natura		Transferido
18	Material	447441-Carne bovina in natura		Transferido
19	Material	447470-Carne Bovina In Natura		Transferido
20	Material	447470-Carne Bovina In Natura		Transferido

70 registros encontrados, exibindo do 1º ao 20º.



Resumo da IRP

Solução SERPRO



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

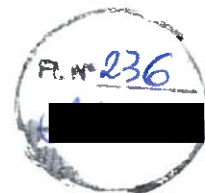


JUSTIFICATIVA PARA NÃO DIVULGAÇÃO DA IRP

O presente certame terá sua divulgação da IRP dispensada, conforme preconiza o § 2º do art. 9º do Decreto Nr 11.462 de 31 de março de 2023, quando o órgão ou a entidade gerenciadora for o único contratante.

Manaus-AM, 10 de julho de 2024.

Ordenador de Despesas da 12ª Região Militar



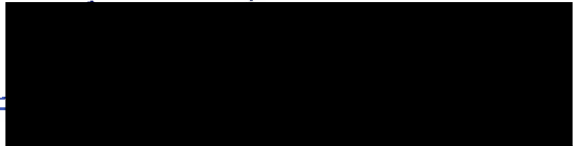
**MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO DA 12ª REGIÃO MILITAR
(Comando de Elementos de Fronteira/ 1948)
REGIÃO MENDONÇA FURTADO**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 6/2024
NUP: 64321.008605/2024-84**

DECLARAÇÃO DE ATIVIDADE DE CUSTEIO

Declaro, para os devidos fins, que a atividade referente à eventual aquisição de gêneros alimentícios de Quantitativo de Subsistência (QS), não se enquadra como atividade de custeio, por não estar listada no § 3º do art. 3º do Decreto nº 10.193, de 27 de dezembro de 2019 e no art. 2º da Portaria ME nº 7.828, de 30 de agosto de 2022.

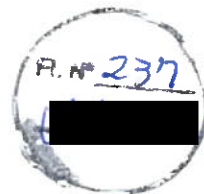
Manaus-AM, 11 de julho de 2024.



Ordenador de Despesas da 12ª Região Militar



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

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 6/2024
NUP: 64321.008605/2024-84**



JUSTIFICATIVA À VEDAÇÃO DE EMPRESAS REUNIDAS EM CONSÓRCIO

Em conformidade com o disposto no subitem 3.7.9 da minuta do Edital, **JUSTIFICO** a vedação para participação de empresas reunidas em consórcio, objetivando a eventual aquisição de gêneros alimentícios de Quantitativo de Subsistência (QS), por intermédio da realização do Pregão Eletrônico SRP nº 6/2024, como se segue:

1. Em relação à participação em certames licitatórios de empresas reunidas em consórcio, o legislador pátrio contemplou no art. 15, da lei 14.133/21 o poder discricionário da Administração em permitir ou não a participação de consórcios.

2. A Administração pretende por meio de pregão, na sua forma eletrônica, selecionar a proposta mais vantajosa objetivando a eventual aquisição de gêneros alimentícios de Quantitativo de Subsistência (QS), mediante as condições previstas nos ditames editalícios referenciados. Tais artigos constituem-se como bens comuns, não sendo de alta complexidade técnica.

3. A vedação à participação de interessadas que se apresentem constituídas sob a forma de consórcio se justifica na medida em que os bens comuns são perfeitamente pertinentes e compatíveis para empresas atuantes do ramo licitado. Neste tipo de licitação, dada as características dos bens, é bastante comum a participação de empresas de pequeno e médio porte, as quais, em sua maioria, apresentam o mínimo exigido no tocante à qualificação técnica e econômico-financeira, condições suficientes para a execução de contratos dessa natureza, o que não tornará restrito o universo de possíveis licitantes individuais. A ausência de consórcio não trará prejuízos à competitividade do certame, visto que, em regra, a formação de consórcios é admitida quando o objeto a ser licitado envolve questões de alta complexidade ou de relevante vulto, em que empresas, isoladamente, não teriam condições de suprir os requisitos de habilitação do Edital. Nestes casos, a Administração, com vistas a aumentar o número de participantes, admite a formação de consórcio.

4. Cumpre destacar que, caso fosse admitida pela Administração, a participação dos consórcios não garantiria e/ou ampliaria a competitividade, ao contrário, poderia até restringir a competição, pois as empresas consorciadas deixariam de competir entre si e ainda não dariam condições de participação a outras empresas, o que, indubitavelmente, levaria a Administração a não selecionar a proposta mais vantajosa.

5. Ressalte-se que a decisão com relação à vedação à participação de empresas reunidas em consórcios, expressa no subitem 3.7.9 da referida minuta do Edital, no caso concreto em análise, visa exatamente afastar a restrição à competição, na medida em que a reunião de empresas que, individualmente, poderiam fornecer os bens, reduziria o número de licitantes e poderia, eventualmente, proporcionar a formação de conluios/cartéis para manipular os preços nas licitações.

6. Diante do exposto e considerando que se trata de uma aquisição dada como comum na Administração, este Ordenador de Despesas decide manter a supracitada vedação disposta na minuta do Edital do Pregão Eletrônico SRP nº 6/2024, deste Grande Comando.

Manaus-AM, 11 de julho de 2024.


Ordenador de Despesas da 12ª Região Militar

certificadora do

R. Nº 238

CHOD Serpro

certificadora do

ssados tomem

conhecimento e providências decorrentes.

(Nota nº 49.526, de 10 JUL 24, da SFPC Cmdo 12ª RM)

b. PROCESSO LICITATÓRIO - pregão eletrônico - designação de pregoeiro

Designo os militares, a seguir listados, para as funções de agente de contratação titular, substituto e equipe de apoio do Pregão Eletrônico nº 06/2024-12ª RM, cujo objeto é a aquisição de Quantitativo de Subsistência (QS), conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no edital e seus anexos, com abertura da fase de lances prevista para agosto/2024:

- Ten C
Agent

- Cap I
Equip

- 2º Te
Equip

-3º Sgt
Agent

- 3º Sg
Equipe de Apoio - Técnico

Cmdo 12ª RM

O - Cia Cmdo 12ª RM

lo 12ª RM

Em consequência:

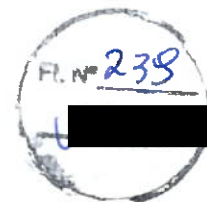
1) caberá ao agente de contratação (pregoeiro titular e substituto) conduzir a sessão pública, tomar decisões, acompanhar o trâmite da licitação, dar impulso ao procedimento licitatório e executar quaisquer outras atividades necessárias ao bom andamento do certame até a homologação e, ao final, encaminhar o processo devidamente instruído à autoridade competente, conforme prevê o art. 8, do Decreto nº 14.133, de 1º de abril de 2021;

2) caberá à equipe de apoio, dentre outras atribuições, o de auxiliar o pregoeiro em todas as fases do processo licitatório, devendo permanecer à disposição deste durante toda a duração do certame, desde a data/hora de abertura da licitação até a homologação do certame;

3) o pregoeiro titular e substituto deverão ainda, solicitar no Op Log o acesso ao SIASGnet e providenciar o token de acesso ao SIASGnet junto à GIR/12; e

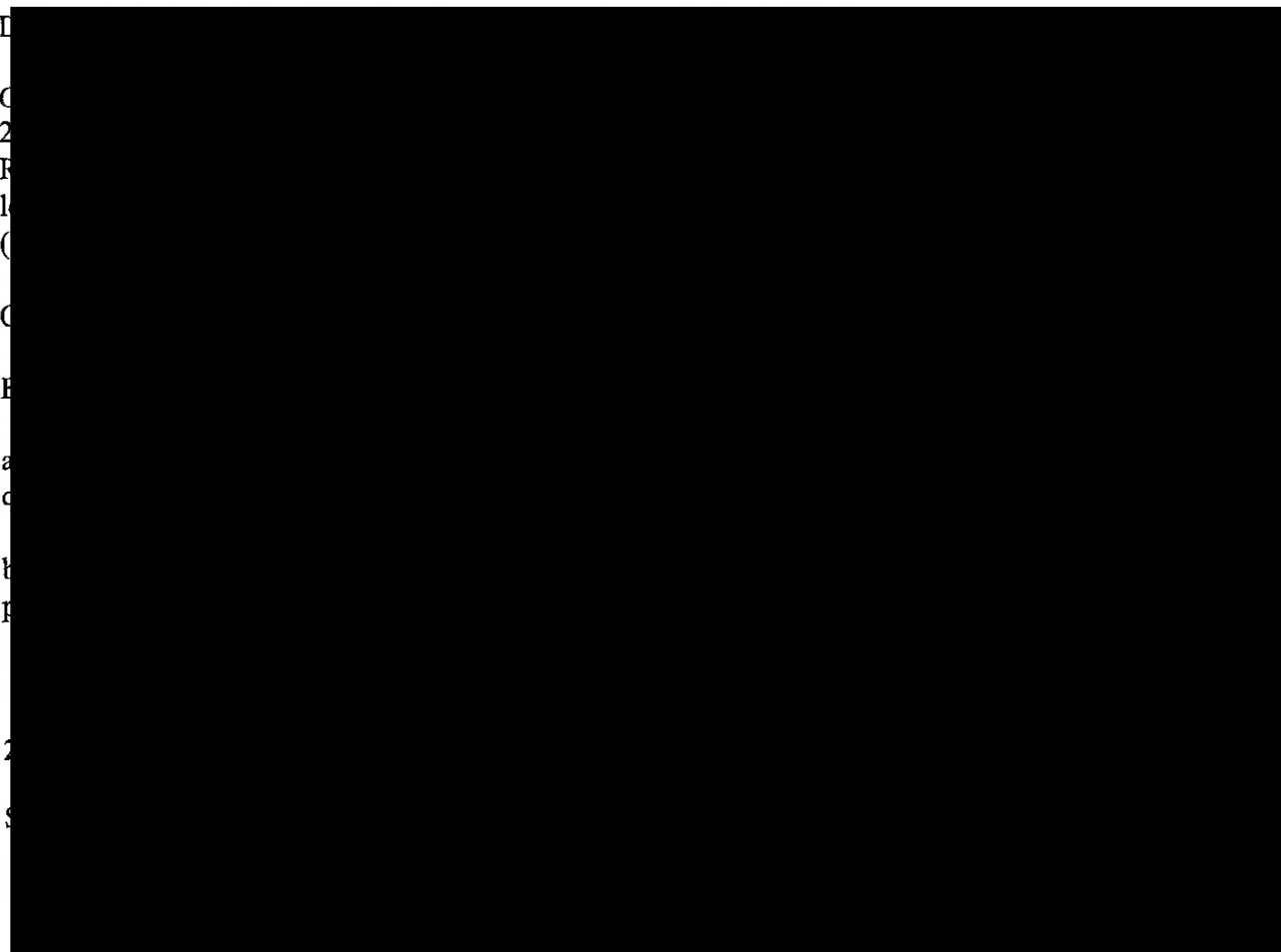
4) a Aj G, a B Adm Ap, o CCOL, a Cia C 12ª RM, os militares em tela e os demais interessados tomem conhecimento e as providências administrativas decorrentes.

(Nota nº 49.532, de 10 JUL 24, da SALC Cmdo 12ª RM)

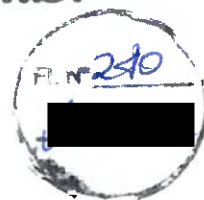


4ª Parte
JUSTIÇA E DISCIPLINA

1. JUSTIÇA



Comandante da 12ª Região Militar



PREGÃO ELETRÔNICO

06/2024

CONTRATANTE (UASG)

COMANDO DA 12ª REGIÃO MILITAR (160014)

OBJETO

Registro de preços para aquisição de Gêneros Alimentícios de Quantitativo de Subsistência (QS)

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO

R\$ 50.041.356,64

DATA DA SESSÃO PÚBLICA

Dia XX/XX/XXXX às XXh (horário de Brasília)

CRITÉRIO DE JULGAMENTO:

menor preço por item

MODO DE DISPUTA:

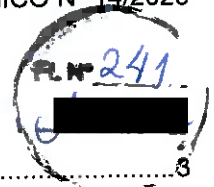
aberto e fechado

PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS

SIM

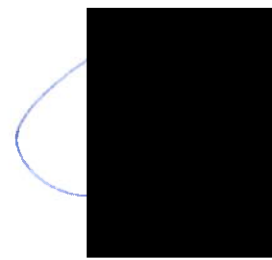


Compras.gov.br
e apresente sua proposta!



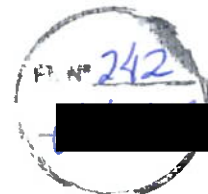
Sumário

1. DO OBJETO.....	3
2. DO REGISTRO DE PREÇOS	3
3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO.....	4
4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO.....	5
5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA.....	7
6. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES. .	8
7. DA FASE DE JULGAMENTO.....	12
8. DA FASE DE HABILITAÇÃO.....	15
9. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS.....	17
10. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA.....	17
11. DOS RECURSOS.....	18
12. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES.....	19
13. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO.....	21
14. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS.....	21





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



PREGÃO ELETRÔNICO Nº 06/2024

(Processo Administrativo nº64321.008605/2024-84)



Torna-se público que o Comando da 12ª Região Militar, por meio da seção de Aquisições, Licitações e Contratos, sediado na Avenida Coronel Teixeira, 6155 – Ponta Negra, CEP 69037-000, Manaus/AM, realizará licitação, para registro de preços, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, do Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023, e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

1. DO OBJETO

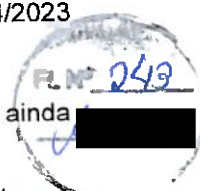
- 1.1. O objeto da presente licitação é a aquisição de gêneros alimentícios de Quantitativo de Subsistência (QS), conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.
- 1.2. A licitação será dividida em itens, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.

2. DO REGISTRO DE PREÇOS

- 2.1. As regras referentes aos órgãos gerenciador e participantes, bem como a eventuais adesões são as que constam da minuta de Ata de Registro de Preços, anexo II deste edital.

3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

- 3.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e no Sistema de Compras do Governo Federal (www.gov.br/compras).
- 3.1.1. Os interessados deverão atender às condições exigidas no cadastramento no Sicafe até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas.
- 3.2. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade



promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

3.3. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

3.4. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

3.5. *Para os itens 2, 4, 6, 8, 10, 12, 14, 16, 18, 20, 22, 24, 26, 28, 30, 32, 34, 36, 38, 40, 42, 44, 46, 48, 50, 52, 54, 56, 58, 60, 62, 64, 66, 68 e 70 a participação é exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.*

3.5.1. *A obtenção do benefício a que se refere o item anterior fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.*

3.6. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006 e do Decreto n.º 8.538, de 2015.

3.7. Não poderão disputar esta licitação:

3.7.1. aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

3.7.2. autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

3.7.3. empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

3.7.4. pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

3.7.5. aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

3.7.6. empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

3.7.7. pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

3.7.8. agente público do órgão ou entidade licitante;

3.7.9. pessoas jurídicas reunidas em consórcio;

3.7.10. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;

AN 214

3.7.11. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021.

3.8. O impedimento de que trata o item 3.7.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

3.9. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 3.7.2 e 3.7.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

3.10. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.

3.11. O disposto nos itens 3.7.2 e 3.7.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

3.12. Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da Lei nº 14.133/2021.

3.13. A vedação de que trata o item 3.7.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

4.1. Na presente licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.

4.2. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço ou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

4.3. ~~Caso a fase de habilitação anteceda as fases de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecidos no item anterior, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto nos itens 8.1.1 e 8.13.1 deste Edital.~~

4.4. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:

4.4.1. está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

Fl. Nº 245

4.4.2. não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;

4.4.3. não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

4.4.4. cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

4.5. O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021.

4.6. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei nº 14.133, de 2021.

4.6.1. no item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo "não" impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item;

4.6.2. nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo "não" apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

4.7. A falsidade da declaração de que trata os itens 4.4 ou 4.6 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

4.8. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

4.9. Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.

4.10. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.

4.11. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ~~ou o seu percentual de desconto máximo~~ quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:

4.11.1. a aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ~~ou de percentuais~~ entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e

4.11.2. os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.

4.12. O valor final mínimo ~~ou o percentual de desconto final máximo~~ parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:

4.12.1. valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; e

4.12.2. ~~percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.~~

4.13. O valor final mínimo ~~ou o percentual de desconto final máximo~~ parametrizado na forma do item 4.11 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

4.14. Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

4.15. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

5.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

5.1.1. **valor unitário e valor total dos itens com no máximo duas casas decimais;**

5.1.2. Marca;

5.1.3. Fabricante;

5.1.4. Quantidade cotada devendo respeitar o mínimo e máximo correspondente a cada item, conforme Termo de Referência.

5.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.

5.2.1. *O licitante não poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação.*

5.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

5.4. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

5.5. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.

5.6. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

~~5.7. Na presente licitação, a Microempresa e a Empresa de Pequeno Porte não poderão se beneficiar do regime de tributação pelo Simples Nacional, visto que os serviços serão prestados com disponibilização de trabalhadores em dedicação exclusiva de mão de obra, o que configura cessão de mão de obra para fins tributários, conforme art. 17, inciso XII, da Lei Complementar no 123/2006.~~

OU

5.8. Na presente licitação, a Microempresa e a Empresa de Pequeno Porte poderão se beneficiar do regime de tributação pelo Simples Nacional.

5.9. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

5.9.1. O prazo de validade da proposta não será inferior a **60 (sessenta)** dias, a contar da data de sua apresentação.

5.9.2. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas;

5.9.3. ~~Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos previstos no item 4.9.~~

5.10. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

5.11. ~~Em se tratando de serviços com fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, o licitante deverá indicar os sindicatos, acordos coletivos, convenções coletivas ou sentenças normativas que regem as categorias profissionais que executarão o serviço e as respectivas datas bases e vigências, com base na Classificação Brasileira de Ocupações — CBO.~~

5.12. ~~Em todo caso, deverá ser garantido o pagamento do salário normativo previsto no instrumento coletivo aplicável ou do salário mínimo vigente, o que for maior.~~

6. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

6.1. A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

6.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

6.3. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.

6.4. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

6.5. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.

6.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

6.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ~~ou percentual de desconto superior~~ ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

6.8. O intervalo mínimo de diferença de valores ~~ou percentuais~~ entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de R\$ 0,01 (um centavo).

6.9. O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexecutável.

P. Nº 218

6.10. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.

