



**MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO DA 4ª REGIÃO MILITAR
(4º Distrito Militar / 1891)
REGIÃO DAS MINAS DO OURO**

ANEXO I

EDITAL DA CHAMADA PÚBLICA Nº 2/2026

Chamada Pública Nº 2/2026 para aquisição de gêneros alimentícios de agricultores familiares e empreendimentos familiares rurais (Gêneros de alimentação do Quantitativo de Subsistência), conforme a Lei no 11.326, de 24 de julho de 2006, mediante Chamada Pública processada na Plataforma **Contrata+Brasil**, por meio da modalidade Compra Institucional, no âmbito do Programa de Aquisição de Alimentos- PAA, com dispensa de licitação, com fulcro no art. 8º da Lei nº 14.628, de 20 de julho de 2023, no inciso V do art. 3º do Decreto Nº 11.802, de 28 de novembro de 2023, e na Resolução Grupo Gestor do Programa de Aquisição de Alimentos (GGPAA) Nº 21, de 29 de julho de 2025, publicada no DOU Nº 144, de 1º de agosto de 2025.

A União, por intermédio do Comando da 4ª Região Militar, pessoa jurídica de direito público, com sede na Avenida Raja Gabáglia, nº 450, bairro Gutierrez, Belo Horizonte–MG, CEP: 30.441-070, inscrita no CNPJ sob o nº 09.576.937/0001-84, representado neste ato pelo **Tenente Coronel Pedro Fornari**, Ordenador de Despesas, no uso de suas prerrogativas legais, e considerando o disposto no art. 8º, da Lei 14.628, de 2023, e na Resolução GGPAA Nº 21, de 29 de julho de 2025, por meio da Base Administrativa/Seção de Aquisições, Licitações e Contratos/Centro de Demandas, realiza Chamada Pública para aquisição de gêneros alimentícios de agricultores familiares e empreendimentos familiares rurais (Gêneros de alimentação do Quantitativo de Subsistência), conforme a Lei no 11.326, de 2023, por meio da Modalidade Compra Institucional do Programa de Aquisição de Alimentos, com dispensa de licitação, para o ano de 2026.

A presente Chamada enquadra-se na modalidade de Compra Institucional do Programa de Aquisição de Alimentos, com dispensa de procedimento licitatório, e será realizada por meio da plataforma **Contrata +Brasil**.

PRAZO PARA RECEBIMENTO DE PROPOSTAS: 10 de junho de 2026.

LOCAL: Plataforma Contrata+Brasil (Link: <https://contratamaisbrasil.sistema.gov.br>)

1. OBJETO

O objeto da presente Chamada Pública é a aquisição de gêneros alimentícios (Gêneros de alimentação do Quantitativo de Subsistência) de agricultores familiares e empreendimentos familiares rurais, conforme a Lei Nr 11.326, de 24 JUL 06, por meio da modalidade Compra Institucional, no âmbito do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), com dispensa de licitação, com fulcro no Art 8º da Lei Nr 14.628, de 20 JUL 23, no inciso V do Art 3º do Decreto Nr 11.802, de 28 NOV 23, e na Resolução GGPAA Nº 21, de 29 JUL 25, publicada no DOU Nr 144, de 1º

AGO 25, conforme especificações da tabela do “Item 1. DO OBJETO” do Termo de Referência anexo a este Edital.

2. FONTE DE RECURSOS:

2.1. Os recursos para a aquisição de alimentos de que tratam esta Chamada Pública são provenientes do orçamento da União, para o exercício de 2026, na classificação abaixo:

- I) Gestão/Unidade: 160118- CMDO 4ªRM;
- II) Fonte de Recursos: 1000000000;
- III) Programa de Trabalho: 171397;
- IV) Elemento de Despesa: 339030; e
- V) Plano Interno: E6SUPLJA2QS. Outros, a critério do Cmdo Logístico.

3. PREÇO: a definição dos preços observou o art. 13 da Resolução GGPAA nº 21, de 29 de julho de 2025, e teve como referência o preço médio pesquisado em 4 (quatro) mercados varejistas em âmbito da cidade de Juiz de Fora - MG, local definido para entrega dos gêneros a serem adquiridos na Chamada pública, conforme pesquisa anexa.

4. HABILITAÇÃO E PROPOSTA DE VENDA:

4.1. A habilitação será verificada por meio do Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores (SICAF) em relação aos documentos abrangidos pelo referido Sistema.

4.2. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no SICAF serão anexados na plataforma e verificados pelo órgão comprador.

4.3. As declarações previstas no art. 16 da Resolução GGPAA nº 21/2025 serão registradas, conforme o caso, em campo próprio na plataforma Contrata+Brasil.

4.3.1. individuais - (de acordo com o Inciso I, art. 16 da Resolução GGPAA nº 21/2025)

- a) a Declaração de Produção Própria do Agricultor Familiar, conforme o Anexo III desta Resolução;
- b) a Proposta de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, com assinatura do fornecedor, na forma do Anexo VII desta Resolução;
- c) o documento que comprove o atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normas específicas, quando for o caso.
- d) Alternativa NIS: Para indígenas e quilombolas sem CAF, é aceito o Número de Identificação Social (NIS) do CadÚnico até 31/12/2027.

4.3.2. Organizações – (de acordo com o Inciso II, art. 16 da Resolução GGPAA nº 21/2025)

- a) regularidade com a Receita Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS);
- b) a declaração das organizações fornecedoras de que os produtos são de produção própria dos agricultores familiares, na forma do Anexo IV desta Resolução;
- c) a proposta de venda de gêneros alimentícios da agricultura familiar, assinada pelo seu representante legal, na forma do Anexo VII desta Resolução;
- d) a declaração de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda dos fornecedores, na forma do Anexo VIII desta Resolução;

- e) o documento que comprove o atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normas específicas, quando for o caso;
- f) a declaração conjunta de anuência das famílias, quando se tratar de proposta coletiva de venda.

§ 1º É permitida a apresentação de propostas conjunta de venda, por grupo de fornecedores individuais, como forma de garantir o atendimento das demandas apresentadas pelo órgão ou entidade compradora, sendo os documentos de habilitação, os constantes no inciso I deste artigo.

§ 2º Na ausência do Cadastro Nacional da Agricultura Familiar - CAF ativo, no caso de fornecedores identificados como indígenas, quilombolas e povos e comunidades tradicionais, que atendam os critérios de enquadramento na forma definida no art. 3º da Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006, será aceita, alternativamente, até 31 de dezembro de 2027, a apresentação do Número de Identificação Social - NIS do CadÚnico.

4.4. É vedado ao órgão comprador solicitar documentos adicionais além daqueles especificados neste edital e seus anexos.

5. CRITÉRIOS DE PRIORIZAÇÃO DAS PROPOSTAS: de acordo com as prioridades estabelecidas no art. 18 da Resolução GGPAA nº 21/2025, quais são abaixo:

5.1. - primeira etapa: (de acordo com o Inciso I, art. 18 da Resolução GGPAA nº 21/2025)

- a) do próprio município;
- b) das regiões geográficas imediatas;
- c) das regiões geográficas intermediárias;
- d) das regiões da mesma Unidade da Federação (UF);
- e) das regiões de outras Unidades da Federação.

5.2. - segunda etapa, somente se ocorrer empate na primeira etapa, devem ser classificadas conforme a seguinte ordem de prioridade: (de acordo com o Inciso II, art. 18 da Resolução GGPAA nº 21/2025):

- a) com maior porcentagem de povos indígenas, de comunidades quilombolas, de povos e comunidades tradicionais, de assentados de reforma agrária, contabilizados pelo número de CAF/NIS individual vinculados ao CNPJ da proponente, não havendo prioridade entre estes;
- b) com maior porcentagem de agricultores familiares vinculados ao CNPJ da proponente, que produzam alimentos orgânicos ou agroecológicos que constam na Chamada Pública, de acordo com a Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003.

§ 1º O município a ser considerado para priorização das organizações fornecedoras será aquele com o maior percentual de CAF ou NIS válidos de cada organização.

§ 2º No caso de persistência de empate, deve ser realizado sorteio ou, em havendo consenso entre as partes, poder-se-á optar pela divisão no fornecimento dos produtos a serem adquiridos entre as organizações finalistas.

6. DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS DURANTE A CHAMADA

6.1. Não é o caso de solicitação das amostras dos produtos durante a fase da Chamada Pública.

6.1.1 Condições sobre amostras e laudos, durante a fase da entrega, serão descritos no Item 7 deste Edital e no Termo de Referência.

7. LOCAL E PERIODICIDADE DE ENTREGA DOS PRODUTOS

- 7.1. Os gêneros alimentícios adquiridos deverão ser entregues no seguinte endereço: **Praça Presidente Antônio Carlos, nº 140, Centro, CEP 36010-140, Juiz de Fora-MG.**
- 7.2. **Uma vez recebida a Nota de empenho, a contratada deverá, obrigatoriamente,** realizar o agendamento em até 10 (dez) dias corridos, junto à Seção de Planejamento do Centro de Operações de Suprimento do 4º Depósito de Suprimento, por meio do endereço eletrônico (e-mail): cos4dsup@gmail.com.br, ou pelo telefone (32) 3215-2033, ramal 215 ou ramal 214.
- 7.3. O prazo de entrega dos bens é de 20 (vinte) dias, contados da data do agendamento, em remessa única ou parcelada.
- 7.4. No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega deverá estar de acordo com o especificado no Boletim Técnico de cada item.
- 7.5. Caso não seja possível a entrega no prazo estabelecido no Subitem 7.3., a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 3 (três) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

Amostras e Condições de Recebimento dos Gêneros

- 7.6. As quantidades a serem utilizadas para análise, **quando do recebimento dos gêneros empenhados**, constam no Plano de Amostragem para Inspeção dos Artigos de Subsistência Boletim Técnico (BT30.403-01) 3ª edição 2021, Apêndice XI ao Termo de Referência, elaborado pelo Escalão Superior, 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>.
- 7.7. Os exemplares colocados à disposição da Administração serão tratados como protótipos, podendo ser manuseados pela equipe técnica responsável pela análise, bem como sofrerem cocção e demais testes necessários, ou seja, as amostras, quando for o caso, serão testadas com base na sugestão de preparo ou uso indicada pelo fabricante no rótulo do produto, a fim de verificar se as características da mesma cumprem os pré-requisitos estipulados pelo próprio fabricante e pela Administração.
- 7.8. Os licitantes deverão colocar à disposição da Administração todas as condições indispensáveis à realização de testes.
- 7.9. Os alimentos serão inspecionados, no momento da recepção dos mesmos, considerando-se o padrão de identidade e qualidade previamente definido.

Serão observados:

- I. Integridade e legibilidade da rotulagem;
- II. Denominação de venda;
- III. Data de validade;
- IV. Lote;
- V. Número de registro no órgão oficial, quando obrigatório;
- VI. Identificação de origem: razão social e endereço do fabricante, do distribuidor quando proprietário da marca e do importador (se for o caso), para alimentos importados;

- VII. Estar de acordo com as temperaturas de entrega dos produtos, em especial os itens congelados, prevista nos Boletins Técnicos;
- VIII. Propriedades organolépticas tais como: cor, brilho, paladar, odor e textura compatíveis com produtos frescos, inócuos (sem contaminação), bem manipulados e de boa procedência (fabricação e conservação).
- IX. Cumprimento dos pré-requisitos estipulados pelo fabricante e pela Administração, após a realização de testes (quando for o caso).
- X. Cumprimento dos demais pré-requisitos constantes no respectivo Boletim Técnico referente ao item.
- 7.10. O prazo mínimo para exame de itens que possuem obrigatoriedade de análise microbiológica de *Salmonella* sp (vide Boletins Técnicos específicos) é **de 72 (setenta e duas)** horas ininterruptas ou ao final de todas as análises previstas no Edital. O prazo mínimo para análise microbiológica de itens (vide Boletins Técnicos específicos) para *Escherichia coli*, Aeróbios mesófilos, *Estafilococos* coagulase positiva (somente nas massas com ovos), Enterobactériaceae, Coliforme, *Bacillus cereus* presuntivo, Bolores e leveduras pode variar de 24 (vinte e quatro) a 48 (quarenta e oito horas) ininterruptas ou ao final de todas as análises previstas no Edital. Caso não haja tempo hábil para realizar a análise dentro da mesma semana, esta será iniciada na semana posterior.
- 7.11. Para os produtos **arroz beneficiado, café torrado e moído, leite em pó instantâneo e feijão comum**, dentre outros que o LIAB julgue necessário, será **exigido**, para cada lote entregue, o laudo de **micotoxina de Laboratório externo**, devidamente credenciados pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) ou pela Rede Brasileira de Laboratórios Analíticos de Saúde (habilitados pela vigilância sanitária) - REBLAS/ANVISA ou pelo Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (Inmetro).
- 7.12. Para o fornecimento dos artigos carne bovina desossada congelada, carne de frango congelado, carne suína congelada e carne de peixe congelado em filé:
- 7.12.1 a contratada deverá, por ocasião de cada entrega, apresentar o **registro atualizado do Serviço de Inspeção Federal (SIF) do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento do fabricante** do produto licitado.
- 7.13. **Será rejeitada a amostra que:**
- 7.13.1. Apresentar **indícios de descongelamento e recongelamento** para produtos congelados, tais como: amolecimento e deformações nos produtos, embalagens molhadas ou deformadas, com camada de gelo, acúmulo de líquidos ou cristais de gelo.
- 7.13.1.1. **REFERENTE À CARNE BOVINA, SERÁ REJEITADA A AMOSTRA E TODO O CARREGAMENTO QUE NÃO ESTEJA DE ACORDO COM O PERCENTUAL DE GORDURA PREVISTO NO RESPECTIVO BOLETIM TÉCNICO.**
- 7.13.2. Não apresentar as propriedades organolépticas tais como: cor, brilho, paladar, odor e textura compatíveis com produtos frescos, inócuos (sem contaminação), bem manipulados e de boa procedência (fabricação e conservação).

- 7.13.3.** Possua a presença ou vestígios de animais sinantrópicos nas embalagens e nos recipientes de transporte dos alimentos que comprometa a segurança alimentar.
- 7.13.4.** For observada que a embalagem não foi produzida e utilizada em conformidade com as boas práticas, não sendo selada e com aberturas. A mesma deverá ser adequada às características intrínsecas do alimento, conforme os regulamentos técnicos específicos, com o objetivo de preservar os padrões de identidade e qualidade do produto. As embalagens não devem permitir a migração para os alimentos de componentes indesejáveis, tóxicos ou contaminantes em quantidades tais que superem os limites máximos estabelecidos em legislação ou que possam representar riscos para a saúde humana ou ocasionar modificações não esperadas na composição ou nas características sensoriais dos alimentos.
- 7.13.5.** A rotulagem dos alimentos não apresentar-se íntegra, com caracteres perfeitamente legíveis, conter os dados necessários para garantir a sua rastreabilidade e fornecer aos consumidores informações sobre suas características. A rotulagem dos alimentos embalados deve conter as informações exigidas pela legislação geral, contendo:
- I. Lista de ingredientes em ordem decrescente de proporção, quando for o caso;
 - II. Identificação de origem: razão social e endereço do fabricante, do distribuidor quando proprietário da marca e do importador, para alimentos importados;
 - III. Data de validade;
 - IV. Identificação do lote;
 - V. Instruções para o preparo e uso do alimento, quando necessário;
 - VI. Indicação das precauções necessárias para manter as características normais do alimento.
 - VII. Informação nutricional, conforme legislação vigente;
 - VIII. Registro, quando obrigatório.
 - IX. Será rejeitada a amostra que não constar no rótulo dados de identificação do fabricante, instruções de uso, (se for o caso), número do lote, fabricação, validade e telefone para contato com o serviço de Atendimento ao Consumidor (SAC), e que preceitua os artigos 12, 13, 17 a 27 e 31, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990).
- 7.13.6.** Não cumprir os demais pré-requisitos constantes no respectivo Boletim Técnico referente ao item.
- 7.13.7.** Os resultados dos exames das amostras serão devidamente formalizados em Parecer emitido pelo LIAB 4º D Sup o qual será devidamente autuado ao processo licitatório.

8. PAGAMENTO

O pagamento será realizado em **até 5 (cinco) dias úteis** após a última entrega do mês, após a confirmação de recebimento dos produtos conforme o Termo de Recebimento e Aceitabilidade e/ou nota fiscal.

9. DISPOSIÇÕES GERAIS

- 9.1. A presente Chamada Pública poderá ser obtida, diretamente, na Seção de Aquisições, Licitações e Contratos (SALC), do Comando da 4ª Região Militar, situado na Avenida Raja Gabáglia, nº 450, Bairro Gutierrez, CEP 30.441-070, Belo Horizonte-MG, das 10h às 16h, de segunda à quinta-feira, e na sexta-feira, das 09h às 11h, ou através dos sítios eletrônicos do órgão comprador e do Ministério do Desenvolvimento Agrário e Agricultura Familiar (MDA).
- 9.2. Os gêneros alimentícios deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura e Pecuária.
- 9.3. Os gêneros alimentícios adquiridos devem ser de produção própria dos fornecedores, observando que os gêneros alimentícios in natura, processados, beneficiados ou industrializados, resultantes das atividades dos agricultores familiares, das suas organizações são considerados produção própria destes fornecedores.
- 9.4. Os fornecedores podem contratar serviços de terceiros, em uma ou diversas etapas do processo produtivo, para o fornecimento de gêneros alimentícios beneficiados, processados ou industrializados, sendo necessária a apresentação do contrato.
- 9.5. Os valores a serem pagos aos fornecedores correspondem aos preços de aquisição de cada gênero alimentício, compatíveis com os vigentes no mercado varejista local ou regional e discriminados nesta Chamada Pública.
- 9.6. O limite individual de venda do Agricultor Familiar deverá respeitar o valor máximo por Cadastro Nacional da Agricultura Familiar - CAF por ano civil, por órgão comprador, previsto no Decreto no 11.802, de 2023.
- 9.7. O limite de venda por organização fornecedora deverá respeitar o valor máximo por CAF Pessoa Jurídica, por ano civil, por órgão comprador.

Belo Horizonte-MG, data da assinatura.

Assinado de forma digital por PEDRO
FORNARI:05360103744
Dados: 2026.05.07 10:54:45 -03'00'

PEDRO FORNARI - Cel
Ordenador de Despesas do Comando da 4ª Região Militar



**MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO DA 4ª REGIÃO MILITAR
(4º Distrito Militar / 1891)
REGIÃO DAS MINAS DO OURO**

ANEXO II

TERMO DE REFERÊNCIA

CHAMADA PÚBLICA Nº 2/2026

Processo nº 64316.000149/2026-65

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente Chamada Pública é a aquisição de gêneros alimentícios (Gêneros de alimentação do Quantitativo de Subsistência) de agricultores familiares e empreendimentos familiares rurais, conforme a Lei Nr 11.326, de 24 JUL 06, por meio da modalidade Compra Institucional, no âmbito do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), com dispensa de licitação, com fulcro no Art 8º da Lei Nr 14.628, de 20 JUL 23, no inciso V do Art 3º do Decreto Nr 11.802, de 28 NOV 23, e na Resolução GGPAA Nº 21, de 29 JUL 25, publicada no DOU Nr 144, de 1º AGO 25, conforme especificações abaixo:

Item	Descrição/Especificação	Cat Mat	Unidade de medida	Quantidade Mínima p/ Pedido	Quantidade Total	Valor Unitário (R\$)	Valor Total (R\$)
1	ARROZ BENEFICIADO , classe: longo fino subgrupo: polido qualidade: tipo. (Especificações detalhadas no Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro – EB40-C-30-403, 1ª Ed 2020 e no BT 30.404-20, 3ª Ed 2024).	458904	Embalagem de 5 (cinco) quilogramas	3.450	6.900	33,17	228.873,00

Item	Descrição/Especificação	Cat Mat	Unidade de medida	Quantidade Mínima p/ Pedido	Quantidade Total	Valor Unitário (R\$)	Valor Total (R\$)
2	<p>CAFÉ, apresentação: TORRADO E MOÍDO, Nota de Qualidade Global, no mínimo, 6,0. Intensidade: média, tipo: único, empacotamento: vácuo, prazo validade mínima: 10 meses.</p> <p>(Especificações detalhadas no Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro– EB 40-C-30-403, 1ª Ed 2020 e no BT 30.404-26, 3ª Ed 2023. Fornecimento em embalagem primária: pacote de 500 "quinhentos" gramas).</p>	606523	Embalagem de 500 (quinhentos) gramas	8.084	16.168	38,60	624.084,80
3	<p>CARNE BOVINA in natura, tipo corte: CONTRAFILÉ, estado de conservação: congelado(a) apresentação: peça inteira.</p> <p>(Especificações detalhadas no Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro – EB40-C-30-403, 1ª Ed 2020 e no BT 30.404-04, 4ª Ed 2024).</p>	447461	Quilograma	4.500	25.000	57,98	1.449.500,00
4	<p>CARNE BOVINA in natura, tipo corte: COXÃO MOLE Estado de conservação : congelado (a) apresentação: peça inteira</p> <p>(Especificações detalhadas no Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro – EB 40 - C - 30 - 403, 1ª Ed 2020 e no BT30.404-04, 4ª Ed 2024).</p>	447431	Quilograma	4.500	25.000	48,98	1.224.500,00

Item	Descrição/Especificação	Cat Mat	Unidade de medida	Quantidade Mínima p/ Pedido	Quantidade Total	Valor Unitário (R\$)	Valor Total (R\$)
5	<p>CARNE BOVINA in natura, tipo corte: MIOLO DA ALCATRA, estado de conservação: congela do (a) apresentação: peça inteira</p> <p>(Especificações detalhadas no Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro – EB 40 - C - 30 - 403, 1ª Ed 2020 e no BT30.404-04, 4ª Ed 2024).</p>	447479	Quilograma	4.500	14.880	58,23	866.462,40
6	<p>CARNE BOVINA in natura, tipo corte: PATINHO estado de conservação: congelado (a) apresentação: peça inteira.</p> <p>(Especificações detalhadas no Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro – EB 40 - C - 30 - 403, 1ª Ed 2020 e no BT30.404-04, 4ª Ed 2024).</p>	447448	Quilograma	2.400	11.000	46,73	514.030,00
7	<p>CARNE BOVINA in natura, tipo corte: LAGARTO, estado de conservação: congelado (a) apresentação: peça inteira.</p> <p>(Especificações detalhadas no Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro – EB 40 - C - 30 - 403, 1ª Ed 2020 e no BT30.404-04, 4ª Ed 2024).</p>	447441	Quilograma	2.400	11.000	45,48	500.280,00

Item	Descrição/Especificação	Cat Mat	Unidade de medida	Quantidade Mínima p/ Pedido	Quantidade Total	Valor Unitário (R\$)	Valor Total (R\$)
8	<p>CARNE DE AVE in natura, tipo corte: FILEÉ DE PEITO, Apresentação: Fatiado Estado de Conservação: Congelado (A) Processamento: Sem Pele, Sem Osso.</p> <p>(Especificações detalhadas no Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro – EB40-C-30-403, 1ª Ed 2020 e no BT30.404-36, 2ª Ed 2024).</p>	447581	Quilograma	9.600	19.200	26,48	508.416,00
9	<p>CARNE DE AVE in natura, tipo corte: COXA COM SOBRECOXA processamento: com pele, com osso estado de conservação: congelado(a) tipo animal: FRANGO apresentação: inteiro</p> <p>(especificações detalhadas no Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro – EB40-C-30-403, 1ª Ed 2020 e no BT30.404-11, 4ª Ed 2024).</p>	447636	Quilograma	9.600	19.200	14,48	278.016,00
10	<p>CARNE SUÍNA in natura, Tipo Corte: LOMBO, Estado de Conservação: Congelado (A) Apresentação: Peça Inteira</p> <p>(Especificações detalhadas no Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro – EB40-C-30-403, 1ª Ed 2020 e no BT30.404-14, 4ª Ed 2024).</p>	447518	Quilograma	2.700	5.400	27,23	147.042,00

