

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

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

7.4 CRITÉRIO MICROBIOLÓGICO

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

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

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

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

8 PADRONIZAÇÃO DAS ESPÉCIES

8.1 BANDA DE TAMBAQUI SEM NADADEIRA CAUDAL

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



9 DISPOSIÇÕES FINAIS

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

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

Manaus, AM, ____ de ____ de 2022

COMANDO DA 12ª REGIÃO MILITAR



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

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

CARNE SUÍNA COM OSSO CONGELADA

**4ª Edição
2024**



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

BOLETIM TÉCNICO

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE SUBSISTÊNCIA

CARNE SUÍNA COM OSSO CONGELADA

**4ª Edição
2024**

ÍNDICE DE ASSUNTOS

	Pag
1 FINALIDADE.....	4
2 OBJETIVO.....	4
3 LEGISLAÇÃO.....	4
4 CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO.....	4
5 VALIDADE	5
6 REQUISITOS DE ARMAZENAGEM.....	5
6.1 EMBALAGEM.....	5
6.2 ROTULAGEM.....	5
7 PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE.....	6
7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO.....	6
7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO.....	6
7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO.....	6
7.4 CRITÉRIO MICROBIOLÓGICO.....	7
8 PADRONIZAÇÃO DOS CORTES.....	7
8.1 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;
Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003;
IN MAPA nº 22, de 24 de novembro de 2005;
Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017;
IN MAPA nº 30, de 26 de junho de 2018;
Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020;
RDC ANVISA nº 429, de 8 de outubro de 2020;
Portaria INMETRO nº 249, de 9 de junho de 2021;
RDC ANVISA nº 623, de 9 de março de 2022;
IN ANVISA nº 161, de 1 de julho de 2022;
RDC ANVISA nº 724, de 1 de julho de 2022;
RDC ANVISA nº 727, de 1 de julho de 2022;
Portaria SDA nº 744, de 25 de janeiro de 2023;
RDC ANVISA nº 778, de 1 de março de 2023;
Portaria SDA/MAPA nº 1.021, de 22 de fevereiro de 2024;
Portaria MAPA nº 672, de 8 de abril de 2024;
Portaria INMETRO nº 262, de 9 de julho de 2024;
IN ANVISA nº 313, de 4 de setembro de 2024.

4. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

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

5. VALIDADE

O artigo deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 9 (nove) meses nas condições de conservação 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; - identificação da origem; - denominação do corte; - nome ou razão social, CNPJ e endereço do estabelecimento; - carimbo oficial de inspeção; - instruções sobre a conservação do produto; - identificação do lote; - prazo de validade; - indicação da expressão "Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº-----/-----"; (1) e - instruções sobre o preparo e uso do produto.
--------------------	---	--

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

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

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

7. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO

Aspecto	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, com as respectivas alterações normativas.

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

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

c = número de unidades amostrais toleradas com qualidade intermediária;

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

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

As seguintes interpretações devem ser aplicadas para os resultados analíticos:

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

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

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

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

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

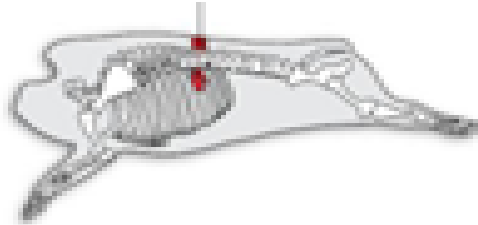
b) satisfatório com qualidade intermediária, quando o número de unidades amostrais com resultados entre m e M for igual ou menor que c e nenhuma unidade amostral apresentar resultado maior que M; ou

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

8. PADRONIZAÇÃO DOS CORTES

8.1 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, íliocostais, espinhais dorsais, multífidos, intercostais, serrato dorsal caudal e intertransversos lombares.	

9. DISPOSIÇÕES FINAIS

Este BT revoga o BT30.404-15 (3ª Ed) e está sujeito a alterações, conforme atualização da legislação sanitária.

Brasília, DF, 19 de setembro de 2024.

Gen Bda [REDACTED]
Chefe de Suprimento



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

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

PEIXE CONGELADO EM FILÉ

**4ª Edição
2024**



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

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

PEIXE CONGELADO EM FILÉ

**4ª Edição
2024**

ÍNDICE DE ASSUNTOS

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

1. FINALIDADE

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

2. OBJETIVO

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

3. LEGISLAÇÃO

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

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

4. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

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

5. VALIDADE

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

6. REQUISITOS DE ARMAZENAGEM

6.1 EMBALAGEM

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

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

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

6.2 ROTULAGEM

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

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

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

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

7. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO

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

7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO

Ausência de qualquer corpo estranho.

7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO

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

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

7.4 CRITÉRIO MICROBIOLÓGICO

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

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

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

c = número de unidades amostrais toleradas com qualidade intermediária;

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

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

As seguintes interpretações devem ser aplicadas para os resultados analíticos:

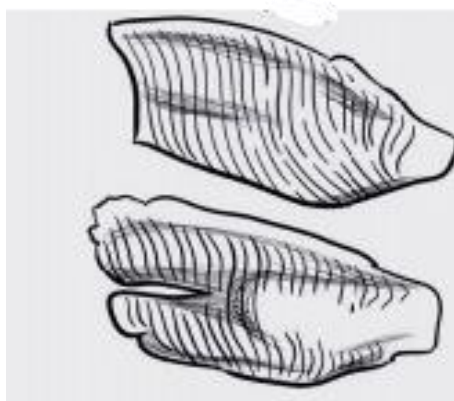
1. no caso de planos de amostragem de duas classes:
 - a) satisfatório com qualidade aceitável, quando o resultado observado em todas as unidades amostrais for ausência ou menor ou igual a m ; ou
 - b) insatisfatório com qualidade inaceitável, quando o resultado observado em qualquer unidade amostral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

8. PADRONIZAÇÃO DOS CORTES

TIPIFICAÇÃO DO CORTE

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

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



9. PADRONIZAÇÃO DAS ESPÉCIES

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

9.1 MERLUZA

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

9.2 PESCADA AMARELA

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

9.3 SALMÃO

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

9.4 TILÁPIA

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

9.5 SURUBIM

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

9.6 PIRARUCU

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

9.7 TAMBAQUI

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

10. DISPOSIÇÕES FINAIS

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

Brasília, DF, 19 de setembro de 2024.

Gen Bda [Redacted]
Chefe de Suprimento



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

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

LEITE EM PÓ INSTANTÂNEO

**3ª Edição
2024**



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

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

LEITE EM PÓ INSTANTÂNEO

**3ª Edição
2024**

ÍNDICE DE ASSUNTOS

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

1. FINALIDADE

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

2. OBJETIVO

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

3. LEGISLAÇÃO

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

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

4. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

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

5. VALIDADE

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

6. REQUISITOS DE ARMAZENAGEM

6.1 EMBALAGEM

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

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

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

6.2 ROTULAGEM

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

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

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

7. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO

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

7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO

Ausência de qualquer corpo estranho.

7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO

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

7.4 CRITÉRIO MICROBIOLÓGICO

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

	n	c	m	M
Enterotoxinas estafilocócicas (ng/g)	5	0	Aus	-
Salmonella /25g	10	0	Aus	-
Enterobacteriaceae /g	5	0	10	-
Estafilococos coagulase positiva/g	5	1	10	10 ²
Aeróbios mesófilos/g	5	2	3x10 ⁴	1x10 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. DEFINIÇÃO DO PRODUTO

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

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

8.1. CLASSIFICAÇÃO

8.1.1 Por teor de gordura:

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

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

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

9. DISPOSIÇÕES FINAIS

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

Brasília, DF, 08 de outubro de 2024.

Gen Bda [REDACTED]
Chefe de Suprimento



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

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

FEIJÃO COMUM

**3ª Edição
2024**



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

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

FEIJÃO COMUM

**3ª Edição
2024**

ÍNDICE DE ASSUNTOS

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

1. FINALIDADE

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

2. OBJETIVO

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

3. LEGISLAÇÃO

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

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

4. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

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

5. VALIDADE

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

6. REQUISITOS DE ARMAZENAGEM

6.1 EMBALAGEM

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

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

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

6.1 ROTULAGEM

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

7. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO

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

7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO

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

7.2 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO

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

(1) ANEXO

8. CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO

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

GRUPO	CLASSE	TIPO
I FEIJÃO COMUM	PRETO	I
	CORES	I

9. DISPOSIÇÕES FINAIS

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

Brasília, DF, 08 de outubro de 2024.

Gen Bda [REDACTED]
Chefe de Suprimento

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

Feijão comum.

2. Tempo de cocção

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

3. Material Básico

3.1 Balança.

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

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

3.4 Panela de pressão.

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

3.6 Cronômetro.

3.7 Béquer de 500 ml.

3.8 Escorredor.

4. Procedimento

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

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

4.3 Escorrer o feijão.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5. Resultado

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

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

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

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

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

6. Conclusão do Teste

6.1 Aprovado, se o produto apresenta cocção adequada.

6.2 Reprovado, se o produto apresenta cocção inadequada.



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

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

ÓLEO DE SOJA REFINADO

**5ª Edição
2024**



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

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

ÓLEO DE SOJA REFINADO

**5ª Edição
2024**

ÍNDICE DE ASSUNTOS

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

1. FINALIDADE

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

2. OBJETIVO

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

3. LEGISLAÇÃO

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

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

4. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

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

5. VALIDADE

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

6. REQUISITOS DE ARMAZENAGEM

6.1 EMBALAGEM

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

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

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

6.1 ROTULAGEM

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

7. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO

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

7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO

Ausência de qualquer matéria estranha ao produto.

7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO

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

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

8. CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO

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

ÓLEO VEGETAL	TIPO
ÓLEO DE SOJA REFINADO	I

9. DISPOSIÇÕES FINAIS

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

Brasília, DF, 08 de outubro de 2024.

Gen Bda [REDACTED]
Chefe de Suprimento



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

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

MARGARINA

**4ª Edição
2024**



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

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

MARGARINA

**4ª Edição
2024**

ÍNDICE DE ASSUNTOS

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

1. FINALIDADE

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

2. OBJETIVO

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

3. LEGISLAÇÃO

A margarina deve atender aos requisitos estabelecidos nas seguintes legislações:

Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990;
RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001;
Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003;
IN MAPA nº 66, de 10 de dezembro de 2019;
IN MAPA nº 23, de 25 de março de 2020;
RDC ANVISA nº 429, de 8 de outubro de 2020;
Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020;
Portaria INMETRO nº 249, de 9 de junho de 2021;
Portaria INMETRO nº 251, de 9 de junho de 2021;
RDC ANVISA nº 623, de 9 de março de 2022;
IN ANVISA nº 161, de 1 de julho de 2022;
RDC ANVISA nº 727, de 1 de julho de 2022;
RDC ANVISA nº 724, de 1 de julho de 2022;
RDC ANVISA nº 778, de 1 de março de 2023.

4. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

Temperatura do produto	Temperatura ambiente ou sob refrigeração conforme rotulagem (igual ou inferior a 10°C).
Condições de recusa imediata	- Teor de lipídios informado na rotulagem inferior ao padrão estabelecido; - Quebra da emulsão do produto, propiciando a exsudação ou a separação do produto em fases; ou - Temperatura superior ao constante na rotulagem.
Transporte	Veículo adequado para o transporte de alimentos.

5. VALIDADE

O artigo deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 7 (sete) meses para embalagem primária igual ou superior a 3 quilos e validade vigente de 4 (quatro) meses para embalagem primária igual ou inferior a 1 quilo, nas condições de conservação 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	Pote ou balde plástico hermeticamente fechado, resistente, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confirmem uma proteção apropriada durante todo período de validade. Capacidade: pote de 500 g ou 1 kg ou balde de 3, 14,5 ou 15 kg.
Embalagem secundária	Caixa de papelão resistente, lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e que lhe confirmem uma proteção apropriada durante todo período de validade. Capacidade: 6 kg para pote e 18 kg para balde de 3 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

Primária	Impressa na embalagem primária	Informações obrigatórias: - denominação (nome) de venda; - classificação do produto; - lista de ingredientes; - identificação da origem; - nome ou razão social, CNPJ e endereço do estabelecimento; - instruções sobre a conservação do produto; - identificação do lote; - conteúdo líquido; - prazo de validade; - teor de gordura (%).
Secundária	Impressa na embalagem secundária	Informações obrigatórias: - denominação (nome) de venda; - identificação da origem; - instruções sobre a conservação do produto; - identificação do lote; - conteúdo líquido; - prazo de validade.

7. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO

Aspecto	Normal ou característico e sem quebra de emulsão.
Cor	Amarela ou branco amarelada, homogênea normal.
Odor e sabor	Característicos do produto. Livre de notas oxidadas, desagradáveis ao paladar.

7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO

Ausência de qualquer matéria estranha ao produto.

7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO

DETERMINAÇÕES	PADRÃO
Lipídios totais	≥ 70 %

7.4 CRITÉRIO MICROBIOLÓGICO

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

.	n	c	m	M
Enterobacteriaceae/g	5	2	10	10^2
Bolores e leveduras/g	5	2	5×10^2	10^3
Salmonella/25g	5	0	Aus	-

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.

9. DISPOSIÇÕES FINAIS

Este BT revoga o BT30.404-34 (3ª Ed) e está sujeito a alterações, conforme atualização da legislação sanitária.

Brasília, DF, 14 de novembro de 2024.

Gen Bda [REDACTED]
Chefe de Suprimento



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

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

ÓLEO DE MILHO REFINADO

**4ª Edição
2024**



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

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

ÓLEO DE MILHO REFINADO

**4ª Edição
2024**

ÍNDICE DE ASSUNTOS

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

1. FINALIDADE

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

2. OBJETIVO

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

3. LEGISLAÇÃO

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

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

4. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

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

5. VALIDADE

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

6. REQUISITOS DE ARMAZENAGEM

6.1 EMBALAGEM

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

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

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

6.1 ROTULAGEM

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

7. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO

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

7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO

Ausência de qualquer matéria estranha ao produto.

7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO

DETERMINAÇÕES (1)	PADRÃO
Índice de acidez (mg KOH/g)	$\leq 0,20$
Índice de peróxido (meq/kg)	$\leq 2,5$
Índice de refração (nD40)	$\geq 1,465, \leq 1,468$

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

8. CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO

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

ÓLEO VEGETAL	TIPO
ÓLEO DE MILHO REFINADO	I

9. DISPOSIÇÕES FINAIS

Este BT revoga o BT30.404-33 (3ª Ed) e está sujeito a alterações, conforme atualização da legislação sanitária.

Brasília, DF, 09 de outubro de 2024.

Gen Bda [REDACTED]
Chefe de Suprimento



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

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

ÓLEO DE MILHO REFINADO

**4ª Edição
2024**



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

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

ÓLEO DE MILHO REFINADO

**4ª Edição
2024**

ÍNDICE DE ASSUNTOS

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

1. FINALIDADE

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

2. OBJETIVO

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

3. LEGISLAÇÃO

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

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

4. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

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

5. VALIDADE

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

6. REQUISITOS DE ARMAZENAGEM

6.1 EMBALAGEM

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

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

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

6.1 ROTULAGEM

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

7. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO

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

7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO

Ausência de qualquer matéria estranha ao produto.

7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO

DETERMINAÇÕES (1)	PADRÃO
Índice de acidez (mg KOH/g)	$\leq 0,20$
Índice de peróxido (meq/kg)	$\leq 2,5$
Índice de refração (nD40)	$\geq 1,465, \leq 1,468$

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

8. CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO

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

ÓLEO VEGETAL	TIPO
ÓLEO DE MILHO REFINADO	I

9. DISPOSIÇÕES FINAIS

Este BT revoga o BT30.404-33 (3ª Ed) e está sujeito a alterações, conforme atualização da legislação sanitária.

Brasília, DF, 09 de outubro de 2024.

Gen Bda [REDACTED]
Chefe de Suprimento



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

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

MACARRÃO

**3ª Edição
2024**



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

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

MACARRÃO

**3ª Edição
2024**

ÍNDICE DE ASSUNTOS

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

1. FINALIDADE

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

2. OBJETIVO

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

3. LEGISLAÇÃO

O macarrão deve atender aos requisitos estabelecidos nas seguintes legislações:

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

4. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

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

5. VALIDADE

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

6. REQUISITOS DE ARMAZENAGEM

6.1 EMBALAGEM

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

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

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

6.1 ROTULAGEM

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

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

7. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO

Aspecto	Característico.
Cor	Característica.
Odor e sabor	Característicos.

7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO E MICROSCÓPICO

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

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

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

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

7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO

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

7.4 CRITÉRIO MICROBIOLÓGICO

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

	n	c	m	M
Salmonella/25g	5	0	Aus	-
Bacillus cereus presuntivo/g	5	1	10^2	5×10^3
Estafilococos coagulase positiva/g , somente nas massas com ovos	5	2	10^3	5×10^3
Escherichia coli/g	5	3	5×10	10^2

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

c = número de unidades amostrais toleradas com qualidade intermediária;

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

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

As seguintes interpretações devem ser aplicadas para os resultados analíticos:

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

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

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

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

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

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

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

8. PADRONIZAÇÃO DO PRODUTO

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

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

9. DISPOSIÇÕES FINAIS

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

Brasília, DF, 12 de novembro de 2024.

Gen Bda [REDACTED]
Chefe de Suprimento



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

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

CARNE BOVINA PORCIONADA CONGELADA

**3ª Edição
2024**



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

BOLETIM TÉCNICO

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE SUBSISTÊNCIA

CARNE BOVINA PORCIONADA CONGELADA

**3ª Edição
2024**

ÍNDICE DE ASSUNTOS

	Pag
1 FINALIDADE.....	4
2 OBJETIVO.....	4
3 LEGISLAÇÃO.....	4
4 CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO.....	4
5 VALIDADE.....	5
6 REQUISITOS DE ARMAZENAGEM.....	5
6.1 EMBALAGEM.....	5
6.2 ROTULAGEM.....	5
7 PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE.....	6
7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO.....	6
7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO.....	6
7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO.....	6
7.4 CRITÉRIO MICROBIOLÓGICO.....	7
8 PADRONIZAÇÃO DO PORCIONAMENTO	7
8.1 COXÃO MOLE - EM CUBOS	8
8.2 COXÃO MOLE - EM TIRAS.....	8
8.3 CORAÇÃO DA ALCATRA - EM BIFE	8
8.4 PATINHO - MOÍDO.....	9
9 DISPOSIÇÕES FINAIS.....	9

1. FINALIDADE

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

2. OBJETIVO

Padronizar as condições mínimas exigíveis para aquisição e recebimento do artigo Carne bovina porcionada congelada.

3. LEGISLAÇÃO

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

Portaria MAA nº 5, 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;
Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003;
IN MAPA nº 9, de 4 de maio de 2004;
IN MAPA nº 22, de 24 de novembro de 2005;
Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017;
IN MAPA nº 30, de 26 de junho de 2018;
Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020;
RDC ANVISA nº 429, de 8 de outubro de 2020;
Portaria INMETRO nº 249, de 9 de junho de 2021;
RDC ANVISA nº 623, de 9 de março de 2022;
IN ANVISA nº 161, de 1 de julho de 2022;
RDC ANVISA nº 724, de 1 de julho de 2022;
RDC ANVISA nº 727, de 1 de julho de 2022;
Portaria SDA nº 744, de 25 de janeiro de 2023;
RDC ANVISA nº 778, de 1 de março de 2023;
Portaria SDA/MAPA nº 1.021, de 22 de fevereiro de 2024;
Portaria MAPA nº 672, de 8 de abril de 2024;
Portaria INMETRO nº 262, de 9 de julho de 2024;
IN ANVISA nº 313, de 4 de setembro de 2024.

4. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

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

5. VALIDADE

O artigo deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 9 (nove) meses nas condições de conservação 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	Saco plástico atóxico, transparente, de alta barreira ao oxigênio e umidade, boa selagem térmica e boa resistência mecânica. 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 as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: de 10kg a 20kg.

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

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

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

7. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO

Aspecto	Conforme tipo de porcionamento.
Cor	Uniforme, sem manchas, variando do vermelho rosado ao vermelho pardo.
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, amoniacal e metálico.
pH	5,3 a 6,4 no extrato aquoso
Reação de Éber para gás sulfídrico	Negativo
Reação de Éber para amônia	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, com as respectivas alterações normativas.

	n	c	m	M
Salmonella/25g	5	0	Aus	-
Escherichia coli/g	5	2	10	10 ²
Estafilococos coagulase positiva/g (1)	5	2	10 ²	10 ⁴

(1) Somente para o produto moído.

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 PORCIONAMENTO

8.1 COXÃO MOLE - EM CUBOS

CORTE: Peças de coxão mole.	
TIPO DE PORCIONAMENTO: Formato de cubo, tamanho médio da unidade entre 2,0 a 4,0 cm. Congelado por método Individually Quick Frozen (IQF).	
ASPECTO: Cubos de aspecto uniforme, congelados individualmente, isento de aponeuroses, vasos sanguíneos, linfonodos, aparas e pelancas. Não deve apresentar acúmulo de líquido no interior da embalagem ou cristais de gelo na superfície do produto.	

8.2 COXÃO MOLE - EM TIRAS

CORTE: Peças de coxão mole.	
TIPO DE PORCIONAMENTO: Formato de tiras, tamanho médio da unidade: comprimento: de 3,0 a 7,0 cm; largura e espessura: de 1,5 a 3,0 cm. Congelado por método Individually Quick Frozen (IQF).	
ASPECTO: Tiras de aspecto uniforme, congeladas individualmente, isentas de aponeuroses, vasos sanguíneos, linfonodos, aparas e pelancas. Não deve apresentar acúmulo de líquido no interior da embalagem ou cristais de gelo na superfície do produto.	

