



MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
DEPÓSITO DE SUBSISTÊNCIA DE SANTO ÂNGELO

EDITAL
CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2025
Processo Administrativo 64460.000594/2025-81

Chamada pública nº 01/2025 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 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 8, de 30 de julho de 2024.

O Depósito de Subsistência de Santo Ângelo, pessoa jurídica de direito público, com sede na Rua Tiradentes, 1388, Centro, na cidade de Santo Ângelo-RS, inscrita no CNPJ sob o nº 09.578.069/0001-71, representado neste ato pelo Coronel CARLOS ERON DA COSTA SOUSA, no uso de suas prerrogativas legais, e considerando o disposto no Art. 8º da Lei nº 14.628, de 20 de julho de 2023, e na Resolução GGPAA nº 08, de 30 de julho de 2024, vem realizar Chamada Pública 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 do Programa Aquisições de Alimentos, com dispensa de licitação, durante o ano corrente.

DA ABERTURA DOS ENVELOPES

Os interessados deverão apresentar a documentação para habilitação e Proposta de Venda **até o dia 30 de junho de 2025, às 09:00 horas (horário de Brasília)**, na Seção de Aquisições Licitações e Contratos (SALC) desta Organização Militar.

1 OBJETO

- 1.1 O objeto da presente Chamada Pública é a de aquisição de gêneros alimentícios de agricultores familiares, por meio da modalidade de Compra Institucional do Programa de Aquisição de Alimentos, conforme especificações abaixo:
- 1.2 O objeto da contratação está previsto no **Plano de Contratações Anual 2025**, conforme detalhamento a seguir:
 - 1.2.1. **ID PCA no PNCP:** 00394452000103-0-000371/2025;
 - 1.2.2. **Data de publicação no PNCP:** 14/05/2024;
 - 1.2.3. **Id do item no PCA:** 124 a 175;
 - 1.2.4. **Classe/Grupo:** 8920, 8955, 8945, 8910, 8905;
 - 1.2.5. **Identificador da Futura Contratação:** 160426-87/2025.

Item	Descrição	CATMAT	Und	Req mín Kg/Un	Req máx Kg/Un	Qtde total Kg/Un	Preço (R\$)	Preço Total (R\$)
1	Arroz beneficiado e polido branco , tipo I, de acordo com o BT30.404 20	458904	Kg	8.000	32.000	32.000	R\$ 5,00	R\$ 160.000,00
2	Arroz beneficiado e parboilizado , tipo I, de acordo com o BT30.404-20	458908	Kg	8.000	32.000	32.000	R\$ 5,19	R\$ 166.080,00
3	Café torrado e moído, de acordo com o BT30.404-26	463578	Kg	2.500	6.500	6.500	R\$ 57,84	R\$ 375.960,00
4	Feijão preto , tipo I, de acordo com o BT30.404-21	464552	Kg	8.000	30.500	30.500	R\$ 6,89	R\$ 210.145,00
5	Feijão cores (carioca), tipo I, de acordo com o BT30.404-21	464553	Kg	3.000	10.000	10.000	R\$ 8,28	R\$ 82.800,00
6	Leite em pó instantâneo , integral, de acordo com o BT30.404-18	446019	Kg	5.000	19.000	19.000	R\$ 42,30	R\$ 803.700,00
7	Macarrão com ovos, tipo espaguete , de acordo com o BT30.404-25	458951	Kg	2.500	7.500	7500	R\$ 6,88	R\$ 51.600,00
8	Macarrão com ovos, tipo fusilli (parafuso), de acordo com o BT30.404-25	458974	Kg	2.500	6.500	6.500	R\$ 7,48	R\$ 48.620,00
9	Óleo de soja refinado, tipo I, de acordo com o BT30.404-33	463692	Fras co 900 ml	6.000	16.500	16.500	R\$ 8,02	R\$ 132.330,00
10	Coxão mole bovino desossado congelado, sem capa, de acordo com o BT30.404-04	447431	Kg	6.000	18.000	18.000	R\$ 36,03	R\$ 648.540,00
11	Patinho bovino desossado congelado, de acordo com o	447448	Kg	6.000	18.000	18.000	R\$ 35,84	R\$ 645.120,00

	BT30.404-04							
12	Coxão duro bovino desossado congelado, de acordo com o BT30.404-04	447439	Kg	5.000	10.000	10.000	R\$ 33,70	R\$ 337.000,00
13	Coxa com sobrecoxa de frango congelada, de acordo com o BT30.404-11	447636	Kg	10.000	30.000	89.000	R\$ 10,27	R\$ 914.030,00
14	Filé de Peito de frango congelado, de acordo com o BT30.404-36	447581	Kg	5.000	15.000	15.000	R\$ 20,60	R\$ 309.000,00
15	Sassami de frango congelado, de acordo com o BT30.404-12	447618	Kg	5.000	15.000	15.000	R\$ 19,63	R\$ 294.450,00
16	Lombo suíno desossado congelado, de acordo com o BT30.404-14	447518	Kg	5.000	15.500	15.500	R\$ 21,22	R\$ 328.910,00
17	Pernil suíno desossado congelado, de acordo com o BT30.404-14	447525	Kg	5.000	15.500	15.500	R\$ 18,18	R\$ 281.790,00
18	Filé de tilápia congelado, sem pele, de acordo com o BT30.404-17	448953	Kg	2.000	5.500	5.500	R\$ 51,90	R\$ 285.450,00
Valor total estimado							R\$ 6.075.525,00	

2 FONTE DE RECURSOS

2.1 As despesas decorrentes da aquisição, objeto desta licitação, correrão à conta dos recursos consignados no Orçamento Geral da União, a serem descentralizados pelo Comando Logístico/Diretoria de Abastecimento, Órgão do Ministério da Defesa/Exército Brasileiro.

Gestão/Unidade: 00001/160426;

Fonte: 10000000000;

Programa de Trabalho: 171397;

Elemento de Despesa: 339030 07; e

PI: E6SUPLJA2QS

3 PREÇO

3.1 3.1. A definição dos preços observou o art. 8º da Resolução GGPAA Nº 8, de 2024, o preço médio pesquisado conforme consta no Relatório de Pesquisa de Preço e no Termo de Referência, anexos a este processo.

3.2 Não serão aceitas as propostas de venda com valores divergentes (superiores ou inferiores) do preço estabelecido para cada objeto.

4 HABILITAÇÃO E PROPOSTA DE VENDA

4.1. As contratações realizadas no âmbito da modalidade Compra Institucional deverão observar a participação mínima de cinquenta por cento de mulheres fornecedoras, conforme § 1º do Art. 4º da Resolução GGPAА № 8, de 2024.

4.2 Tanto os beneficiários fornecedores quanto as organizações fornecedoras deverão apresentar dois envelopes distintos para a participação na Chamada Pública, um deles conterá os documentos de habilitação e o outro, sua proposta de venda.

4.3 Os documentos de habilitação deverão ser identificados conforme modelo abaixo.

<p style="text-align: center;">DEPÓSITO DE SUBSISTÊNCIA DE SANTO ÂNGELO ENVELOPE Nº 01: DOCUMENTOS DE <u>HABILITAÇÃO</u> CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2025 A/C - SALC</p> <p>Razão Social do Fornecedor: CPF/CNPJ: Telefone/Email:</p>

4.4 Os Beneficiários Fornecedores deverão apresentar, em envelope (envelope nº 01, conforme modelo), os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

I - Os Beneficiários Fornecedores

- a) Inscrição no Cadastro de Pessoa Física – CPF
- b) extrato da DAP Física do agricultor familiar participante, ativa;
- c) declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada na proposta de venda (modelo Anexo VI)
- d) declaração de conformidade com Art. 62 da Lei 14.133/21;
- e) Atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas, quando for o caso;

II - As Organizações Formais Fornecedoras

- a) Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);
- b) Extrato da DAP Jurídica ou CAF para associações e cooperativas, ativa;
- c) Prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS;
- d) Cópia do Estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;

- e) Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados (modelo Anexo VII);
- f) Declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados;
- g) Atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas, quando for o caso;

III. Demais grupos fornecedores:

- a) Número do Cadastro de Pessoa Física – CPF;
- b) Extrato da DAP Física ou CAF de cada agricultor familiar participante, ativa;
- c) Proposta de venda de gêneros alimentícios da agricultura familiar com assinatura de todos os agricultores participantes;
- d) Atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas, quando for o caso; e
- e) Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria dos agricultores e agricultoras participantes da proposta de venda (modelo anexo VIII).

4.4. Na mesma ocasião da apresentação dos documentos acima relacionados, deve ser apresentada a **Proposta de Venda**, em envelope distinto (**envelope nº 02**), conforme anexo a este edital.

- a) Proposta de venda de gêneros alimentícios da agricultura familiar e/ou empreendedor familiar rural com assinatura do agricultor participante (**Beneficiários Fornecedores**);
- b) Proposta de venda de gêneros alimentícios da agricultura familiar assinada pelo seu representante legal (**Organizações Formais Fornecedoras**); e
- c) Proposta de venda de produtos da agricultura familiar com assinatura de todos os agricultores participantes (**Demais grupos fornecedores**).

DEPÓSITO DE SUBSISTÊNCIA DE SANTO ÂNGELO
ENVELOPE Nº 02: PROPOSTA DE VENDA
CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2025
A/C - SALC

Razão Social do Fornecedor:

CPF/CNPJ:

Telefone/Email:

OBJETO: aquisição de alimentos de agricultores familiares

4.5. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais, frete e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens.

4.6. A proposta deverá estar assinada e todas as suas folhas rubricadas, não devendo apresentar rasuras que afetem sua idoneidade e entendimento.

4.7. Os interessados em participar do certame poderão encaminhar seus representantes legais para entregar os envelopes com a documentação e as propostas, acompanhar o certame, assinar documentos e representar a mesma nesta chamada pública. Os interessados poderão ainda, encaminhar a documentação via Correio ou outro meio similar de entrega, atentando para as datas e horários finais para recebimento dos mesmos, constantes neste Edital. A correspondência deverá ser endereçada com aviso de recebimento para a Comissão de Licitação e **conter os dois envelopes** acima mencionados, **com antecedência mínima de 1 (uma) hora** do momento marcado para abertura da sessão.

4.7.1. O representante legal deverá apresentar Procuração ou credenciamento (Anexo V) com plenos poderes para este certame.

4.7.2. Os interessados que optarem por não enviar representante legal, devem informar junto à documentação, o contato telefônico da empresa/cooperativa para acompanhar as fases deste certame.

4.8. A inobservância de qualquer item deste edital, troca de envelope por proposta e documentos de habilitação, será critério de inabilitação do interessado e registrado em ata do evento.

4.9. Além dos documentos listados acima, para o caso de participação nos **itens abaixo**, deverão ser apresentados ainda:

4.10. Para proposta de venda de **artigos de origem animal** (pescados, carnes de gado, carne suína, aves e leite), deverá ser apresentado o REGISTRO NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) do fornecedor (fabricante) ou o Registro no Serviço de Inspeção Estadual com o Registro no cadastro nos Sistemas Brasileiros de Inspeção de Produtos e Insumos Agropecuários (**SISBI-POA**).

4.10.1. Não serão aceitos produtos com Registro no Serviço de Inspeção Estadual sem equivalência no SISBI-POA.

4.10.2. Não serão aceitos produtos com Registro no Serviço de Inspeção Municipal, ainda que possuam equivalência no SISBI-POA.

4.11. Para proposta de venda de **café torrado e moído**, deverá apresentar Certificado(s)/Laudo(s), para fins de reconhecimento da Avaliação da Qualidade Global do café no padrão “regular a excelente e nota de Qualidade Global igual ou maior que 4,5 pontos”, ponto de torra e moagem, matérias estranhas macroscópicas e microscópicas, por laboratórios especializados em análise de café, de algum lote da mesma marca a ser entregue, contendo as especificações conforme previsto no Projeto Básico e seus anexos.

4.12. A aceitação dos produtos em simples análise documental ou ficha técnica não garantirá a aprovação dos itens por ocasião das entregas das quantidades que vierem a ser empenhadas / contratadas, as quais estarão sujeitas à aprovação após análise conforme anexos ao presente Edital.

5 CRITÉRIOS DE PRIORIZAÇÃO DAS PROPOSTAS

- 5.1 Para a seleção, as propostas de venda habilitadas deverão ser classificadas de acordo com a seguinte ordem de prioridade pelos órgãos e entidade compradoras:
- I – projetos de fornecedores do próprio município;*
 - II – projetos das regiões geográficas imediatas;*
 - III – projetos das regiões geográficas intermediárias;*
 - IV – projetos da mesma Unidade da Federação (UF); e*
 - V – projetos de outras Ufs.*
- 5.1.1. *Para organizações fornecedoras da agricultura familiar, o município considerado será aquele em que houver a maior quantidade, em números absolutos, de CAFs válidas integrantes da CAF jurídica.*
- 5.2 *Para a aquisição dos alimentos, os órgãos ou entidades compradoras priorizarão os seguintes grupos de beneficiários fornecedores, conforme Art. 14º da Resolução nº8, de 30 de julho de 2024, do GGPAA:*
- I – inscritos no CadÚnico;*
 - II – povos indígenas;*
 - III – povos e comunidades tradicionais;*
 - IV – assentos da reforma agrária;*
 - V – pescadores;*
 - VI – negros;*
 - VII – mulheres;*
 - VIII - jovens entre 18 e 29 anos;*
 - IX – fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos;*
- 5.2.1. Para o cálculo de prioridade, deverá ser considerado o número ou porcentagem de beneficiários fornecedores elencados em cada um dos grupos, o qual será informado pela organização fornecedora.
- 5.2.2. Devem ser priorizadas as organizações cujos beneficiários, fornecedores enquadrem-se em mais de um grupo, conforme número ou porcentagem informada pela organização fornecedora.
- 5.2.3. No caso de empate entre organizações fornecedoras, têm prioridade as organizações produtivas com maior porcentagem de associados e cooperados que se enquadrem nestes grupos.
- 5.2.4. No caso de empate entre as demais organizações fornecedoras, têm prioridade as organizações produtivas com maior percentual de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de associados e cooperados, conforme CAF jurídica.
- 5.2.5. No caso de persistência do 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

- 6.1 Não será exigida amostra dos produtos para habilitação da proposta, apenas no momento de execução contratual ou instrumento equivalente, conforme item 5 do Termo de Referência, ANEXO I ao edital desta Chamada Pública.

7 LOCAL E PERIODICIDADE DE ENTREGA DOS PRODUTOS

- 7.1 Os gêneros alimentícios adquiridos deverão ser entregues no Depósito de Subsistência de Santo Ângelo, situado na Rua Tiradentes, nº 1388, Centro, Santo Ângelo - RS, nos dias de expediente da Unidade, de **segunda-feira a quarta-feira, em dias úteis, das 08:00 às 11:30 horas (ou conforme agendamento realizado com a Organização Militar)** e conforme solicitação e demais critérios elencados no Termo de Referência, pelo período de vigência desta

Chamada Pública, na qual se atestará o seu recebimento.

PAGAMENTO

- 7.2 O pagamento será realizado pelo Depósito de Subsistência de Santo Ângelo, responsável pelo pedido, devendo a Nota Fiscal ser emitida a favor do requisitante.
- 7.3 Com fulcro no § 2º do Art. 12 da lei nº 14.628, de 20 de julho de 2023, para a efetivação do pagamento, será admitido, como comprovação da entrega e da qualidade dos produtos, termo de recebimento e aceitabilidade (Anexo IV), atestado por representante da entidade que receber os alimentos e referendado pela unidade executora, conforme o regulamento.
- 7.4 O pagamento será realizado no prazo máximo de 30 (trinta) dias após a última entrega do mês, mediante apresentação da nota fiscal correspondente ao fornecimento efetuado em determinado período, conforme procedimento previsto no item 8.2, por meio de Ordem Bancária (OB) para crédito em banco, agência e conta-corrente, indicados pelo contratado, ou por meio de fatura com utilização do código de barras OB/FATURA, mediante apresentação de documento fiscal correspondente ao fornecimento efetuado.
- 7.5 O pagamento somente será autorizado depois de efetuado o “atesto” pelo servidor competente, representante da Unidade Gestora Gerenciadora, na nota fiscal apresentada.
- 7.6 Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará sobrestado até que o Contratado providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para o Contratante.
- 7.7 Na hipótese de pagamento por meio de organizações fornecedoras, os custos operacionais de transporte, armazenamento, beneficiamento ou processamento poderão ser deduzidos do valor a ser pago aos beneficiários fornecedores, desde que previamente acordados com estes beneficiários. (art. 13, Decreto nº 7.775/2012).

8 DA IMPUGNAÇÃO E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

- 8.1 Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.
- 8.2 A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico no prazo de 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.
- 8.3 A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelos endereços salc@dssa.eb.mil.br, logistica@dssa.eb.mil.br.
- 8.4 As impugnações e pedidos de esclarecimento não suspendem os prazos previstos no certame.
- 8.5 A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo agente de contratação, nos autos de processo de licitação.

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

9 DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

9.1 A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da intimação, devendo ser encaminhado pelo e-mail salc@dssa.eb.mil.br, logistica@dssa.eb.mil.br.

9.2 Os recursos interpostos fora do prazo não serão reconhecidos.

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

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

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

9.6 O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

10 DISPOSIÇÕES GERAIS

10.1 A presente Chamada Pública edital e seus anexos, poderão ser obtidos no Depósito de Subsistência de Santo Ângelo, no horário das 08:00 horas às 12:00 e das 13:30 horas às 16:30 horas, de segunda a sexta-feira, através do email salc@dssa.eb.mil.br, ou através do Portal de compras da Agricultura Familiar (<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/agricultura-familiar/paa/chamadas-publicas-e-resultados/chamadas-abertas/regiao-sul/rio-grande-do-sul>), no endereço eletrônico do Ministério do Desenvolvimento Agrário e Agricultura Familiar (MDA).

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

10.3 Os gêneros alimentícios adquiridos devem ser de produção própria dos beneficiários 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.

10.4 Os beneficiários fornecedoras 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 ou instrumento congênere.

10.5 Os valores a serem pagos aos beneficiários fornecedores correspondem aos preços de aquisição de cada gênero alimentício, compatíveis com os vigentes no mercado varejista local e discriminados nesta chamada pública.