Item	Descrição/Especificação	Cat Mat	Unidade de medida	Quantidade Mínima p/ Pedido	Quantidade Total	Valor Unitário (R\$)	Valor Total (R\$)
11	<p>CARNE SUÍNA in natura, tipo corte: PERNIL, processamento: sem osso, sem pele, e estado de conservação: congelado (a), apresentação: peça inteira.</p> <p>(Especificações detalhadas no Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro – EB 40 - C - 30 - 403, 1ª Ed 2020 e no BT30.404-14, 4ª Ed 2024).</p>	447525	Quilograma	2.700	5.400	25,48	137.592,00
12	<p>LEGUMINOSA, variedade: FEIJÃO CARIOCA, tipo: tipo 1.</p> <p>(Especificações detalhadas no Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro – EB 40 - C - 30 - 403, 1ª Ed 2020 e no BT30.404-21, 3ª Ed 2024).</p>	464553	Quilograma	7.200	14.400	10,63	153.072,00
13	<p>LEGUMINOSA, variedade: FEIJÃO PRETO tipo: tipo 1</p> <p>(Especificações detalhadas no Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro – EB 40 - C - 30 - 403, 1ª Ed 2020 e no BT30.404-21, 3ª Ed 2024).</p>	464552	Quilograma	2.700	5.400	6,00	32.400,00

Item	Descrição/Especificação	Cat Mat	Unidade de medida	Quantidade Mínima p/ Pedido	Quantidade Total	Valor Unitário (R\$)	Valor Total (R\$)
14	<p>PEIXE in natura, variedade: TILÁPIA, Tipo Corte: FILÉ, Apresentação: Sem Pele, Estado de Conservação: Congelado (A)</p> <p>(Especificações detalhadas no Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro – EB 40 - C - 30 - 403, 1ª Ed 2020 e no BT30.404-17, 4ª Ed 2024).</p>	448953	Quilograma	1.800	1.800	55,96	100.728,00
15	<p>LEITE EM PÓ INSTANTÂNEO, solubilidade: instantâneo teor de gordura: integral origem: de vaca.</p> <p>(Especificações detalhadas no Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro – EB 40 - C - 30 - 403, 1ª Ed 2020 e no BT30.404-18, 3ª Ed 2024). Fornecimento em embalagem primária: pacote aluminizado de 1 (um) quilograma.</p>	446019	Quilograma	4.200	8.400	51,76	434.784,00
Valor total da Chamada Pública							7.602.692,20

- 1.2.** O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, contados da assinatura, na forma do Art 105 da Lei nº 14.133, de 2021
- 1.3.** O prazo de vigência será automaticamente prorrogado, independentemente de termo aditivo, quando o objeto não for concluído no período firmado acima, ressalvadas as providências cabíveis no caso de culpa do contratado, previstas neste instrumento.
- 1.4.** O custo estimado total da contratação é de **R\$ 7.602.692,20 (Sete milhões, seiscentos e dois mil, seiscentos e noventa e dois reais e vinte centavos)**, conforme custos unitários apostos na tabela acima.

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.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

3.1. A contratação deverá observar os seguintes requisitos:

- 3.1.1. Só será admitida a participação e oferta de produtos de agricultores familiares rurais e dos demais beneficiários da Lei n. 11.326, de 2006;
- 3.1.2. Os produtos devem estar adequados de acordo com os regulamentos vigentes em especial os requisitos higiênico-sanitários;
- 3.1.3. **Deverá ser garantido o percentual mínimo de 50% de mulheres como fornecedoras.**

4. MODELO DE EXECUÇÃO CONTRATUAL

- 4.1. O prazo de entrega dos gêneros alimentícios é de 20 (vinte) dias corridos, contados da emissão do recebimento da Nota de Empenho, para cada pedido, com agendamento obrigatório, junto ao fornecedor, por integrante da Seção de Planejamento do Centro de Operações de Suprimento do 4º Depósito de Suprimento, por meio de mensagem eletrônica (e-mail), telefone ou ofício, em **remessa única ou parcelada.**
- 4.2. Caso não seja possível a entrega na data agendada, o beneficiária ou organização fornecedora deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 3 (três) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior
- 4.3. Os bens deverão ser entregues no seguinte endereço: **4º Depósito de Suprimento, situado na Praça Presidente Antônio Carlos, nº 140, Centro, CEP 36010-140, Juiz de Fora-MG.**
- 4.4. O prazo de validade mínimo vigente, na data da entrega, está definido, para cada artigo, nos Boletins Técnicos em anexos.
- 4.5. Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de até 3 (três) dias úteis, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.
- 4.6. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as suas especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo serem substituídos no prazo de 10 (dez) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
- 4.7. Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 10 (dez) dias úteis, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.
- 4.8. Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.
- 4.9. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

- 4.10. No momento da recepção de mercadorias, devem ser observadas as condições de conservação e limpeza dos veículos de transporte, a higiene e a uniformização dos entregadores. As amostras dos gêneros resfriados/congelados deverão ser transportadas em veículos com refrigeração, não podendo também misturar gêneros que não sejam resfriados/congelados, assim como não poderão ser transportadas juntamente com materiais químicos.
- 4.11. Os veículos para transporte de alimentos, matérias-primas, ingredientes, descartáveis e embalagens para alimentos devem apresentar-se em bom estado de conservação, limpos, organizados e livres de animais sinantrópicos, produtos tóxicos, substâncias e objetos estranhos à atividade, além de garantir a integridade e a qualidade dos produtos.
- 4.11.1. É expressamente proibido o transporte de produtos que representem risco à saúde em veículos que transportem alimentos, matérias-primas, ingredientes e embalagens para alimentos, mesmo que submetidos à lavagem e desinfecção.
- 4.11.2. Os veículos de transporte devem ser higienizados de acordo com as características dos compartimentos de carga e dos produtos transportados.
- 4.11.3. Os compartimentos de carga dos veículos de transporte fechados devem ser revestidos de material liso, resistente, impermeável, atóxico e lavável.
- 4.11.4. Os veículos de transporte que necessitem de controle de temperatura devem ser providos permanentemente de termômetros calibrados e de fácil leitura.
- 4.12. Todo o transporte a ser executado em função das entregas será de única e total responsabilidade da firma fornecedora, correndo por sua conta e risco tal operação, inclusive carga e descarga, seguro e demais despesas.
- 4.13. O fornecimento será efetuado após a notificação da Contratada pelo 4º Depósito de Suprimento e **agendamento obrigatório** na Seção de Planejamento do Centro de Operações de Suprimento, telefone (32) 3215-2033, ramal 215 ou ramal 214, e-mail cos4dsup@gmail.com.br, sob risco de devolução das cargas.
- 4.14. As notas fiscais deverão ser emitidas em nome, endereço e CNPJ da Contratante, **Comando da 4ª Região Militar**, sem erros, emendas ou rasuras, e com a discriminação dos bens, tudo de acordo com a Nota de Empenho. As operações de recebimento dos bens no 4º D Sup estarão condicionadas à apresentação das notas fiscais.
- 4.15. Todos os bens deverão estar paletizados, conforme padrão PBR (ABRAS), em madeira de eucalipto, e unificados com filme stretch THR (matéria prima de Polietileno, PEBDL e PEBD, 100% reciclável), de largura 500 mm, de espessura 0.40 mm e de alongamento de ruptura de 400%. A paletização corresponde à junção pallet e carga, formando o “módulo-pallet”, o qual estará completamente estrechado (facultada a face horizontal inferior). A altura máxima do “módulo-pallet” é de 1,30 m, gerando a figura do paralelepípedo perfeito (suas faces e arestas não poderão ter pontas vivas) de dimensões H=1,30m, L=1m e C=1,20m, as duas últimas sem variação (PBR).

- 4.16.** O recebimento dos gêneros de alimentação estará condicionado à observância das especificações técnicas, das embalagens e das instruções de recebimento, da uniformidade de lote e da validade, cabendo a verificação à Comissão de Recebimento e Exame do 4º D Sup, composta por 03 (três) militares, observando-se o disposto no Termo de Referência e na proposta, nos Boletins Técnicos, nas normas da ANVISA e do Ministério da Agricultura, além dos laudos provenientes de amostras analisadas no Laboratório de Inspeção de Alimentos e Bromatologia (LIAB) no 4º Depósito de Suprimentos.
- 4.17.** Os meios de transporte empregados para transportar os Artigos de Subsistência até a sede do 4º Depósito de Suprimento será de total responsabilidade da empresa vencedora do certame licitatório, bem como a mão de obra utilizada para descarregar a carga.
- 4.18.** O veículo estacionará junto ao depósito, este local poderá ser alterado conforme determinação do 4º D Sup;
- 4.18.1.** Em caso de artigos congelados, os mesmos deverão ser transportados em veículo tipo baú frigorífico, de modo a conservar temperatura e a qualidade dos alimentos no ato da entrega e o motorista ou o responsável pela empresa contratada deverá apresentar também o relatório do Termógrafo (as temperaturas máximas obedecerão aos critérios de recebimento definidos nos Boletins Técnicos);
- 4.18.2.** Em caso de artigo seco os gêneros alimentícios deverão ser transportados em veículo fechado (não será aceito a utilização de caminhão lonado), e os artigos deverão ser transportados devidamente paletizados.
- 4.18.3.** O veículo deverá ser deslacrado na presença do militar responsável pelo recebimento no 4º D Sup e aberto na presença do motorista ou dos ajudantes;
- 4.18.4.** O descarregamento dos produtos será de responsabilidade e por conta do fornecedor, sem nenhum ônus para a CONTRATANTE, por funcionários próprios ou sindicalizados, com apresentação prévia de sua documentação de contratação ao 4º D Sup, para fins de fiscalização e controle de entrada e saída de pessoal.
- 4.18.5.** A inspeção do veículo e a retirada da amostra será a critério do 4º D Sup;
- 4.18.6.** Após a retirada da amostra, o caminhão será novamente lacrado na presença do motorista ou dos ajudantes;
- 4.18.7.** O veículo OBRIGATORIAMENTE permanecerá lacrado e estacionado no pátio do 4º D Sup, até o término da análise das amostras pelo LIAB/4. Caso o conjunto cavalo mecânico/baú permita o desatrelamento, será permitida a liberação apenas do cavalo mecânico, se o baú não contiver qualquer abertura do tipo: janelas, escotilhas e etc. No caso de gêneros perecíveis, se o baú refrigerado necessitar do cavalo mecânico para manter a temperatura interna baixa, o conjunto deverá aguardar o término da análise da amostra. Se o baú possuir sistema elétrico para o funcionamento dos compressores, a autorização para ligar na rede elétrica fica a critério do 4º D Sup;
- 4.18.8.** Veículos que forem retirados do 4º D Sup e apresentarem danos nos lacres não serão descarregados;
- 4.18.9.** Caso o veículo saia do 4º D Sup, durante a análise do LIAB/4, sem a devida autorização, toda a carga será rejeitada, devendo o fornecedor apresentar um novo lote de gêneros, para fins de análise. Pois, a amostra retirada anteriormente não será mais aceita;

- 4.18.10.** O descarregamento dos gêneros de alimentação, a critério da Chefia do 4º D Sup, poderá ocorrer após a emissão do parecer prévio, quando as condições físicas do 4º D Sup e do LIAB permitirem. O prazo necessário para o parecer conclusivo do laudo fiscal é de 08 (oito) dias, conforme previsto nas Normas de Inspeção de Alimentos e Bromatologia (NIAB). O carregamento deverá permanecer nas dependências do 4º D Sup, aguardando a emissão do laudo fiscal (ou parecer prévio, quando for o caso), sem ônus de fretes ou despesas de carregamentos para a Administração.
- 4.18.11.** Qualquer representante da Contratada, inclusive o motorista, não poderá permanecer nas dependências do 4º D Sup fora do horário de expediente. Contudo, a Contratada poderá solicitar a lacração das portas do veículo, a fim de garantir a integridade dos lotes, para retirada do veículo das dependências do 4º D Sup.
- 4.18.12** Caso o artigo tenha sido descarregado e o laudo seja emitido com parecer recusando o artigo, a contratada terá o prazo de 7 dias úteis para retirar o material conforme nos art. 119, 120 e 140, § 1º, da Lei nº 14.133/2021. O não cumprimento deste prazo acarretará as sanções penais e administrativas cabíveis e no descarte adequado do artigo por parte da contratante.

5. DA GARANTIA DA CONTRATAÇÃO

5. 1. Não será exigida garantia para a contratação.

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 (Lei nº 14.133/2021, art. 115, caput).
- 6.2.** Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila (Lei nº 14.133/2021, art. 115, §5º).
- 6.3.** A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133/2021, art. 117, caput).
- 6.4.** O fiscal do contrato anotarà em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados (Lei nº 14.133/2021, art. 117, §1º).
- 6.5.** O fiscal do contrato informará a seus superiores, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência (Lei nº 14.133/2021, art. 117, §2º).
- 6.6.** O contratado será obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, a suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução ou de materiais nela empregados (Lei nº 14.133/2021, art. 119).
- 6.7.** O contratado será responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo contratante (Lei nº 14.133/2021, art. 120).
- 6.8.** Somente o contratado será responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato (Lei nº 14.133/2021, art. 121, caput).
- 6.9.** A inadimplência do contratado em relação aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transferirá à Administração a responsabilidade pelo seu pagamento e não poderá onerar o objeto do contrato (Lei nº 14.133/2021, art. 121, §1º).

- 6.10.** As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se, excepcionalmente, o uso de mensagem eletrônica para esse fim (IN 5/2017, art. 44, §2º).
- 6.11.** O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato (IN 5/2017, art. 44, 31º).
- 6.12.** Antes do pagamento da nota fiscal ou da fatura, deverá ser consultada a situação do beneficiário ou organização fornecedora junto ao SICAF.
- 6.13.** 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.
- 6.14.** 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.
- 6.15.** 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.
- 6.16.** 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 10 (dez) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
- 6.17. São obrigações da Contratante:**
- a) receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital de Chamada Pública;
 - b) exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;
 - c) verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos gêneros alimentícios recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;
 - d) notificar a Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido; no total ou em parte, às suas expensas;
 - e) acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;
 - f) efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Edital de Chamada Pública;
 - g) a Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados;
 - h) aplicar ao Contratado as sanções previstas em lei e neste Contrato;
 - i) cientificar o órgão de representação judicial (da Advocacia-Geral da União ou outro do estado/município) para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;

- j) explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste;
- k) arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei no 14.133, de 2021.
- l) cumprir rigorosamente o cronograma de execução estabelecido, de acordo com as datas e prazos estipulados para a entrega dos gêneros alimentícios da agricultura familiar;
- m) qualquer atraso ou descumprimento do cronograma por parte da CONTRATANTE deverá ser comunicado ao CONTRATADO com antecedência, por escrito, de forma a permitir negociações para ajustar as datas, desde que tal ajuste seja viável e não cause prejuízos excessivos ao CONTRATADO.

6.18. São obrigações da Contratada:

- a) **efetuar** a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Edital, acompanhado da respectiva nota fiscal;
- b) **substituir** por objeto semelhante ou de mesmo gênero alimentício acordado com a contratante, às suas expensas, em prazo de 10 (dez) dias, a contar da sua notificação, o objeto com vícios ou defeitos;
- c) **comunicar** à Contratante, no prazo máximo de 02 (dois) dias que antecedem a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- d) **manter**, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na contratação;
- e) **indicar** responsável para representá-la durante a execução do contrato;
- f) **cumprir** os limites financeiros de participação por unidade familiar e por organização previstos na alínea b, inciso I, art. 6º do Decreto no 11802, de 2023 e alínea b, inciso II, art. 6º do referido Decreto, quando for o caso;
- g) **cumprir** todas as obrigações constantes deste Contrato e em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas;
- h) **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.

6.19 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 2013.

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

6.20.1. Advertência, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 2º, da Lei no 14.133, de 2021);

6.20.2. Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "b", "c" e "d" do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei no 14.133, de 2021);

6.20.3. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "e", "f", "g" e "h" do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas "b", "c" e "d", que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 5º, da Lei no 14.133, de 2021).

6.20.4. Multa:

6.20.4.1. Moratória de 0,5% (Zero vírgula cinco por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;

6.20.4.2. Moratória de% (por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de% (.... por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia.

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

7. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

7.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

I) Gestão/Unidade: 160118- CMDO 4ª RM;

II) Fonte de Recursos: 1000000000;

III) Programa de Trabalho: 171397;

IV) Elemento de Despesa: 339030; e

V) Plano Interno: E6SUPLJA2QS. Outros, a critério do Cmdo Logístico.


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

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

8.1 Com base no art. 18 da Resolução GGPAA nº 21, de 29 de julho de 2025.

Belo Horizonte-MG, data da assinatura

Integrante Administrativa da Equipe de Planejamento da Contratação

 **WESLEY BRITO TOSTA**
Documento assinado digitalmente
Data: 05/05/2026 16:51:10-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

WESLEY BRITO TOSTA – Cap
Membro da Comissão de Contratação

Integrante Técnico da Equipe de Planejamento da Contratação

Assinado de forma digital por PEDRO
FORNARI:05360103744
Dados: 2026.05.06 09:16:37 -03'00'

PEDRO FORNARI – Ten Cel
Autoridade Competente



**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, sãos e secos.
Cor	De acordo com o processo de beneficiamento.
Odor e sabor	Característico do produto.

7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO

Não deve apresentar fermentação, mofo ou qualquer substância nociva à saúde; sementes tratadas, sementes tóxicas, insetos vivos, 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.

RENATO CALDEIRA IGREJA:00761817743

Assinado digitalmente por RENATO CALDEIRA IGREJA:00761817743
 DN: C=BR, O=ICP-Brasil, OU=Autoridade Certificadora de Defesa, OU=02277610000125, OU=Presencial, OU=Certificado PF A3, CN=RENATO CALDEIRA IGREJA:00761817743
 Razão: Eu sou o autor deste documento
 Localização: sua localização de assinatura aqui
 Data: 2024.10.14 18:34:59
 Perfil Reader/Visão: 10.0.1

Gen Bda RENATO CALDEIRA IGREJA
 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**

A handwritten signature in blue ink, appearing to be 'Rafael', is located in the bottom right corner of the page.

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.

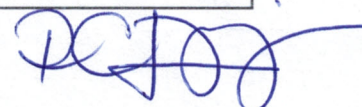
3. LEGISLAÇÃO

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

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

7. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

7.1 PARÂMETROS DE IDENTIDADE

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

7.2 CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS, DE TORREFAÇÃO E MOAGEM

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

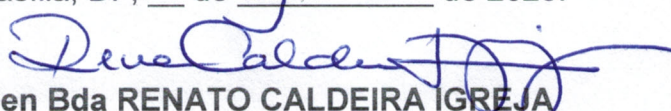
M = limite que, em plano de duas classes, separa o produto aceitável do inaceitável. Valores acima de M são inaceitáveis;

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.


Gen Bda RENATO CALDEIRA IGREJA
Chefe de Suprimento



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

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

FEIJÃO COMUM

**3ª Edição
2024**



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

BOLETIM TÉCNICO

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE SUBSISTÊNCIA

FEIJÃO COMUM

**3ª Edição
2024**

ÍNDICE DE ASSUNTOS

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

1. FINALIDADE

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

2. OBJETIVO

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

3. LEGISLAÇÃO

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

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

4. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

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

5. VALIDADE

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

6. REQUISITOS DE ARMAZENAGEM

6.1 EMBALAGEM

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

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

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

6.1 ROTULAGEM

Embalagem primária	Impressa na embalagem primária.	<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 a classe do produto.
Odor e sabor	Característico do produto.

7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO

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

7.2 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO

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

(1) ANEXO

8. CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO

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

GRUPO	CLASSE	TIPO
I FEIJÃO COMUM	PRETO	I
	CORES	I

9. DISPOSIÇÕES FINAIS

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

Brasília, DF, 08 de outubro de 2024.

RENATO CALDEIRA IGREJA:
00761817743

Assinado digitalmente por RENATO CALDEIRA IGREJA:00761817743
DN: CN=RENATO CALDEIRA IGREJA, OU=Autoridade Certificadora de Defesa, OU=03277610000125, OU=Presencial, OU=Certificado PF A3, CN=RENATO CALDEIRA IGREJA:00761817743
Razão: Eu sou o autor deste documento
Localização: sua localização de assinatura aqui
Data: 2024-10-14 18:35:36
Foxit Reader Versão: 10.0.1

Gen Bda RENATO CALDEIRA IGREJA
Chefe de Suprimento

ANEXO

TESTE DE COCÇÃO DO FEIJÃO

1. Aplicação

Feijão comum.

2. Tempo de cocção

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

3. Material Básico

3.1 Balança.

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

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

3.4 Panela de pressão.

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

3.6 Cronômetro.

3.7 Béquer de 500 ml.

3.8 Escorredor.

4. Procedimento

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

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

4.3 Escorrer o feijão.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5. Resultado

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

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

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

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

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

6. Conclusão do Teste

6.1 Aprovado, se o produto apresenta cocção adequada.

6.2 Reprovado, se o produto apresenta cocção inadequada.



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

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

LEITE EM PÓ INSTANTÂNEO

**3ª Edição
2024**



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

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

LEITE EM PÓ INSTANTÂNEO

**3ª Edição
2024**

ÍNDICE DE ASSUNTOS

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

1. FINALIDADE

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

2. OBJETIVO

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

3. LEGISLAÇÃO

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

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

4. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

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

5. VALIDADE

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

6. REQUISITOS DE ARMAZENAGEM

6.1 EMBALAGEM

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

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

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

6.2 ROTULAGEM

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

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

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

7. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO

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

7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO

Ausência de qualquer corpo estranho.

7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO

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

7.4 CRITÉRIO MICROBIOLÓGICO

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

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

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

c = número de unidades amostrais toleradas com qualidade intermediária;

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

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

As seguintes interpretações devem ser aplicadas para os resultados analíticos:

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

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

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

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

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

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

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

8. DEFINIÇÃO DO PRODUTO

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

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

8.1. CLASSIFICAÇÃO

8.1.1 Por teor de gordura:

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

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

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

9. DISPOSIÇÕES FINAIS

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

Brasília, DF, 08 de outubro de 2024.