6.11. ~~Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa "aberto", os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.~~

6.11.1. ~~A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.~~

6.11.2. ~~A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.~~

6.11.3. ~~Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.~~

6.11.4. ~~Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.~~

6.11.5. ~~Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.~~

6.12. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa "aberto e fechado", os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

6.12.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

6.12.2. Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

6.12.3. No procedimento de que trata o subitem supra, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.

6.12.4. Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

6.12.5. Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

6.13. ~~Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa "fechado e aberto", poderão participar da etapa aberta somente os licitantes que apresentarem a proposta de menor preço/ maior percentual de desconto e os das propostas até 10% (dez por cento) superiores/inferiores àquela, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, até o encerramento da sessão e eventuais prorrogações.~~

6.13.1. ~~Não havendo pelo menos 3 (três) propostas nas condições definidas no item 6.13, poderão os licitantes que apresentaram as três melhores propostas, consideradas as empatadas, oferecer novos lances sucessivos.~~

6.13.2. ~~A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.~~

6.13.3. ~~A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.~~

6.13.4. ~~Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.~~

6.13.5. ~~Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.~~

6.13.6. ~~Após o reinício previsto no subitem supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.~~

6.14. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

6.15. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

6.16. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

6.17. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

6.18. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

6.19. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

6.20. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

6.20.1. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

6.20.2. A melhor classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

6.20.3. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

6.20.4. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

6.21. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

6.21.1. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021, nesta ordem:

6.21.1.1. disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

6.21.1.2. avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;

6.21.1.3. desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;

6.21.1.4. desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

6.21.2. Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

6.21.2.1. empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;

6.21.2.2. empresas brasileiras;

6.21.2.3. empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

6.21.2.4. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

6.22. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desceute definido para a contratação, o pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

~~6.22.1. Tratando-se de licitação em grupo, a contratação posterior de item específico do grupo exigirá prévia pesquisa de mercado e demonstração de sua vantagem para o órgão ou a entidade e serão observados os seguintes preços unitários máximos como critério de aceitabilidade:~~

~~6.22.1.1. Conforme tabela do item 1.1 do Termo de Referência.~~

6.22.2. Não será admitida a previsão de preços diferentes em razão de local de entrega ou de acondicionamento, tamanho de lote ou qualquer outro motivo.

6.22.3. A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.

6.22.4. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

6.22.5. O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.

6.22.6. O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 2 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

6.22.7. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

6.23. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

7. DA FASE DE JULGAMENTO

7.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, legislação correlata e no item 3.7 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

7.1.1. SICAF;

7.1.2. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis>); e

7.1.3. Cadastro Nacional de Empresas Punidas - CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep>).

7.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992.

7.3. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas. (IN nº 3/2018, art. 29, caput)

7.3.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros. (IN nº 3/2018, art. 29, §1º).

7.3.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação. (IN nº 3/2018, art. 29, §2º).

7.3.3. Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.

7.4. ~~Na hipótese de inversão das fases de habilitação e julgamento, caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.~~

7.5. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com os itens 3.5.1 e 4.6 deste edital.

7.6. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no artigo 29 a 35 da IN SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022.

7.7. ~~Em se tratando de serviços com fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, a fim de assegurar o tratamento isonômico entre as licitantes, informa-se que foram utilizados os seguintes acordos, dissídios ou convenções coletivas de trabalho no cálculo do valor estimado pela Administração:~~

7.7.1. ~~Indicar os acordos, dissídios ou convenções coletivas;~~

7.7.2. ~~O(s) sindicato(s) indicado(s) no subitem acima não é (são) de utilização obrigatória pelos licitantes, mas, ao longo da execução contratual, sempre se exigirá o cumprimento dos acordos, dissídios ou convenções coletivas adotados por cada licitante/contratado.~~

7.8. Será desclassificada a proposta vencedora que:

- 7.8.1. conter vícios insanáveis;
- 7.8.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;
- 7.8.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;
- 7.8.4. não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
- 7.8.5. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

7.9. No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.

7.9.1. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o **caput**, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:

- 7.9.1.1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e
- 7.9.1.2. inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

7.10. ~~Em contratação de serviços de engenharia, além das disposições acima, a análise de exequibilidade e sobrepreço considerará o seguinte:~~

7.10.1. ~~Nos regimes de execução por tarefa, empreitada por preço global ou empreitada integral, semi-integrada ou integrada, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado;~~

7.10.2. ~~No regime de empreitada por preço unitário, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado e pela superação de custo unitário tido como relevante, conforme planilha anexa ao edital;~~

7.10.3. ~~No caso de serviços de engenharia, serão consideradas inexequíveis as propostas cujos valores forem inferiores a 75% (setenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, independentemente do regime de execução.~~

7.10.4. ~~Será exigida garantia adicional do licitante vencedor cuja proposta for inferior a 85% (oitenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, equivalente à diferença entre este último e o valor da proposta, sem prejuízo das demais garantias exigíveis de acordo com a Lei.~~

7.11. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

7.12. ~~Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços elaborada pela Administração, o licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar Planilha por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.~~

7.12.1. ~~Em se tratando de serviços de engenharia, o licitante vencedor será convocado a apresentar à Administração, por meio eletrônico, as planilhas com indicação dos quantitativos e dos custos unitários, seguindo o modelo elaborado pela Administração, bem como com detalhamento das Bonificações e Despesas Indiretas (BDI) e dos Encargos Sociais (ES), com os respectivos valores~~

~~adequados ao valor final da proposta vencedora, admitida a utilização dos preços unitários, no caso de empreitada por preço global, empreitada integral, contratação semi-integrada e contratação integrada, exclusivamente para eventuais adequações indispensáveis no cronograma físico-financeiro e para balizar excepcional aditamento posterior do contrato.~~

~~7.12.2. Em se tratando de serviços com fornecimento de mão-de obra em regime de dedicação exclusiva cuja produtividade seja mensurável e indicada pela Administração, o licitante deverá indicar a produtividade adotada e a quantidade de pessoal que será alocado na execução contratual.~~

~~7.12.3. Caso a produtividade for diferente daquela utilizada pela Administração como referência, ou não estiver contida na faixa referencial de produtividade, mas admitida pelo ato convocatório, o licitante deverá apresentar a respectiva comprovação de exequibilidade;~~

~~7.12.4. Os licitantes poderão apresentar produtividades diferenciadas daquela estabelecida pela Administração como referência, desde que não alterem o objeto da contratação, não contrariem dispositivos legais vigentes e, caso não estejam contidas nas faixas referenciais de produtividade, comprovem a exequibilidade da proposta.~~

~~7.12.5. Para efeito do subitem anterior, admite-se a adequação técnica da metodologia empregada pela contratada, visando assegurar a execução do objeto, desde que mantidas as condições para a justa remuneração do serviço.~~

7.13. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação;

7.13.1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;

7.13.2. Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.

7.14. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.

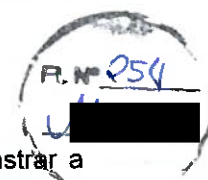
~~7.15. Caso o Termo de Referência exija a apresentação de amostra, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, conforme disciplinado no Termo de Referência, sob pena de não aceitação da proposta.~~

7.16. Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.

7.17. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.

7.18. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.

7.19. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.



8. DA FASE DE HABILITAÇÃO

8.1. Os documentos previstos no Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.1.1. A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída pelo registro cadastral no SICAF.

8.2. Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

8.3. Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

8.4. ~~Quando permitida a participação de consórcio de empresas, a habilitação técnica, quando exigida, será feita por meio do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, quando exigida, será observado o somatório dos valores de cada consorciado.~~

8.4.1. ~~Se o consórcio não for formado integralmente por microempresas ou empresas de pequeno porte e o termo de referência exigir requisitos de habilitação econômico-financeira, haverá um acréscimo de [INSERIR UM PERCENTUAL 10% A 30 %, SALVO SE HOUVER JUSTIFICATIVA NOS AUTOS PARA SUPRIMIR ESSE ACRÉSCIMO] para o consórcio em relação ao valor exigido para os licitantes individuais.~~

8.5. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original ou por cópia.

8.6. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133/2021.

8.7. Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei (art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021).

8.8. Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

8.9. O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

8.10. ~~Considerando que na presente contratação a avaliação prévia do local de execução é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, o licitante deve atestar, sob pena de inabilitação, que conhece o local e as condições de realização do serviço, assegurado a ele o direito de realização de vistoria prévia.~~

8.10.1. ~~O licitante que optar por realizar vistoria prévia terá disponibilizado pela Administração data e horário exclusivos, a ser agendado [INDICAR FORMA DE AGENDAMENTO], de modo que seu agendamento não coincida com o agendamento de outros licitantes.~~

8.10.2. ~~Caso o licitante opte por não realizar vistoria, poderá substituir a declaração exigida no presente item por declaração formal assinada pelo seu responsável técnico acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.~~

8.11. A habilitação será verificada por meio do Sicaf, nos documentos por ele abrangidos.

8.11.1. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir. (IN nº 3/2018, art. 4º, §1º, e art. 6º, §4º).

8.12. É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no Sicaf e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados. (IN nº 3/2018, art. 7º, caput).

8.12.1. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação. (IN nº 3/2018, art. 7º, parágrafo único).

8.13. A verificação pelo pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

8.13.1. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Sicaf serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de **02 (duas) horas**, prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.

8.13.2. ~~Na hipótese de a fase de habilitação anteceder a fase de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, por meio do sistema, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto no § 1º de art. 36 e no § 1º de art. 39 da Instrução Normativa SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022.~~

8.14. A verificação no Sicaf ou a exigência dos documentos nele não contidos somente será feita em relação ao licitante vencedor.

8.14.1. Os documentos relativos à regularidade fiscal que constem do Termo de Referência somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.

8.14.2. Respeitada a exceção do subitem anterior, relativa à regularidade fiscal, quando a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, a verificação ou exigência do presente subitem ocorrerá em relação a todos os licitantes.

8.15. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para (Lei 14.133/21, art. 64, e IN 73/2022, art. 39, §4º):

8.15.1. complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e

8.15.2. atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

8.16. Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

8.17. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 8.13.1.

8.18. Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.

8.19. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação (art. 4º do Decreto nº 8.538/2015).

8.20. ~~Quando a fase de habilitação anteceder a de julgamento e já tiver sido encerrada, não caberá exclusão de licitante por motivo relacionado à habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento.~~

9. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

9.1. Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de 05 (cinco) dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

9.2. O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação do licitante mais bem classificado ou do fornecedor convocado, desde que:

- (a) a solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e
- (b) a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

9.3. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no sistema de registro de preços.

9.4. Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quantas forem necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do(s) item(ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.

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

9.6. 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.

9.7. Na hipótese de o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidas, 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.

10. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

10.1. Após a homologação da licitação, será incluído na ata, na forma de anexo, o registro:.

10.1.1. dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação; e

10.1.2. dos licitantes que mantiverem sua proposta original

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

10.2.1. A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante mais bem classificado.

FL. Nº 257

10.2.2. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

10.3. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

10.3.1. quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital; ou

10.3.2. quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses previstas nos art. 28 e art. 29 do Decreto nº 11.462/23.

10.4. Na hipótese de nenhum dos licitantes que aceitaram cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário concordar com a contratação nos termos em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado, a Administração, observados o valor estimado e a sua eventual atualização na forma prevista no edital, poderá:

10.4.1. convocar os licitantes que mantiveram sua proposta original para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

10.4.2. adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, quando frustrada a negociação de melhor condição.

11. DOS RECURSOS

11.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021.

11.2. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

11.3. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:

11.3.1. a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

11.3.2. o prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos.

11.3.3. o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;

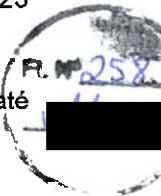
11.3.4. na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.

11.4. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

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

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

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



- 11.8. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
- 11.9. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 11.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico <http://licitacoesb.12rm.eb.mil.br/handle/123456789/107>.

12. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

- 12.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:
- 12.1.1. deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;
 - 12.1.2. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:
 - 12.1.2.1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;
 - 12.1.2.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;
 - 12.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou
 - 12.1.2.4. deixar de apresentar amostra;
 - 12.1.2.5. apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;
 - 12.1.3. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
 - 12.1.3.1. recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;
 - 12.1.4. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação
 - 12.1.5. fraudar a licitação
 - 12.1.6. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:
 - 12.1.6.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
 - 12.1.6.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;
 - 12.1.6.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;
 - 12.1.7. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação
 - 12.1.8. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.
- 12.2. Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:
- 12.2.1. advertência;
 - 12.2.2. multa;
 - 12.2.3. impedimento de licitar e contratar e

12.2.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

12.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

- 12.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.
- 12.3.2. as peculiaridades do caso concreto
- 12.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes
- 12.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública
- 12.3.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

12.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato lícitado recolhida no prazo máximo de **05 (cinco) dias** úteis, a contar da comunicação oficial.

12.4.1. Para as infrações previstas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato lícitado.

12.4.2. Para as infrações previstas nos itens 12.1.4, 12.1.5, 12.1.6, 12.1.7 e 12.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato lícitado.

12.5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.

12.6. Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

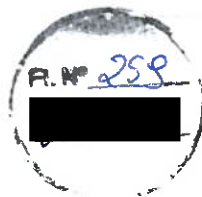
12.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

12.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 12.1.4, 12.1.5, 12.1.6, 12.1.7 e 12.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.

12.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 12.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022.

12.10. A apuração de responsabilidades relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

12.11. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que



tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

12.12. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

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

12.14. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

13. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

13.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133, de 2021, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

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

13.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelos seguintes meios: e-mail (pregao@12rm.eb.mil.br) ou diretamente no Comando da 12ª Região Militar, cujo endereço está indicado no preâmbulo do Edital.

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

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

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

14. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

14.1. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

14.2. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.

14.3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.

14.4. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

14.5. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

14.6. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

14.7. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

14.8. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

14.9. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

14.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico pregao@12rm.eb.mil.br.

14.11. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

14.11.1. ANEXO I - Termo de Referência;

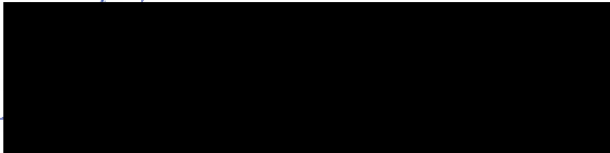
14.11.1.1. Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar;

14.11.1.2. Apêndice do Anexo I – Boletim Técnico;

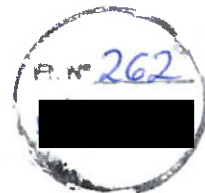
14.11.2. ANEXO II – Minuta de Termo de Contrato; e

14.11.3. ANEXO III – Minuta de Ata de Registro de Preços.

Manaus-AM, 11 de julho de 2024.


 Ordenador de Despesas do Comando da 12ª Região Militar

Termo de Referência 38/2024



Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
38/2024	160014-COMANDO 12 REGIAO MILITAR/MEX J /AM	[REDACTED]	11/07/2024 18:10 (v 18.0)
Status	ASSINADO		

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda/Bens de consumo		64321.008605/2024-84

1. Definição do objeto

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1 Aquisição de quantitativo de subsistência, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas estabelecidas neste instrumento e no previsto no Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro (EB40-C-30.403), 1ª edição 2020, aprovado pela Portaria D Abst/COLOG/C Ex nº 158 – COLOG, de 2 OUT 2020 (Boletins Técnicos edição 2021) elaborado pela Diretoria de Abastecimento do Exército Brasileiro e demais legislações disponíveis, respectivamente, nos endereços eletrônicos: <http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs> <http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/biblioteca-de-normas-tecnicas/2-uncategorised/97-subsistencia-legislacao>. Os boletins técnicos que porventura não estejam acessíveis nos endereços acima citados, a exemplo dos pescados regionais, podem ser consultados no conjunto de documentos do presente certame.