- 10.6 O limite individual de venda do Agricultor Familiar deverá respeitar o valor máximo por Declaração de Aptidão ao Pronaf - DAP ou Cadastro Nacional da Agricultura Familiar - CAF por ano civil, por órgão comprador, previsto no Decreto Nº 11.802 de 28 de novembro de 2023.
- 10.7 O limite de venda por organização fornecedora deverá respeitar o valor máximo por DAP ou CAF Pessoa Jurídica, por ano civil, por órgão comprador
- 10.8 O limite individual de venda de gêneros alimentícios da agricultura familiar é de até R\$ 30.000,00 por Declaração de Aptidão ao PRONAF - DAP ou Cadastro Nacional da Agricultura Familiar - CAF, por ano civil, referente à sua produção, conforme a legislação do Programa de Aquisição de Alimentos - modalidade Compra Institucional;
- 10.9 O limite de venda da organização fornecedora por órgão comprador deverá respeitar o valor máximo de até R\$ 6.000.000,00, por Declaração de Aptidão ao Pronaf - DAP ou CAF Pessoa Jurídica, respeitados os limites por unidade familiar.
- 10.10 Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:
- 10.10.1. **ANEXO I - Termo de referência;**
 - 10.10.1.1. **Apêndice I - Estudo Técnico Preliminar**
 - 10.10.1.2. **Anexo III ao Termo de Referência: Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro (EB40-C-30.403) (1ª Edição 2020);**
 - 10.10.1.3. **Anexo IV ao Termo de Referência: Boletim Técnico BT30.403-01 (3ª Edição 2021) - Plano de Amostragem para Inspeção dos Artigos de Subsistência;**
 - 10.10.1.4. **Anexo V ao Termo de Referência: Boletim Técnico BT30.404-20 (2ª Edição 2021) - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência – Arroz beneficiado;**
 - 10.10.1.5. **Anexo VI ao Termo de Referência: Boletim Técnico BT30.404-26 (3ª Edição 2023) - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência – Café torrado e moído;**
 - 10.10.1.6. **Anexo VII ao Termo de Referência: Boletim Técnico BT30.404-21 (2ª Edição 2021) – Especificação Técnica de Artigo de Subsistência – Feijão Comum;**
 - 10.10.1.7. **Anexo VIII ao Termo de Referência: Boletim Técnico BT30.404-18 (2ª Edição 2021) – Especificação Técnica de Artigo de Subsistência – Leite em pó instantâneo;**
 - 10.10.1.8. **Anexo IX ao Termo de Referência: Boletim Técnico BT30.404-25 (2ª Edição 2021) – Especificação Técnica de Artigo de Subsistência – Macarrão;**
 - 10.10.1.9. **Anexo X ao Termo de Referência: Boletim Técnico BT30.404-33 (3ª Edição 2021) – Especificação Técnica de Artigo de Subsistência – Óleo de soja refinado;**
 - 10.10.1.10. **Anexo XI ao Termo de Referência: Boletim Técnico BT30.404.04 (3ª Edição 2021) – Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Carne bovina desossada congelada;**
 - 10.10.1.11. **Anexo XII ao Termo de Referência: Boletim Técnico BT30.404-36 (1ª Edição 2023) –Especificação Técnica de Artigo de Subsistência – Filé de peito de frango desossado sem pele congelado;**
 - 10.10.1.12. **Anexo XIII ao Termo de Referência: Boletim Técnico BT30.404-12 (3ª Edição 2023) –Especificação Técnica de Artigo de Subsistência – Sassami de frango congelado;**
 - 10.10.1.13. **Anexo XIV ao Termo de Referência: Boletim Técnico BT30.404-11 (3ª Edição 2023) –Especificação Técnica de Artigo de Subsistência – Coxa com sobrecoxa de frango congelada.**
 - 10.10.1.14. **Anexo XV ao Termo de Referência: Boletim Técnico BT30.404-14 (3ª Edição 2023) –Especificação Técnica de Artigo de Subsistência – Carne suína desossada congelada;**
 - 10.10.1.15. **Anexo XV ao Termo de Referência: Boletim Técnico BT30.404-17 (3ª Edição 2023) –Especificação Técnica de Artigo de Subsistência – Peixe congelado em filé;**
 - 10.10.1.16. **Anexo XVI ao Termo de Referência: Instrução Reguladora, EB40-IR-30.402 (1ª Edição 2020) – Instruções Reguladoras para Inspeção de Alimentos e Bromatologia**
 - 10.10.2. **ANEXO II - Minuta do Termo de Contrato;**
 - 10.10.3. **ANEXO III - Modelo de Proposta de Venda;**
 - 10.10.4. **ANEXO IV - Modelo de Termo de Recebimento e Aceitabilidade;**

- 10.10.5. **ANEXO V – Modelo de credenciamento de Representante Legal;**
- 10.10.6. **ANEXO VI - Modelo de Declaração do Agricultor Familiar-Produção Própria Para**
- 10.10.7. **Fornecedores Individuais;**
- 10.10.8. **ANEXO VII - Modelo de Declaração do Agricultor Familiar-Produção Própria para**
- 10.10.9. **Organizações formais fornecedoras;**
- 10.10.10. **ANEXO VIII - Modelo de Declaração do Agricultor Familiar-Produção Própria para**
- 10.10.11. **demais grupos fornecedores;**
- 10.10.12. **ANEXO IX - Declaração de responsabilidade/Cooperados; e**
- 10.10.13. **ANEXO X - Declaração de responsabilidade/Organização Fornecedor.**

Santo Ângelo, RS, 27 de maio de 2025.

CARLOS ERON DA COSTA SOUSA – Cel
Ordenador de Despesas

Termo de Referência 29/2025

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
29/2025	160426-DEPOSITO DE SUBSISTENCIA SANTO ANGELO/RS	PLINIO OMAR PEDROSO BEULK JUNIOR	08/05/2025 10:37 (v 1.0)
Status	ASSINADO		

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda/Bens de consumo		64460.000594/2025-81

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Aquisição de gêneros alimentícios, do Quantitativo de Subsistência (QS), oriundos da Agricultura Familiar, incluindo despesas com embalagem, seguro, transporte dos materiais até o local de entrega, assim como, carga e descarga no local indicado pela contratada, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UND DE MEDIDA	QTD MIN P/ PEDIDO	QTD MÁX P/ PEDIDO	QTD TOTAL ESTIMADA	VALOR UNITÁRIO DE REFERÊNCIA (R\$)	VALOR TOTAL POR ITEM
1	Arroz beneficiado e polido branco , tipo I, de acordo com o BT30.404-20	458904	kg	8.000	32.000	32.000	R\$ 5,00	R\$ 160.00
2	Arroz beneficiado e parboilizado , tipo I, de acordo com o BT30.404-20	458908	kg	8.000	32.000	32.000	R\$ 5,19	R\$ 166.08

3	Café torrado e moído , de acordo com o BT30.404-26	463578	kg	2.500	6.500	6.500	R\$ 57,84	R\$ 375.90
4	Feijão preto , tipo I, de acordo com o BT30.404-21	464552	kg	8.000	30.500	30.500	R\$ 6,89	R\$ 210.14
5	Feijão cores (carioca) , tipo I, de acordo com o BT30.404-21	464553	kg	3.000	10.000	10.000	R\$ 8,28	R\$ 82.80
6	Leite em pó instantâneo , integral, de acordo com o BT30.404-18	446019	kg	5.000	19.000	19.000	R\$ 42,30	R\$ 803.70
7	Macarrão com ovos, tipo espaguete , de acordo com o BT30.404-25	458951	kg	2.500	7.500	7.500	R\$ 6,88	R\$ 51.60
8	Macarrão com ovos, tipo fusilli (parafuso), de acordo com o BT30.404-25	458974	kg	2.500	6.500	6.500	R\$ 7,48	R\$ 48.60
9	Óleo de soja refinado, tipo I, de acordo com o BT30.404-33	463692	Frasco 900 ml	6.000	16.500	16.500	R\$ 8,02	R\$ 132.30
10	Coxão mole bovino desossado congelado, sem capa, de acordo com o BT30.404-04	447431	kg	6.000	18.000	18.000	R\$ 36,03	R\$ 648.54
	Patinho bovino desossado							

11	congelado, de acordo com o BT30.404-04	447448	kg	6.000	18.000	18.000	R\$ 35,84	R\$ 645.11
12	Coxão duro bovino desossado congelado, de acordo com o BT30.404-04	447439	kg	5.000	10.000	10.000	R\$ 33,70	R\$ 337.00
13	Coxa com sobrecoxa de frango congelada, de acordo com o BT30.404-11	447636	kg	10.000	30.000	89.000	R\$ 10,27	R\$ 914.00
14	Filé de Peito de frango congelado, de acordo com o BT30.404-36	447581	kg	5.000	15.000	15.000	R\$ 20,60	R\$ 309.00
15	Sassami de frango congelado, de acordo com o BT30.404-12	447618	kg	5.000	15.000	15.000	R\$ 19,63	R\$ 294.45
16	Lombo suíno desossado congelado, de acordo com o BT30.404-14	447518	kg	5.000	15.500	15.500	R\$ 21,22	R\$ 328.90
17	Pernil suíno desossado congelado, de acordo com o BT30.404-14	447525	kg	5.000	15.500	15.500	R\$ 18,18	R\$ 281.70
18	Filé de tilápia congelado, sem pele, de acordo com o BT30.404-17	448953	kg	2.000	5.500	5.500	R\$ 51,90	R\$ 285.45

TOTAL:	R\$ 6.075.525,00
---------------	-------------------------

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

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

1.4. O prazo de vigência da contratação será até 31 de dezembro de 2025, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133/2021;

1.5. 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;

1.6. O custo estimado total da contratação é de R\$ 6.075.525,00 (seis milhões, setenta e cinco mil, quinhentos e vinte e cinco reais), conforme custos unitários apostos na tabela acima;

1.7. As quantidades informadas como requisição mínima referem-se às quantidades mínimas solicitadas a cada entrega. As quantidades informadas como requisição máxima referem-se às quantidades máximas solicitadas a cada entrega, considerando o intervalo de 30 (trinta) dias entre as entregas de um mesmo item, podendo haver redução ou acréscimo das quantidades mínimas ou máximas respectivamente, a cada entrega, em caso de concorde entre a contratante e a contratada;

1.8. Os valores cotados na proposta pelos participantes deverão expressar a unidade de medida do item indicada no número 1.1 deste Termo de Referência, independentemente da quantidade da embalagem primária a ser entregue.

1.9. As características dos artigos que devem ser fornecidos foram determinadas conforme o Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro (EB40-C- 30.403) aprovado pela Portaria nº 158-COLOG, de 2 de outubro de 2020 e nos Boletins Técnicos correspondentes de cada artigo, expedidos pela Ch Sup, (Chefia de Suprimento) anexos a este processo, discriminados abaixo e disponíveis no seguinte endereço eletrônico: <http://www.dabst.eb.mil.br/index.php/classes/category/6-subsistencia>

1.9.1. Anexo III ao Termo de Referência: Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro (EB40-C-30.403) (1ª Edição 2020);

1.9.2. Anexo IV ao Termo de Referência: Boletim Técnico BT30.403-01 (3ª Edição 2021) - Plano de Amostragem para Inspeção dos Artigos de Subsistência;

1.9.3. Anexo V ao Termo de Referência: Boletim Técnico BT30.404-20 (2ª Edição 2021) – Especificação Técnica de Artigo de Subsistência – Arroz beneficiado;

1.9.4. Anexo VI ao Termo de Referência: Boletim Técnico BT30.404-26 (3ª Edição 2023) – Especificação Técnica de Artigo de Subsistência – Café torrado e moído;

1.9.5. Anexo VII ao Termo de Referência: Boletim Técnico BT30.404-21 (2ª Edição 2021) – Especificação Técnica de Artigo de Subsistência – Feijão Comum;

1.9.6. Anexo VIII ao Termo de Referência: Boletim Técnico BT30.404-18 (2ª Edição 2021) – Especificação Técnica de Artigo de Subsistência – Leite em pó instantâneo;

1.9.7. Anexo IX ao Termo de Referência: Boletim Técnico BT30.404-25 (2ª Edição 2021) – Especificação Técnica de Artigo de Subsistência – Macarrão;

1.9.8. Anexo X ao Termo de Referência: Boletim Técnico BT30.404-33 (3ª Edição 2021) – Especificação Técnica de Artigo de Subsistência – Óleo de soja refinado;

1.9.9. Anexo XI ao Termo de Referência: Boletim Técnico BT30.404.04 (3ª Edição 2021) – Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - Carne bovina desossada congelada;

1.9.10. Anexo XII ao Termo de Referência: Boletim Técnico BT30.404-36 (1ª Edição 2023) – Especificação Técnica de Artigo de Subsistência – Filé de peito de frango desossado sem pele congelado;

1.9.11. Anexo XIII ao Termo de Referência: Boletim Técnico BT30.404-12 (3ª Edição 2023) – Especificação Técnica de Artigo de Subsistência – Sassami de frango congelado;

1.9.12. Anexo XIV ao Termo de Referência: Boletim Técnico BT30.404-11 (3ª Edição 2023) – Especificação Técnica de Artigo de Subsistência – Coxa com sobrecoxa de frango congelada.

1.9.13. Anexo XV ao Termo de Referência: Boletim Técnico BT30.404-14 (3ª Edição 2023) – Especificação Técnica de Artigo de Subsistência – Carne suína desossada congelada;

1.9.14. Anexo XV ao Termo de Referência: Boletim Técnico BT30.404-17 (3ª Edição 2023) – Especificação Técnica de Artigo de Subsistência – Peixe congelado em filé;

1.9.15. Anexo XVI ao Termo de Referência: Instrução Reguladora, EB40-IR-30.402 (1ª Edição 2020) – Instruções Reguladoras para Inspeção de Alimentos e Bromatologia;

1.10. Em caso de dificuldades no acesso aos anexos acima, os documentos poderão ser solicitados pelos interessados através do e-mail: “logistica@dssa.eb.mil.br”.

1.11. Em caso de divergências entre os anexos e este Termo de Referência, prevalecerá este último.

1.12. No caso de recusa de qualquer artigo, não será passível de contestação o lote que apresentar resultado não conforme nos ensaios microbiológicos, toxicológicos ou apresentar matéria estranha relacionada à qualidade higiênico-sanitária.

1.13. O lote que apresentar não conformidade relacionada ao padrão de identidade do alimento poderá, em caráter extraordinário e a critério do Cmt/Ch do OP, ser passível de uma nova análise fiscal, estando restrita às seguintes situações:

I – unidade de medida conflitante com a descrição da rotulagem;

II – padronização de corte de produtos cárneos e dos pescados;

III – padronização da embalagem primária e/ou secundária; e

IV – ensaios físico-químicos.

1.14. Em consonância ao item anterior, o fornecedor poderá solicitar nova análise, atendendo aos seguintes aspectos:

I – solicitação formal dentro dos prazos contratuais previstos;

II – motivo justificável da discordância, comprovando-o, através de laudo de controle de qualidade apresentado pela contratada; e

- 1.14.1. realização de repetição única e exata do ensaio laboratorial, através do mesmo método, executado no LIAB, sendo facultada a presença do representante da contratada.
- 1.15. Caso a não conformidade seja confirmada no resultado obtido serão observados os procedimentos administrativos para reposição do lote recusado.
- 1.16. O item **“óleo de soja refinado”** deverá ser entregue em embalagem primária do tipo garrafa plástica PET com 900 ml, e em embalagens secundárias em caixa contendo 20 garrafas.
- 1.17. Os itens **“arroz”** e **“feijão”** deverão ser entregues em embalagens primárias contendo 01, 02 ou 05 kg, e em embalagens secundárias contendo de 10 a 30 kg.
- 1.18. O item **“leite em pó instantâneo integral”** deverá ser entregue em embalagens primárias aluminizadas contendo de 400 g ou 01 kg e a embalagem secundária deverá ser caixa ou saco de papelão devidamente lacrados.
- 1.19. Os itens **“feijão”** deverão apresentar **validade vigente mínima do produto de 08 (oito) meses** na data da entrega.
- 1.20. Os itens **“macarrão”** deverão ser entregues em embalagens primárias contendo 500 g ou 01 kg, e em embalagens secundárias contendo de 10 a 30 kg.
- 1.21. Os alimentos adquiridos deverão ser entregues no Centro de Distribuição do Depósito de Subsistência de Santo Ângelo situado na rua Tiradentes, nº 1388, Centro, na cidade de Santo Ângelo, RS, CEP: 98.803-410, adequadamente organizados conforme o empilhamento máximo de cada tipo de artigo e respeitadas as normas sanitárias para o transporte de gêneros alimentícios, bem como as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA;
- 1.22. O material deve ser entregue com Nota Fiscal, obrigatoriamente, em conformidade com o edital e seus anexos. As Notas Fiscais deverão ser emitidas em nome, endereço e CNPJ do Contratante, sem erros, emendas ou rasuras, e com a discriminação do artigo de acordo com a quantidade física do material entregue, e também conforme a Nota de Empenho e respectiva proposta.
- 1.23. A chegada do material no Depósito de Subsistência de Santo Ângelo deverá ocorrer de segunda-feira a quinta-feira, em dias úteis, das 08:00 às 12:00 horas. O transportador deverá se submeter ao cadastramento de segurança da Organização Militar e trajar calça, camisa e sapato /tênis, não podendo acessar o quartel com chinelo de dedo e/ou bermuda.
- 1.24. Todo artigo recebido provisoriamente será submetido à análise pelo LIAB da Contratante e, caso aprovado, será descarregado após a emissão do laudo.
- 1.24.1. O descarregamento do material poderá ser efetuado antes da aprovação pelo LIAB, mediante solicitação formal do contratado e devidamente autorizado pelo Chefe do Depósito de Subsistência de Santo Ângelo.
- 1.24.2. O recebimento definitivo somente se dará após a regular aprovação do artigo, pelo LIAB, e ateste da conferência do material realizado pela comissão de recebimento do QS.
- 1.24.3. Na hipótese do artigo ser descarregado e reprovado, a empresa terá o prazo máximo de 07 (sete) dias para a retirada, a contar do envio/recebimento do relatório de reprovação, sem prejuízo das sanções penais e administrativas cabíveis, conforme previsto nos Art. 119, 120 e 140, da Lei nº 14.133/2021.

1.25. Para fins de planejamento de entrega, pelas empresas, o tempo médio para a análise dos artigos é de 72 (setenta e duas) horas.

1.26. O objeto será rejeitado caso não esteja em conformidade com o item 2 deste Termo de Referência;

1.27. Caso o artigo seja recusado pelo LIAB ou pelo Laboratório de referência por ocasião da primeira tentativa de entrega, a contratada terá o prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis para a segunda tentativa de entrega.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

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

2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2025 e no Plano Diretor de Logística Sustentável conforme prevê IR Nº 81 de 25 de novembro de 2022.

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

3.1. O formato a ser adotado será a modalidade de compra institucional por meio do processo administrativo denominado Chamada Pública para aquisição de gêneros alimentícios oriundos da Agricultura Familiar, por meio de créditos orçamentários, visando suprir parte da alimentação dos militares das OM apoiadas pelo D Subs Santo Ângelo.

3.2. A aquisição dos gêneros alimentícios seguirá o previsto no CAEB (Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro), conforme prevê Art. 2º da Resolução GGPA 8/2024 e art. 2º do Decreto nº 11.802, de 2023.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. 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 (MAPA/Anvisa);

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

Subcontratação

4.2. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

4.3. Tendo em vista que o Laboratório de Inspeção e Análise Bromatológica – LIAB realiza análise em amostra representativa do lote, normalmente inferior a 2% da carga, a contratante fica obrigada, pelo prazo de 6 (seis) meses após o recebimento, a substituir no todo ou em parte, o lote que apresentar qualquer problema oriundo de qualidade, produção ou transporte do material.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

5.1. O prazo de entrega do material será da seguinte forma:

5.1.1. O prazo de entrega dos gêneros alimentícios é de 30 (trinta) dias corridos, contados do envio da Nota de Empenho, pelo setor requisitante, podendo ser prorrogado por igual período mediante solicitação a contratada, por no máximo duas vezes, ou conforme a necessidade mediante solicitação do Depósito de Subsistência de Santo Ângelo, de forma parcelada, e constante no cronograma definido na assinatura do Termo de Contrato ou conforme solicitado por ocasião da entrega da nota de empenho.

5.1.2. Dependendo do nível de estoque do artigo, as datas de que trata o parágrafo anterior poderão ser postergadas ou antecipadas pela Contratante, desde que a solicitação (via e-mail) ocorra com, no mínimo, 05 (cinco) dias corridos da data firmada, visando não interferir no planejamento da Contratada.