RENATO CALDEIRA IGREJA:
00761817743

Gen Bda RENATO CALDEIRA IGREJA
Chefe de Suprimento

Assinado digitalmente por RENATO CALDEIRA IGREJA:00761817743
DN: C=BR, O=ICP-Brasil, OU=Autoridade Certificadora de Defesa, OU=03277610000125, OU=Presencial, OU=Certificado PF A3,
CN=RENATO CALDEIRA IGREJA:00761817743
Razão: Eu sou o autor deste documento
Localização: sua identificação de assinatura aqui
Data: 2024-10-14 18:34:17
Power Reader Versão: 10.0.1



**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:

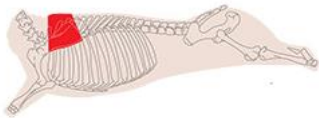

a) satisfatório com qualidade aceitável, quando o resultado observado em todas as unidades amostrais for menor ou igual a m;

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, rombóide, 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.

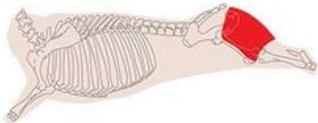

8.2 CORAÇÃO DA PALETA

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.

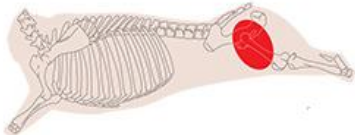

8.3 CONTRAFILÉ (FILÉ DE LOMBO)

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.

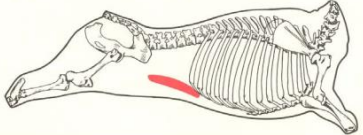

8.4 COXÃO DURO

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.

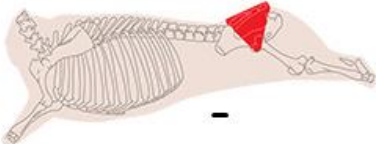

8.7 LAGARTO

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.

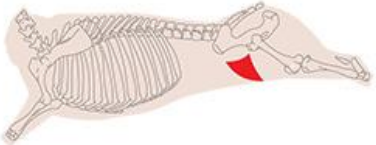

8.8 FILÉ MIGNON SEM CORDÃO

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.

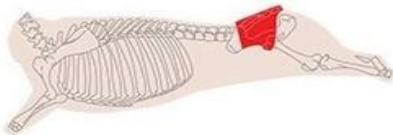

8.9 PICANHA

<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>

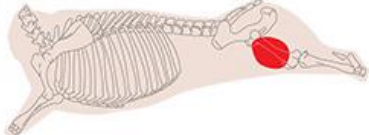

8.10 MAMINHA DA ALCATRA

<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.

RENATO CALDEIRA IGREJA:
00761817743

Assinado digitalmente por RENATO CALDEIRA IGREJA.00761817743
DN: C=BR, O=ICP-Brasil, OU=Autoridade Certificadora de Defesa, OI=03277610000125, OU=Presencial,
OU=Certificado PF A3, CN=RENATO CALDEIRA IGREJA.00761817743
Razão: Eu sou o autor deste documento
Localização sua localização de assinatura aqui
Data: 2024-09-23 17:44:17
Foxit Reader Versão: 10.0.1

Gen Bda RENATO CALDEIRA IGREJA
Chefe de Suprimento



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

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

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

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

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

7. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO

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

7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO

Ausência de qualquer corpo estranho.

7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO

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

7.4 CRITÉRIO MICROBIOLÓGICO

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

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

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

c = número de unidades amostrais toleradas com qualidade intermediária;

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

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

As seguintes interpretações devem ser aplicadas para os resultados analíticos:

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

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

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

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

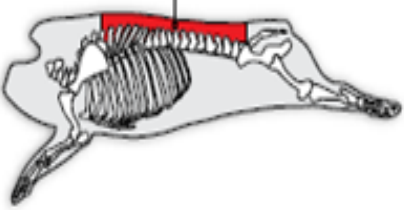

a) satisfatório com qualidade aceitável, quando o resultado observado em todas as unidades amostrais for menor ou igual a m;

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

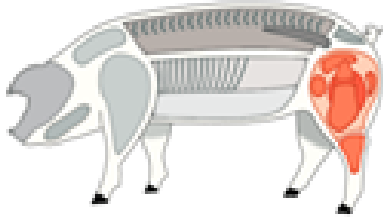

c) insatisfatório com qualidade inaceitável: quando o número de unidades amostrais com resultados entre m e M for maior que c ou alguma unidade amostral apresentar resultado maior que M.

8. PADRONIZAÇÃO DOS CORTES

8.1 LOMBO

<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, fíbula, 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.

RENATO CALDEIRA IGREJA:

00761817743

Gen Bda RENATO CALDEIRA IGREJA

Chefe de Suprimento

Assinado digitalmente por RENATO CALDEIRA IGREJA:00761817743
DN: C=BR, O=ICP-Brasil, OU=Autoridade Certificadora de Defesa, OU=03277610000125, OU=Presencial,
OU=Certificado PF AS, CN=RENATO CALDEIRA IGREJA:00761817743
Resol: Eu sou o autor deste documento

Localização: sua localização de assinatura aqui

Data: 2024-10-14 18:33:32

Font: Reader Versão: 10.0.1



**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.	<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 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

<p>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.</p>	
<p>BASE ÓSSEA: esterno (quilha), clavícula e coracóides.</p>	
<p>COMPONENTES MUSCULARES: <i>Pectoralis major</i>, sem o <i>Supracoracoideus</i> (sem sassami)</p>	

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.

RENATO CALDEIRA
IGREJA:00761817743

Assinado digitalmente por RENATO CALDEIRA IGREJA:00761817743
DN: C=BR, O=ICP-Brasil, OU=Autoridade Certificadora de Defesa, OU=03277610000125,
OU=Presencial, OU=Certificado PF A3, CN=RENATO CALDEIRA IGREJA:00761817743
Razão: Eu sou o autor deste documento
Localização: sua localização de assinatura aqui
Data: 2024-09-23 17:54:37
Foxit Reader Versão: 10.0.1

Gen Bda RENATO CALDEIRA IGREJA
Chefe de Suprimento



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

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

**COXA COM SOBRECOXA DE FRANGO
CONGELADA**

**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.

RENATO CALDEIRA
IGREJA:00761817743

Assinado digitalmente por RENATO CALDEIRA IGREJA:00761817743
DN: C=BR, O=ICP-Brasil, OU=Autoridade Certificadora de Defesa, OU=03277610000125,
OU=Presencial, OU=Certificado PF A3, CN=RENATO CALDEIRA IGREJA:00761817743
Razão: Eu sou o autor deste documento
Localização: sua localização de assinatura aqui
Data: 2024.09.23 17:47:27
Foxit Reader Versão: 10.0.1

Gen Bda RENATO CALDEIRA IGREJA
Chefe de Suprimento



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

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

PEIXE CONGELADO EM FILÉ

**4ª Edição
2024**



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

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

PEIXE CONGELADO EM FILÉ

**4ª Edição
2024**

ÍNDICE DE ASSUNTOS

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

1. FINALIDADE

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

2. OBJETIVO

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

3. LEGISLAÇÃO

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

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

4. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

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

5. VALIDADE

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

6. REQUISITOS DE ARMAZENAGEM

6.1 EMBALAGEM

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

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

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

6.2 ROTULAGEM

Embalagem primária	Etiqueta adesiva ou impressão na embalagem (1).	<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-----/-----"; (2) 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-----/-----". (2) <p>Deve conter a seguinte advertência: "ALÉRGICOS: CONTÉM (NOME COMUM DO PEIXE QUE CAUSA ALERGIA ALIMENTAR)"</p>

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

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

7. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO

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

7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO

Ausência de qualquer corpo estranho.

7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO

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

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

7.4 CRITÉRIO MICROBIOLÓGICO

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

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

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

c = número de unidades amostrais toleradas com qualidade intermediária;

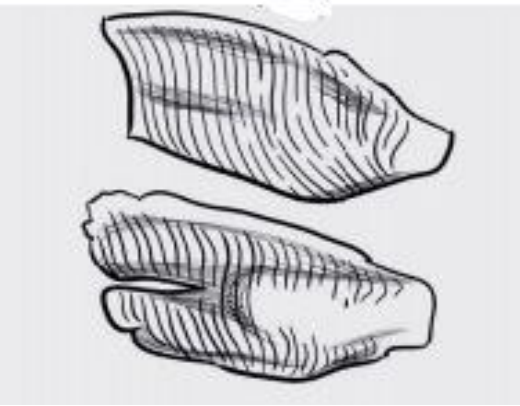
m = limite microbiológico que, em um plano de três classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Aceitável" daquelas de "Qualidade Intermediária" e que, em um plano de duas classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Aceitável" daquelas de "Qualidade Inaceitável";

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

As seguintes interpretações devem ser aplicadas para os resultados analíticos:

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

8. PADRONIZAÇÃO DOS CORTES

<p>TIPIFICAÇÃO DO CORTE</p> <p>Considera-se "filé", o produto obtido a partir de corte único longitudinal da porção muscular desde a parte imediatamente posterior da cabeça até o pedúnculo caudal, no sentido paralelo à coluna vertebral.</p> <p>Produto eviscerado, sem cabeça, sem espinhaço, desprovido de espinhas e sem pele, exceto os filés de Tambaqui e Salmão, ambos com pele.</p>	
--	--

9. PADRONIZAÇÃO DAS ESPÉCIES

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


9.1 MERLUZA

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

9.2 PESCADA AMARELA

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


9.3 SALMÃO

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


9.4 TILÁPIA

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

9.5 SURUBIM

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

9.6 PIRARUCU

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

9.7 TAMBAQUI

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

10. DISPOSIÇÕES FINAIS

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

Brasília, DF, 19 de setembro de 2024.

RENATO CALDEIRA
IGREJA:00761817743

Gen Bda RENATO CALDEIRA IGREJA
 Chefe de Suprimento

Assinado digitalmente por RENATO CALDEIRA IGREJA:00761817743
 DN: C=BR, O=ICP-Brasil, OU=Autoridade Certificadora de Defesa, OU=03277610000125,
 OU=Presencial, OU=Certificado PF A3, CN=RENATO CALDEIRA IGREJA:00761817743
 Razão: Eu sou o autor deste documento
 Localização: sua localização de assinatura aqui
 Data: 2024-09-23 17:53:33
 Foxit Reader Versão: 10.0.1



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

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

LEITE EM PÓ INSTANTÂNEO

**3ª Edição
2024**



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

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

LEITE EM PÓ INSTANTÂNEO

**3ª Edição
2024**

ÍNDICE DE ASSUNTOS

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

1. FINALIDADE

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

2. OBJETIVO

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

3. LEGISLAÇÃO

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

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

4. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

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

5. VALIDADE

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

6. REQUISITOS DE ARMAZENAGEM

6.1 EMBALAGEM

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

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

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

6.2 ROTULAGEM

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

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

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

7. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO

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

7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO

Ausência de qualquer corpo estranho.

7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO

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

7.4 CRITÉRIO MICROBIOLÓGICO

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

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

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

c = número de unidades amostrais toleradas com qualidade intermediária;

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

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

As seguintes interpretações devem ser aplicadas para os resultados analíticos:

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

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

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

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

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

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

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

8. DEFINIÇÃO DO PRODUTO

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

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

8.1. CLASSIFICAÇÃO

8.1.1 Por teor de gordura:

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

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

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

9. DISPOSIÇÕES FINAIS

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

Brasília, DF, 08 de outubro de 2024.

RENATO CALDEIRA IGREJA:
00761817743

Gen Bda RENATO CALDEIRA IGREJA
Chefe de Suprimento

Assinado digitalmente por RENATO CALDEIRA IGREJA:00761817743
DN: C=BR, O=ICP-Brasil, OU=Autoridade Certificadora de Defesa, OU=03277610000125, OU=Presencial, OU=Certificado PF A3,
CN=RENATO CALDEIRA IGREJA:00761817743
Razão: Eu sou o autor deste documento
Localização: sua localização de assinatura aqui
Data: 2024-10-14 18:34:17
Power Reader Versão: 10.0.1



**MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO**

**CATÁLOGO DE ALIMENTOS DO EXÉRCITO
BRASILEIRO**

**1ª Edição
2020**



**MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO**

CATÁLOGO DE ALIMENTOS DO EXÉRCITO BRASILEIRO

**1ª Edição
2020**



MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
DEPARTAMENTO MARECHAL FALCONIERI

PORTARIA D Abst/COLOG/C Ex Nº 158 - COLOG, DE 2 DE OUTUBRO DE 2020.
EB: 64488.003179/2020-66

Aprova o Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro (EB40-C-30.403).

O **COMANDANTE LOGÍSTICO**, no uso da atribuição que lhe confere o inciso XI, do art. 14, do Regulamento do Comando Logístico (EB10-R-03.001), aprovado pela Portaria do Comandante do Exército nº 353, de 15 de março de 2019, resolve:

Art.1º Aprovar o Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro (EB40-C-30.403), 1ª Edição, que com esta baixa.

Art. 2º Determinar que esta Portaria entre em vigor em 1º de novembro de 2020.

Art. 3º Revogar a Portaria nº 40-COLOG, de 10 de abril de 2017.

FOLHA DE REGISTRO DE MODIFICAÇÕES (FRM)

NÚMERO DE ORDEM	ATO DE APROVAÇÃO	PÁGINAS AFETADAS	DATA

ÍNDICE DE ASSUNTOS

	Pag
CAPÍTULO I – DISPOSIÇÕES PRELIMINARES	9 - 33
1.1 Finalidade	9 - 33
1.2 Objetivos	9 - 33
CAPÍTULO II – PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL	11 - 33
2.1 Carne bovina	11 - 33
2.1.1 Carne bovina desossada congelada.....	11 - 33
2.1.2 Carne bovina porcionada congelada.....	12 - 33
2.1.3 Charque bovino	13 - 33
2.1.4 <i>Jerked beef</i>	13 - 33
2.2 Carne de aves	14 - 33
2.2.1 Peito de frango sem pele desossado congelado	14 - 33
2.2.2 Coxa com sobrecoxa de frango congelada.....	15 - 33
2.2.3 Sassami de frango congelado	15 - 33
2.2.4 Empanado de frango congelado (<i>Steak</i>)	16 - 33
2.3 Carne suína	16 - 33
2.3.1 Carne suína desossada congelada	16 - 33
2.3.2 Carne suína com osso congelada	17 - 33
2.4 Pescados	18 - 33
2.4.1 Peixe congelado em posta	18 - 33
2.4.2 Peixe congelado em filé	19 - 33
2.5 Leite e derivados	20 - 33
2.5.1 Leite em pó instantâneo.....	20 - 33
CAPÍTULO III – PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL	23 - 33
3.1 Açúcares	23 - 33
3.1.1 Açúcar	23 - 33
3.2 Grãos	23 - 33
3.2.1 Arroz beneficiado	23 - 33
3.2.2 Feijão comum	24 - 33
3.3 Farinhas e massas alimentícias	25 - 33
3.3.1 Farinha de mandioca	25 - 33
3.3.2 Amido de milho.....	25 - 33
3.3.3 Farinha de milho fina	26 - 33
3.3.4 Macarrão	26 - 33
3.4 Cafés	27 - 33
3.4.1 Café torrado e moído	27 - 33
3.5 Chocolates	27 - 33
3.5.1 Achocolatado em pó	27 - 33
3.6 Bebidas não-alcoólicas	28 - 33
3.6.1 Suco tropical.....	28 - 33
3.6.2 Néctar de fruta	28 - 33
3.6.3 Suco de fruta integral.....	28 - 33
3.6.4 Concentrado líquido para refresco de fruta adoçado	29 - 33
3.7 Margarinas e óleos	29 - 33
3.7.1 Óleo de soja refinado.....	29 - 33
3.7.2 Margarina.....	30 - 33
3.7.3 Óleo de milho refinado	30 - 33

CAPÍTULO IV – ALIMENTAÇÃO EM CAMPANHA	31 - 33
4.1 Ração operacional.....	31 - 33
REFERÊNCIAS	33 - 33

CAPÍTULO I DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

1.1 FINALIDADE

O presente Catálogo visa relacionar os gêneros de alimentação básicos que devem ser recebidos, estocados e distribuídos pela cadeia de suprimento, por intermédio dos Órgãos Provedores (OP), os quais são definidos como Quantitativo de Subsistência (QS).

1.2 OBJETIVOS

1.2.1 Estabelecer as características gerais dos gêneros do QS, as quais constituem o conjunto de atributos que envolvem a definição do artigo e a sua obtenção.

1.2.2 Relacionar as especificações técnicas de cada gênero referente à avaliação organoléptica, macroscópica, físico-química e microbiológica, conforme Boletim Técnico (BT) compatibilizado com a legislação sanitária e requisitos logísticos.

1.2.3 Orientar as Organizações Militares, responsáveis pelos processos de aquisição do QS, na padronização dos requisitos de qualidade a serem utilizados nos termos de referência.

CAPÍTULO II PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

2.1 CARNE BOVINA

2.1.1 CARNE BOVINA DESOSSADA CONGELADA

2.1.1.1 Características Gerais

2.1.1.1.1 O produto deve ser produzido em Estabelecimento de Carnes e Derivados, classificado como abatedouro frigorífico, que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação.

2.1.1.1.2 O produto é proveniente de massas musculares e dos demais tecidos que as acompanham, não incluídas as bases ósseas correspondentes, procedente de bovídeos sãos, abatidos conforme procedimentos que atendam aos requisitos de proteção e bem-estar animal para animais de produção.

2.1.1.1.3 Entende-se por carne bovina desossada congelada a carne que, após desossa, é fracionada em cortes padronizados, embalada e submetida a processo tecnológico de congelamento rápido.

2.1.1.1.4 Para atendimento do sistema logístico de subsistência do Exército Brasileiro (EB), o estabelecimento produtor de produtos de origem animal deve estar habilitado para o comércio:

- a) internacional ou interestadual, sob Serviço de Inspeção Federal e registro de produto no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA); ou
- b) comércio interestadual, sob Serviço de Inspeção Estadual, e registro de produto cadastrado no Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal, ou seja, com equivalência do serviço de inspeção junto ao MAPA.

2.1.1.2 Cortes

A aquisição de carne bovina desossada congelada deve ser realizada conforme as opções de cortes de dianteiro e traseiro, abaixo relacionados:

DIANTEIRO	ACÉM
	MIOLO DA PALETA
TRASEIRO	FILÉ-MIGNON SEM CORDÃO
	CONTRAFILÉ DE LOMBO
	MAMINHA DA ALCATRA
	FRALDINHA
	PICANHA
	MIOLO DA ALCATRA
	LAGARTO
	PATINHO
	COXÃO DURO
	COXÃO MOLE SEM CAPA

Tab 1 – Opções de cortes de dianteiro e traseiro

2.1.1.3 Padrão de Identidade e Qualidade

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-04 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Carne bovina desossada congelada.

2.1.2 CARNE BOVINA PORCIONADA CONGELADA

2.1.2.1 Características gerais

2.1.2.1.1 O produto deve ser produzido em Estabelecimento de Carnes e Derivados, classificado como abatedouro frigorífico, que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação.

2.1.2.1.2 O produto é proveniente de massas musculares e dos demais tecidos que as acompanham, não incluídas as bases ósseas correspondentes, procedente de bovídeos sãos, abatidos conforme procedimentos que atendam aos requisitos de proteção e bem-estar animal para animais de produção.

2.1.2.1.3 Entende-se por carne bovina porcionada congelada a carne que, após desossa, é submetida a um processo de fatiamento ou moagem; sendo o congelamento realizado pelo processo *Individual Quick Frozen* (IQF) a fim de evitar a aglomeração do produto, obtendo o congelamento individual da porção e permitindo o preparo imediato sem a necessidade de descongelamento prévio.

2.1.2.1.4 Para atendimento do sistema logístico de subsistência do EB, o estabelecimento produtor de produtos de origem animal deve estar habilitado para o comércio:

- a) internacional ou interestadual, sob Serviço de Inspeção Federal e registro de produto no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal do MAPA; ou
- b) comércio interestadual, sob Serviço de Inspeção Estadual, e registro de produto cadastrado no Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal, ou seja, com equivalência do serviço de inspeção junto ao MAPA.

2.1.2.1.5 A aquisição de carne bovina porcionada congelada deve ser realizada obedecendo os cortes e tipo de porcionamento, abaixo relacionados:

CORTE	APRESENTAÇÃO
COXÃO MOLE	EM CUBOS
COXÃO MOLE	EM TIRAS
CORAÇÃO DE ALCATRA	EM BIFES
PATINHO	MOÍDO

Tab 2 – Opções de corte e tipo de porcionamento

2.1.2.2 Padrão de Identidade e Qualidade

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-05 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Carne bovina porcionada congelada.

2.1.3 CHARQUE BOVINO

2.1.3.1 Características gerais

2.1.3.1.1 O produto deve ser produzido em Estabelecimento de Carnes e Derivados, classificado como abatedouro frigorífico, que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação.

2.1.3.1.2 O produto é proveniente de massas musculares e dos demais tecidos que as acompanham, não incluídas as bases ósseas correspondentes, procedente de bovídeos sãos, abatidos conforme procedimentos que atendam aos requisitos de proteção e bem-estar animal para animais de produção.

2.1.3.1.3 Entende-se por charque o produto originário da carne de bovino, desossada e adelgada, adicionada de sal e submetida ao processo de dessecação.

2.1.3.1.4 Para atendimento do sistema logístico de subsistência do EB, o estabelecimento produtor de produtos de origem animal deve estar habilitado para o comércio:

- a) internacional ou interestadual, sob Serviço de Inspeção Federal e registro de produto no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal do MAPA; ou
- b) comércio interestadual, sob Serviço de Inspeção Estadual, e registro de produto cadastrado no Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal, ou seja, com equivalência do serviço de inspeção junto ao MAPA.

2.1.3.1.5 A aquisição de charque deve ser restrita a massas musculares provenientes do traseiro bovino.

2.1.3.2 Padrão de Identidade e Qualidade

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-06 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Charque bovino.

2.1.4 JERKED BEEF

2.1.4.1 Características gerais

2.1.4.1.1 O produto deve ser produzido em Estabelecimento de Carnes e Derivados, classificado como abatedouro frigorífico, que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação.

2.1.4.1.2 O produto é proveniente de massas musculares e dos demais tecidos que as acompanham, não incluídas as bases ósseas correspondentes, procedente de bovídeos sãos, abatidos conforme procedimentos que atendam aos requisitos de proteção e bem-estar animal para animais de produção.

2.1.4.1.3 Entende-se por *Jerked Beef* o produto cárneo industrializado obtido da carne bovina, adicionado de cloreto de sódio e sais de cura, submetido a processo de maturação e dessecação.

2.1.4.1.4 Para atendimento do sistema logístico de subsistência do EB, o estabelecimento produtor de produtos de origem animal deve estar habilitado para o comércio:

- a) internacional ou interestadual, sob Serviço de Inspeção Federal e registro de produto no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal do MAPA; ou

EB40-C-30.403

b) comércio interestadual, sob Serviço de Inspeção Estadual, e registro de produto cadastrado no Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal, ou seja, com equivalência do serviço de inspeção junto ao MAPA.

2.1.4.1.5 A aquisição de *jerked beef* deve ser restrita a massas musculares provenientes do traseiro bovino.

2.1.4.2 Padrão de Identidade e Qualidade

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-07 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - *Jerked Beef*.

2.2 CARNE DE AVES

2.2.1 PEITO DE FRANGO DESOSSADO, SEM PELE, CONGELADO

2.2.1.1 Características gerais

2.2.1.1.1 O produto deve ser produzido em Estabelecimento de Carnes e Derivados, classificado como abatedouro frigorífico, que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação.