8.3 CORAÇÃO DA ALCATRA - EM BIFES

CORTE: Peças de coração da alcatra.	
TIPO DE PORCIONAMENTO: Em formato de bifes, congelados individualmente, peso médio da unidade de 90 a 250 gramas. Congelado por método Individually Quick Frozen (IQF).	
ASPECTO: Bife de aspecto uniforme, congelado individualmente, isento de gordura de cobertura, aponeuroses, vasos sanguíneos, linfonodos, aparas e pelancas. Não deve apresentar acúmulo de líquido no interior da embalagem ou cristais de gelo na superfície do produto.	

8.4 PATINHO - MOÍDO

CORTE: Peças de patinho.	
TIPO DE PORCIONAMENTO: Submetido a processo de moagem.	
ASPECTO: Produto moído, solto, uniforme, marmóreo e brilhante, sem acúmulo sanguíneo e isento de tecidos inferiores. Não deve apresentar acúmulo de líquido no interior da embalagem ou cristais de gelo na superfície do produto. Congelado por método Individually Quick Frozen (IQF).	
GORDURA	≤15%

9. DISPOSIÇÕES FINAIS

Este BT revoga o BT30.404-05 (2ª Ed) e está sujeito a alterações, conforme atualização da legislação sanitária.

Brasília, DF, 19 de setembro de 2024.

Gen Bda

Chefe de Suprimento



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

BOLETIM TÉCNICO
ESPECIAL NR 02/22

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA

PEIXES REGIONAIS
CONGELADOS EM FILE

PIRARUCU, TAMBAQUI,
SURUBIM E ARUANÃ



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

BOLETIM TÉCNICO
ESPECIAL NR 02/22

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA

PEIXES REGIONAIS
CONGELADOS EM FILÉ

PIRARUCU, TAMBAQUI,
SURUBIM E ARUANÃ

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

1. FINALIDADE

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

2. OBJETIVO

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

3. LEGISLAÇÃO

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

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

4. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

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

5. VALIDADE

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

6. REQUISITOS DE ARMAZENAGEM

6.1 EMBALAGEM

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

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

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

6.2 ROTULAGEM

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

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

7. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO

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

7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO

Ausência de qualquer corpo estranho.

7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO

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

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

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

7.4 CRITÉRIO MICROBIOLÓGICO

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

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

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

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

8 PADRONIZAÇÃO DAS ESPÉCIES

8.1 FILÉ DE PIRARUCU SEM PELE

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

8.2 FILE DE TAMBAQUI COM PELE

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

8.3 FILÉ DE SURUBIM SEM PELE

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

8.4 FILÉ DE ARUANÃ SEM PELE

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

9 DISPOSIÇÕES FINAIS

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

Manaus, AM, 1 de agosto de 2022

COMANDO DA 12ª REGIÃO MILITAR



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

**BOLETIM TÉCNICO
ESPECIAL NR 03/22**

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

**PEIXE REGIONAL
CONGELADO EM BANDA**

TAMBAQUI



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

**BOLETIM TÉCNICO
ESPECIAL NR 03/22**

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO
DE SUBSISTÊNCIA**

**PEIXE REGIONAL
CONGELADO EM BANDA**

TAMBAQUI

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

1. FINALIDADE

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

2. OBJETIVO

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

3. LEGISLAÇÃO

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

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

4. CONDIÇÕESDERECEBIMENTO

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

5. VALIDADE

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

6. REQUISITOS DE ARMAZENAGEM

6.1 EMBALAGEM

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

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

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

6.2 ROTULAGEM

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

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

7. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

7.1 CRITÉRIO ORGANOLEPTICO

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

7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO

Ausência de qualquer corpo estranho.

7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO

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

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

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

7.4 CRITÉRIO MICROBIOLÓGICO

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

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

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

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

8 PADRONIZAÇÃO DAS ESPÉCIES

8.1 BANDA DE TAMBAQUI SEM NADADEIRA CAUDAL

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

9 DISPOSIÇÕES FINAIS

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

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

Manaus, AM, ____ de ____ de 2022

COMANDO DA 12ª REGIÃO MILITAR



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

DECLARAÇÃO DE ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

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

Por fim, a disponibilidade orçamentária para atender a presente contratação está programada em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento da União para o exercício de 2026, nas classificações abaixo.

- ☐ Unidade/ Gestão: 160014;
- ☐ Fonte de Recursos: 0100000000;
- ☐ Programa de Trabalho Resumido: 088961;
- ☐ Natureza de Despesa: 339030;
- ☐ Plano Interno: E6SUPLJA2QS/ E6SUPLJQSFR/ E6SUSOLOPQS.

Manaus - AM, 11 de dezembro de 2025.

[REDACTED] - Cel



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

**PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 900001/2026
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 64321.021881/2025-19)**

DECLARAÇÃO DE ATIVIDADE DE CUSTEIO - DECRETO Nº 10.193/2019

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

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

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

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

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

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

No processo licitatório em comento, a natureza da atividade a ser contratada por intermédio do Pregão Eletrônico nº 90001/2026 – Aquisição de gêneros alimentícios, não se enquadra como Atividade de Custeio, **não sendo aplicado**, neste caso, o disposto no Art 3º do Decreto nº 10.193, de 27 de dezembro de 2019.

Manaus - AM, 11 de dezembro de 2025.

 - CEL
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**

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, 11 de dezembro de 2025.

 - Cel



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

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

NOÇÕES BÁSICAS SOBRE O CICLO DE SUPRIMENTO CLASSE I INTRODUÇÃO

1. O fornecimento de alimentação, no Exército Brasileiro (EB), é feito basicamente da seguinte forma:
 - a. Alimentação em Rancho (**objeto da Chefia de Suprimento**);
 - b. Alimentação em Pecúnia (auxílio-alimentação);
 - c. Diárias;
 - d. Suprimento de Fundos;
 - e. Gratificação de representação;
 - f. Ajuda de Custo.

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



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

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

i. Consumo.

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

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

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

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

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

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

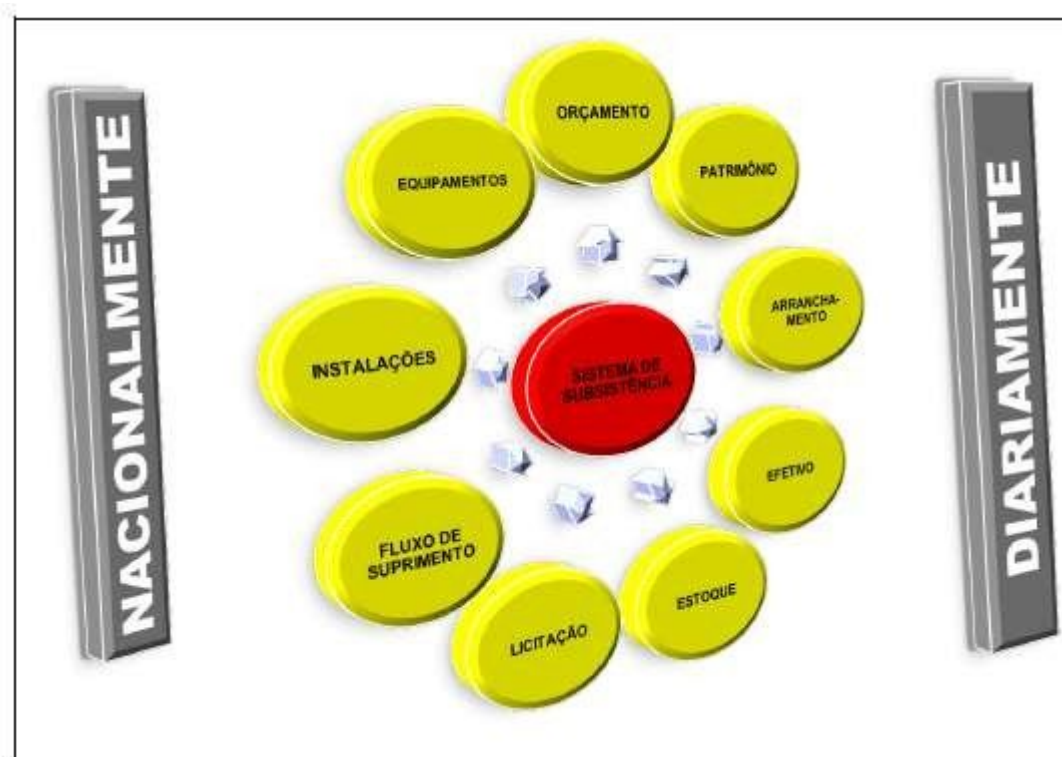
c. Aquisição de equipamentos domésticos/industriais para cozinha;

d. Aquisição de mobiliário para cozinha.

e. Aquisição de equipamento para depósitos;

f. Aquisição de mobiliário para depósitos.

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



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

ETAPA

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

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

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

- a. **Quantitativo de Subsistência (QS):** é a parte do valor da etapa base que se destina à aquisição de gêneros de alimentação básicos que serão recebidos, estocados e distribuídos pela cadeia de suprimento, por intermédio dos Órgãos Provedores (OP);
- b. **Quantitativo de Rancho (QR):** é parcela do valor da etapa base que se destina à aquisição dos demais gêneros de alimentação que não são adquiridos no QS por exclusão); a aquisição é feita diretamente pela ponta da linha, ou seja, pelas OM que possuem rancho.

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

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

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

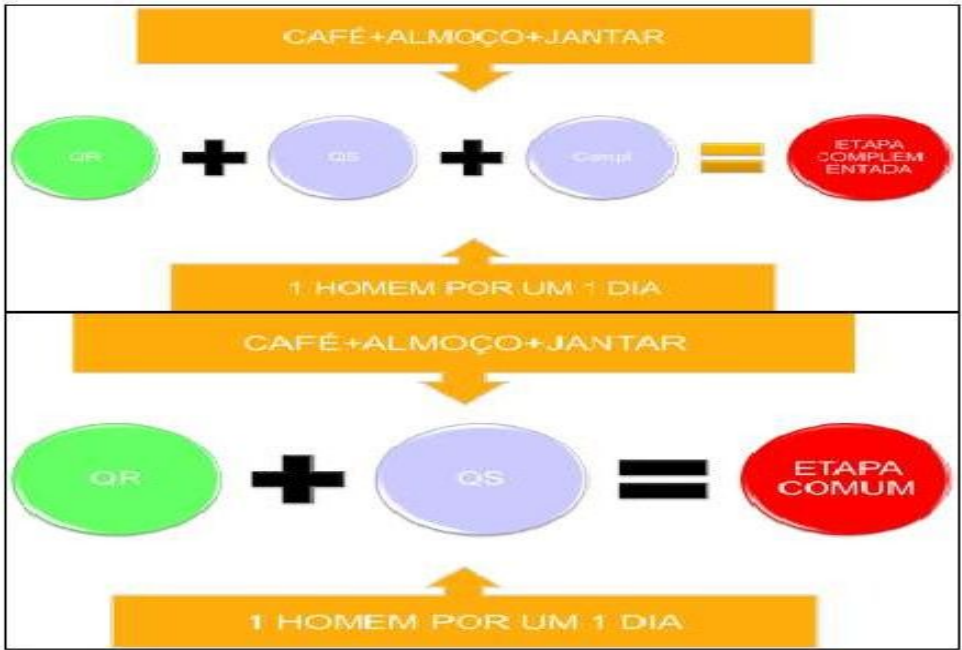
MODALIDADE DE ETAPA	PARCELAS	EMPREGO	FATOR GERADOR
Etapa Comum (base)	QS + QR	Por homem e por dia	Militar arranchado
Etapa Complementada	QS + QR + Complementos	Por homem e por dia	Militar arranchado + maior custo de vida ou a demanda de maior gasto calórico em função do desgaste físico

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

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

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

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



EFETIVO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

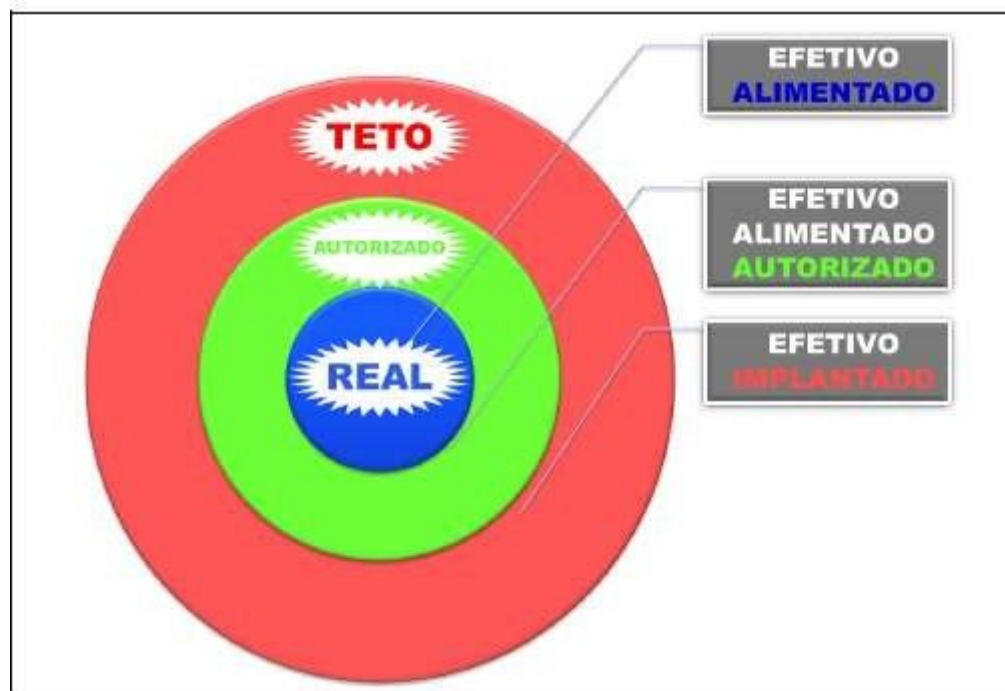
- 1) é composto por militares que fazem jus ao direito de alimentação em rancho e que fazem parte da OM considerada;
- 2) poderá ser composto de militares de outras OM, caso haja autorização;
- 3) será definido para cada dia da semana e por dias úteis e não úteis, não podendo ultrapassar as porcentagens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

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

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

- 1) é composto por militares que fazem jus ao direito de alimentação em rancho e que fazem parte da OM considerada;
- 2) poderá ser composto de militares de outras OM, caso haja autorização;
- 3) para o QS, contempla todos os militares pertencentes ao efetivo implantado que realizaram as refeições em um determinado dia, podendo incluir aqueles de outras OM, desde que autorizados pela legislação e devidamente discriminados na documentação de arranhamento;
- 4) para o QR, contempla o maior efetivo de militares que compareceu a uma determinada refeição no dia, podendo incluir aqueles de outras OM, desde que autorizados pela legislação e devidamente discriminados na documentação de arranhamento.

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



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

a etapa. São elas:

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

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

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

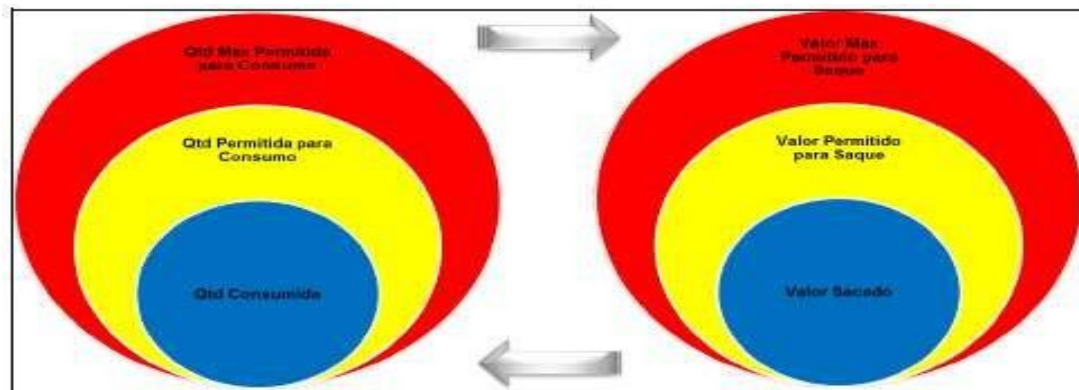
30. Das definições de quantidades, derivam-se outras que servirão de base para quantificar os valores a serem sacados dos quantitativos e complementos que compõem a etapa. São elas:

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

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

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

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



32. Resumidamente, tem-se:

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

33. Com base nos parâmetros acima explicitados, realizamos os cálculos das quantidades dos artigos do Quantitativo de Subsistência (QS) a serem adquiridos por meio de Pregão Eletrônico (SRP) para atender ao efetivo de militares das OM jurisdicionadas pela 12ª Região Militar, como seguem:

MEMÓRIA DE CÁLCULO PARA AQUISIÇÃO DE ARTIGOS DO QUANTITATIVO DE SUBSISTÊNCIA (QS)

OM DA GUARNIÇÃO DE MANAUS

ARTIGOS SECOS																		
	Efetivo:	593	307	514	289	820	248	422	496	554	476	362	405	62	474	227	Efetivo OM MANAUS	
Nr dias a alimentar:		22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	6.249	
Percentual[média do FS mensal]:		50%	50%	50%	50%	50%	50%	50%	50%	50%	50%	50%	50%	50%	50%	50%		
ARTIGO	Qtde Tab	CMA	CECMA	Cmdo 12 ^a RM	Cmdo 2 ^a GPT E	1 ^a BIS E CFR	CMM	12 ^a B SUP	PQRMNT	1 ^a B COM SL e 5 ^a GAAa ^e	7 ^a BPE	4 ^a B Av Ex	CIGS	CRO/12	HMAM	4 ^a CGEO	TOTAL MENSAL OM Gu MANAUS	
AÇÚCAR (CRISTAL)	0,060	391,38	203	339	191	541	164	279	327	366	314	239	267	41	313	150	4.124	
ARROZ BENEFICIADO	0,120	782,76	405	678	381	1.082	327	557	655	731	628	478	535	82	626	300	8.249	
CAFÉ MOÍDO	0,020	130,46	68	113	64	180	55	93	109	122	105	80	89	14	104	50	1.375	
ESPAGUETE	0,080	521,84	270	452	254	722	218	371	436	488	419	319	356	55	417	200	5.499	
FEIJÃO (PRETO/CORES)	0,120	782,76	405	678	381	1.082	327	557	655	731	628	478	535	82	626	300	8.249	
LEITE EM PÓ	0,060	391,38	203	339	191	541	164	279	327	366	314	239	267	41	313	150	4.124	
ÓLEO VEGETAL	0,030	195,69	101	170	95	271	82	139	164	183	157	119	134	20	156	75	2.062	
ARTIGOS FRIGORIFICADOS (PROTEÍNA ANIMAL)																		
TOTAL DE SECO		CMA	CECMA	Cmdo 12 ^a RM	Cmdo 2 ^a GPT E	1 ^a BIS E CFR	CMM	12 ^a B SUP	PQRMNT	1 ^a B COM SL e 5 ^a GAAa ^e	7 ^a BPE	4 ^a B Av Ex	CIGS	CRO/12	HMAM	4 ^a CGEO	TOTAL MENSAL OM Gu MANAUS	
%Frango e suíno	Carne bovina	0,480	1.357	702	1.176	661	1.876	567	966	1.135	1.268	1.089	828	927	142	1.085	519	14.298
	Peito de frango	0,440	526	272	456	256	728	220	374	440	492	422	321	359	55	421	201	5.545
	Coxa com sobrecoxa	0,560	536	277	464	261	741	224	381	448	501	430	327	366	56	428	205	5.646
	Sassami	0,440	105	54	91	51	146	44	75	88	98	84	64	72	11	84	40	1.109
	Pernil	0,480	344	49	81	46	130	39	67	79	88	75	57	64	10	75	36	1.240
	Lombo de porco	0,480	94	49	81	46	130	39	67	79	88	75	57	64	10	75	36	990
	Bisteca	0,560	146	76	127	71	202	61	104	122	137	117	89	100	15	117	56	1.540
	Pescado em filé	0,460	100	155	260	146	415	125	214	251	280	241	183	205	31	240	115	2.962
Total Frigorificados Gu Manaus		3.208	1.635	2.737	1.539	4.367	1.321	2.247	2.641	2.950	2.535	1.928	2.157	330	2.524	1.209	33.329	
MARGARINA VEGETAL		0,020	130	68	113	64	180	55	93	109	122	105	80	89	14	104	50	1.375

Tabela 1

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

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

Obs 2: com a finalidade de evitar falsa expectativa de aquisição nos fornecedores, para a **carne de frango e para a carne suína**, foram adotados percentuais do total calculado para cada tipo de proteína (frango e suíno), assim, para o frango foi aplicado 50% do total para o filé de peito, 40% para a coxa com sobrecoxa e 10% para o sassami. Para a carne suína foi adotado o percentual de 30% para o pernil, 30% para o lombo suíno e 40% para a bisteca suína.

