GRUPAMENTO DE APOIO DOS AFONSOS

Estudo Técnico Preliminar 113/2026

1. Informações Básicas

Número do processo: AQUISIÇÃO DE UTENSÍLIOS -4 CPA

2. Descrição da necessidade

O Grupamento de Apoio dos Afonsos foi reativado por meio da PORTARIA GABAER Nº427/GC3, de 06 de dezembro 2022, e tem por finalidade prestar apoio administrativo às Organizações do Comando da Aeronáutica sediadas na Guarnição de Aeronáutica dos Afonsos (GUARNAE-AF).

Neste contexto, a Seção de Subsistência (SSUB) é a seção responsável por fornecer diariamente as 4 (quatro) refeições básicas (café, almoço, janta e ceia) para o efetivo supracitado. Estas refeições atendem aos círculos hierárquicos sem distinção, ou seja, as preparações constantes nos refeitórios dos Recrutas, Soldados, Cabos, Taifeiros, Sargentos, Suboficiais e Oficiais são únicas, cujo objetivo maior é a manutenção do bem estar da tropa.

Atualmente, a Central de produção dos Afonsos (CPA) alimenta, aproximadamente, 4.000 militares, civis, e alunos de diversas atividades apoiadas pela Guarnição dos Afonsos. Para que toda essa operação ocorra sem maiores percalços, a CPA conta com 2 (duas) cozinhas industriais, sendo uma situada no antigo NuPAMA-AF e outra no HAAF, que produzem as refeições e as transportam por meio de “pista quente”, para mais de 10 refeitórios espalhados por esta Guarnição.

Assim, a aquisição dos bens acima elencados atenderá às necessidades de aquisição de UTENSÍLIOS, cujo objetivo é atender à demanda de consumo nos preparativos de refeições dos efetivos do Grupamento de Apoio dos Afonsos e de suas Organizações Apoiadas.

Importa ressaltar que, atualmente, um dos Princípios que norteiam a Administração Pública é o Princípio da Eficiência, incorporado através da Emenda Constitucional 19/1998, no artigo 37, da Constituição Federal de 1988.

Insta salientar que na elaboração deste processo foi observado o princípio da eficiência, o qual foi incorporado em nosso ordenamento jurídico, a fim de buscar um maior controle de resultados na atuação da Administração Pública. Nesse sentido, economicidade, redução de desperdícios, qualidade, rapidez, produtividade e rendimento funcional são valores encarecidos por esta equipe de planejamento.

Cabe salientar que o Decreto Federal n 10.818 /2021, de 27 de setembro de 2021, publicado no Diário Oficial da União em 28 de setembro de 2021, regulamenta, o disposto no art. 20 da Lei 14.133/21, e estabelece o enquadramento dos bens de consumo adquiridos para suprir as demandas das estruturas da administração pública federal nas categorias de qualidade de comum e de luxo.

O Decreto se vale de critério eminentemente econômico fundado na elasticidade-renda da demanda do bem – consistente na razão entre a variação percentual da quantidade demandada e a variação percentual da renda média – para diferenciar as duas categorias de bens de consumo, enquadrando como:

Bens de luxo: os bens de consumo com alta elasticidade-renda da demanda – ou seja, em que o aumento da renda do consumidor acarreta um aumento significativo (desproporcional) na demanda pelo bem – a qual seria

identificável a partir de certos atributos do próprio bem (ostentação, opulência, forte apelo estético ou requinte); e Bens de qualidade comum: os bens de consumo com baixa ou moderada elasticidade-renda da demanda – ou seja, em que o aumento da renda do consumidor não acarreta aumento desproporcional na demanda pelo bem.

Nesta esteira, a Equipe de planejamento ao elaborar a relação de itens a serem licitados se atentou para a orientação determinada no referido Decreto, excluindo-se os itens considerados de luxo, selecionando itens de comum demanda para a Unidade.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
SEÇÃO DE SUBSISTÊNCIA DO GAP-AF	RAPHAEL BASTOS ALVES 1º TEN QOINT

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

O (s) Fornecedor (s) contratado(s) para aquisição dos materiais solicitados através deste processo licitatório deverá cumprir com todas as exigências e obrigações constantes do Termo de Referência, Edital e seus anexos, assumindo como exclusivamente seus, os riscos e as despesas necessárias para a perfeita execução do objeto.

A presente contratação tem por objeto a aquisição de utensílios e ferramentas manuais destinados às atividades desenvolvidas pela Central de Produção dos Afonsos (CPA) e demais Organizações Militares apoiadas pelo Grupamento de Apoio dos Afonsos (GAP-AF). Os materiais a serem fornecidos deverão atender aos seguintes requisitos mínimos:

Requisitos técnicos

a) Os produtos deverão ser novos, de primeiro uso, sem qualquer indício de utilização anterior, em perfeitas condições de funcionamento, acondicionamento e conservação.

b) Os materiais deverão atender integralmente às especificações técnicas, dimensões, capacidades, materiais de fabricação e demais características constantes do Termo de Referência.

c) Os utensílios destinados ao preparo, armazenamento, transporte e distribuição de alimentos deverão ser fabricados com materiais apropriados ao contato com alimentos, resistentes à corrosão, impactos, variações de temperatura e às condições normais de utilização em cozinhas industriais.

d) Os produtos deverão apresentar acabamento que permita adequada higienização, não podendo possuir rebarbas, porosidades, deformações, oxidação ou quaisquer defeitos que comprometam sua utilização ou a segurança alimentar.

e) Quando aplicável, os materiais deverão atender às normas sanitárias vigentes expedidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), bem como às demais normas técnicas pertinentes ao objeto.

O prazo de garantia é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor.

Não haverá exigência de garantia contratual da execução, pelas razões abaixo justificadas: O objeto da presente contratação não gera obrigações posteriores para a Contratada, realizando o pagamento somente após o recebimento do material em questão. Em relação a integridade e transparência do processo, o mesmo deverá estar

de acordo com a Lei nº 12.527, de 18 de novembro de 2011, a qual regulamenta o direito constitucional de acesso dos cidadãos às informações públicas, tendo em vista que o objeto constante da presente contratação não é considerado de acesso sigiloso.

Cabe relatar que este Órgão não utilizou o catálogo eletrônico de padronização previsto no inciso I do § 1º do Art. 40 da Lei14.133 de 01 de abril de 2021 e previsto na lista de verificação da AGU, pelo motivo abaixo relacionado: A Portaria Seges/ME nº938, de 2 de fevereiro de 2022, instituiu o catálogo eletrônico de padronização de compras, serviços e obras, no âmbito da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional, em atendimento ao disposto no inciso II do art. 19 da Lei nº14.133, de 1º de abril de 2021, como forma de solução de gerenciamento centralizado para uniformizar os itens contratados pela Administração Pública, conferindo maior economicidade nos gastos públicos e racionalização de recursos em contratações cujas necessidades podem ser atendidas por bens, serviços e obras padronizados.

Em consulta ao Catálogo eletrônico de Padronização, disposto no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP (acesso pelo link https://www.gov.br/pncp/pt-br/catalogo-eletronico-de-padronizacao/itens-padronizados), tem-se que estão dispostos somente os itens referentes à água mineral natural, sem gás e os alusivos a café e açúcar , não estando contemplado, portanto, o objeto almejado por este Órgão. Face ao exposto, a justificativa para a não utilização do catálogo eletrônico de padronização, acima relacionada, atende ao § 2º do Art. 19 da Lei 14.133, de 1º de abril de 2021.

Sustentabilidade

A presente contratação observa o princípio do desenvolvimento nacional sustentável, previsto no art. 5º da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, bem como as diretrizes estabelecidas na Lei nº 12.305, de 2 de agosto de 2010 (Política Nacional de Resíduos Sólidos), no Decreto nº 10.936, de 12 de janeiro de 2022, na Portaria SEGES/ME nº 8.678, de 19 de julho de 2021, e no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis da Advocacia-Geral da União, no que couber ao objeto desta contratação.

A contratação encontra-se alinhada ao Plano de Logística Sustentável (PLS) da Administração, buscando conciliar a obtenção da proposta mais vantajosa com a redução dos impactos ambientais decorrentes da aquisição e utilização dos materiais.

Considerando as características do objeto, composto por utensílios e equipamentos destinados às atividades de preparo, acondicionamento, transporte, distribuição de alimentos e gerenciamento de resíduos, foram adotadas medidas de sustentabilidade compatíveis com o mercado fornecedor, sem restringir a competitividade do certame.

Visando minimizar tais impactos, deverão ser observadas as seguintes medidas mitigadoras:

a) a contratada deverá fornecer produtos fabricados por empresas que comprovem regularidade ambiental perante o Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis – IBAMA, mediante apresentação do Certificado de Regularidade no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais (CTF/APP), quando exigível para a atividade exercida;

b) deverá ser priorizado o fornecimento de produtos confeccionados em materiais de elevada durabilidade, atóxicos e recicláveis, tais como aço inoxidável, alumínio e polímeros recicláveis, de forma a ampliar a vida útil dos utensílios e reduzir a necessidade de substituições frequentes;

c) os utensílios metálicos e plásticos considerados inservíveis deverão possuir destinação ambientalmente adequada, preferencialmente mediante reciclagem ou logística reversa, quando aplicável, em conformidade com a Lei nº 12.305, de 2 de agosto de 2010 (Política Nacional de Resíduos Sólidos);

d) as embalagens deverão, preferencialmente, ser recicláveis, reutilizáveis ou produzidas com materiais reciclados, devendo possuir volume compatível com o objeto fornecido, visando reduzir a geração de resíduos sólidos decorrentes da entrega dos materiais.

Os produtos deverão ser fornecidos por fabricantes ambientalmente regularizados perante o IBAMA, mediante apresentação do Certificado de Regularidade no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais (CTF/APP), quando exigível. Os materiais deverão possuir elevada durabilidade, ser atóxicos e recicláveis, preferencialmente confeccionados em aço inoxidável, alumínio ou polímeros recicláveis. A contratada deverá adotar, quando aplicável, logística reversa ou destinação ambientalmente adequada para materiais inservíveis, em conformidade com a Lei nº 12.305/2010, bem como utilizar embalagens recicláveis ou reutilizáveis, reduzindo a geração de resíduos sólidos durante o fornecimento do objeto.

Dessa forma, conclui-se que os requisitos de sustentabilidade adotados são compatíveis com o objeto, observam a legislação vigente e não impõem restrições indevidas à ampla competitividade, contribuindo para a promoção de contratações públicas sustentáveis e para a adequada gestão dos recursos públicos.

Para os produtos do item 1.1 do Termo de referência enquadrados Anexo I da Instrução Normativa IBAMA nº 13 de 23 de agosto de 2021, será exigida, sob pena de não aceitação da proposta, a apresentação do CTF (cadastro técnico Federal) válido e com a descrição da atividade compreendida no enquadramento na FTE (Ficha Técnica de Enquadramento) da fabricante do produto ofertado.

A apresentação do Certificado de Regularidade poderá ser dispensada, caso o Pregoeiro logre êxito em obtê-lo mediante consulta on-line ao sítio oficial do IBAMA, anexando-o ao processo.

Em observância à Resolução SEGES-CICS/MGI nº 4, de 18 de outubro de 2024, atualizada pela Resolução SEGES-CICS/MGI nº 8, de 31 de março de 2025, foi realizada análise acerca da aplicabilidade de margem de preferência ao objeto da presente contratação.

Verificou-se que os itens deste certame, não estão contemplados no Anexo I das referidas Resoluções, motivo pelo qual não se aplica margem de preferência ao presente processo licitatório, uma vez que tal benefício se destina especificamente aos produtos expressamente relacionados na norma.

Todavia, o certame observa integralmente o tratamento favorecido às microempresas e empresas de pequeno porte, conforme previsto na Lei Complementar nº 123/2006, especialmente mediante a instituição de itens com participação exclusiva para ME/EPP, em razão do valor estimado inferior a R$ 80.000,00.

Qualificação Econômico-Financeira

Considerando que a presente contratação possui característica de fornecimento de bens com entrega imediata, nos termos do item 5.1 do Termo de Referência, observa-se que o art. 70, inciso III, da Lei nº 14.133/2021 prevê a possibilidade de dispensa, total ou parcial, da documentação de habilitação.

Todavia, optou-se pela manutenção da exigência de habilitação econômico-financeira, tendo em vista a necessidade de resguardar a Administração quanto à capacidade econômico-financeira mínima das empresas participantes para cumprimento das obrigações contratuais, mitigando riscos de inadimplemento, descontinuidade do fornecimento e eventual prejuízo ao abastecimento regular dos utensílios destinados às Organizações Militares atendidas pelo certame.

A exigência mostra-se proporcional e compatível com a natureza, vulto e relevância da contratação, observando os princípios da razoabilidade, segurança da contratação e interesse público.

Justifica-se a exigência de apresentação de declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, especificamente Contador regularmente registrado no Conselho Regional de Contabilidade (CRC), para atestar o atendimento dos índices econômico-financeiros exigidos para habilitação, tendo em vista a natureza técnica dos cálculos e análises necessários à sua apuração.

A medida encontra fundamento no art. 69 da Lei nº 14.133/2021, segundo o qual a habilitação econômico-financeira tem por finalidade demonstrar a aptidão econômica do licitante para cumprir as obrigações decorrentes do futuro contrato. Nesse contexto, a correta apuração dos índices econômico-financeiros constitui elemento relevante para a avaliação da capacidade da empresa em executar satisfatoriamente o objeto da contratação.

Adicionalmente, as demonstrações contábeis que servem de base para o cálculo dos referidos índices são elaboradas sob responsabilidade técnica de profissional da contabilidade legalmente habilitado, nos termos do Decreto-Lei nº 9.295, de 27 de maio de 1946, e das Normas Brasileiras de Contabilidade expedidas pelo Conselho Federal de Contabilidade.

Dessa forma, a exigência de declaração subscrita por Contador regularmente registrado no CRC visa conferir maior confiabilidade, consistência e rastreabilidade aos índices apresentados pelos licitantes, permitindo à Administração verificar, de forma mais segura, o atendimento aos critérios de qualificação econômico-financeira estabelecidos no certame.

Ressalta-se que a medida não institui requisito adicional de habilitação nem restringe a competitividade do certame, limitando-se a estabelecer mecanismo de comprovação dos índices econômico-financeiros já exigidos pela Administração, em observância aos princípios da legalidade, da eficiência, da segurança jurídica, da motivação e da seleção da proposta apta à execução do contrato, previstos no art. 5º da Lei nº 14.133/2021.

Qualificação Técnica

Embora o art. 70, inciso III, da Lei nº 14.133/2021 possibilite a dispensa, total ou parcial, da documentação de habilitação nos casos de fornecimento com entrega imediata, e considerando a interpretação literal do art. 67, inciso II, da referida Lei, bem como o entendimento atualmente adotado pela Advocacia-Geral da União no modelo de Termo de Referência para compras (DEZ/2025), segundo o qual a legislação não prevê apresentação obrigatória de atestados de capacidade técnica para aquisição de bens, entende-se que a exigência de qualificação técnica deve observar estrita compatibilidade com a complexidade do objeto.

Dessa forma, considerando que o objeto consiste na aquisição de itens comuns, de fornecimento usual no mercado, sem complexidade técnica relevante, não será exigida apresentação de atestado de capacidade técnica, preservando-se a competitividade do certame e observando os princípios da proporcionalidade e da razoabilidade.

5. Levantamento de Mercado

Em análise realizada no mercado, considerando as leis e normas vigentes que regem a Administração Pública, foi realizado o levantamento das possíveis soluções para aquisição dos itens para ultilização na CPA pretendidos por meio deste certame, cujo fornecimento se dará por empresa especializada do ramo e devidamente autorizada a exercer esta atividade e cumprindo todas as exigências editalícias desta Organização.

Logo, desdobra-se o estudo realizado:

Solução 1 - Aquisição por dispensa de licitação (Lei nº 14.133, artigo 75, inciso II):

Neste cenário, o valor total do certame não deve ultrapassar o previsto no inciso II do art 75 da Lei nº 14.133 /2021, o que, devido à quantidade estimada neste certame, bem como o preço médio estipulado conforme pesquisa de mercado, ultrapassa a previsão legal.

Solução 2 - Aquisição por adesão a ata de registro de preço vigente:

Neste cenário, o insumo deve ser adquirido por meio de adesão a uma ata de registro de preço vigente, mantida entre algum órgão e uma empresa contratada. Em análise a esta situação, o custo do processo seria elevado, fazendo com que o custo do processo, mais o do produto se tornasse muito maior, não tendo assim uma contratação com o melhor custo benefício em atendimento ao que se refere ao princípio da economicidade.

Também há desvantagens nesse modelo, tendo em vista que além da possibilidade das atas de outros Órgãos não atenderem na totalidade a necessidade desta Administração, também pode gerar maior complexidade burocrática, retardando em partes a contratação.

Solução 3 - Aquisição por meio de registro de preço.

Neste cenário, o insumo deverá ser adquirido por meio de registro de preço, no qual o processo licitatório resultará numa ata de registro de preços firmada entre o GAP-AF e as contratadas, com 12 meses de vigência, mantidas as condições definidas em edital, observadas as disposições com o prazo de vigência da contratação de 12(doze) meses, na forma do artigo 105 da Lei n° 14.133, de 2021. Considerando a necessidade eminente, esta solução fica totalmente dentro das expectativas pretendidas.

Neste esteira nos modelos de soluções 1 e 2 acima relatados, verificam-se alternativas diferentes que poderiam ser adotadas pela Administração pública em substituição a solução escolhida, porém para a escolha das alternativas ora mencionadas, a Administração Pública precisaria estabelecer critérios de acordos de cooperação e termos de parceria com outros Órgãos e/ou Organizações, compartilhando recursos e/ou aquisições conjuntas e embora essas parcerias pudessem resultar em algum benefício, como redução de custos, gerando eficiência através da compra em grupo, existem também algumas desvantagens e desafios associados a essas soluções, que foram consideradas por esta Organização como expressivamente mais relevantes.

Aqui estão algumas desvantagens potenciais caso as soluções 1 e 2 fossem escolhidas:

Complexidade na Coordenação
a) Descrição: Coordenar compras e processos entre diferentes instituições pode ser complexo.
b) Desvantagem: A necessidade de alinhar interesses, prazos e requisitos entre múltiplas partes pode levar a atrasos e aumentar a burocracia.

Diferenças nas Necessidades
a) Descrição: Cada instituição pode ter necessidades específicas que não se alinham completamente com as dos parceiros.
b) Desvantagem: Pode resultar em compromissos que não atendem perfeitamente às necessidades individuais de cada parte, levando a um produto final que não é ideal para todos.

Desafios na Gestão de Estoque
a) Descrição: A gestão e distribuição do material adquirido em grupo pode ser complicada.
b) Desvantagem: Pode haver dificuldades na distribuição adequada dos materiais para cada instituição, especialmente se as quantidades variam significativamente entre os parceiros.

Conflitos de Prioridades e Processos.
a) Descrição: As prioridades e processos de aquisição podem variar entre diferentes instituições.
b) Desvantagem: Diferenças na forma como cada instituição prioriza ou gerencia suas compras podem causar conflitos e atrasos.

Responsabilidade e Transparência
a) Descrição: A responsabilidade pelo cumprimento dos termos do acordo deve ser compartilhada.
b) Desvantagem: Pode haver desafios em assegurar a transparência e a responsabilidade em relação às decisões e execução do contrato, o que pode levar a disputas ou falta de clareza.

Possíveis Conflitos de Interesse
a) Descrição: Diferentes instituições podem ter interesses e prioridades divergentes.
b) Desvantagem: Isso pode levar a conflitos que podem afetar negativamente a eficácia do acordo e a qualidade dos materiais adquiridos.

Necessidade de Acordos Legais Complexos
a) Descrição: A formalização dos acordos pode exigir contratos e acordos legais complexos.
b) Desvantagem: A elaboração e manutenção desses acordos podem exigir mais tempo e recursos, aumentando a carga administrativa.

Impacto em Relações Institucionais
a) Descrição: A colaboração pode afetar as relações entre as instituições envolvidas.
b) Desvantagem: Qualquer problema ou desacordo no processo pode afetar negativamente as relações entre as instituições, o que pode ser prejudicial a longo prazo.

Conclusão.

Em resumo, embora os acordos de cooperação e termos de parceria de participação em IRP de outras Unidades e adesão a ata de registro de preços de outros Órgãos, possam proporcionar vantagens significativas, como economia de escala e maior eficiência, ao analisar as vantagens e desvantagens de cada solução apresentada e com o intuito de mitigar possíveis riscos, o Grupamento de Apoio dos Afonsos ratificou a escolha pela realização de um novo certame que atenderá de forma integral a demanda desta OM.

Nesta esteira, considerando ainda o princípio da economicidade e agilidade do processo, bem como as normas basilares e soluções levantadas e descritas, após a análise de mercado e considerando o custo de um processo, entre publicação em DOU, Despesa com hora de trabalho técnico em comparação com o valor médio levantado de gasto com o quantitativo estimado de consumo anual, se verifica que a melhor forma de contratação é sim a **terceira opção.**

Sistema de Registro de Preços

A adoção do Sistema de Registro de Preços encontra fundamento no art. 82 da Lei nº 14.133/2021, uma vez que a demanda possui natureza continuada, com consumo parcelado ao longo da vigência da contratação e quantitativos sujeitos a variações decorrentes das necessidades operacionais da CPA.

A utilização do SRP possibilita maior eficiência administrativa, evitando a formação de estoques excessivos, reduzindo desperdícios, permitindo aquisições conforme a necessidade da Administração e proporcionando maior economicidade e flexibilidade na gestão dos recursos públicos, cuja intensidade pode variar conforme os acionamentos e demandas extraordinárias do COMAER, mostra-se plenamente justificada a adoção do Sistema de Registro de Preços.

6. Descrição da solução como um todo

A solução selecionada consiste na aquisição de utensílios e ferramentas manuais de cozinha, mediante licitação, visando ao atendimento das necessidades operacionais da Central de Produção dos Afonsos (CPA) e das Organizações Militares apoiadas pelo Grupamento de Apoio dos Afonsos (GAP-AF).

Os materiais serão destinados à preparação, acondicionamento, transporte, distribuição e apoio às atividades de produção de refeições, permitindo a reposição de utensílios desgastados pelo uso contínuo e a manutenção da capacidade operacional das cozinhas industriais e dos refeitórios atendidos pela Administração.

A contratação contempla o fornecimento de bens comuns, cujas especificações técnicas encontram-se detalhadas no Termo de Referência, possibilitando ampla competitividade entre fornecedores e a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração.

Considerando que a demanda apresenta consumo continuado, entregas parceladas e quantitativos estimados sujeitos às necessidades operacionais da Administração, a solução será executada mediante Sistema de Registro de Preços (SRP), permitindo aquisições futuras e parceladas durante a vigência da ata, evitando a formação de estoques excessivos, reduzindo desperdícios e proporcionando maior eficiência na gestão dos recursos públicos.

A solução escolhida apresenta-se como a alternativa mais adequada sob os aspectos técnico, operacional e econômico, pois assegura o fornecimento dos materiais conforme a necessidade da Administração, amplia a competitividade do certame, reduz custos administrativos decorrentes de sucessivas contratações e garante maior flexibilidade na gestão do abastecimento dos utensílios necessários às atividades da Seção de Subsistência.

A execução do objeto observará todas as especificações técnicas, requisitos de qualidade, critérios de sustentabilidade e condições de fornecimento estabelecidos no Termo de Referência, assegurando que os materiais adquiridos atendam plenamente às necessidades da Administração e às normas legais e regulamentares aplicáveis.

*D*ito isto, e de acordo com o Art. 44 da lei 14.133, de 01 de abril de 2021 esta equipe de planejamento considera a opção pela aquisição por mio de uma nova licitação como a opção mais vantajosa para a administração desta OM, visto que, esta CPA consta atualmente com cerca de 160 colaboradores no setor de produção de alimentos para atender toda Guarnição dos Afonsos.

Em análise realizada no mercado, considerando as leis e normas vigentes que regem a Administração Pública, foi realizado o levantamento das possíveis soluções para aquisição dos itens pretendidos por meio deste certame, cujo fornecimento se dará por empresa especializada do ramo e devidamente autorizada a exercer esta atividade e cumprindo todas as exigências editalícias desta Organização.

A solução escolhida contempla a realização de licitação na modalidade Pregão, em sua forma eletrônica, adotando se o critério de julgamento de menor preço por item e o modo de disputa aberto e fechado, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

A adoção do pregão eletrônico justifica-se pelo fato de o objeto consistir na aquisição de bens comuns, cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos no Termo de Referência, possibilitando ampla competitividade e maior eficiência ao certame.

O critério de julgamento pelo menor preço por item mostra-se adequado em razão da natureza divisível e padronizada dos objetos, permitindo maior participação de fornecedores e ampliação da competitividade, com vistas à obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração.

Quanto ao modo de disputa aberto e fechado, sua adoção busca proporcionar maior competitividade e eficiência ao procedimento licitatório, permitindo inicialmente a apresentação sucessiva de lances e, posteriormente, a oferta de lance final fechado pelos licitantes mais bem classificados, favorecendo a obtenção de preços mais vantajosos e reduzindo o risco de acomodações durante a fase competitiva.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

A memória de cálculo dos quantitativos foi elaborada considerando as necessidades de reposição de materiais em razão do desgaste decorrente do uso contínuo, a substituição de itens inservíveis, a ampliação da capacidade operacional da Central de Produção dos Afonsos (CPA), bem como a constituição de reserva técnica destinada a garantir a continuidade dos serviços durante a vigência da futura Ata de Registro de Preços. Para assegurar transparência e rastreabilidade da estimativa, apresenta-se a distribuição dos quantitativos por refeitório e setor de produção, evidenciando a metodologia empregada na definição das quantidades a serem licitadas e sua compatibilidade com a demanda operacional da Unidade.

MEMORIAL DE CÁLCULO							
ITEM	**DESCRIÇÃO**	**QUANDIDADE MÁXIMA A SER LICITADA**	**JUSTIFICATIVA**	**QUANTIDADE NECESSÁRIA PARA ATENDIMENTO DE ROTINA**	**QUANTIDADE EXISTENTE EM CONDIÇÕES**	**QUANTIDADE A SER SOLICITADA**	**METODOLOGIA DE CÁLCULO PARA A ESTIMATIVA**
1 E 2	PRATO DE MESA, DIÂMETRO 25 CM, EM LOUÇA.	4000	ITEM CUJA FINALIDADE PRINCIPAL É ACOMODAR OS ALIMENTOS A SEREM CONSUMIDOS. DESSA FORMA, CONSIDERANDO QUE ESTA CENTRAL APOIA MAIS DE 4.000 COMENSAIS E OFERECE APOIO DE CAFÉ, ALMOÇO E JANTA, A QUANTIDADE DEMANDADA JUSTIFICA-SE EM RAZÃO DA SUBSTITUIÇÃO DOS PRATOS EXISTENTES, ALÉM DO AUMENTO DA CAPACIDADE DE APOIO.	5200	1200	4000	Eles seriam empregados da seguinte forma: 800 no refeitório da UNIFA, 200 no refeitório dos Oficiais da BAAF, 500 no refeitório do HAAF, 200 no refeitório dos Oficiais do antigo Nu-PAMA-AF, 800 no refeitório dos Graduados da BAAF, 1000 no refeitório dos Graduados do antigo Nu-PAMA-AF, 500 refeitório das Praças do antigo Nu-PAMA-AF.
3	PRATO DE SOPA, TIPO FUNDO, DIÂMETRO 21,5 CM, EM LOUÇA.	1500	ITEM CUJA FINALIDADE PRINCIPAL É ACOMODAR OS ALIMENTOS A SEREM CONSUMIDOS. DESSA FORMA, CONSIDERANDO QUE ESTA CENTRAL APOIA MAIS DE 4.000 COMENSAIS E OFERECE APOIO DE CAFÉ, ALMOÇO E JANTA, A QUANTIDADE DEMANDADA JUSTIFICA-SE EM RAZÃO DA SUBSTITUIÇÃO DOS PRATOS	1950	450	1500	Eles seriam empregados da seguinte forma: 500 no refeitório da UNIFA, 200 no refeitório dos Oficiais da BAAF, 300 no refeitório do HAAF, 200 no refeitório dos Oficiais do antigo Nu-PAMA-AF, 100 no refeitório dos

			EXISTENTES, ALÉM DO AUMENTO DA CAPACIDADE DE APOIO.				Graduados da BAAF, 100 no refeitório dos Graduados do antigo Nu-PAMA-AF, 100 refeitório das Praças do antigo Nu-PAMA-AF.
4	PRATO PARA SOBREMESA, DIÂMETRO 19 CM, EM LOUÇA.	3000	ITEM CUJA FINALIDADE PRINCIPAL É ACOMODAR OS ALIMENTOS A SEREM CONSUMIDOS. DESSA FORMA, CONSIDERANDO QUE ESTA CENTRAL APOIA MAIS DE 4.000 COMENSAIS E OFERECE APOIO DE CAFÉ, ALMOÇO E JANTA, A QUANTIDADE DEMANDADA JUSTIFICA-SE EM RAZÃO DA SUBSTITUIÇÃO DOS PRATOS EXISTENTES, ALÉM DO AUMENTO DA CAPACIDADE DE APOIO.	3900	900	3000	Eles seriam empregados da seguinte forma: 500 no refeitório da UNIFA, 300 no refeitório dos Oficiais da BAAF, 500 no refeitório do HAAF, 200 no refeitório dos Oficiais do antigo Nu-PAMA-AF, 500 no refeitório dos Graduados da BAAF, 500 no refeitório dos Graduados do antigo Nu-PAMA-AF, 500 refeitório das Praças do antigo Nu-PAMA-AF .
5	PRATO, NOME PRATO SOUSPLAT, AÇO INOX CROMADO DIÂMETRO DE 33 CM	200	O SOUSPLAT É UMA PEÇA QUE SERVE DE APOIO APENAS PARA OS PRATOS, ENQUANTO O JOGO AMERICANO SE TRATA DE UM CONJUNTO DE PEQUENAS TOALHAS QUE SERVE DE APOIO PARA PRATOS, TALHERES, GUARDANAPOS E DIFERENTES TIPOS DE TAÇAS E COPOS. DESSA FORMA, A QUANTIDADE DEMANDA SERVIRÁ PARA DOSPOSIÇÃO DAS MAIS DE 300 MESAS COM 6 LUGARES CADA QUE ESTA CENTRAL DE PRODUÇÃO POSSUI.	260	60	200	Eles seriam empregados da seguinte forma: 50 no refeitório da UNIFA, 50 no refeitório dos Oficiais da BAAF, 50 no refeitório do HAAF, 50 no refeitório dos Oficiais do antigo Nu-PAMA-AF, 50 no refeitório dos Graduados da BAAF, 50 no refeitório dos Graduados do antigo Nu-PAMA-AF.
6	RAMEQUIN DE CERÂMICA, DETALHE CANELADO, COR BRANCO, ALTURA 6 CM, LARGURA, 9 CM	2000	O RAMEQUIM DE PORCELANA É UM PEQUENO POTE, NORMALMENTE REDONDO E ESTRIADO EM SUA PARTE EXTERNA, UTILIZADO NO SERVIÇO DE MESA PARA SERVIR MOLHOS E GUARNIÇÕES EM GERAL, ALÉM DE TAMBÉM PODER SER UTILIZADO PARA SERVIR SOBREMESAS E FRUTAS. DESSA FORMA, A QUANTIDADE DEMANDADA SERVIRÁ PARA APOIO, PRINCIPALMENTE, DAS SOBREMESAS, NAS QUAIS OS MAIS DE 4.000 COMENSAIS IRÁ	2600	600	2000	Eles seriam empregados da seguinte forma: 400 no refeitório da UNIFA, 150 no refeitório dos Oficiais da BAAF, 300 no refeitório do HAAF, 150 no refeitório dos Oficiais do antigo Nu-PAMA-AF, 400 no refeitório dos Graduados da BAAF, 400 no refeitório dos Graduados do antigo Nu-PAMA-AF e 200

			ACONDICIONAR SUA SOBREMESA NESSES POTES.				para a reserva de material (será utilizados em apoio para eventos institucionais)
7	REMO COM CABO EM AÇO INOX E REMO EM POLIPROPILENO, COMPRIMENTO 100 CM, COM CABO EM "T" PARA 250 °C	10	ESTE UTENSÍLIO SERÁ UTILIZADO POR COZINHEIRO NO PREPARO DE ALIMENTOS PELA COZINHA. DESSA FORMA, CONSIDERANDO QUE CONFECCIONAMOS EM MÉDIA 6000 REFEIÇÕES DIARIAMENTE SE FAZ NECESSÁRIA A AQUISIÇÃO DESTE UTENSILIO DE ACORDO COM A QUANTIDADE ESTIPULADA NO TERMO DE REFERÊNCIA NO INTUITO DA PRODUÇÃO NÃO SER INTERROMPIDA PELA FALTA DE TAL MATERIAL.	13	3	10	Eles seriam empregados da seguinte forma: 03 no Armazém de Viveres da CPA, 04 no setor de Saladas da CPA, 01 no setor de Açougue da CPA, 01 no setor de Padaria da CPA, 01 setor de produção da CPA
8	ROLO PARA MASSA, COMPRIMENTO DE 60 CM, CILINDRO DE 7 CM DE DIÂMETRO POR 40 CM DE COMPRIMENTO, CABO 10 CM DE COMPRIMENTO CADA, MATERIAL POLIPROPILENO	13	ESTE UTENSÍLIO SERÁ UTILIZADO POR COZINHEIRO NO PREPARO DE ALIMENTOS PELA COZINHA. DESSA FORMA, CONSIDERANDO QUE CONFECCIONAMOS EM MÉDIA 6000 REFEIÇÕES DIARIAMENTE SE FAZ NECESSÁRIA A AQUISIÇÃO DESTE UTENSILIO DE ACORDO COM A QUANTIDADE ESTIPULADA NO TERMO DE REFERÊNCIA NO INTUITO DA PRODUÇÃO NÃO SER INTERROMPIDA PELA FALTA DE TAL MATERIAL.	17	4	13	Eles seriam empregados da seguinte forma: 02 no setor de Saladas da CPA, 02 no setor de Açougue da CPA, 04 no setor de Padaria da CPA, 03 setor de produção da CPA e 02 no HAAF.
9	SELOS PLÁSTICOS MODELO RIPLOCK C3 NH CONFECCIONADOS EM POLIPROPILENO, SISTEMA DE TRAVAMENTO DUPLO ESCADA, NUMERADOS PELO PROCESSO HOT STAMP COM ALÇA, POSSUI 30 CM DE COMPRIMENTO TOTAL E DISPOSITIVO PARA AUTO ROMPIMENTO.	40000	OS LACRES EM POLIPROPILENO SÃO AMPLAMENTE EMPREGADOS COM O PROPÓSITO DE IMPOSSIBILITAREM O ACESSO INDESEJADO, PERDAS OU ADULTERAÇÃO DE VOLUMES CONTIDOS EM CONTÊINERES E COMPARTIMENTOS DESTA CENTRAL. DESSA FORMA, A QUANTIDADE DEMANDADA SERVIRÁ PARA LACRAR OS CONTEINERES, SALAS DE MATERIAL E ETC.	52000	12000	40000	Eles seriam empregados da seguinte forma: esse lacre é utilizado em todas portas (refeitórios, armazém, container, camara frigorifica,cozinha) para lacrar e ajudar na fiscalização da rotina deste Setor.
10	TAÇA DE VIDRO, CAPACIDADE 30 ML, TRANSPARENTE E INCOLOR.	70	ESTE UTENSÍLIO SERÁ UTILIZADO NO ACONDICIONAMENTO DE SOBREMESAS EM EVENTOS INSTITUICIONAIS. CONSIDERANDO QUE, POR VEZES, OS EVENTOS INSTITUCIONAIS CONSTAM COM MAIS DE 300 PESSOAS, ESTA QUANTIDADE SERVIRÁ PARA AUMENTAR A CAPACIDADE PRODUTIVA DESTE SETOR, BEM	91	21	70	Eles seriam empregados da seguinte forma: 70 no refeitório para eventos institucionais.