2.2.1.1.2 O produto é proveniente de massas musculares e dos demais tecidos que as acompanham, não incluídas as bases ósseas correspondentes, procedente de aves do gênero *Gallus*, sãs, abatidas conforme procedimentos que atendam aos requisitos de proteção e bem-estar animal para animais de produção.

2.2.1.1.3 Entende-se por peito de frango desossado, sem pele, congelado a carne que, após desossa, é fracionada em corte padronizado, removida a pele, embalada e submetida a processo tecnológico de congelamento rápido. É considerado “peito de frango”, os tecidos musculares correspondentes a parte da ave formada pelo esterno (quilha), clavícula e coracóides.

2.2.1.1.4 Para atendimento do sistema logístico de subsistência do EB o estabelecimento produtor de produtos de origem animal deve estar habilitado para o comércio:

a) internacional ou interestadual, sob Serviço de Inspeção Federal e registro de produto no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal do MAPA; ou

b) comércio interestadual, sob Serviço de Inspeção Estadual, e registro de produto cadastrado no Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal, ou seja, com equivalência do serviço de inspeção junto ao MAPA.

2.2.1.2 Padrão de Identidade e Qualidade

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-10 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Peito de frango desossado, sem pele, congelado.

2.2.2 COXA COM SOBRECOPA DE FRANGO CONGELADA

2.2.2.1 Características gerais

2.2.2.1.1 O produto deve ser produzido em Estabelecimento de Carnes e Derivados, classificado como abatedouro frigorífico, que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação.

2.2.2.1.2 O produto é proveniente de massas musculares e dos demais tecidos que as acompanham, incluídas as bases ósseas correspondentes, procedente de aves do gênero *Gallus*, sãs, abatidas conforme procedimentos que atendam aos requisitos de proteção e bem-estar animal para animais de produção.

2.2.2.1.3 Entende-se por coxa com sobrecoxa de frango congelada, a carne fracionada em corte padronizado, embalada e submetida a processo tecnológico de congelamento rápido. É considerado “coxa com sobrecoxa de frango”, a parte da ave composta por coxa que é formada pelos ossos tíbio tarso e fíbula e por sobrecoxa que é formada pelo osso fêmur, ambas cobertas pelos tecidos musculares correspondentes, com pele.

2.2.2.1.4 Para atendimento do sistema logístico de subsistência do EB o estabelecimento produtor de produtos de origem animal deve estar habilitado para o comércio:

- a) internacional ou interestadual, sob Serviço de Inspeção Federal e registro de produto no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal do MAPA; ou
- b) comércio interestadual, sob Serviço de Inspeção Estadual, e registro de produto cadastrado no Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal, ou seja, com equivalência do serviço de inspeção junto ao MAPA.

2.2.2.2 Padrão de Identidade e Qualidade

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-11 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Coxa com sobrecoxa de frango congelado.

2.2.3 SASSAMI DE FRANGO CONGELADO

2.2.3.1 Características gerais

2.2.3.1.1 O produto deve ser produzido em Estabelecimento de Carnes e Derivados, classificado como abatedouro frigorífico, que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação.

2.2.3.1.2 O produto é proveniente de massas musculares e dos demais tecidos que as acompanham, procedente de aves do gênero *Gallus*, sãs, abatidas conforme procedimentos que atendam aos requisitos de proteção e bem-estar animal para animais de produção.

2.2.3.1.3 Entende-se por sassami de frango congelado a carne que, após desossa, é fracionada em corte padronizado, embalada e submetida a congelamento realizado pelo processo *Individual Quick Frozen* (IQF) a fim de evitar a aglomeração do produto. É considerado “sassami de frango”, a parte muscular retirada da parte interna do peito, formada pelo músculo supracoracóide.

2.2.3.1.4 Para atendimento do sistema logístico de subsistência do EB o estabelecimento produtor de produtos de origem animal deve estar habilitado para o comércio:

- a) internacional ou interestadual, sob Serviço de Inspeção Federal e registro de produto no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal do MAPA; ou
- b) comércio interestadual, sob Serviço de Inspeção Estadual, e registro de produto cadastrado no Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal, ou seja, com equivalência do serviço de inspeção junto ao MAPA.

2.2.3.2 Padrão de Identidade e Qualidade

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-12 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Sassami de frango congelado.

2.2.4 EMPANADO DE FRANGO CONGELADO (*STEAK*)

2.2.4.1 Características gerais

2.2.4.1.1 O produto deve ser produzido em Estabelecimento de Carnes e Derivados, classificado como unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos que atende aos requisitos gerais de boas práticas.

2.2.4.1.2 Entende-se por empanado de frango congelado o produto industrializado elaborado com carne de frango, submetido a cozimento e revestido de cobertura apropriada que o caracterize, embalado e submetido a processo tecnológico de congelamento rápido.

2.2.4.1.3 Para atendimento do sistema logístico de subsistência do EB o estabelecimento produtor de produtos de origem animal deve estar habilitado para o comércio:

- a) internacional ou interestadual, sob Serviço de Inspeção Federal e registro de produto no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal MAPA; ou
- b) comércio interestadual, sob Serviço de Inspeção Estadual, e registro de produto cadastrado no Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal, ou seja, com equivalência do serviço de inspeção junto ao MAPA.

2.2.4.2 Padrão de Identidade e Qualidade

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-13 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Empanado de frango congelado – *Steak*.

2.3 CARNE SUÍNA

2.3.1 CARNE SUÍNA DESOSSADA CONGELADA

2.3.1.1 Características gerais

2.3.1.1.1 O produto deve ser produzido em Estabelecimento de Carnes e Derivados, classificado como

abatedouro frigorífico, que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação.

2.3.1.1.2 O produto é proveniente de massas musculares e dos demais tecidos que as acompanham, não incluídas as bases ósseas correspondentes, procedente de suínos sãos, abatidos conforme procedimentos que atendam aos requisitos de proteção e bem-estar animal para animais de produção.

2.1.1.1.3 Entende-se por carne suína desossada congelada a carne que, após desossa, é fracionada em cortes padronizados, embalada e submetida a processo tecnológico de congelamento rápido.

2.3.1.1.4 Para atendimento do sistema logístico de subsistência do EB o estabelecimento produtor de produtos de origem animal deve estar habilitado para o comércio:

- a) internacional ou interestadual, sob Serviço de Inspeção Federal e registro de produto no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal do MAPA; ou
- b) comércio interestadual, sob Serviço de Inspeção Estadual, e registro de produto cadastrado no Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal, ou seja, com equivalência do serviço de inspeção junto ao MAPA.

2.3.1.2 Cortes

A aquisição de carne suína congelada desossada deve ser realizada conforme as opções de cortes de traseiro abaixo relacionados:

TRASEIRO	PERNIL
	LOMBO

Tab 3 – Opções de cortes de traseiro

2.3.1.3 Padrão de Identidade e Qualidade

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-14 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Carne suína desossada congelada.

2.3.2 CARNE SUÍNA COM OSSO CONGELADA

2.3.2.1 Características gerais

2.3.2.1.1 O produto deve ser produzido em Estabelecimento de Carnes e Derivados, classificado como abatedouro frigorífico, que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação.

2.3.2.1.2 O produto é proveniente de massas musculares e dos demais tecidos que as acompanham, incluídas as bases ósseas correspondentes, procedente de suínos sãos, abatidos conforme procedimentos que atendam aos requisitos de proteção e bem-estar animal para animais de produção.

2.3.2.1.3 Entende-se por carne suína com osso congelada a carne fracionada em cortes padronizados, embalada e submetida a processo tecnológico de congelamento rápido.

2.3.2.1.4 Para atendimento do sistema logístico de subsistência do EB o estabelecimento produtor de produtos de origem animal deve estar habilitado para o comércio:

EB40-C-30.403

- a) internacional ou interestadual, sob Serviço de Inspeção Federal e registro de produto no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal MAPA; ou
- b) comércio interestadual, sob Serviço de Inspeção Estadual, e registro de produto cadastrado no Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal, ou seja com equivalência do serviço de inspeção junto ao MAPA.

2.3.2.2 Cortes

A aquisição de carne suína com osso congelada é restrita ao corte do traseiro denominado bisteca.

2.3.2.3 Padrão de Identidade e Qualidade

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-15 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Carne suína com osso congelada.

2.4 PESCADOS

2.4.1 PEIXE CONGELADO EM POSTA

2.4.1.1 Características gerais

2.4.1.1.1 O produto deve ser produzido em Unidade de Beneficiamento de Pescado e Produtos de Pescado que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação, cuja matéria prima é proveniente de embarcações pesqueiras.

2.4.1.1.2 O produto é proveniente da captura de peixes de espécies diversas, manuseado de forma adequada e armazenado sob refrigeração até o desembarque e/ou processamento em estabelecimento industrializador.

2.4.1.1.3 Entende-se por peixe congelado em posta o produto eviscerado, sem cabeça e sem a nadadeira caudal, cortado transversalmente à coluna vertebral do peixe, fracionado em postas, embalado e submetido a processo tecnológico de congelamento rápido.

2.4.1.1.4 Para atendimento do sistema logístico de subsistência do EB o estabelecimento produtor de produtos de origem animal deve estar habilitado para o comércio:

- a) internacional ou interestadual, sob Serviço de Inspeção Federal e registro de produto no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal do MAPA; ou
- b) comércio interestadual, sob Serviço de Inspeção Estadual, e registro de produto cadastrado no Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal, ou seja, com equivalência do serviço de inspeção junto ao MAPA.

2.4.1.2 Espécies

A aquisição de peixe congelado em posta deve ser realizada conforme as opções de espécies abaixo relacionadas:

APRESENTAÇÃO	ESPÉCIE
POSTA	TAMBAQUI
	BADEJO
	PINTADO
	FILHOTE OU PIRAÍBA

Tab 4 – Opções de espécies de peixe em postas

2.4.1.3 Padrão de Qualidade e Identidade

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-16 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Peixe congelado em posta.

2.4.2 PEIXE CONGELADO EM FILÉ

2.4.2.1 Características gerais

2.4.2.1.1 O produto deve ser produzido em Unidade de Beneficiamento de Pescado e Produtos de Pescado que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação, cuja matéria prima é proveniente de embarcações pesqueiras.

2.4.2.1.2 O produto é proveniente da captura de peixes de espécies diversas, manuseado de forma adequada e armazenado sob refrigeração até o desembarque e/ou processamento em estabelecimento industrializador.

2.4.2.1.3 Entende-se por peixe congelado em filé o produto eviscerado, com ou sem pele, sem cabeça e sem espinhaço, cortado longitudinalmente desde a parte imediatamente posterior da cabeça até o pedúnculo caudal, no sentido paralelo à coluna vertebral do peixe, embalado e submetido a processo tecnológico de congelamento rápido.

2.4.2.1.4 Para atendimento do sistema logístico de subsistência do EB o estabelecimento produtor de produtos de origem animal deve estar habilitado para o comércio:

- a) internacional ou interestadual, sob Serviço de Inspeção Federal e registro de produto no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal do MAPA; ou
- b) comércio interestadual, sob Serviço de Inspeção Estadual, e registro de produto cadastrado no Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal, ou seja, com equivalência do serviço de inspeção junto ao MAPA.

2.4.2.2 Espécies

A aquisição de peixe congelado em filé deve ser realizada conforme as opções de espécies abaixo relacionadas:

APRESENTAÇÃO	ESPÉCIE
FILÉ	MERLUZA
	PESCADA AMARELA
	SALMÃO
	TILÁPIA

Tab 5 – Opções de espécies de peixe em filé

2.4.2.3 Padrão de Identidade e Qualidade

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-17 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Peixe congelado em filé.

2.5 LEITE E DERIVADOS

2.5.1 LEITE EM PÓ INSTANTÂNEO

2.5.1.1 Características gerais

2.5.1.1.1 O produto deve ser produzido em Estabelecimento de leite e derivados, classificado como fábrica de laticínios, que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação.

2.5.1.1.2 Entende-se por leite em pó o produto industrializado obtido por desidratação do leite de vaca integral, desnatado ou parcialmente desnatado e apto para alimentação humana, mediante processo tecnológico adequado. Poderá ser adicionado dos seguintes produtos lácteos para o ajuste do teor de proteína: retentado de leite, permeado de leite e lactose.

2.5.1.1.3 O produto deve atender aos requisitos de umectabilidade e dispersabilidade que o caracterizam como “instantâneo”.

2.5.1.1.4 Para atendimento do sistema logístico de subsistência do EB o estabelecimento produtor de produtos de origem animal deve estar habilitado para o comércio:

- internacional ou interestadual, sob Serviço de Inspeção Federal e registro de produto no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal do MAPA; ou
- comércio interestadual, sob Serviço de Inspeção Estadual, e registro de produto cadastrado no Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal, ou seja, com equivalência do serviço de inspeção junto ao MAPA.

2.5.1.2 Classificação

A aquisição de leite em pó instantâneo deve ser realizada conforme o teor de gordura existente no produto:

CLASSIFICAÇÃO	TEOR DE GORDURA
INTEGRAL	$\geq 26,0\%$
PARCIALMENTE DESNATADO	$> 1,5\%$ e $< 26,0\%$
DESNATADO	$\leq 1,5\%$

Tab 6 – Classificação do leite em pó conforme teor de gordura

2.5.1.3 Padrão de Identidade e Qualidade

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-18 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Leite em pó instantâneo.

CAPÍTULO III PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL

3.1 AÇÚCARES

3.1.1 AÇÚCAR

3.1.1.1 Características gerais

3.1.1.1.1 O produto deve ser produzido em Estabelecimento Industrializador de produto de origem vegetal que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação.

3.1.1.1.2 Entende-se por açúcar o produto obtido a partir da cana-de-açúcar pertencente às cultivares provenientes da espécie *Saccharum officinarum L.* através de processos tecnológicos adequados, para obtenção de cristais.

3.1.1.2 Classificação

A aquisição de açúcar está restrita aos artigos com a seguinte classificação:

GRUPO	CLASSE	TIPO
I	BRANCO	CRISTAL
		REFINADO OU REFINADO AMORFO

Tab 7 – Opções de açúcar conforme classificação vegetal

3.1.1.3 Padrão de Identidade e Qualidade

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-19 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Açúcar.

3.2 GRÃOS

3.2.1 ARROZ BENEFICIADO

3.2.1.1 Características gerais

3.2.1.1.1 O produto deve ser produzido em Estabelecimento Industrializador de produto de origem vegetal que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação.

3.2.1.1.2 Entende-se por arroz beneficiado o produto proveniente de grãos fisiologicamente maduros, são e secos da espécie *Oryza sativa L.*, submetido a processo tecnológico de beneficiamento.

3.2.1.2 Classificação

3.2.1.2.1 A aquisição de arroz beneficiado está restrita aos artigos com a seguinte classificação:

GRUPO	SUBGRUPO	CLASSE	TIPO
BENEFICIADO	POLIDO	LONGO FINO	1
	PARBOILIZADO POLIDO	LONGO FINO	1
	PARBOILIZADO INTEGRAL	LONGO FINO	1

Tab 8 – Opções de arroz conforme classificação vegetal

3.2.1.2.2 O recebimento do produto está condicionado à apresentação, no ato de entrega, do Certificado de Classificação do produto, emitido por pessoa física ou jurídica devidamente habilitada e credenciada na atividade de classificação de arroz com registro ativo no Cadastro Geral de Classificação do MAPA.

3.2.1.3 Padrão de Identidade e Qualidade

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-20 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Arroz beneficiado.

3.2.2 FEIJÃO COMUM

3.2.2.1 Características gerais

3.2.2.1.1 O produto deve ser produzido em Estabelecimento Industrializador de produto de origem vegetal que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação.

3.2.2.1.2 Entende-se por feijão comum o produto proveniente de grãos fisiologicamente maduros, são e secos da espécie *Phaseolus vulgaris L.*, selecionados e embalados.

3.2.2.2 Classificação

3.2.2.2.1 A aquisição do feijão comum está restrita aos artigos com a seguinte classificação:

GRUPO	CLASSE	TIPO
I FEIJÃO COMUM	PRETO	1
	CORES	1

Tab 9 – Opções de feijão conforme classificação vegetal

3.2.2.2.2 O recebimento do produto está condicionado à apresentação, no ato de entrega, do Certificado de Classificação do produto, emitido por pessoa física ou jurídica devidamente habilitada e credenciada na atividade de classificação de feijão com registro ativo no Cadastro Geral de Classificação do MAPA.

3.2.2.3 Padrão de Identidade e Qualidade

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-21 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Feijão comum.

3.3 FARINHAS E MASSAS ALIMENTÍCIAS

3.3.1 FARINHA DE MANDIOCA

3.3.1.1 Características gerais

3.3.1.1.1 O produto deve ser produzido em Estabelecimento Industrializador de produto de origem vegetal que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação.

3.3.1.1.2 Entende-se por farinha de mandioca o produto obtido das raízes de mandioca do gênero *Manihot*, sadias, devidamente limpas e submetidas a processo tecnológico adequado de fabricação e beneficiamento.

3.3.1.2 Classificação

3.3.1.2.1 A aquisição de farinha de mandioca está restrita aos artigos com a seguinte classificação:

GRUPO	CLASSE	TIPO
SECA	FINA	1
	MÉDIA	1
D'ÁGUA	MÉDIA	1
	GROSSA	1

Tab 10 – Opções de farinha de mandioca conforme classificação vegetal

3.3.1.2.2 O recebimento do produto está condicionado à apresentação, no ato de entrega, do Certificado de Classificação do produto, emitido por pessoa física ou jurídica devidamente habilitada e credenciada na atividade de classificação de farinha de mandioca com registro ativo no Cadastro Geral de Classificação do MAPA.

3.3.1.3 Padrão de Identidade e Qualidade

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-22 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Farinha de mandioca.

3.3.2 AMIDO DE MILHO

3.3.2.1 Características gerais

3.3.2.1.1 O produto deve ser produzido em Estabelecimento Industrializador de produto de origem vegetal que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação.

3.3.2.1.2 Entende-se por amido de milho o produto amiláceo, extraído de grãos de milho (*Zea mays L.*) selecionados, fisiologicamente desenvolvidos, maduros, sãos e secos, submetidos a processo tecnológico adequado de fabricação.

3.3.2.2 Padrão de Identidade e Qualidade

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-23 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Amido de milho.

3.3.3 FARINHA DE MILHO FINA

3.3.3.1 Características gerais

3.3.3.1.1 O produto deve ser produzido em Estabelecimento Industrializador de produto de origem vegetal que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação.

3.3.3.1.2 Entende-se por farinha de milho fina o produto obtido pela moagem de grãos de milho (*Zea Mays*) selecionados, fisiologicamente desenvolvidos, maduros, são e secos, desgerminados ou não, submetidos a processo tecnológico adequado de fabricação.

3.3.3.2 Padrão de Identidade e Qualidade

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-24 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Farinha de milho fina.

3.3.4 MACARRÃO

3.3.4.1 Características gerais

3.3.4.1.1 O produto deve ser produzido em Estabelecimento Industrializador de produto de origem vegetal que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação.

3.3.4.1.2 Entende-se por macarrão o produto não fermentado apresentado sob várias formas, obtido pelo empasto e amassamento mecânico da sêmola/semolina de trigo, submetido a processo tecnológico adequado de fabricação.

3.3.4.2 Classificação

A aquisição de macarrão está restrita aos artigos com as seguintes denominações:

MASSA LONGA	ESPAGUETE
	TALHARIM
MASSA CURTA	PENNE
	FUSILI / PARAFUSO

Tab 11 – Opções de tipo de massa

3.3.4.3 Padrão de Identidade e Qualidade

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-25 - Especificação

Técnica de Artigo de Subsistência - Macarrão.

3.4 CAFÉS

3.4.1 CAFÉ TORRADO E MOÍDO

3.4.1.1 Características gerais

3.4.1.1.1 O produto deve ser produzido **em** Estabelecimento Industrializador de produto de origem vegetal que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação.

3.4.1.1.2 Entende-se por café torrado e moído o produto proveniente do endosperma beneficiado do fruto maduro de espécies do gênero *Coffea*, submetido a tratamento térmico até atingir o ponto de torra adequado e posteriormente ao processo de moagem.

3.4.1.2 Qualidade Global do Café

3.4.1.2.1. O recebimento do produto está condicionado à apresentação, no ato de entrega, do Laudo da Qualidade Global do Café, ponto de torra, moagem e matérias estranhas macroscópicas e microscópicas, referente ao lote de entrega, emitido por laboratório especializado. Não será aceito laudo de laboratório de Controle de Qualidade Interno da empresa produtora do café.

3.4.1.3 Padrão de Identidade e Qualidade

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-26 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Café torrado e moído.

3.5 CHOCOLATES

3.5.1 ACHOCOLATADO EM PÓ

3.5.1.1 Características gerais

3.5.1.1.1 O produto deve ser produzido em Estabelecimento Industrializador de alimentos que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação.

3.5.1.1.2 Entende-se por achocolatado em pó o produto obtido pela mistura de cacau em pó e açúcares, podendo ser adicionado de leite em pó para obter maior solubilidade.

3.5.1.2 Padrão de Identidade e Qualidade

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-28 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Achocolatado em pó.

3.6 BEBIDAS NÃO-ALCOÓLICAS

3.6.1 SUCO TROPICAL

3.6.1.1 Características gerais

3.6.1.1.1 O produto deve ser produzido em Estabelecimento Industrializador de produto de origem vegetal, classificado como fabricante.

3.6.1.1.2 Entende-se por suco tropical o produto obtido pela dissolução, em água potável, da polpa da fruta polposa, obtida de frutas frescas, sãs e maduras de origem tropical, por meio de processo tecnológico adequado, não fermentado, adicionado de açúcar.

3.6.1.2 Padrão de Identidade e Qualidade

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-29 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Suco tropical.

3.6.2 NÉCTAR DE FRUTA

3.6.2.1 Características gerais

3.6.2.1.1 O produto deve ser produzido em Estabelecimento Industrializador de produto de origem vegetal, classificado como fabricante.

3.6.2.1.2 Entende-se por néctar de fruta o produto obtido pela dissolução, em água potável, da parte comestível de fruta fresca, sã e madura e adicionado de açúcares, por meio de processo tecnológico adequado, não fermentado, podendo ser adicionado de ácidos.

3.6.2.2 Padrão de Identidade e Qualidade

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-30 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Néctar de fruta.

3.6.3 SUCO DE FRUTA INTEGRAL

3.6.3.1 Características gerais

3.6.3.1.1 O produto deve ser produzido em Estabelecimento Industrializador de produto de origem vegetal, classificado como fabricante.

3.6.3.1.2 Entende-se por suco de fruta integral o produto obtido das partes comestíveis da fruta fresca, sã e madura, sem adição de água e de açúcares, na sua concentração natural, submetido a processo tecnológico adequado.

3.6.3.2 Padrão de Identidade e Qualidade

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-31 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Suco integral.

3.6.4 CONCENTRADO LÍQUIDO PARA REFRESCO DE FRUTA ADOÇADO

3.6.4.1 Características gerais

3.6.4.1.1 O produto deve ser produzido em Estabelecimento Industrializador de produto de origem vegetal, classificado como fabricante.

3.6.4.1.2 Entende-se por concentrado líquido para refresco adoçado o produto que contém suco, polpa ou extrato vegetal de sua origem e açúcar, ácido cítrico e aroma natural da fruta, adicionado de água potável; submetido a processo tecnológico que permita sua conservação à temperatura ambiente.