OM DAS GUARNIÇÕES DE FRONTEIRA

Efetivo Sede :	1420	624	690	369	136	647	382	280	171	1023	646	210	Efetivo OM fronteira 7596
Nr dias a Alimentar :	22	22	0	22	22	22	22	22	22	22	22	22	
Percentual :	50%	50%	50%	50%	50%	50%	50%	50%	50%	50%	50%	50%	
Nr dias a Alimentar itens frigorificados :	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	
Percentual :	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	
Efetivo Pelotões :	0	374	0	0	348	0	0	0	70	210	0		
Nr dias a alimentar (PEF e Dest) :	0	30	0	0	30	0	0	0	30	30	0		
Percentual :	0%	100%	0%	0%	100%	0%	0%	0%	100%	100%	0%		

Soma efetivos:		1420	998		690		367		136		0		382		280		163		1093		0		856		0		210		
ARTIGO	Qtde Tab	CMDO 1ª BDA	7ª BIS (sede)	PEF	6ª BEC	CMDO 2ª BDA	2ª B Log SI	5ª BIS (sede)	PEF	3ª BIS	21ª CIA E C	HGSGC	16ª BDA (Sede)	PEF	8ª BIS	Sede	HGuT		TOTAL MENSAL OM FRONTEIRA										
AÇÚCAR (CRISTAL)	0,060	337	412	673	455	244	90	427	626	252	185	113	675	126	426	378	139		6.158										
ARROZ BENEFICIADO	0,120	1.874	824	1.346	911	487	180	854	1.253	504	370	226	1.350	252	853	756	277		12.317										
CAFÉ MOÍDO	0,020	312	137	224	152	81	30	142	209	84	62	38	225	42	142	126	46		2.053										
ESPAGUETE	0,080	1.250	549	898	607	325	120	569	835	336	246	150	900	168	568	504	185		8.211										
FEIJÃO (PRETO/CORES)	0,120	1.874	824	1.346	911	487	180	854	1.253	504	370	226	1.350	252	853	756	277		12.317										
LEITE EM PÓ	0,080	1.250	549	898	607	325	120	569	835	336	246	150	900	168	568	504	185		8.211										
ÓLEO VEGETAL	0,030	469	206	337	228	122	45	214	313	126	92	56	338	63	213	189	69		3.079										
TOTAL DE SECOS		7.966	3.501	5.722	3.871	2.070	763	3.630	5.324	2.143	1.571	959	5.739	1.071	3.624	3.213	1.178		52.345										

ARTIGOS FRIGORIFICADOS (PROTEÍNA ANIMAL)

			CMDO 1º BDA	7º BIS (sede)	PEF	6º BEC	CMDO 2º BDA	2º B Log SI	5º BIS (sede)	PEF	3º BIS	21º CIA E C	HGSGC	16º BDA (Sede)	PEF	8º BIS	Sede	HGuT	TOTAL MENSAL OM FRONTEIRA	
%Frango e suíno	Carne bovina	0,480	8.861	3.894	2.334	4.306	2.303	849	4.037	2.172	2.384	1.747	1.067	6.384	437	4.031	1.310	1.310	47.424	
50%	Peito de frango	0,44	3.436	1.510	905	1.670	893	329	1.566	842	924	678	414	2.476	169	1.563	508	508	18.392	
40%	Coxa com sobrecoxa	0,56	3.499	1.538	922	1.700	909	335	1.594	857	941	690	421	2.521	172	1.592	517	517	18.726	
10%	Sassami	0,44	687	302	181	334	179	66	313	168	185	136	83	495	34	313	102	102	3.678	
30%	Pernil	0,48	613	270	162	298	159	59	280	150	165	121	74	442	30	279	91	91	3.283	
30%	Lombo de porco	0,48	613	270	162	298	159	59	280	150	165	121	74	442	30	279	91	91	3.283	
40%	Bisteca	0,56	954	419	628	464	248	91	435	234	257	188	115	687	47	434	141	141	5.484	
100%	Pescado em filé	0,46	1.960	861	516	952	509	188	893	480	527	386	236	1.412	97	891	290	290	10.488	
Total Frigorificados om Gu Fronteira			20.624	9.063	5.809	10.022	5.359	1.975	9.397	5.054	5.548	4.067	2.484	14.858	1.017	9.383	3.050	3.050	110.759	
MARGARINA VEGETAL			0,020	312	137	224	152	81	30	142	209	84	62	38	225	42	142	126	46	2.053

Tabela 2

Obs 1: para as OM da Guarnição de FRONTEIRA (BOA VISTA/RR, BARCELOS/AM, SÃO GABRIEL DA CACHOEIRA/AM, TEFÉ/AM e TABATINGA/AM) foi utilizada a frequência de consumo de 30 dias, isto é, foi empregado o Fator de Suprimento (FS) - *quantidade de suprimento necessário para a tropa operar durante 30 dias, nas refeições do café, almoço e jantar*. Isto porque, normalmente, é avançado suprimento para 04 (quatro meses) e, em caso de necessidade, avançar 06 (seis) meses de suprimento para acada guarnição. Além disso, há a necessidade de manter um nível de segurança nos Órgãos Provedores (12º b Sup, 1º B Log Sl, 2º B Log Sl e 16ª Ba Log), para que, em caso de seca severa, como vem ocorrendo nos últimos anos, e outras intercorrências, o suprimento já esteja preposicionado próximo às OM de fronteira, para diminuir o custo logístico e evitar o desabastecimento.

Obs 2: com a finalidade de evitar falsa expectativa de aquisição nos fornecedores, para a **carne de frango e para a carne suína**, foram adotados percentuais do total calculado para cada tipo de proteína (frango e suíno), assim, para o frango foi aplicado 50% do total para o filé de peito, 40% para a coxa com sobrecoxa e 10% para o sassami. Para a carne suína foi adotado o percentual de 30% para o pernil, 30% para o lombo suíno e 40% para a bisteca suína.

CÁLCULO MENSAL POR OM - ARTIGOS SECOS

OM	AÇÚCAR CRISTAL/REFINADO (01 FC - Mensal)	ARROZ BENEFICIADO (01 FC - Mensal)	CAFÉ MOÍDO (01 FC - Mensal)	ESPAGUETE (01 FC - Mensal)	FEIJÃO (PRETO/CORES) (01 FC - Mensal)	LEITE EM PÓ (01 FC - Mensal)	ÓLEO VEGETAL (01 FC - Mensal)
CMA	391,38	782,76	130,46	521,84	782,76	391,38	195,69
CECMA	202,62	405,24	67,54	270,16	405,24	202,62	101,31
Cmdo 12ª RM	339,24	678,48	113,08	452,32	678,48	339,24	169,62
Cmdo 2ª GPT E	190,74	381,48	63,58	254,32	381,48	190,74	95,37
1ª BIS E CFR	541,20	1.082,40	180,40	721,60	1.082,40	541,20	270,60
CMM	163,68	327,36	54,56	218,24	327,36	163,68	81,84
12ª B SUP	278,52	557,04	92,84	371,36	557,04	278,52	139,26
PQRMNT	327,36	654,72	109,12	436,48	654,72	327,36	163,68
1ª B COM SL e 5ª GAA Ae	365,64	731,28	121,88	487,52	731,28	365,64	182,82
7ª BPE	314,16	628,32	104,72	418,88	628,32	314,16	157,08
4ª B Av Ex	238,92	477,84	79,64	318,56	477,84	238,92	119,46
CIGS	267,30	534,60	89,10	356,40	534,60	267,30	133,65
CRQ12	40,92	81,84	13,64	54,56	81,84	40,92	20,46
HMAM	312,84	625,68	104,28	417,12	625,68	312,84	156,42
4ª CGEO	149,82	299,64	49,94	199,76	299,64	149,82	74,91
CMDO 1ª BDA	937,20	1.874,40	312,40	1.249,60	1.874,40	937,20	468,60
7ª BIS (sede) E PEF	1.085,04	2.170,08	361,68	1.446,72	2.170,08	1.085,04	542,52
6ª BEC	455,40	910,80	151,80	607,20	910,80	455,40	227,70
CMDO 2ª BDA	243,54	487,08	81,18	324,72	487,08	243,54	121,77
2ª B Log SI	89,76	179,52	29,92	119,68	179,52	89,76	44,88
5ª BIS (sede) E PEF	1.053,42	2.106,84	351,14	1.404,56	2.106,84	1.053,42	526,71
3ª BIS	252,12	504,24	84,04	336,16	504,24	252,12	126,06
21ª CIA E C	184,80	369,60	61,60	246,40	369,60	184,80	92,40
HGSGC	112,86	225,72	37,62	150,48	225,72	112,86	56,43
16ª BDA (Sede)	801,18	1.602,36	267,06	1.068,24	1.602,36	801,18	400,59
8ª BIS	804,36	1.608,72	268,12	1.072,48	1.608,72	804,36	402,18
HGuT	138,60	277,20	46,20	184,80	277,20	138,60	69,30
Total mensal	10.282,62	20.565,24	17.137,70	20.565,24	12.335,38		5.141,31

Tabela 3

A tabela 3 representa a necessidade mensal de **artigos secos, incluindo óleo vegetal**, para cada OM jurisdicionada pela 12ª Região Militar, tendo por base o efetivo de cada OM, o consumo médio de cada artigo e a Quantidade Tabela (QT) de cada artigo.

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

TOTAL GERAL POR OM - ARTIGOS FRIGORIFICADOS

OM	Carne bovina (01 FC - consumo mensal)	Peito de frango (01 FC - consumo mensal)	Coxa com sobrecoxa (01 FC - Mensal)	Sassami (01 FC - consumo mensal)	Pernil (01 FC - consumo mensal)	Lombo de porco (01 FC - consumo mensal)	Bisteca (01 FC - consumo mensal)	Pescado em filé (01 FC - consumo mensal)	Margarina (01 FC - consumo mensal)
CMA	1.356,78	526,19	535,76	105,24	344,41	93,93	146,12	100,02	130,46
CECMA	702,42	272	277	54,48	48,63	49	75,64	155,34	67,54
Cmdo 12ª RM	1.176,03	456	464	91,22	81,42	81	126,65	260,08	113,08
Cmdo 2ª GPT E	661,23	256,44	261	51,29	45,78	46	71,21	146,23	63,58
1ª BIS E CFR	1.876,16	728	741	145,52	129,89	130	202,05	414,92	180,40
CMM	567,42	220	224	44,01	39,28	39	61,11	125,49	54,56
12ª B SUP	965,54	374	381	74,89	66,84	67	103,98	213,53	92,84
PQRMNT	1.134,85	440	448	88,02	78,57	79	122,21	250,98	109,12
1ª B COM SL e 5ª GAA Ae	1.267,55	492	501	98,32	87,75	88	136,51	280,32	121,88
7ª BPE	1.089,09	422	430	84,47	75,40	75	117,29	240,86	104,72
4ª B Av Ex	828,26	321	327	64,24	57,34	57	89,20	183,17	79,64
CIGS	926,64	359	366	71,87	64,15	64	99,79	204,93	89,10
CROW12	141,86	55	56	11,00	9,82	10	15,28	31,37	13,64
HMAM	1.084,51	421	428	84,12	75,08	75	116,79	239,84	104,28
4ª CGEO	519,38	201	205	40,28	35,96	36	55,93	114,86	49,94
CMDO 1ª BDA	8.860,80	3.436	3.499	687,28	613,44	613	954,24	1.959,60	312,40
7ª BIS (sede) E PEF	6.227,52	2.415	2.459	483,03	431,14	431	1.047,65	1.377,24	361,68
6ª BEC	4.305,60	1.670	1.700	333,96	298,08	298	463,68	952,20	151,80
CMDO 2ª BDA	2.302,56	893	909	178,60	159,41	159	247,97	509,22	81,18
2ª B Log SI	848,64	329	335	65,82	58,75	59	91,39	187,68	29,92
5ª BIS (sede) E PEF	6.208,80	2.408	2.452	481,58	429,84	430	668,64	1.373,10	351,14
3ª BIS	2.383,68	924	941	184,89	165,02	165	256,70	527,16	84,04
21ª CIA E C	1.747,20	678	690	135,52	120,96	121	188,16	386,40	61,60
HGSGC	1.067,04	414	421	82,76	73,87	74	114,91	235,98	37,62
16ª BDA (Sede)	6.820,32	2.645	2.693	529,01	472,18	472	734,50	1.508,34	267,06
8ª BIS	5.341,44	2.072	2.109	414,30	369,79	370	575,23	1.181,28	268,12
HGuT	1.310,40	508	517	101,64	90,72	91	141,12	289,80	46,20
Total mensal	61.721,71	23.936,95	29.159,55	4.523,52	4.273,04	4.273,04	7.023,95	13.449,96	3.427,54

Tabela 4

A tabela 4 representa a necessidade mensal de **artigos frigorificados, incluindo a margarina**, para cada OM jurisdicionada pela 12ª Região Militar, tendo por base o efetivo de cada OM (CPEX), o consumo médio – para as OM da guarnição de MANAUS/AM - e consumo integral para as OM das guarnições de FRONTEIRA, e, também, a Quantidade Tabelar (QT) de cada artigo.

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

CÁLCULO PARA 12 MESES MAIS 02 FATORES DE CONSUMO COMO NÍVEL DE SEGURANÇA (Ni Seg) - ARTIGOS SECOS

OM	AÇÚCAR CRISTAL/REFINADO (12 meses + 2 Ni Seg)	ARROZ BENEFICIADO (12 meses + 2 Ni Seg)	CAFÉ MOÍDO (12 meses + 2 Ni Seg)	ESPAGUETE(12 meses + 2 Ni Seg)	FEIJÃO (PRETO/CORES) (12 meses + 2 Ni Seg)	LEITE EM PÓ (12 meses + 2 Ni Seg)	ÓLEO VEGETAL (12 meses + 2 Ni Seg)
CMA	5.479,32	10.958,64	1.826,44	7.305,76	10.958,64	5.479,32	2.739,66
CECMA	2.836,68	5.673,36	945,56	3.782,24	5.673,36	2.836,68	1.418,34
Cmdo 12ª RM	4.749,36	9.498,72	1.583,12	6.332,48	9.498,72	4.749,36	2.374,68
Cmdo 2ª GPT E	2.670,36	5.340,72	890,12	3.560,48	5.340,72	2.670,36	1.335,18
1ª BIS E CFR	7.576,80	15.153,60	2.525,60	10.102,40	15.153,60	7.576,80	3.788,40
CMM	2.291,52	4.583,04	763,84	3.055,36	4.583,04	2.291,52	1.145,76
12ª B SUP	3.899,28	7.798,56	1.299,76	5.199,04	7.798,56	3.899,28	1.949,64
PQRMNT	4.583,04	9.166,08	1.527,68	6.110,72	9.166,08	4.583,04	2.291,52
1ª B COM SL e 5ª GAA Ae	5.118,96	10.237,92	1.706,32	6.825,28	10.237,92	5.118,96	2.559,48
7ª BPE	4.398,24	8.796,48	1.466,08	5.864,32	8.796,48	4.398,24	2.199,12
4ª B Av Ex	3.344,88	6.689,76	1.114,96	4.459,84	6.689,76	3.344,88	1.672,44
CIGS	3.742,20	7.484,40	1.247,40	4.989,60	7.484,40	3.742,20	1.871,10
CROW12	572,88	1.145,76	190,96	763,84	1.145,76	572,88	286,44
HMAM	4.379,76	8.759,52	1.459,92	5.839,68	8.759,52	4.379,76	2.189,88
4ª CGEO	2.097,48	4.194,96	699,16	2.796,64	4.194,96	2.097,48	1.048,74
CMDO 1ª BDA	13.120,80	26.241,60	4.373,60	17.494,40	26.241,60	17.494,40	6.560,40
7ª BIS (sede)E PEF	15.190,56	30.381,12	5.063,52	20.254,08	30.381,12	20.254,08	7.595,28
6ª BEC	6.375,60	12.751,20	2.125,20	8.500,80	12.751,20	8.500,80	3.187,80
CMDO 2ª BDA	3.409,56	6.819,12	1.136,52	4.546,08	6.819,12	4.546,08	1.704,78
2ª B Log SI	1.256,64	2.513,28	418,88	1.675,52	2.513,28	1.675,52	628,32
5ª BIS (sede) E PEF	14.747,88	29.495,76	4.915,96	19.663,84	29.495,76	19.663,84	7.373,94
3ª BIS	3.529,68	7.059,36	1.176,56	4.706,24	7.059,36	4.706,24	1.764,84
21ª CIA E C	2.587,20	5.174,40	862,40	3.449,60	5.174,40	3.449,60	1.293,60
HGSGC	1.580,04	3.160,08	526,68	2.106,72	3.160,08	2.106,72	790,02
16ª BDA (Sede)	11.216,52	22.433,04	3.738,84	14.955,36	22.433,04	14.955,36	5.608,26
8ª BIS	11.261,04	22.522,08	3.753,68	15.014,72	22.522,08	15.014,72	5.630,52
HGuT	1.940,40	3.880,80	646,80	2.587,20	3.880,80	2.587,20	970,20
Total	143.956,68	287.913,36	47.985,56	191.942,24	287.913,36	172.695,32	71.978,34

Tabela 5

A tabela5 representa a quantidade de artigos secos necessária para 12 meses (validade do pregão), acrescida de 02 Fatores de Consumo (FC) como nível de segurança, tendo por base a necessidade mensal (**Tabela 3**). O nível de segurança nas quantidades é necessário, pois para evitar a falta de saldo no pregão em caso de problemas no pregão seguinte, tais como: impugnação, recursos ou algum artigo seja deserto no processo licitatório.

CÁLCULO PARA 12 MESES MAIS 02 FATORES DE CONSUMO COMO NÍVEL DE SEGURANÇA (Ni Seg) - ARTIGOS FRIGORIFICADOS

OM	Carne bovina (12 meses + 2 Ni Seg)	Peito de frango (12 meses + 2 Ni Seg)	Coxa com sobrecosta (12 meses + 2 Ni Seg)	Sassami (12 meses + 2 Ni Seg)	Pernil (12 meses + 2 Ni Seg)	Lombo de porco (12 meses + 2 Ni Seg)	Bisteca meses + 2 Ni Seg) (12	Pescado em filé (12 meses + 2 Ni Seg)	Margarina (12 meses + 2 Ni Seg)
CMA	18.994,98	7.366,64	7.500,58	1.473,33	4.821,80	1.315,04	2.045,61	1.400,27	1.826,44
CECMA	9.833,82	3.813,76	3.883,10	762,75	680,80	680,80	1.059,03	2.174,79	945,56
Cmdo 12ª RM	16.464,45	6.385,25	6.501,35	1.277,05	1.139,85	1.139,85	1.773,09	3.641,18	1.583,12
Cmdo 2ª GPT E	9.257,25	3.590,15	3.655,43	718,03	640,89	640,89	996,93	2.047,28	890,12
1ª BIS E CFR	26.266,24	10.186,59	10.371,80	2.037,32	1.818,43	1.818,43	2.828,67	5.808,88	2.525,60
CMM	7.943,94	3.080,82	3.136,84	616,16	549,96	549,96	855,50	1.756,83	763,84
12ª B SUP	13.517,50	5.242,37	5.337,68	1.048,47	935,83	935,83	1.455,73	2.989,45	1.299,76
PQRMNT	15.887,87	6.161,64	6.273,67	1.232,33	1.099,93	1.099,93	1.711,00	3.513,66	1.527,68
1ª B COM SL e 5ª GAAAE	17.745,73	6.882,16	7.007,29	1.376,43	1.228,55	1.228,55	1.911,08	3.924,54	1.706,32
7ª BPE	15.247,23	5.913,19	6.020,70	1.182,64	1.055,58	1.055,58	1.642,01	3.371,98	1.466,08
4ª B Av Ex	11.595,58	4.497,01	4.578,77	899,40	802,77	802,77	1.248,76	2.564,41	1.114,96
CIGS	12.972,96	5.031,18	5.122,66	1.006,24	898,13	898,13	1.397,09	2.869,02	1.247,40
CRO12	1.985,98	770,21	784,21	154,04	137,49	137,49	213,88	439,21	190,96
HMAM	15.183,17	5.888,34	5.995,40	1.177,67	1.051,14	1.051,14	1.635,11	3.357,82	1.459,92
4ª CGEO	7.271,26	2.819,95	2.871,22	563,99	503,40	503,40	783,06	1.608,07	699,16
CMDO 1ª BDA	124.051,20	48.109,60	48.984,32	9.621,92	8.588,16	8.588,16	13.359,36	27.434,40	4.373,60
7ª BIS (sede) E PEF	87.185,28	33.812,24	34.427,01	6.762,45	6.035,90	6.035,90	14.667,07	19.281,36	5.063,52
6ª BEC	60.278,40	23.377,20	23.802,24	4.675,44	4.173,12	4.173,12	6.491,52	13.330,80	2.125,20
CMDO 2ª BDA	32.235,84	12.501,72	12.729,02	2.500,34	2.231,71	2.231,71	3.471,55	7.129,08	1.136,52
2ª B Log SI	11.880,96	4.607,68	4.691,46	921,54	822,53	822,53	1.279,49	2.627,52	418,88
5ª BIS (sede) E PEF	86.923,20	33.710,60	34.323,52	6.742,12	6.017,76	6.017,76	9.360,96	19.223,40	4.915,96
3ª BIS	33.371,52	12.942,16	13.177,47	2.588,43	2.310,34	2.310,34	3.593,86	7.380,24	1.176,56
21ª CIA E C	24.460,80	9.486,40	9.658,88	1.897,28	1.693,44	1.693,44	2.634,24	5.409,60	862,40
HGSGC	14.938,56	5.793,48	5.898,82	1.158,70	1.034,21	1.034,21	1.608,77	3.303,72	526,68
16ª BDA (Sede)	95.484,48	37.030,84	37.704,13	7.406,17	6.610,46	6.610,46	10.282,94	21.116,76	3.738,84
8ª BIS	74.780,16	29.001,28	29.528,58	5.800,26	5.177,09	5.177,09	8.053,25	16.537,92	3.753,68
HGuT	18.345,60	7.114,80	7.244,16	1.422,96	1.270,08	1.270,08	1.975,68	4.057,20	646,80
Total	864.104	335.117	341.210	67.023	63.329	59.823	98.335	188.299	47.986

Tabela 6

A tabela 6 representa a quantidade de artigos frigorificados necessária para 12 meses (validade do pregão), acrescida de 02 Fatores de Consumo (FC) como nível de segurança, tendo por base a necessidade mensal (**Tabela 4**). O nível de segurança nas quantidades é necessário, pois para evitar a falta de saldo no pregão em caso de problemas no pregão seguinte, tais como: impugnação, recursos ou algum artigo seja deserto no processo licitatório.

