

PROCOLO GERAL  
Nº 64318.037113/2023-74



ASSUNTO: PREGÃO  
ELETRÔNICO SRP Nº 01/2023

MINISTÉRIO DA DEFESA  
EXÉRCITO BRASILEIRO  
COMANDO DA 7ª REGIÃO MILITAR  
(Gov das Armas Prov de PE/1821)  
REGIÃO MATIAS DE ALBUQUERQUE

**COMANDO DA 7ª REGIÃO MILITAR**

**2023**

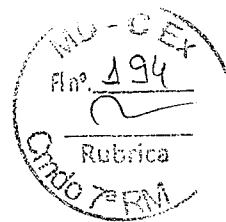
**Interessado: SEÇÃO DE AQUISIÇÕES, LICITAÇÕES E CONTRATOS**

**Assunto: Aquisição de Gêneros Alimentícios do Quantitativo de Subsistência**

VOLUME II

**MOVIMENTO DE PROCESSO**

DESTINO	DATA	DESTINO	DATA
1.		17.	
2.		18.	
3.		19.	
4.		20.	
5.		21.	
6.		22.	
7.		23.	
8.		24.	
9.		25.	
10.		26.	
11.		27.	
12.		28.	
13.		29.	
14.		30.	
15.		31.	
16.		32.	



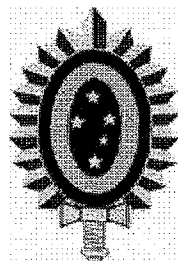
**MINISTÉRIO DA DEFESA  
EXÉRCITO BRASILEIRO  
COMANDO DA 7ª REGIÃO MILITAR  
(Gov das Armas Prov de PE/1821)  
REGIÃO MATIAS DE ALBUQUERQUE**

**TERMO DE ABERTURA DE VOLUME**

**Pregão Eletrônico SRP – nº 01/2023**

Aos vinte e seis dias do mês de janeiro do ano de dois mil e vinte três, procedemos à abertura deste volume nº 02 do processo nº 64318.037113/2023-74, que trata do Registro de Preços para contratação eventual de empresa para fornecimento de Gêneros Alimentícios do Quantitativo de Subsistência

**PABLO DARLAN FRAGA VASCONCELOS – Cap**  
Pregoeiro



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

**BOLETIM TÉCNICO**

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE  
SUBSISTÊNCIA**

**COXA COM SOBRECOXA DE FRANGO  
CONGELADA**

**2ª Edição  
2021**



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

**BOLETIM TÉCNICO**

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE  
SUBSISTÊNCIA**

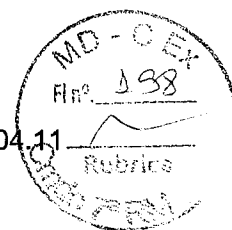
**COXA COM SOBRECOXA DE FRANGO  
CONGELADA**

**2ª Edição  
2021**



## ÍNDICE DE ASSUNTOS

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



## 1. FINALIDADE

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

## 2. OBJETIVO

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

## 3. LEGISLAÇÃO

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

Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990;  
 Portaria MAA nº 210, de 10 de novembro de 1998;  
 RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001;  
 Portaria INMETRO nº 157, de 19 de agosto de 2002;  
 RDC ANVISA nº 259, de 20 de setembro de 2002;  
 Lei nº 10.674, de 16 de maio de 03;  
 RDC ANVISA nº 360, de 23 de dezembro de 2003;  
 RDC ANVISA nº 123, de 13 de maio de 2004;  
 IN MAPA nº 22, de 24 de novembro de 2005;  
 RDC ANVISA nº 163, de 17 de agosto de 2006;  
 IN MAPA nº 32, de 3 de dezembro de 2010;  
 IN MAPA nº 25, de 18 de julho de 2013;  
 RDC ANVISA nº 14, de 28 de março de 2014;  
 IN MAPA nº 30, de 26 de junho de 2018;  
 IN MAPA nº 32, de 26 de junho de 2018;  
 RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;  
 RDC ANVISA nº 331, de 23 de dezembro de 2019;  
 IN ANVISA nº 60, de 23 de dezembro de 2019;  
 Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020,  
 RDC ANVISA nº 429, de 08 de outubro de 2020;  
 RDC ANVISA nº 459, de 21 de dezembro de 2020.

## 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

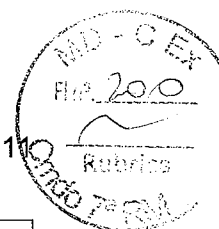
6.1.1 As especificações dos tipos de materiais e capacidade de carga das embalagens que atendem ao sistema logístico de subsistência do Exército são as seguintes:

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: - identificação da origem; - denominação de venda; - denominação do corte; - lista de ingredientes; - identificação do lote; - peso da embalagem; - data de validade; - condições de uso, preparo e armazenagem; - informação nutricional; - carimbo e número de registro no órgão fiscalizador.
--------------------	---	--



Embalagem secundária	etiqueta adesiva.	<b>Informações obrigatórias:</b> - identificação da origem; - denominação de venda; - denominação do corte; - identificação do lote; - peso bruto; - peso líquido; - data de validade; - condições de armazenagem; - carimbo e número de registro no Órgão fiscalizador.
----------------------	-------------------	---

## 7. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

### 7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO

Aspecto	uniforme, sem manchas, sem corpos estranhos de qualquer natureza, ausência de limo na superfície, sem sinais de perfurações na superfície ou na intimidade muscular ou acúmulo de placas de gelo entre as peças.
Cor	coloração rósea.
Consistência	firme, compacta e elástica.
Odor e sabor	suave, agradável e característico.

### 7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO

Ausência de qualquer corpo estranho.

### 7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO

DETERMINAÇÕES	PADRÃO	
Teste de cocção	ausência de odores estranhos.	
pH	5,3 a 6,4 no extrato aquoso.	
Reação de Éber para gás sulfídrico	negativo	
Reação de Éber para amônia	negativo	
<b>PARÂMETROS PARA AVALIAÇÃO DO TEOR TOTAL DE ÁGUA CONTIDA EM COXA COM SOBRECOXA DE FRANGO</b>		
PARÂMETROS	LIMITE INFERIOR	LIMITE SUPERIOR
Umidade	62,82%	70,70%
Proteína	14,36%	18,08%
Relação Umidade/Proteína	3,59	4,67

## 7.4 CRITÉRIO MICROBIOLÓGICO

7.4.1 Os artigos devem cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC ANVISA nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e IN ANVISA nº 60, de 23 de dezembro de 2019.

MICROORGANISMO	n	VMP	RESULTADO EXIGIDO
<i>Salmonella enteritidis</i> /25g	5	Aus	Satisfatório com qualidade aceitável
<i>Salmonella typhimurium</i> /25g	5	Aus	Satisfatório com qualidade aceitável
<i>Escherichia coli</i> /g	5	$5 \times 10^2$	Satisfatório com qualidade aceitável
Aeróbios mesófilos/g	5	$10^5$	Satisfatório com qualidade aceitável

n = nº de unidades amostrais; VMP = valor máximo permitido

## 8. PADRONIZAÇÃO DO ARTIGO

<b>BASE ÓSSEA:</b> tíbiotarso, fíbula e fêmur.	
<b>COMPONENTES MUSCULARES:</b> - correspondentes à base óssea; - com presença de pele sobre a massa muscular.	

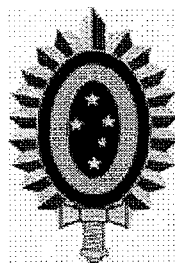
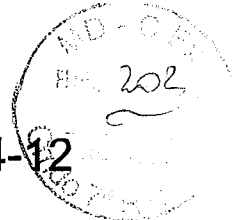
## 9. DISPOSIÇÕES FINAIS

Este BT revoga o BT30.404-11 (1ª Ed) e está sujeito a alterações, conforme atualização da legislação sanitária.

Brasília, DF, 19 de fevereiro de 2021.

**Gen Bda HERMESON NÓBREGA BARROS DE OLIVEIRA**  
 Diretor de Abastecimento

BT30.404-12



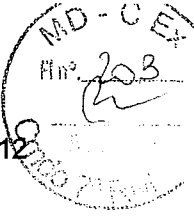
**MINISTÉRIO DA DEFESA  
EXÉRCITO BRASILEIRO  
COMANDO LOGÍSTICO  
DIRETORIA DE ABASTECIMENTO**

**BOLETIM TÉCNICO**

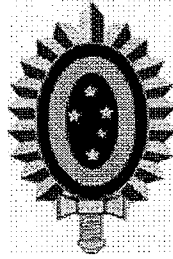
**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE  
SUBSISTÊNCIA**

**SASSAMI DE FRANGO CONGELADO**

**2ª Edição  
2021**



BT30.404.-12



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

**BOLETIM TÉCNICO**

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE  
SUBSISTÊNCIA**

**SASSAMI DE FRANGO CONGELADO**

**2ª Edição  
2021**



BT30.404-12 Rubrica

## ÍNDICE DE ASSUNTOS

	Pag
1 FINALIDADE.....	4
2 OBJETIVO.....	4
3 LEGISLAÇÃO.....	4
4 CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO.....	4
5 VALIDADE.....	5
6.CRITÉRIOS 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

Este BT tem com objetivo fixar as condições mínimas exigíveis para a padronização do recebimento de Sassami de frango congelado.

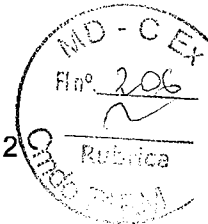
## 3. LEGISLAÇÃO

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;  
 Portaria INMETRO nº 157, de 19 de agosto de 2002;  
 RDC ANVISA nº 259, de 20 de setembro de 2002;  
 Lei nº 10.674, de 16 de maio de 03;  
 RDC ANVISA nº 360, de 23 de dezembro de 2003;  
 RDC ANVISA nº 123, de 13 de maio de 2004;  
 IN MAPA nº 22, de 24 de novembro de 2005;  
 RDC ANVISA nº 163, de 17 de agosto de 2006;  
 IN MAPA nº 32, de 3 de dezembro de 2010;  
 IN MAPA nº 25, de 18 de julho de 2013;  
 RDC ANVISA nº 14, de 28 de março de 2014;  
 IN MAPA nº 30, de 26 de junho de 2018;  
 IN MAPA nº 32, de 26 de junho de 2018;  
 RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;  
 RDC ANVISA nº 331, de 23 de dezembro de 2019;  
 IN ANVISA nº 60, de 23 de dezembro de 2019;  
 Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020;  
 RDC ANVISA nº 429, de 08 de outubro de 2020;  
 RDC ANVISA nº 459, de 21 de dezembro de 2020.

## 4. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

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



## 5. VALIDADE

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

## 6. REQUISITOS DE ARMAZENAGEM

### 6.1 EMBALAGEM

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

Embalagem primária	Saco plástico atóxico, transparente, com boa selagem térmica e boa resistência mecânica. Peças embaladas conjuntamente. Capacidade: 1 a 2 kg.
Embalagem secundária	caixa de papelão envolta por plástico transparente, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: até 20 kg.

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"> <li>- identificação da origem;</li> <li>- denominação de venda;</li> <li>- lista de ingredientes;</li> <li>- identificação do lote;</li> <li>- peso da embalagem;</li> <li>- data de validade;</li> <li>- condições de uso, preparo e armazenagem;</li> <li>- informação nutricional;</li> <li>- carimbo e número de registro no órgão fiscalizador.</li> </ul>
--------------------	---	---

Embalagem secundária	etiqueta adesiva.	Informações obrigatórias: - identificação da origem; - denominação de venda; - identificação do lote; - peso bruto; - peso líquido; - data de validade; - condições de armazenagem; - carimbo e número de registro no órgão fiscalizador.
----------------------	-------------------	---

## 7. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

### 7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO

Aspecto	uniforme, sem manchas, sem corpos estranhos de qualquer natureza, ausência de limo na superfície, sem sinais de perfurações na superfície ou na intimidade muscular ou acúmulo de placas de gelo entre as peças.
Cor	coloração rósea.
Consistência	firme, compacta e elástica.
Odor e sabor	suave, agradável e característico.

### 7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO

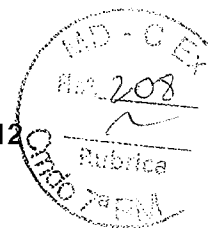
Ausência de qualquer corpo estranho.

### 7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO

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

### 7.4 CRITÉRIO MICROBIOLÓGICO


7.4.1 Os artigos devem cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC ANVISA nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e IN ANVISA nº 60, de 23 de dezembro de 2019.



MICROORGANISMO	n	VMP	RESULTADO EXIGIDO
<i>Salmonella enteritidis</i> /25g	5	Aus	Satisfatório com qualidade aceitável
<i>Salmonella typhimurium</i> /25g	5	Aus	Satisfatório com qualidade aceitável
<i>Escherichia coli</i> /g	5	5x10 <sup>2</sup>	Satisfatório com qualidade aceitável
Aeróbios mesófilos/g	5	10 <sup>5</sup>	Satisfatório com qualidade aceitável

n = nº de unidades amostrais; VMP = valor máximo permitido

### 8. PADRONIZAÇÃO DO ARTIGO

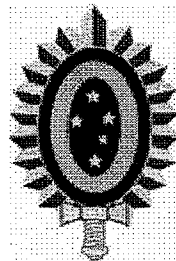
BASE ÓSSEA: esterno (quilha), clavícula e coracóides.	
COMPONENTES MUSCULARES: - supracoracóide (sassami).	

### 9. DISPOSIÇÕES FINAIS

Este BT revoga o BT30.404-12 (1ª Ed) e está sujeito a alterações, conforme atualização da legislação sanitária.

Brasília, DF, 19 de fevereiro de 2021.

**Gen Bda HERMESON NÓBREGA BARROS DE OLIVEIRA**  
Diretor de Abastecimento



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

**BOLETIM TÉCNICO**

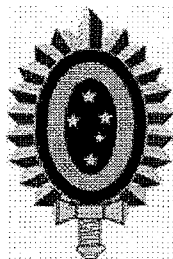
**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE  
SUBSISTÊNCIA**

**CARNE SUÍNA DESOSSADA CONGELADA**

**2ª Edição  
2021**



BT30.404-14



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

## **BOLETIM TÉCNICO**

# **ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE SUBSISTÊNCIA**

# **CARNE SUÍNA DESOSSADA CONGELADA**

**2ª Edição  
2021**



BT30.414-14

## ÍNDICE DE ASSUNTOS

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



## 1. FINALIDADE

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

## 2. OBJETIVO

Padronizar as condições mínimas exigíveis para aquisição e recebimento do artigo Carne Suína Desossada Congelada.

## 3. LEGISLAÇÃO

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

Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990;  
 Portaria MAA nº 368, de 4 de setembro de 1997;  
 RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001;  
 Portaria INMETRO nº 157, de 19 de agosto de 2002;  
 RDC ANVISA nº 259, de 20 de setembro de 2002;  
 Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003;  
 RDC ANVISA nº 360, de 23 de dezembro de 2003;  
 IN MAPA nº 09, de 4 de maio de 2004;  
 RDC ANVISA nº 123, de 13 de maio de 2004;  
 IN MAPA nº 22, de 24 de novembro de 2005;  
 RDC ANVISA nº 163, de 17 de agosto de 2006;  
 RDC ANVISA nº 14, de 28 de março de 2014;  
 Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017;  
 IN MAPA nº 30, de 26 de junho de 2018;  
 RDC ANVISA nº 272, de 14 de março de 2019;  
 RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;  
 IN ANVISA nº 60, de 23 de dezembro de 2019;  
 Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020.  
 RDC ANVISA nº 429, de 08 de outubro de 2020.  
 RDC ANVISA nº 459, de 21 de dezembro de 2020.

## 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 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 20 a 30kg.

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 de poliestireno para contato direto com o alimento.	<p>Informações obrigatórias:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- identificação da origem;</li> <li>- denominação de venda;</li> <li>- denominação do corte;</li> <li>- lista de ingredientes;</li> <li>- identificação do lote;</li> <li>- peso da embalagem;</li> <li>- data de validade;</li> <li>- condições de uso, preparo e armazenagem;</li> <li>- informação nutricional;</li> <li>- número de registro no Órgão fiscalizador.</li> </ul>
--------------------	--	--



Embalagem secundária	etiqueta adesiva.	<b>Informações obrigatórias:</b> - identificação da origem; - denominação de venda; - denominação do corte; - identificação do lote; - peso bruto; - peso líquido; - data de validade; - condições de armazenagem; - número de registro no Órgão fiscalizador.
----------------------	-------------------	---

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

## 7. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

### 7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO

Aspecto	uniforme, sem manchas e ausência de limo na superfície; superfície ao corte marmórea, sem flacidez e exsudato; isenta de sinais de rachadura na superfície, perfurações, acúmulo de líquido no interior da embalagem ou cristais de gelo na superfície do produto.
Cor	uniforme, sem manchas, variando do róseo ao vermelho rosado.
Consistência	firme e compacta.
Odor e sabor	agradável e característico.

### 7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO

Ausência de qualquer corpo estranho.

### 7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO

DETERMINAÇÕES	PADRÃO
Teste de cocção	ausência de odor de ranço ou metálico.
pH	5,3 a 6,4 no extrato aquoso
Reação de Éber para gás sulfídrico	negativo
Reação de Éber para amônia	negativo
Reação de Kreis	negativo
Pesquisa de formaldeído	negativo
Prova para sulfitos (qualitativa)	negativo
Presença de nitritos (qualitativa)	negativo

## 7.4 CRITÉRIO MICROBIOLÓGICO

7.4.1 Os artigos devem cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC ANVISA nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e IN ANVISA nº 60, de 23 de dezembro de 2019.

MICROORGANISMO	n	VMP	RESULTADO EXIGIDO
<i>Salmonella</i> /25g	5	Aus	Satisfatório com qualidade aceitável
<i>Escherichia coli</i> /g	5	10 <sup>2</sup>	Satisfatório com qualidade aceitável
Aeróbios mesófilos/g	5	10 <sup>5</sup>	Satisfatório com qualidade aceitável

n = nº de unidades amostrais; VMP = valor máximo permitido

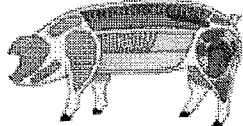
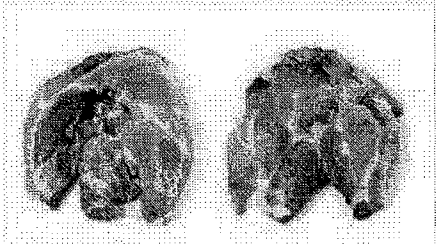
## 8. PADRONIZAÇÃO DOS CORTES

### 8.1 LOMBO

<b>BASE ÓSSEA:</b> dez últimas vértebras torácicas, porção dorsal das costelas correspondentes e vértebras lombares.	
<b>COMPONENTES MUSCULARES</b> longo dorsal, iliocostais, espinhais dorsais, multífidos, intercostais, serrato dorsal caudal e intertransversos lombares.	
<b>GORDURA DE COBERTURA</b>	≤5% do peso da peça. Deve apresentar tonalidade que varia do branco a amarela e não deve apresentar pontos hemorrágicos.



## 8.2 PERNIL

<p><b>BASE ÓSSEA:</b>          ísquio, íleo, púbis, sacro, duas primeiras vértebras coccígeas, fêmur, tibia, fíbula, tuberosidade calcânea (tarso) e patela.</p>	
<p><b>COMPONENTES MUSCULARES:</b>          tensor da fáscia lata, glúteo médio, profundo e acessório, bíceps femoral, sartório, grácilis, 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><b>GORDURA DE COBERTURA</b></p>	<p>≤ 6% do peso da peça.          Deve apresentar tonalidade que varia do branco a amarela e não deve apresentar pontos hemorrágicos.</p>

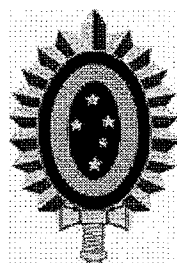
## 9. DISPOSIÇÕES FINAIS

Este BT revoga o BT30.404-14 (1ª Ed) e está sujeito a alterações, conforme atualização da legislação sanitária.

Brasília, DF, 19 de fevereiro de 2021.

**Gen Bda HERMESON NÓBREGA BARROS DE OLIVEIRA**  
 Diretor de Abastecimento

BT30.404-15



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

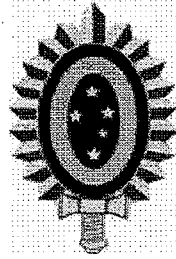
**BOLETIM TÉCNICO**

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE  
SUBSISTÊNCIA**

**CARNE SUÍNA COM OSSO CONGELADA**

**2ª Edição  
2021**

BT30.404-15



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

**BOLETIM TÉCNICO**

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE  
SUBSISTÊNCIA**

**CARNE SUÍNA COM OSSO CONGELADA**

**2ª Edição  
2021**

**ÍNDICE DE ASSUNTOS**

	<b>Pag</b>
1 FINALIDADE.....	4
2 OBJETIVO.....	4
3 LEGISLAÇÃO.....	4
4 CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO.....	4
5 VALIDADE .....	5
6 REQUISITOS DE ARMAZENAGEM.....	5
6.1 EMBALAGEM.....	5
6.2 ROTULAGEM.....	5
7 PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE.....	6
7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO.....	6
7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO.....	6
7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO.....	6
7.4 CRITÉRIO MICROBIOLÓGICO.....	6
8 PADRONIZAÇÃO DOS CORTES.....	7
8.1 BISTECA.....	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 Carne Suína com Osso Congelada.

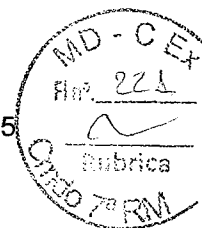
## 3. LEGISLAÇÃO

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

Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990;  
 Portaria MAA nº 368, de 4 de setembro de 1997;  
 RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001;  
 Portaria INMETRO nº 157, de 19 de agosto de 2002;  
 RDC ANVISA nº 259, de 20 de setembro de 2002;  
 Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003;  
 RDC ANVISA nº 360, de 23 de dezembro de 2003;  
 IN MAPA nº 09, de 4 de maio de 2004;  
 RDC ANVISA nº 123, de 13 de maio de 2004;  
 IN MAPA nº 22, de 24 de novembro de 2005;  
 RDC ANVISA nº 163, de 17 de agosto de 2006;  
 RDC ANVISA nº 14, de 28 de março de 2014;  
 Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017;  
 IN MAPA nº 30, de 26 de junho de 2018;  
 RDC ANVISA nº 272, de 14 de março de 2019;  
 RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;  
 IN ANVISA nº 60, de 23 de dezembro de 2019;  
 Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020;  
 RDC ANVISA nº 429, de 08 de outubro de 2020;  
 RDC ANVISA nº 459, de 21 de dezembro de 2020.

## 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 são as seguintes:

Embalagem primária	bifes embalados conjuntamente, interfolhado, em plástico atóxico, transparente, que permita a proteção do produto.
Embalagem secundária	caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: até 20kg.

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

### 6.2 ROTULAGEM

Embalagem secundária	etiqueta adesiva.	<p>Informações obrigatórias:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- identificação da origem;</li> <li>- denominação de venda;</li> <li>- denominação do corte;</li> <li>- identificação do lote;</li> <li>- peso bruto;</li> <li>- peso líquido;</li> <li>- data de validade;</li> <li>- condições de armazenagem;</li> <li>- número de registro no Órgão fiscalizador.</li> </ul>
----------------------	-------------------	--



## 7. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

### 7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO

Aspecto	uniforme, sem manchas e ausência de limo na superfície; superfície ao corte marmórea, sem flacidez e exsudato; isenta de sinais de rachadura na superfície, perfurações, acúmulo de líquido no interior da embalagem ou cristais de gelo na superfície do produto.
Cor	uniforme, sem manchas, variando do róseo ao vermelho rosado.
Consistência	firme e compacta.
Odor e sabor	agradável e característico.

### 7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO

Ausência de qualquer corpo estranho.

### 7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO

DETERMINAÇÕES	PADRÃO
Teste de cocção	ausência de odor de ranço ou metálico.
pH	5,3 a 6,4 no extrato aquoso
Reação de Éber para gás sulfídrico	negativo
Reação de Éber para amônia	negativo
Reação de Kreis	negativo
Pesquisa de formaldeído	negativo
Prova para sulfitos (qualitativa)	negativo
Presença de nitritos (qualitativa)	negativo

### 7.4 CRITÉRIO MICROBIOLÓGICO

7.4.1 Os artigos devem cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC ANVISA nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e IN ANVISA nº 60, de 23 de dezembro de 2019.

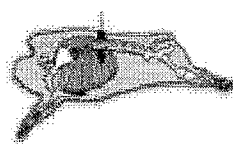

MICROORGANISMO	n	VMP	RESULTADO EXIGIDO
<i>Salmonella</i> /25g	5	Aus	Satisfatório com qualidade aceitável
<i>Escherichia coli</i> /g	5	10 <sup>2</sup>	Satisfatório com qualidade aceitável
Aeróbios mesófilos/g	5	10 <sup>5</sup>	Satisfatório com qualidade aceitável

n = nº de unidades amostrais; VMP = valor máximo permitido



## 8. PADRONIZAÇÃO DOS CORTES

### 8.1 BISTECA

<b>BASE ÓSSEA:</b> vértebras torácicas	
<b>COMPONENTES MUSCULARES</b> longo dorsal, iliocostais, espinhais dorsais, multífidos, intercostais, serrato dorsal caudal e intertransversos lombares.	
<b>APRESENTAÇÃO</b>	fatiamento em bifes de espessura média entre 1 a 2cm e peso entre 150 a 250 gramas.

## 9. DISPOSIÇÕES FINAIS

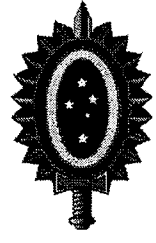
Este BT revoga o BT30.404-15 (1ª Ed) e está sujeito a alterações, conforme atualização da legislação sanitária.

Brasília, DF, 19 de fevereiro de 2021.

**Gen Bda HERMESON NÓBREGA BARROS DE OLIVEIRA**  
 Diretor de Abastecimento

MD - C Ex  
Nº 224  
Rubrica  
100 7º EM

BT30.404-17



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

**BOLETIM TÉCNICO**

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE  
SUBSISTÊNCIA**

**PEIXE CONGELADO EM FILÉ**

**2ª Edição  
2021**

BT30.404-17



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

**BOLETIM TÉCNICO**

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE  
SUBSISTÊNCIA**

**PEIXE CONGELADO EM FILÉ**

**2ª Edição  
2021**

BT30.404-17

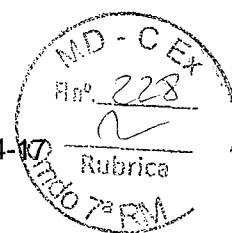




BT30.404-17

## 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.....	7
8 PADRONIZAÇÃO DAS ESPÉCIES.....	8
8.1 MERLUZA.....	8
8.2 PESCADA AMARELA.....	8
8.3 SALMÃO.....	9
8.4 TILÁPIA.....	9
9 DISPOSIÇÕES FINAIS.....	10



## 1. FINALIDADE

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

## 2. OBJETIVO

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

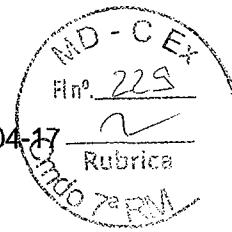
## 3. LEGISLAÇÃO

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

Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990;  
 Portaria MAPA nº 368, de 4 de setembro de 1997;  
 RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001;  
 Portaria INMETRO nº 157, de 19 de agosto de 2002;  
 RDC ANVISA nº 259, de 20 de setembro de 2002;  
 Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003;  
 RDC ANVISA nº 360, de 23 de dezembro de 2003;  
 RDC ANVISA nº 123, de 13 de maio de 2004;  
 IN MAPA nº 22, de 24 de novembro de 2005;  
 RDC ANVISA nº 163, de 17 de agosto de 2006;  
 RDC ANVISA nº 14, de 28 de março de 2014;  
 Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017;  
 IN MAPA nº 21, de 31 de maio de 2017;  
 IN MAPA nº 30, de 26 de junho de 2018;  
 RDC ANVISA nº 331, de 23 de dezembro de 2019;  
 IN ANVISA nº 60, de 23 de dezembro de 2019;  
 Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020;  
 RDC ANVISA nº 429, de 08 de outubro de 2020;

## 4. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

Temperatura do produto	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.



BT30.404-17

Rubrica

### 5. VALIDADE

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

### 6. REQUISITOS DE ARMAZENAGEM

#### 6.1 EMBALAGEM

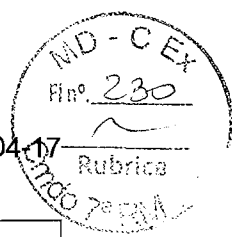
6.1.1 As especificações dos tipos de materiais e capacidade de carga das embalagens que atendem ao sistema logístico de subsistência do Exército são as seguintes:

Embalagem primária	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 20 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	impressa na embalagem ou com etiqueta adesiva.	Informações obrigatórias: <ul style="list-style-type: none"> <li>- identificação da origem;</li> <li>- denominação de venda;</li> <li>- identificação da espécie;</li> <li>- expressão "com pele" ou "sem pele";</li> <li>- lista de ingredientes;</li> <li>- identificação do lote;</li> <li>- peso líquido;</li> <li>- data de validade;</li> <li>- condições de uso, preparo e armazenagem;</li> <li>- informação nutricional;</li> <li>- número do registro do produto no Órgão fiscalizador.</li> </ul>
--------------------	--	--



BT30.404.17

Opcional para posta embalada individualmente em envoltório plástico.		
Embalagem secundária	etiqueta adesiva.	<p>Informações obrigatórias:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- identificação da origem;</li> <li>- denominação de venda;</li> <li>- denominação da espécie;</li> <li>- expressão "com pele" ou "sem pele";</li> <li>- identificação do lote;</li> <li>- peso bruto;</li> <li>- peso líquido;</li> <li>- data de validade;</li> <li>- condições de armazenagem;</li> <li>- número do registro do produto no Órgão fiscalizador.</li> </ul>

**7. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE**

**7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO**

Aspecto	uniforme, sem manchas, sem corpos estranhos ou parasitas no interior da musculatura, ausência de limo na superfície.
Cor	característica da espécie.
Consistência	musculatura firme e íntegra.
Odor e sabor	suave, agradável e característico da espécie.

**7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO**

Ausência de qualquer corpo estranho.

**7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO**

DETERMINAÇÕES	PADRÃO(*)
Teste de cocção	consistência da carne firme e ausência de odor amoniacal, sulfídrico ou rançoso.
pH	≤7,00
	≤7,20 (somente 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 (somente famílias Salmonidae e Merluccidae)
Limite de glaciamento	≤12%



DETERMINAÇÕES	PADRÃO(*)
Relação entre o teor de umidade/proteína na porção muscular	$\leq 6,00$
	$\leq 5,00$ (somente família Salmonidae)

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

#### 7.4 CRITÉRIO MICROBIOLÓGICO

7.4.1 Os artigos devem cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC ANVISA nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e IN ANVISA nº 60, de 23 de dezembro de 2019.

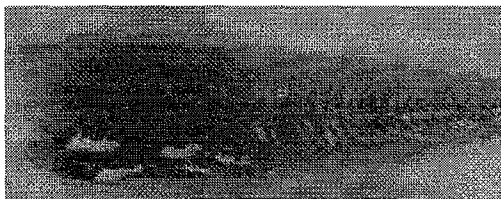
MICROORGANISMO	n	VMP	RESULTADO EXIGIDO
<i>Salmonella</i> /25g	5	Aus	Satisfatório com qualidade aceitável
Estafilococos coagulase positivo/g	5	$10^2$	Satisfatório com qualidade aceitável
<i>Escherichia coli</i> /g	5	50	Satisfatório com qualidade aceitável

n = nº de unidades amostrais; VMP = valor máximo permitido

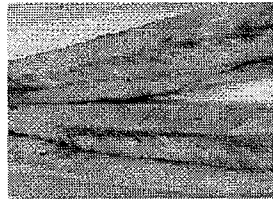
## 8. PADRONIZAÇÃO DAS ESPÉCIES

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

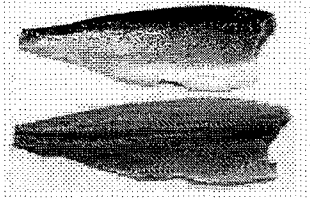
### 8.1 MERLUZA

IDENTIFICAÇÃO DA ESPÉCIE	ORDEM: Gadiformes FAMÍLIA: Merluccidae GÊNERO: Merluccius ESPÉCIE: <i>Merluccius spp</i>
APRESENTAÇÃO: Produto eviscerado, sem pele, sem cabeça e sem espinhaço. Filé obtido a partir do corte longitudinal da porção muscular desde a parte imediatamente posterior da cabeça até o pedúnculo caudal, no sentido paralelo à coluna vertebral.	
COR E ASPECTO	musculatura clara, variando do acizentado rosado com faixas amareladas creme.

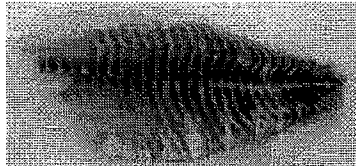
### 8.2 PESCADA AMARELA

IDENTIFICAÇÃO DA ESPÉCIE	ORDEM: Perciformes FAMÍLIA: Sciaenidae GÊNERO: <i>Cynoscion</i> ESPÉCIE: <i>Cynoscion acoupa</i>
APRESENTAÇÃO: Produto eviscerado, sem pele, sem cabeça e sem espinhaço. Filé obtido a partir do corte longitudinal da porção muscular desde a parte imediatamente posterior da cabeça até o pedúnculo caudal, no sentido paralelo à coluna vertebral.	
COR E ASPECTO	musculatura clara rosácea no filé fresco e mais parda marelada no filé congelado.

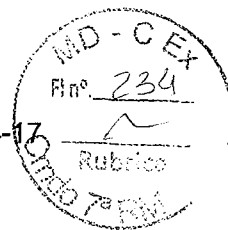
### 8.3 SALMÃO

IDENTIFICAÇÃO DA ESPÉCIE	ORDEM: Salmoniformes FAMÍLIA: Salmonidae GÊNERO: Salmo ou Oncorhynchus ESPÉCIES: <i>Salmo salar</i> , <i>Oncorhynchus Keta</i>
APRESENTAÇÃO: Produto eviscerado, sem cabeça e sem espinhaço. Filé obtido a partir do corte longitudinal da porção muscular desde a parte imediatamente posterior da cabeça até o pedúnculo caudal, no sentido paralelo à coluna vertebral, com pele.	
COR E ASPECTO	musculatura com coloração alaranjada ao alaranjado rosáceo influenciada pela dieta alimentar.

### 8.4 TILÁPIA

IDENTIFICAÇÃO DA ESPÉCIE	Ordem: Perciforme Família: Cichlidae Gênero: Oreochromis Espécies: <i>Oreochromis niloticus</i>
APRESENTAÇÃO: Produto eviscerado, sem pele, sem cabeça e sem espinhaço Filé obtido a partir do corte longitudinal da porção muscular desde a parte imediatamente posterior da cabeça até o pedúnculo caudal, no sentido paralelo à coluna vertebral.	
COR E ASPECTO	clara ao rosado, com linhas rosáceas a avermelhadas de diferentes intensidades.

BT30.404-17



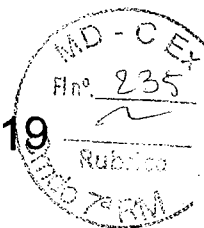
## 9. DISPOSIÇÕES FINAIS

Este BT revoga o BT30.404-17 (1ª Ed) e está sujeito a alterações, conforme atualização da legislação sanitária.

Brasília, DF, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2021.

**Gen Bda HERMESON NÓBREGA BARROS DE OLIVEIRA**  
Diretor de Abastecimento

BT30.404-19



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

**BOLETIM TÉCNICO**

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE  
SUBSISTÊNCIA**

**AÇÚCAR**

**2ª Edição  
2021**

BT30.404-19



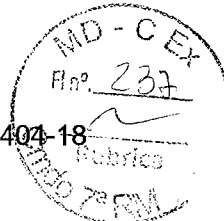
**MINISTÉRIO DA DEFESA  
EXÉRCITO BRASILEIRO  
COMANDO LOGÍSTICO  
DIRETORIA DE ABASTECIMENTO**

**BOLETIM TÉCNICO**

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE  
SUBSISTÊNCIA**

**AÇÚCAR**

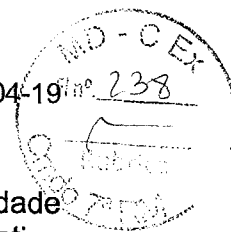
**2ª Edição  
2021**



BT30.404-18

## ÍNDICE DE ASSUNTOS

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



### 1. FINALIDADE

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

### 2. OBJETIVO

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

### 3. LEGISLAÇÃO

O açúcar deve atender aos requisitos estabelecidos nas seguintes legislações:

Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990;  
 Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997;  
 RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001;  
 Portaria INMETRO nº 157, de 19 de agosto de 2002;  
 RDC ANVISA nº 259, de 20 de setembro de 2002;  
 Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003;  
 RDC ANVISA nº 360, de 23 de dezembro de 2003;  
 RDC ANVISA nº 123, de 13 de maio de 2004;  
 RDC ANVISA nº 163, de 17 de agosto de 2006;  
 Portaria INMETRO nº 153, de 19 de maio de 2008;  
 RDC ANVISA nº 27, de 06 de agosto de 2010;  
 RDC ANVISA nº 14, de 28 de março de 2014;  
 RDC nº 240, de 26 de julho de 2018;  
 IN MAPA nº 47, de 30 de agosto de 2018;  
 IN MAPA nº 60, de 19 de novembro de 2019;  
 RDC ANVISA nº 331, de 23 de dezembro de 2019;  
 IN ANVISA nº 60, de 23 de dezembro de 2019;  
 IN MAPA nº 23, de 25 de março de 2020;  
 RDC ANVISA nº 429, de 08 de outubro de 2020.

### 4. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

Temperatura do produto	do	temperatura ambiente.
Condições de recusa imediata	de	classificação do produto na rotulagem divergente do produto contratado.
Transporte		veículo adequado para o transporte de alimentos.



## 5. VALIDADE

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

## 6. REQUISITOS DE ARMAZENAGEM

### 6.1 EMBALAGEM

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

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

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

### 6.2 ROTULAGEM

Embalagem primária	impressa na embalagem primária	Informações obrigatórias: - identificação da origem; - denominação de venda: "Açúcar" e marca; - identificação da classe e tipo; - lista de ingredientes; - identificação do lote; - peso líquido; - data de validade; - informação nutricional.
--------------------	--------------------------------	--



## 7. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

### 7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO

Aspecto	sólido, sob a forma de microcristais soltos e secos.
Cor	branco.
Odor e sabor	doce, característico do produto.

### 7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO

Não deve apresentar aspecto generalizado de deterioração ou fermentação, presença de insetos ou detritos de animais. Matéria terrosa e partículas magnetizáveis acima do permitido.

### 7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO

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

### 7.4 CRITÉRIO MICROBIOLÓGICO

7.4.1 Os artigos devem cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC ANVISA nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e IN ANVISA nº 60, de 23 de dezembro de 2019.

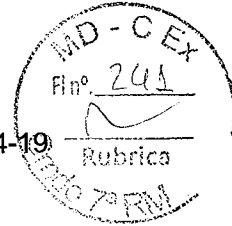
MICROORGANISMO	n	VPM	RESULTADO EXIGIDO
Bolores e leveduras/g	5	<10	Satisfatório com qualidade aceitável

n = nº de unidades amostrais; VMP = valor máximo permitido

## 8. CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO

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

GRUPO	CLASSE	TIPO
I	BRANCO	CRISTAL
		REFINADO OU REFINADO AMORFO



BT30.404-19

## 9. DISPOSIÇÕES FINAIS

Este BT revoga o BT30.404-19 (1ª Ed) e está sujeito a alterações, conforme atualização da legislação sanitária.

Brasília, DF, 05 de março de 2021.

**Gen Bda HERMESON NÓBREGA BARROS DE OLIVEIRA**  
Diretor de Abastecimento

MD - CEX  
RTP. 242  
Rubrica  
7ª FEM

BT30.404-20



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

**BOLETIM TÉCNICO**

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE  
SUBSISTÊNCIA**

**ARROZ BENEFICIADO**

**2ª Edição  
2021**

MD - C EX  
Fl.º 243  
Rubrica  
7º RM

BT30.404-20



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

**BOLETIM TÉCNICO**

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE  
SUBSISTÊNCIA**

**ARROZ BENEFICIADO**

**2ª Edição  
2021**

**ÍNDICE DE ASSUNTOS**

	<b>Pag</b>
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 A – METODOLOGIA DO 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;  
 Portaria INMETRO nº 157 de 19 de agosto de 2002;  
 RDC ANVISA nº 259 de 20 de setembro de 2002;  
 Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003;  
 RDC ANVISA nº 360, de 23 de dezembro de 2003;  
 RDC ANVISA nº 123, de 13 de maio de 2004;  
 RDC ANVISA nº 163, de 17 de agosto de 2006;  
 Decreto nº 6.268, de 22 de novembro de 2007;  
 IN MAPA nº06, de 16 de fevereiro de 2009;  
 RDC ANVISA nº 07, 18 de fevereiro de 2011;  
 IN MAPA nº 02, de 06 de fevereiro de 2012;  
 IN MAPA nº 8, de 22 de abril de 2014;  
 IN MAPA nº 9, de 21 de maio de 2019;  
 IN MAPA nº 49, de 23 de outubro de 2019;  
 IN MAPA nº 23, de 25 de março de 2020;  
 RDC ANVISA nº 429, de 08 de outubro de 2020

## 4. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

Temperatura do produto	do	temperatura ambiente.
Condições de recusa imediata	de	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 constante na rotulagem.

## 6. REQUISITOS DE ARMAZENAGEM

### 6.1 EMBALAGEM

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

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

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

### 6.2 ROTULAGEM

Embalagem primária	impressa na embalagem primária.	<p>Informações obrigatórias:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- identificação da origem;</li> <li>- denominação de venda</li> <li>- identificação do grupo, subgrupo, classe e tipo;</li> <li>- lista de ingredientes;</li> <li>- identificação do lote;</li> <li>- peso líquido;</li> <li>- data de validade;</li> <li>- informação nutricional.</li> </ul>
--------------------	---------------------------------	--



## 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%
Tempo de cocção(*)	≤30 minutos (exceto para o parboilizado integral)
	≤45 minutos (somente para parboilizado integral)
Teste sensorial	grãos com hilo central macio e textura solta

(\*) Conforme ANEXO A

## 8. CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO

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

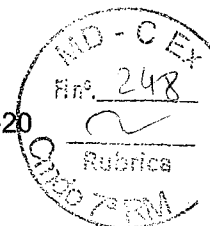
GRUPO	SUBGRUPO	CLASSE	TIPO
BENEFICIADO	POLIDO	LONGO FINO	I
	PARBOILIZADO POLIDO	LONGO FINO	I
	PARBOILIZADO INTEGRAL	LONGO FINO	I

## 9. DISPOSIÇÕES FINAIS

Este BT revoga o BT30.404-20 (1ª Ed) e está sujeito a alterações, conforme atualização da legislação sanitária.