5.2. 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;

5.3. A aquisição decorrente desta Chamada Pública poderá ser adquirida na sua totalidade ou em quantidades fracionadas de acordo com a necessidade deste Órgão Provedor;

5.4. **O resultado da Chamada Pública não gera obrigação de contratação por parte deste Órgão Provedor**, que verificará a necessidade de aquisição/compra dos itens de acordo com os níveis de estoque, preços praticados no mercado, disponibilidade orçamentária, e demais fatores que impliquem no planejamento para reposição do estoque de gêneros classe I;

5.5. A adesão dos fornecedores, ao processo administrativo descrito, implica em aceitação implícita a condição do item anterior;

5.6. Os vencedores deverão realizar a entrega dos itens contratados durante a vigência do contrato. As entregas poderão ser fracionadas em quinzenas ou meses, conforme estabelecido no termo de contrato ou informado por ocasião da entrega da nota de empenho;

5.7. Todas as entregas deverão ser precedidas de confirmação com a Seção de Suprimento do Depósito de Subsistência de Santo Ângelo, obrigatoriamente, pelo e-mail logistica@dssa.eb.mil.br com, no mínimo, 03 (três) dias úteis de antecedência.

5.8. Caso o material seja reprovado pelo LIAB ou por laboratório de referência após 02 (duas) tentativas de entrega, **a contratada poderá perder o direito de entrega**, e será, eventualmente, convocada a segunda colocada da chamada pública, caso houver, sem prejuízo das sanções previstas em edital.

5.9. Nos termos do “caput” do art. 118 da Lei nº 14.133/2021, a contratante deverá manter preposto aceito pela Administração no local da entrega, por ocasião da(s) entrega(s) a serem executadas pela contratada, para representa-lo na execução do contrato.

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

5.11. Os alimentos adquiridos devem ser de produção própria dos beneficiários e organizações fornecedores, observando que os produtos in natura, processados, beneficiados ou industrializados, resultantes das atividades dos agricultores familiares, das suas organizações e dos demais beneficiários da Lei nº 11.326, de 2006, são considerados produção própria destes fornecedores.

5.12. Os beneficiários e organizações fornecedoras podem contratar serviços de terceiros, em uma ou diversas etapas do processo produtivo, para o fornecimento de produtos beneficiados, processados ou industrializados, **sendo necessária a apresentação do contrato ou instrumento congênere.**

5.13. Os valores a serem pagos aos beneficiários e organizações fornecedores correspondem aos preços de aquisição de cada produto, compatíveis com os vigentes no mercado e discriminados nesta chamada pública.

5.14. O limite individual de venda do Agricultor Familiar deverá respeitar o valor máximo de R\$ 30.000,00 (trinta mil reais), por Declaração de Aptidão ao Pronaf - DAP ou CAF por ano civil, por órgão comprador.

5.15. O limite de venda por organização fornecedora deverá respeitar o valor máximo de R\$ 6.000.000,00 (seis milhões de reais) por DAP ou CAF Pessoa Jurídica, por ano civil, por órgão comprador ou 3.000.000,00 (três milhões de reais) para projetos apresentados por outros grupos fornecedores sem CNPJ.

OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

5.16. São obrigações da Contratante:

5.16.1. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;

5.16.2. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

5.16.3. Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;

5.16.4. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;

5.16.5. Permitir o acesso dos empregados da contratada para execução do presente contrato, desde que devidamente identificados e trajados conforme as condições estabelecidas no presente Termo de Referência.

5.16.6. Prestar as informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados pelos empregados da contratada.

5.16.7. Indicar os locais e horários em que deverá ser entregue o objeto;

5.16.8. Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;

5.16.9. 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.

OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

5.17. Obrigações da Contratada:

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

5.17.2. Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, fabricante, procedência e prazo de validade.

5.17.3. Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, os gêneros com vícios ou defeitos;

5.17.4. Prover todos os meios necessários à garantia da plena operacionalidade do fornecimento, inclusive considerados os casos de greve ou paralisação de qualquer natureza.

5.17.5. A falta de quaisquer dos materiais cujo fornecimento incumbe ao vencedor da chamada pública, não poderá ser alegado como motivo de força maior para o atraso ou inexecução da obrigação e não o eximirá das penalidades a que está sujeito pelo descumprimento dos prazos e demais condições estabelecidas.

5.17.6. Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.

5.17.7. Comunicar imediatamente à Contratante qualquer alteração ocorrida no endereço, conta bancária e outros considerados necessários para recebimento de correspondência.

5.17.8. Manter seus empregados, quando nas dependências da Contratante, devidamente identificados.

5.17.9. Arcar com as despesas com embalagem, seguro e transporte dos materiais até o local de entrega.

5.17.10. Responder por todos os ônus referentes ao fornecimento contratado, tais como impostos, taxas, encargos sociais e obrigações trabalhistas e civis, decorrentes do objeto da ata de registro de preços.

5.17.11. Comunicar o Chefe da Seção de Suprimento do Depósito de Subsistência de Santo Ângelo, por escrito, no prazo máximo de 5 (cinco) dias que antecedam o prazo de vencimento da entrega, os motivos que impossibilite o seu cumprimento, para adoção de medidas cabíveis, bem como detalhar todo tipo de acidente que, eventualmente, venha a ocorrer.

5.17.12. Comunicar imediatamente à Contratante, por escrito, qualquer fato extraordinário ou anormal que ocorra durante a entrega dos materiais, para adoção de medidas cabíveis.

5.17.13. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990) c/c os artigos 119 e 120, da (Nova) Lei de Licitações e Contratos Administrativos (Lei nº 14.133, de 2021), substituindo-o no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contados da notificação que lhe for entregue oficialmente.

5.17.14. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na Chamada Pública;

5.17.15. Responder pelos danos e prejuízos de qualquer natureza, causados à contratante, ao meio ambiente ou terceiros, por seus empregados, contratados, subcontratados e prepostos, em decorrência da execução do objeto contratado, respondendo por si e por seus sucessores.

5.17.16. Arcar com todos os ônus e as obrigações concernentes às legislações social, trabalhista, previdenciária, tributária, fiscal, securitária, comercial, civil e criminal, que se relacionem direta ou indiretamente com seus funcionários, motoristas, **estivadores (chapas)**, dirigentes, prepostos. Caso o pessoal não seja oriundo da empresa, a contratada deverá zelar por tais direitos ao efetuar a contratação do transporte e mão de obra, não cabendo à contratante quaisquer responsabilidades trabalhista ou previdenciária.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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

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

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

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

Fiscalização

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

Fiscalização Técnica

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

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

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

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

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

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

Fiscalização Administrativa

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

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

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

6.14.1. 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).

6.14.2. 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).

6.14.3. 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).

6.14.4. 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).

6.14.5. 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).

6.14.6. 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).

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

6.14.8. 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.

6.14.9. 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.

6.14.10. 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.

6.14.11. 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 15 (quinze) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

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

Gestor do Contrato

6.16. Cabe ao gestor do contrato:

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

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

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

6.16.4. emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo Contratado,

com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

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

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

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

7. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

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

7.2. Serão aplicadas ao Contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

7.2.1. Advertência, quando o Contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

7.2.2. Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

7.2.3. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave.

7.2.4. Multa:[A1]

7.2.4.1. Moratória, para as infrações descritas no item “d”, de **0,5% (cinco décimos por cento)** por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de **30 (trinta)** dias

7.2.4.2. Moratória de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, pela inobservância do prazo fixado para reposição da garantia;

7.2.4.2.1. O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias para apresentação, suplementação ou reposição da garantia autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.

7.2.4.3. . Compensatória, para as infrações descritas acima alíneas “e” a “h” de **5% (cinco por cento)** a **25% (vinte e cinco por cento)** do valor da contratação.

7.2.4.4. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista acima na alínea “c”, de **5% (cinco por cento)** a **25% (vinte e cinco por cento)** do valor da contratação.

7.2.4.5. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “b”, de **5% (cinco por cento)** a **25% (vinte e cinco por cento)** do valor da contratação.

7.2.4.6. Compensatória, em substituição à multa moratória para a infração descrita acima na alínea “d”, de **5% (cinco por cento)** a **25% (vinte e cinco por cento)** do valor da contratação.

7.2.4.7. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “a”, de **5% (cinco por cento)** a **25% (vinte e cinco por cento)** do valor da contratação.

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

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

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

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

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

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

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

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

7.9. Na aplicação das sanções serão considerados:

7.9.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

7.9.2. as peculiaridades do caso concreto;

7.9.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

7.9.4. os danos que dela provierem para o Contratante; e

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

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

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

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

7.12.1. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

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

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

8. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Recebimento

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

8.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 15 (quinze) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

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

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

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

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

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

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

8.9. As atividades de montagem, instalação e quaisquer outras necessárias para o funcionamento ou uso do bem correrão por conta do Contratado e são condição para o recebimento do objeto, assim como demais condições constantes neste Termo de Referência.

Liquidação

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

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

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

8.12.1. o prazo de validade;

8.12.2. a data da emissão;

8.12.3. os dados do contrato e do órgão contratante;

8.12.4. o período respectivo de execução do contrato;

8.12.5. o valor a pagar; e

8.12.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

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

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

8.15. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:

8.15.1 verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas;

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

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

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

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

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

Prazo de pagamento

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

8.21. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao Contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo Especial (IPCA-E) de correção monetária.

Forma de pagamento

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

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

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

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

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

Cessão de Crédito

8.27. As cessões de crédito dependerão de prévia aprovação do Contratante.

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

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

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

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

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

Reajuste

8.29. Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 24/04/2025.

8.30. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

8.31. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

8.32. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).

8.33. Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.

8.34. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

8.35. O reajuste será realizado por apostilamento.

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

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

9.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de contratação direta sob a forma de Chamada Pública com adoção do critério de julgamento e forma de seleção das propostas, em cumprimento o que determina a RESOLUÇÃO Nº 8, DE 30 DE JULHO DE 2024, conforme segue:

9.1.1. Para a seleção, as propostas de venda habilitadas serão classificadas de acordo com a seguinte ordem de prioridade:

- I - projetos de fornecedores do próprio município;
- II - projetos das regiões geográficas imediatas;
- III - projetos das regiões geográficas intermediárias;
- IV - projetos da mesma Unidade da Federação (UF); e
- V - projetos de outras UFs.

9.2. Para organizações fornecedoras da agricultura familiar, o município considerado será aquele em que houver a maior quantidade, em números absolutos, de CAFs válidas integrantes da CAF jurídica.

9.3. Para a aquisição dos alimentos, serão priorizados os seguintes grupos de beneficiários fornecedores, na ordem que segue:

- I - inscritos no CadÚnico;
- II- povos indígenas;
- III- povos e comunidades tradicionais;
- IV- assentados da reforma agrária;
- V- pescadores;
- VI- negros;

VII- mulheres;

VIII- jovens entre 18 e 29 anos;

IX-fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos;

9.4. No cálculo de prioridade, será considerado o número ou porcentagem de beneficiários fornecedores elencados em cada um dos grupos, o qual será informado pela organização fornecedora.

9.5. Serão priorizadas organizações cujos beneficiários fornecedores enquadrem-se em mais de um grupo, conforme número ou porcentagem informada pela organização fornecedora.

9.6. No caso de empate entre organizações fornecedoras, têm prioridade as organizações produtivas com maior porcentagem de associados e cooperados que se enquadrem nestes grupos.

9.7. No caso de empate entre as demais organizações fornecedoras, têm prioridade as organizações produtivas com maior percentual de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de associados e cooperados, conforme CAF jurídica.

9.8. No caso de persistência do empate, será 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.

9.9. Os beneficiários fornecedores que tiveram propostas de venda selecionadas deverão formalizar os contratos com o órgão comprador, conforme modelo disposto em anexo, neste Termo de Referência, devendo os mesmos serem publicados no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP).

9.10. As propostas apresentadas terão um prazo de validade de 60 (sessenta) dias, contados a partir da data de sua apresentação.

9.11. Durante o prazo de validade, as propostas serão consideradas irretratáveis, não sendo permitidas alterações de preços, condições ou qualquer outro aspecto substantivo, quantitativo ou qualitativo.

9.12. Ao proponente que, injustificadamente, recusar-se a honrar sua proposta dentro do prazo de validade serão aplicadas as sanções de desclassificação e advertência formal.

Forma de fornecimento

9.13. O fornecimento do objeto será de forma integral, em até 30 (trinta) dias corridos contados do envio da Nota de Empenho, pelo setor requisitante, podendo ser prorrogado por igual período mediante solicitação da contratada, por no máximo uma vez, ou parcelada mediante solicitação e necessidade do Depósito de Subsistência de Santo Ângelo.

Critérios de aceitabilidade de preços

9.14. Em se tratando de contratação para compra institucional por meio do processo administrativo denominado Chamada Pública, o cálculo do preço para a aquisição desta modalidade seguirá a metodologia conforme Art. 8 da RESOLUÇÃO Nº 8, DE 30 DE JULHO DE 2024, em que o preço de aquisição a ser pago ao beneficiário fornecedor ou a suas organizações pelos alimentos terá como referência o preço médio pesquisado.

9.15. Será(ão) desclassificada(s) a(s) proposta(s), do(s) item(s) que apresentar valor(es) diferente (s) ao(s) preço(s) de referência constante(s) na tabela do item 1.1. deste Termo de Referência.

9.15.1. As propostas de que trata o item anterior,

Não serão aceitas propostas de venda com preços diferentes ao estabelecido para cada item, constante no Termo de Referência.

Exigências de habilitação

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

Habilitação jurídica

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

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

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

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

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

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

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

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

9.25. Para o caso de participação nos itens abaixo, deverão ser apresentados ainda:

9.25.1. Para proposta de venda de artigos de origem animal (pescados, carnes de gado, suína, aves e leite), deverá ser apresentado o REGISTRO NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) /DIPOA do fornecedor (fabricante).

9.25.2. Os serviços de inspeção dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios que aderirem aos Sistemas Brasileiros de Inspeção de Produtos e Insumos Agropecuários, que possuam reconhecimento da equivalência dos respectivos serviços junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, poderão realizar a inspeção e a fiscalização, seguindo as normas e regulamentos federais e que atendam aos requisitos estabelecidos pelo Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA), conforme Instrução Normativa nº 36, de 20 de julho de 2011 (MAPA).

9.25.3. Para proposta de venda de café torrado e moído, deverá apresentar Certificado(s)/Laudo(s), para fins de reconhecimento da Avaliação da Qualidade Global do café no padrão “regular a excelente e nota de Qualidade Global igual ou maior que 4,5 pontos”, ponto de torra e moagem, matérias estranhas macroscópicas e microscópicas, por laboratórios especializados em análise de café, de algum lote da mesma marca a ser entregue, contendo as especificações conforme previsto no Projeto Básico e seus anexos.

9.26. A aceitação dos produtos em simples análise documental ou ficha técnica não garantirá a aprovação dos itens por ocasião das entregas das quantidades que vierem a ser empenhadas / contratadas, as quais estarão sujeitas à aprovação após análise do LIAB e anexos ao presente Edital.

Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

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

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

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

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

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

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

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

Disposições gerais sobre habilitação

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

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

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

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

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

10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1. O custo estimado total da contratação é de R\$ 6.075.525,00 (seis milhões, setenta e cinco mil, quinhentos e vinte e cinco reais), conforme custos unitários apostos na tabela contida no item 1.1 acima.

10.2. Para restabelecer o equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato, os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

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

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

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

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

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

11.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

I) Gestão/unidade: 00001/160426;

II) Fonte de recursos: 10000000000;

III) Programa de trabalho: 171397;

IV) Elemento de despesa: 339030 07; e

V) Plano interno: E6SUPLJA2QS.

12. DISPOSIÇÕES FINAIS

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

12.2. A presente Chamada Pública edital e seus anexos, poderão ser obtidos no Depósito de Subsistência de Santo Ângelo, no horário das 08:00 horas às 12:00 e das 13:30 horas às 16:30 horas, de segunda a quinta-feira, através do email licitacao@dssa.eb.mil.br, ou através do sítio eletrônico oficial do governo federal (<https://www.gov.br/mda/pt-br/aceso-a-informacao/acoes-e-programas/programas-projetos-acoes-obras-e-atividades/programa-de-aquisicao-de-alimentos/chamadas-abertas/regiao-sul>).

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

12.4. Os alimentos adquiridos devem ser de produção própria dos beneficiários e organizações fornecedores, observando que os produtos in natura, processados, beneficiados ou industrializados, resultantes das atividades dos agricultores familiares, das suas organizações e dos demais beneficiários da Lei nº 11.326, de 2006, são considerados produção própria destes fornecedores.

12.5. Os valores a serem pagos aos beneficiários e organizações fornecedores correspondem aos preços de aquisição de cada produto, compatíveis com os vigentes no mercado e discriminados nesta chamada pública.

12.6. O limite individual de venda do Agricultor Familiar deverá respeitar o valor máximo de R\$ 30.000,00 (trinta mil reais), por Declaração de Aptidão ao Pronaf - DAP ou CAF por ano civil, por órgão comprador.

12.7. O limite de venda por organização fornecedora deverá respeitar o valor máximo de R\$ 6.000.000,00 (seis milhões de reais) por DAP ou CAF Pessoa Jurídica, por ano civil, por órgão comprador ou 3.000.000,00 (três milhões de reais) para projetos apresentados por outros grupos fornecedores sem CNPJ.

Santo Ângelo, RS, 30 de abril de 2025.

13. ANEXO I Regras aplicáveis ao instrumento substitutivo ao contrato

Conforme regras da minuta de contrato ou documento equivalente.

14. ANEXO II TERMO DE CIÊNCIA E CONCORDÂNCIA

Por meio deste instrumento, (*identificação do Contratado*) declara que está ciente e concorda com as disposições e obrigações previstas no Edital, no Termo de Referência e nos demais anexos a que se refere a Dispensa de Licitação nº...../2025, Chamada Pública nº...../2025, bem como que se responsabiliza, sob as penas da Lei, pela veracidade e legitimidade das informações e documentos apresentados durante o processo de contratação.

Local-UF, de de 2025.

(Nome e Cargo do Representante Legal)

15. Responsáveis

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

LUCAS MIGUEL AOSANI

Equipe de apoio



Assinou eletronicamente em 08/05/2025 às 10:28:11.

PLINIO OMAR PEDROSO BEULK JUNIOR

Equipe de apoio



Assinou eletronicamente em 08/05/2025 às 10:27:42.

CARLOS ERON DA COSTA SOUSA

Autoridade competente



Assinou eletronicamente em 08/05/2025 às 10:37:25.

Estudo Técnico Preliminar 13/2025

1. Informações Básicas

Número do processo: 64460.000594/2025-81

2. Objeto:

2.1. Estudo Técnico Preliminar(ETP) visando futura aquisição de material de consumo, gêneros alimentícios da agricultura familiar que se enquadra nas disposições das Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006, Lei nº 14.628, de 20 de julho de 2023 do Decreto nº 11.802, de 28 de novembro de 2023, e da Resolução Nrº 8, de 30 de julho de 2024 do Grupo Gestor do Programa de Aquisição de Alimentos (GGPAA) por meio procedimento administrativo denominado chamada pública executado na modalidade Compra Institucional (CI) do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) em proveito do Depósito de Subsistência de Santo Ângelo.

2.2. Ressalta-se que o Objeto constante neste ETP não se enquadra como sendo bem de luxo, conforme Decreto nº 10.818, de 27 de setembro de 2021.

2.3. O objeto da contratação, deste ETP, está alinhado ao Plano de Contratações Anual 2025 e no Plano Diretor de Logística Sustentável conforme prevê IR Nº 58 de 8 de agosto de 2022.