DIVISÃO DA CARNE BOVINA POR CORTE

CORTE	QUANTIDADE
ACÉM	135.000
CX DURO	108.000
COXÃO MOLE	81.000
LAGARTO	108.000
MAMINHA DA ALCATRA	81.000
MIOLO DA ALCATRA	54.000
PATINHO	118.864
CONTRA-FILE	67.240
FRALDINHA	81.000
Coração alcatra em bife	10.000
Coxão mole em tiras	10.000
Coxão mole em cubos	10.000
TOTAL	864.104

DIVISÃO DOS PESCADOS POR TIPO / ESPÉCIE

TIPO/ESPÉCIE	QUANTIDADE
SURUBIM	60.000
TAMBAQUI EM BANDA	68.299
ARUANÁ EM FILE	20.000
PIRARUCU EM FILE	40.000
TOTAL	188.299

TOTAL DE EFETIVO APOIADO	13845 MILITARES
--------------------------	-----------------

34. Frequência de Consumo:

ARTIGO	FREQUÊNCIA 30 DIAS
Carne bovina	13
Aves	11
Carne suína	3
Pescados	3
Soma	30

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

Manaus, AM, 10 de outubro de 2025.

CAP

Chefe da Seção de Suprimento Classe I



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: 64321.021881/2025-19

Pregão Eletrônico nº 01/2026

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**

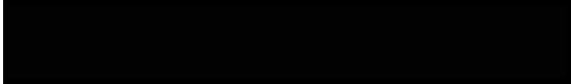
SUBITEM	INCLUSÃO/ EXCLUSÃO/ ALTERAÇÃO	TEXTO	JUSTIFICATIVA
1.1.	Alteração	1.1 Aquisição de quantitativo de subsistência, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas estabelecidas neste instrumento e no previsto no Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro (EB40-C-30.403), 1ª edição 2020, 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: 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.

4.3.	Inclusão	Da exigência de amostra 4.3. Não será exigida amostra na fase do aceite da proposta.	Subitem incluído a fim de melhor se adaptar às peculiaridades do objeto licitatório.
4.5	Inclusão	4.5 Nos termos do artigo 58 da Lei Federal n.º 14.133/2021, a Garantia da Proposta, limitada a 1% (um inteiro por cento) do valor estimado do objeto da contratação, deverá ser recolhida pela licitante, pelo valor estabelecido de R\$ 834.742,24 (oitocentos e trinta e quatro mil, setecentos e quarenta e dois reais e vinte quatro centavos) sob uma das modalidades previstas no parágrafo 1º do artigo 96 da Lei Federal n.º 14.133/2021.	Subitem incluído a fim de melhor se adaptar às peculiaridades do objeto licitatório.
4.6 a 4.22	Inclusão	4.6. Para assegurar o fiel cumprimento das obrigações assumidas, a contratada deverá apresentar garantia de execução contratual, podendo o Contratado optar pela caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública, seguro-garantia, fiança bancária ou título de capitalização correspondente a 7% (sete por cento), do valor total do contrato em conformidade com o art. 96 da Lei n.º 14.133/2021. 4.7. A exigência da garantia em percentual superior a 5% (cinco por cento), justifica-se pela elevada complexidade logística característica da Região Norte, onde ocorrerá a execução contratual. A região apresenta fatores que aumentam consideravelmente o risco da contratação, tais como: • grandes distâncias geográficas entre fornecedores e o local de entrega; • dependência de modais fluviais e rodoviários sujeitos a interrupções e dificuldades de tráfego; • sazonalidade climática que afeta diretamente o transporte e o abastecimento; • histórico de atrasos, entregas parciais e descumprimentos em contratações anteriores de gêneros alimentícios; • fragilidade da cadeia logística regional, que aumenta a probabilidade de falha na execução. 4.7.1 Tais condições configuram risco elevado, plenamente amparado pelo §1º do art. 96 da Lei n.º 14.133/2021, permitindo a fixação de percentual acima do limite geral de 5% (cinco por cento). 4.7.2 Assim, o percentual de 7% (sete por cento) revela-se proporcional, razoável e necessário para garantir a adequada execução contratual e resguardar o interesse público, prevenindo eventuais prejuízos decorrentes de inadimplemento, atrasos ou interrupção do fornecimento. 4.8. Em caso de opção pelo seguro-garantia, a parte adjudicatária deverá apresentá-la, no máximo, até a data de assinatura do contrato. 4.8.1. A apólice de seguro-garantia deverá ter validade durante a vigência do contrato e por mais 90 (noventa) dias após término deste prazo de	Subitem incluído a fim de melhor se adaptar às peculiaridades do objeto licitatório.

		vigência, permanecendo em vigor mesmo que o Contratado não pague o prêmio nas datas convencionadas. 4.8.2. Caso o adjudicatário não apresente a apólice de seguro de garantia antes da assinatura do contrato ocorrerá a preclusão do direito de escolha dessa modalidade de garantia. 4.8.3. A apólice de seguro-garantia deverá acompanhar as modificações referentes à vigência do contrato principal mediante a emissão do respectivo endosso pela seguradora. 4.8.4. Será permitida a substituição da apólice de seguro-garantia na data de renovação ou de aniversário, desde que mantidas as condições e coberturas da apólice vigente e nenhum período fique descoberto, ressalvados os períodos de suspensão contratual. 4.8.5. Caso o adjudicatário não opte pelo seguro-garantia ou não apresente a apólice de seguro de garantia antes da assinatura do contrato, deverá apresentar, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do Contratante, contado da assinatura do contrato, comprovante de prestação de garantia nas modalidades de caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, fiança bancária ou títulos de capitalização. 4.9. Caso seja a garantia em dinheiro a modalidade de garantia escolhida pelo Contratado, deverá ser efetuada em favor do Contratante, em conta da OM (preferencialmente no Banco do Brasil), com correção monetária. 4.10. Caso a opção seja por utilizar títulos da dívida pública, estes devem ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério competente. 4.11. No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá ser emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil, e deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil. 4.12. Na hipótese de opção pelo título de capitalização, a garantia deverá ser custeada por pagamento único, com resgate pelo valor total, sob a modalidade de instrumento de garantia, emitido por sociedades de capitalização regulamente constituídas e autorizadas pelo Governo Federal. 4.12.1. O título de capitalização deverá ser apresentado ao Contratante juntamente com as condições gerais e o número do processo administrativo sob o qual o plano de capitalização foi aprovado pela Susep (art. 8º, III, da Circular SUSEP nº 656, de 11 de março de 2022). 4.13. A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, sob pena de não aceitação, o pagamento de: 4.13.1. prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das	
--	--	---	--

		demais obrigações nele previstas; e 4.13.2. multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração ao Contratado. 4.14. No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada ou renovada, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação. 4.15. Na hipótese de suspensão do contrato por ordem ou inadimplemento da Administração, o Contratado ficará desobrigado de renovar a garantia ou de endossar a apólice de seguro até a ordem de reinício da execução ou o adimplemento pela Administração. 4.16. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, o Contratado obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do Contratante, contados da data em que for notificada. 4.17. O Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria. 4.17.1. O emitente da garantia ofertada pelo Contratado deverá ser notificado pelo Contratante quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais. 4.17.2. Caso se trate da modalidade seguro-garantia, ocorrido o sinistro durante a vigência da apólice, sua caracterização e comunicação poderão ocorrer fora desta vigência, não caracterizando fato que justifique a negativa do sinistro, desde que respeitados os prazos prescricionais aplicados ao contrato de seguro, nos termos do art. 20 da Circular Susep nº 662, de 11 de abril de 2022. 4.18. Extinguir-se-á a garantia com a restituição da carta fiança, autorização para a liberação de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia ou anuência ao resgate do título de capitalização, acompanhada de declaração do Contratante, mediante termo circunstanciado, de que o Contratado cumpriu todas as cláusulas do contrato. 4.18.1. A extinção da garantia na modalidade seguro-garantia observará a regulamentação da Susep. 4.18.2. A Administração deverá apurar se há alguma pendência contratual antes do término da vigência da apólice. 4.19. A garantia somente será liberada ou restituída após a fiel execução do contrato ou após a sua extinção por culpa exclusiva da Administração e, quando em dinheiro, será atualizada monetariamente. 4.20. O Contratado autoriza o Contratante a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista neste Termo de Referência. 4.21. O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pelo Contratante com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções ao Contratado. 4.22. A garantia de execução é independente de eventual garantia do produto ou serviço prevista	
--	--	--	--

		neste Termo de Referência.	
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.
4.23 4.23.1. 4.23.2. 4.23.3.	Inclusão	4.23. Na presente licitação, será realizada a reserva de cota de até vinte e cinco por cento do objeto para a contratação de microempresas e empresas de pequeno porte. 4.23.1. 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 fornecedores remanescentes, desde que pratiquem o preço do primeiro colocado da cota principal. 4.23.2. Se a mesma empresa vencer a cota reservada e a cota principal, a contratação das cotas deverá ocorrer pelo menor preço. 4.23.3. 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.
5.3.2. 5.3.3. 5.4. 5.4.1 5.5 5.6 5.7 5.8	Inclusão	5.3.2. Os bens serão recebidos 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. 5.3.3. O recebimento definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato. 5.4 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;	Subitens incluídos a fim de melhor se adaptar às peculiaridades do objeto licitatório.

		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:  5.4.1 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. 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 do item 5.4. 5.5 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; 5.6 As amostras que tenham o caráter perecível ou que tenham sido consumidas por ocasião dos testes não serão devolvidas em hipótese alguma; 5.7 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. 5.8 Caso a Contratada não remeta a quantidade de unidades amostrais previstas, não será admitida a retirada do montante contratado, sob alegação de posterior substituição.	
5.9.	Alteração	5.9. O prazo de garantia é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor). Os bens poderão ser rejeitados, quando em desacordo com as especificações constantes neste 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.	Subitem alterado a fim de melhor se adaptar às peculiaridades do objeto licitatório.
6.2	Alteração	6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato devidamente apurado em processo administrativo , o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples Termo Aditivo do Contrato.	Subitem alterado a fim de melhor se adaptar às peculiaridades do objeto licitatório
7.2.4.7.	Inclusão	7.2.4.7. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “a”, de 0,5% (cinco décimos por cento) a 3% (três por cento) do valor da contratação [ressalvadas as seguintes infrações também enquadráveis nessa alínea:	Subitens incluídos a fim de melhor se adaptar às peculiaridades do objeto licitatório.
8.1.1	Alteração	8.1.1 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.
8.11	Exclusão	~~8.11. 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.~~	Subitem excluído por se tratar de dispensa de licitação.
8.26.1. 8.26.2. 8.26.3	Inclusão	8.26.1 Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta ao SICAF para identificar possível	Subitens incluídos a fim de melhor se adaptar às

		suspensão. 8.26.2. 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. 8.26.3. 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: $I = 0,00016438$ $I = (TX) \quad I = (6/100)$ 365 $TX = \text{Percentual da taxa anual} = 6\%$	peculiaridades do objeto licitatório.
4.23.1 4.23.2 4.23.3	Inclusão	4.23.1 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. 4.23.2. Se a mesma empresa vencer a cota reservada e a cota principal, a contratação das cotas deverá ocorrer pelo menor preço. 4.23.3 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.
9.24.1	Inclusão	9.24.1 Justifica se a exigência de patrimônio líquido, diante do histórico, empresas já contratadas alegaram que o atraso das entregas era devido ao fato de não possuírem recurso. Os indicadores fixados acima deverão ser atingidos em cada um dos dois últimos exercícios sociais, sob pena de inabilitação;	Subitens incluídos a fim de melhor se adaptar às peculiaridades do objeto licitatório.
9.29.1 9.31.1 9.29.1.1 9.32.2.	Inclusão	9.29.1. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com as seguintes características mínimas: 9.31.1. Para o fornecimento dos itens de origem animal (carne bovina desossada congelada, carne de frango em cortes congelados, carne suína	Subitens incluídos a fim de melhor se adaptar às peculiaridades do objeto licitatório.

		congelada, carne de peixe congelada e leite em pó instantâneo), A CONTRATADA responsável pelo fornecimento deve cumprir os seguintes critérios: 9.29.1.1. <i>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, até 50% (cinquenta por cento) dos itens de maior relevância definidas no art. 67 § 1º da lei Nº 14.133/2021:</i> 9.32.2. 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).	
9.29.1.1 9.30	Inclusão	9.29.1.1 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, até 50% (cinquenta por cento) dos itens de maior relevância definidas no art. 67 § 1º da lei Nº 14.133/2021. 9.30. A exigência mínima da capacidade técnica justifica-se, salvo melhor juízo, pelo fato de que uma empresa participante do processo licitatório Pregão Eletrônico 90001/2025, UASG 160014 - Comando da 12a Região Militar, homologado em julho de 2025, em que foi vencedora de vários cortes bovinos. Após a homologação do certame licitatório, foram geradas Notas de Empenhos em favor da empresa citada, porém 90% dos cortes empenhados não foram entregues.	Subitens incluídos a fim de melhor se adaptar às peculiaridades do objeto licitatório.
7.1. a 7.9		7.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o Contratado que: a) der causa à inexecução parcial do contrato; b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo; c) der causa à inexecução total do contrato; d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado; e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;	Subitens incluídos a fim de melhor se adaptar às peculiaridades do objeto licitatório Inclusão de itens para explicar as Infrações e sanções administrativas.

		f) praticar ato fraudulento na execução do contrato; g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza; h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013. 7.2. Serão aplicadas ao Contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções: 7.2.1. Advertência, quando o Contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave; 7.2.2. Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave; 7.2.3. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave. 7.2.4. Multa: 7.2.4.1. Moratória, para as infrações descritas no item “d”, de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de até 30 (trinta) dias. 7.2.4.2. Moratória de 0,7% (sete centésimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 2% (dois por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia; 7.2.4.2.1. O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias para apresentação, suplementação ou reposição da garantia autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021. 7.2.4.3. Compensatória, para as infrações descritas acima alíneas “e” a “h” de 5 % (cinco por cento) a 20% (vinte por cento) do valor da contratação. 7.2.4.4. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista acima na alínea “e”, de 3 % (três por cento) a 5 % (cinco por cento) do	
--	--	--	--

		valor da contratação. 7.2.4.5. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “b”, de 1 % (um por cento) a 10% (dez por cento) do valor da contratação. 7.2.4.6. Compensatória, em substituição à multa moratória para a infração descrita acima na alínea “d”, de 0,5% (cinco décimos por cento) a 5% (cinco por cento) do valor da contratação. 7.2.4.7. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “a”, de 0,5 % (cinco décimos por cento) a 5 % (cinco por cento) do valor da contratação [, ressalvadas as seguintes infrações também enquadráveis nessa alínea: 7.9. Na aplicação das sanções serão considerados: 7.9.1. A natureza e a gravidade da infração cometida; 7.9.2. As peculiaridades do caso concreto; 7.9.3. As circunstâncias agravantes ou atenuantes; 7.9.4. Os danos que dela provierem para o Contratante; e 7.9.5. A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.	
3 a 3.2	Inclusão	ANEXO I 3. OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO 3.1. São obrigações da Contratante: 3.1.1.Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o Termo de Referência e seus anexos; 3.1.2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência; 3.1.3. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos incorreções, imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas na execução do objeto contratual, fixando prazo para que seja substituído, reparado ou corrigido, total ou parcialmente, às suas expensas, certificando-se de que as soluções por ele propostas sejam as mais adequadas; 3.1.4. Acompanhar e fiscalizar a execução contratual e o cumprimento das obrigações pelo Contratado; 3.1.5. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no Termo de Referência e neste Anexo; 3.1.6. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e no Termo de Referência; 3.1.7. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das	Subitens incluídos a fim de melhor se adaptar às peculiaridades do objeto licitatório Inclusão das obrigações da contratante.

		medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado; 3.1.8. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução contratual, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste. 3.1.9. A Administração terá o prazo de 30 dias, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período. 3.1.9.1. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo Contratado no prazo máximo de 30 dias. 3.1.10. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais. 3.2. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do objeto contratual, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.	
4.	Inclusão	Anexo 4.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes do Termo de Referência e deste Anexo, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas: 4.1.1. Entregar o objeto acompanhado do manual do usuário, com uma versão em português, e da relação da rede de assistência técnica autorizada; 4.1.2. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor; 4.1.3. Comunicar ao Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação; 4.1.4. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor contratuais ou autoridade superior e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados; 4.1.5. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal contratual, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados; 4.1.6. Responsabilizar-se pelos vícios e danos	Subitens incluídos a fim de melhor se adaptar às peculiaridades do objeto licitatório Inclusão das obrigações da contratada.

		decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos; 4.1.7. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o Contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização contratual, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos: 4.1.7.1. prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 4.1.7.2. certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 4.1.7.3. certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do Contratado; 4.1.7.4. Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 4.1.7.5. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT; 4.1.8. Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao Contratante e não poderá onerar o objeto da contratação; 4.1.9. Comunicar ao Fiscal, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual. 4.1.10. Paralisar, por determinação do Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros. 4.1.11. Manter durante toda a vigência da contratação, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação ou para qualificação na contratação direta; 4.1.12. Cumprir, durante todo o período de execução contratual, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação; 4.1.13. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pela fiscalização contratual, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas; 4.1.14. Guardar sigilo sobre todas as informações	
--	--	---	--

		obtidas em decorrência da execução do objeto; 4.1.15. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021; 4.1.16. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do Contratante; 4.1.17. Alocar os empregados necessários, com habilitação e conhecimento adequados, ao perfeito cumprimento das obrigações assumidas, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência; 4.1.18. Orientar e treinar seus empregados sobre os deveres previstos na Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018, adotando medidas eficazes para proteção de dados pessoais a que tenha acesso por força da execução contratual; 4.1.19. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local de execução do objeto e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina. 4.1.20. Submeter previamente, por escrito, ao Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere. 4.1.21. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre. 4.1.22. Cumprir as normas de proteção ao trabalho, inclusive aquelas relativas à segurança e à saúde no trabalho; 4.1.23. Não submeter os trabalhadores a condições degradantes de trabalho, jornadas exaustivas,	
--	--	--	--

		servidão por dívida ou trabalhos forçados; 4.1.24. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos de idade, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos de idade, observada a legislação pertinente; 4.1.25. Não submeter o menor de dezoito anos de idade à realização de trabalho noturno e em condições perigosas e insalubres e à realização de atividades constantes na Lista de Piores Formas de Trabalho Infantil, aprovada pelo Decreto nº 6.481, de 12 de junho de 2008; 4.1.26. Receber e dar o tratamento adequado a denúncias de discriminação, violência e assédio no ambiente de trabalho.	
8.28 a 8.35	Inclusão	8.28. Os preços inicialmente contratados são fixos e irrealizáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 11/11/2025. 8.29. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do índice (IPCA) exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade. 8.30. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste. 8.31. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s). 8.32. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s). 8.33. Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor. 8.34. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente,	Subitens incluídos a fim de melhor se adaptar às peculiaridades do objeto licitatório Inclusão do reajuste sobre os preços

		por meio de termo aditivo. 8.35. O reajuste será realizado por apostilamento.	
--	--	--	--

Manaus, AM, 11 de dezembro de 2025.

 Cap
Chefe da Equipe de Planejamento



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

JUSTIFICATIVA À VEDAÇÃO DE EMPRESAS REUNIDAS EM CONSÓRCIO

Em conformidade com o disposto no subitem 3.10.11 da minuta do Edital, JUSTIFICO a vedação para participação de empresas reunidas em consórcio, objetivando à aquisição de gêneros alimentícios de Quantitativo de Subsistência (QS), por intermédio da realização do Pregão Eletrônico SRP nº 90001/2026, como se segue:

Como se trata de uma contratação dada como comum na Administração, não sendo de alta complexidade técnica, existem várias empresas atuantes no ramo licitado, 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 e 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.

Ressalte-se que a decisão com relação à vedação à participação de empresas reunidas em consórcios, expressa no subitem 3.10.11 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 conluíus/cartéis para manipular os preços nas licitações.

Diante do exposto e tendo em vista que é prerrogativa do Poder Público, na condição de contratante, a escolha da participação ou não de empresas constituídas sob a forma de consórcio, conforme o que preconiza o art. 15, da lei 14.133/21, pelos motivos já expostos, conclui-se que a vedação, para o caso concreto, é o que melhor atende o interesse público, por manter os princípios da competitividade, economicidade e moralidade

Manaus - AM, 11 de dezembro de 2025.


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**

**JUSTIFICATIVA PARA EXIGÊNCIAS DE QUALIFICAÇÃO TÉCNICA E
ECONÔMICO-FINANCEIRA**

A qualificação técnica busca afastar das contratações públicas, licitantes que por pouca ou nenhuma experiência sejam incapazes de executar com perfeição o objeto da licitação e licitantes aventureiros que posam frustrar o certame, causando transtornos com atraso e perda da continuidade das atividades finalistas desta Unidade Militar.

A qualificação técnica se divide em profissional e operacional. A primeira busca identificar, nos quadros da licitante, profissionais cujo acervo técnico indique a responsabilidade pela execução de obras similares ao objeto do certame. Já a segunda tem como escopo buscar a comprovação de que a empresa licitante, como unidade jurídica e econômica, já participou anteriormente de contrato cujo objeto era similar ao previsto para a contratação almejada pela Administração Pública.

A qualificação econômico-financeira será exigida para que seja adequada para a execução do objeto, assim contratando empresas que sejam capazes de cumprir as obrigações decorrentes da futura contratação devendo ser apurada de forma objetiva, por meio de coeficientes e índices econômicos previstos no edital, os quais devem estar devidamente justificados no processo licitatório, deixando de contratar empresas incapazes de executar e como consequente não obtenção do objeto contratado e descumprimento, pela contratada, das obrigações previstas em legislação específica e no contrato.