Brasília, DF, 05 de março de 2021.

**Gen Bda HERMESON NÓBREGA BARROS DE OLIVEIRA**  
Diretor de Abastecimento



## ANEXO A

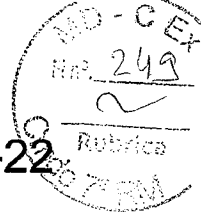
### METODOLOGIA DO TESTE DE COCÇÃO DO ARROZ

#### 1. Material Básico

- 1.1. Fogão convencional;
- 1.2. Panela de alumínio;
- 1.3. Peneira;
- 1.4. Cronômetro;
- 1.5. Utensílios (espátula).

#### 2. Procedimento

- 2.1 Lavar, na peneira, 2(duas) xícaras de chá de arroz e deixar escorrer;
- 2.2 Na panela de alumínio adicionar 4(quatro) colheres de óleo de soja;
- 2.3 Ligar o fogo e refogar o arroz, lavado, até que os grãos comecem a fritar e a se separar (aproximadamente 6 minutos);
- 2.4 Adicionar 3(três) xícaras de água fervente e  $\frac{1}{2}$  colher de sopa de sal, deixando em fogo alto;
- 2.5 Tampar a panela;
- 2.6 Cronometrar o tempo de cocção a partir da fervura da água;
- 2.7 Caso haja a necessidade da adição de mais água na amostra, está deve ser adicionada em estado de fervura.



BT30.404-22



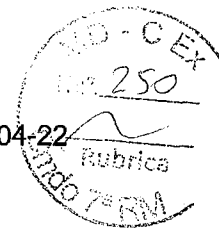
**MINISTÉRIO DA DEFESA  
EXÉRCITO BRASILEIRO  
COMANDO LOGÍSTICO  
DIRETORIA DE ABASTECIMENTO**

**BOLETIM TÉCNICO**

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE  
SUBSISTÊNCIA**

**FARINHA DE MANDIOCA**

**3ª Edição  
2021**



BT30.404-22



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

**BOLETIM TÉCNICO**

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE  
SUBSISTÊNCIA**

**FARINHA DE MANDIOCA**

**3ª Edição  
2021**

**ÍNDICE DE ASSUNTOS**

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



### 1. FINALIDADE

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

### 2. OBJETIVO

Padronizar as condições mínimas exigíveis para aquisição e recebimento do artigo Farinha de mandioca.

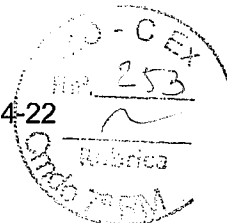
### 3. LEGISLAÇÃO

A farinha de mandioca 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;  
 Portaria INMETRO nº 157 de 19 de agosto de 2002;  
 RDC ANVISA nº 259 de 20 de setembro de 2002;  
 Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003;  
 RDC ANVISA nº 360, de 23 de dezembro de 2003;  
 RDC ANVISA nº 123, de 13 de maio de 2004;  
 RDC ANVISA nº 163, de 17 de agosto de 2006;  
 Decreto nº 6.268, de 22 de novembro de 2007;  
 Portaria INMETRO nº 153, de 19 de maio de 2008;  
 RDC ANVISA nº 27, de 6 de agosto de 2010.  
 RDC ANVISA nº 14, de 28 de março de 2014;  
 IN MAPA nº 8, de 22 de abril de 2014;  
 RDC ANVISA nº 240, de 26 de julho de 2018;  
 IN MAPA nº 9, de 21 de maio de 2019;  
 RDC ANVISA nº 331, de 23 de dezembro de 2019;  
 IN ANVISA nº 60, de 23 de dezembro de 2019;  
 IN MAPA nº 23, de 25 de março de 2020;  
 IN MAPA nº 58, de 2 de outubro de 2020;  
 RDC ANVISA nº 429, de 8 de outubro de 2020.

### 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 e mortos.
Transporte	veículo adequado para o transporte de alimentos.



## 5. VALIDADE

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

## 6. REQUISITOS DE ARMAZENAGEM

### 6.1 EMBALAGEM

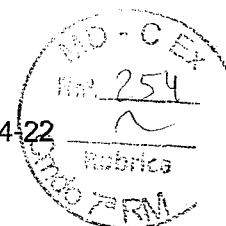
6.1.1 As especificações dos tipos de materiais e capacidade de carga das embalagens que atendem ao sistema logístico de subsistência do Exército são as seguintes:

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

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

### 6.2 ROTULAGEM

Embalagem primária	impressa na embalagem primária.	<p>Informações obrigatórias:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- identificação da origem;</li> <li>- denominação de venda</li> <li>- identificação do grupo, classe e tipo;</li> <li>- acidez;</li> <li>- lista de ingredientes;</li> <li>- identificação do lote;</li> <li>- peso líquido;</li> <li>- data de validade;</li> <li>- informação nutricional.</li> </ul>
--------------------	---------------------------------	---



## 7. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

### 7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO

Aspecto	de acordo com o processo tecnológico de fabricação.
Cor	de acordo com o grupo.
Odor e sabor	característico do produto.

### 7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO

Não deve apresentar fermentação, mofo ou qualquer substância nociva à saúde; ausência de insetos vivos ou mortos.

### 7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO

DETERMINAÇÕES	PADRÃO	
	FARINHA SECA	FARINHA D'ÁGUA
Umidade	≤13,0%	≤13,0%
Acidez (meq NaOH 0,1N/100g)	≤3,0%	≤5,0%
Amido	≥86,0%	≥86,0%
Resíduo Mineral Fixo	≤1,4%	≤1,4%
Fibra Bruta	≤3,0%	≤2,3%

### 7.4 CRITÉRIO MICROBIOLÓGICO

7.4.1 Os artigos devem cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC ANVISA nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e IN ANVISA nº 60, de 23 de dezembro de 2019.

MICROORGANISMO	n	VMP	RESULTADO EXIGIDO
<i>Salmonella</i> /25g	5	Aus	Satisfatório com qualidade aceitável
<i>Bacillus cereus</i> presuntivo/g	5	10 <sup>2</sup>	Satisfatório com qualidade aceitável
<i>Escherichia coli</i> /g	5	10	Satisfatório com qualidade aceitável

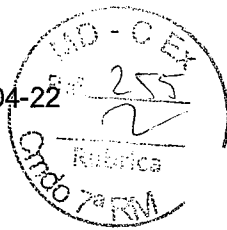
n = nº de unidades amostrais; VMP = valor máximo permitido

## 8. CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO

A aquisição da farinha de mandioca deve ser realizada conforme a classificação do produto abaixo relacionada:

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

BT30.404-22



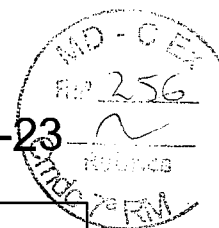
## 9. DISPOSIÇÕES FINAIS

Este BT revoga o BT30.404-22 (2ª Ed) e está sujeito a alterações, conforme atualização da legislação sanitária.

Brasília, DF, 5 de agosto de 2021.

**Gen Bda HERMESON NÓBREGA BARROS DE OLIVEIRA**  
Diretor de Abastecimento

BT30.404-23



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

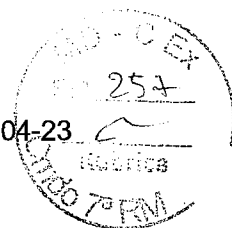
**BOLETIM TÉCNICO**

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE  
SUBSISTÊNCIA**

**AMIDO DE MILHO**

**2ª Edição  
2021**

BT30.404-23



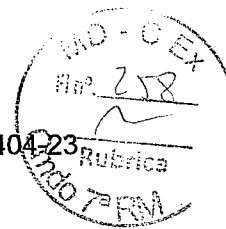
**MINISTÉRIO DA DEFESA  
EXÉRCITO BRASILEIRO  
COMANDO LOGÍSTICO  
DIRETORIA DE ABASTECIMENTO**

**BOLETIM TÉCNICO**

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE  
SUBSISTÊNCIA**

**AMIDO DE MILHO**

**2ª Edição  
2021**

**ÍNDICE DE ASSUNTOS**

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

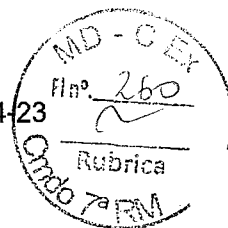
### 3. LEGISLAÇÃO

O amido de milho 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;  
 Portaria INMETRO nº 157 de 19 de agosto de 2002;  
 RDC ANVISA nº 259 de 20 de setembro de 2002;  
 Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003;  
 RDC ANVISA nº 360, de 23 de dezembro de 2003;  
 RDC ANVISA nº 263, de 22 de setembro de 2005;  
 RDC ANVISA nº 163, de 17 de agosto de 2006;  
 RDC ANVISA nº 7, de 18 de fevereiro de 2011;  
 RDC ANVISA nº 14, de 28 de março de 2014;  
 RDC ANVISA nº 240, de 26 de julho de 2018;  
 RDC ANVISA nº 331, de 23 de dezembro de 2019;  
 IN ANVISA nº 60, de 23 de dezembro de 2019;  
 IN MAPA nº 23, de 25 de março de 2020;  
 RDC ANVISA nº 429, de 08 de outubro de 2020.

### 4. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

Temperatura do produto	do	temperatura ambiente.
Condições de recusa imediata	de	classificação do produto na rotulagem divergente do produto contratado;
Transporte		veículo adequado para o transporte de alimentos.



## 5. VALIDADE

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

## 6. REQUISITOS DE ARMAZENAGEM

### 6.1 EMBALAGEM

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

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

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

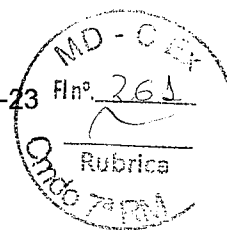
### 6.2 ROTULAGEM

Embalagem primária	impressa na embalagem primária.	Informações obrigatórias: - identificação da origem; - denominação de venda - identificação do lote; - peso líquido; - data de validade; - lista de ingredientes; - informação nutricional.
--------------------	---------------------------------	--

## 7. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

### 7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO

Aspecto	pó fino que apresenta crepitação quando comprimido entre os dedos.
Cor	branco.
Odor e sabor	característico do produto.



## 7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO

Ausência de qualquer corpo estranho.

## 7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO

DETERMINAÇÕES	PADRÃO
Umidade	≤15,0%
Acidez (em ml SAN))	≤2,5%
Resíduo Mineral Fixo	≤0,2%

## 7.4 CRITÉRIO MICROBIOLÓGICO

7.4.1 Os artigos devem cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC ANVISA nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e IN ANVISA nº 60, de 23 de dezembro de 2019.

MICROORGANISMO	n	VMP	RESULTADO EXIGIDO
<i>Salmonella</i> /25g	5	Aus	Satisfatório com qualidade aceitável
<i>Bacillus cereus</i> presuntivo/g	5	10 <sup>2</sup>	Satisfatório com qualidade aceitável
<i>Escherichia coli</i> /g	5	10	Satisfatório com qualidade aceitável

n = nº de unidades amostrais; VMP = valor máximo permitido

## 8. DISPOSIÇÕES FINAIS

Este BT revoga o BT30.404-23 (1ª Ed) e está sujeito a alterações, conforme atualização da legislação sanitária.

Brasília, DF, 05 de março de 2021.

**Gen Bda HERMESON NÓBREGA BARROS DE OLIVEIRA**  
Diretor de Abastecimento

MD - CEX  
Finº 262  
Rubrica  
7º FPM

BT30.404-25



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

**BOLETIM TÉCNICO**

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE  
SUBSISTÊNCIA**

**MACARRÃO**

**2ª Edição  
2021**

MD - CEM  
Nº 263  
Rubrica  
ARTIGO 7º FVM

BT30.404-25



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

**BOLETIM TÉCNICO**

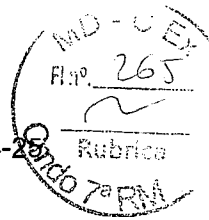
**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE  
SUBSISTÊNCIA**

**MACARRÃO**

**2ª Edição  
2021**

**ÍNDICE DE ASSUNTOS**

	<b>Pag</b>
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 PRODUTO.....	7
9 DISPOSIÇÕES FINAIS.....	7



## 1. FINALIDADE

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

RDC ANVISA nº 23, de 15 de março de 2000;  
RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001;  
Portaria INMETRO nº 157 de 19 de agosto de 2002;  
RDC ANVISA nº 259 de 20 de setembro de 2002;  
Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003;  
RDC ANVISA nº 360, de 23 de dezembro de 2003;  
RDC ANVISA nº 123, de 13 de maio de 2004;  
RDC ANVISA nº 263, de 22 de setembro de 2005;  
RDC ANVISA nº 163, de 17 de agosto de 2006;  
Port. INMETRO nº 153, de 19 de maio de 2008;  
RDC ANVISA nº 27, de 06 de agosto de 2010;  
RDC ANVISA nº 07, 18 de fevereiro de 2011;  
RDC ANVISA nº 14, de 28 de março de 2014  
IN MAPA nº 9, de 21 de maio de 2019;  
IN MAPA nº 49, de 23 de outubro de 2019;  
RDC ANVISA nº 331, de 23 de dezembro de 2019;  
IN ANVISA nº 60, de 23 de dezembro de 2019.  
IN MAPA nº 23, de 25 de março de 2020;  
RDC ANVISA nº 429, de 08 de outubro de 2020.

## 4. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

Temperatura do produto	do	temperatura ambiente.
Condições de recusa imediata	de	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 constante na rotulagem.

## 6. REQUISITOS DE ARMAZENAGEM

### 6.1 EMBALAGEM

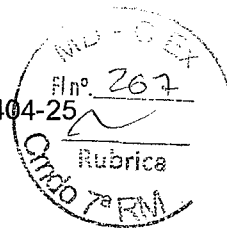
6.1.1 As especificações dos tipos de materiais e capacidade de carga das embalagens que atendem ao sistema logístico de subsistência do Exército são as seguintes:

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

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

### 6.2 ROTULAGEM

Embalagem primária	impressa na embalagem primária	Informações obrigatórias: - identificação da origem; - denominação de venda - lista de ingredientes; - identificação do lote; - peso líquido; - data de validade; - informação nutricional.
Embalagem secundária	etiqueta adesiva ou impressão na embalagem	Informações obrigatórias: - identificação da origem; - denominação de venda; - identificação do lote; - conteúdo líquido; - data de validade;



## 7. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

### 7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO

Aspecto	massa seca, com formatos diversos conforme o tipo.
Cor	amarela, característica do processo de fabricação.
Odor e sabor	característico do produto.

### 7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO

Ausência de qualquer matéria estranha ao produto.

### 7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO

DETERMINAÇÕES	PADRÃO
Umidade	≤13,0%
RMF	≤1,35%
Acidez	≤5,0%

### 7.4 CRITÉRIO MICROBIOLÓGICO

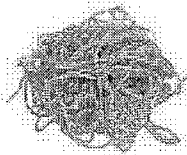
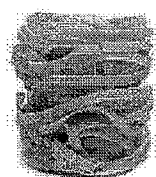


7.4.1 Os artigos devem cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC ANVISA nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e IN ANVISA nº 60, de 23 de dezembro de 2019.

MICROORGANISMO	n	VMP	RESULTADO EXIGIDO
<i>Salmonella</i> /25g	5	Aus	Satisfatório com qualidade aceitável
<i>Bacillus cereus</i> presuntivo/g	5	10 <sup>2</sup>	Satisfatório com qualidade aceitável
<i>Escherichia coli</i> /g	5	5x10	Satisfatório com qualidade aceitável
Estafilococos coagulase positiva/g	5	10 <sup>3</sup>	Satisfatório com qualidade aceitável

n = nº de unidades amostrais; VMP = valor máximo permitido

## 8. PADRONIZAÇÃO DO PRODUTO

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

TIPO DE MASSA	VARIEDADE	PADRÃO
LONGA	ESPAGUETE	
	TALHARIM	
CURTA	PENNE	
	FUSILLI	

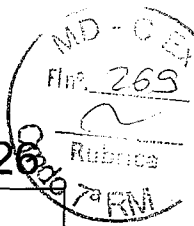
## 9. DISPOSIÇÕES FINAIS

Este BT revoga o BT30.404-25 (1ª Ed) e está sujeito a alterações, conforme atualização da legislação sanitária.

Brasília, DF, 05 de março de 2021.

**Gen Bda HERMESON NÓBREGA BARROS DE OLIVEIRA**  
 Diretor de Abastecimento

BT30.404-26



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

**BOLETIM TÉCNICO**

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE  
SUBSISTÊNCIA**

**CAFÉ TORRADO E MOÍDO**

**2ª Edição  
2021**

MO - EX  
Fls. 270  
Rubrica  
Comdo 7ª RM

BT30.404-26



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

**BOLETIM TÉCNICO**

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE  
SUBSISTÊNCIA**

**CAFÉ TORRADO E MOÍDO**

**2ª Edição  
2021**



BT30.404-26 Rubrica

## 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 QUALIDADE GLOBAL DA BEBIDA.....	6
7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO.....	6
7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO.....	6
7.4 CRITÉRIO MICROBIOLÓGICO.....	6
8 DISPOSIÇÕES FINAIS.....	7



## 1. FINALIDADE

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

## 2. OBJETIVO

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

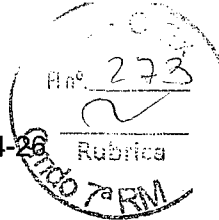
## 3. LEGISLAÇÃO

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;  
 Portaria INMETRO nº 157 de 19 de agosto de 2002;  
 RDC ANVISA nº 259 de 20 de setembro de 2002;  
 Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003;  
 RDC ANVISA nº 360, de 23 de dezembro de 2003;  
 RDC ANVISA nº 277, de 23 de setembro de 2005;  
 RDC ANVISA nº 163, de 17 de agosto de 2006;  
 Resolução SAA/SP nº 31, 22/06/07;  
 Portaria INMETRO nº 153, de 19 de maio de 2008;  
 RDC ANVISA nº 07, de 18 de fevereiro de 2011;  
 RDC ANVISA nº 14, de 28 de março de 2014;  
 RDC ANVISA nº 240, de 26 de julho de 2018;  
 RDC ANVISA nº 331, de 23 de dezembro de 2019;  
 IN ANVISA nº 60, de 23 de dezembro de 2019;  
 IN MAPA nº 23, de 25 de março de 2020;  
 RDC ANVISA nº 429, de 08 de outubro de 2020.

## 4. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

Temperatura do produto	do	temperatura ambiente.
Condições de recusa imediata	de	classificação do produto na rotulagem divergente do produto contratado. ausência do certificado da Qualidade Global do Café.
Transporte		veículo adequado para o transporte de alimentos.



## 5. VALIDADE

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

## 6. REQUISITOS DE ARMAZENAGEM

### 6.1 EMBALAGEM

6.1.1 As especificações dos tipos de materiais e capacidade de carga das embalagens que atendem ao sistema logístico de subsistência do Exército 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: 500 gramas
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.

### 6.2 ROTULAGEM

Embalagem primária	impressa na embalagem primária	Informações obrigatórias: - identificação da origem; - denominação de venda; - identificação do lote; - peso líquido; - data de fabricação - data de validade; - modo de preparo; - modo de armazenagem.
Embalagem secundária	etiqueta adesiva impressa na caixa	Informações obrigatórias: - identificação da origem; - denominação de venda; - classificação do produto; - identificação do lote; - peso líquido; - data de validade;

## 7. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

### 7.1 QUALIDADE GLOBAL DA BEBIDA

CATEGORIA	PADRÃO(*)
Nota de Qualidade global	Faixa de 7,3 a 10.
Moagem	Fina ou Média
Ponto de torra	SCAA # 55 a 75

(\*) Conforme resultado obtido no Laudo/Certificado de Qualidade Global do Café, fornecido por laboratório especializado.

### 7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO

Ausência de qualquer tipo de matéria estranha ao produto.

### 7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO

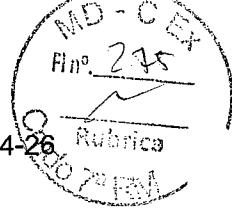
DETERMINAÇÕES	PADRÃO
Umidade	≤5,0%
RMF	≤5,0%
RMF (insolúvel em ácido clorídrico a 10%)	≤ 1,0%
Extrato Aquoso	≥25,0%
Extrato Etéreo	≥8,0%

### 7.4 CRITÉRIO MICROBIOLÓGICO

7.4.1 Os artigos devem cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC ANVISA nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e IN ANVISA nº 60, de 23 de dezembro de 2019.

MICROORGANISMO	n	VMP	RESULTADO EXIGIDO
<i>Salmonella</i> /25g	5	Aus	Satisfatório com qualidade aceitável
<i>Escherichia coli</i> /g	5	10 <sup>2</sup>	Satisfatório com qualidade aceitável

n = nº de unidades amostrais; VMP = valor máximo permitido



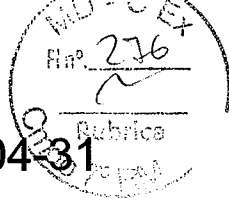
BT30.404-26

## **8. DISPOSIÇÕES FINAIS**

Este BT revoga o BT30.404-26 (1ª Ed) e está sujeito a alterações, conforme atualização da legislação sanitária.

Brasília, DF, 05 de março de 2021.

**Gen Bda HERMESON NÓBREGA BARROS DE OLIVEIRA**  
Diretor de Abastecimento



BT30.404-31



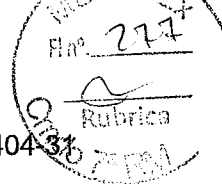
**MINISTÉRIO DA DEFESA  
EXÉRCITO BRASILEIRO  
COMANDO LOGÍSTICO  
DIRETORIA DE ABASTECIMENTO**

**BOLETIM TÉCNICO**

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE  
SUBSISTÊNCIA**

**SUCO INTEGRAL**

**2ª Edição  
2021**



BT30.404-31



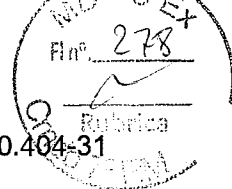
**MINISTÉRIO DA DEFESA  
EXÉRCITO BRASILEIRO  
COMANDO LOGÍSTICO  
DIRETORIA DE ABASTECIMENTO**

**BOLETIM TÉCNICO**

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE  
SUBSISTÊNCIA**

**SUCO INTEGRAL**

**2ª Edição  
2021**

**ÍNDICE DE ASSUNTOS**

	<b>Pag</b>
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.....	6
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 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 Suco integral.

## 3. LEGISLAÇÃO

O suco integral deve atender aos requisitos estabelecidos nas seguintes legislações:

Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990;  
 Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994;  
 IN MAPA nº 5, de 31 de março de 2000;  
 RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001;  
 Portaria INMETRO nº 157 de 19 de agosto de 2002;  
 RDC ANVISA nº 259 de 20 de setembro de 2002;  
 IN MAPA nº55, de 18 de outubro de 2002;  
 Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003;  
 IN MAPA nº12, de 4 de setembro de 2003;  
 RDC ANVISA nº 360, de 23 de dezembro de 2003;  
 RDC ANVISA nº 163, de 17 de agosto de 2006;  
 Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009;  
 IN MAPA nº 42, de 11 de setembro de 2013;  
 RDC ANVISA nº 14, de 28 de março de 2014;  
 RDC ANVISA nº 240, de 26 de julho de 2018;  
 IN MAPA nº 14, de 08 de fevereiro de 2018;  
 IN MAPA nº 49, de 26 de setembro de 2018;  
 RDC ANVISA nº 331, de 23 de dezembro de 2019;  
 IN ANVISA nº 60, de 23 de dezembro de 2019;  
 IN MAPA nº 23, de 25 de março de 2020;  
 RDC ANVISA nº 429, de 08 de outubro de 2020.

## 4. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

Temperatura do produto	do	temperatura ambiente.
Condições de recusa imediata	de	classificação do produto na rotulagem divergente do produto contratado.
Transporte		veículo adequado para o transporte de alimentos.

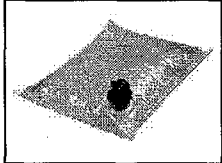

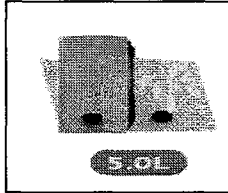
## 5. VALIDADE

O artigo deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 5 (cinco) meses nas condições de conservação constante na rotulagem.

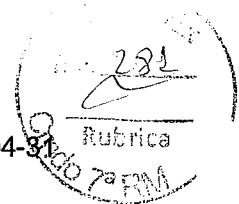
## 6. REQUISITOS DE ARMAZENAGEM

### 6.1 EMBALAGEM

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

Embalagem primária	<ul style="list-style-type: none"> <li>- tipo bolsa(bag) flexível multicamada, resistente, que permite a conservação do produto à temperatura ambiente.</li> <li>- o filme será composto por duas camadas, de material atóxico, próprio para contato com alimento, resistente à temperatura de pasteurização e eficaz na barreira ao oxigênio.</li> <li>- a bolsa deve conter uma válvula de extração em polietileno de alta densidade, inviolável, capaz de impedir a entrada de ar na embalagem durante a dosagem. Capacidade: 5 litros...</li> </ul>	 
Embalagem secundária	<p>caixa de papelão(box) ondulado reforçado, resistente ao empilhamento recomendado, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, com abertura circular para válvula de extração na parte inferior, resistente à danos durante o transporte e condições de estocagem, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.</p> <p>Capacidade: 01 unidade de bag.</p>	

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



## 6.2 ROTULAGEM

Embalagem Primária	impressa na embalagem primária	<p>Informações obrigatórias:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- identificação da origem;</li> <li>- denominação de venda;</li> <li>- designação: "SUCO DE (nome da fruta) INTEGRAL";</li> <li>- lista de ingredientes;</li> <li>- identificação do lote;</li> <li>- volume líquido;</li> <li>- data de validade;</li> <li>- informação nutricional;</li> <li>- modo de conservação;</li> <li>- número de registro no órgão competente.</li> </ul>
Embalagem Secundária	impressa na embalagem secundária	<p>Informações obrigatórias:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- identificação da origem;</li> <li>- identificação do lote;</li> <li>- volume líquido;</li> <li>- data de validade;</li> <li>- modo de conservação;</li> <li>- instruções de uso (tipo box)</li> <li>- número de registro no órgão competente.</li> </ul>

## 7. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

### 7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO

Aspecto	líquido homogêneo.
Cor	característico da fruta de origem.
Odor e sabor	característico da fruta de origem.

### 7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO

Ausência de qualquer matéria estranha ao produto.

### 7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO

DETERMINAÇÕES	PADRÃO	
	UVA	LARANJA
Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	≥ 14,0	≥ 10,5
Acidez total (mEq/L) pH 8,2	≥ 55,0	-
Acidez volátil (mEq/L)	≤ 10,0	-

## 7.4 CRITÉRIO MICROBIOLÓGICO

7.4.1 Os artigos devem cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC ANVISA nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e IN ANVISA nº 60, de 23 de dezembro de 2019.

MICROORGANISMO	n	m	RESULTADO EXIGIDO
Bolores e leveduras/ml	5	10	Satisfatório com qualidade aceitável
<i>Escherichia coli</i> /ml	5	10	Satisfatório com qualidade aceitável

n = nº de unidades amostrais; VMP = valor máximo permitido

## 8. DISPOSIÇÕES FINAIS

Este BT revoga o BT30.404-31 (1ª Ed) e está sujeito a alterações, conforme atualização da legislação sanitária.

Brasília, DF, 05 de março de 2021.

**Gen Bda HERMESON NÓBREGA BARROS DE OLIVEIRA**  
Diretor de Abastecimento



BT30.404-33



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

**BOLETIM TÉCNICO**

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE  
SUBSISTÊNCIA**

**ÓLEO DE SOJA REFINADO**

**3ª Edição  
2021**



BT30.404-33 Subbrica



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

**BOLETIM TÉCNICO**

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE  
SUBSISTÊNCIA**

**ÓLEO DE SOJA REFINADO**

**3ª Edição  
2021**



BT30.404-33 - Fabrica

## 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;  
 Portaria INMETRO nº 157, de 19 de agosto de 2002;  
 RDC ANVISA nº 259, de 20 de setembro de 2002;  
 Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003;  
 RDC ANVISA nº 360, de 23 de dezembro de 2003;  
 RDC ANVISA nº 123, de 13 de maio de 2004;  
 RDC ANVISA nº 163, de 17 de agosto de 2006;  
 IN MAPA nº 49, de 22 de dezembro de 2006;  
 Portaria INMETRO nº 153, de 19 de maio de 2008;  
 RDC ANVISA nº 14, de 28 de março de 2014;  
 RDC ANVISA nº 240, de 26 de julho de 2018;  
 RDC ANVISA nº 331, de 23 de dezembro de 2019;  
 IN ANVISA nº 60, de 23 de dezembro de 2019.  
 IN MAPA nº 23, de 25 de março de 2020;  
 RDC ANVISA nº 429, de 8 de outubro de 2020.

## 4. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

Temperatura do produto	do	temperatura ambiente.
Condições de recusa imediata	de	classificação do produto na rotulagem divergente do produto contratado.
Transporte		veículo adequado para o transporte de alimentos.



## 5. VALIDADE

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

## 6. REQUISITOS DE ARMAZENAGEM

### 6.1 EMBALAGEM

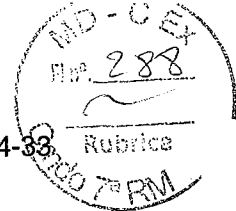
6.1.1 As especificações dos tipos de materiais e capacidade de carga das embalagens que atendem ao sistema logístico de subsistência do Exército são as seguintes:

Embalagem primária	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.

### 6.2 ROTULAGEM

Embalagem primária	etiqueta adesiva	Informações obrigatórias: - identificação da origem; - denominação de venda; - classificação do produto; - identificação do lote; - conteúdo líquido; - data de envase; - data de validade; - informação nutricional; - lista de ingredientes.
Embalagem secundária	etiqueta adesiva ou na impressão caixa	Informações obrigatórias: - identificação da origem; - denominação de venda; - classificação do produto; - identificação do lote; - conteúdo líquido; - data de validade;



## 7. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

### 7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO

Aspecto	líquido oleoso, homogêneo e límpido.
Cor	amarelo claro.
Odor e sabor	característicos do produto.

### 7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO

Ausência de qualquer matéria estranha ao produto.

### 7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO

DETERMINAÇÕES	PADRÃO
Umidade e matéria volátil	$\leq 0,1\%$
Índice de acidez (mg KOH/g)	$\leq 0,2$
Índice de peróxido (meq/kg)	$\leq 2,5$
Índice de refração (nD40)	1,466 – 1,470

## 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 (2ª Ed) e está sujeito a alterações, conforme atualização da legislação sanitária.

Brasília, DF, 20 de abril de 2021.

**Gen Bda HERMESON NÓBREGA BARROS DE OLIVEIRA**  
Diretor de Abastecimento

MD - C Ex  
Fl nº 285  
Rubrica  
7ª RM

BT30.404-34



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

**BOLETIM TÉCNICO**

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE  
SUBSISTÊNCIA**

**MARGARINA**

**3ª Edição  
2021**



BT30.404-34 Rubrica



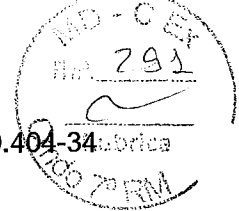
**MINISTÉRIO DA DEFESA  
EXÉRCITO BRASILEIRO  
COMANDO LOGÍSTICO  
DIRETORIA DE ABASTECIMENTO**

**BOLETIM TÉCNICO**

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE  
SUBSISTÊNCIA**

**MARGARINA**

**3ª Edição  
2021**



BT30.404-34

## ÍNDICE DE ASSUNTOS

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



## 1. FINALIDADE

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

## 2. OBJETIVO

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

## 3. LEGISLAÇÃO

A margarina deve atender aos requisitos estabelecidos nas seguintes legislações:

Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990;  
 RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001;  
 Port. INMETRO nº 157, de 19 de agosto de 2002;  
 RDC ANVISA nº 259, de 20 de setembro de 2002;  
 Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003;  
 RDC ANVISA nº 360, de 23 de dezembro de 2003;  
 RDC ANVISA nº 123, 13 de maio de 2004;  
 RDC ANVISA nº 163, de 17 de agosto de 2006;  
 Port. INMETRO nº 153, de 19 de maio de 2008;  
 RDC ANVISA nº 14, de 28 de março de 2014;  
 IN MAPA nº 66, de 10 de dezembro de 2019;  
 RDC ANVISA nº 331, de 23 de dezembro de 2019;  
 IN ANVISA nº 60, de 23 de dezembro de 2019;  
 IN MAPA nº 23, de 25 de março de 2020;  
 RDC ANVISA nº 429, de 8 de outubro de 2020.

## 4. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

Temperatura do produto	temperatura ambiente ou sob refrigeração conforme rotulagem (igual ou inferior a 10°C).
Condições de recusa imediata	- teor de lipídio informado na rotulagem inferior ao padrão estabelecido; - quebra da emulsão do produto ou temperatura superior ao constante na rotulagem.
Transporte	veículo adequado para o transporte de alimentos.

**5. VALIDADE**

O artigo deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 7 (sete) meses para embalagem primária igual ou superior a 3 quilos e validade vigente de 4 (quatro) meses para embalagem primária igual ou inferior a 1 quilo, nas condições de conservação constante na rotulagem

**6. REQUISITOS DE ARMAZENAGEM**

**6.1 EMBALAGEM**

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

Embalagem primária	pote ou balde plástico hermeticamente fechado, resistente, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada durante todo período de validade. Capacidade: pote de 500g ou 1 kg ou balde de 3 kg ou 15 kg.
Embalagem secundária	caixa de papelão resistente, lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e que lhe confirmam uma proteção apropriada durante todo período de validade. Capacidade: 6 kg para pote e 18kg para balde de 3 kg.

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

**6.2 ROTULAGEM**

Primária	impressa na embalagem primária	Informações obrigatórias: - identificação da origem; - denominação de venda e a marca - lista de ingredientes; - identificação do lote; - peso líquido; - data de validade; - informação nutricional; - condições de conservação; - teor de lipídios.
----------	--------------------------------	--

Secundária	impressa na embalagem secundária	Informações obrigatórias: - identificação da origem; - denominação de venda e a marca; - identificação do lote; - peso líquido; - data de validade; - condições de conservação.
------------	----------------------------------	---

## 7. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

### 7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO

Aspecto	firme, homogênea, uniforme.
Cor	amarela ou branco amarelada, homogênea normal.
Odor e sabor	característicos do produto. Livre de notas oxidadas, desagradáveis ao paladar.

### 7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO

Ausência de qualquer matéria estranha ao produto.

### 7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO

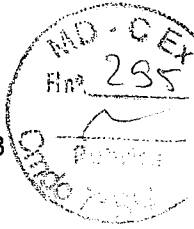
DETERMINAÇÕES	PADRÃO
Lipídios totais	$\geq 70\%$

### 7.4 CRITÉRIO MICROBIOLÓGICO

7.4.1 Os artigos devem cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC ANVISA nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e IN ANVISA nº 60, de 23 de dezembro de 2019.

MICROORGANISMO	n	VMP	RESULTADO EXIGIDO
<i>Salmonella</i> /25g	5	Aus	Satisfatório com qualidade aceitável
Enterobacteriaceae/g	5	10	Satisfatório com qualidade aceitável
Bolores e leveduras/g	5	$5 \times 10^2$	Satisfatório com qualidade aceitável

n = nº de unidades amostrais; VMP = valor máximo permitido



BT30.404-33

## 9. DISPOSIÇÕES FINAIS

Este BT revoga o BT30.404-34 (2ª Ed) e está sujeito a alterações, conforme atualização da legislação sanitária.

Brasília, DF, 20 de abril de 2021.

**Gen Bda HERMESON NÓBREGA BARROS DE OLIVEIRA**  
Diretor de Abastecimento



MINISTÉRIO DA DEFESA  
EXÉRCITO BRASILEIRO  
COMANDO LOGÍSTICO  
DIRETORIA DE ABASTECIMENTO

**BOLETIM TÉCNICO**

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE  
SUBSISTÊNCIA**

**CARNE BOVINA DESOSSADA CONGELADA**

3ª Edição  
2021



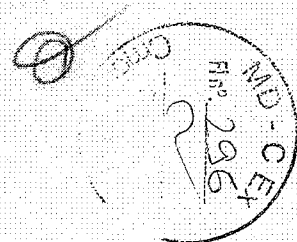
MINISTÉRIO DA DEFESA  
EXÉRCITO BRASILEIRO  
COMANDO LOGÍSTICO  
DIRETORIA DE ABASTECIMENTO

**BOLETIM TÉCNICO**

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE  
SUBSISTÊNCIA**

**CARNE BOVINA DESOSSADA CONGELADA**

3ª Edição  
2021



## 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.....	7
8 PADRONIZAÇÃO DOS CORTES DA CARNE BOVINA DESOSSADA CONGELADA.....	7
8.1 ACÉM.....	7
8.2 MIOLO DA PALETA.....	8
8.3 CONTRAFILÉ.....	8
8.4 COXÃO DURO.....	9
8.5 COXÃO MOLE SEM CAPA.....	9
8.6 FRALDA.....	9
8.7 LAGARTO.....	10
8.8 FILÉ MIGNON SEM CORDÃO.....	10
8.9 PICANHA.....	11
8.10 MAMINHA DA ALCATRA.....	11
8.11 MIOLO DA ALCATRA.....	12
8.12 PATINHO.....	12
9 DISPOSIÇÕES FINAIS.....	12

**1. FINALIDADE**

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

**2. OBJETIVO**

Padronizar as condições mínimas exigíveis para aquisição e recebimento do artigo Carne bovina desossada congelada, em corte.

**3. LEGISLAÇÃO**

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

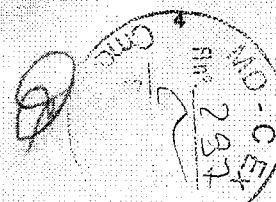
Portaria MAA nº 05, de 8 de novembro de 1988;  
 Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990;  
 Portaria MAA nº 368, de 4 de setembro de 1997;  
 RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001;  
 Portaria INMETRO nº 157, de 19 de agosto de 2002;  
 RDC ANVISA nº 259, de 20 de setembro de 2002;  
 Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003;  
 IN MAPA nº 62, de 26 de agosto de 2003;  
 RDC ANVISA nº 360, de 23 de dezembro de 2003;  
 IN MAPA nº 09, de 04 de maio de 2004;  
 RDC ANVISA nº 123, de 13 de maio de 2004;  
 IN MAPA nº 22, de 24 de novembro de 2005;  
 RDC ANVISA nº 163, de 17 de agosto de 2006;  
 RDC ANVISA nº 14, de 28 de março de 2014;  
 Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017;  
 IN MAPA nº 30, de 26 de junho de 2018;  
 RDC ANVISA nº 272, de 14 de março de 2019;  
 RDC ANVISA nº 331, de 23 de dezembro de 2019;  
 IN ANVISA nº 60, de 23 de dezembro de 2019;  
 Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020;  
 RDC ANVISA nº 429, de 08 de outubro de 2020.

**4. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO**

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

**5. VALIDADE**

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



## 6. REQUISITOS DE ARMAZENAGEM

### 6.1 EMBALAGEM

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

Embalagem primária	plástico atóxico, transparente, de alta barreira ao oxigênio e umidade, boa selagem térmica e boa resistência mecânica. Peça embalada a vácuo, individualmente, com etiqueta interna.
Embalagem secundária	caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: de 20kg a 30kg.

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

### 6.2 ROTULAGEM

Embalagem primária	etiqueta de poliestireno para contato direto com o alimento.	<p>Informações obrigatórias:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- identificação da origem;</li> <li>- denominação de venda;</li> <li>- denominação do corte;</li> <li>- lista de ingredientes;</li> <li>- identificação do lote;</li> <li>- peso da embalagem;</li> <li>- data de validade;</li> <li>- condições de armazenagem;</li> <li>- informação nutricional;</li> <li>- número de registro do produto no Órgão fiscalizador.</li> </ul>
Embalagem secundária	etiqueta adesiva.	<p>Informações obrigatórias:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- identificação da origem;</li> <li>- denominação de venda;</li> <li>- denominação do corte;</li> <li>- identificação do lote;</li> <li>- peso bruto;</li> <li>- peso líquido;</li> <li>- data de validade;</li> <li>- condições de armazenagem;</li> <li>- número de registro do produto no Órgão fiscalizador.</li> </ul>

5

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

## 7. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

### 7.1 CRITÉRIO ORGANOLEPTICO

Aspecto	uniforme, sem acúmulo sanguíneo, sem corpos estranhos, pelos e couro, sem manchas, ausência de limo na superfície; aparência marmórea e brilhante; à exceção da gordura de cobertura, o produto deve estar despojado das demais gorduras, de aponeuroses, de vasos sanguíneos, de gânglios, de aparas e de pelancas; a peça embalada não deve apresentar sinais de queimadura pelo frio, de rachadura na superfície, perfurações, acúmulo de líquidos no interior da embalagem ou cristais de gelo na superfície do produto, sendo estes resultantes de descongelamento e recongelamento, respectivamente.
Cor	uniforme, sem manchas, variando do vermelho rosado ao vermelho pardo.
Consistência	firme, compacta, elástica e ligeiramente úmida; isento de acúmulo anormal de líquido, gelatinoso e sanguinolento, entre as fibras musculares.
Odor e sabor	suave, agradável e característico.

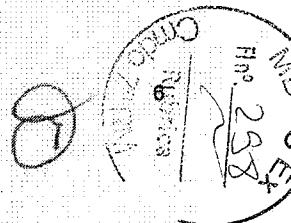
### 7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO

Ausência de qualquer corpo estranho.

### 7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO

DETERMINAÇÕES	PADRÃO
Teste de cocção	ausência de odor de ranço ou metálico.
pH	5,3 a 6,4 no extrato aquoso
Reação de Eber para gás sulfídrico	negativo
Reação de Eber para amônia	negativo
Reação de Kreis (1)	negativo
Pesquisa de formaldeído	negativo
Prova para sulfitos (qualitativa)	negativo
Presença de nitritos (qualitativa)	negativo
Gordura de cobertura	conforme item 8, de acordo com o corte

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



## 7.4 CRITÉRIO MICROBIOLÓGICO



7.4.1 Os artigos devem cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC ANVISA nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e IN ANVISA nº 60, de 23 de dezembro de 2019.

