



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

Termo de Abertura Nº 80-CI I/Seç Sup/CCOL

Manaus, AM, 5 de outubro de 2025.

Assunto: termo de abertura de processo eletrônico

Anexos:

[1\) DFD160014_000081_2025assinado.pdf](#)

1. Em atendimento ao disposto no art. 18, caput, da Lei Federal nº 14.133/2021 c/c os artigos 5º e 6º da Lei Federal nº 9.784/1.999 que regula o processo administrativo no âmbito da Administração Pública Federal e nos termos contidos no art. 13 da Portaria do Ministro do Exército Nir 305, de 24 de maio de 1995, que aprovou as instruções Gerais para a Realização de Licitações e Contratos no Ministério do Exército IG 12-02/95, solicito-vos providências junto ao Ordenador de Despesas, no sentido de autorizar o início do processo licitatório e a publicação da equipe de planejamento da contratação para a aquisição de Quantitativo de Subsistência (QS) constantes no Documento de Formalização de Demanda (DFD) 81/2025 em anexo.

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

Cap [REDACTED] - Chefe da Equipe de Planejamento
1º ten [REDACTED] - membro da Equipe de Planejamento
2º SGT [REDACTED] - membro da Equipe de Planejamento
3º SGT [REDACTED] - membro da Equipe de Planejamento

[REDACTED] - 1º Ten
Adj CCOL-CI I.02



Documento **assinado eletronicamente**, por meio de **assinatura simples**, pelo(a) **1º Ten** [REDACTED] em 05/10/2025, às 15:43 conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no §3º, art. 4º, do Decreto nº 10.543 de 13/11/2020 da Presidência

Código de verificação: kij1-M1bY-Bm8W-OMaa



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

TERMO DE JUNTADA POR ANEXAÇÃO DE DOCUMENTO

Termo nº 001/2025 - Processo 64321.021881/2025-19

Em 22/10/2025 às 13:39, faço anexar ao presente processo 64321.021881/2025-19, o(s) documento(s): equipe plan cont pregão QS_nota_bi publicado.pdf.

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



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

Classificação: 031.12

**PROCESSO NUP
64321.021881/2025-19**

ASSUNTO: Pregão 90001/2026 - Aquisição de Artigo de Quantitativo de Subsistência (QS)

INTERESSADO: CCOL/SALC/OD

Órgão de Origem: Comando da 12ª Região Militar

Data da Criação: 05/10/2025

Localização Atual do Processo: Seção de Aquisições, Licitações e Contratos

Estado: Minuta

PEÇAS PROCESSUAIS

- 1- Termo de Abertura Nº 80-CI I/Seç Sup/CCOL (a)
- 2- DFD160014_000081_2025_assinado.pdf
- 3- Despacho Nº 373-CI I/Seç Sup/CCOL
- 4- Despacho Nº 377-CI I/Seç Sup/CCOL
- 5- equipe plan cont pregão QS_nota_bi publicado.pdf
- 6- Termo de Juntada por Anexação de Documento Nº 001/2025 - Processo 64321.021881/2025-19
- 7- JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO.pdf
- 8- COTAÇÃO DE PREÇOS-102-2025-1_assinado.pdf
- 9- MAPA_DEMONSTRATIVO_DE_CONSUMO_EXERCICIO_ANTERIOR_assinado.pdf
- 10- MAPA_DE_RISCOS_-_GÊNEROS_ALIMENTÍCIOS_assinado_assinado.pdf
- 11- MR_160014-000021-2025_assinado_assinado.pdf
- 12- ETP160014_000071_2025-1_assinado_assinado.pdf
- 13- TR160014_000073_2025_assinado_assinado.pdf
- 14- 01. BT30.403-01 PLANO DE AMOSTRAGEM DE ARTIGOS DE SUBSISTENCIA-assinado11.pdf
- 15- 02. BT 30.404-04 CARNE BOVINA DESOSSADA CONGELADA.pdf
- 16- 03. BT 30.404-19, 3ª edição 2024-AÇUCAR.pdf
- 17- 04. 30.404-20 BT 3ª edição 2024-ARROZ BENEFICIADO polido.pdf
- 18- 05. BT30.404-26 CAFE TORRADO E MOIDO.pdf
- 19- 06. BT 30.404-05 CARNE BOVINA PORCIONADA CONGELADA.pdf
- 20- 07. BT 30.404-36 FILE DE PEITO DE FRANGO CONGELADO.pdf
- 21- 08. BT 30.404-11 COXA COM SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADA.pdf
- 22- 09. BT 30.404-12 SASSAMI DE FRANGO CONGELADO.pdf
- 23- 11. 30.404-14 BT CARNE SUÍNA DESOSSADA CONGELADA.pdf
- 24- 11. BOLETIM TECNICO 03_PEIXE_REGIONAL_CONGELADO_BANDA DE TAMBAQUI.pdf
- 25- 12. BT 30.404-15 CARNE SUÍNA COM OSSO CONGELADA.pdf
- 26- 13. BT 30.404-17 PEIXE CONGELADO EM FILE-.pdf
- 27- 14. 30.404-18 BT LEITE EM PO.pdf
- 28- 15. 30.404-21 BT FEIJAO COMUM.pdf
- 29- 16. 30.404-33 BT OLEO DE SOJA REFINADO.pdf
- 30- 17. BT 30.404-34 MARGARINA.pdf
- 31- 18. 30.404-35 BT OLEO DE MILHO REFINADO.pdf
- 32- 18. 30.404-35 BT OLEO DE MILHO REFINADO.pdf
- 33- 19. BT 30.404-25 MACARRÃO.pdf
- 34- 20. BT 30.404-05 CARNE BOVINA PORCIONADA CONGELADA-2.pdf
- 35- BOLETIM TECNICO 02_PEIXE_REGIONAL_EM_FILE.pdf
- 36- BOLETIM TECNICO 03_PEIXE_REGIONAL_CONGELADO_BANDA DE TAMBAQUI.pdf
- 37- Declaração de Adequação Orçamentária.pdf
- 38- DECLARAÇÃO DE ATIVIDADE DE CUSTEIO.pdf
- 39- JUSTIFICATIVA PARA NÃO DICULGAÇÃO DA IRP.pdf

40- MEMORIA_DE_CALCULO_QS_assinado.pdf
41- JUSTIFICATIVA ALTERACOES DO TR 2026 assinado.pdf
42- JUSTIFICATIVA À VEDAÇÃO DE EMPRESAS REUNIDAS EM CONSÓRCIO.pdf
43- JUSTIFICATIVA PARA EXIGENCIA DE QUALIFICACAO TECNICA E ECONOMICO-FINANCEIRA assinado.pdf
44- Despacho Nº 39-SALC/B Adm Ap 12ª RM/Cmdo 12ª RM
45- MAPA_DE_RISCOS - GENEROS ALIMENTICIOS Assinado.pdf
46- MR_160014-000021-2025_Assinado.pdf
47- COTACAO DE PRECOS-102-2025- Assinado.pdf
48- JUSTIFICATIVA DA EXIGENCIA DO SEGURO GRANTIA DA CONTRATACAO assinado.pdf
49- JUSTIFICATIVA ALTERACOES DO TR 2026 assinado.pdf
50- ETP160014_000071_2025-3 assinado assinado.pdf (c)
51- TR160014_000073_2025-1 assinado assinado.pdf (c)
52- Declaração Nº 4-CI I/Seç Sup/CCOL
53- TR160014_000073_2025__282_29 assinado assinado.pdf
54- DECLARAÇÃO DE QUE FORAM PESQUISADAS OUTRAS IRP.pdf
55- ETP160014_000071_2025-4 assinado-1 assinado-2.pdf (c)
56- TR160014_000073_2025-3 assinado assinado-2.pdf (c)
57- Despacho Nº 173-B Adm Ap 12ª RM/Cmdo 12ª RM
58- MAPA_DE_RISCOS - GÊNEROS ALIMENTICIOS- ASSINADO Ok.pdf
59- MR_160014-000021-2025_Assinado OK.pdf
60- JUSTIFICATIVA DA EXIGENCIA DA GARANTIA DA PROPOSTA 1%__assinado-2.pdf
61- JUSTIFICATIVA DA EXIGENCIA DO SEGURO GRANTIA DA CONTRATACAO 5%_assinado.pdf
6 2
JUSTIFICATIVA DA EXIGENCIA DE QUALIFICACAO TECNICA E ECONOMICO FINANCEIRA assinado.pdf
63- JUSTIFICATIVA ALTERAÇÕES DO TR 2026- assinado Ok.pdf
64- ETP160014_000071_2025-5 assinado assinado assinado.pdf (c)
65- TR_160014-000073-2025-11 assinado assinado assinado.pdf
66- ETP 71-2025 e Anexo.pdf
67- Despacho Nº 270-Div Adm Cmdo 12ª RM/Cmdo 12ª RM
68- JUSTIFICATIVA DA EXIGENCIA DA GARANTIA DA PROPOSTA 1%_.pdf
69- MAPA_DE_RISCOS REVISADO - GÊNEROS ALIMENTICIOS.pdf
70- EDITAL PE 900012026.pdf
71- Anexo III - Minuta do Contrato.pdf
72- Anexo IV - Minuta da ARP.pdf
73- Lista de Verificação licitação.pdf
74- oficio_CJU_pregao_QS assinado.pdf

Legenda

- (a) Documento de Origem
- (b) Arquivos que não serão impressos por não se tratarem de arquivos de texto ou imagem
- (c) Documento desentranhado
- (d) Documento desmembrado



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

Termo de Abertura Nº 80-CI I/Seç Sup/CCOL

Manaus, AM, 5 de outubro de 2025.

Assunto: termo de abertura de processo eletrônico

Anexos:

[1\) DFD160014_000081_2025assinado.pdf](#)

1. Em atendimento ao disposto no art. 18, caput, da Lei Federal nº 14.133/2021 c/c os artigos 5º e 6º da Lei Federal nº 9.784/1.999 que regula o processo administrativo no âmbito da Administração Pública Federal e nos termos contidos no art. 13 da Portaria do Ministro do Exército Nir 305, de 24 de maio de 1995, que aprovou as instruções Gerais para a Realização de Licitações e Contratos no Ministério do Exército IG 12-02/95, solicito-vos providências junto ao Ordenador de Despesas, no sentido de autorizar o início do processo licitatório e a publicação da equipe de planejamento da contratação para a aquisição de Quantitativo de Subsistência (QS) constantes no Documento de Formalização de Demanda (DFD) 81/2025 em anexo.

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

Cap [REDACTED] - Chefe da Equipe de Planejamento
1º ten [REDACTED] - membro da Equipe de Planejamento
2º SGT [REDACTED] - membro da Equipe de Planejamento
3º SGT [REDACTED] - membro da Equipe de Planejamento

[REDACTED] - 1º Ten
Adj CCOL-CI I.02



Documento **assinado eletronicamente**, por meio de **assinatura simples**, pelo(a) **1º Ten** [REDACTED] em 05/10/2025, às 15:43 conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no §3º, art. 4º, do Decreto nº 10.543 de 13/11/2020 da Presidência

Código de verificação: kij1-M1bY-Bm8W-OMaa

Número do Documento de Formalização da Demanda: 81/2025

1. Informações Gerais

Área requisitante	Data da conclusão da contratação	UASG	Editado por
CCOL - Centro de Coordenação de Operações Logísticas	29/12/2026 00:00	160014	

Descrição sucinta do objeto

"A presente ação visa atender a um efetivo aproximado de 12.734 (doze mil, setecentos e trinta e quatro) militares, distribuídos em 27 (vinte e sete) Organizações Militares e 17 (dezesete) Pelotões

Justificativa da prioridade

Os gêneros alimentícios da Classe I são essenciais para garantir a manutenção da tropa em condições de operação.

2. Justificativa de Necessidade

- Em conformidade com o disposto no art. 3º da Lei nº 10.520/2002 e no art. 15, §7º, inciso II, da Lei nº 8.666/1993, JUSTIFICA-SE a necessidade de aquisição para atendimento a um efetivo aproximado de 12.734 (doze mil, setecentos e trinta e quatro) militares, distribuídos em 27 (vinte e sete) Organizações Militares e 17 (dezesete) Pelotões Especiais de Fronteira, pertencentes às Guarnições do Comando Militar da Amazônia, apoiadas pelo 12º Batalhão de Suprimento (12º B Sup), por meio da realização de Pregão Eletrônico, na modalidade Sistema de Registro de Preços (SRP), pelos seguintes motivos:
- As Organizações Militares do Comando Militar da Amazônia, dentre suas múltiplas atribuições, possuem a missão de elaborar cardápios diários e executar o serviço de alimentação em seus respectivos Setores de Aprovisionamento, assegurando a nutrição de seu efetivo para a execução das atividades institucionais.
- Há necessidade de suprimento adicional para atender, pelo período de 12 (doze) meses, à Força-Tarefa Humanitária no Estado de Roraima, que contempla aproximadamente 1.103 (mil cento e três) pessoas — entre civis e militares — por 30 (trinta) dias de consumo, no âmbito da "Operação Acolhida", em razão do fluxo migratório decorrente de crise humanitária, conforme previsto no Decreto nº 10.917, de 29 de dezembro de 2021.
- As quantidades solicitadas pelo Centro de Coordenação de Operações Logísticas da 12ª RM estão adequadas às necessidades anuais das Organizações Militares apoiadas, e os preços de referência foram obtidos por meio de pesquisa de preços em compras governamentais e, quando necessário, complementados por pesquisa de mercado para itens não disponíveis nos cadastros oficiais, refletindo a realidade do mercado na região Amazônica.
- Em observância ao disposto no art. 15, §7º, inciso II, da Lei nº 8.666/1993 e ao Acórdão nº 480/2011-Plenário do Tribunal de Contas da União, informa-se que a metodologia utilizada para estimar os quantitativos máximos e mínimos obedece às normativas vigentes, considerando os seguintes parâmetros:
 - Disponibilidade de recursos;
 - Efetivos médios apoiados;
 - Consumo médio mensal registrado (Fator de Consumo);
 - Grau de perecibilidade dos suprimentos;
 - Diretrizes e dotações estabelecidas pelo Estado-Maior do Exército (EME), conforme disposto na Portaria nº 09-D Log, de 27 de junho de 2002 (NARSUP) e na Portaria D Abst/COLOG/C Ex nº 183, de 11 de dezembro de 2020 (NARABST).
- O **Fator de Consumo (FC)** representa a necessidade mensal projetada de cada artigo de subsistência, com base no efetivo apoiado, na quantidade tabelar prevista no Boletim Técnico nº 30.407-01-D Abst, de 5 de outubro de 2020, e no número de dias de apoio mensal.
- O FC é calculado e informado pelas Organizações Militares ao Órgão Provedor (12º B Sup) por meio do Quadro Demonstrativo de Atividade de Aprovisionamento (QDAA).
- O 12º B Sup, como Órgão Provedor, consolida essas informações e comunica à Diretoria de Abastecimento (D Abst) e ao Comando da 12ª RM, por meio do Mapa de Acompanhamento da Gestão de Artigos de Subsistência (MAGAS), em conformidade com a NARABST.
- Considerando o efetivo base consolidado, a Tabela Qualitativa-Quantitativa de Alimentos (Boletim Técnico nº 30.407-01-D Abst), o Fator de Consumo mensal de cada OM e o Fator de Consumo projetado para cada artigo, foi calculada a necessidade para um período de 8 (oito) meses, acrescido de 2 (dois) níveis de segurança, definindo-se o **quantitativo máximo**.
O **quantitativo mínimo** foi estabelecido com base em 3 (três) meses de consumo médio mensal.
- O Comando da 12ª RM, enquanto Grande Comando Territorial, é responsável por consolidar e atender as demandas de aquisição estabelecidas pelos Órgãos de Direção Setorial (ODS), com informações fornecidas pelo 12º B Sup.

11. As características dos gêneros a serem adquiridos seguem as diretrizes de conveniência e oportunidade, buscando padronizar o fornecimento de alimentação segura, nutricionalmente adequada e apropriada às diversas fases e situações da atividade militar, conforme estabelecido pela Portaria Normativa nº 219/MD, de 12 de fevereiro de 2010, e pela Portaria nº 753/MD, de 30 de março de 2015.
12. Ressalta-se que a quantidade a ser licitada corresponde a 10 (dez) meses de consumo médio mensal, acrescido de um nível de segurança, visando assegurar a continuidade do abastecimento e prevenir riscos de desabastecimento.

3. Materiais/Serviços

3.1 Materiais

Nº do item	Classe	PDM	Descrição	Qtd	Val. unit. (R\$)	Val. total (R\$)
1	PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO E CEREAIS			1,00	24.410.213,00	24.410.213,00
2	OVOS E LATICÍNIOS			1,00	5.384.957,00	5.384.957,00
3	ÓLEOS E GORDURAS COMESTÍVEIS			1,00	937.702,00	937.702,00
4	CARNES, AVES E PEIXES			1,00	33.175.182,00	33.175.182,00
5	AÇÚCAR, CONFEITOS, CASTANHAS, NOZES E SIMILARES			1,00	654.282,00	654.282,00
6	CAFÉ, CHÁ E CHOCOLATE			1,00	865.608,00	865.608,00

3.2 Serviços

Nenhum serviço incluído.