Os critérios de habilitação técnica, previstos na Lei 14.133/2021 apresenta o rol taxativo de documentos para a habilitação econômico-financeira, estes se prestam a comprovar que o licitante possui a qualificação técnica necessária para bem executar o objeto da contratação.

Referem-se, portanto, as características inerentes ao licitante, não se confundindo com os critérios técnicos de aceitabilidade da sua proposta, relacionados ao objeto da contratação.

As tais exigências se fazem necessárias para o bom andamento das contratações desta Unidade Gestora ante o histórico de Licitações onde os fornecedores recusaram-se assinar as Atas de Registro de Preços alegando não conseguirem honrar os valores ofertados nos itens.

Manaus - AM, 11 de dezembro de 2025.

 - Cap
Chefe da Equipe de Planejamento



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

Despacho Nº 39-SALC/B Adm Ap 12ª RM/Cmdo 12ª RM

Manaus, AM, 14 de janeiro de 2026.

Assunto: Despacho Saneador

1. Conforme análise dos artefatos, seguem as observações necessárias:
 - a. Elaboração da declaração de observância do princípio da segregação de funções;
 - b. Modelo do TR conforme padronização da AGU (DEIXAR DESTACADO VISUALMENTE O QUE FOR ALTERADO E MANTER TACHADO AS INFORMAÇÕES QUE NÃO FOREM UTILIZADAS PARA A LICITAÇÃO); e
 - c. Pesquisa de Preço com variação maior que 30% nos itens 22 e 33.

[REDACTED] - 1º Ten

Respondendo pelo Chefe da Seção de Licitações e Contratos do Comando da 12ª Região Militar



Documento **assinado eletronicamente**, por meio de **assinatura simples**, pelo(a) **1º Ten [REDACTED]** em 14/01/2026, às 11:04 conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no §3º, art. 4º, do Decreto nº 10.543 de 13/11/2020 da Presidência da República.

Código de verificação: EI61-U2RU-3Ark-yK24



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

(Processo Administrativo Nr 64321.021881/2025-19)

**MAPA DE RISCOS
AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**

FASE DE ANÁLISE

☒ Planejamento da Contratação e Seleção do Fornecedor

☐ Gestão do Contrato

RISCO 1: Morosidade na fase de Planejamento		
Probabilidade:	☐ Baixa ☒ Média ☐ Alta	
Impacto:	☐ Baixa ☐ Média ☒ Alta	
Id	Dano	
1.	Morosidade na publicação do Edital, Seleção do Fornecedor e Execução Contratual, ocasionando prejuízo ao atendimento das demandas das OMs.	
Id	Ação Preventiva	Responsável
1.	Estabelecer um cronograma para o cumprimento do encaminhamento dos Documentos de Formalização de Demanda, com as devidas justificativas e levantamento do quantitativo de itens, para a Equipe de Planejamento da Contratação elaborar os artefatos preparatórios da contratação;	Equipe de planejamento Classe I CCOL/12ª RM
Id	Ação de Contingência	Responsável
1.	Elaboração de artefatos da fase preparatória de contratação, dentro dos prazos.	Equipe de planejamento Classe I CCOL/12ª RM

RISCO 2: Impugnações ao Edital e Termo de Referência da licitação		
Probabilidade:	☒ Baixa ☐ Média ☐ Alta	
Impacto:	☐ Baixa ☐ Média ☒ Alta	
Id	Dano	
1.	Retardamento da licitação	
Id	Ação Preventiva	Responsável
1.	Consubstanciar o TR para evitar questionamentos que possam vir a culminar na impugnação do Edital e TR	Equipe de planejamento Classe I CCOL/12ª RM

Id		Ação de Contingência	
1.		Responder aos esclarecimentos e impugnações de modo a reverter qualquer risco de suspensão do processo licitatório.	Pregoeiro
RISCO 3: Licitação deserta ou fracassada			
Probabilidade:		(x) Baixa	() Média () Alta
Impacto:		() Baixa	() Média (x) Alta
Id		Dano	
1.		Realização de novo processo licitatório, adiando ainda mais o processo de contratação do bem	
Id		Ação Preventiva	Responsável
1.		Ampla divulgação do certame	Setor de Licitações
Id		Ação de Contingência	Responsável
1.		Acompanhamento das retiradas de editais	Setor de Licitações
RISCO 4: Contratada não consegue cumprir com os contratos firmados			
Probabilidade:		(x) Baixa	() Média () Alta
Impacto:		() Baixa	() Média (x) Alta
Id		Dano	
1.		Risco de prejuízos ao orçamento	
Id		Ação Preventiva	Responsável
1.		criteriosa análise dos documentos de habilitação das licitantes	Setor de licitações
2.		Pesquisa de mercado abrangente e com variações mínimas de preços, estimando-se valores factíveis	Equipe de planejamento Classe I CCOL/12ª RM
Id		Ação de Contingência	Responsável
1.		Notificações tempestivas à contratada	Fiscal do Contrato
RISCO 5: Contratada perde as condições de habilitação no ato do pagamento da fatura			
Probabilidade:		(x) Baixa	() Média () Alta
Impacto:		() Baixa	() Média (X) Alta
Id		Dano	
1.		Empresa romper com o contrato por não pagamento	
Id		Ação Preventiva	Responsável
1.		criteriosa análise dos documentos de habilitação das licitantes	Pregoeiro

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

Manaus-AM, 11 de dezembro de 2025.

gov.br

Chefe da Equipe de Planejamento

Matriz de Gerenciamento de Riscos 21/2025

1. Informações Básicas

Número da Matriz de Alocação de Riscos	Responsável pela Edição	Data de Criação
21/2025		16/11/2025 15:54
Objeto da Matriz de Riscos		
Aquisição de quantitativo de subsistência (QS). Pregão 01/2026		

2. Histórico de Revisões

Nenhuma Revisão encontrada.

3. Riscos Identificados

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

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

4. Acompanhamento das Ações de Tratamento de Riscos

Nenhum acompanhamento incluído.

5. Responsáveis / Assinantes

Nenhum responsável assinante incluído.

Manaus- AM, 19 de dezembro de 2025.



Chefe da Equipe de Planejamento

Relatório de pesquisa de preço

Relatório Resumido

Informações básicas

Número da Pesquisa	UASG	Status	Editado por
102/2025	160014	Concluída	

Título: Pesquisa de Preço - Pregão QS - Processo Administrativo Nº 64321.021881/2025-19

Observações: 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>

Total de itens cotados: 37 **Valor total da pesquisa de preços:** R\$ 51.813.717,1262

Itens cotados

Item: 1

Descrição do item	Unidade de Fornecimento	Quantidade
603269 - Açúcar Tipo: Cristal , Coloração: Branca	Embalagem 1 Quilograma	1
Consolidação dos preços cotados		
Menor Preço	Média	Mediana
R\$ 4,7500	R\$ 4,8500	R\$ 4,9000
Coeficiente de Variação: 1,4577%		
Desvio Padrão: 0,0707		
Maior Preço: R\$ 4,9000		
Método de cálculo adotado: Média		

Filtro Aplicado

Período: 12 Meses

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
1	I	CONSELHO REGIONAL DE MEDICINA-MA - Compras.gov.br	60	Embalagem 1 Quilograma	R\$ 4,9000	29/10/2025	Sim
2	I	SECRETARIA MUNIC. DE EDUC. DE LAGOA DO CARRO - Compras.gov.br	800	Embalagem 1 Quilograma	R\$ 4,9000	22/10/2025	Sim
i3	I	CONSELHO E.E.DE 1 E 2 G.TRAJANO P. DA NOBREGA - Compras.gov.br	82	Embalagem 1 Quilograma	R\$ 4,7500	15/10/2025	Sim

Legenda:

 Compra ou item com evento alteração de situação após homologação.

 Compra ou item sofreu atualização após homologação.

Item: 2

Descrição do item	Unidade de Fornecimento	Quantidade
463994 - Açúcar Tipo: Refinado	Embalagem 1 Quilograma	1

Consolidação dos preços cotados

Menor Preço	Média	Mediana	Coefficiente de Variação: 1,8661%
R\$ 4,8000	R\$ 4,9300	R\$ 4,9900	Desvio Padrão: 0,0920
			Maior Preço: R\$ 5,0000

Método de cálculo adotado: Média

Filtro Aplicado
Período: 12 Meses

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
i1	I	CONSELHO E.E CID. INT EST ENS MÉD JOÃO ROG TO - Compras.gov.br	259	Embalagem 1 Quilograma	R\$ 4,9900	17/09/2025	Sim
2	I	ESTADO DO RIO DE JANEIRO - Compras.gov.br	3600	Embalagem 1 Quilograma	R\$ 4,8000	15/09/2025	Sim
3	I	ESP-SECRETARIA DE TURISMO E VIAGENS - Compras.gov.br	500	Embalagem 1 Quilograma	R\$ 5,0000	15/09/2025	Sim

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

Item: 3

Descrição do item	Unidade de Fornecimento	Quantidade
458904 - Arroz Beneficiado Tipo: Agulhinha/Branco , Subgrupo: Polido , Classe: Longo Fino , Qualidade: Tipo 1	Embalagem 1 Quilograma	1

Consolidação dos preços cotados

Menor Preço	Média	Mediana	Coefficiente de Variação: 1,4000%
R\$ 5,0000	R\$ 5,0500	R\$ 5,0000	Desvio Padrão: 0,0707
			Maior Preço: R\$ 5,1500

Método de cálculo adotado: Média

Filtro Aplicado
Período: 12 Meses

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
1	I	GOVERNO DO ESTADO DE RORAIMA - Compras.gov.br	10451	Embalagem 1 Quilograma	R\$ 5,1500	16/12/2025	Sim
2	I	ESTADO DO CEARA - Compras.gov.br	5250	Embalagem 1 Quilograma	R\$ 5,0000	22/08/2025	Sim
3	I	INST.FED.DE EDUC., CIENC E TEC.DO AMAZONAS - Compras.gov.br	1800	Embalagem 1 Quilograma	R\$ 5,0000	18/08/2025	Sim

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

Item: 4

Descrição do item	Unidade de Fornecimento	Quantidade
606522 - Café Apresentação: Torrado Moído , Tipo: Único , Torrefação: Ponto De Torra Escura	Pacote 1 Quilograma	1

Consolidação dos preços cotados

Menor Preço	Média	Mediana	Coefficiente de Variação: 14,1143%
R\$ 41,9900	R\$ 50,0633	R\$ 49,0000	Desvio Padrão: 7,0661
			Maior Preço: R\$ 59,2000

Método de cálculo adotado: Mediana

Filtro Aplicado
Período: 12 Meses

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
1	I	SUPERINTEND. DO DESENVOLVIMENTO DA AMAZONIA - Compras.gov.br	1000	Pacote 1 Quilograma	R\$ 49,0000	19/09/2025	Sim
2	I	MINISTERIO DA SAUDE - Compras.gov.br	1300	Pacote 1 Quilograma	R\$ 41,9900	29/08/2025	Sim
3	I	COMANDO DO EXERCITO - Compras.gov.br	250	Pacote 1 Quilograma	R\$ 59,2000	26/02/2025	Sim

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

Item: 5

Descrição do item	Unidade de Fornecimento	Quantidade
447383 - Carne Bovina In Natura Tipo Corte: Acém , Apresentação: Peça Inteira , Processamento: Sem Osso , Estado De Conservação: Congelado(A)	Quilograma	1

Consolidação dos preços cotados

Menor Preço	Média	Mediana	Coefficiente de Variação: 2,0468%
R\$ 35,0000	R\$ 35,9000	R\$ 35,9000	Desvio Padrão: 0,7348
			Maior Preço: R\$ 36,8000

Método de cálculo adotado: Média

Filtro Aplicado
Período: 12 Meses

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
1	I	CONSELHO E.E.DE 1 E 2 GRAUS JOAO URSULO/PB - Compras.gov.br	588	Quilograma	R\$ 36,8000	28/10/2025	Sim
i2	I	CONSELHO DA ESC.EST.1 G AUGUSTO D.ANJOS/PB - Compras.gov.br	434	Quilograma	R\$ 35,0000	22/09/2025	Sim
i3	I	CONSELHO E.E CID. INT EST ENS MÉD JOÃO ROG TO - Compras.gov.br	380	Quilograma	R\$ 35,9000	17/09/2025	Sim

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

Item: 6

Descrição do item	Unidade de Fornecimento	Quantidade
447439 - Carne Bovina In Natura Tipo Corte: Coxão Duro , Apresentação: Peça Inteira , Estado De Conservação: Congelado (A)	Quilograma	1

Consolidação dos preços cotados

Menor Preço	Média	Mediana	Coefficiente de Variação: 3,6792%
R\$ 35,8000	R\$ 37,3067	R\$ 37,0000	Desvio Padrão: 1,3726
			Maior Preço: R\$ 39,1200

Método de cálculo adotado: Mediana

Filtro Aplicado
Período: 12 Meses

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
1	I	MINISTERIO DA CIENCIA,TECNOLOGIA E INOVAÇÃO - Compras.gov.br	1280	Quilograma	R\$ 35,8000	31/10/2025	Sim
2	I	FUNDACAO UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO G. SUL - Compras.gov.br	311	Quilograma	R\$ 37,0000	23/10/2025	Sim
3	I	ESP-UNIV EST PAUL.JULIO MESQ. FILHO-UNESP - Compras.gov.br	1800	Quilograma	R\$ 39,1200	01/10/2025	Sim

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

Item: 7

Descrição do item	Unidade de Fornecimento	Quantidade
447431 - Carne Bovina In Natura Tipo Corte: Coxão Mole , Apresentação: Peça Inteira , Estado De Conservação: Congelado (A)	Quilograma	1

Consolidação dos preços cotados

Menor Preço	Média	Mediana	Coefficiente de Variação: 1,0036%
R\$ 39,8800	R\$ 40,2233	R\$ 40,0000	Desvio Padrão: 0,4037
			Maior Preço: R\$ 40,7900

Método de cálculo adotado: Média

Filtro Aplicado
Período: 12 Meses

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
1	I	COMANDO DO EXERCITO - Compras.gov.br	2000	Quilograma	R\$ 39,8800	23/10/2025	Sim
i2	I	UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARA - Compras.gov.br	23	Quilograma	R\$ 40,7900	20/09/2025	Sim
i3	I	CONSELHO E.E.E.F.M.PREF.JOAO LACERDA LEITE/PB - Compras.gov.br	260	Quilograma	R\$ 40,0000	18/09/2025	Sim

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

Item: 8

Descrição do item	Unidade de Fornecimento	Quantidade
447441 - Carne Bovina In Natura Tipo Corte: Lagarto , Apresentação: Peça Inteira , Estado De Conservação: Congelado (A)	Quilograma	1

Consolidação dos preços cotados

Menor Preço	Média	Mediana	Coefficiente de Variação: 1,0146%
R\$ 37,0000	R\$ 37,3833	R\$ 37,2500	Desvio Padrão: 0,3793
			Maior Preço: R\$ 37,9000

Método de cálculo adotado: Média

Filtro Aplicado
Período: 12 Meses

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
1	I	COMANDO DA AERONÁUTICA - Compras.gov.br	2070	Quilograma	R\$ 37,2500	22/10/2025	Sim
2	I	COMANDO DA AERONÁUTICA - Compras.gov.br	798	Quilograma	R\$ 37,9000	24/09/2025	Sim
3	I	COMANDO DA MARINHA - Compras.gov.br	275	Quilograma	R\$ 37,0000	11/09/2025	Sim

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

Item: 9

Descrição do itemUnidade de FornecimentoQuantidade

447448 - Carne Bovina In Natura Tipo Corte: Patinho ,
Apresentação: Peça Inteira , Estado De Conservação: Congelado (A)Quilograma1

Consolidação dos preços cotados

Menor Preço	Média	Mediana	Coefficiente de Variação: 1,2494%
R\$ 38,2900	R\$ 38,8900	R\$ 38,9000	Desvio Padrão: 0,4859
			Maior Preço: R\$ 39,4800

Método de cálculo adotado: Média

Filtro Aplicado
Período: 12 Meses

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
1	I	COMANDO DO EXERCITO - Compras.gov.br	2000	Quilograma	R\$ 39,4800	23/10/2025	Sim
2	I	PREFEITURA MUNICIPAL DE DUQUE DE CAXIAS -RJ - Compras.gov.br	3572	Quilograma	R\$ 38,2900	29/09/2025	Sim
3	I	COMANDO DA AERONÁUTICA - Compras.gov.br	1140	Quilograma	R\$ 38,9000	24/09/2025	Sim

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

Item: 10

Descrição do itemUnidade de FornecimentoQuantidade

447435 - Carne Bovina In Natura Tipo Corte: Coxão Mole ,
Apresentação: Cortada Em Cubos , Estado De Conservação: Congelado(A)Quilograma1

Consolidação dos preços cotados

Menor Preço	● Média	Mediana	Coefficiente de Variação: 1,0498%
R\$ 31,0000	R\$ 31,4333	R\$ 31,5000	Desvio Padrão: 0,3300
			Maior Preço: R\$ 31,8000

Método de cálculo adotado: Média

Filtro Aplicado
Período: 12 Meses

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
1	I	ESTADO DO PARANA - Compras.gov.br	2250	Quilograma	R\$ 31,8000	27/10/2025	Sim
2	I	ETO-ASSOCIAÇÃO DO C.E.M.BOM JESUS DE GURUPI - Compras.gov.br	182	Quilograma	R\$ 31,5000	02/07/2025	Sim
3	I	INST.FED.DE EDUC., CIENC E TEC.DO AMAZONAS - Compras.gov.br	1500	Quilograma	R\$ 31,0000	22/05/2025	Sim

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

Item: 11

Descrição do item	Unidade de Fornecimento	Quantidade
448169 - Carne Bovina In Natura Tipo Corte: Coxão Mole , Apresentação: Cortada Em Tiras , Estado De Conservação: Congelado(A)	Quilograma	1

Consolidação dos preços cotados

Menor Preço	Média	● Mediana	Coefficiente de Variação: 10,4850%
R\$ 28,9000	R\$ 31,3533	R\$ 29,1600	Desvio Padrão: 3,2874
			Maior Preço: R\$ 36,0000

Método de cálculo adotado: Mediana

Filtro Aplicado
Período: 12 Meses

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
1	I	COMANDO DA AERONÁUTICA - Compras.gov.br	8410	Quilograma	R\$ 29,1600	22/10/2025	Sim
2	I	ESTADO DE TOCANTINS - Compras. gov.br	64	Quilograma	R\$ 28,9000	01/09/2025	Sim
3	I	ESTADO DO PARA - Compras.gov.br	15000	Quilograma	R\$ 36,0000	14/04/2025	Sim

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

Item: 12

Descrição do item	Unidade de Fornecimento	Quantidade
447401 - Carne Bovina In Natura Tipo Corte: Alcatra , Apresentação: Fatiada Em Bife , Estado De Conservação: Congelado(A)	Quilograma	81000

Consolidação dos preços cotados

Menor Preço	Média	Mediana	Coefficiente de Variação: 3,7347%
R\$ 38,5000	R\$ 39,9467	R\$ 39,3400	Desvio Padrão: 1,4919
			Maior Preço: R\$ 42,0000

Método de cálculo adotado: Mediana

Filtro Aplicado
Período: 12 Meses

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
1	I	COMANDO DA MARINHA - Compras.gov.br	1931	Quilograma	R\$ 39,3400	01/08/2025	Sim
2	I	AGENCIA MUNICIPAL DE REG. DE SERV. DELEGADOS - Compras.gov.br	1180	Quilograma	R\$ 42,0000	20/05/2025	Sim
3	I	ESTADO DO RIO DE JANEIRO - Compras.gov.br	72	Quilograma	R\$ 38,5000	31/03/2025	Sim

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

Item: 13

Descrição do item	Unidade de Fornecimento	Quantidade
447508 - Carne Suína In Natura Tipo Corte: Carré (Bisteca) , Apresentação: Fatiada , Processamento: Com Osso , Estado De Conservação: Congelado(A)	Quilograma	33381

Consolidação dos preços cotados

Menor Preço	Média	Mediana	Coefficiente de Variação: 5,7598%
R\$ 26,0000	R\$ 28,0167	R\$ 28,1000	Desvio Padrão: 1,6137
			Maior Preço: R\$ 29,9500

Método de cálculo adotado: Média

Filtro Aplicado
Período: 12 Meses

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
1	I	FUNDACAO UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO G. SUL - Compras.gov.br	89	Quilograma	R\$ 28,1000	23/10/2025	Sim
2	I	COMANDO DO EXERCITO - Compras.gov.br	2000	Quilograma	R\$ 26,0000	15/10/2025	Sim
3	I	FUNDACAO NACIONAL DO INDIO - Compras.gov.br	140	Quilograma	R\$ 29,9500	09/09/2025	Sim

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

Item: 14

Descrição do item	Unidade de Fornecimento	Quantidade
447518 - Carne Suína In Natura Tipo Corte: Lombo , Apresentação: Peça Inteira , Estado De Conservação: Congelado(A)	Quilograma	30328

Consolidação dos preços cotados

Menor Preço

Média

Mediana

Coeficiente de Variação: 3,2433%

R\$ 25,4000

R\$ 26,5967

R\$ 26,9900

Desvio Padrão: 0,8626

Maior Preço: R\$ 27,4000

Método de cálculo adotado: Média

Filtro Aplicado
Período: 12 Meses

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
1	I	COMANDO DA MARINHA - Compras.gov.br	26550	Quilograma	R\$ 27,4000	13/11/2025	Sim
2	I	COMANDO DA AERONÁUTICA - Compras.gov.br	1500	Quilograma	R\$ 26,9900	10/10/2025	Sim
3	I	COMANDO DO EXERCITO - Compras.gov.br	16950	Quilograma	R\$ 25,4000	09/10/2025	Sim