MICROORGANISMO	n	VMP	RESULTADO EXIGIDO
<i>Salmonella</i> /25g	5	Aus	Satisfatório com qualidade aceitável
<i>Escherichia coli</i> /g	5	10	Satisfatório com qualidade aceitável
Aeróbios mesófilos/g	5	10 <sup>6</sup>	Satisfatório com qualidade aceitável

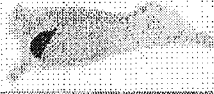

n = nº de unidades amostrais, VMP = valor máximo permitido

## 8. PADRONIZAÇÃO DOS CORTES DA CARNE BOVINA DESOSSADA CONGELADA



### 8.1 ACÉM

<b>BASE ÓSSEA:</b> cinco primeiras vértebras torácicas e porção dorsal das cinco primeiras costelas.	
<b>COMPONENTES MUSCULARES:</b> trapézio, romboide, serrátil ventral, escaleno supracostal, serrátil dorsal cranial, iliocostal torácico, longo dorsal, semi-espinhal torácico, elevadores das costelas, intercostais, longo do pescoço.	
<b>GORDURA DE COBERTURA</b>	≤ 5% do peso da peça. Deve apresentar tonalidade que varia do branco a amarela e não deve apresentar pontos hemorrágicos.

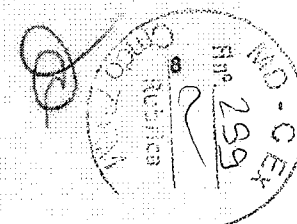
### 8.2 MIOLO DA PALETA

<b>BASE ÓSSEA:</b> escápula, úmero e extremidade proximal da ulna.	
<b>COMPONENTES MUSCULARES:</b> tríceps braquial.	
<b>GORDURA DE COBERTURA</b>	≤ 5% do peso da peça. Deve apresentar tonalidade que varia do branco a amarela e não deve apresentar pontos hemorrágicos.

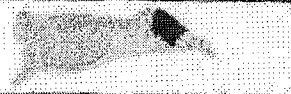
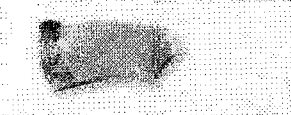
### 8.3 CONTRAFILÉ (FILÉ DE LOMBO)

<b>BASE ÓSSEA:</b> três últimas vértebras torácicas (décima primeira até a décima terceira) e seis vértebras lombares, bem como a porção dorsal das costelas que permanecem no corte (11° à 13°).	
<b>COMPONENTES MUSCULARES:</b> glúteo médio, iliocostal lombar, longo dorsal, espinhais dorsais, multifidos, intercostais internos e externos, intertransversos lombares, elevadores das costelas e retrator da costela.	
<b>GORDURA DE COBERTURA</b>	Homogênea, espessura de 6 a 10mm. Deve apresentar tonalidade que varia do branco a amarela e não deve apresentar pontos hemorrágicos.

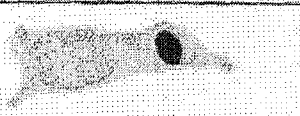

7


  
 INSTITUTO DE DEFESA DO CONSUMIDOR


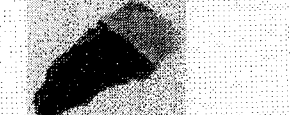
**8.4 COXÃO DURO**

<b>BASE ÓSSEA:</b> fêmur, íliaco, tibia e fíbula.	
<b>COMPONENTES MUSCULARES:</b> músculo bíceps femoral.	
<b>GORDURA DE COBERTURA</b>	≤5% do peso da peça. Deve apresentar tonalidade que varia do branco a amarela e não deve apresentar pontos hemorrágicos.

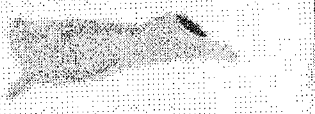
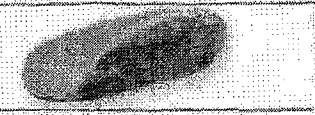
**8.5 COXÃO MOLE SEM CAPA**

<b>BASE ÓSSEA:</b> púbis, ísquilo, fêmur e extremidade proximal da tibia.	
<b>COMPONENTES MUSCULARES:</b> adutorfemoral, obturadores semi-membranoso, gêmeos e quadradofemoral.	
<b>GORDURA DE COBERTURA</b>	Isento de gordura.


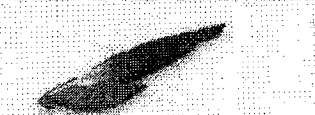
**8.6 FRALDINHA OU FRALDA**

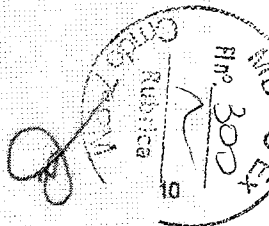
<b>BASE ÓSSEA:</b> não há.	
<b>COMPONENTES MUSCULARES:</b> oblíquo abdominal interno.	
<b>GORDURA DE COBERTURA</b>	≤5% do peso da peça. Deve apresentar tonalidade que varia do branco a amarela e não deve apresentar pontos hemorrágicos.

**8.7 LAGARTO**

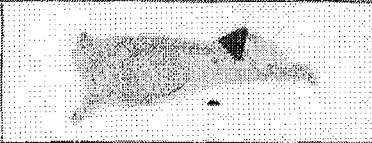
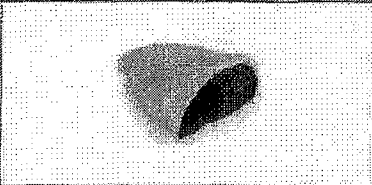
<b>BASE ÓSSEA:</b> Íliaco (tuberosidade isquiática) e tarso (tuberosidade calcânea).	
<b>COMPONENTES MUSCULARES:</b> músculo semi-tendinoso, localizado entre o coxão mole e o coxão duro.	
<b>GORDURA DE COBERTURA</b>	≤5% do peso da peça. Deve apresentar tonalidade que varia do branco a amarela e não deve apresentar pontos hemorrágicos.

**8.8 FILÉ MIGNON SEM CORDÃO**


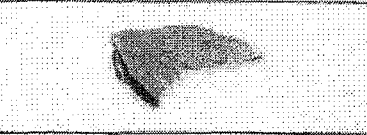
<b>BASE ÓSSEA:</b> três últimas vértebras torácicas e porção espinal das costelas correspondentes, vértebras lombares, íliaco e fêmur.	
<b>COMPONENTES MUSCULARES:</b> músculos psoas maior, íliaco e quadrado lombar, com separação do músculo psoas menor (cordão).	
<b>GORDURA DE COBERTURA</b>	Isento de gordura.



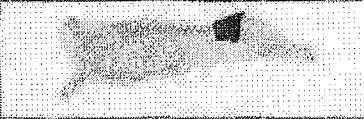
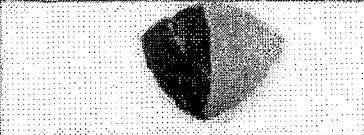
**8.9 PICANHA**

<b>BASE ÓSSEA:</b> Ísquio, sacro e duas primeiras vértebras coccígeas.	
<b>COMPONENTES MUSCULARES:</b> porção dorsal do biceps femoral.	
<b>OBS.</b> No caso da presença de músculo do coxão duro, realizar a identificação a partir da localização da terceira veia da picanha (limite do corte).	
<b>GORDURA DE COBERTURA</b>	Homogênea, espessura de 6 a 10mm. Deve apresentar tonalidade que varia do branco a amarela e não deve apresentar pontos hemorrágicos.

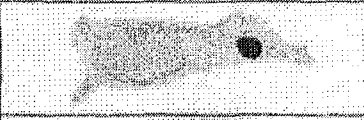

**8.10 MAMINHA DA ALCATRA**

<b>BASE ÓSSEA:</b> sacro, já seccionado longitudinalmente, e íliaco.	
<b>COMPONENTES MUSCULARES:</b> a partir da preparação da alcatra, pela separação natural do músculo tensor da fáscia lata a partir do músculo glúteo médio.	
<b>GORDURA DE COBERTURA</b>	<5% do peso da peça. Deve apresentar tonalidade que varia do branco a amarela e não deve apresentar pontos hemorrágicos.

**8.11 MIOLO DA ALCATRA**

<b>BASE ÓSSEA:</b> sacro, já seccionado longitudinalmente, e íliaco (coxal).	
<b>COMPONENTES MUSCULARES:</b> músculos glúteos médio, acessório e profundo.	
<b>GORDURA DE COBERTURA</b>	<5% do peso da peça. Deve apresentar tonalidade que varia do branco a amarela e não deve apresentar pontos hemorrágicos.

**8.12 PATINHO**

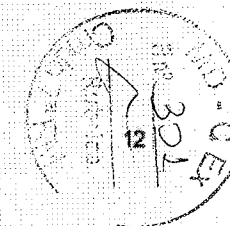
<b>BASE ÓSSEA:</b> fêmur e patela.	
<b>COMPONENTES MUSCULARES:</b> músculos reto femoral, vasto lateral, medial e intermediário.	
<b>GORDURA DE COBERTURA</b>	Isento de gordura.

**9. DISPOSIÇÕES FINAIS**

Este BT revoga o BT30.404-04 (2ª Ed) e está sujeito a alterações, conforme atualização da legislação sanitária.

Brasília, DF, 16 de setembro de 2021.

*Washington Rocha Triani*  
Gen Bda WASHINGTON ROCHA TRIANI  
Diretor de Abastecimento





MINISTÉRIO DA DEFESA  
EXÉRCITO BRASILEIRO  
COMANDO LOGÍSTICO  
DIRETORIA DE ABASTECIMENTO

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

**LEITE EM PÓ INSTANTÂNEO**

2ª Edição  
2021

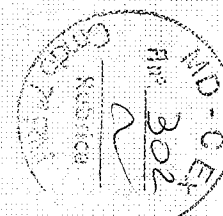


MINISTÉRIO DA DEFESA  
EXÉRCITO BRASILEIRO  
COMANDO LOGÍSTICO  
DIRETORIA DE ABASTECIMENTO

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

**LEITE EM PÓ INSTANTÂNEO**

2ª Edição  
2021



## INDICE DE ASSUNTOS

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

**1. FINALIDADE**

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

**2. OBJETIVO**

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

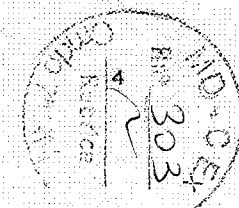
**3. LEGISLAÇÃO**

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

Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990;  
 Portaria MAA nº 368, de 4 de setembro de 1997;  
 RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001;  
 Portaria INMETRO nº 157, de 19 de agosto de 2002;  
 RDC ANVISA nº 259, de 20 de setembro de 2002;  
 Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003;  
 RDC ANVISA nº 360, de 23 de dezembro de 2003;  
 IN MAPA nº 09, de 04 de maio de 2004;  
 RDC ANVISA nº 123, de 13 de maio de 2004;  
 IN MAPA nº 22, de 24 de novembro de 2005;  
 RDC ANVISA nº 163, de 17 de agosto de 2006;  
 RDC ANVISA nº 7, de 18 de fevereiro de 2011;  
 RDC ANVISA nº 14, de 28 de março de 2014;  
 Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017;  
 IN MAPA nº 30, de 26 de junho de 2018;  
 IN MAPA nº 53, de 1 de outubro de 2018;  
 RDC ANVISA nº 331, de 23 de dezembro de 2019;  
 IN ANVISA nº 60, de 23 de dezembro de 2019;  
 Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020;  
 RDC ANVISA nº 429, de 08 de outubro de 2020.

**4. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO**

Temperatura do produto	temperatura ambiente.
Condições de recusa imediata	classificação do produto na rotulagem divergente do produto contratado.
Transporte	veículo adequado para o transporte de alimentos.



**5. VALIDADE**

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

**6. REQUISITOS DE ARMAZENAGEM****6.1 EMBALAGEM**

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

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

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

**6.2 ROTULAGEM**

Embalagem primária	impressa na embalagem primária	Informações obrigatórias: - identificação da origem; - condições de armazenagem; - modo de preparo; - identificação do lote; - peso líquido; - data de validade; - informação nutricional; - lista de ingredientes - número do registro do produto no Órgão fiscalizador.
Embalagem secundária	etiqueta adesiva ou impressão na caixa	Informações obrigatórias: - identificação da origem; - condições de armazenagem; - identificação do lote; - peso líquido; - data de validade; - número do registro do produto no Órgão fiscalizador.

**7. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE****7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO**

Aspecto	pó fino, uniforme e sem grumos.
Cor	branco ou levemente amarelado.
Odor e sabor	agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluido

**7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO**

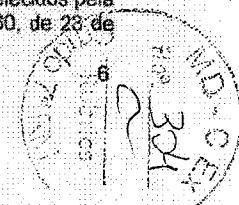
Ausência de qualquer corpo estranho.

**7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO**

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

**7.4 CRITÉRIO MICROBIOLÓGICO**

7.4.1 Os artigos devem cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC ANVISA nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e IN ANVISA nº 60, de 23 de dezembro de 2019.



MICROORGANISMO	n	VMP	RESULTADO EXIGIDO
<i>Salmonella</i> /25g	10	Aus	Satisfatório com qualidade aceitável
Enterobacteriaceae/g	5	10	Satisfatório com qualidade aceitável
Aeróbios mesófilos/g	5	$3 \times 10^4$	Satisfatório com qualidade aceitável
Estafilococos coagulase positiva/g	5	10	Satisfatório com qualidade aceitável

n = nº de unidades amostrais; VMP = valor máximo permitido

#### 8. CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO

O leite em pó será classificado conforme o teor de gordura nos seguintes tipos:

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

O leite em pó será classificado como "instantâneo" se atender aos seguintes requisitos:

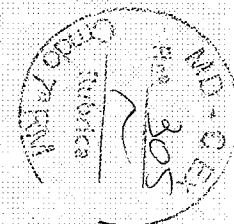
CLASSIFICAÇÃO	PADRÃO	
	Dispersabilidade	Umectabilidade
INTEGRAL	$\geq 85\%$	$\leq 60s$
PARCIALMENTE DESNATADO	$\geq 90\%$	$\leq 60s$
DESNATADO	$\geq 90\%$	$\leq 60s$

#### 9. DISPOSIÇÕES FINAIS

Este BT revoga o BT30.404-18 (1ª Ed) e está sujeito a alterações, conforme atualização da legislação sanitária.

Brasília, DF, 14 de agosto de 2021.

*Washington Rocha Triani*  
 Gen Bda WASHINGTON ROCHA TRIANI  
 Diretor de Abastecimento





MINISTÉRIO DA DEFESA  
EXÉRCITO BRASILEIRO  
COMANDO LOGÍSTICO  
DIRETORIA DE ABASTECIMENTO

**BOLETIM TÉCNICO**  
**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE**  
**SUBSISTÊNCIA**  
**FEIJÃO COMUM**

2ª Edição  
2021

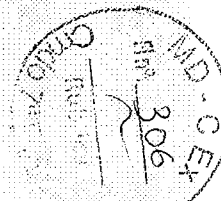


MINISTÉRIO DA DEFESA  
EXÉRCITO BRASILEIRO  
COMANDO LOGÍSTICO  
DIRETORIA DE ABASTECIMENTO

**BOLETIM TÉCNICO**  
**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE**  
**SUBSISTÊNCIA**  
**FEIJÃO COMUM**

2ª Edição  
2021

*H*



## ÍNDICE DE ASSUNTOS

	Pag
1 FINALIDADE	4
2 OBJETIVO	4
3 LEGISLAÇÃO	4
4 CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO	4
5 VALIDADE	6
6 REQUISITOS DE ARMAZENAGEM	6
6.1 EMBALAGEM	6
6.2 ROTULAGEM	6
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 A – METODOLOGIA DO TESTE DE COCÇÃO DO FEIJÃO	7

## 1. FINALIDADE

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

## 2. OBJETIVO

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

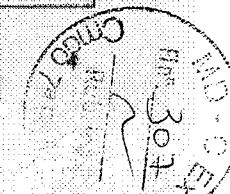
## 3. LEGISLAÇÃO

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;  
 Portaria INMETRO nº 157, de 19 de agosto de 2002;  
 RDC ANVISA nº 259 de 20 de setembro de 2002;  
 Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003;  
 RDC ANVISA nº 360, de 23 de dezembro de 2003;  
 RDC ANVISA nº 123, de 13 de maio de 2004;  
 RDC ANVISA nº 163, de 17 de agosto de 2006;  
 Decreto nº 6.268, de 22 de novembro de 2007;  
 IN MAPA nº 12, de 28 de março de 2008;  
 IN MAPA nº 56, de 24 de novembro de 2009;  
 RDC ANVISA nº 07, de 18 de fevereiro de 2011;  
 IN MAPA nº 46, 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 26 de março de 2020;  
 RDC ANVISA nº 428, de 08 de outubro de 2020.

## 4. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

Temperatura do produto	de	temperatura ambiente.
Condições de recusa imediata	de	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 5 (cinco) meses nas condições de conservação constante na rotulagem.

## 6. REQUISITOS DE ARMAZENAGEM

### 6.1 EMBALAGEM

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

Embalagem primária	produto embalado em saço de polietileno resistente, atóxico, com boa selagem e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 1 ou 2 kg.
Embalagem secundária	conjunto de unidades primárias embalado em 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 01, de 11 de maio de 2001 que estabelece os Critérios gerais para embalagens e equipamentos em contato com os alimentos.

### 6.2 ROTULAGEM

Embalagem primária	impressa na embalagem primária.	<p>Informações obrigatórias</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- identificação da origem;</li> <li>- denominação de venda;</li> <li>- identificação do grupo, subgrupo, classe e tipo;</li> <li>- lista de ingredientes;</li> <li>- identificação do lote;</li> <li>- peso líquido;</li> <li>- data de validade;</li> <li>- informação nutricional.</li> </ul>
--------------------	---------------------------------	--

1A

## 7. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

### 7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO

Aspecto	grãos fisiologicamente maduros, sãos e secos.
Cor	de acordo com a classe do produto.
Odor e sabor	característico do produto.

### 7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO

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

### 7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO

DETERMINAÇÕES	PADRÃO
Umidade	≤14,0%
Teste de cocção(*)	No mínimo, 90% dos grãos cozidos em 30 minutos.

(\*) Conforme ANEXO A

## 8. CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO

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

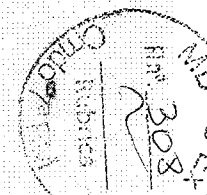
GRUPO	CLASSE	TIPO
I	PRETO	I
FEIJÃO COMUM	CORES	I

## 9. DISPOSIÇÕES FINAIS

Esta BT revoga o BT30.404-21 (1ª Ed) e está sujeito a alterações, conforme atualização da legislação sanitária.

Brasília, DF, 5 de Junho de 2021.

Gen Bds HERMESON NOBREGA BARROS DE OLIVEIRA  
Diretor de Abastecimento



## ANEXO A

**METODOLOGIA DO TESTE DE COZÇÃO DO FEIJÃO****1. Material Básico**

- 1.1. Fogão convencional;
- 1.2. Panela de alumínio com capacidade para 2 litros;
- 1.3. Panela de pressão;
- 1.4. Balança;
- 1.5. Cronômetro;
- 1.6. Utensílios (concha e colher);
- 1.7. Béquer de 500ml;
- 1.8. Peneira ou escurridor.

**2. Procedimento**

- 2.1. Pesar 300 gramas da amostra e retirar as impurezas;
- 2.2. Lavar o feijão na peneira e deixar escorrer;
- 2.3. Na panela de alumínio adicionar 1,5 litros de água potável e posteriormente adicionar a amostra;
- 2.4. Tampar a panela e deixar os grãos de molho por 12 horas;
- 2.5. Transferir o conteúdo para uma panela de pressão e adicionar mais água, se necessário, antes do fechamento da tampa;
- 2.6. Levar ao fogo alto, em fogão convencional, e aguardar a saída de vapor pela válvula de segurança;
- 2.7. O início da saída de vapor corresponde ao início da cronometragem da medição do tempo de cozção;
- 2.8. Manter o aquecimento por 30 minutos;
- 2.9. Desligar o fogo e aguardar até que não haja mais pressão no interior da panela;
- 2.10. Abrir a panela e mexer o conteúdo até misturar todos os grãos, tomando-se ao acaso pelo menos 100 (cem) grãos para verificação da cozção;
- 2.11. Comprimir cada grão, um a um, entre o dedo polegar e indicador, exercendo pressão moderada e observar o aspecto do grão.

**3. Resultado**

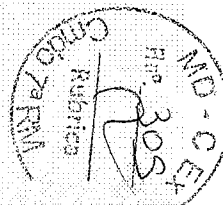
3.1. Grão cozido: é aquele que cede facilmente a uma pressão moderada e apresenta consistência pastosa.

3.2. Grão não cozido: é aquele que na compressão apresenta a porção infima endurecida em relação às regiões mais externas, ou aquele grão em que os cotilédones escapam ou fracionam em pedaços não grumosos.

**4. Cálculo**

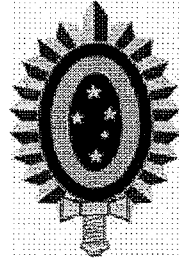
$$\% \text{ Grão cozidos em 30 min} = \frac{\text{n}^{\circ} \text{ de grãos cozidos}}{\text{n}^{\circ} \text{ de grãos verificados}} \times 100$$

*A*



MD - CEX  
Nº 330  
Rubrica  
79FM

BT30.404-10



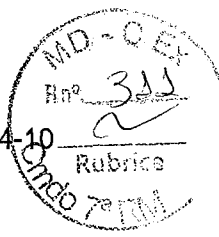
**MINISTÉRIO DA DEFESA  
EXÉRCITO BRASILEIRO  
COMANDO LOGÍSTICO  
DIRETORIA DE ABASTECIMENTO**

**BOLETIM TÉCNICO**

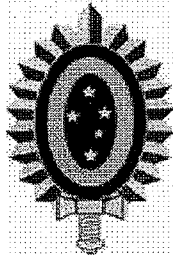
**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE  
SUBSISTÊNCIA**

**PEITO DE FRANGO DESOSSADO, SEM PELE,  
CONGELADO**

**2ª Edição  
2021**



BT30.404-10



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

## **BOLETIM TÉCNICO**

### **ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE SUBSISTÊNCIA**

### **PEITO DE FRANGO DESOSSADO, SEM PELE, CONGELADO**

**2ª Edição  
2021**



BT30-404-05

## ÍNDICE DE ASSUNTOS

	Pag
1 FINALIDADE.....	4
2 OBJETIVO.....	4
3 LEGISLAÇÃO.....	4
4 CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO.....	4
5 VALIDADE.....	5
6 REQUISITOS DE ARMAZENAGEM.....	5
6.1 EMBALAGEM.....	5
6.2 ROTULAGEM.....	5
7 PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE.....	6
7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO.....	6
7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO.....	6
7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO.....	6
7.4 CRITÉRIO MICROBIOLÓGICO.....	7
8 PADRONIZAÇÃO DO 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 Peito de frango desossado, sem pele, congelado.

## 3. LEGISLAÇÃO

O peito de frango desossado, sem pele, 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;  
 Portaria INMETRO nº 157, de 19 de agosto de 2002;  
 RDC ANVISA nº 259, de 20 de setembro de 2002;  
 Lei nº 10.674, de 16 de maio de 03;  
 RDC ANVISA nº 360, de 23 de dezembro de 2003;  
 RDC ANVISA nº 123, de 13 de maio de 2004;  
 IN MAPA nº 22, de 24 de novembro de 2005;  
 RDC ANVISA nº 163, de 17 de agosto de 2006;  
 IN MAPA nº 32, de 3 de dezembro de 2010;  
 IN MAPA nº 25, de 18 de julho de 2013;  
 RDC ANVISA nº 14, de 28 de março de 2014;  
 IN MAPA nº 30, de 26 de junho de 2018;  
 IN MAPA nº 32, de 26 de junho de 2018;  
 RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;  
 RDC ANVISA nº 331, de 23 de dezembro de 2019;  
 IN ANVISA nº 60, de 23 de dezembro de 2019;  
 Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020.  
 RDC ANVISA nº 429, de 08 de outubro de 2020;  
 RDC ANVISA nº 459, de 21 de dezembro de 2020.

## 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 são as seguintes:

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

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

### 6.2 ROTULAGEM

Embalagem primária	etiqueta adesiva ou impressão na embalagem.	<p>Informações obrigatórias:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- identificação da origem;</li> <li>- denominação de venda;</li> <li>- denominação do corte;</li> <li>- lista de ingredientes;</li> <li>- identificação do lote;</li> <li>- peso da embalagem;</li> <li>- data de validade;</li> <li>- condições de uso, preparo e armazenagem;</li> <li>- informação nutricional;</li> <li>- número de registro no órgão fiscalizador.</li> </ul>
--------------------	---	--

Embalagem secundária	etiqueta adesiva.	Informações obrigatórias: - identificação da origem; - denominação de venda; - denominação do corte; - identificação do lote; - peso bruto; - peso líquido; - data de validade; - condições de armazenagem; - número de registro no Órgão fiscalizador.
----------------------	-------------------	--

## 7. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

### 7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO

Aspecto	uniforme, sem manchas, sem corpos estranhos de qualquer natureza, ausência de limo na superfície, sem sinais de perfurações na superfície ou na intimidade muscular ou acúmulo de placas de gelo entre as peças.
Cor	coloração rósea.
Consistência	firme, compacta e elástica.
Odor e sabor	suave, agradável e característico.

### 7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO

Ausência de qualquer corpo estranho.

### 7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO

DETERMINAÇÕES	PADRÃO	
Teste de cocção	ausência de odores estranhos.	
pH	5,3 a 6,4 no extrato aquoso.	
Reação de Éber para gás sulfídrico	negativo	
Reação de Éber para amônia	negativo	
<b>PARÂMETROS PARA AVALIAÇÃO DO TEOR TOTAL DE ÁGUA CONTIDA EM PEITO DE FRANGO DESOSSADO, SEM PELE</b>		
PARÂMETROS	LIMITE INFERIOR	LIMITE SUPERIOR
Umidade	73,36 %	75,84 %
Proteína	21,05 %	24,37 %
Relação Umidade/Proteína	3,03	3,55

## 7.4 CRITÉRIO MICROBIOLÓGICO

7.4.1 Os artigos devem cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC ANVISA nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e IN ANVISA nº 60, de 23 de dezembro de 2019.

MICROORGANISMO	n	VMP	RESULTADO EXIGIDO
<i>Salmonella enteritidis</i> /25g	5	Aus	Satisfatório com qualidade aceitável
<i>Salmonella typhimurium</i> /25g	5	Aus	Satisfatório com qualidade aceitável
<i>Escherichia coli</i> /g	5	$5 \times 10^2$	Satisfatório com qualidade aceitável
Aeróbios mesófilos/g	5	$10^5$	Satisfatório com qualidade aceitável

n = nº de unidades amostrais; VMP = valor máximo permitido

## 8. PADRONIZAÇÃO DO ARTIGO

BASE ÓSSEA: esterno (quilha), clavícula e coracóides.	
COMPONENTES MUSCULARES: músculos peitorais e supracoracóide (sassami). Isento de pele.	

## 9. DISPOSIÇÕES FINAIS

Este BT revoga o BT30.404-10 (1ª Ed) e está sujeito a alterações, conforme atualização da legislação sanitária.

Brasília, DF, 19 de fevereiro de 2021.

**Gen Bda HERMESON NÓBREGA BARROS DE OLIVEIRA**  
Diretor de Abastecimento



**MINISTÉRIO DA DEFESA  
EXÉRCITO BRASILEIRO  
COMANDO MILITAR DO NORDESTE  
7ª REGIÃO MILITAR  
REGIÃO MATIAS DE ALBUQUERQUE**

**ANEXO II**

**ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

N.º .....

COMANDO DA 7ª REGIÃO MILITAR, com sede no Estado de Pernambuco na cidade de Recife/PE, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 095982880001-12, neste ato representado(a) pelo(a) ..... (*cargo e nome*), nomeado(a) pela Portaria nº ..... de ..... de ..... de 200..., publicada no ..... de ..... de ..... de ....., portador da matrícula funcional nº ....., considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº ...../200..., publicada no ..... de ...../...../200....., processo administrativo n.º ....., RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no edital, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações, no Decreto n.º 7.892, de 23 de janeiro de 2013, e em conformidade com as disposições a seguir:

**1. DO OBJETO**

1.1. A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual aquisição de Gêneros Alimentícios (Quantitativo de Subsistência), especificado(s) no(s) item(ns)..... do ..... Termo de Referência, anexo ..... do edital de *Pregão* nº ...../20..., que é parte integrante desta Ata, assim como a proposta vencedora, independentemente de transcrição.

**2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS**

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto, a quantidade, fornecedor(es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem: .

2.2. A listagem do cadastro de reserva referente ao presente registro de preços consta como anexo a esta Ata.

Item do TR	Fornecedor ( <i>razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante</i> )
------------	--



X	Especificação	Marca (se exigida no edital)	Modelo (se exigido no edital)	Unidade	Quantidade	Valor Un	Prazo garantia ou validade

### 3. ~~ÓRGÃO(S) GERENCIADOR E PARTICIPANTE(S)~~

3.1. ~~O órgão gerenciador será o .....(nome do órgão)....~~

3.2. ~~São órgãos e entidades públicas participantes do registro de preços:~~

Item nº	Órgãos Participantes	Unidade	Quantidade

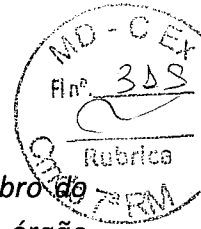
### 4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

4.1. *A ata de registro de preços, durante sua validade, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da administração pública que não tenha participado do certame licitatório, mediante anuência do órgão gerenciador, desde que devidamente justificada a vantagem e respeitadas, no que couber, as condições e as regras estabelecidas na Lei nº 8.666, de 1993 e no Decreto nº 7.892, de 2013.*

4.1.1. *A manifestação do órgão gerenciador de que trata o subitem anterior, salvo para adesões feitas por órgãos ou entidades de outras esferas federativas, fica condicionada à realização de estudo, pelos órgãos e pelas entidades que não participaram do registro de preços, que demonstre o ganho de eficiência, a viabilidade e a economicidade para a administração pública federal da utilização da ata de registro de preços, conforme estabelecido em ato do Secretário de Gestão do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão*

4.2. *Caberá ao fornecedor beneficiário da Ata de Registro de Preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento, desde que este fornecimento não prejudique as obrigações anteriormente assumidas com o órgão gerenciador e órgãos participantes.*

4.3. *As aquisições ou contratações adicionais a que se refere este item não poderão exceder, por órgão ou entidade, a... (máximo cinquenta) por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório e registrados na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes.*



4.4. *As adesões à ata de registro de preços são limitadas, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes, independente do número de órgãos não participantes que eventualmente aderirem.*

4.4.1. *Tratando-se de item exclusivo para microempresas e empresas de pequeno porte e cooperativas enquadradas no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007, o órgão gerenciador somente autorizará a adesão caso o valor da contratação pretendida pelo aderente, somado aos valores das contratações já previstas para o órgão gerenciador e participantes ou já destinadas à aderentes anteriores, não ultrapasse o limite de R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais) (Acórdão TCU nº 2957/2011 – P).*

4.5. *Ao órgão não participante que aderir à ata competem os atos relativos à cobrança do cumprimento pelo fornecedor das obrigações contratualmente assumidas e a aplicação, observada a ampla defesa e o contraditório, de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento de cláusulas contratuais, em relação as suas próprias contratações, informando as ocorrências ao órgão gerenciador.*

4.6. *Após a autorização do órgão gerenciador, o órgão não participante deverá efetivar a contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de validade da Ata de Registro de Preços.*

4.6.1. *Caberá ao órgão gerenciador autorizar, excepcional e justificadamente, a prorrogação do prazo para efetivação da contratação, respeitado o prazo de vigência da ata, desde que solicitada pelo órgão não participante.*

## **5. VALIDADE DA ATA**

5.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 08 meses, a partir da assinatura.

## **6. REVISÃO E CANCELAMENTO**

6.1. A Administração realizará pesquisa de mercado periodicamente, em intervalos não superiores a 180 (cento e oitenta) dias, a fim de verificar a vantajosidade dos preços registrados nesta Ata.

6.2. Os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo do objeto registrado, cabendo à Administração promover as negociações junto ao(s) fornecedor(es).

6.3. Quando o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, a Administração convocará o(s) fornecedor(es) para negociar(em) a redução dos preços aos valores praticados pelo mercado.

6.4. O fornecedor que não aceitar reduzir seu preço ao valor praticado pelo mercado será liberado do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade.

6.4.1. A ordem de classificação dos fornecedores que aceitarem reduzir seus preços aos valores de mercado observará a classificação original.

6.5. Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá:

6.5.1. liberar o fornecedor do compromisso assumido, caso a comunicação ocorra antes do pedido de fornecimento, e sem aplicação da penalidade se confirmada a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados; e

6.5.2. convocar os demais fornecedores para assegurar igual oportunidade de negociação.

6.6. Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador deverá proceder à revogação desta ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

6.7. O registro do fornecedor será cancelado quando:

6.7.1. descumprir as condições da ata de registro de preços;

6.7.2. não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;

6.7.3. não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado; ou

6.7.4. sofrer sanção administrativa cujo efeito torne-o proibido de celebrar contrato administrativo, alcançando o órgão gerenciador e órgão(s) participante(s).

6.8. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas nos itens 6.7.1, 6.7.2 e 6.7.4 será formalizado por despacho do órgão gerenciador, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

6.9. O cancelamento do registro de preços poderá ocorrer por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da ata, devidamente comprovados e justificados:

6.9.1. por razão de interesse público; ou

6.9.2. a pedido do fornecedor.



## 7. DAS PENALIDADES

7.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no Edital.

7.1.1. As sanções do item acima também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva, em pregão para registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente, nos termos do art. 49, §1º do Decreto nº 10.024/19.

~~7.2. É da competência do órgão gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço (art. 5º, inciso X, do Decreto nº 7.892/2013), exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos participantes, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade (art. 6º, Parágrafo único, do Decreto nº 7.892/2013).~~

~~7.3. O órgão participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no art. 20 do Decreto nº 7.892/2013, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.~~

## 8. CONDIÇÕES GERAIS

8.1. As condições gerais do fornecimento, tais como os prazos para entrega e recebimento do objeto, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, ANEXO AO EDITAL.

8.2. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados nesta ata de registro de preços, inclusive o acréscimo de que trata o § 1º do art. 65 da Lei nº 8.666/93, nos termos do art. 12, §1º do Decreto nº 7892/13.

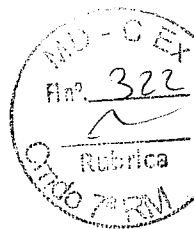
8.3. *No caso de adjudicação por preço global de grupo de itens, só será admitida a contratação dos itens nas seguintes hipóteses.*

~~8.3.1. contratação da totalidade dos itens de grupo, respeitadas as proporções de quantitativos definidos no certame; ou~~

~~8.3.2. contratação de item isolado para o qual o preço unitário adjudicado ao vencedor seja o menor preço válido ofertado para o mesmo item na fase de lances~~

8.4. *A ata de realização da sessão pública do pregão, contendo a relação dos licitantes que aceitarem cotar os bens ou serviços com preços iguais ao do licitante vencedor do certame, será anexada a esta Ata de Registro de Preços, nos termos do art. 11, §4º do Decreto n. 7.892, de 2014.*

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em .... (....) vias de igual teor,



que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes e encaminhada cópia aos demais órgãos participantes (se houver).

Local e data

Assinaturas

Representante legal do órgão gerenciador e representante(s) legal(is) do(s) fornecedor(s) registrado(s)



**MINISTÉRIO DA DEFESA  
EXÉRCITO BRASILEIRO  
COMANDO MILITAR DO NORDESTE  
7ª REGIÃO MILITAR  
REGIÃO MATIAS DE ALBUQUERQUE**

Minuta

**ANEXO III  
TERMO DE CONTRATO  
COMPRA**

**TERMO DE CONTRATO DE COMPRA Nº ...../.....,  
QUE FAZEM ENTRE SI  
O(A)..... E A EMPRESA**

.....

A União, por intermédio do COMANDO DA 7ª REGIÃO MILITAR, com sede na cidade de Recife/Estado de Pernambuco, inscrito(a) no CNPJ sob o nº 095982880001-12, neste ato representado(a) pelo(a) .....(cargo e nome), nomeado(a) pela Portaria nº ....., de ..... de ..... de 20..., publicada no DOU de ..... de ....., portador da matrícula funcional nº ....., doravante denominada CONTRATANTE, e o(a) ..... inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº ....., sediado(a) na ....., em ..... doravante designada CONTRATADA, neste ato representada pelo(a) Sr.(a) ....., portador(a) da Carteira de Identidade nº ....., expedida pela (o) ....., e CPF nº ....., tendo em vista o que consta no Processo nº ..... e em observância às disposições da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002 e na Lei nº 8.078, de 1990 - Código de Defesa do Consumidor, do Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão nº ...../20..., por Sistema de Registro de Preços nº ...../20..., mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

**1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO**

**1.1.** O objeto do presente Termo de Contrato é a aquisição de ....., conforme especificações e quantitativos estabelecidos no Termo de Referência, anexo do Edital.

**1.2.** Este Termo de Contrato vincula-se ao Edital do Pregão, identificado no preâmbulo e à proposta vencedora, independentemente de transcrição.

**1.3. Discriminação do objeto:**

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	IDENTIFICAÇÃO CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR
1					
2					



3					
...					

## 2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA

2.1. O prazo de vigência deste Termo de Contrato é aquele fixado no Termo de Referência, com início na data de \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_ e encerramento em \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_, prorrogável na forma do art. 57, §1º, da Lei nº 8.666, de 1993.

## 3. CLÁUSULA TERCEIRA – PREÇO

3.1. O valor do presente Termo de Contrato é de R\$ ..... (.....).

3.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução contratual, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

## 4. CLÁUSULA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

4.1. As despesas decorrentes desta contratação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento da União, para o exercício de 20..., na classificação abaixo:

Gestão/Unidade:

Fonte:

Programa de Trabalho:

Elemento de Despesa:

Pl:

## 5. CLÁUSULA QUINTA – PAGAMENTO

5.1. O prazo para pagamento e demais condições a ele referentes encontram-se no Termo de Referência.

## 6. CLÁUSULA SEXTA – REAJUSTE

6.1. As regras acerca do reajuste do valor contratual são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

## 7. CLÁUSULA SÉTIMA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

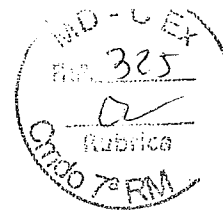
7.1. Será exigida a prestação de garantia na presente contratação, conforme regras constantes do Termo de Referência.

## 8. CLÁUSULA OITAVA - ENTREGA E RECEBIMENTO DO OBJETO

8.1. As condições de entrega e recebimento do objeto são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo ao Edital.

## 9. CLÁUSULA NONA - FISCALIZAÇÃO

9.1. A fiscalização da execução do objeto será efetuada por Comissão/Representante designado pela CONTRATANTE, na forma estabelecida no Termo de Referência, anexo do Edital.



## **10. CLÁUSULA DÉCIMA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA**

**10.1.** As obrigações da CONTRATANTE e da CONTRATADA são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

## **11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

**11.1.** As sanções referentes à execução do contrato são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

## **12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – RESCISÃO**

**12.1.** O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido:

12.1.1. por ato unilateral e escrito da Administração, nas situações previstas nos incisos I a XII e XVII do art. 78 da Lei nº 8.666, de 1993, e com as consequências indicadas no art. 80 da mesma Lei, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no Termo de Referência, anexo ao Edital;

12.1.2. amigavelmente, nos termos do art. 79, inciso II, da Lei nº 8.666, de 1993.

**12.2.** Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados, assegurando-se à CONTRATADA o direito à prévia e ampla defesa.

**12.3.** A CONTRATADA reconhece os direitos da CONTRATANTE em caso de rescisão administrativa prevista no art. 77 da Lei nº 8.666, de 1993.

**12.4.** O termo de rescisão será precedido de Relatório indicativo dos seguintes aspectos, conforme o caso:

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

12.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

12.4.3. Indenizações e multas.

## **13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – VEDAÇÕES E PERMISSÕES**

**13.1.** É vedado à CONTRATADA interromper a execução dos serviços sob alegação de inadimplemento por parte da CONTRATANTE, salvo nos casos previstos em lei.

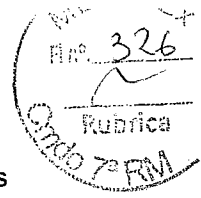
**13.2.** É permitido à CONTRATADA caucionar ou utilizar este Termo de Contrato para qualquer operação financeira, nos termos e de acordo com os procedimentos previstos na Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de Julho de 2020.

13.2.1. A cessão de crédito, a ser feita mediante celebração de termo aditivo, dependerá de comprovação da regularidade fiscal e trabalhista da cessionária, bem como da certificação de que a cessionária não se encontra impedida de licitar e contratar com o Poder Público, conforme a legislação em vigor, nos termos do Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020.

13.2.2. A crédito a ser pago à cessionária é exatamente aquele que seria destinado à cedente (contratada) pela execução do objeto contratual, com o desconto de eventuais multas, glosas e prejuízos causados à Administração, sem prejuízo da utilização de institutos tais como os da conta vinculada e do pagamento direto previstos na IN SEGES/ME nº 5, de 2017, caso aplicáveis.

## **14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – ALTERAÇÕES**

**14.1.** Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.



**14.2.** A CONTRATADA é obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

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

**15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DOS CASOS OMISSOS.**

**15.1.** Os casos omissos serão decididos pela CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.666, de 1993, na Lei nº 10.520, de 2002 e demais normas federais de licitações e contratos administrativos e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 - Código de Defesa do Consumidor - e normas e princípios gerais dos contratos.

**16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – PUBLICAÇÃO**

**16.1.** Incumbirá à CONTRATANTE providenciar a publicação deste instrumento, por extrato, no Diário Oficial da União, no prazo previsto na Lei nº 8.666, de 1993.

**17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – FORO**

**17.1.** É eleito o Foro da cidade de Recife para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não possam ser compostos pela conciliação, conforme art. 55, §2º da Lei nº 8.666/93.

Para firmeza e validade do pactuado, o presente Termo de Contrato foi lavrado em duas (duas) vias de igual teor, que, depois de lido e achado em ordem, vai assinado pelos contraentes.

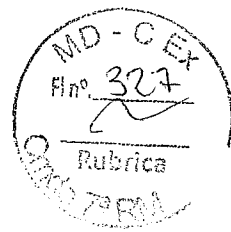
..... de..... de 20.....

\_\_\_\_\_  
Responsável legal da CONTRATANTE

\_\_\_\_\_  
Responsável legal da CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

- 1-
- 2-



**ANEXO IV**

PROCESSO nº 64318.037113/2023-74

**PREGÃO NA FORMA ELETRÔNICA PARA REGISTRO DE PREÇOS nº 01/2023**

**“PROPOSTA DE PREÇO”**  
**(MODELO)**

Ilmo. Sr. Pregoeiro:

A empresa \_\_\_\_\_, CNPJ nº \_\_\_\_\_ sediada  
(endereço completo) \_\_\_\_\_, se propõe a vender os artigos abaixo discriminados,  
atendendo todas as condições estipuladas no Edital de Licitação:

Nº de Ordem	Discriminação	Marca	Unid	Quant	Preço Unitário		Total
					R\$	Por extenso	

**Valor total**

- Validade da Proposta de preços: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_ (não inferior a 60 dias).
- Prazo de entrega: Conforme exigência constante do Edital e Termo de Referência.
- Representante da empresa: \_\_\_\_\_  
 Telefone: \_\_\_\_\_  
 E-Mail: \_\_\_\_\_
- Declaro, sob as penas da lei, que a (citar o nome da empresa licitante) cumpre rigorosamente as resoluções da ANVISA, no tocante a controle sanitário da produção e da comercialização de produtos submetidos à vigilância sanitária, inclusive dos ambientes, dos processos, dos insumos e das tecnologias a eles relacionados, bem como, dos regulamentos e resoluções dos demais órgãos municipais e estaduais relacionados a alimentos e à saúde da população.
- Declaro que aceitamos e concordamos plenamente com todos os termos deste Edital e seus anexos e de que tem total conhecimento de todas as condições neles contidas.
- Declaro ainda que nos preços cotados estão incluídos todas as despesas, tributos e encargos de qualquer natureza incidentes sobre o objeto deste Pregão.