3.6.4.2 Concentração

Somente serão adquiridas as bebidas que atendam aos seguintes requisitos de concentração/diluição:

FRUTA	DILUIÇÃO PREVISTA NA ROTULAGEM
LARANJA	1 (um) litro de produto concentrado acrescido de 6 (seis) litros de água potável, totalizando 7 (sete) litros de refresco pronto para consumo.
UVA	1 (um) litro de produto concentrado acrescido de 5 (cinco) litros de água potável, totalizando 6 (seis) litros de refresco pronto para o consumo.

Tab 12 – Diluição do concentrado líquido para refresco

3.6.4.3 Padrão de Identidade e Qualidade

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-32 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Concentrado líquido para refresco de fruta adoçado.

3.7 MARGARINAS E ÓLEOS

3.7.1 ÓLEO DE SOJA REFINADO

3.7.1.1 Características gerais

3.7.1.1.1 O produto deve ser produzido em Estabelecimento Industrializador de produto de origem vegetal que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação.

3.7.1.1.2 Entende-se por óleo de soja refinado o produto obtido de sementes de *Glycine max L.*, através de processo tecnológico adequado de extração e refino.

3.7.1.2 Padrão de Identidade e Qualidade

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-33 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Óleo de soja refinado.

3.7.2 MARGARINA

3.7.2.1 Características gerais

3.7.2.1.1 O produto deve ser produzido em Estabelecimento Industrializador de produto de origem vegetal que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação.

3.7.2.1.2 Entende-se por margarina o produto gorduroso em forma de emulsão estável plástica, do tipo água em óleo, composto por água, óleos ou gorduras de origem animal ou vegetal, com ingredientes opcionais; submetido a processo tecnológico adequado de cristalização e solidificação.

3.7.2.2 Padrão de Identidade e Qualidade

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-34 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Margarina.

3.7.3 ÓLEO DE MILHO REFINADO

3.7.3.1 Características gerais

3.7.3.1.1 O produto deve ser produzido em Estabelecimento Industrializador de produto de origem vegetal que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação.

3.7.3.1.2 Entende-se por óleo de milho refinado o produto obtido de sementes de *Zea mays L.*, através de processo tecnológico adequado de extração e refino.

3.7.3.2 Padrão de Identidade e Qualidade

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido no Boletim Técnico BT30.404-35 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Óleo de milho refinado.

CAPÍTULO IV ALIMENTAÇÃO EM CAMPANHA

4.1 RAÇÃO OPERACIONAL

4.1.1 CARACTERÍSTICAS GERAIS

TIPO DE RAÇÃO	DEFINIÇÃO
Ração Operacional de Adestramento (RA)	É o conjunto de alimentos e acessórios fornecidos a um militar com a finalidade de supri-lo durante um período de seis horas; será consumida como reserva individual, durante exercícios e instrução militar.
Ração Operacional de Combate (R2)	É o conjunto de alimentos e acessórios fornecidos a um militar com a finalidade de enfrentar situações diversas por um período de vinte e quatro horas, em situações que não permitam outra alternativa de alimentação.
Ração Operacional de Emergência (R3)	É o conjunto de alimentos e acessórios fornecidos a um militar com a finalidade de enfrentar situações diversas por um período de doze horas, em situações que não permitam outra alternativa de alimentação.

Tab 13 – Tipos de ração operacional

4.1.2 ESPECIFICAÇÕES

4.1.2.1 Composição

TIPO DE RAÇÃO	VALOR CALÓRICO TOTAL (mínimo)	COMPOSIÇÃO
Ração Operacional de Adestramento (RA)	1.000 kcal	01 refeição básica principal
Ração Operacional de Combate (R2)	3.300 kcal	desjejum, almoço, jantar e ceia
Ração Operacional de Emergência (R3)	1.800 kcal	desjejum/almoço ou jantar/ ceia

Tab 14 – Valor calórico e composição por tipo de ração

4.1.2.1.1 Alimentos básicos: formam a base das refeições principais (almoço e jantar) e, tecnologicamente, são alimentos termoprocessados, prontos para consumo, esterilizados em embalagens laminadas flexíveis, de longa duração, sem necessidade de refrigeração.

4.1.2.1.2 Itens complementares: destinam-se a atender o pleno suprimento nutricional sendo compostos por alimentos liofilizados/desidratados de fácil reconstituição, doces, biscoitos e/ou suplementos alimentares.

EB40-C-30.403

4.1.2.1.3 Acessórios: destinam-se a propiciar condições adequadas de aquecimento e consumo dos itens alimentares.

4.1.3 PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

O Padrão de Identidade e Qualidade foi estabelecido nos seguintes Boletins Técnicos para cada tipo de Ração:

- a) BT30.404-01 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Ração Operacional de Adestramento;
- b) BT30.404-02 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Ração Operacional de Emergência; e
- c) BT30.404-03 - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Ração Operacional de Combate.

REFERÊNCIAS

BRASIL. Presidência da República. Decreto nº 6.268, de 22 de novembro de 2007. Institui a classificação de produtos vegetais, seus subprodutos e resíduos de valor econômico;

_____. Presidência da República. Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009. Dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas;

_____. Presidência da República. Decreto nº 8.446, de 6 de maio de 2015. Altera o Decreto nº 6.268, de 22 de novembro de 2007;

_____. Presidência da República. Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017. Dispõe sobre o Regulamento da inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal;

_____. Presidência da República. Decreto nº 10.419, de 7 de julho de 2020. Altera o Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017.

MINISTÉRIO DA DEFESA (Brasil). Portaria Normativa nº 13, de 23 de março de 2018. Aprova a Doutrina de Alimentação e Nutrição (MD42-M-05);

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (Brasil). Portaria nº 368, de 04 de setembro de 1997. Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos;

_____. Secretaria de Defesa Agropecuária. Portaria nº 210, de 10 de novembro de 1998. Regulamento Técnico da inspeção tecnológica e higiênico-sanitária de carnes de aves;

_____. Secretaria de Defesa Agropecuária. Portaria nº 74, de 7 de maio de 2019. Altera a Portaria nº 210, de 10 de novembro de 1998; e

_____. Instrução Normativa nº 23, de 25 de março de 2020. Regulamento Técnico do MERCOSUL sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de produtos vegetais.

**MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
DIRETORIA DE ABASTECIMENTO**
Brasília, DF, 1º de novembro de 2020
www.exercito.gov.br

DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO

Publicado em: 01/08/2025 | Edição: 144 | Seção: 1 | Página: 15

Órgão: Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome/Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional/Grupo Gestor do Programa de Aquisição de Alimentos

RESOLUÇÃO GGPAА Nº 21, DE 29 DE JULHO DE 2025

Dispõe sobre a execução da modalidade Compra Institucional- CI, no âmbito do Programa de Aquisição de Alimentos - PAA.

O GRUPO GESTOR DO PROGRAMA DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS - GGPAА, no uso das atribuições de que tratam o art. 2º da Lei nº 14.628, de 20 de julho de 2023, e os arts. 25 e 26 do Decreto nº 11.802, de 28 de novembro de 2023, resolve:

Art. 1º Fica regulamentada a execução da modalidade Compra Institucional, no âmbito do Programa de Aquisição de Alimentos, pelos órgãos e entidades da Administração Pública Federal direta e indireta, dos estados, do Distrito Federal e dos municípios, de que trata o inciso V do art. 3º do Decreto nº 11.802, de 2023.

§ 1º As aquisições de produtos da modalidade de que trata o caput deste artigo serão realizadas com dispensa de licitação, conforme dispõe o art. 4º da Lei nº 14.628, de 2023, por meio de procedimento administrativo denominado Chamada Pública.

§ 2º A Chamada Pública, para fins desta Resolução, é a ação administrativa voltada à seleção de proposta específica para aquisição de gêneros alimentícios ou sementes ou de demais materiais propagativos, provenientes da agricultura familiar ou de suas organizações para consumo ou para doação ao público atendido pelo órgão comprador, observado o disposto nesta Resolução.

§ 3º Para fins desta resolução, os agricultores familiares e suas organizações de produção serão denominados como "fornecedores".

CAPÍTULO I

DA AQUISIÇÃO DOS ALIMENTOS

Art. 2º Do total de recursos destinados, no exercício financeiro, à aquisição de gêneros alimentícios pelos órgãos compradores, no mínimo 30% (trinta por cento) será destinado, sempre que possível, à aquisição de produtos da agricultura familiar e de suas organizações.

Parágrafo único. Os órgãos e as entidades compradoras somente poderão deixar de observar o percentual previsto no caput deste artigo em uma das seguintes hipóteses:

I - não atendimento das especificações demandadas;

II - insuficiência de fornecedores da agricultura familiar, preferencialmente, mediante emissão de declaração emitida pelo órgão oficial de Assistência Técnica e Extensão Rural - ATER ou secretaria municipal ou estadual de agricultura ou órgãos afins;

III - necessidade de aquisições esporádicas ou emergenciais que inviabilizem as aquisições dos produtos diretamente dos fornecedores da agricultura familiar, devidamente justificadas.

Art. 3º As contratações dos fornecedores da agricultura familiar realizadas no âmbito desta modalidade deverão observar a participação mínima de 50% (cinquenta por cento) de mulheres entre os fornecedores.

Art. 4º Para as aquisições dos produtos dos fornecedores da agricultura familiar deverão ser atendidas, cumulativamente, as seguintes exigências:

I - o preço de aquisição deve ser compatível com o vigente no mercado de varejo em âmbito local ou regional, aferido segundo metodologia instituída no art.13 desta Resolução;

II - o preço de aquisição deve estar definido em Chamada Pública;



III - sejam observados os limites de participação dos fornecedores individuais e coletivos, por órgão ou entidade compradora, da administração pública direta ou indireta, conforme previsto no art. 6º do Decreto nº 11.802, de 2023;

IV - os produtos adquiridos atendam os requisitos de controle de qualidade dispostos nas normas vigentes;

V - os produtos adquiridos sejam de produção própria dos fornecedores, mediante Declaração de Produção Própria do Agricultor Familiar ou de suas organizações.

§ 1º São considerados de produção própria os produtos estabelecidos no § 2º e 3º do art. 4º da Lei 14.628, de 2023, resultantes das atividades dos fornecedores.

§ 2º No processamento, beneficiamento e industrialização dos produtos a serem vendidos, os fornecedores poderão adquirir os insumos e contratar a prestação dos serviços necessários, inclusive de pessoas físicas e jurídicas não enquadradas como fornecedores desta modalidade.

§ 3º Quando os produtos forem disponibilizados por meio de organizações fornecedoras da agricultura familiar, os custos operacionais de transporte, armazenamento, beneficiamento ou processamento poderão ser deduzidos do valor a ser pago aos agricultores familiares, desde que acordado entre as partes.

Art. 5º No caso de povos indígenas de recente contato e situações excepcionais de dificuldade de acesso à documentação civil, identificadas pela Fundação Nacional dos Povos Indígenas - Funai, será permitida a participação dos fornecedores no âmbito de proposta apresentada por organização fornecedora, sem necessidade de Cadastro de Pessoa Física - CPF do fornecedor individual, desde que apresentada autodeclaração contendo informações da aldeia, terra indígena e município de residência.

§ 1º Para as propostas dispostas no caput deste artigo, a Funai poderá formalizar instrumento específico que estabeleça a forma de remuneração dos fornecedores, permitida a substituição total ou parcial do pagamento monetário por aquisição e entrega de bens a estes.

§ 2º Quando a forma de remuneração não for monetária, deverá ser prevista na Chamada Pública os respectivos valores dos itens e bens que poderão ser utilizados para o pagamento aos fornecedores indígenas.

§ 3º As propostas dispostas no caput deste artigo somente poderão ser formalizadas mediante manifestação formal prévia, de acordo com o projeto da Coordenação-Geral de Etnodesenvolvimento - CGETNO ou da Coordenação-Geral de Povos Indígenas Isolados e de Recente Contato - CGIRC, da Funai.

CAPÍTULO II

DAS OBRIGAÇÕES ÀS EMPRESAS CONTRATADAS

Art. 6º O disposto nesta Resolução aplica-se às contratações realizadas pela administração pública federal direta e indireta em que houver aquisição ou fornecimento de gêneros alimentícios por meio de contratação de empresas terceirizadas, inclusive no caso da contratação de serviços de fornecimento de refeições preparadas por terceiros.

Art. 7º A obrigação da contratada de adquirir o percentual mínimo de 30% (trinta por cento) dos alimentos da agricultura familiar deverá constar do Termo de Referência do processo licitatório, e poderá ser realizada conforme disposição contratual com administração pública federal direta e indireta via:

I - recebimento dos alimentos através da contratação direta realizada pelos órgãos ou entidades compradoras, com realização de Chamada Pública pelo órgão ou entidade compradora;

II - realização de Chamada Pública pelo órgão ou entidade compradora, para seleção de agricultores familiares individuais e/ou de organizações da agricultura familiar, para que firmem contrato com a empresa terceirizada;

III - excepcionalmente, fica dispensada a realização de Chamada Pública, desde que devidamente justificado, pelo credenciamento direto de fornecedores da agricultura familiar pela contratada, seguindo os critérios de seleção dispostos no art. 18 desta Resolução.



Parágrafo único. A comprovação das aquisições deverá ser realizada mediante apresentação de notas fiscais dos fornecedores e relatórios de controle de entregas dos alimentos ao órgão ou entidade compradora.

Art. 8º O controle de limites de participação por fornecedor de que trata o art. 6º do Decreto 11.802, de 2023, nos casos de contratação de empresas pelo órgão ou entidade da administração pública, será de responsabilidade:

I - da própria organização, no caso de propostas enviadas por associações ou cooperativas da agricultura familiar, a qual deve ter registro do controle do limite individual de participação dos agricultores familiares fornecedores vinculados;

II - da empresa contratada, no caso de contratação de fornecedores individuais.

CAPÍTULO III

DA AQUISIÇÃO DE SEMENTES E MATERIAIS PROPAGATIVOS

Art. 9º Os órgãos e as entidades da administração pública federal, estadual, distrital e municipal, na forma definida no art. 8º Lei nº 14.628, de 2023, poderão utilizar-se da modalidade a que se refere esta Resolução para adquirir sementes e materiais propagativos dos fornecedores de que trata art. 5º da referida Lei.

Art. 10. As chamadas públicas para aquisição de sementes e materiais propagativos deverão conter, além do disposto no capítulo V desta Resolução, as características das sementes e materiais propagativos a serem adquiridas, as quantidades e as especificações e testes de qualidade a serem apresentados pelos fornecedores.

Art. 11. As sementes adquiridas no âmbito desta modalidade deverão cumprir as exigências das normas vigentes, inclusive quanto à certificação ou cadastro da cultivar do agricultor familiar ou de sua organização, quando aplicável.

Parágrafo Único. No caso das aquisições de sementes de cultivar local, tradicional ou crioula são dispensadas a inscrição da cultivar no Registro Nacional de Cultivares- RNC, conforme art. 11 da Lei nº 10.711, de 5 de agosto de 2003, e a inscrição do produtor das sementes no Registro Nacional de Sementes e Mudas - RENASEM, conforme art. 8 da mesma Lei.

Art. 12. É vedada a aquisição de sementes e materiais propagativos geneticamente modificados no âmbito desta modalidade.

CAPÍTULO IV

DA METODOLOGIA DE PREÇO

Art. 13. Para o cálculo do preço de aquisição de produtos dos fornecedores, à critério do órgão ou entidade contratante, poderão ser utilizados:

I - os preços disponibilizados pela Companhia Nacional de Abastecimento - Conab no âmbito do Programa de Aquisição de Alimentos - PAA, quando houver compatibilidade com o produto, o período e a região pesquisada;

II - o preço médio pesquisado em, no mínimo, três mercados varejistas em âmbito local, incluídos todos os custos operacionais, taxas e tributos para entrega em local definido na Chamada Pública;

III - no caso da aquisição de produtos de consumo tradicional dos povos indígenas, quilombolas e Povos e Comunidades Tradicionais - PCTs, poderão ser utilizados os preços praticados pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE.

§ 1º Na impossibilidade de a pesquisa ser realizada em âmbito local, deverá ser realizada ou complementada em âmbito das regiões geográficas imediatas, intermediária e estadual, nesta ordem, conforme estabelece o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE, na Divisão Regional do Brasil em Regiões Geográficas Imediatas e Regiões Geográficas Intermediárias - 2017.

§ 2º Na impossibilidade de pesquisa de preço para a compra de gêneros alimentícios orgânicos ou agroecológicos, os preços poderão ser acrescidos em até 30% (trinta por cento) em relação aos preços estabelecidos para produtos convencionais nos locais da pesquisa, conforme o § 1º do art. 4º da Lei nº



14.628, de 2023.

§ 3º Os preços calculados de acordo com o disposto neste artigo deverão ser utilizados também pela empresa contratada pela Administração Pública, devendo os preços serem registrados em Chamada Pública.

CAPÍTULO V

DA CHAMADA PÚBLICA

Art. 14. A demanda de gêneros alimentícios será registrada na licitação, conforme o Anexo I desta Resolução, devendo constar, no mínimo, as seguintes informações:

- I - objeto a ser contratado;
- II - quantidade e especificação dos produtos;
- III - locais, prazos e periodicidade de entrega;
- IV - critérios para a seleção dos fornecedores individuais ou de suas organizações;
- V - prazos e condições para interposição das impugnações, pedidos de esclarecimento e de recursos;
- VI - condições contratuais, conforme o Anexo VI desta Resolução;
- VII - relação de documentos necessários para a habilitação e prazo para o envio das propostas;
- VIII - preço de aquisição, condições de pagamento e critérios de reajustamento dos preços;
- IX - vigência do contrato;
- X - prazo e periodicidade de pagamento aos fornecedores por parte da contratante.

Parágrafo único. Os órgãos ou entidades compradoras poderão solicitar o apoio da Conab, bem como do órgão oficial de Assistência Técnica e Extensão Rural - ATER ou secretaria municipal ou estadual de agricultura, para a identificação da oferta de gêneros alimentícios e a sazonalidade, bem como para a identificação de potenciais fornecedores.

Art. 15. O órgão ou a entidade compradora deverá publicar os editais de Chamada Pública em suas redes institucionais, em local público de ampla circulação, em jornais e rádios locais e divulgar para organizações locais da agricultura familiar e para entidades de assistência técnica e extensão rural do município ou do estado, devendo ainda:

- I - manter os editais abertos para o recebimento das propostas de venda por um período mínimo de 30 (trinta) dias;
- II - enviar os editais nos endereços eletrônicos compras.af@mda.gov.br, pelo menos 30 (trinta) dias antes do prazo de abertura das propostas, para sua divulgação no sítio eletrônico oficial do Ministério do Desenvolvimento Agrário e Agricultura Familiar e da Conab;
- III - enviar ao Ministério de Desenvolvimento Agrário e Agricultura Familiar para o endereço eletrônico compras.af@mda.gov.br os respectivos resultados detalhados, contendo os valores, volumes e fornecedores contratados, em até 30 (trinta) dias, a partir da data de assinatura do contrato.

§ 1º Na existência de sistema operacional disponibilizado pelo Ministério de Desenvolvimento Agrário e Agricultura Familiar, fica o órgão ou entidade compradora obrigado a lançar as Chamadas Públicas, seus resultados e prestação de contas no referido sistema, ficando dispensado do envio das exigências estabelecidas nos incisos II e III deste artigo.

§ 2º Caberá ao Ministério do Desenvolvimento Agrário e Agricultura Familiar dar publicidade aos editais de Chamadas Públicas no seu sítio eletrônico oficial.

§ 3º É vedada a inserção no edital de Chamada Pública cláusula de obrigatoriedade de filiação da organização fornecedora a entidades de representação nacionais ou estaduais.

CAPÍTULO VI

DA HABILITAÇÃO DAS PROPOSTAS



Art. 16. Para a habilitação das propostas desta modalidade, serão exigidos os seguintes documentos dos agricultores familiares fornecedores:

I - individuais:

a) a inscrição no CPF;

b) o extrato do Cadastro Nacional da Agricultura Familiar - CAF ativo do agricultor ou agricultora participante;

c) a Declaração de Produção Própria do Agricultor Familiar, conforme o Anexo III desta Resolução;

d) a Proposta de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, com assinatura do fornecedor, na forma do Anexo VII desta Resolução;

e) o documento que comprove o atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normas específicas, quando for o caso.

II - organizações:

a) a inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas - CNPJ;

b) o extrato do Cadastro Nacional da Agricultura familiar - CAF/CNPJ ativo para associações, cooperativas e empreendimentos rurais da agricultura familiar;

c) regularidade com a Receita Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS);

d) a declaração das organizações fornecedoras de que os produtos são de produção própria dos agricultores familiares, na forma do Anexo IV desta Resolução;

e) a proposta de venda de gêneros alimentícios da agricultura familiar, assinada pelo seu representante legal, na forma do Anexo VII desta Resolução;

f) a declaração de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda dos fornecedores, na forma do Anexo VIII desta Resolução;

g) o documento que comprove o atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normas específicas, quando for o caso;

h) a declaração conjunta de anuência das famílias, quando se tratar de proposta coletiva de venda.

§ 1º É permitida a apresentação de propostas conjunta de venda, por grupo de fornecedores individuais, como forma de garantir o atendimento das demandas apresentadas pelo órgão ou entidade compradora, sendo os documentos de habilitação, os constantes no inciso I deste artigo.

§ 2º Na ausência do Cadastro Nacional da Agricultura Familiar - CAF ativo, no caso de fornecedores identificados como indígenas, quilombolas e povos e comunidades tradicionais, que atendam os critérios de enquadramento na forma definida no art. 3º da Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006, será aceita, alternativamente, até 31 de dezembro de 2027, a apresentação do Número de Identificação Social - NIS do CadÚnico.

Art. 17. Serão consideradas habilitadas as propostas que apresentarem todos os documentos exigidos na Chamada Pública, dentro do prazo e horários previstos no edital.

CAPÍTULO VII

DA SELEÇÃO E PRIORIZAÇÃO DAS PROPOSTAS

Art. 18. As propostas de venda habilitadas serão classificadas e selecionadas pelos órgãos e entidades compradoras de acordo com a seguinte ordem de prioridade:

I - primeira etapa:

a) do próprio município;

b) das regiões geográficas imediatas;

c) das regiões geográficas intermediárias;



d) das regiões da mesma Unidade da Federação (UF);

e) das regiões de outras Unidades da Federação.

II - segunda etapa, somente se ocorrer empate na primeira etapa, devem ser classificadas conforme a seguinte ordem de prioridade:

a) com maior porcentagem de povos indígenas, de comunidades quilombolas, de povos e comunidades tradicionais, de assentados de reforma agrária, contabilizados pelo número de CAF/NIS individual vinculados ao CNPJ da proponente, não havendo prioridade entre estes;

b) com maior porcentagem de agricultores familiares vinculados ao CNPJ da proponente, que produzam alimentos orgânicos ou agroecológicos que constam na Chamada Pública, de acordo com a Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003.

§1º O município a ser considerado para priorização das organizações fornecedoras será aquele com o maior percentual de CAF ou NIS válidos de cada organização.

§2º No caso de persistência de empate, deve ser realizado sorteio ou, em havendo consenso entre as partes, poder-se-á optar pela divisão no fornecimento dos produtos a serem adquiridos entre as organizações finalistas.