Em caso de divergência entre as descrições e especificações constantes no CAT MAT, Boletim Técnico e do presente Termo de Referência, prevalecem estas últimas. Para as demais especificações dos itens, consultar os Boletins Técnicos citados.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CAT MAT	UND DE MEDIDA	REQUISICÃO MÍNIMA A CADA PEDIDO	REQUISICÃO MÁXIMA A CADA PEDIDO	QNT TOTAL	VALOR UNIT MAXIMO ACEITAVEL (R\$)	VALOR TOTAL MAXIMO ACEITAVEL (R\$)
1	ACÚCAR 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.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs	463988	Kg	27.000	27.739	55.477	R\$ 4,94	R\$ 274.056,38
2	ACÚCAR 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.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs	463988	Kg	17.000	18.000	18.493	R\$ 4,94	R\$ 91.355,42

3	ACÚCAR REFINADO, Grupo 1, 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 indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; e prazo de validade. Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-19, 2ª edição 2021, que se encontra anexa ao edital ou através do link http://www.dabst.br/mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-gt.	463994	Kg	27.000	30.000	36.985	R\$ 5,24	R\$ 193.801,40
4	ACÚCAR REFINADO, Grupo 1, 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 indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; e prazo de validade. Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-19, 2ª edição 2021, que se encontra anexa ao 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%.	463994	Kg	10.000	12.000	12.329	R\$ 5,24	R\$ 64.603,96
5	ARROZ BENEFICIADO E POLIDO TIPO 1, Embalagem primária: produto embalado em saco de polietileno resistente, atóxico, com boa selagem e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 1 kg. Embalagem secundária: conjunto de unidades primárias embalado em fardo plástico, resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 30 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 10 (dez) meses. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; prazo de validade; e informações quanto à classificação vegetal. O produto, no ato de entrega no OP, deverá estar acompanhado do respectivo Certificado de Classificação	458904	Kg	27.000	92.468	184.933	R\$ 8,21	R\$ 1.518.163,35
6	ARROZ BENEFICIADO E POLIDO TIPO 1, Embalagem primária: produto embalado em saco de polietileno resistente, atóxico, com boa selagem e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 1 kg. Embalagem secundária: conjunto de unidades primárias embalado em fardo plástico, resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 30 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 10 (dez) meses. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; prazo de validade; e informações quanto à classificação vegetal. O produto, no ato de entrega no OP, deverá estar acompanhado do respectivo Certificado de Classificação	458904	Kg	27.000	30.823	61.645	R\$ 8,21	R\$ 506.105,45
7	CAFÉ TORRADO E MOÍDO 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 ao 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	28.000	30.826	R\$ 28,85	R\$ 889.330,10
8	CAFÉ TORRADO E MOÍDO 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 ao 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	10.000	10.200	10.276	R\$ 28,85	R\$ 296.462,60
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 às 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 contido; data de fabricação; data de validade; condições de armazenagem (temperatura de conservação); e certidão 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.br/mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-gt.	447383	Kg	27.000	41.540	83.080	R\$ 32,04	R\$ 2.661.883,20

10	Carne bovina desossada congelada, ACÉM. 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 2 (dois) 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.dabsteb.mil.br/index.php/claras/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-gt . Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.	447383	Kg	27.000	27.500	27.694	R\$ 32,04	R\$ 887.315,76
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 2 (dois) 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.dabsteb.mil.br/index.php/claras/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-gt .	447461	Kg	27.000	33.232	66.464	R\$ 37,67	R\$ 2.503.691,88

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 2 (dois) 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.dabsteb.mil.br/index.php/claras/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-gt . Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.	447461	Kg	22.000	22.100	22.155	R\$ 37,67	R\$ 834.578,85
13	Carne bovina desossada congelada, COXA DO 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 2 (dois) 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.dabsteb.mil.br/index.php/claras/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-gt .	447439	Kg	27.000	33.232	66.464	R\$ 30,24	R\$ 2.009.871,36

14	Carne bovina desossada congelada, COXA DO 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 2 (dois) 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.dabsteb.mil.br/index.php/claras/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-gt . Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.	447439	Kg	22.000	22.100	22.155	R\$ 30,24	R\$ 669.967,20
15	Carne bovina desossada congelada, COXA DO 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 2 (dois) 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.dabsteb.mil.br/index.php/claras/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-gt .	447431	Kg	27.000	30.000	33.232	R\$ 36,20	R\$ 1.202.999,40

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 2 (dois) 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 RT30.404-04, 3ª edição 2021, que se encontra anexa ao edital ou através do link http://www.dabst.cb.mil.br/index.php/claras/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qi . Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.	447431	Kg	10.500	11.000	11.078	R\$ 36,20	R\$ 401.023,60
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 2 (dois) 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 RT30.404-04, 3ª edição 2021, que se encontra anexa ao edital ou através do link http://www.dabst.cb.mil.br/index.php/claras/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qi .	447441	Kg	27.000	49.849	99.697	R\$ 31,65	R\$ 3.155.410,05
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 2 (dois) 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 RT30.404-04, 3ª edição 2021, que se encontra anexa ao edital ou através do link http://www.dabst.cb.mil.br/index.php/claras/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qi . Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.	447441	Kg	27.000	30.000	33.232	R\$ 31,65	R\$ 1.051.792,80
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 2 (dois) 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 RT30.404-04, 3ª edição 2021, que se encontra anexa ao edital ou através do link http://www.dabst.cb.mil.br/index.php/claras/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qi .	447470	Kg	27.000	30.000	33.232	R\$ 37,69	R\$ 1.252.514,08
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 2 (dois) 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 RT30.404-04, 3ª edição 2021, que se encontra anexa ao edital ou através do link http://www.dabst.cb.mil.br/index.php/claras/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qi . Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.	447470	Kg	10.500	11.000	11.078	R\$ 37,49	R\$ 417.529,82
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 2 (dois) 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 RT30.404-04, 3ª edição 2021, que se encontra anexa ao edital ou através do link http://www.dabst.cb.mil.br/index.php/claras/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qi .	447479	Kg	27.000	30.000	33.232	R\$ 37,00	R\$ 1.229.584,00

22	Carne bovina desossada congelada, MIOLO 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 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.dabsteb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-ga . Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.	447479	Kg	10.500	11.000	11.078	R\$ 37,00	R\$ 400.886,00
23	Carne bovina desossada congelada, MIOLO 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, 3ª 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-do-ga . Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.	451062	kg	27.000	30.000	33.232	R\$ 29,91	R\$ 993.969,12
24	Carne bovina desossada congelada, MIOLO 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, 3ª 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-do-ga . Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.	451062	kg	10.500	11.000	11.078	R\$ 29,91	R\$ 331.342,98
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.dabsteb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-ga . Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.	447448	Kg	27.000	30.000	46.525	R\$ 41,70	R\$ 1.940.092,50
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.dabsteb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-ga . Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.	447448	Kg	14.000	14.500	15.508	R\$ 41,70	R\$ 646.683,60
27	Carne suína com osso, congelada, BISTECA. Embalagem primária: bife embalado conjuntamente, individualmente, 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.dabsteb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-ga .	447508	Kg	26.000	26.400	26.536	R\$ 17,90	R\$ 474.994,40

28	Carne suína com osso, congelada, BISTECA. Embalagem primária: bife embalado conjuntamente, interfolhado, em plástico atóxico, transparente, 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: até 20 kg, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Prazo de validade mínimo vigente de 2 (dois) 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 RT30.404-15, 3ª edição 2023, 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-do-gt . Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.	447508	Kg	8.300	8.500	8.845	R\$ 17,90	R\$ 159.325,50
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 2 (dois) 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 RT30.404-14, 3ª edição 2023, 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-do-gt . Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.	447518	Kg	22.000	22.900	22.746	R\$ 22,50	R\$ 511.785,00
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 2 (dois) 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 RT30.404-14, 3ª edição 2023, 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-do-gt . Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.	447518	Kg	7.300	7.500	7.582	R\$ 22,50	R\$ 170.593,00
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 2 (dois) 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 (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 RT30.404-14, 3ª edição 2023, 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-do-gt . Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.	447525	Kg	22.000	22.500	22.746	R\$ 21,00	R\$ 477.666,00
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 2 (dois) 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 (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 RT30.404-14, 3ª edição 2023, 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-do-gt . Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.	447525	Kg	7.000	7.500	7.582	R\$ 21,00	R\$ 159.222,00
33	COXA COM SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADA. Embalagem primária: saco plástico atóxico, transparente, com boa resistência mecânica e boa resistência mecânica. Peça embalada individualmente ou conjuntamente. Capacidade: até 3kg. 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 2 (dois) 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 corte 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 RT30.404-11, 3ª edição 2023, 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-do-gt .	447636	Kg	27.000	50.317	100.634	R\$ 12,00	R\$ 1.207.608,00

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 3kg. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, resistente ao impacto e às condições de armazenamento. Capacidade: até 30 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 contido; condições de armazenagem (temperatura de conservação); e carimbo e número de registro no SIF; e instruções obrigatórias de uso, preparo e conservação. Obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF). Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-11, 3ª edição 2023, que se encontra anexa ao edital ou através do link http://www.dabst.cb.mil.br/index.php/classificacao/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qu . Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.	447636	Kg	27.000	30.000	33.545	RS 12,00	RS 402.540,00
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 às condições de armazenamento. 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 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.dabst.cb.mil.br/index.php/classificacao/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qu .	447751	Kg	20.000	20.200	20.217	RS 17,00	RS 343.689,00

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 às condições de armazenamento. 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 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.dabst.cb.mil.br/index.php/classificacao/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qu . Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.	447751	Kg	6.600	6.700	6.739	RS 17,00	RS 114.563,00
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 3 (três) 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.dabst.cb.mil.br/index.php/classificacao/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qu .	464553	Kg	27.000	36.987	73.974	RS 10,23	RS 756.754,02

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 3 (três) 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.dabst.cb.mil.br/index.php/classificacao/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qu . Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.	464553	Kg	24.000	24.600	24.638	RS 10,23	RS 252.251,34
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 3 (três) 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.dabst.cb.mil.br/index.php/classificacao/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qu .	464552	Kg	27.000	55.481	110.961	RS 9,25	RS 1.026.389,25

40	PELÃO 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 adequada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 30 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 1 (um) mês. 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 disto, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico RT30/404-11, 2ª edição 2021, que se encontra anexa ao edital ou através do link http://www.dabsteb.mil.br/index.php/Classes/category/99-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-de-gs . Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.	464532	Kg	27.000	30.000	36.987	R\$ 9,25	342.129,75	RS
41	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 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 adequada 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 disto, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico RT30/404-18, 2ª edição 2021, que se encontra anexa ao edital ou através do link http://www.dabsteb.mil.br/index.php/Classes/category/99-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-de-gs . Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.	446019	Kg	27.000	61.641	123.282	R\$ 36,50	4.499.793,00	RS

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 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 adequada 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 disto, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico RT30/404-18, 2ª edição 2021, que se encontra anexa ao edital ou através do link http://www.dabsteb.mil.br/index.php/Classes/category/99-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-de-gs . Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.	446019	Kg	27.000	30.000	41.094	R\$ 36,50	1.499.931,00	RS
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 adequada 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 disto, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico RT30/404-25, 2ª edição 2021, que se encontra anexa ao edital ou através do link http://www.dabsteb.mil.br/index.php/Classes/category/99-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-de-gs . Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.	458951	Embalagem de 500 g	27.000	41.609	83.218	R\$ 5,03	418.586,54	RS

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 adequada 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 disto, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico RT30/404-25, 2ª edição 2021, que se encontra anexa ao edital ou através do link http://www.dabsteb.mil.br/index.php/Classes/category/99-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-de-gs . Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.	458951	Embalagem de 500 g	27.000	27.500	27.740	R\$ 5,03	139.532,20	RS
45	MACARRAO TIPO PARAFUSO (FUSILLO). 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 adequada 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 disto, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico RT30/404-25, 2ª edição 2021, que se encontra anexa ao edital ou através do link http://www.dabsteb.mil.br/index.php/Classes/category/99-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-de-gs . Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.	458974	Embalagem de 500 g	27.000	30.000	38.527	R\$ 6,36	245.031,72	RS
46	MACARRAO TIPO PARAFUSO (FUSILLO). 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 adequada 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 disto, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico RT30/404-25, 2ª edição 2021, que se encontra anexa ao edital ou através do link http://www.dabsteb.mil.br/index.php/Classes/category/99-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-de-gs . Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.	458974	Embalagem de 500 g	12.000	12.800	12.843	R\$ 6,36	81.681,48	RS

	Indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; e prazo de validade. Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico RT30.404-25, 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-do-gs . Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.							
47	MACARRÃO 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 indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; e prazo de validade. Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico RT30.404-25, 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-do-gs . Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.	458975	Embalagem de 500 g	27.900	30.000	30.822	R\$ 3,98	122.671,36
48	MACARRÃO 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 indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; e prazo de validade. Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico RT30.404-25, 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-do-gs . Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.	458975	Embalagem de 500 g	10.000	10.200	10.274	R\$ 3,98	40.890,52

49	MARGARINA. Embalagem primária: bolde 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 Rgi INMETRO nº 153, de 19/05/08 Prazo de validade mínimo vigente de 1 (um) meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; prazo de validade; 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 RT30.404-34, 3ª 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-do-gs . Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.	463699	Kg	27.000	30.000	30.826	R\$ 16,18	498.764,68
50	MARGARINA. Embalagem primária: bolde 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 Rgi INMETRO nº 153, de 19/05/08 Prazo de validade mínimo vigente de 1 (um) meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; prazo de validade; 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 RT30.404-34, 3ª 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-do-gs . Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.	463699	Kg	10.000	10.200	10.276	R\$ 16,18	166.265,68

51	ÓLEO DE SOJA REFINADO, tipo 1. Embalagem primária: galão tipo PET, com alça, atóxico, com volume de 0,9 litros e com abertura na parte superior a prova de violação. Capacidade: 0,9 litros. Embalagem secundária: conjunto de unidades primárias embalado em fardo caixa resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 20 unidades. Prazo de validade mínimo vigente de 9 (nove) meses. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; lista de ingredientes; identificação do lote; data de validade; conteúdo líquido; e classificação quanto ao tipo. Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico RT30.404-33, 3ª 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-do-gs .	463692	Garrafa pet 900 ml	27.000	30.000	46.236	R\$ 10,93	505.359,48
52	ÓLEO DE SOJA REFINADO, tipo 1. Embalagem primária: galão tipo PET, com alça, atóxico, com volume de 0,9 litros e com abertura na parte superior a prova de violação. Capacidade: 0,9 litros. Embalagem secundária: conjunto de unidades primárias embalado em fardo caixa resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 20 unidades. Prazo de validade mínimo vigente de 9 (nove) meses. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; lista de ingredientes; identificação do lote; data de validade; conteúdo líquido; e classificação quanto ao tipo. Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico RT30.404-33, 3ª edição 2021, que se encontra anexa ao edital. Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.	463692	Garrafa pet 900 ml	15.000	15.300	15.412	R\$ 10,93	168.433,16
53	FILE DE PEITO DE FRANGO CONGELADO. Embalagem primária: e saco plástico atóxico, transparente, com boa aderência térmica e boa resistência mecânica. Peça embalada individualmente ou conjuntamente. Capacidade: até 4kg. Embalagem secundária: caixa de papelão envolta por plástico transparente, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: até 20 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 9 (nove) meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; conteúdo líquido; número do lote; data de fabricação; data de validade; tipo de carne contida; condições de armazenamento (temperatura de conservação); e carilho e número de registro no SIF; e instruções obrigatórias de uso, preparo e conservação. Obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF). Além	447594	Kg	27.000	30.533	101.305	R\$ 18,20	1.843.751,00

	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.dabsteb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-da-gs							
54	FILE DE PEITO DE FRANGO CONGELADO. Embalagem primária: saco plástico atóxico, transparente, com boa selagem térmica e boa resistência mecânica. Peça embalada individualmente ou conjuntamente. Capacidade: até 3kg. 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 2 (dois) 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.dabsteb.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	27.000	30.000	33.768	R\$ 18,20	R\$ 614.577,60
55	SASSAMÍ DE FRANGO CONGELADO. Embalagem primária: 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 2 (dois) 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	37.063	R\$ 17,70	R\$ 656.015,10
56	SASSAMÍ 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 2 (dois) 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 BT30.404-12, 3ª edição 2023, 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-gs . Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.	447618	Kg	12.000	12.300	12.334	R\$ 17,70	R\$ 218.663,80
57	Pescado SURUBIM em file congelado. Produto eviscerado, sem pele, sem cabeça e sem espinhaço. File obtido a partir do corte longitudinal da porção muscular desde a parte imediatamente posterior da cabeça até o pedículo 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	18.000	18.700	18.750	R\$ 34,57	R\$ 648.187,50
58	Pescado SURUBIM em file congelado. Produto eviscerado, sem pele, sem cabeça e sem espinhaço. File obtido a partir do corte longitudinal da porção muscular desde a parte imediatamente posterior da cabeça até o pedículo 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	6.000	6.200	6.230	R\$ 34,57	R\$ 216.062,50
59	Pescado TAMBAQUI em banda congelado. Produto com cabeça, com escama, com pele e sem espinhas e sem nadadeiras caudal, dorsal, anal e peitoral. OBS: Cada unidade de produto com peso líquido que varia de 1,000 a 1,500kg. Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico Especial Nr 03/22, que se encontra anexado ao edital.	-	Kg	19.000	19.400	19.500	R\$ 33,45	R\$ 652.275,00
60	Pescado TAMBAQUI em banda congelado. Produto com cabeça, com escama, com pele e sem espinhas e sem nadadeiras caudal, dorsal, anal e peitoral. OBS: Cada unidade de produto com peso líquido que varia de 1,000 a 1,500kg. Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico Especial Nr 03/22, que se encontra anexado ao edital. Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.	-	Kg	6.000	6.400	6.500	R\$ 33,45	R\$ 217.425,00
61	Pescado ARUANÁ em file congelado. Produto eviscerado, sem pele, sem cabeça e sem espinhaço. File obtido a partir do corte longitudinal da porção muscular desde a parte imediatamente posterior da cabeça até o pedículo 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	18.000	18.700	18.750	R\$ 31,33	R\$ 587.437,50
62	Pescado ARUANÁ em file congelado. Produto eviscerado, sem pele, sem cabeça e sem espinhaço. File obtido a partir do corte longitudinal da porção muscular desde a parte imediatamente posterior da cabeça até o pedículo 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	6.000	6.200	6.230	R\$ 31,33	R\$ 195.812,50
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. Teado Peso médio de 0,450 Kg. Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico Especial Nr 01/22, que se encontra anexado ao edital.	-	Kg	18.000	18.700	18.750	R\$ 17,33	R\$ 324.937,50

64	Pescado JARAQUI espalmado congelado. Peixe eviscerado cortado longitudinalmente à coluna vertebral, com cabeça, mantendo os dois flancos unidos, preservando o espinhaço e cabeça. Único corte longitudinal na região abdominal, preservando as massas musculares. Peso médio de 0,450 Kg. Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico Especial N° 01/22, que se encontra anexado ao edital. Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.	-	Kg	6.000	6.200	6.250	R\$ 17,33	R\$ 108.312,50
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 N° 01/22, que se encontra anexado ao edital.	-	Kg	18.000	18.700	18.750	R\$ 40,93	R\$ 767.437,50
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 N° 01/22, que se encontra anexado ao edital. Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.	-	Kg	6.000	6.200	6.250	R\$ 40,93	R\$ 255.812,50
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 N° 01/22, que se encontra anexado ao edital.	-	Kg	18.000	18.700	18.750	R\$ 36,50	R\$ 684.375,00
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 N° 01/22, que se encontra anexado ao edital. Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.	-	Kg	6.000	6.200	6.250	R\$ 36,50	R\$ 228.125,00
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 N° 01/22, que se encontra anexado ao edital. Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.	-	Kg	18.000	18.700	18.750	R\$ 24,10	R\$ 451.875,00
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 N° 01/22, que se encontra anexado ao edital. Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.	-	Kg	6.000	6.200	6.250	R\$ 24,10	R\$ 150.625,00
TOTAL								R\$ 50.041.356,44

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

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

1.4. O prazo de vigência da contratação é de 12 meses contados da homologação, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

OU

~~1.5 O prazo de vigência da contratação é de (máximo de 5 anos) contados do(a) , prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.~~

~~1.5.1. O fornecimento de bens é enquadrado como continuado tendo em vista que [...], sendo a vigência plurianual mais vantajosa considerando [...] OU o Estudo Técnico Preliminar OU os termos da Nota Técnica/.....~~

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



2. Fundamentação da contratação

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

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

2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2023, conforme detalhamento a seguir:

I) ID PCA no PNCP: 00394452000103-0-000011/2024

II) Data de publicação no PNCP: 20/05/2023

III) Id do item no PCA: 873, 874, 877, 878, 879 e 932

IV) Classe/Grupo: 8920 - PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO E CEREAIS, 8910 - OVOS E LATICÍNIOS, 8955 - CAFÉ, CHÁ E CHOCOLATE, 8945 - ÓLEOS E GORDURAS COMESTÍVEIS, 8905 - CARNES, AVES E PEIXES, 8925 - AÇÚCAR, CONFEITOS, CASTANHAS, NOZES E SIMILARES

V) Identificador da Futura Contratação: 160014 - 90027/2023.