Local e Data

\_\_\_\_\_  
 Nome do Proponente  
 Identidade do Proponente



PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA

**ANEXO V**

PROCESSO nº 64318.037113/2023-74

**PREGÃO NA FORMA ELETRÔNICA PARA REGISTRO DE PREÇOS nº 01/2023**

**“PLANILHA DE CUSTOS”**

**(MODELO)**

Ilmo. Sr. Pregoeiro:

A empresa \_\_\_\_\_, CNPJ nº \_\_\_\_\_ sediada (endereço completo) \_\_\_\_\_, tem os seguintes custos para formação do preço do material abaixo discriminado, de forma a reiterar a exequibilidade da proposta de preços:

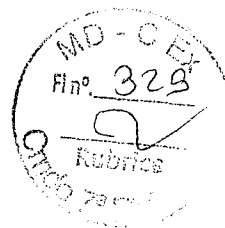
Custos	Insumos	Transporte do Material	Despesas operacionais e administrativas	Lucro	Impostos
Valores (R\$)					

Declaro, sob as penas da lei, que a (citar o nome da empresa licitante) que os preços cotados não são inexequíveis e que serão cumpridos conforme prever o Edital e seus anexos.

- Declaro ainda que nos preços cotados estão incluídos todas as despesas, tributos e encargos de qualquer natureza incidentes sobre o objeto deste Pregão.

Local e Data

\_\_\_\_\_  
Nome do Proponente  
Identidade do Proponente



## ANEXO VI

(Timbre da empresa)

Razão Social, endereço, telefone/FAX, número do CNPJ/MF

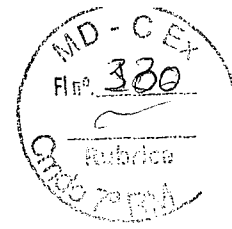
### **DECLARAÇÃO DE LEITURA E CONCORDÂNCIA COM AS EXIGÊNCIAS CONTIDAS NOS RESPECTIVOS BOLETINS TÉCNICOS**

Declaro que a (Nome da Empresa), (CNPJ), realizou a leitura integral do Catálogo de Alimentos e dos Boletins Técnicos do Exército Brasileiro, com isso o fornecimento de materiais, objeto da Licitação 10/2022 da 7ª Região Militar, atenderá a todas as exigências estabelecidas, no que se refere às características gerais, especificações, características organolépticas, análise microscópica, análise físico-química, análise microbiológica, embalagem, padronização de cortes e/ou tipificação de cortes, e observações, bem como, relativas ao prazo de validade.

(município e data)

---

(Assinatura do Representante Legal da empresa)



**CHECK LIST DO PROCESSO PARA LICITAÇÃO 01/2023  
(QUANTITATIVO DE SUBSISTÊNCIA)**

**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 64318.037113/2023-74**

**ORIENTAÇÃO NORMATIVA /SEGES Nº 2, DE 06 DE JUNHO DE 2016**

O SECRETÁRIO DE GESTÃO DO MINISTÉRIO DO PLANEJAMENTO, DESENVOLVIMENTO E GESTÃO, no uso das atribuições que lhe confere o Decreto nº 8.578, de 26 de novembro de 2015, resolve expedir a presente Orientação Normativa, nos seguintes termos:

Art. 1º Os pregoeiros e as equipes de apoio deverão adotar nos processos de aquisição de materiais e serviços as **listas de verificação** constantes dos Anexos I e II, visando o aperfeiçoamento dos procedimentos realizados nos pregões eletrônicos.

Parágrafo único. O procedimento previsto no **caput** deverá ser utilizado em pregões presenciais, naquilo que for compatível.

Art. 2º As listas de verificação deverão ser juntadas nos processos como instrumento de transparência e eficiência durante a fase de seleção do fornecedor, nas seguintes etapas:

I - Anexo I – antes da publicação do edital; e

II - Anexo II – após a adjudicação, quando realizada pelo pregoeiro, ou quando houver recurso, após a análise deste.

Art. 3º As listas de que tratam o art. 2º poderão ser adequadas pelo órgão ou entidade, desde que respeitadas os elementos mínimos que as compõem e a legislação em vigor.

Art. 4º Esta Orientação Normativa entra em vigor em 30 dias após a sua publicação.

Parágrafo único. O disposto nesta Orientação Normativa não se aplica aos processos administrativos já iniciados, autuados ou registrados até a data de entrada em vigor desta norma.

**ANEXO I**

1	O procedimento licitatório foi iniciado com a abertura de processo administrativo devidamente autuado e numerado, quando processo físico, ou registrado quando processo eletrônico?	Sim
2	Consta a solicitação/requisição do objeto, elaborada pelo agente ou setor competente?	Sim
3	Encontra-se prevista a exigência de amostra ou prova de conceito para algum item?	Sim
	3.1 A exigência está clara, precisa e acompanhada de metodologia de análise?	Sim

	3.2 A exigência está prevista na fase de aceitação, após a etapa de lances, e apenas para o vencedor?	Sim
4	A autoridade competente da unidade demandante justificou a necessidade da contratação e aprovou o Termo de Referência?	Sim
	4.1 No caso de contratação por registro de preços, a autoridade competente justificou a utilização do SRP com base em alguma das hipóteses previstas no artigo 3º do Decreto nº 7.892 de 23 de janeiro de 2013?	Sim
5	A autoridade competente da unidade demandante definiu o objeto do certame de forma precisa, suficiente e clara?	Sim
6	Há autorização da autoridade competente permitindo o início do procedimento licitatório?	Sim
7	A autoridade competente designou o pregoeiro e a respectiva equipe de apoio?	Sim
	7.1 A equipe de apoio é formada, na sua maioria, por servidores ocupantes de cargo efetivo ou emprego público, preferencialmente, na entidade promotora da licitação?	Sim
8	No caso de licitação para registro de preços a Administração realizou o procedimento de Intenção de Registro de Preços – IRP, visando o registro e a divulgação dos itens a serem licitados?	Não
	8.1 No caso de dispensa da divulgação da Intenção de Registro de Preços – IRP, há justificativa do órgão gerenciador?	Sim
	8.2 No caso de existir órgãos ou entidades participantes, a Administração consolidou as informações relativas à estimativa individual e total de consumo, promovendo a adequação dos respectivos termos de referência encaminhados para atender aos requisitos de padronização e racionalização?	Não é o caso
	8.3 A Administração confirmou junto aos órgãos ou entidades participantes a sua concordância com o objeto a ser licitado, inclusive quanto aos quantitativos, preços estimados e termo de referência?	Não é o caso
9	Foi realizada ampla pesquisa de preços do objeto da licitação baseada em critérios aceitáveis na forma prevista na IN SLTI/MP nº 3, de 20 de abril de 2017?	Sim
	9.1 Tratando-se de serviço, existe orçamento detalhado em planilhas que expresse a composição de todos os seus custos unitários baseado em pesquisa de preços praticados no mercado do ramo do objeto da contratação?	Não é o caso
	9.2 Para fins de orçamentação e análise de vantajosidade nas licitações de bens e serviços, foram priorizados os parâmetros previstos nos incisos I (Portal de Compras Governamentais) e III (contratações similares de outros entes públicos) do art. 2º da IN SLTI/MP nº 3, de 2017?	Sim
10	O procedimento licitatório possui a indicação do recurso próprio para a despesa, caso não seja SRP?	Não é o caso

	Há minuta de edital e anexos?	Sim
11	11.1 termo de referência;	Sim
	11.2 contrato ou documento assemelhado;	Sim
	11.3 ata de registro de preços, se for o caso; e	Sim
	11.4 planilha de quantitativos e custos unitários, se for o caso (serviço).	Sim
12	No caso de realizada a licitação por pregão presencial, consta a justificativa válida quanto à inviabilidade de utilizar-se o formato eletrônico?	Não é o caso
13	O edital prevê a forma de apresentação da proposta comercial, com a indicação precisa de como o valor deve ser ofertado (total ou por item), incluindo, caso necessário, a apresentação da planilha de custos?	Sim
14	O Edital estabelece prazo razoável de validade das propostas comerciais compatível com a duração do certame e dentro dos prazos previsto na legislação vigente?	Sim
15	O edital fixa o prazo de envio de documentos complementares à habilitação de acordo com a IN nº 1, de 26 de março de 2014 (mínimo 120 minutos), pela ferramenta de convocação de anexo?	Sim
16	Foram consultados os decretos que dispõem sobre margem de preferência?	Sim
17	Foi prevista a aplicação dos benefícios dispostos nos arts. 42 a 49 da Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006, e seu regulamento, o Decreto nº 8.538, de 6 de outubro de 2015?	Sim
18	Os autos foram instruídos com parecer jurídico?	Sim
	18.1 Houve alteração sugerida pela assessoria jurídica, bem como o retorno dos autos para parecer conclusivo, caso aquela tenha requerido?	Houve alteração mas não necessidade de retorno a AGU
	18.2 Houve algum ponto em que não foi aceita a recomendação da assessoria jurídica com a devida justificativa para tanto?	Não
19	O prazo definido para publicação é adequado ao objeto da licitação, considerando a complexidade do objeto, em respeito aos princípios da publicidade e da transparência?	Sim
	19.1 Quanto ao âmbito de publicação houve obediência ao disposto no art. 17 do Decreto nº 5.450, de 31 de maio de 2005 e IV, §1º, art. 8º da Lei nº 12.527, de 18 de novembro de 2011?	Sim

**ANEXO II**

1	Iniciando a fase externa do pregão, a convocação dos interessados ocorreu por meio de publicação de Aviso nos termos do art. 4º, I, da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002?	Sim
	1.1 No Aviso mencionado no item anterior, consta a definição do objeto da licitação, o número do processo, a indicação do local, dias e horários em que poderá ser obtido, na íntegra, o edital, bem como o local de realização do certame (sítio da internet ou presencial)?	Sim
2	Após a fase de lances foi verificado se havia fornecedor com direito ao exercício de preferência devido a alguma margem estipulada em regulamento?	Sim
3	Após cada desclassificação (não aceitação) ou inabilitação o direito de margem de preferência e o exercício dos benefícios da Lei Complementar nº 123, de 2006, foram reanalisados?	Sim
4	Houve manifestação técnica quanto à aceitação do objeto, da amostra ou quanto ao julgamento da licitação por parte das áreas demandantes (beneficiária ou especialista)?	Sim
5	Foi feita a comprovação da regularidade fiscal do licitante como determina o art. 27 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, c/c o inciso XIII do art. 4º da Lei nº 10.520, de 2002?	Sim
6	Houve consulta a todas as listas oficiais que fornecem informações referentes a restrições para contratar com a Administração Pública, e estas encontram-se em conformidade?	Sim
	6.1 SICAF;	Sim
	6.2 BNDT - Banco Nacional de Devedores Trabalhistas (CNDT); 6.3 CEIS - Cadastro de Empresas Inidôneas e Suspensas (CGU); e	Sim
7	Houve tentativa de negociação com o melhor classificado, visando obter melhor preço, ainda que o valor estivesse abaixo do estimado?	Sim
8	Caso esteja prevista no edital, a proposta final com os valores readequados ao valor total ofertado ou negociados com o melhor classificado (incluindo a correspondente planilha de custos, se for o caso) está anexada ao processo?	Sim
9	Houve intenção de Recurso?	Sim
	9.1 No juízo de admissibilidade das intenções de recurso, o pregoeiro avaliou somente os pressupostos recursais (sucumbência, tempestividade, legitimidade, interesse e motivação) concedendo o prazo adequado para fins de apresentar as razões de recorrer posteriormente?	Sim
	9.2 Foi concedido prazo de 3 dias (úteis) para recurso, 3 dias úteis para contrarrazões e 5 dias para decisão do pregoeiro?	Sim
	9.3 Foram redigidos relatórios e deliberações do Pregoeiro referentes aos recursos com sua decisão motivada?	Sim
10	Houve item deserto ou fracassado?	Não
11	Houve adjudicação por parte do pregoeiro (quando não houver recurso) e homologação por parte da Autoridade competente?	Sim
12	Consta na instrução processual os seguintes documentos para fase externa:	
	12.1 ato de designação da comissão de licitação, do pregoeiro e equipe de apoio ou do responsável pela licitação;	Sim
	12.2 propostas e documentos de habilitação exigidos no edital;	Sim

File No. 334  
Rubric  
DIBO PFM

	12.3 atas, relatórios e decisões do pregoeiro e equipe de apoio; e	Sim
	12.4 atos de adjudicação do objeto.	Sim
13	O Pregoeiro divulgou com clareza os atos no Comprasnet, dentro do horário de expediente, e as informações relativas à data e hora das sessões públicas, sua suspensão e reinício em respeito aos princípios da publicidade, transparência e isonomia?	Sim
	Houve licitante vencedor na fase de lances que não é o adjudicatário, ou que não manteve a proposta, e tenha incidido em condutas que podem ser tipificadas no art. 7º da Lei 10.520, de 2002?	Sim
14	14.1 Houve por parte do pregoeiro o registro do fato indicando a conduta e as evidências de infração ao art. 7º da Lei nº 10.520, de 2002, e a consequente recomendação para autoridade competente proceder a instauração do procedimento administrativo?	Sim

Recife-PE, 25 de janeiro de 2023

  
**PABLO DARLAN FRAGA VASCONCELOS** – Cap  
Pregoeiro



**MINISTÉRIO DA DEFESA  
EXÉRCITO BRASILEIRO  
COMANDO DA 7ª REGIÃO MILITAR  
(Gov das Armas Prov de PE/1821)  
REGIÃO MATIAS DE ALBUQUERQUE**



Ofício n.º 01-SALC/Div Adm/Ch EM

NUP: 64318.038018/2023-98

Recife, 01 de fevereiro de 2023.

A Sua Senhoria o Senhor  
**LUCIANO CAVALCANTI BATISTA**  
Consultor Jurídico da União no Estado de Pernambuco  
Av. Herculano Bandeira, 716, 5º andar, Pina  
51.110-130 – Recife/PE

Assunto: **Análise Jurídica – Processo nº 64318.037113/2023-74**

Senhor Consultor Jurídico,

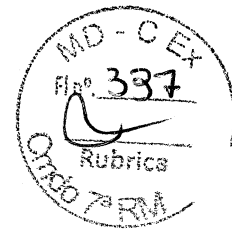
Encaminho a Vossa Senhoria o Processo Administrativo abaixo descrito, para exame e aprovação jurídica por essa Consultoria Jurídica da União no Estado de Pernambuco, de acordo com o art. 38 da Lei nº 8.666/93, conforme **formulário** para tramitação:

<b>DATA LIMITE:</b> 10/02/2023 Prazo máximo para devolução da CJU/PE, a fim de não prejudicar a contratação.	<b>TERMO ADITIVO, SE FOR O CASO:</b> <b>DATA LIMITE:</b>
E-mail: pregoeiro7rm@hotmail.com	Telefone: (81) 2129-6213
NUP: 64318.037113/2023-74	Nº de volumes: 02
Valor: R\$ 27.967.933,55	Modalidade: Pregão Eletrônico SRP
Prazo: 08 Meses	Sigla do Órgão: Cmdo 7ª RM
<b>MODELOS DA AGU</b>	
EDITAL E ANEXO: Foram adotados? ( X ) SIM ( ) NÃO	
Qual o modelo utilizado: Pregão Eletrônico - Compras	
Houve alteração? <b>SIM</b>	Relacionar os itens modificados: Conforme Formulário de Justificativa

CONTINUA...

<b>REENCHIMENTO OBRIGATÓRIO</b>	
Assunto /Objeto: Aquisição de gêneros do Quantitativo de Subsistência.	
IDENTIFICAÇÃO DO TEMA: (De acordo com os conceitos a seguir)	
<p><b>AQUISIÇÕES</b> - Processos e consultas relativas à aquisição onerosa de bens mediante fornecimento único ou parcelado, ainda que a aquisição seja o meio necessário à execução direta de outra atividade ou empreendimento do órgão licitante.</p>	X
<p><b>SERVIÇOS COM DEDICAÇÃO EXCLUSIVA</b> - Processos e consultas relativas à contratação de serviços com a disponibilização de trabalhadores da empresa nas instalações da administração pública, mesmo nas hipóteses de haver fornecimento de bens necessários à execução do serviço.</p>	<p><b>OBRAS E SERVIÇOS DE ENGENHARIA</b> - Processos e consultas relativas a contratações de obras e serviços de engenharia, comuns ou especiais, que necessitem da participação e do acompanhamento dos profissionais cujo exercício das atividades seja fiscalizado pelo Conselho Federal de Engenharia, Arquitetura e Agronomia (CONFEA) ou pelo Conselho de Arquitetura e Urbanismo do Brasil (CAU/BR), incluindo os serviços vinculados de fiscalização.</p>
<p><b>SERVIÇOS SEM DEDICAÇÃO EXCLUSIVA</b> - Processos e consultas relativas à contratação de serviços sem a disponibilização de trabalhadores da empresa nas instalações da administração pública, mesmo nas hipóteses de haver fornecimento de bens necessários à execução do serviço.</p>	<p><b>PATRIMÔNIO</b> - Processos e consultas que tratem do patrimônio imobiliário da União, incluindo os procedimentos de transferência, onerosa ou não, bem como os atos antecedentes necessários.</p>
<p><b>CONCILIAÇÃO E REPRESENTAÇÃO EXTRAJUDICIAL</b> - Processos ou documentos referentes a Conciliações e que versem sobre Representação em Inquéritos Cíveis do Ministério Público Federal ou do Trabalho.</p>	<p><b>RESIDUAL</b> - Processos e consultas cujo tema não se enquadre nos demais.</p>
OBSERVAÇÃO:	

  
**FREDERICO GIESEN - Ten Cel**  
 Ordenador de Despesas



ADVOCACIA-GERAL DA UNIÃO  
CONSULTORIA-GERAL DA UNIÃO  
CONSULTORIA JURÍDICA DA UNIÃO NO ESTADO DE PERNAMBUCO  
NÚCLEO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS - NLC

**PARECER n. 00012/2023/CJU-PE/CGU/AGU**

**NUP: 64318.037113/2023-74**

**INTERESSADO: Comando da 7ª Região Militar/Cmdo 7ª/RM (Exército Brasileiro).**

**ASSUNTO: Registro de preços para aquisição de gêneros alimentícios de subsistência.**

EMENTA: Constitucional e administrativo. Licitação. Pregão, na forma eletrônica, para registro de preços. Eventual aquisição de gêneros alimentícios de subsistência visando atender as necessidades do 7º D Sup, responsável pelo armazenamento e distribuição das Organizações Militares vinculadas ao Comando da 7ª/RM. Procedimento fundado nas Leis nºs 10.520/2002, 8.666/93 e 8.078/90; Decretos n.ºs 7.892/2013, 10.024/2019, 10.193/2019 e 8.538/2015; Lei Complementar nº 123/2006, IN/SEGES nº 03/2018; e Instrução Normativa SLTI/MP nº 01/2010. Custo estimado da contratação R\$ 27.967.933,55 (vinte e sete milhões, novecentos e sessenta e sete mil, novecentos e trinta e três reais e cinquenta e cinco centavos). Observância das limitações impostas pelo Decreto nº 10.193/2019 e, mais recentemente, da Portaria ME nº 7.828, de 30 de agosto de 2022. Pesquisa de preços e valor de referência com base na Instrução Normativa n. 73/2020 da Secretaria Especial de Desburocratização, Gestão e Governo Digital do Ministério da Economia - ME. Análise adstrita a aspectos formais e jurídicos. Pendências detectadas. Possibilidade de realização do certame, desde que observadas as recomendações e/ou condicionantes contidas nesta manifestação.

**Senhor Consultor Jurídico da União no Estado do Pernambuco**  
**Relatório, Análise e Manifestação Jurídica**

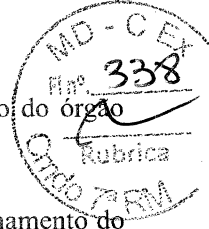
O Comando da 7ª Região Militar/Cmdo 7ª/RM (Exército Brasileiro - Ministério da Defesa), solicita análise e manifestação da Consultoria Jurídica da União - CJU-PE/CGU/AGU, em conformidade com o art. 11, inc. VI, alínea "a" da Lei Complementar nº 73/1993 e parágrafo único, art. 38 da Lei nº 8.666/93, acerca de procedimento licitatório (minuta de edital, anexo e instrução processual), na modalidade Pregão, na forma eletrônica, para Registro de Preços, objetivando eventual aquisição de gêneros alimentícios do quantitativo de subsistência visando atender as necessidades do Órgão Provedor (7º Depósito de Suprimento) responsável pelo armazenamento e distribuição das Organizações Militares vinculadas ao Comando da 7ª Região Militar, cujas especificações, configurações, quantidade, locais e condições estão descritas no Termo de Referência, anexo ao Edital.

**Finalidade e Abrangência do Parecer Jurídico**

02 A presente manifestação jurídica tem o escopo de assistir a autoridade assessorada no controle interno da legalidade administrativa dos atos a serem praticados ou já efetivados. Ela envolve, também, o exame prévio e conclusivo dos textos das minutas e seus anexos.

03 No caso, a análise em pauta se dará com base exclusivamente nos elementos acostados até a presente data nestes autos administrativos e restringe-se aos aspectos legais envolvidos no procedimento, excluídos, portanto, aqueles de natureza técnica. Cabendo tão somente a esta CJU-PE/AGU/CGU, à luz do art. 131 da Constituição Federal de 1988 e do art. 11 da Lei Complementar nº 73/1993, prestar consultoria sob enfoque estritamente jurídico, não sendo competência deste Órgão Consultivo o exame da matéria em razão das motivações técnica e econômica, nem da oportunidade e conveniência da contratação que se pretende efetivar, tampouco exercer auditoria, fazer avaliação de

valor, de mercado ou mesmo invadir o campo relacionado à necessidade material da contratação no âmbito do órgão assessorado.



**04** Presume-se que as especificações técnicas contidas no processo, inclusive quanto ao detalhamento do objeto da contratação, suas características, requisitos e avaliação do preço estimado, tenham sido regularmente determinadas pelo setor competente do Órgão, com base em parâmetros técnicos objetivos, para a melhor consecução do interesse público.

**05** A emissão deste parecer não significa endosso ao mérito administrativo, tendo em vista que relativo à área técnica competente da Administração, em atendimento à recomendação da **Consultoria-Geral da União, por meio das Boas Práticas Consultivas, BCP nº 07**, qual seja:

"BCP nº 07 (Manual 2014)

O Órgão Consultivo não deve emitir manifestações conclusivas sobre temas não jurídicos, tais como os técnicos, administrativos ou de conveniência ou oportunidade, sem prejuízo da possibilidade de emitir opinião ou fazer recomendações sobre tais questões, apontando tratar-se de juízo discricionário, se aplicável.

Ademais, caso adentre em questão jurídica que possa ter reflexo significativo em aspecto técnico deve apontar e esclarecer qual a situação jurídica existente que autoriza sua manifestação naquele ponto."

**06** Por outro lado, para a melhor e completa instrução processual, recomenda-se que sejam juntadas ou citadas, as publicações dos atos de nomeação ou designação da autoridade e demais agentes administrativos, bem como os Atos Normativos que estabelecem as respectivas competências, com o fim de que, em caso de futura auditoria, possa ser facilmente comprovado que quem praticou determinado ato tinha competência para tanto. Todavia, a ausência de tais documentos, por si, não representa óbice ao prosseguimento do feito.

**07** Ressalta-se que determinadas observações são feitas sem caráter vinculativo, mas em busca da proteção e segurança da própria autoridade assessorada a quem incumbe, dentro da margem de discricionariedade que lhe é conferida pela lei, avaliar e acatar, ou não, tais ponderações. Não obstante, as questões relacionadas à legalidade serão apontadas para fins de correção. O seguimento do processo sem a observância destes eventuais apontamentos será de responsabilidade exclusiva do Gestor ou da Administração do Órgão assessorado.

#### Da Instrução Processual

**08** No aspecto formal, para fins da instrução do processo, inerente à fase interna da licitação, observa-se que constam nos autos os seguintes documentos decorrentes do procedimento licitatório, dentre outros:

- o Termo de Autuação - Índice, fls. 01/02;
- o DIEx Ng 4-Sec CL I/CCOL/Ch EM, fls. 03;
- o Documento de Formalização da Demanda, fls. 04/05;
- o Termo de Referência, fls. 06/44;
- o Aprovação do Termo de Referência, fls. 45;
- o Estudo Técnico Preliminar, fls. 46/48;
- o Mapa de Riscos, fls. 49/51;
- o Aprovação do ETP e Mapa de Risco, fls. 53;
- o Publicação do ato de designação do Ordenador de Despesas da OM, fls. 54;
- o Autorização para início do procedimento licitatório, fls. 55 e 59;
- o Portarias de designação da equipe de planejamento e pesquisa de preços da contratação, fls. 56/57;
- o Declaração de atendimento à Lei de Responsabilidade Fiscal, fls. 58;
- o Ato de designação do Pregoeiro e Equipe de Apoio da licitação, nos termos do inc. VI, art. 8º combinando com o Inc. I, art. 13; Inc. V, art. 14; e art. 16, todos do Decreto nº 10.024/2019, fls. 59;
- o Relatório com a Metodologia para definição do valor estimado da licitação, fls. 60/62;



- o Pesquisa de preços, fls. 63/86;
- o Divulgação da IRP, fls. 87;
- o Minuta de Edital, fls. 88/114;
- o Termo de Referência, fls. 115/157;
- o Estudo Técnico Preliminar, fls. 158/161;
- o Catálogo de alimentos do Exército e Boletins Técnico, fls. 162/316;
- o Ata de Registro de Preços, fls. 317/322;
- o Termo de Contrato, fls. 323/326;
- o Demais anexos ao Edital, fls. 327/329;
- o Lista de verificação, fls. 330/334.

09 Processo relatado, segue-se a análise da fase interna do procedimento no tocante à composição da instrução processual.

### Exame de Instrução do Procedimento

10 Seguindo orientações a partir das **Listas de verificação (check-list) disponibilizadas no sítio eletrônico da Advocacia-Geral da União e das boas práticas administrativas como sugestão de atos prévios à confecção de edital de licitação**, registra-se que o **Órgão assessorado** deixou de cumprir exigências básicas e pontuais referente à formação da instrução. Nesse sentido, deve-se corrigir, diligenciar ou juntar aos autos os seguintes documentos:

- o O Órgão consulente deve providenciar e juntar aos autos a **justificativa para adoção do Sistema de Registro de Preços, prevista no art. 3º do Decreto nº 7.892/2013, indicando o(s) respectivo(s) inciso(s) e declinando o(s) motivo(s) condizente(s) com o(s) mesmo(s), e abstendo-se de citar ou indicar genericamente o art. 3º do Decreto nº 7.892/2013 sem o devido enquadramento legal;**
- o O ETP (fls. 46/48), deve observar as disposições da Instrução Normativa nº 49, de 30 de junho de 2020, publicada no DOU em 1º de julho de 2020, que alterou a redação do art. 24, *caput*, e revogou os §§ 1º a 6º do art. 24 e anexo III da IN nº 05, de 2017 para atendimento pleno dos seus requisitos básicos. Não obstante, o Órgão consulente deve também observar as recomendações adicionais para confecção do ETP, contidas em tópico específico deste Parecer;
- o Tendo em vista tratar-se de aquisição que, eventualmente, envolve também item(ns) de **gêneros alimentícios do seguimento de Agricultores Familiares e do Empreendedor Familiar Rural**, o Órgão assessorado deve atestar nos autos se já **realizou (ou não) a aquisição referente ao percentual permitido mediante Chamada Pública**, nos moldes do Decreto nº 8.473/2015, que regulamenta Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006; inciso V, do art. 17 do Decreto nº 7.775/2012, que regulamenta o art. 19 da Lei nº 10.696, de 2 de julho de 2003;
- o Cabe também ao Órgão consulente demonstrar o alinhamento entre a contratação e o planejamento do Órgão, visto que não informou sobre a previsão da contratação no Plano Anual de Contratações, tampouco justificou a ausência de previsão;
- o A justificativa da contratação, embora ausente no Subitem 2.1 do Termo de Referência - fls. 148, consta no Estudo Técnico Preliminar - ETP - fls. 46/48. No caso, recomenda-se que a justificativa seja clara, precisa e suficiente, sendo vedadas justificativas genéricas, incapazes de demonstrar de forma cabal a necessidade do Órgão. Deve a Administração justificar: a) a necessidade da contratação do bem/serviço; b) as suas especificações técnicas; c) o quantitativo demandado, que deve se pautar no histórico de utilização pelo órgão. A justificativa, em regra, deve ser apresentada pelo setor requisitante. Quando o bem/serviço possuir características técnicas especializadas, deve a Administração requisitante solicitar à unidade técnica competente a definição das especificações do objeto, e, se for o caso, do quantitativo a ser adquirido. A adoção de critérios de sustentabilidade na especificação técnica do bem/serviço e práticas de sustentabilidade nas obrigações da contratada, se não decorrerem de legislação, deverá ser justificada nos autos. Para a elaboração da justificativa, consultar os fundamentos legais constantes do Decreto n. 7.746/12, bem como a Instrução Normativa n. 1/2010 – SLTI/MP. Por

outro lado, registra-se que não cabe ao Órgão jurídico adentrar o mérito (oportunidade e conveniência) das opções do Gestor/Administrador, exceto em caso de afronta a preceitos legais. O papel da Consultoria jurídica é recomendar que tal justificativa seja a mais completa possível, orientando o órgão assistido, se for o caso, pelo seu aperfeiçoamento ou reforço, na hipótese de ela se revelar insuficiente, desproporcional ou desarrazoada, de forma a não deixar margem para futuros questionamentos, por exemplo, quanto à pertinência ou necessidade da contratação, ou dos quantitativos estimados, contemplando, no que cabível, os requisitos estabelecidos na Instrução Normativa MPDG nº 5, de 26 de maio de 2017. Não obstante, **o Órgão consulente deve também observar as recomendações adicionais para justificativa da contratação, contidas em tópico específico deste Parecer;**

- Em relação à **pesquisa de Preços de Referência da Licitação (fls. 63/86)** o Órgão assessorado deve atentar para todas as exigências contidas na **Instrução Normativa nº 73/2020 da Secretaria Especial de Desburocratização, Gestão e Governo Digital do Ministério da Economia - ME**. Com a finalidade de robustecer os critérios utilizados para obtenção desses custos de parâmetros **recomenda-se maior atenção às disposições contidas nos incisos do arts. 3º e 5º da Instrução Normativa (ME) nº 73/2020;**
- Ou seja, os critérios utilizados para a pesquisa de preços (fls. 63/86) devem ocorrer na forma e com fundamento da **Instrução Normativa nº 73/2020 da Secretaria Especial de Desburocratização, Gestão e Governo Digital do Ministério da Economia - ME;**
- A despeito do documento referente ao relatório com a metodologia para definição do valor estimado da licitação, fls. 60/62, o Órgão assessorado deve robustecer tais critérios utilizados para obtenção desses custos de referência, sob análise crítica, desconsiderando os valores inexequíveis e os excessivamente elevados. Lembrando que o referido documento deve ter a aprovação do(a) Ordenador(a) de Despesas. Todavia, o Órgão consulente deve também observar as recomendações adicionais para pesquisa de preços, contidas em tópico específico deste Parecer;
- Por outro lado, objetivando dar mais transparência aos critérios utilizados para pesquisa, o Órgão assessorado deve confeccionar e juntar aos autos o **Mapa Comparativo de Preços**, permitindo a listagem do relatório de comparação de preços unitários e total das cotações realizadas. Tal procedimento será utilizado para verificar as diferentes cotações feitas assim como auxiliar a Administração para obtenção do valor médio da contratação. Ou seja, no Mapa Comparativo de Preços pode-se fazer constar, em quadro próprio, a demonstração clara e sucintamente dos custos do objeto, bem como a quantidade, as empresas cotadas, valor unitário e total da pesquisa;
- Quanto à comprovação de recursos financeiros, o Órgão consulente deve atestar, quando da efetiva contratação, a disponibilidade pecuniária, bem como ausência de eventuais restrições orçamentárias ou deslocamento de competência para realizá-la;
- Deve-se também observar as limitações que envolvem os valores que constituem atividade de custeio e de inexistência de limitação orçamentária, conforme dispõe o **Decreto 10.193, de 27 de dezembro de 2019** e, mais recentemente, da **Portaria ME nº 7.828, de 30 de agosto de 2022;**
- O Órgão consulente deve providenciar e juntar aos autos declaração de atividade de custeio; declaração de sustentabilidade ambiental; justificativa para a vedação do consórcio; bem como também a declaração de exclusividade (ou não) para ME e EPP;
- Registra-se que para a melhor e completa instrução processual, recomenda-se que sejam juntadas ou citadas as publicações dos atos de nomeação ou designação da autoridade e demais agentes com as respectivas funções e atribuições administrativas da OM, bem como aqueles Atos Normativos que estabelecem as respectivas competências, para que se apresentem **destacados, grifados, evidenciados e/ou negritados de modo a facilitar e garantir a identificação e relação militar/administrativa/funcional com o respectivo Órgão, assim como todos os despachos e expedientes administrativos das autoridades competentes (tanto para autorização ou para aprovação de procedimentos) sejam justificados e fundamentados**, com o fim de que, em caso de futura auditoria, possa ser facilmente comprovado que quem praticou determinado ato tinha

competência para tanto. Todavia, a ausência de tais procedimentos ou documentos, por si, não representa óbice ao prosseguimento do feito, embora possa comprometer sua celeridade;

- o O Órgão assessorado deve, também, conferir a instrução do processo a partir das **Listas de verificação (check-list) disponibilizadas no sítio eletrônico da Advocacia-Geral da União**. No caso, a AGU dispõe de Check-Lists previamente elaborados para os diversos tipos de contratações, servindo de excelente instrumento de apoio para que seja aferida a correção da instrução.

### Limites de Contratação Previstos no Decreto nº 10.193/2019

11 No âmbito do Poder Executivo Federal, o Decreto 10.193, de 27 de dezembro de 2019 estabelece limites e instâncias de governança para a contratação de bens e serviços e para a realização de gastos com diárias e passagens, aplicáveis aos órgãos, entidades e fundos do Poder Executivo Federal, donde se destaca a previsão contida em seu art. 3º, veja-se:

#### Art. 3º do Decreto nº 10.193/2019:

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

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

*I - titulares de cargos de natureza especial;*

*II - dirigentes máximos das unidades diretamente subordinadas aos Ministros de Estado; e*

*III - dirigentes máximos das entidades vinculadas.*

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

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

12 A autoridade assistida deve certificar-se sobre a natureza da atividade a ser contratada se constitui ou não atividade de custeio, adotando as providências necessárias, se for o caso, o que poderá ser feito em qualquer fase do processo de contratação até antes da assinatura do contrato ou de eventual termo aditivo de prorrogação, podendo ser concedida por despacho no próprio processo, por memorando ou ofício, por meio eletrônico com assinatura digital ou outro meio idôneo que registre a autorização expressa da autoridade competente.

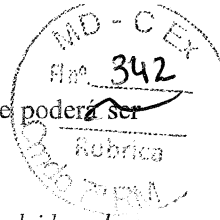
13 Por outro lado, recomenda-se à área técnica do Órgão assessorado (considerando-se os últimos pacotes fiscais anunciados pelo poder público) verificar a eventual existência de Decretos ou outros normativos relativos a "limites", "contingenciamento orçamentário" ou à "restrição ao empenho de verbas" (como o caso do Decreto nº 9.276, de 2018, ou das Leis nº 13.707, de 14/08/2018 – LDO 2019, e 13.808, de 15/01/2019 - Lei Orçamentária Anual, ou a Portaria nº 17, de 2018 e Portaria ME nº 7.828, de 30 de agosto de 2022, por exemplo), com efeitos aplicáveis à espécie.

14 No caso, o(a) Ordenador(a) de Despesas deve observar as limitações que envolvem os valores que constituem atividade de custeio e de inexistência de limitação orçamentária, conforme dispõe o Decreto 10.193, de 27 de dezembro de 2019.

### Do Planejamento da Licitação, Estudo Técnico Preliminar e Mapa de Risco

15 A Instrução Normativa nº 40, de 22 de maio de 2020, que "dispõe sobre a elaboração dos Estudos Técnicos Preliminares - ETP para a aquisição de bens e a contratação de serviços e obras, no âmbito da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional, e sobre o Sistema ETP digital", apresenta por seu art. 7º o conteúdo dos

estudos preliminares, destacando quais informações que deverão compor este documento, e traz um rol que poderá ser simplificado a depender do objeto licitado:



- I - descrição da necessidade da contratação, considerado o problema a ser resolvido sob a perspectiva do interesse público;*
- II - descrição dos requisitos necessários e suficientes à escolha da solução, prevendo critérios e práticas de sustentabilidade;*
- III - levantamento de mercado, que consiste na prospecção e análise das alternativas possíveis de soluções, podendo, entre outras opções:*
  - a) ser consideradas contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendam às necessidades da administração; e*
  - b) ser realizada consulta, audiência pública ou diálogo transparente com potenciais contratadas, para coleta de contribuições.*
- IV - descrição da solução como um todo, inclusive das exigências relacionadas à manutenção e à assistência técnica, quando for o caso, acompanhada das justificativas técnica e econômica da escolha do tipo de solução;*
- V - estimativa das quantidades a serem contratadas, acompanhada das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, considerando a interdependência com outras contratações, de modo a possibilitar economia de escala;*
- VI - estimativa do valor da contratação, acompanhada dos preços unitários referenciais, das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, que poderão constar de anexo classificado, se a administração optar por preservar o seu sigilo até a conclusão da licitação;*
- VII - justificativas para o parcelamento ou não da solução, se aplicável;*
- VIII - contratações correlatas e/ou interdependentes;*
- IX - demonstração do alinhamento entre a contratação e o planejamento do órgão ou entidade, identificando a previsão no Plano Anual de Contratações ou, se for o caso, justificando a ausência de previsão;*
- X - resultados pretendidos, em termos de efetividade e de desenvolvimento nacional sustentável;*
- XI - providências a serem adotadas pela administração previamente à celebração do contrato, inclusive quanto à capacitação de servidores ou de empregados para fiscalização e gestão contratual ou adequação do ambiente da organização;*
- XII - possíveis impactos ambientais e respectivas medidas de tratamento; e*
- XIII - posicionamento conclusivo sobre a viabilidade e razoabilidade da contratação.*

**16** Ao mesmo tempo, o § 2º do art. 7º da referida IN, determina que:

*"§ 2º Os ETP devem obrigatoriamente conter os elementos dispostos nos incisos I, IV, V, VI, VII, IX e XIII do caput deste artigo e, quando não contemplar os demais elementos do caput, apresentar as devidas justificativas no próprio documento que materializa os ETP".*

**17** Já o Decreto nº 10.024/2019 determina, por seu inciso II do art. 14, que este documento referente ao ETP deve ser aprovado pela autoridade competente.

**18** Em relação ao Termo de Referência, o inciso X do artigo 3º do Decreto nº 10.024/2019 assim contextualiza, veja-se:

*"Art. 3º Para fins do disposto neste Decreto, considera-se:*

*.....*

*XI - termo de referência - documento elaborado com base nos estudos técnicos preliminares, que deverá conter:*

*a) os elementos que embasam a avaliação do custo pela administração pública, a partir dos padrões de desempenho e qualidade estabelecidos e das condições de entrega do objeto, com as seguintes informações:*

1. a definição do objeto contratual e dos métodos para a sua execução, vedadas especificações excessivas, irrelevantes ou desnecessárias, que limitem ou frustrem a competição ou a realização do certame;
  2. o valor estimado do objeto da licitação demonstrado em planilhas, de acordo com o preço de mercado; e
  3. o cronograma físico-financeiro, se necessário;
- b) o critério de aceitação do objeto;
  - c) os deveres do contratado e do contratante;
  - d) a relação dos documentos essenciais à verificação da qualificação técnica e econômico-financeira, se necessária;
  - e) os procedimentos de fiscalização e gerenciamento do contrato ou da ata de registro de preços;
  - f) o prazo para execução do contrato; e
  - g) as sanções previstas de forma objetiva, suficiente e clara".

37. Já o artigo 14 determina que:

"Art. 14. No planejamento do pregão, na forma eletrônica, será observado o seguinte:

I - elaboração do estudo técnico preliminar e do termo de referência;

II - aprovação do estudo técnico preliminar e do termo de referência pela autoridade competente ou por quem esta delegar".

19 Neste aspecto, em termos gerais, o Termo de Referência, foi elaborado de acordo com o modelo disponibilizado pela AGU. Sobre o documento, a legislação determina que, uma das fases iniciais do processo licitatório é a elaboração de Termo de Referência/Projeto Básico contendo as demandas do Órgão gerenciador (art. 7º da Lei nº 8.666/93), o qual deverá posteriormente ser anexado à minuta do Edital.

20 Por outro lado, registra-se que o setor requisitante também é o responsável pela elaboração do documento para a formalização da demanda. Na sequência, com base nesse documento, a Equipe de Planejamento, formalmente designada, deve realizar os Estudos Preliminares.

21 Vale também destacar que a Instrução Normativa n.º 49, de 30 de junho de 2020, publicada no DOU em 1º de julho de 2020, alterou a redação do art. 24, caput, e revogou os §§ 1º a 6º do art. 24 e anexo III da IN n.º 05, de 2017. Assim, o art. 24 da IN n.º 05, de 2017 passou a ter a seguinte redação:

"Art. 24. Com base no documento que formaliza a demanda, a equipe de Planejamento da Contratação deve realizar os Estudos Preliminares, conforme estabelecido em ato do Secretário de Gestão da Secretaria Especial de Desburocratização, Gestão e Governo Digital do Ministério da Economia". Negritou-se. (Redação dada pela Instrução Normativa n.º 49, de 2020)

22 Logo, na elaboração do ETP, pela Equipe de Planejamento da contratação recomenda-se assegurar que as disposições ali contidas estejam assim resumidas:

I - descrição da necessidade da contratação:

Nesse item, deve-se descrever a necessidade da compra/contratação, evidenciando o problema identificado e a real necessidade que ele gera, bem como o que se almeja alcançar com a contratação. (inciso I, art. 7º, IN 40/2020). De acordo com o art. 7º, §2º, este campo é obrigatório.