			COMO SUBSTITUIR AQUELES QUE QUEBRARAM COM O TEMPO.				
11	TAÇA DE VIDRO, TRANSPARENTE INCOLOR, ALTURA 18 CM, DIÂMETRO 8 CM, CAPACIDADE 350 ML.	380	UTENSÍLIO UTILIZADO PARA JANTARES FORMAIS E EVENTOS INSTITUCIONAIS. CONSIDERANDO QUE ESTA CENTRAL DE PRODUÇÃO, POR VEZES, APOIA EVENTOS INSTITUCIONAIS COM MAIS DE 300 PESSOAS, ESTA QUANTIDADE SERVIRÁ PARA AUMENTO DA CAPACIDADE DESTE SETOR, ALEÉM DE PROPORCIONAR A OPORTUNIDADE DE SUBSTITUIÇÃO DOS ITENS JÁ DESGASTADOS/QUEBRADOS, EM VIRTUDE DO TEMPO DE USO.	494	114	380	Eles seriam empregados da seguinte forma: 80 no refeitório da UNIFA, 50 no refeitório dos Oficiais da BAAF, 50 nas instalações do HAAF, 50 no refeitório dos Oficiais do antigo Nu-PAMA-AF e 150 para a reserva de material (será utilizados em apoio para eventos institucionais)
12	Taça Material: Vidro Transparente Incolor , Altura: 16,10 CM, Diâmetro: 7,30 CM, Capacidade: 300 ML, Uso: Água	520	UTENSÍLIO UTILIZADO PARA JANTARES FORMAIS E EVENTOS INSTITUCIONAIS. CONSIDERANDO QUE ESTA CENTRAL DE PRODUÇÃO, POR VEZES, APOIA EVENTOS INSTITUCIONAIS COM MAIS DE 300 PESSOAS, ESTA QUANTIDADE SERVIRÁ PARA AUMENTO DA CAPACIDADE DESTE SETOR, ALEÉM DE PROPORCIONAR A OPORTUNIDADE DE SUBSTITUIÇÃO DOS ITENS JÁ DESGASTADOS/QUEBRADOS, EM VIRTUDE DO TEMPO DE USO.	676	156	520	Eles seriam empregados da seguinte forma: 100 no refeitório da UNIFA, 50 no refeitório dos Oficiais da BAAF, 50 nas instalações do HAAF, 50 no refeitório dos Oficiais do antigo Nu-PAMA-AF e 270 para a reserva de material (será utilizados em apoio para eventos institucionais)
13	Taça Material: Vidro Transparente Incolor , Altura: 18,70 CM, Diâmetro: 7,90 CM, Capacidade: 385 ML, Uso: Água	300	UTENSÍLIO UTILIZADO PARA JANTARES FORMAIS E EVENTOS INSTITUCIONAIS. CONSIDERANDO QUE ESTA CENTRAL DE PRODUÇÃO, POR VEZES, APOIA EVENTOS INSTITUCIONAIS COM MAIS DE 300 PESSOAS, ESTA QUANTIDADE SERVIRÁ PARA AUMENTO DA CAPACIDADE DESTE SETOR, ALEÉM DE PROPORCIONAR A OPORTUNIDADE DE SUBSTITUIÇÃO DOS ITENS JÁ DESGASTADOS/QUEBRADOS, EM VIRTUDE DO TEMPO DE USO.	390	90	300	Eles seriam empregados da seguinte forma: 50 no refeitório da UNIFA, 50 no refeitório dos Oficiais da BAAF, 50 nas instalações do HAAF, 50 no refeitório dos Oficiais do antigo Nu-PAMA-AF e 100 para a reserva de material (será utilizados em apoio para eventos institucionais)
14	TECIDO EM CETIM DE POLIÉSTER, COR AMARELO, LARGURA 1,40 M, ROLO COM 100 M.	30	CONSIDERANDO QUE ESTA CENTRAL DE PODUÇÃO POSSUI 8 REFEITÓRIOSE, APROXIMADAMENTE, 350 MESAS, ESTE ITEM SERVIRÁ COMO DECORATIVO DAS MESAS, BANCADAS, CARRINHOS DE FILA DE COMIDA, PAREDES E ETC.	39	9	30	Eles seriam empregados da seguinte forma: 30 para a reserva de material (será utilizados em apoio para eventos institucionais)

15	TRAVESSA DE CERÂMICA RETANGULAR GRANDE, TAMANHO 43X27X6 CM	200	A TRAVESSA É UM DOS ITENS MAIS VERSÁTEIS E ÚTEIS EM UMA COZINHA. ELA PODE AJUDAR A COZINHAR OS ALIMENTOS, SEJA NO FORNO, SEJA NO MICRO-ONDAS. ALÉM DISSO, ELA PODE FAZER A FUNÇÃO DE RECIPIENTE PARA CONGELAR SEUS ALIMENTOS, PRINCIPALMENTE SOBREMESAS. DESSA FORMA, AS TRAVESSAS SERÃO UTILIZADAS PELOS COZINHEIROS NO PREPARO DAS REFEIÇÕES, BEM COMO DAS SOBREMESAS PARA OS MAIS DE 4.000 COMENSAIS APOIADOS POR ESTA CENTRAL. CUMPRE RESSALTAR QUE AS TRAVESSAS TAMBÉM PODEM SER UTILIZADAS PARA ACONDICIONAR OS ALIMENTOS, PORTANTO, ALÉM DE AJUDAREM NO PREPARO DAS REFEIÇÕES, TAMBÉM PODERÃO SER USADAS NO ACONDICIONAMENTO DOS ITENS PARA, POSTERIOR, FORNECIMENTO DO ALIMENTO.	260	60	200	Eles seriam empregados da seguinte forma: 10 no setor de Saladas da CPA, 06 no setor de Padaria da CPA, 16 setor de produção da CPA e 10 no HAAF.
16	XÍCARA EM LOUÇA, PARA CAFÉ/CHÁ, COM PIRES, CAPACIDADE 160 ML.	1000	ESTE UTENSÍLIO SERÁ UTILIZADO NOS REFEITÓRIOS DURANTE AS REFEIÇÕES FORNECIDAS POR ESTA OM , PRINCIPALMENTE NO CAFÉ DA MANHÃ. DESSA FORMA, CONSIDERANDO QUE ATENDEMOS ATUALMENTE MAIS DE 4000 MILITARES POR REFEIÇÃO, A AQUISIÇÃO DA QUANTIDADE EM TELA SERVIRÁ PARA AUMENTAR A CAPACIDADE DE ATENDIMENTO DESTE SETOR, BEM COMO SUBSTITUIR AQUELES QUE JÁ QUEBRARAM/ESTÃO DESGASTADOS, EM VIRTUDE DO TEMPO DE USO.	1300	300	1000	Eles seriam empregados da seguinte forma: 200 no refeitório da UNIFA, 200 no refeitório dos Oficiais da BAAF, 200 no refeitório do HAAF, 200 no refeitório dos Oficiais do antigo Nu-PAMA-AF, 100 no refeitório dos Graduados da BAAF, 100 no refeitório dos Graduados do antigo Nu-PAMA-AF.
17	PALLET LISO. FABRICADO EM PP E PEAD, IDEAL PARA EMPRESAS QUE SÓ PODEM ARMAZENAR SEUS PRODUTOS EM SUPERFÍCIE PARCIALMENTE OU TOTALMENTE LISA, ASSIM FACILITANDO A HIGIENIZAÇÃO SEM QUE ACUMULE RESÍDUO. DIMENSÕES: 1.200 X 1.000 X 135 MM. PESO: 7,50 KG. CORES: PRETO, BRANCO E NATURAL. CAPACIDADE DE CARGA ESTÁTICA: 2,5 TON.	15	ESTE ITEM SERVIRÁ PARA ACONDICIONAR/TRANSPORTAR OS INSUMOS NO ARMAZÉM DE VÍVERES DESTA CENTRAL DE PRODUÇÃO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS. CUMPRE RESSALTAR QUE ESTA CENTRAL ARMAZENA TONELADAS DE INSUMOS ALIMENTÍCIOS, DESDE ESTOQUE SECO ATÉ ALIMENTOS CONGELADOS. DESSA FORMA, A QUANTIDADE DEMANDADA	20	5	15	Eles seriam empregados da seguinte forma: 5 no Armazém de Viveres da CPA, 5 no setor de Saladas da CPA e 5 no HAAF.

	CAPACIDADE DE CARGA DINÂMICA: 1,0 TON. CAPACIDADE DE CARGA NO RACK: 0 TEMPERATURAS NEGATIVAS: ATÉ - 5 (RECICLADO) | ATÉ -40 (VIRGEM).		JUSTIFICA-SE EM RAZÃO DA NECESSIDADE DE AQUISIÇÃO DESTES ITENS PARA AUMENTAR A CAPACIDADE DE ESTOQUE DESTE SETOR.				
18	PALLET RUNNER IDEAL PARA ARMAZENAGEM DE PRODUTOS EM PRATELEIRAS (PORTAS PALLETS). DIMENSÕES: 1.200 X 1.000 X 165 MM. PESO: 16 KG. CORES: PRETO, BRANCO E NATURAL. CAPACIDADE DE CARGA ESTÁTICA: 7,5 TON. CAPACIDADE DE CARGA DINÂMICA: 2,5 TON. CAPACIDADE DE CARGA NO RACK: 800 KG TEMPERATURAS NEGATIVAS: ATÉ - 5 (RECICLADO) | ATÉ -40 (VIRGEM).	15	ESTE ITEM SERVIRÁ PARA ACONDICIONAR/TRANSPORTAR OS INSUMOS NO ARMAZÉM DE VÍVERES DESTA CENTRAL DE PRODUÇÃO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS. CUMPRE RESSALTAR QUE ESTA CENTRAL ARMAZENA TONELADAS DE INSUMOS ALIMENTÍCIOS, DESDE ESTOQUE SECO ATÉ ALIMENTOS CONGELADOS. DESSA FORMA, A QUANTIDADE DEMANDADA JUSTIFICA-SE EM RAZÃO DA NECESSIDADE DE AQUISIÇÃO DESTES ITENS PARA AUMENTAR A CAPACIDADE DE ESTOQUE DESTE SETOR.	20	5	15	Eles seriam empregados da seguinte forma: 5 no Armazém de Viveres da CPA, 05 no setor de Saladas da CPA, 05 no setor de Açougue da CPA.
	PALLET EXTRA. PROJETADO PARA TER UMA GRANDE CAPACIDADE DE CARGAS ESTÁTICA E DINÂMICA JÁ POSSUI OS RUNNERS (TRAVESSA ENTRE AS SAPATAS) FIXO EM SUA ESTRUTURA, É IDEAL PARA ARMAZENAGEM DE PRODUTOS EM PRATELEIRA E CHÃO, CÂMARA FRIA OU		ESTE ITEM SERVIRÁ PARA ACONDICIONAR/TRANSPORTAR OS INSUMOS NO ARMAZÉM DE VÍVERES DESTA CENTRAL DE PRODUÇÃO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS. CUMPRE RESSALTAR QUE ESTA CENTRAL				Eles seriam empregados da seguinte forma: 05

19	RESFRIADO, POSSUI ALTA RESISTÊNCIA À OPERAÇÃO DE CARGAS CENTRALIZADA COMO: SACARIAS, BAGS, ETC. DIMENSÕES: 1.200 X 1.000 X 165 MM. PESO: 16 KG. CORES: PRETO E BRANCO NATURAL. CARGA ESTÁTICA: 7,5 TON. CARGA DINÂMICA: 2,5 TON. CARGA NO RACK: 800 KG TEMPERATURAS NEGATIVAS: ATÉ - 5 (RECICLADO) | ATÉ -40 (VIRGEM).	15	ARMAZENA TONELADAS DE INSUMOS ALIMENTÍCIOS, DESDE ESTOQUE SECO ATÉ ALIMENTOS CONGELADOS. DESSA FORMA, A QUANTIDADE DEMANDADA JUSTIFICA-SE EM RAZÃO DA NECESSIDADE DE AQUISIÇÃO DESTES ITENS PARA AUMENTAR A CAPACIDADE DE ESTOQUE DESTE SETOR.	20	5	15	no Armazém de Viveres da CPA, 05 no setor de Saladas da CPA, 05 no setor de Açougue da CPA.
20	CARRINHO BALDE PLACA MOP LÍQUIDO. MATERIAL DO CABO: ALUMÍNIO. MATERIAL DO PANO: MICROFIBRA. 77 X 38,5X 37,5. CAIXA 7,85kg (PAR)	25	EM SUMA ESTE CARRINHO DE LIMPEZA MOP COM BALDE ESPREMEDOR É ESPECIALMENTE UTILIZADO PARA A LIMPEZA ÚMIDA EM DIFERENTES TIPOS DE PISOS, JUNTO AO SISTEMA MOP ÁGUA. DESTA FORMA, ELE É UTILIZADO NA LIMPEZA DAS 2 COZINHAS, 8 REFEITÓRIOS, 8 COPAS, 16 BANHEIROS, BEM COMO DE TODA ÁREA EXTERNA DO RANCHO.	33	8	25	Eles seriam empregados da seguinte forma: 03 no refeitório da UNIFA, 02 no refeitório dos Oficiais da BAAF, 05 no refeitório do HAAF, 01 no refeitório dos Oficiais do antigo Nu-PAMA-AF, 02 no refeitório dos Graduados da BAAF, 02 no refeitório dos Graduados do antigo Nu-PAMA-AF, 03 refeitório das Praças do antigo Nu-PAMA-AF, 02 refeitório das Praças da BAAF, 02 armazém de víveres, 01 comissária, 01 padaria.
21	LUVAS DE MALHA DE AÇO INOX CROMO- NÍQUEL para açougue 0,55 mm. TAMANHO M (PAR)	15	AS LUVAS DE MALHA DE AÇO SÃO IDEAIS PARA PROTEGER O TRABALHADOR CONTRA CORTES E FERIMENTOS QUE POSSAM SER CAUSADOS DURANTE O MANUSEIO DE FACAS. DESSA FORMA, A QUANTIDADE DEMANDADA JUSTIFICA-SE EM RAZÃO DESTA CENTRAL POSSUIR MAIS DE 70 COZINHEIROS QUE REVEZAM NO SETOR DE AÇOUGUE PARA MANUSEAR/CORTAR AS PROTEINAS.	20	5	15	Eles seriam empregados da seguinte forma: 08 no Setor de Açougue da CPA e 07 no HAAF.
22	LUVAS DE MALHA DE AÇO INOX CROMO- NÍQUEL para açougue 0,55 mm. TAMANHO G	15	AS LUVAS DE MALHA DE AÇO SÃO IDEAIS PARA PROTEGER O TRABALHADOR CONTRA CORTES E FERIMENTOS QUE POSSAM SER CAUSADOS DURANTE O MANUSEIO DE FACAS. DESSA FORMA, A QUANTIDADE DEMANDADA	20	5	15	Eles seriam empregados da seguinte forma: 08 no Setor de Açougue

	(PAR)		JUSTIFICA-SE EM RAZÃO DESTA CENTRAL POSSUIR MAIS DE 70 COZINHEIROS QUE REVEZAM NO SETOR DE AÇOUGUE PARA MANUSEAR/CORTAR AS PROTEINAS.				da CPA e 07 no HAAF.
23	LUVAS DE MALHA DE AÇO INOX CROMO- NÍQUEL para açougue 0,55 mm. TAMANHO GG (PAR)	15	AS LUVAS DE MALHA DE AÇO SÃO IDEAIS PARA PROTEGER O TRABALHADOR CONTRA CORTES E FERIMENTOS QUE POSSAM SER CAUSADOS DURANTE O MANUSEIO DE FACAS. DESSA FORMA, A QUANTIDADE DEMANDADA JUSTIFICA-SE EM RAZÃO DESTA CENTRAL POSSUIR MAIS DE 70 COZINHEIROS QUE REVEZAM NO SETOR DE AÇOUGUE PARA MANUSEAR/CORTAR AS PROTEINAS.	20	5	15	Eles seriam empregados da seguinte forma: 08 no Setor de Açougue da CPA e 07 no HAAF.
24	BOTAS PVC FORRO EM POLIÉSTER CANO CURTO(28 CM) TIPO IMPERMEÁVEL. COR BRANCA. TAMANHO 40	50	A BOTA DE PVC SERVE PARA PROTEGER OS PÉS DO COLABORADOR CONTRA A UMIDADE E OUTRAS SUBSTÂNCIAS QUE PODEM SER NOCIVAS PARA A SUA SAÚDE. DESSA FORMA, A QUANTIDADE DEMANDADA JUSTIFICA-SE EM RAZÃO DA NECESSIDADE DE TODOS OS COZINHEIROS /COPEIROS PRECISAREM ESTAR UTILIZADOS ESTE EPI. CUMPRE RESSALTAR QUE, ATUALMENTE, A CPA CONTA COM, APROXIMADAMENTE, 70 COZINHEIROS E HÁ UMA PERSPECTIVA DE RECEBER MAIS 50, EM VIRTUDE DO INÍCIO DO CURSO DE FORMAÇÃO MILITAR.	65	15	50	A AQUISIÇÃO DESTES UNIFORMES VISAM PADRONIZAR OS UNIFORMES DO MILITARES DO SETOR DE SUBSISTÊNCIA, CONFORME AS NOVAS EXIGÊNCIAS DO RUMAER. DESTA FORMA, A QUANTIDADE EM TELA FOI BASEADA DE 3 A 5 PEÇAS POR COLABORADOR, EM RAZÃO DA NECESSIDADE DA TROCA DIÁRIA DOS UNIFORMES UTILIZADOS.
25	BOTAS PVC FORRO EM POLIÉSTER CANO CURTO(28 CM) TIPO IMPERMEÁVEL. COR BRANCA. TAMANHO 42	50	A BOTA DE PVC SERVE PARA PROTEGER OS PÉS DO COLABORADOR CONTRA A UMIDADE E OUTRAS SUBSTÂNCIAS QUE PODEM SER NOCIVAS PARA A SUA SAÚDE. DESSA FORMA, A QUANTIDADE DEMANDADA JUSTIFICA-SE EM RAZÃO DA NECESSIDADE DE TODOS OS COZINHEIROS /COPEIROS PRECISAREM ESTAR UTILIZADOS ESTE EPI. CUMPRE RESSALTAR QUE, ATUALMENTE, A CPA CONTA COM, APROXIMADAMENTE, 70 COZINHEIROS E HÁ UMA	65	15	50	A AQUISIÇÃO DESTES UNIFORMES VISAM PADRONIZAR OS UNIFORMES DO MILITARES DO SETOR DE SUBSISTÊNCIA, CONFORME AS NOVAS EXIGÊNCIAS DO RUMAER. DESTA FORMA, A QUANTIDADE EM TELA FOI BASEADA DE 3 A 5 PEÇAS POR COLABORADOR, EM RAZÃO DA NECESSIDADE DA

			PERSPECTIVA DE RECEBER MAIS 50, EM VIRTUDE DO INÍCIO DO CURSO DE FORMAÇÃO MILITAR.				TROCA DIÁRIA DOS UNIFORMES UTILIZADOS.
26	BOTAS PVC FORRO EM POLIÉSTER CANO CURTO(28 CM) TIPO IMPERMEÁVEL. COR BRANCA. TAMANHO 44	50	A BOTA DE PVC SERVE PARA PROTEGER OS PÉS DO COLABORADOR CONTRA A UMIDADE E OUTRAS SUBSTÂNCIAS QUE PODEM SER NOCIVAS PARA A SUA SAÚDE. DESSA FORMA, A QUANTIDADE DEMANDADA JUSTIFICA-SE EM RAZÃO DA NECESSIDADE DE TODOS OS COZINHEIROS /COPEIROS PRECISAREM ESTAR UTILIZADOS ESTE EPI. CUMPRE RESSALTAR QUE, ATUALMENTE, A CPA CONTA COM, APROXIMADAMENTE, 70 COZINHEIROS E HÁ UMA PERSPECTIVA DE RECEBER MAIS 50, EM VIRTUDE DO INÍCIO DO CURSO DE FORMAÇÃO MILITAR.	65	15	50	A AQUISIÇÃO DESTES UNIFORMES VISAM PADRONIZAR OS UNIFORMES DO MILITARES DO SETOR DE SUBSISTÊNCIA, CONFORME AS NOVAS EXIGÊNCIAS DO RUMAER. DESTA FORMA, A QUANTIDADE EM TELA FOI BASEADA DE 3 A 5 PEÇAS POR COLABORADOR, EM RAZÃO DA NECESSIDADE DA TROCA DIÁRIA DOS UNIFORMES UTILIZADOS.
27	PANELA DE PRATA (RECHAUD) DE FERRO FUNDIDO COM CHAPA LISA E ALÇA DE MADEIRA, CHAPA LISA COM CANALETA NAS BORDAS QUE ARMAZENAM OS LÍQUIDOS PARA DEIXAR O CENTRO MAIS AQUECIDO; ALÇAS DE MADEIRA; POSSUI 02 FOGAREIROS TODO EM FERRO FUNDIDO, A ÁLCOOL COM REGULADOR DE CHAMA E BASE DESMONTÁVEL, COM ABAS LATERAIS PARA PROTEGER DO VENTO. CHAPA LISA COM 46 CM COMPRIMENTO X 25 CM LARGURA, PESO: 10,2 KG.	39	O RÉCHAUD É O CONJUNTO DE UMA ESTRUTURA QUE FUNCIONA PARA MANTER OS ALIMENTOS AQUECIDOS ENQUANTO SÃO SERVIDOS. DESSA FORMA, CONSIDERANDO QUE ESTA CENTRAL POSSUI 8 REFEITÓRIOS E CADA REFEITÓRIO UTILIZA, PELO MENOS, 3 FILAS , A QUANTIDADE DEMANDADA SERVIRÁ PARA SUBSTITUIR OS ITENS ATUALMENTE USADOS QUE JÁ SE ENCONTRAM BASTANTE DESGASTADOS, EM VIRTUDE DO TEMPO DE USO.	51	12	39	Eles seriam empregados da seguinte forma: 12 no refeitório da UNIFA, 08 no refeitório dos Oficiais da BAAF E 19 no refeitório para eventos institucionais
							A AQUISIÇÃO

28	LUVA DE SILICONE,PROTEÇÃO TÉRMICA. SUPORTA TEMPERATURAS DE ATÉ 300ºC SEM DANIFICAR OU MODIFICAR O PRODUTO. NÃO RESSECA E NÃO DISTORCE. POSSUI FURO, PERMITINDO SEU ARMAZENAMENTO SUSPENSO. PRODUTO IMPERMEÁVEL. OFERECE SEGURANÇA NO MANUSEIO DE UTENSÍLIOS QUENTES EM OPERAÇÕES RÁPIDAS. IDEAL NA PEGA DE TRAVESSAS E ASSADEIRAS DO FORNO E PANELAS DO FOGÃO. MODELO: 62996020, SIMILAR OU MELHOR QUALIDADE; PESO 0,04 KG;COMPRIMENTO 85 MM; LARGURA 110 MM;E ALTURA 76 MM.	34	A LUVA TÉRMICA É FUNDAMENTAL PARA ASSEGURAR A SAÚDE E A SEGURANÇA FÍSICA DE UM TRABALHADOR. COMO O PRÓPRIO NOME JÁ SUGERE, ELA PROTEGE O USUÁRIO CONTRA OS RISCOS PROVOCADOS POR TEMPERATURAS EXTREMAS – SEJA O CALOR OU FRIO. A QUANTIDADE EM TELA JUSTIFICA-SE EM RAZÃO DESTE SETOR POSSUIR CERCA DE 70 COZINHEIROS.	44	10	34	DESTES UNIFORMES VISAM PADRONIZAR OS UNIFORMES DO MILITARES DO SETOR DE SUBSISTÊNCIA, CONFORME AS NOVAS EXIGÊNCIAS DO RUMAER. DESTA FORMA, A QUANTIDADE EM TELA FOI BASEADA DE 3 A 5 PEÇAS POR COLABORADOR, EM RAZÃO DA NECESSIDADE DA TROCA DIÁRIA DOS UNIFORMES UTILIZADOS.
29	UNIFORME PROFISSIONAL, COMPONENTES DOLMÃ, TAMANHO G, COR BRANCO, MATERIAL TECIDO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS COM VIÉS E BOTÕES BRANCOS, APLICAÇÃO USO DE COZINHEIRO. CONFORME RCA 35-2/2021 - REGULAMENTO DE UNIFORMES PARA MILITARES DA AERONÁUTICA.	156	A AQUISIÇÃO DESTES UNIFORMES VISAM PADRONIZAR OS UNIFORMES DO MILITARES DO SETOR DE SUBSISTÊNCIA, CONFORME AS NOVAS EXIGÊNCIAS DO RUMAER. DESTA FORMA, A QUANTIDADE EM TELA FOI BASEADA DE 1 A 3 PEÇAS POR COLABORADOR, EM RAZÃO DA NECESSIDADE DA TROCA DIÁRIA DOS UNIFORMES UTILIZADOS.	156	47	156	A AQUISIÇÃO DESTES UNIFORMES VISAM PADRONIZAR OS UNIFORMES DO MILITARES DO SETOR DE SUBSISTÊNCIA, CONFORME AS NOVAS EXIGÊNCIAS DO RUMAER. DESTA FORMA, A QUANTIDADE EM TELA FOI BASEADA DE 3 A 5 PEÇAS POR COLABORADOR, EM RAZÃO DA NECESSIDADE DA TROCA DIÁRIA DOS UNIFORMES UTILIZADOS.
30	CALÇA DE BRIM- MODELO COM ELÁSTICO E CORDÃO, NA COR BRANCA, EM TECIDO BRIM MÉDIO, NO TAMANHOS 44. UNIFORME MUITO USADO POR COZINHEIROS E AJUDANTES, POR SER	234	A AQUISIÇÃO DESTES UNIFORMES VISAM PADRONIZAR OS UNIFORMES DO MILITARES DO SETOR DE SUBSISTÊNCIA, CONFORME AS NOVAS EXIGÊNCIAS DO RUMAER. DESTA FORMA, A	234	70	234	A AQUISIÇÃO DESTES UNIFORMES VISAM PADRONIZAR OS UNIFORMES DO MILITARES DO SETOR DE SUBSISTÊNCIA, CONFORME AS NOVAS EXIGÊNCIAS DO RUMAER. DESTA

	CONFORTÁVEL, RESISTENTE E TER UMA APRESENTAÇÃO HIGIÊNICA. CONFORME RCA 35-2/2021 - REGULAMENTO DE UNIFORMES PARA MILITARES DA AERONÁUTICA.		QUANTIDADE EM TELA FOI BASEADA DE 1 A 3 PEÇAS POR COLABORADOR, EM RAZÃO DA NECESSIDADE DA TROCA DIÁRIA DOS UNIFORMES UTILIZADOS.				FORMA, A QUANTIDADE EM TELA FOI BASEADA DE 3 A 5 PEÇAS POR COLABORADOR, EM RAZÃO DA NECESSIDADE DA TROCA DIÁRIA DOS UNIFORMES UTILIZADOS.
31	CAMISA DE BRIM- MODELO EM FORMA DE GOLA ´V´ MANGA CURTA DE TECIDO BRIM LEVE NA COR BRANCA. UNIFORME PERFEITO PARA O PESSOAL DA COZINHA, PELA PRATICIDADE E POR TER UMA APRESENTAÇÃO HIGIÊNICA. TAMANHO G. CONFORME RCA 35-2/2021 - REGULAMENTO DE UNIFORMES PARA MILITARES DA AERONÁUTICA.	234	A AQUISIÇÃO DESTES UNIFORMES VISAM PADRONIZAR OS UNIFORMES DO MILITARES DO SETOR DE SUBSISTÊNCIA, CONFORME AS NOVAS EXIGÊNCIAS DO RUMAER. DESTA FORMA, A QUANTIDADE EM TELA FOI BASEADA DE 1 A 3 PEÇAS POR COLABORADOR, EM RAZÃO DA NECESSIDADE DA TROCA DIÁRIA DOS UNIFORMES UTILIZADOS.	234	70	234	A AQUISIÇÃO DESTES UNIFORMES VISAM PADRONIZAR OS UNIFORMES DO MILITARES DO SETOR DE SUBSISTÊNCIA, CONFORME AS NOVAS EXIGÊNCIAS DO RUMAER. DESTA FORMA, A QUANTIDADE EM TELA FOI BASEADA DE 3 A 5 PEÇAS POR COLABORADOR, EM RAZÃO DA NECESSIDADE DA TROCA DIÁRIA DOS UNIFORMES UTILIZADOS.
32	MEIO AVENTAL BRANCO EM TECIDO (PARA MANIPULAÇÃO EM ÁREAS QUENTES)(CHEFES DE COZINHA, COZINHEIRO, AUXILIAR DE COZINHA) MODELO IGUAL OU SIMILAR AO 12º A DO RUMAER. CONFORME RCA 35-2/2021 - REGULAMENTO DE UNIFORMES PARA MILITARES DA AERONÁUTICA.	156	A AQUISIÇÃO DESTES UNIFORMES VISAM PADRONIZAR OS UNIFORMES DO MILITARES DO SETOR DE SUBSISTÊNCIA, CONFORME AS NOVAS EXIGÊNCIAS DO RUMAER. DESTA FORMA, A QUANTIDADE EM TELA FOI BASEADA DE 1 A 3 PEÇAS POR COLABORADOR, EM RAZÃO DA	203	47	156	A AQUISIÇÃO DESTES UNIFORMES VISAM PADRONIZAR OS UNIFORMES DO MILITARES DO SETOR DE SUBSISTÊNCIA, CONFORME AS NOVAS EXIGÊNCIAS DO RUMAER. DESTA FORMA, A QUANTIDADE EM TELA FOI BASEADA DE 3 A 5 PEÇAS POR

			NECESSIDADE DA TROCA DIÁRIA DOS UNIFORMES UTILIZADOS.				COLABORADOR, EM RAZÃO DA NECESSIDADE DA TROCA DIÁRIA DOS UNIFORMES UTILIZADOS.
33	CAMISETA BRANCA (NOME /GLÁDIO) (COPA E TRABALHOS SEM CONTATO COM MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS) MODELO IGUAL OU SIMILAR AO 12º B DO RUMAER. CONFORME RCA 35-2 /2021 - REGULAMENTO DE UNIFORMES PARA MILITARES DA AERONÁUTICA.	234	A AQUISIÇÃO DESTES UNIFORMES VISAM PADRONIZAR OS UNIFORMES DO MILITARES DO SETOR DE SUBSISTÊNCIA, CONFORME AS NOVAS EXIGÊNCIAS DO RUMAER. DESTA FORMA, A QUANTIDADE EM TELA FOI BASEADA DE 1 A 3 PEÇAS POR COLABORADOR, EM RAZÃO DA NECESSIDADE DA TROCA DIÁRIA DOS UNIFORMES UTILIZADOS.	234	70	234	A AQUISIÇÃO DESTES UNIFORMES VISAM PADRONIZAR OS UNIFORMES DO MILITARES DO SETOR DE SUBSISTÊNCIA, CONFORME AS NOVAS EXIGÊNCIAS DO RUMAER. DESTA FORMA, A QUANTIDADE EM TELA FOI BASEADA DE 3 A 5 PEÇAS POR COLABORADOR, EM RAZÃO DA NECESSIDADE DA TROCA DIÁRIA DOS UNIFORMES UTILIZADOS.

Item	Aplicação/ Peças por atividade	Paginação RUMAER	Quantidade paga por pessoa na incorporação	Tempo médio de reposição	Quantidade paga por pessoa na renovação	qtdd de colaboradores da CPA	QUANTIDADE A SOLICITAR
jaleco branco de mangas compridas	nutricionista/técnica de nutrição		2	12	2	7	14
jaleco branco de magas curtas	nutricionista/técnica de nutrição		2	12	2	7	14
sapato preto tipo “soft” antiderrapante	nutricionista/técnica de nutrição /responsável por estoque		2	12	1	7	7
12º A – chefes de cozinha, cozinheiro, auxiliar de cozinha							
dólmã branco	chefes de cozinha, cozinheiro, auxiliar de cozinha	146	5	12	2	50	250
camiseta branca	chefes de cozinha, cozinheiro, auxiliar de cozinha	146	5	12	2	50	250

calça branca	chefes de cozinha, cozinheiro, auxiliar de cozinha	146	5	12	2	50	250
meio avental branco em tecido (para manipulação em áreas quentes)	chefes de cozinha, cozinheiro, auxiliar de cozinha	146	5	12	3	50	250
avental branco em PVC (para função de açougueiro e pré-preparo de hortifruti)	chefes de cozinha, cozinheiro, auxiliar de cozinha	146	5	12	3	50	250
sapato branco para cozinheiro	chefes de cozinha, cozinheiro, auxiliar de cozinha	146	2	12	1	50	100
meia branca	chefes de cozinha, cozinheiro, auxiliar de cozinha	146	5	12	5	50	250
segunda pele branca	chefes de cozinha, cozinheiro, auxiliar de cozinha	146	3	12	3	50	150
gorro para chefe de cozinha	chefes de cozinha, cozinheiro, auxiliar de cozinha	146	2	12	1	50	100
insígnia/distintivo (para dólmã)	chefes de cozinha, cozinheiro, auxiliar de cozinha	146	3	12	3	50	150
tarjeta em tecido azul-aeronática (para dólmã)	chefes de cozinha, cozinheiro, auxiliar de cozinha	146	3	12	3	50	150
12º B – copa e trabalhos sem contato com manipulação de alimentos							
camiseta branca (nome/gládio)	Efetivo que atua na copa de lavagem	148	5	12	2	25	125
calça branca	Efetivo que atua na copa de lavagem	148	5	12	2	25	125
meia bota branca PVC	Efetivo que atua na copa de lavagem	148	2	12	1	25	50
meia branca	Efetivo que atua na copa de lavagem	148	5	12	5	25	125
segunda pele branca	Efetivo que atua na copa de lavagem	148	3	12	3	25	75
jaqueta impermeável azul-aeronaútica	Efetivo que atua na copa de lavagem	148	2	12	1	25	50
avental branco em PVC	Efetivo que atua na copa de lavagem	148	5	12	3	25	125
insígnia/distintivo (para jaqueta impermeável)	Efetivo que atua na copa de lavagem	148	3	12	3	25	75
tarjeta em tecido azul-aeronática (para jaqueta impermeável)	Efetivo que atua na copa de lavagem	148	3	12	3	25	75
12º C – trabalhos em refeitórios (arrumadores)							
camisa feminina branca de mangas curtas	Arrumador	150	5	12	2	12	60
camisa feminina branca de mangas compridas	Arrumador	150	5	12	2	12	60
gravata feminina preta (p/ uso com camisa de mangas compridas)	Arrumador	150	2	36	1	12	24
calça feminina preta	Arrumador	150	3	12	2	12	36
saia preta	Arrumador	150	2	12	1	12	24

cinto preto de couro	Arrumador	150	1	48	0	12	12
sapato feminino preto de salto médio (comissária e eventos)	Arrumador	150	1	12	1	12	12
sapato feminino preto de salto baixo (tipo soft antiderrapante)	Arrumador	150	1	12	1	12	12
Meia-calça social lisa cor da pele (uso com saia)	Arrumador	150	5	12	5	12	60
meia preta (uso com calça)	Arrumador	150	5	12	5	90	450
segunda pela branca	Arrumador	150	3	12	3	90	270
camiseta branca	Arrumador	150	5	12	2	90	450
camisa masculina de mangas compridas	Arrumador	152	5	12	2	90	450
camisa masculina de mangas curtas	Arrumador	152	5	12	2	90	450
gravata vertical preta	Arrumador	152	2	36	1	90	180
cinto preto de couro	Arrumador	152	1	48	0	90	90
calça masculina preta	Arrumador	152	3	12	2	90	270
sapato preto masculino	Arrumador	152	1	12	1	90	90
meia preta	Arrumador	152	5	12	5	90	450
segunda pela branca	Arrumador	152	3	12	3	90	270
camiseta branca	Arrumador	152	5	12	5	90	450
12º D – trabalho especiais em refeitórios							
colete preto (feminino)	Comissario/ eventos especiais	154	2	24	1	12	24
sobretudo preto para comissária	Comissario/ eventos especiais	154	1	60	1	10	10
blazer feminino preto	Comissario/ eventos especiais	154	2	24	1	5	10
Meio-avental preto	Comissario/ eventos especiais	154	2	12	1	90	180
colete preto (masculino)	Comissario/ eventos especiais	157	2	24	1	90	180
sobretudo preto para comissário	Comissario/ eventos especiais	157	1	60	1	10	10
paletó preto	Comissario/ eventos especiais	159	1	48	0	90	90

A reserva técnica não constitui estoque excessivo, destinando-se exclusivamente à reposição imediata de utensílios quebrados, desgastados ou inutilizados durante a vigência da Ata, evitando descontinuidade das atividades da Central de Produção dos Afonsos.

Metodologia de Estimativa dos Quantitativos

A definição dos quantitativos observou os seguintes critérios:

I – levantamento físico do estoque existente em condições de uso;

II – identificação dos materiais inservíveis ou com desgaste decorrente do uso contínuo;

III – dimensionamento da necessidade operacional de cada refeitório, cozinha e setor produtivo da CPA;

IV – distribuição dos utensílios conforme a capacidade instalada de cada unidade apoiada;

V – constituição de reserva técnica destinada à reposição imediata de itens danificados durante a vigência da Ata de Registro de Preços;

VI – observância dos princípios da eficiência, economicidade e continuidade do serviço público.

Conclui-se que os quantitativos estimados foram obtidos mediante levantamento patrimonial e operacional realizado pela Seção de Subsistência, considerando a necessidade de atendimento da rotina, a distribuição dos materiais entre os setores usuários, o estoque existente em condições de uso, a

reposição dos itens inservíveis e a constituição de reserva técnica. Verificou-se a compatibilidade entre as quantidades necessárias, existentes e solicitadas, inexistindo superdimensionamento ou subdimensionamento dos quantitativos estimados, os quais refletem exclusivamente a demanda operacional da Central de Produção dos Afonsos e das Organizações Militares apoiadas.

8. Estimativa do Valor da Contratação

A estimativa do valor da contratação foi elaborada em conformidade com a Lei nº 14.133/2021 e com a Instrução Normativa SEGES/ME nº 65, de 7 de julho de 2021, mediante pesquisa de preços realizada por meio do Sistema de Pesquisa de Preços do Compras.gov.br.

Para a formação do preço estimado foram utilizados os parâmetros previstos no art. 5º, inciso I, da Instrução Normativa SEGES/ME nº 65/2021, considerando contratações públicas homologadas e adjudicadas registradas em sistemas oficiais de governo. Para cada item foram consideradas, sempre que possível, no mínimo três referências válidas de preços, observando-se os critérios estabelecidos na referida Instrução Normativa.

Na consolidação da pesquisa foi empregada a média aritmética dos preços válidos, precedida da análise do coeficiente de variação e do saneamento dos valores coletados, com a desconsideração de preços inexequíveis, inconsistentes ou excessivamente elevados, quando aplicável, em conformidade com a metodologia prevista na IN SEGES/ME nº 65/2021.

A pesquisa de preços resultou um valor estimado para a contratação de R$ 993.369,6955 (novecentos e noventa e três mil, trezentos e sessenta e nove reais e sessenta e nove centavos) conforme Relatório de Pesquisa de Preços que integra os autos do processo administrativo e constitui a memória de cálculo da estimativa do valor da contratação.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

De acordo com o TCU, “Parcelamento é a divisão do objeto em partes menores e independentes. Cada parte, item, etapa ou parcela representa uma licitação isolada ou em separado.” (Licitações & Contratos. Orientações Básicas. 4ª ed., p. 225).

A licitação em questão será realizada por item, pois os objetos são divisíveis e foi verificado que **não haverá prejuízo para o conjunto da solução ou perda de economia de escala**, visando propiciar a ampla participação de licitantes que, embora não disponham de capacidade para execução da totalidade do objeto, possam fazê-lo.

Assim sendo, a equipe de planejamento considerou ser possível adotar esta **forma de aquisição parcelada,** objetivando melhor aproveitar os recursos disponíveis no mercado e ampliar a competitividade, considerando ainda que a divisão do objeto é tecnicamente possível e economicamente viável.

Dessa forma, visa-se atender a regra do parcelamento com relação a itens ou unidades autônomas do objeto, sem deixar de buscar a economia de escala, a viabilidade técnica e o melhor aproveitamento do mercado e a ampliação da competitividade.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

São contratações correlatas e/ou interdependentes os pregões s pregões 90071/GAP-AF/2024, 0066/GAP-AF /2024, 90007/GAP-AF/2024 e 90075/GAP-AF/2024 que foram utilizado como contratação correlata e/ou interdependente os quais continham itens similares e que atenderam parte da demanda de solicitações dessa OM.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

Inicialmente, ressalta-se que a missão do Grupamento de Apoio dos Afonsos é executar as atividades administrativas e logísticas necessárias ao apoio das Organizações sediadas, visando à melhoria contínua dos processos internos e à qualidade dos serviços prestados.