OU

~~2.3. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual [ANO], conforme consta das informações básicas desse termo de referência.~~

3. Descrição da solução

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

3.1. A descrição da solução como um todo se encontra pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

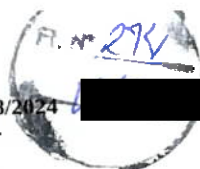
4. Requisitos da contratação

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

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. Preferência para materiais, tecnologias e matérias-primas de origem local. Maior eficiência na utilização de recursos



naturais como água e energia. Maior geração de empregos, preferencialmente com mão de obra local. Maior vida útil e menor custo de manutenção do bem e da obra. Uso de inovações que reduzam a pressão sobre recursos naturais.

4.1.2. Origem sustentável dos recursos naturais utilizados nos bens, nos serviços e nas obras; e utilização de produtos florestais madeireiros e não madeireiros originários de manejo florestal sustentável ou de reflorestamento. Deverá também consultar a Legislação Ambiental vigente.

Indicação de marcas ou modelos (Art. 41, inciso I, da Lei nº 14.133, de 2021):

~~4.2. Na presente contratação será admitida a indicação da(s) seguinte(s) marca(s), característica(s) ou modelo(s), de acordo com as justificativas contidas nos Estudos Técnicos Preliminares: (...)~~

Da vedação de contratação de marca ou produto

~~4.3. Diante das conclusões extraídas do processo n. _____, a Administração não aceitará o fornecimento dos seguintes produtos/marcas:~~

~~4.3.1. ...~~

~~4.3.2. ...~~

~~4.3.3. ...~~

Da exigência de amostra

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

OU

~~4.5 Havendo o aceite da proposta quanto ao valor, o interessado classificado provisoriamente em primeiro lugar deverá apresentar amostra, que terá data, local e horário de sua realização divulgados por mensagem no sistema, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais fornecedores interessados.~~

~~4.6 Serão exigidas amostras dos seguintes itens:~~

~~4.6.1...~~

~~4.6.2...~~

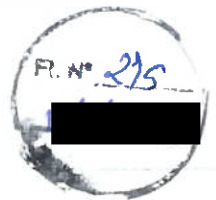
~~4.6.3...~~

~~4.7 As amostras poderão ser entregues no endereço _____, no prazo limite de _____, sendo que a empresa assume total responsabilidade pelo envio e por eventual atraso na entrega.~~

~~4.8 É facultada prorrogação o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada no chat pelo interessado, antes de findo o prazo.~~

~~4.9 No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas, a proposta será recusada.~~

~~4.10 Serão avaliados os seguintes aspectos e padrões mínimos de aceitabilidade:~~



~~4.10.1 Itens (...):,~~

~~4.10.2 Itens (...):,~~

~~4.11 Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.~~

~~4.12 Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), será analisada a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes neste Termo de Referência.~~

~~4.13 Os exemplares colocados à disposição da Administração serão tratados como protótipos, podendo ser manuseados e desmontados pela equipe técnica responsável pela análise, não gerando direito a ressarcimento.~~

~~4.14 Após a divulgação do resultado final do certame, as amostras entregues deverão ser recolhidas pelos fornecedores no prazo de (....) dias, após o qual poderão ser descartadas pela Administração, sem direito a ressarcimento.~~

~~4.15 Os interessados deverão colocar à disposição da Administração todas as condições indispensáveis à realização de testes e fornecer, sem ônus, os manuais impressos em língua portuguesa, necessários ao seu perfeito manuseio, quando for o caso.~~

Da exigência de carta de solidariedade

~~4.16. Em caso de fornecedor revendedor ou distribuidor, será exigida carta de solidariedade emitida pelo fabricante, que assegure a execução do contrato.~~

Subcontratação

4.17. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

OU

~~4.18. É admitida a subcontratação parcial do objeto, nas seguintes condições:~~

~~4.18.1. É vedada a subcontratação completa ou da parcela principal do objeto da contratação, a qual consiste em: (...)~~

~~4.18.2. A subcontratação fica limitada a ... [parcela permitida/percentual]~~

~~4.19. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à subcontratação, caso admitida:~~

Garantia da contratação

~~4.20. Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.~~

OU

4.21. Será exigida a garantia da contratação de que tratam os arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, no percentual e condições descritas nas cláusulas do contrato.

4.22. Em caso opção pelo seguro-garantia, a parte adjudicatária deverá apresentá-la, no máximo, até a data de assinatura do contrato.

4.23. A garantia, nas modalidades caução e fiança bancária, deverá ser prestada em até 10 dias úteis após a assinatura do contrato.

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

4.25. O adjudicatário, no prazo de **05 (cinco)** dias após a assinatura do Termo de Contrato ou aceite do instrumento equivalente, prestará garantia no valor correspondente a **5% (cinco por cento)** do valor inicial do Contrato, que será liberada de acordo com as condições previstas neste Edital, conforme disposto no art. 98 da Lei nº 14.133, de 2021, desde que cumpridas às obrigações contratuais.

4.26. Caberá ao contratado optar por uma das seguintes modalidades de garantia:

4.26.1. Caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados por seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Economia;

4. 26.2. Seguro-garantia;

4. 26.3. Fiança bancária emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil.

4. 26.4. A garantia prestada pelo contratado será liberada ou restituída após a fiel execução do contrato ou após a sua extinção por culpa exclusiva da Administração e, quando em dinheiro, atualizada monetariamente.

4. 26.5. A Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.

5. Modelo de execução do objeto

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

5.1. O prazo de entrega dos bens é de dias, contados do(a), em remessa única.

OU

5.2. As parcelas serão entregues nos seguintes prazos e condições:

Parcela	Composição da parcela	Prazo de entrega
1ª	... unidades do item ..., ... unidades do item ...	
2ª	... unidades do item ..., ... unidades do item ...	
3ª	... unidades do item ..., ... unidades do item ...	
[...]	... unidades do item ..., ... unidades do item ...	

5.2.1. O prazo de entrega dos bens é de até 50% em até 30 (trinta) dias, em lote único, e os outros 50% em até 60 (sessenta) dias, em lote único, de acordo com a solicitação da contratante, contados a partir da assinatura do contrato, em remessa única, no seguinte endereço 12º Batalhão de Suprimento, situado à Avenida Marechal Bittencourt, nº 55, Santo Antônio, Manaus, AM, CEP 69.029-160, e-mail: 12bsucoscl1@gmail.com, telefone: 4009-2316 mediante prévio agendamento com a Seção de Suprimento Classe I. Os fornecedores **NÃO** têm autorização para enviar suas cargas sem o prévio agendamento com o 12º Batalhão Suprimento, sob pena de serem recusadas, a critério daquele Órgão Provedor.

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

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

5.5. No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior ao prazo previsto Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro (EB40-C-30.403), 1ª edição 2020, para cada item.

5.5.1. Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 10 (dez) dias, contados do recebimento no Órgão Provedor, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação. O Laudo Conclusivo do LIAB poderá rejeitar os itens, devendo estes ser repostos no mesmo prazo e condições previstas no item anterior. Os bens poderão ser rejeitados, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser retirados e substituídos no **prazo de 30 (trinta) dias**, apenas uma vez, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

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

PREVISÃO CRONOGRAMA DE ENTREGA:

Aquisição com base no quantitativo por item				
Porcentagem por item	Quantidade de lotes	Porcentagem do contrato		Prazo
50%	Lote único	100%	-	Até 30 dias

50%	Lote único	100%	-	Até 60 dias
-----	------------	------	---	-------------

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

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

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

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

Lote entregue: carne bovina: 800 caixas => tamanho da amostra: 5 caixas;

Verificar também o Plano de Amostragem para Inspeção dos Artigos de Subsistência, BT 30.403-01, 3ª edição 2021, elaborado pela Diretoria de Abastecimento do Exército Brasileiro disponível no seguinte endereço eletrônico: <http://intranet.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/200-2-boletim-tecnico-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs>.

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

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

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

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

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

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

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

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

AMOSTRA e TAMANHO DE AMOSTRA: A amostra consiste em uma ou mais unidades de produto, retiradas do lote a ser inspecionado, de forma aleatória e independentemente de sua qualidade. O tamanho da amostra a ser coletado é o constante da letra "a", do item "5.6".

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

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

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

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

Garantia, manutenção e assistência técnica

5.11. O prazo de garantia é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor).

OU

~~5.12. O prazo de garantia contratual dos bens, complementar à garantia legal, será de, no mínimo, () meses, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data do recebimento definitivo do objeto.~~

~~5.13. Caso o prazo da garantia oferecida pelo fabricante seja inferior ao estabelecido nesta cláusula, o fornecedor deverá complementar a garantia do bem ofertado pelo período restante.~~

OU

~~5.14. O prazo de garantia contratual dos bens, complementar à garantia legal, é de, no mínimo, () meses, ou pelo prazo fornecido pelo fabricante, se superior, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data do recebimento definitivo do objeto.~~

~~5.15. A garantia será prestada com vistas a manter os equipamentos fornecidos em perfeitas condições de uso, sem qualquer ônus ou custo adicional para o Contratante.~~

~~5.16. A garantia abrange a realização da manutenção corretiva dos bens pelo próprio Contratado, ou, se for o caso, por meio de assistência técnica autorizada, de acordo com as normas técnicas específicas.~~

~~5.17. Entende-se por manutenção corretiva aquela destinada a corrigir os defeitos apresentados pelos bens, compreendendo a substituição de peças, a realização de ajustes, reparos e correções necessárias.~~

~~5.18. As peças que apresentarem vício ou defeito no período de vigência da garantia deverão ser substituídas por outras novas, de primeiro uso, e originais, que apresentem padrões de qualidade e desempenho iguais ou superiores aos das peças utilizadas na fabricação do equipamento.~~

~~5.19. Uma vez notificado, o Contratado realizará a reparação ou substituição dos bens que apresentarem vício ou defeito no prazo de até ____ (____) dias úteis, contados a partir da data de retirada do equipamento das dependências da Administração pelo Contratado ou pela assistência técnica autorizada.~~

~~5.20. O prazo indicado no subitem anterior, durante seu transcurso, poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, mediante solicitação escrita e justificada do Contratado, aceita pelo Contratante.~~

~~5.21. Na hipótese do subitem acima, o Contratado deverá disponibilizar equipamento equivalente, de especificação igual ou superior ao anteriormente fornecido, para utilização em caráter provisório pelo Contratante, de modo a garantir a continuidade dos trabalhos administrativos durante a execução dos reparos.~~

~~5.22. Decorrido o prazo para reparos e substituições sem o atendimento da solicitação do Contratante ou a apresentação de justificativas pelo Contratado, fica o Contratante autorizado a contratar empresa diversa para executar os reparos, ajustes ou a substituição do bem ou de seus componentes, bem como a exigir do Contratado o reembolso pelos custos respectivos, sem que tal fato acarrete a perda da garantia dos equipamentos.~~

~~5.23. O custo referente ao transporte dos equipamentos cobertos pela garantia será de responsabilidade do Contratado.~~

~~5.24. A garantia legal ou contratual do objeto tem prazo de vigência próprio e desvinculado daquele fixado no contrato, permitindo eventual aplicação de penalidades em caso de descumprimento de alguma de suas condições, mesmo depois de expirada a vigência contratual.~~

6. Modelo de gestão do contrato

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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

6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

6.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.



6.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

Fiscalização

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

Fiscalização Técnica

6.7. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VI);

6.7.1. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º, e Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, II);

6.7.2. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, III);

6.7.3. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, IV).

6.7.4. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprezadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, V).

6.7.5. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VII).

Fiscalização Administrativa

6.8. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário (Art. 23, I e II, do Decreto nº 11.246, de 2022).

6.8.1. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência; (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 23, IV).

~~6.9. Além do disposto acima, a fiscalização contratual obedecerá às seguintes rotinas:~~

~~6.9.1. (...)~~

~~6.9.2. (...)~~



6.9.3. (...)

6.9.4. (...)

Gestor do Contrato

6.10. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, IV).

6.11. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, II).

6.12. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, III).

6.13. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VIII).

6.14. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, X).

6.15. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VI).

6.16. O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

7. Critérios de medição e pagamento

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Recebimento

7.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo (a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

7.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 20 (vinte) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 10 (dez) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

7.4. Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até 10 (dez) dias úteis.

7.5. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

7.6. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

7.7. O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

7.8. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança dos bens nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

7.8.1 O recebimento do objeto desta licitação estará condicionado à observância de suas especificações técnicas, embalagens e instruções, cabendo a verificação respectiva à Comissão de Exame e Recebimento do 12º Depósito de Suprimento, após o laudo fiscal expedido pelo Laboratório de Inspeção de Alimentos Bromatologia (LIAB), ficando o contratado obrigado ao cumprimento do Art. 119 da Lei nº 14.133/21 e sujeito às sanções administrativas previstas neste Edital, em caso de recusa.

Liquidação

7.9. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 7º, §3º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.

7.9.1. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021.

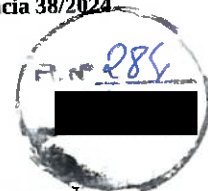
7.10. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

7.10.1. O prazo de validade;

7.10.2. A data da emissão;

7.10.3. Os dados do contrato e do órgão contratante;

7.10.4. O período respectivo de execução do contrato;



7.10.5. O valor a pagar; e

7.10.6. Eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.11. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;

7.12. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.13. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 3, DE 26 DE ABRIL DE 2018).

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

7.15. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

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

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

Prazo de pagamento

7.18. O pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.

7.19. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice IPCA de correção monetária.

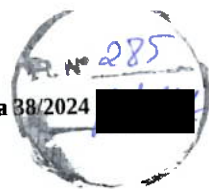
Forma de pagamento

7.20. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

7.21. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

7.22. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

7.22.1. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.



7.23. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

7.23.1 Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta ao SICAF para identificar possível suspensão.

7.23.2. Será rescindido o contrato em execução com a contratada inadimplente no SICAF, salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante.

7.23.3. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

EM = I x N x VP, sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$$I = (TX) \quad I = \frac{(6 / 100)}{365} \quad I = 0,00016438$$

TX = Percentual da taxa anual = 6%

Antecipação de pagamento

~~7.24. A presente contratação permite a antecipação de pagamento (parcial/total), conforme as regras previstas no presente tópico.~~

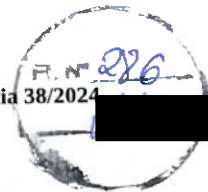
~~7.25. O contratado emitirá recibo/nota fiscal/fatura/documento idôneo/... correspondente ao valor da antecipação de pagamento de R\$ (valor por extenso), tão logo ... (incluir condicionante ex: seja assinado o termo de contrato, ou seja, prestada a garantia etc.), para que o contratante efetue o pagamento antecipado.~~

~~7.26. Para as etapas seguintes do contrato, a antecipação do pagamento ocorrerá da seguinte forma:~~

~~7.26.1. R\$..... (valor em extenso) quando do início da segunda etapa.~~

~~7.26.2. (...)~~

~~7.27. Fica o contratado obrigado a devolver, com correção monetária, a integralidade do valor antecipado na hipótese de inexecução do objeto.~~



~~7.27.1. No caso de inexecução parcial, deverá haver a devolução do valor relativo à parcela não executada do contrato.~~

~~7.27.2. O valor relativo à parcela antecipada e não executada do contrato será atualizado monetariamente pela variação acumulada do (especificar o índice de correção monetária a ser adotado), ou outro índice que venha a substituí-lo, desde a data do pagamento da antecipação até a data da devolução.~~

~~7.28. A liquidação ocorrerá de acordo com as regras do tópico respectivo deste instrumento.~~

~~7.29. O pagamento antecipado será efetuado no prazo máximo de até (....) dias, contados do recebimento do (recibo OU nota fiscal OU fatura OU documento idôneo).~~

~~7.30. A antecipação de pagamento dispensa o ateste ou recebimento prévios do objeto, os quais deverão ocorrer após a regular execução da parcela contratual a que se refere o valor antecipado.~~

~~7.31. O pagamento de que trata este item está condicionado à tomada das seguintes providências pelo contratado:~~

~~7.31.1. comprovação da execução da etapa imediatamente anterior do objeto pelo contratado, para a antecipação do valor remanescente;~~

~~7.31.2. prestação da garantia adicional nas modalidades de que trata o art. 96 da Lei nº 14.133, de 2021, no percentual de ...%.~~

~~7.32. O pagamento do valor a ser antecipado ocorrerá respeitando eventuais retenções tributárias incidentes.~~

Cessão de crédito

7.33. É admitida a cessão fiduciária de direitos creditícios com instituição financeira, nos termos e de acordo com os procedimentos previstos na Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de Julho de 2020, conforme as regras deste presente tópico.

7.33.1. As cessões de crédito não fiduciárias dependerão de prévia aprovação do contratante.

7.34. A eficácia da cessão de crédito, de qualquer natureza, em relação à Administração, está condicionada à celebração de termo aditivo ao contrato administrativo.

7.35. Sem prejuízo do regular atendimento da obrigação contratual de cumprimento de todas as condições de habilitação por parte do contratado (cedente), a celebração do aditamento de cessão de crédito e a realização dos pagamentos respectivos também se condicionam à regularidade fiscal e trabalhista do cessionário, bem como à certificação de que o cessionário não se encontra impedido de licitar e contratar com o Poder Público, conforme a legislação em vigor, ou de receber benefícios ou incentivos fiscais ou creditícios, direta ou indiretamente, conforme o art. 12 da Lei nº 8.429, de 1992, nos termos do Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020.

7.36. O crédito a ser pago à cessionária é exatamente aquele que seria destinado à cedente (contratado) pela execução do objeto contratual, restando absolutamente incólumes todas as defesas e exceções ao pagamento e todas as demais cláusulas exorbitantes ao direito comum aplicáveis no regime jurídico de direito público incidente sobre os contratos administrativos, incluindo a possibilidade de pagamento em conta vinculada ou de pagamento pela efetiva comprovação do fato gerador, quando for o caso, e o desconto de multas, glosas e prejuízos causados à Administração. (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 53, DE 8 DE JULHO DE 2020 e Anexos)

7.37. A cessão de crédito não afetará a execução do objeto contratado, que continuará sob a integral responsabilidade do contratado.