3. Descrição da necessidade

Chamada Pública para aquisição de gêneros do Quantitativo de Subsistência para o Depósito de Subsistência de Santo Ângelo (D Subs Santo Ângelo), com o objetivo de atender aproximadamente 7.050 (sete mil e cinquenta militares) nas mesorregiões noroeste, centro ocidental e sudoeste do estado do Rio Grande do Sul, sendo que, destes militares, aproximadamente 60,0% são Soldados do Efetivo Variável, cumprindo o Serviço Militar Obrigatório, conforme previsão constitucional contida no "caput" do art. 143 da Constituição Federal, de 05 de outubro de 1988 (CF/88). A necessidade de aquisição de gêneros alimentícios de organizações da Agricultura Familiar para o Depósito de Subsistência de Santo Ângelo, dá-se pelos seguintes motivos:

a: Adquirir gêneros alimentícios do Quantitativo de Subsistência – QS, para atender as necessidades diárias desta Organização Militar tipo Órgão Provedor Executor de Transporte, bem como das demais 28 (vinte e oito) Organizações Militares apoiadas por este OP;

b: Realizar a inclusão social e econômica do homem no campo, um dos objetivos do Programa de Aquisições de Alimentos (PAA);

c: Atender o previsto no Art 4º da Resolução Nrº 8, de 30 de julho de 2024 do Grupo Gestor do Programa de Aquisição de Alimentos (GGPAA), na modalidade compra institucional, destinando, sempre que possível, o valor aproximado de 30% (trinta por cento) do total dos recursos destinados no exercício financeiro.

1. A economicidade é a característica que permite a conquista da efetividade, pois deve a Administração Pública Militar ter capacidade de produzir o máximo de resultados com o mínimo de recursos.
2. Portanto, o registro dos fornecedores da agricultura familiar não repercutirá em direito adquirido. Tal qual qualquer despesa pública, deverá ser realizado criterioso planejamento.
3. Conforme o SEF 1 - Caderno de Orientações aos Agentes da Administração - Fundamentos da Administração Militar, 2ª edição, de abril de 2022, em seu número 4.2. Planejamento, temos:

"O planejamento é um processo fundamental e que visa, em última análise, dar suporte para o atingimento dos objetivos e metas fixados no Plano de Gestão da Organização Militar.

(...)

1. Levantar e priorizar as licitações, as aquisições e contratações que poderão ser realizados, de acordo com a realidade orçamentária vivida à época e necessidades da unidade gestora.

2. Observar a série histórica do montante dos recursos efetivamente descentralizados e das despesas executadas.

(...)

5. Uma vez definida a previsão orçamentária, os procedimentos relativos à fase interna das licitações programadas para o ano seguinte já podem, e devem, ser iniciados, observado o Plano de Contratações Anual.

(...)

A título de exemplificação, o bom PLANEJAMENTO é caracterizado pelo(a):

- Elaboração do Plano de Contratações Anual em A-1;

- Início da fase interna das licitações previstas para A+1, a partir do momento em que houver a previsão orçamentária inscrita no Projeto de Lei Orçamentária Anual;

(...)

- capacidade de o gestor antever demandas, ainda que pouco usuais, estabelecendo a forma mais eficiente e econômica, dentro dos limites legais, para atendê-las;

(...)

- alinhamento das solicitações de materiais e/ou serviços com o Plano de Gestão das Organizações Militares; e

- previsão da realização de licitações de bens e serviços comuns, antes do término de vigência das atas equivalentes.

4. Conforme o SEF 1 - Caderno de Orientações aos Agentes da Administração - Fundamentos da Administração Militar, 2ª edição, de abril de 2022, em seu número 5. EFETIVIDADE NA GERAÇÃO DE PODER DE COMBATE, temos:

“O conceito de efetividade diz respeito ao resultado concreto, envolvendo as ações que tornam possível a consecução dos objetivos, atingindo as metas desejadas.

(...)

A EFETIVIDADE engloba os conceitos de eficácia, eficiência, economicidade, execução e excelência. Relaciona-se com a entrega, para a sociedade, dos resultados esperados.

“ Prever para prover, com o suprimento certo, na hora certa, no lugar desejado, na quantidade exata, na qualidade exigidas. ” ”

4. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
-------------------	-------------

Seção de Suprimento - D Subs Santo Ângelo

Lucas Miguel Aosani

5. Descrição dos Requisitos da Contratação

Com a presente contratação eventual, espera-se atender os requisitos do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), bem como adquirir alimentos de excelente qualidade e valor nutricional, a fim de contribuir para uma dieta equilibrada e que favoreça o processo laboral dos militares pertencentes as OM apoiadas pelo D Subs Santo Ângelo.

6. Levantamento de Mercado

Em cumprimento ao que prescreve o inciso IV, do art. 18, Lei 14.133/2021; inciso I e II, do art. 8º, Resolução Nº 8, de 30 de julho de 2024 de Grupo Gestor do Programa de Aquisição de Alimentos (GGPAA), e, Instrução Normativa SEGES/ME Nº 65, de 07/07/2021 O preço estimado para este procedimento foi obtido da seguinte forma:

1. definiram-se os valores do preço de referência a partir de pesquisa de preços realizada no Mercado Local, formalmente solicitadas, por meio da pesquisa direta com fornecedores locais, para os itens: 01, 02, 03, 04, 05, 06, 07, 08, 09, 13, 15 e 18.
2. definiram-se os valores do preço de referência para os itens 14, 16 e 17, devido a impossibilidade da pesquisa ser realizada, por completa, em âmbito local, justificada pela ausência de fornecedores locais que ofertem os produtos de acordo com as características que atendam a demanda deste OP, a pesquisa de preço foi complementada em âmbito territorial, estadual ou nacional, nesta ordem, preferencialmente do estado do Rio Grande do Sul, através do sistemas de Pesquisa de Preços, do Governo Federal (<https://pesqpreco.estaleiro.serpro.gov.br/pesquisa-precos-frontend/pesquisa>)
3. definiram-se os valores do preço de referência para os itens 10, 11 e 12, devido a impossibilidade da pesquisa ser realizada em âmbito local, justificada pela ausência de fornecedores locais que ofertem os produtos de acordo com as características que atendam a demanda deste OP, a pesquisa de preço foi realizada em âmbito territorial, estadual ou nacional, nesta ordem, preferencialmente do estado do Rio Grande do Sul, através do sistemas de Pesquisa de Preços, do Governo Federal (<https://pesqpreco.estaleiro.serpro.gov.br/pesquisa-precos-frontend/pesquisa>)
4. Os orçamentos obtidos não possuem prazo de realização superior a 06 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do edital da presente Chamada Pública, e encontram-se anexo ao presente processo, assim como o Relatório de Pesquisa de Preço.

7. Descrição da solução como um todo

Aquisição de gêneros alimentícios oriundos da Agricultura Familiar, visa suprir parte da alimentação dos militares das OM apoiadas pelo D Subs Santo Ângelo, quanto à aquisição dos gêneros alimentícios integrantes do CAEB (Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro).

8. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

8.1. Para chegar a estimativa das quantidades a serem contratadas utilizou-se como parâmetro o Fator de Consumo Regional (FCR), conforme aditamento nº 1/CI I ao Boletim Nº 12/2025 do Cmdo 3º Gpt Log, de 26 de março de 2025, em anexo a este processo, que publicou para o ano de 2025, o Fator de Consumo de cada artigo do QS para as OM apoiadas por este Órgão Provedor.

8.1.1 O FC é o resultado da média aritmética dos últimos doze meses de provisão de cada artigo do QS, previsto no item 5.4 do BT30.416-01 - Quantitativo de Subsistência (QS).

8.1.2 O FC de cada artigo do QS por OM reflete a realidade de arranhamento das OM, fruto do saque com base no efetivo alimentado, no mês.

8.1.3 O ressuprimento do QS realizado por este OP, baseia-se no Fator de Consumo de cada artigo por OM, e a consolidação do consumo das OM, por artigo, refletem o valor do FCR.

8.1.4 Após estudo da estimativa para aquisição de gêneros alimentícios, com o objetivo de suprir as OM apoiadas, utilizando-se o FCR como base, resultou na demanda conforme quadro a seguir:

Item	Descrição/ Especificação	Unidade de medida	Quantidade total estimada
1	Arroz beneficiado e polido branco , tipo I, de acordo com o BT30.404-20	Kg	32.000
2	Arroz beneficiado e parboilizado , tipo I, de acordo com o BT30.404-20	Kg	32.000
3	Café torrado e moído, de acordo com o BT30.404-26	Kg	6.500
4	Feijão preto , tipo I, de acordo com o BT30.404-21	Kg	30.500
5	Feijão cores (carioca), tipo I, de acordo com o BT30.404-21	Kg	10.000
6	Leite em pó instantâneo , integral, de acordo com o BT30.404-18	Kg	19.000
7	Macarrão com ovos, tipo espaguete , de acordo com o BT30.404-25	Kg	7.500
8	Macarrão com ovos, tipo fusilli (parafuso), de acordo com o BT30.404-25	Kg	6.500
9	Óleo de soja refinado, tipo I, de acordo com o BT30.404-33	Frasco 900 ml	16.500
10	Coxão mole bovino desossado congelado, sem capa, de acordo com o BT30.404-04	Kg	18.000
11	Patinho bovino desossado congelado, de acordo com o BT30.404-04	Kg	18.000
12	Coxão duro bovino desossado congelado, de acordo com o BT30.404-04	Kg	10.000
13	Coxa com sobrecoxa de frango congelada, de acordo com o BT30.404-11	Kg	89.000
14	Filé de Peito de frango congelado, de acordo com o BT30.404-36	Kg	15.000
15	Sassami de frango congelado, de acordo com o BT30.404-12	Kg	15.000
16	Lombo suíno desossado congelado, de acordo com o BT30.404-14	Kg	15.500

17	Pernil suíno desossado congelado, de acordo com o BT30.404-14	Kg	15.500
18	Filé de tilápia congelado, sem pele, de acordo com o BT30.404-17	Kg	5.500

9. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 6.075.525,00

9.1. Chegou-se ao preço de referência para a presente aquisição o valor estimado de R\$ 6.075.525,00 (seis milhões, setenta e cinco mil, quinhentos e vinte e cinco reais), conforme demonstrado abaixo.

Item	Descrição/ Especificação	Valor unitário R\$)	Quantidade total estimada	Valor total por it (R\$)
1	Arroz beneficiado e polido branco , tipo I, de acordo com o BT30.404-20	R\$ 5,00	32.000	R\$ 160.000,
2	Arroz beneficiado e parboilizado , tipo I, de acordo com o BT30.404-20	R\$ 5,19	32.000	R\$ 166.080,
3	Café torrado e moído, de acordo com o BT30.404-26	R\$ 57,84	6.500	R\$ 375.960,
4	Feijão preto , tipo I, de acordo com o BT30.404-21	R\$ 6,89	30.500	R\$ 210.145,
5	Feijão cores (carioca), tipo I, de acordo com o BT30.404-21	R\$ 8,28	10.000	R\$ 82.800
6	Leite em pó instantâneo , integral, de acordo com o BT30.404-18	R\$ 42,30	19.000	R\$ 803.700,
7	Macarrão com ovos, tipo espaguete , de acordo com o BT30.404-25	R\$ 6,88	7.500	R\$ 51.600
8	Macarrão com ovos, tipo fusilli (parafuso), de acordo com o BT30.404-25	R\$ 7,48	6.500	R\$ 48.620
9	Óleo de soja refinado, tipo I, de acordo com o BT30.404-33	R\$ 8,02	16.500	R\$ 132.330,
10	Coxão mole bovino desossado congelado, sem capa, de acordo com o BT30.404-04	R\$ 36,03	18.000	R\$ 648.540,
11	Patinho bovino desossado congelado, de acordo com o BT30.404-04	R\$ 35,84	18.000	R\$ 645.120,

12	Coxão duro bovino desossado congelado, de acordo com o BT30.404-04	R\$ 33,70	10.000	R\$ 337.000,
13	Coxa com sobrecoxa de frango congelada, de acordo com o BT30.404-11	R\$ 10,27	89.000	R\$ 914.030,
14	Filé de Peito de frango congelado, de acordo com o BT30.404-36	R\$ 20,60	15.000	R\$ 309.000,
15	Sassami de frango congelado, de acordo com o BT30.404-12	R\$ 19,63	15.000	R\$ 294.450,
16	Lombo suíno desossado congelado, de acordo com o BT30.404-14	R\$ 21,22	15.500	R\$ 328.910,
17	Pernil suíno desossado congelado, de acordo com o BT30.404-14	R\$ 18,18	15.500	R\$ 281.790,
18	Filé de tilápia congelado, sem pele, de acordo com o BT30.404-17	R\$ 51,90	5.500	R\$ 285.450,
Valor total:				R\$ 6.075.525,

10. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

A licitação será realizada por item tendo em vista o atendimento aos preceitos jurídicos pátrios vigentes e a intenção de alcançar um valor aceitável tanto para a Administração quanto para o fornecedor, facultando-se ao beneficiário fornecedor ou a organização fornecedora, a participação em tantos itens quantos forem de seu interesse. Assim, esta Organização Militar opta pela divisão da solução, ou seja, por dividir a licitação em itens.

11. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

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

12. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

Os itens previstos nesta contratação estão de acordo com o Planejamento Anual de Contratações do Depósito de Subsistência de Santo Ângelo para o ano de 2025.

13. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Atender as necessidades diárias de alimentação desta Organização Militar bem como das demais 28 (vinte e oito) Organizações Militares apoiadas por este Órgão Provedor, visando atender a Lei nº 14.628/2023, de 20 de julho de 2023 e o Decreto nº 11.802, de 28/11/2023 no âmbito do Programa de Aquisição de Alimentos – PAA, na modalidade compra

institucional destinando sempre que possível aproximadamente 30% (trinta por cento) do total dos recursos destinados no exercício financeiro para a aquisição de gêneros alimentícios.

14. Providências a serem Adotadas

Esta contratação seguirá as seguintes fase no procedimento:

- a. Fase Preparatória:
- b. Fase de Divulgação do Edital:
- c. Fase de Apresentação de Propostas:
- d. Fase de Habilitação:
- e. Fase de Julgamento:
- f. Fase Recursal:
- g. Fase de Homologação:

15. Possíveis Impactos Ambientais

15.1. Visando a afetiva aplicação de critérios, ações ambientais e socioambientais quanto à inserção de requisitos de sustentabilidade ambiental nos editais de licitação promovidos pela Administração Pública, e em atendimento no art. 5º e seus incisos da Instrução Normativa Nº 1/2010 da SLTI/MPOG, o Depósito de Subsistência de Santo Ângelo, quando da aquisição de bens, poderá exigir os seguintes critérios de sustentabilidade ambiental:

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

15.1.2. que sejam observados os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – INMETRO como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares;

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

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

16. Declaração de Viabilidade

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

16.1. Justificativa da Viabilidade

16.1. Após este Estudo Preliminar verificou-se que esta Chamada Pública, faz-se economicamente viável, já que o Depósito de Subsistência de Santo Ângelo receberá créditos orçamentários e necessita cumprir sua atividade fim

como Órgão Provedor de gêneros alimentícios para 28 (vinte e oito) organizações militares apoiadas. Com a metodologia observada neste ato será possível o atendimento adequado das necessidades da Administração Pública conciliando a observação aos regramentos legais pertinentes.

16.2. O demonstrativo da previsão da contratação no PCA para 2025, encontra-se em anexo a este Estudo.

17. 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](#).

CARLOS ERON DA COSTA SOUSA

Autoridade competente



Assinou eletronicamente em 08/05/2025 às 10:36:33.

LUCAS MIGUEL AOSANI

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 08/05/2025 às 10:25:13.

PLINIO OMAR PEDROSO BEULK JUNIOR

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 08/05/2025 às 10:24:50.



**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.

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

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 SOBRECOXA 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:

- 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:

- 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.

2.5.1.2 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.

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



MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
DIRETORIA DE ABASTECIMENTO

BOLETIM TÉCNICO

PLANO DE AMOSTRAGEM PARA INSPEÇÃO DOS ARTIGOS DE SUBSISTÊNCIA

3ª Edição
2021



MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
DIRETORIA DE ABASTECIMENTO

BOLETIM TÉCNICO

PLANO DE AMOSTRAGEM PARA INSPEÇÃO DOS ARTIGOS DE SUBSISTÊNCIA

3ª Edição
2021

Uma assinatura manuscrita em azul, consistindo de uma letra 'A' estilizada com uma diagonal cruzando-a.

ÍNDICE DE ASSUNTOS

Pág

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

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

1. FINALIDADE

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

2. OBJETIVO

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

3. INTRODUÇÃO

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

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

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

4. DEFINIÇÕES

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Tipo de Embalagem	Descrição
Embalagem primária	peça embalada à vácuo.
Embalagem secundária	caixa de papelão com peso líquido entre 20 e 30 quilos.

5.2.1.2 Amostragem

Unidade Amostral	Tamanho do Lote	Tamanho da Amostra
PEÇA	2 a 25	2
	26 a 150	3
	151 a 1.200	5
	1.201 a 35.000	8
	Acima de 35.000	13

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

Tipo de Embalagem	Descrição
Embalagem primária	saco de polietileno com peso líquido até 5 quilos
Embalagem secundária	caixa de papelão com peso líquido entre 10 e 20 quilos.

5.2.2.2 Amostragem

Unidade Amostral	Tamanho do Lote	Tamanho da Amostra
SACO	2 a 25	2
	26 a 150	3
	151 a 1.200	5
	1.201 a 35.000	8
	Acima de 35.000	13

5.2.3 CHARQUE BOVINO**5.2.3.1 Requisito de embalagem**

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

5.2.3.2 Amostragem

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

5.2.4 JERKED BEEF**5.2.4.1 Requisito de embalagem**

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

5.2.4.2 Amostragem

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

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

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

5.2.5.2 Amostragem

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

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

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

5.2.6.2 Amostragem

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

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

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

5.2.7.2 Amostragem

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

5.2.8 EMPANADO DE FRANGO CONGELADO (STEAK)

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

5.2.8.2 Amostragem

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

5.2.9 CARNE SUÍNA DESOSSADA CONGELADA**5.2.9.1 Requisito de embalagem**

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

5.2.9.2 Amostragem

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

5.2.10 CARNE SUÍNA COM OSSO CONGELADA**5.2.10.1 Requisito de embalagem**

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

5.2.10.2 Amostragem

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

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

5.2.11 PEIXE CONGELADO EM POSTA**5.2.11.1 Requisito de embalagem**

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

5.2.11.2 Amostragem

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

5.2.12 PEIXE CONGELADO EM FILÉ**5.2.12.1 Requisito de embalagem**

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

5.2.12.2 Amostragem

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

5.2.13 LEITE EM PÓ INSTANTÂNEO**5.2.13.1 Requisito de embalagem**

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

TIPO DE EMBALAGEM	DESCRIÇÃO
Embalagem primária	lata com peso líquido de 10 quilos.
Embalagem secundária	caixa de papelão com peso líquido de 20 quilos.

5.2.13.2 Amostragem

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

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

5.2.14 AÇÚCAR**5.2.14.1 Requisito de embalagem**

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

5.2.14.2 Amostragem

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

5.2.15 ARROZ BENEFICIADO**5.2.15.1 Requisito de embalagem**

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

5.2.15.2 Amostragem

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

5.2.16 FEIJÃO COMUM**5.2.16.1 Requisito de embalagem**

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

5.2.16.2 Amostragem

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

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

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

5.2.17.2 Amostragem

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

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

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

5.2.18.2 Amostragem

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

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

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

5.2.19.2 Amostragem

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

5.2.20 MACARRÃO**5.2.20.1 Requisito de embalagem**

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

5.2.20.2 Amostragem

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

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

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

5.2.21.2 Amostragem

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

5.2.22 ACHOCOLATADO EM PÓ**5.2.22.1 Requisito de embalagem**

Tipo DE EMBALAGEM	DESCRIÇÃO
Embalagem primária	saco com peso líquido de 1 quilo.
Embalagem secundária	caixa ou fardo com peso líquido de 10 quilos.