4. Responsáveis

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



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

5. Acompanhamento

IdAcompanhamento	Responsável	Data
1 O envio do Documento de Formalização da Demanda (DFD) referente à aquisição de materiais para reforço logístico na área de atuação da 12ª Região Militar (12ª RM) ocorreu fora do prazo inicialmente estabelecido em razão de fatores excepcionais que impactaram diretamente o fluxo regular dos trabalhos.		28/04 /2025 15:22

6. Relacionamentos

Nenhum relacionamento encontrado.

d. PROCESSO LICITATÓRIO - designação da equipe de planejamento da contratação

1) Designo para compor a Equipe de Planejamento da Contratação os seguintes militares, tendo em vista a necessidade de abertura de nova licitação para a contratação de empresa especializada em serviços de manutenção preventiva e corretiva de ares-condicionados do Comando da 12ª Região Militar e demais organizações participantes do GCALC, e o que determina o art. 18 da Lei nº 14.133/2021 e Instruções Normativas, assim como o despacho exarado no Processo NUP 64321.020149/2025-21:

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

Caberá à equipe elaborar os seguintes documentos:

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

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

c) Relatório da Pesquisa de Preços e as cotações, conforme IN SEGES nº 65/2021;

d) Termo de Referência Digital, conforme art. 40 da Lei nº 14.133/2021 e IN SEGES nº 81/2022; e

e) Demais documentos julgados necessários.

1º Ten [REDACTED] do CFR - Chefe da Equipe;

2º Sgt [REDACTED] do CFR - Integrante Administrativo; e

3º Sgt [REDACTED] do CFR - Integrante Área Técnica.

Em consequência:

(1) a Equipe de Planejamento deverá concluir os trabalhos em até 30 (trinta) dias corridos;

(2) assim que tomar conhecimento, os militares designados compareçam à SALC para receber as orientações e os modelos de documentação; e

(3) a B Adm Ap Cmdo 12ª RM, o CFR, os militares em tela e os demais interessados tomem conhecimento e as providências administrativas decorrentes.

(Nota nº 58.037, de 1º OUT 25, da SALC Cmdo 12ª RM)

2) Designo para compor a **Equipe de Planejamento da Contratação** os seguintes militares, tendo em vista a necessidade de **aquisição de gêneros alimentícios de Quantitativo de Subsistência (QS)** para o Comando da 12ª Região Militar, e o que determina o art. 18 da Lei nº 14.133/2021 e Instruções Normativas, assim como o despacho exarado no Processo NUP 64321.021881/2025-19:

A Equipe de Planejamento da Contratação deverá realizar todas as atividades das etapas de

Planejamento da Contratação, além de acompanhar e apoiar a fase de Seleção do Fornecedor, quando solicitado pela SALC. O grupo poderá ser requisitado para diligências e esclarecimentos acerca do Estudo e Planejamento da Contratação até a conclusão da compra/contratação, entendido como sendo a homologação da licitação ou ratificação para compra/contratação.

Caberá à equipe elaborar os seguintes documentos:

- a) Estudos Técnicos Preliminares (ETP Digital), a fim de identificar e analisar os cenários para o atendimento da demanda que consta no DFD, bem como demonstrar a viabilidade técnica e econômica das soluções identificadas, conforme IN SEGES nº 58/2022;
- b) Mapa de Riscos Digital, conforme inciso X do art. 18 da Lei nº 14.133/21;
- c) Relatório da Pesquisa de Preços e as cotações, conforme IN SEGES nº 65/2021;
- d) Termo de Referência Digital, conforme art. 40 da Lei nº 14.133/2021 e IN SEGES nº 81/2022; e
- e) Demais documentos julgados necessários.

Cap PTTC [REDACTED] - Chefe da Equipe;

1º Ten [REDACTED] - Integrante Administrativo;

2º Sgt [REDACTED] Integrante Área Técnica; e

3º Sgt [REDACTED] - Integrante Área Técnica.

Em consequência:

- (1) a Equipe de Planejamento deverá concluir os trabalhos em até 30 (trinta) dias corridos;
- (2) assim que tomar conhecimento, os militares designados compareçam à SALC para receber as orientações e os modelos de documentação; e
- (3) o CCOL, a B Adm Ap Cmdo 12ª RM, a Cia C/12ª RM, os militares em tela e os demais interessados tomem conhecimento e as providências administrativas decorrentes.

(Nota nº 58.211, de 9 OUT 25, da SALC Cmdo 12ª RM)

3) Designo para compor a Equipe de Planejamento da Contratação os seguintes militares, tendo em vista a necessidade de contratação do serviço de dosimetria pessoal para o Comando da 12ª Região Militar e o GCALC da guarnição de Manaus, e o que determina o art. 18, da Lei nº 14.133/2021 e Instruções Normativas, assim como o despacho exarado no Processo NUP 64321.022438/2025-65,:

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

Caberá à equipe elaborar os seguintes documentos:



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

TERMO DE JUNTADA POR ANEXAÇÃO DE DOCUMENTO

Termo nº 001/2025 - Processo 64321.021881/2025-19

Em 22/10/2025 às 13:39, faço anexar ao presente processo 64321.021881/2025-19, o(s) documento(s): equipe plan cont pregão QS_nota_bi publicado.pdf.

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



**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 A CONTRATAÇÃO

1. ANÁLISE DA MODALIDADE

Em conformidade com o disposto no Art 40, Inciso III, da Lei 14.133/2021, JUSTIFICO a necessidade de aquisição de Quantitativo de Subsistência (QS), por intermédio da realização do Pregão Eletrônico SRP nº 900001/2026, pelos seguintes motivos:

2. ANÁLISE DA PESQUISA DE PREÇOS

Para a elaboração da planilha orçamentária estimativa das quantidades e dos valores de referência, foram levadas em consideração as necessidades desta Organização Militar e das Organizações Militares apoiadas pelo 12º Batalhão de Suprimento (Órgão Provedor), para os itens, bem como os preços dos produtos realizados no painel de preços, conforme os documentos constantes da pesquisa de preços pensados ao processo.

3. JUSTIFICATIVA E MOTIVAÇÃO

Justifica-se o Pregão Eletrônico para aquisição de gêneros alimentícios, para atender um efetivo aproximado de 13.850 (treze mil oitocentos e cinquenta) militares. Ao todo, são 63 (sessenta e três) Organizações Militares, sendo 27 organizações militares com rancho 17 (dezesete) Pelotões Especiais de Fronteira das Guarnições do Comando Militar da Amazônia, apoiadas pelo 12º Batalhão de Suprimento, de Quantitativo de Subsistência (QS), por intermédio da realização de Pregão Eletrônico SRP.

A realização do certame licitatório para a eventual aquisições de fornecimento de gêneros alimentícios está enquadrada em conformidade com o disposto na Lei 14.133/2021, nos níveis de suprimento definidos pelo Estado Maior do Exército – EME.

Portaria - D Abst/Colog/C x nº 183, de 11/12/2020 - Normas Administrativas Relativas ao Material de Gestão da Diretoria de Abastecimento (NARABST) EB40-N-30. 950 1ª Edição 2020, levando-se em consideração os seguintes fatores: disponibilidade de recursos, efetivos médios apoiados, consumo médio mensal observado (Fator de Consumo), grau de perecibilidade do suprimento, dotações estabelecidas pelo EME, dentre outros fatores. Portaria - D Abst/Colog/C x nº 183, de 11/12/2020 – Normas Administrativas Relativas ao Material de Gestão da Diretoria de Abastecimento (NARABST). EB40-N-30. 950, 1ª Edição 2020. O Fator de Consumo (FC) é a necessidade mensal projetada de cada artigo de subsistência, levando-se em consideração o efetivo implantado na Organização Militar apoiada, a Quantidade Tabelar de cada artigo (Boletim Técnico nº 001/2018-SGLS/D Abst, de 21 de maio de 2018) e o número de dias do mês.

4. DOS RECURSOS

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

5. DO EXPOSTO

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

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

Manaus - AM, 11 de dezembro de 2025.

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

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 N° 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\$ 52.274.492,4238

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	Coefficiente de Variação: 1,4577%
R\$ 4.7500	R\$ 4,8500	R\$ 4,9000	Desvio Padrão: 0,0707
Maior Preço: R\$ 4,9000			
Método de cálculo adotado: Média			

Filtro Aplicado

Período: 12 Meses

N°	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
1		CONSELHO REGIONAL DE MEDICINA-MA - Compras.gov.br	60	Embalagem 1 Quilograma	R\$ 4,9000	29/10/2025	Sim
2		SECRETARIA MUNIC. DE EDUC. DE LAGOA DO CARRO - Compras.gov.br	800	Embalagem 1 Quilograma	R\$ 4,9000	22/10/2025	Sim
i3		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.

i 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%

Desvio Padrão: 0,0920

Maior Preço: R\$ 5,0000

R\$ 4,8000

R\$ 4,9300

R\$ 4,9900

Método de cálculo adotado: Média

Filtro Aplicado

Período: 12 Meses

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
i1		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		ESTADO DO RIO DE JANEIRO - Compras.gov.br	3600	Embalagem 1 Quilograma	R\$ 4,8000	15/09/2025	Sim
3		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

458904 - Arroz Beneficiado Tipo: Agulhinha/Branco , Subgrupo:
Polido , Classe: Longo Fino , Qualidade: Tipo 1

Unidade de Fornecimento

Embalagem 1 Quilograma

Quantidade

1

Consolidação dos preços cotados

Menor Preço

● Média

Mediana

Coefficiente de Variação: 1,4000%

Desvio Padrão: 0,0707

Maior Preço: R\$ 5,1500

R\$ 5,0000

R\$ 5,0500

R\$ 5,0000

Método de cálculo adotado: Média

Filtro Aplicado

Período: 12 Meses

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

606522 - Café Apresentação: Torrado Moido , Tipo: Único ,
Torrefação: Ponto De Torra Escura

Unidade de Fornecimento

Pacote 1 Quilograma

Quantidade

1

Consolidação dos preços cotados

Menor Preço

R\$ 41,9900

Média

R\$ 50,0633

● Mediana

R\$ 49,0000

Coefficiente de Variação: 14,1143%

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

447383 - Carne Bovina In Natura Tipo Corte: Acém ,
Apresentação: Peça Inteira , Processamento: Sem Osso , Estado
De Conservação: Congelado(A)

Unidade de Fornecimento

Quilograma

Quantidade

1

Consolidação dos preços cotados

Menor Preço

R\$ 35,0000

● Média

R\$ 35,9000

Mediana

R\$ 35,9000

Coefficiente de Variação: 2,0468%

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

447439 - Carne Bovina In Natura Tipo Corte: Coxão Duro ,
Apresentação: Peça Inteira , Estado De Conservação: Congelado
(A)

Unidade de Fornecimento

Quilograma

Quantidade

1

Consolidação dos preços cotados

Menor Preço

R\$ 35,8000

Média

R\$ 37,3067

● Mediana

R\$ 37,0000

Coefficiente de Variação: 3,6792%

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		MINISTERIO DA CIENCIA,TECNOLOGIA E INOVAÇÃO - Compras.gov.br	1280	Quilograma	R\$ 35,8000	31/10/2025	Sim
2		FUNDACAO UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO G. SUL - Compras.gov.br	311	Quilograma	R\$ 37,0000	23/10/2025	Sim
3		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

447431 - Carne Bovina In Natura Tipo Corte: Coxão Mole ,
Apresentação: Peça Inteira , Estado De Conservação: Congelado (A)

Unidade de Fornecimento

Quilograma

Quantidade

1

Consolidação dos preços cotados

Menor Preço

R\$ 39,8800

● Média

R\$ 40,2233

Mediana

R\$ 40,0000

Coefficiente de Variação: 1,0036%

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		COMANDO DO EXERCITO - Compras.gov.br	2000	Quilograma	R\$ 39,8800	23/10/2025	Sim
i 2		UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARA - Compras.gov.br	23	Quilograma	R\$ 40,7900	20/09/2025	Sim
i 3		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

447441 - Carne Bovina In Natura Tipo Corte: Lagarto ,
Apresentação: Peça Inteira , Estado De Conservação: Congelado (A)

Unidade de Fornecimento

Quilograma

Quantidade

1

Consolidação dos preços cotados

Menor Preço

● Média

Mediana

Coefficiente de Variação: 1,0146%

Desvio Padrão: 0,3793

Maior Preço: R\$ 37,9000

R\$ 37,0000

R\$ 37,3833

R\$ 37,2500

Método de cálculo adotado: Média

Filtro Aplicado

Período: 12 Meses

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

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

Unidade de Fornecimento

Quilograma

Quantidade

1

Consolidação dos preços cotados

Menor Preço

● Média

Mediana

Coefficiente de Variação: 1,2494%

Desvio Padrão: 0,4859

Maior Preço: R\$ 39,4800

R\$ 38,2900

R\$ 38,8900

R\$ 38,9000

Método de cálculo adotado: Média

Filtro Aplicado

Período: 12 Meses

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

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

Unidade de Fornecimento

Quilograma

Quantidade

1

Consolidação dos preços cotados

Menor Preço Média Mediana Coeficiente 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		ESTADO DO PARANA - Compras.gov.br	2250	Quilograma	R\$ 31,8000	27/10/2025	Sim
2		ETO-ASSOCIAÇÃO DO C.E.M.BOM JESUS DE GURUPI - Compras.gov.br	182	Quilograma	R\$ 31,5000	02/07/2025	Sim
3		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

448169 - Carne Bovina In Natura Tipo Corte: Coxão Mole ,
Apresentação: Cortada Em Tiras , Estado De Conservação:
Congelado(A)

Unidade de Fornecimento

Quilograma

Quantidade

1

Consolidação dos preços cotados

Menor Preço Média Médiana Coeficiente 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		COMANDO DA AERONÁUTICA - Compras.gov.br	8410	Quilograma	R\$ 29,1600	22/10/2025	Sim
2		ESTADO DE TOCANTINS - Compras.gov.br	64	Quilograma	R\$ 28,9000	01/09/2025	Sim
3		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

447401 - Carne Bovina In Natura Tipo Corte: Alcatra ,
Apresentação: Fatiada Em Bife , Estado De Conservação:
Congelado(A)

Unidade de Fornecimento

Quilograma

Quantidade

81000

Consolidação dos preços cotados

Menor Preço Média Mediana Coeficiente 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		COMANDO DA MARINHA - Compras.gov.br	1931	Quilograma	R\$ 39,3400	01/08/2025	Sim
2		AGENCIA MUNICIPAL DE REG. DE SERV. DELEGADOS - Compras.gov.br	1180	Quilograma	R\$ 42,0000	20/05/2025	Sim
3		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.

 Compra ou item sofreu atualização após homologação.

Item: 13

Descrição do item

447508 - Carne Suína In Natura Tipo Corte: Carré (Bisteca) ,
Apresentação: Fatiada , Processamento: Com Osso , Estado De
Conservação: Congelado(A)

Unidade de Fornecimento

Quilograma

Quantidade

33381

Consolidação dos preços cotados

Menor Preço Média Média Mediana Coeficiente 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		FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO G. SUL - Compras.gov.br	89	Quilograma	R\$ 28,1000	23/10/2025	Sim
2		COMANDO DO EXERCITO - Compras.gov.br	2000	Quilograma	R\$ 26,0000	15/10/2025	Sim
3		FUNDAÇÃO 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.

 Compra ou item sofreu atualização após homologação.

Item: 14

Descrição do item

447518 - Carne Suína In Natura Tipo Corte: Lombo , Apresentação:
Peça Inteira , Estado De Conservação: Congelado(A)

Unidade de Fornecimento

Quilograma

Quantidade

30328

Consolidação dos preços cotados

Menor Preço

● Média

Mediana

Coefficiente de Variação: 3,2433%

Desvio Padrão: 0,8626

Maior Preço: R\$ 27,4000

R\$ 25,4000

R\$ 26,5967

R\$ 26,9900

Método de cálculo adotado: Média

Filtro Aplicado

Período: 12 Meses

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

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

Unidade de Fornecimento

Quilograma

Quantidade

255464

Consolidação dos preços cotados

Menor Preço

● Média

Mediana

Coefficiente de Variação: 4,2628%

Desvio Padrão: 0,7575

Maior Preço: R\$ 18,8000

R\$ 17,0000

R\$ 17,7700

R\$ 17,5100

Método de cálculo adotado: Média

Filtro Aplicado

Período: 12 Meses

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

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

Unidade de Fornecimento

Quilograma

Quantidade

228464

Consolidação dos preços cotados

Menor Preço

● Média

Mediana

Coefficiente 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		UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIAS - Compras.gov.br	1050	Quilograma	R\$ 24,5000	28/10/2025	Sim
2		PREFEITURA MUNICIPAL SÃO MIGUEL DO GUAMÁ - PA - Compras.gov.br	86200	Quilograma	R\$ 22,9000	15/10/2025	Sim
3		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 item

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

Unidade de Fornecimento

Quilograma

Quantidade

81000

Consolidação dos preços cotados

Menor Preço

● Média

Mediana

Coefficiente 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		INST.FED.DE EDUC.,CIENC.E TEC. DE SÃO PAULO - Compras.gov.br	2000	Quilograma	R\$ 22,6700	30/10/2025	Sim
i 2		UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - Compras.gov.br	20	Quilograma	R\$ 23,9000	19/10/2025	Sim
3		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 item

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

Unidade de Fornecimento

Quilograma

Quantidade

54000

Consolidação dos preços cotados

Menor Preço

R\$ 16,8600

Média

R\$ 17,7200

● Mediana

R\$ 17,0000

Coefficiente 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		COMANDO DA MARINHA - Compras.gov.br	44910	Quilograma	R\$ 19,3000	13/11/2025	Sim
2		COMANDO DA AERONÁUTICA - Compras.gov.br	2500	Quilograma	R\$ 17,0000	25/09/2025	Sim
3		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

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

Unidade de Fornecimento

Quilograma

Quantidade

98632

Consolidação dos preços cotados

Menor Preço

R\$ 5,9700

● Média

R\$ 6,3167

Mediana

R\$ 5,9900

Coefficiente 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		ESTADO DE TOCANTINS - Compras.gov.br	412	Quilograma	R\$ 6,9900	05/11/2025	Sim
2		FUNDACAO NACIONAL DO INDIO - Compras.gov.br	200	Quilograma	R\$ 5,9700	12/12/2025	Sim
3		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

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

Unidade de Fornecimento

Quilograma

Quantidade

147948

Consolidação dos preços cotados

Menor Preço

● Média

Mediana

Coefficiente de Variação: 4,0937%

Desvio Padrão: 0,2781

Maior Preço: R\$ 6,9900

R\$ 6,4000

R\$ 6,7933

R\$ 6,9900

Método de cálculo adotado: Média

Filtro Aplicado

Período: 12 Meses

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

i Compra ou item sofreu atualização após homologação.