A Diretriz do Comando da Aeronáutica (DCA Nº 11-1 de 06 de março de 2019), que versa sobre a Sistemática de Planejamento e Gestão Institucional da Aeronáutica, define atividade, em seu item 2.7.8.1, como um conjunto de tarefas de caráter continuado, executadas de forma coordenada, suportada por recursos humanos, materiais e financeiros, que visa atender aos processos administrativos, técnicos e operacionais, garantindo o funcionamento de uma organização, para o cumprimento de sua finalidade. Já seu item 2.7.8.3 versa sobre a imprescindibilidade da priorização dos recursos para que as Organizações e os principais Sistemas da Aeronáutica mantenham-se sempre em efetivo funcionamento, provendo à Força Aérea a sustentabilidade necessária ao cumprimento de sua missão.

Realizando-se uma análise primária do que versa a DCA 11-1, face à instrução do processo de aquisição em comento, observa-se total alinhamento da contratação pretendida, em relação ao planejamento da compra em tela.

Por fim, no que pese às despesas referentes ao processo em questão, elas estão em conformidade com o inciso II, do Art. 16, da Lei Complementar Nº 101, de 4 de maio de 2000 (Lei de Responsabilidade Fiscal), haja vista não se referir à criação, expansão ou aperfeiçoamento de ação governamental, que acarrete aumento da despesa em relação à Lei Orçamentária Anual, ao Plano Plurianual, e à Lei de Diretrizes Orçamentárias, de acordo com a Lei de Responsabilidade Fiscal.

A presente contratação encontra-se compatível com o Plano de Contratações Anual (PCA) desta Organização Militar, estando a demanda regularmente prevista no planejamento anual das aquisições, em conformidade com o art. 7º da Instrução Normativa SEGES nº 58/2022.

A contratação também está alinhada ao Plano Diretor de Logística Sustentável (PLS), observando as diretrizes voltadas à promoção da sustentabilidade nas contratações públicas. A aquisição de utensílios para a Central de Produção dos Afonsos (CPA) contempla critérios que favorecem a durabilidade, resistência e qualidade dos materiais, contribuindo para a redução da necessidade de reposições frequentes, minimização da geração de resíduos e uso racional dos recursos públicos, em consonância com as práticas de sustentabilidade adotadas pela Administração Pública.

Os utensílios a serem adquiridos são indispensáveis ao preparo, manipulação, acondicionamento e distribuição das refeições produzidas pela CPA, assegurando a continuidade das atividades de alimentação coletiva desenvolvidas pela Unidade, em conformidade com os princípios da eficiência, economicidade e interesse público. Além disso, a contratação mostra-se compatível com o Plano Plurianual (PPA), com a Lei de Diretrizes Orçamentárias (LDO) e com a Lei Orçamentária Anual (LOA), possuindo previsão orçamentária para sua execução.

12. Resultados Pretendidos

A presente contratação visa assegurar o confecção e o fornecimento contínuo, regular e eficiente de refeições destinados ao efetivo apoiado pela GUARNAE-AF, garantindo a manutenção das atividades de subsistência desenvolvidas pela Central de Produção dos Afonsos.

Quanto ao aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis, destaca-se que esta Administração dispõe de estrutura própria para execução das atividades de produção e distribuição de refeições, contando atualmente com aproximadamente 160 colaboradores atuando na Central de Produção dos Afonsos, bem como duas cozinhas industriais em pleno funcionamento e toda a infraestrutura necessária para recebimento, armazenamento, preparo e distribuição dos gêneros alimentícios.

A contratação permitirá o pleno aproveitamento da estrutura já existente, evitando a ociosidade dos recursos humanos e materiais disponíveis, assegurando maior eficiência operacional, economicidade na aplicação dos recursos públicos e continuidade do atendimento alimentar ao efetivo apoiado.

Como resultados pretendidos, busca-se:

- garantir o abastecimento regular dos refeitórios da GUARNAE-AF;
- assegurar a produção e distribuição ininterrupta das refeições;
- otimizar a utilização da estrutura operacional já existente;
- evitar desabastecimentos que possam comprometer as atividades administrativas e operacionais da Guarnição;
- promover maior eficiência logística e adequada gestão dos recursos públicos;
- assegurar o atendimento das normas sanitárias e de segurança alimentar aplicáveis.

13. Providências a serem Adotadas

Para a realização da aquisição, será necessário que o presente instrumento licitatório continue seu trâmite, até vencer as etapas preparatórias, internas, posteriormente, e prossiga para a fase externa, encontrando os licitantes interessados em participar do certame, até que se efetive o registro de preços para o vencedor desta Licitação.

14. Possíveis Impactos Ambientais

A presente contratação envolve a aquisição de utensílios de cozinha e equipamentos confeccionados, predominantemente, em aço inoxidável, alumínio e materiais poliméricos, cujos processos de fabricação e descarte podem ocasionar impactos ambientais.

Os principais impactos ambientais associados ao ciclo de vida desses materiais são:

- consumo de recursos naturais não renováveis, especialmente minério de ferro, bauxita e derivados de petróleo utilizados na fabricação dos produtos;
- elevado consumo de energia elétrica e água nos processos industriais de fundição, conformação, moldagem e acabamento dos materiais;
- geração de emissões atmosféricas, efluentes líquidos e resíduos sólidos provenientes dos processos metalúrgicos e da transformação de polímeros plásticos;
- geração de resíduos sólidos ao término da vida útil dos utensílios, podendo ocasionar aumento da pressão sobre aterros sanitários quando descartados inadequadamente.

Visando minimizar tais impactos, deverão ser observadas as seguintes medidas mitigadoras:

a) a contratada deverá fornecer produtos fabricados por empresas que comprovem regularidade ambiental perante o Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis – IBAMA, mediante apresentação do Certificado de Regularidade no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais (CTF/APP), quando exigível para a atividade exercida;

b) deverá ser priorizado o fornecimento de produtos confeccionados em materiais de elevada durabilidade, atóxicos e recicláveis, tais como aço inoxidável, alumínio e polímeros recicláveis, de forma a ampliar a vida útil dos utensílios e reduzir a necessidade de substituições frequentes;

c) os utensílios metálicos e plásticos considerados inservíveis deverão possuir destinação ambientalmente adequada, preferencialmente mediante reciclagem ou logística reversa, quando aplicável, em conformidade com a Lei nº 12.305, de 2 de agosto de 2010 (Política Nacional de Resíduos Sólidos);

d) as embalagens deverão, preferencialmente, ser recicláveis, reutilizáveis ou produzidas com materiais reciclados, devendo possuir volume compatível com o objeto fornecido, visando reduzir a geração de resíduos sólidos decorrentes da entrega dos materiais.

Os produtos deverão ser fornecidos por fabricantes ambientalmente regularizados perante o IBAMA, mediante apresentação do Certificado de Regularidade no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais (CTF/APP), quando exigível. Os materiais deverão possuir elevada durabilidade, ser atóxicos e recicláveis, preferencialmente confeccionados em aço inoxidável, alumínio ou polímeros recicláveis. A contratada deverá adotar, quando aplicável, logística reversa ou destinação ambientalmente adequada para materiais inservíveis, em conformidade com a Lei nº 12.305/2010, bem como utilizar embalagens recicláveis ou reutilizáveis, reduzindo a geração de resíduos sólidos durante o fornecimento do objeto.

Dessa forma, a contratação busca conciliar o atendimento das necessidades operacionais da Central de Produção dos Afonsos (CPA) com a observância dos princípios da sustentabilidade, da prevenção da poluição e da gestão ambiental responsável.

15. Análise de Riscos

Observando as vulnerabilidades do processo de maneira macro, entende-se salutar o diagnóstico para fins de prevenção dos riscos da fase interna até o momento que permeia a formalização do certame.

Entende-se por ação preventiva, ações a serem tomadas, com base no esquema analítico de riscos, de forma a prevenir a ocorrência dos mesmos.

Ações de contingência, no entanto, são ações a serem tomadas na ocasião dos danos começarem a ocorrer com a materialização dos riscos previstos.

Para melhor elucidar, serão classificados a probabilidade e o impacto através das possibilidades "BAIXO", "MÉDIO" e "ALTO", bem como será descrito os prejuízos dos danos em hipótese.

Segue abaixo os riscos elencados, bem como as ações preventivas e de contingência:

1) Não haver disponibilidade orçamentária - Não será possível adquirir os itens almejados, acarretando em prejuízos, já que a SSUB não terá a sua disposição os itens para confecção dos cardápios, resultando na paralisação das atividades.

a) Probabilidade - BAIXO;

b) Impacto - ALTO;

c) Ação preventiva - Buscar base no Programa de Trabalho Anual; e

d) Ação de contingência - Buscar remanejamento de valores previstos no orçamento anual, acompanhado de revisão da necessidade imediata dos itens demandados, bem como oficiar as esferas superiores a fim de comunicar o fato, bem como solicitar recursos para esse fim.

2) Especificação insuficiente para a aquisição - A aquisição não acontecerá a contento, podendo trazer prejuízos, uma vez que poderá ocorrer uma obtenção parcial ou ineficaz.

a) Probabilidade - MÉDIO;

b) Impacto - MÉDIO;

c) Ação preventiva - Revisar cada cláusula de obrigações da contratada no que tange os documentos que balizam a licitação; e

d) Ação de contingência - Averiguar os pontos críticos e identificar a vantajosidade da rescisão do certame e a abertura de um novo processo licitatório.

3) Atraso na conclusão da licitação - A validação da ATA fora do prazo previsto prejudicará a rotina da Seção de Subsistência.

a) Probabilidade - MÉDIO;

b) Impacto - ALTO;

c) Ação preventiva - Após a abertura do pregão, identificar a frequência dos itens na situação "deserto", e nomeação de um maior número de agentes a fim de apoiar a Equipe de Planejamento e Área Técnica; e

d) Ação de contingência - Cancelar os itens responsáveis pelo retardo da conclusão do certame e dar continuidade em processo paralelo nas demandas que não lograram êxito. Informo ainda que poderá ocorrer situações que essa Equipe de Planejamento não tenha previsto, no entanto, toda ocorrência deverá ser registrada e analisada pelas autoridades competentes e apresentar um plano de contingência para fins de mitigação do acaso.

4) Oscilação de preços de mercado dos itens :

A variação abrupta dos preços de mercado poderá ocasionar desequilíbrio econômico-financeiro da Ata de Registro de Preços, redução da competitividade do certame, pedidos de cancelamento da ata ou eventual inadimplemento contratual por parte dos fornecedores.
a) Probabilidade – MÉDIO;
b) Impacto – ALTO;
c) Ação preventiva – Realização de pesquisa de preços atualizada e ampla, observando os parâmetros da IN SEGES/ME nº 65/2021; adoção do Sistema de Registro de Preços; acompanhamento periódico da evolução dos preços de mercado; e previsão de mecanismos de reajuste e revisão contratual, nos termos da Lei nº 14.133/2021 e Decreto nº 11.462/2023.

d) Ação de contingência – Revisão das estimativas de consumo, priorização de itens essenciais, atualização da pesquisa mercadológica, negociação administrativa nos limites legais e, se necessário, instauração de novo procedimento licitatório ou contratação complementar para assegurar a continuidade do abastecimento alimentar.

16. Declaração de Viabilidade

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

16.1. Justificativa da Viabilidade

Com base nos estudos realizados, conclui-se que a presente contratação é técnica, operacional, econômica e ambientalmente viável, mostrando-se adequada para atender às necessidades da Administração.

A solução proposta consiste na aquisição de utensílios e equipamentos de cozinha, por meio de licitação na modalidade pregão eletrônico, utilizando o Sistema de Registro de Preços, por se tratar da alternativa que melhor atende às necessidades da Administração, observando os princípios da eficiência, economicidade, competitividade e da seleção da proposta mais vantajosa, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

Os itens especificados apresentam características padronizadas e são amplamente ofertados no mercado, possibilitando ampla competitividade entre os fornecedores e reduzindo os riscos de descontinuidade no fornecimento.

Foram observados os aspectos relacionados à sustentabilidade, mediante a previsão de requisitos compatíveis com o objeto, tais como a utilização de materiais duráveis e recicláveis, a adoção de embalagens ambientalmente adequadas, a observância da Política Nacional de Resíduos Sólidos, das normas sanitárias aplicáveis e, quando cabível, das exigências relativas ao Cadastro Técnico Federal (CTF/APP) do IBAMA.

A contratação também se mostra compatível com o planejamento institucional, encontra-se alinhada ao Plano de Logística Sustentável (PLS) da Administração e observa as boas práticas de governança nas contratações públicas.

Diante do exposto, declara-se viável a presente contratação, recomendando-se o prosseguimento do processo licitatório para a aquisição dos utensílios e equipamentos de cozinha, por atender ao interesse público e às necessidades da Administração, observadas as condições estabelecidas neste Estudo Técnico Preliminar e no respectivo Termo de Referência.

17. Responsáveis

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

JHONATHAN CAMPOS DO COUTO BELTRAO

Equipe de apoio

MAURICIO GOMES FERNANDES JUNIOR

Equipe de apoio

HENRIQUE TAVARES CABRAL ALENCAR RODRIGUES

Equipe de apoio

Instrução Normativa 13, de 23 de agosto de 2021

Texto Compilado

- **Instrução Normativa 11, de 13 de abril de 2018 (Revogação Total)**
- **Instrução Normativa 17, de 28 de junho de 2018 (Revogação Total)**
- **Instrução Normativa 9, de 20 de mar?o de 2020 (Revogação Total)**
- **Instrução Normativa 6, de 27 de janeiro de 2022 (Revogação Parcial)**
- **Termo de Retificação SN, de 13 de setembro de 2021 (Retificação)**

Regulamenta a obrigação de inscrição no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais e revoga os atos normativos consolidados, em atendimento ao Decreto nº 10.139, de 28 de novembro de 2019.

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 13, DE 23 DE AGOSTO DE 2021

Regulamenta a obrigação de inscrição no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais e revoga os atos normativos consolidados, em atendimento ao Decreto nº 10.139, de 28 de novembro de 2019.

O PRESIDENTE DO INSTITUTO BRASILEIRO DO MEIO AMBIENTE E DOS RECURSOS NATURAIS RENOVÁVEIS - Ibama, nomeado por Decreto da Presidência da República de 9 de janeiro de 2019, este publicado no Diário Oficial da União (DOU) - Edição Extra de 9 de janeiro de 2019; no uso das atribuições que lhe conferem o art. 23, incisos V e VIII, do Anexo I do Decreto nº 8.973, de 24 de janeiro de 2017 (Estrutura Regimental do Ibama), publicado no DOU de 25 de janeiro de 2017, e o art. 134, inciso VI, do Anexo I da Portaria Ibama nº 2.542, de 23 de outubro de 2020, publicada no DOU do dia subsequente; nos termos do caput e do inciso II do art. 17 da Lei nº 6.938, de 31 de agosto de 1981, e do inciso II do art. 2º da Lei nº 7.735, de 22 de fevereiro de 1989; e considerando o contido no processo nº 02001.007590/2012-69. resolve:

CAPÍTULO I

DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Objeto e âmbito de aplicação

Art. 1º Esta Instrução Normativa regulamenta a obrigação de inscrição no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais a que se refere o inciso II do art. 17 da Lei nº 6.938, de 31 de agosto de 1981.

~~Parágrafo único. A aplicação desta Instrução Normativa é complementada pelo Regulamento de Enquadramento de pessoas físicas e jurídicas no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais.~~ (Revogada pela Instrução Normativa 6, de 23 de setembro de 2008))

CAPÍTULO II

DISPOSIÇÕES GERAIS

Definições

Art. 2º Para os efeitos desta Instrução Normativa, entende-se por:

I - atividades potencialmente poluidoras e utilizadoras de recursos ambientais: aquelas que estão relacionadas:

a) nas categorias 1 (um) a 20 (vinte) do Anexo I, conforme art. 17-C e Anexo VIII da Lei nº 6.938, de 31 de agosto de 1981; e

b) nas categorias 21 (vinte e um) e 22 (vinte e dois) do Anexo I, em razão de outros normativos federais ou de abrangência nacional, que determinem o controle e fiscalização ambiental de atividades;

II - Comprovante de Inscrição no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais: certidão emitida pelo sistema que demonstra a inscrição cadastral;

III - Certificado de Regularidade: certidão que atesta a conformidade dos dados da pessoa inscrita para com as obrigações cadastrais e de prestação de informações ambientais sobre as atividades desenvolvidas sob controle e fiscalização do Ibama, por meio dos sistemas vinculados ao Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais, salvo impeditivo nos termos do Anexo II;

IV - Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais: o cadastro que identifica as pessoas físicas e jurídicas e sua localização, em razão das atividades potencialmente poluidoras e utilizadoras de recursos ambientais por elas exercidas, nos termos do inciso I do art. 2º e relacionadas no Anexo I;

~~V - enquadramento de atividade: identificação de correspondência entre a atividade exercida pela pessoa física ou jurídica e as respectivas categorias e descrições de atividades sujeitas à inscrição no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais, nos termos do Anexo I e do Regulamento de Enquadramento de pessoas físicas e jurídicas no Cadastro Técnico Fe de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais;~~

V - enquadramento de atividade: identificação de correspondência entre a atividade exercida pela pessoa física ou jurídica e as respectivas categorias e descrições de atividades sujeitas à inscrição no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais, nos termos dos Anexos I e III; (Redação dada pela Instrução Normativa 6, de 27 de janeiro de 2022)

VI - categoria: grupamento que reúne uma série de descrições de atividades congêneres;

VII - descrição: especificação de cada atividade potencialmente poluidora e utilizadora de recursos ambientais, agrupada por categoria, nos termos do Anexo VIII da Lei nº 6.938, de 1981, e do Anexo I;

VIII - estabelecimento: o local, privado ou público, edificado ou não, móvel ou imóvel, próprio ou de terceiro, onde a pessoa exerce, em caráter temporário ou permanente, atividade potencialmente poluidora e utilizadora de recursos ambientais;

IX - inscrição: ato de inscrever-se no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais decorrente de obrigação legal da pessoa física e jurídica que exerça atividade potencialmente poluidora e utilizadora de recursos ambientais;

X - pessoa inscrita: pessoa física ou jurídica registrada no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais;

XI - responsável legal: é o representante direto de pessoa jurídica, com legitimidade para representá-la;

XII - declarante: a pessoa que recebeu a atribuição, por parte do responsável legal, para preenchimento e operação do Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais, por vínculo contratual;

XIII - preposto: a pessoa física ou jurídica, com mandato público ou privado, de representação de poderes da pessoa inscrita;

XIV - usuário interno: servidor da Administração Pública federal, estadual, distrital ou municipal, usuário dos dados do Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais;

XV - usuário externo: administrado inscrito no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais;

XVI - auditagem: procedimento que pode resultar na alteração de ofício de dados declarados, consistente na verificação de eventuais não-conformidades de registros existentes no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais, a partir da comparação com bases de dados dos demais sistemas do Ibama e de outras instituições públicas, ou mediante documentação e vistorias in loco;

XVII - tipo de porte: qualificação da pessoa jurídica, quanto à finalidade econômica da organização;

~~XVIII - Regulamento de Enquadramento de pessoas físicas e jurídicas no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais: o conjunto de regras para enquadramento de pessoas físicas e jurídicas no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais, estabelecido em norma específica;~~

XVIII - Regulamento de Enquadramento de pessoas físicas e jurídicas no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais: o conjunto de regras para enquadramento de pessoas físicas e jurídicas no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais; (Redação dada pela Instrução Normativa 6, de 27 de janeiro de 2022)

XIX - Ficha Técnica de Enquadramento: o formulário eletrônico que contém as descrições para enquadramento de atividades potencialmente poluidoras e utilizadoras de recursos ambientais;

XX - ações de controle e fiscalização ambiental aprovativas: o licenciamento, a autorização, a concessão, a permissão ou qualquer procedimento administrativo de órgão ambiental competente que resulte na emissão de ato aprovativo para exercício de atividades potencialmente poluidoras e de ativi utilizadoras de recursos ambientais; e

XXI - alteração de dados cadastrais pela Administração: alteração motivada por auditagem ou em decorrência de requerimento da parte.

Art. 3º Para fins de aplicação do art. 17-P, da Lei nº 6.938, de 1981, a Unidade Federativa poderá utilizar os serviços de sistema e dados do Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais na constituição de respectivo Cadastro Técnico, Estadual ou Distrital, instituído por legislação específica, estadual ou distrital.

Parágrafo único. A utilização de serviços do Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais, a que se refere o caput, será objeto de Acordo de Cooperação Técnica, assegurado o compartilhamento de dados e informações ambientais de interesse recíproco dos acordantes, nos termos das normas e procedimentos da Política de Segurança da Informação, Informática e Comunicações do Ibama - Posic.

Competências

Art. 4º Compete ao Ibama, por intermédio de seu Presidente:

I - aprovar e aditar os Acordos de Cooperação Técnica referentes ao Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais, com órgãos e entidades da Administração Pública federal, distrital e estadual;

II - propor, junto ao Ministério do Meio Ambiente, a criação de mecanismos, fóruns, câmaras técnicas e instâncias de harmonização técnico normativa do Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais, na implementação do art. 3º; e

III - aprovar a criação, alteração e exclusão de categorias e descrições de atividades potencialmente poluidoras e utilizadoras de recursos ambientais no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais, observando-se padrões e critérios tecnicamente definidos, visando:

a) ao cumprimento de convenções e acordos internacionais recepcionados no ordenamento jurídico brasileiro; e

b) ao cumprimento de normas das instituições de gestão e controle ambientais.

Parágrafo único. Novas descrições que se refiram a atividades sujeitas à Taxa de Controle e Fiscalização Ambiental e à entrega do relatório anual do § 1º do art. 17-C da Lei nº 6.938, de 1981, serão vinculadas às respectivas categorias e descrições do Anexo VIII da Lei nº 6.938, de 1981, nos termos do art. 42 desta Instrução Normativa.

Art. 5º Compete à Diretoria de Qualidade Ambiental:

I - o gerenciamento do Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais; e

II - aprovar os procedimentos decorrentes desta Instrução Normativa, como Procedimentos Operacionais Padrões e Orientações Técnicas Normativas.

Parágrafo único. Na hipótese do art. 4º, inciso III, o respectivo Procedimento Operacional Padrão estabelecerá os procedimentos de adequação dos registros já constantes no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais, quando pertinente.

Art. 6º Compete à Coordenação-Geral de Gestão da Qualidade Ambiental disponibilizar os meios para a consecução das competências no âmbito da Coordenação de Avaliação e Instrumentos de Qualidade Ambiental.

Art. 7º Compete à Coordenação de Avaliação e Instrumentos de Qualidade Ambiental:

I - promover a implementação dos Acordos de Cooperação Técnica referentes ao Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais, junto às Unidades da Federação e às instituições federais;

II - propor revisões normativas referentes ao Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais;

III - requerer, analisar o desenvolvimento e homologar artefatos de programação computacional, referentes à estrutura e aos serviços prestados pelo Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais;

IV - analisar demandas e propor a criação, alteração e exclusão de atividades potencialmente poluidoras e utilizadoras de recursos ambientais no sistema do Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais, assegurada a integralidade das categorias e descrições do Anexo VIII da Lei nº 6.938, de 1981;

V - emitir Notas Técnicas de uniformização de enquadramento de atividades;

VI - propor os procedimentos administrativos relativos ao cadastramento de ofício, ao enquadramento de atividade potencialmente poluidora e de enquadramento de porte;

VII - analisar as demandas técnico-normativas das Superintendências e dos gestores dos serviços vinculados ao Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais, de acordo com as competências previstas no Regimento Interno do Ibama; e

VIII - controlar o acesso de servidores públicos responsáveis pelo registro, auditagem e consulta de atos cadastrais no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais, de acordo com as competências previstas no Regimento Interno do Ibama, e conforme procedimento aprovado pela Diretoria de Qualidade Ambiental.

§ 1º A consulta ao Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais será disponibilizada ao órgão da Administração interessado na habilitação dos seus servidores, mediante requerimento.

§ 2º Usuários internos da Administração Distrital ou Estadual, no âmbito dos respectivos Acordos de Cooperação Técnica, poderão realizar atos cadastrais da Administração previstos no art. 18, mediante requerimento aprovado pela Coordenação de Avaliação e Instrumentos de Qualidade Ambiental.

§ 3º Para fins de aplicação do § 1º, consideram-se interessados os destinatários do Decreto nº 7.746, de 5 de junho de 2012, agências reguladoras, conselhos de fiscalização de profissionais liberais e órgãos de arrecadação e de meio ambiente em qualquer nível da Administração.

Art. 8º Compete às Superintendências, no âmbito de suas respectivas jurisdições:

I - acompanhar a execução de Acordos de Cooperação Técnica referentes ao Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais;

II - propor, no Ibama, a criação de mecanismos, fóruns, câmaras técnicas e instâncias de harmonização técnico-normativa do Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais;

III - executar normas e procedimentos de uniformização decorrentes desta Instrução Normativa; e

IV - designar os servidores que comporão o Núcleo de Qualidade Ambiental e os responsáveis por realizar atos cadastrais, nas unidades técnicas.

Art. 9º Compete ao Núcleo de Qualidade Ambiental, no âmbito das Superintendências:

I - analisar, deferir ou indeferir requerimentos de usuários externos referentes ao Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais, nos termos desta Instrução Normativa e de procedimentos aprovados pela Diretoria de Qualidade Ambiental;

II - proceder ao registro dos atos cadastrais da Administração, exceto a alteração dos dados de porte;

III - realizar auditagem, de ofício ou no interesse da pessoa inscrita, dos dados do Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais;

IV - comunicar a ocorrência de infrações administrativas e fiscais ao setor competente para apuração;

V - comunicar a identificação de não conformidade de declaração de porte ao Setor de Arrecadação;

VI - habilitar os servidores da Superintendência e demais Unidades do Ibama no Estado, usuários internos do Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizador Recursos Ambientais, conforme procedimentos aprovados pela Diretoria de Qualidade Ambiental;

VII - emitir notificações administrativas concernentes às atividades de auditagem do Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais;

VIII - fornecer suporte à Divisão Técnica nas ações de apuração de infração ambiental, em temas relacionados ao Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais;

IX - emitir parecer técnico acerca dos temas relacionados ao Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais; e

X - executar e monitorar as ações das Superintendências no âmbito dos Acordos de Cooperação Técnica com os órgãos estaduais de meio ambiente, conforme Plano de Trabalho pactuado e diretrizes da Diretoria de Qualidade Ambiental.

§ 1º Caberá ao Núcleo de Qualidade Ambiental e, supletivamente, à Coordenação de Avaliação e Instrumentos de Qualidade Ambiental, efetuar o cadastramento de ofício.

§ 2º Somente poderá se habilitar como usuário interno do Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais o servidor que declarar, de forma expressa e sob as penas da Lei, a inexistência de impeditivo legal advindo de habilitação anterior como usuário externo do Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais, quanto às vedações da Lei nº 8.112, de 11 de dezembro de 1990, e demais normas aplicáveis.

§ 3º Aplica-se o parágrafo anterior aos servidores de outros entes públicos para os quais seja concedida a habilitação de usuário interno do Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais.

CAPÍTULO III

INSCRIÇÃO

Seção I

Obrigação de inscrição

Art. 10. São obrigadas à inscrição no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais as pessoas físicas e jurídicas que se dediquem, isolada ou cumulativamente:

I - a atividades potencialmente poluidoras e utilizadoras de recursos ambientais, nos termos do art. 2º, inciso I;

II - à extração, produção, transporte e comercialização de produtos potencialmente perigosos ao meio ambiente; e

III - à extração, produção, transporte e comercialização de produtos e subprodutos da fauna e flora.

§ 1º A inscrição no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais de pessoas físicas e jurídicas que exerçam as atividades mencionadas no caput é condição obrigatória para prestação de serviços do Ibama que dependam de declaração de atividades potencialmente poluidoras e utilizadoras de recursos ambientais.

§ 2º A declaração, no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais, de atividades que sejam constantes do objeto social ou da inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ) não desobriga a pessoa jurídica de declarar outras atividades potencialmente poluidoras e utilizadoras de recursos ambientais que estejam relacionadas no Anexo I e que sejam exercidas pelo estabelecimento.

Art. 11. Para inscrição e declaração de atividades no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais, as pessoas físicas e jurídicas observarão o tipo de pessoa por atividade, conforme Anexo I.

§ 1º Para atividade cujo exercício é restrito a pessoa jurídica no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais, é necessário o prévio atendimento ao disposto no art. 967 da Lei nº 10.406, de janeiro de 2002, referente à obrigatoriedade de Registro Público de Empresas Mercantis.

§ 2º Não será declarada, por pessoa jurídica, a atividade que for de exercício exclusivo de pessoa física.

Art. 12. São obrigadas à inscrição no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais as pessoas físicas e jurídicas que exerçam atividades sujeitas a controle e fiscalização ambiental, conforme art. 2º, inciso I, por meio de:

I - Licença Ambiental de Instalação de empreendimento, ou equivalente;

II - Licença Ambiental de Operação de empreendimento, ou equivalente;

III - Licença Ambiental para exercício de atividade, ou equivalente;

IV - outras ações de controle e fiscalização ambiental aprovativas, nos termos do art. 2º, XX; ou

V - ato administrativo de dispensa de aprovação ambiental, quando condicionado ao cumprimento de regras específicas previamente determinadas para o exercício da atividade ou funcionamento do empreendimento objeto da dispensa.

§ 1º Para fins de enquadramento no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais, as pessoas físicas e jurídicas obrigadas à inscrição deverão declarar as atividades objeto de aprovação, bem como outras atividades potencialmente poluidoras e utilizadoras de recursos ambientais que:

I - forem autorizadas pelo órgão ambiental competente, em qualquer etapa do processo de licenciamento de empreendimento, inclusive em fase de Licença Prévia; ou

II - estiverem previstas em condicionantes de ações de controle e fiscalização ambiental aprovativas.

§ 2º Nas hipóteses dos incisos I e II do caput, são obrigados à inscrição no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais o empreendedor titular da licença e eventual terceiro contratado para execução de atividades relacionadas no Anexo I.

Art. 13. Não se aplica a obrigatoriedade prevista no art. 12, quando:

I - o órgão ambiental competente emitir dispensa de licenciamento ou autorização, com fundamento em normativa estabelecida pelo Conselho Nacional do Meio Ambiente - CONAMA e por Conselho Estadual de Meio Ambiente;

II - o órgão ambiental competente controlar ou fiscalizar atividade por força de legislação exclusivamente distrital, estadual ou municipal, e que não esteja relacionada no Anexo I;

III - a pessoa jurídica for proprietária de unidade produtiva de indústria, comércio ou de prestação de serviços arrendada ou locada a terceiros, desde que não exerça quaisquer atividades potencialmente poluidoras e utilizadoras de recursos ambientais relacionadas no Anexo I; ou

IV - a pessoa jurídica for contratante de industrialização por encomenda, desde que todas as atividades relacionadas no Anexo I sejam exercidas integralmente por terceiros.

Art. 14. Não é obrigado à inscrição no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais o consórcio de Sociedades Anônimas, a que se referem os arts. 278 e 279 da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, e alterações.

Parágrafo único. Na hipótese do caput, são obrigados à inscrição no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais os estabelecimentos que, integrantes do contrato de consórcio, exerçam atividades potencialmente poluidoras e utilizadoras de recursos ambientais relacionadas no Anexo I.

Art. 15. Não é obrigado à inscrição no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais o titular do serviço público, inclusive de saneamento básico, que delegue a outra entidade, pública ou privada, a prestação do serviço passível de licenciamento ambiental.

Parágrafo único. Na hipótese do caput, obriga-se à inscrição a entidade delegada que exerça atividade relacionada no Anexo I.

Art. 16. Na hipótese de unidade auxiliar, nos termos da Resolução CONCLA nº 1, de 15 de fevereiro de 2008, não há obrigação de inscrição no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais desde que o estabelecimento não exerça quaisquer atividades relacionadas no Anexo I, inclusive quando a unidade for:

I - administrativa central, regional ou local;

II - centro de processamento de dados;

III - escritório de contatos da pessoa jurídica; ou

IV - ponto de exposição.

Art. 17. A incidência de hipótese de não obrigação de inscrição no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais, nos termos dos arts. 13 a 16, não exime a pessoa física ou jurídica da respectiva responsabilidade ambiental, inclusive na apuração de infração ambiental de que trata o art. 70 da Lei nº 9.605, de 12 de fevereiro de 1988, por ato comissivo ou omissivo.

Seção II

Atos cadastrais

Art. 18. São atos cadastrais do Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais:

I - a inscrição;

II - a alteração, de ofício ou a pedido da pessoa inscrita, dos dados de identificação, de atividades declaradas e respectivas datas; e

III - a alteração da situação cadastral da pessoa inscrita.

Art. 19. A inscrição no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais não desobriga a pessoa inscrita:

I - da inscrição no Cadastro Técnico Federal de Instrumentos de Defesa Ambiental, nos termos do art. 17, inciso I, da Lei nº 6.938, de 1981;

II - da entrega de relatórios anuais, nos termos do art. 17-C, § 1º, da Lei nº 6.938, de 1981;

III - do cumprimento de obrigações tributárias, principais e acessórias, nos termos do art. 17-I, da Lei nº 6.938, de 1981;

IV - da inscrição em outros cadastros, de declarações e relatórios previstos em legislação ambiental específica; e

V - da obtenção de licenças, autorizações, concessões ou permissões ambientais, na forma da legislação ambiental vigente.

Art. 20. A inscrição no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais será realizada pela pessoa física ou jurídica por meio de formulário disponibilizado no sítio eletrônico do Ibama na internet.

§ 1º Os dados declarados no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais são sujeitos a revisão pela Administração, caso constatado seu erro material por meio de prova idônea.

§ 2º As áreas responsáveis pelo cadastro poderão exigir que os dados declarados sejam aferidos por meio de documentos que comprovem a verdade material acerca do exercício das atividades declaradas.

Art. 21. A cada pessoa inscrita corresponderá um número de inscrição no Cadastro Técnico Fe de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais.

Parágrafo único. Para as pessoas físicas e jurídicas passíveis de inscrição no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientaise no Cadastro Técnico Federal de Instrumentos de Defesa Ambiental haverá apenas um número de inscrição.

Art. 22. São dados obrigatórios da inscrição no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais:

I - identificação da pessoa inscrita e do declarante, constando, no mínimo, de:

a) Cadastro de Pessoas Físicas (CPF), nome, endereço, data de nascimento e endereço de correio eletrônico da pessoa física;

b) CPF e nome do responsável legal da pessoa jurídica;

c) CNPJ, nome, endereço do estabelecimento e endereço de correio eletrônico da pessoa jurídica.

II - atividades potencialmente poluidoras e utilizadoras de recursos ambientais exercidas;

III - data de início de atividades exercidas; e

IV - no caso de pessoa jurídica, coordenadas geográficas e declaração de porte.

§ 1º A omissão de qualquer dado obrigatório impede a conclusão do registro.

§ 2º Aplicam-se, no que couber, as disposições normativas da Secretaria Especial da Receita Federal do Brasil para o:

I - CPF;

II - Cadastro de Atividade Econômica da Pessoa Física; e

III - CNPJ.

Art. 23. A inscrição de pessoa jurídica no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais observará:

I - uma inscrição por CNPJ;

II - a inscrição prévia e regular do responsável legal e do declarante como pessoa física;

III - a inscrição individualizada do estabelecimento matriz e de cada estabelecimento filial, se houver, quando exercida atividade constante do Anexo I por ambos; e

~~IV - a declaração de todas as atividades potencialmente poluidoras e utilizadoras de recursos ambientais exercidas, por inscrição, nos termos do Anexo I e do Regulamento de Enquadramento de pessoas físicas e jurídicas no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais.~~

IV - a declaração de todas as atividades potencialmente poluidoras e utilizadoras de recursos ambientais exercidas, por inscrição, nos termos nos termos dos Anexos I e III. (Redação dada pela Instrução Normativa 6, de 27 de janeiro de 2022)

Art. 24. A data de início da atividade exercida por pessoa jurídica é aquela a partir da qual a pessoa está habilitada para o exercício da atividade, sendo que prevalecerá a data mais recente que possa ser comprovada entre:

I - a data de inscrição de CNPJ na Secretaria Especial da Receita Federal do Brasil;

II - a data de inscrição em Secretaria de Fazenda Distrital ou Estadual;

III - a data de arquivamento de contrato social em Junta Comercial ou de respectivas alterações;

IV - a data de registro de outros atos constitutivos de empresa ou de respectivas alterações, na forma da legislação vigente; ou

V - a data de emissão de licença, autorização, concessão ou permissão ambientais, observando-se o que dispõe o art. 12.

§ 1º Aplica-se o inciso II do caput, na hipótese de obrigatoriedade de inscrição da pessoa jurídica em Secretaria de Fazenda Distrital ou Estadual, na forma da legislação vigente.

§ 2º Na hipótese do inciso II do caput, será considerada a inscrição estadual relacionada a atividades do Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais se houver mais de uma inscrição em Secretaria de Fazenda Distrital ou Estadual.

Art. 25. A data de início de atividade exercida por pessoa física é aquela a partir da qual a pessoa está habilitada para o exercício da atividade, sendo que prevalecerá a data mais recente que possa ser comprovada entre:

I - a data de inscrição no Cadastro de Atividade Econômica da Pessoa Física da Secretaria Especial da Receita Federal do Brasil;

II - a data de inscrição em Secretaria de Fazenda Distrital ou Estadual; ou

III - a data de emissão de licença, autorização, concessão ou permissão ambientais, observando-se o que dispõe o art. 12.

§ 1º Aplicam-se os incisos I e II do caput, na hipótese de obrigatoriedade de inscrição da pessoa física no Cadastro de Atividade Econômica da Pessoa Física e em Fazenda Distrital ou Estadual, na forma da legislação vigente.

§ 2º Na hipótese do inciso I do caput, será considerada a inscrição federal relacionada a atividades do Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais se houver mais de uma inscrição no Cadastro de Atividade Econômica da Pessoa Física.

§ 3º Na hipótese do inciso II do caput, será considerada a inscrição distrital ou estadual que seja relacionada a atividades do Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais se houver mais de uma inscrição em Fazenda Distrital ou Estadual.

Art. 26. A data de término de atividade exercida por pessoa jurídica é aquela da perda de habilitação para o exercício de atividades, sendo que prevalecerá a data mais antiga que possa ser comprovada entre:

I - a data do arquivamento de distrato social em Junta Comercial ou ato equivalente de dissolução ou sucessão de empresa na forma da legislação vigente;

II - a data da baixa de inscrição de CNPJ, conforme "Certidão de Baixa no CNPJ" da Secretaria Especial da Receita Federal do Brasil;

III - a data de baixa de inscrição em Secretaria de Fazenda Distrital e Estadual ou a data de outra situação cadastral que represente impedimento definitivo de emissão de nota fiscal; ou

IV - outras datas, como:

a) a data de validade de licença, autorização, concessão ou permissão ambientais, bem como as respectivas datas de revogação, suspensão ou cancelamento, se houver;

b) a data de validade ou de revogação de autorização municipal de funcionamento;

c) a data de validade ou de revogação de outras autorizações concedidas pelo Poder Público;

d) a data de última nota fiscal emitida; ou

e) a data de término que tenha sido determinada por vistoria in loco.