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

Item: 15

Descrição do itemUnidade de FornecimentoQuantidade

447636 - Carne De Ave In Natura Tipo Animal: Frango , Tipo Corte: Coxa E Sobrecoxa , Apresentação: Inteiro , Estado De Conservação: Congelado(A) , Processamento: Com Pele, Com Osso

Quilograma

255464

Consolidação dos preços cotados

Menor Preço

Média

Mediana

Coeficiente de Variação: 4,2628%

R\$ 17,0000

R\$ 17,7700

R\$ 17,5100

Desvio Padrão: 0,7575

Maior Preço: R\$ 18,8000

Método de cálculo adotado: Média

Filtro Aplicado
Período: 12 Meses

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
1	I	CONSELHO E.E.DE 1 E 2 GRAUS JOAO URSULO/PB - Compras.gov.br	930	Quilograma	R\$ 17,0000	28/10/2025	Sim
2	I	COMANDO DO EXERCITO - Compras.gov.br	4500	Quilograma	R\$ 17,5100	15/10/2025	Sim
3	I	FUNDACAO NACIONAL DO INDIO - Compras.gov.br	50	Quilograma	R\$ 18,8000	14/10/2025	Sim

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

Item: 16

Descrição do itemUnidade de FornecimentoQuantidade

447594 - Carne De Ave In Natura Tipo Animal: Frango , Tipo Corte: Peito , Apresentação: Inteiro , Estado De Conservação: Congelado (A) , Processamento: Sem Pele, Sem Osso

Quilograma

228464

Consolidação dos preços cotados

Menor Preço

Média

Mediana

Coeficiente de Variação: 3,0289%
Desvio Padrão: 0,7118
Maior Preço: R\$ 24,5000

R\$ 22,9000

R\$ 23,5000

R\$ 23,1000

Método de cálculo adotado: Média

Filtro Aplicado
Período: 12 Meses

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
1	I	UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIAS - Compras.gov.br	1050	Quilograma	R\$ 24,5000	28/10/2025	Sim
2	I	PREFEITURA MUNICIPAL SÃO MIGUEL DO GUAMÁ - PA - Compras.gov.br	86200	Quilograma	R\$ 22,9000	15/10/2025	Sim
3	I	COMANDO DO EXERCITO - Compras.gov.br	3400	Quilograma	R\$ 23,1000	15/10/2025	Sim

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

Item: 17

Descrição do itemUnidade de FornecimentoQuantidade

447618 - Carne De Ave In Natura Tipo Animal: Frango , Tipo Corte: Filezinho (Sassami) , Apresentação: Inteiro , Estado De Conservação: Congelado(A) , Processamento: Sem Pele, Sem Osso

Quilograma81000

Consolidação dos preços cotados

Menor Preço

Média

Mediana

Coeficiente de Variação: 6,2872%
Desvio Padrão: 1,4056
Maior Preço: R\$ 23,9000

R\$ 20,5000

R\$ 22,3567

R\$ 22,6700

Método de cálculo adotado: Média

Filtro Aplicado
Período: 12 Meses

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
1	I	INST.FED.DE EDUC.,CIENC.E TEC. DE SÃO PAULO - Compras.gov.br	2000	Quilograma	R\$ 22,6700	30/10/2025	Sim
i2	I	UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - Compras.gov.br	20	Quilograma	R\$ 23,9000	19/10/2025	Sim
3	I	PREFEITURA MUNICIPAL DE ITÁ - SC - Compras.gov.br	3000	Quilograma	R\$ 20,5000	17/10/2025	Sim

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

Item: 18

Descrição do itemUnidade de FornecimentoQuantidade

447751 - Carne Processada Variedade: Steak , Tipo: Frango , Sabor: Temperado , Tipo Preparação: Pré Cozido, Empanado , Estado De Conservação: Congelado(A)

Quilograma54000

Consolidação dos preços cotados

Menor Preço

R\$ 16,8600

Média

R\$ 17,7200

Mediana

R\$ 17,0000

Coeficiente de Variação: 6,3132%

Desvio Padrão: 1,1187

Maior Preço: R\$ 19,3000

Método de cálculo adotado: Mediana

Filtro Aplicado
Período: 12 Meses

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
1	I	COMANDO DA MARINHA - Compras.gov.br	44910	Quilograma	R\$ 19,3000	13/11/2025	Sim
2	I	COMANDO DA AERONÁUTICA - Compras.gov.br	2500	Quilograma	R\$ 17,0000	25/09/2025	Sim
3	I	ESP-SECRETARIA ADMINISTRACAO PENITENCIARIA - Compras.gov.br	1000	Quilograma	R\$ 16,8600	28/08/2025	Sim

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

Item: 19

Descrição do item

Unidade de Fornecimento

Quantidade

464553 - Leguminosa Variedade: Feijão Carioca , Tipo: Tipo 1

Quilograma

98632

Consolidação dos preços cotados

Menor Preço

R\$ 5,9700

Média

R\$ 6,3167

Mediana

R\$ 5,9900

Coeficiente de Variação: 7,5387%

Desvio Padrão: 0,4762

Maior Preço: R\$ 6,9900

Método de cálculo adotado: Média

Filtro Aplicado
Período: 12 Meses

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
1	I	ESTADO DE TOCANTINS - Compras.gov.br	412	Quilograma	R\$ 6,9900	05/11/2025	Sim
2	I	FUNDACAO NACIONAL DO INDIO - Compras.gov.br	200	Quilograma	R\$ 5,9700	12/12/2025	Sim
3	I	ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE - Compras.gov.br	1350	Quilograma	R\$ 5,9900	30/10/2025	Sim

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

Item: 20

Descrição do item

Unidade de Fornecimento

Quantidade

464552 - Leguminosa Variedade: Feijão Preto , Tipo: Tipo 1

Quilograma

147948

Consolidação dos preços cotados

Menor Preço

Média

Mediana

Coeficiente de Variação: 4,0937%

R\$ 6,4000

R\$ 6,7933

R\$ 6,9900

Desvio Padrão: 0,2781

Maior Preço: R\$ 6,9900

Método de cálculo adotado: Média

Filtro Aplicado
Período: 12 Meses

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
1	I	FUNDAÇÃO NACIONAL DO Índio - Compras.gov.br	100	Quilograma	R\$ 6,9900	12/12/2025	Sim
2	I	ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE - Compras.gov.br	900	Quilograma	R\$ 6,9900	30/10/2025	Sim
3	I	ESTADO DE TOCANTINS - Compras.gov.br	18	Quilograma	R\$ 6,4000	24/10/2025	Sim

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

Item: 21

Descrição do item

Unidade de Fornecimento

Quantidade

458951 - Macarrão Teor De Umidade: Massa Seca , Base Da Massa: De Farinha De Trigo , Apresentação: Espaguete

Quilograma

150000

Consolidação dos preços cotados

Menor Preço

Média

Mediana

Coeficiente de Variação: 19,7630%

R\$ 7,2912

R\$ 9,7637

R\$ 10,0000

Desvio Padrão: 1,9296

Maior Preço: R\$ 12,0000

Método de cálculo adotado: Mediana

Filtro Aplicado
Período: 12 Meses

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
1	I	ETO-ASSOCIACAO A.E.E.ÍNDIGENA WATAKURI-AAEEIW - Compras.gov.br	148	Quilograma	R\$ 12,0000	02/06/2025	Sim
2	I	ESTADO DE RONDONIA - Compras.gov.br	1104	Quilograma	R\$ 7,2912	22/05/2025	Sim
3	I	ESTADO DE TOCANTINS - Compras.gov.br	96	Quilograma	R\$ 10,0000	14/03/2025	Sim

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

Item: 22

Descrição do item

Unidade de Fornecimento

Quantidade

458974 - Macarrão Teor De Umidade: Massa Seca , Base Da Massa: De Farinha De Trigo , Apresentação: Parafuso

Quilograma

51370

Consolidação dos preços cotados

Menor Preço	Média	Mediana	Coefficiente de Variação: 16,4047%
R\$ 4,8000	R\$ 5,5667	R\$ 5,0500	Desvio Padrão: 0,9132
			Maior Preço: R\$ 6,8500

Método de cálculo adotado: Mediana

Filtro Aplicado
Período: 12 Meses

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
1	I	UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA - Compras.gov.br	6250	Quilograma	R\$ 4,8000	27/11/2025	Sim
2	I	ESP-SECRETARIA ADMINISTRACAO PENITENCIARIA - Compras.gov.br	4000	Quilograma	R\$ 6,8500	11/09/2025	Sim
3	I	ESTADO DE SAO PAULO - Compras.gov.br	8900	Quilograma	R\$ 5,0500	28/07/2025	Sim

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

Item: 23

Descrição do item	Unidade de Fornecimento	Quantidade
458975 - Macarrão Teor De Umidade: Massa Seca , Base Da Massa: De Farinha De Trigo , Apresentação: Penne	Quilograma	41096

Consolidação dos preços cotados

Menor Preço	Média	Mediana	Coefficiente de Variação: 7,9698%
R\$ 6,3200	R\$ 7,0667	R\$ 7,2000	Desvio Padrão: 0,5632
			Maior Preço: R\$ 7,6800

Método de cálculo adotado: Média

Filtro Aplicado
Período: 12 Meses

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
1	I	COMANDO DO EXERCITO - Compras.gov.br	12650	Quilograma	R\$ 6,3200	21/08/2025	Sim
2	I	COMANDO DO EXERCITO - Compras.gov.br	13200	Quilograma	R\$ 7,6800	08/05/2025	Sim
3	I	INST.FED.DE EDUC.,CIENC.E TEC. DE SÃO PAULO - Compras.gov.br	70	Quilograma	R\$ 7,2000	24/04/2025	Sim

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

Item: 24

Descrição do item	Unidade de Fornecimento	Quantidade
458956 - Macarrão Teor De Umidade: Massa Seca , Base Da Massa: De Farinha De Trigo , Apresentação: Talharim	Quilograma	27000

Consolidação dos preços cotados

Menor Preço

Média

Mediana

Coeficiente de Variação: 10,8635%

R\$ 5,3900

R\$ 6,3267

R\$ 6,5700

Desvio Padrão: 0,6873

Maior Preço: R\$ 7,0200

Método de cálculo adotado: Média

Filtro Aplicado
Período: 12 Meses

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
1	I	COMANDO DO EXERCITO - Compras.gov.br	600	Quilograma	R\$ 6,5700	10/09/2025	Sim
2	I	COMANDO DO EXERCITO - Compras.gov.br	3750	Quilograma	R\$ 7,0200	25/06/2025	Sim
3	I	COMANDO DO EXERCITO - Compras.gov.br	15000	Quilograma	R\$ 5,3900	25/06/2025	Sim

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

Item: 25

Descrição do itemUnidade de FornecimentoQuantidade

463699 - Gordura Vegetal - Margarina Tipo: Margarina , Subtipo: Cremosa , Composição Básica: Mínimo De 80% De Gordura , Sabor: Com Sal

Quilograma48000

Consolidação dos preços cotados

Menor Preço

Média

Mediana

Coeficiente de Variação: 6,3129%

R\$ 12,0000

R\$ 12,8467

R\$ 12,6000

Desvio Padrão: 0,8110

Maior Preço: R\$ 13,9400

Método de cálculo adotado: Média

Filtro Aplicado
Período: 12 Meses

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
1	I	ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE - Compras.gov.br	900	Quilograma	R\$ 13,9400	30/10/2025	Sim
2	I	ESTADO DE TOCANTINS - Compras.gov.br	106	Quilograma	R\$ 12,0000	23/09/2025	Sim
3	I	ESTADO DE SAO PAULO - Compras.gov.br	4500	Quilograma	R\$ 12,6000	19/09/2025	Sim

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

Item: 26

Descrição do itemUnidade de FornecimentoQuantidade

463693 - Óleo Vegetal Comestível Tipo: Puro , Espécie Vegetal: Milho , Tipo Qualidade: Tipo 1

Embalagem 900 Mililitro25000

Consolidação dos preços cotados

Menor Preço	● Média	Mediana	Coefficiente de Variação: 0,6730%
R\$ 14,9900	R\$ 15,0667	R\$ 15,0000	Desvio Padrão: 0,1014
			Maior Preço: R\$ 15,2100

Método de cálculo adotado: Média

Filtro Aplicado
Período: 12 Meses

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
1	I	COMANDO DO EXERCITO - Compras.gov.br	1500	Embalagem 900 Mililitro	R\$ 15,0000	13/08/2025	Sim
2	I	FUNDACAO UNIVERSIDADE FEDERAL DO ACRE - Compras.gov.br	1800	Embalagem 900 Mililitro	R\$ 14,9900	28/11/2025	Sim
3	I	CONSELHO FEDERAL DE MEDICINA VETERINARIA - Compras.gov.br	180	Embalagem 900 Mililitro	R\$ 15,2100	17/04/2025	Sim

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

Item: 27

Descrição do item	Unidade de Fornecimento	Quantidade
448906 - Peixe In Natura Variedade: Surubim , Tipo Corte: Filé , Apresentação: Sem Pele , Estado De Conservação: Congelado(A)	Quilograma	54000

Consolidação dos preços cotados

Menor Preço	Média	● Mediana	Coefficiente de Variação: 21,2990%
R\$ 34,3000	R\$ 44,2767	R\$ 41,6000	Desvio Padrão: 9,4305
			Maior Preço: R\$ 56,9300

Método de cálculo adotado: Mediana

Filtro Aplicado
Período: 12 Meses

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
1	I	COMANDO DA AERONÁUTICA - Compras.gov.br	1500	Quilograma	R\$ 56,9300	22/10/2025	Sim
2	I	COMANDO DO EXERCITO - Compras.gov.br	1000	Quilograma	R\$ 34,3000	13/08/2025	Sim
3	IV	ELLER COMERCIO DE FRIOS LTDA - Fornecedor	1		R\$ 41,6000	14/10/2025	Sim

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

Item: 28

Descrição do item	Unidade de Fornecimento	Quantidade
448967 - Peixe In Natura Variedade: Tambaqui , Tipo Corte: Eviscerado Sem Cabeça , Apresentação: Com Pele , Estado De Conservação: Congelado(A)	Quilograma	54000

Consolidação dos preços cotados

Menor Preço	Média	Mediana	Coefficiente de Variação: 2,4030%
R\$ 44,2200	R\$ 45,5433	R\$ 45,5100	Desvio Padrão: 1,0944
			Maior Preço: R\$ 46,9000

Método de cálculo adotado: Média

Filtro Aplicado
Período: 12 Meses

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
i1	I	COMANDO DA AERONÁUTICA - Compras.gov.br	18243	Quilograma	R\$ 45,5100	10/09/2025	Sim
i2	I	INST.FED.DE EDUC.,CIENC.E TEC. DE RONDONIA - Compras.gov.br	1200	Quilograma	R\$ 44,2200	21/07/2025	Sim
3	I	FUNDACAO NACIONAL DO INDIO - Compras.gov.br	1000	Quilograma	R\$ 46,9000	14/07/2025	Sim

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

Item: 29

Descrição do item	Unidade de Fornecimento	Quantidade
460252 - Peixe In Natura Variedade: Aruanã , Tipo Corte: Posta , Apresentação: Sem Pele , Estado De Conservação: Congelado(A)	Quilograma	54000

Consolidação dos preços cotados

Menor Preço	Média	Mediana	Coefficiente de Variação: 28,0185%
R\$ 45,0000	R\$ 57,3167	R\$ 46,9500	Desvio Padrão: 16,0593
			Maior Preço: R\$ 80,0000

Método de cálculo adotado: Mediana

Filtro Aplicado
Período: 12 Meses

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
1	I	COMANDO DO EXERCITO - Compras.gov.br	1491	Quilograma	R\$ 45,0000	14/07/2025	Sim
i2	I	ESTADO DA PARAIBA - Compras.gov.br	10	Quilograma	R\$ 80,0000	27/03/2025	Sim
3	I	COMANDO DA AERONÁUTICA - Compras.gov.br	800	Quilograma	R\$ 46,9500	06/02/2025	Sim

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

Item: 30

Descrição do item	Unidade de Fornecimento	Quantidade
460250 - Peixe In Natura Variedade: Pirarucu , Tipo Corte: Posta , Apresentação: Sem Pele , Estado De Conservação: Congelado(A)	Quilograma	54000

Consolidação dos preços cotados

Menor Preço

Média

Mediana

Coeficiente de Variação: 15,5987%

R\$ 38,2000

R\$ 48,7400

R\$ 52,1700

Desvio Padrão: 7,6028

Maior Preço: R\$ 55,8500

Método de cálculo adotado: Mediana

Filtro Aplicado
Período: 12 Meses

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
1	I	COMANDO DO EXERCITO - Compras.gov.br	8200	Quilograma	R\$ 38,2000	13/08/2025	Sim
2	I	ESTADO DE SAO PAULO - Compras.gov.br	67500	Quilograma	R\$ 55,8500	21/05/2025	Sim
3	I	SERVICO SOCIAL DO COMERCIO - SESC AR/PA - Compras.gov.br	1100	Quilograma	R\$ 52,1700	14/05/2025	Sim

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

Item: 31

Descrição do item

Unidade de Fornecimento

Quantidade

463692 - Óleo Vegetal Comestível Tipo: Puro , Espécie Vegetal: Soja , Tipo Qualidade: Tipo 1

Embalagem 900 Mililitro

61648

Consolidação dos preços cotados

Menor Preço

Média

Mediana

Coeficiente de Variação: 2,4877%

R\$ 9,4100

R\$ 9,7200

R\$ 9,7500

Desvio Padrão: 0,2418

Maior Preço: R\$ 10,0000

Método de cálculo adotado: Média

Filtro Aplicado
Período: 12 Meses

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
1	I	CONSELHO E.E.E.F.DEP.GUSTAVO AMORIM/PB - Compras.gov.br	200	Embalagem 900 Mililitro	R\$ 10,0000	12/11/2025	Sim
2	I	CONSELHO E.E.E.E.F.M.PROF. JOSE BENTO/PB - Compras.gov.br	20	Embalagem 900 Mililitro	R\$ 9,7500	09/11/2025	Sim
3	I	COMANDO DA AERONÁUTICA - Compras.gov.br	3000	Embalagem 900 Mililitro	R\$ 9,4100	25/11/2025	Sim

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

Item: 32

Descrição do item

Unidade de Fornecimento

Quantidade

447470 - Carne Bovina In Natura Tipo Corte: Maminha Da Alcatra , Apresentação: Peça Inteira , Estado De Conservação: Congelado (A)

Quilograma

44310

Consolidação dos preços cotados

Menor Preço	Média	Mediana	Coefficiente de Variação: 13,3234%
R\$ 42,0000	R\$ 51,5867	R\$ 54,9900	Desvio Padrão: 6,8731
			Maior Preço: R\$ 57,7700

Método de cálculo adotado: Mediana

Filtro Aplicado
Período: 12 Meses

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
1	I	INST.FED.DE EDUC.,CIENC. E TEC. FARROUPILHA - Compras.gov.br	1000	Quilograma	R\$ 57,7700	08/01/2026	Sim
2	I	COMANDO DA AERONÁUTICA - Compras.gov.br	200	Quilograma	R\$ 42,0000	29/08/2025	Sim
3	I	COMANDO DO EXERCITO - Compras. gov.br	1450	Quilograma	R\$ 54,9900	27/08/2025	Sim

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

Item: 33

Descrição do itemUnidade de FornecimentoQuantidade

447461 - Carne Bovina In Natura Tipo Corte: Contrafilé ,
Apresentação: Peça Inteira , Estado De Conservação: Congelado
(A)Quilograma81000

Consolidação dos preços cotados

Menor Preço	Média	Mediana	Coefficiente de Variação: 6,6043%
R\$ 45,9500	R\$ 49,8133	R\$ 49,5000	Desvio Padrão: 3,2898
			Maior Preço: R\$ 53,9900

Método de cálculo adotado: Mediana

Filtro Aplicado
Período: 12 Meses

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
1	I	COMANDO DA AERONÁUTICA - Compras.gov.br	1540	Quilograma	R\$ 45,9500	22/10/2025	Sim
2	I	COMANDO DA MARINHA - Compras. gov.br	770	Quilograma	R\$ 49,5000	11/09/2025	Sim
3	I	COMANDO DO EXERCITO - Compras. gov.br	1472	Quilograma	R\$ 53,9900	27/08/2025	Sim

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

Item: 34

Descrição do itemUnidade de FornecimentoQuantidade

447468 - Carne Bovina In Natura Tipo Corte: Fraldinha ,
Apresentação: Peça Inteira , Estado De Conservação: Congelado
(A)Quilograma81000

Consolidação dos preços cotados

Menor Preço	Média	Mediana	Coefficiente de Variação: 13,9344%
R\$ 37,5000	R\$ 41,8733	R\$ 38,0000	Desvio Padrão: 5,8348
			Maior Preço: R\$ 50,1200

Método de cálculo adotado: Mediana

Filtro Aplicado
Período: 12 Meses

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
1	I	FUNDACAO UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO G. SUL - Compras.gov.br	27	Quilograma	R\$ 37,5000	23/10/2025	Sim
i2	I	COMANDO DA AERONÁUTICA - Compras.gov.br	8000	Quilograma	R\$ 50,1200	02/07/2025	Sim
3	I	EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUARIA - Compras.gov.br	350	Quilograma	R\$ 38,0000	20/03/2025	Sim

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

Item: 35

Descrição do item	Unidade de Fornecimento	Quantidade
447479 - Carne Bovina In Natura Tipo Corte: Miolo Ou Coração Da Alcatra , Apresentação: Peça Inteira , Estado De Conservação: Congelado(A)	Quilograma	44310