Item: 21

Descrição do item

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

Unidade de Fornecimento

Quilograma

Quantidade

150000

Consolidação dos preços cotados

Menor Preço

Média

● Mediana

Coefficiente de Variação: 19,7630%

Desvio Padrão: 1,9296

Maior Preço: R\$ 12,0000

R\$ 7,2912

R\$ 9,7637

R\$ 10,0000

Método de cálculo adotado: Mediana

Filtro Aplicado

Período: 12 Meses

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

i Compra ou item sofreu atualização após homologação.

Item: 22

Descrição do item

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

Unidade de Fornecimento

Quilograma

Quantidade

51370

Consolidação dos preços cotados

Menor Preço

R\$ 6,2500

Média

R\$ 9,2167

● Mediana

R\$ 6,8500

Coefficiente de Variação: 41,0038%

Desvio Padrão: 3,7792

Maior Preço: R\$ 14,5500

Método de cálculo adotado: Mediana

Filtro Aplicado

Período: 12 Meses

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
1		ESP-SECRETARIA ADMINISTRACAO PENITENCIARIA - Compras.gov.br	4000	Quilograma	R\$ 6,8500	11/09/2025	Sim
2		ESTADO DO PARA - Compras.gov.br	200	Quilograma	R\$ 14,5500	22/04/2025	Sim
3		ESTADO DE TOCANTINS - Compras.gov.br	141	Quilograma	R\$ 6,2500	24/03/2025	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

458975 - Macarrão Teor De Umidade: Massa Seca , Base Da Massa: De Farinha De Trigo , Apresentação: Penne

Unidade de Fornecimento

Quilograma

Quantidade

41096

Consolidação dos preços cotados

Menor Preço

R\$ 6,3200

● Média

R\$ 7,0667

Mediana

R\$ 7,2000

Coefficiente de Variação: 7,9698%

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		COMANDO DO EXERCITO - Compras.gov.br	12650	Quilograma	R\$ 6,3200	21/08/2025	Sim
2		COMANDO DO EXERCITO - Compras.gov.br	13200	Quilograma	R\$ 7,6800	08/05/2025	Sim
3		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

458956 - Macarrão Teor De Umidade: Massa Seca , Base Da Massa: De Farinha De Trigo , Apresentação: Talharim

Unidade de Fornecimento

Quilograma

Quantidade

27000

Consolidação dos preços cotados

Menor Preço

● Média

Mediana

Coefficiente de Variação: 10,8635%

Desvio Padrão: 0,6873

Maior Preço: R\$ 7,0200

R\$ 5,3900

R\$ 6,3267

R\$ 6,5700

Método de cálculo adotado: Média

Filtro Aplicado

Período: 12 Meses

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

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

Unidade de Fornecimento

Quilograma

Quantidade

48000

Consolidação dos preços cotados

Menor Preço

● Média

Mediana

Coefficiente de Variação: 6,3129%

Desvio Padrão: 0,8110

Maior Preço: R\$ 13,9400

R\$ 12,0000

R\$ 12,8467

R\$ 12,6000

Método de cálculo adotado: Média

Filtro Aplicado

Período: 12 Meses

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

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

Unidade de Fornecimento

Embalagem 900 Mililitro

Quantidade

25000

Consolidação dos preços cotados

Menor Preço

Média

Mediana

Coefficiente de Variação: 0,6730%

Desvio Padrão: 0,1014

Maior Preço: R\$ 15,2100

R\$ 14,9900

R\$ 15,0667

R\$ 15,0000

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	FUNDAÇÃO 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.

 Compra ou item sofreu atualização após homologação.

Item: 27

Descrição do item

448906 - Peixe In Natura Variedade: Surubim , Tipo Corte: Filé , Apresentação: Sem Pele , Estado De Conservação: Congelado(A)

Unidade de Fornecimento

Quilograma

Quantidade

54000

Consolidação dos preços cotados

Menor Preço

Média

Mediana

Coefficiente de Variação: 21,2990%

Desvio Padrão: 9,4305

Maior Preço: R\$ 56,9300

R\$ 34,3000

R\$ 44,2767

R\$ 41,6000

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.

 Compra ou item sofreu atualização após homologação.

Item: 28

Descrição do item

448967 - Peixe In Natura Variedade: Tambaqui , Tipo Corte: Eviscerado Sem Cabeça , Apresentação: Com Pele , Estado De Conservação: Congelado(A)

Unidade de Fornecimento

Quilograma

Quantidade

54000

Consolidação dos preços cotados

Menor Preço

● Média

Mediana

Coefficiente de Variação: 2,4030%

Desvio Padrão: 1,0944

Maior Preço: R\$ 46,9000

R\$ 44,2200

R\$ 45,5433

R\$ 45,5100

Método de cálculo adotado: Média

Filtro Aplicado

Período: 12 Meses

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

460252 - Peixe In Natura Variedade: Aruanã , Tipo Corte: Posta , Apresentação: Sem Pele , Estado De Conservação: Congelado(A)

Unidade de Fornecimento

Quilograma

Quantidade

54000

Consolidação dos preços cotados

Menor Preço

Média

● Mediana

Coefficiente de Variação: 28,0185%

Desvio Padrão: 16,0593

Maior Preço: R\$ 80,0000

R\$ 45,0000

R\$ 57,3167

R\$ 46,9500

Método de cálculo adotado: Mediana

Filtro Aplicado

Período: 12 Meses

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

460250 - Peixe In Natura Variedade: Pirarucu , Tipo Corte: Posta , Apresentação: Sem Pele , Estado De Conservação: Congelado(A)

Unidade de Fornecimento

Quilograma

Quantidade

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		COMANDO DO EXERCITO - Compras.gov.br	8200	Quilograma	R\$ 38,2000	13/08/2025	Sim
2		ESTADO DE SAO PAULO - Compras.gov.br	67500	Quilograma	R\$ 55,8500	21/05/2025	Sim
3		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

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

Unidade de Fornecimento

Embalagem 900 Mililitro

Quantidade

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		CONSELHO E.E.E.F.DEP.GUSTAVO AMORIM/PB - Compras.gov.br	200	Embalagem 900 Mililitro	R\$ 10,0000	12/11/2025	Sim
2		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		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

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

Unidade de Fornecimento

Quilograma

Quantidade

44310

Consolidação dos preços cotados

Menor Preço

R\$ 42,0000

Média

R\$ 51,5867

● Mediana

R\$ 54,9900

Coefficiente de Variação: 13,3234%

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		INST.FED.DE EDUC.,CIENC. E TEC. FARROUPILHA - Compras.gov.br	1000	Quilograma	R\$ 57,7700	07/11/2025	Sim
2		COMANDO DA AERONÁUTICA - Compras.gov.br	200	Quilograma	R\$ 42,0000	29/08/2025	Sim
3		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 item

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

Unidade de Fornecimento

Quilograma

Quantidade

81000

Consolidação dos preços cotados

Menor Preço

R\$ 45,9500

Média

R\$ 49,8133

● Mediana

R\$ 49,5000

Coefficiente de Variação: 6,6043%

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		COMANDO DA AERONÁUTICA - Compras.gov.br	1540	Quilograma	R\$ 45,9500	22/10/2025	Sim
2		COMANDO DA MARINHA - Compras.gov.br	770	Quilograma	R\$ 49,5000	11/09/2025	Sim
3		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 item

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

Unidade de Fornecimento

Quilograma

Quantidade

81000

Consolidação dos preços cotados

Menor Preço

R\$ 37,5000

Média

R\$ 41,8733

● Mediana

R\$ 38,0000

Coefficiente de Variação: 13,9344%

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		FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO G. SUL - Compras.gov.br	27	Quilograma	R\$ 37,5000	23/10/2025	Sim
i2		COMANDO DA AERONÁUTICA - Compras.gov.br	8000	Quilograma	R\$ 50,1200	02/07/2025	Sim
3		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

447479 - Carne Bovina In Natura Tipo Corte: Miolo Ou Coração Da Alcatra , Apresentação: Peça Inteira , Estado De Conservação: Congelado(A)

Unidade de Fornecimento

Quilograma

Quantidade

44310

Consolidação dos preços cotados

Menor Preço

R\$ 40,4900

Média

R\$ 47,1300

● Mediana

R\$ 44,9000

Coefficiente de Variação: 13,8453%

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		INST.FED.DE EDUC.,CIENC.E TECNOLOGIA DA BAHIA - Compras.gov.br	950	Quilograma	R\$ 40,4900	10/10/2025	Sim
2		COMANDO DA MARINHA - Compras.gov.br	748	Quilograma	R\$ 56,0000	11/09/2025	Sim
3		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

447525 - Carne Suína In Natura Tipo Corte: Pernil , Apresentação: Peça Inteira , Processamento: Sem Osso, Sem Pele , Estado De Conservação: Congelado(A)

Unidade de Fornecimento

Quilograma

Quantidade

30328

Consolidação dos preços cotados

Menor Preço Média Mediana Coeficiente de Variação: 32,1868%
R\$ 22,5000 R\$ 32,4667 R\$ 28,0000 Desvio Padrão: 10,4500
Maior Preço: R\$ 46,9000

Método de cálculo adotado: Média

Filtro Aplicado

Período: 12 Meses

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
1		ESTADO DO CEARA - Compras.gov.br	1100	Quilograma	R\$ 28,0000	22/10/2025	Sim
2		INST.FED.DE EDUC.,CIENC.E TEC. BAIANO - Compras.gov.br	10	Quilograma	R\$ 46,9000	13/10/2025	Sim
i3		COMANDO DA AERONÁUTICA - Compras.gov.br	7000	Quilograma	R\$ 22,5000	25/09/2025	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

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

Unidade de Fornecimento

Quilograma

Quantidade

131574

Consolidação dos preços cotados

Menor Preço Média Mediana Coeficiente de Variação: 7,3580%
R\$ 45,9900 R\$ 50,4567 R\$ 50,3000 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		COMANDO DA MARINHA - Compras.gov.br	1536	Quilograma	R\$ 45,9900	11/11/2025	Sim
2		UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA - Compras.gov.br	55	Quilograma	R\$ 50,3000	07/11/2025	Sim
3		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 à 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 19/12/2025 12:47

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

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

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

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

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

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

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



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

MAPA DE CONSUMO DE EXERCÍCIOS ANTERIORES

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

Ano	Quantidade Consumida	
	GÊNEROS SECOS	GÊNEROS REFRIGERADOS E FRIGORIFICADOS
2020	1.792.580 Kg	1.153.845 Kg
2021	1.588.495 Kg	1.194.158 Kg
2022	1.236.665 Kg	1.382.420 Kg
2023	1.324.805 Kg	1.384.864 Kg
2024	1.269.450 Kg	1.254.225 Kg
2025	947.188 Kg	1.141.471Kg

2. As quantidades do quadro acima expressam o consumo dos artigos do Quantitativo de Subsistência (QS) nas atividades de alimentação do efetivo de 13.858 (treze mil oitocentos e cinquenta e oito) militares das Organizações Militares (OM) apoiadas pela 12ª Região Militar, durante os 12 (doze) meses dos anos de 2020, 2021, 2022, 2023, 2024 e 2025 todas calculadas pelo FC (Fator de Consumo), conforme prescrevem as Normas Administrativas Relativas ao Material de Gestão da Diretoria de Abastecimento (NARABST-EB40-N-30.950), de 11 de dezembro de 2020, [Boletim Técnico \(BT30.416-01\) - Quantitativo de Subsistência \(QS\)](#), 6ª edição 2025, Boletim Técnico (BT30.407-01) - Padronização do Consumo dos Artigos do Quantitativo de Subsistência (QS), 3ª edição 2024.

3. Assim, as quantidades solicitadas por meio do termo de abertura Nº 80-CI I/Seç Sup/CCOL, de 05 de outubro de 2025, foram calculadas de acordo com as necessidades de suprimento para atender 10 (dez) meses de consumo, mais 02 (dois) meses de Nível de Segurança (Ni Seg), e a necessidade de suprimento para atender a FT Log Hum num período de 12 (doze) meses, com um efetivo de, aproximadamente, 543 (quinhentos e quarenta e três) pessoas, entre civis e militares, apoiadas na Assistência Emergencial para acolhimento a pessoas em situação de vulnerabilidade, decorrente de fluxo migratório provocado por crise humanitária no Estado de Boa Vista (OPERAÇÃO ACOLHIDA), de acordo com o [Decreto nº 10.917, de 29 de dezembro de 2021](#).

4. As quantidades a serem licitadas são as seguintes:

Ano	Quantidade Prevista	
	GÊNEROS SECOS	GÊNEROS REFRIGERADOS E FRIGORIFICADOS
2026	1.102.540 Kg	1.808.438 Kg

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

6. O consumo também é afetado por circunstâncias e fatos não previstos, tais como operações militares inopinadas (não prevista), que aumentam o consumo, período de expedientes diferenciados em algumas Unidades do Exército na Amazônia, inclusive com emprego de efetivos que são alimentados no café, almoço, jantar e ceia, com 100% dos efetivos empregados.

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

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

Manaus, AM, 11 de dezembro de 2025.

- Cap
Chefe Seç Sup Cl I



**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:	<input type="checkbox"/> Baixa	<input checked="" type="checkbox"/> Média	<input type="checkbox"/> Alta
Impacto:	<input type="checkbox"/> Baixa	<input type="checkbox"/> Média	<input checked="" type="checkbox"/> 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:	<input checked="" type="checkbox"/> Baixa	<input type="checkbox"/> Média	<input type="checkbox"/> Alta
Impacto:	<input type="checkbox"/> Baixa	<input type="checkbox"/> Média	<input checked="" type="checkbox"/> 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:	<input checked="" type="checkbox"/> Baixa <input type="checkbox"/> Média <input type="checkbox"/> Alta	
Impacto:	<input type="checkbox"/> Baixa <input type="checkbox"/> Média <input checked="" type="checkbox"/> 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.

[Redacted Signature]

[Redacted Name]

Chefe da Equipe de Planejamento

[Redacted Signature]

Fiscal de Contrato

COMANDO 12 REGIAO MILITAR/MEX/AM

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	[REDACTED]	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 e 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 12º 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. **Responsável:** [REDACTED]

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. **Responsável:** [REDACTED]

Número	Risco	Causa do Risco	Fase	Alocado para	Nível do Risco (I x P)	Nº Item
R-02	Licitação Deserta	Objetos muito específicos, desinteresse do mercado. Preço de referência alterado por determinação do órgão de Planejamento 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 para evitar excesso de recursos e "deserção" nos itens. Realização de Vídeo Conferência e Reuniões, com os fornecedores, para orientar sobre a Legislação e Boletins Técnicos. **Responsável:** [REDACTED]

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. **Responsável:** [REDACTED]

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, 11 de dezembro de 2025.

[REDACTED]
Chefe da Equipe de Planejamento

[REDACTED]
Fiscal de Contrato

COMANDO 12 REGIAO MILITAR/MEX/AM

Estudo Técnico Preliminar 71/2025

1. Informações Básicas

Número do processo: 64321021881/2025-19

2. Descrição da necessidade

De acordo com o **Boletim Técnico N° 30.416-01**, de 2025, 6ª Edição, da Diretoria de Abastecimento, as Regiões Militares (RM) têm jurisdição sobre as áreas em que estão localizadas, para as atividades relativas ao apoio logístico.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Assim, dentro da **Estrutura Organizacional do Comando da 12ª Região Militar**, é competência do Centro de Coordenação e Operações Logísticas (CCOL) requisitar a aquisição de suprimento classe I – gêneros alimentícios do Quantitativo de Subsistência (QS) - para atender um efetivo aproximado de 13.850 (treze mil oitocentos e cinquenta) militares. Ao todo, são 63 (sessenta e três) Organizações Militares, 17 (dezesete) Pelotões Especiais de Fronteira das Guarnições do Comando Militar da Amazônia, por meio de realização de **Pregão Eletrônico SRP**.

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

A necessidade de aquisição para atender um efetivo aproximado de 13.850 (treze mil oitocentos e cinquenta) militares. Ao todo, são 63 (sessenta e três) Organizações Militares, sendo 27 organizações militares com rancho 17 (dezesete) Pelotões Especiais de Fronteira das Guarnições do Comando Militar da Amazônia, apoiadas pelo 12º Batalhão de Suprimento, de Quantitativo de Subsistência (QS), por intermédio da realização de Pregão Eletrônico SRP.