8. Critérios de seleção do fornecedor

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

8.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO.

8.1.1 Na hipótese de não haver vencedor para a cota reservada, esta poderá ser adjudicada ao vencedor da cota principal ou, diante de sua recusa, aos licitantes remanescentes, desde que pratiquem o preço do primeiro colocado da cota principal.

8.1.2. Se a mesma empresa vencer a cota reservada e a cota principal, a contratação das cotas deverá ocorrer pelo menor preço. Será dada a prioridade de aquisição aos produtos das cotas reservadas quando forem adjudicados aos licitantes qualificados como microempresas ou empresas de pequeno porte, ressalvados os casos em que a cota reservada for inadequada para atender as quantidades ou as condições do pedido, conforme vier a ser decidido pela Administração, nos termos do art. 8º, §4º do Decreto n. 8.538, de 2015.

Forma de fornecimento

8.2. O fornecimento do objeto será parcelado.

Exigências de habilitação

8.3. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

Habilitação jurídica

8.4. Pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

8.5. Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

8.6. Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;

8.7. Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

8.8. Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.

8.9. Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

8.10. **Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária:** inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz



8.11. **Sociedade cooperativa:** ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.

8.12. **Agricultor familiar:** Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do art. 4º, §2º do Decreto nº 10.880, de 2 de dezembro de 2021.

8.13. **Produtor Rural:** matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da Instrução Normativa RFB n. 971, de 13 de novembro de 2009 (arts. 17 a 19 e 165).

~~8.14. Ato de autorização para o exercício da atividade de (especificar a atividade contratada sujeita à autorização), expedido por (especificar o órgão competente) nos termos do art. da (Lei/Decreto) nº~~

8.15. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

Habilitação fiscal, social e trabalhista

8.16. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

8.17. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

8.18. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

8.19. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

8.20. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

8.21. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

8.22. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Estadual relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

8.23. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

Qualificação Econômico-Financeira.

8.24. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação (art. 5º, inciso II, alínea “c”, da Instrução Normativa Seges/ME nº 116, de 2021), ou de sociedade simples;



8.25. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II);

8.26. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando; 8.26.1. Índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);

8.26.2. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. 8.26.3. Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;

8.26.4. Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped.

8.27. Caso a empresa licitante apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação patrimônio líquido mínimo de 3% do valor total estimado da contratação.

8.28. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º).

8.29. O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.

Qualificação Técnica

~~8.30. Registro ou inscrição da empresa na entidade profissional(escrever por extenso, se o caso), em plena validade;~~

8.31. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens em características com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

8.31.1. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com as seguintes características mínimas:

8.31.1.1 Para o fornecimento dos itens de origem animal (carne bovina desossada congelada, carne de frango em cortes congelados, carne suína congelada, carne de peixe congelada e leite em pó instantâneo), A CONTRATADA responsável pelo fornecimento deve cumprir os seguintes critérios:

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

8.31.2. Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados de forma concomitante.

8.31.3. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

8.31.4. Atestado(s) de capacidade técnica, em nome da licitante, expedido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que a empresa forneceu ou está fornecendo, a contento, pelo menos 50% (cinquenta por cento) do quantitativo de cada item que for participar (itens 9.3.1 e 9.3.2, TC - 000.076/2012-0, Acórdão nº 737/20212 - Plenário, combinado com os Acórdãos de nº 1.284/2003, 2.088/2004, 2.656/2007, 608/2008, 2.215/2008, 2.147/2009 e 1.432/2010, todos do Plenário.), que permitam estabelecer comparação de características funcionais, técnicas, dimensionais e qualitativas constantes deste termo de referência e seus anexos.

8.31.4.1 A exigência mínima da capacidade técnica justifica-se, salvo melhor juízo, pelo fato de que uma empresa participante do processo licitatório Pregão Eletrônico 008/2023, UASG 160014 - Comando da 12ª Região Militar, homologado em fevereiro de 2024, em que foi vencedora de 54 (cinquenta e quatro) itens. Após a homologação do certame licitatório, foram geradas 19 Notas de Empenhos em favor da empresa citada, com data do primeiro envio em de 23 de fevereiro de 2024, e a última Nota de Empenho a ser enviada em 06/03/24.

Após o recebimento das Notas de Empenhos, a empresa não agendou entregas, sendo que em 6 de março de 2024 foi enviada a primeira notificação para agendamento de entrega. No entanto, não houve resposta, havendo a necessidade de enviar outras notificações, realizar contatos e reuniões com o representante da empresa. No total foram enviadas 8 Notificações Extrajudiciais alertando o preposto da empresa sobre a importância do agendamento e entregados itens empenhados, e ainda, foram concedidos prazos para que o mesmo se manifestasse em relação as entregas, mesmo assim, não houve resposta.

O Ordenador de Despesas do Cmdo 12ª RM realizou videoconferência com participação de todos fornecedores dos artigos licitados, inclusive o representante da empresa citada para informar a importância da parceria com o Exército Brasileiro/12ª RM e os detalhes técnicos do recebimento e análise dos itens licitados.

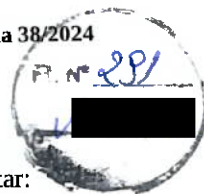
O único agendamento para entrega de 18.000 litros de óleo de soja, realizado pela empresa, para o dia 27 de março de 2024, não foi concretizado. Além disso, em 28 de março de 2024, ao ser cogitado a possibilidade de cancelamento dos empenhos de forma consensual, a empresa não se mostrou favorável e reafirmou o compromisso de entrega dos itens empenhados, mas, ainda, sem expectativa de agendamento.

A empresa informou que devido a seca ocorrida no segundo semestre de 2023, devido as dificuldades logísticas encontradas pelas empresas em fornecer produtos no interior da Amazônia, os preços dos produtos tiveram uma alta expressiva, bem acima do valor da ATA. Mais uma vez foi orientado sobre a possibilidade de desistência dos itens da ATA, que a previsão de alta de preços deveria continuar que não há expectativa da melhoras na economia, e desta forma se torna mais difícil ainda de realizar as entregas.

A equipe do Ordenador de Despesas, o Fiscal de Contrato e um representante do Centro de Coordenação de Operações Logísticas receberam o representante da empresa que foi convidado a participar de uma reunião para esclarecer a cerca do não cumprimento das cláusulas do contrato. Na ocasião a empresa firmou compromisso de entrega imediata de alguns itens empenhados e demonstrou interesse em cancelar outros itens que não teria condições de honrar o compromisso de entrega com esta Administração Pública, por motivo dos preços elevados.

A empresa relatou ao Fiscal de Contratos que, como os preços atuais de mercado estão muito mais elevados quando comparados com os cotados pela empresa no processo licitatório, não teria condições de entregar nenhum item. Ressalta-se que ele não formalizou a desistência, o que impede esta UG de cancelar as atas e os empenhos. Salienta-se que, por orientação da 12ª CGCFEx (órgão do controle interno) e da Consultoria Jurídica da União, esses atos administrativos precisam ser amparados por processo administrativo sancionador, no qual a empresa terá o direito de apresentar defesa ou, até mesmo, realizar a entrega dos itens.

8.31.5. O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.



~~8.31.6. Prova de atendimento aos requisitos, previstos na lei~~

8.32. Caso admitida a participação de cooperativas, será exigida a seguinte documentação complementar:

8.32.1. A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei n. 5.764, de 1971;

8.32.2. A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI, para cada um dos cooperados indicados;

8.32.3. A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à execução contratual;

8.32.4. O registro previsto na Lei n. 5.764, de 1971, art. 107;

8.32.5. A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato; e

8.32.6. Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa: a) ata de fundação; b) estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou; c) regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia; d) editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias; e) três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais; e f) ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação;

8.32.7. A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o art. 112 da Lei n. 5.764, de 1971, ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

9. Estimativas do Valor da Contratação

Valor (R\$): 50.041.356,64

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. O custo estimado total da contratação é de R\$ 50.041.356,64 (cinquenta milhões, quarenta e um mil, trezentos e cinquenta e seis reais e sessenta e quatro centavos), conforme custos unitários apostos na tabela.

OU

~~9.2. O valor de referência para aplicação do maior desconto corresponde a R\$.....~~

OU

~~9.3. O custo estimado da contratação possui caráter sigiloso e será tornado público apenas e imediatamente após o julgamento das propostas.~~

~~9.4. A estimativa de custo levou em consideração o risco envolvido na contratação e sua alocação entre contratante e contratado, conforme especificado na matriz de risco constante do Contrato.~~

~~9.5. Em caso de licitação para Registro de Preços, os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações (art. 25 do Decreto nº 11.462 /2023):~~



~~9.5.1. 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 do disposto na alínea "d" do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;~~

~~9.5.2. em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;~~

~~9.5.3. serão reajustados os preços registrados, respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto para a contratação; ou~~

~~9.5.4. poderão ser repactuados, a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.~~

10. Adequação orçamentária

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

10.2. Considerando que para a presente aquisição será aplicado o Sistema de Registro de Preços e em atenção ao Art. 83 da Lei 14.133, de 1º de abril de 2021, que afirma que "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 motivada", as compras correrão conforme disponibilidade de créditos e planejamento de utilização dos recursos.

I) Gestão/Unidade: 160014

II) Fonte de Recursos: 0100000000

III) Programa de Trabalho: 088961

IV) Elemento de Despesa: 3.3.90.30 – 07 Gêneros de Alimentação.

V) Plano Interno: E6SUPLJA2QS/ E6SUPLJQSFR/ E6SUSOLOPQS

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

11. Adesão à ata de Registro de Preços

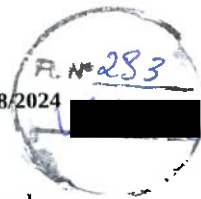
11. ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

11.1 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:

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

11.1.2. 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

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



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

11.2.1 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.

11.3. 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.

11.4. 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.

11.5. 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.

Dos limites para as adesões

11.6 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.

11.7. 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.

Vedação a acréscimo de quantitativos

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

Validade, formalização da ata de registro de preços e cadastro reserva

11.8. A validade da Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP.

11.9. 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.

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

11.10.1. 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.

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

11.11. 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.

Alteração ou atualização dos preços registrados



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

11.13. Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do princípio 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;

11.14. 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;

11.15. 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.

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

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

Negociação de preços registrados

11.16. 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.

11.17. 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.

11.18. 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.

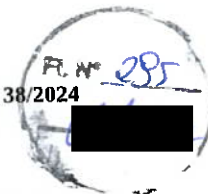
11.18.1 Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.

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

11.19.1. 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.

11.20. 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 as condições inicialmente pactuadas.

11.21. 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, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.



11.22. 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.

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

11.24. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

11.25. 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.

Remanejamento das quantidades registradas na ata de registro de preços

11.26. 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.

11.26.1 O remanejamento somente poderá ser feito:

11.26.1.1 De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade participante; ou

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

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

11.28. 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.

11.29. 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.

11.30. 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.

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

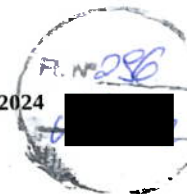
Cancelamento do registro do licitante vencedor e dos preços registrados

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

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

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

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



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

11.32.4.1. 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.

11.33. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

11.34. 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.

11.35. 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:

11.35.1. Por razão de interesse público;

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

11.35.3. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado, nos termos do artigos 26, 8.3º e 27, § 4º, ambos do Decreto nº 11.462, de 2023.

Das penalidades

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

11.37. 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.

11.37.1. 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).

11.37.2. O órgão ou entidade participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

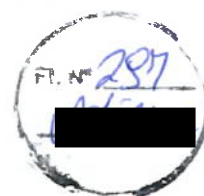
Condições gerais

11.38. 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 neste Termo de Referência.

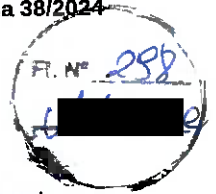
12. Responsáveis

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.

JUCI [REDACTED] LVA



 Assinou eletronicamente em 11/07/2024 às 18:10:31.



Lista de Anexos

Atenção: Apenas arquivos nos formatos ".pdf", ".txt", ".jpg", ".jpeg", ".gif" e ".png" enumerados abaixo são anexados diretamente a este documento.

- Anexo I - BOLETIM TECNICO 03_PEIXE_REGIONAL_CONGELADO_BANDA DE TAMBAQUI.pdf (520.44 KB)
- Anexo II - BOLETIM TECNICO 02_PEIXE_REGIONAL_EM_FILE.pdf (812.66 KB)
- Anexo III - BT COXA E SOBRECOXA CONGELADA-6.pdf (4.1 MB)
- Anexo IV - BT30.404-13 Empanado de Frango Congelado -Steak-2.pdf (1.82 MB)
- Anexo V - BT30.404-26 CAFE TORRADO E MOIDO.PDF(1).pdf (4.02 MB)
- Anexo VI - BT30.403-01 PLANO DE AMOSTRAGEM DE ARTIGOS DE SUBSISTENCIA-assinado11.pdf (5.59 MB)
- Anexo VII - BT30.404.19 ACUCAR-2.PDF (1.58 MB)
- Anexo VIII - BT30.404-12 Sassami de Frango Congelado-3.pdf (2.0 MB)
- Anexo IX - BOLETIM TECNICO 01_PEIXE_REGIONAL_ESPALMADO (1).pdf (721.09 KB)
- Anexo X - BT30.404-04 CARNE BOVINA DESOSSADA CONGELADA.1-6.pdf (1.01 MB)
- Anexo XI - BT30.404-18_LEITE_EM_PO_INSTANTANEO-4.PDF (628.53 KB)
- Anexo XII - BT30.404-14 Carne Suina Desossada Congelada-6.pdf (2.23 MB)
- Anexo XIII - BT30.404-15 Carne Suina com Osso Congelada-4.pdf (2.06 MB)
- Anexo XIV - BT30.404-33 OLEO DE SOJA REFINADO-2.pdf (1.34 MB)
- Anexo XV - BT30.404-21 FEIJAO COMUM-3.PDF (1.81 MB)
- Anexo XVI - BT30.404-25 MACARRAO-2.PDF (1.62 MB)
- Anexo XVII - BT30.404-20 ARROZ BENEFICIADO-2.PDF (1.68 MB)
- Anexo XVIII - BT30.404-36 File de Peito de Frango Congelado-3.pdf (2.0 MB)
- Anexo XIX - BT30.404-34 MARGARINA-2.pdf (1.54 MB)



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 Aprovisionamento, 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 (dezessete) Pelotões Especiais de Fronteira das Guarnições do Comando Militar da Amazônia, apoiadas pelo 12º Batalhão de Suprimento, de Quantitativo de Subsistência (QS), por intermédio da realização de Pregão Eletrônico SRP. 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.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Centro de Coordenação de Operações Logísticas-CCOL/ 12ª Região Militar	MARLON GALDINO DA SILVA

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.

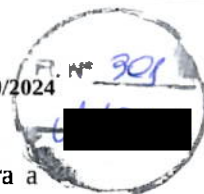
Administração rejeitará, no todo ou em parte, o fornecimento de material em desacordo com o contrato. As quantidades das aquisições serão solicitadas de acordo com as necessidades das Organizações Militares jurisdicionadas pela 12ª Região Militar e a Operação Acolhida.

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

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

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CAT MAT	UND DE MEDIDA	REQUISIÇÃO MÍNIMA A CADA PEDIDO	REQUISIÇÃO 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 adequada 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/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-aq	463988	Kg	27.000	27.739	55.477	R\$ 4,94	R\$ 274.056,38
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 adequada 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/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-aq	463988	Kg	17.000	18.000	18.493	R\$ 4,94	R\$ 91.355,42
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 adequada 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/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-aq	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 adequada 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/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-aq	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 adequada 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; 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	92.468	184.935	R\$ 8,21	R\$ 1.518.316,35
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 adequada 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; 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, 1ª 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-aq	458904	Kg	27.000	30.823	61.645	R\$ 8,21	R\$ 506.105,45
7	CAFÉ TORRADO E MOÍDO Tipo árabe, torrado e moído, 100% arábica ou predominantemente arábica. Qualidade Global: Regular a Excelente e nota de qualidade global igual ou maior que na escala 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 adequada 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	463578	Kg	27.000	28.000	30.826	R\$ 28,85	R\$ 889.330,10

	Técnico BT30.404-26, 3ª edição 2023, que se encontra anexa ao edital ou através do link http://www.dabst.br/ml.br/index.php/claras/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qi							
8	CAFÉ TORRADO E MOÍDO Tipo árabe, 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 ao edital ou através do link http://www.dabst.br/ml.br/index.php/claras/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qi . Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.	463578	Kg	10.000	10.200	10.276	R\$ 28,85	R\$ 296.462,60
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 ao edital ou através do link http://www.dabst.br/ml.br/index.php/claras/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qi	447383	Kg	27.000	41.540	83.080	R\$ 32,04	R\$ 2.661.883,20

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 ao edital ou através do link http://www.dabst.br/ml.br/index.php/claras/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qi . Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.	447383	Kg	27.000	27.500	27.694	R\$ 32,04	R\$ 887.315,76
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 ao edital ou através do link http://www.dabst.br/ml.br/index.php/claras/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qi	447461	Kg	27.000	33.232	66.464	R\$ 37,67	R\$ 2.503.698,88

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.br/ml.br/index.php/claras/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qi . Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.	447461	Kg	22.000	22.100	22.155	R\$ 37,67	R\$ 834.578,85
13	Carne bovina desossada congelada, COXA DO BURE. 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.br/ml.br/index.php/claras/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qi	447439	Kg	27.000	33.232	66.464	R\$ 30,24	R\$ 2.009.871,36

14	Carne bovina desossada congelada, COXA DO 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.cb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-si . Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.	447439	Kg	22.000	22.100	22.155	R\$ 30,24	R\$ 669.967,20
15	Carne bovina desossada congelada, COXA DO 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.cb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-si . Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.	447431	Kg	27.000	30.000	33.232	R\$ 36,20	R\$ 1.202.998,40

16	Carne bovina desossada congelada, COXA DO 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.cb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-si . Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.	447431	Kg	10.500	11.000	11.078	R\$ 36,20	R\$ 401.023,60
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.cb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-si . Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.	447441	Kg	27.000	49.849	99.697	R\$ 31,65	R\$ 3.155.410,05

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 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-si . Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.	447441	Kg	27.000	30.000	33.232	R\$ 31,65	R\$ 1.051.792,80
19	Carne bovina desossada congelada, MAMNHA 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 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-si . Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.	447470	Kg	27.000	30.000	33.232	R\$ 37,69	R\$ 1.252.514,08