Consolidação dos preços cotados

Menor Preço	Média	Mediana	Coefficiente de Variação: 13,8453%
R\$ 40,4900	R\$ 47,1300	R\$ 44,9000	Desvio Padrão: 6,5253
			Maior Preço: R\$ 56,0000

Método de cálculo adotado: Mediana

Filtro Aplicado
Período: 12 Meses

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
1	I	INST.FED.DE EDUC.,CIENC.E TECNOLOGIA DA BAHIA - Compras.gov.br	950	Quilograma	R\$ 40,4900	10/10/2025	Sim
2	I	COMANDO DA MARINHA - Compras.gov.br	748	Quilograma	R\$ 56,0000	11/09/2025	Sim
3	I	COMANDO DA AERONÁUTICA - Compras.gov.br	3500	Quilograma	R\$ 44,9000	17/07/2025	Sim

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

Item: 36

Descrição do item	Unidade de Fornecimento	Quantidade
447525 - Carne Suína In Natura Tipo Corte: Pencil , Apresentação: Peça Inteira , Processamento: Sem Osso, Sem Pele , Estado De Conservação: Congelado(A)	Quilograma	30328

Consolidação dos preços cotados

Menor Preço

Média

Mediana

Coefficiente de Variação: 19,9419%
Desvio Padrão: 4,0527
Maior Preço: R\$ 25,4600

Método de cálculo adotado: Média

Filtro Aplicado
Período: 12 Meses

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
1	I	INST.FED.DE EDUC.,CIENC.E TEC.DO RJ - Compras.gov.br	3080	Quilograma	R\$ 15,4900	30/12/2025	Sim
2	I	COMANDO DO EXERCITO - Compras.gov.br	12127	Quilograma	R\$ 25,4600	29/12/2025	Sim
3	I	COMANDO DO EXERCITO - Compras.gov.br	1560	Quilograma	R\$ 22,9900	29/12/2025	Sim
4	I	ESP-SECRETARIA ADMINISTRACAO PENITENCIARIA - Compras.gov.br	3250	Quilograma	R\$ 17,3500	23/12/2025	Sim

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

Item: 37

Descrição do item

Unidade de Fornecimento

Quantidade

446019 - Leite Em Pó Origem: De Vaca , Teor Gordura: Integral , Solubilidade: Instantâneo

Quilograma

131574

Consolidação dos preços cotados

Menor Preço

Média

Mediana

Coefficiente de Variação: 7,3580%
Desvio Padrão: 3,7126
Maior Preço: R\$ 55,0800

Método de cálculo adotado: Mediana

Filtro Aplicado
Período: 12 Meses

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
1	I	COMANDO DA MARINHA - Compras.gov.br	1536	Quilograma	R\$ 45,9900	11/11/2025	Sim
2	I	UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA - Compras.gov.br	55	Quilograma	R\$ 50,3000	07/11/2025	Sim
3	I	PREFEITURA MUNICIPAL DE BOTUCATU - Compras.gov.br	1452	Quilograma	R\$ 55,0800	29/10/2025	Sim

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

Nota Técnica

O presente relatório é resultado da pesquisa de preços abaixo discriminada em cumprimento ao determinado na Lei nº 14.133/2021 e demais dispositivos legais, em conformidade com IN SEGES – ME 65/2021:
Foi realizada a pesquisa de preços utilizando os seguintes parâmetros:

Nos incisos do § 1º do art. 23 da Lei 14.133/2021 são estabelecidas as principais fontes de consulta (parâmetros) a serem utilizadas para elaboração da pesquisa de preços para aquisição de bens e contratação de serviços em geral:

I - painel para consulta de preços ou no banco de preços em saúde disponíveis no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP). No Caderno de Pesquisa de Preços, o MGI informa que a pesquisa de preços que era feita no Painel de Preços, agora pode ser feita diretamente no **sistema Compras.gov.br**.

IV - pesquisa direta com no mínimo 3 (três) fornecedores, mediante solicitação formal de cotação, desde que seja apresentada justificativa da escolha desses fornecedores e que não tenham sido obtidos os orçamentos com mais de 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do edital;

Os itens 1 ao 32, e do 34 ao 37 foram utilizados os valores cotados diretamente no **sistema Compras.gov.br** para a composição dos preços.

O item 27 foram utilizados os valores cotados diretamente no **sistema Compras.gov.br** e com um fornecedor para a composição dos preços.

Foi utilizado como metodologia para obtenção do Valor Máximo Aceitável, a **Média e Mediana**. Justifica-se o uso da média e mediana com base na distribuição dos dados para demonstrar que o valor escolhido reflete a realidade do mercado.

ANÁLISE DA PESQUISA

Para esta pesquisa, foram utilizados itens do CATMAT genérico. No entanto, devem ser adotadas as descrições dos itens conforme especificado no Termo de Referência.

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

Para os itens 1, 2, 3, 5, 7, 8, 9, 10, 13, 14, 15, 16, 17, 19, 20, 23, 24, 25, 26, 28, 31, 36, foi utilizado como metodologia para obtenção dos valores a **Média** dos preços, considerando que os preços estão dispostos de forma homogênea, sem a presença de valores extremos.

Para os itens 4, 6, 11, 12, 18, 21, 22, 27, 29, 30, 32, 33, 34, 35, 37, foi utilizado como metodologia para obtenção dos valores a **Mediana** dos preços, quando desconsiderando os **valores discrepantes**, sendo mais robusta para amostras heterogêneas.

Relatório emitido em 09/01/2026 11:05

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

- Média: corresponde à soma dos valores das amostras que compõem a pesquisa, dividida pelo número de amostras que compõem a pesquisa.
- Mediana: medida de tendência central das amostras que compõem a pesquisa que corresponde ao valor central do conjunto de valores extraídos.
- Desvio Padrão: É a raiz quadrada da variância de X ou também conhecido como a raiz quadrada do valor médio entre $(X-\mu)^2$, onde μ representa a média aritmética dos valores que compõem a pesquisa.

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

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

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

gov.br

Responsável pela Pesquisa de Preços



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

JUSTIFICATIVA PARA EXIGÊNCIA DA GARANTIA DA CONTRATAÇÃO

Em conformidade com o disposto no Art 98, da Lei 14.133/2021, a exigência da garantia em percentual superior a **5% (cinco por cento)**, justifica-se pela elevada complexidade logística característica da Região Norte, onde ocorrerá a execução contratual. A região apresenta fatores que aumentam consideravelmente o risco da contratação, tais como:

- grandes distâncias geográficas entre fornecedores e o local de entrega;
- dependência de modais fluviais e rodoviários sujeitos a interrupções e dificuldades de tráfego;
- sazonalidade climática que afeta diretamente o transporte e o abastecimento;
- histórico de atrasos, entregas parciais e descumprimentos em contratações anteriores de gêneros alimentícios;
- fragilidade da cadeia logística regional, que aumenta a probabilidade de falha na execução.

Tais condições configuram risco elevado, plenamente amparado pelo §1º do art. 96 da Lei nº 14.133/2021, permitindo a fixação de percentual acima do limite geral de **5% (cinco por cento)**.

Assim, o percentual de **6% (seis por cento)** revela-se proporcional, razoável e necessário para garantir a adequada execução contratual e resguardar o interesse público, prevenindo eventuais prejuízos decorrentes de inadimplemento, atrasos ou interrupção do fornecimento.

As tais exigências se fazem necessárias para o bom andamento das contratações desta Unidade Gestora ante o histórico de Licitações onde os fornecedores recusaram-se assinar as Atas de Registro de Preços alegando não conseguirem honrar os valores ofertados nos itens. Deixaram de entregar 400 toneladas de carne bovina e 40 toneladas de açúcar, causando desabastecimento decisivo.

Manaus - AM, 12 de janeiro de 2026.

 - Cap
Chefe da Equipe de Planejamento



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

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

Processo nº: 64321.021881/2025-19

Pregão Eletrônico nº 01/2026

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 2024) elaborado pela Diretoria de Abastecimento do Exército Brasileiro e demais legislações disponíveis, respectivamente, nos endereços eletrônicos: 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. 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.

4.3.	Inclusão	Da exigência de amostra 4.3. Não será exigida amostra na fase do aceite da proposta.	Subitem incluído a fim de melhor se adaptar às peculiaridades do objeto licitatório.
4.5	Inclusão	4.5 Será exigida a garantia da contratação de que tratam os arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, com validade durante a execução do contrato e 90 (noventa) dias após término da vigência contratual, podendo o Contratado optar pela caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública, seguro-garantia, fiança bancária ou título de capitalização, em valor correspondente a 6% (seis por cento) do valor total da contratação.	Subitem incluído a fim de melhor garantir a adequada execução contratual e resguardar o interesse público, prevenindo eventuais prejuízos decorrentes de inadimplemento, atrasos ou interrupção do fornecimento.
4.4	Exclusão	~~É permitida a subcontratação parcial do objeto, até o limite de % (por cento) do valor total do contrato, nasXXxxxxx seguintes condições: É vedada a subcontratação completa ou da parcela principal da obrigação, abaixo discriminada: [...]; [...]; e [...]. Poderão ser subcontratadas as seguintes parcelas do objeto: [...]. Em qualquer hipótese de subcontratação, permanece a responsabilidade integral do Contratado pela perfeita execução contratual, cabendo-lhe realizar a supervisão e coordenação das atividades do subcontratado, bem como responder perante o Contratante pelo rigoroso cumprimento das obrigações contratuais correspondentes ao objeto da subcontratação. A subcontratação depende de autorização prévia do Contratante, a quem incumbe avaliar se o subcontratado cumpre os requisitos de qualificação técnica necessários para a execução do objeto. O Contratado apresentará à Administração documentação que comprove a capacidade técnica do subcontratado, que será avaliada e juntada aos autos do processo correspondente. É vedada a subcontratação de pessoa física ou jurídica, se aquela ou os dirigentes desta mantiverem 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 contratação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou se deles forem cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral, ou por afinidade, até o terceiro grau.~~	Subitens excluídos devido ao fato de a licitação não admitir a subcontratação.

4.20 4.20.1. 4.20.2. 4.20.3.	Inclusão	4.20. Na presente licitação, será realizada a reserva de cota de até vinte e cinco por cento do objeto para a contratação de microempresas e empresas de pequeno porte. 4.20.1. 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 fornecedores remanescentes, desde que pratiquem o preço do primeiro colocado da cota principal. 4.20.2. Se a mesma empresa vencer a cota reservada e a cota principal, a contratação das cotas deverá ocorrer pelo menor preço. 4.20.3. 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.
5.3.2. 5.3.3. 5.4. 5.4.1 5.5 5.6 5.7 5.8	Inclusão	5.3.2. Os bens serão recebidos 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. 5.3.3. O recebimento definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato. 5.4 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/classe	Subitens incluídos a fim de melhor se adaptar às peculiaridades do objeto licitatório.

		s/category/200-2-boletim-tecnico-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs. 5.4.1 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. 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 do item 5.4. 5.5 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; 5.6 As amostras que tenham o caráter perecível ou que tenham sido consumidas por ocasião dos testes não serão devolvidas em hipótese alguma; 5.7 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. 5.8 Caso a Contratada não remeta a quantidade de unidades amostrais previstas, não será admitida a retirada do montante contratado, sob alegação de posterior substituição.	
--	--	---	--

5.9.	Alteração	5.9. O prazo de garantia é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor). Os bens poderão ser rejeitados, quando em desacordo com as especificações constantes neste 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.	Subitem alterado a fim de melhor se adaptar às peculiaridades do objeto licitatório.
6.2	Alteração	6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato devidamente apurado em processo administrativo , o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples Termo Aditivo do Contrato.	Subitem alterado a fim de melhor se adaptar às peculiaridades do objeto licitatório
7.2.4.7.	Inclusão	7.2.4.7. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “a”, de 0,5% (cinco décimos por cento) a 3% (três por cento) do valor da contratação [ressalvadas as seguintes infrações também enquadráveis nessa alínea:	Subitens incluídos a fim de melhor se adaptar às peculiaridades do objeto licitatório.
8.1.1	Alteração	8.1.1 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.
8.10	Exclusão	~~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.~~	Subitem excluído por se tratar de dispensa de licitação.
9.24.1	Inclusão	9.24.1 Justifica se a exigência de patrimônio líquido, diante do histórico, empresas já contratadas alegaram que o atraso das entregas era devido ao fato de não possuírem recurso. Os indicadores fixados acima deverão ser atingidos em cada um dos dois últimos exercícios sociais, sob pena de inabilitação;	Subitens incluídos a fim de melhor se adaptar às peculiaridades do objeto licitatório.

9.29.1 9.29.1.1 9.30 9.31.1 9.32.2. 9.32 9.33 9.34 9.35 9.35.1 à 9.35.7	Inclusão	9.29.1. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com as seguintes características mínimas: 9.29.1.1. <i>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, até 50% (cinquenta por cento) dos itens de maior relevância definidas no art. 67 § 1º da lei Nº 14.133/2021:</i> <i>Itens : 9, 12, 16, 20, 38, 39 e 46.</i> 9.30 A exigência mínima da capacidade técnica justifica-se, salvo melhor juízo, pelo fato de que uma empresa participante do processo licitatório Pregão Eletrônico 90001/2025, UASG 160014 - Comando da 12a Região Militar, homologado em julho de 2025, em que foi vencedora de vários cortes bovinos. Após a homologação do certame licitatório, foram geradas Notas de Empenhos em favor da empresa citada, porém 90% dos cortes empenhados não foram entregues. 9.31.1. 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: 9.31.2. 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). 9.32. No caso de exercício de atividade de fabricação, preparo, beneficiamento, acondicionamento, transporte, vendas ou depósito de alimentos: Alvará da vigilância sanitária válido, emitido pela autoridade sanitária competente de acordo com o Decreto-Lei nº 986/1969, que institui normas básicas sobre alimentos. 9.33. Efetuar a entrega dos produtos em perfeitas condições para o consumo humano, devendo ser selecionados, embalados nas quantidades, especificações e prazos solicitados, seguindo as Normas Higienico Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração. 9.34. Nas embalagens dos produtos deverão constar impressos: identificação do produto e do estabelecimento de origem, peso líquido, data de industrialização, prazo de validade, número de lote (se for o caso) registro em órgão de Fiscalização Federal (se for o caso). 9.35. Caso admitida a participação de cooperativas, será exigida a seguinte	Subitens incluídos a fim de melhor se adaptar às peculiaridades do objeto licitatório.
---	-----------------	--	---

		documentação complementar: 9.35.1. 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; 9.35.2. A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI, para cada um dos cooperados indicados; 9.35.3. A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à execução contratual; 9.35.4. O registro previsto na Lei n. 5.764, de 1971, art. 107; 9.35.5. A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato; e 9.35.6. 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; 9.35.7. 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.	
7.1. a 7.9		7.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o Contratado que: a) der causa à inexecução parcial do contrato; b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo; c) der causa à inexecução total do contrato; d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado; e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato; f) praticar ato fraudulento na execução do contrato; g) comportar-se de modo inidôneo ou	Subitens incluídos a fim de melhor se adaptar às peculiaridades do objeto licitatório. Inclusão de itens para explicar as Infrações e sanções administrativas.

		cometer fraude de qualquer natureza; h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013. 7.2. Serão aplicadas ao Contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções: 7.2.1. Advertência, quando o Contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave; 7.2.2. Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave; 7.2.3. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave. 7.2.4. Multa: 7.2.4.1. Moratória, para as infrações descritas no item “d”, de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de até 30 (trinta) dias. 7.2.4.2. Moratória de 0,7% (sete centésimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 2% (dois por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia; 7.2.4.2.1. O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias para apresentação, suplementação ou reposição da garantia autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021. 7.2.4.3. Compensatória, para as infrações descritas acima alíneas “e” a “h” de 5 % (cinco por cento) a 20% (vinte por cento) do valor da contratação. 7.2.4.4. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista acima na alínea “c”, de 3 % (três por cento) a 5 % (cinco por cento) do valor da contratação. 7.2.4.5. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “b”, de 1 % (um por cento) a 10% (dez por cento) do valor da	
--	--	--	--

		contratação. 7.2.4.6. Compensatória, em substituição à multa moratória para a infração descrita acima na alínea “d”, de 0,5% (cinco décimos por cento) a 5% (cinco por cento) do valor da contratação. 7.2.4.7. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “a”, de 0,5 % (cinco décimos por cento) a 5 % (cinco por cento) do valor da contratação [, ressalvadas as seguintes infrações também enquadráveis nessa alínea: 7.9. Na aplicação das sanções serão considerados: 7.9.1. A natureza e a gravidade da infração cometida; 7.9.2. As peculiaridades do caso concreto; 7.9.3. As circunstâncias agravantes ou atenuantes; 7.9.4. Os danos que dela provierem para o Contratante; e 7.9.5. A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.	
3 a 3.2	Inclusão	ANEXO I Regras aplicáveis ao instrumento substitutivo ao contrato 3. OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO 3.1. São obrigações da Contratante: 3.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o Termo de Referência e seus anexos; 3.1.2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência; 3.1.3. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos incorreções, imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas na execução do objeto contratual, fixando prazo para que seja substituído, reparado ou corrigido, total ou parcialmente, às suas expensas, certificando-se de que as soluções por ele propostas sejam as mais adequadas; 3.1.4. Acompanhar e fiscalizar a execução contratual e o cumprimento das obrigações pelo Contratado; 3.1.5. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no Termo de Referência e neste Anexo; 3.1.6. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e no Termo de Referência; 3.1.7. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de	Subitens incluídos a fim de melhor se adaptar às peculiaridades do objeto licitatório Inclusão das obrigações da contratante.

		obrigações pelo Contratado; 3.1.8. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução contratual, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste. 3.1.9. A Administração terá o prazo de 30 dias, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período. 3.1.9.1. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo Contratado no prazo máximo de 30 dias. 3.1.10. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais. 3.2. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do objeto contratual, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.	
4.	Inclusão	Anexo I 4.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes do Termo de Referência e deste Anexo, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas: ~~— Entregar o objeto acompanhado do manual do usuário, com uma versão em português, e da relação da rede de assistência técnica autorizada;~~ 4.1.1. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor; 4.1.2. Comunicar ao Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação; 4.1.3. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor contratuais ou autoridade superior e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados; 4.1.4. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal contratual, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados; 4.1.5. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por	Subitens incluídos a fim de melhor se adaptar às peculiaridades do objeto licitatório Inclusão das obrigações da contratada.

		todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos; 4.1.6. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o Contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização contratual, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos: 4.1.6.1. prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 4.1.6.2. certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 4.1.6.3. certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do Contratado; 4.1.6.4. Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 4.1.6.5. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT; 4.1.7. Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao Contratante e não poderá onerar o objeto da contratação; 4.1.8. Comunicar ao Fiscal, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual. 4.1.9. Paralisar, por determinação do Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros. 4.1.10. Manter durante toda a vigência da contratação, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação ou para qualificação na contratação direta; 4.1.11. Cumprir, durante todo o período de execução contratual, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação; 4.1.12. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pela fiscalização contratual, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas; 4.1.13. Guardar sigilo sobre todas as informações	
--	--	---	--

		obtidas em decorrência da execução do objeto; 4.1.14. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021; 4.1.15. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do Contratante; 4.1.16. Alocar os empregados necessários, com habilitação e conhecimento adequados, ao perfeito cumprimento das obrigações assumidas, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência; 4.1.17. Orientar e treinar seus empregados sobre os deveres previstos na Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018, adotando medidas eficazes para proteção de dados pessoais a que tenha acesso por força da execução contratual; 4.1.18. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local de execução do objeto e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina. 4.1.19. Submeter previamente, por escrito, ao Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere. 4.1.20. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre. 4.1.21. Cumprir as normas de proteção ao trabalho, inclusive aquelas relativas à segurança e à saúde no trabalho; 4.1.22. Não submeter os trabalhadores a condições	
--	--	---	--

		degradantes de trabalho, jornadas exaustivas, servidão por dívida ou trabalhos forçados; 4.1.23. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos de idade, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos de idade, observada a legislação pertinente; 4.1.24. Não submeter o menor de dezoito anos de idade à realização de trabalho noturno e em condições perigosas e insalubres e à realização de atividades constantes na Lista de Piores Formas de Trabalho Infantil, aprovada pelo Decreto nº 6.481, de 12 de junho de 2008; 4.1.25. Receber e dar o tratamento adequado a denúncias de discriminação, violência e assédio no ambiente de trabalho.	
8.28 a 8.35	Inclusão	8.28. Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 11/11/2025. 8.29. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do índice (IPCA) exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade. 8.30. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste. 8.31. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s). 8.32. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s). 8.33. Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor. 8.34. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice	Subitens incluídos a fim de melhor se adaptar às peculiaridades do objeto licitatório Inclusão do reajuste sobre os preços

		oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo. 8.35. O reajuste será realizado por apostilamento.	
--	--	---	--

Manaus, AM, 14 de janeiro de 2026.

 - Cap
Chefe da Equipe de Planejamento



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

Declaração Nº 4-CI I/Seq Sup/CCOL

Manaus, AM, 16 de janeiro de 2026.

Assunto: Declaração de Observância do Princípio da Segregação de Funções

Pregão Eletrônico SRP Nº 90001/2026

Processo nº (NUP) 64321.021881/2025-19

O processo licitatório de NUP **64321.021881/2025-19**, visa a Aquisição dos artigos do quantitativo de subsistência (QS) para atender as demandas de um efetivo aproximado de 13.850 (treze mil oitocentos e cinquenta) 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.