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

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

Foram observadas as normas pertinentes ao Programa de Aquisição de Alimentos, este Comando realizou o processo de Chamada Pública Nr 001/2024, homologado em 8 de julho de 2024, que esteve em vigor até julho de 2025, cumprindo os termos da Lei nº 14.628, de 2023. Sempre que possível é feita aquisição, porém devido aos preços elevados dos produtos da Agricultura Familiar em relação ao Pregão, caso seja cumprido o percentual, o recurso não atenderia o planejado para o período.

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

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

I - quando, pelas características do objeto, houver necessidade de contratações permanentes ou frequentes;

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

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Centro de Coordenação de Operações Logísticas-CCOL/ 12ª Região Militar	

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

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

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

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

É vedado a participação de **Pessoa física**, no certame licitatório, tendo em vista o que a IN SEGES nº 116/2021 prevê, então, há exceções que entendemos necessárias, como uma forma de assegurar a contratação da melhor proposta para a administração, observando que o contratado deverá *apresentar exigências de capital social mínimo e exigências de qualificação técnicas e econômica* indispensáveis à garantia do cumprimento das obrigações. Essa exceção está prevista no parágrafo único, do art. 4º:

Parágrafo único. *Não se aplica o disposto no caput quando a contratação exigir capital social mínimo e estrutura mínima, com equipamentos, instalações e equipe de profissionais ou corpo técnico para a execução do objeto incompatíveis com a natureza profissional da pessoa física, conforme demonstrado em estudo técnico preliminar.*

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

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

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

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

5. Levantamento de Mercado

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

Contratação por meio de Chamada Pública: processo de Chamada Pública não há adesão dos fornecedores em todos os itens do pregão, e também devido aos altos preços dos itens, pois o recurso recebido não atenderia o planejado para o período de 12 meses.

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

A solução escolhida, foi por meio de *Licitação, na modalidade Pregão, sob a forma Eletrônica*, com adoção do *critério de julgamento pelo Menor Preço*, modo de *disputa Aberto*. A combinação desses parâmetros atende as determinações legais mostrando-se a opção mais vantajosa para a instituição.

Para chegar ao valor estimado da contratação, informamos que, foram consultados o valor de acordo com o Painel de Preços do Comprasnet, Aquisições e fornecedores, conforme rege art. 5º da IN SEGES – ME 65/2021.

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

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

6. Descrição da solução como um todo

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

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

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

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

As quantidades solicitadas pelo Centro de Operações Logísticas da 12ª Região Militar estão adequadas à necessidade anual das Organizações militares.

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

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

O Fator de Consumo Regional (FCR), índice calculado com base na média do consumo dos últimos 12 meses de expediente integral, de todos os artigos de subsistência, pelas Organizações Militares (OM) apoiadas pelo Comando da 12ª Região Militar (Cmde 12ª RM), é informado através do Sistema Logístico da 12ª/RM (SLOG) ao Órgão Provedor (OP) de vinculação (12º Batalhão de Suprimento - 12º B Sup).

Item	Produto	Catmat	Un Medida	Qnt Total	Qnt Ampl + MEPP	Valor Unitário Máximo Aceitável (R\$)	Valot Total – soma da ampla concorrência +MEEPP
1	AÇUCAR CRISTAL.	603269	Kg	123,957	107,463	R\$ 4.85	R\$ 601,191.45
2	AÇUCAR CRISTAL.	603269	Kg		16,494	R\$ 4.85	
3	AÇUCAR REFINADO.	463994	Kg	20,000	15,000	R\$ 4.93	R\$ 98,600.00
4	AÇUCAR REFINADO.	463994	Kg		5,000	R\$ 4.93	
5	ARROZ BENEFICIADO E POLIDO.	458904	Kg	287,913	272,074	R\$ 5.05	R\$ 1,453,960.65
6	ARROZ BENEFICIADO E POLIDO.	458904	Kg		15,839	R\$ 5.05	
7	CAFÉ TORRADO E MOÍDO.	606522	Kg	47,985	46,353	R\$ 49.00	R\$ 2,351,265.00
8	CAFÉ TORRADO E MOÍDO.	606522	Kg		1,632	R\$ 49.00	
9	Carne bovina desossada congelada, ACÉM.	447383	Kg	135,000	135,000	R\$ 35.90	R\$ 4,846,500.00
10	Carne bovina desossada congelada, COXÃO DURO.	447439	Kg	108,000	105,838	R\$ 37.00	R\$ 3,996,000.00
11	Carne bovina desossada congelada, COXÃO DURO.	447439	Kg		2,162	R\$ 37.00	
12	Carne bovina desossada congelada, COXÃO MOLE SEM CAPA.	447431	Kg	108,000	106,011	R\$ 40.22	R\$ 4,343,760.00
13	Carne bovina desossada congelada, COXÃO MOLE SEM CAPA.	447431	Kg		1,989	R\$ 40.22	
	Carne bovina desossada						

14	congelada, LAGARTO.	447441	Kg	81,000	78,860	R\$ 37.38	R\$ 3,027,780.00
15	Carne bovina desossada congelada, LAGARTO.	447441	Kg		2,140	R\$ 37.38	
16	Carne bovina desossada congelada, MAMINHA DA ALCATRA.	447470	Kg	81,000	79,546	R\$ 54.99	R\$ 4,454,190.00
17	Carne bovina desossada congelada, MAMINHA DA ALCATRA.	447470	Kg		1,454	R\$ 54.99	
18	Carne bovina desossada congelada, MIOLO DA ALCATRA.	447479	Kg	54,000	52,219	R\$ 44.90	R\$ 2,424,600.00
19	Carne bovina desossada congelada, MIOLO DA ALCATRA.	447479	Kg		1,781	R\$ 44.90	
20	Carne bovina desossada congelada, PATINHO.	447448	Kg	118,864	116,807	R\$ 38.89	R\$ 4,622,620.96
21	Carne bovina desossada congelada, PATINHO.	447448	Kg		2,057	R\$ 38.89	
22	Carne bovina desossada congelada, CONTRA FILÉ (FILÉ DE LOMBO)	447461	Kg	67,240	65,624	R\$ 49.50	R\$ 3,328,380.00
23	Carne bovina desossada congelada, CONTRA FILÉ (FILÉ DE LOMBO)	447461	Kg		1,616	R\$ 49.50	
24	Carne bovina desossada congelada, FRALDINHA	447468	Kg	81,000	78,895	R\$ 38.00	R\$ 3,078,000.00
25	Carne bovina desossada congelada, FRALDINHA	447468	Kg		2,105	R\$ 38.00	
26	Carne bovina porcionada congelada (COXÃO MOLE - EM CUBOS)	447435	Kg	10,000	7,500	R\$ 31.43	R\$ 314,300.00
27	Carne bovina porcionada congelada (COXÃO MOLE - EM CUBOS)	447435	Kg		2,500	R\$ 31.43	

28	Carne bovina porcionada congelada (COXÃO MOLE - EM TIRAS)	448169	Kg	10,000	7,257	R\$ 29.16	R\$ 291,600.00
29	Carne bovina porcionada congelada (COXÃO MOLE - EM TIRAS)	448169	Kg		2,743	R\$ 29.16	
30	Carne bovina porcionada congelada CORAÇÃO DA ALCATRA - EM BIFE	448169	Kg	10,000	7,967	R\$ 39.34	R\$ 393,400.00
31	Carne bovina porcionada congelada CORAÇÃO DA ALCATRA - EM BIFE	448169	Kg		2,033	R\$ 39.34	
32	Carne suína com osso, congelada, BISTECA.	447508	Kg	98,335	95,479	R\$ 28.01	R\$ 2,754,363.35
33	Carne suína com osso, congelada, BISTECA.	447508	Kg		2,856	R\$ 28.01	
34	Carne suína desossada congelada, LOMBO.	447518	Kg	59,823	56,815	R\$ 26.59	R\$ 1,590,693.57
35	Carne suína desossada congelada, LOMBO.	447518	Kg		3,008	R\$ 26.59	
36	Carne suína desossada congelada, PERNIL.	447525	Kg	63,329	60,472	R\$ 32.46	R\$ 2,055.659.34
37	Carne suína desossada congelada, PERNIL.	447525	Kg		2,857	R\$ 32.46	
38	COXA COM SOBRECXA DE FRANGO CONGELADA.	447636	Kg	341,210	341,210	R\$ 17.77	R\$ 6,063,301.70
39	FILÉ DE PEITO DE FRANGO DESOSSADO, SEM PELE, CONGELADO.	447594	Kg	335,117	335,117	R\$ 23.50	R\$ 7,875,249.50
40	SASSAMI DE FRANGO CONGELADO.	447618	Kg	67,023	63,444	R\$ 22.35	R\$ 1,497,964.05
41	SASSAMI DE FRANGO CONGELADO.	447618	Kg		3,579	R\$ 22.35	
	FEIJÃO ANÃO						

42	OU COMUM – CLASSE CORES TIPO 1.	464553	Kg	172,748	160,070	R\$ 6.31	R\$ 1,090,039.88
43	FEIJÃO ANÃO OU COMUM – CLASSE CORES TIPO 1.	464553	Kg		12,678	R\$ 6.31	
44	FEIJÃO ANÃO OU COMUM – CLASSE PRETO TIPO 1.	464552	Kg	115,165	103,383	R\$ 6.79	R\$ 781,970.35
45	FEIJÃO ANÃO OU COMUM – CLASSE PRETO TIPO 1.	464552	Kg		11,782	R\$ 6.79	
46	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO.	446019	Kg	172,695	172,695	R\$ 50.30	R\$ 8,686,558.50
47	MACARRÃO T I P O ESPAGUETE.	458951	Kg	110,000	102,000	R\$ 10.00	R\$ 1,100,000.00
48	MACARRÃO T I P O ESPAGUETE.	458951	Kg		8,000	R\$ 10.00	
49	MACARRÃO TIPO PARAFUSO (FUSILLI).	458974	Kg	40,000	30,000	R\$ 6.85	R\$ 274,000.00
50	MACARRÃO TIPO PARAFUSO (FUSILLI).	458974	Kg		10,000	R\$ 6.85	
51	MACARRÃO TIPO PENNE.	458975	Kg	22,000	16,501	R\$ 7.06	R\$ 155,320.00
52	MACARRÃO TIPO PENNE.	458975	Kg		5,499	R\$ 7.06	
53	MACARRÃO TIPO TALHARIM	458956	Kg	19,942	14,957	R\$ 6.32	R\$ 126,033.44
54	MACARRÃO TIPO TALHARIM	458956	Kg		4,985	R\$ 6.32	
55	MARGARINA.	463699	Kg	47,985	41,756	R\$ 12.84	R\$ 616,127.40
56	MARGARINA.	463699	Kg		6,229	R\$ 12.84	
57	ÓLEO DE SOJA REFINADO.	463692	Garrafa pet 900 ml	71,978	63,748	R\$ 9.72	R\$ 699,626.16
58	ÓLEO DE SOJA REFINADO.	463692	Garrafa pet 900 ml		8,230	R\$ 9.72	
59	ÓLEO DE MILHO REFINADO.	463693	Garrafa pet 900 ml	25,000	19,688	R\$ 15.06	R\$ 376,500.00
60	ÓLEO DE MILHO REFINADO.	463693	Garrafa pet 900 ml		5,312	R\$ 15.06	
61	Pescado SURUBIM em filé	448906	Kg	60,000	58,077	R\$ 41.60	R\$2,496,000.00

62	Pescado SURUBIM em filé	448906	Kg		1,923	R\$ 41.60	
63	Pescado TAMBAQUI em banda congelado.	448967	Kg	68,299	66,543	R\$ 45.54	R\$3,110,336.46
64	Pescado TAMBAQUI em banda congelado.	448967	Kg		1,756	R\$ 45.54	
65	Pescado ARUANÃ em filé congelado.	460252	Kg	20,000	18,297	R\$ 46.95	R\$939,000.00
66	Pescado ARUANÃ em filé congelado.	460252	Kg		1,703	R\$ 46.95	
67	Pescado PIRARUCU em filé congelado.	460250	Kg	40,000	38,467	R\$ 52.17	R\$2,086,800.00
68	Pescado PIRARUCU em filé congelado.	460250	Kg		1,533	R\$ 52.17	
SUB TOTAL							R\$84,001,691.68

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 84.001.691,76

Os valores de referência apresentados no presente foram oriundos de cotação ampla, detalhada, transparente, cuidadosa, de modo a se configurar um juízo seguro de que os preços orçados estão compatíveis com os que são praticados comumente no mercado, sendo observada, inclusive, a utilização de forma combinada ou não dos parâmetros, atento ainda às prioridades elencadas ME 65 /2021, utilizando o sistema Compras.gov.br, Pesquisa de Preços (quantidades descritas no item 1.1. do termo de referência).

Foi utilizado como metodologia para obtenção do Valor Máximo Aceitável, a média e mediana. Foram utilizados os valores cotados diretamente no sistema Compras.gov.br e com fornecedor direto para composição do Valor Máximo Aceitável.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

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

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

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

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

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

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

O objeto da Contratação está previsto no Plano de Contratação Anual 2025, conforme Contratação 160014 - 26/2025.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

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

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

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

13. Providências a serem Adotadas

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

14. Possíveis Impactos Ambientais

Sustentabilidade:

Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis 7ª edição, revista, atualizada e ampliada, outubro 2024:

Baixo impacto sobre recursos naturais como flora, fauna, ar, solo e água;

Preferência para materiais, tecnologias e matérias-primas de origem local;

Maior eficiência na utilização de recursos naturais como água e energia;

Maior geração de empregos, preferencialmente com mão de obra local;

Maior vida útil e menor custo de manutenção do bem e da obra;

Uso de inovações que reduzam a pressão sobre recursos naturais;

Origem sustentável dos recursos naturais utilizados nos bens, nos serviços e nas obras; e

Utilização de produtos florestais madeireiros e não madeireiros originários de manejo florestal sustentável ou de reflorestamento.

O Plano de Logística Sustentável (PLS), desta Unidade Gerenciadora, encontra-se na fase de implantação.

Deverá também consultar a Legislação Ambiental vigente.

(Art. 5º da Lei nº 14.133/2021)

15. Declaração de Viabilidade


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


15.1. Justificativa da Viabilidade


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


16. Responsáveis

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



Chefe da Equipe de Planejamento


Membro da Equipe de Planejamento

 Assinou eletronicamente em 18/12/2025 às 11:56:59.


Membro da Equipe de Planejamento


Membro da Equipe de Planejamento

 Assinou eletronicamente em 18/12/2025 às 12:07:43.

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		18/12/2025 12:10 (v 0.19)
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: <http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs> <http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/biblioteca-de-normas-tecnicas/2-uncategorised/97-subsistencia-legislacao>. Os boletins técnicos que porventura não estejam acessíveis nos endereços acima citados, a exemplo dos pescados regionais, podem ser consultados no conjunto de documentos do presente certame.

Em caso de divergência entre as descrições e especificações constantes no 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:							

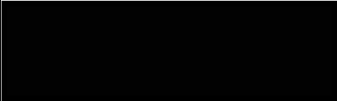

	denominação de venda e a marca; denominação (nome) de venda; lista de ingredientes; conteúdo líquido; identificação da origem; identificação da classe e tipo; nome ou razão social, CNPJ endereço do estabelecimento; identificação do lote; prazo de validade; informação nutricional. Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30. 404-19, 3ª edição 2024, que se encontra anexa ao edital ou	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	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	463994	Kg	12.000	12.800	15.000	R\$ 4,93	R\$ 73.950,00
4	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	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	<p>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</p>	458904	Kg	27.000	200.000	272.074	R\$ 5,05	R\$ 1.373.973,70
6	<p>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</p>	458904	Kg	15.000	15.900	15.839	R\$ 5,05	R\$ 79.986,95
	<p>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,</p>							


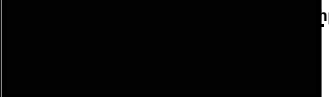
7	<p>atóxico, resistente ao impacto, com vedação forte e com alta barreira protetora a luz, umidade e oxigênio. Peso líquido: 250g, 500 g e 1Kg . Embalagem secundária: conjunto de unidades primárias embalado em caixa, resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. 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</p>	606522	Kg	27.000	40.000	46.353	R\$ 49,00	R\$ 2.271.297,00
8	<p>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</p>	606522	Kg	1.000	1.600	1.632	R\$ 49,00	R\$ 79.968,00
9	<p>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; 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</p>	447383	Kg	27.000	100.000	135.000	R\$ 35,90	R\$ 4.846,500.00


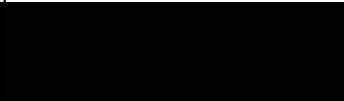
	estabelecimento produtor no DIPOA (SIF). Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30. 404-04 4ª edição 2024 que se encontra anexa ao edital ou [REDACTED]							
10	Carne bovina desossada congelada, COXÃO DURO. Embalagem primária: plástico atóxico, 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 [REDACTED]	447439	Kg	27.000	100.000	105.838	R\$ 37,00	R\$ 3.916.006,00
11	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	447439	Kg	2.000	2.100	2.162	R\$ 37,00	R\$ 79.994,00

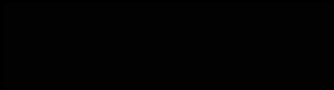
	no SIF. Obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF). Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30. 404-04 4ª edição 2024, que se encontra anexa ao edital ou  <u>start=0</u> .Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.							
12	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 	447431	Kg	27.000	100.000	106.011	R\$ 40,22	R\$ 4.263.762,42
13	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	447431	Kg	1.000	1.500	1.989	R\$ 40,22	R\$ 79.997,58