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 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-gt . Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.	447470	Kg	10.500	11.000	11.078	R\$ 37,69	RS 417.529,82
21	Carne bovina desossada congelada, MIOLO 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 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-gt .	447479	Kg	27.000	30.000	33.232	R\$ 37,00	RS 1.229.584,00
22	Carne bovina desossada congelada, MIOLO 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 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-gt . Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.	447479	Kg	10.500	11.000	11.078	R\$ 37,00	RS 409.886,00
23	Carne bovina desossada congelada, MIOLO 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, 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-gt .	451062	kg	27.000	30.000	33.232	R\$ 29,91	RS 993.969,12
24	Carne bovina desossada congelada, MIOLO 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, 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-gt . Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.	451062	kg	10.500	11.000	11.078	R\$ 29,91	RS 331.342,98
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-gt .	447448	Kg	27.000	30.000	46.523	R\$ 41,70	RS 1.940.092,50

28	Carne suína com osso, congelada, BISTECA. Embalagem primária: bifes embalados conjuntamente, intefolhados, em plástico atóxico, transparente, 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.dabvt.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%.	447508	Kg	8.300	8.500	8.845	R\$ 17,90	R\$ 158.325,50
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.dabvt.cb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-gs .	447518	Kg	22.000	22.500	22.746	R\$ 22,30	R\$ 511.785,00
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 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.dabvt.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%.	447518	Kg	7.300	7.500	7.582	R\$ 22,30	R\$ 170.593,00
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 contido (pernil); data de fabricação; data de validade; condições de armazenagem (temperatura de conservação); e número de registro no SIF. Obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF). 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.dabvt.cb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-gs .	447525	Kg	22.000	22.500	22.746	R\$ 21,00	R\$ 477.666,00
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 contido (pernil); data de fabricação; data de validade; condições de armazenagem (temperatura de conservação); e número de registro no SIF. Obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF). 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.dabvt.cb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-gs .	447525	Kg	7.000	7.500	7.582	R\$ 21,00	R\$ 159.222,00
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 contido; condições de armazenagem (temperatura de conservação); e carimbo e número de registro no SIF; e instruções obrigatórias de uso, preparo e conservação. Obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF). Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-11, 3ª edição 2023, que se encontra anexa ao edital ou através do link http://www.dabvt.cb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-gs .	447636	Kg	27.000	50.317	100.634	R\$ 12,00	R\$ 1.207.608,00

34	COXA COM SOBRECOPA DE FRANGO CONGELADA. Embalagem primária: saco plástico atóxico, transparente, com boa selagem térmica e boa resistência mecânica. Peça embalada individualmente ou conjuntamente. Capacidade: até 3kg. Embalagem secundária: caixa de papelão envolta por plástico transparente, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: até 20 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 9 (nove) meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; conteúdo líquido; número do lote; data de fabricação; data de validade; tipo de corte contido; condições de armazenagem (temperatura de conservação); e carimbo e número de registro no SIF; e instruções obrigatórias de uso, preparo e conservação. Obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF). Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-13, 3ª edição 2023, que se encontra anexa ao edital ou através do link http://www.dabst.br.mil.br/index.php/claras/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-gi . Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.	447636	Kg	27.000	30.000	33.545	R\$ 12,00	R\$ 402.540,00
35	EMPANADO DE FRANGO CONGELADO - STEAK. Embalagem primária: A peça embalada individualmente em carucho 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 indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; conteúdo líquido; número do lote; data de fabricação; data de validade; tipo de corte contido; condições de armazenagem (temperatura de conservação); e carimbo e número de registro no SIF; e instruções obrigatórias de uso, preparo e conservação. Obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF). Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-13, 3ª edição 2023, que se encontra anexa ao edital ou através do link http://www.dabst.br.mil.br/index.php/claras/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-gi .	447751	Kg	20.000	20.200	20.217	R\$ 17,00	R\$ 343.689,00

36	EMPANADO DE FRANGO CONGELADO - STEAK. Embalagem primária: A peça embalada individualmente em carucho 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 indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; conteúdo líquido; número do lote; data de fabricação; data de validade; tipo de corte contido; condições de armazenagem (temperatura de conservação); e carimbo e número de registro no SIF; e instruções obrigatórias de uso, preparo e conservação. Obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF). Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-13, 3ª edição 2023, que se encontra anexa ao edital ou através do link http://www.dabst.br.mil.br/index.php/claras/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-gi . Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.	447751	Kg	6.600	6.700	6.739	R\$ 17,00	R\$ 114.563,00
37	FELJÃO 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 indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; prazo de validade; e informações quanto a classificação vegetal. O produto, no ato de entrega no OP, deverá estar acompanhado do respectivo Certificado de Classificação emitido por pessoa física ou jurídica devidamente habilitada ou credenciada (documentação original ou cópia autenticada). Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-21, 1ª edição 2021, que se encontra anexa ao edital ou através do link http://www.dabst.br.mil.br/index.php/claras/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-gi .	464533	Kg	27.000	36.987	73.974	R\$ 10,23	R\$ 756.754,02
38	FELJÃO 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 indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; prazo de validade; e informações quanto a classificação vegetal. O produto, no ato de entrega no OP, deverá estar acompanhado do respectivo Certificado de Classificação emitido por pessoa física ou jurídica devidamente habilitada ou credenciada (documentação original ou cópia autenticada). Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-21, 1ª edição 2021, que se encontra anexa ao edital ou através do link http://www.dabst.br.mil.br/index.php/claras/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-gi . Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.	464533	Kg	24.000	24.600	24.658	R\$ 10,23	R\$ 252.251,34
39	FELJÃO 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 indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; prazo de validade; e informações quanto a classificação vegetal. O produto, no ato de entrega no OP, deverá estar acompanhado do respectivo Certificado de Classificação emitido por pessoa física ou jurídica devidamente habilitada ou credenciada (documentação original ou cópia autenticada). Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-21, 1ª edição 2021, que se encontra anexa ao edital ou através do link http://www.dabst.br.mil.br/index.php/claras/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-gi .	464552	Kg	27.000	55.481	110.961	R\$ 9,25	R\$ 1.026.389,25

40	FEIJÃO ANÃO OU COMUM – CLASSE PRETO TIPO I. Embalagem primária: produto embalado em saco de polietileno resistente, atóxico, com boa vedação 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 adequada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 30 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 5 (cinco) meses. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; prazo de validade; e informações quanto à classificação vegetal. O produto, no ato da 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/classe/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qt . Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.	464552	Kg	27.000	30.000	36.987	R\$ 9,23	342.129,75
41	LEITE EM PO INTEGRAL INSTANTÂNEO. Embalagem primária: produto embalado em saco aluminado 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 adequada durante todo período de validade. Capacidade da caixa para produto embalado em saco aluminado: 10 kg. Capacidade da caixa para produto embalado em lata metálica: 20 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 9 (nove) meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; prazo de validade; instruções de preparo; e número de registro no SIF. Obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIF/PA (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/classe/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qt .	446019	Kg	27.000	61.641	123.282	R\$ 36,50	4.499.793,00

44	MACARRÃO TIPO ESPAGHETE. 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 adequada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 10 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 10 (dez) meses. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; e prazo de validade. Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404.25, 2ª edição 2021, que se encontra anexa ao edital ou através do link http://www.dabsteb.mil.br/index.php/classe/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qt . Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.	458951	Embalagem de 500 g	27.000	27.500	27.740	R\$ 5,03	139.532,20
45	MACARRÃO 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 adequada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 10 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 10 (dez) meses. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; e prazo de validade. Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404.25, 2ª edição 2021, que se encontra anexa ao edital ou através do link http://www.dabsteb.mil.br/index.php/classe/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qt .	458974	Embalagem de 500 g	27.000	30.000	38.527	R\$ 6,36	243.031,72
46	MACARRÃO TIPO PARAFUSO (FUSILLA). 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 adequada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 10 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 10 (dez) meses. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; e prazo de validade. Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404.25, 2ª edição 2021, que se encontra anexa ao edital ou através do link http://www.dabsteb.mil.br/index.php/classe/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qt .	458974	Embalagem de 500 g	12.000	12.800	12.843	R\$ 6,36	81.581,48

Página 28 | 77

47	MACARRÃO 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 adequada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 10 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 10 (dez) meses. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; e prazo de validade. Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404.25, 2ª edição 2021, que se encontra anexa ao edital ou através do link http://www.dabsteb.mil.br/index.php/classe/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qt . Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.	458975	Embalagem de 500 g	27.000	30.000	30.822	R\$ 3,98	122.671,56
48	MACARRÃO 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 adequada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 10 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 10 (dez) meses. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; e prazo de validade. Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404.25, 2ª edição 2021, que se encontra anexa ao edital ou através do link http://www.dabsteb.mil.br/index.php/classe/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qt . Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.	458975	Embalagem de 500 g	19.000	10.200	10.274	R\$ 3,98	40.890,32

49	MARGARINA. Embalagem primária: bala de plástico hermeticamente fechada, 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 RDC INMETRO nº 153, de 19/05/08 Prazo de validade mínimo vigente de 1 (um) mês, 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.ch.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-gt	463699	Kg	27.000	30.000	30.826	R\$ 16,18	498.764,68	R\$
50	MARGARINA. Embalagem primária: bala de plástico hermeticamente fechada, 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 RDC INMETRO nº 153, de 19/05/08 Prazo de validade mínimo vigente de 1 (um) mês, 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.ch.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-gt	463699	Kg	10.000	10.200	10.276	R\$ 16,18	166.265,68	R\$

51	OLEO DE SOJA REFINADO, tipo 1. Embalagem primária: galão tipo PET, com alça atóxico, com volume de 0,9 litros e com abertura na parte superior a prova de violação. Capacidade: 0,9 litros. Embalagem secundária: conjunto de unidades primárias embalado em fardo caixa resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 20 unidades. Prazo de validade mínimo vigente de 9 (nove) meses. Deverão estar impressas, de forma clara e 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.ch.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-gt	463692	Garrafa pet 900 ml	27.000	30.000	46.236	R\$ 10,93	505.359,48	R\$
52	OLEO DE SOJA REFINADO, tipo 1. Embalagem primária: galão tipo PET, com alça atóxico, com volume de 0,9 litros e com abertura na parte superior a prova de violação. Capacidade: 0,9 litros. Embalagem secundária: conjunto de unidades primárias embalado em fardo caixa resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 20 unidades. Prazo de validade mínimo vigente de 9 (nove) meses. Deverão estar impressas, de forma clara e 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	15.000	15.300	15.412	R\$ 10,93	168.453,16	R\$
53	FILE DE PEITO DE FRANGO CONGELADO. Embalagem primária: e saco plástico atóxico, transparente, com boa selagem térmica e boa resistência mecânica. Peça embalada individualmente ou conjuntamente. Capacidade: até 5kg. Embalagem secundária: caixa de papelão envolta por plástico transparente, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: até 20 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 9 (nove) meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Deverão estar impressas, de forma clara e 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 DIFOA (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.ch.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-gt	447594	Kg	27.000	50.653	101.305	R\$ 18,20	1.843.751,00	R\$

54	FILE DE PEITO DE FRANGO CONGELADO. Embalagem primária: e saco plástico atóxico, transparente, com boa selagem térmica e boa resistência mecânica. Peça embalada individualmente ou conjuntamente. Capacidade: até 5kg. Embalagem secundária: caixa de papelão envolta por plástico transparente, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: até 20 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 9 (nove) meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Deverão estar impressas, de forma clara e 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 DIFOA (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.ch.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-gt	447594	Kg	27.000	30.000	33.768	R\$ 18,20	614.577,60	R\$
55	SAISÃO 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 DIFOA (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.ch.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-gt	447618	Kg	27.000	30.000	37.063	R\$ 17,70	656.015,10	R\$

	BT30.404-12, 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							
56	SASSAMI 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 2 (dois) meses, respeitada a forma de conservação: denominação de venda e a marca; identificação da origem, conteúdo líquido; número do lote; data de fabricação; data de validade; tipo de corte; condições de armazenagem (temperatura de conservação); e código e número de registro no SIF; e instruções obrigatórias de uso, preparo e conservação. Obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIFQA (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.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%.	447618	Kg	12.000	12.300	12.354	R\$ 17,70	R\$ 218.665,80
57	Pescado SURUBIM em file congelado. Produto eviscerado, sem pele, sem cabeça e sem espinhaço. File obtido a partir do corte longitudinal da porção muscular desde a parte imediatamente posterior da cabeça até o pedúnculo caudal. Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico Especial Nº 02/22, que se encontra anexado ao edital.	-	Kg	18.000	18.700	18.750	R\$ 34,57	R\$ 648.187,50
58	Pescado SURUBIM em file congelado. Produto eviscerado, sem pele, sem cabeça e sem espinhaço. File obtido a partir do corte longitudinal da porção muscular desde a parte imediatamente posterior da cabeça até o pedúnculo caudal. Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico Especial Nº 02/22, que se encontra anexado ao edital. Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.	-	Kg	6.000	6.200	6.250	R\$ 34,57	R\$ 216.062,50

59	Pescado TAMBIAQUI em banda congelado. Produto com cabeça, com escama, com pele e sem espinhaço e sem nadadeiras caudal, dorsal, anal e peitoral. OBS: Cada unidade de produto com peso líquido que varia de 1,000 a 1,500kg. Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico Especial Nº 03/22, que se encontra anexado ao edital.	-	Kg	19.000	19.400	19.500	R\$ 33,45	R\$ 652.275,00
60	Pescado TAMBIAQUI em banda congelado. Produto com cabeça, com escama, com pele e sem espinhaço e sem nadadeiras caudal, dorsal, anal e peitoral. OBS: Cada unidade de produto com peso líquido que varia de 1,000 a 1,500kg. Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico Especial Nº 03/22, que se encontra anexado ao edital. Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.	-	Kg	6.000	6.400	6.500	R\$ 33,45	R\$ 217.425,00
61	Pescado ARUANÁ em file congelado. Produto eviscerado, sem pele, sem cabeça e sem espinhaço. File obtido a partir do corte longitudinal da porção muscular desde a parte imediatamente posterior da cabeça até o pedúnculo caudal. Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico Especial Nº 02/22, que se encontra anexado ao edital.	-	Kg	18.000	18.700	18.750	R\$ 31,33	R\$ 587.437,50
62	Pescado ARUANÁ em file congelado. Produto eviscerado, sem pele, sem cabeça e sem espinhaço. File obtido a partir do corte longitudinal da porção muscular desde a parte imediatamente posterior da cabeça até o pedúnculo caudal. Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico Especial Nº 02/22, que se encontra anexado ao edital. Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.	-	Kg	6.000	6.200	6.250	R\$ 31,33	R\$ 195.812,50
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 Nº 01/22, que se encontra anexado ao edital.	-	Kg	18.000	18.700	18.750	R\$ 17,33	R\$ 324.937,50

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 Nº 01/22, que se encontra anexado ao edital. Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.	-	Kg	6.000	6.200	6.250	R\$ 17,33	R\$ 108.312,50
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 Nº 01/22, que se encontra anexado ao edital.	-	Kg	18.000	18.700	18.750	R\$ 40,93	R\$ 767.437,50
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 Nº 01/22, que se encontra anexado ao edital. Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.	-	Kg	6.000	6.200	6.250	R\$ 40,93	R\$ 255.812,50
67	Pescado PIRARUCU em file congelado. Produto eviscerado, sem pele, sem cabeça e sem espinhaço. File obtido a partir do corte longitudinal da porção muscular desde a parte imediatamente posterior da cabeça até o pedúnculo caudal. Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico Especial Nº 01/22, que se encontra anexado ao edital.	-	Kg	18.000	18.700	18.750	R\$ 36,50	R\$ 684.375,00
68	Pescado PIRARUCU em file congelado. Produto eviscerado, sem pele, sem cabeça e sem espinhaço. File obtido a partir do corte longitudinal da porção muscular desde a parte imediatamente posterior da cabeça até o pedúnculo caudal. Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico Especial Nº 01/22, que se encontra anexado ao edital. Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.	-	Kg	6.000	6.200	6.250	R\$ 36,50	R\$ 228.125,00
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	-	Kg	18.000	18.700	18.750	R\$ 24,10	R\$ 451.875,00

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 Nº 01/22, que se encontra anexado ao edital. Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.	-	Kg	6.000	6.200	6.250	R\$ 24,10	R\$ 150.625,00
TOTAL								R\$ 56.041.356,64



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 Painei 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.

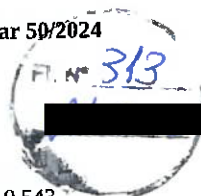
(Art. 5º da Lei nº 14.133/2021)

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.

J [REDACTED] A



Assinou eletronicamente em 11/07/2024 às 18:09:31.



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

**BOLETIM TÉCNICO
ESPECIAL NR 02/22**

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

**PEIXES REGIONAIS
CONGELADOS EM FILE
PIRARUCU, TAMBAQUI,
SURUBIM E ARUANÃ**



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

**BOLETIM TÉCNICO
ESPECIAL NR 02/22**

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

**PEIXES REGIONAIS
CONGELADOS EM FILÉ
PIRARUCU, TAMBAQUI,
SURUBIM E ARUANÃ**

NOICEDASSUNTOS

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 PADRAO DE IDENTIDADE E QUALIDADE.....	6
7.1 CRITERIO ORGANOLEPTICO.....	6
7.2 CRITERIO MACROSCOPICO.....	6
7.3 CRITERIO FISICO-QUIMICO.....	6
7.4 CRITERIO MICROBIOLOGICO.....	7
8 PADRONIZAÇÃO DAS ESPÉCIES.....	8
8.1 PIRARUCU.....	8
8.2 TAMBACUI.....	8
8.3 SURUBIM.....	9
8.4 ARUANÃ.....	9
DISPOSIÇÕES FINAIS.....	10

1. FINALIDADE

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

2. OBJETIVO

Padronizar as condições mínimas exigíveis para aquisição e recebimento de anti-gopel regional congelado em file.

3. LEGISLAÇÃO

Opex congelado em file deve atender aos requisitos estabelecidos nas seguintes ações.