II - descrição de requisitos:

Nesse item, deve-se especificar quais são os requisitos indispensáveis de que o objeto a adquirir/contratar deve dispor para atender à demanda, incluindo padrões mínimos de qualidade, de forma a permitir a seleção da proposta mais vantajosa. Incluir, se possível, critérios e práticas de sustentabilidade que devem ser veiculados como especificações técnicas do objeto ou como obrigação da contratada. (inciso II, art. 7º, IN 40/2020). De acordo com o art. 7º, §2º, em caso de não preenchimento deste campo, devem ser apresentadas as devidas justificativas.

III - levantamento de mercado:

Nesse item, deve-se informar o levantamento de mercado realizado, com a prospecção e análise das alternativas possíveis de soluções, podendo, entre outras opções:

a) ser consideradas contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendam às necessidades da administração; e

b) ser realizada consulta, audiência pública ou realizar diálogo transparente com potenciais contratadas, para coleta de contribuições. Caso, após o levantamento do mercado de que trata o inciso III, a quantidade de fornecedores for considerada restrita, deve-se verificar se os requisitos que limitam a participação são realmente indispensáveis, flexibilizando-os sempre que possível. (inciso III, art. 7º, c/c §1º, art. 7º, IN 40/2020). De acordo com o art. 7º, §2º, em caso do não preenchimento deste campo, devem ser apresentadas as devidas justificativas.

IV - descrição da solução:

Deve-se descrever a solução como um todo, inclusive das exigências relacionadas à manutenção e à assistência técnica, quando for o caso, acompanhada das justificativas técnica e econômica da escolha do tipo de solução. (inciso IV, art. 7º, IN 40/2020). De acordo com o art. 7º, §2º, este campo é obrigatório.

V - estimativa das quantidades a serem contratadas, considerando a interdependência com outras contratações:

Nesse campo é obrigatório que se justifique, em observância ao disposto no Art. 15, § 7º, II, da Lei nº 8.666/93, as quantidades a serem adquiridas devem ser justificadas em função do consumo e provável utilização, devendo a estimativa ser obtida, a partir de fatos concretos (Ex: série histórica do consumo - atendo-se a eventual ocorrência vindoura capaz de impactar o quantitativo demandado, criação de órgão, acréscimo de atividades, necessidade de substituição de bens atualmente disponíveis, etc). A estimativa das quantidades a serem contratadas deve ser acompanhada das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, considerando a interdependência com outras contratações, de modo a possibilitar economia de escala.

VI - estimativa do valor da contratação:

Nesse item, é obrigatório que se estime o valor da contratação, acompanhado dos preços unitários referenciais, das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, que poderão constar de anexo classificado, se a administração optar por preservar o seu sigilo até a conclusão da licitação (inciso, VI, IN 40/2020). De acordo com o art. 7º, §2º, este campo é obrigatório.

VII - justificativas para o parcelamento ou não da solução, se aplicável:

Nesse item, é imprescindível informar se a divisão do objeto representa, ou não, perda de economia de escala (Súmula 247 do TCU). Por ser o parcelamento a regra, deve haver justificativa quando este não for adotado. No mesmo sentido, e especificamente para compras, o § 7º do art. 23 da Lei nº 8.666, de 1993, aplicável subsidiariamente ao pregão (art. 9º da Lei nº 10.520, de 2002), prevê a cotação de quantidade inferior à demandada na licitação, com vistas a ampliação da competitividade, podendo o edital fixar quantitativo mínimo para preservar a economia de escala (inciso VII, art. 7º, IN 40/2020). De acordo com o art. 7º, §2º, este campo é obrigatório.

VIII - contratações correlatas e/ou interdependentes:

Nesse campo deve-se informar se há contratações que guardam relação/afinidade com o objeto da compra/contratação pretendida, sejam elas já realizadas, ou contratações futuras. (inciso VIII, art. 7º, IN 40/2020). De acordo com o art. 7º, §2º, em caso do não preenchimento deste campo, devem ser apresentadas as devidas justificativas.

IX - demonstraco do alinhamento entre a contrataco e o Plano Anual de Contrataces.  imprescindível que se demonstre o alinhamento entre a contrataco e o planejamento do órgão ou entidade, identificando a previsão no Plano Anual de Contrataces ou, se for o caso, justificando a ausência de previsão;(inciso IX, art. 7º, IN 40/2020). De acordo com o art. 7º, §2º. Este campo  obrigatório.

X - resultados pretendidos:

Deve-se demonstrar os ganhos diretos e indiretos que se almeja com a contrataco, essencialmente efetividade e desenvolvimento nacional sustentável e sempre que possível, em termos de economicidade, eficácia, eficiência, de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais ou financeiros disponíveis.(inciso X, art. 7º, IN 40/2020). De acordo com o art. 7º, §2º, em caso do não preenchimento deste campo, devem ser apresentadas as devidas justificativas.

XI - providências a serem adotadas:

Nesse item, deve-se informar, se houver, todas as providências a serem adotadas pela administrao previamente  celebrao do contrato, inclusive quanto  capacitao de servidores ou de empregados para fiscalizao e gestão contratual ou adequao do ambiente da organizao;(inciso XI, art. 7º, IN 40/2020). De acordo com o art. 7º, §2º, em caso do não preenchimento deste campo, devem ser apresentadas as devidas justificativas.

XII - possíveis impactos ambientais e respectivas medidas de tratamento; e

 necessário que se descreva os possíveis impactos ambientais e respectivas medidas de tratamento ou mitigadoras buscando sanar os riscos ambientais existentes. (inciso XII, art. 7º, IN 40/2020). De acordo com o art. 7º, §2º, em caso do não preenchimento deste campo, devem ser apresentadas as devidas justificativas.

XIII - posicionamento conclusivo sobre a viabilidade e razoabilidade da contrataco:

 obrigatório que se declare expressamente se a contrataco  viável e razoável (ou não), justificando com base nos elementos colhidos durante os Estudos Preliminares (inciso XIII, art. 7º, IN 40/2020). De acordo com o art. 7º, §2º. [fonte: <https://www.gov.br/compras/pt-br/centrais-de-contenido/manuais/manual-etp-digital>]

23 Cabe também registrar que deve o Gestor instruir o procedimento com os seguintes documentos, preenchidos e assinados:

- a) Documento de Formalizao de Demanda - DOD (art. 21, I da IN/SEGES-MP não 05/2017 - modelo do Anexo II);
- b) Gerenciamento de Riscos, materializado no Mapa de Riscos (art. 26, § 1º da IN/SEGES-MP não 05/2017 - modelo do Anexo IV);
- c) Estudo Técnico Preliminar (art. 1º da IN/SEGES-ME não 40/2020 - contudo, art. 7º);
- d) Projeto Básico/Termo de Referência, dependendo da modalidade de licitao (art. 7º, I da Lei não 8.666/93 e art. 14, I, do Decreto não 10.024/19, observar modelo da AGU);
- e) Termo de Contrato (se assim for o caso - art. 38, X da Lei não 8.666/93 - contudo mínimo, art. 55 da Lei, ver modelo da AGU);
- f) modelo de ordem de serviço - Anexo V-A da IN/SEGES-MP não 05/2017 ;
- g) modelo de instrumento de medio de resultado (IMR) (se assim for o caso) - Anexo V - B da IN/SEGES-MP não 05/2017;
- h) modelo de proposta - Anexo VII-C da IN/SEGES-MP não 05/2017;
- i) modelo de planilha de custos e formao de preços - Anexo - VII - D da IN/SEGES-MP não 05/2017, quando for o caso;
- j) modelo de declarao de contratos firmados com a iniciativa privada e a Administrao Pública - Anexo VII - E da IN/SEGES-MP não 05/2017, quando for o caso; e
- k) modelo de termo de cooperao técnica - termo de cooperao técnica - Anexo XII - A da IN/SEGES-MP não 05/2017, quando for o caso.



24 Em relação ao Gerenciamento de Riscos, este é tratado nos artigos 25 a 27 Instrução Normativa n.º 05, de 2017, e será materializado pelo Mapa de Riscos, cujo modelo se encontra no Anexo IV da IN/SEGES-MP n.º 05/2017.

25 Já quanto ao seu conteúdo o documento referente ao Mapa de Riscos das aquisições/contratações, deve-se observar as diretrizes traçadas nos mencionados artigos 25 a 27 Instrução Normativa n.º 05, de 2017, que trazem o passo a passo na elaboração.

26 Cabe alertar que o Gerenciamento de Riscos, materializado na Análise de Riscos, deve ser atualizado no decorrer da contratação (art. 25, parágrafo único da IN/SEGES-MP n.º 05/2017), pelo menos após a fase de Seleção do Fornecedor e após eventos relevantes, durante a gestão do contrato pelos servidores responsáveis pela fiscalização (art. 26, III e IV da IN/SEGES-MP n.º 05/2017).

**27 Diante do exposto, indispensável que os autos sejam instruídos com Documento de Formalização da Demanda, ato de nomeação da equipe de planejamento, com a ciência dos membros sobre a nomeação efetuada, bem como do Estudo Técnico Preliminar, Mapa de Riscos e o Termo de Referência (documentos os quais já constam dos autos).**

**28 Quanto a essa primeira fase (Planejamento da Contratação), recomenda-se que a Administração proceda criteriosa conferência, a fim de assegurar que os Estudos Preliminares, o Mapa de Riscos e o Termo de Referência não deixem de contemplar quaisquer dos requisitos previstos na Instrução Normativa SEGES/MP n.º 05/2017 (no que couber) e da IN n.º 40/2020, salvo quando houver a apresentação das devidas justificativas para tanto.**

29 No caso dos autos, o Documento de formalização da demanda foi juntado ao processo, conforme fls. 04/05; bem como o Estudo Técnico Preliminar - fls. 46/48; Mapa de Risco - fls. 49/51; e o Termo de Referência - fls. 115/157. Entretanto, o Órgão assessorado deve observar todos os parâmetros contidos neste tópico para atendimento pleno dos requisitos básicos no que se refere ao Documento de formalização da demanda, ETP, Mapa de Risco e o TR, conforme acima expostos (embora ainda haja um tópico específico para o TR nesta manifestação jurídica).

#### **Justificativa da Contratação**

30 Quanto à justificativa da contratação (conforme determinação do art. 3º, I, da Lei nº 10.520, de 2002), não cabe ao órgão jurídico adentrar o mérito (oportunidade e conveniência) das opções do Administrador, exceto em caso de afronta a preceitos legais. O papel do órgão jurídico é recomendar que tal justificativa seja a mais completa possível, orientando o órgão assistido, se for o caso, pelo seu aperfeiçoamento ou reforço, na hipótese de ela se revelar insuficiente, desproporcional ou desarrazoada, de forma a não deixar margem para futuros questionamentos, por exemplo, quanto à pertinência ou necessidade da contratação, ou dos quantitativos estimados.

31 No tocante à especificação do objeto, é certo que o aumento do nível de seu detalhamento influi inversamente no universo de fornecedores aptos a atender à demanda, reduzindo-o. Consequentemente, a caracterização excessivamente pormenorizada poderá conduzir a um único ou nenhum fornecedor, ao passo que a especificação por demais genérica ou singela poderá ampliar as opções no mercado, porém para objeto cujas características não atendam plenamente às necessidades efetivas da Administração, frustrando a finalidade da contratação.

32 Além disso, a especificação do objeto deve considerar as normas técnicas eventualmente existentes, elaboradas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT, quanto a requisitos mínimos de qualidade, utilidade, resistência e segurança, nos termos da Lei nº 4.150, de 1962.

33 Destarte, o gestor deverá tomar as cautelas necessárias para assegurar que as especificações correspondam àquelas essenciais ao bem, sem as quais, não poderão ser atendidas as necessidades da Administração, evitando por outro lado, detalhes considerados supérfluos ou desnecessários, que possam limitar a competição indevidamente.

34 Nesse sentido, o art. 3º, inc. II da Lei nº 10.520, de 2002 impõe:



Art. 3º A fase preparatória do pregão observará o seguinte:

I - a autoridade competente justificará a necessidade de contratação e definirá o objeto do certame, as exigências de habilitação, os critérios de aceitação das propostas, as sanções por inadimplemento e as cláusulas do contrato, inclusive com fixação dos prazos para fornecimento;

II - a definição do objeto deverá ser precisa, suficiente e clara, vedadas especificações que, por excessivas, irrelevantes ou desnecessárias, limitem a competição;

**35 Ressalte-se ainda que a justificativa da contratação deve compreender os quantitativos estimados condizente com o consumo/utilização prováveis do Órgão, aferida mediante adequadas técnicas para tanto.**

36 Quanto ao valor da contratação, que a seu turno está diretamente ligado ao quantitativo, registre-se que o custo contratual é determinante para fins de aplicabilidade dos termos do art. 6º do Decreto nº 8.538, de 2015 (restrição das licitações à participação exclusiva das ME e EPP, para contratações de até R\$80.000,00), daí a sua importância para evitar a limitação ou ampliação indevida da participação no certame.

37 Outrossim, é cediço que muitas vezes, o preço do bem/serviço pode variar em função da quantidade contratada, como ocorre na economia de escala. Dessa forma, fica evidenciada a essencialidade de se fixar a estimativa adequada para propiciar a apresentação de propostas/lances coerentes, visando ao êxito do certame com resultados verossímeis.

38 Nesse sentido a doutrina e o TCU aconselham, ao recomendar a fixação no edital não apenas da quantidade máxima do item licitado, mas também estabelecer o mínimo – ou seja, quantitativo mínimo a ser adquirido/executado, para a obtenção de preços mais favoráveis à Administração.

**39 Necessário, pois, que a justificativa contenha esclarecimentos acerca da necessidade e da metodologia utilizada para a previsão idônea dos quantitativos estimados do certame – tanto o quantitativo máximo, quanto o quantitativo mínimo.**

40 No caso concreto, a justificativa da aquisição, embora ausente no Subitem 2.1 do Termo de Referência - fls. 148, consta no Estudo Técnico Preliminar - ETP - fls. 46/48. No entanto, os argumentos de necessidade da aquisição devem ser complementados com os critérios e diretrizes acima lançados.

#### Pesquisa de Preços

41 Em relação ao valor de referência do certame (que deve ser obtido com base na Instrução Normativa n. 73/2020 da Secretaria Especial de Desburocratização, Gestão e Governo Digital do Ministério da Economia - ME), ressalte-se que é requisito essencial de validade do Sistema de Registro de Preços a ampla pesquisa de mercado, consoante prevê o art. 5º, IV, do Decreto nº 7.892, de 2013. A ausência desta pode ensejar, inclusive, a nulidade do SRP.

42 Registra-se, também, que a realização da pesquisa de mercado é exigência prevista no art. 40, inc. X, da Lei nº 8.666, de 1993, cujo resultado poderá, inclusive, servir de fixação do preço máximo admitido. Sem a realização da citada pesquisa não é possível verificar se as propostas de preços apresentadas pelos licitantes estão compatíveis com o preço corrente no mercado. Consequentemente, não terá a Administração parâmetro válido e seguro para avaliar se o **princípio da economicidade**, preconizado no art. 70 da Constituição Federal, foi respeitado.

43 A pesquisa ampla e idônea com base no valor de mercado é essencial para propiciar a adequada estimativa de custos da contratação de forma transparente e proba, e ao mesmo tempo, possibilitar a aferição do valor referencial dos itens que servirão como parâmetro na análise da exequibilidade ou aceitabilidade das propostas ou lances das empresas licitantes na ocasião do certame, podendo nortear o valor máximo aceitável, em consonância com o art. 43 da Lei nº 8.666, de 1993.

MD - CEX  
Fls. 318

**44** Regulamentando o procedimento, o Ministério da Economia editou a **Instrução Normativa nº 73, de 05 de agosto de 2020**, dispondo sobre os procedimentos administrativos básicos para a realização de pesquisa de preços para a aquisição de bens e contratação de serviços em geral.

**45** Os parâmetros eleitos pelo citado ato normativo para a realização da pesquisa de preços são os seguintes:

Art. 5º A pesquisa de preços para fins de determinação do preço estimado em processo licitatório para a aquisição e contratação de serviços em geral será realizada mediante a utilização dos seguintes parâmetros, empregados de forma combinada ou não:

I - Painel de Preços, disponível no endereço eletrônico gov.br/paineldeprecos, desde que as cotações refiram-se a aquisições ou contratações firmadas no período de até 1 (um) ano anterior à data de divulgação do instrumento convocatório;

II - aquisições e contratações similares de outros entes públicos, firmadas no período de até 1 (um) ano anterior à data de divulgação do instrumento convocatório;

III - dados de pesquisa publicada em mídia especializada, de sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo, desde que atualizados no momento da pesquisa e compreendidos no intervalo de até 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do instrumento convocatório, contendo a data e hora de acesso; ou

IV - pesquisa direta com fornecedores, mediante solicitação formal de cotação, desde que os orçamentos considerados estejam compreendidos no intervalo de até 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do instrumento convocatório.

§1º Deverão ser priorizados os parâmetros estabelecidos nos incisos I e II.

§ 2º Quando a pesquisa de preços for realizada com os fornecedores, nos termos do inciso IV, deverá ser observado:

I - prazo de resposta conferido ao fornecedor compatível com a complexidade do objeto a ser licitado;

II - obtenção de propostas formais, contendo, no mínimo:

- a) descrição do objeto, valor unitário e total;
- b) número do Cadastro de Pessoa Física - CPF ou do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ do proponente;
- c) endereço e telefone de contato; e
- d) data de emissão.

III - registro, nos autos da contratação correspondente, da relação de fornecedores que foram consultados e não enviaram propostas como resposta à solicitação de que trata o inciso IV do caput.

**46** Convém advertir que a verificação material dos preços encontrados não pode ser imputada como questão jurídica a ser examinada por parte do Órgão consultivo, não obstante, cabe fixar os parâmetros de legalidade que devem ser observados para a validade da pesquisa de preços. Estabelecer parâmetros de pesquisa visa garantir que os valores consignados no termo de referência correspondam ao efetivamente praticado no mercado, evitando distorções que podem acarretar aquisições em valores superfaturados ou licitações desertas.

47 No caso, a Administração apresentou cotação de preços (fls. 63/86).



**48 Com efeito, constam nos autos elementos aptos à estimativa do valor da eventual despesa. Porém, considerando recentes alterações, recomenda-se maior atenção às disposições contidas nos incisos do art. 3º e 5º da Instrução Normativa (ME) nº 73/2020. O que pode ser realizado e apresentado mediante Relatório da Pesquisa de Preços.**

49 Por fim, reforça-se o entendimento dominante de que a verificação material dos preços não pode ser imputada como questão jurídica a ser examinada pela CGU/AGU/CJU-PE, não obstante, busca-se estabelecer parâmetros de legalidade para assegurar que os valores consignados no termo de referência correspondam ao efetivamente praticado no mercado.

**50 Assim, em observância ao previsto na IN nº 73, de 05 de agosto de 2020, sugere-se a estrita observância dos critérios e diretrizes determinados pelo respectivo normativo da Secretaria Especial de Desburocratização, Gestão e Governo Digital do Ministério da Economia - ME.**

51 Destarte, a instrução processual na forma em que se apresenta **atende em parte** as exigências básicas da legislação que rege a matéria, devendo o Órgão assessorado providenciar as pendências acima elencadas e concluir a fase interna da licitação.

#### **Fundamento Jurídico da Modalidade**

52 Quanto à modalidade licitatória adotada, o art. 1º, § 1º do Decreto n.º 10.024/2019 determina que nas licitações para aquisição de bens e contratação de serviços comuns, incluídos os serviços comuns de engenharia, será obrigatória à modalidade pregão, sendo preferencialmente a utilização da sua forma eletrônica, veja-se:

“Art. 1º. Este Decreto regulamenta a licitação, na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para a aquisição de bens e a contratação de serviços comuns, incluídos os serviços comuns de engenharia, e dispõe sobre o uso da dispensa eletrônica, no âmbito da administração pública federal.

**§ 1º. A utilização da modalidade de pregão, na forma eletrônica, pelos órgãos da administração pública federal direta, pelas autarquias, pelas fundações e pelos fundos especiais é obrigatória.**” (Grifou-se).

(...)

§ 4º Será admitida, excepcionalmente, mediante prévia justificativa da autoridade competente, a utilização da forma de pregão presencial nas licitações de que trata o caput ou a não adoção do sistema de dispensa eletrônica, desde que fique comprovada a inviabilidade técnica ou a desvantagem para a administração na realização da forma eletrônica.

53 Embora dispensáveis seguem algumas considerações acerca do que podem ser considerados bens e serviços comuns. Pois bem! o inc. II do art. 3º do Decreto n.º 10.024/2019, dispõe que são comuns os bens cujos padrões de desempenho e qualidade possam ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações reconhecidas e usuais do mercado. Nessa linha, o art. 1º, § único da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, define bens e serviços cujos padrões de desempenho e qualidade possam ser concisos e bem definidos no objeto do edital e em perfeita conformidade com as especificações usuais praticadas no mercado, veja-se:

“Art. 1º Para aquisição de bens e serviços comuns, poderá ser adotada a licitação na modalidade de pregão, que será regida por esta Lei.

Parágrafo único. Consideram-se bens e serviços comuns para os fins e efeitos deste artigo aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade possam ser objetivamente definidos pelo edital por meio de especificações usuais no mercado”.

54 Logo, mostra-se possível a contratação em apreço, por meio de licitação na modalidade pregão, na forma eletrônica, visto que trata-se de objeto de natureza comum e está claramente definido no edital.

### Do Sistema de Registro de Preços

55 Já a utilização do Sistema de Registro de Preços para contratações de bens e serviços comuns foi regulamentado no âmbito da União Federal pelo Decreto n.º 7.892/2013. Sua utilização é indicada quando, pelas características do bem ou serviço, houver necessidade de contratações frequentes; quando for conveniente a aquisição de bens com previsão de entregas parceladas ou contratação de serviços remunerados por unidade de medida ou em regime de tarefa; quando for conveniente a aquisição de bens ou a contratação de serviços para atendimento a mais de um órgão ou entidade, ou a programas de governo; ou quando, pela natureza do objeto, não for possível definir previamente o quantitativo a ser demandado pela Administração.

56 No mesmo sentido, o art. 11 da Lei n.º 10.520, de 17 de julho de 2002, também prevê a utilização do Sistema de Registro de Preços nas contratações de bens e serviços comuns, no âmbito da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, na modalidade pregão, veja-se:

“Art. 11. As compras e contratações de bens e serviços comuns, no âmbito da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, quando efetuadas pelo sistema de registro de preços previsto no art. 15 da Lei n.º 8.666, de 21 de junho de 1993, poderão adotar a modalidade de pregão, conforme regulamento específico.” (Grifo do original)

57 Ou seja, é possível a utilização do Sistema de Registro de Preços nas contratações de bens e serviços comuns, através da modalidade Pregão, desde que observadas as disposições contidas nos incisos I, II, III ou IV do art. 3º do Decreto nº 7.892/2013 combinado com o art. 11 da Lei n.º 10.520/2002, quais sejam:

- I - quando, pelas características do bem ou serviço, houver necessidade de contratações frequentes;
- II - quando for conveniente a aquisição de bens com previsão de entregas parceladas ou contratação de serviços remunerados por unidade de medida ou em regime de tarefa;
- III - quando for conveniente a aquisição de bens ou a contratação de serviços para atendimento a mais de um órgão ou entidade, ou a programas de governo; ou
- IV - quando, pela natureza do objeto, não for possível definir previamente o quantitativo a ser demandado pela Administração.

58 Portanto, não se identifica óbice à adoção dessa sistemática de utilização do Registro de Preços, tendo em vista a pretensa aquisição, pois o SRP pode ser uma ferramenta útil à obtenção de contratações mais eficientes. No caso, o Órgão assessorado não juntou aos autos a justificativa para adoção do Sistema de Registro de Preços - SRP. Logo, deve-se providenciar e juntar aos autos a justificativa para adoção do Sistema de Registro de Preços, prevista no art. 3º do Decreto nº 7.892/2013, indicando inclusive o(s) respectivo(s) inciso(s).

### Tipo de Julgamento e Adjudicação

59 O Subitem 1.2 da minuta de Edital de licitação e o Termo de Referência indicam e justificam a adoção do tipo de julgamento e adjudicação como sendo por Item, em razão do objeto envolvido na licitação. No caso, a indicação apresenta-se adequada ao procedimento, permitindo a obtenção de melhores propostas para a Administração. Veja-se o que dispõe o § 1º do artigo 23 da Lei 8.666/93 e a Súmula 247 do Tribunal de Contas da União:

“Art. 23. (...) –

§ 1º. As obras, serviços e compras efetuadas pela Administração serão divididas em tantas parcelas quantas se comprovarem técnica e economicamente viáveis, procedendo-se à licitação com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade sem perda da economia de escala”.

Súmula 247 do TCU --

“É obrigatória a admissão da adjudicação por item e não por preço global, nos editais das licitações para a contratação de obras, serviços, compras e alienações, cujo objeto seja divisível,

desde que não haja prejuízo para o conjunto ou complexo ou perda de economia de escala, tendo em vista o objetivo de propiciar a ampla participação de licitantes que, embora não dispondo de capacidade para a execução, fornecimento ou aquisição da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas, devendo as exigências de habilitação adequar-se a essa divisibilidade."

MD - CEX  
Fls. 354  
Rubrica

60 Logo, a modalidade, forma e tipo licitatórios utilizados pelo Órgão assessorado apresentam-se juridicamente adequados com a aquisição pretendida, já que as circunstâncias que envolvem o procedimento se enquadram dentro os pressupostos expressos no Decreto 7.892/2013, que regulamenta o Sistema de Registro de Preços [no caso, o Órgão assessorado não juntou aos autos a justificativa para adoção do Sistema de Registro de Preços - SRP. Logo, deve-se providenciar e juntar aos autos a justificativa para adoção do Sistema de Registro de Preços, prevista no art. 3º do Decreto nº 7.892/2013, indicando inclusive o(s) respectivo(s) inciso(s)], c/c o art. 11 da Lei nº 10.520/2002, bem como com o Decreto nº 10.024/2019.

61 Superada a fase de análise da instrução e do enquadramento legal do procedimento, proceder-se-á a seguir o exame da minuta do Edital e anexo.

#### Das Minutas

62 O Órgão assessorado utiliza texto de edital disponibilizado pela AGU em seu sítio de Modelos Nacionais indicado também por essa CJU-PE/CGU/AGU, cabendo ao Órgão assessorado adaptá-la para o caso concreto e repetir tais alterações nos anexos para que sejam mantidas a coerência e compatibilidade entre estes.

63 Ressalte-se que as minutas padronizadas da AGU constituem importante mecanismo de eficiência na análise processual, em razão da sua pré aprovação pela Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos – CNMLC, que confecciona e mantém atualizadas todos os modelos para aquisição de bens, serviços e obra (inclusive àqueles que envolvem procedimentos para o enfrentamento da emergência de saúde pública de importância internacional decorrente do coronavírus). Ademais, sua adoção passou a ser obrigatória para a Administração federal, por força do art. 35 da IN/SEGES nº 05/2017.

64 Reforçando esse entendimento, a referida Instrução Normativa nº 05, do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão, por seus arts. 29 e 35, dispõem acerca dessa imposição, veja-se:

Art. 29. Devem ser utilizados os modelos de minutas padronizados de Termos de Referência e Projetos Básicos da Advocacia-Geral União, observadas as diretrizes dispostas no Anexo V, bem como os Cadernos de Logística expedidos pela Secretaria de Gestão do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão, no que couber.

§ 1º Quando o Órgão ou entidade não utilizar os modelos de que trata o caput, ou utilizá-los com alterações, deverá apresentar as devidas justificativas, anexando-as aos autos.

§ 2º Cumpre ao setor requisitante a elaboração do Termo de Referência ou Projeto Básico, a quem caberá avaliar a pertinência de modificar ou não os Estudos Preliminares e o Gerenciamento de Risco, a depender da temporalidade da contratação, observado o disposto no art. 23.

Art. 35. Devem ser utilizados os modelos de minutas padronizados de atos convocatórios e contratos da Advocacia-Geral União, observado o disposto no Anexo VII, bem como os Cadernos de Logística expedidos por esta Secretaria de Gestão do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão, no que couber.

§ 1º Quando o Órgão ou entidade não utilizar os modelos de que trata o caput, ou utilizá-los com alterações, deverá apresentar as devidas justificativas, anexando-as aos autos.

§ 2º No caso da contratação de prestação de serviços por meio do sistema de credenciamento, deverão ser observadas as diretrizes constantes do item 3 do Anexo VII-B.

65 Tal procedimento, além de fomentar a padronização das peças de publicidade do certame, torna célere a análise dessas minutas, tendo em vista que estas já estarão pré-aprovadas e restará tão somente à análise jurídica das

alterações realizadas (em destaque) na minuta certificada, além de elementos relacionados ao procedimento adotado e a pretensão contratual.



66 Em assim sendo, verifica-se que o modelo de edital contém as regras do certame, expressas em itens e subitens que definem os critérios de regência da licitação.

67 No entanto, vale observar que a não identificação de eventuais inclusões, adaptações, modificações e exclusões de texto da minuta padronizada, a um só tempo, fragiliza a exigência do artigo 29 da IN SEGES/MP n. 05/2017 e compromete a eficiência da análise jurídica.

68 Por conseguinte, a análise se restringe aos pontos alterados no instrumento de convocação da competição.

69 No mais, observa-se que o modelo de Edital de Pregão Eletrônico para Registro de Preços juntado aos autos contém os elementos indicados, conforme exposto na lista de verificação a seguir:

- Especificou o objeto a ser licitado (DO OBJETO);
- Previu o credenciamento no registro cadastral SICAF, como condição para a participação no Pregão (DO CREDENCIAMENTO);
- Especificou os requisitos de participação no pregão, indicando as vedações legais, bem como os documentos exigidos, relativos à habilitação jurídica, financeira, técnica, regularidade fiscal, trabalhista, previdenciária e perante o FGTS (DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO e DA HABILITAÇÃO);
- Estabeleceu os procedimentos de envio, formulação de lances, critérios de aceitação a proposta vencedora - com a desclassificação da proposta vencedora com o valor superior ao preço máximo fixado ou com o preço manifestamente inexequível, procedimentos relativos aos recursos, adjudicação e homologação (DO ENVIO DA PROPOSTA, DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES; DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA, JULGAMENTO, HABILITAÇÃO, APTIDÃO TÉCNICA, DOS RECURSOS, DA ADJUDICAÇÃO E/OU HOMOLOGAÇÃO);
- Após a homologação da licitação, estabeleceu-se prazo legal para assinar a Ata de Registro de Preços, cuja vigência será de 12 (doze) meses, não podendo ser prorrogado;
- Constam as sanções administrativas pertinentes às infrações administrativas ocorridas no processo de licitação, previstas na Lei nº 10.520/2002, e, quanto às sanções por atos praticados no decorrer da contratação, remetendo às regras contidas no Termo de Referência (DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS);
- As cláusulas referentes à eventual entrega do bem licitado, fiscalização (DA ACEITAÇÃO E DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO) e às obrigações da contratante e da contratada (DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA) estão previstas no Termo de Referência anexo ao Edital de Licitação. As cláusulas pertinentes à forma de pagamento estão definidas no item DO PAGAMENTO. As cláusulas com a previsão do procedimento de impugnação ao edital e pedido de esclarecimentos estão previstas no item DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO e DISPOSIÇÕES GERAIS;
- Minutas em forma de ANEXO: Termo de Referência, Ata de Registro de Preços e contrato.

70 Logo, as minutas encaminhadas, uma vez observadas as ressalvas do Item 67 deste Parecer, não apresentam irregularidades passíveis de correção, estando os seus termos aptos para surtir os efeitos pretendidos e se encontram chancelados pela CJU-PE/CGU/AGU, nos termos da Instrução Normativa nº 05, do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão, por seus art. 29 e 35; e do item 04 do Manual de Boas Práticas Consultivas, sem prejuízo das recomendações de observância do disposto nesta manifestação jurídica.

## Do Termo de Referência



71 O Órgão assessorado também utiliza modelo com texto referente ao **Termo de Referência** disponibilizado pela AGU em seu sítio de **Modelos Nacionais**, adequado para o caso concreto.

72 Registra-se que o **inc. II, art. 8º do Decreto nº 3.555, de 2000** e o **inc. XI, art. 3º do Decreto nº 10.024, de 2019** trazem as seguintes definições acerca do **termo de referência**:

### **Decreto nº 3.555/2000**

Art. 8º A fase preparatória do pregão observará as seguintes regras:

[...]

II - o termo de referência é o documento que deverá conter elementos capazes de propiciar a avaliação do custo pela Administração, diante de orçamento detalhado, considerando os preços praticados no mercado, a definição dos métodos, a estratégia de suprimento e o prazo de execução do contrato;

### **Decreto nº 10.024/2019**

Art. 3º Para fins do disposto neste Decreto, considera-se:

[...]

XI - termo de referência - documento elaborado com base nos estudos técnicos preliminares, que deverá conter:

a) os elementos que embasam a avaliação do custo pela administração pública, a partir dos padrões de desempenho e qualidade estabelecidos e das condições de entrega do objeto, com as seguintes informações:

1. a definição do objeto contratual e dos métodos para a sua execução, vedadas especificações excessivas, irrelevantes ou desnecessárias, que limitem ou frustrem a competição ou a realização do certame;

2. o valor estimado do objeto da licitação demonstrado em planilhas, de acordo com o preço de mercado; e

3. o cronograma físico-financeiro, se necessário;

b) o critério de aceitação do objeto;

c) os deveres do contratado e do contratante;

d) a relação dos documentos essenciais à verificação da qualificação técnica e econômico-financeira, se necessária;

e) os procedimentos de fiscalização e gerenciamento do contrato ou da ata de registro de preços;

f) o prazo para execução do contrato; e

g) as sanções previstas de forma objetiva, suficiente e clara.

73 No caso específico dos autos, o referido **Documento (conforme fls. 115/157)**, apesar de se tratar de expediente administrativo extremamente técnico, cuja avaliação cabe, em última instância, ao próprio Órgão, parece conter as previsões necessárias, atendendo às prescrições legais pertinentes e retrata o conjunto de elementos necessários e suficientes, com nível de precisão adequado, para caracterizar o objeto da licitação; elaborado com base nas indicações dos estudos técnicos preliminares, que assegurem a viabilidade técnica e que possibilite a avaliação do custo e a definição dos métodos e do prazo; contém meios de solução escolhida de forma a fornecer visão global e identificar todos os seus elementos constitutivos com clareza; soluções técnicas globais e localizadas suficientemente detalhadas, de forma a minimizar a necessidade de reformulação; identificação das características, bem como com suas especificações que assegurem os melhores resultados para a contratação, sem frustrar o caráter competitivo; contém informações que possibilitem o estudo e a dedução de métodos construtivos; subsídios para montagem do plano de licitação e gestão, compreendendo a programação, a estratégia de suprimentos, as normas de fiscalização e outros dados necessários em cada caso; e orçamento detalhado do custo global, fundamentado em quantitativos e fornecimentos propriamente avaliados. mecanismo de controle de atualização temporal das minutas padronizadas.

74 Importante registrar-se, também, que o **§ 5º, art. 7º da Lei n.º 8.666/93** veda referência ou indicação a marcas, modelos e/ou especificação de determinados produtos ou equipamentos que podem configurar **indicação exclusiva**. Nesses casos deve-se traçar parâmetros que permitam aos licitantes identificar quais funcionalidades

farão certos produtos ou equipamentos "similar" de modo que possam oferecer outros de quaisquer fabricantes que atendam, tecnicamente, às necessidades da Administração.



### Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e Empreendedor Familiar Rural

75 O Decreto nº 8.473/2015 estabelece, no âmbito da Administração Pública federal, o percentual mínimo de 30% (trinta por cento) destinado à aquisição de gêneros alimentícios de agricultores familiares e suas organizações, empreendedores familiares rurais e demais beneficiários da Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006, e dá outras providências. Tendo o parágrafo 1º do art. 1º do deste Decreto sido assim redigido:

*"Do total de recursos destinados no exercício financeiro à aquisição de gêneros alimentícios pelos órgãos e entidades de que trata o caput, pelo menos 30% (trinta por cento) deverão ser destinados à aquisição de produtos de agricultores familiares e suas organizações, empreendedores familiares rurais e demais beneficiários que se enquadrem na Lei nº 11.326, de 2006, e que tenham a Declaração de Aptidão ao Pronaf - DAP."*

76 Como se vê, a destinação do percentual mínimo de 30% (trinta por cento) de recursos destinados no exercício financeiro de órgãos e entidades da Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional à aquisição de gêneros alimentícios, admite exceções taxativas, previstas no art. 2º do Decreto nº 8.473/2015, adiante transcrito:

*Art. 2º Os órgãos e entidades compradores poderão deixar de observar o percentual previsto no § 1º do art. 1º nos seguintes casos:*

*I - não recebimento do objeto, em virtude de desconformidade do produto ou de sua qualidade com as especificações demandadas;*

*II - insuficiência de oferta na região, por parte agricultores familiares e suas organizações, empreendedores familiares rurais e demais beneficiários que se enquadrem na Lei nº 11.326, de 2006, para fornecimento dos gêneros alimentícios demandados; ou*

*III - aquisições especiais, esporádicas ou de pequena quantidade, na forma definida pelo Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão.*

77 No que concerne ao exercício do modo de aquisição, nos termos do art. 1º, § 2º, do Decreto nº 8.473/2015, poderá ser realizada por meio da modalidade descrita no inciso V, do art. 17, do Decreto nº 7.775/2012, que está a regulamentar o art. 19 da Lei nº 10.696, de 2 de julho de 2003, que instituiu o Programa de Aquisição de Alimentos. Ou seja, o legislador concedeu aos Ordenadores de Despesas o exercício facultativo da aquisição por meio da chamada pública. Recomendável sua adoção sempre que possível, dado seu escopo de fomento a segmentos da sociedade considerados vulneráveis.

78 Ao estabelecer que 30% do orçamento destinado a aquisição de alimentos poderia ser realizado por meio de compra institucional na modalidade Chamada Pública, o Decreto nº 8.473/2015 teve por objetivo a aplicação de recursos públicos para apoiar segmentos da sociedade considerados vulneráveis e estratégicos para a economia nacional, tornando-se instrumento de geração de emprego e renda e desenvolvimento local.

79 A Compra Institucional por meio da Chamada Pública amplia o acesso a mercados para produtos da agricultura familiar e a formação de grupos produtivos locais, promovendo desenvolvimento econômico, geração de emprego e renda, eliminação da pobreza, e, ainda, o acesso à alimentação adequada e saudável para os beneficiários que consumirão os alimentos. Além disso, concretiza modalidade de contratação pública sustentável, fundada no art. 3º da Lei nº 8.666/93, na medida em que promove o desenvolvimento nacional sustentável.

80 Cabe destacar que a Constituição Federal acolheu a presunção da necessidade de licitação prévia a qualquer contratação. Contudo, tendo em vista situações nas quais o procedimento licitatório seria impossível ou frustraria a própria consecução do interesse público, facultou a contratação direta nas hipóteses estabelecidas na legislação infraconstitucional. No presente caso, considerando o público alvo (agricultores familiares) estabelecido no Decreto, existe a possibilidade de a realização de licitação nos moldes tradicionais poder frustrar o caráter competitivo do certame, visto que uma boa parte dos agricultores familiares poderão não possuir a estrutura e logística necessárias para a participação em pregões eletrônicos (a não ser as cooperativas de agricultores), no entanto, o Decreto também visou, não

somente beneficiar as cooperativas, mas também os pequenos agricultores familiares de forma individual, proporcionando assim maior distribuição de renda.



81 Portanto, para a referida aquisição da cota de 30% (trinta por cento) do orçamento destinada à gêneros alimentícios de agricultores familiares, conclui-se que a modalidade de compra institucional pela Chamada Pública descrita no art. 1º, §2, do Decreto nº 8.473/2015 é a que melhor atende aos interesses da agricultura familiar, promovendo maior desenvolvimento social e sustentável, além de atender de forma satisfatória as necessidades dos Órgãos assessorados.

82 Nesse sentido, apesar da faculdade estabelecida no dispositivo em relação à realização da Compra Institucional por meio da Chamada Pública, a orientação predominante das Consultorias Jurídicas da União aos Órgãos assessorados é que realizem a seleção por Chamada Pública.

83 Cumpre destacar que, quando se tratar de aquisição de gêneros alimentícios, há de ser exigido critério rigoroso de desempenho e qualidade, devendo ser consideradas, também, as disposições e implicações contidas no Artigo 10, incisos IV e V da Lei nº. 6.437/77 (Vigilância Sanitária), Artigo 18, § 6º e incisos do Código de Defesa do Consumidor, e artigo 7º, inciso IX, da Lei 8.137/90.

84 Logo, tendo em vista tratar-se de aquisição que envolve também item(ns) de gêneros alimentícios do seguimento de Agricultores Familiares e do Empreendedor Familiar Rural, o Órgão assessorado deve atestar ou justificar nos autos se realizou ou não a destinação do percentual permitido mediante Chamada Pública, nos moldes do Decreto nº 8.473/2015, que regulamenta Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006; inciso V, do art. 17 do Decreto nº 7.775/2012, que regulamenta o art. 19 da Lei nº 10.696, de 2 de julho de 2003.

#### Aspectos de Licitação e Contratação Sustentáveis

85 Não bastassem os requisitos formais e técnicos citados acima em relação ao Termo de Referência, o Órgão assessorado deve atentar que a proteção ao meio ambiente é diretriz com sede constitucional (art. 225 da Constituição Federal de 1988), prevista inclusive como dever da União (art. 23, inciso VI, da CF/88) e de todos aqueles que exercem atividade econômica (art. 170, inciso VI, da CF/88), deve ser cada vez mais constante e consistente o esforço, por parte da Administração Pública, de assegurar a prevalência de tal princípio.

86 Neste contexto, uma das oportunidades mais significativas para a implementação de medidas de defesa ao meio ambiente é justamente através das licitações e contratações públicas. O Gestor Público, ao exigir que a empresa que pretende com ele contratar cumpra parâmetros mínimos de sustentabilidade ambiental na fabricação ou comercialização de seus produtos ou na prestação de seus serviços, estará contribuindo de forma decisiva na consecução de seu dever constitucional.

87 Com efeito, as contratações da Administração Pública deverão contemplar critérios da sustentabilidade ambiental, tendo por fundamento, a Constituição Federal, a Lei nº 8.666, de 1993, compromissos internacionais assumidos pelo Estado Brasileiro, e outras legislações pertinentes, sem perder de vista os princípios da razoabilidade e proporcionalidade.

88 É importante também lembrar que o art. 3º da Lei nº 8.666/1993, com redação alterada pela Lei nº 12.349/2010, elege como um dos objetivos da licitação “a promoção do desenvolvimento nacional sustentável”.

89 Já o Decreto nº 7.746, de 05 de junho de 2012, regulamenta o referido artigo, para estabelecer critérios, práticas e diretrizes para a promoção do desenvolvimento nacional sustentável nas contratações realizadas pela administração pública federal, além de instituir a Comissão Interministerial de Sustentabilidade na Administração Pública – CISAP.