Art. 27. A data de término de atividade exercida por pessoa física é aquela da perda de habilitação para o exercício de atividades, sendo que prevalecerá a data mais antiga que possa ser comprovada entre:

I - a data de óbito;

II - a data de baixa no Cadastro de Atividade Econômica da Pessoa Física da Secretaria Especial da Receita Federal do Brasil;

III - a data de baixa de inscrição em Secretaria de Fazenda Distrital ou Estadual ou a data de outra situação cadastral que represente impedimento definitivo de emissão de nota fiscal; ou

IV - outras datas, como:

a) a data de validade de licença, autorização, concessão ou permissão ambientais, bem como as respectivas datas de revogação, suspensão ou cancelamento, se houver;

b) a data de validade ou de revogação de outras autorizações concedidas pelo Poder Público;

c) a data de validade, suspensão ou cancelamento de outras licenças concedidas pelo Poder Público; ou

d) a data de última nota fiscal emitida.

§ 1º Nas hipóteses dos incisos II a IV do caput, não será considerada válida a data de término de atividade, se houver comprovação contrária de que a atividade continua ou voltou a ser exercida.

§ 2º Na hipótese do inciso II do caput, será considerada a inscrição federal relacionada a atividades do Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais se houver mais de uma inscrição no Cadastro de Atividade Econômica da Pessoa Física.

§ 3º Na hipótese do inciso III do caput, será considerada a inscrição distrital ou estadual relacionada a atividades do Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais se houver mais de uma inscrição em Secretaria de Fazenda Distrital ou Estadual.

Art. 28. A pessoa inscrita responde, na forma da lei, pela veracidade e atualização das informações declaradas.

Parágrafo único. A indicação de preposto para a prática de atos cadastrais no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais não exclui a responsabilidade originária da pessoa inscrita.

Art. 29. O Ibama inscreverá de ofício, no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais, a pessoa física e jurídica que não proceda à devida inscrição, conforme procedimento a ser aprovado pela Diretoria de Qualidade Ambiental.

Art. 30. Para os atos cadastrais de ofício, o Ibama poderá consultar outros bancos de dados oficiais.

Art. 31. A pessoa inscrita poderá, a qualquer tempo, alterar os dados de sua inscrição no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais no que se refere a:

I - alteração de dados de nome, razão social, endereço e data de constituição da pessoa inscrita;

II - inclusão de atividades;

III - inclusão ou alteração de porte do ano corrente;

IV - situação cadastral, inclusive por meio de reativação de inscrição encerrada;

V - inserção de datas de término, exceto se data retroativa; e

VI - responsável legal e declarante em inscrição de pessoa jurídica.

Parágrafo único. As alterações de responsável legal e de declarante em inscrições de pessoas jurídicas são realizadas, exclusivamente, pela pessoa inscrita.

Art. 32. A Administração poderá alterar os dados cadastrais, no que se refere a:

I - alteração de nome, razão social, endereço e data de constituição da pessoa inscrita;

II - inclusão, exclusão e retificação dos dados de atividades, incluindo as datas de início e de término;

III - inclusão, exclusão e retificação de dados de porte; e

IV - alteração da situação cadastral da pessoa inscrita.

§ 1º O requerimento de alteração de dados cadastrais será feito por meio de formulário pr disponível por meio do peticionamento eletrônico do Ibama, acompanhado necessariamente dos documentos comprobatórios, conforme o tipo de solicitação, sob pena de não conhecimento do pedido.

§ 2º As solicitações de alteração dos dados do Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais, por meio de preposto, serão acompanhadas de procuração com discriminação de poderes específicos e prazo de validade não superior a dois anos, dispensado o reconhecimento de firma quando o agente administrativo, confrontando a assinatura com aquela constante do documento de identidade do signatário, lavrar sua autenticidade no próprio documento.

Seção III

Situações cadastrais

Art. 33. São situações cadastrais do Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais:

I - Ativo;

II - Encerrado;

III - Cadastramento Indevido;

IV - Suspenso para Averiguações; e

V - Cadastramento de Ofício.

Art. 34. A inscrição no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais enquadra-se na situação de Encerrado:

I - quando a pessoa inscrita declarar a data de término de todas as atividades vinculadas à inscrição; ou

II - em razão de lançamento dessa situação cadastral pela Administração.

Art. 35. A situação de Encerrado, de ofício ou no interesse da pessoa inscrita, não desobriga seus responsáveis e sucessores legais das obrigações ambientais e tributárias constituídas antes do encerramento da inscrição.

Art. 36. A pessoa inscrita poderá requerer a suspensão temporária de atividade declarada no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais.

§ 1º No requerimento, a pessoa informará:

I - a atividade suspensa;

II - a data do término temporário; e

III - a data do reinício.

§ 2º A suspensão temporária não se aplica a atividades:

I - sob vigência de autorizações, licenças ou concessão de recursos da fauna e da flora para exercício da atividade; ou

II - sob vigência de licença ou outro ato aprovativo ambiental para guarda de equipamentos, máquinas e substâncias.

§ 3º Na hipótese de existência de área degradada, a solicitação de suspensão temporária de atividade deve ser acompanhada de comprovante de aprovação do respectivo Plano de Recuperação pelo órgão ambiental competente.

§ 4º Na hipótese de existência de área contaminada, a solicitação de suspensão temporária de atividade deve ser acompanhada de comprovante de aprovação do respectivo Plano de Remediação pelo órgão ambiental competente.

§ 5º O titular da licença e o executor das ações de recuperação ou de remediação devem declarar a atividade correspondente no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais.

Art. 37. Para encerrar a inscrição no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais, a pessoa inscrita é obrigada a declarar a data de término em todas as atividades.

Parágrafo único. A pessoa que encerrar atividade no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais deverá manter em seu poder todos os documentos probatórios pelo prazo legalmente exigido.

Art. 38. A inscrição no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais enquadra-se na situação cadastral de Cadastramento Indevido quando a pessoa declara atividade potencialmente poluidora ou utilizadora de recursos ambientais, apesar de nunca ter realizado tal atividade.

Art. 39. A inscrição no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais enquadra-se na situação de Suspenso para Averiguações quando, de ofício ou a pedido de pessoa interessada, se verificarem indícios de irregularidade e de inconsistência de dados, sem prejuízo das medidas administrativas cabíveis.

Parágrafo único. O lançamento da situação cadastral Suspenso para Averiguações, de ofício, será feito mediante solicitação motivada da área responsável, e conforme procedimento a ser aprovado pela Diretoria de Qualidade Ambiental.

Art. 40. A inscrição no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais enquadra-se na situação de Cadastramento de Ofício quando realizado pela Administração.

Parágrafo único. A situação de Cadastramento de Ofício será substituída pela situação de Ativo quando a pessoa inscrita regularizar os dados cadastrais nos termos do art. 22.

Seção IV

Enquadramento

Art. 41. O enquadramento é declarado pela pessoa inscrita no momento do seu cadastramento no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais, sujeito à auditagem do Ibama.

~~Parágrafo único. Para enquadramento de atividades exercidas, as pessoas físicas e jurídicas utilizarão as categorias e descrições do Anexo I, observando-se o Regulamento de Enquadramento de pessoas físicas e jurídicas no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais.~~

Parágrafo único. Para enquadramento de atividades exercidas, as pessoas físicas e jurídicas utilizarão as categorias e descrições do Anexo I, observando-se o Regulamento de Enquadramento de pessoas físicas e jurídicas no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais do Anexo III. (Redação dada pela Instrução Normativa 6, de 27 de janeiro de 2022)

Art. 42. Para a implementação do art. 4º, inciso III, o Ibama criará novas categorias e descrições, redigidas em conformidade com a norma que motivou a sua criação, e, no que couber, com base na Classificação Nacional de Atividades Econômicas.

§ 1º As categorias e descrições devem referir-se a atividades, e não a pessoas ou objetos.

§ 2º As categorias e descrições devem referir-se, exclusivamente, a atividades potencialmente poluidoras e utilizadoras de recursos ambientais e obrigadas à inscrição no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais nos termos do art. 10.

§ 3º Poderão ser criadas novas descrições vinculadas a atividades contidas no Anexo VIII da Lei nº 6.938, de 1981, para atender a necessidades de melhoria do controle e fiscalização da atividade e da visualização das pessoas que a exercem.

§ 4º Na hipótese do § 3º, a nomenclatura da nova atividade será composta da reprodução literal da descrição do Anexo VIII da Lei nº 6.938, de 1981, seguida de hífen e do detalhe especificativo.

Art. 43. As alterações do Anexo I, além de publicadas no Diário Oficial da União, serão publicadas no sítio eletrônico do Ibama e na intranet institucional.

CAPÍTULO IV

DECLARAÇÃO DE PORTE ECONÔMICO

Art. 44. A pessoa jurídica declarará no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais um dos seguintes tipos de porte, referente a cada ano declarado:

I - com fins lucrativos;

II - entidade pública;

III - sem fins lucrativos - entidade beneficente de assistência social, denominada de filantrópica pela Lei nº 6.938, de 1981; ou

IV - sem fins lucrativos - não certificada como entidade beneficente de assistência social.

§ 1º Na hipótese do inciso III e para fins de aplicação do art. 17-F da Lei nº 6.938, de 1981, a pessoa jurídica deverá inserir no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais cópia digital do Certificado de Entidade Beneficente de Assistência Social declarando número, data de emissão e de validade.

§ 2º As entidades sem fins lucrativos especificadas no inciso IV equiparam-se àquelas com fins lucrativos, para declaração de porte.

CAPÍTULO V

CERTIDÕES

Art. 45. A existência de Comprovante de Inscrição ativo certifica a condição de pessoa inscrita no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais.

Art. 46. A emissão do Certificado de Regularidade certifica que os dados da pessoa inscrita estão em conformidade com as obrigações decorrentes do seu Cadastro e da prestação de informações nos sistemas de controle do Ibama.

§ 1º O Certificado de Regularidade poderá certificar outros dados declarados por força de normativas ambientais específicas e do exercício de controle pelas instituições ambientais.

§ 2º O Certificado de Regularidade terá validade de três meses, a contar da data de sua emissão e conterá o número do cadastro, o CPF ou CNPJ, o nome ou razão social, as atividades declaradas que estão ativas, a data de emissão, a data de validade e chave de identificação eletrônica.

§ 3º A validade do Certificado de Regularidade poderá ser cancelada a qualquer momento, motivada por impeditivo constatado pelo sistema, nos termos do Anexo II.

§ 4º O cancelamento da validade do Certificado de Regularidade será publicizado por meio de Consulta ao sítio eletrônico do Ibama.

Art. 47. A emissão do Certificado de Regularidade dependerá de Comprovante de Inscrição ativo e de não haver os impeditivos previstos no Anexo II.

Parágrafo único. A prestação de serviços pelo Ibama às pessoas físicas e jurídicas obrigadas à inscrição no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais fica condicionada à verificação de regularidade de que trata o caput.

Art. 48. As certidões emitidas pelo Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais não desobrigam a pessoa inscrita de obter licenças, autorizações, permissões, concessões, alvarás e demais documentos exigíveis por instituições federais, estaduais, distritais ou municipais para o exercício de suas atividades.

Art. 49. Independentemente de requerimento de parte interessada, as Fichas Técnicas de Enquadramento são instrumento hábil à comprovação de obrigatoriedade ou de não obrigatoriedade de inscrição no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais, conforme respectivo formulário no sítio eletrônico do Ibama na internet.

Art. 50. Não serão emitidos Certificados de Regularidade pelo Ibama, com base no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais, para:

I - pessoas físicas e jurídicas não obrigadas à inscrição nesse Cadastro; e

II - pessoas físicas inscritas exclusivamente pelo motivo de serem responsável legal ou declarante por pessoa jurídica sujeita à inscrição no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais.

CAPÍTULO VI

PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS

Art. 51. Serão instruídas em processo apenas as solicitações de alteração de dados cadastrais que atenderem o disposto nos §§ 1º e 2º do art. 32.

Art. 52. Quando a solicitação de alteração de dados cadastrais for relacionada a enquadramento de atividades no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais, o deferimento ou indeferimento deverá ser fundamentado nas Fichas Técnicas de Enquadramento, ou atos aprovativos para o exercício de atividades potencialmente poluidoras e utilizadoras de recursos ambientais.

Parágrafo único. Quando referenciados na análise processual, o processo administrativo será instruído com:

I - Ficha Técnica de Enquadramento; e

II - os dados de licenças, autorizações, concessões ou permissões ambientais.

Art. 53. A alteração de dados cadastrais que resulte em redução ou exclusão da Taxa de Controle e Fiscalização Ambiental poderá ser efetuada pelo Núcleo de Qualidade Ambiental quando não afetar períodos com notificação de lançamento da taxa ou com créditos judicializados.

Parágrafo único. Na hipótese do caput, o Núcleo de Qualidade Ambiental efetuará a alteração do dado e comunicará ao Setor de Arrecadação.

Art. 54. A alteração de dados cadastrais que resulte em redução ou exclusão da Taxa de Controle e Fiscalização Ambiental, afetando períodos com notificação de lançamento da taxa ou com créditos judicializados, só poderá ser efetuada mediante análise prévia e anuência do Setor de Arrecadação.

Art. 55. A suspensão temporária de atividade cuja comprovação esteja fundamentada apenas em documentação fiscal e contábil deverá ser analisada pelo Setor de Arrecadação.

Art. 56. Na hipótese de indeferimento de solicitação de alteração de dado cadastral, o interessado será notificado da decisão, sendo-lhe concedido prazo de vinte dias para impugnar o indeferimento.

Parágrafo único. Da decisão que indeferir a impugnação referida no caput caberá único recurso hierárquico à Coordenação de Avaliação e Instrumentos de Qualidade Ambiental, no prazo de vinte dias contados da notificação.

Art. 57. As pessoas físicas e jurídicas obrigadas à inscrição no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais que não efetuarem seu registro estarão sujeitas às sanções previstas no art. 76 do Decreto nº 6.514, de 22 de julho de 2008, sem prejuízo de sanções cabíveis de ordem tributária.

Art. 58. Independente de situação cadastral, a pessoa inscrita, diretamente ou por meio de prepostos e sucessores legais, estará sujeita à aplicação de sanção referente às condutas descritas no art. 82 do Decreto nº 6.514, de 2008.

Art. 59. Na hipótese de modificação ou de revogação de atividades do Anexo I, as inscrições de pessoas físicas e jurídicas no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais serão atualizadas:

I - pelo usuário externo, conforme especificação de edital da Diretoria de Qualidade Ambiental;

II - pelo Ibama, quando couber.

§ 1º Na hipótese do inciso I do caput, o edital estabelecerá as orientações e período de alteração.

§ 2º Na hipótese de omissão do usuário externo, o Ibama promoverá, de ofício, a atualização dos dados das pessoas afetadas pela alteração, incluindo o registro de término de atividade ou o encerramento da inscrição, quando a atividade revogada for a única declarada.

Cláusula de revogação

Art. 60. Ficam revogadas:

I - a Instrução Normativa nº 6, de 15 de março de 2013, publicada no DOU de 11 de abril de 2013;

II - a Instrução Normativa nº 11, de 13 de abril de 2018, publicada no DOU de 17 de abril de 2018;

III - a Instrução Normativa nº 17, de 28 de junho de 2018, publicada no DOU de 29 de junho de 2018; e

IV - a Instrução Normativa nº 9, de 20 de março de 2020, publicada no DOU de 23 de março de 2020.

Vigência

Art. 61. Esta Portaria entra em vigor em 1º de setembro de 2021.

EDUARDO FORTUNATO BIM

ANEXO I

ATIVIDADES POTENCIALMENTE POLUIDORAS E UTILIZADORAS DE RECURSOS AMBIENTAIS

CATEGORIA	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	Pessoa jurídica	Pessoa física
Extração e Tratamento de Minerais	1 - 1	Pesquisa mineral com guia de utilização	Sim	Sim
	1 - 2	Lavra a céu aberto, inclusive de aluvião, com ou sem beneficiamento	Sim	Sim
	1 - 3	Lavra subterrânea com ou sem beneficiamento	Sim	Não
	1 - 4	Lavra garimpeira	Sim	Sim
	1 - 7	Lavra garimpeira - Decreto nº 97.507/1989	Sim	Sim
	1 - 5	Perfuração de poços e produção de petróleo e gás natural	Sim	Não
Indústria de Produtos Minerais Não Metálicos	2 - 1	Beneficiamento de minerais não metálicos, não associados a extração	Sim	Não
	2 - 2	Fabricação e elaboração de produtos minerais não metálicos tais como produção de material cerâmico, cimento, gesso, amianto, vidro e similares	Sim	Não
Indústria Metalúrgica	3 - 1	Fabricação de aço e de produtos siderúrgicos	Sim	Não
	3 - 2	Produção de fundidos de ferro e aço, forjados, arames, relaminados com ou sem tratamento de superfície, inclusive galvanoplastia	Sim	Não
	3 - 3	Metalurgia dos metais não-ferrosos, em formas primárias e secundárias, inclusive ouro	Sim	Não
	3 - 4	Produção de laminados, ligas, artefatos de metais não-ferrosos com ou sem tratamento de superfície, inclusive galvanoplastia	Sim	Não
	3 - 5	Relaminação de metais não-ferrosos, inclusive ligas	Sim	Não
	3 - 6	Produção de soldas e anodos	Sim	Não
	3 - 7	Metalurgia de metais preciosos	Sim	Não
	3 - 8	Metalurgia do pó, inclusive peças moldadas	Sim	Não
	3 - 9	Fabricação de estruturas metálicas com ou sem tratamento de superfície, inclusive galvanoplastia	Sim	Não

	3 - 10	Fabricação de artefatos de ferro, aço e de metais não-ferrosos com ou sem tratamento de superfície, inclusive galvanoplastia	Sim	Não
	3 - 11	Têmpera e cementação de aço, recozimento de arames, tratamento de superfície	Sim	Não
	3 - 12	Metalurgia de metais preciosos - Decreto nº 97.634/1989	Sim	Não
Indústria Mecânica	4 - 1	Fabricação de máquinas, aparelhos, peças, utensílios e acessórios com e sem tratamento térmico ou de superfície	Sim	Não
Indústria de Material Elétrico,	5 - 1	Fabricação de pilhas, baterias e outros acumuladores	Sim	Não
Eletrônico e Comunicações	5 - 2	Fabricação de material elétrico, eletrônico e equipamentos para telecomunicação e informática	Sim	Não
	5 - 3	Fabricação de aparelhos elétricos e eletrodomésticos	Sim	Não
	5 - 4	Fabricação de material elétrico, eletrônico e equipamentos para telecomunicação e informática - Lei nº 12.305/2010: art. 33, V	Sim	Não
Indústria de Material de Transporte	6 - 1	Fabricação e montagem de veículos rodoviários e ferroviários, peças e acessórios	Sim	Não
	6 - 2	Fabricação e montagem de aeronaves	Sim	Não
	6 - 3	Fabricação e reparo de embarcações e estruturas flutuantes	Sim	Não
Indústria de Madeira	7 - 1	Serraria e desdobramento de madeira	Sim	Não
	7 - 2	Preservação de madeira	Sim	Não
	7 - 3	Fabricação de chapas, placas de madeira aglomerada, prensada e compensada	Sim	Não
	7 - 4	Fabricação de estruturas de madeira e móveis	Sim	Não
Indústria de Papel e Celulose	8 - 1	Fabricação de celulose e pasta mecânica	Sim	Não
	8 - 2	Fabricação de papel e papelão	Sim	Não
	8 - 3	Fabricação de artefatos de papel, papelão, cartolina, cartão e fibra prensada	Sim	Não
Indústria de Borracha	9 - 1	Beneficiamento de borracha natural	Sim	Não

	9 - 3	Fabricação de laminados e fios de borracha	Sim	Não
	9 - 4	Fabricação de espuma de borracha e de artefatos de espuma de borracha, inclusive látex	Sim	Não
	9 - 5	Fabricação de câmara de ar	Sim	Não
	9 - 6	Fabricação de pneumáticos	Sim	Não
	9 - 7	Recondicionamento de pneumáticos	Sim	Não
Indústria de Couros e Peles	10 - 1	Secagem e salga de couros e peles	Sim	Não
	10 - 2	Curtimento e outras preparações de couros e peles	Sim	Não
	10 - 3	Fabricação de artefatos diversos de couros e peles	Sim	Não
	10 - 4	Fabricação de cola animal	Sim	Não
Indústria Têxtil, de Vestuário, Calçados e Artefatos de Tecidos	11 - 1	Beneficiamento de fibras têxteis, vegetais, de origem animal e sintéticos	Sim	Não
	11 - 2	Fabricação e acabamento de fios e tecidos	Sim	Não
	11 - 3	Tingimento, estamparia e outros acabamentos em peças do vestuário e artigos diversos de tecidos	Sim	Não
	11 - 4	Fabricação de calçados e componentes para calçados	Sim	Não
Indústria de Produtos de Matéria Plástica	12 - 1	Fabricação de laminados plásticos	Sim	Não
	12 - 2	Fabricação de artefatos de material plástico	Sim	Não
Indústria do Fumo	13 - 1	Fabricação de cigarros, charutos, cigarrilhas e outras atividades de beneficiamento do fumo	Sim	Não
Indústrias Diversas	14 - 1	Usinas de produção de concreto	Sim	Não
	14 - 2	Usinas de produção de asfalto	Sim	Não

Indústria Química	15 - 1	Produção de substâncias e fabricação de produtos químicos	Sim	Não
	15 - 2	Fabricação de produtos derivados do processamento de petróleo, de rochas betuminosas e da madeira	Sim	Não
	15 - 3	Fabricação de combustíveis não derivados de petróleo	Sim	Não
	15 - 4	Produção de óleos, gorduras, ceras, vegetais e animais, óleos essenciais, vegetais e produtos similares, da destilação da madeira	Sim	Não
	15 - 5	Fabricação de resinas e de fibras e fios artificiais e sintéticos e de borracha e látex sintéticos	Sim	Não
	15 - 6	Fabricação de pólvora, explosivos, detonantes, munição para caça e desporto, fósforo de segurança e artigos pirotécnicos	Sim	Não
	15 - 7	Recuperação e refino de solventes, óleos minerais, vegetais e animais	Sim	Não
	15 - 8	Fabricação de concentrados aromáticos naturais, artificiais e sintéticos	Sim	Não
	15 - 9	Fabricação de preparados para limpeza e polimento, desinfetantes, inseticidas, germicidas e fungicidas	Sim	Não
	15 - 10	Fabricação de tintas, esmaltes, lacas, vernizes, impermeabilizantes, solventes e secantes	Sim	Não
	15 - 11	Fabricação de fertilizantes e agroquímicos	Sim	Não
	15 - 12	Fabricação de produtos farmacêuticos e veterinários	Sim	Não
	15 - 13	Fabricação de sabões, detergentes e velas	Sim	Não
	15 - 14	Fabricação de perfumarias e cosméticos	Sim	Não
	15 - 15	Produção de álcool etílico, metanol e similares	Sim	Não
	15 - 17	Produção de substâncias e fabricação de produtos químicos - PI nº 292/1989: art. 1º	Sim	Não
	15 - 20	Produção de substâncias e fabricação de produtos químicos - Lei nº 9.976/2000	Sim	Não

	15 - 21	Produção de substâncias e fabricação de produtos químicos - Resolução CONAMA nº 463/2014 / Resolução CONAMA nº 472/2015	Sim	Não
	15 - 23	Fabricação de produtos derivados do processamento de petróleo, de rochas betuminosas e da madeira - Resolução CONAMA nº 362/2005: art. 2º, XIV	Sim	Não
Indústria de Produtos Alimentares e Bebida	16 - 1	Beneficiamento, moagem, torrefação e fabricação de produtos alimentares	Sim	Não
	16 - 2	Matadouros, abatedouros, frigoríficos, charqueadas e derivados de origem animal	Sim	Não
	16 - 3	Fabricação de conservas	Sim	Não
	16 - 4	Preparação de pescados e fabricação de conservas de pescados	Sim	Não
	16 - 5	Beneficiamento e industrialização de leite e derivados	Sim	Não
	16 - 6	Fabricação e refinação de açúcar	Sim	Não
	16 - 7	Refino e preparação de óleo e gorduras vegetais	Sim	Não
	16 - 8	Produção de manteiga, cacau, gorduras de origem animal para alimentação	Sim	Não
	16 - 9	Fabricação de fermentos e leveduras	Sim	Não
	16 - 10	Fabricação de rações balanceadas e de alimentos preparados para animais	Sim	Não
	16 - 11	Fabricação de vinhos e vinagre	Sim	Não
	16 - 12	Fabricação de cervejas, chopes e maltes	Sim	Não
	16 - 13	Fabricação de bebidas não-alcoólicas, bem como engarrafamento e gaseificação e águas minerais	Sim	Não
	16 - 14	Fabricação de bebidas alcoólicas	Sim	Não
	16 - 15	Matadouros, abatedouros, frigoríficos, charqueadas e derivados de origem animal - Resolução CONAMA nº 489/2018: art. 4º, I	Sim	Não

Serviços de Utilidade	17 - 1	Produção de energia termoelétrica	Sim	Sim
	17 - 4	Destinação de resíduos de esgotos sanitários e de resíduos sólidos urbanos, inclusive aqueles provenientes de fossas	Sim	Não
	17 - 5	Dragagem e derrocamentos em corpos d'água	Sim	Não
	17 - 57	Tratamento e destinação de resíduos industriais líquidos e sólidos - Decreto nº 7.404/2010: art. 36	Sim	Não
	17 - 58	Tratamento e destinação de resíduos industriais líquidos e sólidos - Lei nº 12.305/2010: art. 3º, VIII	Sim	Não
	17 - 59	Tratamento e destinação de resíduos industriais líquidos e sólidos - Lei nº 12.305/2010: art. 13, I, "f", "k"	Sim	Não
	17 - 60	Tratamento e destinação de resíduos industriais líquidos e sólidos - Lei nº 12.305/2010: art. 3º, XIV	Sim	Não
	17 - 61	Disposição de resíduos especiais: Lei nº 12.305/2010: art. 33, I	Sim	Não
	17 - 62	Disposição de resíduos especiais: Lei nº 12.305/2010: art. 33, II	Sim	Não
	17 - 63	Disposição de resíduos especiais: Lei nº 12.305/2010: art. 33, III	Sim	Não
	17 - 64	Disposição de resíduos especiais: Lei nº 12.305/2010: art. 13, I, "g"	Sim	Não
	17 - 65	Disposição de resíduos especiais: Lei nº 12.305/2010: art. 13, I, "h"	Sim	Não
	17 - 66	Disposição de resíduos especiais: Protocolo de Montreal	Sim	Não
	17 - 67	Recuperação de áreas degradadas	Sim	Sim
	17 - 68	Recuperação de áreas contaminadas	Sim	Não
	17 - 69	Tratamento e destinação de resíduos industriais líquidos e sólidos - Lei Complementar nº 140/2011: art. 7º, XIV, "g"	Sim	Não
Transporte, Terminais, Depósitos e Comércio	18 - 1	Transporte de cargas perigosas	Sim	Sim

	18 - 2	Transporte por dutos	Sim	Não
	18 - 3	Marinas, portos e aeroportos	Sim	Não
	18 - 4	Terminais de minério, petróleo e derivados e produtos químicos	Sim	Não
	18 - 5	Depósito de produtos químicos e produtos perigosos	Sim	Não
	18 - 6	Comércio de combustíveis e derivados de petróleo	Sim	Não
	18 - 7	Comércio de produtos químicos e produtos perigosos	Sim	Não
	18 - 8	Comércio de produtos químicos e produtos perigosos - Decreto nº 97.634/1989	Sim	Não
	18 - 10	Comércio de produtos químicos e produtos perigosos - Protocolo de Montreal	Sim	Sim
	18 - 13	Comércio de produtos químicos e produtos perigosos - Resolução CONAMA nº 362/2005	Sim	Não
	18 - 14	Transporte de cargas perigosas - Resolução CONAMA nº 362/2005	Sim	N
	18 - 17	Comércio de produtos químicos e produtos perigosos - Convenção de Estocolmo / PI nº 292/1989	Sim	Não
	18 - 64	Comércio de produtos químicos e produtos perigosos - Resolução CONAMA nº 463/2014 / Resolução CONAMA nº 472/2015	Sim	Não
	18 - 66	Comércio de produtos químicos e produtos perigosos - Lei nº 7.802/1989	Sim	Não
	18 - 74	Transporte de cargas perigosas - Lei nº 12.305/2010	Sim	Não
	18 - 79	Comércio de produtos químicos e produtos perigosos - Decreto nº 875/1993	Sim	Não
	18 - 80	Depósito de produtos químicos e produtos perigosos - Lei nº 12.305/2010	Sim	Não
	18 - 81	Comércio de produtos químicos e produtos perigosos - Resolução CONAMA nº 401/2008	Sim	Não
	18 - 83	Transporte de cargas perigosas - Lei Complementar nº 140/2011: art. 7º, XIV, "g"	Sim	Sim

	18 - 84	Depósito de produtos químicos e produtos perigosos - Lei Complementar nº 140/2011: art. 7º, XIV, "g"	Sim	Não
Turismo	19 - 1	Complexos turísticos e de lazer, inclusive parques temáticos	Sim	Não
Uso de recursos naturais	20 - 2	Exploração econômica da madeira ou lenha e subprodutos florestais	Sim	Sim
	20 - 5	Utilização do patrimônio genético natural	Sim	Sim
	20 - 6	Exploração de recursos aquáticos vivos	Sim	Sim
	20 - 21	Importação ou exportação de fauna nativa brasileira	Sim	Sim
	20 - 22	Importação ou exportação de flora nativa brasileira	Sim	Sim
	20 - 23	Atividade de criação e exploração econômica de fauna exótica e de fauna silvestre - Resolução CONAMA nº 489/2018: art. 4º, IV	Sim	Não
	20 - 25	Atividade de criação e exploração econômica de fauna exótica e de fauna silvestre - Resolução CONAMA nº 489/2018: art. 4º, X	Sim	Não
	20 - 26	Introdução de espécies exóticas, exceto para melhoramento genético vegetal e uso na agricultura	Sim	Sim
	20 - 35	Introdução de espécies geneticamente modificadas previamente identificadas pela CTNBio como potencialmente causadoras de significativa degradação do meio ambiente	Sim	Sim
	20 - 37	Uso da diversidade biológica pela biotecnologia em atividades previamente identificadas pela CTNBio como potencialmente causadoras de significativa degradação do meio ambiente	Sim	Não
	20 - 54	Exploração de recursos aquáticos vivos - Lei nº 11.959/2009: art. 2º, II	Sim	Sim
	20 - 60	Silvicultura - Lei nº 12.651/2012: art. 35, §§ 1º, 3º	Sim	Sim
	20 - 61	Silvicultura - Lei nº 12.651/2012: art. 35, § 1º	Sim	Sim
	20 - 63	Exploração econômica da madeira ou lenha e subprodutos florestais - Instrução Normativa IBAMA nº 21/2014: 7º, II	Sim	Sim
	20 - 81	Atividade de criação e exploração econômica de fauna exótica e de fauna silvestre - Resolução CONAMA nº 496/2020	Sim	Sim

	21 - 3	Utilização técnica de substâncias controladas - Protocolo de Montreal	Sim	Não
-	21 - 5	Experimentação com agroquímicos - Lei nº 7.802/1989	Sim	Não
-	21 - 27	Porte e uso de motosserra - Lei nº 12.651/2012: art. 69, § 1º	Sim	Sim
-	21 - 28	Conversão de sistema de Gás Natural - Resolução CONAMA nº 291/2001	Sim	Não
-	21 - 30	Operação de rodovia - Lei nº 6.938/1981: art. 10	Sim	Não
-	21 - 31	Operação de hidrovia - Lei nº 6.938/1981: art. 10	Sim	Não
-	21 - 32	Operação de aeródromo - Lei nº 6.938/1981: art. 10	Sim	Sim
-	21 - 33	Estações de tratamento de água - Lei nº 6.938/1981: art. 10	Sim	Não
-	21 - 34	Transmissão de energia elétrica - Lei nº 6.938/1981: art. 10	Sim	Não
-	21 - 35	Geração de energia hidrelétrica - Lei nº 6.938/1981: art. 10	Sim	S
-	21 - 36	Geração de energia eólica e de outras fontes alternativas - Lei nº 6.938/1981: art. 10	Sim	Sim
-	21 - 37	Distribuição de energia elétrica - Lei nº 6.938/1981: art. 10	Sim	Não
-	21 - 40	Comércio exterior de resíduos controlados - Decreto nº 875/1993	Sim	Não
-	21 - 41	Importação de lâmpadas fluorescentes, de vapor de sódio e mercúrio e de luz mista - Lei nº 12.305/2010	Sim	Não
-	21 - 42	Importação de eletrodomésticos - Resolução CONAMA nº 20/1994	Sim	Não
-	21 - 43	Importação de veículos automotores para uso próprio - Lei nº 8.723/1993	Sim	Sim
-	21 - 44	Importação de veículos automotores para fins de comercialização - Lei nº 8.723/1993	Sim	Não
-	21 - 45	Importação de pneus e similares - Resolução CONAMA nº 416/2009	Sim	Sim

-	21 - 46	Controle de plantas aquáticas - Resolução CONAMA nº 467/2015	Sim	Sim
-	21 - 47	Aplicação de agrotóxicos e afins - Lei nº 7.802/1989	Sim	Sim
-	21 - 48	Consumo industrial de madeira, de lenha e de carvão vegetal - Lei nº 12.651/2012: art. 34	Sim	Não
-	21 - 49	Transporte de produtos florestais - Lei nº 12.651/2012: art. 36	Sim	Sim
-	21 - 50	Armazenamento de produtos florestais - Lei nº 12.651/2012: art. 36	Sim	Não
-	21 - 51	Formulação de produtos biorremediadores - Resolução CONAMA nº 463/2014	Sim	Não
-	21 - 52	Centro de triagem e reabilitação - Resolução CONAMA nº 489/2018: art. 4º, II	Sim	Não
-	21 - 53	Manutenção de fauna silvestre ou exótica - Resolução CONAMA nº 489/2018: art. 4º, IX	Sim	Sim
-	21 - 55	Criação científica de fauna exótica e de fauna silvestre - Resolução CONAMA nº 489/2018: art. 4º, III	Sim	Não
-	21 - 56	Criação conservacionista de fauna silvestre - Resolução CONAMA nº 489/2018: art. 4º, V	Sim	S
-	21 - 57	Importação ou exportação de fauna exótica - Portaria IBAMA nº 93/1998	Sim	Sim
-	21 - 58	Manejo de fauna exótica invasora - Resolução CONABIO nº 7/2018	Sim	Sim
-	21 - 59	Manejo de fauna sinantrópica nociva - Instrução Normativa IBAMA nº 141/2006	Sim	Sim
-	21 - 60	Criação amadorista de passeriformes da fauna silvestre - Instrução Normativa IBAMA nº 10/2011	Não	Sim
-	21 - 64	Exportação de carvão vegetal de espécies exóticas - Instrução Normativa IBAMA nº 15/2011: art. 2º, § 1º	Sim	Não
-	21 - 66	Produção de agrotóxicos de agentes biológicos e microbiológicos de controle - Lei nº 7.802/1989	Sim	Não
-	21 - 67	Comércio atacadista de madeira, de lenha e de outros produtos florestais - Lei nº 12.651/2012: art. 37	Sim	Não
-	21 - 68	Comércio varejista de madeira, de lenha e de outros produtos florestais - Lei nº 12.651/2012: art. 37	Sim	Não

-	~~21 - 69~~	~~Comercialização de recursos pesqueiros - Lei nº 11.959/2009: art. 3º, X; art. 31~~	~~Sim~~	~~Não~~
-	~~21 - 70~~	~~Revenda de organismos aquáticos vivos ornamentais - Lei nº 11.959/2009: art. 3º, X; art. 31~~	~~Sim~~	~~Não~~
-	~~21 - 71~~	~~Empreendimento comercial de animais vivos da fauna silvestre ou fauna exótica - Resolução CONAMA nº 489/2018: art. 4º, VII~~	~~Sim~~	~~Não~~
-	~~21 - 72~~	~~Empreendimento comercial de partes, produtos e subprodutos da fauna silvestre ou exótica - Resolução CONAMA nº 489/2018: art. 4º, VIII~~	~~Sim~~	~~Não~~
-	~~21 - 73~~	~~Comercialização de motosserra - Lei nº 12.651/2012: art. 69~~	~~Sim~~	~~Não~~
-	~~21 - 74~~	~~Criação de animais - Lei nº 6.938/1981: art. 10~~	~~Sim~~	~~Sim~~
-	~~21 - 75~~	~~Irrigação - Resolução CONAMA nº 284/2001: art. 2º~~	~~Sim~~	~~Sim~~
-	~~21 - 76~~	~~Cemitério - Resolução CONAMA nº 335/2003: art. 1º~~	~~Sim~~	~~Não~~
-	~~21 - 77~~	~~Sistema crematório - Resolução CONAMA nº 316/2002: art. 17~~	~~Sim~~	~~Não~~
-	~~21 - 78~~	~~Operação de cabos de comunicação e transmissão de dados - Lei nº 6.938/1981: art. 10~~	~~Sim~~	~~Não~~
-	~~21 - 79~~	~~Instalações nucleares e radiativas diversas - Lei Complementar nº 140/2011: art. 7º, XIV, "g"~~	~~Sim~~	~~Não~~

(Retificado)

	21 - 3	Utilização técnica de substâncias controladas - Protocolo de Montreal	Sim	Não
	21 - 5	Experimentação com agroquímicos - Lei nº 7.802/1989	Sim	Não
	21 - 27	Porte e uso de motosserra - Lei nº 12.651/2012: art. 69, § 1º	Sim	Sim
	21 - 28	Conversão de sistema de Gás Natural - Resolução CONAMA nº 291/2001	Sim	Não
	21 - 30	Operação de rodovia - Lei nº 6.938/1981: art. 10	Sim	Não
	21 - 31	Operação de hidrovia - Lei nº 6.938/1981: art. 10	Sim	Não