	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  S-							
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 	447441	Kg	27.000	70.000	78.860	R\$ 37,38	R\$ 2.947.786,80
15	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;	447441	Kg	1.000	2.000	2.140	R\$ 37,38	R\$ 79.993,20


	<p>condições de armazenagem (temperatura de conservação); e carimbo e número de registro no SIF. Obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF).</p> <p>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</p> <p>[REDACTED]</p> <p>até 25,00%.</p>							
16	<p>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</p> <p>[REDACTED]</p>	447470	Kg	27.000	70.000	79,546	R\$ 54,99	R\$ 4.374.234,54
17	<p>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</p>	447470	Kg	1.400	1.450	1.454	R\$ 54,99	R\$ 79.955,46



	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 							
18	<p>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 </p>	447479	Kg	27.000	50.000	52.219	R\$ 44,90	R\$ 2.344.633,10
	<p>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:</p>							


19	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  reservada para ME/EPP de até 25,00%.	447479	Kg	1.000	1.700	1.781	R\$ 44,90	R\$ 79.966,90
20	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  start=0	447448	Kg	27.000	100.000	116.807	R\$ 38,89	R\$ 4.542.624,23
	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							

21	<p>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).</p> <p><u>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</u></p>  <p><u>start=0 Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.</u></p>	447448	Kg	1.000	2.000	2.057	R\$ 38,89	R\$ 79.996,73
22	<p>Carne bovina desossada congelada, CONTRA FILÉ (FILÉ DE LOMBO).</p> <p>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.</p> <p>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 ou Técnico BT30.404-04 4ª edição 2024 através do link http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs</p>	447461	Kg	27.000	60.000	65.624	R\$ 49,50	R\$ 3.248.388,00
	<p>Carne bovina desossada congelada, CONTRA FILÉ (FILÉ DE LOMBO).</p> <p>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.</p> <p>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,</p>							



23	<p>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 ou Técnico BT30. 404-04 4ª edição 2024 através do link</p> <p></p> <p>de até 25,00%.</p>	447461	Kg	1.000	1.600	1.616	R\$ 49,50	R\$ 79.992,00
24	<p>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.</p> <p>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 http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs</p>	447468	Kg	27.000	70.000	78.895	R\$ 38,00	R\$ 2.998.010,00
	<p>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.</p> <p>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)</p>							

25	<p>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 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%.</p>	447468	Kg	1.500	2.000	2.105	R\$ 38,00	R\$ 79.990,00
26	<p>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</p> 	447435	Kg	7.000	7.450	7.500	R\$ 31,43	R\$ 235.725,00
	<p>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.</p>							

27	<p>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  de até 25,00%.</p>	447435	Kg	2.000	2.400	2.500	R\$ 31,43	R\$ 78.575,00
28	<p>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 </p>	448169	Kg	7.000	7.200	7.257	R\$ 29,16	R\$ 211.614,12

29	<p>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  de até 25,00%.</p>	448169	Kg	2.000	2.600	2.743	R\$ 29,16	R\$ 79.985,88
30	<p>CARNE BOVINA PORCIONADA CONGELADA CORAÇÃO DA ALCATRA - EM BIFE. Em formato de bifés, 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 forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote;</p>	448169	Kg	7.000	7.900	7.967	R\$ 39,34	R\$ 313.421,78



	<p>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 . dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes- tecnicas-dos-artigos-do-</p>							
31	<p>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 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 . dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-</p> <p>para ME/EPP de até 25,00%.</p>	448169	Kg	1.500	2.000	2.033	R\$ 39,34	R\$ 79.978,22
	<p>Carne suína com osso, congelada, BISTECA. Embalagem primária: bifes embalados conjuntamente, interfolhado, em</p>							

32	<p>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</p> 	447508	Kg	27.000	90.000	95.479	R\$ 28,01	R\$ 2.674.366,79
33	<p>Carne suína com osso, congelada, BISTECA. Embalagem primária: bifés 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</p>  <p>qsCota reservada para ME/EPP de até 25,00%.</p>	447508	Kg	2.000	2.800	2.856	R\$ 28,01	R\$ 79.996,56

34	<p>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</p>	447518	Kg	27.000	50.000	56.815	R\$ 26,59	R\$ 1.510.710,85
35	<p>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</p>	447518	Kg	2.000	2.900	3.008	R\$ 26,59	R\$ 79.982,72

36	<p>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</p>	447525	Kg	27.000	60.000	60.472	R\$ 32,46	R\$ 1.962.921,12
37	<p>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). 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</p> <p>para ME/EPP de até 25,00%.</p>	447525	Kg	2.000	2.800	2.857	R\$ 32,46	R\$ 92.738,22

38	<p>COXA COM SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADA. Embalagem primária: saco plástico atóxico, transparente, com boa selagem térmica e boa resistência mecânica. Peça embalada individualmente ou conjuntamente. Capacidade: até 5kg.</p> <p>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).</p> <p>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</p>	447636	Kg	27.000	300.000	341.210	R\$ 17,77	R\$ 6.063.301,70
39	<p>FILÉ DE PEITO DE FRANGO CONGELADO.</p> <p>Embalagem primária: e saco plástico atóxico, transparente, com boa selagem térmica e boa resistência mecânica. Peça embalada individualmente ou conjuntamente. Capacidade: até 5kg.</p> <p>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).</p> <p>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 http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/69-2-2-especificacoes-tecnicas-dos-artigos-do-qs</p>	447594	Kg	27.000	300.000	335.117	R\$23.50	R\$7.875.249,50
	<p>SASSAMI DE FRANGO CONGELADO.</p> <p>Embalagem primária: saco plástico atóxico,</p>							

40	<p>transparente, com boa selagem térmica e boa resistência mecânica. Peça embalada individualmente ou conjuntamente.</p> <p>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.</p> <p>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).</p> <p>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</p> 	447618	Kg	27.000	60.000	63,444	R\$ 22,35	R\$ 1.417.973,40
41	<p>SASSAMI DE FRANGO CONGELADO.</p> <p>Embalagem primária: saco plástico atóxico, transparente, com boa selagem térmica e boa resistência mecânica. Peça embalada individualmente ou conjuntamente.</p> <p>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.</p> <p>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).</p> <p>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</p>  <p>Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.</p>	447618	Kg	3.000	3.500	3,579	R\$ 22,35	R\$ 79.990,65
	<p>FEIJÃO ANÃO OU COMUM – CLASSE CORES TIPO 1. Embalagem primária: produto embalado em saco de polietileno resistente, atóxico, com boa selagem e que</p>							

42	<p>confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 1 kg.</p> <p>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</p>	464553	Kg	27.000	150.000	160.070	R\$ 6,31	R\$ 1.010.041,70
43	<p>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.</p> <p>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</p>	464553	Kg	13.000	13.300	12.678	R\$ 6,31	R\$ 79.998,18
	<p>FEIJÃO ANÃO OU COMUM – CLASSE PRETO TIPO 1. Embalagem primária: produto embalado em saco de polietileno</p>							

44	<p>resistente, atóxico, com boa selagem e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 1 kg.</p> <p>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</p>	464552	Kg	27.000	100.000	103.383	R\$ 6,79	R\$ 701.970,57
45	<p>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: 1kg.</p> <p>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</p>	464552	Kg	11.000	11.400	11.782	R\$ 6,79	R\$ 79.999,78
	<p>LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO.</p> <p>Embalagem primária: produto embalado em</p>							

46	<p>saco aluminizado resistente, atóxico, hermético e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 1 kg. Produto embalado em lata metálica de boa qualidade, resistente, atóxica, isenta de avarias ou ferrugem, hermética e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 10 kg. Embalagem secundária: caixa de papelão resistente, lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e que lhe confira uma proteção apropriada durante todo período de validade. Capacidade da caixa para produto embalado em saco aluminizado: 10 kg. Capacidade da caixa para produto embalado em lata metálica: 20 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 9 (nove) meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; prazo de validade; instruções de preparo; e número de registro no SIF. Obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF). Não serão aceitos produtos destinados a programas institucionais. Neste caso o produto apresentará na rotulagem as expressões "Venda Proibida" e "Produto Institucional". Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-18, 3ª edição 2024, que se encontra anexa ao</p>	446019	Kg	27.000	170.000	172.695	R\$ 50,30	R\$ 8.686.558,50
47	<p>MACARRÃO TIPO ESPAGUETE. Embalagem primária: produto embalado em pacote plástico transparente selado, resistente, atóxico e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. Peso líquido: 500 gramas. Embalagem secundária: conjunto de unidades primárias embalado em fardo plástico ou caixa, resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 10 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 10 (dez) meses. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; e prazo de validade. Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-25, 3ª edição 2024, que se encontra anexa ao edital ou</p>	458951	kg	27.000	100.000	102.000	R\$ 10,00	R\$ 1.020.000,00

48	<p>MACARRÃO TIPO ESPAGUETE. Embalagem primária: produto embalado em pacote plástico transparente selado, resistente, atóxico e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. Peso líquido: 500 gramas. Embalagem secundária: conjunto de unidades primárias embalado em fardo plástico ou caixa, resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 10 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 10 (dez) meses. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; e prazo de validade. Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-25, 3ª edição 2024, que se encontra anexa ao edital ou</p> <p>Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.</p>	458951	kg	7.000	7.500	8.000	R\$ 10,00	R\$ 80.000,00
49	<p>MACARRÃO TIPO PARAFUSO (FUSILLI). Embalagem primária: produto embalado em pacote plástico transparente selado, resistente, atóxico e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. Peso líquido: 500 gramas. Embalagem secundária: conjunto de unidades primárias embalado em fardo plástico ou caixa, resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 10 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 10 (dez) meses. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; e prazo de validade. Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-25, 3ª edição 2024, que se encontra anexa ao edital ou</p>	458974	kg	27.000	29,500	30.000	R\$ 6,85	R\$ 205.500,00
	<p>MACARRÃO TIPO PARAFUSO (FUSILLI). Embalagem primária: produto embalado em pacote plástico transparente selado, resistente, atóxico e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. Peso líquido: 500 gramas. Embalagem secundária: conjunto de unidades primárias embalado em fardo plástico ou caixa, resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 10 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 10 (dez)</p>							

50	<p>meses. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; e prazo de validade. Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-25, 3ª edição 2024, que se encontra anexa ao edital ou</p> <p>Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.</p>	458974	kg	7.000	9.500	10.000	R\$ 6,85	R\$ 68.500,00
51	<p>MACARRÃO TIPO PENNE. Embalagem primária: produto embalado em pacote plástico transparente selado, resistente, atóxico e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. Peso líquido: 500 gramas. Embalagem secundária: conjunto de unidades primárias embalado em fardo plástico ou caixa, resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 10 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 10 (dez) meses. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; e prazo de validade. Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-25, 3ª edição 2024, que se encontra anexa ao</p>	458975	kg	15.000	16.000	16.501	R\$ 7.06	R\$ 116,497,06
52	<p>MACARRÃO TIPO PENNE. Embalagem primária: produto embalado em pacote plástico transparente selado, resistente, atóxico e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. Peso líquido: 500 gramas. Embalagem secundária: conjunto de unidades primárias embalado em fardo plástico ou caixa, resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 10 kg. Prazo de validade mínimo vigente de 10 (dez) meses. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; e prazo de validade. Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-25, 3ª edição 2024, que se encontra anexa ao</p> <p>Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.</p>	458975	kg	4.500	5.000	5.499	R\$ 7.06	R\$ 38.822,94

53	<p>MACARRÃO TALHARIM. Embalagem primária. Produto embalado e pacote plástico transparente. Peso líquido 500g. Capacidade 10kg.</p> <p>Prazo de validade mínimo vigente de 10 (dez) meses. Boletem técnico BT 30.404- 25. 3ª</p>	458956	kg	18.000	19.000	14.957	R\$ 6,32	R\$ 94.528,24
54	<p>MACARRÃO TALHARIM. Embalagem primária. Produto embalado e pacote plástico transparente. Peso líquido 500g. Capacidade 10kg.</p> <p>Prazo de validade mínimo vigente de 10 (dez) meses. Boletem técnico BT 30.404- 25. 3ª</p> <p>Cota reservada para ME/EPP de até 25%</p>	458956	kg	1,000	4,000	4,985	R\$ 6,32	R\$ 31.505,20
55	<p>MARGARINA. Embalagem primária: 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: 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: 18 kg. peso líquido segue o disposto na Port INMETRO nº 153, de 19/05 /08 Prazo de validade mínimo vigente de 7 (sete) meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; prazo de validade; lista de ingredientes; número de registro no SIF; condições de conservação; e teor de lipídios.</p> <p>Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-34, 4ª edição 2024, que se encontra anexa ao edital ou</p>	463699	Kg	27.000	40.000	41.756	R\$ 12,84	R\$ 536.147,04
	<p>MARGARINA. Embalagem primária: 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: 15 kg. Embalagem secundária: caixa de papelão resistente, lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente</p>							

56	<p>ao impacto e que lhe confiram uma proteção apropriada durante todo período de validade. Capacidade: 18 kg. peso líquido segue o disposto na Port INMETRO nº 153, de 19/05/08 Prazo de validade mínimo vigente de 7 (sete) meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; identificação do lote; conteúdo líquido; prazo de validade; lista de ingredientes; número de registro no SIF; condições de conservação; e teor de lipídios. Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-34, 4ª edição 2024, que se encontra anexa ao edital ou</p> <p>especificações técnicas dos artigos do que</p> <p>Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.</p>	463699	Kg	6.000	6.300	6.229	R\$ 12,84	R\$ 79.980,36
57	<p>ÓLEO DE SOJA REFINADO, tipo 1. Embalagem primária: galão tipo PET, com alça, atóxico, com volume de 0,9 litros e com abertura na parte superior a prova de violação. Capacidade: 0,9 litros. Embalagem secundária: conjunto de unidades primárias embalado em fardo caixa resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 20 unidades. Prazo de validade mínimo vigente de 9 (nove) meses. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; lista de ingredientes; identificação do lote; data de validade; conteúdo líquido; e classificação quanto ao tipo. Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-33, 5ª edição 2024, que se encontra anexa ao</p>	463692	Garrafa pet 900 ml	27.000	60.000	63.748	R\$ 9,72	R\$ 619.630,56
58	<p>ÓLEO DE SOJA REFINADO, tipo 1. Embalagem primária: galão tipo PET, com alça, atóxico, com volume de 0,9 litros e com abertura na parte superior a prova de violação. Capacidade: 0,9 litros. Embalagem secundária: conjunto de unidades primárias embalado em fardo caixa resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 20 unidades. Prazo de validade mínimo vigente de 9 (nove) meses. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda e a marca; identificação da origem; lista de ingredientes; identificação do lote; data de</p>	463692	Garrafa pet 900 ml	8.000	8.200	8.230	R\$ 9,72	R\$ 79.995,60

	validade; conteúdo líquido; e classificação quanto ao tipo. Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-33, 5ª edição 2024, que se encontra anexa ao edital. Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.							
59	<p>ÓLEO DE MILHO REFINADO, Tipo 1. Embalagem primária: garrafa tipo pet ougalão tipo PET, com alça, atóxico, com volume de 0,9 litros e com abertura na parte superior a prova de v i o l a ç ã o . Capacidade: 0,9 litros. Embalagem secundária: conjunto de unidades primárias embalado em fardo caixaresistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o p e r í o d o d e estocagem. Capacidade: 20 unidades. Prazo de validade mínimo vigente de 7 (sete) meses. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as s e g u i n t e s informações: denominação de venda e a marca; identificação daorigem; lista de ingredientes;identificação do lote; data de validade; conteúdo líquido; eclassificação quanto ao tipo. Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-33, 4ª edição 2024,que se encontra anexa ao edital. http://intranet.dabst. eb.mil.br/index.php /classes/category/200-2-boletim-tecnico-especificacoes-tecnicas-dos-artgos-do-qs.</p>	463693	Garrafa pet 900 ml	19.000	19.600	19.688	R\$ 15.06	R\$ 296.501,28
60	<p>ÓLEO DE MILHO REFINADO, Tipo 1. Embalagem primária: garrafa tipo pet ougalão tipo PET, com alça, atóxico, com volume de 0,9 litros e com abertura na parte superior a prova de v i o l a ç ã o . Capacidade: 0,9 litros. Embalagem secundária: conjunto de unidades primárias embalado em fardo caixaresistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o p e r í o d o d e estocagem. Capacidade: 20 unidades. Prazo de validade mínimo vigente de 7 (sete) meses. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as s e g u i n t e s informações: denominação de venda e a marca; identificação daorigem; lista de ingredientes;identificação do lote; data de validade; conteúdo líquido; eclassificação quanto ao tipo. Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-33, 4ª edição 2024,que se encontra anexa ao edital.</p> <p>Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.</p>	463693	Garrafa pet 900 ml	5.000	5.300	5.312	R\$ 15.06	R\$ 79.998,72
	<p>Pescado SURUBIM em filé congelado . Produto eviscerado, sem pele, sem cabeça e sem espinhaço. Filé obtido a partir do corte longitudinal da porção muscular desde a parte imediatamente posterior da cabeça ate o pedúnculo caudal. Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações</p>							