90 O art. 2º do Decreto em questão estabelece, veja-se:

“Art. 2º Na aquisição de bens e na contratação de serviços e obras, a administração pública federal direta, autárquica e fundacional e as empresas estatais dependentes adotarão critérios e práticas sustentáveis nos instrumentos convocatórios, observado o disposto neste Decreto. (Redação dada pelo Decreto nº 9.178, de 2017) Vigência

Parágrafo único. A adequação da especificação do objeto da contratação e das obrigações da contratada aos critérios e às práticas de sustentabilidade será justificada nos autos, resguardado o caráter competitivo do certame.” (NR) (Redação dada pelo Decreto nº 9.178, de 2017) Vigência”

**91** A adoção de critérios ambientais dependerá, no entanto, do objeto da contratação.

**92** Havendo a constatação da viabilidade de adoção de critérios e práticas de sustentabilidade na licitação, esses devem ser definidos como especificação técnica do objeto ou como obrigação da contratada, nos termos do art. 3º do Decreto nº 7.746/2012. Veja-se:

“Art. 3º Os critérios e as práticas de sustentabilidade de que trata o art. 2º serão publicados como especificação técnica do objeto, obrigação da contratada ou requisito previsto em lei especial, de acordo com o disposto no inciso IV do caput do art. 30 da Lei nº 8.666, de 1993. (Redação dada pelo Decreto nº 9.178, de 2017)”.

**93** O art. 4º do Decreto nº 7.746/2012 informa, exemplificativamente, quais são as diretrizes de sustentabilidade, senão veja-se:

“Art. 4º Para os fins do disposto no art. 2º, são considerados critérios e práticas sustentáveis, entre outras:

- I - baixo impacto sobre recursos naturais como flora, fauna, ar, solo e água; (Nova redação Decreto nº 9.178/2017)
- II – preferência para materiais, tecnologias e matérias-primas de origem local;
- III – maior eficiência na utilização de recursos naturais como água e energia;
- IV – maior geração de empregos, preferencialmente com mão de obra local;
- V – maior vida útil e menor custo de manutenção do bem e da obra;
- VI – uso de inovações que reduzam a pressão sobre recursos naturais; e
- VI - uso de inovações que reduzam a pressão sobre recursos naturais;(Nova redação Decreto nº 9.178/2017)
- VII – origem ambientalmente regular dos recursos naturais utilizados nos bens, serviços e obras.
- VII - origem sustentável dos recursos naturais utilizados nos bens, nos serviços e nas obras; e (Decreto nº 9.178/2017)
- VIII - utilização de produtos florestais madeireiros e não madeireiros originários de manejo florestal sustentável ou de reflorestamento.

**94** É importante lembrar, ainda, que, nos termos do art. 5º, do mesmo Decreto:

“Art. 5º A administração pública federal direta, autárquica e fundacional e as empresas estatais dependentes poderão exigir no instrumento convocatório para a aquisição de bens que estes sejam constituídos por material renovável, reciclado, atóxico ou biodegradável, entre outros critérios de sustentabilidade. (Redação dada pelo Decreto nº 9.178, de 2017)”.

**95** No que toca à comprovação das exigências que vierem a conter o edital, quanto aos referidos critérios ambientais, tal comprovação pode ser realizada, nos termos do art. 8º do citado ato normativo, ou seja: “por meio de certificação emitida ou reconhecida por instituição pública oficial ou instituição credenciada ou por outro meio definido no instrumento convocatório.”(Redação dada pelo Decreto nº 9.178, de 2017)”.

96 O §1.º do art. 8.º do Decreto nº 7.746/2012 dispõe ainda que: “Em caso de inexistência da certificação referida no caput, o instrumento convocatório estabelecerá que, após a seleção da proposta e antes da adjudicação do objeto, o contratante poderá realizar diligências para verificar a adequação do bem ou serviço às exigências do instrumento convocatório”.

97 Assim, ao iniciar os atos referentes à fase interna da licitação, o Gestor deverá refletir se o objeto que visa contratar poderá ou não ensejar a adoção de critérios ambientalmente seguros.

98 Por vezes, a exigência de determinado requisito ambiental deriva de imposição normativa, editada pelos órgãos de proteção ao meio ambiente (Conselho Nacional do Meio Ambiente- CONAMA, IBAMA, Ministério do Meio Ambiente, etc.). Nesses casos, a especificação técnica do objeto deve ser definida de acordo com as determinações da norma vigente (vide o Guia Prático de Licitações Sustentáveis da CJU/SP para uma lista abrangente de objetos sujeitos a disposições normativas de caráter ambiental).

99 Vale lembrar que o art. 5º da mesma Instrução Normativa exemplifica alguns dos critérios de sustentabilidade ambiental que podem ser exigidos na descrição do bem:

- I) que os bens sejam constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, conforme normas da ABNT – 15448-1 e 15448-2;;
- II) que sejam observados os requisitos ambientais para a obtenção de certificação como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares;
- III) que os bens sejam, 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;
- IV) 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).

100 Logo, o Órgão assessorado deve inserir no Termo de Referência, no campo atinente às “obrigações da Contratada” disposições que assegurem o cumprimento de sustentabilidade e proteção ambiental de modo a possibilitar e garantir a adoção de critérios ambientalmente seguros para a contratação que pretende efetivar, atendendo, assim, aos atos normativos que disciplinam as contratações sustentáveis no âmbito da Administração Pública, especialmente ao Decreto nº 7.746/2012; ao art. 3º da Lei nº 8.666/1993, com redação alterada pela Lei nº 12.349/2010; e à Constituição Federal.

#### Da Ata de Registro de Preços -- ARP

101 A minuta da Ata de Registro de Preços juntada aos autos (conforme fls. 317/322) segue o padrão utilizado pela Administração Pública Federal e se insere dentre aquelas dos Modelos Nacionais indicados pela CJU-PE/CGU/AGU, aprovada, inclusive, pela Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos – CNMLC.

#### Da Minuta de Contrato

102 No tocante à minuta de contrato (fls. 323/326) verifica-se que o Órgão assessorado também utiliza modelo disponibilizado pelo Sistema Diferenciado de Análise de Minutas - Edital Eficiente (devidamente adaptado) e em conformidade com o disposto no art. 54 e seguintes, da Lei nº 8.666/93/alterada.

103 Por outro lado, registra-se que a hipótese de compra com entrega praticamente imediata e integral do bem adquirido, do qual não resulte obrigação futura, a Lei n.º 8.666/93, em seu art. 62, § 4.º autoriza a substituição do instrumento de contrato por outros documentos hábeis tais como Nota de Empenho, carta contrato, autorização de compra ou ordem de serviço, veja-se:

“Art. 62. O instrumento de contrato é obrigatório nos casos de concorrência e de tomada de preços, bem como nas dispensas e inexigibilidades cujos preços estejam compreendidos nos limites destas duas modalidades de licitação, e facultativo nos demais em que a Administração puder substituí-lo por outros instrumentos hábeis, tais como carta-contrato, nota de empenho de despesa, autorização de compra ou ordem de execução de serviço.

(...)

§ 4º É dispensável o “termo de contrato” e facultada a substituição prevista neste artigo, a critério da Administração e independentemente de seu valor, nos casos de compra com entrega imediata e integral dos bens adquiridos, dos quais não resultem obrigações futuras, inclusive assistência técnica.”

104 Assim sendo, repise-se, em caso de compra com entrega imediata e integral do bem adquirido, do qual não resulte obrigação futura (a garantia, por lei, vincula o fabricante/produzidor), o Órgão assessorado poderá utilizar a nota de empenho de despesa ou de serviço para fazer às vezes do contato e, no verso, inserir as normas de garantia.

105 Não obstante, observa-se que a minuta de contrato juntada aos autos contém as condições para sua execução, expressas em cláusulas que definem direitos, obrigações e responsabilidades das partes como: pagamento, sanções, prazos, responsabilidades das partes, dotação orçamentária, disposições contratuais e gerais, rescisão, fiscalização, dentre outros dispositivos pertinentes.

106 Contudo, deve-se observar que o conteúdo das cláusulas contratuais é mera reprodução daquela já constante do Termo de Referência. Ou seja, em qualquer contratação, é fundamental a plena harmonização de regras e normas de todas as peças que compõem o procedimento, buscando evitar disciplinas dissonantes ou divergentes.

107 Portanto, sem embargo de entendimento contrário, caso o Órgão assessorado opte em não dispensar o contrato na forma do art. 62, § 4.º da Lei n.º 8.666/93, pelas razões acima expostas e, principalmente, por elevar o custo da contratação com publicação e gerenciamento da avença, cumpre ao Órgão assessorado assegurar que as cláusulas que se repetem em mais de uma peça, referente à pagamento, sanções, direitos, obrigações, prazos, responsabilidades das partes, dotação orçamentária, disposições contratuais e gerais, rescisão, fiscalização e etc., sigam sempre a mesma redação e teor, sem discrepâncias entre as diversas versões nos respectivos documentos. Tal cautela deve ser redobrada quando da inserção de adaptação ou alteração. Em caso do mesmo dispositivo conter redação distinta em outro documento, abre-se espaço para surgimento de questionamento no decorrer da execução contratual – situação que obviamente deve ser evitada.

108 Portanto, quando da execução das adaptações aqui sugeridas, caso entenda como necessárias, o Órgão assessorado deve observar as referências aos itens, e manter a sua exata correspondência e os seus desdobramentos ao longo do Edital e anexo, fazendo as correções e adaptações que forem necessárias à coerência e inteligibilidade do mesmo. E que eventuais ajustes mantenham harmonia e coerência lógica com os demais documentos que instruem o instrumento convocatório.

109 Por fim, sugere-se que antes da divulgação das peças de publicidade sejam revisados seus textos para que ocorram sintonização de regras entre elas.

### Conclusão

110 Destarte, de tudo que fora exposto, opina-se, nos limites da análise jurídica e excluídos os aspectos técnicos e o juízo de oportunidade e conveniência da eventual contratação, pelo prosseguimento do feito resguardados o necessário atendimento e correção dos apontamentos feitos, notadamente nos Itens n.ºs 10; 11 a 14; 15 a 29; 30 a 40; 41 a 50; e 67 a 108 deste Parecer Jurídico, quais sejam:

- o O Órgão consulente deve providenciar e juntar aos autos a justificativa para adoção do Sistema de Registro de Preços, prevista no art. 3º do Decreto nº 7.892/2013, indicando o(s) respectivo(s)

inciso(s) e declinando o(s) motivo(s) condizente(s) com o(s) mesmo(s), e abstendo-se de citar ou indicar genericamente o art. 3º do Decreto nº 7.892/2013 sem o devido enquadramento legal;

- o O ETP (fls. 46/48), deve observar as disposições da Instrução Normativa nº 49, de 30 de junho de 2020, publicada no DOU em 1º de julho de 2020, que alterou a redação do art. 24, *caput*, e revogou os §§ 1º a 6º do art. 24 e anexo III da IN nº 05, de 2017 para atendimento pleno dos seus requisitos básicos. Não obstante, o Órgão consulente deve também observar as recomendações adicionais para confecção do ETP, contidas em tópico específico deste Parecer;
- o Tendo em vista tratar-se de aquisição que, eventualmente, envolve também item(ns) de gêneros alimentícios do seguimento de Agricultores Familiares e do Empreendedor Familiar Rural, o Órgão assessorado deve atestar nos autos se já realizou (ou não) a aquisição referente ao percentual permitido mediante Chamada Pública, nos moldes do Decreto nº 8.473/2015, que regulamenta Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006; inciso V, do art. 17 do Decreto nº 7.775/2012, que regulamenta o art. 19 da Lei nº 10.696, de 2 de julho de 2003;
- o Cabe também ao Órgão consulente demonstrar o alinhamento entre a contratação e o planejamento do Órgão, visto que não informou sobre a previsão da contratação no Plano Anual de Contratações, tampouco justificou a ausência de previsão;
- o A justificativa da contratação, embora ausente no Subitem 2.1 do Termo de Referência - fls. 148, consta no Estudo Técnico Preliminar - ETP - fls. 46/48. No caso, recomenda-se que a justificativa seja clara, precisa e suficiente, sendo vedadas justificativas genéricas, incapazes de demonstrar de forma cabal a necessidade do Órgão. Deve a Administração justificar: a) a necessidade da contratação do bem/serviço; b) as suas especificações técnicas; c) o quantitativo demandado, que deve se pautar no histórico de utilização pelo órgão. A justificativa, em regra, deve ser apresentada pelo setor requisitante. Quando o bem/serviço possuir características técnicas especializadas, deve a Administração requisitante solicitar à unidade técnica competente a definição das especificações do objeto, e, se for o caso, do quantitativo a ser adquirido. A adoção de critérios de sustentabilidade na especificação técnica do bem/serviço e práticas de sustentabilidade nas obrigações da contratada, se não decorrerem de legislação, deverá ser justificada nos autos. Para a elaboração da justificativa, consultar os fundamentos legais constantes do Decreto n. 7.746/12, bem como a Instrução Normativa n. 1/2010 – SLTI/MP. Por outro lado, registra-se que não cabe ao Órgão jurídico adentrar o mérito (oportunidade e conveniência) das opções do Gestor/Administrador, exceto em caso de afronta a preceitos legais. O papel da Consultoria jurídica é recomendar que tal justificativa seja a mais completa possível, orientando o órgão assistido, se for o caso, pelo seu aperfeiçoamento ou reforço, na hipótese de ela se revelar insuficiente, desproporcional ou desarrazoada, de forma a não deixar margem para futuros questionamentos, por exemplo, quanto à pertinência ou necessidade da contratação, ou dos quantitativos estimados, contemplando, no que cabível, os requisitos estabelecidos na Instrução Normativa MPDG nº 5, de 26 de maio de 2017. Não obstante, o Órgão consulente deve também observar as recomendações adicionais para justificativa da contratação, contidas em tópico específico deste Parecer;
- o Em relação à pesquisa de Preços de Referência da Licitação (fls. 63/86) o Órgão assessorado deve atentar para todas as exigências contidas na Instrução Normativa nº 73/2020 da Secretaria Especial de Desburocratização, Gestão e Governo Digital do Ministério da Economia - ME. Com a finalidade de robustecer os critérios utilizados para obtenção desses custos de parâmetros recomenda-se maior atenção às disposições contidas nos incisos do arts. 3º e 5º da Instrução Normativa (ME) nº 73/2020;
- o Ou seja, os critérios utilizados para a pesquisa de preços (fls. 63/86) devem ocorrer na forma e com fundamento da Instrução Normativa nº 73/2020 da Secretaria Especial de Desburocratização, Gestão e Governo Digital do Ministério da Economia - ME;
- o A despeito do documento referente ao relatório com a metodologia para definição do valor estimado da licitação, fls. 60/62, o Órgão assessorado deve robustecer tais critérios utilizados para obtenção desses custos de referência, sob análise crítica, desconsiderando os valores inexequíveis e os excessivamente elevados. Lembrando que o referido documento deve ter a aprovação do(a) Ordenador(s) de Despesas. Todavia, o Órgão consulente deve também observar

MD - CEX  
Fls. 360  
Rubrica

as recomendações adicionais para pesquisa de preços, contidas em tópico específico deste Parecer;

- o Por outro lado, objetivando dar mais transparência aos critérios utilizados para pesquisa, o Órgão assessorado deve confeccionar e juntar aos autos o Mapa Comparativo de Preços, permitindo a listagem do relatório de comparação de preços unitários e total das cotações realizadas. Tal procedimento será utilizado para verificar as diferentes cotações feitas assim como auxiliar a Administração para obtenção do valor médio da contratação. Ou seja, no Mapa Comparativo de Preços pode-se fazer constar, em quadro próprio, a demonstração clara e sucintamente dos custos do objeto, bem como a quantidade, as empresas cotadas, valor unitário e total da pesquisa;
- o Quanto à comprovação de recursos financeiros, o Órgão consulente deve atestar, quando da efetiva contratação, a disponibilidade pecuniária, bem como ausência de eventuais restrições orçamentárias ou deslocamento de competência para realizá-la;
- o Deve-se também observar as limitações que envolvem os valores que constituem atividade de custeio e de inexistência de limitação orçamentária, conforme dispõe o Decreto 10.193, de 27 de dezembro de 2019 e, mais recentemente, da Portaria ME nº 7.828, de 30 de agosto de 2022;
- o O Órgão consulente deve providenciar e juntar aos autos declaração de atividade de custeio; declaração de sustentabilidade ambiental; justificativa para a vedação do consórcio; bem como também a declaração de exclusividade (ou não) para ME e EPP;
- o Registra-se que para a melhor e completa instrução processual, recomenda-se que sejam juntadas ou citadas as publicações dos atos de nomeação ou designação da autoridade e demais agentes com as respectivas funções e atribuições administrativas da OM, bem como aqueles Atos Normativos que estabelecem as respectivas competências, para que se apresentem destacados, grifados, evidenciados e/ou negritados de modo a facilitar e garantir a identificação e relação militar/administrativa/funcional com o respectivo Órgão, assim como todos os despachos e expedientes administrativos das autoridades competentes (tanto para autorização ou para aprovação de procedimentos) sejam justificados e fundamentados, com o fim de que, em caso de futura auditoria, possa ser facilmente comprovado que quem praticou determinado ato tinha competência para tanto. Todavia, a ausência de tais procedimentos ou documentos, por si, não representa óbice ao prosseguimento do feito, embora possa comprometer sua celeridade;
- o O Órgão assessorado deve, também, conferir a instrução do processo a partir das Listas de verificação (check-list) disponibilizadas no sítio eletrônico da Advocacia-Geral da União. No caso, a AGU dispõe de Check-Lists previamente elaborados para os diversos tipos de contratações, servindo de excelente instrumento de apoio para que seja aferida a correção da instrução;
- o Por fim, o Órgão assessorado deve atender o disposto nos Itens 67 a 108 deste Parecer que tratam da minuta de Edital, Termo de Referência, aspecto ambiental e Ata de Registro.

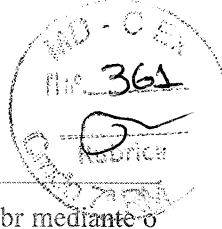
111 Ressalte-se que tais sugestões não retiram o mérito da adaptação do edital e da montagem do processo, pois só assim estará o feito devidamente habilitado sob o ponto de vista legal, podendo-se dar continuidade ao processo licitatório em análise.

112 Frisa-se finalmente que a adoção do entendimento deste Parecer fica sujeito à aprovação do Senhor Consultor Jurídico da União no Estado de Pernambuco.

À consideração superior.

Recife, 06 de fevereiro de 2023.

ANTONIO CARLOS DE GÓIS  
ADVOGADO DA UNIÃO  
SIAPE Nº 8709595



---

Atenção, a consulta ao processo eletrônico está disponível em <https://supersapiens.agu.gov.br> mediante o fornecimento do Número Único de Protocolo (NUP) 64318037113202374 e da chave de acesso 8da698b1

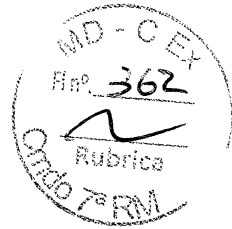
---

Documento assinado eletronicamente por ANTONIO CARLOS DE GÓIS, com certificado A1 institucional (\*.agu.gov.br), de acordo com os normativos legais aplicáveis. A conferência da autenticidade do documento está disponível com o código 1088871269 no endereço eletrônico <http://sapiens.agu.gov.br>. Informações adicionais: Signatário (a): ANTONIO CARLOS DE GÓIS, com certificado A1 institucional (\*.agu.gov.br). Data e Hora: 08-02-2023 10:42. Número de Série: 51385880098497591760186147324. Emissor: Autoridade Certificadora do SERPRO SSLv1.

---



**MINISTÉRIO DA DEFESA  
EXÉRCITO BRASILEIRO  
CMNE - 7ª RM  
(Gov das Armas Prov de PE/1821)  
REGIÃO MATIAS DE ALBUQUERQUE**



**NOTA DE CORREÇÃO E PROVIDÊNCIAS**  
**PROCESSO Nº 64318.037113/2023-74**

Providências adotadas em atendimento ao PARECER n. 00012/2023/CJU-PE/CGU/AGU, da lavra do Advogado da União, Dr. Antônio Carlos de Góis datado de 06 de fevereiro de 2023:

1. Foi acostada a justificativa para adoção do sistema de registro de preço: fl 363;
2. ETP – A Instrução Normativa n.º 49, de 30 de junho de 2020, publicada no DOU em 1º de julho de 2020, que alterou a redação do art. 24, caput, e revogou os §§ 1º a 6º do art. 24 e anexo III da IN n.º 05, de 2017 tratando de contratações de serviços com regime de dedicação exclusiva de mão de obra, o que não se aplica ao presente certame;
3. A aquisição de gêneros alimentícios do seguimento de Agricultores Familiares e do Empreendedor Familiar Rural é processada por meio da Chamada Pública nº 01/2023 – NUP 64318.050898/2023-71;
4. Contratação atende o Planejamento do Grupo de Coordenação e Acompanhamento de Licitações e Contratos (GCALC);
5. A justificativa da contratação encontra-se no Estudo Técnico Preliminar – ETP P - fls. 46/48;
6. Pesquisa de Preços atendeu as disposições da IN 73 conforme,

Art. 5º A pesquisa de preços para fins de determinação do preço estimado em processo licitatório para a aquisição e contratação de serviços em geral será realizada mediante a utilização dos seguintes parâmetros, empregados de forma combinada ou não:

I - Painel de Preços, disponível no endereço eletrônico gov.br/paineldepacos, desde que as cotações refiram-se a aquisições ou contratações firmadas no período de até 1 (um) ano anterior à data de divulgação do instrumento convocatório;

7. A Declaração de Atividade de Custeio encontra-se na fl 364;
8. As publicações dos atos de nomeação ou designação da autoridade e demais agentes foram destacados, grifados, evidenciados e/ou negritados de modo a facilitar e garantir a identificação;
9. A lista de verificação encontra-se nas fls 330 a 334.

Recife-PE, 13 de fevereiro de 2023.

  
PABLO DARLAN FRAGA VASCONCELOS – Cap  
Pregoeiro



**MINISTÉRIO DA DEFESA  
EXÉRCITO BRASILEIRO  
7ª REGIÃO MILITAR  
REGIÃO MATIAS DE ALBUQUERQUE  
(Av. Visconde de São Leopoldo, nº 198 – Várzea, Recife-PE – CEP 50.740-035)**

**JUSTIFICATIVA PARA ADOÇÃO DO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇO**

Será adotado o Sistema de Registro de Preços, haja vista a conveniência da aquisição com previsão de entrega parcelada conforme a necessidade, visando minimizar os riscos de desabastecimento e reduzir os custos necessários, o que contribui para o planejamento das atividades diárias da Administração.

Ademais, a opção pelo Sistema de Registro de Preço originário de Pregão Eletrônico, é a mais viável, pois possui características vantajosas para a administração pública, por exemplo o fato da existência de facultatividade na contratação dos serviços do objeto licitado, sendo assim, a Administração tem a discricionariedade de agir conforme suas necessidades, podendo flexibilizar suas despesas, com a devida adequação aos recursos disponíveis. Nesse sentido, justifica-se ainda a motivação para utilização do Sistema de Registro de Preços em razão da demanda ser eventual e futura, sendo utilizado o registro de acordo com a necessidade dos serviços demandados, levando em consideração o desgaste natural. Outro ponto que merece destaque é o emprego de recursos financeiros somente para o atendimento imediato da demanda.

Recife, 14 de fevereiro de 2023.

**FREDERICO GIESEN – Ten Cel**  
Ordenador de Despesas



**MINISTÉRIO DA DEFESA  
EXÉRCITO BRASILEIRO  
COMANDO MILITAR DO NORDESTE  
COMANDO DA 7ª REGIÃO MILITAR  
(Gov das Armas Prov de PE/1821)  
REGIÃO MATIAS DE ALBUQUERQUE**

**DESPACHO COMPROVANDO ATIVIDADE DE CUSTEIO**

Considerando a Portaria MPOG nº 249, de 2012 que estabelece normas complementares para o cumprimento do decreto nº 7.689, de 2012, prevendo em seu artigo 3º que as atividades de custeio decorrem de contratações diretamente relacionadas às atividades comuns a todos os órgãos e entidades que apoiam o desempenho de suas atividades institucionais, certifico que a natureza do objeto a ser contratado se inclui como atividade de custeio, tendo em vista a necessidade de permanência do efetivo nas Organizações Militares ser condicionada a alimentação pertinente.

Recife, 13 de fevereiro de 2023.

**FREDERICO GIESEN – Ten Cel**  
Ordenador de Despesas



# DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO

Publicado em: 22/02/2023 | Edição: 36 | Seção: 3 | Página: 7

Órgão: Ministério da Defesa/Comando do Exército/Comando Militar do Nordeste/7ª Região Militar

## AVISO DE LICITAÇÃO

### PREGÃO ELETRÔNICO Nº 1/2023 - UASG 160194

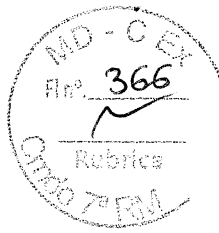
Nº Processo: 64318037113202374. Objeto: Aquisição de gêneros alimentícios do Quantitativo de Subsistência. Total de Itens Licitados: 48. Edital: 22/02/2023 das 10h00 às 16h00. Endereço: Av. Visconde de Sao Leopoldo, 198 - Engenho do Meio, - Recife/PE ou <https://www.gov.br/compras/edital/160194-5-00001-2023>. Entrega das Propostas: a partir de 22/02/2023 às 10h00 no site [www.gov.br/compras](http://www.gov.br/compras). Abertura das Propostas: 06/03/2023 às 09h30 no site [www.gov.br/compras](http://www.gov.br/compras).

**FREDERICO GIESEN**

Ordenador de Despesas

(SIASGnet - 17/02/2023) 160194-00001-2023NE000001

Este conteúdo não substitui o publicado na versão certificada.



# DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO

Publicado em: 28/02/2023 | Edição: 40 | Seção: 3 | Página: 15

Órgão: Ministério da Defesa/Comando do Exército/Comando Militar do Nordeste/7ª Região Militar

## AVISO DE ADIAMENTO

### PREGÃO Nº 1/2023

Comunicamos o adiamento da licitação supracitada, publicada no D.O.U de 22/02/2023, .Entrega das Propostas: a partir de 22/02/2023, às 10h00 no site [www.comprasnet.gov.br](http://www.comprasnet.gov.br). Abertura das Propostas: 07/03/2023, às 09h30 no site [www.comprasnet.gov.br](http://www.comprasnet.gov.br). Objeto: Pregão Eletrônico - Aquisição de gêneros alimentícios do Quantitativo de Subsistência.

**FREDERICO GIESEN**

Ordenador de Despesas

(SIDEC - 27/02/2023) 160194-00001-2023NE000001

Este conteúdo não substitui o publicado na versão certificada.

**ADB ALIMENTOS LTDA.**

Rua Nestor Fernando Graeff, SLS-101 – nº 580

Nova Esperança - São Lourenço do Sul – RS

Caixa Postal 53 - CEP: 96.170-000

Fone/Fax: (53) 3251- 2266 -

CNPJ: 07.611.701/0001-06 – Insc. Estadual: 125/0076223



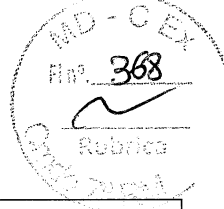
nº 10/2022

**PROPOSTA DE PREÇO**

Ilmo. Sr. Pregoeiro:

A empresa ADB Alimentos Ltda., CNPJ nº 07.611.701/0001-06, sediada na Rua Fernando Graeff, SLS 101 nº 580 – São Lourenço do Sul/RS, se propõe a vender os artigos abaixo discriminados, atendendo todas as condições estipuladas no Edital de Licitação:

Nº de Ordem	Discriminação	Fabricante	Marca	Unid	Quant	Preço Unitário	Total
03	ARROZ BENEFICIADO E POLIDO, tipo 1. Produto proveniente de grãos fisiologicamente maduros, são e secos da espécie Oryza sativa, submetido a beneficiamento e polido, embalado, armazenado, transportado, segundo as "Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração". EMBALAGEM: a) Primária: saco de polietileno resistente, de 05 (cinco) Kg, atóxico, com boa selagem e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. O peso líquido segue o disposto na Port INMETRO nº 153, de 19/05/08. b) Secundária: fardo plástico, de 30 (trinta) Kg, resistente, que confira proteção adequada ao produto durante o período	ADB Alimentos	Disempre	KG	124.247	R\$ 3,89	R\$ 483.320,83



	de estocagem. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 10 (dez) meses, contados a partir do recebimento do artigo. Outras especificações conforme Boletim Técnico BT30.404-20) de 26 de maio de 2020. SERÁ EXIGIDO CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO MERCEOLÓGICA no ato da entrega, conforme item 4 – Condições de recusa imediata do BT30.404-20					
						<b>R\$ 483.320,83 (Quatrocentos e oitenta e três mil, trezentos e vinte reais e oitenta e três centavos)</b>

- Validade da Proposta de preços: 60 dias
- Prazo de entrega: Conforme exigência constante do Edital e Termo de Referência.
- Representante da empresa: Milton José Schuch  
Telefone funcional e celular: (51)3029-6646, (51)98439-9027
- E-Mail: [schuch.licitacoes@yahoo.com.br](mailto:schuch.licitacoes@yahoo.com.br)**
- Dados bancários da empresa para pagamento: Banco do Brasil (001), agência: 3418-5, conta: 15.305-2.
- Declaro, sob as penas da lei, que a ADB Alimentos Ltda. cumpre rigorosamente as resoluções da ANVISA, no tocante a controle sanitário da produção e da comercialização de produtos submetidos à vigilância sanitária, inclusive dos ambientes, dos processos, dos insumos e das tecnologias a eles relacionados, bem como, dos regulamentos e resoluções dos demais órgãos municipais e estaduais relacionados a alimentos e à saúde da população.
- Declaro que aceitamos e concordamos plenamente com todos os termos deste Edital e seus anexos e de que tem total conhecimento de todas as condições neles contidas.
- Declaro ainda que nos preços cotados estão incluídos todas as despesas, tributos e encargos de qualquer natureza incidentes sobre o objeto deste Pregão.



São Lourenço do Sul, 07 de março de 2023.

**MILTON JOSE SCHUCH**

08538425072

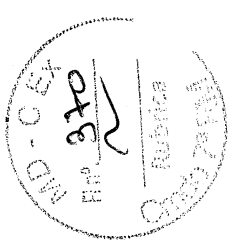
*ACT-Safeweb 07/03/2023 10:41:53*

---

Milton José Schuch

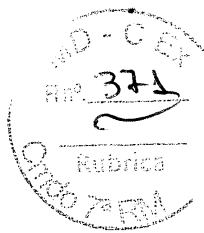
Procurador e Representante Legal

CPF nº 5004233812 - RG nº 085.384.250-72





Ao  
MINISTÉRIO DA DEFESA - EXÉRCITO BRASILEIRO - 7ª REGIÃO MILITAR  
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 01/2023 - (Processo Administrativo n.º 64318.037113/2023-74)  
Data da sessão: 07/03/2023 - Horário: 9h30 – horário de Brasília



Objeto: Aquisição de Gêneros Alimentícios do Quantitativo de Subsistência visando atender às necessidades do Órgão Provedor (7º Depósito de Suprimento) responsável pelo armazenamento e distribuição às Organizações Militares vinculadas ao Comando da 7ª REGIÃO MILITAR, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no TR, Anexo I do respectivo Edital:

Nº DE ORDEM	DISCRIMINAÇÃO	MARCA	UNID.	QTD.	VALOR UNIT.	VALOR UNIT. (Extenso)	VALOR TOTAL	VALOR TOTAL (Extenso)
12	<b>LEITE EM PÓ INSTANTÂNEO</b> , padrão <b>INTEGRAL</b> . Produto obtido por desidratação do leite de vaca integral, apto para alimentação humana, mediante processo tecnológico adequado e de acordo com as "Normas Higiênic-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração". EMBALAGEM: a) Primária: embalado em pacote aluminizado resistente, atóxico, hermético de 01 (um) Kg ou lata metálica de boa qualidade, resistente, atóxica, hermética, isenta de avarias ou ferrugem, de 10 (dez) Kg e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. b) Secundária: caixa de papelão de 10 (dez) Kg a 20Kg para saco aluminizado e 20 (vinte) kg para lata metálica; resistente, lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e que lhe confirmam uma proteção apropriada durante todo o período de validade. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 09 (nove) meses, contados a partir do recebimento do artigo. Não serão aceitos produtos destinados a programas institucionais. Neste caso, o produto apresentará na rotulagem as expressões "Venda Proibida" e "Produto Institucional". Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-18).	MULAC	kg	2.466	R\$ 32,54	trinta e dois reais e cinquenta e quatro centavos	R\$ 79.918,24	setenta e nove mil, novecentos e dezoito reais e vinte e quatro centavos
38	<b>PEITO DE FRANGO DESOSSADO, SEM PELE, CONGELADO</b> . Corte obtido pela liberação das massas musculares aderida aos ossos esterno (quilha), clavícula e coracóides. O <b>peito de frango é obtido pelos músculos peitorais e supracoracóide (sassami)</b> , isento de pele. EMBALAGEM: a) Primária: embalado individualmente ou conjuntamente, em saco plástico atóxico, transparente, com boa selagem térmica e boa resistência mecânica, com peso líquido de até 5 Kg. b) Secundária: caixa de papelão, com capacidade entre 15 a 30 Kg, envolta por plástico transparente, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 09 (nove) meses, contados a partir do recebimento do artigo. Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-10).	LAR	kg	4.501	R\$ 16,01	dezesseis reais e um centavo	R\$ 72.061,01	setenta e dois mil e sessenta e um reais e um centavo
40	<b>COXA COM SOBRECOPA DE FRANGO CONGELADA</b> . Parte da ave formada pelos ossos tibiotarso e fíbula e a sobrecoxa formada pelo osso fêmur, ambas cobertas pelos tecidos musculares correspondentes, com presença de pele sobre a massa muscular. EMBALAGEM: a) Primária: embalado individualmente ou conjuntamente, em saco plástico atóxico, transparente, com boa selagem térmica e boa resistência mecânica, com peso líquido de até 5 Kg. b) Secundária: caixa de papelão, com capacidade entre 15 a 30 Kg de peso líquido, envolta por plástico transparente, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 09 (nove) meses, contados a partir do recebimento do artigo. Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-11).	LAR	kg	7.729	R\$ 9,97	nove reais e noventa e sete centavos	R\$ 77.058,13	setenta e sete mil e cinquenta e treze centavos
42	<b>SASSAMI DE FRANGO CONGELADO</b> - Corte supracoracóide (sassami), isento de pele. EMBALAGEM: a) Primária: embalado conjuntamente em saco plástico atóxico, transparente, com boa selagem térmica e boa resistência mecânica, com peso líquido de 1 a 2 Kg. b) Secundária: caixa de papelão, com capacidade de até 20 Kg de peso líquido, envolta por plástico transparente, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 09 (nove) meses, contados a partir do recebimento do artigo. Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-12).	LAR	kg	4.449	R\$ 15,37	quinze reais e trinta e sete centavos	R\$ 68.381,13	sessenta e oito mil, trezentos e oitenta e um reais e treze centavos
<b>VALOR TOTAL</b>							<b>R\$</b>	<b>297.418,51</b>
duzentos e noventa e sete mil, quatrocentos e dezoito reais e cinquenta e um centavos								

<b>VALOR GLOBAL DESTA PROPOSTA:</b>	<b>R\$ 297.418,51</b>
<b>VALOR GLOBAL DESTA PROPOSTA (Extenso):</b>	<b>duzentos e noventa e sete mil, quatrocentos e dezoito reais e cinquenta e um centavos</b>

Validade desta Proposta: 60 (sessenta) dias corridos, contados a partir da data de sua apresentação;  
Prazo de entrega: Conforme exigência constante do Edital e Termo de Referência.

Representante da Empresa: Joana Sotero Machado Raupp Telefone: 81.99131-0602

e-mail: [bizsolucoesltda@hotmail.com](mailto:bizsolucoesltda@hotmail.com)



Ao

**MINISTÉRIO DA DEFESA - EXÉRCITO BRASILEIRO - 7ª REGIÃO MILITAR**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 01/2023** - (Processo Administrativo n.º 64318.037113/2023-74)

Data da sessão: 07/03/2023 - Horário: 9h30 – horário de Brasília

**Objeto: Aquisição de Gêneros Alimentícios do Quantitativo de Subsistência visando atender às necessidades do Órgão Provedor (7ª Depósito de Suprimento) responsável pelo armazenamento e distribuição às Organizações Militares vinculadas ao Comando da 7ª REGIÃO MILITAR, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no TR, Anexo I do respectivo Edital:**

Nº DE ORDEM	DISCRIMINAÇÃO	MARCA	UNID.	QTD.	VALOR UNIT.	VALOR UNIT. (Extenso)	VALOR TOTAL	VALOR TOTAL (Extenso)
-------------	---------------	-------	-------	------	-------------	-----------------------	-------------	-----------------------

Declaro sob as penas da lei que a BIZSOLUCOES E COMÉRCIO E SERVIÇOS LTDA cumpre rigorosamente as resoluções da ANVISA, no tocante a controle sanitário da produção e da comercialização de produtos submetidos à vigilância sanitária, inclusive dos ambientes, dos processos, dos insumos e das tecnologias a eles relacionados, bem como, dos regulamentos e resoluções dos demais órgãos municipais e estaduais relacionados a alimentos e à saúde da população.

Declaro que aceitamos e concordamos plenamente com todos os termos deste Edital e seus anexos e de que tem total conhecimento de todas as condições neles contidas.

Declaro ainda que nos preços cotados estão incluídos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento do objeto deste Pregão.

Banco: BRASIL - Agência: 7042-4 - Serra de Bragança	C/C: 6557-9
---	-------------

Recife-PE, 07 de março de 2023.

JOANA SOTERO  
MACHADO

RAUPP:03996741448

Assinado de forma digital por  
JOANA SOTERO MACHADO  
RAUPP:03996741448  
Dados: 2023.03.07 15:00:13 -03'00'

Joana Sotero Machado Raupp

RG. 6078563 SDS/PE - CPF: 039.967.414-48

Sócia Administradora



Ao  
**MINISTÉRIO DA DEFESA - EXÉRCITO BRASILEIRO - 7ª REGIÃO MILITAR**  
**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 01/2023** - (Processo Administrativo n.º 64318.037113/2023-74)  
Data da sessão: 07/03/2023 - Horário: 9h30 – horário de Brasília

**Objeto: Aquisição de Gêneros Alimentícios do Quantitativo de Subsistência visando atender às necessidades do Órgão Provedor (7ª Depósito de Suprimento) responsável pelo armazenamento e distribuição às Organizações Militares vinculadas ao Comando da 7ª REGIÃO MILITAR, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no TR, Anexo I do respectivo Edital:**

Nº DE ORDEM	DISCRIMINAÇÃO	MARCA	UNID.	QTD.	VALOR UNIT.	VALOR UNIT. (Extenso)	VALOR TOTAL	VALOR TOTAL (Extenso)
12	<b>LEITE EM PÓ INSTANTÂNEO, padrão INTEGRAL.</b> Produto obtido por desidratação do leite de vaca integral, apto para alimentação humana, mediante processo tecnológico adequado e de acordo com as "Normas Higiênicas-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração". EMBALAGEM: a) Primária: embalado em pacote aluminizado resistente, atóxico, hermético de 01 (um) Kg ou lata metálica de boa qualidade, resistente, atóxica, hermética, isenta de avarias ou ferrugem, de 10 (dez) Kg e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. b) Secundária: caixa de papelão de 10 (dez) Kg a 20Kg para saco aluminizado e 20 (vinte) kg para lata metálica; resistente, lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e que lhe confira uma proteção apropriada durante todo o período de validade. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 09 (nove) meses, contados a partir do recebimento do artigo. Não serão aceitos produtos destinados a programas institucionais. Neste caso, o produto apresentará na rotulagem as expressões "Venda Proibida" e "Produto Institucional". Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-18).	MULAC	kg	2,456	R\$ 32,54	trinta e dois reais e cinquenta e quatro centavos	R\$ 79.918,24	setenta e nove mil, novecentos e dezoito reais e vinte e quatro centavos
38	<b>PEITO DE FRANGO DESOSSADO, SEM PELE, CONGELADO.</b> Corte obtido pela liberação das massas musculares aderida aos ossos esterno (quilha), clavícula e coracóides. <b>O peito de frango é obtido pelos músculos peitorais e supracoracóide (sossami),</b> isento de pele. EMBALAGEM: a) Primária: embalado individualmente ou conjuntamente, em saco plástico atóxico, transparente, com boa selagem térmica e boa resistência mecânica, com peso líquido de até 5 Kg. b) Secundária: caixa de papelão, com capacidade entre 15 a 30 Kg, envolta por plástico transparente, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 09 (nove) meses, contados a partir do recebimento do artigo. Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-10).	LAR	kg	4.501	R\$ 16,01	dezesseis reais e um centavo	R\$ 72.061,01	setenta e dois mil e sessenta e um reais e um centavo
40	<b>COXA COM SOBRECORA DE FRANGO CONGELADA.</b> Parte da ave formada pelos ossos tíbiotarsos e fíbula e a sobrecoxa formada pelo osso fêmur, ambas cobertas pelos tecidos musculares correspondentes, com presença de pele sobre a massa muscular. EMBALAGEM: a) Primária: embalado individualmente ou conjuntamente, em saco plástico atóxico, transparente, com boa selagem térmica e boa resistência mecânica, com peso líquido de até 5 Kg. b) Secundária: caixa de papelão, com capacidade entre 15 a 30 Kg de peso líquido, envolta por plástico transparente, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 09 (nove) meses, contados a partir do recebimento do artigo. Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-11).	LAR	kg	7.729	R\$ 9,97	nove reais e noventa e sete centavos	R\$ 77.058,13	setenta e sete mil e cinquenta e treze centavos
42	<b>SASSAMI DE FRANGO CONGELADO - Corte supracoracóide (sossami),</b> isento de pele. EMBALAGEM: a) Primária: embalado conjuntamente em saco plástico atóxico, transparente, com boa selagem térmica e boa resistência mecânica, com peso líquido de 1 a 2 Kg. b) Secundária: caixa de papelão, com capacidade de até 20 Kg de peso líquido, envolta por plástico transparente, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 09 (nove) meses, contados a partir do recebimento do artigo. Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-12).	LAR	kg	4.449	R\$ 15,37	quinze reais e trinta e sete centavos	R\$ 68.381,13	sessenta e oito mil, trezentos e oitenta e um reais e treze centavos
<b>VALOR TOTAL</b>							<b>R\$</b>	<b>297.418,51</b>
<b>duzentos e noventa e sete mil, quatrocentos e dezoito reais e cinquenta e um centavos</b>								

<b>VALOR GLOBAL DESTA PROPOSTA:</b>	<b>R\$ 297.418,51</b>
<b>VALOR GLOBAL DESTA PROPOSTA (Extenso):</b>	<b>duzentos e noventa e sete mil, quatrocentos e dezoito reais e cinquenta e um centavos</b>

Validade desta Proposta: 60 (sessenta) dias corridos, contados a partir da data de sua apresentação;  
Prazo de entrega: Conforme exigência constante do Edital e Termo de Referência.