	21 - 32	Operação de aeródromo - Lei nº 6.938/1981: art. 10	Sim	Sim
	21 - 33	Estações de tratamento de água - Lei nº 6.938/1981: art. 10	Sim	Não
	21 - 34	Transmissão de energia elétrica - Lei nº 6.938/1981: art. 10	Sim	Não
	21 - 35	Geração de energia hidrelétrica - Lei nº 6.938/1981: art. 10	Sim	Sim
	21 - 36	Geração de energia eólica e de outras fontes alternativas - Lei nº 6.938/1981: art. 10	Sim	Sim
	21 - 37	Distribuição de energia elétrica - Lei nº 6.938/1981: art. 10	Sim	Não
	21 - 40	Comércio exterior de resíduos controlados - Decreto nº 875/1993	Sim	Não
	21 - 41	Importação de lâmpadas fluorescentes, de vapor de sódio e mercúrio e de luz mista - Lei nº 12.305/2010	Sim	Não
	21 - 42	Importação de eletrodomésticos - Resolução CONAMA nº 20/1994	Sim	Não
	21 - 43	Importação de veículos automotores para uso próprio - Lei nº 8.723/1993	Sim	S
	21 - 44	Importação de veículos automotores para fins de comercialização - Lei nº 8.723/1993	Sim	Não
	21 - 45	Importação de pneus e similares - Resolução CONAMA nº 416/2009	Sim	Sim
	21 - 46	Controle de plantas aquáticas - Resolução CONAMA nº 467/2015	Sim	Sim
	21 - 47	Aplicação de agrotóxicos e afins - Lei nº 7.802/1989	Sim	Sim
	21 - 48	Consumo industrial de madeira, de lenha e de carvão vegetal - Lei nº 12.651/2012: art. 34	Sim	Não
	21 - 49	Transporte de produtos florestais - Lei nº 12.651/2012: art. 36	Sim	Sim
	21 - 50	Armazenamento de produtos florestais - Lei nº 12.651/2012: art. 36	Sim	Não

	21 - 51	Formulação de produtos biorremediadores - Resolução CONAMA nº 463/2014	Sim	Não
	21 - 52	Centro de triagem e reabilitação - Resolução CONAMA nº 489/2018: art. 4º, II	Sim	Não
	21 - 53	Manutenção de fauna silvestre ou exótica - Resolução CONAMA nº 489/2018: art. 4º, IX	Sim	Sim
Atividades sujeitas a controle e fiscalização ambiental não relacionadas no Anexo VIII da Lei nº 6.938/1981	21 - 55	Criação científica de fauna exótica e de fauna silvestre - Resolução CONAMA nº 489/2018: art. 4º, III	Sim	Não
	21 - 56	Criação conservacionista de fauna silvestre - Resolução CONAMA nº 489/2018: art. 4º, V	Sim	Sim
	21 - 57	Importação ou exportação de fauna exótica - Portaria IBAMA nº 93/1998	Sim	Sim
	21 - 58	Manejo de fauna exótica invasora - Resolução CONABIO nº 7/2018	Sim	S
	21 - 59	Manejo de fauna sinantrópica nociva - Instrução Normativa IBAMA nº 141/2006	Sim	Sim
	21 - 60	Criação amadorista de passeriformes da fauna silvestre - Instrução Normativa IBAMA nº 10/2011	Não	Sim
	21 - 64	Exportação de carvão vegetal de espécies exóticas - Instrução Normativa IBAMA nº 15/2011: art. 2º, § 1º	Sim	Não
	21 - 66	Produção de agrotóxicos de agentes biológicos e microbiológicos de controle - Lei nº 7.802/1989	Sim	Não
	21 - 67	Comércio atacadista de madeira, de lenha e de outros produtos florestais - Lei nº 12.651/2012: art. 37	Sim	Não
	21 - 68	Comércio varejista de madeira, de lenha e de outros produtos florestais - Lei nº 12.651/2012: art. 37	Sim	Não
	21 - 69	Comercialização de recursos pesqueiros - Lei nº 11.959/2009: art. 3º, X; art. 31	Sim	Não

	21 - 70	Revenda de organismos aquáticos vivos ornamentais - Lei nº 11.959/2009: art. 3º, X; art. 31	Sim	Não
	21 - 71	Empreendimento comercial de animais vivos da fauna silvestre ou fauna exótica - Resolução CONAMA nº 489/2018: art. 4º, VII	Sim	Não
	21 - 72	Empreendimento comercial de partes, produtos e subprodutos da fauna silvestre ou exótica - Resolução CONAMA nº 489/2018: art. 4º, VIII	Sim	Não
	21 - 73	Comercialização de motosserra - Lei nº 12.651/2012: art. 69	Sim	Não
	21 - 74	Criação de animais - Lei nº 6.938/1981: art. 10	Sim	Sim
	21 - 75	Irrigação - Resolução CONAMA nº 284/2001: art. 2º	Sim	Sim
	21 - 76	Cemitério - Resolução CONAMA nº 335/2003: art. 1º	Sim	Não
	21 - 77	Sistema crematório - Resolução CONAMA nº 316/2002: art. 17	Sim	N
	21 - 78	Operação de cabos de comunicação e transmissão de dados - Lei nº 6.938/1981: art. 10	Sim	Não
	21 - 79	Instalações nucleares e radiativas diversas - Lei Complementar nº 140/2011: art. 7º, XIV, "g"	Sim	Não
Atividades sujeitas a controle e fiscalização ambiental não relacionadas no Anexo VIII da Lei nº 6.938/1981 - Obras civis	22 - 1	Rodovias, ferrovias, hidrovias, metropolitanos - Lei nº 6.938/1981: art. 10	Sim	Não
	22 - 2	Construção de barragens e diques - Lei nº 6.938/1981: art. 10	Sim	Não
	22 - 3	Construção de canais para drenagem - Lei nº 6.938/1981: art. 10	Sim	Não
	22 - 4	Retificação do curso de água - Lei nº 6.938/1981: art. 10	Sim	Não

	22 - 5	Abertura de barras, embocaduras e canais - Lei nº 6.938/1981: art. 10	Sim	Não
	22 - 6	Transposição de bacias hidrográficas - Lei nº 6.938/1981: art. 10	Sim	Não
	22 - 7	Construção de obras de arte - Lei nº 6.938/1981: art. 10	Sim	Não
	22 - 8	Outras obras de infraestrutura - Lei nº 6.938/1981: art. 10	Sim	Não

ANEXO II

IMPEDITIVOS PARA EMISSÃO DE CERTIFICADO DE REGULARIDADE DO CADASTRO TÉCNICO FEDERAL DE ATIVIDADES POTENCIALMENTE POLUIDORAS E UTILIZADORAS DE RECURSOS AMBIENTAIS

CTF/APP - Comprovante de Inscrição inativo.
CTF/APP - falta declaração de data de constituição.
CTF/APP - falta declaração de atividade.
CTF/APP - falta declaração de porte.
CTF/APP - declaração inconsistente de dados, conforme auditagem.
CTF/AIDA - impeditivo de emissão no CTF/AIDA.
RAPP - falta de entrega de relatório anual (Lei nº 6.938/1981: art. 17-C).
PROTOCOLO DE MONTREAL - falta de entrega do Relatório Anual.
AGROTÓXICOS - falta de entrega do Relatório Semestral de Agrotóxicos.
DOF - falta de confirmação de recebimento.
DOF - bloqueio no sistema.
SISPASS - vistoria presencial não realizada.
OGM - falta de licença do CTNBio.

ANEXO III

REGULAMENTO DE ENQUADRAMENTO DE PESSOAS FÍSICAS E JURÍDICAS NO CADASTRO TÉCNICO FEDERAL DE ATIVIDADES POTENCIALMENTE POLUIDORAS E UTILIZADORAS DE RECURSOS AMBIENTAIS

CAPÍTULO I

DO REGULAMENTO

1.1. Introdução

1.1.1. Este Regulamento de Enquadramento de pessoas físicas e jurídicas no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais (Regulamento) constitui-se em instrumento normativo de identificação de correspondência entre atividades e respectivas descrições sob a ótica da legislação ambiental, especialmente da Política Nacional do Meio Ambiente.

1.1.2. Conforme Instrução Normativa Ibama nº 13, de 23 de agosto de 2021, enquadramento de atividade é a identificação de correspondência entre a atividade exercida pela pessoa física ou jurídica e as respectivas categorias e descrições de atividades sujeitas a registro no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais, nos termos do seu Anexo I e deste Regulamento.

1.1.3. Este Regulamento visa otimizar os recursos disponíveis para o controle e fiscalização ambiental que se utilizem do Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais, um dos instrumentos da Política Nacional do Meio Ambiente, na identificação de pessoas físicas e jurídicas que exerçam atividades potencialmente poluidoras e utilizadoras de recursos ambientais.

1.1.4. Adota-se, como guia essencial, uma Ficha Técnica de Enquadramento para cada descrição de atividade do Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais, tanto para aquelas previstas no Anexo VIII da Lei nº 6.938, de 31 de agosto de 1981, como para outras estabelecidas por outros normativos ambientais.

1.2. Aplicação

1.2.1. Usuários externos

1.2.1.1. Para usuários externos, aplica-se este Regulamento:

1.2.1.1.1. na identificação, por pessoas físicas e jurídicas, de atividades por eles exercidas e das quais decorra obrigação de inscrição no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais para declaração dessas atividades;

1.2.1.1.2. no cumprimento, por pessoas físicas e jurídicas, de notificações administrativas referentes à obrigação de inscrição, de declaração de atividades, ou de entrega de relatórios ambientais;

1.2.1.1.3. em subsídio à elaboração de editais de licitações públicas e privadas;

1.2.1.1.4. na verificação, por terceiros interessados, de atividades declaradas por pessoas físicas e jurídicas no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais, quando obrigadas à inscrição nesse cadastro, especialmente:

1.2.1.1.4.1. em processos de licitações públicas e privadas; ou

1.2.1.1.4.2. em procedimentos de certificação ambiental de segunda e de terceira parte.

1.2.2. Usuários internos

1.2.2.1. Para usuários internos, aplica-se este Regulamento:

1.2.2.1.1. na elaboração e revisão de normativos ambientais que regulamentem o exercício de atividades potencialmente poluidoras e utilizadoras de recursos ambientais, no âmbito federal de competências das respectivas áreas gestoras no Ibama;

1.2.2.1.2. na verificação de atividades declaradas por usuários externos, no curso de procedimentos autorizativos e de licenciamento ambiental realizados pelo Ibama;

1.2.2.1.3. na caracterização de eventual infração administrativa ambiental:

1.2.2.1.3.1. por inexistência de inscrição;

1.2.2.1.3.2. por omissão de declaração de atividade;

1.2.2.1.3.3. por omissão de entrega de relatórios ambientais; ou

1.2.2.1.4. na especificação e registro de atividades do Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais, em procedimento de cadastramento de ofício.

1.3. Ficha Técnica de Enquadramento

1.3.1. A Ficha Técnica de Enquadramento é o formulário eletrônico que contém as descrições para enquadramento de atividades potencialmente poluidoras e utilizadoras de recursos ambientais, sendo o guia elementar do Regulamento.

1.3.2. Para cada atividade constante do Anexo I da Instrução Normativa Ibama nº 13, de 2021, corresponde uma Ficha Técnica de Enquadramento.

1.3.3. Cada Ficha Técnica de Enquadramento é instruída em processo eletrônico específico, com as aprovações:

1.3.3.1. da Coordenação de Avaliação e Instrumentos de Qualidade Ambiental;

1.3.3.2. da Coordenação-Geral de Gestão da Qualidade Ambiental;

1.3.3.3. da Diretoria de Qualidade Ambiental; e

1.3.3.4. da Presidência do Ibama.

1.3.4. Na hipótese de novo versionamento de Ficha Técnica de Enquadramento, o respectivo processo eletrônico deve ser instruído com nota técnica da Diretoria de Qualidade Ambiental, para registro das alterações de nova versão.

1.3.5. São disponibilizados no sítio eletrônico do Ibama na internet:

1.3.5.1. o formulário eletrônico de cada Ficha Técnica de Enquadramento, conforme modelo deste Regulamento;

1.3.5.2. a data de disponibilização de cada versão; e

1.3.5.3. a nota técnica com registro das alterações, na hipótese de novo versionamento de Ficha Técnica de Enquadramento.

1.3.6. Numeração de versão

1.3.6.1. O número de versão da Ficha Técnica de Enquadramento é formado por dois algarismos sequenciais, separados por ponto e com início em "1.0".

1.3.6.2. Altera-se o primeiro número sequencial para o algarismo seguinte e o segundo número sequencial para zero quando um novo versionamento implicar em modificação de obrigatoriedade de inscrição no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais.

1.3.6.3. Altera-se apenas o segundo número sequencial para o algarismo seguinte quando um novo versionamento se referir:

1.3.6.3.1. a correções da Ficha Técnica de Enquadramento;

1.3.6.3.2. a atualizações:

1.3.6.3.3. de termos e definições; ou

1.3.6.3.4. de referências normativas.

1.3.7. Campos de informações

1.3.7.1. A Ficha Técnica de Enquadramento apresenta os seguintes campos de informações:

1.3.7.1.1. Código: informa o código de sistematização da atividade no sistema Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais;

1.3.7.1.1. Descrição: informa a descrição da atividade;

1.3.7.1.3. Versão FTE: informa a versão da Ficha Técnica de Enquadramento;

1.3.7.1.4. Data: informa a data da versão da Ficha Técnica de Enquadramento;

1.3.7.1.5. Potencial Poluidor/Grau de Utilização (PP/GU): informa potencial poluidor e grau de utilização de recursos ambientais, conforme Lei nº 6.938, de 1981;

1.3.7.1.6. Tipo de pessoa:

1.3.7.1.6.1. Pessoa jurídica: informa se a atividade se refere à inscrição de pessoa jurídica no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais;

1.3.7.1.6.2. Pessoa física: informa se a atividade se refere à inscrição de pessoa física no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais;

1.3.7.1.7. A descrição compreende: relaciona atividades (ou grupos de atividades) e tipos de estabelecimentos (ou grupos de estabelecimentos) que se inserem na descrição de atividade;

1.3.7.1.8. Termo de obrigação de inscrição no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais: "É obrigada à inscrição no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais, declarando a atividade cód. nn -nn, a pessoa [física ou jurídica] que exerça atividade, em caráter permanente ou eventual, ou constitua empreendimento, conforme descrições no campo acima.";

1.3.7.1.9. A descrição não compreende: relaciona atividades (ou grupos de atividades) e tipos de estabelecimentos (ou grupos de estabelecimentos) que não se inserem na descrição de atividade;

1.3.7.1.9.1. No caso de remissão de consulta a outra Ficha Técnica de Enquadramento, o código de remessa é apresentado entre parênteses após a respectiva descrição.

1.3.7.1.10. Termo de desobrigação de inscrição no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais: "Não é obrigada à inscrição no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais, em razão da atividade cód. nn -nn, a pessoa [física ou jurídica] que exerça atividade ou constitua empreendimento, conforme descrições no campo acima.";

1.3.7.1.11. Definições e linha de corte: informa conceitos e linhas de corte referentes à descrição da Ficha Técnica de Enquadramento;

1.3.7.1.12. Classificação Nacional de Atividades Econômicas: informa atividades econômicas ou grupos de atividades econômicas classificadas pela Classificação Nacional de Atividades Econômicas, quando aplicáveis à descrição da Ficha Técnica de Enquadramento:

1.3.7.1.13. Agrupamento: informa o nível de agrupamento da descrição de atividade econômica, conforme estrutura da Classificação Nacional de Atividades Econômicas;

1.3.7.1.14. Código: informa o código Classificação Nacional de Atividades Econômicas correspondente ao nível de agrupamento da atividade econômica descrita;

1.3.7.1.15. Descrição: informa a descrição da atividade econômica, conforme nível de agrupamento e respectivo código;

1.3.7.1.16. Termo de aplicabilidade da Classificação Nacional de Atividades Econômicas: "A obrigação de inscrição, no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais, não se vincula à Classificação Nacional de Atividades Econômicas, que pode ser utilizada como referência de enquadramento.";

1.3.7.1.17. Outras atividades do Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais, Cadastros do Ibama e Relatório Anual de Atividades:

1.3.7.1.17.1. Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais: informa outra atividade desse cadastro que deve ser declarada conjuntamente ou indica consulta à relação de Ficha Técnica de Enquadramento;

1.3.7.1.17.2. Cadastro Nacional de Operadores de Resíduos Perigosos: informa obrigação de inscrição nesse cadastro, se houver;

1.3.7.1.17.3. Cadastro Técnico Federal de Atividades Instrumentos de Defesa Ambiental: informa obrigação nesse cadastro, se houver;

1.3.7.1.17.4. Relatório Anual de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais: informa obrigação de entrega desse relatório, se houver;

1.3.7.1.18. Termo de obrigação de declaração de atividades: "A declaração de atividades, no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais, que sejam constantes do objeto social da empresa ou da inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ) não desobriga a pessoa jurídica de declarar outras atividades potencialmente poluidoras e utilizadoras de recursos ambientais que sejam exercidas pela empresa.";

1.3.7.1.19. Observações: registra informações complementares que sejam relevantes ao enquadramento de atividade; e

1.3.7.1.20. Referências normativas: relaciona os atos normativos, especificações técnicas e outras fontes de referência que sejam relevantes ao enquadramento de atividade.

1.3.7.1.21. Sem prejuízo do que dispõem os itens 1.3.5. e 1.3.7.1., podem ser utilizados recursos visuais de formatação e de auxílio ao enquadramento, na disponibilização do formulário eletrônico das Fichas Técnicas de Enquadramento no sítio eletrônico do Ibama na internet.

1.4. Atualizações normativas

1.4.1. Quando alteração de norma ou de glossário técnico que referencie o enquadramento de atividades do Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais não implique em alteração de enquadramento, considera-se incorporada a atualização do normativo ao presente Regulamento, em especial no caso:

1.4.1.1. de Resolução do Conselho Nacional do Meio Ambiente (CONAMA);

1.4.1.2. de Instrução Normativa do Ministério do Meio Ambiente;

1.4.1.3. da Lista Nacional Oficial de Espécies da Flora Ameaçadas de Extinção;

1.4.1.4. da Lista Nacional Oficial de Espécies da Fauna Ameaçadas de Extinção;

1.4.1.5. da Lista Nacional Oficial de Espécies da Fauna Ameaçadas de Extinção -Peixes e Invertebrados Aquáticos;

1.4.1.6. de Instrução Normativa do Ibama;

1.4.1.7. de Instrução Normativa do Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade (ICMBio);

1.4.1.8. do Serviço Florestal Brasileiro (SFB);

1.4.1.9. de Norma Brasileira da Associação Brasileira de Normas Técnicas;

1.4.1.10. de Normas da Autoridade Nacional de Segurança Nuclear;

1.4.1.11. de regulamentações:

1.4.1.11.1. da Agência Nacional de Águas e Saneamento Básico (ANA);

1.4.1.11.2. da Agência Nacional de Energia Elétrica (ANEEL);

1.4.1.11.3.da Agência Nacional de Mineração (ANM);

1.4.1.11.4. da Agência Nacional de Petróleo, Gás Natural e Biocombustíveis (ANP);

1.4.1.11.5. da Agência Nacional de Transportes Aquaviários (ANTAQ);

1.4.1.11.6. da Agência Nacional de Transportes Terrestres (ANTT);

1.4.1.11.7. do Departamento Nacional de Infraestrutura e Transportes (DNIT); e ;

1.4.1.11.8. da Marinha do Brasil.

CAPÍTULO II

DO GLOSSÁRIO

2.1. Na regulamentação de enquadramento e havendo multiplicidade de órgãos regulatórios do Sistema Nacional do Meio Ambiente (Sisnama) ou da Administração Pública Federal referentes a uma atividade, o Ibama integra - quando possível técnica e ambientalmente - termos e definições de normas e padrões já existentes, conforme Glossário do enquadramento de pessoas físicas e jurídicas no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais (Glossário).

2.2. O Glossário é publicado no sítio eletrônico do Ibama na internet e acessível por meio da página do Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais.

2.3. O Glossário é composto de verbetes dispostos em ordem alfabética, subdividido em seções de letras do alfabeto.

2.4. Também compõe o Glossário, em separado dos verbetes, a relação das fontes de referência.

2.5. Quando o conceito é reproduzido, a fonte é discriminada entre parênteses.

2.5.1. Quando o conceito tiver adequação redacional para fins do Glossário, a fonte é discriminada entre parênteses com registro de que há adaptação redacional.

2.5.2. Os termos e definições do Glossário têm aplicação no âmbito deste Regulamento.

2.6. Quando verbetes apresentam termos iguais para definições diferentes, serão diferenciados por especificação do respectivo tema normativo antes da definição; por exemplo: para o termo normativo "Importador", utiliza-se "Importador de pilhas e baterias:", "Importador de remediador:", Importador por conta e ordem de terceiro:", etc.; para o termo "Bota-fora", "Bota-fora de material dragado:" e "Bota-fora de obra rodoviária:".

2.7. Quando tecnicamente um termo polissêmico não comportar especificação redacional, o normativo será registrado entre parênteses e antes da definição; por exemplo: "Ingrediente (agrotóxico):" e "Ingrediente ativo (remediador):".

2.8. Há remessa entre verbetes com a expressão "consultar":

2.8.1. para solução de sinonímias normativas;

2.8.2. para delimitação conceitual de termos polissêmicos; ou

2.8.3. no caso de termos normativos em língua estrangeira, para indicar a respectiva tradução normativa quando houver.

2.9. Há remessa entre verbetes com a expressão "consultar também", quando for indicada a consulta simultânea a mais de um verbete.

2.10. A inclusão, alteração ou supressão de verbetes do Glossário ocorrerá mediante as aprovações:

2.10.1. da Coordenação de Avaliação e Instrumentos de Qualidade Ambiental;

2.10.2. da Coordenação-Geral de Gestão da Qualidade Ambiental; e

2.10.3. da Diretoria de Qualidade Ambiental.

CAPÍTULO III

DO ENQUADRAMENTO

3.1. Tipo de pessoa

3.1.1. Para fins de enquadramento no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais, as pessoas físicas e jurídicas devem observar o tipo de pessoa, conforme especificação nas Fichas Técnicas de Enquadramento.

3.1.2. Para enquadramento em atividade cujo exercício é restrito a pessoas jurídicas no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais, deve-se observar o disposto no art. 967 da Lei nº 10.406, de 10 de janeiro de 2002, referente à obrigatoriedade de Registro Público de Empresas Mercantis.

3.1.3. Não é passível de enquadramento:

3.1.3.1. a pessoa física em atividade restrita à pessoa jurídica; ou

3.1.3.2. a pessoa jurídica em atividade restrita à pessoa física.

3.2. Licenciamento ambiental

3.2.1. Para fins de enquadramento no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais, devem ser consideradas quaisquer atividades relacionadas no Anexo I da Instrução Normativa Ibama nº 13, de 2021, independentemente de fase de licenciamento de empreendimento, incluindo as condicionantes que se refiram a de exploração e manejo de fauna e flora.

3.3. Enquadramento em mais de uma atividade

3.3.1. A pessoa física ou jurídica deve declarar, no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais, tantas atividades quantos forem os resultados positivos de enquadramento.

3.3.2. Na relação de atividades do Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais, existem atividades com detalhe especificativo de descrição.

3.3.3. A pessoa física ou jurídica que exerça:

3.3.3.1. tanto a atividade da descrição, como a atividade com detalhe especificativo, enquadra-se em ambas as atividades; ou

3.3.3.2. exclusivamente atividade com detalhe especificativo, enquadra-se somente nessa atividade.

3.4. Classificação econômica de atividades

3.4.1. A Classificação Nacional de Atividades Econômicas relaciona atividades pelas quais as empresas são diferenciadas pela Administração Pública e para diversos fins, inclusive de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ) da Secretaria Especial da Receita Federal do Brasil.

3.4.2. A Classificação Nacional de Atividades Econômicas é referência de enquadramento de pessoas jurídicas no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais.

3.4.3. Contudo, a estrutura de classificação de atividades potencialmente poluidoras e utilizadoras de recursos ambientais, nos termos da Política Nacional do Meio Ambiente e de outras normativas ambientais, nem sempre encontra correspondência, direta ou indireta, com a Classificação Nacional de Atividades Econômicas.

3.4.4. Somente nas atividades em que a Classificação Nacional de Atividades Econômicas pode auxiliar no enquadramento, as respectivas Fichas Técnicas de Enquadramento apresentam relação de atividades econômicas dessa classificação como parâmetro de enquadramento.

3.4.5. A correspondência com as atividades econômicas pode ocorrer no nível de agregação de Subclasse ou de Descritor de subclasse da Classificação Nacional de Atividades Econômicas, conforme especificação em cada Ficha Técnica de Enquadramento.

3.4.6. No enquadramento, a pessoa jurídica deve considerar todas as atividades exercidas, independentemente das atividades relacionadas em ato constitutivo da empresa ou de atividades da Classificação Nacional de Atividades Econômicas relacionadas na inscrição no CNPJ.

3.5. Produtos

3.5.1. As Fichas Técnicas de Enquadramento são vinculadas a descrições do Anexo I da Instrução Normativa Ibama nº 13, de 2013, cujos descritivos referem-se a atividades potencialmente poluidores e utilizadores de recursos ambientais.

3.5.2. Diversamente, processos licitatórios de aquisição de bens são orientados a produtos e respectivas especificações.

3.5.3. Para determinação de enquadramento por produto que não esteja compreendido nas Fichas Técnicas de Enquadramento, deve-se considerar a classificação de mercadoria da Nomenclatura Comum do Mercosul (NCM) e sua correspondência na Classificação Nacional de Atividades Econômicas, conforme classificações de produtos do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE).

4. Modelo do formulário eletrônico de Ficha Técnica de Enquadramento:

Ministério do Meio Ambiente Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais						
FICHA TÉCNICA DE ENQUADRAMENTO						
Código:	nn - nn	Descrição:				
Versão FTE:		Data:				
PP/GU:		Tipo de pessoa:	Pessoa jurídica:		Pessoa física:	
A descrição compreende:						
É obrigada à inscrição no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais, declarando a atividade cód. nn - nn, a pessoa [física ou jurídica] que exerça atividade, em caráter permanente ou eventual, ou constitua empreendimento, conforme descrições no campo acima.						
A descrição não compreende: (Para descrições com código em parênteses, consulte as respectivas Fichas Técnicas de Enquadramento)						
Não é obrigada à inscrição no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais, em razão da atividade cód. nn - nn, a pessoa [física ou jurídica] que exerça atividade ou constitua empreendimento, conforme descrições no campo acima.						
Definições e linhas de corte:						
Classificação Nacional de Atividades Econômicas - CNAE						
Agrupamento:	Código:	Descrição:				

A obrigação de inscrição, no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais, não se vincula à Classificação Nacional de Atividades Econômicas, que pode ser utilizada como referência de enquadramento.
Outras atividades do Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais, Cadastros do Ibama e Relatório Anual de Atividades

CTF/APP :	
CNORP :	
CTF/AIDA :	
RAPP :	

A declaração de atividades, no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais, que sejam constantes do objeto social da empresa ou da inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ) não desobriga a pessoa jurídica de declarar outras atividades potencialmente poluidoras e utilizadoras de recursos ambientais que sejam exercidas pela empresa.
Observações:
Referências normativas:

MINISTÉRIO DA DEFESA	**MD42-R-01**

REGULAMENTO DE SEGURANÇA DOS ALIMENTOS

DAS FORÇAS ARMADAS

2023



MINISTÉRIO DA DEFESA
ESTADO-MAIOR CONJUNTO DAS FORÇAS ARMADAS

REGULAMENTO DE SEGURANÇA DOS ALIMENTOS

DAS FORÇAS ARMADAS

2ª Edição
2023

MINISTÉRIO DA DEFESA
ESTADO-MAIOR CONJUNTO DAS FORÇAS ARMADAS

PORTARIA GM/MD Nº 5.703, DE 27 DE NOVEMBRO DE 2023

Aprova o Regulamento de Segurança dos Alimentos das Forças Armadas - MD42-R-01 (2ª Edição/2023).

O **MINISTRO DE ESTADO DA DEFESA**, no uso das atribuições que lhe confere o art. 87, parágrafo único, inciso I, da Constituição, tendo em vista o disposto no art. 1º, incisos III e XVII, do Anexo I, do Decreto nº 11.337, de 1º de janeiro de 2023, e de acordo com o que consta do Processo Administrativo nº 60080.000396/2023-79, resolve:

Art. 1º Esta Portaria aprova o Regulamento de Segurança dos Alimentos das Forças Armadas - MD42-R-01 (2ª Edição/2023), na forma do Anexo.

Parágrafo único. O Manual de que trata o caput estará disponível na Assessoria de Doutrina e Legislação - ADL do Estado-Maior Conjunto das Forças Armadas - EMCFA e na Plataforma de Pesquisa da Legislação da Defesa - MDLegis (<https://mdlegis.defesa.gov.br/pesquisar_normas/>).

Art. 2º Fica revogada a Portaria Normativa nº 753/MD, de 30 de março de 2015, publicada no Diário Oficial da União nº 61, Seção 1, de 31 de março de 2015.

Art. 3º Esta Portaria entra em vigor em 2 de janeiro de 2024.

JOSÉ MUCIO MONTEIRO FILHO

(Publicado no DOU, Edição nº 227, Seção 1, de 30 de novembro de 2023)

REGISTRO DE MODIFICAÇÕES

NÚMERO DE ORDEM	ATO DE APROVAÇÃO	PÁGINAS AFETADAS	DATA	RUBRICA DO RESPONSÁVEL

SUMÁRIO

CAPÍTULO I – INTRODUÇÃO..... 11
1.1.Finalidade..... 11
1.2.Objetivo..... 11
1.3.Considerações Iniciais..... 11
1.4.Referências..... 12
1.5.Aplicação..... 13
1.6.Aprimoramento..... 13

CAPÍTULO II - CONCEITUAÇÕES..... 15
2.1 Conceitos relacionadas com a atividade de manipulação de alimentos. 15
2.1.1 Água para Consumo Humano..... 15
2.1.2 Água Potável..... 15
2.1.3 Alimento..... 15
2.1.4 Animais Sinantrópicos..... 15
2.1.5 Antissepsia..... 15
2.1.6 Antisséptico..... 15
2.1.7 Boas Práticas..... 15
2.1.8 Competência..... 15
2.1.9 Compostagem..... 16
2.1.10 Contaminantes..... 16
2.1.11 Contaminação Cruzada..... 16
2.1.12 Controle de Vetores e Pragas Urbanas..... 16
2.1.13 Desinfecção/Sanificação..... 16
2.1.14 Desinfetante..... 16
2.1.15 Desinfestantes Domissanitários 16
2.1.16 Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA) 16
2.1.17 Efluentes..... 16
2.1.18 Higienização..... 16
2.1.19 Limpeza..... 17
2.1.20 Lote..... 17
2.1.21 Manipulação de Alimentos..... 17
2.1.22 Manipulador de Alimento..... 17
2.1.23 Manual de Boas Práticas..... 17
2.1.24 Matéria-Prima..... 17
2.1.25 Perigo..... 17
2.1.26 Pragas Urbanas..... 17
2.1.27 Pré-preparo..... 17
2.1.28 Procedimento Operacional Padronizado (POP) 17
2.1.29 Produção..... 18
2.1.30 Profissional Capacitado..... 18
2.1.31 Rastreabilidade..... 18
2.1.32 Registro..... 18
2.1.33 Resíduos..... 18

2.1.34 Restos de alimentos..... 18
2.1.35 Risco Alimentar..... 18
2.1.36 Risco Sanitário..... 18
2.1.37 Rotulagem..... 18
2.1.38 Saneantes..... 18
2.1.39 Sanitizante..... 19
2.1.40 Sanitização..... 19
2.1.41 Segurança dos Alimentos..... 19
2.1.42 Sobras de Alimentos..... 19
2.1.43 Surtos..... 19
2.1.44 Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) 19
2.1.45 Vetores..... 19

CAPÍTULO III – RESPONSABILIDADE..... 21

CAPÍTULO IV - GESTÃO DE RISCOS ALIMENTAR..... 23

CAPÍTULO V INSTALAÇÕES E ESTRUTURA..... 25

CAPÍTULO VI RECEBIMENTO DE GÊNEROS..... 27

CAPÍTULO VII ARMAZENAMENTO DE GÊNEROS..... 29

CAPÍTULO VIII PRÉ-PREPARO, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO..... 31

CAPÍTULO IX GUARDA DE AMOSTRA..... 35

CAPÍTULO X TRANSPORTE DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS..... 37

CAPÍTULO XI MANEJO DOS RESÍDUOS..... 39

CAPÍTULO XII SAÚDE DOS MANIPULADORES..... 41

CAPÍTULO XIII HIGIENE DOS MANIPULADORES..... 43

CAPÍTULO XIV HIGIENE DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS.... 45

CAPÍTULO XV ÁGUA PARA CONSUMO..... 47

CAPÍTULO XVI CONTROLE DE VETORES E PRAGAS URBANAS..... 49

CAPÍTULO XVII DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO..... 51

CAPÍTULO XVIII PRESCRIÇÕES DIVERSAS..... 53

ANEXO LISTA DE VERIFICAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS PARA O SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO EM ORGANIZAÇÃO MILITAR..... 55

LISTA DE DISTRIBUIÇÃO

INTERNA	
ÓRGÃOS	**EXEMPLARES**
CHEFIA DE OPERAÇÕES CONJUNTAS	1
CHEFIA DE ASSUNTOS ESTRATÉGICOS	1
CHEFIA DE LOGÍSTICA E MOBILIZAÇÃO	1
CHEFIA DE EDUCAÇÃO E CULTURA	1
ASSESSORIA DE INTELIGÊNCIA DE DEFESA	1
ASSESSORIA DE DOUTRINA E LEGISLAÇÃO - **Exemplar Mestre**	1
PROTOCOLO GERAL	1
SUBTOTAL	**7**

EXTERNA	
ÓRGÃOS	**EXEMPLARES**
ESTADO-MAIOR DA ARMADA	1
ESTADO-MAIOR DO EXÉRCITO	1
ESTADO-MAIOR DA AERONÁUTICA	1
COMANDO DE OPERAÇÕES NAVAIS	1
COMANDO DE OPERAÇÕES TERRESTRES	1
COMANDO DE OPERAÇÕES AEROESPACIAIS	1
SUBTOTAL	**6**
TOTAL	**13**

CAPÍTULO I

INTRODUÇÃO

1.1 Finalidade

O presente Regulamento tem por finalidade estabelecer os requisitos essenciais de boas práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) para os Serviços de Alimentação em Organizações Militares (OM), respeitadas as particularidades de cada Força.

1.2 Objetivo

O presente Regulamento tem por objetivos garantir a adoção dos requisitos essenciais de Boas Práticas e de POP nos serviços de alimentação no âmbito das Organizações Militares e o efetivo controle das responsabilidades inerentes.

1.3 Considerações Iniciais

1.3.1 A implementação das medidas citadas acima inclui a adoção dos preceitos relativos à inocuidade dos alimentos e a sistematização de ações voltadas à segurança dos alimentos, ou seja, a garantia de que os alimentos não causem danos ao consumidor quando preparados e/ou consumidos de acordo com o uso a que se destinam.

1.3.1.1 Esta publicação atende à necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos, visando à proteção da saúde do potencial humano das OM, bem como ao imperativo de compatibilizar a legislação vigente no âmbito das Forças Armadas, relativa às condições higiênico-sanitárias no processamento e preparo de alimentos, com as normas dos órgãos de Vigilância Sanitária em vigor.

1.3.2 O instrumento para avaliação e controle sugerido é a Lista de Verificação das Boas Práticas para o Serviço de Alimentação em Organização Militar, constante do Anexo a este Regulamento, que deve auxiliar na avaliação do risco sanitário inerente a determinada instalação e/ou modo de produção.

1.3.3 os POP e Manual de Boas Práticas deverão ser elaborados de forma individualizada, respeitando-se as especificações de cada serviço de alimentação:

a) fazem parte das boas práticas e dos POP nos serviços de alimentação:

1) a sistematização de ações que contribuam para a garantia das condições higiênico-sanitárias necessárias ao processamento seguro de alimentos nas instalações militares, respeitadas as particularidades relativas à atividade-fim de cada OM;

2) a adoção de POP, em complementação às Boas Práticas de Fabricação no preparo das refeições;

3) a recomendação do destino final dos resíduos;

4) a promoção da saúde e capacitação de manipuladores de alimentos; e

5) a aplicação de medidas para controle de roedores e outros animais sinantrópicos.

1.3.3.1 caso haja necessidade, a OM poderá elaborar, implantar e executar POP complementares aos previstos nesse Regulamento.

1.4 Referências

a) Associação Brasileira de Normas Técnicas. ABNT NBR 11.174: Armazenamento de resíduos classes II - não inertes e III - inertes. Rio de Janeiro-RJ, 1990;

b) Portaria nº 1.428/MS, de 26 de novembro de 1993 - Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos – COD – 100 a 001.0001; Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos - COD - 100 a 002.0001; Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ´s) para Serviços e Produtos na Área de Alimentos – COD – 100 a 003.0001 e COD – 100 a 004.0001;

c) Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997 – Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos;

d) Portaria MAPA nº 368, de 4 de setembro de 1997 – Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos;

e) Resolução RDC ANVISA nº 275, de 21 de outubro de 2002 – Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) aplicados aos Estabelecimentos Produtores/ Industrializadores de Alimentos e Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos;

f) Resolução RDC ANVISA nº 216, de 15 de setembro de 2004 – Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;

g) Associação Brasileira de Normas Técnicas. ABNT NBR 10.004: Resíduos Sólidos – Classificação. Rio de Janeiro-RJ, 2004;

h) Portaria CVS nº 5, de 9 de abril de 2013 (Estado de São Paulo) - Regulamento Técnico de Boas Práticas para Estabelecimentos Comerciais de Alimentos e para Serviços de Alimentação e Roteiro de Inspeção;

i) RDC ANVISA nº 52, de 29 de setembro de 2014. Altera a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para os Serviços de Alimentação;

j) Resolução CONAMA nº 481, de 3 de outubro de 2017. Estabelece critérios e procedimentos para garantir o controle e a qualidade ambiental do processo de compostagem de resíduos orgânicos, e dá outras providências;

k) Lei Nº 14.016, de 23 de junho de 2020. Dispõe sobre o combate ao desperdício de alimentos e a doação de excedentes de alimentos para o consumo humano;

l) Portaria GM/MS nº 888, de 4 de maio de 2021 - Altera o Anexo XX da Portaria de Consolidação GM/MS nº 5, de 28 de setembro de 2017, para dispor sobre os procedimentos de controle e de vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade;

m) Portaria MAPA nº 359, de 9 de julho de 2021- Altera a lista de matérias-primas, aditivos e veículos do anexo da Instrução Normativa SDA nº 110, de 24 de novembro de 2020 e informa sobre a publicação da lista atualizada no site do mapa; e

n) Resolução RDC ANVISA nº 622, de 9 de março de 2022- Dispõe sobre o funcionamento de empresas especializadas na prestação de serviço de controle de vetores e pragas urbanas e dá outras providências;

1.5 Aplicação

Este regulamento aplica-se a todas as OM que possuam Serviços de Alimentação e Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) organizados e/ou onde sejam realizadas algumas das seguintes atividades: manipulação, produção, industrialização, fracionamento, armazenamento, comercialização, transporte e distribuição de alimentos, incluindo as atividades de Grandes Eventos.