61	contidas no Boletim Técnico BT30.404-17, 4ª edição 2024, que se encontra anexa ao [REDACTED].	448906	Kg	27.000	50.000	58.077	R\$ 41.60	R\$ 2.416.003,20
62	Pescado SURUBIM em filé congelado. Produto eviscerado, sem pele, sem cabeça e sem espinhaço. File obtido a partir do corte longitudinal da porção muscular desde a parte imediatamente posterior da cabeça ate o pedúnculo caudal. Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico T30.404-17, 4ª edição 2024, que se encontra anexa ao [REDACTED].	448906	Kg	1.000	1.900	1.923	R\$ 41.60	R\$ 79.996,80
63	Pescado TAMBAQUI em banda congelado. Produto com cabeça, com escama, com pele e sem espinhas e sem nadadeiras caudal, dorsal, anal e peitoral. OBS: Cada unidade de produto com peso líquido que varia de 1,000 a 1,500kg. Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico Especial Nr 03 /22, que se encontra anexado ao edital.	448967	Kg	27.000	60.000	66.543	R\$ 45,54	R\$ 3.030.368,22
64	Pescado TAMBAQUI em banda congelado. Produto com cabeça, com escama, com pele e sem espinhas e sem nadadeiras caudal, dorsal, anal e peitoral. OBS: Cada unidade de produto com peso líquido que varia de 1,000 a 1,500kg. Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico Especial Nr 03/22, que se encontra anexado ao edital. Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.	448967	Kg	1.000	1.700	1.756	R\$ 45,54	R\$ 79.968,24
65	Pescado ARUANÃ em filé congelado. Produto eviscerado, sem pele, sem cabeça e sem espinhaço. File obtido a partir do corte longitudinal da porção muscular desde a parte imediatamente posterior da cabeça ate o pedúnculo caudal. Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico Especial Nr 02 /22, que se encontra anexado ao edital.	460252	Kg	17.000	18.200	18.297	R\$ 46,95	R\$ 859.044,15
66	Pescado ARUANÃ em filé congelado. Produto eviscerado, sem pele, sem cabeça e sem espinhaço. File obtido a partir do corte longitudinal da porção muscular desde a parte imediatamente posterior da cabeça ate o pedúnculo caudal. Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico Especial Nr 02	460252	Kg	1.000	1.700	1.703	R\$ 46,95	R\$ 79.955,85

	/22, que se encontra anexado ao edital. Cota reservada para ME/EPP de até 25,00%.							
67	Pescado PIRARUCU em filé congelado. Produto eviscerado, sem pele, sem cabeça e sem espinhaço. File obtido a partir do corte longitudinal da porção muscular desde a parte imediatamente posterior da cabeça ate o pedúnculo caudal. Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico T30.404-17, 4ª edição 2024, que se encontra anexa ao [REDACTED]	460250	Kg	27.000	30.000	38.467	R\$ 52,17	R\$ 2.006.823,39
68	Pescado PIRARUCU em filé congelado. Produto eviscerado, sem pele, sem cabeça e sem espinhaço. File obtido a partir do corte longitudinal da porção muscular desde a parte imediatamente posterior da cabeça ate o pedúnculo caudal Além destas, os produtos deverão atender a todas as especificações contidas no Boletim Técnico BT30.404-17, 4ª edição 2024, que se encontra anexa ao [REDACTED] 25,00%.	460250	Kg	1.000	1.500	1.533	R\$ 52,17	R\$ 79.976,61
TOTAL								R\$ 84.001.691,76

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

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

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

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

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

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

2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2025, conforme detalhamento a seguir:

I) ID PCA no PNCP: 00394452000103-0-000093/2026

II) Data de publicação no PNCP: 05/05/2025

III) Id do item no PCA: 641, 650, 652,670 e 672 680, 681 e 682

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

V) Identificador da Futura Contratação: 160014-25/2026

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

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

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade

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

4.1.1. bens constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, conforme ABNT NBR – 15448-1 e 15448-2;

4.1.2. que sejam observados os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do instituto nacional de metrologia, normalização e qualidade industrial – INMETRO como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares;

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

4.1.4. que os bens devam ser, preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento;

4.1.5. que os bens não contenham substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS (Restriction of Certain Hazardous Substances), tais como mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr(VI)), cádmio (Cd), bifenilpolibromados (PBBs), éteres difenil-polibromados (PBDEs); e

4.1.6. que seja observados as recomendações e procedimentos que serão adotados pela administração pública no item 14 do Estudo Técnico Preliminar (ETP) extraídos do Guia Nacional de Contratações Sustentáveis, 7ª edição - DECOR/CGU /AGU, outubro de 2024, que poderão ser consultados pelo link: <https://www.gov.br/agu/pt-br/composicao/cgu/cgu/modelos/licitacoescontratos/licitacoes-sustentaveis>

4.1.7 para produtos de origem animal: o estabelecimento deve estar registrado no Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE), Sistema de Inspeção Municipal (SIM) ou registrado pelos serviços de inspeção que aderiram ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária por meio do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA);

4.1.8 baixo impacto sobre recursos naturais como flora, fauna, ar, solo e água. Preferência para materiais, tecnologias e matérias-primas de origem local. Maior eficiência na utilização de recursos naturais como água e energia. Maior geração de empregos, preferencialmente com mão de obra local. Maior vida útil e menor custo de manutenção do bem e da obra. Uso de inovações que reduzam a pressão sobre recursos naturais.

4.2. O Plano de Logística Sustentável (PLS), desta Unidade Gerenciadora, encontra-se na fase de implantação.

Da exigência de amostra

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

Subcontratação

4.4. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da proposta

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 sob uma das modalidades previstas no parágrafo 1º do artigo 96 da Lei Federal n.º 14.133/2021.

Garantia da contratação

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 nº 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 nº 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 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

Reserva de cotas para microempresas e empresas de pequeno porte:

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.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

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

O prazo de entrega dos bens é de até 50% em até 30 (trinta) dias, em lote único, e os outros 50% em até 60 (sessenta) dias, em lote único, de acordo com a solicitação da contratante, contados a partir da assinatura do contrato, no seguinte endereço 12º Batalhão de Suprimento, situado à [REDACTED]

[REDACTED] e-mail: [REDACTED] telefone: [REDACTED] mediante prévio agendamento com a Seção de Suprimento Classe I. Os fornecedores **NÃO** têm autorização para enviar suas cargas sem o prévio agendamento com o 12º Batalhão Suprimento, sob pena de serem recusadas, a critério daquele Órgão Provedor

Porcentagem por item	Quantidade de lotes	Porcentagem do contrato		Prazo
50%	Lote único	100%	-	Até 30 dias
50%	Lote único	100%	-	Até 60 dias

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

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

5.3. Os bens deverão ser entregues no seguinte endereço no 12º Batalhão de Suprimento, situado à Avenida [REDACTED] telefone: [REDACTED] mediante prévio agendamento com a Seção de Suprimento Classe I. Os fornecedores **NÃO** têm autorização para enviar suas cargas sem o prévio agendamento com o 12º Batalhão Suprimento, sob pena de serem recusadas, a critério daquele Órgão Provedor.

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

5.3.2. 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:

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

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

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

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

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

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

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

EMBALAGEM SECUNDÁRIA: embalagem destinada a conter uma ou um conjunto de embalagens primárias. Serão adotadas, para fins de amostragem, as seguintes unidades de produto para os gêneros de QS:

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

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

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

Garantia, manutenção e assistência técnica

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.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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

6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato devidamente apurado em processo administrativo, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples Termo Aditivo do Contrato.

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

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

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

Fiscalização

6.6. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos.

Fiscalização Técnica

6.7. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

6.8. O fiscal técnico do contrato anotar no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.

6.9. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

6.10. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

6.11. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

6.12. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.

Fiscalização Administrativa

6.13. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

6.14. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.

6.15. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade do Contratado, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade da Contratante ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade.

Gestor do Contrato

6.16. Cabe ao gestor do contrato:

6.16.1. coordenar a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

6.16.2. acompanhar os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.

6.16.3. acompanhar a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotar os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

6.16.4. emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo Contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

6.16.5. tomar providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

6.16.6. elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

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

7. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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 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 0,07% (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 3 % (três por cento) do valor da contratação [, ressalvadas as seguintes infrações também enquadráveis nessa alínea:

7.3. A aplicação das sanções previstas neste Termo de Referência não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante.

7.4. Todas as sanções previstas neste Termo de Referência poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.

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

7.6. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

7.7. A multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 15 (quinze) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

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

7.8.1. Para a garantia da ampla defesa e contraditório, as notificações serão enviadas eletronicamente para os endereços de e-mail informados na proposta comercial, bem como os cadastrados pela empresa no SICAF.

7.8.2. Os endereços de e-mail informados na proposta comercial e/ou cadastrados no SICAF serão considerados de uso contínuo da empresa, não cabendo alegação de desconhecimento das comunicações a eles comprovadamente enviadas.

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.

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

7.11. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Termo de Referência ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

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

7.12.1. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

7.13. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.14. Os débitos do Contratado para com a Administração Contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos

pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o Contratado possua com o mesmo órgão ora Contratante, na forma da Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022.

8. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Recebimento

8.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária[A1] , no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

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.

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

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

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

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

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

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

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

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

8.9. As atividades de montagem, instalação e quaisquer outras necessárias para o funcionamento ou uso do bem correrão por conta do Contratado e são condição para o recebimento do objeto.

Liquidação

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

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

8.11.1. o prazo de validade;

8.11.2. a data da emissão;

8.11.3. os dados do contrato e do órgão contratante;

8.11.4. o período respectivo de execução do contrato;

8.11.5. o valor a pagar; e

8.11.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

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

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

8.14. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:

8.14.1 verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas;

8.14.2. identificar possível razão que impeça a participação em licitação/contratação no âmbito do órgão ou entidade, tais como a proibição de contratar com a Administração ou com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

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

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

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

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

Prazo de pagamento

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

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

Forma de pagamento

- 8.21. pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo Contratado.
- 8.22. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
- 8.23. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.
- 8.24. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.
- 8.25. O Contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

Cessão de Crédito

- 8.26. As cessões de crédito dependerão de prévia aprovação do Contratante.

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

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

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

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

- 8.27. O disposto nesta seção não afeta as operações de crédito de que trata a Instrução Normativa SEGES/MGI nº 82, de 21 de fevereiro de 2025, as quais ficam por esta regidas.

Reajuste

- 8.28. Os preços inicialmente contratados são fixos e irremovíveis 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, por meio de termo aditivo.

8.35. O reajuste será realizado por apostilamento.

9. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E FORMA DE FORNECIMENTO

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

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

Forma de fornecimento

9.2. O fornecimento do objeto será parcelado

Exigências de habilitação

9.3. Para fins de habilitação, deverá o interessado comprovar os seguintes requisitos:

Habilitação jurídica

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

9.5. *empresário individual*: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

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

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

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

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

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

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

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

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

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

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

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

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

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

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

Qualificação Econômico-Financeira

9.21. certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do interessado, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação/contratação, ou de sociedade simples;

9.22. certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor;

9.23. balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, já exigíveis e apresentados na forma da lei, comprovando, para cada exercício, índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um).

$$\begin{aligned} \text{LG} &= \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}} \\ \text{SG} &= \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}} \\ \text{LC} &= \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}} \end{aligned}$$

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

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;

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

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

9.27. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação/contratação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.

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

Qualificação Técnica

9.29. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares, de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior à do objeto desta contratação, ou do item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados emitidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

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. 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.

Itens : 9, 12, 16, 20, 38, 39 e 46.

9.29.1.2. Para os demais itens será exigido certidões e atestados de capacidade técnica, em nome da licitante, comprovando que a empresa forneceu ou está fornecendo, a contento, de até 30%.

9.29.2. Serão admitidos, para fins de comprovação de quantitativo mínimo exigido, a apresentação e o somatório de diferentes atestados relativos a contratos executados de forma concomitante.

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

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

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. Prova de atendimento aos requisitos previstos nas legislações vigentes

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:

9.32.2. 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).

9.32. 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 Higiênico 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 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.

Disposições gerais sobre habilitação

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

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

9.38. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

9.39. Se o fornecedor for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o fornecedor for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto para atestados de capacidade técnica, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

9.40. Serão aceitos registros de CNPJ de fornecedor matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1. O custo estimado total da contratação, que corresponde ao valor máximo aceitável, é de R\$ **84.001.691,76 (oitenta e quatro milhões, um mil, seiscentos e noventa e um reais e setenta e seis centavos)**, conforme custos unitários a postos na tabela contida no item 1.1 acima.

10.2. Em caso de Registro de Preços, os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

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

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

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

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

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

11.1.1 Considerando que para a presente aquisição será aplicado o Sistema de Registro de Preços e em atenção ao Art. 83 da Lei 14.133, de 1º de abril de 2021, que afirma que “a existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente motivada”, as compras correrão conforme disponibilidade de créditos e planejamento de utilização dos recursos.

11.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

I) Gestão/unidade: 160014;

II) Fonte de recursos: 0100000000;

III) Programa de trabalho: 088961;

IV) Elemento de despesa: 3.3.90.30- 07 Gêneros de Alimentação; e

V) Plano interno: E6SUPLJA2QS/ E6SUPLJQSFR/ E6SUSOLOPQS.

12. DISPOSIÇÕES FINAIS

12.1. As informações contidas neste Termo de Referência não são classificadas como sigilosas.

Manaus , 17 de dezembro de 2025.

13. ANEXO I Regras aplicáveis ao instrumento substitutivo ao contrato

1 . FORMALIZAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

1.1. O adjudicatário terá o prazo de 10 dias, contado a partir da data de sua convocação, para aceitar o instrumento equivalente ao contrato Nota de Empenho, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas.

1.2. O prazo poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

1.3. O aceite do instrumento equivalente pelo adjudicatário implica no reconhecimento de que:

1.3.1. referido instrumento substitui o termo de contrato, sendo-lhe aplicáveis as disposições da Lei nº 14.133 /2021;

1.3.2. o Contratado se vincula à sua proposta e às previsões contidas no Edital, no Termo de Referência e em seus anexos, conforme Termo de Ciência e Concordância (Anexo II).

2. VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência da contratação é aquele estabelecido no Termo de Referência, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

2.2. A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o Contratado, bem como à inexistência de registros no Cadastro Informativo de créditos não quitados do setor público federal (Cadin).

2.3. O Contratado não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

2.4. A prorrogação contratual deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.

2.5. A contratação não poderá ser prorrogada quando o Contratado tiver sido penalizado nas sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com poder público, observadas as abrangências de aplicação.

3. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

3.1. São obrigações do 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 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.
 - 3.1.8.1 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. 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. OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

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. 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;[A10]
- 4.1.5. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;

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 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.

4.1.21. *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.*

5. DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

5.1. A contratação será extinta quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.

5.2. Quando a não conclusão do objeto referida no item anterior decorrer de culpa do Contratado:

5.2.1. ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas; e

5.2.2. poderá a Administração optar pela extinção contratual e, nesse caso, adotará as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual.

5.3. A contratação poderá ser extinta antes de cumpridas as obrigações nela estipuladas, ou antes do prazo fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

5.3.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

5.3.2. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção se não restringir sua capacidade de concluir o objeto.

5.3.2.1. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

5.4. O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:

5.4.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

5.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

5.4.3. Indenizações e multas.

5.5. A extinção contratual não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório.

5.6. A contratação poderá ser extinta caso se constate que o Contratado mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação, ou atue na fiscalização ou na gestão contratuais, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau.

6. DOS CASOS OMISSOS

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

7. ALTERAÇÕES

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

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

7.3. As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.[A18]

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

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

8. FORO

8.1. Fica definido o Foro da Justiça Federal em, Seção Judiciária de para dirimir os litígios que decorrerem da execução contratual que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021.

14. ANEXO II TERMO DE CIÊNCIA E CONCORDÂNCIA

Por meio deste instrumento, (*identificar o Contratado*) declara que está ciente e concorda com as disposições e obrigações previstas no *Edital OU Aviso de Contratação Direta*, no Termo de Referência e nos demais anexos a que se refere o *Pregão/Concorrência/Dispensa Eletrônica* nº...../20....., bem como que se responsabiliza, sob as penas da Lei, pela veracidade e legitimidade das informações e documentos apresentados durante o processo de contratação.

Local-UF, de de 20.... .

(Nome e Cargo do Representante Legal)

15. Responsáveis

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

Chefe da Equipe de Planejamento

[Redacted]

Membro da Equipe de Planejamento



Assinou eletronicamente em 18/12/2025 às 11:54:59.

[Redacted]

[Redacted]

Membro da Equipe de Planejamento

[Redacted]

Membro da Equipe de Planejamento



Assinou eletronicamente em 18/12/2025 às 12:10:07.



MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
DIRETORIA DE ABASTECIMENTO

BOLETIM TÉCNICO
PLANO DE AMOSTRAGEM PARA INSPEÇÃO DOS
ARTIGOS DE SUBSISTÊNCIA

3ª Edição
2021

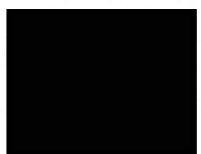
4



MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
DIRETORIA DE ABASTECIMENTO

BOLETIM TÉCNICO
PLANO DE AMOSTRAGEM PARA INSPEÇÃO DOS
ARTIGOS DE SUBSISTÊNCIA

3ª Edição
2021



ÍNDICE DE ASSUNTOS

	Pag
1 Finalidade.....	4
2 Objetivo.....	4
3 Introdução.....	4
4 Definições.....	4
5 Plano de Amostragem.....	4
5.1 Procedimentos gerais para colheita de amostra.....	5
5.2 Amostragem para análise fiscal.....	5
5.2.1 Carne bovina desossada congelada	5
5.2.2 Carne bovina porcionada congelada	5
5.2.3 Charque bovino.....	6
5.2.4 Jerked beef	6
5.2.5 Peito de frango, sem pele, desossado congelado	6
5.2.6 Coxa com sobrecoxa de frango congelada	7
5.2.7 Saasani de frango congelado	7
5.2.8 Empanado de frango congelado (Steak)	8
5.2.9 Carne suína desossada congelada	8
5.2.10 Carne suína com osso congelada	9
5.2.11 Peixe congelado em posta	9
5.2.12 Peixe congelado em file	10
5.2.13 Leite em pó instantâneo	10
5.2.14 Açúcar	11
5.2.15 Arroz beneficiado	11
5.2.16 Feijão comum	11
5.2.17 Farinha de mandioca	12
5.2.18 Amido de milho	12
5.2.19 Farinha de milho fina	12
5.2.20 Macarrão	13
5.2.21 Café torrado e moído	13
5.2.22 Achiocolado em pó	13
5.2.23 Suco tropical	14
5.2.24 Néctar de fruta	14
5.2.25 Suco de fruta integral	14
5.2.26 Concentrado líquido para refresco de fruta adoçado	
5.2.27 Óleo de soja refinado	
5.2.28 Margarina	
5.2.29 Óleo de milho refinado	
5.2.30 Ração operacional	
5.3 Plano de amostragem para padrão microbiológico	
6 Disposições finais	

1. FINALIDADE

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

2. OBJETIVO

Este BT tem por objetivo padronizar os procedimentos de coleta de amostra dos gêneros do QS recebidos pelo Órgão Provedor.

3. INTRODUÇÃO

A inspeção por amostragem é realizada principalmente em situações em que sejam necessários ensaios destrutivos do produto.

Caracteriza-se pela utilização de uma fração do lote de entrega, coletada aleatoriamente, na qual será verificada a conformidade das especificações estabelecidas na descrição de compra.

O plano de amostragem adotado neste Boletim visa adequar os custos da inspeção executada pelos Órgãos Provedores e fornecer proteção adequada no recebimento dos lotes dos artigos de subsistência.

4. DEFINIÇÕES

4.1 Lote: conjunto de unidades do produto de uma mesma natureza, com o mesmo acondicionamento, e que corresponde à quantidade de carga de um veículo de transporte.

4.2 Tamanho da amostra: é constituída por um determinado número de unidades amostrais (n), retiradas aleatoriamente de um mesmo lote, conforme estabelecido no plano de amostragem constante na legislação específica.

4.3 Unidade amostral: é o elemento de referência na inspeção, podendo ser representado por uma unidade, um conjunto de unidades ou volume. A unidade amostral pode ou não ser igual à unidade de compra ou de fornecimento.

5. PLANO DE AMOSTRAGEM**5.1 PROCEDIMENTOS GERAIS DA COLHEITA DE AMOSTRA**

A colheita de amostras constitui a primeira fase do processo de inspeção e deve seguir os seguintes critérios gerais:

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

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

5.2 AMOSTRAGEM PARA ANÁLISE FISCAL**5.2.1 CARNE BOVINA DESOSSADA CONGELADA****5.2.1.1 Requisito da embalagem**

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

5.2.1.2 Amostragem

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

5.2.2 CARNE BOVINA PORCIONADA CONGELADA**5.2.2.1 Requisito da embalagem**

TIPO DE EMBALAGEM	DESCRIÇÃO
Embalagem primária	saco de polietileno com peso líquido até 5 quilos
Embalagem secundária	caixa de papelão com peso líquido entre 10 e 20 quilos.

5.2.2.2 Amostragem

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

5.2.3 CHARQUE BOVINO**5.2.3.1 Requisito de embalagem**

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

5.2.3.2 Amostragem

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

5.2.4 JERKED BEEF**5.2.4.1 Requisito de embalagem**

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

5.2.4.2 Amostragem

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

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

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

5.2.5.2 Amostragem

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

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

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

5.2.6.2 Amostragem

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

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

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

5.2.7.2 Amostragem

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

5.2.8 EMPANADO DE FRANGO CONGELADO (STEAK)

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

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

5.2.9 CARNE SUINA DESOSSADA CONGELADA

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

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

5.2.10 CARNE SUINA COM OSSO CONGELADA

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

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

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

5.2.11 PEIXE CONGELADO EM POSTA

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

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

5.2.12 PEIXE CONGELADO EM FILE

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

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

5.2.13 LEITE EM PÓ INSTANTÂNEO

5.2.13.1 Requisito de embalagem		DESCRIÇÃO
TIPO DE EMBALAGEM		saco aluminizado com capacidade de 1 quilo
Embalagem primária		caixa de papelão com peso líquido de 10 quilos.
Embalagem secundária		
TIPO DE EMBALAGEM		DESCRIÇÃO
Embalagem primária		lata com peso líquido de 10 quilos.
Embalagem secundária		caixa de papelão com peso líquido de 20 quilos.

5.2.13.2 Amostragem

UNIDADE AMOSTRAL	TAMANHO DO LOTE	TAMANHO DA AMOSTRA
SACO	2 a 25	2
	26 a 150	3
	151 a 1.200	5
	1.201 a 35.000	8
	Acima de 35.000	13
UNIDADE AMOSTRAL	TAMANHO DO LOTE	TAMANHO DA AMOSTRA
LATA	2 a 25	1
	26 a 150	2
	151 a 1.200	5
	1.201 a 35.000	5
	Acima de 35.000	8

5.2.14 AÇÚCAR**5.2.14.1 Requisito de embalagem**

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

5.2.14.2 Amostragem

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

5.2.15 ARROZ BENEFICIADO**5.2.15.1 Requisito de embalagem**

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

5.2.15.2 Amostragem

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

5.2.16 FEIJÃO COMUM**5.2.16.1 Requisito de embalagem**

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

5.2.16.2 Amostragem

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

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

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

5.2.17.2 Amostragem

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

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

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

5.2.18.2 Amostragem

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

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

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

5.2.21.2 Amostragem

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

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

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

5.2.19.2 Amostragem

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

5.2.20 MACARRÃO**5.2.20.1 Requisito de embalagem**

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

5.2.20.2 Amostragem

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

5.2.23 SUCO TROPICAL**5.2.23.1 Requisito de embalagem**

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

5.2.23.2 Amostragem

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

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

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

5.2.24.2 Amostragem

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

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

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

5.2.25.2 Amostragem

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

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

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

5.2.26.2 Amostragem

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

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

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

5.2.27.2 Amostragem

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

5.2.28 MARGARINA**5.2.28.1 Requisito de embalagem**

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

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

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

5.2.29 ÓLEO DE MILHO REFINADO

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

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

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

5.2.30.1 Requisito de embalagem

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

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

5.3 PLANO DE AMOSTRAGEM PARA PADRÃO MICROBIOLÓGICO

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

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

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

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

Ex: LEITE EM PC

Lote entregue: 10 ton (média de 10000 sacos)

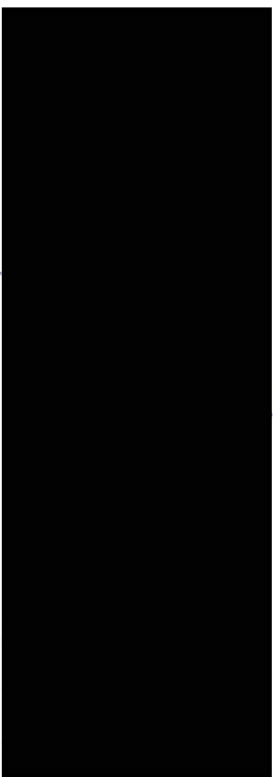
Tamanho da amostra fiscal: 08 sacos

Tamanho da amostra para padrão microbiológico: 10 sacos

Amostra a ser retirada = 10 sacos

6. DISPOSIÇÕES FINAIS

- 6.1 Diretoria de Abastecimento poderá emitir normas complementares a esta, de modo a orientar regular as particularidades de cada artigo de subsistência.
- 6.2 Este BT revoga o BT30.403-01 (2ª Ed.) e está sujeito a alterações vindouras, razão pela qual se solicita aos usuários de mesma a apresentação de sugestões que tenham por objetivo aperfeiçoá-lo ou que se destinem à supressão de eventuais incorreções.
- 6.3 As observações apresentadas devem conter comentários apropriados para perfeito entendimento ou sua justificação, mencionando-se a página, o parágrafo e a linha de texto a que se referem.
- 6.4 A correspondência deve ser enviada à D Abst por intermédio do canal técnico.





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

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

CARNE BOVINA DESOSSADA CONGELADA

**4ª Edição
2024**



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

BOLETIM TÉCNICO

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE SUBSISTÊNCIA

CARNE BOVINA DESOSSADA CONGELADA

**4ª Edição
2024**

ÍNDICE DE ASSUNTOS

	Pag
1 FINALIDADE.....	4
2 OBJETIVO.....	4
3 LEGISLAÇÃO.....	4
4 CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO.....	4
5 VALIDADE.....	5
6 REQUISITOS DE ARMAZENAGEM	5
6.1 EMBALAGEM.....	5
6.2 ROTULAGEM	5
7 PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE.....	6
7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO.....	6
7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO.....	6
7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO.....	7
7.4 CRITÉRIO MICROBIOLÓGICO.....	7
8 PADRONIZAÇÃO DOS CORTES DA CARNE BOVINA DESOSSADA CONGELADA.....	8
8.1 ACÉM.....	8
8.2 CORAÇÃO DA PALETA.....	8
8.3 CONTRAFILÉ (FILÉ DE LOMBO).....	9
8.4 COXÃO DURO.....	9
8.5 COXÃO MOLE	10
8.6 FRALDA.....	10
8.7 LAGARTO.....	11
8.8 FILÉ MIGNON SEM CORDÃO.....	11
8.9 PICANHA.....	12
8.10 MAMINHA DA ALCATRA.....	12
8.11 CORAÇÃO DA ALCATRA.....	13
8.12 PATINHO.....	13
9 DISPOSIÇÕES FINAIS.....	14

1. FINALIDADE

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

2. OBJETIVO

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

3. LEGISLAÇÃO

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

Portaria MAA nº 05, de 8 de novembro de 1988;
 Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990;
 Portaria MAA nº 368, de 4 de setembro de 1997;
 RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001;
 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	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 10kg a 30kg.

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

6.2 ROTULAGEM

Embalagem primária	Etiqueta de poliestireno para contato direto com o alimento.	<p>Informações obrigatórias:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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.	<p>Informações obrigatórias:</p> <ul style="list-style-type: none"> - identificação da origem; - denominação de venda; - denominação do corte; - identificação do lote; - conteúdo líquido; - prazo de validade; - instruções sobre a conservação do produto; - indicação da expressão "Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº-----/-----". (1)
----------------------	---	---

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

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

7.PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO

Aspecto	Uniforme, sem acúmulo sanguíneo, sem corpos estranhos, pelos e couro, sem manchas, ausência de limo na superfície; aparência marmórea e brilhante. A gordura não deve apresentar pontos hemorrágicos. À exceção da gordura de cobertura, o produto deve ser livre de aponeuroses, cartilagens, ossos, grandes vasos, coágulos, tendões e demais tecidos não considerados aptos ao consumo humano. A peça embalada não deve apresentar acúmulo de líquidos no interior da embalagem ou cristais de gelo na superfície do produto, sendo estes resultantes de descongelamento e recongelamento, respectivamente. Não apresentar sinais de queimadura pelo frio, de rachadura na superfície, nem tampouco perfurações.
Cor	Variando do vermelho rosado ao vermelho pardo, uniforme.
Consistência	Carne firme, compacta, elástica e ligeiramente úmida, isenta de acúmulo anormal de líquido, gelatinoso e sanguinolento, entre as fibras musculares.
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, 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
Reação de Kreis (1)	Negativo
Pesquisa de formaldeído	Negativo
Prova para sulfitos (qualitativa)	Negativo
Presença de nitritos (qualitativa)	Negativo

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

7.4 CRITÉRIO MICROBIOLÓGICO

7.4.1 Os artigos devem cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC ANVISA nº 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

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:

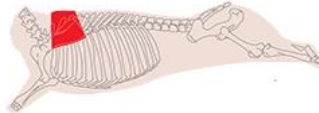

a) satisfatório com qualidade aceitável, quando o resultado observado em todas as unidades amostrais for menor ou igual a m;

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 DA CARNE BOVINA DESOSSADA CONGELADA

8.1 ACÉM

CORTE:	Constituído das massas musculares situadas entre o pescoço e o filé-da-costela, limitando-se, em sua porção inferior, com o corte da costela-do-dianteiro.
BASE ÓSSEA: cinco primeiras vértebras torácicas e porção dorsal das cinco primeiras costelas.	
COMPONENTES MUSCULARES: trapézio, romboíde, serrátil ventral, escaleno supracostal, serrátil dorsal cranial, íliocostal torácico, longo dorsal, semi-espinhal torácico, elevadores das costelas, intercostais, longo do pescoço.	
GORDURA DE COBERTURA	≤ 5% do peso da peça.

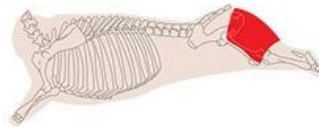

8.2 CORAÇÃO DA PALETA

CORTE:	Constituído da massa muscular separada do peixinho, da raquete e demais músculos da pá.
BASE ÓSSEA: Escápula, úmero e extremidade proximal da ulna.	
COMPONENTES MUSCULARES: Tríceps braquial.	
GORDURA DE COBERTURA	≤ 5% do peso da peça.

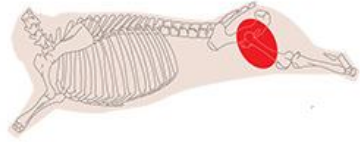

8.3 CONTRAFILÉ (FILÉ DE LOMBO)

CORTE:	Constituído das massas musculares compreendidas entre o filé-de-costela e alcatra.
BASE ÓSSEA: Três últimas vértebras torácicas (décima primeira até a décima terceira) e seis vértebras lombares, bem como a porção dorsal das costelas que permanecem no corte(11 ^a à 13 ^a).	
COMPONENTES MUSCULARES: Glúteo médio, iliocostal lombar, longo dorsal, espinhais dorsais, multífidos, intercostais internos e externos, intertransversos lombares, elevadores das costelas e retrator da costela.	
GORDURA DE COBERTURA	Homogênea, espessura de 6 a 10mm.

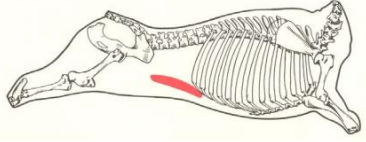

8.4 COXÃO DURO

CORTE:	Constituído da massa muscular da face lateral do coxão, separado do lagarto.
BASE ÓSSEA: Fêmur, íliaco, tibia e fíbula.	
COMPONENTES MUSCULARES: Glúteo bíceps	
GORDURA DE COBERTURA	≤5% do peso da peça.

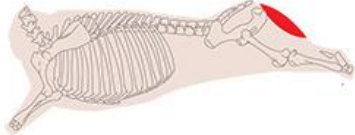
8.5 COXÃO MOLE

CORTE:	Constituído das massas musculares da face interna do coxão, separado do patinho, do lagarto e do coxão-duro.
BASE ÓSSEA: Ísquio, púbis, fêmur e tíbia (extremidade proximal).	
COMPONENTES MUSCULARES: Sartório, reto interno (grácil), pectíneo, adutor, semimembranoso, gêmeos, obturador externo, obturador interno e quadrado femoral.	
GORDURA DE COBERTURA	Isento de gordura.

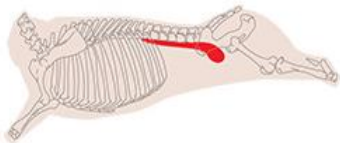

8.6 FRALDA

CORTE:	Constituído da massa muscular obtida do vazio, localizada posteriormente à costela-do-traseiro e na parte lateral (flanco) da cavidade abdominal.
BASE ÓSSEA: Não há.	
COMPONENTES MUSCULARES: Oblíquo abdominal interno.	
GORDURA DE COBERTURA	≤5% do peso da peça.

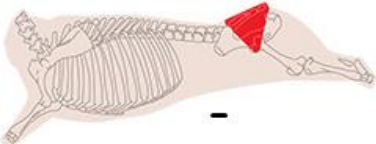

8.7 LAGARTO

CORTE:	Constituído da massa muscular localizada entre o coxão-duro e o coxão-mole.
BASE ÓSSEA: Íliaco (tuberosidade isquiática) e tarso (tuberosidade calcânea).	
COMPONENTE MUSCULAR: Semi-tendinoso.	
GORDURA DE COBERTURA	≤5% do peso da peça.

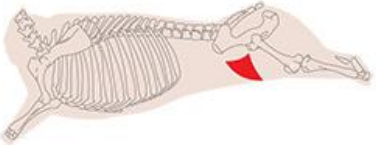

8.8 FILÉ MIGNON SEM CORDÃO

CORTE:	Constituído das massas musculares aderidas à face ventral das três últimas vértebras torácicas, seis lombares, íliaco e fêmur (terceiro trocanter).
BASE ÓSSEA: três últimas vértebras torácicas e porção espinal das costelas correspondentes, vértebras lombares, íliaco e fêmur.	
COMPONENTES MUSCULARES: Psoas maior, íliaco e quadrado lombar. Sem o músculo psoas menor (cordão).	
GORDURA DE COBERTURA	Isento de gordura.