Representante da Empresa: Joana Sotero Machado Raupp Telefone: 81.99131-0602

e-mail: [bizsolucoestda@hotmail.com](mailto:bizsolucoestda@hotmail.com)



Ao

MINISTÉRIO DA DEFESA - EXÉRCITO BRASILEIRO - 7ª REGIÃO MILITAR

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 01/2023 - (Processo Administrativo n.º 64318.037113/2023-74)

Data da sessão: 07/03/2023 - Horário: 9h30 – horário de Brasília

Objeto: Aquisição de Gêneros Alimentícios do Quantitativo de Subsistência visando atender às necessidades do Órgão Provedor (7ª Depósito de Suprimento) responsável pelo armazenamento e distribuição às Organizações Militares vinculadas ao Comando da 7ª REGIÃO MILITAR, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no TR, Anexo I do respectivo Edital:

Nº DE ORDEM	DISCRIMINAÇÃO	MARCA	UNID.	QTD.	VALOR UNIT.	VALOR UNIT. (Extenso)	VALOR TOTAL	VALOR TOTAL (Extenso)
-------------	---------------	-------	-------	------	-------------	-----------------------	-------------	-----------------------

Declaro sob as penas da lei que a BIZSOLUCOES E COMÉRCIO E SERVIÇOS LTDA cumpre rigorosamente as resoluções da ANVISA, no tocante a controle sanitário da produção e da comercialização de produtos submetidos à vigilância sanitária, inclusive dos ambientes, dos processos, dos insumos e das tecnologias a eles relacionados, bem como, dos regulamentos e resoluções dos demais órgãos municipais e estaduais relacionados a alimentos e à saúde da população.

Declaro que aceitamos e concordamos plenamente com todos os termos deste Edital e seus anexos e de que tem total conhecimento de todas as condições neles contidas.

Declaro ainda que nos preços cotados estão incluídos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento do objeto deste Pregão.

Banco: BRASIL - Agência: 7042-4 - Serra de Bragança	C/C: 6557-9
---	-------------

Recife-PE, 07 de março de 2023.

JOANA SOTERO  
MACHADO

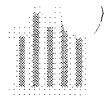
RAUPP:03996741448

Assinado de forma digital por  
JOANA SOTERO MACHADO  
RAUPP:03996741448  
Dados: 2023.03.07 15:00:13 -03'00'

Joana Sotero Machado Raupp

RG. 6078563 SDS/PE - CPF: 039.967.414-48

Sócia Administradora



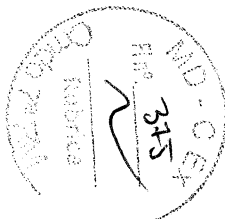
# PROPOSTA DE PREÇO - EXÉRCITO BRASILEIRO 7ª REGIÃO MILITAR

Pregão Eletrônico nº 001/2013

A empresa Brasil Empreendimentos, Pescados e Negócios EIRELI, inscrita no CNPJ nº 39.631.605/0001-16, com sede na Rua Gerson de Barros Pinangé, 57 – Ponto de Parada – Recife-PE, por intermédio de seu representante legal, o (a) Sr. (a) Daniel Gustavo Araújo Ribeiro, infra-assinado, para os fins do Pregão, declara:

- Declaramos que estamos de acordo com os termos do edital e acatamos suas determinações, bem como, informamos que nos preços propostos estão incluídos todos os custos, como fretes, impostos, obrigações, entre outros, necessários para o cumprimento do objeto da licitação e temos disponibilidade para entrega nas quantidades solicitadas no local definido pela Administração Municipal.
- O prazo de validade desta proposta é de 60 (sessenta) dias consecutivos a contar do dia da apresentação dos documentos de habilitação e propostas.
- Prazo de execução, conforme parâmetro máximo do Termo de Referência.
- Prazo de garantia dos produtos, conforme parâmetro mínimo do Termo de Referência. Segue planilha de preço devidamente preenchida:
- 

ITEM	NOMENCLATURA	UN D	MARCA	QTD	PREÇO UNIT	PREÇO TOTAL
33	<p><b>PEIXE CONGELADO, em FILÉ DE PESCADA AMARELA</b> —Peixe em filé, eviscerado, sem pele, sem cabeça e sem espinhaço, obtido a partir do corte longitudinal da porção muscular desde a parte imediatamente posterior a cabeça até o pedúnculo caudal, no sentido paralelo à coluna vertebral. Musculatura clara rosácea no filé fresco e mais parda amarelada no filé congelado..</p> <p>EMBALAGEM: a) Primária: filé embalados em saco plástico transparente com capacidade de até 5 kg, atóxico, perfeitamente lacrado e resistente às condições de estocagem em sistema de congelamento. O peso líquido do filé segue o disposto na Port INMETRO nº 153, de 19/05/08. b) Secundária: caixa de papelão reforçada, (tipo caixa tampa e caixa fundo), com peso líquido de 10 a 20 Kg, lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 09 (nove) meses, contados a partir do recebimento do artigo. Outras especificações Boletim Técnico (BT30.404-17)</p>	kg	PESCAMAR	24.022	33,51	804.977,22



34	<p><b>PEIXE CONGELADO, em FILÉ DE PESCADA AMARELA</b> —Peixe em filé, eviscerado, sem pele, sem cabeça e sem espinhaço, obtido a partir do corte longitudinal da porção muscular desde a parte imediatamente posterior a cabeça até o pedúnculo caudal, no sentido paralelo à coluna vertebral.</p> <p>Musculatura clara rosácea no filé fresco e mais parda amarelada no filé congelado..</p> <p>EMBALAGEM: a) Primária: filés embalados em saco plástico transparente com capacidade de até 5 kg, atóxico, perfeitamente lacrado e resistente às condições de estocagem em sistema de congelamento. O peso líquido do filé segue o disposto na Port INMETRO nº 153, de 19/05/08. b) Secundária: caixa de papelão reforçada, (tipo caixa tampa e caixa fundo), com peso líquido de 10 a 20 Kg, lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 09 (nove) meses, contados a partir do recebimento do artigo. Outras especificações Boletim Técnico (BT30.404-17).</p>	KG	PESCAM AR	2.378	33,51	79.686,78
35	<p><b>PEIXE CONGELADO, em FILÉ DE TILÁPIA</b> — Peixe em filé, eviscerado, sem pele, sem cabeça e sem espinhaço, obtido a partir do corte longitudinal da porção muscular desde a parte imediatamente posterior a cabeça até o pedúnculo caudal, no sentido paralelo à coluna vertebral. Cor clara ao rosado, com linhas rosáceas a avermelhadas de diferentes intensidades. EMBALAGEM: a) Primária: filés embalados em sac plástico transparente com capacidade de até 5 kg, atóxico, perfeitamente lacrado e resistente às condições de estocagem em sistema de congelamento. O peso líquido do filé segue o disposto na Port INMETRO nº 153, de 19/05/08. b) Secundária: caixa de papelão reforçada, (tipo caixa tampa e caixa fundo), com peso líquido de 10 a 20 Kg, lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 09 (nove) meses, contados a partir</p>	KG	PESCAM AR	23.858	31,34	747.709,72



36	<b>PEIXE CONGELADO, em FILE DETILÁPIA</b> — Peixe em filé, eviscerado, sem pele, sem cabeça e sem espinhaço, obtido após corte longitudinal da porção muscular desde a parte imediatamente posterior a cabeça até o pedúnculo caudal, no sentido paralelo à coluna vertebral. Cor clara ao rosado, com linhas rosáceas a avermelhadas de diferentes intensidades. EMBALAGEM: a) Primária: filés embalados em sac plástico transparente com capacidade de até 5 kg, atóxico, perfeitamente lacrado e resistente às condições de estocagem em sistema de congelamento. O peso líquido do filé segue o disposto na Port INMETRO nº 153, de 19/05/08. b) Secundária: caixa de papelão reforçada, (tipo caixa tampa e caixa fundo), com peso líquido de 10 a 20 Kg, lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e às condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 09 (nove) meses, contados a partir	KG	PESCAM AR	2542	31,34	79.666,28
----	--	----	--------------	------	-------	-----------

**Telefone/WhatsApp: 81.99803-1206**


**E-mail:** brasilnegocioseireli@outlook.com

**Banco:** Itaú

**Agência:** 7226

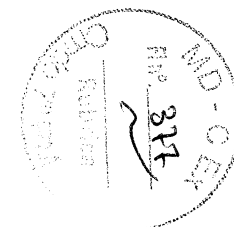
**Nº da Conta Corrente:** 99828-9

**Para finalizar, declaramos que estamos de pleno acordo com todas as regras e condições colocadas no edital e também em seus anexos.**

  
Recife, 07 de março de 2023.

**Daniel Gustavo Aragão Ribeiro Representante Legal**

**CNPJ: 39.631.605/0001-16**



CEREALISTA AGRO B.K. LTDA  
CNPJ – 28.911.052/0001-39  
ROD PR 522, KM 13 S/N, IMBITUVA-PR, CEP – 84430-000  
E-MAIL – cerealistaagrobk@gmail.com/ TELEFONE – (42) 99811-1003



ANEXO IV - COMANDO DA 7ª REGIÃO MILITAR  
PROCESSO nº 64318.037113/2023-74  
PREGÃO NA FORMA ELETRÔNICA PARA REGISTRO DE PREÇOS nº 01/2023  
"PROPOSTA DE PREÇO"

**RAZÃO SOCIAL E FABRICANTE:** CEREALISTA AGRO B.K. LTDA  
**CNPJ:** 28.911.052/0001-39 **IE:** 90764190-24  
**END:** ROD PR 522 KM 13, BARACÃO 1 – ZONA RURAL – IMBITUVA/PR  
**TEL:** (42) 99811-1003  
**REPRESENTANTE:** Edimar Broenstrup  
**CPF:** 060.984.619-10 **CNH:** 03963491513 DETRAN-PR  
**DADOS BANCÁRIOS:** BANCO: BRADESCO - Ag 6172 C/c 7270-2  
**E-MAIL:** cerealistaagrobk@gmail.com / suporte@corretoraproducao.com.br

Se propõe a vender os artigos abaixo discriminados, atendendo todas as condições  
estipuladas no Edital de Licitação:

ITEM	DESCRIÇÃO	MARCA	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	UNITÁRIO	VALOR TOTAL
7	<b>FEIJÃO COMUM</b> , Especificação: <b>CLASSE PRETO</b> , tipo 1. Produto obtido da espécie Phaseolus vulgaris L, de grãos fisiologicamente desenvolvidos, maduros, são e secos; de boa qualidade; selecionado, embalado, armazenado e transportado segundo as "Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração". <b>EMBALAGEM:</b> a) Primária: saco de polietileno resistente, de 01 (um) à 02 (dois) Kg, atóxico, com boa selagem e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. O peso líquido segue o disposto na Portaria INMETRO nº 153, de 19/05/08. b) Secundária: fardo plástico, de 20Kg a 30 (trinta) Kg, resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 05 (cinco) meses, contados a partir do recebimento do artigo. Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-21) de 26 de maio de 2020. <b>SERÁ EXIGIDO CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO MERCEOLÓGICA</b> no ato da entrega, conforme item 4 – Condições de recusa imediata do BT30.404-21.	NO PRATO	KG	58474 kg	R\$ 6,89	R\$ 402.885,86

CEREALISTA AGRO B.K. LTDA  
CNPJ – 28.911.052/0001-39  
ROD PR 522, KM 13 S/N, IMBITUVA-PR, CEP – 84430-000  
E-MAIL – cerealistaagrobk@gmail.com/ TELEFONE – (42) 99811-1003

CEREALISTA AGRO B.K. LTDA  
CNPJ – 28.911.052/0001-39  
ROD PR 522, KM 13 S/N, IMBITUVA-PR, CEP – 84430-000  
E-MAIL – cerealistaagrobk@gmail.com/ TELEFONE – (42) 99811-1003



--	--	--	--	--	--	--

Valor da proposta: R\$ 402.885,86 ( Quatrocentos e dois mil, oitocentos e oitenta e cinco reais e oitenta e seis centavos)

Caso nos seja adjudicado o objeto da licita o, comprometemo-nos a assinar o Termo de Contrato no prazo determinado no documento de convoca o e, para esse fim, fornecemos os seguintes dados: **REPRESENTANTE:** Edimar Broenstrup

**CPF:** 060.984.619-10 **CNH:** 03963491513 DETRAN-PR

**DADOS BANCÁRIOS:** BANCO: BRADESCO - Ag 6172 C/c 7270-2

-Prazo de entrega: Conforme exigência constante do Edital e Termo de Referência.

-Declaro, sob as penas da lei, que a (citar o nome da empresa licitante) cumpre rigorosamente as resolu es da ANVISA, notocante a controle sanitário da produ o e da comercializa o de produtos submetidos   vigilância sanitária, inclusive dos ambientes, dos processos, dos insumos e das tecnologias a eles relacionados, bem como, dos regulamentos e resolu es dos demais órgãos municipais e estaduais relacionados a alimentos e   saúde da popula o.

-Declaro que aceitamos e concordamos plenamente com todos os termos deste Edital e seus anexos e de que tem total conhecimento de todas as condi es neles contidas.

-Declaro ainda que nos preços cotados estão incluídos todas as despesas, tributos e encargos de qualquer natureza incidentes sobre o objeto deste Pregão.

Validade da proposta: 90 dias

Demais condi es conforme edital

Demais condi es conforme edital

Imbituva, 07 de Março de 2023.

Cerealista Agro B K Ltda ME  
AGROSUL  
CNPJ 28 911.052/0001-39

  
CEREALISTA AGRO B.K. LTDA – CNPJ 28.911.052/0001-39  
EDIMAR BROENSTRUP – SÓCIO ADMINISTRADOR  
CPF: 060.984.619-10 / CNH 03963491513 DETRAN PR

CEREALISTA AGRO B.K. LTDA  
CNPJ – 28.911.052/0001-39  
ROD PR 522, KM 13 S/N, IMBITUVA-PR, CEP – 84430-000  
E-MAIL – cerealistaagrobk@gmail.com/ TELEFONE – (42) 99811-1003

**IMPERIAL CAFE COMERCIO EXPORTACAO E IMPORTACAO LTDA - CNPJ: 07.638.718/0001-57**  
**PORTE – EPP – END.: BR 262, KM 103, ZONA RURAL– CEP: 29.375-000 – VENDA NOVA DO IMIGRANTE – ES –**  
**FONE:(85) 99621-9000 OU (85) 99619-9000 E-mail: [pedidocafevni@gmail.com](mailto:pedidocafevni@gmail.com)**



**MINISTÉRIO DA DEFESA - Comando do Exército**  
**Comando Militar do Nordeste - 7ª Região Militar/7ª Divisão de Exército**  
**Pregão nº 12023 (SRP) - (Decreto Nº 10.024/2019)**  
**Processo Administrativo n.º 64318.037113/2023-74)**

**PP 137/03/2022**

**MINISTÉRIO DA DEFESA - Comando do Exército**  
**Comando Militar do Nordeste - 7ª Região Militar/7ª Divisão de Exército**  
**Pregão nº 12023 (SRP) - (Decreto Nº 10.024/2019)**  
**Processo Administrativo n.º 64318.037113/2023-74)**

**MINISTÉRIO DA DEFESA - EXÉRCITO BRASILEIRO**  
**COMANDO DA 7ª REGIÃO MILITAR - (Gov das Armas Prov de PE/1821)**  
**REGIÃO MATIAS DE ALBUQUERQUE**

**Modo de Disputa:** Aberto

**Objeto:** Aquisição de gêneros alimentícios do Quantitativo de Subsistência.

Data e horário para início da entrega de propostas: 22/02/2023 10:00

Data e horário limites para entrega de propostas: 07/03/2023 09:30

Data e horário considerados para início da sessão pública: 07/03/2023 09:30

Segue contato do **HELP DESK**

**(85) 99621-9000 Zap – YURI – Licitações e Contratos Brasil**

**(85) 99280-4820 (Zap) – Maria Oliveira – Licitações e Contratos Brasil**

**E-mail: [cblf.licitacoes.contratos@gmail.com](mailto:cblf.licitacoes.contratos@gmail.com)**  
**[grupoimperialcafe.licitacoes@gmail.com](mailto:grupoimperialcafe.licitacoes@gmail.com)**

**DADOS PARA ASSINATURA DE ATA E CONTRATOS**

**Domingos Sávio Sossai altoé**

**RG: C. I. N.º 1.676.299 SPTC/ES e CPF: 092.667.367-08**

**Diretor Comercial e Sócio Administrador**

**IMPERIAL CAFE COMERCIO EXPORTACAO E IMPORTACAO LTDA - CNPJ: 07.638.718/0001-57 – PORTE – EPP – END.: BR 262, KM 103, ZONA RURAL– CEP: 29.375-000 – VENDA NOVA DO IMIGRANTE – ES – FONE:(28) 99908-5961 OU (33) 9848-1460 E-mail: [pedidocafevni@gmail.com](mailto:pedidocafevni@gmail.com)**

**IMPERIAL CAFE COMERCIO EXPORTACAO E IMPORTACAO LTDA - CNPJ: 07.638.718/0001-57**  
**PORTE – EPP – END.:** BR 262, KM 103, ZONA RURAL– CEP: 29.375-000 – VENDA NOVA DO IMIGRANTE – ES –  
**FONE:(85) 99621-9000 OU (85) 99619-9000 E-mail: [pedidocafevni@gmail.com](mailto:pedidocafevni@gmail.com)**



**MINISTÉRIO DA DEFESA - Comando do Exército**  
**Comando Militar do Nordeste - 7ª Região Militar/7ª Divisão de Exército**  
**Pregão nº 12023 (SRP) - (Decreto Nº 10.024/2019)**  
**Processo Administrativo n.º 64318.037113/2023-74)**

**PP 137/03/2022**

**DADOS CADASTRAIS**

**Razão Social: IMPERIAL CAFE COMERCIO EXPORTACAO E IMPORTACAO LTDA**  
**CNPJ: 07.638.718/0001-57 - Nome de Fantasia: SOSSAI ALTOE**  
**Fone: (28) 99908-5961 ou (33) 99848-1460**  
**Endereço: BR 262, KM 103, ZONA RURAL, VENDA NOVA DO IMIGRANTE - ES**  
**E-mail: [PEDIDOCAFEVNI@GMAIL.COM](mailto:PEDIDOCAFEVNI@GMAIL.COM)**

**DADOS SÓCIO-PROPRIETÁRIO**

**PROPRIETARIOS – SÓCIO ADMINISTRADOR**  
**Domingos Sávio Sossai altoé**

**DADOS BANCÁRIOS**

**BANCO: 748 – SICREDI**  
**AG: 0226 - CONTA: 89.934-6**  
**FAVORECIDO: IMPERIAL CAFE COMERCIO EXPORTACAO E IMPORTACAO LTDA**  
**CNPJ: 07.638.718/0001-57**

**SETOR DE LICITAÇÕES E CONTRATOS – HELP DESK**

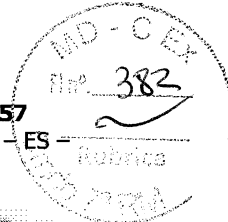
**CONTATO: Yuri ou Cá Oliveira**  
**FONE (85): 99621-9000 / 98202-0202 ou 99619-9000 CORPORATIVO**

**DADOS PARA ASSINATURA DE ATA E CONTRATOS**

**Domingos Sávio Sossai altoé**  
**RG: C. I. N.º 1.676.299 SPTC/ES e CPF: 092.667.367-08**  
**Diretor Comercial e Sócio Administrador**

**IMPERIAL CAFE COMERCIO EXPORTACAO E IMPORTACAO LTDA - CNPJ: 07.638.718/0001-57 – PORTE – EPP – END.:** BR 262, KM 103, ZONA RURAL– CEP: 29.375-000 – VENDA NOVA DO IMIGRANTE – ES – FONE:(28) 99908-5961 OU (33) 9848-1460 E-mail: [pedidocafevni@gmail.com](mailto:pedidocafevni@gmail.com)

**IMPERIAL CAFE COMERCIO EXPORTACAO E IMPORTACAO LTDA - CNPJ: 07.638.718/0001-57**  
**PORTE – EPP – END.:** BR 262, KM 103, ZONA RURAL– CEP: 29.375-000 – VENDA NOVA DO IMIGRANTE – ES –  
**FONE:(85) 99621-9000 OU (85) 99619-9000 E-mail: [pedidocafevni@gmail.com](mailto:pedidocafevni@gmail.com)**



**MINISTÉRIO DA DEFESA - Comando do Exército**  
**Comando Militar do Nordeste - 7ª Região Militar/7ª Divisão de Exército**  
**Pregão nº 12023 (SRP) - (Decreto Nº 10.024/2019)**  
**Processo Administrativo n.º 64318.037113/2023-74)**

**PP 137/03/2022**

**PROPOSTA DE PREÇO**

A empresa **IMPERIAL CAFE COMERCIO EXPORTACAO E IMPORTACAO LTDA - CNPJ: 07.638.718/0001-57 – PORTE – EPP – END.:** BR 262, KM 103, ZONA RURAL– CEP: 29.375-000 – VENDA NOVA DO IMIGRANTE – ES – FONE:(28) 99908-5961 OU (33) 9848-1460 E-mail: [pedidocafevni@gmail.com](mailto:pedidocafevni@gmail.com)

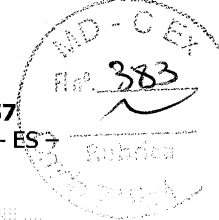
Vem através do seu DIRETOR COMERCIAL o Sr. **Domingos Sávio Sossai Altoé**, brasileiro, solteiro, empresário, nascido em 18/10/1980, portador do CPF nº 092.667.367-08 e da C.I. nº 1.676.299 expedida pela SPTC/ES, residente e domiciliado no Sítio Sossai Altoé, s/nº, Zona Rural, Providência, Venda Nova do Imigrante – ES, CEP: 29.375-000 - A empresa **IMPERIAL CAFE COMERCIO EXPORTACAO E IMPORTACAO LTDA - CNPJ: 07.638.718/0001-57**.

Apresentamos a V. Sas. a nossa proposta comercial relativa ao Pregão Eletrônico em epígrafe, conforme Anexo I do edital, assumindo inteira responsabilidade por quaisquer erros ou omissões que tiverem sido cometidos quando da sua preparação.

ITEM	DESCRIÇÃO – OBJETO	Marca	Unid.	Quant	Preço nit.	Preço Global (R\$)
06	<p>CAFÉ TORRADO E MOÍDO. Produto resultante de grão beneficiado do fruto maduro de diversas espécies do gênero Coffea, submetido a tratamento térmico adequado até atingir o ponto de torra escolhido e a processo de moagem, acondicionado, armazenado e transportado segundo as "Normas Higiênico-Sanitárias e Boas Práticas de Fabricação".</p> <p>Classificação: categoria CAFÉ I (GOURMET) - aspecto de pó homogêneo, constituído por grãos 100% de café arábica tipo 2 a 4 COB (Classificação Oficial Brasileira), com ausência de grãos com defeitos pretos, verdes e ardidos e/ou fermentados; obter em análise sen sorial Nota de Qualidade Global na faixa de 7,3 a 10 pontos (GOURMET), realizada por equipe selecionada e treinada. EMBALAGEM: a) Primária: saco aluminizado, rotulado, a vácuo puro, de 500 g, atóxico, resistente ao impacto, com vedação forte e o disposto na Port INMETRO nº 153, de 19/05/08. b) Secundária: caixa de papelão resistente, de 10 (dez) Kg, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 10 (dez) meses contados a partir do recebimento do artigo. Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-26) de 26 de maio de 2020, Instrução Normativa nº 8, de 11 de junho de 2003. SERÁ EXIGIDO CERTIFICADO DA QUALIDADE GLOBAL DO CAFÉ (ponto de torra, moagem e análise de matérias estranhas) no ato da entrega, conforme item 4 – Condições de recusa imediata do BT30.404-26</p>	<b>ROSA NEGRA GOURMET</b>	<b>PCT 500 G</b>	4.895	R\$ 14,97  Quatorze Reais e Noventa e Sete Centavos	R\$ 73.278,15  Setenta e Três Mil Duzentos e Setenta e Oito Reais e Quinze Centavos

**IMPERIAL CAFE COMERCIO EXPORTACAO E IMPORTACAO LTDA - CNPJ: 07.638.718/0001-57 – PORTE – EPP – END.:** BR 262, KM 103, ZONA RURAL– CEP: 29.375-000 – VENDA NOVA DO IMIGRANTE – ES – FONE:(28) 99908-5961 OU (33) 9848-1460 E-mail: [pedidocafevni@gmail.com](mailto:pedidocafevni@gmail.com)

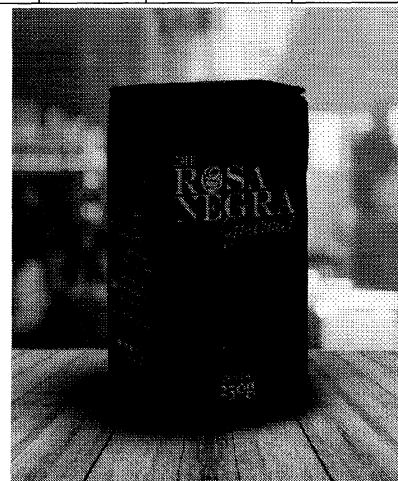
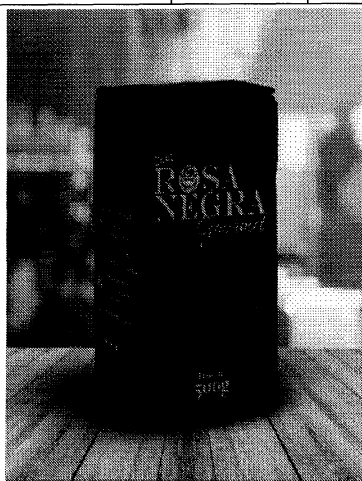
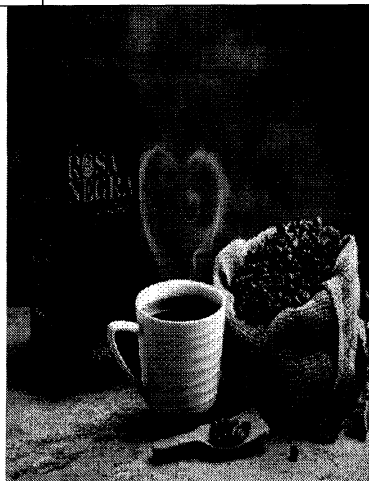
**IMPERIAL CAFE COMERCIO EXPORTACAO E IMPORTACAO LTDA - CNPJ: 07.638.718/0001-57**  
**PORTE – EPP – END.:** BR 262, KM 103, ZONA RURAL– CEP: 29.375-000 – VENDA NOVA DO IMIGRANTE – ES →  
**FONE:(85) 99621-9000 OU (85) 99619-9000 E-mail: [pedidocafevni@gmail.com](mailto:pedidocafevni@gmail.com)**



**MINISTÉRIO DA DEFESA - Comando do Exército**  
**Comando Militar do Nordeste - 7ª Região Militar/7ª Divisão de Exército**  
**Pregão nº 12023 (SRP) - (Decreto Nº 10.024/2019)**  
**Processo Administrativo n.º 64318.037113/2023-74)**

**PP 137/03/2022**

--	--	--	--	--	--	--	--



**VALOR GLOBAL DA PROPOSTA DE PREÇO: R\$ 73.278,15**

(Setenta e Três Mil Duzentos e Setenta e Oito Reais e Quinze Centavos).

**FABRICANTE:**

**IMPERIAL CAFE COMERCIO EXPORTACAO E IMPORTACAO LTDA**

**MARCA: ROSA NEGRA GOURMET**

**GAMATURAS: 500 G OU 250 G**

**APRESENTAÇÃO: VÁCUO**

**VALIDADE DO PRODUTO – 15 MESES**

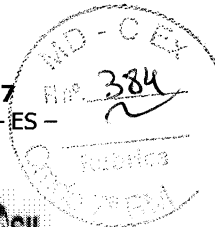
**PROCEDÊNCIA: NACIONAL – BRASIL**

**Prazo de validade da proposta: 120 dias** a contar da data de sua apresentação.

**b) Prazo de entrega 30 dias / Validade do Contrato: 12 Meses**

**IMPERIAL CAFE COMERCIO EXPORTACAO E IMPORTACAO LTDA - CNPJ: 07.638.718/0001-57 – PORTE – EPP – END.:** BR 262, KM 103, ZONA RURAL– CEP: 29.375-000 – VENDA NOVA DO IMIGRANTE – ES – FONE:(28) 99908-5961 OU (33) 9848-1460 E-mail: [pedidocafevni@gmail.com](mailto:pedidocafevni@gmail.com)

**IMPERIAL CAFE COMERCIO EXPORTACAO E IMPORTACAO LTDA - CNPJ: 07.638.718/0001-57**  
**PORTE – EPP – END.:** BR 262, KM 103, ZONA RURAL– CEP: 29.375-000 – VENDA NOVA DO IMIGRANTE – ES –  
**FONE:(85) 99621-9000 OU (85) 99619-9000 E-mail: [pedidocafevni@gmail.com](mailto:pedidocafevni@gmail.com)**



**MINISTÉRIO DA DEFESA - Comando do Exército**  
**Comando Militar do Nordeste - 7ª Região Militar/7ª Divisão de Exército**  
**Pregão nº 12023 (SRP) - (Decreto Nº 10.024/2019)**  
**Processo Administrativo n.º 64318.037113/2023-74)**

**PP 137/03/2022**

**c) Modo de Transporte dos Produtos:**

**(X) rodoviário/terrestre ( ) aéreo: ( ) normal ( ) expresso**

As especificações genéricas objeto deste Anexo deverá ser complementadas pelas descrições próprias do produto ofertado pelo licitante, constando todas as características etc.

O preço global indicado é o que deve ser considerado no envio da proposta de que trata o sub-item do Edital, o qual deverá ser ajustado ao valor do último lance/valor negociado, no envio da proposta de que trata do Edital.

Esta proposta corresponde exatamente às exigências contidas no Edital e seus Anexos, às quais adere formalmente; para a sua participação nesta licitação não incorreu na prática de atos lesivos à Administração Pública, elencados no art. 5º, IV, da Lei nº 12.846/13, estando ciente das penalidades a que ficará sujeito no caso de cometimento de tais atos

**Declaramos junto AO MINISTÉRIO DA DEFESA - Comando do Exército - Comando Militar do Nordeste - 7ª Região Militar/7ª Divisão de Exército - Pregão nº 12023 (SRP) - (Decreto Nº 10.024/2019) - Processo Administrativo n.º 64318.037113/2023-74).** QUE não possua(m) vínculo familiar (cônjuge, companheiro ou parente em linha reta o colateral, por consanguinidade ou afinidade, até o terceiro grau) com: Empregados detentores de cargo comissionado que atuem na área demandante da licitação; Que não será contratado ninguém dentro das colocações acima na vigência de todo o contrato com nossa empresa, sob penas da lei caso isso venha a acontecer.

**Composição dos preços:** Nos preços propostos estão considerados todos os encargos decorrentes do fornecimento dos materiais, bem como as respectivas taxas:

**Fretes, remunerações; custos diretos e indiretos; despesas trabalhistas, previdenciárias, fiscais, financeiras e quaisquer outras julgadas essenciais ao cumprimento do objeto desta Licitação.**

**Está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos;**

- Que cumpre os requisitos para a habilitação definidos no Edital e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências edilícias;
- Que se encontra-se em situação regular perante o Ministério do Trabalho, no que se refere à observância do disposto no inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal.
- Que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
- Que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;

**IMPERIAL CAFE COMERCIO EXPORTACAO E IMPORTACAO LTDA - CNPJ: 07.638.718/0001-57**  
**PORTE – EPP – END.:** BR 262, KM 103, ZONA RURAL– CEP: 29.375-000 – VENDA NOVA DO IMIGRANTE – ES –  
**FONE:(85) 99621-9000 OU (85) 99619-9000 E-mail: [pedidocafevni@gmail.com](mailto:pedidocafevni@gmail.com)**



**MINISTÉRIO DA DEFESA - Comando do Exército**  
**Comando Militar do Nordeste - 7ª Região Militar/7ª Divisão de Exército**  
**Pregão nº 12023 (SRP) - (Decreto Nº 10.024/2019)**  
**Processo Administrativo n.º 64318.037113/2023-74)**

**PP 137/03/2022**

- Que a proposta foi elaborada de forma independente, nos termos da Instrução Normativa SLTI/MP nº 2, de 16 de setembro de 2009.
- Que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;
- Que os serviços são prestados por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991.
- Que no preço da proposta está incluído todas as despesas relacionadas com o objeto, como tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamentos de pessoal, transporte, garantia e quaisquer outras que incidam direta ou indiretamente no valor total do produto.
- Que, para fins de contratação, que a pessoa jurídica acima indicada não possui em seu quadro societário cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade até o terceiro grau, inclusive, de membros ocupantes de cargos de direção ou no exercício de funções administrativas, assim como de servidores ocupantes de cargos de direção.

Chefia e assessoramento vinculados direta ou indiretamente às unidades situadas na linha hierárquica da área encarregada da licitação, conforme dispõem o art. 3º do Decreto Federal 7.203, de 04 de junho de 2010, e art. 3º, inciso II, da Resolução nº 37, de 28 de abril de 2009, do Conselho Nacional do Ministério Público, atualizada pela Resolução CNMP nº 172/2017.

Segue contato do **HELP DESK**

**(85) 99621-9000 Zap – YURI – Licitações e Contratos Brasil**

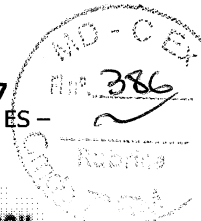
**(85) 99280-4820 (Zap) – Maria Oliveira – Licitações e Contratos Brasil**

**Venda Nova dos Imigrantes - ES, 07 de março de 2023.**

**IMPERIAL CAFÉ COM. EXPORTAÇÃO E IMPORTAÇÃO LTDA - CNPJ 07.638.718/0001-57**  
**Domingos Sávio Sossai altoé**  
RG: C. I. N.º 1.676.299 SPTC/ES e CPF: 092.667.367-08  
**Diretor Comercial e Sócio Administrador**

**IMPERIAL CAFE COMERCIO EXPORTACAO E IMPORTACAO LTDA - CNPJ: 07.638.718/0001-57 – PORTE – EPP – END.:** BR 262, KM 103, ZONA RURAL– CEP: 29.375-000 – VENDA NOVA DO IMIGRANTE – ES – FONE:(28) 99908-5961 OU (33) 9848-1460 E-mail: [pedidocafevni@gmail.com](mailto:pedidocafevni@gmail.com)

**IMPERIAL CAFE COMERCIO EXPORTACAO E IMPORTACAO LTDA - CNPJ: 07.638.718/0001-57**  
**PORTE – EPP – END.:** BR 262, KM 103, ZONA RURAL– CEP: 29.375-000 – VENDA NOVA DO IMIGRANTE – ES –  
**FONE:(85) 99621-9000 OU (85) 99619-9000 E-mail: [pedidocafevni@gmail.com](mailto:pedidocafevni@gmail.com)**



MINISTÉRIO DA DEFESA - Comando do Exército  
Comando Militar do Nordeste - 7ª Região Militar/7ª Divisão de Exército  
**Pregão nº 12023 (SRP) - (Decreto Nº 10.024/2019)**  
Processo Administrativo n.º **64318.037113/2023-74**

**PP 137/03/2022**

### DECLARAÇÃO DE PARENTESCO

A empresa **IMPERIAL CAFE COMERCIO EXPORTACAO E IMPORTACAO LTDA - CNPJ: 07.638.718/0001-57 – PORTE – EPP – END.:** BR 262, KM 103, ZONA RURAL– CEP: 29.375-000 – VENDA NOVA DO IMIGRANTE – ES – FONE:(28) 99908-5961 OU (33) 9848-1460 E-mail: [pedidocafevni@gmail.com](mailto:pedidocafevni@gmail.com)

Vem através do seu DIRETOR COMERCIAL o Sr. **Domingos Sávio Sossai Altoé**, brasileiro, solteiro, empresário, nascido em 18/10/1980, portador do CPF nº 092.667.367-08 e da C.I. nº 1.676.299 expedida pela SPTC/ES, residente e domiciliado no Sítio Sossai Altoé, s/nº, Zona Rural, Providência, Venda Nova do Imigrante – ES, CEP: 29.375-000 - A empresa **IMPERIAL CAFE COMERCIO EXPORTACAO E IMPORTACAO LTDA - CNPJ: 07.638.718/0001-57**

DECLARA, sob as penas da Lei, que, no certame licitatório em epígrafe, atende ao art. 9º\*1, III, §§ 3º e 4º, da Lei 8.666/93, por:

1. Inexistir em sua composição integrantes com impedimento em participar em Licitações e Contratos Administrativos ou qualquer infringência aos princípios do *caput* DO Art. 37º da Constituição Federal de 1988;

**Não possuir em seu quadro societário, ou funcional que detenha poder decisório (gerentes ou diretores), integrante que seja agente político do Poder Legislativo ou entidade contratante, ocupantes de cargos de Direção, Chefia ou responsável pela licitação;**

**3. Não possuir em seu quadro societário, ou funcional que detenha poder decisório (gerentes ou diretores), integrante que seja conjugue, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau de agente político do órgão ou entidade contratante ou responsável pela licitação.**

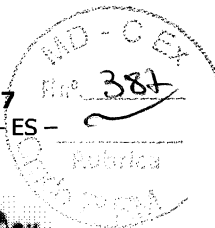
( ) Os sócios desta empresa, bem como seus gerentes, diretores SÃO CÔNJUGES, companheiros ou parentes em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, inclusive, ocupantes de cargos de direção e de assessoramento, de membros vinculados ao MINISTÉRIO DA DEFESA - Comando do Exército - Comando Militar do Nordeste - 7ª Região Militar/7ª Divisão de Exército - **Pregão nº 12023 (SRP) - (Decreto Nº 10.024/2019)** Processo Administrativo n.º **64318.037113/2023-74**, abaixo identificado(s):

**Venda Nova dos Imigrantes - ES, 07 de março de 2023.**

IMPERIAL CAFÉ COM. EXPORTAÇÃO E IMPORTAÇÃO LTDA - CNPJ 07.638.718/0001-57  
**Domingos Sávio Sossai altoé**  
RG: C. I. N.º 1.676.299 SPTC/ES e CPF: 092.667.367-08  
**Diretor Comercial e Sócio Administrador**

**IMPERIAL CAFE COMERCIO EXPORTACAO E IMPORTACAO LTDA - CNPJ: 07.638.718/0001-57 – PORTE – EPP – END.:** BR 262, KM 103, ZONA RURAL– CEP: 29.375-000 – VENDA NOVA DO IMIGRANTE – ES – FONE:(28) 99908-5961 OU (33) 9848-1460 E-mail: [pedidocafevni@gmail.com](mailto:pedidocafevni@gmail.com)

**IMPERIAL CAFE COMERCIO EXPORTACAO E IMPORTACAO LTDA - CNPJ: 07.638.718/0001-57**  
**PORTE – EPP – END.:** BR 262, KM 103, ZONA RURAL– CEP: 29.375-000 – VENDA NOVA DO IMIGRANTE – ES –  
**FONE:(85) 99621-9000 OU (85) 99619-9000 E-mail: [pedidocafevni@gmail.com](mailto:pedidocafevni@gmail.com)**



**MINISTÉRIO DA DEFESA - Comando do Exército**  
**Comando Militar do Nordeste - 7ª Região Militar/7ª Divisão de Exército**  
**Pregão nº 12023 (SRP) - (Decreto Nº 10.024/2019)**  
**Processo Administrativo n.º 64318.037113/2023-74)**

**PP 137/03/2022**

### **DECLARAÇÃO DE DISPONIBILIDADE DOS RECURSOS NECESSÁRIOS**

#### **PARA EXECUÇÃO DO OBJETO.**

A empresa **IMPERIAL CAFE COMERCIO EXPORTACAO E IMPORTACAO LTDA - CNPJ: 07.638.718/0001-57 – PORTE – EPP – END.:** BR 262, KM 103, ZONA RURAL– CEP: 29.375-000 – VENDA NOVA DO IMIGRANTE – ES – FONE:(28) 99908-5961 OU (33) 9848-1460 E-mail: [pedidocafevni@gmail.com](mailto:pedidocafevni@gmail.com)

Vem através do seu DIRETOR COMERCIAL o Sr. **Domingos Sávio Sossai Altoé**, brasileiro, solteiro, empresário, nascido em 18/10/1980, portador do CPF nº 092.667.367-08 e da C.I. nº 1.676.299 expedida pela SPTC/ES, residente e domiciliado no Sítio Sossai Altoé, s/nº, Zona Rural, Providência, Venda Nova do Imigrante – ES, CEP: 29.375-000 - A empresa **IMPERIAL CAFE COMERCIO EXPORTACAO E IMPORTACAO LTDA - CNPJ: 07.638.718/0001-57**

**Para os fins do: PREGÃO ELETRONICO 1 / 2023 DECLARA QUE:**

- A proposta apresentada foi elaborada de maneira independente e o conteúdo da proposta não foi no todo ou em parte direta ou indiretamente informado, discutido ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;
- A intenção de apresentar a proposta elaborada não foi informada, discutida ou recebida de qualquer outro participante potencial ou de fato por qualquer meio ou por qualquer pessoa;
- Que não tentou por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro participante potencial ou de fato quanto a participar ou não da referida licitação;
- Que o conteúdo da proposta apresentada não será, no todo ou em parte direta ou indiretamente, comunicado ou discutido com qualquer outro participante potencial ou de fato antes da adjudicação do objeto da referida licitação;
- Que o conteúdo da proposta apresentada não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer integrante antes da abertura oficial das propostas;
- E que está plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que detém plenos poderes e informações para firmá-la.