Além disso, em conformidade ao previsto no Caput do Art. 5º e no Art. 7º, tudo da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021 e ainda no Art. 12 do Decreto nº 11.246, de 27 de outubro de 2022, DECLARO que foi atendido integralmente o princípio da “segregação de funções” uma vez que não houve designação de mesmo agente público para atuação simultânea em funções mais suscetíveis a riscos, de modo a reduzir a possibilidade de ocultação de erros e de ocorrência de fraudes na respectiva contratação.

[Redigido] - Cel
Chefe Centro de Coordenação de Operações Logísticas da 12ª RM



Documento **assinado eletronicamente**, por meio de **assinatura simples**, pelo(a) Cel **[Redigido]** em 16/01/2026, às 10:00 conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no §3º, art. 4º, do Decreto nº 10.543 de 13/11/2020 da Presidência da República.

Código de verificação: C2H4-l4Si-3t8L-h8bR

COMANDO 12 REGIAO MILITAR/MEX/AM

Termo de Referência 73/2025

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
73/2025	160014-COMANDO 12 REGIAO MILITAR/MEX/AM		20/01/2026 16:09 (v 0.23)
Status			
ASSINADO			

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda/Bens de consumo		64321.021881/2025-19

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 2024) elaborado pela Diretoria de Abastecimento do Exército Brasileiro e demais legislações disponíveis, respectivamente, nos endereços eletrônicos:

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.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CAT MAT	UND	REQ MÍN	REQ MÁX	QNT TOTAL	VALOR UNI (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
1	AÇUCAR CRISTAL. Grupo I, classe branco. Embalagem primária: produto embalado em saco de polietileno resistente, atóxico, com boa selagem e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 1, 2 ou 5 kg. Embalagem secundária: conjunto de unidades primárias embalado em fardo plástico, resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 30 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 20 (vinte) meses, nas condições de conservação constantes na rotulagem. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes							

	informações: denominação de venda e a marca; denominação (nome) de venda; lista de ingredientes; conteúdo líquido; identificação da origem; identificação da classe e tipo; nome ou razão social, CNPJ endereço do estabelecimento; identificação do lote; prazo de validade; informação nutricional. Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30. 404-19, 3ª edição 2024, que se encontra anexa ao edital ou através do 	603269	Kg	27.000	100.000	107.463	R\$ 4,85	R\$ 521.195,55
2	AÇUCAR CRISTAL. Grupo I, classe branco. Embalagem primária: produto embalado em saco de polietileno resistente, atóxico, com boa selagem e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 1, 2 ou 5 kg. Embalagem secundária: conjunto de unidades primárias embalado em fardo plástico, resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 30 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 20 (vinte) meses, nas condições de conservação constantes na rotulagem. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; denominação (nome) de venda; lista de ingredientes; conteúdo líquido; identificação da origem; identificação da classe e tipo; nome ou razão social, CNPJ endereço do estabelecimento; identificação do lote; prazo de validade; informação nutricional. Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30. 404-19, 3ª edição 2024, que se encontra anexa ao edital ou através do para ME/EPP de até 25,00%.	603269	Kg	16.000	16.300	16.494	R\$ 4,85	R\$ 79.995,90
3	AÇUCAR 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, 2 ou 5 kg. Embalagem secundária: conjunto de unidades primárias embalado em fardo plástico, resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 30 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 20 (vinte) meses, nas condições de conservação constantes na rotulagem. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a							

	marca; denominação (nome) de venda; lista de ingredientes; conteúdo líquido; identificação da origem; identificação da classe e tipo; nome ou razão social, CNPJ endereço do estabelecimento; identificação do lote; prazo de validade; informação nutricional. Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30. 404-19, 3ª edição 2024, que se encontra anexa ao edital ou através do 	463994	Kg	12.000	12.800	15.000	R\$ 4,93	R\$ 73.950,00
4	AÇUCAR 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, 2 ou 5 kg. Embalagem secundária: conjunto de unidades primárias embalado em fardo plástico, resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 30 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 20 (vinte) meses, nas condições de conservação constantes na rotulagem. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; denominação (nome) de venda; lista de ingredientes; conteúdo líquido; identificação da origem; identificação da classe e tipo; nome ou razão social, CNPJ endereço do estabelecimento; identificação do lote; prazo de validade; informação nutricional. Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30. 404-19, 3ª edição 2024, que se encontra anexa ao edital ou através do para ME/EPP de até 25,00%.	463994	Kg	7.000	7.100	5.000	R\$ 4,93	R\$ 24.650,00
	ARROZ BENEFICIADO E POLIDO TIPO 1. Embalagem primária: produto embalado em saco de polietileno resistente, atóxico, com boa selagem e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 1, 2 ou 5 kg. Embalagem secundária: conjunto de unidades primárias embalado em fardo plástico, resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 30 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 10 (dez) meses. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; prazo de validade; e							

5	informações quanto à classificação vegetal. O produto, no ato de entrega no OP, deverá estar acompanhado do respectivo Certificado de Classificação emitido por pessoa física ou jurídica devidamente habilitada ou credenciada (documentação original ou cópia autenticada O produto, no ato de entrega no OP, deverá estar acompanhado do respectivo Certificado de Classificação emitido por pessoa física ou jurídica devidamente habilitada ou credenciada (documentação original ou cópia autenticada). Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30. 404-20 3ª edição 2024, que se encontra anexa ao 	458904	Kg	27.000	200.000	272.074	R\$ 5,05	R\$ 1.373.973,70
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, 2 ou 5 kg. Embalagem secundária: conjunto de unidades primárias embalado em fardo plástico, resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 30 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 10 (dez) meses. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; prazo de validade; e informações quanto à classificação vegetal. O produto, no ato de entrega no OP, deverá estar acompanhado do respectivo Certificado de Classificação emitido por pessoa física ou jurídica devidamente habilitada ou credenciada (documentação original ou cópia autenticada O produto, no ato de entrega no OP, deverá estar acompanhado do respectivo Certificado de Classificação emitido por pessoa física ou jurídica devidamente habilitada ou credenciada (documentação original ou cópia autenticada). Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30. 404-20, 3ª edição 2024, que se encontra anexa ao edital ou através do  para ME/EPP de até 25,00%.	458904	Kg	15.000	15.900	15.839	R\$ 5,05	R\$ 79.986,95
	CAFÉ TORRADO E MOÍDO Tipo único, torrado e moído, 100% arábica ou predominantemente arábica. Qualidade Global: Regular a Excelente e nota de							

7	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	606522	Kg	27.000	40.000	46.353	R\$ 49,00	R\$ 2.271.297,00
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	606522	Kg	1.000	1.600	1.632	R\$ 49,00	R\$ 79.968,00
9	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 10 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;	447383	Kg	27.000	100.000	135.000	R\$ 35,90	R\$ 4.846.500,00

	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 4ª edição 2024 que se encontra anexa ao edital ou 							
10	Carne bovina desossada congelada, COXÃO DURO. Embalagem primária: plástico atóxico, transparente, de alta barreira ao oxigênio e umidade, boa selagem térmica e boa resistência mecânica. Peça embalada a vácuo, individualmente, com etiqueta interna. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: de 10 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 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 4ª edição 2024, que se encontra anexa ao edital ou 	447439	Kg	27.000	100.000	105.838	R\$ 37,00	R\$ 3.916.006,00
	Carne bovina desossada congelada, COXÃO DURO. Embalagem primária: plástico atóxico, transparente, de alta barreira ao oxigênio e umidade, boa selagem térmica e boa resistência mecânica. Peça embalada a vácuo, individualmente, com etiqueta interna. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: de 10 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							

11	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 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 4ª edição 2024, que se encontra anexa ao edital ou através do link [REDACTED] Start=0. Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.	447439	Kg	2.000	2.100	2.162	R\$ 37,00	R\$ 79.994,00
12	Carne bovina desossada congelada, COXÃO MOLE SEM CAPA. Embalagem primária: plástico atóxico, transparente, de alta barreira ao oxigênio e umidade, boa selagem térmica e boa resistência mecânica. Peça embalada a vácuo, individualmente, com etiqueta interna. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: de 20 kg a 30 kg.. Prazo de validade mínimo vigente de 9 (nove) meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Deverão estar impressas, de forma clara e 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 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, 4ª edição 2024, que se encontra anexa ao edital ou através do link [REDACTED]	447431	Kg	27.000	100.000	106.011	R\$ 40,22	R\$ 4.263.762,42
	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							

13	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 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, 4ª edição 2024, que se encontra anexa ao edital ou através do link  start=0 Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.	447431	Kg	1.000	1.500	1.989	R\$ 40,22	R\$ 79.997,58
14	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 10 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 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, 4ª edição 2024, que se encontra anexa ao edital ou através do link 	447441	Kg	27.000	70.000	78.860	R\$ 37,38	R\$ 2.947.786,80
	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							

15	sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: de 10 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 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, 4ª edição 2024, que se encontra anexa ao edital ou através do link  Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.	447441	Kg	1.000	2.000	2.140	R\$ 37,38	R\$ 79.993,20
16	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 10 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 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, 4ª edição 2024, que se encontra anexa ao edital ou através do link 	447470	Kg	27.000	70.000	79.546	R\$ 54,99	R\$ 4.374.234,54
	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							

17	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 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 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, 4ª edição 2024, que se encontra anexa ao edital ou através do link  de até 25,00%.	447470	Kg	1.400	1.450	1.454	R\$ 54,99	R\$ 79.955,46
18	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 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 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, 4ª edição 2024, que se encontra anexa ao edital ou através do link 	447479	Kg	27.000	50.000	52.219	R\$ 44,90	R\$ 2.344.633,10
	Carne bovina desossada congelada, MIOLO DA ALCATRA. Embalagem primária: plástico atóxico, transparente, de alta							

21	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 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 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, 4ª edição 2024, que se encontra anexa ao edital ou através do link Reservada para ME/EPP de até 25,00%.	447448	Kg	1.000	2.000	2.057	R\$ 38,89	R\$ 79.996,73
22	Carne bovina desossada congelada, CONTRA FILÉ (FILÉ 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 20 kg a 30 kg.adesiva. Capacidade: de 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 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 que se encontra anexa ao edital ouTécnico BT30. 404-04 4ª edição 2024 através do link	447461	Kg	27.000	60.000	65.624	R\$ 49,50	R\$ 3.248.388,00

23	Carne bovina desossada congelada, CONTRA FILÉ (FILÉ 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 20 kg a 30 kg.adesiva. Capacidade: de 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 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 que se encontra anexa ao edital ouTécnico BT30. 404-04 4ª edição 2024 através do link Cota reservada para ME /EPP de até 25,00%.	447461	Kg	1.000	1.600	1.616	R\$ 49,50	R\$ 79.992,00
24	Carne bovina desossada congelada, FRALDINHA. 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 20 kg asistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: de 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 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 4ª edição 2024 que se	447468	Kg	27.000	70.000	78.895	R\$ 38,00	R\$ 2.998.010,00

25	Carne bovina desossada congelada, FRALDINHA. 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 20 kg asistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: de 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 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 4ª edição 2024 que se encontra anexa ao edital ou através do link -Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.	447468	Kg	1.500	2.000	2.105	R\$ 38,00	R\$ 79.990,00
26	CARNE BOVINA PORCIONADA CONGELADA COXÃO MOLE EM CUBOS. Formato de cubo, tamanho médio da unidade entre 2,0 a 4,0 cm. Congelado por método Individually Quick Frozen (IQF). Embalagem primária: saco plástico atóxico, transparente, de alta barreira ao oxigênio e umidade, boa selagem térmica e boa resistência mecânica. 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 as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: de 10 kg a 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; corte contido; data de fabricação; data de validade; condições de armazenagem (temperatura de	447435	Kg	7.000	7.450	7.500	R\$ 31,43	R\$ 235.725,00

	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. 404-04-05 3a edição 2024 que se encontra anexa ao edital ou através do link 							
27	CARNE BOVINA PORCIONADA CONGELADA COXÃO MOLE EM CUBOS. Formato de cubo, tamanho médio da unidade entre 2,0 a 4,0 cm. Congelado por método Individually Quick Frozen (IQF). Embalagem primária: saco plástico atóxico, transparente, de alta barreira ao oxigênio e umidade, boa selagem térmica e boa resistência mecânica. 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 as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: de 10 kg a 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; 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. 404-04-05 3a edição 2024 que se encontra anexa ao edital ou através do link http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs. Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.	447435	Kg	2.000	2.400	2.500	R\$ 31,43	R\$ 78.575,00
	CARNE BOVINA PORCIONADA CONGELADA COXÃO MOLE - EM TIRAS. Formato de tiras, tamanho médio da unidade: comprimento: de 3,0 a 7,0 cm; largura e espessura: de 1,5 a 3,0 cm. Congelado por método Individually Quick Frozen(IQF). Embalagem primária: saco plástico atóxico, transparente, de alta barreira ao oxigênio e umidade, boa selagem térmica e boa resistência mecânica. 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 as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: de 10 kg a 20 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 9							

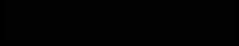
28	(nove) meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; corte contido; data de fabricação; data de validade; condições de armazenagem (temperatura de conservação); e 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. 404-04-05 3a edição 2024 que se encontra anexa ao edital ou através do link [REDACTED]	448169	Kg	7.000	7.200	7.257	R\$ 29,16	R\$ 211.614,12
29	CARNE BOVINA PORCIONADA CONGELADA COXÃO MOLE - EM TIRAS. Formato de tiras, tamanho médio da unidade: comprimento: de 3,0 a 7,0 cm; largura e espessura: de 1,5 a 3,0 cm. Congelado por método Individually Quick Frozen(IQF). Embalagem primária: saco plástico atóxico, transparente, de alta barreira ao oxigênio e umidade, boa selagem térmica e boa resistência mecânica. 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 as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: de 10 kg a 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; 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. 404-04-05 3a edição 2024 que se encontra anexa ao edital ou através do link [REDACTED]	448169	Kg	2.000	2.600	2.743	R\$ 29,16	R\$ 79.985,88
	CARNE BOVINA PORCIONADA CONGELADA CORAÇÃO DA ALCATRA - EM BIFE. Em formato de bifes, congelados individualmente, peso médio da unidade de 90 a 250 gramas. Congelado por método Individually Quick Frozen (IQF). Bife de							

30	aspecto uniforme, congelado individualmente, isento de gordura de cobertura, aponeuroses, vasos sanguíneos, linfonodos, aparas e pelancas. Não deve apresentar acúmulo de líquido no interior da embalagem ou cristais de gelo na superfície do produto. Embalagem primária: saco plástico atóxico, transparente, de alta barreira ao oxigênio e umidade, boa selagem térmica e boa resistência mecânica. 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 as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: de 10 kg a 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; 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. 404-04-05 3a edição 2024 que se encontra anexa ao edital ou através do link . 	448169	Kg	7.000	7.900	7.967	R\$ 39,34	R\$ 313.421,78
31	CARNE BOVINA PORCIONADA CONGELADA CORAÇÃO DA ALCATRA - EM BIFE. .Em formato de bifes, congelados individualmente, peso médio da unidade de 90 a 250 gramas. Congelado por método Individually Quick Frozen (IQF). Bife de aspecto uniforme, congelado individualmente, isento de gordura de cobertura, aponeuroses, vasos sanguíneos, linfonodos, aparas e pelancas. Não deve apresentar acúmulo de líquido no interior da embalagem ou cristais de gelo na superfície do produto Embalagem primária: saco plástico atóxico, transparente, de alta barreira ao oxigênio e umidade, boa selagem térmica e boa resistência mecânica. 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 as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: de 10 kg a 20 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 9 (nove) meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Deverão estar impressas, de	448169	Kg	1.500	2.000	2.033	R\$ 39,34	R\$ 79.978,22

	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 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. 404-04-05 3a edição 2024 que se encontra anexa ao edital ou através do link . Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.							
32	Carne suína com osso, congelada, BISTECA. Embalagem primária: bifes embalados conjuntamente, interfolhado, 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 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 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, 4ª edição 2024, que se encontra anexa ao edital ou através do link http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs	447508	Kg	27.000	90.000	95.479	R\$ 28,01	R\$ 2.674.366,79
	Carne suína com osso, congelada, BISTECA. Embalagem primária: bifes embalados conjuntamente, interfolhado, 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.							

33	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 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 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, 4ª edição 2024, que se encontra anexa ao edital ou através do link 	447508	Kg	2.000	2.800	2.856	R\$ 28,01	R\$ 79.996,56
34	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 indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; corte contido (lombo); data de fabricação; data de validade; condições de armazenagem (temperatura de conservação); e número de registro no SIF. Obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF). Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-14, 4ª edição 2024, que se encontra anexa ao edital ou através do link 	447518	Kg	27.000	50.000	56.815	R\$ 26,59	R\$ 1.510.710,85
	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							

35	adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: de 20 a 30 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 9 (nove) meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; corte contido (lombo); data de fabricação; data de validade; condições de armazenagem (temperatura de conservação); e número de registro no SIF. Obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF). Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-14, 4ª edição 2024, que se encontra anexa ao edital ou através do link  Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.	447518	Kg	2.000	2.900	3.008	R\$ 26,59	R\$ 79.982,72
36	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 indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; corte contido (pernil); data de fabricação; data de validade; condições de armazenagem (temperatura de conservação); e número de registro no SIF. Obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF). A Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-14, 4ª edição 2024, que se encontra anexa ao edital ou através do link http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs	447525	Kg	27.000	60.000	59.392	R\$ 20,32	R\$ 1.206.845,44
	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							

37	secundária: caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: de 20 a 30 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 9 (nove) meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; corte contido (pernil); data de fabricação; data de validade; condições de armazenagem (temperatura de conservação); e número de registro no SIF. Obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF). Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-14, 4ª edição 2024, que se encontra anexa ao edital ou através do link   Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.	447525	Kg	2.000	2.800	3.937	R\$ 20,32	R\$ 79.999,84
38	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 5kg. Embalagem secundária: caixa de papelão envolta por plástico transparente, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: até 20 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 9 (nove) meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; conteúdo líquido; número do lote; data de fabricação; data de validade; tipo de corte contido; condições de armazenagem (temperatura de conservação); e carimbo e número de registro no SIF; e instruções obrigatórias de uso, preparo e conservação. Obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF). Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-11, 4ª edição 2024, que se encontra anexa ao edital ou através do link  	447636	Kg	27.000	300.000	341.210	R\$ 17,77	R\$ 6.063.301,70
	FILÉ 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.							

39	Capacidade: até 5kg. Embalagem secundária: caixa de papelão envolta por plástico transparente, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: até 20 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 9 (nove) meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; conteúdo líquido; número do lote; data de fabricação; data de validade; tipo de corte contido; condições de armazenagem (temperatura de conservação); e carimbo e número de registro no SIF; e instruções obrigatórias de uso, preparo e conservação. Obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF). Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-36, 2ª edição 2024, que se encontra anexa ao edital ou através do link 	447594	Kg	27.000	300.000	335.117	R\$23.50	R\$7.875.249,50
40	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 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 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 BT30.404-12, 4ª edição 2024, que se encontra anexa ao edital ou através do link 	447618	Kg	27.000	60.000	63,444	R\$ 22,35	R\$ 1.417.973,40
	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 6 kg. Embalagem secundária: caixa de papelão envolta por							

41	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 BT30.404-12, 4ª edição 2024, que se encontra anexa ao edital ou através do link reservada para ME/EPP de até 25,00%.	447618	Kg	3.000	3.500	3,579	R\$ 22,35	R\$ 79.990,65
42	FEIJÃO ANÃO OU COMUM – CLASSE CORES TIPO 1. Embalagem primária: produto embalado em saco de polietileno resistente, atóxico, com boa selagem e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 1 kg. Embalagem secundária: conjunto de unidades primárias embalado em fardo plástico, resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 30 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 5 (cinco) meses. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; prazo de validade; e informações quanto a classificação vegetal. O produto, no ato de entrega no OP, deverá estar acompanhado do respectivo Certificado de Classificação emitido por pessoa física ou jurídica devidamente habilitada ou credenciada (documentação original ou cópia autenticada). Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-21, 3ª edição 2024, que se encontra anexa ao edital ou através do	464553	Kg	27.000	150.000	160.070	R\$ 6,31	R\$ 1.010.041,70
	FEIJÃO ANÃO OU COMUM – CLASSE CORES TIPO 1. Embalagem primária: produto embalado em saco de polietileno resistente, atóxico, com boa selagem e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem.							

43	Capacidade: 1 kg. Embalagem secundária: conjunto de unidades primárias embalado em fardo plástico, resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 30 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 5 (cinco) meses. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; prazo de validade; e informações quanto a classificação vegetal. O produto, no ato de entrega no OP, deverá estar acompanhado do respectivo Certificado de Classificação emitido por pessoa física ou jurídica devidamente habilitada ou credenciada (documentação original ou cópia autenticada). Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-21, 3ª edição 2024, que se encontra anexa ao edital ou através do reservada para ME/EPP de até 25,00%.	464553	Kg	13.000	13.300	12.678	R\$ 6,31	R\$ 79.998,18
44	FEIJÃO ANÃO OU COMUM – CLASSE PRETO TIPO 1. Embalagem primária: produto embalado em saco de polietileno resistente, atóxico, com boa selagem e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 1 kg. Embalagem secundária: conjunto de unidades primárias embalado em fardo plástico, resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 30 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 5 (cinco) meses. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; prazo de validade; e informações quanto a classificação vegetal. O produto, no ato de entrega no OP, deverá estar acompanhado do respectivo Certificado de Classificação emitido por pessoa física ou jurídica devidamente habilitada ou credenciada (documentação original ou cópia autenticada). Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-21, 3ª edição 2024, que se encontra anexa ao edital ou através do	464552	Kg	27.000	100.000	103.383	R\$ 6,79	R\$ 701.970,57
	FEIJÃO ANÃO OU COMUM – CLASSE PRETO TIPO 1. Embalagem primária: produto embalado em saco de polietileno resistente, atóxico, com boa selagem e que confira proteção adequada ao produto							