Art. 19. As organizações fornecedoras poderão encaminhar propostas mediante apresentação do CNPJ regular e desde que todos os agricultores familiares cadastrados para entrega de produtos possuam CAF ativo ou que se enquadrem no disposto no § 2º do art. 16 desta Resolução.

Parágrafo único. No caso de povos indígenas e povos e comunidades tradicionais é permitida a contratação de propostas coletivas, sendo o pagamento efetuado diretamente aos fornecedores individuais.

Art. 20. O órgão e/ou entidade compradora deve formalizar os contratos com os fornecedores que tiverem propostas de venda selecionadas, conforme modelo do Anexo VI desta Resolução, devendo os contratos serem publicados no Portal Nacional de Contratações Públicas - PNCP.

Parágrafo Único. As propostas apresentadas terão prazo de validade de 60 (sessenta) dias, contados a partir da data de sua apresentação e durante seu prazo de validade serão consideradas irrevogáveis, não sendo permitidas alterações de preços, condições ou qualquer outro aspecto substantivo, quantitativo ou qualitativo.

CAPÍTULO VIII

DOS CONTRATOS DE FORNECIMENTO

Art. 21. O contrato de fornecimento deverá conter cláusula com os seguintes dispositivos:

I - a ordem de compra deverá ser emitida em até 5 (cinco) dias após a publicação do resultado da Chamada Pública;

II - o calendário das aquisições e pagamentos;

III - a cláusula de sanção no caso de atraso no pagamento;

IV - a cláusula de sanção no caso de descumprimento unilateral do contrato.

Art. 22. Os pagamentos pelos produtos adquiridos no âmbito desta modalidade serão realizados diretamente aos fornecedores, em conta bancária, após a confirmação de recebimento dos produtos, conforme o Termo de Recebimento e Aceitabilidade, constante no Anexo IX desta Resolução.

§ 1º O pagamento pelos produtos adquiridos será realizado em até 5 (cinco) dias úteis após a última entrega do mês, por meio de documento fiscal correspondente ao fornecimento efetuado.

§ 2º No caso de propostas coletivas previstos no §2º do art. 7º do Decreto nº 11.802, de 2023, o pagamento terá que ser efetuado diretamente aos fornecedores individuais.

Art. 23. Os contratos firmados no âmbito desta modalidade, no mínimo 70% (setenta por cento) do volume financeiro previsto nas Chamadas Públicas, devem ser executados no decorrer do exercício financeiro de cada órgão, empresa ou sociedade de economia mista.



Parágrafo único. O cumprimento do percentual descrito no caput deste artigo pode ser reduzido no caso de comum acordo entre o contratante e a contratada ou se comprovada alguma das condições previstas no art. 2º desta Resolução, durante a vigência do contrato.

CAPÍTULO IX

DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 24. As despesas com a execução das ações de que trata esta Resolução serão realizadas com recursos próprios do órgão ou entidade compradora.

Art. 25. A Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (DAP) ativa de pessoa física ou jurídica pode substituir o CAF como comprovação do fornecedor como agricultor familiar ou organização da agricultura familiar de que trata a Lei nº 11.326, de 2006.

Art. 26. Fica revogada a Resolução GGPAA nº 8, de 2024.

Art. 27. Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

MÔNICA AVELAR ANTUNES NETTO

p/Ministério da Fazenda

KELMA CHRISTINA MELO DOS SANTOS CRUZ

p/Companhia Nacional de Abastecimento

ANA TERRA REIS

p/Ministério do Desenvolvimento Agrário e Agricultura Familiar

RAIMUNDO NONATO SOARES LIMA

p/Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome

ANEXO I

CHAMADA PÚBLICA Nº /202x

Chamada Pública nº /(ano) para aquisição de gêneros alimentícios de agricultores familiares e empreendimentos familiares rurais conforme a Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006, por meio da modalidade Compra Institucional, no âmbito do Programa de Aquisição de Alimentos- PAA, com dispensa de licitação, com fulcro no art. 8º da Lei nº 14.628, de 20 de julho de 2023, no inciso V do art. 3º do Decreto Nº 11.802, de 28 de novembro de 2023, e na Resolução GGPAA Nº , de 2025.

O (Órgão/Entidade Federal/Estadual ou Municipal), pessoa jurídica de direito público ou privado, com sede (endereço), inscrita no CNPJ sob o nº , representado neste ato pelo (representante legal), no uso de suas prerrogativas legais, e considerando o disposto no art. 8º, da Lei 14.628, de 2023, e na Resolução GGPAA Nº , de 2025, através da (Secretaria/Departamento) (nome), realiza Chamada Pública para aquisição de gêneros alimentícios (ou materiais propagativos) de agricultores familiares e empreendimentos familiares rurais conforme a Lei nº 11.326, de 2023, por meio da Modalidade Compra Institucional do Programa de Aquisição de Alimentos, com dispensa de licitação, durante o período de (dia) a (mês) e (ano). Os interessados deverão apresentar a documentação para habilitação e Proposta de Venda até o dia (___), às (___) horas, no (local onde deverá ser entregue a proposta).

1. OBJETO: é a aquisição de gênero alimentícios (ou materiais propagativos) de agricultores familiares, por meio da modalidade Compra Institucional do Programa de Aquisição de Alimentos, conforme especificações abaixo:

Item	Unidade de medida	Quantidade	Preço unitário (R\$)	Preço Total (R\$)
Valor Total da Chamada Pública				

2. FONTE DE RECURSOS: os recursos para a aquisição de alimentos (ou materiais propagativos) de que tratam esta Chamada Pública são provenientes do _____

3. PREÇO: a definição dos preços observou o art. 13 da Resolução GGPAA nº , de 2025, (informar qual metodologia utilizada).

4. HABILITAÇÃO E PROPOSTA DE VENDA:

Os fornecedores deverão apresentar em envelope / ou enviar por meio do correio eletrônico (____) / ou realizar protocolo mediante sistema (____) os documentos constantes no art. 16 da Resolução GGPAA nº /2025, de acordo com os incisos I ou II, quando for o caso.

5. CRITÉRIOS DE PRIORIZAÇÃO DAS PROPOSTAS: de acordo com as prioridades estabelecidas no art. 18 da Resolução GGPAA nº /2025.

6. DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS

Após a fase de habilitação, deverão ser entregues amostras dos produtos no (endereço), do dia XXX até o dia XXX (prazo), até às xx horas, para avaliação e seleção do gênero alimentício (ou material propagativo) a ser adquirido, os quais deverão ser submetidas a testes necessários, quando for o caso.

7. LOCAL E PERIODICIDADE DE ENTREGA DOS PRODUTOS

Os gêneros alimentícios adquiridos deverão ser entregues no endereço (completo), às (dia da semana e hora da entrega), (quantidade) pelo período de _ a __, (periodicidade da entrega) na qual se atestará o seu recebimento.

8. PAGAMENTO

O pagamento será realizado em até 5 (cinco) dias úteis após a última entrega do mês, após a confirmação de recebimento dos produtos conforme o Termo de Recebimento e Aceitabilidade e/ou nota fiscal.

9. DISPOSIÇÕES GERAIS

A presente Chamada Pública poderá ser obtida no (local a ser definido pelo órgão) no horário de XXXX de segunda a sexta-feira, ou através dos sítios eletrônicos do órgão comprador e do Ministério do Desenvolvimento Agrário e Agricultura Familiar - MDA.

Os gêneros alimentícios deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura e Pecuária.

Os gêneros alimentícios adquiridos devem ser de produção própria dos fornecedores, observando que os gêneros alimentícios in natura, processados, beneficiados ou industrializados, resultantes das atividades dos agricultores familiares, das suas organizações são considerados produção própria destes fornecedores.

Os fornecedores podem contratar serviços de terceiros, em uma ou diversas etapas do processo produtivo, para o fornecimento de gêneros alimentícios beneficiados, processados ou industrializados, sendo necessária a apresentação do contrato.

Os valores a serem pagos aos fornecedores correspondem aos preços de aquisição de cada gênero alimentício, compatíveis com os vigentes no mercado varejista local ou regional e discriminados nesta Chamada Pública.

O limite individual de venda do Agricultor Familiar deverá respeitar o valor máximo por Cadastro Nacional da Agricultura Familiar - CAF por ano civil, por órgão comprador, previsto no Decreto nº 11.802, de 2023.

O limite de venda por organização fornecedora deverá respeitar o valor máximo por CAF Pessoa Jurídica, por ano civil, por órgão comprador.

Município/UF), aos dias do mês de xxx de (ano).

Registre-se e publique-se. (no rádio, jornal, diário oficial do município, site ou outros) Órgão ou entidade.

ANEXO II

TERMO DE REFERÊNCIA

Processo nº /

1. DO OBJETO



1.1 O objeto da presente Chamada Pública é a aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar, por meio da modalidade de Compra Institucional do Programa de Aquisição de Alimentos, conforme especificações abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO / ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE MÍNIMA PARA PEDIDO	QUANTIDADE	VALOR	VALOR TOTAL
1.						
2.						
3.						
4.						
5.						
6.						
TOTAL						

1.2 O prazo de vigência da contratação é de (prazo por extenso), contados do (a)na forma do art. 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

1.4 O custo estimado total da contratação é de R\$ XXXXX (valor por extenso), conforme custos unitários apostos na tabela acima.

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.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

3. 1. A contratação deverá observar os seguintes requisitos:

a) Só será admitida a participação e oferta de produtos de agricultores familiares rurais e dos demais beneficiários da Lei n. 11.326, de 2006;

b) Os produtos devem estar adequados de acordo com os regulamentos vigentes, em especial os requisitos higiênico-sanitários;

c) Deverá ser garantido o percentual mínimo de 50% de mulheres como fornecedoras.

4. MODELO DE EXECUÇÃO CONTRATUAL

4. 1. O prazo de entrega dos gêneros alimentícios é de X (XX) dias corridos, contados da emissão do recebimento da Nota de Empenho, conforme pedido do setor requisitante, com aproximadamente X () entregas por semana.

4.2. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, o beneficiário ou organização fornecedora deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 2 (dois) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

4.3. Os bens deverão ser entregues no seguinte endereço:

5. DA GARANTIA DA CONTRATAÇÃO

5. 1. Não será exigida garantia para a contratação

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 (Lei nº 14.133, de 2021, art. 115, caput).

6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila (Lei nº 14.133, de 2021, art. 115, §5º).



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

6.4. O fiscal do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º).

6.5. O fiscal do contrato informará a seus superiores, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §2º).

6.6. O contratado será obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, a suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução ou de materiais nela empregados (Lei nº 14.133, de 2021, art. 119).

6.7. O contratado será responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo contratante (Lei nº 14.133, de 2021, art. 120).

6.8. Somente o contratado será responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato (Lei nº 14.133, de 2021, art. 121, caput).

6.9. A inadimplência do contratado em relação aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transferirá à Administração a responsabilidade pelo seu pagamento e não poderá onerar o objeto do contrato (Lei nº 14.133, de 2021, art. 121, §1º).

6.10. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se, excepcionalmente, o uso de mensagem eletrônica para esse fim (IN 5/2017, art. 44, §2º).

6.11. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato (IN 5/2017, art. 44, §1º).

6.12. Antes do pagamento da nota fiscal ou da fatura, deverá ser consultada a situação do beneficiário ou organização fornecedora junto ao SICAF.

6.13. 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.

6.14. 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.

6.15. 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.

6.16. 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 ... (...) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

6.17 São obrigações da Contratante:

- a) receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital de Chamada Pública;
- b) exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;
- c) verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos gêneros alimentícios recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;
- d) notificar a Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido; no total ou em parte, às suas expensas;



e) acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;

f) efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Edital de Chamada Pública;

g) a Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados;

h) aplicar ao Contratado as sanções previstas em lei e neste Contrato;

i) cientificar o órgão de representação judicial (da Advocacia-Geral da União ou outro do estado/município) para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;

j) explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste;

k) arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021;

l) cumprir rigorosamente o cronograma de execução estabelecido, de acordo com as datas e prazos estipulados para a entrega dos gêneros alimentícios da agricultura familiar;

m) qualquer atraso ou descumprimento do cronograma por parte da CONTRATANTE deverá ser comunicado ao CONTRATADO com antecedência, por escrito, de forma a permitir negociações para ajustar as datas, desde que tal ajuste seja viável e não cause prejuízos excessivos ao CONTRATADO.

6.18 São obrigações da Contratada:

a) efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Edital, acompanhado da respectiva nota fiscal;

b) substituir por objeto semelhante ou de mesmo gênero alimentício acordado com a contratante, às suas expensas, em prazo de 10 (dez) dias, a contar da sua notificação, o objeto com vícios ou defeitos;

c) comunicar à Contratante, no prazo máximo de 02 (dois) dias que antecedem a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

d) manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na contratação;

e) indicar responsável para representá-la durante a execução do contrato;

f) cumprir os limites financeiros de participação por unidade familiar e por organização previstos na alínea b, inciso I, art. 6º do Decreto nº 11802, de 2023 e alínea b, inciso II, art. 6º do referido Decreto, quando for o caso;

g) cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas;

h) 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.

6.19 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 2013.

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

i. Advertência, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);

ii. Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "b", "c" e "d" do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);

iii. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "e", "f", "g" e "h" do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas "b", "c" e "d", que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021).

iv. Multa:

1. 1. Moratória de% (..... por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de (.....) dias;

1. 2. Moratória de% (..... por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de% (.... por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia.

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



7. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

7.2 A contratação será atendida pela seguinte dotação:

I) Gestão/unidade: [...];

II) Fonte de recursos: [...];

III) Programa de trabalho: [...];

IV) Elemento de despesa: [...]; e

V) Plano interno: [...].

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

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

8.1 Com base no art. 18 da Resolução GGPAА nº XX, de 2025.

Município (UF), dede

ANEXO III

DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA DO AGRICULTOR FAMILIAR PARA BENEFICIÁRIOS FORNECEDORES (FORNECEDOR INDIVIDUAL)

CHAMADA PÚBLICA Nº ()

Eu, _____, CPF nº _____ e CAF/NIS nº _____, declaro, para fins de participação na modalidade Compra Institucional, do Programa de Aquisição de Alimentos, que os gêneros alimentícios relacionados na proposta de venda em meu nome são oriundos de produção própria.

Local e assinatura

ANEXO IV

DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA DO AGRICULTOR FAMILIAR PARA ORGANIZAÇÕES FORMAIS FORNECEDORAS

CHAMADA PÚBLICA Nº ()

Eu, _____, representante da Cooperativa/Associação, com CNPJ nº e CAF Jurídica nº _____, declaro, para fins de participação na modalidade Compra Institucional, do Programa de Aquisição de Alimentos, que os gêneros alimentícios relacionados na proposta de venda são oriundos de produção dos cooperados/associados que possuem CAF ou NIS e compõem esta cooperativa/associação.

Local e Assinatura

ANEXO V

DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA DO AGRICULTOR FAMILIAR PARA DEMAIS GRUPOS FORNECEDORES

CHAMADA PÚBLICA Nº ()

Eu, _____ representante do grupo fornecedor, com CPF nº e CAF nº _____, declaro, para fins de participação na modalidade Compra Institucional, do Programa de Aquisição de Alimentos, que os gêneros alimentícios relacionados na proposta de venda são oriundos de produção dos agricultores listados na proposta de venda, que possuem CAF ou NIS.

Local e Assinatura

ANEXO VI

CONTRATO DE AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº/..., QUE FAZEM ENTRE SI (órgão), POR INTERMÉDIO DO (A)..... E

O (Órgão Federal, Estadual ou Municipal), pessoa jurídica de direito público ou privado, com sede à Rua , nº , inscrita no CNPJ sob nº , representada neste ato pelo (representante legal), o(a) Sr(a) , doravante denominado CONTRATANTE, e por outro lado (nome do grupo formal ou agricultor individual ou grupo coletivo) com sede à , nº , em /UF, inscrita no CNPJ sob nº , doravante denominado CONTRATADO(A), fundamentados nas disposições das Leis nº 14.628, de 2023 e nº 14.133, de 2021, da Resolução do Grupo Gestor do Programa de Aquisição de Alimentos Nº XX, de 2025, e tendo em vista o que consta na Chamada Pública nº xx, resolvem celebrar o presente contrato mediante as cláusulas que seguem:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

O objeto do presente instrumento é a aquisição de gêneros alimentícios (ou materiais propagativos) da agricultura familiar, na modalidade Compra Institucional, para atendimento da demanda dos órgãos da administração pública, (municipal, distrital, estadual ou federal), de acordo como edital da Chamada Pública nº / (ano), o qual é parte integrante do presente contrato, independentemente de anexação ou transcrição.

CLÁUSULA SEGUNDA - VIGÊNCIA

O prazo de vigência da contratação é de até XXX (prazo por extenso) dias, contados a partir da data de assinatura do contrato ou da data de recebimento de instrumento equivalente (Nota de Empenho), sendo prorrogável nos termos do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

CLÁUSULA TERCEIRA



O CONTRATADO se compromete a fornecer os gêneros alimentícios da agricultura familiar ao CONTRATANTE conforme descrito na Proposta de Venda de gêneros alimentícios da agricultura familiar, parte integrante deste Instrumento. Discriminação do objeto:

ITEM	DESCRIÇÃO / ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR
1				
2				
...				

CLÁUSULA QUARTA

O limite individual de venda de gêneros alimentícios da agricultura familiar é de até R\$ 30.000,00 por Cadastro Nacional da Agricultura Familiar - CAF ou por Número de Identificação Social do Cadúnico - NIS, por ano civil, referente à sua produção, conforme a legislação do Programa de Aquisição de Alimentos - modalidade Compra Institucional.

O limite de venda da organização fornecedora por órgão comprador deverá respeitar o valor máximo de até R\$ 6.000.000,00, por CAF/Pessoa Jurídica, respeitados os limites por unidade familiar.

CLÁUSULA QUINTA

As despesas decorrentes desta contratação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento dos órgãos compradores (ou Estados, DF, Municípios), para o exercício de (ano), na classificação abaixo:

Gestão/Unidade:

Fonte:

Programa de Trabalho:

Elemento de Despesa:

PI:

CLÁUSULA SEXTA

O início da entrega dos gêneros alimentícios se dará no prazo previsto no Edital de Chamada Pública. A entrega dos gêneros alimentícios deverá ser feita nos locais, dias e quantidades de acordo com o Edital da Chamada Pública. O recebimento dos gêneros alimentícios dar-se-á mediante apresentação das Notas Fiscais de Venda pela pessoa responsável pela entrega daqueles, no local previamente acordado.

CLÁUSULA SÉTIMA

Pelo fornecimento, nos quantitativos descritos na Proposta de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, o CONTRATADO receberá o valor total de R\$ (xxxxx).

CLÁUSULA OITAVA

No valor mencionado na cláusula sexta estão incluídas as despesas com frete, recursos humanos e materiais, assim como com os encargos fiscais, sociais, comerciais, trabalhistas e previdenciários e quaisquer outras despesas necessárias ao cumprimento das obrigações decorrentes do presente contrato.

CLÁUSULA NONA

O CONTRATANTE, após receber os documentos descritos na cláusula sexta, e após a tramitação do Processo para instrução e liquidação, efetuará o seu pagamento em até 5 (cinco) dias úteis após a última entrega do mês, por meio de documento fiscal correspondente ao fornecimento efetuado.

Não será efetuado qualquer pagamento ao CONTRATADO enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

CLÁUSULA DÉCIMA

1. Das obrigações da Contratante:

a) receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital de Chamada Pública;



- b) exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;
- c) verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos gêneros alimentícios recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;
- d) notificar a Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido; no total ou em parte, às suas expensas;
- e) acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;
- f) efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Edital de Chamada Pública;
- g) a Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados;
- h) aplicar ao Contratado as sanções previstas em lei e neste Contrato;
- i) cientificar o órgão de representação judicial (da Advocacia-Geral da União ou outro do estado/município) para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;
- j) explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste;
- k) arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021;
- l) cumprir rigorosamente o cronograma de execução estabelecido, de acordo com as datas e prazos estipulados para a entrega dos gêneros alimentícios da agricultura familiar;
- m) qualquer atraso ou descumprimento do cronograma por parte da CONTRATANTE deverá ser comunicado ao CONTRATADO com antecedência, por escrito, de forma a permitir negociações para ajustar as datas, desde que tal ajuste seja viável e não cause prejuízos excessivos ao CONTRATADO.

2. Das obrigações da Contratada:

A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital e na sua proposta, assumindo exclusivamente seus riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

- a) efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Edital, acompanhado da respectiva nota fiscal;
- b) substituir por objeto semelhante ou de mesmo gênero alimentício acordado com a contratante, às suas expensas, em prazo de 10 (dez) dias, a contar da sua notificação, o objeto com vícios ou defeitos;
- c) comunicar à Contratante, no prazo máximo de 02 (dois) dias que antecedem a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- d) manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na contratação;
- e) indicar responsável para representá-la durante a execução do contrato;
- f) cumprir os limites financeiros de participação por unidade familiar e por organização previstos na alínea b, inciso I, art. 6º do Decreto nº 11802, de 2023 e alínea b, inciso II, art. 6º do referido Decreto, quando for o caso;



g) cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas;

h) 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.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA

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 2013. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

i. Advertência, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);

ii. Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "b", "c" e "d" do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);

iii. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "e", "f", "g" e "h" do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas "b", "c" e "d", que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021).

iv. Multa:

1. 1. Moratória de% (..... por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de (.....) dias;

1. 2. Moratória de% (..... por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de% (.... por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia.

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

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

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

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

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.



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

a) a natureza e a gravidade da infração cometida;

b) as peculiaridades do caso concreto;

c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

d) os danos que dela provierem para o Contratante;

e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

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

A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, como Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021).

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

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

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.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA

O CONTRATADO deverá guardar pelo prazo de 05 (cinco) anos, cópias das Notas Fiscais de Venda, ou congêneres, dos produtos participantes da Proposta de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, as quais ficarão à disposição para comprovação.

O CONTRATANTE se compromete em guardar pelo prazo de 05 (cinco) anos as Notas Fiscais de Compra apresentadas nas prestações de contas, bem como a Proposta de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, as quais ficarão à disposição para comprovação.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA

É de exclusiva responsabilidade do CONTRATADO o ressarcimento de danos causados ao CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo esta responsabilidade a fiscalização efetuada pelo CONTRATANTE.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA

Em caso de descumprimento injustificado do cronograma de execução ou da periodicidade dos pedidos por parte da CONTRATANTE, o CONTRATADO terá o direito de notificar a CONTRATANTE por escrito, solicitando a regularização da situação. Caso a CONTRATANTE não tome as medidas necessárias para corrigir os atrasos ou não justifique adequadamente eventuais atrasos, fica a contratante sujeito às penalidades previstas na cláusula décima primeira.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA



O presente contrato rege-se, ainda, pela Chamada Pública Nº /ANO, pela Resolução do Grupo Gestor do Programa de Aquisição de Alimentos n.º XX, de 2025, pela Lei n.º 14.628, de 2023, e pela Lei n.º 14.133, de 2021, em todos os seus termos, a qual será aplicada, também, onde o contrato for omissivo.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA

Este Contrato poderá ser aditado a qualquer tempo, mediante acordo formal entre as partes, resguardadas as suas condições essenciais.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA

O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido nas hipóteses previstas no art. 78 da Lei n.º 14.133, de 2021, com as consequências indicadas no art. 80 da mesma Lei, sem prejuízo das sanções aplicáveis. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados, assegurando-se à CONTRATADA o direito à prévia e ampla defesa.