**Venda Nova dos Imigrantes - ES, 07 março de 2023.**

**IMPERIAL CAFÉ COM. EXPORTAÇÃO E IMPORTAÇÃO LTDA**  
**Domingos Sávio Sossai altoé**  
**Diretor Comercial e Sócio Administrador**  
RG: C. I. N.º 1.676.299 SPTC/ES e CPF: 092.667.367-08

**IMPERIAL CAFE COMERCIO EXPORTACAO E IMPORTACAO LTDA - CNPJ: 07.638.718/0001-57 – PORTE – EPP – END.:** BR 262, KM 103, ZONA RURAL– CEP: 29.375-000 – VENDA NOVA DO IMIGRANTE – ES – FONE:(28) 99908-5961 OU (33) 9848-1460 E-mail: [pedidocafevni@gmail.com](mailto:pedidocafevni@gmail.com)

**IMPERIAL CAFE COMERCIO EXPORTACAO E IMPORTACAO LTDA - CNPJ: 07.638.718/0001-57**  
**PORTE – EPP – END.:** BR 262, KM 103, ZONA RURAL– CEP: 29.375-000 – VENDA NOVA DO IMIGRANTE – ES –  
**FONE:(85) 99621-9000 OU (85) 99619-9000 E-mail: [pedidocafevni@gmail.com](mailto:pedidocafevni@gmail.com)**



**MINISTÉRIO DA DEFESA - Comando do Exército**  
**Comando Militar do Nordeste - 7ª Região Militar/7ª Divisão de Exército**  
**Pregão nº 12023 (SRP) - (Decreto Nº 10.024/2019)**  
**Processo Administrativo n.º 64318.037113/2023-74)**

**PP 137/03/2022**

### **DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATOR IMPEDITIVO**

A empresa **IMPERIAL CAFE COMERCIO EXPORTACAO E IMPORTACAO LTDA - CNPJ: 07.638.718/0001-57 – PORTE – EPP – END.:** BR 262, KM 103, ZONA RURAL– CEP: 29.375-000 – VENDA NOVA DO IMIGRANTE – ES – FONE:(28) 99908-5961 OU (33) 9848-1460 E-mail: [pedidocafevni@gmail.com](mailto:pedidocafevni@gmail.com)

Vem através do seu DIRETOR COMERCIAL o Sr. **Domingos Sávio Sossai Altoé**, brasileiro, solteiro, empresário, nascido em 18/10/1980, portador do CPF nº 092.667.367-08 e da C.I. nº 1.676.299 espedida pela SPTC/ES, residente e domiciliado no Sitio Sossai Altoé, s/nº, Zona Rural, Providência, Venda Nova do Imigrante – ES, CEP: 29.375-000 - A empresa **IMPERIAL CAFE COMERCIO EXPORTACAO E IMPORTACAO LTDA - CNPJ: 07.638.718/0001-57**

Declara, sob as penas da Lei, que até a presente data **inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no presente processo licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.**

### **LEI Nº 9.854/99, REGULAMENTADA PELO DEC. Nº 4.358/2002**

A empresa **IMPERIAL CAFE COMERCIO EXPORTACAO E IMPORTACAO LTDA - CNPJ: 07.638.718/0001-57 – PORTE – EPP – END.:** BR 262, KM 103, ZONA RURAL– CEP: 29.375-000 – VENDA NOVA DO IMIGRANTE – ES – FONE:(28) 99908-5961 OU (33) 9848-1460 E-mail: [pedidocafevni@gmail.com](mailto:pedidocafevni@gmail.com)

Vem através do seu DIRETOR COMERCIAL o Sr. **Domingos Sávio Sossai Altoé**, brasileiro, solteiro, empresário, nascido em 18/10/1980, portador do CPF nº 092.667.367-08 e da C.I. nº 1.676.299 espedida pela SPTC/ES, residente e domiciliado no Sitio Sossai Altoé, s/nº, Zona Rural, Providência, Venda Nova do Imigrante – ES, CEP: 29.375-000 - A empresa **IMPERIAL CAFE COMERCIO EXPORTACAO E IMPORTACAO LTDA - CNPJ: 07.638.718/0001-57**

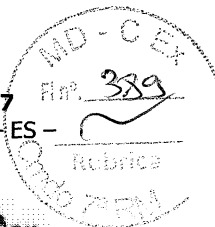
Declara, sob as penas da Lei, que **não utiliza mão-de-obra direta ou indireta de menores de 18 (dezoito) anos para realização de trabalhos noturnos, perigosos ou insalubres, bem como não utiliza, para qualquer trabalho, mão-de-obra direta ou indireta de menores de 16 (dezesseis) anos, exceto na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos, nos termos do Inciso XXXIII, Art. 7º da Constituição Federal, com redação determinada pela Lei nº 9.854/99.**

**Venda Nova dos Imigrantes - ES, 07 de março de 2023.**

**IMPERIAL CAFÉ COM. EXPORTAÇÃO E IMPORTAÇÃO LTDA - CNPJ 07.638.718/0001-57**  
**Domingos Sávio Sossai altoé**  
RG: C. I. N.º 1.676.299 SPTC/ES e CPF: 092.667.367-08  
**Diretor Comercial e Sócio Administrador**

**IMPERIAL CAFE COMERCIO EXPORTACAO E IMPORTACAO LTDA - CNPJ: 07.638.718/0001-57 – PORTE – EPP – END.:** BR 262, KM 103, ZONA RURAL– CEP: 29.375-000 – VENDA NOVA DO IMIGRANTE – ES – FONE:(28) 99908-5961 OU (33) 9848-1460 E-mail: [pedidocafevni@gmail.com](mailto:pedidocafevni@gmail.com)

**IMPERIAL CAFE COMERCIO EXPORTACAO E IMPORTACAO LTDA - CNPJ: 07.638.718/0001-57**  
**PORTE – EPP – END.:** BR 262, KM 103, ZONA RURAL– CEP: 29.375-000 – VENDA NOVA DO IMIGRANTE – ES –  
**FONE:(85) 99621-9000 OU (85) 99619-9000 E-mail: [pedidocafevni@gmail.com](mailto:pedidocafevni@gmail.com)**



**MINISTÉRIO DA DEFESA - Comando do Exército**  
**Comando Militar do Nordeste - 7ª Região Militar/7ª Divisão de Exército**  
**Pregão nº 12023 (SRP) - (Decreto Nº 10.024/2019)**  
**Processo Administrativo n.º 64318.037113/2023-74)**

**PP 137/03/2022**

### **DECLARAÇÃO DE SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL**

A empresa **IMPERIAL CAFE COMERCIO EXPORTACAO E IMPORTACAO LTDA - CNPJ: 07.638.718/0001-57 – PORTE – EPP – END.:** BR 262, KM 103, ZONA RURAL– CEP: 29.375-000 – VENDA NOVA DO IMIGRANTE – ES – FONE:(28) 99908-5961 OU (33) 9848-1460 E-mail: [pedidocafevni@gmail.com](mailto:pedidocafevni@gmail.com)

Vem através do seu DIRETOR COMERCIAL o Sr. **Domingos Sávio Sossai Altoé**, brasileiro, solteiro, empresário, nascido em 18/10/1980, portador do CPF nº 092.667.367-08 e da C.I. nº 1.676.299 expedida pela SPTC/ES, residente e domiciliado no Sítio Sossai Altoé, s/nº, Zona Rural, Providência, Venda Nova do Imigrante – ES, CEP: 29.375-000 - A empresa **IMPERIAL CAFE COMERCIO EXPORTACAO E IMPORTACAO LTDA - CNPJ: 07.638.718/0001-57**

Os **produtos** serão entregues, **preferencialmente**, acondicionados em embalagens individuais adequadas e confeccionadas a partir de materiais recicláveis, comportando o menor volume possível, e que as mesmas garantem a máxima proteção dos **produtos** durante o transporte e o armazenamento.

✓ Os **produtos** não contêm 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).

✓ Adota medidas para evitar o desperdício de água tratada, conforme instituído no decreto nº 48.138, de 8 de outubro de 2003;

✓ Fornece aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução de serviços;

✓ Realiza programa interno de treinamento de seus empregados, nos três primeiros meses de execução contratual, para redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes.

Segue contato do **HELP DESK**

**(85) 99621-9000 Zap – YURI – Licitações e Contratos Brasil**

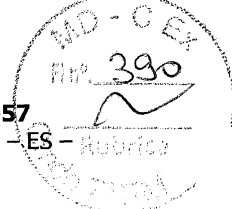
**(85) 99280-4820 (Zap) – Maria Oliveira – Licitações e Contratos Brasil**

**Venda Nova dos Imigrantes - ES, 07 de março de 2023.**

**IMPERIAL CAFÉ COM. EXPORTAÇÃO E IMPORTAÇÃO LTDA - CNPJ 07.638.718/0001-57**  
**Domingos Sávio Sossai altoé**  
RG: C. I. N.º 1.676.299 SPTC/ES e CPF: 092.667.367-08  
**Diretor Comercial e Sócio Administrador**

**IMPERIAL CAFE COMERCIO EXPORTACAO E IMPORTACAO LTDA - CNPJ: 07.638.718/0001-57 – PORTE – EPP – END.:** BR 262, KM 103, ZONA RURAL– CEP: 29.375-000 – VENDA NOVA DO IMIGRANTE – ES – FONE:(28) 99908-5961 OU (33) 9848-1460 E-mail: [pedidocafevni@gmail.com](mailto:pedidocafevni@gmail.com)

**IMPERIAL CAFE COMERCIO EXPORTACAO E IMPORTACAO LTDA - CNPJ: 07.638.718/0001-57**  
**PORTE – EPP – END.:** BR 262, KM 103, ZONA RURAL– CEP: 29.375-000 – VENDA NOVA DO IMIGRANTE – ES – Rubrica  
**FONE:(85) 99621-9000 OU (85) 99619-9000 E-mail: [pedidocafevni@gmail.com](mailto:pedidocafevni@gmail.com)**



MINISTÉRIO DA DEFESA - Comando do Exército  
Comando Militar do Nordeste - 7ª Região Militar/7ª Divisão de Exército  
**Pregão nº 12023 (SRP) - (Decreto Nº 10.024/2019)**  
Processo Administrativo n.º **64318.037113/2023-74**

**PP 137/03/2022**

### **DECLARAÇÃO DE NÃO INTERDIÇÃO**

A empresa **IMPERIAL CAFE COMERCIO EXPORTACAO E IMPORTACAO LTDA - CNPJ: 07.638.718/0001-57 – PORTE – EPP – END.:** BR 262, KM 103, ZONA RURAL– CEP: 29.375-000 – VENDA NOVA DO IMIGRANTE – ES – FONE:(28) 99908-5961 OU (33) 9848-1460 E-mail: [pedidocafevni@gmail.com](mailto:pedidocafevni@gmail.com)

Vem através do seu DIRETOR COMERCIAL o Sr. **Domingos Sávio Sossai Altoé**, brasileiro, solteiro, empresário, nascido em 18/10/1980, portador do CPF nº 092.667.367-08 e da C.I. nº 1.676.299 espedida pela SPTC/ES, residente e domiciliado no Sítio Sossai Altoé, s/nº, Zona Rural, Providência, Venda Nova do Imigrante – ES, CEP: 29.375-000 - A empresa **IMPERIAL CAFE COMERCIO EXPORTACAO E IMPORTACAO LTDA - CNPJ: 07.638.718/0001-57**

DECLARA, sob as penas da Lei, que não está sob pena de interdição temporária dos direitos de que trata o art. 10 da Lei nº 9.605, de 12 de fevereiro de 1998.

### **DECLARAÇÃO – TERMO DE INDICAÇÃO DE RESPONSÁVEL TÉCNICO**

A empresa **IMPERIAL CAFE COMERCIO EXPORTACAO E IMPORTACAO LTDA - CNPJ: 07.638.718/0001-57 – PORTE – EPP – END.:** BR 262, KM 103, ZONA RURAL– CEP: 29.375-000 – VENDA NOVA DO IMIGRANTE – ES – FONE:(28) 99908-5961 OU (33) 9848-1460 E-mail: [pedidocafevni@gmail.com](mailto:pedidocafevni@gmail.com)

Vem através do seu DIRETOR COMERCIAL o Sr. **Domingos Sávio Sossai Altoé**, brasileiro, solteiro, empresário, nascido em 18/10/1980, portador do CPF nº 092.667.367-08 e da C.I. nº 1.676.299 espedida pela SPTC/ES, residente e domiciliado no Sítio Sossai Altoé, s/nº, Zona Rural, Providência, Venda Nova do Imigrante – ES, CEP: 29.375-000 - A empresa **IMPERIAL CAFE COMERCIO EXPORTACAO E IMPORTACAO LTDA - CNPJ: 07.638.718/0001-57**

**Indica como Responsável Técnico para os seguintes assuntos abaixo o Sr. FRANCISCO CICERO DASILVA VIANA - RG: 950020763-88 - SSP - CE / CPF: 457.477.333-20, com poderes:**

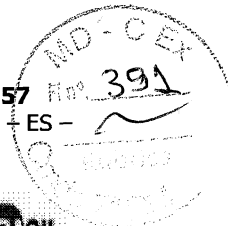
Para decidir e resolver toda e qualquer dúvida, reclamação, pendência e/ou solicitação inerentes ao objeto licitado neste certame, contratado, assim como sua disponibilidade, junto à contratante, para contatos sempre que necessários e/ou solicitados, nos horários comerciais e dias úteis da empresa em sua ausência segue abaixo contato da CPL.

**Venda Nova dos Imigrantes - ES, 07 de março de 2023.**

**IMPERIAL CAFÉ COM. EXPORTAÇÃO E IMPORTAÇÃO LTDA - CNPJ 07.638.718/0001-57**  
**Domingos Sávio Sossai altoé**  
RG: C. I. N.º 1.676.299 SPTC/ES e CPF: 092.667.367-08  
**Diretor Comercial e Sócio Administrador**

**IMPERIAL CAFE COMERCIO EXPORTACAO E IMPORTACAO LTDA - CNPJ: 07.638.718/0001-57 – PORTE – EPP – END.:** BR 262, KM 103, ZONA RURAL– CEP: 29.375-000 – VENDA NOVA DO IMIGRANTE – ES – FONE:(28) 99908-5961 OU (33) 9848-1460 E-mail: [pedidocafevni@gmail.com](mailto:pedidocafevni@gmail.com)

**IMPERIAL CAFE COMERCIO EXPORTACAO E IMPORTACAO LTDA - CNPJ: 07.638.718/0001-57**  
**PORTE – EPP – END.:** BR 262, KM 103, ZONA RURAL– CEP: 29.375-000 – VENDA NOVA DO IMIGRANTE – ES –  
**FONE:(85) 99621-9000 OU (85) 99619-9000 E-mail: [pedidocafevni@gmail.com](mailto:pedidocafevni@gmail.com)**



MINISTÉRIO DA DEFESA - Comando do Exército  
Comando Militar do Nordeste - 7ª Região Militar/7ª Divisão de Exército  
**Pregão nº 12023 (SRP) - (Decreto Nº 10.024/2019)**  
Processo Administrativo n.º **64318.037113/2023-74**

**PP 137/03/2022**

### **DECLARAÇÃO DE CONDUTA ÉTICA E ANTI CORRUPÇÃO**

A empresa **IMPERIAL CAFE COMERCIO EXPORTACAO E IMPORTACAO LTDA - CNPJ: 07.638.718/0001-57 – PORTE – EPP – END.:** BR 262, KM 103, ZONA RURAL– CEP: 29.375-000 – VENDA NOVA DO IMIGRANTE – ES – FONE:(28) 99908-5961 OU (33) 9848-1460 E-mail: [pedidocafevni@gmail.com](mailto:pedidocafevni@gmail.com)

Vem através do seu DIRETOR COMERCIAL o Sr. **Domingos Sávio Sossai Altoé**, brasileiro, solteiro, empresário, nascido em 18/10/1980, portador do CPF nº 092.667.367-08 e da C.I. nº 1.676.299 expedida pela SPTC/ES, residente e domiciliado no Sítio Sossai Altoé, s/nº, Zona Rural, Providência, Venda Nova do Imigrante – ES, CEP: 29.375-000 - A empresa **IMPERIAL CAFE COMERCIO EXPORTACAO E IMPORTACAO LTDA - CNPJ: 07.638.718/0001-57**

Declara para os devidos fins que como licitante observará e, eventualmente contratada observará e fará observar pelos fornecedores e subcontratados, se admitida subcontratação, a prática do mais alto padrão de ética durante todo o processo de licitação, de contratação e de execução do objeto contratual. Para os propósitos desta declaração, definem-se as seguintes práticas:

a) **"prática corrupta":**

Oferecer, dar, receber ou solicitar, direta ou indiretamente, qualquer vantagem com o objetivo de influenciar a ação de servidor público no processo de licitação ou na execução de contrato;

b) **"prática fraudulenta":**

A falsificação ou omissão dos fatos, com o objetivo de influenciar o processo de licitação ou de execução de contrato;

c) **"prática colusiva":**

Esquematizar ou estabelecer um acordo entre duas ou mais licitantes, com ou sem o conhecimento de representantes ou prepostos do órgão licitador, visando estabelecer preços em níveis artificiais e não-competitivos;

d) **"prática coercitiva":**

Causar dano ou ameaçar causar dano, direta ou indiretamente, às pessoas ou sua propriedade, visando influenciar sua participação em um processo licitatório ou afetar a execução do contrato;

e) **"prática obstrutiva":**

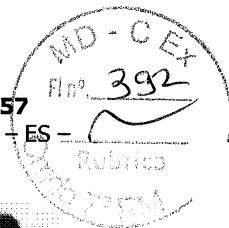
(i) destruir, falsificar, alterar ou ocultar provas em inspeções ou fazer declarações falsas aos representantes do organismo financeiro multilateral, com o objetivo de impedir materialmente a apuração de alegações de prática prevista, deste Edital;

(ii) atos cuja intenção seja impedir materialmente o exercício do direito de o organismo financeiro multilateral promover inspeção.

II - Na hipótese de financiamento, parcial ou integral, por organismo financeiro multilateral, mediante adiantamento ou reembolso, este organismo imporá sanção sobre uma empresa ou pessoa física,

**IMPERIAL CAFE COMERCIO EXPORTACAO E IMPORTACAO LTDA - CNPJ: 07.638.718/0001-57 – PORTE – EPP – END.:** BR 262, KM 103, ZONA RURAL– CEP: 29.375-000 – VENDA NOVA DO IMIGRANTE – ES – FONE:(28) 99908-5961 OU (33) 9848-1460 E-mail: [pedidocafevni@gmail.com](mailto:pedidocafevni@gmail.com)

**IMPERIAL CAFE COMERCIO EXPORTACAO E IMPORTACAO LTDA - CNPJ: 07.638.718/0001-57**  
**PORTE – EPP – END.:** BR 262, KM 103, ZONA RURAL– CEP: 29.375-000 – VENDA NOVA DO IMIGRANTE – ES –  
**FONE:(85) 99621-9000 OU (85) 99619-9000 E-mail: [pedidocafevni@gmail.com](mailto:pedidocafevni@gmail.com)**



**MINISTÉRIO DA DEFESA - Comando do Exército**  
**Comando Militar do Nordeste - 7ª Região Militar/7ª Divisão de Exército**  
**Pregão nº 12023 (SRP) - (Decreto Nº 10.024/2019)**  
**Processo Administrativo n.º 64318.037113/2023-74)**

**PP 137/03/2022**

inclusive declarando-a inelegível, indefinidamente ou por prazo determinado, para a outorga de contratos financiados pelo organismo se, em qualquer momento, constatar o envolvimento da empresa, diretamente ou por meio de um agente, em práticas corruptas, fraudulentas, colusivas, coercitivas ou obstrutivas ao participar da licitação ou da execução um contrato financiado pelo organismo.

III - Considerando os propósitos das cláusulas acima, o licitante vencedor, como condição para a contratação, deverá concordar e autorizar que, na hipótese de o contrato vir a ser financiado, em parte ou integralmente, por organismo financeiro multilateral, mediante adiantamento ou reembolso, permitirá que o organismo financeiro e/ou pessoas por ele formalmente indicadas possam

inspecionar o local de execução do contrato e todos os documentos, contas e registros relacionados à licitação e à execução do contrato.

Segue contato do **HELP DESK**

**(85) 99621-9000 Zap – YURI – Licitações e Contratos Brasil**

**(85) 99280-4820 (Zap) – Maria Oliveira – Licitações e Contratos Brasil**

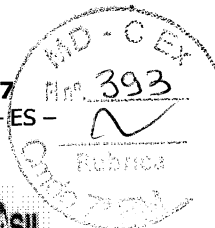
**E-mail: [cbf.licitacoes.contratos@gmail.com](mailto:cbf.licitacoes.contratos@gmail.com)**  
**[globalmedical.hospitalar@gmail.com](mailto:globalmedical.hospitalar@gmail.com)**

**Venda Nova dos Imigrantes - ES, 07 de março de 2023.**

**IMPERIAL CAFÉ COM. EXPORTAÇÃO E IMPORTAÇÃO LTDA - CNPJ 07.638.718/0001-57**  
**Domingos Sávio Sossai altoé**  
RG: C. I. N.º 1.676.299 SPTC/ES e CPF: 092.667.367-08  
**Diretor Comercial e Sócio Administrador**

**IMPERIAL CAFE COMERCIO EXPORTACAO E IMPORTACAO LTDA - CNPJ: 07.638.718/0001-57 – PORTE – EPP – END.:** BR 262, KM 103, ZONA RURAL– CEP: 29.375-000 – VENDA NOVA DO IMIGRANTE – ES – FONE:(28) 99908-5961 OU (33) 9848-1460 E-mail: [pedidocafevni@gmail.com](mailto:pedidocafevni@gmail.com)

**IMPERIAL CAFE COMERCIO EXPORTACAO E IMPORTACAO LTDA - CNPJ: 07.638.718/0001-57**  
**PORTE – EPP – END.:** BR 262, KM 103, ZONA RURAL– CEP: 29.375-000 – VENDA NOVA DO IMIGRANTE – ES –  
**FONE:(85) 99621-9000 OU (85) 99619-9000 E-mail: [pedidocafevni@gmail.com](mailto:pedidocafevni@gmail.com)**



**MINISTÉRIO DA DEFESA - Comando do Exército**  
**Comando Militar do Nordeste - 7ª Região Militar/7ª Divisão de Exército**  
**Pregão nº 12023 (SRP) - (Decreto Nº 10.024/2019)**  
**Processo Administrativo n.º 64318.037113/2023-74)**

**PP 137/03/2022**

### **DECLARAÇÃO DE INFORMAÇÕES ADICIONAIS**

A empresa **IMPERIAL CAFE COMERCIO EXPORTACAO E IMPORTACAO LTDA - CNPJ: 07.638.718/0001-57 – PORTE – EPP – END.:** BR 262, KM 103, ZONA RURAL– CEP: 29.375-000 – VENDA NOVA DO IMIGRANTE – ES – FONE:(28) 99908-5961 OU (33) 9848-1460 E-mail: [pedidocafevni@gmail.com](mailto:pedidocafevni@gmail.com)

Vem através do seu DIRETOR COMERCIAL o Sr. **Domingos Sávio Sossai Altoé**, brasileiro, solteiro, empresário, nascido em 18/10/1980, portador do CPF nº 092.667.367-08 e da C.I. nº 1.676.299 expedida pela SPTC/ES, residente e domiciliado no Sítio Sossai Altoé, s/nº, Zona Rural, Providência, Venda Nova do Imigrante – ES, CEP: 29.375-000 - A empresa **IMPERIAL CAFE COMERCIO EXPORTACAO E IMPORTACAO LTDA - CNPJ: 07.638.718/0001-57**

DECLARA, sob as Sanções Administrativa cabíveis e sob as penas da lei, que se compromete a fornecer informações adicionais, solicitadas pelo(a) Pregoeiro(a) (a)(a) ou pela Central de Licitações, como: laudos técnicos de análises do produto, catálogos, e outros, a qualquer tempo e/ou fase do processo licitatório, com finalidade de dirimir dúvida e instruir as decisões relativas ao julgamento.

Segue contato do **HELP DESK**

**(85) 99621-9000 Zap – YURI – Licitações e Contratos Brasil**

**(85) 99280-4820 (Zap) – Maria Oliveira – Licitações e Contratos Brasil**

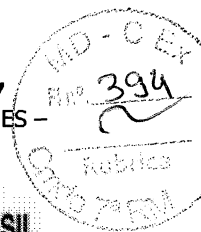
**E-mail: [cblf.licitacoes.contratos@gmail.com](mailto:cblf.licitacoes.contratos@gmail.com)**  
**[globalmedical.hospitalar@gmail.com](mailto:globalmedical.hospitalar@gmail.com)**

**Venda Nova dos Imigrantes - ES, 07 de março de 2023.**

**IMPERIAL CAFÉ COM. EXPORTAÇÃO E IMPORTAÇÃO LTDA - CNPJ 07.638.718/0001-57**  
**Domingos Sávio Sossai altoé**  
RG: C. I. N.º 1.676.299 SPTC/ES e CPF: 092.667.367-08  
**Diretor Comercial e Sócio Administrador**

**IMPERIAL CAFE COMERCIO EXPORTACAO E IMPORTACAO LTDA - CNPJ: 07.638.718/0001-57 – PORTE – EPP – END.:** BR 262, KM 103, ZONA RURAL– CEP: 29.375-000 – VENDA NOVA DO IMIGRANTE – ES – FONE:(28) 99908-5961 OU (33) 9848-1460 E-mail: [pedidocafevni@gmail.com](mailto:pedidocafevni@gmail.com)

**IMPERIAL CAFE COMERCIO EXPORTACAO E IMPORTACAO LTDA - CNPJ: 07.638.718/0001-57**  
**PORTE – EPP – END.:** BR 262, KM 103, ZONA RURAL– CEP: 29.375-000 – VENDA NOVA DO IMIGRANTE – ES –  
**FONE:(85) 99621-9000 OU (85) 99619-9000 E-mail: [pedidocafevni@gmail.com](mailto:pedidocafevni@gmail.com)**



**MINISTÉRIO DA DEFESA - Comando do Exército**  
**Comando Militar do Nordeste - 7ª Região Militar/7ª Divisão de Exército**  
**Pregão nº 12023 (SRP) - (Decreto Nº 10.024/2019)**  
**Processo Administrativo n.º 64318.037113/2023-74)**

**PP 137/03/2022**

## **DECLARAÇÃO DE AUTENTICIDADE DOS DOCUMENTOS**

A empresa **IMPERIAL CAFE COMERCIO EXPORTACAO E IMPORTACAO LTDA - CNPJ: 07.638.718/0001-57 – PORTE – EPP – END.:** BR 262, KM 103, ZONA RURAL– CEP: 29.375-000 – VENDA NOVA DO IMIGRANTE – ES – FONE:(28) 99908-5961 OU (33) 9848-1460 E-mail: [pedidocafevni@gmail.com](mailto:pedidocafevni@gmail.com)

Vem através do seu DIRETOR COMERCIAL o Sr. **Domingos Sávio Sossai Altoé**, brasileiro, solteiro, empresário, nascido em 18/10/1980, portador do CPF nº 092.667.367-08 e da C.I. nº 1.676.299 expedida pela SPTC/ES, residente e domiciliado no Sítio Sossai Altoé, s/nº, Zona Rural, Providência, Venda Nova do Imigrante – ES, CEP: 29.375-000 - A empresa **IMPERIAL CAFE COMERCIO EXPORTACAO E IMPORTACAO LTDA - CNPJ: 07.638.718/0001-57**

DECLARA, sob as Sanções administrativas cabíveis, inclusive as criminais, e sob as penas da lei, que toda documentação anexada ao sistema é autêntica.

Segue contato do **HELP DESK**

**(85) 99621-9000 Zap – YURI – Licitações e Contratos Brasil**

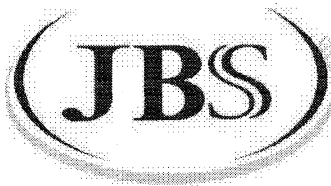
**(85) 99280-4820 (Zap) – Maria Oliveira – Licitações e Contratos Brasil**

**E-mail: [cblf.licitacoes.contratos@gmail.com](mailto:cblf.licitacoes.contratos@gmail.com)**  
**[globalmedical.hospitalar@gmail.com](mailto:globalmedical.hospitalar@gmail.com)**

**Venda Nova dos Imigrantes - ES, 07 de março de 2023.**

**IMPERIAL CAFÉ COM. EXPORTAÇÃO E IMPORTAÇÃO LTDA - CNPJ 07.638.718/0001-57**  
**Domingos Sávio Sossai altoé**  
RG: C. I. N.º 1.676.299 SPTC/ES e CPF: 092.667.367-08  
**Diretor Comercial e Sócio Administrador**

**IMPERIAL CAFE COMERCIO EXPORTACAO E IMPORTACAO LTDA - CNPJ: 07.638.718/0001-57 – PORTE – EPP – END.:** BR 262, KM 103, ZONA RURAL– CEP: 29.375-000 – VENDA NOVA DO IMIGRANTE – ES – FONE:(28) 99908-5961 OU (33) 9848-1460 E-mail: [pedidocafevni@gmail.com](mailto:pedidocafevni@gmail.com)



**COMANDO DA 7ª REGIÃO MILITAR**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 01/2023**

**(Processo Administrativo nº 64318.037113/2023-74)**

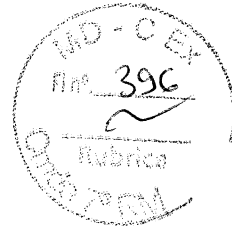
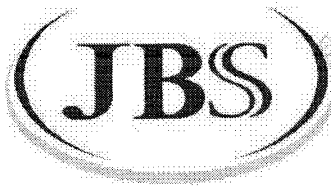
**PROPOSTA DE PREÇOS**

Ilmo. Sr Pregoeiro:

A empresa JBS S/A, inscrita no CNPJ: 02.916.265/0024-56 sediada a Rodovia BR 497, s/n, km 2,5 – Zona Rural – Iturama/MG – CEP: 38.280-000, se propões a vender os artigos abaixo discriminados, atendendo todas as condições estipuladas no Edital de Licitação 01/2023.

**Data de Abertura: 07/03/2023**

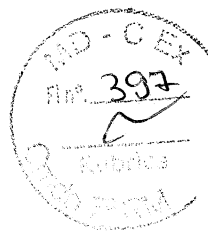
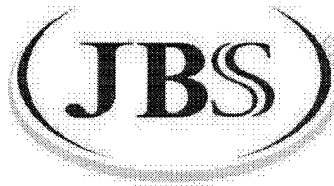
ITEM	ARTIGO;	UND	QTD	PREÇO UNITÁRIO (R\$)	PREÇO TOTAL (R\$)
23	<b>CARNE BOVINA DESOSSADA CONGELADA, PATINHO</b> — corte obtido pela liberação das massas musculares aderidas à face anterior do fêmur, após sua liberação do coxão-duro e do coxão-mole, com posterior retirada da patela. O patinho é obtido pelos músculos reto femoral, vasto lateral, medial e intermediário. Gordura de Cobertura: Isento de gordura. Obtido de bovino selecionado, de boa qualidade, com perfeito desenvolvimento muscular, abatido, processado, acondicionado, armazenado, conforme as "Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores /Industrializadores de Alimentos"; em matadouro- frigorífico sob Inspeção Federal. EMBALAGEM: a) Primária: Embalado em 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. b) Secundária: Caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), com capacidade entre 15 a 30 Kg, lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 09 (nove) meses contados a partir do recebimento do artigo, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-04). Fabricante: JBS S/A	kg	125.134	R\$ 27,50	R\$ 3.441.185,00



	Marca: Friboi Validade do produto: 12 meses Registro: 0008/385				
25	<b>CARNE BOVINA DESOSSADA CONGELADA, COXÃO MOLE SEM CAPA</b> — corte obtido pela liberação das massas musculares aderidas à face ventral do ilíaco (púbis e ísquio), do fêmur e da tíbia (extremidade proximal). O coxão mole sem capa é obtido pelos músculos adutor femural, obturadores semi-membranoso, gêmeos e quadrado femural. Separa-se ainda o corte de suas ligações com patinho, coxão-duro e lagarto. Gordura de Cobertura: Isento de gordura. Obtido de bovino selecionado, de boa qualidade, com perfeito desenvolvimento muscular, abatido, processado, acondicionado, armazenado, conforme as "Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos"; em matadouro-frigorífico sob Inspeção Federal. EMBALAGEM: a) Primária: Embalado em 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. b) Secundária: Caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), com capacidade entre 15 a 30 Kg, lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 09 (nove) meses contados a partir do recebimento do artigo, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem. Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-04). Fabricante: JBS S/A Marca: Friboi Validade do produto: 12 meses Registro: 0008/385	Kg	118.203	R\$ 30,00	R\$ 3.546.090,00
Valor total da proposta: R\$ 6.987.275,00 ( Seis milhões, novecentos e oitenta e sete mil, duzentos e setenta e cinco reais)					

**Observações:**

- a) Prazo de validade da proposta de 60 dias, a contar da data de sua apresentação.
- b) Prazo de entrega: Conforme exigência constante do edital e termo de referência.



Representante da empresa: Melina Terumi Eto Tuji  
Telefone de contato: 11- 3144-4679  
E-mail: [licitacao@friboi.com.br](mailto:licitacao@friboi.com.br)  
Banco: Daycoval (707) – Agencia 0001-9 – Conta corrente 707980-1

- Declaro, sob as penas da lei, que a JBS S/A cumpre rigorosamente as resoluções da ANVISA/SIF, no tocante a controle sanitário da produção e da comercialização de produtos submetidos à vigilância sanitária, inclusive dos ambientes, dos processos, dos insumos e das tecnológicas a eles relacionados, bem como, dos regulamentos e resoluções dos demais órgãos municipais e estaduais relacionados a alimentos e à saúde da população.
- Declaro que aceitamos e concordamos plenamente com todos os termos deste Edital e seus anexos e de que tem total conhecimento de todas as condições neles contidas.
- Declaro ainda que nos preços cotados estão incluídos todas as despesas, tributos e encargos de qualquer natureza incidentes sobre o objeto deste Pregão.

São Paulo, 07/03/2023.

Documento assinado digitalmente  
**gov.br** MELINA TERUMI ETO TUJI  
Data: 07/03/2023 13:41:42-0300  
Verifique em <https://verificador.itl.br>

---

Nome: Melina Terumi Eto Tuji  
CPF: 312.990.928-10  
Procuradora JBS S/A

# LOCAFRIOS EIRELI

Rua Luiz Eloy de Pontes – 667 – Prazeres  
CEP 54.210-310 - Fone: (81) 3476-5599  
Jaboatão dos Guararapes – Pernambuco  
CNPJ 02.937.087/0001-53 Insc Est. 0255877-73  
Email: [licitacao@locafrios.com.br](mailto:licitacao@locafrios.com.br)



## PROPOSTA DE PREÇOS

AO  
EXÉRCITO BRASILEIRO  
COMANDO DA 7ª REGIÃO MILITAR

Ass.: Proposta de preços, referente ao Pregão Eletrônico nº. 01/2023

A Empresa **LOCAFRIOS EIRELI**, estabelecida na Rua Luiz Eloy de Pontes, Nº 667, Prazeres – Jaboatão dos Guararapes – PE – CEP 54.310-210, com CNPJ sob nº 02.937.087/0001-53, através de sua Diretora, a Sr.ª Marta Vasconcelos Pereira de Lima, aceita todas as condições e propõe o fornecimento dos itens definidos no Edital e anexos da Licitação indicada, nas seguintes condições:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QNT	MARCA	PREÇO UNIT (R\$)	PREÇO TOTAL (R\$)
37	<b>PEITO DE FRANGO DESOSSADO, SEM PELE, CONGELADO.</b> Corte obtido pela liberação das massas musculares aderida aos ossos esterno (quilha), clavícula e coracóides. <b>O peito de frango é obtido pelos músculos peitorais e supracoracóide (sassami)</b> , isento de pele. EMBALAGEM: a) Primária: embalado individualmente ou conjuntamente, em saco plástico atóxico, transparente, com boa selagem térmica e boa resistência mecânica, com peso líquido de até 5 Kg. b) Secundária: caixa de papelão, com capacidade entre 15 a 30 Kg, envolta por plástico transparente, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 09 (nove) meses, contados a partir do recebimento do artigo. Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-10).	kg	103.499	Friato (Nutriza – SIF nº 3921)	13,93	1441741,07
39	<b>COXA COM SOBRECOPA DE FRANGO CONGELADA.</b> Parte da ave formada pelos ossos tíbiotarso e fíbula e a sobrecoxa formada pelo osso fêmur, ambas cobertas pelos tecidos musculares correspondentes, com presença de pele sobre a massa muscular. EMBALAGEM: a) Primária: embalado individualmente ou conjuntamente, em saco plástico atóxico, transparente, com boa selagem térmica e boa resistência mecânica, com peso líquido de até 5 Kg. b) Secundária: caixa de papelão, com capacidade entre 15 a 30 Kg de peso líquido, envolta por plástico transparente, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 09 (nove) meses, contados a partir do recebimento do artigo. Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-11).	kg	100.271	Friato (Nutriza – SIF nº 3921)	8,45	847289,95
41	<b>SASSAMI DE FRANGO CONGELADO</b> - Corte supracoracóide (sassami), isento de pele. EMBALAGEM: a) Primária: embalado conjuntamente em saco plástico atóxico, transparente, com boa selagem térmica e boa resistência mecânica, com peso líquido de 1 a 2 Kg. b) Secundária: caixa de papelão, com capacidade de até 20 Kg de peso líquido, envolta por plástico transparente, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 09 (nove) meses, contados a partir do recebimento do artigo. Outras especificações	kg	51.551	Friato (Nutriza – SIF nº 3921)	12,92	666038,92

# LOCAFRIOS EIRELI

Rua Luiz Eloy de Pontes – 667 – Prazeres  
CEP 54.210-310 - Fone: (81) 3476-5599  
Jaboatão dos Guararapes – Pernambuco  
CNPJ 02.937.087/0001-53 Insc Est. 0255877-73  
Email: [licitacao@locafrios.com.br](mailto:licitacao@locafrios.com.br)



	conforme Boletim Técnico (BT30.404-12).					
43	<p><b>CARNE SUÍNA DESOSSADA, CONGELADA, CORTE LOMBO</b> Corte obtido pela liberação das massas musculares aderidas as dez últimas vértebras torácicas, porção dorsal das costelas correspondentes e vértebras lombares. O lombo é obtido pelos músculos longo dorsal, iliocostais, espinhais dorsais, multifidos, intercostais, serrato dorsal caudal e intertransversos lombares. Gordura de Cobertura: ≤ 5% do peso da peça, e tonalidade que varia do branco a amarela sem apresentar pontos hemorrágicos. Obtido de suíno selecionado, de boa qualidade, com perfeito desenvolvimento muscular, abatido, processado, acondicionado, armazenado, conforme as "Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos"; em matadouro-frigorífico sob Inspeção Federal. EMBALAGEM: a) Primária: a) Primária: Peça embalada individualmente em plástico atóxico, transparente, rotulado com etiqueta interna, e com boa resistência mecânica e fechamento adequado que permita a proteção do produto. b) Secundária: caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), com peso líquido entre 15 a 30 Kg, lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 09 (nove) meses, contados a partir do recebimento do artigo. Outras especificações conforme outras especificações Boletim Técnico (BT30.404-14).</p>	kg	19.743	Seara (SIF nº 1897)	15,80	311939,40
45	<p><b>CARNE SUÍNA DESOSSADA, CONGELADA, CORTE PERNIL.</b> Corte obtido pela liberação das massas musculares aderidas ao isquio, íleo, púbis, sacro, duas primeiras vértebras coccígeas, fêmur, tíbia, fíbula, tuberosidade calcânea (tarso) e patela. O pernil é obtido pelos músculos tensor da fáscia lata, glúteo médio, profundo e acessório, bíceps femoral, sartório, grácil, pectíneo, adutor femoral, semimembranoso, gêmeos, obturadores, quadrado femoral, semitendinoso, gastrocnêmio, flexor digital superficial, reto femoral, vasto lateral, medial, intermédio, extensor digital, fibular longo, fibular terceiro, extensor digital longo e poplíteo. Gordura de Cobertura: ≤ 5% do peso da peça, e tonalidade que varia do branco a amarela sem apresentar pontos hemorrágicos. Obtido de suíno selecionado, de boa qualidade, com perfeito desenvolvimento muscular, abatido, processado, acondicionado, armazenado, conforme as "Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos"; em matadouro-frigorífico sob Inspeção Federal. EMBALAGEM: a) Primária: Peça embalada individualmente em plástico atóxico, transparente, rotulado com etiqueta interna, e com boa resistência mecânica e fechamento adequado que permita a proteção do produto. b) Secundária: caixa de papelão reforçada (tipo caixa tampa e caixa fundo), com peso líquido entre 15 a 30 Kg, lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 09 (nove) meses, contados a partir do recebimento do artigo. Outras especificações conforme Boletim Técnico (BT30.404-14).</p>	kg	19.093	Seara (SIF nº 1897)	14,66	279903,38
<b>VALOR TOTAL DA PROPOSTA: R\$ 3.546.912,72 (Três milhões, quinhentos e quarenta e seis mil, novecentos e doze reais e setenta e dois centavos).</b>						

## OBSERVAÇÕES:

# LOCAFRIOS EIRELI

Rua Luiz Eloy de Pontes – 667 – Prazeres  
CEP 54.210-310 - Fone: (81) 3476-5599  
Jaboatão dos Guararapes – Pernambuco  
CNPJ 02.937.087/0001-53 Insc Est. 0255877-73  
Email: [licitacao@locafrios.com.br](mailto:licitacao@locafrios.com.br)



- O prazo de validade da proposta: 60 (sessenta) dias corridos, a contar da data da sua apresentação.
- Estão incluídas nos preços dos artigos todas as despesas para seu efetivo fornecimento, tais como mão-de-obra, todos os materiais necessários, testes, seguros, fretes, máquinas e equipamentos, encargos e leis trabalhistas e sociais, todos os custos diretos e indiretos, taxas, remunerações, despesas fiscais e financeiras, e quaisquer despesas extras necessárias, essenciais ao cumprimento do objeto desta Licitação.
- Declaro estar ciente dos termos das Leis N<sup>os</sup> 8.666/93 e suas alterações posteriores e N<sup>o</sup> 10.520/02 que regem a presente licitação.
- Declaro-me estar ciente da totalidade dos termos do edital, o qual versa sobre a proposta de preços, quanto aos aspectos formais e materiais da proposta, e sua repercussão na assinatura da Ata de Registro de Preços.
- Prazo de pagamento não será superior a 30 (trinta) dias, contados a partir da data da apresentação da Nota Fiscal/Fatura pela contratada, nos termos da alínea a, inciso XIV, do art. 40, da Lei n<sup>o</sup> 8.666, de 1993.
- Dados bancários: BANCO SANTANDER – AG.: 4661 – C/C: 13004540-6.

Jaboatão dos Guararapes – PE, 08 de março de 2023.

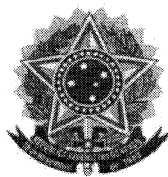
**MARTA VASCONCELOS** Assinado de forma digital por  
**PEREIRA DE** MARTA VASCONCELOS PEREIRA  
**LIMA:26584360415** DE LIMA:26584360415  
Dados: 2023.03.08 11:54:23 -03'00'

MARTA VASCONCELOS PEREIRA DE LIMA

*Diretora*

CPF n<sup>o</sup> 265.843.604-15

R.G. 1.599.943



**MINISTÉRIO DA DEFESA  
EXÉRCITO BRASILEIRO  
COMANDO DA 7ª REGIÃO MILITAR  
(Gov das Armas Prov de PE/1821)  
REGIÃO MATIAS DE ALBUQUERQUE**

**TERMO DE ENCERRAMENTO DE VOLUME**

**Pregão Eletrônico SRP – nº 01/2023**

Aos dez dias do mês de março do ano de dois mil e vinte três, procedemos ao encerramento deste volume nº 02 do processo nº 64318.037113/2023-74, dando prosseguimento ao processo licitatório.

**PABLO DARLAN FRAGA VASCONCELOS – Cap**  
Pregoeiro