1.6 Aprimoramento

As sugestões para aperfeiçoamento deste documento são estimuladas e deverão ser encaminhadas ao Estado-Maior Conjunto das Forças Armadas (EMCFA), via cadeia de comando, para o seguinte endereço:

MINISTÉRIO DA DEFESA
Estado-Maior Conjunto das Forças Armadas
Assessoria de Doutrina e Legislação
Esplanada dos Ministérios
Bloco Q - (Edifício Defensores da Pátria) – 4º Andar
Brasília – DF
CEP – 70049–900
adl1.emcfa@defesa.gov.br

INTENCIONALMENTE EM BRANCO

CAPÍTULO II

CONCEITUAÇÕES

2.1 Conceitos relacionadas com a atividade de manipulação de alimentos.

2.1.1 Água para Consumo Humano

Água potável destinada à ingestão, preparação e produção de alimentos e à higiene pessoal, independente da sua origem.

2.1.2 Água Potável

Água que atenda o padrão de potabilidade estabelecido pela legislação vigente, apta ou própria para o consumo humano.

2.1.3 Alimento

Toda substância ou mistura no estado sólido, líquido, pastoso ou qualquer outra forma adequada, destinada a fornecer ao organismo humano os nutrientes necessários para sua formação, manutenção e desenvolvimento e satisfazer as necessidades sensoriais e socioculturais do indivíduo, incluindo águas minerais, águas de fontes e bebidas.

2.1.4 Animais Sinantrópicos

Animais que habitam no entorno do homem, a despeito da vontade deste, e que podem transmitir doenças, causar acidentes e inutilizar alimentos. Diferem dos animais domésticos. São exemplos: roedores, insetos, pombos e morcegos.

2.1.5 Antissepsia

Operação destinada à redução de micro-organismos presentes na pele, em níveis seguros.

2.1.6 Antisséptico

Substâncias aplicadas à pele para reduzir o número de agentes da microbiota transitória e residente.

2.1.7 Boas Práticas

Procedimentos que devem ser adotados por Serviços de Alimentação, a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.

2.1.8 Competência

Mobilização de conhecimento (saber), habilidades (fazer) e atitudes (querer) necessários ao desempenho de atividades ou funções, segundo padrões de qualidade e produtividade requeridos pela natureza do trabalho.

2.1.9 Compostagem

Conjunto de técnicas aplicadas para controlar a decomposição de materiais orgânicos, com a finalidade de obter, no menor tempo possível, um material estável, rico em húmus e nutrientes minerais.

2.1.10 Contaminantes

Substâncias ou agentes de origem biológica, química ou física, estranhos ao alimento, que sejam considerados nocivos à saúde humana ou que comprometam a sua integridade.

2.1.11 Contaminação Cruzada

Transferência da contaminação de uma área ou produto para áreas ou produtos anteriormente não contaminados. Essa contaminação dá-se de modo indireto, por meio de superfície de contato, mãos, utensílios, equipamentos, entre outros.

2.1.12 Controle de Vetores e Pragas Urbanas

Conjunto de ações preventivas e corretivas de monitoramento ou aplicação, ou ambos, com periodicidade mínima mensal, visando impedir de modo integrado que vetores e pragas urbanas instalem-se ou reproduzam-se no ambiente.

2.1.13 Desinfecção/Sanificação

Procedimento que elimina ou reduz os micro-organismos patogênicos até níveis suportáveis, sem risco à saúde. Termo utilizado para ambientes ou vegetais (inanimados).

2.1.14 Desinfetante

Produto que destrói todos os micro-organismos patogênicos, mas não necessariamente todas as formas microbianas esporuladas em objetos e superfícies inanimadas.

2.1.15 Desinfestantes Domissanitários

Produtos destinados à aplicação em domicílios e suas áreas comuns, no interior de instalações, em edifícios públicos ou coletivos e ambientes afins, para o controle de insetos, roedores e de outros animais incômodos ou nocivos à saúde.

2.1.16 Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA)

Doenças causadas pela ingestão de alimentos ou bebidas contaminadas com micro-organismos patogênicos; é o mesmo que Doenças Veiculadas por Alimentos (DVA) ou Enfermidades Veiculadas por Alimentos (EVA).

2.1.17 Efluentes

Resíduos fluidos provenientes de esgotos domésticos e industriais, que são alvo de tratamento em estações de tratamento de águas residuais e liberados no meio ambiente.

2.1.18 Higienização

Operação que se divide em duas etapas: limpeza e desinfecção.

2.1.19 Limpeza

Operação de remoção mecânica de substâncias minerais e ou orgânicas indesejáveis, tais como terra, poeira, gordura e outras sujidades.

2.1.20 Lote

Conjunto de produtos de um mesmo tipo processado pelo mesmo fabricante ou fracionador em um espaço de tempo determinado, sob condições essencialmente iguais.

2.1.21 Manipulação de Alimentos

Operações que são efetuadas sobre a matéria-prima até a obtenção de um alimento preparado, envolvendo as etapas de preparação, embalagem, armazenamento, transporte e distribuição.

2.1.22 Manipulador de Alimento

Qualquer pessoa do Serviço de Alimentação que entra em contato direto ou indireto com o alimento.

2.1.23 Manual de Boas Práticas

Documento que descreve as operações realizadas em cada Serviço de Alimentação, incluindo, no mínimo, os requisitos higiênico-sanitários dos edifícios; a manutenção e a higienização das instalações, dos equipamentos e utensílios; o controle da qualidade da água de abastecimento; o controle de vetores e pragas urbanas; a capacitação profissional; o controle da higiene e saúde dos manipuladores; o manejo dos resíduos; o controle e a garantia de qualidade do alimento preparado.

2.1.24 Matéria-Prima

Toda substância que para ser utilizada como alimento necessite sofrer tratamento e/ou transformação de natureza física, química ou biológica.

2.1.25 Perigo

Agente biológico, químico ou físico, presente no alimento, ou condição apresentada pelo alimento que pode causar efeitos adversos à saúde.

2.1.26 Pragas Urbanas

Animais que infestam os ambientes urbanos, podendo causar agravos à saúde, prejuízos econômicos ou ambos.

2.1.27 Pré-preparo

Etapa na qual os alimentos sofrem operações preliminares de seleção, escolha, higienização, corte, fracionamento, moagem, tempero e/ou adição de outros ingredientes.

2.1.28 Procedimento Operacional Padronizado (POP)

Procedimento escrito de forma objetiva, que estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na produção, no armazenamento e no transporte de alimentos; é um documento ativo e operacional, específico e exclusivo para cada OM.

2.1.29 Produção

Conjunto de setores do processo de elaboração de alimentos, compreendendo desde a recepção e controle de ingredientes e matérias-primas (industrializadas, congeladas, resfriadas, pré-preparadas), inclusive seu armazenamento, e as áreas de pré-preparo e preparo, cocção, resfriamento, até as operações de higienização, fracionamento e oferta de produtos.

2.1.30 Profissional Capacitado

Profissional apto para a prática de determinada atividade, compreendendo o domínio de seu referencial teórico, o treinamento na execução da atividade, o conhecimento de seus objetivos, indicações e resultados.

2.1.31 Rastreabilidade

Capacidade de traçar o caminho da história, aplicação, uso e localização de uma mercadoria por meio da impressão de números de identificação, ou seja, a habilidade de se poder saber por um código numérico qual a identidade de uma mercadoria e as suas origens.

2.1.32 Registro

Notação de um ato em planilha ou outro documento, apresentando a data e identificação do funcionário responsável pelo seu preenchimento.

2.1.33 Resíduos

Materiais a serem descartados, oriundos da área de produção e das demais áreas do estabelecimento.

2.1.34 Restos de alimentos

Alimentos distribuídos e não consumidos, incluídos os devolvidos no prato ou na bandeja pelo consumidor.

2.1.35 Risco Alimentar

Estimativa da probabilidade de ocorrer um perigo físico, químico ou biológico que possa afetar a inocuidade dos alimentos.

2.1.36 Risco Sanitário

Propriedade que tem uma atividade, serviço ou substância de produzir efeitos nocivos ou prejudiciais à saúde humana.

2.1.37 Rotulagem

Inscrição, legenda, imagem ou qualquer matéria descritiva ou gráfica que seja indelével, sob forma escrita, impressa, estampada, gravada ou colada sobre a embalagem do alimento.

2.1.38 Saneantes

Substâncias ou preparações destinadas à higienização, desinfecção ou desinfestação domiciliar, em ambientes coletivos e/ou públicos, em lugares de uso comum e no tratamento de água para consumo humano.

2.1.39 Sanitizante

Agente ou produto que reduz as bactérias a níveis seguros, de acordo com as normas de saúde.

2.1.40 Sanitização

Redução dos micro-organismos a níveis seguros, do ponto de vista de saúde pública.

2.1.41 Segurança dos Alimentos

Garantia de que os alimentos não causem danos ao consumidor quando preparados e/ou consumidos de acordo com o uso a que se destinam.

2.1.42 Sobras de Alimentos

Alimentos produzidos, quentes ou frios, não distribuídos e que foram conservados adequadamente.

2.1.43 Surtos

Episódio em que duas ou mais pessoas apresentam doença semelhante após ingerirem alimentos ou água de uma mesma origem.

2.1.44 Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN)

Unidade gerencial do serviço de nutrição e dietética onde são desenvolvidas todas as atividades técnico-administrativas necessárias para a produção de alimentos e refeições, até a sua distribuição para coletividades sadias e enfermas, além da atenção nutricional a pacientes na internação e em ambulatórios.

2.1.45 Vetores

Artrópodes ou outros invertebrados que podem transmitir infecções por meio de carreamento externo (transmissão passiva ou mecânica) ou interno (transmissão biológica de micro-organismos).

INTENCIONALMENTE EM BRANCO

CAPÍTULO III

RESPONSABILIDADE

3.1 O responsável pelo Serviço de Alimentação deverá possuir conhecimento sobre as Boas Práticas para o Serviço de Alimentação, permitindo avaliar e intervir nos possíveis riscos de contaminação e assegurar a vigilância e controle eficaz no seu processamento.

3.1.1 Compete ao titular de cada OM (Comandante/Chefe/Diretor) designar o responsável pelo Serviço de Alimentação ou profissional (militar ou civil) capacitado em Boas Práticas, que trabalhe efetivamente no local, conheça e acompanhe o processo de produção. Na ausência de pessoal habilitado, poderá ser requisitado apoio de outra OM para fins de capacitação técnica, treinamento e implantação de medidas corretivas, se for o caso.

3.1.2 O responsável pelo Serviço de Alimentação deve ser capaz de instruir os manipuladores sobre a correta forma de execução dos procedimentos determinados nos documentos, viabilizar a elaboração, a atualização e a implementação do Manual de Boas Práticas e de POP específicos de sua OM, acompanhar as inspeções sanitárias e prestar informações necessárias sobre o processo de produção e os procedimentos adotados.

3.2 Todos os funcionários, civis e militares, que trabalham com alimentos devem receber treinamento regular em relação a higiene e técnicas corretas de manipulação, com vistas a adotar as precauções necessárias para evitar contaminação. Cada Serviço de Alimentação deve possuir programa próprio ou terceirizado de capacitação de pessoal em Boas Práticas, mantendo em arquivo o registro nominal dos participantes.

3.2.1 A capacitação deve abordar, no mínimo, os seguintes assuntos: contaminantes alimentares, doenças transmitidas por alimentos, manipulação higiênica e boas práticas.

INTENCIONALMENTE EM BRANCO

CAPÍTULO IV

GESTÃO DE RISCOS ALIMENTAR

4.1 A alimentação militar é um serviço essencial para a manutenção da higidez da tropa, devendo assegurar a excelência em todos os processos da cadeia produtiva, seja em situação de paz ou de conflito, o que implica no correto planejamento e no uso dos recursos humanos e materiais para minimizar os riscos relacionados aos serviços de alimentação da tropa ou, então, tratá-los.

4.2 Gestão de riscos se reveste de extrema importância, para gerenciar e controlar os serviços de alimentação em relação à potenciais ameaças, seja qual for a sua manifestação em todas as etapas do processo (aquisição, transporte, armazenamento, preparo, distribuição e consumo dos alimentos).

4.3 A gestão de riscos aplicada na alimentação militar visa garantir a segurança dos alimentos fornecidos aos integrantes da OM, proteger sua saúde, ajudando a prevenir a ocorrência de doenças de transmissão hídrica ou por alimentos, garantindo que estejam livres de contaminantes, sejam manuseados corretamente e estejam em conformidade com os padrões de segurança.

4.4 A gestão de risco aplicada na alimentação militar deve buscar estimular um comportamento dinâmico tanto nos profissionais responsáveis pela alimentação quanto nos usuários dos serviços, de modo a elevar o grau da mentalidade de segurança dos alimentos em todo o efetivo, para que a administração militar responda com rapidez aos eventos, incertezas e mudanças de cenário. Para tanto, é imprescindível a difusão de medidas de salvaguarda dos alimentos no âmbito das unidades militares, com a finalidade de manter e aprimorar a segurança dos mesmos, utilizando-se de ações, tais como:

a) revistas e inspeções inopinadas;
b) orientação quanto às técnicas e procedimentos de higiene pessoal;
c) testes, palestras, reuniões e workshops;
d) distribuição de Caderno de Orientação/POP de boas práticas na alimentação; e
e) orientar o processo de implantação dos Programas de Auditoria e Segurança dos Alimentos.

4.5 A origem do risco nos serviços de alimentação pode ser de ordem financeira, operacional, relacionada a falhas humanas, gerenciais ou fatores acidentais. Reconhecer essa origem é importante, mas a função da gestão de risco não é buscar justificativas, e sim agir para que esses riscos não se convertam em consequências negativas para a administração militar.

4.5.1 Caso já tenham produzido seus efeitos, o trabalho deve se dar no sentido de amenizá-los, administrar as possíveis consequências e gerar ações para evitar que o mesmo se repita no futuro.

4.6 O risco na atividade de alimentação da tropa pode ser um evento, uma circunstância ou uma condição futura, tais como:

a) contaminação, intencional ou não, da água ou de alimentos;
b) acidente ambiental no entorno das instalações ou área de estacionamento;

c) acidente de trabalho nos ranchos e refeitórios ou em campanha;
d) fraude alimentar relacionada a fornecedores;
e) perdas e baixas dos profissionais (gestores, cozinheiros, magarefes, copeiros, garçons etc);
f) dificuldade de formação e capacitação de pessoal;
g) perda ou baixa de estoque de gêneros; e
h) elevação nos custos na produção da alimentação.

4.7 Nos serviços de alimentação deve ser elaborado um plano de gestão de riscos e sua respectiva matriz de riscos e controles, conforme as diretrizes e instruções reguladoras de cada Força Singular, servindo de base para medidas que visam a mitigação dos riscos levantados.

CAPÍTULO V

INSTALAÇÕES E ESTRUTURA

5.1 Em todas as etapas do processo produtivo, as instalações devem ser separadas fisicamente ou por barreiras técnicas, de forma a facilitar os procedimentos de higienização e manutenção, por meio de fluxos contínuos, sem cruzamento de etapas e linhas de processo produtivo. Devem estar previstas, dentro do escopo do Serviço de Alimentação de cada OM as seguintes áreas:

a) área de recebimento de gêneros;
b) área de armazenamento;
c) área de pré-preparo de vegetais;
d) área de seleção e lavagem de cereais;
e) área de pré-preparo de carnes;
f) área de preparação de sobremesas e sucos;
g) área de cocção;
h) área de preparação de pães e massas;
i) área de distribuição de refeições;
j) área de higienização de utensílios e panelas; e
k) área de depósito de lixo.

5.2 Em relação às estruturas, sempre que possível, devem ser atendidas as seguintes especificações para o Serviço de Alimentação, incluindo a área de recebimento, armazenamento, produção, distribuição e depósito de lixo, no que couber:

a) localização: área livre de focos de insalubridade, lixo, objetos em desuso, animais sinantrópicos e domésticos; acesso direto e independente, não comum a outros usos;

b) fluxo de produção/preparo de alimentos: contínuo, sem cruzamento de etapas e linhas do processo produtivo. O retorno de utensílios sujos não deve oferecer risco de contaminação aos utensílios limpos;

c) dimensionamento de equipamentos: utensílios e mobiliário devem ter relação direta com o volume de produção;

d) piso: material liso, resistente, impermeável, lavável, de cor clara e em bom estado de conservação, antiderrapante, resistente ao ataque de substâncias corrosivas e que seja de fácil higienização (lavagem e desinfecção), não permitindo o acúmulo de alimentos ou sujidades. Deve ter inclinação suficiente em direção aos ralos, não permitindo que a água fique estagnada. Os ralos, quando existentes, devem ser sifonados, conectados à rede de esgoto, e as grelhas devem possuir dispositivos que permitam o fechamento;

e) parede: acabamento liso, impermeável, lavável, de cor clara, isenta de fungos (bolores) e em bom estado de conservação;

f) forro e teto: de material não inflamável, impermeável, acabamento liso, lavável, de cor clara e em bom estado de conservação. Deve ser isento de goteiras, vazamentos, umidade, trincas, rachaduras, bolor, descascamento;

g) porta: superfície lisa, de cor clara, de fácil limpeza, ajustada aos batentes, de material não absorvente. As portas de entrada para as áreas de armazenamento e manipulação de alimentos

devem possuir mecanismo de fechamento automático e proteção contra vetores e pragas. As portas de acesso à cozinha devem ter, no mínimo, dois metros de largura para que possam permitir a entrada de equipamentos e a boa circulação de carros auxiliares. Podem ser colocadas cortinas de ar nas portas externas e portas de câmaras frigoríficas para evitar a entrada de insetos e o aumento da temperatura;

h) janela: deve ter superfícies lisas, sendo constituída de material resistente, atóxico, lavável, não absorvente, não emissor de partículas ou odores e de fácil higienização; mantida em estado adequado de conservação, livre de quebras, trincas ou rachaduras, e construída de modo a impedir o acúmulo de sujeiras. As janelas devem possuir telas milimétricas removíveis para limpeza;

i) iluminação: o ambiente deve ter iluminação uniforme, sem ofuscamentos, sem contrastes excessivos, sombras e cantos escuros. As lâmpadas e luminárias devem estar limpas e protegidas contraexplosão e quedas acidentais e em bom estado de conservação. As instalações elétricas devem ser embutidas e, quando externas, devem estar protegidas por tubulações íntegras;

j) ventilação: deve garantir o conforto térmico, a renovação do ar, ambiente livre de fungos, gases, fumaça, gordura e condensação de vapores. A circulação de ar na cozinha deve ser feita com o ar insuflado e controlado por filtros ou por exaustão, com equipamentos devidamente dimensionados e protegidos com telas milimétricas removíveis. O fluxo de ar nas áreas de preparo dos alimentos deve ser direcionado da área limpa para a suja. Não devem ser utilizados ventiladores e climatizadores com aspersão de neblina sobre os alimentos ou nas áreas de manipulação e armazenamento. Especial atenção deve ser dada à climatização da área de pré-preparo de carnes, podendo ser empregado aparelho de arcondiconado tipo split, sem a incidência direta de fluxo de ar sobre os alimentos;

k) refeitórios e área de distribuição: deve haver um lavatório para a higienização das mãos;

l) lavatórios: devem existir lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação, em posições estratégicas em relação ao fluxo de preparo dos alimentos e em número suficiente de modo a atender toda a área de preparação. Os lavatórios devem possuir sabonete líquido, neutro, inodoro e com ação antisséptica, com papel toalha descartável não reciclado ou outro procedimento não contaminante, e coletor de papel acionado sem contato manual;

m) vestiários e instalações sanitárias: separados por gênero, sem comunicação direta com a área de armazenamento, manipulação, distribuição e consumo de alimentos, em bom estado de conservação, constituídos de vaso sanitário com tampa e descarga, papel higiênico não reciclado, lixeira com tampa acionada por pedal, mictórios com descarga, pias para lavar as mãos, sabonete líquido inodoro antisséptico, toalha de papel não reciclado ou outro procedimento não contaminante, e coletor de papel acionado sem contato manual. Os vestiários devem possuir armários individuais e chuveiros;

n) depósito de lixo: fechado, coberto, telado, limpo, fora da área de produção e em local adequado; e

o) extintores de incêndio: devem ser dimensionados de acordo com a atividade e dimensões das instalações, devendo ser integrados ao Plano de Combate a incêndios.

CAPÍTULO VI

RECEBIMENTO DE GÊNEROS

6.1 Nessa etapa do processo, os gêneros entregues por fornecedores devem ser submetidos a avaliações qualitativas, quantitativas e sensoriais (cor, sabor, odor, aroma, aparência, textura e consistência), segundo os padrões de identidade e qualidade predefinidos para cada produto, e observados, entre outros, os seguintes aspectos:

a) os dizeres constantes da rotulagem devem ser conferidos (nome, composição do produto, lote, data de fabricação e de validade, número de registro no órgão oficial, endereço do fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso);

b) as embalagens devem estar limpas, íntegras e seguir as particularidades de cada alimento, que não deve estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares) ou plástico reciclado;

c) os entregadores, assim como seus veículos de transporte, devem apresentar-se em boas condições de higiene; e

d) os alimentos refrigerados/congelados devem ser transportados em compartimentos de carga fechados com a temperatura controlada por um termômetro fixo, calibrado e de fácil leitura, e as temperaturas dos gêneros devem encontrar-se em conformidade com as referências estabelecidas no item 6.2.

6.2 No ato do recebimento de matérias-primas, ingredientes e alimentos industrializados ou prontos para consumo, deve ser conferida a temperatura dos produtos que necessitam de condições especiais de conservação e registrada em planilhas próprias, conforme as indicações a seguir:

Congelados		-12ºC ou temperatura inferior, ou conforme recomendação do fabricante
Refrigerados	Pescados	de 2 a 3ºC ou conforme recomendação do fabricante
	Carnes	de 4 a 7ºC ou conforme recomendação do fabricante
	Demais	de 4 a 10ºC ou conforme recomendação do fabricante

Tabela 1: temperatura de recebimento dos alimentos

a) é importante proceder à avaliação das condições sanitárias dos estabelecimentos fornecedores de matérias-primas, produtos semielaborados ou produtos prontos por meio de inspeção técnica, como subsídio para a qualificação e triagem dos fornecedores; e

b) o recebimento de gêneros deverá ser realizado com o acompanhamento e supervisão de comissão nomeada em Boletim Interno ou por pessoal designado formalmente para essa finalidade.

INTENCIONALMENTE EM BRANCO

CAPÍTULO VII

ARMAZENAMENTO DE GÊNEROS

7.1 O depósito para armazenamento de gêneros deve ser limpo, organizado, ventilado, sem receber luz solar direta, livre de entulhos e de material tóxico.

7.1.1 O material de limpeza, embalagens e descartáveis devem ser armazenados em separado.

7.2 As temperaturas de armazenamento de produtos congelados e resfriados devem obedecer às recomendações dos fabricantes, indicadas nos rótulos. Na ausência dessas informações e para alimentos preparados no estabelecimento devem ser observadas as recomendações a seguir:

a) Produtos congelados:

TEMPERATURA RECOMENDADA (Graus Celcius)	PRAZO DE VALIDADE (dias)
0 a -5º (entre zero e 5 graus negativos)	10
- 6 a - 10º (entre 6 e 10 graus negativos)	20
- 11 a - 18º (entre onze e dezoito graus negativos)	30
< - 18º (menor que dezoito graus negativos)	90

Tabela 2: temperatura dos produtos congelados

b) Produtos resfriados:

PRODUTOS RESFRIADOS	TEMPERATURA RECOMENDADA (graus Celsius)	PRAZO DE VALIDADE (dias)
Pescados e seus produtos manipulados crus	Máximo 2º (dois graus)	3
Pescados pós-cocção	Máximo 2º (dois graus)	1
Alimentos pós-cocção, exceto pescados	Máximo 4º (quatro graus)	3
Carnes bovina e suína, aves, entre outras, e seus produtos manipulados crus	Máximo 4º (quatro graus)	3
Espetos mistos, bife rolê, carnes empanadas cruas e preparações com carne moída	Máximo 4º (quatro graus)	2
Frios e embutidos, fatiados, picados ou moídos	Máximo 4º (quatro graus)	3
Maionese e misturas de maionese com outros alimentos	Máximo 4º (quatro graus)	2
Sobremesas e outras preparações com laticínios	Máximo 4º (quatro graus)	3
Demais alimentos preparados	Máximo 4º (quatro graus)	3
Produtos de panificação e confeitaria com coberturas e recheios, pronto para o consumo	Máximo 5º (cinco graus)	5
Frutas, verduras e legumes higienizados, fracionados ou descascados; sucos e polpas de frutas	Máximo 5º (cinco graus)	3
Leite e derivados	Máximo 7º (sete graus)	5
Ovos	Máximo 10º (dez graus)	7

Tabela 3: temperatura dos produtos resfriados

7.3 Considera-se estoque a seco a etapa na qual os alimentos são armazenados à temperatura ambiente, segundo especificações no próprio produto e recomendações do fabricante, constantes na rotulagem.

7.4 Com relação à disposição e ao controle do armazenamento, devem ser observados os seguintes detalhes:

a) a disposição dos produtos deve obedecer à data de fabricação, sendo que os produtos de fabricação mais antiga devem ser posicionados de forma a serem consumidos em primeiro lugar: “Primeiro que Entra, Primeiro que Sai” (PEPS) ou “Primeiro que Vence, Primeiro que Sai” (PVPS);

b) os produtos devem estar adequadamente identificados e protegidos contra possíveis contaminações;

c) é desaconselhável a entrada de caixas de madeira dentro da área de armazenamento e manipulação;

d) caixas de papelão podem permanecer sob refrigeração e congelamento, desde que não apresentem sinais de bolores ou umidade;

e) alimentos ou recipientes com alimentos não devem ficar em contato direto com o piso, mas apoiados sobre estrados ou prateleiras de material liso, resistente, impermeável e lavável, respeitado o espaçamento mínimo que garanta a circulação de ar (10 cm); e

f) alimentos que necessitem de transferência de suas embalagens originais devem ser acondicionados de forma que sejam mantidos protegidos, em contentores descartáveis ou outro tipo adequado para guarda de alimentos, devidamente higienizados. Na impossibilidade de manter o rótulo original do produto, as informações devem ser transcritas em etiqueta apropriada.

7.5 Quando houver necessidade de armazenar diferentes gêneros alimentícios em um mesmo equipamento, os alimentos prontos para o consumo devem estar dispostos nas prateleiras superiores; os semiprontos e/ou pré-preparados nas prateleiras do meio, e os produtos crus nas prateleiras inferiores, separados entre si e dos demais produtos.

7.6 No caso de possuir apenas uma geladeira ou câmara, o equipamento deve estar regulado para o alimento que necessitar temperatura mais baixa.

7.7 Produtos vencidos, danificados ou reprovados devem ser identificados e mantidos separados dos demais gêneros até o seu recolhimento.

CAPÍTULO VIII

PRÉ-PREPARO, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO

8.1 Na higienização de hortifrutícolas, a pré-lavagem deve ser feita em água potável e em local apropriado, e a desinfecção por imersão, em solução clorada, por quinze a trinta minutos. O enxágue deve ser sempre com água potável.

8.1.1 Não necessitam de desinfecção frutas e legumes que irão sofrer ação do calor desde que a temperatura no interior atinja no mínimo 74°C.

8.1.2 Frutas, legumes e verduras que serão consumidos na forma de suco devem ser higienizados.

8.1.3 É permitido o uso dos seguintes princípios ativos na desinfecção dos alimentos: hipoclorito de sódio (Na) a 2,0 – 2,5%, hipoclorito de Na a 1% e cloro orgânico, todos na concentração de 100 a 250 ppm.

8.1.4 Para o preparo da solução clorada, deve ser considerada a seguinte diluição: para obtenção de solução clorada a 200 – 250 ppm: diluir 10 ml (1 colher de sopa rasa) de hipoclorito de Na a 2,0 – 2,5% (água sanitária) em 1 litro de água ou diluir 20 ml (2 colheres de sopa rasas) de hipoclorito de sódio a 1% em 1 litro de água.

8.1.5 As instruções para higienização de hortifrutícolas devem estar afixadas no local da operação.

8.2 O descongelamento deve ser conduzido de forma a evitar que as áreas superficiais dos alimentos se mantenham em condições favoráveis à multiplicação microbiana. Na etapa de descongelamento, os alimentos passam da temperatura original para até 5°C sob refrigeração ou em condições controladas. São requisitos, entre outros, para o descongelamento seguro:

a) em câmara ou geladeira a 5ºC;
b) em forno de micro-ondas ou de convecção; e
c) é proibido descongelar alimentos em temperatura ambiente.

8.3 Todos os alimentos que foram descongelados para serem manipulados não devem ser recongelados crus. Alimentos prontos congelados que foram descongelados não devem ser recongelados.

8.4 Para dessalgar carnes e pescados, devem ser seguidas as recomendações do fabricante ou utilizar-se água potável sob refrigeração até 5ºC ou água sob fervura.

8.5 Durante a preparação dos alimentos, devem ser adotadas medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada. Deve-se evitar o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semipreparados e prontos para o consumo.

8.6 Quando aplicável, antes de iniciar a preparação dos alimentos deve-se proceder à adequação da limpeza das embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes, minimizando o risco da contaminação.

8.7 Alimentos crus semiprontos, preparados com carnes descongeladas, podem ser congelados desde que sejam utilizados diretamente na cocção, atingindo no mínimo 74ºC no centro geométrico.

8.8 Na cocção os alimentos devem atingir no mínimo 74ºC no seu centro geométrico. Entre os diversos métodos de cocção, ressalta-se a cocção por fritura, que deve atender aos seguintes requisitos:

a) o óleo e a gordura utilizados nas frituras não devem ser aquecidos a mais de 180ºC;

b) o óleo deve ser desprezado sempre que houver alteração de qualquer uma das características organolépticas (cor, odor, sabor, entre outras) ou físico-químicas, e não deve apresentar formação de espuma e fumaça;

c) o óleo só pode ser reutilizado quando não apresentar quaisquer alterações das características físico-químicas ou sensoriais. O óleo deve ser filtrado em filtros próprios; e

d) o óleo não pode ser descartado na rede de esgoto nem em águas pluviais, reduzindo o impacto ambiental.

8.9 Os ovos podem estar contaminados com Salmonella sp., tanto na casca como na gema. Existem medidas de controle que devem ser realizadas na indústria, porém a qualidade sanitária das preparações à base de ovos nas empresas fornecedoras de alimentos pode ser garantida com os seguintes procedimentos:

a) verificar se os ovos estão estocados sob refrigeração;

b) conferir o prazo de validade;

c) não utilizar ovos com a casca rachada e suja;

d) evitar misturar a casca com o conteúdo do ovo; e

e) não reutilizar as embalagens de ovos, nem utilizá-las para outras finalidades.

8.10 Nas preparações à base de ovos devem ser observados os seguintes aspectos:

a) não oferecer para consumo ovos crus;

b) não oferecer para consumo alimentos preparados, nos quais os ovos permaneçam crus, ou preparações sem cocção (cremes, mousses, maioneses caseiras, entre outros). Deve-se utilizar ovos pasteurizados, ovos desidratados e ovos cozidos;

c) utilizar nas preparações quentes: ovos cozidos por 7 minutos em fervura, ovos fritos com a gema dura, omeletes, empanados, milanesa, bolos, doces, entre outros, que devem atingir 74ºC no centro geométrico; e

d) não é recomendável a lavagem de ovos. A lavagem dos ovos pode reduzir a carga microbiológica da casca, porém alguns agentes químicos utilizados nessa lavagem podem causar danos físicos ao produto, facilitando a entrada de micro-organismos através da casca.

8.11 Após serem submetidos à cocção, os alimentos preparados devem ser mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana.

8.11.1 No reaquecimento, os alimentos que já sofreram cocção inicial devem atingir novamente a temperatura de segurança (74ºC) no centro geométrico.
8.12 O processo de resfriamento de um alimento preparado deve ser realizado de forma a minimizar o risco de contaminação cruzada e a permanência desse alimento em temperaturas que favoreçam a multiplicação microbiana. A temperatura do alimento preparado deve ser reduzida de 60ºC a 10ºC em até duas horas. Em seguida, o alimento deve ser conservado sob refrigeração à temperatura inferior a 5ºC, ou congelado à temperatura igual a -18ºC.

8.13 Para a distribuição dos alimentos prontos para consumo devem ser utilizados balcões térmicos dotados de barreiras de proteção que previnam a contaminação em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor, e observadas as seguintes condições de tempo e temperatura:

a) os pratos quentes podem ficar na distribuição ou espera (balcão térmico ou “passthrough”) a 60°C por, no máximo, 6 horas ou abaixo dessa temperatura por, no máximo, 1 hora;

b) os pratos frios devem ser distribuídos no máximo a 10ºC por até 4 horas, e quando a temperatura estiver entre 10°C e 21°C, só poderão permanecer na distribuição por 2 horas;

c) os alimentos que ultrapassarem os critérios de tempo e temperatura estabelecidos devem ser desprezados;

d) os alimentos prontos que foram servidos não devem ser reaproveitados;

e) a água do balcão térmico deve estar limpa, ser trocada diariamente e mantida à temperatura de 80°C a 90°C.

8.14 É permitida a reutilização de alimentos para fins de doação, incluindo-se as sobras, em quaisquer das etapas da produção, desde que tenham sido elaborados com observância das Boas Práticas.

8.14.1 é proibido doar ou reaproveitar restos de alimentos para consumo humano, independente da forma de conservação.

8.14.2 As sobras de alimentos não incluem os restos dos pratos dos consumidores.

INTENCIONALMENTE EM BRANCO

CAPÍTULO IX

GUARDA DE AMOSTRA

9.1 Para auxiliar a esclarecer a ocorrência de DTHA, devem ser guardadas amostras das preparações elaboradas pelo Serviço de Alimentação da OM.

9.2 Os alimentos devem ser colhidos na segunda hora do tempo de distribuição, utilizando-se os mesmos utensílios empregados na distribuição, e de acordo com o seguinte método:

a) identificar as embalagens higienizadas ou sacos esterilizados ou desinfetados com o nome do produto, data, horário e nome do responsável pela colheita;

b) proceder à higienização das mãos;

c) abrir a embalagem ou o saco sem tocá-lo internamente nem soprá-lo;

d) colocar a amostra do alimento (mínimo de 100 g) de cada preparação do dia;

e) retirar o ar, se possível, e fechar a embalagem; e

f) observar a temperatura e o tempo de guarda dos alimentos.

9.3 Os alimentos distribuídos sob refrigeração devem ser guardados no máximo a 4ºC por setenta e duas horas, sendo que alimentos líquidos devem ser guardados somente nessa condição; e os alimentos que foram distribuídos quentes devem ser guardados sob congelamento a -18ºC por 72 horas.

INTENCIONALMENTE EM BRANCO

CAPÍTULO X

TRANSPORTE DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

10.1 No transporte de alimentos devem ser observados os seguintes requisitos:

a) os meios de transporte de alimentos destinados ao consumo humano, refrigerados ou não, devem garantir a integridade e a qualidade, a fim de impedir a contaminação e a deterioração dos produtos;

b) é proibido manter no mesmo contentor ou transportar no mesmo compartimento de um veículo alimentos prontos para o consumo e outros alimentos e substâncias estranhas que possam contaminá-los ou corrompê-los;

c) não é permitido transportar alimentos conjuntamente com pessoas e animais;

d) quando a natureza do alimento assim o exigir, deve ser colocado sobre prateleiras e estrados, de forma a evitar danos e contaminação;

e) a carga e/ou descarga não devem representar risco de contaminação, dano ou deterioração do produto e/ou matéria-prima alimentar;

f) nenhum alimento deve ser transportado em contato direto com o piso do veículo ou em embalagens ou recipientes abertos;

g) os equipamentos de refrigeração não devem apresentar risco de contaminação para o produto e devem garantir, durante o transporte, temperatura adequada para a finalidade, de acordo com as referências contidas no item 6.2;

h) durante o transporte, os alimentos perecíveis preparados ou industrializados, crus, semiprocessados ou prontos para o consumo, que necessitam ser conservados sob congelamento ou refrigeração, devem encontrar-se em conformidade com as temperaturas estabelecidas no recebimento, conforme item 6.2;

i) quando transportados prontos e aquecidos, devem estar em recipientes fechados, em aço inox, isolados termicamente e por no máximo 6 horas por temperatura superior a 60º C; ou no máximo 1 hora, em temperatura inferior a 60º C; e

j) excetuam-se da exigência disposto no inciso b deste item os alimentos embalados em recipientes hermeticamente fechados, impermeáveis e resistentes, salvo se com produtos tóxicos.

INTENCIONALMENTE EM BRANCO

CAPÍTULO XI

MANEJO DOS RESÍDUOS

11.1 Os materiais a serem descartados, oriundos da área de preparação e das demais áreas do Serviço de Alimentação da OM, devem atender aos seguintes requisitos:

a) a OM deve dispor de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos;

b) os coletores utilizados para a deposição dos resíduos devem ser dotados de tampas acionadas sem contato manual;

c) os resíduos devem ser frequentemente coletados e estocados em depósito de lixo fechado e isolado da área de preparação e armazenamento de alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas;

d) os resíduos deverão ser acondicionados em sacos apropriados e resistentes, dispostos dentro de contêineres dotados de tampa, sendo proibida a disposição de sacos diretamente sobre pisos;

e) os resíduos sólidos orgânicos devem ser devidamente separados e acondicionados em temperaturas adequadas, conforme a norma ABNT NBR 10.004:2004 e ABNT NBR 11.174:1990, com objetivo de evitar acidentes, proliferação de vetores e facilitar o reaproveitamento ou destinados imediatamente para a compostagem;

f) os resíduos sólidos orgânicos da OM poderão ser encaminhados para a compostagem ou outra forma viável de reaproveitamento;

g) especial atenção deve ser dada à doação de resíduos com a finalidade de alimentação animal, de acordo com as diretrizes dos Órgãos de Vigilância Sanitárias competentes, elencadas nas respectivas legislações constantes da esfera federal, estadual e municipal, inerentes à localização e enquadramento do respectivo serviço de alimentação; e

h) o lixo não deve sair da cozinha pelo mesmo local onde entram as matérias-primas; nessa impossibilidade, determinar horários diferentes para cada atividade.