5.2.22.2 Amostragem

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

5.2.23 SUÇO TROPICAL**5.2.23.1 Requisito de embalagem**

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

5.2.23.2 Amostragem

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

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

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

5.2.24.2 Amostragem

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

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

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

5.2.25.2 Amostragem

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

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

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

5.2.26.2 Amostragem

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

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

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

5.2.27.2 Amostragem

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

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

5.2.28 MARGARINA**5.2.28.1 Requisito de embalagem**

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

5.2.28.2 Amostragem

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

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

5.2.29 ÓLEO DE MILHO REFINADO**5.2.29.1 Requisito de embalagem**

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

5.2.29.2 Amostragem

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

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

5.2.30 RAÇÃO OPERACIONAL**5.2.30.1 Requisito de embalagem**

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

5.2.30.2 Amostragem

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

5.3 PLANO DE AMOSTRAGEM PARA PADRÃO MICROBIOLÓGICO

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

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

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

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

Ex: LEITE EM PC

Lote entregue: 10 ton (média de 10000 sacos)

Tamanho da amostra fiscal: 08 sacos

Tamanho da amostra para padrão microbiológico: 10 sacos

Amostra a ser retirada = 10 sacos

6. DISPOSIÇÕES FINAIS

6.1 Diretoria de Abastecimento poderá emitir normas complementares a esta, de modo a orientar regular as particularidades de cada artigo de subsistência.

6.2 Este BT revoga o BT30.403-01 (2ª Ed.) e está sujeito a alterações vindouras, razão pela qual se solicita aos usuários de mesma a apresentação de sugestões que tenham por objetivo aperfeiçoá-lo ou que se destinem à supressão de eventuais incorreções.

6.3 As observações apresentadas devem conter comentários apropriados para perfeito entendimento ou sua justificação, mencionando-se a página, o parágrafo e a linha de texto a que se referem.

6.4 A correspondência deve ser enviada à D Abst por intermédio do canal técnico.

Brasília, DF, 20 de Abril de 2021.


Gen Bda HERMESON NOBREGA BARROS DE OLIVEIRA
Diretor de Abastecimento



**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 nº 9.972, de 25 de maio de 2000;
 Instrução Normativa SARC nº 6, de 16 de maio de 2001.
 Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003;
 Decreto nº 6.268, de 22 de novembro de 2007;
 IN MAPA nº 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.	Informações obrigatórias: - denominação (nome) de venda; - lista de ingredientes; - conteúdo líquido; - identificação da origem; - identificação do grupo, subgrupo, classe e tipo; - nome ou razão social, CNPJ e endereço do estabelecimento; - identificação do lote; - prazo de validade; - informação nutricional.
--------------------	---------------------------------	--

7. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO

Aspecto	Grãos fisiologicamente maduros, são e secos.
Cor	De acordo com 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.

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 Béquero 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**

Assinatura manuscrita em azul, aparentemente de um oficial, com o nome "Rafael" visível.

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.

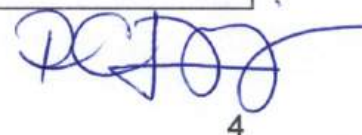
3. LEGISLAÇÃO

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 na impressão na caixa	Informações obrigatórias: - grupo(*) - identificação da origem; - denominação de venda; - identificação do lote; - conteúdo líquido; - prazo de validade;

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

7. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

7.1 PARÂMETROS DE IDENTIDADE

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

7.2 CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS, DE TORREFAÇÃO E MOAGEM

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

7.3 PARÂMETROS DE QUALIDADE

PARÂMETRO	TIPO ÚNICO
Umidade	$\leq 5,0\%$
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;

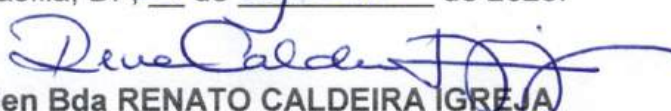
M = limite que, em plano de duas classes, separa o produto aceitável do inaceitável. Valores acima de M são inaceitáveis;

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

4. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

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

5. VALIDADE

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

6. REQUISITOS DE ARMAZENAGEM

6.1 EMBALAGEM

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

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

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

6.1 ROTULAGEM

Embalagem primária	Impressa na embalagem primária.	<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	$\leq 14,0 \%$
Cocção(1)	Pelo menos, 90% (noventa por cento) dos grãos da amostra submetidos ao teste de cocção estão cozidos.

(1) ANEXO

8. CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO

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

GRUPO	CLASSE	TIPO
I FEIJÃO COMUM	PRETO	I
	CORES	I

9. DISPOSIÇÕES FINAIS

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

Brasília, DF, 08 de outubro de 2024.

Gen Bda 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 confirmem uma proteção apropriada durante todo período de validade. Capacidade da caixa para produto embalado em saco aluminizado: 10 kg. Capacidade da caixa para produto embalado em lata metálica: 20 kg.

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

6.2 ROTULAGEM

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

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

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

7. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO

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

7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO

Ausência de qualquer corpo estranho.

7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO

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

7.4 CRITÉRIO MICROBIOLÓGICO

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

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

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

c = número de unidades amostrais toleradas com qualidade intermediária;

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

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

As seguintes interpretações devem ser aplicadas para os resultados analíticos:

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

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

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

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

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

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

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

8. DEFINIÇÃO DO PRODUTO

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

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

8.1. CLASSIFICAÇÃO

8.1.1 Por teor de gordura:

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

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

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

9. DISPOSIÇÕES FINAIS

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

Brasília, DF, 08 de outubro de 2024.

Gen Bda RENATO CALDEIRA IGREJA
Chefe de Suprimento



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

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

MACARRÃO

**3ª Edição
2024**



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

BOLETIM TÉCNICO

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE SUBSISTÊNCIA

MACARRÃO

**3ª Edição
2024**

ÍNDICE DE ASSUNTOS

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

1. FINALIDADE

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

2. OBJETIVO

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

3. LEGISLAÇÃO

O macarrão deve atender aos requisitos estabelecidos nas seguintes legislações:

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

4. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

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

5. VALIDADE

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

6. REQUISITOS DE ARMAZENAGEM

6.1 EMBALAGEM

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

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

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

6.1 ROTULAGEM

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

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

7. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO

Aspecto	Característico.
Cor	Característica.
Odor e sabor	Característicos.

7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO E MICROSCÓPICO

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

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

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

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

7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO

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

7.4 CRITÉRIO MICROBIOLÓGICO

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

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

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

c = número de unidades amostrais toleradas com qualidade intermediária;

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

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

As seguintes interpretações devem ser aplicadas para os resultados analíticos:

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

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

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

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





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

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

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

8. PADRONIZAÇÃO DO PRODUTO

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

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

9. DISPOSIÇÕES FINAIS

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

Brasília, DF, 12 de novembro de 2024.

Gen Bda RENATO CALDEIRA IGREJA
Chefe de Suprimento



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

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

ÓLEO DE SOJA REFINADO

**5ª Edição
2024**



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

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

ÓLEO DE SOJA REFINADO

**5ª Edição
2024**

ÍNDICE DE ASSUNTOS

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

1. FINALIDADE

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

2. OBJETIVO

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

3. LEGISLAÇÃO

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

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

4. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

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

5. VALIDADE

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

6. REQUISITOS DE ARMAZENAGEM

6.1 EMBALAGEM

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

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

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

6.1 ROTULAGEM

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

7. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO

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

7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO

Ausência de qualquer matéria estranha ao produto.

7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO

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

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

8. CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO

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

ÓLEO VEGETAL	TIPO
ÓLEO DE SOJA REFINADO	I

9. DISPOSIÇÕES FINAIS

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

Brasília, DF, 08 de outubro de 2024.

Gen Bda 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 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:

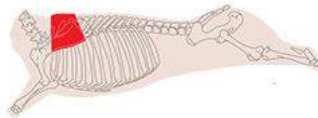

a) satisfatório com qualidade aceitável, quando o resultado observado em todas as unidades amostrais for menor ou igual a m;

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

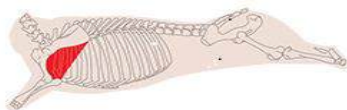

c) insatisfatório com qualidade inaceitável: quando o número de unidades amostrais com resultados entre m e M for maior que c ou alguma unidade amostral apresentar resultado maior que M .

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	$\leq 5\%$ 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	$\leq 5\%$ do peso da peça.

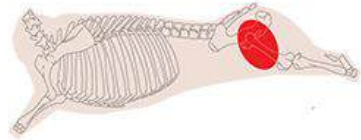

8.3 CONTRAFILÉ (FILÉ DE LOMBO)

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 (11ª à 13ª).	
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.

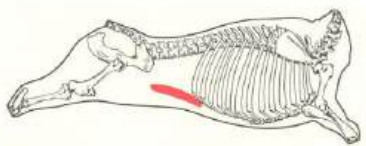

8.4 COXÃO DURO

CORTE:	Constituído da massa muscular da face lateral do coxão, separado do lagarto.
BASE ÓSSEA: Fêmur, ilíaco, 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.

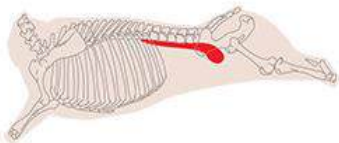

8.6 FRALDA

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.

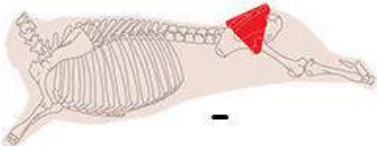

8.7 LAGARTO

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.

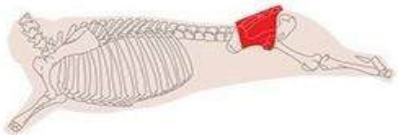

8.9 PICANHA

<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>

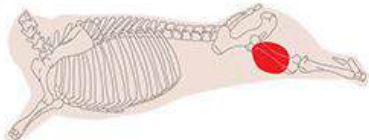

8.10 MAMINHA DA ALCATRA

<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.

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**

FILÉ DE PEITO DE FRANGO CONGELADO

**2ª Edição
2024**



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

BOLETIM TÉCNICO

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE SUBSISTÊNCIA

FILÉ DE PEITO DE FRANGO CONGELADO

**2ª Edição
2024**

ÍNDICE DE ASSUNTOS

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

1. FINALIDADE

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

2. OBJETIVO

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

3. LEGISLAÇÃO

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

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

4. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

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

5. VALIDADE

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

6. REQUISITOS DE ARMAZENAGEM

6.1 EMBALAGEM

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

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

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

6.2 ROTULAGEM

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

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

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

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

7. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO

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

7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO

Ausência de qualquer corpo estranho.

7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO

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

7.4 CRITÉRIO MICROBIOLÓGICO

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

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

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

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

c = número de unidades amostrais toleradas com qualidade intermediária;

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

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

As seguintes interpretações devem ser aplicadas para os resultados analíticos:

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

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

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



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

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

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

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

8. PADRONIZAÇÃO DO ARTIGO

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

9. DISPOSIÇÕES FINAIS

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

Brasília, DF, 19 de setembro de 2024.

Gen Bda RENATO CALDEIRA IGREJA
Chefe de Suprimento



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

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

SASSAMI DE FRANGO CONGELADO

**4ª Edição
2024**



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

BOLETIM TÉCNICO

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE
SUBSISTÊNCIA**

SASSAMI DE FRANGO CONGELADO

**4ª Edição
2024**

ÍNDICE DE ASSUNTOS

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

1. FINALIDADE

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

2. OBJETIVO

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

3. LEGISLAÇÃO

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

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

4. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

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

5. VALIDADE

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

6. REQUISITOS DE ARMAZENAGEM

6.1 EMBALAGEM

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

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

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

6.2 ROTULAGEM

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

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

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

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

7. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO

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

7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO

Ausência de qualquer corpo estranho.

7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO

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

7.4 CRITÉRIO MICROBIOLÓGICO

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

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

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

c = número de unidades amostrais toleradas com qualidade intermediária;

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

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

As seguintes interpretações devem ser aplicadas para os resultados analíticos:

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

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

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


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

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

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

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

8. PADRONIZAÇÃO DO ARTIGO

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

9. DISPOSIÇÕES FINAIS

Este BT revoga o BT30.404-12 (3ª Ed) e está sujeito a alterações, conforme atualização da legislação sanitária.

Brasília, DF, 19 de setembro de 2024.

Gen Bda 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 embalagem.	Informações obrigatórias: - 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 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 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

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

9. DISPOSIÇÕES FINAIS

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

Brasília, DF, 19 de setembro de 2024.

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

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

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

7. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO

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

7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO

Ausência de qualquer corpo estranho.

7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO

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

7.4 CRITÉRIO MICROBIOLÓGICO

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

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

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

c = número de unidades amostrais toleradas com qualidade intermediária;

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

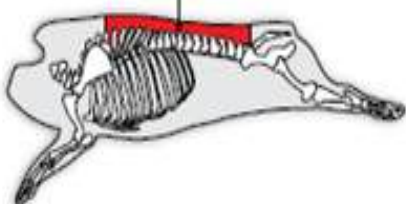

M = limite microbiológico que, em um plano de três classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Intermediária" daquelas de "Qualidade Inaceitável".

As seguintes interpretações devem ser aplicadas para os resultados analíticos:

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

8. PADRONIZAÇÃO DOS CORTES

8.1 LOMBO

<p>TIPIFICAÇÃO DO CORTE Considera-se “lombo”, o corte constituído das massas musculares que formam o dorso da meia carcaça, de forma cilíndrica e equivale ao contrafilé, sem ossos e sem pele.</p>	
<p>BASE ÓSSEA: Dez últimas vértebras torácicas, porção dorsal das costelas correspondentes e vértebras lombares.</p>	
<p>COMPONENTES MUSCULARES Longo dorsal, íliocostais, espinhais dorsais, multífidus, 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, tíbia, 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.

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:</p> <p>"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	$\leq 7,00$
	$\leq 7,20$ (família Merluccidae)
Reação de Éber para gás sulfídrico	Negativo
Reação de Éber para amônia	Negativo
Bases Voláteis Totais (BVT)	≤ 30 mg/100g
	≤ 35 mg/100g (espécies das famílias Salmonidae e Merluccidae)
Limite de congelamento	$\leq 12\%$
Relação entre o teor de umidade/proteína na porção muscular	$\leq 6,00$
	$\leq 5,00$ (Oreochromis spp. e espécies da família Salmonidae)

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

7.4 CRITÉRIO MICROBIOLÓGICO

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

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

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

c = número de unidades amostrais toleradas com qualidade intermediária;

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

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

As seguintes interpretações devem ser aplicadas para os resultados analíticos:

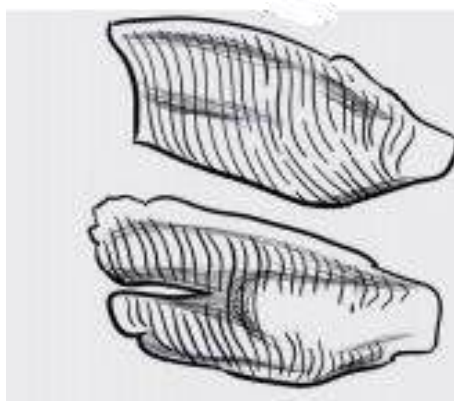
1. no caso de planos de amostragem de duas classes:
 - a) satisfatório com qualidade aceitável, quando o resultado observado em todas as unidades amostrais for ausência ou menor ou igual a m ; ou
 - b) insatisfatório com qualidade inaceitável, quando o resultado observado em qualquer unidade amostral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

8. PADRONIZAÇÃO DOS CORTES

TIPIFICAÇÃO DO CORTE

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

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




9. PADRONIZAÇÃO DAS ESPÉCIES

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

9.1 MERLUZA

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

9.2 PESCADA AMARELA

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


9.3 SALMÃO

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

9.4 TILÁPIA

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

9.5 SURUBIM

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

9.6 PIRARUCU

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

9.7 TAMBAQUI

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

10. DISPOSIÇÕES FINAIS

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

Brasília, DF, 19 de setembro de 2024.

Gen Bda RENATO CALDEIRA IGREJA
 Chefe de Suprimento



**MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO**

INSTRUÇÕES REGULADORAS PARA INSPEÇÃO DE ALIMENTOS E BROMATOLOGIA

**1ª Edição
2020**



**MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO**

INSTRUÇÕES REGULADORAS PARA INSPEÇÃO DE ALIMENTOS E BROMATOLOGIA

**1ª Edição
2020**



MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
DEPARTAMENTO MARECHAL FALCONIERI

PORTARIA Nº 149-COLOG, DE 24 DE AGOSTO DE 2020.
EB: 64488.000182/2020-28

Aprova as Instruções Reguladoras para Inspeção
de Alimentos e Bromatologia (EB40-IR-30.402).

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 as Instruções Reguladoras para Inspeção de Alimentos e Bromatologia (EB40-IR-30.402), que com esta baixa.

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

Art. 3º Revogar a Portaria Nº 02-D Log, de 16 de outubro de 2008.

Gen Ex LAERTE DE SOUZA SANTOS
Comandante Logístico

FOLHA DE REGISTRO DE MODIFICAÇÕES (FRM)

NÚMERO DE ORDEM	ATO DE APROVAÇÃO	PÁGINAS AFETADAS	DATA

ÍNDICE DE ASSUNTOS

Art

CAPÍTULO I – DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Seção I - Das legislações básicas..... 1º

Seção II - Da finalidade 2º

Seção III – Dos objetivos..... 3º/4º

Seção IV - Das conceituações 5º

CAPÍTULO II - DAS ATRIBUIÇÕES..... 6º

CAPÍTULO III - DOS REQUISITOS TÉCNICOS

Seção I - Das instalações 7º/11º

Seção II - Do pessoal..... 12/13

Seção III – Dos equipamentos e insumos..... 14/25

Seção IV – Da segurança ambiental..... 26/27

CAPÍTULO IV – DA ATIVIDADE DE INSPEÇÃO

Seção I - Da coleta da amostra 28/33

Seção II - Do preparo da amostra 34/36

Seção III – Da inspeção laboratorial..... 37/41

Seção IV – Do relato de resultados..... 42/46

Seção V – Da declaração de conformidade 47/49

Seção VI – Do relato de interpretação do laudo..... 50

Seção VII – Dos gêneros considerados não conformes..... 51/55

Seção VIII – Da destinação da amostra..... 56/57

CAPÍTULO V – DA ATIVIDADE DE REINSPEÇÃO..... 58/62

CAPÍTULO VI – DA DOCUMENTAÇÃO..... 63/67

CAPÍTULO VII – DO CONTROLE DE QUALIDADE DA ÁGUA PARA CONSUMO..... 68/70

CAPÍTULO VIII – DO CONTROLE DE PRAGAS..... 71/72

CAPÍTULO IX – DAS PRESCRIÇÕES DIVERSAS..... 73/78

ANEXOS:

ANEXO A – REQUISIÇÃO DE LAUDO

ANEXO B – TERMO DE RETIRADA DE AMOSTRA

ANEXO C – LAUDO DE INSPEÇÃO DE ALIMENTOS

ANEXO D – TERMO DE RECOLHIMENTO

ANEXO E – ESCOPO DO LABORATÓRIO DE INSPEÇÃO DE ALIMENTOS E BROMATOLOGIA

ANEXO F – MAPA DE INSPEÇÃO E REINSPEÇÃO DE ALIMENTOS

ANEXO G – RELATÓRIO ANUAL DO LABORATÓRIO DE INSPEÇÃO DE ALIMENTOS E BROMATOLOGIA

ANEXO H – RELATÓRIO DE ANÁLISE

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Seção I

Das legislações básicas

Art. 1º Estas Instruções estão baseadas nas seguintes legislações:

I – Regulamento de Administração do Exército (RAE) – R-3 (Decreto nº 98.820 de 12 de janeiro de 1990);

II – Normas Administrativas Relativas ao Suprimento (NARSUP) – Portaria nº 09 – D Log de 27 de junho de 2002;

III – ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. ISO/IEC 17025:2017 – Requisitos Gerais para Competência de Laboratórios de Ensaio e Calibração;

IV – Resolução RDC ANVISA nº 11, de 16 de fevereiro de 2012. Dispõe sobre o funcionamento de laboratórios analíticos que realizam análises em produtos sujeitos à Vigilância Sanitária e dá outras providências;

V – Doutrina de Alimentação e Nutrição – Portaria Normativa nº 13/MD de 23 de março de 2018.