A CONTRATADA reconhece os direitos da CONTRATANTE em caso de rescisão administrativa prevista no art. 77 da Lei n.º 14.133, de 2021.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA

O prazo de vigência da contratação vigorará a partir da data de sua assinatura até a entrega total dos produtos adquiridos ou até de xx de xx de 20xx.

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

O contrato poderá ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no art. 137 da Lei n.º 14.133, de 2021, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA

É competente o Foro da Comarca de xxxx para dirimir qualquer controvérsia que se originar deste contrato.

E, por estarem assim, justos e contratados, assinam o presente instrumento em três vias de igual teor e forma, na presença de duas testemunhas.

(Município), de xx de xx 20xx.

CONTRATANTE

CONTRATADO

TESTEMUNHAS:

ANEXO VII

PROPOSTA DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR



Proposta de atendimento à Chamada Pública nº					
I - IDENTIFICAÇÃO DA ORGANIZAÇÃO FORNECEDORA					
1. Nome do Proponente			2. CNPJ		
3. Endereço		4. Município	5. CEP		
6. Nome do representante legal		7. CPF		8. DDD/Fone	
9. Banco		10. Nº da Agência		11. Nº da Conta Corrente	
II - RELAÇÃO DE FORNECEDORES E PRODUTOS					
1. Identificação do agricultor familiar	2. Produto	3. Unidade	4. Quantidade	5. Preço/Unidade	6. Preço Total
Nome					
CPF					
Nº CAF					Total agricultor
Nome					

CPF					
Nº CAF					Total agricultor
Nome					
CPF					
Nº CAF					Total agricultor
Nome					
CPF					
Nº CAF					Total agricultor
Nome					
CPF					
Nº CAF					Total agricultor
Total da proposta					

III - TOTALIZAÇÃO POR PRODUTO				
1. Produto	2.Unidade	3.Quantidade	4.Preço/Unidade	5.Valor Total por Produto
Total da proposta:				
IV - DESCREVER OS MECANISMOS DE ACOMPANHAMENTO DAS ENTREGAS DOS PRODUTOS				
V - CARACTERÍSTICAS DO FORNECEDOR PROPONENTE (breve histórico, número de sócios , missão, área de abrangência)				
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas nesta proposta e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.				
Local e Data:	Assinatura do Representante da Organização Fornecedora			Fone/E-mail:
				CPF:



ANEXO VIII

DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE PELO CONTROLE DO ATENDIMENTO DO LIMITE INDIVIDUAL DE VENDA DOS COOPERADOS/ASSOCIADOS

O (A) (nome do Grupo Formal) , CNPJ nº_____ e CAF jurídica nº com sede____, neste ato representado(a) por (nome do representante legal de acordo com a Proposta de Venda), portador (a) da Cédula de Identidade RG nº_____, CPF nº_____, nos termos do Estatuto Social, declara que se responsabilizará pelo controle do limite individual de venda de gêneros alimentícios dos Agricultores e Empreendedores de Base Familiar Rural que compõem o quadro social desta Entidade, no valor de R\$ 30.000,00 (trinta mil reais) por CAF/ANO CIVIL/ ÓRGÃO COMPRADOR referente à sua produção, considerando os dispositivos da Lei nº 14 628, de 20 de 2023, regulamentada pelo Decreto nº11.802, de 2023, e suas alterações e da Resolução GGPAА nº XX, de XXX/XXX/2024, e demais documentos normativos, no que couber.

Local , / /

Assinatura (apresentar a lista dos CPF e CAF de cada agricultor participante).

ANEXO IX

TERMO DE RECEBIMENTO E ACEITABILIDADE COMPRA INSTITUCIONAL

COMANDO DA 4 REGIAO MILITAR/DIV EX

Estudo Técnico Preliminar 11/2026**1. Informações Básicas**

Número do processo: 64316.000149/2026-65

2. Objeto

Aquisição de gêneros alimentícios (Gêneros de alimentação do Quantitativo de Subsistência) de agricultores familiares e empreendimentos familiares rurais, conforme a Lei Nr 11.326, de 24 JUL 06, por meio da modalidade Compra Institucional, no âmbito do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), com dispensa de licitação, com fulcro no Art 8º da Lei Nr 14.628, de 20 JUL 23, no inciso V do Art 3º do Decreto Nr 11.802, de 28 NOV 23, e na Resolução GGPAA Nr 21, de 29 JUL 25, publicada no DOU Nr 144, de 1º AGO 25

3. Descrição da necessidade

3.1. Em decorrência do direito dos militares à alimentação, assim entendida como as refeições fornecidas a todos estes em atividade, conforme previsto no Art. 50, Inciso IV, alínea g) da Lei nº 6.880, de 9 de dezembro de 1980 (Estatuto dos Militares), e de modo a promover a saúde do efetivo, por meio de uma alimentação nutricionalmente balanceada, ou seja, que forneça nutrientes em quantidade e qualidade adequadas, para que cumpram sua missão constitucional, o Comando da 4ª Região Militar necessita realizar a aquisição de gêneros de alimentação do Quantitativo de Subsistência, para efeito de atender a demanda de todas as Organizações Militares apoiadas pela 4ª Região Militar, em função do Fator de Consumo Regional (FC) de cada item de suprimento relacionado.

3.2. Considerando as orientações do Comando Logístico a respeito da necessidade de manutenção dos estoques e dos Níveis de Segurança de gênero de alimentação do Quantitativo de Subsistência no órgão Provedor para ressuprimento das Organizações Militares (OM).

3.3. A aquisição dos bens deste processo visa atender às necessidades de abastecimento das Organizações Militares (OM) sediadas na área apoiada pela 4ª Região Militar (RM).

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1. Aquisição de gêneros de alimentação (Quantitativo de Subsistência – QS), de acordo com o previsto no Edital e anexos da modalidade “Compra Institucional” do Comando da 4ª Região Militar – UASG 160118, em Chamada Pública, tudo no âmbito do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA).

4.2. Não há necessidade de capacitação ou credenciamento de militares para recebimento dos gêneros a serem adquiridos;

4.3. A contratada deverá cumprir todas as obrigações previstas em Edital, seus anexos e proposta, assumindo como exclusivamente seus riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto contratado.

5. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Escalão Logístico do Comando da 4ª Região Militar	Cel QEMA ANTONIO DALMI BIÉ JUNIOR

6. Levantamento de Mercado

O cálculo do preço de aquisição a ser pago ao beneficiário fornecedor, ou a suas organizações, pelos alimentos, teve como referência o preço médio pesquisado em quatro mercados varejistas em âmbito da cidade de Juiz de Fora - MG, local definido para entrega na chamada pública.

7. Descrição da solução como um todo

7.1. Aquisição dos gêneros de alimentação através de Chamada Pública da modalidade "Compra Institucional" no âmbito do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), considerando as necessidades de Quantitativo de Subsistência (QS) a serem distribuídos para as Organizações Militares da área de responsabilidade da 4ª Região Militar.

7.2. Os gêneros de alimentação a serem adquiridos deverão estar de acordo com a padronização descrita no Edital, inclusive no que se refere ao prazo de validade e de entrega após embalados, tudo conforme especificações técnicas e requisitos de desempenho constantes no Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro (EB40-C-30.403) e em cada Boletim Técnico específico e anexado ao Edital.

8. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Para o cálculo das quantidades a serem adquiridas de cada item foram adotados critérios baseados nas normativas estabelecidas pela Chefia de Suprimento do Comando Logístico (COLOG), utilizando como referência os percentuais descritos no art 8º da Lei nº 14.628, de 20 de julho de 2023, bem como no art 2º da Resolução nº 21, de 29 de julho de 2025, do Grupo Gestor do Programa de Aquisição de Alimentos (GGPAA), publicada no DOU nº 144, de 1º de agosto de 2025.

9. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 7.703.420,20

Item	Descrição /Especificação	Cat Mat	Unidade de medida	Quantidade mínima para pedido	Quantidade Total	Preço Unitário (R\$)	Preço Total (R\$)
	ARROZ BENEFICIADO , classe: longo fino subgrupo: polido qualidade: tipo						

1	(especificações detalhadas no Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro – EB40-C-30-403, 1ª Ed 2020 e no BT30.404-20, 3ª Ed 2024).	458904	Embalagem de 5 (cinco) quilogramas	3.450	6.900	33,17	228.873,00
2	C A F É , apresentação: TORRADO E MOÍDO, Nota de Qualidade Global, no mínimo, 6,0. Intensidade: média, tipo: ú n i c o , empacotamento: vácuo, prazo validade mínima: 10 meses (especificações detalhadas no Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro– EB 40-C-30-403, 1ª Ed 2020 e no BT30.404-26, 3ª Ed 2023. Fornecimento em embalagem primária: pacote de 500 "quinhentos" gramas).	606523	Embalagem de 500 (quinhentos) gramas	8.084	16.168	38,60	624.084,80
	C A R N E BOVINA in natura, tipo corte: CONTRAFILÉ , estado de conservação:						

3	congelado(a) apresentação: peça inteira (especificações detalhadas no Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro – EB40- C-30-403, 1ª Ed 2020 e no BT30. 404-04, 4ª Ed 2024).	447461	Quilogramas	4.500	25.000	57,98	1.449.500,00
4	CARNE BOVINA in natura, tipo corte: COXÃO MOLE Estado de conservação : congelado (a) apresentação: peça inteira (especificações detalhadas no Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro –EB40- C-30- 403, 1ª Ed 2020 e no BT30. 404-04, 4ª Ed 2024).	447431	Quilogramas	4.500	25.000	48,98	1.224.500,00
5	CARNE BOVINA in natura, tipo corte: MIOLO DA ALCATRA, estado de conservação: congela do (a) apresentação: peça inteira (especificações detalhadas no Catá logo de Alimentos do	447479	Quilogramas	4.500	14.880	58,23	866.462,40

	Exército Brasileiro –EB40-C-30- 403, 1ª Ed 2020 e no BT30. 404-04, 4ª Ed 2024).						
6	CARNE BOVINA in natura, tipo corte: PATINHO estado de conservação: congelado (a) apresentação: peça inteira (especificações detalhadas no Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro – EB40-C-30- 403, 1ª Ed 2020 e no BT30. 404-04, 4ª Ed 2024).	447448	Quilogramas	2.400	11.000	46,73	514.030,00
7	CARNE BOVINA in natura, tipo corte: LAGARTO, estado de conservação: congelado (a) apresentação: peça inteira (especificações detalhadas no Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro – EB40-C-30- 403, 1ª Ed 2020 e no BT30. 404-04, 4ª Ed 2024).	447441	Quilogramas	2.400	11.000	45,48	500.280,00

8	<p>CARNE DE AVE in natura, tipo corte: FILÉ DE PEITO, Apresentação: Fatiado Estado de Conservação: Congelado(A) Processamento: Sem Pele, Sem Osso (especificações detalhadas no Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro –EB40-C-30- 403, 1ª Ed 2020 e no BT30. 404-36, 2ª Ed 2024)</p>	447581	Quilogramas	9.600	19.200	26,48	508.416,00
9	<p>CARNE DE AVE in natura, tipo corte: COXA e SOBRECOXA processamento: com pele, com osso estado de conservação: congelado(a) tipo animal: FRANGO apresentação: inteiro (especificações detalhadas no Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro –EB40-C-30-403, 1ª Ed 2020 e no BT30. 404-11, 4ª Ed 2024).</p>	447636	Quilogramas	9.600	19.200	14,48	278.016,00
	<p>CARNE SUÍNA in natura, Tipo Corte: LOMBO, Estado de</p>						

10	<p>Conservação: Congelado(A) Apresentação: Peça Inteira (especificações detalhadas no Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro –EB40- C-30- 403, 1ª Ed 2020 e no BT30. 404-14, 4ª Ed 2024).</p>	447518	Quilogramas	2.700	5.400	27,23	147.042,00
11	<p>CARNE SUÍNA in natura, tipo corte: PERNIL, processamento: sem osso, sem pele, estado de conservação: congelado (a), apresentação: peça inteira (especificações detalhadas no Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro –EB40- C-30- 403, 1ª Ed 2020 e no BT30. 404-14, 4ª Ed 2024).</p>	447525	Quilogramas	2.700	5.400	25,48	137.592,00
12	<p>LEGUMINOSA, va-riedade: FEIJÃO CARIOCA, tipo: tipo 1 (especificações detalhadas no Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro – EB40- C-30- 403, 1ª Ed</p>	464553	Quilogramas	7.200	14.400	10,63	153.072,00

	2020 e no BT30. 404-21, 3ª Ed 2024).						
13	LEGUMINOSA , variedade: FEIJÃO PRETO tipo: tipo 1 (especificações detalhadas no Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro–EB40- C-30-403, 1ª Ed 2020 e no BT30. 404-21, 3ª Ed 2024).	464552	Quilogramas	2.700	5.400	6,00	32.400,00
14	PEIXE in natura, variedade: TILÁPIA , Tipo Corte: FILÉ , Apresentação: Sem Pele, Estado de Conservação: Congelado(A) (especificações detalhadas no Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro– EB40- C-30-403, 1ª Ed 2020 e no BT30. 404-17, 4ª Ed 2024).	448953	Quilogramas	5.400	10.800	55,96	604.368,00
	LEITE EM PÓ INSTANTÂNEO , solubilidade: instantâneo teor de gordura: integral origem: de vaca (especificações detalhadas no Catálogo de						

15	Alimentos do Exército Brasileiro – EB40-C-30-403, 1ª Ed 2020 e no BT30.404-18, 3ª Ed 2024). Fornecimento em embalagem primária: pacote aluminizado de 1 (um) quilograma.	446019	Quilogramas	4.200	8.400	51,76	434.784,00
Valor total da Chamada Pública							7.703.420,20

9.1. O valor total a ser destinado aos itens da Chamada Pública é definido a partir do total de recursos destinados, no exercício financeiro, à aquisição dos gêneros alimentícios do Quantitativo de Subsistência (QS) deste órgão comprador, de no mínimo 30% (trinta por cento) sendo destinado, sempre que possível, à aquisição de produtos de agricultores familiares e de suas organizações.

9.2. Para o cálculo do preço de aquisição desta modalidade a ser pago ao beneficiário fornecedor ou as suas organizações pelos alimentos teve como referência o preço médio pesquisado em quatro mercados varejistas em âmbito da cidade de Juiz de Fora - MG, local definido para entrega dos itens desta chamada pública.

9.3. O parcelamento da solução fracionada é a regra, **devendo a Chamada Pública ser realizada com concorrência por item**, neste caso não havendo prejuízo para o conjunto da solução, visando propiciar a ampla participação de concorrentes que, possivelmente, não disponham de capacidade para execução da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação aos itens.

10. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

10.1. O parcelamento da solução é a regra, devendo a Chamada Pública ser realizada por item, sempre que o objeto for divisível, desde que se verifique não haver prejuízo para o conjunto da solução ou perda de economia de escala, visando propiciar a ampla participação de licitantes, que embora não disponham de capacidade para execução da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas.

10.2. A concorrência entre fornecedores em apenas um grupo de itens não é interessante para a competitividade da Chamada e, consecutivamente, para a redução significativa do preço orçado como referência nos itens.

10.3. O cenário em que apenas um fornecedor detém o fornecimento de todos os itens da Chamada Pública é perigoso à administração, porque é possível que, por algum motivo interveniente, a empresa perca a capacidade de fornecer aqueles materiais, ou mesmo, seja punida por outro órgão público federal, impossibilitando então de fornecer os materiais a serem adquiridos e basicamente “anulando” a Chamada Pública realizada.

11. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

O processo de contratação por meio da "Compra Institucional", anualmente, com previsão na Lei nº 11.326/2006, na Lei nº 14.628, de 20 de julho de 2023, no Decreto nº 11.802/2023, tendo em vista a Resolução nº 21, de 29 de

julho de 2025, do Grupo Gestor do Programa de Aquisição de Alimentos (GGPAA), publicada no Diário Oficial da União nº 144, de 1º de agosto de 2025, neste caso, não se verifica contratações correlatas nem interdependentes para a viabilidade e contratações do caso concreto.

12. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A Contratação se alinha com os objetivos estratégicos constantes no Plano de Gestão do Comando da 4ª Região Militar, conforme consta no item 2 do número 12.2 do Plano de Gestão do Comando da 4ª Região Militar, 2024 /2027, uma vez que contribui para o aumento do nível da operacionalidade e efetividade das OM apoiadas.

13. Benefícios a serem alcançados com a contratação

O princípio constitucional da eficiência impõe que a Administração planeje corretamente suas contratações, adotando medidas adequadas para reduzir os seus riscos. Desta forma, com este processo de Chamada Pública modalidade Compra Institucional (CI) do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) pretendemos alcançar economicidade, eficácia e eficiência, proporcionando a presteza, celeridade, segurança e pronto atendimento às demandas de alimentação da tropa e aos Objetivos Estratégicos do Comando da 4ª Região Militar e das suas OM sediadas na área de jurisdição mas, principalmente, beneficiar agricultores familiares por meio da aquisição de seus gêneros alimentícios, promovendo a inclusão produtiva dos mesmos.

14. Providências a serem Adotadas

14.1. Será designado um fiscal de contrato para acompanhar o recebimento dos materiais.

14.1.1. Recurso: Fiscal de contrato

14.1.2. Função: Dentre as principais atribuições do fiscal de contrato, destacam-se:

14.1.2.1. Registrar as ocorrências relacionadas com a execução do contrato pelo qual for responsável;

14.1.2.2. Determinar as medidas necessárias ao fiel cumprimento do objeto do contrato, bem como a regularização das faltas, defeitos ou incorreções observadas;

14.1.2.3. Atestar as faturas/notas fiscais correspondentes às etapas executadas após a verificação da conformidade do recebimento do material, para de pagamento (observada a comissão de recebimento, nos casos de compras previstas na Letra b do Inciso II, art 140 da lei 14.133, de 1º de abril de 2021.

14.1.2.4. Solicitar à contratada a indicação de seu preposto (pessoa de ligação entre a administração e a empresa);

14.1.2.5. Fiscalizar a quantidade e a qualidade dos produtos recebidos;

14.1.2.6. Incluir e excluir medições e conferências no SIASG/SICON (se for o caso); e

14.1.2.7. Verificar se o contrato respeita as normas pertinentes à segurança do trabalho, quando for o caso.

15. Possíveis Impactos Ambientais

- 15.1. Os critérios de sustentabilidade estarão com conformidade com o Guia Nacional de Licitações Sustentáveis.
- 15.2. O desenvolvimento sustentável está conjugado em 3 (três) esforços primordiais: bem-estar social, desenvolvimento econômico e preservação do meio ambiente.
- 15.3. A fim do bem-estar social com a efetivação da saúde pública, pode-se entender subsidiadas pela aquisição dos materiais aqui elencados, aumentará a qualidade da saúde e do bem-estar dos militares no ambiente de trabalho. O aumento da autoestima gerado favorece a prevenção de diversas doenças associadas ao estresse e depressão.
- 15.4. Assim, em todas as fases do processo licitatório estarão consideradas na íntegra as questões socioambientais, estando os participantes conscientizados de que todo o trabalho deverá ser realizado sem gerar qualquer impacto ao meio ambiente, com uma geração baixa de resíduo e com a expectativa de gerenciar os resíduos corretamente, resolvendo esse problema, prezando pelo equilíbrio do ambiente.

16. Laudo

- 16.1. O participante classificado em primeiro lugar apresentará, **dentro do prazo de 10 (dez) dias úteis contados da solicitação**, sob pena de não aceitação da proposta, laudo da análise emitido por Laboratórios Externos devidamente credenciados pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) ou pela Rede Brasileira de Laboratórios Analíticos de Saúde (habilitados pela vigilância sanitária) - REBLAS/ANVISA ou pelo Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (Inmetro), para conferência do produto com os padrões de qualidade, conforme itens e parâmetros listados no Termo de Referência.
- 16.2. Demais orientações e exigências referentes ao subitem anterior, serão tratados no Termo de Referência ou no Edital.

17. Amostras e Condições de Recebimento

Não é o caso de solicitar AMOSTRAS após a fase de habilitação.

18. Entrega e critérios de aceitação

- 18.1.** O prazo de entrega dos gêneros alimentícios é de 20 (vinte) dias corridos, contados da emissão do recebimento da Nota de Empenho, para cada pedido, com agendamento obrigatório, junto ao fornecedor, por integrante da Seção de Planejamento do Centro de Operações de Suprimento do 4º Depósito de Suprimento, por meio de mensagem eletrônica (e-mail), telefone ou ofício, em **remessa única ou parcelada**.
- 18.2.** Caso não seja possível a entrega na data agendada, o beneficiário ou organização fornecedora deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 3 (três) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.
- 18.3.** Os bens deverão ser entregues no seguinte endereço: **4º Depósito de Suprimento, situado na Praça Presidente Antônio Carlos, nº 140, Centro, CEP 36010-140, Juiz de Fora-MG.**

18.4. O prazo de validade mínimo vigente, na data da entrega, está definido, para cada artigo, nos Boletins Técnicos em anexos.

18.5. Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de até 3 (três) dias úteis, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

18.6. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as suas especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo serem substituídos no prazo de 10 (dez.) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

18.7. Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 10 (dez) dias úteis, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

18.8. Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

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

18.10. No momento da recepção de mercadorias, devem ser observadas as condições de conservação e limpeza dos veículos de transporte, a higiene e a uniformização dos entregadores. As amostras dos gêneros resfriados/congelados deverão ser transportadas em veículos com refrigeração, não podendo também misturar gêneros que não sejam resfriados/congelados, assim como não poderão ser transportadas juntamente com materiais químicos.

18.11. Os veículos para transporte de alimentos, matérias-primas, ingredientes, descartáveis e embalagens para alimentos devem apresentar-se em bom estado de conservação, limpos, organizados e livres de animais sinantrópicos, produtos tóxicos, substâncias e objetos estranhos à atividade, além de garantir a integridade e a qualidade dos produtos.

18.11.1. É expressamente proibido o transporte de produtos que representem risco à saúde em veículos que transportem alimentos, matérias-primas, ingredientes e embalagens para alimentos, mesmo que submetidos à lavagem e desinfecção.

18.11.2. Os veículos de transporte devem ser higienizados de acordo com as características dos compartimentos de carga e dos produtos transportados.

18.11.3. Os compartimentos de carga dos veículos de transporte fechados devem ser revestidos de material liso, resistente, impermeável, atóxico e lavável.

18.11.4. Os veículos de transporte que necessitem de controle de temperatura devem ser providos permanentemente de termômetros calibrados e de fácil leitura.

18.12. Todo o transporte a ser executado em função das entregas será de única e total responsabilidade da firma fornecedora, correndo por sua conta e risco tal operação, inclusive carga e descarga, seguro e demais despesas.

18.13. O fornecimento será efetuado após a notificação da Contratada pelo 4º Depósito de Suprimento e **agendamento obrigatório** na Seção de Planejamento do Centro de Operações de Suprimento, telefone (32) 3215-2033, ramal 215 ou ramal 214, e-mail cos4dsup@gmail.com.br, sob risco de devolução das cargas.