11.2 Materiais recicláveis e resíduos sólidos considerados “lixos” devem ser separados e removidos, quantas vezes forem necessárias, para um local exclusivo.

INTENCIONALMENTE EM BRANCO

CAPÍTULO XII

SAÚDE DOS MANIPULADORES

12.1 O controle de saúde clínico visa à saúde do militar e a sua condição para estar apto ao trabalho de manipulação de alimentos, não podendo ser portador aparente ou inaparente de doenças infecciosas ou parasitárias. Para isso devem ser realizados exames médicos periódicos, acompanhados de análises laboratoriais como: hemograma, coprocultura, coproparasitológico e outras análises, de acordo com avaliação médica, se julgadas necessárias.

12.2 A periodicidade dos exames médico-laboratoriais deve ser anual, mas poderá ser reduzida, dependendo das ocorrências endêmicas de certas doenças e a cada substituição de manipulador de alimentos. O controle da saúde dos manipuladores deve ser registrado e permanecer arquivado no Serviço de Alimentação da OM.

12.3 Não devem entrar em contato com alimentos os manipuladores que apresentarem patologias ou lesões de pele, mucosas e unhas, feridas ou cortes nas mãos e braços, infecções oculares, pulmonares ou orofaríngeas e infecções/infestações gastrointestinais agudas ou crônicas. O manipulador de alimentos deve ser encaminhado para exame médico e tratamento, e afastado das atividades de manipulação de alimentos, enquanto persistirem essas condições de saúde.

INTENCIONALMENTE EM BRANCO

CAPÍTULO XIII

HIGIENE DOS MANIPULADORES

13.1 O manipulador de alimentos deve usar uniforme completo de cor clara, bem conservado, limpo e com troca diária, de utilização somente nas dependências internas do Serviço de Alimentação da OM e, também:

a) usar sapatos fechados, antiderrapantes, em boas condições de higiene e conservação. O uso de botas de borracha é indicado em operações de limpeza e higienização ou quando necessário;

b) restringir o uso de avental plástico às atividades onde há grande quantidade de água, não devendo ser utilizado próximo ao calor;

c) não utilizar panos ou sacos plásticos para proteção do uniforme;

d) objetos necessários para uso nas atividades, como caneta, lápis, papel, termômetro, entre outros, devem ser colocados nos bolsos inferiores do uniforme; e

e) os equipamentos de proteção individual deverão ser adaptados às atividades, devendo dispor de equipamento de proteção contra ruído, calor e frio, caso necessário.

13.2 Os manipuladores de alimentos devem adotar procedimentos de antissepsia frequente das mãos, especialmente antes de utilizar utensílios higienizados e de colocar luvas descartáveis.

13.3 A manipulação de alimentos prontos para o consumo, que sofreram tratamento térmico ou que não serão submetidos ao tratamento térmico, bem como a manipulação de frutas, legumes e verduras já higienizadas, devem ser realizadas com as mãos previamente higienizadas, ou com o uso de utensílios de manipulação ou de luvas descartáveis.

13.3.1 o uso de luva descartável de borracha, látex ou plástico não é permitido em procedimento que envolva calor, como cozimento e fritura, e também quando se usam máquinas de moagem, tritura ou outros equipamentos que acarretem riscos de acidentes.

13.3.2 as luvas devem ser trocadas e descartadas sempre que houver interrupção do procedimento ou quando tocarem produtos e superfícies não higienizadas, a fim de evitar a contaminação cruzada.

13.3.3 luvas de malha de aço devem ser utilizadas durante o processo de corte e desossa de carnes. Luvas térmicas devem ser utilizadas em situações de calor intenso, como cozimento em fornos, e devem estar conservadas e limpas.

13.3.4 a luva nitrílica (borracha) de cano longo é obrigatória na manipulação de produtos saneantes durante a higienização do ambiente, equipamentos e utensílios, coleta e transporte de lixo, higienização de contentores de lixo e limpeza de sanitários.

13.3.5 É facultado o uso de máscara nasobucal.

13.4 Durante a manipulação de alimentos não se deve:

a) falar, cantar, assobiar, tossir, espirrar, cuspir;

b) mascar goma, palito, fósforo ou similares, chupar balas, comer;

c) experimentar alimentos com as mãos;

d) tocar o corpo, assoar e colocar o dedo no nariz ou ouvido, mexer no cabelo ou pentear-se;

e) enxugar o suor com as mãos, panos ou qualquer peça da vestimenta;

f) manipular dinheiro;

g) fumar;

h) tocar maçanetas, celular, fone de ouvido ou qualquer outro objeto alheio à atividade;

i) fazer uso de utensílios e equipamentos sujos;

j) trabalhar diretamente com alimentos quando apresentar problemas de saúde, por exemplo, ferimentos e/ou infecção na pele, ou se estiver resfriado ou com gastroenterite; e

k) circular sem uniforme nas áreas de serviço.

13.5 O manipulador de alimentos deve observar os seguintes procedimentos de higiene pessoal:

a) banho diário;

b) cabelos protegidos com toucas;

c) barba feita diariamente;

d) unhas curtas, limpas, sem esmalte;

e) uso de desodorante inodoro ou suave, sem utilização de perfumes;

f) maquiagem leve; e

g) não utilização de adornos (colares, pulseiras ou fitas, brincos, relógio e anéis, alianças).

13.6 Os manipuladores de alimentos devem observar, ainda, a seguinte técnica de higienização das mãos:

a) umedecer mãos e antebraços com água;

b) lavar com sabonete líquido, neutro, inodoro. Pode ser utilizado sabonete líquido antisséptico; nesse caso, devem ser massageados mãos e antebraços por pelo menos 3 minutos;

c) enxaguar bem mãos e antebraços;

d) secar as mãos com papel-toalha descartável não reciclado, ar quente ou qualquer outro procedimento apropriado; e

e) aplicar antisséptico, deixando secar naturalmente ao ar, quando não utilizado sabonete antisséptico.

13.6.1 Os antissépticos a serem utilizados são aqueles aprovados pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária para antissepsia de mãos.

13.7 Devem ser afixados cartazes educativos de orientação sobre a correta higienização das mãos nas instalações sanitárias e em pias exclusivas para esse fim.

CAPÍTULO XIV

HIGIENE DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

14.1 Instalações, equipamentos, móveis e utensílios devem ser mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas e em bom estado de conservação.

14.2 Faz parte das etapas obrigatórias de higienização a seguinte sequência de operações:

a) remoção de sujidades;

b) lavagem com água e sabão ou detergente;

c) enxague; e

d) desinfecção química, seguida de enxague final ou desinfecção física pelo uso de vapor.

14.3 Durante os procedimentos de higiene não é recomendado:

a) varrer a seco as áreas de manipulação;

b) usar escovas, esponjas ou similares de metal, lã, palha de aço, madeira, amianto e materiais rugosos e porosos;

c) reaproveitar embalagens de produtos de limpeza; e

d) usar, nas áreas de manipulação, os mesmos utensílios e panos de limpeza utilizados em banheiros e sanitários.

14.4 As caixas de gordura e esgoto devem estar localizadas fora da área de preparação e armazenamento de alimentos, e devem ser limpas a cada 6 meses ou quando houver necessidade.

14.5 Com relação à periodicidade de limpeza, deve ser adotada a seguinte conduta:

a) limpeza diária de pisos, rodapés e ralos, de todas as áreas de lavagem e de produção, maçanetas, lavatórios (pias), sanitários, cadeiras e mesas (refeitório), monoblocos e recipientes de lixo;

b) limpeza diária ou de acordo com o uso de equipamentos, utensílios, bancadas, superfícies de manipulação, saboneteiras e borrifadores;

c) limpeza semanal de paredes, portas e janelas, prateleiras (armários), coifa, geladeiras, câmaras e freezers;

d) limpeza quinzenal da área de estoque e estrados;

e) limpeza mensal de luminárias, interruptores, tomadas, telas; e

f) limpeza semestral do reservatório de água.

14.5.1 A limpeza de tetos, forros e filtros de ar condicionado deve ser feita de acordo com a necessidade.

14.6 A diluição dos produtos de higienização, tempo de contato e o modo de uso obedecem às instruções recomendadas pelo fabricante.

INTENCIONALMENTE EM BRANCO

CAPÍTULO XV

ÁGUA PARA CONSUMO

15.1 Toda água para consumo humano, fornecida coletivamente, deve passar por processo de desinfecção ou cloração. A água utilizada para o consumo direto ou no preparo dos alimentos deve ser controlada, independente das rotinas de manipulação dos alimentos.

a) a água para consumo deve ser límpida, transparente, insípida e inodora;

b) é obrigatória a existência de reservatório de água edificado e/ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água, isento de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos, dentre outros defeitos, em adequado estado de higiene e conservação e mantido tampado;

c) o reservatório de água deve ser lavado e desinfetado no máximo a cada 6 meses ou na ocorrência de acidentes que possam contaminar a água;

d) após toda desinfecção da água, deve ser realizada a medição dos níveis de cloro, além análise bacteriológica para pesquisa de coliformes totais e Escherichia coli – indicador de contaminação fecal, de acordo com os parâmetros de potabilidade vigentes;

e) as águas de poços, minas e outras fontes alternativas devem ser tratadas e a sua qualidade controlada semestralmente por meio de análise laboratorial, no mínimo para pesquisa dos níveis de cloro, coliformes totais e Escherichia coli – indicador de contaminação fecal, de acordo com os parâmetros de potabilidade vigentes; especial atenção deve ser dada às águas de poço, mina e outras fontes, devendo, as OM, envidar esforços para obter a licença de outorga de uso concedida pelo órgão competente;

f) o gelo para utilização em alimentos deve ser fabricado com água potável e mantido em condição higiênico-sanitária que evite sua contaminação; e

g) veículos transportadores de água para consumo humano devem captar a água de fontes autorizadas junto ao órgão de vigilância sanitária competente.

INTENCIONALMENTE EM BRANCO

CAPÍTULO XVI

CONTROLE DE VETORES E PRAGAS URBANAS

16.1 Deve existir um plano de prevenção e combate de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e/ou a proliferação dessas pragas e vetores.

16.1.1 Quando da aplicação do controle químico, a empresa especializada deve estabelecer procedimentos pré e pós-tratamento a fim de evitar a contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios, sobretudo quanto à higienização e remoção dos resíduos de produtos desinfestastes.

16.1.2 A manipulação e a aplicação de produtos desinfestantes devem ser feitas por empresa prestadora de serviço licenciada no órgão de Vigilância Sanitária, mensalmente ou de acordo com a necessidade, de modo a garantir a segurança dos produtos, dos operadores, dos usuários do serviço e do meio ambiente, só podendo ser utilizados produtos registrados no Ministério da Saúde.

16.1.3 A empresa deverá emitir laudo de prestação do serviço executado, contendo os princípios ativos empregados e respectivos antídotos.

16.2 Devem ser adotadas, as seguintes medidas de caráter preventivo:

a) fechamento automático de portas internas e externas;

b) uso de protetores de borracha para vedar frestas das portas internas e externas;

c) uso de telas milimétricas removíveis em janelas e outras aberturas;

d) vedação de buracos, rachaduras e aberturas;

e) uso de ralos sifonados dotados de dispositivos que permitam seu fechamento, evitando a entrada de insetos e roedores;

f) correto armazenamento de matérias-primas e produtos acabados;

g) tratamento adequado do lixo;

h) ausência de vegetação próxima às áreas adjacentes;

i) pátios e estacionamentos sem acúmulo de resíduos;

j) recolhimento dos restos de alimentos e qualquer outro tipo de lixo em recipientes adequados;

k) manutenção de ralos limpos e desobstruídos e tampas de bueiros firmemente fechadas; e

l) utilização de cortina de ar.

INTENCIONALMENTE EM BRANCO

CAPÍTULO XVII

DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO

17.1 O Serviço de Alimentação da OM deve dispor de Manual de Boas Práticas e de POP. Esses documentos devem estar organizados, aprovados, datados e assinados pelo responsável pelo Serviço de Alimentação e disponíveis para fim de inspeção.

17.2 Os POP devem conter as instruções sequenciais das operações e a frequência de execução, especificando o nome, o cargo e/ou a função dos responsáveis pelas atividades.

17.3 O Serviço de Alimentação da OM deve implementar os seguintes POP:

a) Higienização de Instalações, Equipamentos e Móveis: deve contemplar a natureza da superfície a ser higienizada, o método de higienização, o princípio ativo selecionado e sua concentração de uso, tempo de contato dos agentes químicos e/ou físicos utilizados na operação de higienização, temperatura e outras informações que se fizerem necessárias. Quando aplicável, os POP devem contemplar a operação de desmonte de equipamentos;

b) Controle de Vetores e Pragas Urbanas: deve contemplar as medidas preventivas e corretivas destinadas a impedir sua atração, abrigo, acesso e proliferação. No caso da adoção de controle químico, o Serviço de Alimentação deve apresentar comprovante de execução de serviço, fornecido pela empresa especializada contratada, contendo as informações estabelecidas em legislação sanitária específica;

c) Higienização do Reservatório de Água: deve conter, no mínimo, a descrição dos procedimentos de limpeza e desinfecção, inclusive o princípio ativo germicida, sua concentração de uso, tempo de contato e temperatura que devem ser utilizados. Quando aplicável, deve contemplar o certificado de execução do serviço;

d) Saúde dos Manipuladores: deve especificar os exames médicos realizados, a periodicidade de sua execução e contemplar as medidas a serem adotadas nos casos de problemas de saúde detectados;

e) Controle de qualidade no recebimento de mercadorias: deve especificar os procedimentos para triagem e certificação da qualidade, contemplando as medidas adotadas nos casos de problemas detectados; e

f) Capacitação dos manipuladores em Boas Práticas: deve especificar os treinamentos realizados, assim como os comprovantes dos certificados obtidos e rotinas executadas.

INTENCIONALMENTE EM BRANCO

CAPÍTULO XVIII

PRESCRIÇÕES DIVERSAS

18.1 Sempre que possível, devem ser consideradas as particularidades das instalações e do modo de produção da OM às prescrições deste Regulamento.

18.2 As OM devem, sempre que possível, ser providas de instalações, equipamentos e aparelhagem condizentes com as suas finalidades, e em perfeito estado de funcionamento.

18.3 A Lista de Verificação das Boas Práticas para o Serviço de Alimentação em Organização Militar anexa é o roteiro de inspeção, servindo, ainda, de subsídio para a elaboração do relatório decorrente. Ela deve nortear as ações corretivas, para mitigar a ocorrência de riscos sanitários durante a manipulação dos alimentos.

18.4 O presente Regulamento poderá ser complementado por orientação dos órgãos de Vigilância Sanitária oficiais.

18.5 Os casos não previstos ou suscetíveis de interpretação devem ser encaminhados à Comissão de Estudos para Alimentação da Forças Armadas (CEAFA) do Ministério da Defesa, para estudo e avaliação.

INTENCIONALMENTE EM BRANCO

ANEXO

LISTA DE VERIFICAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS PARA O SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO EM ORGANIZAÇÃO MILITAR

RECEBIMENTO, ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO DE GÊNEROS	AVALIAÇÃO		
	A	NA	NO
1. No recebimento dos gêneros alimentícios é observada a qualidade dos transportadores (higiene dos veículos, funcionários e recipientes de transporte) e dos alimentos, verificando a integridade das embalagens e rotulagens, avaliação sensorial, pesagem, conferência de volume, medições de temperatura e validade.			
2. O recebimento de gêneros é realizado com o acompanhamento e supervisão de comissão nomeada em Boletim Interno ou por pessoal designado formalmente para esse fim.			
3. No recebimento há dados que permitam a sua rastreabilidade (identificação da origem e a marca dos produtos).			
4. Os lotes das matérias-primas reprovadas ou com prazos de validade vencidos são imediatamente devolvidos ao fornecedor ou identificados e armazenados separadamente, até o seu recolhimento.			
5. Os alimentos são armazenados em local limpo, organizado e protegidos de contaminação (sobre estrados, longe do piso e afastados da parede).			
6. É praticado, no controle da armazenagem dos alimentos, o sistema “Primeiro que Vence, Primeiro que Sai” (PVPS) ou “Primeiro que Entra, Primeiro que Sai” (PEPS).			
7. Os ovos são armazenados sob refrigeração e estão íntegros, livres de casca rachada e suja.			
8. Os alimentos secos são armazenados sem incidência direta de raios solares e distantes de equipamentos que impactem no aumento da temperatura ambiente.			
9. Os alimentos congelados são armazenados em câmaras frias ou freezers, mantendo as temperaturas dentro das recomendações dos estabelecimentos industrializadores.			
10. Os alimentos refrigerados são armazenados em câmaras frias, expositores ou geladeiras, mantendo as temperaturas dentro das respectivas faixas de conservação.			

11. Matérias-primas são fracionadas adequadamente acondicionadas e identificadas com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após abertura ou retirada da embalagem original, conforme recomendação do fabricante.			
12. Os alimentos dispostos em refrigeradores, freezers e câmaras frigoríficas encontram-se armazenados adequadamente, protegidos, com embalagens ou vasilhames vedados, e dispostos de maneira organizada.			
SOMA PARCIAL			

ESTRUTURAS E INSTALAÇÕES	**A**	**NA**	**NO**
13. A área externa é livre de focos de insalubridade, objetos em desuso, lixo, animais domésticos e sinantrópicos, dejetos, água estagnada e outros focos de contaminação.			
14. O acesso é independente, e não comum a outros usos.			
15. Possui pátio pavimentado, com escoamento, e que não represente risco de foco de poeira, inundação ou emissão de odores.			
16. O dimensionamento das estruturas e das instalações é proporcional ao volume de produção e permite o fluxo ordenado e sem cruzamento em todas as etapas de preparação dos alimentos.			
17. A área interna é livre de objetos em desuso e estranhos à atividade.			
18. No local do recebimento de gêneros existe área coberta para triagem, com pia para pré-lavagem, higienização e balança.			
19. A balança é aferida anualmente por organismo credenciado.			
20. As superfícies que entram em contato com os alimentos são lisas, íntegras, impermeáveis, resistentes à corrosão, de fácil higienização e de material não contaminante.			
21. Existem lavatórios exclusivos para a lavagem de mãos, em quantidade e posição adequadas ao fluxo de produção de alimentos, dotados de sabonete líquido, antisséptico, toalha de papel não reciclado ou outro método de secagem higiênico e seguro; possui coletor de papel acionado sem contato manual.			
22. O sistema de eliminação de efluente e água residual encontra-se em bom estado de funcionamento e atende à capacidade de produção.			
23. As instalações hidráulicas apresentam-se sem infiltrações e vazamentos.			
24. A fiação elétrica apresenta-se em bom estado de manutenção e é embutida ou protegida por tubulações presas e distantes das paredes e do teto.			
25. O teto apresenta acabamento liso, impermeável, lavável, de cor clara e de fácil limpeza, estando em bom estado de conservação, estando isento de trincas, infiltrações, rachaduras, umidade, bolor e descascamento.			

ESTRUTURAS E INSTALAÇÕES	A	NA	NO
26. O piso possui declive, drenos, ralos sifonados e grelhas que permitam seu fechamento.			
27. As portas e as janelas são ajustadas aos batentes e protegidas com telas milimétricas removíveis.			
28. As portas e janelas possuem superfícies lisas, de fácil limpeza e estão em bom estado de conservação (livre de falhas, rachaduras, umidade, bolor e descascamento).			
29. As portas de acesso à área de produção possuem mecanismo de fechamento automático (molas).			
30. As paredes e divisórias apresentam acabamento liso, impermeável, lavável, em cor clara e de fácil higienização, em bom estado de conservação, estando livre de falhas, rachaduras, umidade, bolor e descascamento.			
31. A iluminação natural/artificial está adequada à atividade, sem provocar ofuscamentos, sombras e reflexos.			
32. As lâmpadas e luminárias estão limpas, protegidas contra quedas acidentais ou explosão e em bom estado.			
33. O sistema de ventilação garante conforto térmico, renovação do ar e manutenção do ambiente livre de fungos gases, fumaça, gordura e condensação de vapores.			
34. Os exaustores possuem telas milimétricas removíveis para impedir a entrada de pragas e vetores, estando em bom estado de conservação e sem acúmulo de gorduras.			
35. Não são utilizados ventiladores nem climatizadores com aspersão de neblina sobre os alimentos, ou nas áreas de manipulação e armazenamento.			
36. As caixas de gordura e esgoto estão fora da área de manipulação, são compatíveis ao volume de resíduos e estão em bom estado de funcionamento e conservação (bem tampadas, sem vazamentos, sem refluxo, sem animais sinantrópicos e poluição por odores, sendo limpas a cada 6 meses).			
37. O esgotamento sanitário está em bom estado, sem infiltrações para outros compartimentos e sem sinais de refluxo.			
38. Os reservatórios de gás estão em bom estado de conservação, instalados em área protegida e ventilada, e identificados como área de risco (“PERIGO INFLAMÁVEL”).			
SOMA PARCIAL			

EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS	A	NA	NO
39. Os equipamentos, móveis e utensílios estão em bom estado de conservação, são de material não contaminante, de fácil higienização e em número adequado à atividade.			
40. Os equipamentos de conservação dos alimentos (a frio e a quente) apresentam medidor de temperatura e estão em bom estado de funcionamento.			
41. Refrigeradores e freezers estão adequados às necessidades quanto ao estado de conservação, higienização e controle de temperatura, e os volumes e as disposições dos alimentos estão adequados.			
42. As câmaras frigoríficas são constituídas de material lavável, dotadas de lâmpada, prateleiras em aço inox, portas com isolamento térmico com dispositivo para abertura interna, livre de ralo ou grelha.			
43. Os utensílios, após higienização, são armazenados em locais limpos e protegidos.			
44. O balcão térmico (linha de servir) é dotado de barreiras de proteção que previnam a contaminação, em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor.			
SOMA PARCIAL			

HIGIENIZAÇÃO	A	NA	NO
45. As instalações encontram-se em condições higiênico-sanitárias apropriadas e em bom estado de conservação.			
46. A periodicidade da higienização está adequada.			
47. A diluição dos produtos de higienização, tempo de contato e modo de uso/aplicação obedece às instruções recomendadas pelo fabricante.			
48. Os produtos de limpeza e desinfetantes são registrados no Ministério da Saúde e armazenados em local separado dos alimentos.			
SOMA PARCIAL			

PRÉ-PREPARO, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO	A	NA	NO
49. É controlado o acesso de visitantes à área de produção.			
50. As operações de pré-preparo são realizadas em locais ou horários distintos das operações de preparo e cocção, evitando a contaminação cruzada.			
51. O descongelamento de carnes é conduzido sob refrigeração, em locais controlados e higienizados, com a temperatura inferior a 5ºC.			
52. Os hortifrutícolas são submetidos a processo de higienização em local adequado, com produtos regularizados, e aplicados de forma a evitar a presença de resíduos (contaminação química); há no local da higienização instruções facilmente visíveis e compreensíveis sobre a higienização desses alimentos.			
53. Durante o preparo do alimento, a manipulação é adequada, minimizando riscos de contaminação.			
54. Durante a cocção, os alimentos atingem, no mínimo, 74ºC no centro geométrico.			
55. O óleo utilizado para fritura está livre de espuma e não desprende fumaça durante o uso.			
56. Não são utilizadas preparações com ovos crus.			
57. Os alimentos cozidos são mantidos a temperatura superior a 60° C por no máximo 6 horas ou abaixo de 60° C por no máximo 1 hora.			
58. Os alimentos frios são mantidos à temperatura de até 10ºC por no máximo 4 horas ou entre 10 e 21ºC por no máximo 2 horas.			
59. Na distribuição do alimento pronto, a água do balcão térmico encontra-se limpa e com temperatura mantida entre 80ºC e 90ºC.			
60. As sobras limpas, frias e quentes, são armazenadas e reutilizadas adequadamente, com temperatura de reaproveitamento controlada.			
61. Existe gestão das informações de sobras, restos e resíduos de alimentos: os resíduos e restos são pesados e registrados em documento específico.			
62. São realizadas coleta e guarda de amostra das refeições preparadas.			
63. Os alimentos são transportados de maneira adequada, identificados, em utensílios/equipamentos higienizados, e em condições adequadas de tempo e temperatura.			
SOMA PARCIAL			

PESSOAL	A	NA	NO
64. Os manipuladores são dotados de boa apresentação, asseio corporal, mãos higienizadas, unhas curtas e sem esmalte, sem adornos e cabelos protegidos.			
65. Os manipuladores estão com uniformes limpos, de cor clara e com equipamentos de proteção individual, quando necessários.			
66. Os manipuladores estão com aparência saudável, sem lesões cutâneas e sinais de infecções gastrointestinais, respiratórias e oculares.			
67. Os manipuladores durante a atividade demonstram bons hábitos de higiene.			
68. Os manipuladores são afastados das atividades de manipulação de alimentos quando apresentam doenças que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.			
69. Existem cartazes educativos de orientação sobre a correta lavagem das mãos nas instalações sanitárias e lavatórios.			
70. No Serviço de Alimentação existe responsável capacitado para implantar as Boas Práticas, que trabalhe efetivamente no local, conheça e acompanhe o processo de produção, publicado em Boletim Interno (BI).			
71. São realizadas consultas médicas e exames laboratoriais anuais dos manipuladores de alimentos (coproparasitológico, coprocultura ou hemograma), podendo ser reduzidos, dependendo da ocorrência endêmica de certas doenças, e publicados em BI os resultados (apto/inapto para a atividade).			
SOMA PARCIAL			

ABASTECIMENTO DE ÁGUA POTÁVEL	A	NA	NO
72. A água utilizada na manipulação dos alimentos é potável e atestada semestralmente por meio de laudos laboratoriais, publicado em BI.			
73. Os reservatórios de água estão devidamente tampados e conservados (livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos, entre outros defeitos).			
74. É realizada, no máximo a cada seis meses, a limpeza da caixa d'água.			
75. O gelo consumido é oriundo de água potável.			
76. O encanamento do reservatório d'água é satisfatório e sem infiltrações.			
77. As águas captadas de poços, minas ou fontes alternativas são tratadas e os exames de potabilidade executados semestralmente.			
SOMA PARCIAL			

CONTROLE DE VETORES E PRAGAS URBANAS	A	NA	NO
78. Existe um programa de prevenção e controle de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação desses vetores e pragas.			
79. O controle de vetores e pragas urbanas é executado por empresa especializada, devidamente regularizada.			
80. As instalações, equipamentos, móveis e utensílios são livres da presença de vetores e pragas, assim como seus vestígios.			
SOMA PARCIAL			

VESTIÁRIOS E INSTALAÇÕES SANITÁRIAS	A	NA	NO
81. Existem instalações sanitárias exclusivas para os manipuladores de alimentos, que não possuam comunicação direta com a área de preparação, armazenamento de alimentos ou refeitórios.			
82. As instalações sanitárias encontram-se limpas, em bom estado de conservação e ventiladas, dotadas de vasos sanitários com tampas, e os coletores de lixo são dotados de tampa acionada sem contato manual.			
83. Os lavatórios são supridos de material destinado à higiene pessoal, como sabonete líquido antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, papel-toalha não reciclado ou outro sistema seguro e higiênico de secagem das mãos.			
84. Existe vestiário exclusivo para a troca de uniforme dos manipuladores de alimentos, com armários em bom estado de conservação.			
SOMA PARCIAL			

MANEJO DE RESÍDUOS	A	NA	NO
85. O depósito de lixo do Serviço de Alimentação permanece fechado, coberto, telado, limpo, fora da área de produção, em local adequado, com temperatura controlada.			
86. Existem coletores de resíduos dentro das áreas de preparação e armazenamento dos alimentos, dotados de tampas acionadas sem contato manual, íntegros e com sacos plásticos, em número suficiente, dispostos e afastados das bancadas de preparação dos alimentos.			
87. Os resíduos coletados na área de produção são retirados frequentemente e estocados em local fechado e isolado.			
88. O lixo não sai da área de produção pelo mesmo local onde entram as matérias-primas. Na total impossibilidade de áreas distintas, são determinados horários diferentes.			
89. Existem medidas de gestão ambiental, a exemplo da reciclagem, compostagem ou coleta seletiva de lixo seco e orgânico.			
90. O óleo recolhido ou destinado para reciclagem é acondicionado em recipientes rígidos, fechados, armazenados fora da área de produção, e recolhido por empresa especializada.			

DOCUMENTAÇÃO	A	NA	NO
91. Existe Manual de Boas Práticas exclusivo da OM, datado e rubricado.			
92. Existe POP para o controle de saúde do manipulador, datado e rubricado.			
93. Existe POP para o controle de vetores e pragas, datado e rubricado.			
94. Existe POP para o controle de higienização das instalações e dos equipamentos e móveis, datado e rubricado.			
95. Existe POP para o controle de potabilidade da água de abastecimento, datado e rubricado.			
96. Existe POP para o controle de recebimento de gêneros, datado e rubricado.			
97. Existe POP para o controle de capacitação de manipuladores, datado e rubricado.			
SOMA PARCIAL			

REGISTRO	A	NA	NO
98. Existe o registro da calibração dos instrumentos/equipamentos de medição críticos para a segurança dos alimentos (termômetros, balança, entre outros), datado e rubricado.			
99. Existe o registro das operações de limpeza e/ou de desinfecção das instalações e equipamentos, datado e rubricado.			
100. Existe o registro da higienização do reservatório de água, datado e rubricado (semestralmente).			
101. Existe o registro da execução do controle das operações de controle de pragas e vetores, datado e rubricado.			
102. Existe o registro de programa de capacitação dos manipuladores de alimentos em higiene pessoal, manipulação dos alimentos e doenças transmitidas por alimentos, datado e rubricado.			
103. Existe o registro do monitoramento da temperatura do alimento pronto na linha de servir, datado e rubricado.			
104. Existe o registro das temperaturas de refrigeração e congelamento, datado e rubricado.			
105. Existe o registro de temperatura no recebimento de alimentos frigorificados, datado e rubricado.			
SOMA PARCIAL			

Observações:

CÁLCULO DO PERCENTUAL DE CONFORMIDADES: (A/(A + NA)

A: Atende
NA: Não Atende
NO: Não Observado

QUADRO-RESUMO

ÁREAS	A	NA	NO
RECEBIMENTO, ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO DE GÊNEROS			
ESTRUTURAS E INSTALAÇÕES			
EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS			
HIGIENIZAÇÃO			
PRÉ-PREPARO, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO			
PESSOAL			
ABASTECIMENTO DE ÁGUA POTÁVEL			
CONTROLE DE VETORES E PRAGAS URBANAS			
VESTIÁRIOS E INSTALAÇÕES SANITÁRIAS			
MANEJO DE RESÍDUOS			
DOCUMENTAÇÃO			
REGISTRO			
SOMA TOTAL			
PERCENTUAL DE CONFORMIDADES			

INTENCIONALMENTE EM BRANCO

Ministério da Defesa
Estado-Maior Conjunto das Forças Armadas
Brasília, 30 de novembro de 2023.

MINISTÉRIO DA DEFESA
Esplanada dos Ministérios – Bloco Q
Brasília - 70049-900
www.defesa.gov.br

MANUAL ELETRÔNICO DAS ORIENTAÇÕES, PROCEDIMENTOS E ASSUNTOS AFETOS AO SISTEMA DE SUBSISTÊNCIA

MÓDULO 05 – ELABORAÇÃO DE CARDÁPIOS
ATUALIZAÇÃO: 01/04/2025
RESPONSABILIDADE: DIVISÃO DE SUBSISTÊNCIA (SDAB)

1 CONSIDERAÇÕES INICIAIS....2
1.1 CARDÁPIO SEMANAL....2
1.2 FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO....3
2 ELABORAÇÃO DE CARDÁPIOS....3
2.1 PLANEJAMENTO E CLASSIFICAÇÃO DOS CARDÁPIOS....3
2.2 RECOMENDAÇÕES PARA ELABORAÇÃO E GERENCIAMENTO DE CARDÁPIOS....3
2.3 QUANTO À COMPOSIÇÃO MÍNIMA, CÁLCULO NUTRICIONAL DAS REFEIÇÕES....7
2.4 QUANTO À COMPOSIÇÃO MÍNIMA DO CAFÉ DA MANHÃ....8
2.5 QUANTO À COMPOSIÇÃO MÍNIMA DA COLAÇÃO....9
2.6 QUANTO À COMPOSIÇÃO MÍNIMA DO ALMOÇO....9
2.7 QUANTO À COMPOSIÇÃO MÍNIMA DO JANTAR....11
2.8 QUANTO ÀS DIETAS ESPECIAIS....11
2.9 PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL....12
3 AVALIAÇÃO DE CARDÁPIOS....12
4 AQUISIÇÃO DE GÊNEROS....15
ANEXO A - COMPOSIÇÃO MÍNIMA....19
ANEXO B - MODELO CARDÁPIO SEMANAL....21

2
APROVADO:

CEL INT DELMO SIFRÔNIO FREIRE
SUBDIRETOR DE ABASTECIMENTO

Documento: ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - Página 135/437 - Hash MD5: 9c4d574745e0839da261ada7348d7e6f

1 CONSIDERAÇÕES INICIAIS

1.1 O presente módulo tem por finalidade estabelecer orientações para a elaboração de cardápios no âmbito do COMAER, atendendo-se a princípios e requisitos de adequação nutricional do aporte calórico e macronutrientes, variedade do cardápio, flexibilidade na seleção e composição das refeições, valorizando-se a cultura alimentar regional, com a adequação da demanda à capacidade operacional, custos de aquisição e produção, períodos de safra, dentre outras particularidades locais e nacionais.

1.2 Pretende-se ainda que os cardápios elaborados sejam devidamente catalogados em uma base de dados nacional, observado quesito regionalismo, de forma a servirem como parâmetro e ferramenta de planejamento para orientar as aquisições de gêneros, o fluxo das demandas, os recursos humanos, materiais, financeiros e de infraestrutura necessários para viabilizar o abastecimento, a produção e o fornecimento das refeições diárias a todos os beneficiários das etapas de alimentação, bem como outros comensais, conforme legislação, norma ou instrução específica.

1.1 CARDÁPIO SEMANAL

1.1.1 Cardápio semanal refere-se a um documento, no formato de quadro ou tabela, que contempla uma listagem de preparações culinárias diárias que serão servidas em cada refeição, no intervalo de uma semana (segunda a domingo), nos ranchos do COMAER. O cardápio diário compõe-se, basicamente, de 4 (quatro) refeições: café da manhã, almoço, jantar e ceia.

1.1.2 Eventualmente, em se tratando das escolas de formação (EEAR, EPCAR, AFA e ITA) poderá também ser ofertado um pequeno lanche, denominado colação, para fins de complementação das necessidades nutricionais diárias, condicionado à disponibilidade de recursos orçamentários.

1.1.3 A partir dos cardápios estabelecidos para um determinado período, tendo como base para tal planejamento as Fichas Técnicas de Preparação e o efetivo de comensais previstos para cada uma das quatro refeições diárias, será possível extrair as informações necessárias para o planejamento, a previsão e a provisão de gêneros que atenderão à demanda estimada de alimentos para compor o cardápio, bem como para uma avaliação preliminar dos custos que serão despendidos no fornecimento das refeições ao efetivo apoiado.

1.1.4 Além disso, poderão ser obtidos, a partir do adequado planejamento do cardápio diário, o valor nutricional e o quantitativo estimado de calorias de cada refeição a ser fornecida.

Documento: ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - Página 136/437 - Hash MD5: 9c4d574745e0839da261ada7348d7e6f

1.2 FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO

1.2.1 A ficha técnica de preparações de alimentos visa à padronização de receitas, de modo a contribuir para a manutenção da qualidade e uniformidade de formulações alimentares empregadas na área de alimentação coletiva. Tal instrumento deve ser revisado periodicamente e conter a nomenclatura da preparação, a classificação (suco, entrada, prato principal, etc), os ingredientes que compõem a preparação, com suas respectivas quantidades, medidas caseiras, peso bruto e peso líquido, cálculo dietético total e por porção (calorias e macronutrientes), fator total de correção, rendimento em número de porções, descrição do modo de preparo, custo unitário de aquisição, custo total e por porção da preparação. Caso seja utilizada embalagem para expedição, deverá constar também na ficha técnica.

1.2.2 Por meio dessas fichas é possível relacionar a quantidade dos ingredientes que serão necessários, de forma a identificar e evitar o mau uso e o desperdício, calcular custos e compras a partir da relação de ingredientes e dos produtos disponíveis em estoque, padronizar o preparo e a forma de servir, assegurar permanentes padrões de qualidade, definir o rendimento da receita para evitar sobra ou falta na distribuição, e definir custo unitário padrão por porção ou preparação

2 ELABORAÇÃO DE CARDÁPIOS

2.1 PLANEJAMENTO E CLASSIFICAÇÃO DOS CARDÁPIOS

2.1.1 O planejamento do cardápio deverá ser elaborado por trimestre a fim de possibilitar uma programação do montante de alimentos a serem licitados.

2.2 RECOMENDAÇÕES PARA ELABORAÇÃO E GERENCIAMENTO DE CARDÁPIOS

2.2.1 Cardápio semanal será o documento que dará início às ações necessárias ao planejamento e à produção das refeições e alimentações fornecidas pelo Serviço de Subsistência.

2.2.2 Deverão ser levados em consideração, para um bom planejamento, os seguintes aspectos:

a) cores: Os alimentos deverão ter cores contrastantes e vivas para dar ao prato um colorido que desperte o desejo de consumo;
b) formas: A maneira como os alimentos serão apresentados deverá explorar as diferentes formas, sendo essas em cubos, tiras, postas, trouxinhas, bolinhos, enformados, dentre outras possibilidades;

c) sabores: Os sabores devem ser destacados utilizando-se de temperos, condimentos e especiarias que ressaltem os sabores ácido, salgado, apimentado, amargo, doce, picante e azedo;
d) texturas: A variedade de texturas é um diferencial ao cardápio devendo ser exploradas as consistências líquidas, macia, cremosa, crocante, áspera, úmida, seca, dura e fibrosa, de modo a tornar o cardápio mais atrativo;
e) ingredientes: A diversificação de ingredientes demonstra criatividade e cuidado de quem está planejando o cardápio. Essa diversificação se refere não só ao mesmo ingrediente, mas também aos alimentos semelhantes em composição e sabor, como por exemplo, a ser evitado: canja de galinha na entrada e frango no prato principal; salada de cenoura com batata na entrada e carne assada com cenoura e purê de batata como prato principal;
f) temperaturas: É importante que os alimentos sejam servidos nas temperaturas adequadas à sua apresentação: sopa quente, suco de laranja gelado, sorvete na consistência adequada, etc.;
g) conhecimento de preparações básicas e nomenclatura clássica: O responsável pela elaboração do cardápio deve ter conhecimento dos ingredientes que serão utilizados nas preparações básicas e estar familiarizado com a nomenclatura clássica dos pratos e suas guarnições, pois é indispensável que conheça os componentes dos mesmos para poder avaliar o aspecto, o sabor, a textura, os ingredientes, etc; e
h) controle técnico do padrão: verificar o preparo e se a apresentação do cardápio está em acordo com o planejado, avaliando-se reposições, sobras, porções e revisão de Fichas técnicas de produção/custo.