Leir 8.078, de 11 de setembro de 1990;
 Portaria MAPAnr 368, de 4 de setembro de 1997; RDC ANVISA nr. 12, de 2 de janeiro de 2001;
 RDCANVISAnr. 91, de 11 de maio de 2001;
 Portaria INMETRO nr. 157, de 19 de agosto de 2002; RDC ANVISAnr. 259, de 20 de setembro de 2002;
 Leir. 10.674, de 16 de maio de 2003;
 RDC ANVISA nr 360, de 23 de dezembro de 2003;
 RDC ANVISA nr 123, de 13 de maio de 2004; INMAPAnr. 22, de 24 de novembro de 2005; RD C ANVISAnr 163, de 17 de agosto de 2006; RDC ANVISA nr. 14, de 28 de maio de 2014; Decreto nr. 9013, de 29 de março de 2017; INMAPAnr 21, de 31 de maio de 2017; INMAPAnr. 30, de 26 de junho de 2018; RDCANVISAnr 331, de 23 de dezembro de 2019; INANVISAnr 60, de 23 de dezembro de 2019.

4. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

Temperatura	igual ou inferior a - 18°C (tolerância de +2°C) no interior da massa muscular.
Recusa imediata	se não houver congelamento ou recongelamento.
Transporte	velocidade mínima com gerador de frio.



5. VALIDADE

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

6. REQUISITOS DE ARMAZENAGEM

6.1 EMBALAGEM

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

Embalagem primária

file embalado individualmente em envoltório plástico ou conjuntamente em saco plástico transparente, atóxico, perfeitamente lacrado e resistente às condições de estocagem em sistema de congelamento. Capacidade: até 5 kg

Embalagem secundária

caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa-fundo), lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: de 10 a 30 kg.

6.1.2A embalagem primária deve obedecer aos requisitos da RDC ANVISA nº1, de 11 de maio de 2001 que estabelece os Critérios gerais para embalagens equiparadas ao medicamento com as seguintes condições:

6.2 ROTULAGEM

		Informações obrigatórias: - identificação da origem; - denominação da venda; - identificação da espécie; - expressões "compele" ou "sempre"; - lista de ingredientes; - identificação do lote; - peso líquido; - data de fabricação; - data de validade; - condições de uso; - preparação para armazenagem; - informação nutricional; - número do registro do produto no órgão fiscalizador.
Embalagem primária	Impressão na embalagem ou com etiqueta adesiva.	

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

7. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

7.1 CRITÉRIO ORGANOLEPTICO

Aspecto	unifórmes, sem manchas, sem corpo estranho ou parasitas no interior do produto, sem alteração de cor, sem alteração de odor, sem alteração de consistência.
Cor	característica da espécie.
Consistência	musculatura firme e íntegra.

7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO

Ausência de qualquer corpo estranho.

7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO

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

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

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

7.4 CRITÉRIO MICROBIOLÓGICO

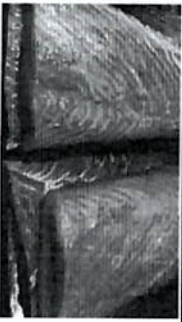
7.4.1 Artigos cumprirão os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC ANVISA nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e INANVISA nº 60, de 23 de dezembro de 2019.

MICROORGANISMO	N	C	M	M	ACEITABILIDADE
<i>Salmonella</i> 25g	5	0	Aus	-	(1)
Estafilococos 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 ausente 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 FILÉ DE PIRARUCU SEM PELE

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

8.2 FILE DE TAMBACUI COM PELE

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

8.3 FILÉ DE SURUBIM SEM PELE

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

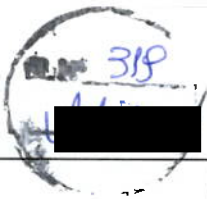
IDENTIFICAÇÃO DA ESPÉCIE	ESPÉCIE: Osteoglossum bicirrhosum
APRESENTAÇÃO: Produto eviscerado, sem pele, sem cabeça e sem espinhaco. File obtido a partir do corte longitudinal da porção muscular desde a parte imediatamente posterior da cabeça até o pedúnculo caudal, no sentido paralelo à coluna vertebral.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

9 DISPOSIÇÕES FINAIS

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

Manaus, AM, 1 de agosto de 2022

COMANDO DA 12ª REGIÃO MILITAR



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

**BOLETIM TÉCNICO
ESPECIAL NR 03/22**

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

**PEIXE REGIONAL
CONGELADO EM BANDA
TAMBAQUI**



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

**BOLETIM TÉCNICO
ESPECIAL NR 03/22**

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO
DE SUBSISTÊNCIA**

**PEIXE REGIONAL
CONGELADO EM BANDA
TAMBAQUI**



NOÍCE DE ASSUNTOS

	Pág
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 ORGANOLEPTICO.....	6
7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO.....	6
7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO.....	6
7.4 CRITÉRIO MICROBIOLÓGICO.....	7
8 PADRONIZAÇÃO DAS ESPÉCIES.....	8
8.1 TAMBÁQUI SEM NADADEIRA CAUDAL.....	8
9. DISPOSIÇÕES FINAIS.....	10

1. FINALIDADE

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

2. OBJETIVO

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

3. LEGISLAÇÃO

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

Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990;

Portaria MAP nº 368, de 4 de setembro de

1997; RDC ANVISA nº 12, de 2 de janeiro de 2001;

RDC ANVISA nº 91, de 1 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; INMAP 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 maio de

2014; Decreto nº 9013, de 29 de março de 2017;

INMAP nº 21, de 31 de maio de 2017;

INMAP 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.

Decreto nº 11.488, de 18 de agosto de 2020;

RDC ANVISA nº 429, de 08 de outubro de 2020.

4. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

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

5. VALIDADE

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

6. REQUISITOS DE ARMAZENAGEM

6.1 EMBALAGEM

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

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

- Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e às condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: de 10 a 25 kg

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

6.2 ROTULAGEM

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

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

7. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

7.1 CRITÉRIO ORGANOLEPTICO

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

7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO

Ausência de qualquer corpo estranho.

7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO

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

R.M. 322

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 INANVISA nº 60, de 23 de dezembro de 2019.

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

8 PADRONIZAÇÃO DAS ESPÉCIES

8.1 BANDA DE TAMBAQUI SEM NADADEIRA CAUDAL

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

9 DISPOSIÇÕES FINAIS

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

Manaus, AM, _____ de _____ de 2022

COMANDO DA 12ª REGIÃO MILITAR

Fl. nº 323
[Redacted]



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

**BOLETIM TÉCNICO
ESPECIAL NR 01/22**

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

**PEIXES REGIONAIS
CONGELADOS E
ESPALMADOS**



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

**BOLETIM TÉCNICO
ESPECIAL NR 01/22**

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

**PEIXES REGIONAIS
CONGELADOS
ESPALMADOS**

**PACU, MATRINXÃ, SARDINHA
JARACUI E TAMBACUI (CURUMIM)**

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
7.4 CRITÉRIO MICROBIOLÓGICO.....	7
8 PADRONIZAÇÃO DAS ESPÉCIES.....	7
8.1 PACU.....	7
8.2 MATRINXÁ.....	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 atíopeixe congelado espalmado, com ou sem cabeça, eviscerado e sem escamas.

3. LEGISLAÇÃO

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

- 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 maio de 2014;
- Decreto nº 9013, de 29 de março de 2017;
- INMAPA nº 21, de 31 de maio de 2017;
- INMAPA nº 30, de 26 de junho de 2018;
- RDC ANVISA nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
- INANVISA nº 60, de 23 de dezembro de 2019;
- IN nº 53, de 1 de setembro de 2020.

4. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

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



5. VALIDADE

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

6. REQUISITOS DE ARMAZENAGEM

6.1 EMBALAGEM

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

- Embalagem primária
Peixe inteiro embalado individualmente em envoltório plástico ou conjuntamente em saco plástico transparente, atóxico, perfeitamente lacrado e resistente às condições de estocagem em sistema de congelamento.
Capacidade: até 5kg

- Embalagem secundária
caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e às condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva.
Capacidade: de 10 a 30kg

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

6.2 ROTULAGEM

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

7. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

7.1 CRITÉRIO ORGANOLEPTICO

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

7.2 CRITÉRIO MICROSCÓPICO

Ausência de qualquer corpo estranho.

7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO

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

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

(*) O padrão estabelecido não se aplica às espécies de salmões.

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 ANVISA nº 60, de 23 de dezembro de 2019.

MICROORGANISMO	N	C	m	M	ACEITABILIDADE
Salmonella 25g	5	0	Aus	-	(1)
Estafilococos positivos/g	5	2	10 ²	10 ³	(2)
coagulase					
Escherichia coli/g	5	2	50	5x10 ²	(2)

- (1) Satisfatório com qualidade aceitável: se o resultado obtido em todas as unidades amostrais (n) for a ausência de um ou mais; 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	ESPÉCIES: <i>Mylossoma</i> sp.; <i>Mylius</i> sp. e <i>Meuschenia</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	Características da espécie. Ausência de sinais de queima pelo fogo, de desidratação excessiva com coloração anormal amarelada ou esbranquiçada na superfície.

8.2 MATRINXÁ INTEIRO

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

8.3 SARDINHA COMPRIDA ou PAPUDA (TICADA)

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

327

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 fogo, de desidratação excessiva com coloração anormal amarelada ou esbranquiçada na superfície.

8.5 TAMBAQUI (CURUMIM) TICADO

IDENTIFICAÇÃO DA ESPÉCIE	ESPÉCIE: <i>Colossomamacropomum</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 fogo, de desidratação excessiva com coloração anormal amarelada ou esbranquiçada na superfície.

9. DISPOSICOES FINAIS

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

Manaus, AM, 1 de agosto de 2022

COMANDO DA 12ª REGIÃO MILITAR

BT30.403-01

BT30.403-01

328



MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
DIRETORIA DE ABASTECIMENTO

BOLETIM TÉCNICO

**PLANO DE AMOSTRAGEM PARA INSPEÇÃO DOS
ARTIGOS DE SUBSISTÊNCIA**

3ª Edição
2021



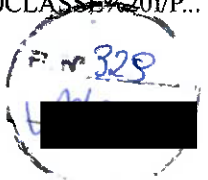
MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
DIRETORIA DE ABASTECIMENTO

BOLETIM TÉCNICO

**PLANO DE AMOSTRAGEM PARA INSPEÇÃO DOS
ARTIGOS DE SUBSISTÊNCIA**

3ª Edição
2021





BT30.403-01

BT30.403-01

ÍNDICE DE ASSUNTOS

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

FL. 330

BT30.403-01

BT30.403-01

1. FINALIDADE

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

2. OBJETIVO

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

3. INTRODUÇÃO

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

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

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

4. DEFINIÇÕES

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

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

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

5. PLANO DE AMOSTRAGEM

5.1 PROCEDIMENTOS GERAIS DA COLHEITA DE AMOSTRA

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

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

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

5.2 AMOSTRAGEM PARA ANÁLISE FISCAL

5.2.1 CARNE BOVINA DESOSSADA CONGELADA

5.2.1.1 Requisito da embalagem

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

5.2.1.2 Amostragem

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

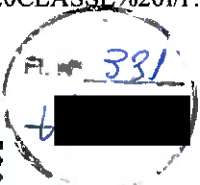
5.2.2 CARNE BOVINA PORCIONADA CONGELADA

5.2.2.1 Requisito da embalagem

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

5.2.2.2 Amostragem

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



BT30.403-01

5.2.3 CHARQUE BOVINO

5.2.3.1 Requisito de embalagem	
Tipo de Embalagem	Descrição
Embalagem primária	peça embalada a 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 Amostrál	Tamanho do Lote	Tamanho da Amostrá
Peça	2 a 25	2
	26 a 150	3
	151 a 1.200	5
	1.201 a 35.000	8
	Acima de 35.000	13

5.2.4 JERKED BEEF

5.2.4.1Requisito de embalagem

Tipo de Embalagem	Descrição
Embalagem primária	peça embalada a 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 Amostrál	Tamanho do Lote	Tamanho da Amostrá
Peça	2 a 25	2
	26 a 150	3
	151 a 1.200	5
	1.201 a 35.000	8
	Acima de 35.000	13

5.2.5 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.

BT30.403-01

5.2.5.2 Amostragem

Unidade Amostrál	Tamanho do Lote	Tamanho da Amostrá
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 SOBRECOPA 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 Amostrál	Tamanho do Lote	Tamanho da Amostrá
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

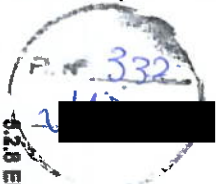
5.2.7 SASSAMI DE FRANGO CONGELADO

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 Amostrál	Tamanho do Lote	Tamanho da Amostrá
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



BT30.403-01

5.2.8 EMPANADO DE FRANGO CONGELADO (STEAK)

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

5.2.8.2 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
	Acima de 35.000	13
PEÇA		

5.2.9 CARNE SUÍNA DESOSSADA CONGELADA

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

5.2.9.2 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
	Acima de 35.000	13
PEÇA		

5.2.10 CARNE SUÍNA COM OSSO CONGELADA

5.2.10.1 Requisito de embalagem	DESCRIÇÃO
Tipo de embalagem	à granel, interfolhado.
Embalagem primária	caixa de papelão com peso líquido até 20 quilos.
Embalagem secundária	

BT30.403-01

5.2.10.2 Amostragem

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

A amostra será constituída por uma fração retirada do número de caixas relevantes no tamanho de amostra. Essa fração será constituída por 05(cinco) unidades.
Ex: Lote entrega: 10 ton (média 500 caixas)
Tamanho de amostra: 5 caixas - fração para análise = 5 unidades x 25 peças

5.2.11 PEIXE CONGELADO EM POSTA

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

5.2.11.2 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
	Acima de 35.000	13
SACO/PEÇA		

5.2.12 PEIXE CONGELADO EM FILÉ

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

5.2.12.2 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
	Acima de 35.000	13
SACO/PEÇA		

BT30.403-01

5.2.13 LEITE EM PÓ INSTANTÂNEO

5.2.13.1 Requisito de embalagem	
Tipo de embalagem	Descrição
Embalagem primária	saco alimentizado com capacidade de 1 quilo.
Embalagem secundária	caixa de papelão com peso líquido de 10 quilos.
5.2.13.2 Amostragem	
Tipo de embalagem	Descrição
Embalagem primária	lata com peso líquido de 10 quilos.
Embalagem secundária	caixa de papelão com peso líquido de 20 quilos.

5.2.13.2 Amostragem

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

Unidade amostral	Tamanho do lote	Tamanho da amostra
LATA	2 a 25	1
	26 a 150	2
	151 a 1.200	5
	1.201 a 35.000	8
	Acima de 35.000	13

5.2.14 AÇÚCAR

5.2.14.1 Requisito de embalagem

Tipo de embalagem	Descrição
Embalagem primária	saco com peso líquido de 5 quilos.
Embalagem secundária	fardo plástico com peso líquido de 30 quilos.

5.2.14.2 Amostragem

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

5.2.15 ARROZ BENEFICIADO

5.2.15.1 Requisito de embalagem	
Tipo de embalagem	Descrição
Embalagem primária	saco com peso líquido de 5 quilos.
Embalagem secundária	fardo plástico com peso líquido de 30 quilos.

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

5.2.16 FEIJÃO COMUM

5.2.16.1 Requisito de embalagem

Tipo de embalagem	Descrição
Embalagem primária	saco com peso líquido de 1 a 2 quilos.
Embalagem secundária	fardo plástico com peso líquido de 30 quilos.

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

5.2.17 FARINHA DE MANDIOCA

5.2.17.1 Requisito de embalagem

Tipo de embalagem	Descrição
Embalagem primária	saco com peso líquido de 1 quilo.
Embalagem secundária	fardo plástico com peso líquido de 30 quilos.

5.2.17.2 Amostragem

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

BT30.403-01



BT30.403-01

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
	Acima de 35.000	13
SACO		

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
	Acima de 35.000	13
SACO		

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
	Acima de 35.000	13
PACOTE		

BT30.403-01

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
	Acima de 35.000	13
PACOTE		

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
	Acima de 35.000	13
SACO		

5.2.23 SUCO 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
	Acima de 35.000	13
CAIXA CARTONADA		

335

BT30.403-01

5.2.24 NECTAR DE FRUTA

5.2.24.1 Requisito de embalagem

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

5.2.24.2 Amostragem

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

5.2.25 SUCO DE FRUTA INTEGRAL

5.2.25.1 Requisito de embalagem

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

5.2.25.2 Amostragem

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

5.2.26 CONCENTRADO LÍQUIDO PARA REFRESCO DE FRUTA ADOÇADO

5.2.26.1 Requisito de embalagem

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

BT30.403-01

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

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

5.2.28 MARGARINA

5.2.28.1 Requisito de embalagem

TIPO DE EMBALAGEM	DESCRIÇÃO
Embalagem primária	pote plástico de 500 gramas ou 1 quilo.
Embalagem secundária	balde plástico de 3 ou 15 quilos.
	caixa com peso líquido de 6 quilos para pote plástico.
caixa com peso líquido de 16 quilos para balde de 3 quilos.	

336

BT30.403-01

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.

BT30.403-01

5.2.30.2 Amostragem

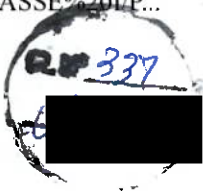
UNIDADE AMOSTRAL	TAMANHO DO LOTE	TAMANHO DA AMOSTRA
SACO	2 a 25	2
	26 a 150	3
	151 a 1.200	5
	1.201 a 35.000	8
	Acima de 35.000	13

5.3 PLANO DE AMOSTRAGEM PARA PADRÃO MICROBIOLÓGICO

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

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

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



BT30.403-01

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 PO

Lote entoque: 10 ton (média de 10000 sacos)

Tamanho da amostra fiscal: 06 sacos

Tamanho da amostra para pedido microbiológico: 10 sacos

Amostra a ser retirada = 10 sacos

6. DISPOSIÇÕES FINAIS

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

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

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

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

Brasília, DF, 20 de Abril de 2021.

Gen Bda HERMESON NOBREGA BARROS DE OLIVEIRA
Diretor de Abastecimento



MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
DIRETORIA DE ABASTECIMENTO

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

AÇÚCAR

2ª Edição
2021



MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
DIRETORIA DE ABASTECIMENTO

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

AÇÚCAR

2ª Edição
2021

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	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 81, de 11 de maio de 2001;
 Portaria INMETRO nº 157, de 19 de agosto de 2002;
 RDC ANVISA nº 258, 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;
 RDC ANVISA nº 163, de 17 de agosto de 2006;
 Portaria INMETRO nº 183, de 19 de maio de 2008;
 RDC ANVISA nº 27, de 05 de agosto de 2010;
 RDC ANVISA nº 14, de 28 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 60, de 19 de novembro 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 08 de outubro de 2020

4. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

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

5. VALIDADE

O artigo deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 20 (vinte) meses nas condições de conservação 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 atendam 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: "Açúcar" 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 ORGANOLÉPTICO

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 acenas do pernilito.