18.14. As notas fiscais deverão ser emitidas em nome, endereço e CNPJ da Contratante, **Comando da 4ª Região Militar**, sem erros, emendas ou rasuras, e com a discriminação dos bens, tudo de acordo com a Nota de Empenho. As operações de recebimento dos bens no 4º D Sup estarão condicionadas à apresentação das notas fiscais.

18.15. Todos os bens deverão estar paletizados, conforme padrão PBR (ABRAS), em madeira de eucalipto, e unificados com filme stretch THR (matéria prima de Polietileno, PEBDL e PEBD, 100% reciclável), de largura 500 mm, de espessura 0.40 mm e de alongamento de ruptura de 400%. A paletização corresponde à junção pallet e carga, formando o “módulo-pallet”, o qual estará completamente estrechado (facultada a face horizontal inferior). A altura máxima do “módulo-pallet” é de 1,30 m, gerando a figura do paralelepípedo perfeito (suas faces e arestas não poderão ter pontas vivas) de dimensões H=1,30m, L=1m e C=1,20m, as duas últimas sem variação (PBR).

18.16. O recebimento dos gêneros de alimentação estará condicionado à observância das especificações técnicas, das embalagens e das instruções de recebimento, da uniformidade de lote e da validade, cabendo a verificação à Comissão de Recebimento e Exame do 4º D Sup, composta por 03 (três) militares, observando-se o disposto no Termo de Referência e na proposta, nos Boletins Técnicos, nas normas da ANVISA e do Ministério da Agricultura, além dos laudos provenientes de amostras analisadas no *Laboratório de Inspeção de Alimentos e Bromatologia* (LIAB) no 4º Depósito de Suprimentos.

18.17. Os meios de transporte empregados para transportar os Artigos de Subsistência até a sede do 4º Depósito de Suprimento será de total responsabilidade da empresa vencedora do certame licitatório, bem como a mão de obra utilizada para descarregar a carga.

18.18. O veículo estacionará junto ao depósito, este local poderá ser alterado conforme determinação do 4º D Sup;

18.18.1. Em caso de artigos congelados, os mesmos deverão ser transportados em veículo tipo baú frigorífico, de modo a conservar temperatura e a qualidade dos alimentos no ato da entrega e o motorista ou o responsável pela empresa contratada deverá apresentar também o relatório do Termógrafo (as temperaturas máximas obedecerão aos critérios de recebimento definidos nos Boletins Técnicos;

18.18.2. Em caso de artigo seco os gêneros alimentícios deverão ser transportados em veículo fechado (não será aceito a utilização de caminhão lonado), e os artigos deverão ser transportados devidamente paletizados.

18.18.3. O veículo deverá ser deslacrado na presença do militar responsável pelo recebimento no 4º D Sup e aberto na presença do motorista ou dos ajudantes;

18.18.4. O descarregamento dos produtos será de responsabilidade e por conta do fornecedor, sem nenhum ônus para a CONTRATANTE, por funcionários próprios ou sindicalizados, com apresentação prévia de sua documentação de contratação ao 4º D Sup, para fins de fiscalização e controle de entrada e saída de pessoal.

18.18.5. A inspeção do veículo e a retirada da amostra será a critério do 4º D Sup;

18.18.6. Após a retirada da amostra, o caminhão será novamente lacrado na presença do motorista ou dos ajudantes;

18.18.7. O veículo OBRIGATORIAMENTE permanecerá lacrado e estacionado no pátio do 4º D Sup, até o término da análise das amostras pelo LIAB/4. Caso o conjunto cavalo mecânico/baú permita o desatrelamento, será permitida a liberação apenas do cavalo mecânico, se o baú não

contiver qualquer abertura do tipo: janelas, escotilhas e etc. No caso de gêneros perecíveis, se o baú frigorificado necessitar do cavalo mecânico para manter a temperatura interna baixa, o conjunto deverá aguardar o término da análise da amostra. Se o baú possuir sistema elétrico para o funcionamento dos compressores, a autorização para ligar na rede elétrica fica a critério do 4º D Sup;

18.18.8. Veículos que forem retirados do 4º D Sup e apresentarem danos nos lacres não serão descarregados;

18.18.9. Caso o veículo saia do 4º D Sup, durante a análise do LIAB/4, sem a devida autorização, toda a carga será rejeitada, devendo o fornecedor apresentar um novo lote de gêneros, para fins de análise. Pois, a amostra retirada anteriormente não será mais aceita;

18.18.10. O descarregamento dos gêneros de alimentação, a critério da Chefia do 4º D Sup, poderá ocorrer após a emissão do parecer prévio, quando as condições físicas do 4º D Sup e do LIAB permitirem. O prazo necessário para o parecer conclusivo do laudo fiscal é de 08 (oito) dias, conforme previsto nas Normas de Inspeção de Alimentos e Bromatologia (NIAB). O carregamento deverá permanecer nas dependências do 4º D Sup, aguardando a emissão do laudo fiscal (ou parecer prévio, quando for o caso), sem ônus de fretes ou despesas de carregamentos para a Administração.

18.18.11. Qualquer representante da Contratada, inclusive o motorista, não poderá permanecer nas dependências do 4º D Sup fora do horário de expediente. Contudo, a Contratada poderá solicitar a lacração das portas do veículo, a fim de garantir a integridade dos lotes, para retirada do veículo das dependências do 4º D Sup.

18.18.12 Caso o artigo tenha sido descarregado e o laudo seja emitido com parecer recusando o artigo, a contratada terá o prazo de 7 dias úteis para retirar o material conforme nos art. 119, 120 e 140, § 1º, da Lei nº 14.133/2021. O não cumprimento deste prazo acarretará as sanções penais e administrativas cabíveis e no descarte adequado do artigo por parte da contratante.

19. Declaração de Viabilidade

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

19.1. Justificativa da Viabilidade

A aquisição de gêneros alimentícios de agricultores familiares e empreendimentos familiares rurais, neste caso, denominados Gêneros de Alimentação do Quantitativo de Subsistência (QS), conforme a Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006, por meio da modalidade Compra Institucional, no âmbito do Programa de Aquisição de Alimentos-PAA, com dispensa de licitação, com fulcro no art. 8º da Lei nº 14.628, de 20 de julho de 2023, no inciso V do art. 3º do Decreto Nº 11.802, de 28 de novembro de 2023, e na Resolução Grupo Gestor do Programa de Aquisição de Alimentos (GGPAA) Nº 21, de 29 de julho de 2025, visa atender a legislação pertinente e também a necessidade de ressuprimento desses produtos a todas as Organizações Militares sob jurisdição da 4ª Região Militar.

20. Responsáveis


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

Despacho: Integrante Administrativo da Equipe de Planejamento da Contratação.

WESLEY BRITO TOSTA

Membro da comissão de contratação

Despacho: Integrante Técnico

Documento assinado digitalmente
 **LUIS FLAVIO SEBASTIAO DOS SANTOS BRUM**
Data: 04/02/2026 16:31:04-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

LUIS FLAVIO SEBASTIAO DOS SANTOS BRUM

Membro da comissão de contratação

Despacho: Integrante Administrativo da Equipe de Planejamento da Contratação.



LINELSON DA SILVA LIMA

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 04/02/2026 às 15:30:29.

Despacho: Defiro o presente Estudo Técnico Preliminar

 **LEANDRO DOS SANTOS ALVES - CEL**
ORDENADOR DE DESPESAS

DO COMANDO DA 4ª REGIÃO MILITAR

Dados:

2026.02.05

14:46:07 -03'00'

LEANDRO DOS SANTOS ALVES

Autoridade competente

ANEXO III

MODELO DE DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA DO AGRICULTOR FAMILIAR PARA BENEFICIÁRIOS FORNECEDORES (FORNECEDOR INDIVIDUAL)

DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA (CHAMADA PÚBLICA Nº1/2024)

Eu, _____, CPF nº _____ e DAP ou CAF física nº _____, declaro, para fins de participação na modalidade Compra Institucional, do Programa Alimenta Brasil, que os gêneros alimentícios relacionados na proposta de venda em meu nome são oriundos de produção própria.

Local, / /

Assinatura

ANEXO IV

MODELO DE DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA DO AGRICULTOR FAMILIAR PARA BENEFICIÁRIOS FORNECEDORES (FORNECEDOR INDIVIDUAL)

DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA (CHAMADA PÚBLICA Nº1/2026)

Eu, _____, representante da Cooperativa/Associação, com CNPJ nº e CAF Jurídica nº _____, declaro, para fins de participação na modalidade Compra Institucional, do Programa de Aquisição de Alimentos, que os gêneros alimentícios relacionados na proposta de venda são oriundos de produção dos cooperados/associados que possuem CAF ou NIS e compõem esta cooperativa/associação.

Local, // Assinatura

ANEXO V

DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA DO AGRICULTOR FAMILIAR PARA DEMAIS GRUPOS FORNECEDORES CHAMADA PÚBLICA Nº (012026)

Eu, _____ representante do grupo fornecedor, com CPF nº e CAF nº _____, declaro, para fins de participação na modalidade Compra Institucional, do Programa de Aquisição de Alimentos, que os gêneros alimentícios relacionados na proposta de venda são oriundos de produção dos agricultores listados na proposta de venda, que possuem CAF ou NIS.

Local e Assinatura



**MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO DA 4ª REGIÃO MILITAR
(4º Distrito Militar / 1891)
REGIÃO DAS MINAS DO OURO**

ANEXO VI

CONTRATO N.º /2026

CONTRATO DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº/...., QUE FAZEM ENTRE SI (órgão), POR

INTERMÉDIO DO

(A). E

O (Órgão Federal, Estadual ou Municipal), pessoa jurídica de direito público ou privado, com sede à Rua , n.º , inscrita no CNPJ sob n.º , representada neste ato pelo (representante legal), o(a) Sr(a) , doravante denominado CONTRATANTE, e por outro lado (nome do grupo formal ou agricultor individual ou grupo coletivo) com sede à , n.º , em /UF, inscrita no CNPJ sob n.º , doravante denominado CONTRATADO(A), fundamentados nas disposições das Leis nº 14.628, de 2023 e nº 14.133, de 2021, da Resolução do Grupo Gestor do Programa de Aquisição de Alimentos Nº XX, de 2025, e tendo em vista o que consta na Chamada Pública nº xx, resolvem celebrar o presente contrato mediante as cláusulas que seguem:

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é a aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar, na modalidade Compra Institucional, para atendimento da demanda dos órgãos da administração pública, (municipal, distrital, estadual ou federal), de acordo com o edital da Chamada Pública n.º / (ano), o qual é **parte** integrante do presente contrato, independentemente de anexação ou transcrição.

2. CLÁUSULA SEGUNDA - VIGÊNCIA

2.1. O prazo de vigência da contratação é de até XXX (prazo por extenso) dias, contados a partir da data de assinatura do contrato ou da data de recebimento de instrumento equivalente (Nota de Empenho), sendo prorrogável nos termos do artigo 105 da Lei nº 14.133/2021.

3. CLÁUSULA TERCEIRA

3.1. O CONTRATADO se compromete a fornecer os gêneros alimentícios da agricultura familiar ao CONTRATANTE conforme descrito na Proposta de Venda de gêneros alimentícios da agricultura familiar, parte integrante deste Instrumento.

3.2. Discriminação do objeto:

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR

4. CLÁUSULA QUARTA

- 4.1. O limite individual de venda de gêneros alimentícios da agricultura familiar é de até R\$ 30.000,00 por Cadastro Nacional da Agricultura Familiar - CAF ou por Número de Identificação Social do Cadúnico - NIS, por ano civil, referente à sua produção, conforme a legislação do Programa de Aquisição de Alimentos - modalidade Compra Institucional.
- 4.2. O limite de venda da organização fornecedora por órgão comprador deverá respeitar o valor máximo de até R\$ 6.000.000,00, por CAF/Pessoa Jurídica, respeitados os limites por unidade familiar.

5. CLÁUSULA QUINTA

5. 1. As despesas decorrentes desta contratação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento dos órgãos compradores ou Estados, DF, Municípios, para o exercício de (ano), na classificação abaixo:

Gestão/Unidade:

Fonte:

Programa de Trabalho:

Elemento de Despesa:
PI:

6. CLÁUSULA SEXTA

- 6.1. O início da entrega dos gêneros alimentícios se dará no prazo previsto no Edital de Chamada.
- 6.2. A entrega dos gêneros alimentícios deverá ser feita nos locais, dias e quantidades de acordocom o Edital da Chamada pública.
- 6.3. O recebimento dos gêneros alimentícios dar-se-á mediante apresentação das Notas Fiscais de Venda pela pessoa responsável pela entrega daqueles, no local previamente acordado

7. CLÁUSULA SÉTIMA

- 7.1. Pelo fornecimento, nos quantitativos descritos na Proposta de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, o CONTRATADO receberá o valor total de R\$ (xxxxx).

8. CLÁUSULA OITAVA

- 8.1. No valor mencionado na cláusula sexta estão incluídas as despesas com frete, recursos humanos e materiais, assim como com os encargos fiscais, sociais, comerciais, trabalhistas e previdenciários e quaisquer outras despesas necessárias ao cumprimento das obrigações decorrentes do presente contrato.

9. CLÁUSULA NONA

- 9.1. O CONTRATANTE, após receber os documentos descritos na cláusula sexta, e após a tramitação do Processo para instrução e liquidação, efetuará o seu pagamento no valor

correspondente às entregas do mês anterior.

9.2. Não será efetuado qualquer pagamento ao CONTRATADO enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

10. CLÁUSULA DÉCIMA

10.1. Das obrigações da Contratante:

10.1.1. receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital de Chamada Pública;

10.1.2. exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;

10.1.3. verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos gêneros alimentícios recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

10.1.4. notificar a Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido; no total ou em parte, às suas expensas;

10.1.5. acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;

10.1.6. efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Edital de chamada pública;

10.1.7.. a Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados;

10.1.8. aplicar ao Contratado as sanções previstas em lei e neste Contrato;

10.1.9. cientificar o órgão de representação judicial (da Advocacia-Geral da União ou outro do estado/município) para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;

10.1.10. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste;

10.1.11. arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021;

10.1.12. cumprir rigorosamente o cronograma de execução estabelecido, de acordo com as datas e prazos estipulados para a entrega dos gêneros alimentícios da agricultura familiar;

10.1.13. qualquer atraso ou descumprimento do cronograma por parte da CONTRATANTE deverá ser comunicado ao CONTRATADO com antecedência, por escrito, de forma a permitir negociações para ajustar as datas, desde que tal ajuste seja viável e não cause prejuízos excessivos ao CONTRATADO.

10.2. Das obrigações da Contratada:

10.2.1. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital e na sua proposta, assumindo exclusivamente seus riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

10.2.1.1. efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Edital, acompanhado da respectiva nota fiscal;

10.2.1.2. substituir, às suas expensas, em prazo de 10 (dez) dias, a contar da sua notificação, o objeto com vícios ou defeitos;

10.2.1.3. comunicar à 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;

10.2.1.4 manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na contratação;

10.2.1.5. indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato;

10.2.1.6. cumprir os limites financeiros de participação previstos na alínea b), inciso I, Art. 6º do Decreto nº 11802/2023 e alínea b), inciso II, Art. 6º do referido Decreto, quando for o caso;

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

10.2.1.8. 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.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA

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

- (a) 11.1.1. der causa à inexecução parcial do contrato;
- (b) 11.1.2. der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- (c) 11.1.3. der causa à inexecução total do contrato;
- (d) 11.1.4. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- (e) 11.1.5. apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- (f) 11.1.6. praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- (g) 11.1.7. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- (h) 11.1.8. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

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

11.2.1. Advertência, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);

11.2.2. Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "b", "c" e "d" do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);

11.2.3. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "e", "f", "g" e "h" do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas "b", "c" e "d", que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021).

11.2.4. Multa:

11.2.4.1. Moratória de% (..... por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de (.) dias;

11.2.4.2. Moratória de% (. por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de% (. por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia.

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

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

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

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

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

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

11.7.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

11.7.2. as peculiaridades do caso concreto;

11.7.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

11.7.4. os danos que dela provierem para o Contratante;

11.7.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

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

11.9. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021).

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

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

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

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA

12.1. O CONTRATADO deverá guardar pelo prazo de 05 (cinco) anos, cópias das Notas Fiscais de Venda, ou congêneres, dos produtos participantes da Proposta de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, as quais ficarão à disposição para comprovação.

12.2. O CONTRATANTE se compromete em guardar pelo prazo de 05 (cinco) anos as Notas Fiscais de Compra apresentadas nas prestações de contas, bem como a Proposta de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, as quais ficarão à disposição para comprovação.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA

13.1. É de exclusiva responsabilidade do CONTRATADO o ressarcimento de danos causados ao CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo esta responsabilidade a fiscalização efetuada pelo CONTRATANTE.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA

14.1. Em caso de descumprimento injustificado do cronograma de execução ou da periodicidade dos pedidos por parte da CONTRATANTE, o CONTRATADO terá o direito de notificar a CONTRATANTE por escrito, solicitando a regularização da situação. Caso a CONTRATANTE não tome as medidas necessárias para corrigir os atrasos ou não justifique adequadamente eventuais atrasos, fica a contratante sujeito às penalidades previstas na cláusula décima primeira.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA

15.1. O presente contrato rege-se, ainda, pela Chamada Pública Nº /ANO, pela Resolução do Grupo Gestor do Programa de Aquisição de Alimentos n.º 8, de XX/XXXX, pela Lei n.º 14.628, de 20 de julho de 2023, e pela Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021, em todos os seus termos, a qual será aplicada, também, onde o contrato for omissivo.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA

16.1. Este Contrato poderá ser aditado a qualquer tempo, mediante acordo formal entre as partes, resguardadas as suas condições essenciais.

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA

17.1. O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido nas hipóteses previstas no art. 78 da Lei nº 14.133, de 2021, com as consequências indicadas no art. 80 da mesma Lei, sem prejuízo das sanções aplicáveis.

17.1.2. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados, assegurando-se à CONTRATADA o direito à prévia e ampla defesa.

17.1.3. A CONTRATADA reconhece os direitos da CONTRATANTE em caso de rescisão administrativa prevista no art. 77 da Lei nº 14.133, de 2021.

18. CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA

18.1. O prazo de vigência da contratação vigorará a partir da data de sua assinatura até a entrega total dos produtos adquiridos ou até de xx de xx de 20xx.

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

18.3. O contrato poderá ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele 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.

19. CLÁUSULA DÉCIMA NONA

19.1. É competente o Foro da Comarca de xxxx para dirimir qualquer controvérsia que se originar deste contrato.

E, por estarem assim, justos e contratados, assinam o presente instrumento em três vias de igual teor e forma, na presença de duas testemunhas.

Belo Horizonte-MG, ____ de _____ de 2025 .

Assinaturas:
Pela CONTRATANTE:

Nome - Posto
Ordenador de Despesas do Comando da 4ª Região Militar

Pela CONTRATADA:

Nome - função
Representante Legal

Testemunhas:

1 - Nome – Posto/Grad

2 - Nome – Posto/Grad

ANEXO VII

PROPOSTA DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR

Proposta de atendimento à Chamada Pública nº					
I - IDENTIFICAÇÃO DA ORGANIZAÇÃO FORNECEDORA					
1. Nome do Proponente				2. CNPJ	
3. Endereço				4. Município	5. CEP
6. Nome do representante legal		7. CPF		8. DDD/Fone	
9. Banco		10. Nº da Agência		11. Nº da Conta Corrente	

II - RELAÇÃO DE FORNECEDORES E PRODUTOS					
1. Identificação do agricultor familiar	2. Produto	3. Unidade	4. Quantidade	5. Preço/Unidade	6. Preço Total
Nome					
CPF					
Nº DAP ou CAF					Total agricultor
Nome					
CPF					
Nº DAP ou CAF					Total agricultor
Nome					
CPF					
Nº DAP ou CAF					Total agricultor
Nome					
CPF					
Nº DAP ou CAF					Total agricultor
Nome					

CPF					
Nº DAP ou CAF					Total agricultor
Total da proposta					

III - TOTALIZAÇÃO POR PRODUTO				
1. Produto	2.Unidade	3.Quantidade	4.Preço/Unidade	5.Valor Total por Produto
Total da proposta:				

IV - DESCREVER OS MECANISMOS DE ACOMPANHAMENTO DAS ENTREGAS DOS PRODUTOS

V - CARACTERÍSTICAS DO FORNECEDOR PROPONENTE (breve histórico, número de sócios , missão, área de abrangência)

Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas nesta proposta e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.

Local e Data:	Assinatura do Representante da Organização Fornecedora	Fone/E- mail:
		CPF:

ANEXO VIII

DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE PELO CONTROLE DO ATENDIMENTO DO LIMITE INDIVIDUAL DE VENDA DOS COOPERADOS/ASSOCIADOS

O (A) (nome do Grupo Formal) , CNPJ nº _____ e CAF jurídica nº _____ com sede _____, neste ato representado(a) por (nome do representante legal de acordo com a Proposta de Venda), portador (a) da Cédula de Identidade RG nº _____, CPF nº _____, nos termos do Estatuto Social, declara que se responsabilizará pelo controle do limite individual de venda de gêneros alimentícios dos Agricultores e Empreendedores de Base Familiar Rural que compõem o quadro social desta Entidade, no valor de R\$ 30.000,00 (trinta mil reais) por CAF/ANO CIVIL/ ÓRGÃO COMPRADOR referente à sua produção, considerando os dispositivos da Lei nº 14 628, de 20 de 2023, regulamentada pelo Decreto nº 11.802, de 2023, e suas alterações e da Resolução GGPAA nº XX, de XXX/XXX/2024, e demais documentos normativos, no que couber.

Local , //

Assinatura (apresentar a lista dos CPF e CAF de cada agricultor participante).

ANEXO IX

TERMO DE RECEBIMENTO E ACEITABILIDADE COMPRA INSTITUCIONAL

1. Atesto que o (Órgão Comprador) _____, CNPJ _____, localizado (endereço completo) _____, representado (a) pelo(a) Sr(a). (nome do representante do Órgão Comprador) _____, CPF _____, recebeu em ____/____/____ ou durante o período de ____/____/____ a ____/____/____ da Organização Fornecedora/Agricultor(a) Familiar/Grupo Informal _____ referente a "Edital de Chamada Pública nº XX Contrato nº XX _____", os produtos abaixo relacionados:				
Produto/Item	Unidade	Quantidade	Preço Unitário (R\$)	Preço Total (R\$) (*)
Totais				
(*) Anexar Notas Fiscais ou recibos válidos 8. Nestes termos, os itens/produtos entregues estão de acordo com o "Projeto de Venda" e totalizam o valor de R\$ _____ (_____). Declaro, ainda, sob as penas da Lei (art. 299 do Código Penal), que o(s) produto(s) recebido(s) está(ão) de acordo com os padrões de qualidade aceitos por esta instituição, pelo(s) qual(is) concedemos a aceitabilidade, conforme estabelecido no "Projeto de Venda". Durante o recebimento dos itens/produtos, ocorreram as seguintes situações que gostaríamos de registrar: _____				
Local e Data				
ASSINATURAS				
Representante do Órgão Comprador, Cargo e CPF		Representante da organização fornecedora ou beneficiário fornecedor, Cargo e CPF		
Responsável pelo Órgão Comprador, Cargo e CPF				