Seção II

Da finalidade

Art. 2º As presentes Instruções Reguladoras (IR) têm por finalidade padronizar as atividades de inspeção e análise bromatológica dos artigos de subsistência, executada pelos Laboratórios de Inspeção de Alimentos e Bromatologia (LIAB) dos Órgãos Provedores (OP).

Seção III

Dos objetivos

Art. 3º Permitir a adoção de requisitos essenciais no controle de qualidade dos gêneros do quantitativo de subsistência (QS) recebidos e armazenados nos OP.

Art. 4º Assegurar a qualidade higiênico-sanitária do provimento, dos gêneros do QS às Organizações Militares (OM) apoiadas.

Seção IV **Das conceituações**

Art. 5º Principais conceitos adotados para as atividades relacionadas com o controle de qualidade dos artigos de subsistência:

I – alimento – é toda substância, ou mistura de substâncias, no estado sólido, líquido, pastoso ou qualquer outra forma adequada, destinada a fornecer ao organismo humano os elementos normais, essenciais à sua formação, manutenção e desenvolvimento;

II – amostra – consiste em uma ou mais embalagens individuais e íntegras, do alimento, coletadas do lote a ser inspecionado, de forma aleatória. O número total de embalagens constitui o tamanho da amostra;

III – amostra analítica – corresponde a amostra preparada no laboratório, de acordo com as características da matriz alimentar, a partir da amostra coletada do lote inspecionado;

IV – amostragem – procedimento definido, pelo qual uma parte de uma substância, material ou produto é retirado para produzir uma amostra representativa ou requerida para execução dos ensaios previstos;

V – animais sinantrópicos – são animais que se adaptaram a viver junto ao homem, a despeito de sua vontade, podem transmitir doenças e causar agravos à saúde do homem ou de outros animais;

VI – bromatologia – ciência que estuda as propriedades físicas, químicas, toxicológicas, além da presença de adulterantes, contaminantes e fraudes nos alimentos;

VII – calibração – operação que estabelece, sob condições especificadas, numa primeira etapa, uma relação entre os valores e as incertezas de medição fornecido por padrões e as indicações correspondentes com as incertezas associadas; numa segunda etapa, utiliza esta informação para estabelecer uma relação visando a obtenção do resultado de medição a partir de uma indicação;

VIII – condenação – é o ato ou efeito de considerar insatisfatório para o consumo um determinado artigo, quando em inspeção ou reinspeção, através da constatação da presença de agentes nocivos à saúde humana;

IX – conformidade – consiste no atendimento dos requisitos especificados para o recebimento do artigo de subsistência adquirido;

X – controle de qualidade – atividade laboratorial que fornece evidência objetiva de que o artigo de subsistência fornecido atende aos requisitos especificados;

XI – ensaio – determinação de uma ou mais características de um objeto de avaliação de conformidade, de acordo com um procedimento específico;

XII – fraude – são alterações, adulterações e/ou falsificações intencionais, realizadas nos alimentos, atribuindo requisitos que não possuem e que podem ou não afetar a saúde do consumidor;

XIII – inspeção laboratorial – processo de medir, ensaiar e examinar os artigos de subsistência ou comparar suas características com as especificações técnicas estabelecidas pela Diretoria de Abastecimento;

XIV – inspetor – oficial médico veterinário com responsabilidade específica para exercer função em laboratório químico e microbiológico e emitir parecer sobre a qualidade higiênico-sanitária dos artigos de subsistência;

XV – laboratório – local onde são realizadas atividades de avaliação da conformidade dos artigos de subsistência;

XVI – laudo de inspeção de alimentos – é um documento interno, emitido pelo LIAB, que fornece os resultados obtidos, com exatidão, clareza e objetividade, após inspeção laboratorial;

XVII – lote – para fins de análise fiscal considera-se lote o conjunto de unidades do produto de uma mesma natureza, com o mesmo acondicionamento, e que corresponde à carga de um veículo de entrega;

XVIII – matriz alimentar – refere-se às categorias de alimento a serem incluídas na avaliação, de acordo com a utilização pretendida do método;

XIX – não conformidade – quando um artigo de subsistência não atende a um ou mais requisitos especificados, podendo ou não comprometer a saúde pública;

XX – Órgão Provedor (OP) – é o Órgão de Suprimento tipo Batalhão/Depósito de Suprimento (B Sup/D Sup), Base Logística (BaLog) ou Depósito de Subsistência destinado à estocagem do nível de suprimento prescrito pelos órgãos gestores, para distribuição aos elementos a apoiar, cumprindo ainda atividades de obtenção, recebimento e controle;

XXI – padrão de identidade e qualidade (PIQ) – é o conjunto de atributos que identifica e qualifica um produto. São normas que estabelecem a definição, designação do produto, classificação, características microbiológicas, microscópicas, macroscópicas, sensoriais, físico-químicas, informações sobre a embalagem, rotulagem e amostragem;

XXII – reinspeção – é a realização do controle de qualidade, a qualquer tempo, nos artigos de subsistência armazenados no OP ou distribuídos no âmbito do Exército Brasileiro (EB);

XXIII – recolhimento – ação a ser adotada pela empresa contratada, que visa à imediata e eficiente retirada de lote(s) de produto(s) entregue no OP; e

XXIV – rejeição – consiste em recusar o artigo de subsistência que, após procedimento de verificação, não atenda aos requisitos especificados.

CAPÍTULO II DAS ATRIBUIÇÕES

Art. 6º Compete aos órgãos e agentes da administração que tenham atribuições relacionadas às atividades de inspeção dos artigos de subsistência:

I – Comando Logístico (COLOG): prover os recursos orçamentários necessários para a execução das atividades de controle de qualidade dos artigos de subsistência nos LIAB;

II – Diretoria de Abastecimento (D Abst):

a) elaborar e propor planos e alterações das especificações técnicas, instruções, normas e pareceres técnicos pertinentes às atividades de controle de qualidade dos artigos de subsistência;

b) coordenar e orientar o controle técnico normativo das atividades de inspeção e análise bromatológica executada pelos LIAB; e

c) disponibilizar recursos para suprir as necessidades de materiais, serviços especializados e equipamentos para os LIAB.

III – Órgão Provedor (OP):

a) aplicar os recursos orçamentários de forma que possibilite a execução das atividades analíticas de inspeção dos artigos de subsistência, em conformidade com os princípios das Boas Práticas Laboratoriais; e

b) executar, através do LIAB, a inspeção laboratorial dos gêneros do QS recebidos e armazenados no OP, conforme normas e orientações estabelecidas pela D Abst.

CAPÍTULO III DOS REQUISITOS TÉCNICOS

Seção I Das instalações

Art. 7º As instalações e condições ambientais devem ser adequadas às atividades laboratoriais e não podem afetar adversamente a validade dos resultados.

Parágrafo único. Contaminação microbiológica, poeira, radiação, umidade, alimentação elétrica, temperatura, som, vibração, distúrbios eletromagnéticos são influências que podem afetar adversamente a validade dos resultados.

Art. 8º Os requisitos construtivos básicos para o funcionamento do laboratório são:

I – dimensionamento: a área deve ser suficiente para garantir a segurança na circulação de pessoal e, a distribuição dos espaços internos, deve permitir a correta disposição de equipamentos e o correto acondicionamento de insumos e vidrarias;

II – paredes, piso e forro: devem ser lisos, fáceis de limpar, impermeáveis, resistentes aos produtos químicos e aos desinfetantes em geral; não propicie propagação de chama e apresente bom estado de conservação;

III – canos e tubos: quando visíveis devem estar fixados à parede de forma que permita a limpeza adequada;

IV – iluminação: natural ou artificial, de maneira compatível a um funcionamento seguro, evitando reflexos e luz ofuscante nas áreas de trabalho;

V – ventilação e exaustão: deve proporcionar o conforto térmico adequado e permitir a renovação do ar nas áreas de trabalho;

VI – bancadas: superfície lisa, não porosa, com poucas juntas, de material resistente à ação de produtos químicos e calor moderado;

VII – sistemas de segurança: deve contar com equipamentos de proteção contra o fogo e emergências elétricas, além de equipamentos que permitam os primeiros socorros em caso de contato com materiais químicos; e

VIII – água: quando utilizada nos setores analíticos e de lavagem de material do laboratório deve apresentar conformidade com as especificações metodológicas pertinentes.

Art. 9º As áreas de risco devem ser identificadas e sinalizadas, de acordo com as normas de segurança, e deve ser elaborado o mapa de risco que identifique os tipos de risco ambiental em cada área do laboratório.

Art.10º O laboratório deve monitorar, controlar e registrar as condições ambientais de acordo com as especificações, métodos e procedimentos pertinentes, ou quando estes influenciarem a validade dos resultados.

Art. 11. Devem ser implementadas medidas de controle das instalações, dentre elas:

I – acesso e uso de áreas que afetem as atividades laboratoriais;

II – prevenção de contaminação, interferência ou influências adversas nas atividades laboratoriais; e

III – separação efetiva entre áreas com atividades de laboratório incompatíveis.

Seção II

Do pessoal

Art. 12. O Cmt/Chefe do OP é o responsável pela designação dos militares, em quantidade adequada, para as funções relacionadas à inspeção laboratorial dos gêneros de subsistência.

Art. 13. O laboratório é o responsável pela capacitação dos militares envolvidos na atividade de inspeção de alimentos, deve planejar e documentar os requisitos de treinamento do efetivo, no mínimo, nos seguintes aspectos:

- I – segurança no laboratório;
- II – manuseio de equipamentos e material químico-biológico; e
- III – execução de procedimentos analíticos.

Seção III

Dos equipamentos e insumos

Art. 14. O laboratório deve dispor de equipamentos, materiais, reagentes e consumíveis adequados para a correta execução do controle de qualidade e que possam influenciar o resultado.

Art. 15. O laboratório deve ter um procedimento para manuseio, transporte, uso e manutenção dos equipamentos, a fim de assegurar seu correto funcionamento.

§ 1º Antes de serem colocados ou recolocados em serviço deve ser realizada uma verificação para comprovar a conformidade com os requisitos estabelecidos.

§ 2º A disposição e a instalação dos equipamentos e instrumentos deve atender os requisitos de segurança e não deve afetar adversamente a validade dos resultados.

Art. 16. Equipamentos e instrumentos utilizados para medição devem ser capazes de alcançar a exatidão de medição e/ou a incerteza de medição requeridas para fornecer um resultado válido.

Art. 17. Os equipamentos e instrumentos de medição devem ser calibrados quando:

- I – a exatidão ou incerteza de medição afetar a validade do resultado analítico; e
- II – for necessária a garantia da rastreabilidade dos resultados.

Art. 18. O laboratório deve estabelecer um programa de calibração, o qual deve ser ajustado, conforme necessário, a fim de manter a confiança na situação de calibração.

Art. 19. Todo equipamento que necessite de calibração e que tenha um período de validade definido deve ser identificado inequivocamente, de maneira que o analista verifique prontamente a situação de calibração.

Art. 20. Devem ser retidos registros dos equipamentos que possam influenciar as atividades de laboratório. Os registros devem incluir o seguinte, quando aplicável:

I – nome do equipamento;

II – identificação do fabricante, modelo, número de série ou outra identificação inequívoca;

III – evidência de verificação de que o equipamento está em conformidade com os requisitos estabelecidos;

IV – localização do equipamento;

V – data e resultado das calibrações, critérios de aceitação, ajustes e data da próxima calibração; e

VI – informação de qualquer dano, mau funcionamento, modificação ou reparo do equipamento.

Art. 21. O laboratório deve assegurar a confiabilidade dos resultados de medição por meio de calibração provida por um laboratório competente, preferencialmente, pertencente à Rede Brasileira de Calibração (RBC).

Art. 22. Os reagentes e soluções analíticas, os meios de cultura, as vidrarias e os consumíveis, para atividade analítica, devem atender os requisitos exigidos para inspeção laboratorial.

Art. 23. Devem ser previstos procedimentos adequados para aquisição, recebimento, armazenamento, controle de estoque, utilização e descarte de reagentes e soluções analíticas, meios de cultura e insumos, que atendam às normas de segurança, à saúde humana e ao meio ambiente.

Art. 24. Cabe ao Chefe do LIAB exigir a utilização de uniformes e equipamentos de proteção individual, adequados para as atividades que envolvam riscos químicos, físicos ou biológicos.

Art. 25. A D Abst, anualmente, disponibilizará aos OP, dotados de LIAB, os recursos necessários para a provisão de material, insumos, serviços especializados, capacitação técnica e

equipamentos, com o objetivo de garantir a confiabilidade dos resultados obtidos nos ensaios laboratoriais.

Seção IV

Da segurança ambiental

Art. 26. O laboratório deve implantar um plano de limpeza e desinfecção que englobe as instalações, os equipamentos, os instrumentos e os materiais, sendo que a escolha dos procedimentos e produtos para estas finalidades devem estar condicionadas ao potencial e risco de contaminação.

Art. 27. O laboratório deve elaborar um plano de gestão de resíduos, desde a geração até a disposição final, de forma a atender aos requisitos ambientais e de saúde pública, assim como as exigências legais.

Parágrafo único. Os resíduos gerados devem ser segregados, acondicionados e identificados em local adequado, para a correta destinação.

CAPÍTULO IV

DA ATIVIDADE DE INSPEÇÃO

Seção I

Da coleta da amostra

Art. 28. Em todos os lotes de entrega, inclusive decorrentes de reposição de material rejeitado, haverá o recolhimento de amostra para análise.

Art. 29. Para o procedimento de recebimento dos gêneros de subsistência deve ser nomeada uma Comissão de Recebimento de Material, conforme estabelecido pelo Regulamento de Administração do Exército (RAE).

Parágrafo único. Com a finalidade de obedecer à segregação funcional, o Chefe do LIAB e demais inspetores de alimento não devem ser designados para compor a Comissão de Recebimento dos gêneros de subsistência.

Art. 30. Cabe à Comissão de Recebimento avaliar a conformidade da entrega nos seguintes quesitos:

I – as quantidades previstas na contratação e o tipo de objeto contratado;

II – as condições de transporte, conforme os requisitos exigidos para cada tipo de artigo;

III – o estado geral da carga: presença de sinais residuais de inseticidas, fumígenos, pragas, a integridade de seu revestimento e sinais de fermentação; e

IV – documentação técnica prevista, se for o caso.

Art. 31. Cabe ao inspetor de alimentos e/ou seu auxiliar proceder à coleta de amostras, por lote de entrega, após a Requisição de Laudo (ANEXO A) emitida pelo Centro de Operações de Suprimento (COS).

§1º É requisito básico para o procedimento de coleta da amostra o conhecimento técnico ou capacitação adequada, tanto na parte tecnológica, quanto na analítica.

§ 2º O laboratório deve seguir o plano de amostragem estabelecido pela D Abst e estabelecer para cada matriz alimentar o método de amostragem.

Art. 32. Após retirada da amostra, o responsável emitirá o Termo de Retirada da Amostra (ANEXO B).

Art. 33. Os artigos armazenados no OP, em fase de análise laboratorial, devem ser identificados e sua distribuição e consumo deve ser restringida até emissão do Laudo de Inspeção de Alimentos (ANEXO C).

Seção II

Do preparo da amostra

Art. 34. O laboratório deve, após a coleta da amostra, proceder à identificação e acondicionamento adequado, de forma a resguardá-la de qualquer alteração e permitir a rastreabilidade do lote.

§ 1º A identificação deve ser retida enquanto o artigo estiver sob responsabilidade do laboratório.

§ 2º O sistema de identificação adotado deve assegurar que artigos iguais de lotes diferentes não sejam confundidos fisicamente.

§3º Quando for necessária a armazenagem da amostra sob condições ambientais controladas, estas condições devem ser mantidas, monitoradas e registradas.

Art. 35. Os procedimentos para o preparo da amostra analítica devem ser documentados de acordo com a matriz alimentar.

Art. 36. A amostra analítica deve assegurar a realização de todos os ensaios laboratoriais previstos.

Seção III

Da inspeção laboratorial

Art. 37. A amostra será submetida, no LIAB, aos procedimentos de controle de qualidade, conforme os parâmetros estabelecidos nas exigências contratuais previstas, em edital e na legislação.

Art. 38. O inspetor de alimentos, função exercida pelo médico veterinário, será o responsável pela execução e emissão de resultados.

Art. 39. O laboratório deve utilizar métodos e procedimentos adequados para execução da inspeção laboratorial.

§ 1º O método adotado deve estar documentado, de acordo com a matriz verificada e assegurada a utilização da versão atualizada e válida.

§ 2º O laboratório deve verificar se é capaz de realizar métodos adequadamente, antes de implantá-los em sua rotina, assegurando que possa alcançar o desempenho requerido.

Art. 40. Quando não houver a normatização do método, o laboratório deve proceder o desenvolvimento do método e submeter a validação da D Abst.

Art. 41. O laboratório deve assegurar que os registros técnicos da inspeção laboratorial contenham as informações suficientes para possibilitar a identificação de fatores que afetem o resultado de medição.

§ 1º Dados e cálculos originais devem ser registrados, pelo analista, no momento em que são realizados e devem ser identificáveis ao ensaio específico a que se referem.

§ 2º O registro técnico deve conter a data e identificação do analista responsável pelo ensaio realizado.

§ 3º A conferência dos dados e resultados deve ser executada por outro analista.

Seção IV

Do relato de resultados

Art. 42. Concluída a inspeção laboratorial do artigo de subsistência, o laboratório deve fornecer o resultado através da emissão do Laudo de Inspeção de Alimentos (ANEXO C), denominado laudo fiscal.

Art. 43. O resultado, contido no laudo, deve ser analisado criticamente e autorizado pelo Chefe do LIAB, antes de sua liberação.

Art. 44. O laudo deve fornecer resultados com exatidão, clareza e objetividade, isento de ambiguidade ou informações controversas.

§ 1º O prazo para emissão do laudo dependerá da metodologia do ensaio laboratorial e não deverá exceder o prazo de dez dias úteis, a contar da data constante no Termo de Retirada da Amostra (ANEXO B).

§ 2º O prazo para remessa do laudo fiscal para a D Abst é de até cinco dias úteis, após sua emissão, a fim de análise técnica e emissão de parecer, se for o caso.

§ 3º O laudo de inspeção deve conter numeração sequencial, identificação do inspetor responsável pelo ensaio e identificação do Chefe do LIAB que autorizou a liberação do laudo.