7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO

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

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

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

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

Este BT revoga o BT30.404-19 (1ª Ed) e está sujeito a alterações, conforme atualização da legislação sanitária

Brasília, DF, 5 de Maio de 2021

Gen. Bdi HERMESOM NOBREGA BARROS DE OLIVEIRA
Diretor de Abastecimento

BT30.404-20



MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
DIRETORIA DE ABASTECIMENTO

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

ARROZ BENEFICIADO

2ª Edição
2021

BT30.404-20



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

Assunto	Pág
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 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 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 legislação de subsistência.

2. OBJETIVO

Estabelecer as condições mínimas exigíveis para aquisição e recebimento do arroz Arroz beneficiado.

3. LEGISLAÇÃO

O arroz beneficiado deve atender aos requisitos estabelecidos nos 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 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.
 Decreto nº 6.268, de 22 de novembro de 2006.
 IN MAPA nº 06, de 16 de fevereiro de 2008.
 RDC ANVISA nº 07, 18 de fevereiro de 2011.
 IN MAPA nº 02, de 06 de fevereiro de 2012.
 IN MAPA nº 8, de 22 de abril de 2014.
 IN MAPA nº 9, de 21 de maio de 2019;
 IN MAPA nº 49, de 23 de outubro de 2019;
 IN MAPA nº 23, de 25 de março de 2020;
 RDC ANVISA nº 429, de 08 de outubro de 2020.

4. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

Temperatura do produto	temperatura ambiente
Condições de recusa imediata	ausência de certificação de classificação macroscópica, classificação do produto na rotulagem divergente do produto controlado, presença de larvas e/ou insetos vivos
Transporte	veículo adequado para o transporte de alimentos.

6. 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 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 fundo plástico resistente, que confira proteção adequada 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.
--------------------	--------------------------------	---

BT30-404-20

7. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO

Aspecto	grãos fisiologicamente maduros, sãos e secos.
Cor	de acordo com o processo de beneficiamento.
Odor e sabor	característico do produto.

7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO

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

7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO

DETERMINAÇÕES		PADRÃO
Umidade		≤14,0%
Tempo de coação(*)		≤30 minutos (exceto para o parboilizado integral)
Teste sensorial		≤45 minutos (semente parboilizado integral)
(*) Conforme ANEXO A		grãos com hilo central macio e textura solta

8. CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO

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

GRUPO	SUBGRUPO	CLASSE	TIPO
BENEFICIADO	POLIDO	LONGO FINO	1
	PARBOILIZADO POLIDO	LONGO FINO	1
	PARBOILIZADO INTEGRAL	LONGO FINO	1

9. DISPOSIÇÕES FINAIS

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

Brasília, DF, 5 de Maio de 2021

Gen. Bda HÉRMESON NOBREGA BARROS DE OLIVEIRA
Diretor de Abastecimento

BT30-404-20

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 a 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 a 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, está deve ser adicionada em estado de fervura.



**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

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	do 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.

4.1 DOCUMENTAÇÃO OFICIAL DE CLASSIFICAÇÃO E ANÁLISES COMPLEMENTARES

BT30.404-26

FL. 350

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.

Gen Bda RENATO CALDEIRA (GREJA)
Chefe de Suprimento

333
[Redacted]

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



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



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 ACÊM.....	7
8.2 MIOLO DA PALETA.....	8
8.3 CONTRAFILÉ.....	8
8.4 COXÃO DURO.....	9
8.5 COXÃO 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 MIOLO 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 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	co	Igual ou inferior a - 12°C (tolerância de +2°C) no interior da massa muscular.
Condições de recusa imediata	de	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	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 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; - denominação do corte; - 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 mambrícea 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 fogo, 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 cocção	ausência de odor de ranço ou metálico.
pH	5,3 a 6,4 no extrato aquoso
Reação de Eber para gás sulfídrico	negativo
Reação de Eber para amônia	negativo
Reação de Kriels (1)	negativo
Pesquisa de formaldeído	negativo
Prova para sulfetos (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
Aeróbios mesófilos/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 ACÉM

BASE OSSEA: cinco primeiras vértebras torácicas e porção dorsal das cinco primeiras costelas.	
COMPONENTES MUSCULARES: trapézio, rombóide, serrátil ventral, escaleno supracostal, serrátil dorsal cranial, filocostal 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 MIOLO DA PALETA

BASE OSSEA: 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 OSSEA: 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 (1ª à 13ª).	
COMPONENTES MUSCULARES: glúteo médio, filocostal lombar, longo dorsal, espinhais dorsais, multifídios, 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 OSSEA: 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 OSSEA: pêlvica, 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 OSSEA: 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 OSSEA: 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 OSSEA: três últimas vértebras torácicas e porção espinal das costelas correspondentes, vértebras lombares, ilíaco e fêmur.	
COMPONENTES MUSCULARES: músculos psoas maior, ilíaco e quadrado lombar, com separação do músculo psoas menor (cordão).	
GORDURA DE COBERTURA	Isento de gordura.



BT30.404-04

8.9 PÍCANHA

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 6 a 10mm. Deve apresentar tonalidade que varia do branco a amarela e não deve apresentar pontos hemorrágicos.

BT30.404-04

8.11 MIOLO DA ALCATRA

BASE ÓSSEA: sacro, já seccionado longitudinalmente, e íliaco (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.

SERGIUS WASHINGTON ROCHA TRIANI
Diretor de Abastecimento



**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:

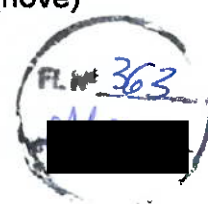
Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990;
Portaria MAA nº 368, de 4 de setembro de 1997;
RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001;
Portaria INMETRO nº 157, de 19 de agosto de 2002;
RDC ANVISA nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003;
IN MAPA nº 22, de 24 de novembro de 2005;
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

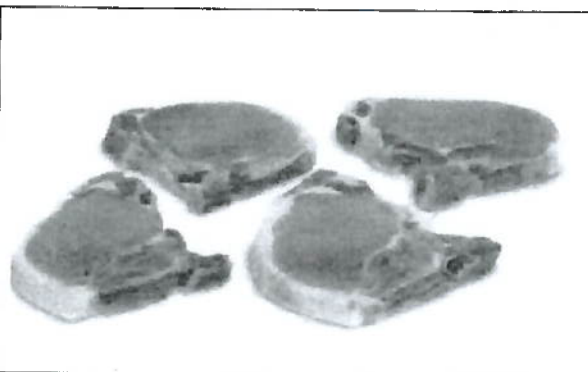
c) insatisfatório com qualidade inaceitável: quando o número de unidades amostrais com resultados entre m e M for maior que c ou alguma unidade amostral apresentar resultado maior que M.

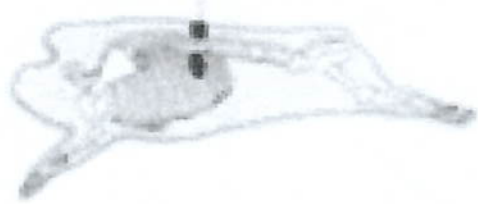
8. PADRONIZAÇÃO DOS CORTES

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.

Gen B

EJA

Chefe de Suprimento



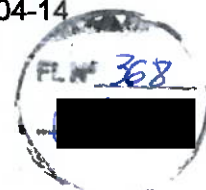
**MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
CHEFIA DE SUPRIMENTO**

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

CARNE SUÍNA DESOSSADA CONGELADA

**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

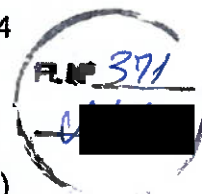
A carne suína desossada congelada deve atender os requisitos estabelecidos nas seguintes legislações:

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

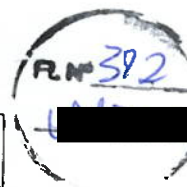
6.1.1 As especificações dos tipos de materiais e capacidade de carga das embalagens que atendem ao sistema logístico de subsistência do Exército Brasileiro são as seguintes:

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

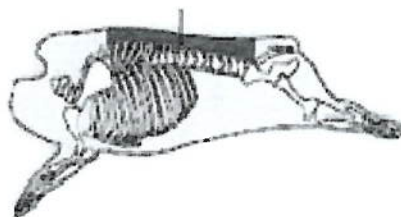
8.1 LOMBO

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:

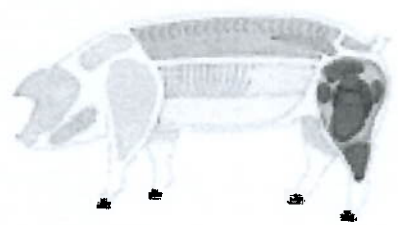
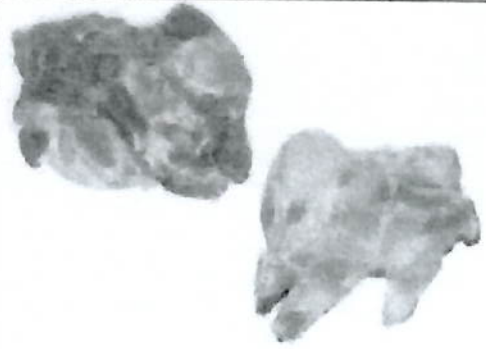
Dez últimas vértebras torácicas, porção dorsal das costelas correspondentes e





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

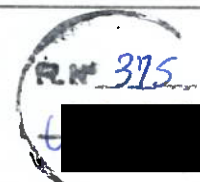
TIPIFICAÇÃO DO CORTE Considera-se "pernil", o corte constituído das massas musculares e bases ósseas que compõem a região sacrococcígea, pélvica e membro posterior, sem ossos e sem pele.	
BASE ÓSSEA: Ísquio, íleo, púbis, sacro, duas primeiras vértebras coccígeas, fêmur, tibia, fíbula, tuberosidade calcânea (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.


Gen Bda RENATO CALDEIRA IGREJA
Chefe de Suprimento



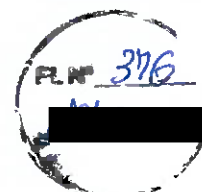
**MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
CHEFIA DE SUPRIMENTO**

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

**COXA COM SOBRECOXA DE FRANGO
CONGELADA**

**3ª Edição
2023**



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

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

**COXA COM SOBRECOXA DE FRANGO
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 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 coxa com sobrecoxa de frango congelada.

3. LEGISLAÇÃO

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

Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990;
Portaria MAA nº 210, de 10 de novembro de 1998;
RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001;
Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003;
IN MAPA nº 22, de 24 de novembro de 2005;
IN MAPA nº 25, de 18 de julho de 2013;
IN MAPA nº 30, de 12 de agosto de 2014;
IN MAPA nº 30, de 26 de junho de 2018;
Portaria nº 74, de 7 de maio de 2019;
Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020;
RDC ANVISA nº 429, de 8 de outubro de 2020;
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 01 de julho de 2022;
RDC ANVISA nº 724, de 01 de julho de 2022;
RDC ANVISA nº 727, de 01 de julho de 2022;
Portaria SDA nº 744, de 25 de janeiro de 2023.

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

		produto; - indicação da expressão "Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº-----/-----".
--	--	---

7. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO

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

7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO

Ausência de qualquer corpo estranho.

7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO

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

7.4 CRITÉRIO MICROBIOLÓGICO

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

	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

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

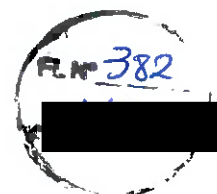
9. DISPOSIÇÕES FINAIS

Este BT revoga o BT30.404-11 (2ª Ed) e está sujeito a alterações, conforme atualização da legislação sanitária.

Brasília, DF, 04 de setembro de 2023.

Gen

Chere de Suprimento



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

BOLETIM TÉCNICO

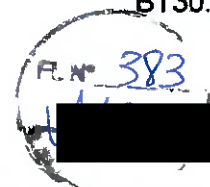
ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE SUBSISTÊNCIA

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

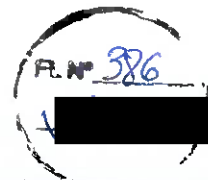
6.1.1. As especificações dos tipos de materiais e capacidade de carga das embalagens que atendem ao sistema logístico de subsistência do Exército Brasileiro são as seguintes:

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 na impressão 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 na impressão 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

Chefe de Suprimento



MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
DIRETORIA DE ABASTECIMENTO

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

FEIJÃO COMUM

2ª Edição
2021



MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
DIRETORIA DE ABASTECIMENTO

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

FEIJÃO COMUM

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	6
10 ANEXO A - METODOLOGIA DO TESTE DE COCÇÃO DO FEIJÃO	7

1. FINALIDADE

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

2. OBJETIVO

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

3. LEGISLAÇÃO

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

- Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990.
- Portaria SVS/MS nº 328, de 20 de julho de 1997.
- RDC ANVISA nº 81, de 11 de maio de 2001.
- Portaria INMETRO nº 157 de 18 de agosto de 2002.
- RDC ANVISA nº 258 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.
- RDC ANVISA nº 163, de 17 de agosto de 2006.
- Decreto nº 6.268, de 22 de novembro de 2007.
- IN MAPA nº 12, de 28 de março de 2008.
- IN MAPA nº 56, de 24 de novembro de 2009.
- RDC ANVISA nº 07, 18 de fevereiro de 2011.
- IN MAPA nº 48, de 1 de novembro de 2011.
- IN MAPA nº 8, de 23 de abril de 2014.
- IN MAPA nº 9, de 21 de maio de 2016.
- 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 carimado de classificação merceológica, classificação do produto na rotulagem divergente do produto contratado presença de larvas e/ou insetos vivos
Transporte	veículo adequado para o transporte de alimentos.

5. VALIDADE

O artigo deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 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 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 tardo 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 B1, de 11 de maio de 2001 que estabelece os Critérios gerais para embalagem e equipamentos em contato com os alimentos.

6.2 ROTULAGEM

Embalagem primária	impressa 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.
Odor e sabor	característico do produto.

7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO

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

7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO

DETERMINAÇÕES	PADRÃO
Umidade	≤ 14,0%
Teste de cozido(*)	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 BT revoga o BT/30.404-21 (1ª Ed) e está sujeito a alterações, conforme atualização da legislação sanitária

Brasília DF, 5 de Junho de 2021

Gen Bda HERMESON NOBREGA BARROS DE OLIVEIRA
Diretor de Atestamento

ANEXO A

METODOLOGIA DO TESTE DE COCCÃO DO FEIJÃO

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. Bêquer de 500ml;
- 1.8. Peneira ou escurador.

2. Procedimento

- 2.1. Pesar 300 gramas da amostra e retirar as impurezas;
- 2.2. Lavar a 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. Levar 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 da 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. Abrir a panela e mexer o conteúdo até misturar todos os grãos, tornando-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, exercendo 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 colêdores escapam ou fracionam em pedaços não grumosos.

4. Cálculo

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



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



BT30.404-18

BT30.404-18

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 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 2019;
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 (máx)	Disco B
Pesquisa de amido	negativo

7.4 CRITÉRIO MICROBIOLÓGICO

7.4.1 Os artigos devem cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC ANVISA nº 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	10	Aus	Satisfatório com qualidade aceitável
<i>Enterobacteriaceae</i> /g	5	10	Satisfatório com qualidade aceitável
Aeróbios mesófilos/g	5	3x10 ⁴	Satisfatório com qualidade aceitável
<i>Estafilococos coagulase</i> 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.


 Genilson Vasconcelos de Almeida
 Diretor de Abastecimento

BT30.404-25

FL N° 396



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



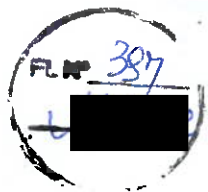
MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
DIRETORIA DE ABASTECIMENTO

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

MACARRÃO

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
7.4 CRITÉRIO MICROBIOLÓGICO	8
8 PADRONIZAÇÃO DO PRODUTO	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 pelo logístico de subsistência.

2. OBJETIVO

Padronizar as condições mínimas exigidas 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 de 2001;
Portaria INMETRO nº 157 de 15 de agosto de 2002.
RDC ANVISA nº 258 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;
RDC ANVISA nº 263, de 22 de setembro de 2005;
RDC ANVISA nº 163, de 17 de agosto de 2006;
Port. INMETRO nº 163, de 19 de maio de 2008;
RDC ANVISA nº 27, de 08 de agosto de 2010.
RDC ANVISA nº 07, de 18 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 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 08 de outubro de 2020

4. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

Temperatura do produto	temperatura ambiente;
Condições de recusa imediata	padronização do produto presença de larvas, ovos insetos vivos
Transporte	Veículo adequado para o transporte de alimentos

5. VALIDADE

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

6. REQUISITOS DE ARMAZENAGEM

6.1 EMBALAGEM

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

Embalagem primária	produto embalado em pacote plástico termicamente 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 tardo 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 embalagem e equipamentos em contato com os alimentos.

6.2 ROTULAGEM

Embalagem primária	impressão embalagem primária na	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 ORGANOLÉPTICO

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%
RMF		≤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
<i>Salmonella</i> /25g	5	Aus	Satisfatório com qualidade aceitável
<i>Bacillus cereus</i> presumitivo/g	5	10 ³	Satisfatório com qualidade aceitável
<i>Escherichia coli</i> /g	5	5x10 ⁵	Satisfatório com qualidade aceitável
<i>Estafilococos coagulase positiva</i> /g	5	10 ³	Satisfatório com qualidade aceitável

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

2. PADRONIZAÇÃO DO PRODUTO

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

TIPO DE MASSA	VARIETADE	PARÃO
LONCA	ESPAGUETE	
	TALHARIM	
	PENNE	
CURTA	FUSILLI	

9. DISPOSIÇÕES FINAIS

Este BT revoga o BT30.404-25 (1ª Ed) e está sujeito a alterações, conforme atualização da legislação sanitária

Brasília, DF, 5 de Março de 2021

Diretor de Abastecimento



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

FOLHA	400
RÚBRICA	

TERMO DE ENCERRAMENTO DE VOLUME

Aos três dias do mês de julho de dois mil e vinte e quatro certifico que procedi o encerramento do volume nº 2 (dois) do Processo nº 64321.008605/2024-84 contendo 400 (quatrocentas) folhas, abrindo-se em seguida o volume nº 3 (três).

[Assinatura]

AUX. SALC

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