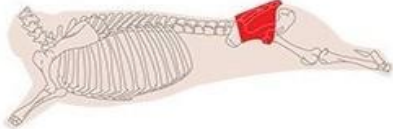

8.9 PICANHA

<p>CORTE: OBS. Não pode ter presença de coxão duro, para tanto, realizar a identificação a partir da localização da terceira veia da picanha (limite do corte).</p>	<p>Constituído das massas musculares compreendidas entre o lombo e o coxão, formado de parte do músculo glúteo bíceps.</p>
<p>BASE ÓSSEA: Sacro, já seccionado longitudinalmente, e ilíaco (coxal).</p>	
<p>COMPONENTE MUSCULAR: Glúteo bíceps (parte)</p>	
<p>GORDURA DE COBERTURA</p>	<p>Homogênea, espessura de 6 a 10mm.</p>

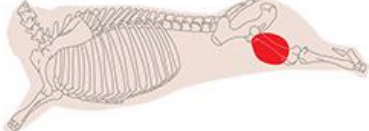

8.10 MAMINHA DA ALCATRA

<p>CORTE:</p>	<p>Constituído das massas musculares compreendidas entre o lombo e o coxão. Liberam-se as massas musculares aderidas aos ossos sacro e ilíaco, a partir do trocanter maior. A partir da preparação da alcatra, pela separação natural do músculo tensor da fáscia lata, a partir do músculo glúteo médio, separa-se a maminha-da-alcatra de sua justaposição ao patinho.</p>
<p>BASE ÓSSEA: Sacro, já seccionado longitudinalmente, e ilíaco (coxal).</p>	
<p>COMPONENTE MUSCULAR: Tensor da fáscia lata</p>	
<p>GORDURA DE COBERTURA</p>	<p>≤5% do peso da peça.</p>

8.11 CORAÇÃO DA ALCATRA

CORTE:	Constituído das massas musculares compreendidas entre o lombo e o coxão. I. Na extremidade posterior, faz-se um corte, à altura da articulação sacrococcígea, em direção ao trocanter maior. Liberam-se as massas musculares aderidas aos ossos sacro e ilíaco, a partir do trocanter maior. Retira-se a picanha e a maminha.
BASE ÓSSEA: sacro, já seccionado longitudinalmente, e ilíaco (coxal).	
COMPONENTES MUSCULARES: Glúteo médio, glúteo acessório e glúteo profundo.	
GORDURA DE COBERTURA	≤5% do peso da peça.

8.12 PATINHO

CORTE:	Constituído das massas musculares da face anterior do coxão separado do coxão-mole, do coxão-duro e da maminha-da-alcatra.
BASE ÓSSEA: Fêmur e patela.	
COMPONENTES MUSCULARES: músculos reto femoral, vasto lateral, vasto medial e vasto intermediário.	
GORDURA DE COBERTURA	Isento de gordura.

9. DISPOSIÇÕES FINAIS

Este BT revoga o BT30.404-04 (3ª Ed) e está sujeito a alterações, conforme atualização da legislação sanitária.

Brasília, DF, 19 de setembro de 2024

00761817743

Gen Bda

Chefe de Suprimento



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

**BOLETIM TÉCNICO
ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE SUBSISTÊNCIA
AÇÚCAR**

**3ª Edição
2024**



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

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

AÇÚCAR

**3ª Edição
2024**

ÍNDICE DE ASSUNTOS

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

1. FINALIDADE

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

2. OBJETIVO

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

3. LEGISLAÇÃO

O açúcar deve atender aos requisitos estabelecidos nas seguintes legislações:

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

4. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

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

5. VALIDADE

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

6. REQUISITOS DE ARMAZENAGEM

6.1 EMBALAGEM

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

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

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

6.2 ROTULAGEM

Embalagem primária	Impressa na embalagem primária	<p>Informações obrigatórias:</p> <ul style="list-style-type: none"> - denominação (nome) de venda; - lista de ingredientes; - conteúdo líquido; - identificação da origem; - identificação da classe e tipo; - nome ou razão social, CNPJ e endereço do estabelecimento; - identificação do lote; - prazo de validade; - informação nutricional.
--------------------	--------------------------------	---

7. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO

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

7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO E MICROSCÓPICO

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

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

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

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

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

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

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

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

7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO

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

7.4 CRITÉRIO MICROBIOLÓGICO

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

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

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

c = número de unidades amostrais toleradas com qualidade intermediária;

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

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

As seguintes interpretações devem ser aplicadas para os resultados analíticos:

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

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

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

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

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

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

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

8. CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO

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

GRUPO	CLASSE	TIPO
I	BRANCO	CRISTAL
		REFINADO AMORFO OU REFINADO

9. DISPOSIÇÕES FINAIS

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

Brasília, DF, 12 de novembro de 2024.

00761817743

Gen Bda

Chefe de Suprimento



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

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

ARROZ BENEFICIADO

**3ª Edição
2024**



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

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

ARROZ BENEFICIADO

**3ª Edição
2024**

ÍNDICE DE ASSUNTOS

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

1. FINALIDADE

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

2. OBJETIVO

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

3. LEGISLAÇÃO

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

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

4. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

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

5. VALIDADE

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

6. REQUISITOS DE ARMAZENAGEM

6.1 EMBALAGEM

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

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

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

6.2 ROTULAGEM

Embalagem primária	Impressa na embalagem primária.	<p>Informações obrigatórias:</p> <ul style="list-style-type: none"> - denominação (nome) de venda; - lista de ingredientes; - conteúdo líquido; - identificação da origem; - identificação do grupo, subgrupo, classe e tipo; - nome ou razão social, CNPJ e endereço do estabelecimento; - identificação do lote; - prazo de validade; - informação nutricional.
--------------------	---------------------------------	--

7. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO

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

7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO

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

7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO

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

(1) ANEXO

8. CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO

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

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

9. DISPOSIÇÕES FINAIS

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

Brasília, DF, 08 de outubro de 2024.

0076181774

Gen Bda

Chefe de Suprimento

ANEXO

TESTE DE COCÇÃO DO ARROZ

1. Aplicação

Arroz beneficiado.

2. Tempo de cocção

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

3. Material Básico

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

4. Procedimento

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

5. Resultado

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

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

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

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

6. Conclusão do Teste

6.1 Aprovado, se o produto apresenta cocção adequada.

6.2 Reprovado, se o produto apresenta cocção inadequada.



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

BOLETIM TÉCNICO

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE SUBSISTÊNCIA

CAFÉ TORRADO E MOÍDO

**3ª Edição
2023**



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

BOLETIM TÉCNICO

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE SUBSISTÊNCIA

CAFÉ TORRADO E MOÍDO

**3ª Edição
2023**



ÍNDICE DE ASSUNTOS

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

1. FINALIDADE

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

2. OBJETIVO

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

3. LEGISLAÇÃO

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

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

4. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

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

4.1 DOCUMENTAÇÃO OFICIAL DE CLASSIFICAÇÃO E ANÁLISES COMPLEMENTARES

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

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

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

5. VALIDADE

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

6. REQUISITOS DE ARMAZENAGEM

6.1 EMBALAGEM

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

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

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

6.2 ROTULAGEM

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

Embalagem primária	rotulagem	<p>Informações obrigatórias:</p> <ul style="list-style-type: none"> - grupo(*); - informação da espécie(*); - denominação de venda; - conteúdo líquido; - identificação da origem; - identificação do lote; - prazo de validade; - instruções de conservação, preparo e uso do alimento,
Embalagem secundária	etiqueta adesiva ou impressão na caixa	<p>Informações obrigatórias:</p> <ul style="list-style-type: none"> - grupo(*) - identificação da origem; - denominação de venda; - identificação do lote; - conteúdo líquido; - prazo de validade;

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

7. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

7.1 PARÂMETROS DE IDENTIDADE

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

7.2 CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS, DE TORREFAÇÃO E MOAGEM

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

7.3 PARÂMETROS DE QUALIDADE

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

7.4 CRITÉRIO MACROSCÓPICO E MICROSCÓPICO

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

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

7.5 CRITÉRIO MICROBIOLÓGICO

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

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

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

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

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

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

8. DISPOSIÇÕES FINAIS

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

Brasília, DF, 24 de agosto de 2023.

Ge

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

5. VALIDADE

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

6. REQUISITOS DE ARMAZENAGEM

6.1 EMBALAGEM

6.1.1 As especificações dos tipos de materiais e capacidade de carga das embalagens que atendem ao sistema logístico de subsistência do Exército 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.	<p>Informações obrigatórias:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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.	<p>Informações obrigatórias:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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

<p>CORTE: Peças de coxão mole.</p>	
<p>TIPO DE PORCIONAMENTO: Formato de cubo, tamanho médio da unidade entre 2,0 a 4,0 cm. Congelado por método Individually Quick Frozen (IQF).</p>	
<p>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.</p>	


8.2 COXÃO MOLE - EM TIRAS

<p>CORTE: Peças de coxão mole.</p>	
<p>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).</p>	
<p>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.</p>	

8.3 CORAÇÃO DA ALCATRA - EM BIFES

<p>CORTE: Peças de coração da alcatra.</p>	
<p>TIPO DE PORCIONAMENTO: Em formato de bifés, congelados individualmente, peso médio da unidade de 90 a 250 gramas. Congelado por método Individually Quick Frozen (IQF).</p>	
<p>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.</p>	

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	$\leq 15\%$

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.



Chefe de Suprimento



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

BOLETIM TÉCNICO

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE SUBSISTÊNCIA

FILÉ DE PEITO DE FRANGO CONGELADO

**2ª Edição
2024**



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

BOLETIM TÉCNICO

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE SUBSISTÊNCIA

FILÉ DE PEITO DE FRANGO CONGELADO

**2ª Edição
2024**

ÍNDICE DE ASSUNTOS

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

1. FINALIDADE

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

2. OBJETIVO

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

3. LEGISLAÇÃO

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

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

4. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

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

5. VALIDADE

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

6. REQUISITOS DE ARMAZENAGEM

6.1 EMBALAGEM

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

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

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

6.2 ROTULAGEM

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

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

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

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

7. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO

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

7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO

Ausência de qualquer corpo estranho.

7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO

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

7.4 CRITÉRIO MICROBIOLÓGICO

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

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

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

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

c = número de unidades amostrais toleradas com qualidade intermediária;

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

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

As seguintes interpretações devem ser aplicadas para os resultados analíticos:

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

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

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


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

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

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

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

8. PADRONIZAÇÃO DO ARTIGO

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

9. DISPOSIÇÕES FINAIS

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

Brasília, DF, 19 de setembro de 2024.

Gen Bda 
Chefe de Suprimento



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

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

**COXA COM SOBRECOXA DE FRANGO
CONGELADA**

**4ª Edição
2024**



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

BOLETIM TÉCNICO

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE SUBSISTÊNCIA

COXA COM SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADA

**4ª Edição
2024**

ÍNDICE DE ASSUNTOS

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

1. FINALIDADE

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

2. OBJETIVO

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

3. LEGISLAÇÃO

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

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

4. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

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

5. VALIDADE

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

6. REQUISITOS DE ARMAZENAGEM

6.1 EMBALAGEM

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

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

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

6.2 ROTULAGEM

Embalagem primária	Etiqueta adesiva ou na impressão na embalagem.	<p>Informações obrigatórias:</p> <ul style="list-style-type: none"> - denominação (nome) de venda; - lista de ingredientes; - identificação da origem; - denominação (nome) de venda; - denominação do corte; - nome ou razão social, CNPJ e endereço do estabelecimento; - carimbo oficial de inspeção; - instruções sobre a conservação do produto; - identificação do lote; - prazo de validade; - indicação da expressão "Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº-----/-----"; (1) e - instruções sobre o preparo e uso do produto;
Embalagem secundária	Etiqueta adesiva ou na impressão na embalagem.	<p>Informações obrigatórias:</p> <ul style="list-style-type: none"> - identificação da origem; - denominação de venda; - denominação do corte;

		<ul style="list-style-type: none"> - identificação do lote; - conteúdo líquido; - prazo de validade; - instruções sobre a conservação do produto; - indicação da expressão "Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº-----/-----" (1).
--	--	--

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

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

7. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO

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

7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO

Ausência de qualquer corpo estranho.

7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO

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

7.4 CRITÉRIO MICROBIOLÓGICO

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

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

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

c = número de unidades amostrais toleradas com qualidade intermediária;

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

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

As seguintes interpretações devem ser aplicadas para os resultados analíticos:

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

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

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


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

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

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

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

8. PADRONIZAÇÃO DO ARTIGO

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

9. DISPOSIÇÕES FINAIS

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

Brasília, DF, 19 de setembro de 2024.

Gen Bda [REDACTED]
Chefe de Suprimento



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

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

SASSAMI DE FRANGO CONGELADO

**4ª Edição
2024**



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

BOLETIM TÉCNICO

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE SUBSISTÊNCIA

SASSAMI DE FRANGO CONGELADO

**4ª Edição
2024**

ÍNDICE DE ASSUNTOS

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

1. FINALIDADE

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

2. OBJETIVO

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

3. LEGISLAÇÃO

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

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

4. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

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

5. VALIDADE

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

6. REQUISITOS DE ARMAZENAGEM

6.1 EMBALAGEM

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

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

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

6.2 ROTULAGEM

Embalagem primária	Etiqueta adesiva ou impressão na embalagem.	<p>Informações obrigatórias:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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	<p>Informações obrigatórias:</p> <ul style="list-style-type: none"> - identificação da origem;

	embalagem.	<ul style="list-style-type: none"> - denominação de venda; - denominação do corte; - identificação do lote; - conteúdo líquido; - prazo de validade; - instruções sobre a conservação do produto; - indicação da expressão "Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº-----/-----". (1)
--	------------	--

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

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

7. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO

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

7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO

Ausência de qualquer corpo estranho.

7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO

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

7.4 CRITÉRIO MICROBIOLÓGICO

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

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

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

c = número de unidades amostrais toleradas com qualidade intermediária;

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

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

As seguintes interpretações devem ser aplicadas para os resultados analíticos:

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

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

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


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

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

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

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

8. PADRONIZAÇÃO DO ARTIGO

<p>TIPIFICAÇÃO DO CORTE Considera-se sassami, mais conhecido como filezinho de peito de frango, o corte das obtido das partes específicas do supracoracóide do peito do frango, sem osso, sem cartilagem, sem pele e cortadas em pequenos bifés com 30 a 60g cada unidade.</p>	
<p>BASE ÓSSEA: esterno (quilha), clavícula e coracóides.</p>	
<p>COMPONENTES MUSCULARES: - <i>Supracoracoideus</i> ou <i>Pectoralis minor</i>.</p>	

9. DISPOSIÇÕES FINAIS

Este BT revoga o BT30.404-12 (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**

CARNE SUÍNA DESOSSADA CONGELADA

**4ª Edição
2024**



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

BOLETIM TÉCNICO

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE SUBSISTÊNCIA

CARNE SUÍNA DESOSSADA CONGELADA

**4ª Edição
2024**

ÍNDICE DE ASSUNTOS

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

1. FINALIDADE

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

2. OBJETIVO

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

3. LEGISLAÇÃO

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

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

4. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

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

5. VALIDADE

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

6. REQUISITOS DE ARMAZENAGEM

6.1 EMBALAGEM

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

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

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

6.2 ROTULAGEM

Embalagem primária	Etiqueta adesiva ou impressão na embalagem.	<p>Informações obrigatórias:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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.	<p>Informações obrigatórias:</p> <ul style="list-style-type: none"> - identificação da origem; - denominação de venda; - denominação do corte; - identificação do lote; - conteúdo líquido; - prazo de validade; - instruções sobre a conservação do produto; - indicação da expressão "Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº-----/-----". (1)
----------------------	---	---

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

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

7. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO

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

7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO

Ausência de qualquer corpo estranho.

7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO

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

7.4 CRITÉRIO MICROBIOLÓGICO

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

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

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

c = número de unidades amostrais toleradas com qualidade intermediária;

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

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

As seguintes interpretações devem ser aplicadas para os resultados analíticos:

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

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

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

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

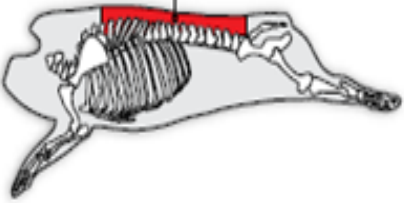

a) satisfatório com qualidade aceitável, quando o resultado observado em todas as unidades amostrais for menor ou igual a m;

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

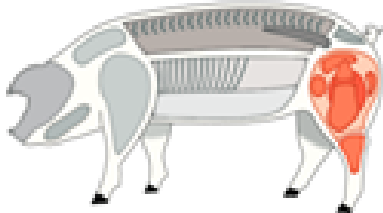

c) insatisfatório com qualidade inaceitável: quando o número de unidades amostrais com resultados entre m e M for maior que c ou alguma unidade amostral apresentar resultado maior que M.

8. PADRONIZAÇÃO DOS CORTES

8.1 LOMBO

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

8.2 PERNIL

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

9. DISPOSIÇÕES FINAIS

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

Brasília, DF, 19 de setembro de 2024.

Gen Bda [REDACTED]
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 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 ANVISA nr. 259, de 20 de setembro de 2002;
 Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003;
 RDC ANVISA nr360, 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 ANVISA nr 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 nr91, 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.	<p>Informações obrigatórias:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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.	<p>Informações obrigatórias:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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.
Odoresabor	suave, agradável e característico da espécie.

7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO

Ausência de qualquer corpo estranho.

7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO

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