§ 4º Cabe ao inspetor emitir o parecer que define a conformidade ou não conformidade do artigo de subsistência, de acordo com os requisitos estabelecidos no processo de aquisição.

§ 5º O parecer do laudo deve indicar que os resultados se aplicam à amostra coletada.

Art. 45. No caso da ocorrência de não conformidade, poderá ser anexado, no laudo, o registro fotográfico do artigo em questão e/ou outros documentos complementares que comprovem o fato observado.

Art.46. O laboratório deve ser responsável por todas as informações fornecidas no laudo fiscal, exceto quando as informações forem fornecidas por terceiros.

Parágrafo único. Os documentos fornecidos por terceiros e que possam afetar a validade dos resultados devem ser claramente identificados e anexados ao laudo fiscal.

Seção V

Da declaração de conformidade

Art. 47. O laudo de inspeção é o documento técnico que indica a conformidade ou não conformidade do artigo de subsistência e deve ser remetido para o Cmt/ Ch OP, responsável pelo aceite ou rejeição do lote.

Art. 48. Qualquer artigo de subsistência rejeitado deve ser substituído pelo fornecedor e o lote de reposição deve ser submetido à inspeção laboratorial, dentro dos prazos legais previstos, utilizando os mesmos procedimentos de controle de qualidade descrito nestas IR.

Art. 49. No caso de recolhimento, por risco ou agravo à saúde, será emitido pelo OP o Termo de Recolhimento (ANEXO D) e caberá à contratada obedecer aos dispositivos legais estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

Parágrafo único. Após o recolhimento do artigo, pela contratada, o Cmt/Chefe do OP deve oficializar a comunicação à Vigilância Sanitária Municipal.

Seção VI

Do relato de interpretação do laudo

Art. 50. Caso a autoridade competente, responsável pelo aceite ou recusa do lote, necessitar de interpretações técnicas, o OP deve assegurar que somente o inspetor de alimentos emita declaração a respeito dos resultados expressos no laudo fiscal.

§ 1º Qualquer interpretação técnica deve ser baseada no resultado obtido a partir do lote inspecionado.

§ 2º O laboratório deve documentar as bases legais nas quais as opiniões e interpretações foram elaboradas.

Seção VII

Dos gêneros considerados não conformes

Art. 51. O OP deve ter um processo documentado para receber, avaliar e tomar decisões sobre contestações dos resultados obtidos na inspeção laboratorial.

Art. 52. Uma descrição do processo deve estar disponível a qualquer parte interessada e convém ser registrada no processo de contratação.

§ 1º Não será passível de contestação o lote que apresentar resultado não conforme nos ensaios microbiológicos, toxicológicos ou apresentar matéria estranha relacionada à qualidade higiênico-sanitária.

§ 2º O lote que apresentar não conformidade relacionada ao padrão de identidade do alimento poderá, em caráter extraordinário e a critério do Cmt/Ch do OP, ser passível de uma nova análise fiscal, estando restrita às seguintes situações:

- I – unidade de medida conflitante com a descrição da rotulagem;
- II – padronização de corte de produtos cárneos e dos pescados;
- III – padronização da embalagem primária e/ou secundária; e
- IV – ensaios físico-químicos.

Art. 53. Cabe à administração definir os requisitos legais para execução dos procedimentos, considerando os seguintes aspectos:

- I – solicitação formal dentro dos prazos contratuais previstos;
- II – motivo justificável da discordância, comprovando-o, através de laudo de controle de qualidade apresentado pela contratada; e
- III – realização de repetição única e exata do ensaio laboratorial, através do mesmo método, executado no LIAB, sendo facultada a presença do representante da contratada.

Art. 54. Caso a não conformidade seja confirmada no resultado obtido serão observados os procedimentos administrativos para reposição do lote recusado.

Art. 55. Caso a não conformidade não seja confirmada, os resultados serão registrados em laudo complementar e realizado os procedimentos administrativos previstos.

Seção VIII **Da destinação da amostra**

Art. 56. Ao término do processo administrativo do recebimento lote, cabe ao laboratório realizar a correta destinação da amostra coletada e da amostra analítica utilizada.

Art. 57. A amostra coletada do lote considerado insatisfatório para o consumo deverá ser integralmente destruída, de modo a evitar risco de desvio ou reaproveitamento.

CAPÍTULO V **DA ATIVIDADE DE REINSPEÇÃO**

Art. 58. O gênero de subsistência armazenado no OP poderá ser reinspecionado, a qualquer tempo, dentro do seu período de validade, para verificação do seu estado sanitário.

Parágrafo único. Quando distribuído pelo OP e armazenado em qualquer OM da Força Terrestre poderá ser reinspecionado, pelo laboratório, mediante solicitação formal que deve conter a justificativa para tal procedimento.

Art. 59. O laboratório deve ter um procedimento para a amostragem, coleta e transporte da amostra para a atividade de reinspeção.

Art. 60. A reinspeção visa somente verificar o padrão de qualidade sanitária do artigo, sendo desnecessária a verificação do padrão de identidade, uma vez que na análise de inspeção este já foi comprovado.

Parágrafo único. No caso de remanejamento dos estoques entre os OP, a análise de reinspeção será realizada no OP de destino da carga.

Art. 61. O Laudo de Inspeção de Alimentos (ANEXO C), denominado laudo de reinspeção, é o documento técnico que indica a conformidade ou não conformidade do gênero reinspecionado e deve ser remetido para autoridade competente, responsável pela armazenagem do lote.

Art. 62. No caso de deterioração do lote ou vencimento do prazo de validade durante o período de armazenagem, é responsabilidade do Cmt/Ch OP/OM a correta destinação e destruição integral do lote, para que não haja risco de reaproveitamento.

§1º É vedada a realização de qualquer ensaio laboratorial em gênero de subsistência com o prazo de validade vencido, conforme prevê a legislação sanitária.

§2º Cabe ao gestor do armazém de víveres e câmara frigorífica planejar e solicitar à reinspeção dos gêneros de subsistência armazenados no OP, quando necessário.

CAPÍTULO VI DA DOCUMENTAÇÃO

Art. 63. O acompanhamento, pela D Abst, do controle de qualidade dos artigos de subsistência, será realizado por meio dos seguintes documentos, expedidos pelo LIAB:

- I – Laudo de Inspeção de Alimentos (ANEXO C);
- II – Escopo do Laboratório de Inspeção de Alimentos e Bromatologia (ANEXO E);
- III – Mapa Anual de Inspeção e Reinspeção de Alimentos (ANEXO F); e
- IV – Relatório Anual do Laboratório de Inspeção de Alimentos e Bromatologia (ANEXO G).

Art. 64. O Escopo do Laboratório de Inspeção de Alimentos e Bromatologia (ANEXO E) tem por finalidade indicar todos os ensaios ativos, por matriz alimentar.

Art. 65. O Mapa Anual de Inspeção e Reinspeção de Alimentos (ANEXO F) visa fornecer dados que permitam quantificar o recebimento dos artigos inspecionados pelo LIAB e detectar não conformidades na gestão dos estoques e nas boas práticas de armazenagem do OP.

Art. 66. O Relatório Anual do Laboratório de Inspeção de Alimentos e Bromatologia (ANEXO G) visa acompanhar o gerenciamento das atividades laboratoriais.

Art. 67. A periodicidade da documentação, exceto dos laudos, será anual e deve ser encaminhada, a D Abst, até o décimo quinto dia útil do mês de janeiro, em A+1.

CAPÍTULO VII DO CONTROLE DE QUALIDADE DA ÁGUA PARA CONSUMO

Art. 68. O LIAB poderá realizar o controle microbiológico da água para consumo humano, da rede de abastecimento, desde que atenda aos requisitos técnicos estabelecidos pela D Abst.

Parágrafo único. Enquadra-se neste contexto somente a água de consumo utilizada no preparo das refeições do Setor de Aproveitamento, das OM apoiadas.

Art.69. O laboratório deve documentar os procedimentos de coleta e transporte da amostra e incluir no Escopo do Laboratório de Inspeção de Alimentos e Bromatologia (ANEXO E) os ensaios realizados.

Art. 70. O resultado do controle microbiológico será expresso através do Relatório de Análise (ANEXO H).

CAPÍTULO VIII DO CONTROLE DE PRAGAS

Art. 71. Cabe ao oficial médico veterinário orientar tecnicamente o gestor dos armazéns e câmaras frigoríficas quanto ao controle integrado de pragas através de ações preventivas, para impedir a atração, abrigo, acesso ou proliferação de animais sinantrópicos.

Art. 72. A manipulação e a aplicação de produtos químicos, destinados ao controle de pragas, devem ser executadas por empresa prestadora de serviço, licenciada em órgão competente.

CAPÍTULO IX DAS PRESCRIÇÕES DIVERSAS

Art. 73. As exigências relativas às especificações dos artigos de subsistência constantes em Edital não poderão ser conflitantes com os documentos técnicos expedidos pela D Abst, a fim de ratificar o perfil do artigo adquirido.

Art. 74. É vedado ao LIAB realizar qualquer inspeção laboratorial e emitir resultados de produtos que não seja os de alimentos.

Parágrafo único. É facultado ao laboratório a realização e emissão de parecer técnico sobre os artigos de alimentação animal, desde que seja capaz de realizar os métodos oficiais adequadamente e assegurar o desempenho requerido.

Art. 75. O Chefe do LIAB é o assessor do Cmt/Ch OP para assuntos ligados à sua atividade técnica.

Art. 76. É recomendável, a critério da D Abst e dos Cmt/Ch OP, que o analista de alimentos participe de atividades técnicas de atualização científica e educação continuada, dentro de sua área de atuação, a fim de proporcionar o assessoramento técnico adequado.

Art. 77. A gestão de risco do OP deve estabelecer procedimentos para identificar, eliminar ou minimizar riscos à imparcialidade na atividade laboratorial.

§1º É vedado o acesso de qualquer representante de empresa contratada pela administração nas dependências do laboratório para acompanhamento das análises fiscais, exceto no caso de contestação de resultados prevista nesta IR.

§2º É vedado ao LIAB à execução de inspeção laboratorial com a finalidade de classificação ou desclassificação de propostas nos processos de aquisição de gêneros do QS.

Art. 78. No caso de suspeita de fraude não detectável através do controle de qualidade previsto, poderá ser solicitada a execução de ensaio laboratorial na rede de laboratórios acreditados pelo Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (INMETRO).

ANEXO A

MODELO DE REQUISIÇÃO DE LAUDO



**MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO**

**NOME DA OM
(DENOMINAÇÃO HISTÓRICA)**

REQUISIÇÃO DE LAUDO Nr ____/____

1. PREGÃO

- a. Nr:
- b. UG:
- c. NOTA DE EMPENHO:
- d. Marca:

1. NOTA FISCAL

- a. Nr:
- b. Data:
- c. Quantidade:
- d. Empresa:
- e. Artigo:

1. IDENTIFICAÇÃO DO ARTIGO

- a. Marca:

1. LAUDO: () FISCAL () REINSPEÇÃO

Quartel em _____, ____ de _____ de 20__.

Ch COS ou Ch CI I

ANEXO B

MODELO DE TERMO DE RETIRADA DE AMOSTRA

MINISTÉRIO DA DEFESA

EXÉRCITO BRASILEIRO

NOME DA OM

(DENOMINAÇÃO HISTÓRICA)

TERMO DE RETIRADA DE AMOSTRA Nr ____/____

Ao(s) _____ dia(s) do mês de _____ do ano de 20____, eu _____, (Nome/Pst/Grad), coletei para fins de análise fiscal, amostra do artigo _____, referente à Nota Fiscal nº _____ de ____/____/____.


NOME DO ARTIGO	MARCA	Nr UNIDADES DO ARTIGO	QUANTIDADE (Kg/Lt)

Responsável pela retirada

Membro da Comissão de Recebimento

ANEXO C

MODELO DE LAUDO DE INSPEÇÃO DE ALIMENTOS

	MINISTÉRIO DA DEFESA EXÉRCITO BRASILEIRO (NOME DO OP) (DENOMINAÇÃO HISTÓRICA)		_____
			Ch LIAB
LAUDO (1) _____ Nr ____/____	ARTIGO: (2)		LOTE: (3)
Empresa (4)		Pregão Nr (5) Empenho (6) Nota Fiscal (7)	
COLETA DA AMOSTRA			
TERMO DE COLETA DA AMOSTRA Nº _____			
IDENTIFICAÇÃO DO ARTIGO			
Fabricante: (8)			
Marca: (9)	Data de validade: (10) Data de fabricação:		Nº do lote: (11)
EMBALAGEM E ROTULAGEM			
Embalagem primária: (12)			
Embalagem secundária: (13)			
Conteúdo líquido: (14) <input type="radio"/> aprovado <input type="radio"/> reprovado	Rotulagem: (15) <input type="radio"/> aprovado <input type="radio"/> reprovado	Observações(16):	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (17)			
<input type="radio"/> sem alteração <input type="radio"/> com alteração: _____			
ANÁLISE LABORATORIAL (18)			
ANÁLISE (19)	RESULTADO (20)	PADRÃO (21)	
PARECER (22)			
Quartel em		Data:	
_____ Inspetor			

INSTRUÇÕES PARA PREENCHIMENTO:

- (1) Tipo de laudo conforme finalidade, FISCAL ou REINSPEÇÃO. A numeração do laudo deve ser sequencial, composta de três algarismos seguido de barra e ano correspondente;
- (2) Nome do artigo inspecionado conforme descrição contida na rotulagem do produto;
- (3) Quantidade recebida (kg/Lt), conforme Requisição de laudo;
- (4) Nome da empresa contratada conforme Requisição de laudo;
- (5) Identificação do Pregão conforme Requisição de laudo;
- (6) Identificação do número do empenho conforme Requisição de laudo;
- (7) Número e data da Nota Fiscal de recebimento do artigo conforme Requisição de laudo;
- (8) Identificar o nome do fabricante do produto, CNPJ e SIF, se for o caso, conforme rotulagem do artigo;
- (9) Identificar a marca do produto conforme rotulagem;
- (10) Identificar a data de validade conforme rotulagem;
- (11) Identificar o número do lote, conforme rotulagem, se previsto na legislação;
- (12) Descrever o tipo de material e unidade de medida da embalagem que entra em contato direto com o alimento;
- (13) Descrever o tipo de material e a capacidade da embalagem para acondicionamento das embalagens primárias;
- (14) Mensurar, utilizando instrumentos calibrados, o conteúdo líquido da embalagem primária e comparar com as informações constantes na rotulagem emitindo parecer favorável ou desfavorável;
- (15) Verificar se as informações obrigatórias de rotulagem obedecem ao disposto na legislação em vigor;
- (16) No caso de desconformidade, relatar o fato;
- (17) Analisar conforme características de cada artigo e no caso de desconformidade relatar;
- (18) Deverá conter a relação de análises laboratoriais previstas, com a indicação do resultado obtido e do padrão de referência;

(19) Descrever o nome das análises físico-química, microbiológica e toxicológica previstas e executadas;

(20) Quantificar ou qualificar o resultado obtido na análise, utilizando a unidade de referência prevista;

(21) Identificar o padrão de referência previsto pela D Abst;

(22) Emitido pelo analista após a conclusão da avaliação do artigo. O parecer será padronizado com os seguintes dados:

- identificação do artigo analisado;
- se o artigo é SATISFATÓRIO ou INSATISFATÓRIO para o consumo;

– se o artigo atende ou não atende às especificações técnicas requeridas nas condições contratuais estabelecidas;

- caso o artigo apresente não conformidade, identificá-la e citar a exigência contratual.

ANEXO D

MODELO DE TERMO DE RECOLHIMENTO



**MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
NOME DA OM
(DENOMINAÇÃO HISTÓRICA)**

TERMO DE RECOLHIMENTO Nr ____/____

1. IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA CONTRATADA

- a. Nome da Empresa:
- b. CNPJ:

2. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO RECOLHIDO

- a. Artigo:
- b. Nome do Fabricante:
- c. Marca:
- d. Registro no órgão competente (SFC):
- e. Data de validade:
- f. Lote:
- g. Características da embalagem:

3. IDENTIFICAÇÃO DO LOTE RECOLHIDO

- a. Quantidade (kg/Lt):
- b. Nota Fiscal(Nr/data):

4. MOTIVO DO RECOLHIMENTO

- Descrição detalhada da não conformidade.

A contratada se responsabiliza pelo recolhimento e destinação do produto conforme os critérios previstos na RDC ANVISA nº 24, de 08 de junho de 2015.

Quartel em _____, ____ de _____ de 20__.

Presidente da Comissão de Recebimento

Responsável pela contratada

ANEXO E

MODELO DE ESCOPO DO LABORATÓRIO DE INSPEÇÃO DE ALIMENTOS E BROMATOLOGIA

ESCOPO DO LABORATÓRIO DE INSPEÇÃO DE ALIMENTOS E BROMATOLOGIA		
Nome OP:	Folha: ____/____	Ano:

MATRIZ ALIMENTAR	CLASSE DE ENSAIO/ DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E/OU PROCEDIMENTO
(1)	(2)	(3)

Chefe LIAB:	Revisão:	Data:
--------------------	-----------------	--------------

- (1) Grupo de alimentos aos quais o ensaio, a ser descrito, se aplica. Ex: Produtos de origem animal;
 (2) Descrição do método oficial do ensaio;
 (3) Legislação utilizada como referência.

ANEXO F

MODELO DE MAPA DE INSPEÇÃO E REINSPEÇÃO DE ALIMENTOS

ARTIGOS INSPECIONADOS						
	Nr LAUDOS	INSPECIONADO (Kg/Lt/Un)	APROVADO (Kg/Lt/Un)	REJEITADO (Kg/Lt/Un)		
TOTAL						
ORIGEM ANIMAL						
Nr Ordem	ARTIGO	QNT LAUDOS	INSPECIONADO (Kg/Lt)	APROVADO (Kg/Lt)	REJEITADO (Kg/Lt)	CAUSAS DA REJEIÇÃO
TOTAL						
ORIGEM VEGETAL						
Nr Ordem	ARTIGO	QNT LAUDOS	INSPECIONADO (Kg/Lt)	APROVADO (Kg/Lt)	REJEITADO (Kg/Lt)	CAUSAS DA REJEIÇÃO
TOTAL						
RAÇÃO OPERACIONAL						
Nr Ordem	ARTIGO	QNT LAUDOS	INSPECIONADO (Un)	APROVADO (Un)	REJEITADO (Un)	CAUSAS DA REJEIÇÃO
TOTAL						
ARTIGOS REINSPECIONADOS						
Nr Ordem	ARTIGO	QNT LAUDOS	REINSPECIONADO (Kg/Lt)	APROVADO (Kg/Lt)	CONDENADO (Kg/Lt)	CAUSAS DA CONDENAÇÃO
TOTAL						

Quartel em _____, _____ de _____ de 20____.

Chefe do LIAB

ANEXO G

**MODELO DE RELATÓRIO ANUAL DO LABORATÓRIO DE INSPEÇÃO DE ALIMENTOS E
BROMATOLOGIA**



**MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
NOME DA OM
(DENOMINAÇÃO HISTÓRICA)**

RELATÓRIO ANUAL DO LABORATÓRIO DE INSPEÇÃO DE ALIMENTOS E BROMATOLOGIA

1. EFETIVO

POSTO/GRAD	PREVISTO	EXISTENTE	NOME	FUNÇÃO

2. ARTIGOS INSPECIONADOS

ARTIGOS INSPECIONADOS			
ARTIGOS APROVADOS	ORIGEM ANIMAL (kg/Lt)	ORIGEM VEGETAL (kg/Lt)	RAÇÃO OPERACIONAL (Un)
ARTIGOS REJEITADOS	ORIGEM ANIMAL (kg/Lt)	ORIGEM VEGETAL (kg/Lt)	RAÇÃO OPERACIONAL (Un)
TOTAL INSPECIONADO			

3. LAUDOS EXPEDIDOS DO QS

TIPO DE LAUDO	FISCAL	REINSPEÇÃO	TOTAL GERAL
QNT DE LAUDOS EXPEDIDOS			

4. RELATÓRIOS DE ANÁLISE EXPEDIDOS (caso seja realizada análise de água)

Nr RELATÓRIO EMITIDO	DATA	PARECER EMITIDO

5. ATIVIDADE LABORATORIAL

a. Relação de equipamentos calibrados

EQUIPAMENTO	DADOS DA CALIBRAÇÃO	
	Nr CERTIFICADO	DATA

b. Aquisição de equipamentos

EQUIPAMENTO	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	INCLUSÃO EM CARGA	
		Nr BI	DATA

1. CAPACITAÇÃO DE PESSOAL (citar os cursos realizados ou participação em eventos)

Quartel em _____, _____ de _____ de 20____.

Ch LIAB

ANEXO H
MODELO DE RELATÓRIO DE ANÁLISE

	MINISTÉRIO DA DEFESA EXÉRCITO BRASILEIRO (NOME DO OP) (DENOMINAÇÃO HISTÓRICA)	_____ Ch LIAB
RELATÓRIO DE ANÁLISE Nr ____/20__		
OM(1): Endereço(2): Documento de requisição(3):		
COLETA DA AMOSTRA		
Data/Hora da coleta:(4) Ponto de coleta:(5)		Responsável: (6)
PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS		
ENSAIO	RESULTADO (7)	PADRÃO(8)
<i>Escherichia coli</i>		
Coliformes totais		
Método utilizado:		
PARECER (9)		
OBSERVAÇÃO		
O resultado desta análise tem significado restrito e se aplica tão somente à amostra analisada.		
Quartel em		Data:
_____ NOME/POSTO Inspetor		

INSTRUÇÕES PARA PREENCHIMENTO:

- (1) Nome da OM solicitante.
- (2) Endereço onde foi coletada a amostra.
- (3) Documento da OM que requisitou a análise microbiológica da água.
- (4) Data e horário do procedimento de coleta da amostra.
- (5) Identificar a localização da torneira que foi realizada a coleta, dentro do Setor de Aprovisionamento da OM.
- (6) Informar o nome do militar, pertencente ao OP, responsável pela coleta da amostra.
- (7) Indicar o resultado obtido, utilizando a unidade de quantificação de microrganismos, previsto na legislação em vigor.
- (8) Indicar o valor de referência do padrão exigido pela Legislação em vigor.
- (9) PARECER: Em conformidade/desconformidade com os parâmetros estabelecidos pela Portaria nº (indicar a legislação vigente) para o padrão microbiológico destinado ao consumo humano.

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



**MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
DEPÓSITO DE SUBSISTÊNCIA DE SANTO ÂNGELO**

**ANEXO II
MODELO DE CONTRATO
CONTRATO N.º ____ /2025**

(NUP nº 64460.000594/2025-81)

CONTRATO DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR

A União, pessoa jurídica de direito público, por meio do Depósito de Subsistência de Santo Ângelo, com sede a Rua Tiradentes nº 1388 na cidade de Santo Ângelo, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 09.578.069/0001-71, representado neste ato pelo, Coronel CARLOS ERON DA COSTA SOUSA, Ordenador de Despesas do Depósito de Subsistência de Santo Ângelo, doravante denominado CONTRATANTE, e por outro lado _____ com sede à _____, n.º _____, em _____/UF, inscrita no CNPJ sob n.º _____, doravante denominada CONTRATADO, fundamentados nas disposições da Lei n.º 14.133, de 1º de abril de 2021, da Lei n.º 14.628, de 20 de julho de 2023, do decreto nº 11.802, de 28 de novembro de 2023, e da Resolução do Grupo Gestor do Programa de Aquisição de Alimentos Nº 8, de 2024, e tendo em vista o que consta na Chamada Pública n.º 01/2025, resolvem celebrar o presente Contrato, mediante as cláusulas que seguem.

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1. É objeto desta contratação a AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR, na modalidade Compra Institucional, para atendimento da demanda dos órgãos e entidades da administração pública federal de acordo com o edital da Chamada Pública nº 01/2025, o qual fica fazendo parte integrante do presente Contrato, independentemente de anexação ou transcrição.

CLÁUSULA SEGUNDA - VIGÊNCIA

2.1. O prazo de vigência da contratação e as regras referentes a vigência estão estabelecidos no item I do Termo de Referência.

CLÁUSULA TERCEIRA

3.1. O CONTRATADO se compromete a fornecer os alimentos da Agricultura Familiar ao CONTRATANTE conforme descrito na Proposta de Venda de Alimentos da Agricultura Familiar, parte integrante deste Instrumento.

3.2. Discriminação do objeto:

Item	Descrição/Especificação	Unidade de Medida	Quantidade	valor unitário	Valor Total
1					
2					

CLÁUSULA QUARTA

4.1 O limite individual de venda de gêneros alimentícios da agricultura familiar é de até R\$ 30.000,00 por Declaração de Aptidão ao PRONAF - DAP ou Cadastro Nacional da Agricultura Familiar - CAF, 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 Declaração de Aptidão ao Pronaf - DAP ou CAF Pessoa Jurídica, respeitados os limites por unidade familiar.

CLÁUSULA QUINTA

5.1 As despesas decorrentes desta contratação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento do Comando do Exército, para o exercício de 2025, na classificação abaixo:

Gestão/Unidade: _____

Fonte: _____

Programa de Trabalho: _____

Elemento de Despesa: _____

PI: _____

CLÁUSULA SEXTA

6.1 As Condições de entrega dos gêneros alimentícios estão definidos no item 5.1 do Termo de Referência.

6.2 A entrega de alimentos deverá ser feita nos locais, dias e quantidades de acordo com o Edital da Chamada Pública nº 01/2025.

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 ajustado.

CLÁUSULA SÉTIMA

7.1 Pelo fornecimento dos alimentos, nos quantitativos descritos na Proposta de Venda de Alimentos da Agricultura Familiar, o CONTRATADO receberá o valor total de R\$ _____ (_____).

CLÁUSULA OITAVA

8.1 No valor mencionado na cláusula sétima 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

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.

CLÁUSULA DÉCIMA

10.1. São obrigações do CONTRATANTE:

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

10.1.2. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

10.1.3. Comunicar 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;

10.1.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações da Contratada;

10.1.5. Efetuar o pagamento a CONTRATADA no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital.

10.1.6. 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.

10.1.7. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;

10.1.8. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção de medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;

10.1.9. 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.

10.1.10. 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;

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

10.1.12. 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.

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

10.1.14. Permitir o acesso dos empregados da contratada para execução do presente contrato, desde que devidamente identificados e trajados conforme as condições estabelecidas no presente Termo de Referência.

10.1.15. Prestar as informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados pelos empregados da contratada.

10.2 São obrigações da CONTRATADA:

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

10.2.2. Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, fabricante, procedência e prazo de validade.

10.2.3. Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, os gêneros com vícios ou defeitos;

10.2.4. Prover todos os meios necessários à garantia da plena operacionalidade do fornecimento, inclusive considerados os casos de greve ou paralisação de qualquer natureza.

10.2.5. A falta de quaisquer dos materiais cujo fornecimento incumbe ao vencedor da chamada pública, não poderá ser alegado como motivo de força maior para o atraso ou inexecução da obrigação e não o eximirá das penalidades a que está sujeito pelo descumprimento dos prazos e demais condições estabelecidas.

10.2.6. Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.

10.2.7. Comunicar imediatamente à Contratante qualquer alteração ocorrida no endereço, conta bancária e outros considerados necessários para recebimento de correspondência.

10.2.8. Manter seus empregados, quando nas dependências da Contratante, devidamente identificados.

10.2.9. Arcar com as despesas com embalagem, seguro e transporte dos materiais até o local de entrega.

10.2.10. Responder por todos os ônus referentes ao fornecimento contratado, tais como impostos, taxas, encargos sociais e obrigações trabalhistas e civis, decorrentes do objeto da ata de registro de preços.

10.2.11. Comunicar o Chefe da Seção de Suprimento do Depósito de Subsistência de Santo Ângelo, por escrito, no prazo máximo de 5 (cinco) dias que antecedam o prazo de vencimento da entrega, os motivos que impossibilite o seu cumprimento, para adoção de medidas cabíveis, bem como detalhar todo tipo de acidente que, eventualmente, venha a ocorrer.

10.2.12. Comunicar imediatamente à Contratante, por escrito, qualquer fato extraordinário ou anormal que ocorra durante a entrega dos materiais, para adoção de medidas cabíveis.

10.2.13. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990) c/c os artigos 119 e 120, da (Nova) Lei de Licitações e Contratos Administrativos (Lei nº 14.133, de 2021), substituindo-

o no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contados da notificação que lhe for entregue oficialmente.

10.2.14. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na Chamada Pública;

10.2.15. Responder pelos danos e prejuízos de qualquer natureza, causados à contratante, ao meio ambiente ou terceiros, por seus empregados, contratados, subcontratados e prepostos, em decorrência da execução do objeto contratado, respondendo por si e por seus sucessores.

10.2.16. Arcar com todos os ônus e as obrigações concernentes às legislações social, trabalhista, previdenciária, tributária, fiscal, securitária, comercial, civil e criminal, que se relacionem direta ou indiretamente com seus funcionários, motoristas, estivadores dirigentes, prepostos. Caso o pessoal não seja oriundo da empresa, a(chapas), contratada deverá zelar por tais direitos ao efetuar a contratação do transporte e mão de obra, não cabendo à contratante quaisquer responsabilidades trabalhista ou previdenciária.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA

11.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei n.º 14.133, de 2021, a CONTRATADA que:

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

11.2 A CONTRATADA que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem acima ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às 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, para as infrações descritas no item "d", de 0,5% (zero virgula cinco por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;

11.2.4.2. Compensatória, para as infrações descritas acima alíneas "e" a "h" de 5% (cinco por cen-

to) a 25% (vinte e cinco por cento) do valor da contratação;

11.2.4.3. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista acima na alínea “c”, de 5% (cinco por cento) a 25% (vinte e cinco por cento) do valor da contratação;

11.2.4.4. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “b”, de 5% (cinco por cento) a 25% (vinte e cinco por cento) do valor da contratação;

11.2.4.5. Compensatória, em substituição à multa moratória para a infração descrita acima na alínea “d”, de 5% (cinco por cento) a 25% (vinte e cinco por cento) do valor da contratação;

11.2.4.6. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “a”, de 5% (cinco por cento) a 25% (vinte e cinco por cento) do valor da contratação;

11.3. 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.

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

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

11.6. 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).

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

11.8. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 60 (sessenta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

11.9. 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.

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

a) a natureza e a gravidade da infração cometida;

b) as peculiaridades do caso concreto;

c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

d) os danos que dela provierem para o Contratante;

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

11.11. 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).

11.12. 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).

11.13. 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).

11.14. 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.

11.15. 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

12.1 O CONTRATADO deverá guardar, pelo prazo de 5 (cinco) anos, cópias das Notas Fiscais de Venda, ou congêneres, dos produtos participantes da Proposta de Venda de Alimentos da Agricultura Familiar, as quais ficarão à disposição para comprovação.

12.2 O CONTRATANTE se compromete em guardar, pelo prazo de 5 (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

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.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA

14.1 A fiscalização do presente Contrato ficará a cargo desta Organização Militar.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA

15.1 O presente Contrato rege-se, ainda, pela Chamada Pública nº 01/2025, pela Resolução do Grupo Gestor do Programa de Aquisição de Alimentos n.º 8, de 30 de julho de 2024, pela Lei n.º 14.628, de 20 de julho de 2023, e pela Lei n.º 14.133, de 1 de abril de 2021, em todos os seus termos, a qual será aplicada, também, onde o contrato for omissivo.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA

17.1 O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido nas hipóteses previstas nos arts. 137 e 138 da Lei n.º 14.133, de 2021, com as consequências indicadas no art. 139 da mesma Lei, sem prejuízo das sanções aplicáveis.

17.2 Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados, assegurando-se ao CONTRATADO o direito à prévia e ampla defesa.

17.3 A CONTRATADA reconhece os direitos da CONTRATANTE em caso de rescisão administrativa prevista nos arts. 137 e 138 da Lei n.º 14.133, de 2021.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA

18.1 O presente Contrato vigorará da sua assinatura até a entrega total dos produtos adquiridos, ou até 31/12/2025, o que ocorrer primeiro, salvo nos casos de empenhos realizados até 31/12/2025 e inscritos em restos a pagar, previstos para serem entregues no ano subsequente.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA

19.1 É competente o Foro da Subseção Judiciária de Santo Ângelo - Justiça Federal, 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.

Santa Ângelo, ____ de _____ de 2025.

CONTRATANTE

CONTRATADO

TESTEMUNHA

TESTEMUNHA



MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
DEPÓSITO DE SUBSISTÊNCIA DE SANTO ÂNGELO

ANEXO III

CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2025
Processo Administrativo NUP: 64460.000594/2025-81

MODELO DE PROPOSTA DE VENDA

PROPOSTA DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR					
PROPOSTA DE ATENDIMENTO À CHAMADA PÚBLICA Nº 1/2023					
I – IDENTIFICAÇÃO DA ORGANIZAÇÃO FORNECEDORA					
1. Nome do Proponente			2. CNPJ:		
3. Endereço		4. Município/UF		5. CEP	
6. Nome do representante legal		7. CPF		8. DDD/Fone	
9. Banco		10. Nº da Agência		11. Nº 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
Total da proposta					
III – TOTALIZAÇÃO POR PRODUTO					
1. Produto	2. Unidade	3. Quantidade	4. Preço/Unidade	5. Preço 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:



**MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
DEPÓSITO DE SUBSISTÊNCIA DE SANTO ÂNGELO**

ANEXO IV

CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2025
Processo Administrativo NUP: 64460.000594/2025-81

MODELO DE TERMO DE RECEBIMENTO E ACEITABILIDADE
Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) – Agricultura Familiar

TERMO DE RECEBIMENTO

1. Atesto que o _____, inscrito no CNPJ sob o nº _____, localizado (endereço completo) _____, representada pelo _____, inscrito no CPF nº _____, portador da Carteira de Identidade nº _____, recebeu em ____/____/____ ou durante o período de ____/____/____ a ____/____/____ do(s) nome(s) do(s) fornecedor(es)- _____ os produtos abaixo relacionados:

Produto	Unidade	Quantidade	Valor Unitário	Valor total (*)
Total				

(*) Anexar notas fiscais ou recibos válidos

2. 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, ____ de _____ de _____.

Assinaturas

Representante do Órgão Comprador, Cargo e CPF

Responsável pelo Órgão Comprador, Cargo e CPF

Representante da organização fornecedora ou beneficiário fornecedor, Cargo e CPF



**MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
DEPÓSITO DE SUBSISTÊNCIA DE SANTO ÂNGELO**

ANEXO V

**CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2025
Processo Administrativo NUP: 64460.000594/2025-81**

MODELO DE CREDENCIAMENTO DE REPRESENTANTE LEGAL

Por meio da presente, credencio o(a) Sr.(a)....., portador(a) de Identidade nº. e CPF/MF nº., a participar da Chamada Pública instaurada pelo Depósito de Subsistência de Santo Ângelo, na qualidade de REPRESENTANTE LEGAL, outorgando-lhe poderes para pronunciar-se em nome do Produtor Rural(____)/Empreendedor Familiar Rural(____)/Organizações(____)_____ visando declarar a intenção de interposição de recurso, renunciar ao direito de interpor recursos e praticar os demais atos inerentes ao certame.

Local, ____ de _____ de _____.

____(assinatura)____
____(nome por extenso por representante legal da pessoa jurídica/
e/ou do Produtor Rural da Pessoa Física)____
____(CPF)____
____(cargo/Pessoa Jurídica)____
____(Razão social da Associação/Cooperativa)____



**MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
DEPÓSITO DE SUBSISTÊNCIA DE SANTO ÂNGELO**

ANEXO VI

CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2025
Processo Administrativo NUP: 64460.000594/2025-81

DECLARAÇÃO DO AGRICULTOR FAMILIAR PARA BENEFICIÁRIOS FORNECEDORES (FORNECEDOR INDIVIDUAL)

DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA

Eu, _____, CPF nº _____ e DAP ou CAF Física 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, ____ de _____ de _____.

Assinatura



**MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
DEPÓSITO DE SUBSISTÊNCIA DE SANTO ÂNGELO**

ANEXO VII

CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2025
Processo Administrativo NUP: 64460.000594/2025-81

**DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA DO AGRICULTOR FAMILIAR PARA ORGANIZAÇÕES FOR-
MAIS FORNECEDORAS**

DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA

Eu, _____ representante da _____ Cooperativa/Associação
_____, com CNPJ nº _____ e DAP ou CAF Jurídica nº _____
_____ **DECLARO**, para fins de participação na modalidade Compra Institu-
cional, do Programa de Aquisição de Alimentos, que os gêneros alimentícios relacionados na pro-
posta de venda são oriundos de produção dos cooperados/associados que possuem DAP ou CAF
física e compõem esta cooperativa/associação.

Local, ____ de _____ de _____.

Assinatura



**MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
DEPÓSITO DE SUBSISTÊNCIA DE SANTO ÂNGELO**

ANEXO VIII

CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2025
Processo Administrativo NUP: 64460.000594/2025-81

**DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA DO AGRICULTOR FAMILIAR PARA DEMAIS GRUPOS FOR-
NECEDORES**

DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA

Eu, representante do grupo fornecedor, com CPF nº____e DAP Física 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 DAP física.

Local, ____de____de ____.

Assinatura



**MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
DEPÓSITO DE SUBSISTÊNCIA DE SANTO ÂNGELO**

ANEXO IX

CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2025
Processo Administrativo NUP: 64460.000594/2025-81

**DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE PELO CONTROLE DO ATENDIMENTO DO LIMITE INDIVIDU-
AL DE VENDA DOS COOPERADOS/ASSOCIADOS**

O (A) (nome do Grupo Formal) , CNPJ nº , DAP ou CAF jurídica nº com sede , neste ato re-
presentado(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 respon-
sabilizará 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 DAP ou CAF/ANO CIVIL/ ÓRGÃO COMPRADOR referente à sua
produção, considerando os dispositivos da Lei nº 14.628, de 20 de julho de 2023, regulamentada
pelo Decreto nº 11.802, de 28 de novembro de 2023 e da Resolução GGPA n° 08, de 30 de julho
de 2024, e demais documentos normativos, no que couber.

Local, ____de____ de ____.

Assinatura



**MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
DEPÓSITO DE SUBSISTÊNCIA DE SANTO ÂNGELO**

ANEXO X

CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2025
Processo Administrativo NUP: 64460.000594/2025-81

**DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE PELO CONTROLE DA ORGANIZAÇÃO FORNECEDORA
CHAMADA PÚBLICA 01/2025**

O (A) (nome do Grupo Formal) , CNPJ nº , DAP ou 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 não extrapolou o limite de venda, por ano civil, das organizações fornecedoras, no valor de R\$ 6.000.000,00 (seis milhões de reais), respeitados os limites individuais por unidade familiar, conforme letra b) do inciso II, b), do Art. 6º do Decreto nº 11.802/2023 e número 13.3.2 do edital 1/2025 desta chamada pública.

Local, ____ de _____ de _____.

Assinatura