2.2.3 Os gestores de subsistência e nutricionistas deverão gerenciar as seguintes variáveis para adequada execução do cardápio: planejamento antecipado e cíclico; custos e metas a serem atingidas; sazonalidade dos alimentos e a necessidade de oferta mediante o cardápio a ser elaborado; inovação, criação e teste de novas preparações; avaliação contínua dos fornecedores, utilizando-se, inclusive, das análises laboratoriais de matérias-primas; supervisão das atividades; e capacitação da mão de obra.

2.2.4 Para a elaboração do cardápio deverão ser escolhidos os componentes das grandes refeições (prato base, prato proteico, salada, guarnição e sobremesa), preenchendo-se a planilha de cardápio, a partir da distribuição dos pratos proteicos.

2.2.4.1 Para o cálculo das quantidades dos pratos proteicos deve-se multiplicar o número de dias de funcionamento da Unidade de Alimentação no mês pelo número de pratos proteicos do cardápio. Exemplo: uma unidade que funciona 30 dias ao longo do mês, oferta apenas o almoço e serve um prato proteico por refeição, terá trinta preparações no cardápio mensal.

Documento: ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - Página 138/437 - Hash MD5: 9c4d574745e0839da261ada7348d7e6f

2.2.4.2 Considerando as trinta preparações de prato proteico a compor o cardápio ao longo de um mês, sugere-se a variação dos componentes proteicos, conforme modelo de frequência na Tabela 1.

Tabela 1: Frequência mensal da oferta do componente proteico

COMPONENTE PROTEICO	FREQUÊNCIA MENSAL
CARNE BOVINA	8-11
AVES	8-11
PEIXES	4
CARNE SUÍNA	2-4
OVOS	2
MASSAS RECHEADAS	2
OUTRAS (FEIJOADA, COZIDOS, CASSOULET, MIÚDOS, EMBUTIDOS, CRUSTÁCEOS)	1
TOTAL	30

2.2.4.3 Deverão ser determinadas as diferentes preparações para cada tipo de componente proteico, conforme exemplificado no modelo de frequência da Tabela 2.

Tabela 2: Tipo de preparação de acordo com o componente proteico e frequência mensal

TIPO DE CARNE BOVINA	FREQUÊNCIA MENSAL	TIPO DE PREPARAÇÃO
ACÉM, PEITO, MÚSCULO (MOÍDO)	2	PANQUECA DE CARNE, ALMONDEGA, ABOBRINHA RECHEADA
COXÃO MOLE	3	BIFE À MILANESA, BIFE À ROLÊ
COXÃO DURO	3	BIFE DE PANELA, CARNE COZIDA
PATINHO	1	TORTA MADALENA, CARNE AO MOLHO MADEIRA
LAGARTO	2	CARNE ASSADA
TIPO DE CORTE DE AVES	FREQUÊNCIA MENSAL	TIPO DE PREPARAÇÃO
COXA E ANTECOXA	2	SOBRECOXA AO MOLHO BARBECUE, GALINHADA, FRANGO À PROVENÇAL
FILÉ DE PEITO	3	FRANGO XADREZ, FRANGO AO MOLHO CURRY, EMPADÃO DE FRANGO, FRANGO CREMOSO
SASSAMI	2	PAEJA CAIPIRA, FRANGO GRATINADO AO FORNO, SASSAMI TRIUNFAL
TULIPA	1	TULIPA COM MOLHO AGRIDOCE
TIPO DE CORTE DE PEIXE	FREQUÊNCIA MENSAL	TIPO DE PREPARAÇÃO
FILÉ DE MERLUZA, PESCADA, TILÁPIA	4	ISCA DE PEIXE AO MOLHO ROSE, TILÁPIA GRATINADA, MERLUZA EM CROSTA DE FAROFA, PEIXE AO MOLHO BRANCO
TIPO DE CORTE DE CARNE SUÍNA	FREQUÊNCIA MENSAL	TIPO DE PREPARAÇÃO
BISTECA, LOMBO, FILÉ	1	BISTECA COM MOSTARDA, MEL E GENGIBRE, BISTECA COM MOLHO CREMOSO, LOMBO AO FORNO, FILÉ SUÍNO À PARMEGIANA
COSTELINHA	1	COSTELINHA COM LARANJA E MEL; ESCONDIDINHO DE COSTELINHA

Documento: ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - Página 139/437 - Hash MD5: 9c4d574745e0839da261ada7348d7e6f

OUTROS	FREQUÊNCIA MENSAL	TIPO DE PREPARAÇÃO
OVO	2	OMELETE, FRITADA
MASSAS RECHEADAS	2	RONDELE DE FRANGO, CANELONE DE QUEIJO, SOLFIATELE DE QUEIJO E PRESUNTO, PANQUECA DE CARNE
FEIJOADA, COZIDOS, CASSOULET, MIÚDOS, EMBUTIDOS, CRUSTÁCEOS	1	FÍGADO ACEBOLADO, DOBRADINHA, FEIJOADA, CASSOULET

2.2.5 Deve-se proceder dessa forma para todos os componentes do cardápio relacionados às grandes refeições (prato base, guarnição, salada, sobremesa e suco), de modo a não repetir os alimentos, os ingredientes, a consistência, a cor e as técnicas de preparo.

2.2.6 As preparações que compõem os cardápios devem ser variadas, evitando-se monotonia de cores e repetições ao longo do mês. Para tanto, recomenda-se que sejam planejados cardápios para um período mínimo de 90 dias, de forma a permitir um planejamento adequado, pelas OM apoiadoras, das demandas de aquisições no processo licitatório e a distribuição antecipada ou oportuna dos gêneros in natura ou processados às suas OM apoiadas. Tal planejamento evitará mudanças repentinas e não planejadas no cardápio.

2.2.7 Alguns aspectos devem ser considerados durante o planejamento do cardápio, tais como: usar preparações mais simples nas segundas-feiras; não fixar preparações em dias da semana (exemplo: feijoada na sexta-feira); reduzir frituras, fornecer refeições adequadas aos militares com restrições alimentares diagnosticadas; e estabelecer, previamente, a frequência e variedade de gêneros a serem utilizados no cardápio.

2.2.8 Cardápios para refeições transportadas: Devido ao tempo necessário aos processos de produção, transporte e distribuição, assim como o maior nível de manuseio e o risco de alterações nutricionais, microbiológicas e sensoriais derivadas desse processo, deve-se evitar, sob pena de comprometer a qualidade e inocuidade do produto final:

2.2.8.1 Alimentos com compostos sulfurosos (repolho, nabo, rabanete, brócolis, couve).

2.2.8.2 Preparações com muito molho (carne ensopada, massas), com excesso de manipulação (salada com vários ingredientes, molho vinagrete) e meios de cultura que favoreçam a proliferação de microrganismos (ovos, glacês).

2.2.8.3 Preparações que se deformam (gelatinas, mousse).

2.2.8.4 Uso de temperos fortes.

2.2.9 Para fins de suporte normativo e orientações adicionais relativas à elaboração de cardápios, materiais de apoio do Ministério da Saúde e Instituições de ensino e pesquisa estão disponíveis para consulta, tais como, exemplificativamente: “Na cozinha com as frutas, legumes e verduras”; “Manual para *Buffet* saudável e sustentável”; “Guia Alimentar da população Brasileira”; e o “Guia de Boas Práticas para Restaurantes coletivos”, o qual estabelece um conjunto de medidas a serem adotadas a fim de garantir a adequação nutricional das refeições e dos produtos alimentícios às necessidades da população a que se destina.

2.3 QUANTO À COMPOSIÇÃO MÍNIMA, CÁLCULO NUTRICIONAL DAS REFEIÇÕES

2.3.1 De acordo com a ocasião, os cardápios das grandes refeições devem atender à seguinte ordem: entrada, prato principal, guarnição, prato base, sobremesa e complementos.

2.3.1.1 A entrada pode ser composta por sopas, saladas cozidas ou cruas, antepastos ou torradas, a depender do enquadramento de custo estabelecido e da harmonia com a refeição a ser servida.

2.3.1.2 O prato base consiste, basicamente, em arroz e feijão. Sugere-se ofertar o arrozintegral, além do convencional, que também poderá compor como mais uma opção quando adicionado de complementos (ex. arroz à grega). O feijão poderá ser substituído por qualquer outra leguminosa seca, como lentilha, ervilha e grão-de-bico, a depender da combinação com as outras preparações do cardápio e aceitação dos comensais.

2.3.1.3 A guarnição é composta por preparações que acompanham o prato principal, podendo ser dividida em vegetais, farináceos, tubérculos, massas, dentre outros, em suas várias formas de preparo e combinação.

2.3.1.4 As sobremesas são compostas por frutas, doces e artigos de confeitaria, evitando-se, na medida do possível, a oferta excessiva e recorrente de doces em compotas e industrializados.

2.3.1.5 Os complementos são itens variados do cardápio ofertados a depender da composição, padrão estabelecido e aceitação dos comensais. São compostos por molhos para saladas, queijo ralado para massas, azeite, limão para o peixe, bebidas industrializadas, sucos, café, achocolatados, chá e água mineral.

2.3.2 Para base de cálculos, os valores nutricionais *per capita* do cardápio diário deverão ser expressos em quilocalorias (kcal). Deve-se considerar que uma pessoa consuma uma

Documento: ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - Página 141/437 - Hash MD5: 9c4d574745e0839da261ada7348d7e6f

porção de cada componente do cardápio (alimento já preparado) conforme listado na Tabela 3.

Tabela 3 - Porção dos alimentos "prontos" que compõem cada refeição

CAFÉ DA MANHÃ		GRANDES REFEIÇÕES (ALMOÇO E JANTAR)	
CARDÁPIO	PORÇÃO POR PESSOA	CARDÁPIO	PORÇÃO POR PESSOA
CAFÉ	100 ML	ARROZ SIMPLES	100 G
LEITE	150 ML	FEIJÃO	150 G
PÃO	1 UNIDADE	OPÇÃO PROTEICA	400 G
FRIOS	100 G (2 FATIAS)	GUARNIÇÃO	100 G
MANTEIGA (BLISTER)	1 UNIDADE	SALADA SIMPLES	80 G
FRUTA DA ESTAÇÃO	1 PORÇÃO	SOPA	150 ML
IOGURTE	1 UNIDADE (180 ML)	SOBREMESA	80 G
BOLO SIMPLES	1 FATIA (80 G)	SUCO	250 ML

Obs.: A porção por pessoa pode sofrer variações de acordo com a mensuração de consumo per capta de cada OM.

2.3.3 Os macronutrientes (carboidrato, proteína e lipídeos) das grandes refeições deverão ser estabelecidos e apresentados em valores percentuais por meio de tabelas a serem afixadas nos ranchos.

2.3.4 O cálculo de macronutrientes e calorias poderá ser feito por meio de software específicos ou manualmente, utilizando-se a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TACO) ou a Tabela de Composição Nutricional dos Alimentos consumidos no Brasil (IBGE) as quais estabelecem a composição energética e de macronutrientes dos alimentos e algumas preparações.

2.3.5 Os refeitórios poderão dispor de opção para serviços de fornecimento de massas ou outras preparações, em setores próprios, na forma de “ilhas”, conforme disponibilidade e a critério da Seção de Subsistência executora.

2.3.6 O custo planejado deverá considerar o montante em valores monetários dos ingredientes necessários à preparação para 1 (um) comensal, multiplicando-se pelo número de comensais previstos, realizando-se uma avaliação aproximada da despesa gerada pela refeição.

2.3.7 O custo real deverá ser contabilizado considerando o montante em valores monetários dos ingredientes empregados nas preparações, bem como do número de comensais que efetivamente realizaram a alimentação no local.

2.4 QUANTO À COMPOSIÇÃO MÍNIMA DO CAFÉ DA MANHÃ

2.4.1 Para a elaboração do café da manhã considera-se adequado serem observados, no mínimo, os seguintes requisitos:

Documento: ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - Página 142/437 - Hash MD5: 9c4d574745e0839da261ada7348d7e6f

2.4.1.1 Pelo menos 02 (dois) tipos de pães por dia, podendo sofrer variações quanto à composição do pão (integral, milho, multigrãos, doce) ou até mesmo substituições por panqueca tipo “americana”, ou outras variações ao longo da semana;

2.4.1.2 Pelo menos 01 (um) tipo de frios/queijos por dia, podendo ser substituído por ovos, salsicha, iogurte, requeijão ou outros cremes derivados do leite;

2.4.1.3 Pelo menos 01 (um) tipo de fruta por dia, especialmente as de corte, como melancia, mamão, melão, abacaxi, manga, abacate, etc., evitando-se frutas inteiras como maçã, pera e outras de custo mais elevado e difícil consumo no refeitório, com exceção de bananas, devendo ser variadas ao longo da semana; e

2.4.1.4 01 (um) bolo simples, sendo o fornecimento opcional aos finais de semana. Café, leite, achocolatados, sucos, chás, mingau, água, etc.

2.5 QUANTO À COMPOSIÇÃO MÍNIMA DA COLAÇÃO

2.5.1 Para a elaboração da colação considera-se adequado serem observados, no mínimo, os seguintes requisitos: pelo menos 01 (uma) fruta, podendo sofrer substituições por snacks ou iogurte.

2.6 QUANTO À COMPOSIÇÃO MÍNIMA DO ALMOÇO

2.6.1 Para a elaboração do almoço considera-se adequado serem observados, no mínimo, os seguintes requisitos:

2.6.1.1 02 (dois) tipos de arroz, sendo 01 (um) agulhinha e 01 (um) integral tipo cateto com preparação simples. Poderá sofrer variações na sua composição como, por exemplo, arroz de brócolis, arroz à grega, arroz maluco, arroz carreteiro, dentre outros;

2.6.1.2 01 (um) tipo de feijão simples ou outra leguminosa (grão-de-bico, lentilha, etc.). Poderá sofrer variações quanto ao seu tipo: “preto”, “carioquinha”, “manteiga”, “mulatinho”, “branco”, dentre outros;

2.6.1.3 Pelo menos 01 (uma) opção proteica podendo esta ser carne vermelha em suas inúmeras variações, carne de suíno, frango ou outras variações de aves, peixes in natura ou processados e salgados, crustáceos, moluscos, carnes embutidas ou salgadas, miúdos, ou outras de origem animal ou vegetal. Deve-se explorar as diferentes possibilidades de preparações e a frequência de distribuição dos diferentes tipos de proteína ao longo da semana, conforme exemplificado na Tabela 4.

Documento: ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - Página 143/437 - Hash MD5: 9c4d574745e0839da261ada7348d7e6f

a) quando a opção proteica for composta por peixe, ou carne de porco, ou outra iguaria regional ou não tradicional, deverá ser disponibilizada uma segunda opção de proteína, tal como, exemplificativamente, omelete (ou outra preparação a base de ovo), hambúrguer, preparações a base de frango, ou outras variedades de proteína de origem animal de boa aceitação geral; e
b) deve haver equilíbrio no modo de preparo (assado, cozido, grelhado, parrilla, churrasco na brasa, fritura), evitando-se, tanto quanto possível, mais de um tipo de fritura na composição do cardápio, como, por exemplo, peixe frito e croquete de carne. A distribuição do tipo de proteína ao longo da semana deverá acontecer de modo que o mesmo tipo não se repita no almoço e jantar e nem em dias consecutivos da semana, observando-se, meramente a título de parâmetro, as seguintes sugestões para os serviços em dias úteis.

Tabela 4: Frequência semanal de distribuição do Prato proteico por refeição

Prato proteico	Frequência semanal por refeição
Frango ou outro tipo de carne de ave	sugere-se não mais do que 2 (duas) vezes por semana;
Carne vermelha	sugere-se não mais do que 3 (três) por semana;
Carne de porco	sugere-se não mais do que uma vez por semana;
Peixe	sugere-se não mais do que uma vez por semana;
Pratos típicos ou regionais	sugere-se não mais do que uma vez por semana

2.6.1.4 Pelo menos 01 (uma) guarnição. Poderá ser composta por cremes (milho, espinafre), legumes, massas simples ou recheadas, batata *sauté*, “empadão”, “escondidinho”, suflês, purês, torta salgada, pirão, farofa, dentre outros. Dependendo do tipo de preparação com massa, poderá ser servida como prato único, correspondente ao arroz, feijão e prato proteico, como por exemplo: lasanha à bolonhesa ou ao sugo recheado com presunto e muçarela.

2.6.1.5 Pelo menos 01 (uma) sobremesa, sendo, preferencialmente, fruta. Em caso da oferta de doces ou artigos de confeitaria (pudins, *flans*, gelatinas, manjares, doces cremosos, doces diversos, dentre outros) deve ser evitado o fornecimento excessivo e recorrente de doces em compota/enlatados;

2.6.1.6 02 (dois) tipos de bebida, sendo compostas, preferencialmente, por água, água saborizada, suco (ou refresco) natural ou de polpa da fruta, chá mate ou refresco de guaraná natural, sucos ou outros preparos industrializados evitando-se, todavia, a oferta de produtos industrializados de qualidade inferior, potencialmente prejudiciais à saúde.

2.6.1.7 Pelo menos 02 (dois) tipos de salada com complementos:

Documento: ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - Página 144/437 - Hash MD5: 9c4d574745e0839da261ada7348d7e6f

a) deverá apresentar variedade de folhas, legumes crus e cozidos, cereais ou massas, leguminosas, evitando-se componentes que estejam previstos em outras preparações do cardápio; e
b) deverá ser dada preferência para folhas e legumes com contrastes e sabor, evitando-se colocar várias folhas e legumes de sabores fortes ao mesmo tempo, como por exemplo, salada de rabanete com nabo e agrião. A composição sugerida para a ilha de saladas poderá seguir o planejamento abaixo.

Tabela 5: Composição da Ilha de Salada

Salada 1	2 (dois) ou mais tipos de folhas, sendo 1 (um) de alface e 1 (um) de folhosos (à exceção de alface);
Salada 2	2 (dois) ou mais tipos de legumes (cenoura ralada ou cozida e picada, beterraba ralada ou cozida e picada, pepino, abobrinha, berinjela, tomate, couve-flor, brócolis, grãos de milho cozido, ervilha, batata-doce cozida ou chips, entre outros);
Complementos	- 2 (dois) ou mais tipos de molhos podendo ser industrializado (sachê ou pote) ou de produção própria do rancho, desde que respeitados os cuidados estabelecidos na legislação sanitária. - 1 (um) ou mais tipos de frutas (maçã, manga, abacaxi, uva-passa, entre outras); - ovo cozido e picado ou de codorna; - ervas diversas (salsa, cebolinha, manjericão, manjerona, orégano, entre outros); - Vinagre maçã, azeite virgem ou extravirgem, vinagre balsâmico, molho shoyo, sal (sachê), etc.

2.6.1.8 Nos meses de inverno o cardápio poderá ser acrescido com 01 (um) tipo de caldo.

2.7 QUANTO À COMPOSIÇÃO MÍNIMA DO JANTAR

2.7.1 As observações pertinentes ao almoço se aplicam também, no que couber, ao jantar.

2.7.2 A ilha de saladas poderá ser substituída por salada simples, composta por um tipo de folha e dois tipos de legumes.

2.7.3 Sugere-se a inclusão de sopa para compor o cardápio do jantar, devendo ser variada diariamente.

2.8 QUANTO ÀS DIETAS ESPECIAIS

2.8.1 A previsão deste tópico visa difundir os conhecimentos da ciência da nutrição, quanto aos regimes dietéticos, em nível de unidades não hospitalares.

2.8.2 Para os casos de dietas especiais, direcionadas aos militares que possuam algum tipo de restrição alimentar, deverá ser elaborado um cardápio mínimo com adaptações da dieta, de acordo com a comorbidade base.

Documento: ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - Página 145/437 - Hash MD5: 9c4d574745e0839da261ada7348d7e6f

2.9 PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL

2.9.1 Visando à promoção da saúde e à prevenção de doenças crônicas não transmissíveis, tais como as doenças cardiovasculares (DCV), torna-se necessário o incentivo à elaboração de cardápios equilibrados, saudáveis, acessíveis e que respeitem as diferenças regionais. Tais recomendações não se configuram de caráter obrigatório, cabendo aos Elos do Sistema adotá-las dentro das possibilidades de aplicação.

2.9.2 Dentre os alimentos com propriedades benéficas ao funcionamento cardiovascular, encontram-se as frutas (maçã, abacate, frutas vermelhas), vegetais, hortaliças, leguminosas, oleaginosas, laticínios, peixes de águas frias, grãos (feijões, soja, lentilha, grão-de-bico), castanhas, linhaça, azeite extravirgem, aveia, suco de uva e outros in natura ou minimamente processados, dentre outros, que fazem parte da alimentação brasileira.

2.9.3 A proposta de inclusão desses alimentos nos cardápios do COMAER visa à valorização do preparo de pratos típicos regionais. Em contrapartida, deve-se evitar a oferta de alimentos ultraprocessados e de baixa qualidade nutricional tais como suco em pó, refrigerantes, embutidos, doces enlatados, dentre outros, que vão de encontro a uma alimentação saudável fundamental para a melhoria na qualidade de vida do efetivo.

2.9.4 A adoção das modificações qualitativas na composição dos cardápios, somada com a criação de estratégias para a promoção de uma alimentação saudável, tais como utilização de abordagens e recursos educacionais que levem à reflexão, problematização e orientação do efetivo, são medidas essenciais para a promoção da saúde e prevenção de doenças. Nesse intuito, a fim de ampliar o conhecimento sobre o assunto, poderão ser utilizadas, para fins de educação nutricional, orientações estabelecidas pelo Ministério da Saúde (MS).

3. AVALIAÇÃO DE CARDÁPIOS

3.1 Os cardápios deverão ser analisados quanto à composição, aspectos nutricionais e sensoriais, buscando-se a melhoria da qualidade alimentar e nutricional ofertada nas unidades de alimentação do COMAER.

3.2 Todos os cardápios elaborados deverão ser avaliados utilizando-se o método de Avaliação Qualitativa das Preparações (AQPC), que visa auxiliar na construção de um cardápio mais adequado do ponto de vista nutricional, na percepção do equilíbrio relacionado às técnicas de preparo empregadas, repetição de cardápios, combinações de pratos, tipo e percentual de ofertas, características dos alimentos, além dos atributos sensoriais, segundo parâmetros de saúde a serem alcançados.

Documento: ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - Página 146/437 - Hash MD5: 9c4d574745e0839da261ada7348d7e6f

3.3 O método AQPC busca promover adequações e incentivo à educação nutricional, cabendo aos gestores e nutricionistas primar pela melhoria contínua dos parâmetros mensurados.

3.4 Os critérios estabelecidos para avaliação do cardápio (almoço) perpassam pela:

3.4.1 Técnica de cocção empregada nas preparações, alertando para a monotonia e repetição.

3.4.2 Aparecimento de frituras, de forma isolada ou associada aos dias de oferta de doces.

3.4.3 Cor das preparações e alimentos empregados no cardápio, avaliando-se a harmonia relativa ao aspecto visual da preparação e à variedade de nutrientes.

3.4.4 Presença de duas ou mais preparações ricas em enxofre, desconsiderando-se o feijão, oferecido diariamente. Deve-se limitar a oferta para redução da sensação de mal-estar e desconforto gástrico pelos compostos sulfurados.

3.4.5 Presença de itens importantes para uma alimentação balanceada como frutas e folhosos.

3.4.6 O aparecimento de alimentos em conservas ou compotas oferecidas em saladas ou sobremesas, respectivamente.

3.4.7 Contraste dos itens. Por exemplo, a presença de carnes gordurosas (linguiça, salsicha, hambúrguer, feijoada) junto com a oferta de doces como sobremesa.

3.5 A aplicação do AQPC ocorrerá em quatro etapas, perpassando por avaliações diárias, semanais e mensais.

3.5.1 1° etapa: Definição dos itens para análise do cardápio por dia, semana e mês.

3.5.2 2° etapa: Avaliação do cardápio semanal de acordo com os itens estabelecidos, conforme exemplo na Tabela 5.

3.5.3 3° etapa: As avaliações da semana reúnem as avaliações diárias com as informações quanto ao número de dias em que os itens aparecem.

3.5.4 4° etapa: A avaliação mensal agrupa os dados semanais e, posteriormente, estes são tabulados em percentuais em relação ao número total de dias dos cardápios investigados, conforme exemplo na Tabela 6.

Documento: ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - Página 147/437 - Hash MD5: 9c4d574745e0839da261ada7348d7e6f

3.6 Para fins de classificação, os itens positivos (presença de folhosos, frutas como sobremesas), que possuem o percentual igual ou superior a 90% são considerados ótimo, de 75% a 89% bom, 50 a 74% regular, 25% a 49% ruim e inferior a 25% péssimo. Para os itens negativos (presença de frituras, carnes gordurosas, monotonia alimentar, presença de doces e presença de conservas ou compotas na sobremesa, técnicas de cocção), são considerados ótimo quando o percentual é igual ou inferior a 10%, bom quando for entre 11 e 25%, regular entre 26 e 50%, ruim para 51 e 75% e péssimo quando o percentual for superior a 75%.

Tabela 6: Itens de Avaliação do cardápio (almoço) por semana

SEMANA 1	PRESENÇA DE FRITURAS (N° DE DIAS)	PRESENÇA DE CARNES GORDUROSAS (N° DE DIAS)	CORES DA SALADA E COMBINAÇÃO DE CORES DO CARDÁPIO (MONOTONIA DE CORES) (N° DE DIAS)	NÚMERO DE PREPARAÇÕES COM ALIMENTOS RICOS EM ENXOFRE (N° DE DIAS)	PRESENÇA DE FRUTAS COMO SOBREMESA (N° DE DIAS)	PRESENÇA DE DOCES COMO SOBREMESA (N° DE DIAS)	TÉCNICAS DE COCÇÃO (MONOTONIA) (N° DE DIAS)	PRESENÇA DE FOLHOSOS (N° DE DIAS)	PRESENÇA DE CONSERVAS NA SALADA OU COMPOTAS NA SOBREMESA (N° DE DIAS)
SEGUNDA									
TERÇA									
QUARTA									
QUINTA									
SEXTA									
SÁBADO									
DOMINGO									

Tabela 7: Resumo da análise do cardápio (almoço) no mês

ITENS ANALISADOS	CARDÁPIOS SEMANAL				OCORRÊNCIA MENSAL		CLASSIFICAÇÃO
	1°	2°	3°	4°	N	%	
PRESENÇA DE FRITURAS	5	5	5	5	20	100	PÉSSIMO
PRESENÇA DE CARNES GORDUROSAS	0	0	0	0	0	0	ÓTIMO
CORES DA SALADA E COMBINAÇÃO DE CORES DO CARDÁPIO (MONOTONIA)	3	2	1	2	8	40	REGULAR
NÚMERO DE PREPARAÇÕES COM ALIMENTOS RICOS EM ENXOFRE	5	5	4	5	19	95	PÉSSIMO
PRESENÇA DE FRUTAS COMO SOBREMESA	0	0	0	0	0	0	PÉSSIMO
PRESENÇA DE DOCES COMO SOBREMESA	0	0	0	0	0	0	ÓTIMO
TÉCNICAS DE COCÇÃO (MONOTONIA)	3	2	1	2	8	40	REGULAR
PRESENÇA DE FOLHOSOS	3	2	1	2	8	40	REGULAR
PRESENÇA DE CONSERVAS NA SALADA OU COMPOTAS NA SOBREMESA	5	5	5	5	20	100	PÉSSIMO

Tabela 8: Exemplo de Avaliação do cardápio (almoço) mensal ao longo do ano

MÊS	NÚMERO DE DIAS AVALI-ADOS	PRESEN-ÇA DE FRITURAS (N° DE DIAS)	PRESENÇA DE CARNES GORDUR O-SAS (N° DE DIAS)	CORES DA SALADA E COMBINA-ÇÃO DE CORES DO CARDÁPIO (MONOTO-NIA DE CORES) (N° DE DIAS)	NÚMERO DE PREPARA-ÇÕES COM ALIMENTO S RICOS EM ENXOFRE (N° DE DIAS)	PRESENÇA DE FRUTAS COMO SOBREME SA (N° DE DIAS)	PRESENÇA DE DOCES COMO SOBREMES A (N° DE DIAS)	TÉCNICAS DE COCÇÃO (MONOTO NIA) (N° DE DIAS)	PRESEN ÇA DE FOLHOS OS (N° DE DIAS)	PRESENÇA DE CONSERVAS NA SALADA OU COMPOTAS NA SOBREMES A (N° DE DIAS)
JAN	22	11	8	19	13	4	14	04	07	04
FEV	20	12	7	16	12	2	13	04	13	04
MAR	24	15	08	22	17	3	16	05	17	05
ABR	19	06	06	17	13	04	13	02	10	02
MAI	24	10	08	13	16	04	16	02	14	02
TOTAL	109	54	37	71	71	17	72	17	61	17
% OCORRÊNCIA		49,5	34	65	65	15,6	66	15,6	56	15,6

4. AQUISIÇÃO DE GÊNEROS

4.1 Somado ao aspecto técnico citado no Capítulo 2 deste módulo, a elaboração de cardápios também deverá observar o previsto no Decreto nº 10.818/2021 que estabelece o enquadramento dos bens de consumo para suprir as necessidades da administração pública federal nas categorias de qualidade comum e de luxo.

4.2 Em relação à aquisição de gêneros, cabe destacar as seguintes diretrizes:

4.2.1 No que tange à utilização de **bebidas alcoólicas**, em observância à jurisprudência assentada, conforme Acórdãos transcritos a seguir, recomenda-se que somente sejam adquiridas, em caráter excepcionalíssimo, para atender **somente** a eventos institucionais com a presença de altas autoridades estrangeiras, respeitando-se um consumo proporcional à quantidade de pessoas/autoridades presentes em cada oportunidade:

> **Acórdão nº 2155/12-Plenário, TC 006.172/2012-1, rel. Min. Raimundo Carreiro, 15/08/2012**
>
> "Esta Corte de Contas tem se posicionado, geralmente, pela vedação de gastos com coquetéis, festividades, solenidades e eventos congêneres quando tais despesas não tenham vinculação direto com os objetivos institucionais do órgão ou entidade por falta de amparo legal, a exemplo dos Acórdãos 1.808/2003 – 1 Câmara e 1.889/2007 – Plenário. 56. Entretanto, é fato que, eventualmente, as organizações militares devem receber autoridades e visitantes estrangeiros de países amigos em suas dependências. Em razão de não serem contratados serviços de terceiros pelas OM, as despesas de cerimonial podem ser eventualmente efetuadas, desde que sejam feitas com parcimônia, a fim de não comprometer a política de austeridade que deve

ser sempre perseguida pela Administração (Acórdãos 194/2010 e 869/2011, ambos do Plenário). (…) ACÓRDÃO (…)

9.3.4. atente, na execução de despesas com coquetéis, festividades ou eventos comemorativos, quando condizentes com os objetivos da entidade, para que sejam realizadas com parcimônia, a fim de não comprometer a política de austeridade que deve ser sempre perseguida pela Administração;"

Acórdão nº 6325/2012 – TCU – 2ª Câmara

"(..) ACORDAM os Ministros do Tribunal de Contas da União, reunidos em Sessão da 2ª Câmara, ante as razões expostas pelo Relator, em:

9.1. conhecer desta Representação, por estarem preenchidos os requisitos de admissibilidade previstos no art. 237, inciso VI e parágrafo único, do Regimento Interno/TCU, para, no mérito, considerá-la procedente;

9.2. determinar ao Sesc/RN que:

9.2.1. abstenha-se de servir bebidas alcoólicas em suas restritas festividades, haja vista a inexistência de norma legal que autorize tal prática, além de ser ela incompatível com o interesse da Administração Pública e com as finalidades do próprio Serviço Social do Comércio"

Súmula nº 20 – TCE/MG

"As despesas com homenagens – jantares, hospedagens e festividades – a autoridades municipais, estaduais, federais e estrangeiras são legais, se realizadas à conta de dotação orçamentária própria, e desde que atendam ao interesse público e, especialmente, ao princípio da razoabilidade"

4.2.1.1 Servem de referência ao tema os cancelamentos de licitações de bebidas alcoólicas e gêneros refinados conforme imagens a seguir:

Figura *1* – Licitação de vinhos e lagosta



Juíza do DF suspende licitação do STF que prevê compra de vinhos e lagosta

De acordo com o Supremo, a Advocacia-Geral da União irá recorrer da decisão. Para magistrada, licitação afronta o princípio da moralidade administrativa.

Por Mariana Oliveira e Rosanne D'Agostino, TV Globo e G1 — Brasília
06/05/2019 17h49 · Atualizado há 5 anos

Fonte: Disponível em https://g1.globo.com/politica/noticia/2019/05/06/juiza-do-df-suspende-licitacao-do-supremo-que-preve-compra-de-vinhos-e-lagosta.ghtml (Acesso em 03 jul. 2024).

Documento: ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - Página 150/437 - Hash MD5: 9c4d574745e0839da261ada7348d7e6f

4.2.1.2 Ainda em relação a esse tema, considerando o evidente alinhamento que se verifica nas decisões descritas acima quanto às restrições relacionadas ao uso de bebidas alcoólicas, considerando, entretanto, que tais bebidas são eventualmente utilizadas como tempero para acentuar o paladar de determinados preparos culinários, mas tendo em vista, por outro lado, não serem imprescindíveis para essa funcionalidade, podendo ser efetivamente substituídos por outros temperos naturais, molhos e condimentos, recomenda-se a **vedação** das aquisições de bebidas alcoólicas para o preparo das refeições mediante a utilização de outras especiarias indicadas para acentuar o sabor dos alimentos.

4.2.1.3 Considerando os acórdãos citados anteriormente, em **caráter excepcionalíssimo**, para atender a Eventos Institucionais estabelecidos por meio de Portaria específica do Comandante versando sobre "datas comemorativas e a aplicação de recursos públicos em eventos institucionais, no âmbito do Comando da Aeronáutica", a aquisição de bebidas alcoólicas deverá respeitar o consumo proporcional à quantidade de pessoas/autoridades presentes em cada oportunidade, de forma a não comprometer a política de austeridade que deve ser sempre perseguida pela Administração. Os cálculos das quantidades deverão constar no Estudo Técnico Preliminar (ETP) considerando e **detalhando** as autoridades estrangeiras presentes previstas para cada evento.

4.2.2 No que tange à utilização de **proteínas**, os cardápios poderão ser elaborados para atendimento à tropa utilizando-se, por exemplo, bacalhau desfiado, portanto, de custo razoável e boa aceitação. O mesmo não se poderia dizer, neste caso específico, do lombo de bacalhau. Da mesma forma, não há restrição para a elaboração eventual de cardápio utilizando-se de camarão pequeno ou médio, bem como de outras carnes tidas como “de primeira" como patinho, contra-filé e outros, com a observação de que o preço esteja compatível permitindo que o custo no planejamento do cardápio esteja alinhado às receitas oriundas das etapas. Porém não haveria razoabilidade para abrigar, por exemplo, pratos a base de camarão VG ou VGG, no cardápio do efetivo ou parte dele, ainda que eventual, salvo em circunstâncias excepcionais, como nas ocasiões mencionadas no item 4.2.1, e em obediência às limitações impostas pela jurisprudência assentada em relação à matéria.

4.2.2.1 Ainda sobre a aquisição de gêneros alimentícios de custo mais elevado, como filé *mignon*, bacalhau do porto, camarão, salmão, dentre outros utilizados para a elaboração de cardápios mais sofisticados e que, portanto, não agregam valor nutricional adicional à refeição, podendo ser perfeitamente substituídos por outros produtos do mesmo gênero ou espécie, recomenda-se que os mesmos somente sejam utilizados para o fornecimento de refeições em celebrações de caráter institucional, conforme normas em vigor, pertinentes ao assunto.

Documento: ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - Página 151/437 - Hash MD5: 9c4d574745e0839da261ada7348d7e6f

4.2.2.2 Todavia, como já tratado em Auditoria realizada pelo Tribunal de Contas (Processo TC 004.575/2022-9, Ofício 12042/2022-TCU/Seproc, de 22/03/2022) para a fiscalização com o objetivo de avaliar a finalidade e a moralidade das **aquisições de itens não essenciais** de gêneros alimentícios no âmbito do Ministério da Defesa, o COMAER posicionou-se em não haver apresentação clara como **"bens de luxo"** aos itens apontados pela citada Auditoria por não possuírem as características definidas no Decreto nº 10.818/2021 (**"ostentação, opulência, forte apelo estético e/ou requinte"**).

4.2.2.3 Isso porque itens como filé *mignon*, bacalhau do porto, camarão e salmão, dentre outros, visam proporcionar um balanceamento dos nutrientes diários necessários, com uma variação dos cardápios praticados, de forma a não se incorrer em monotonia alimentar, bem como, em virtude de fatores econômicos, possuírem preços similares aos itens substitutos (como no caso do patinho e outros tipos de corte em relação ao filé *mignon*) ou ainda quando o custo-benefício relacionado ao fator de correção do produto (como nas perdas no momento de preparo – retirada de ossos, gorduras e outras partes não utilizadas para o consumo humano – ou da própria cocção) apontam que o apontado "bem de luxo" possui caráter mais econômico para a Administração.

4.2.2.4 Por outro lado, cabe destacar ainda que cada item possui características nutricionais e organolépticas distintas: no caso do filé *mignon*, por ser uma carne magra, possui concentração de ferro superior a outros cortes bovinos, sendo similar a outros tipos de corte, tidos como de "primeira", como "patinho", comumente utilizada nas refeições do país. No caso do salmão, o item apresenta uma importante fonte de ômega 3, vitaminas B e D, bem como possui baixas perdas nas fases de preparo. Tal fato também pode ser apontado no caso do bacalhau (fonte de ômega 3) e do camarão (vitaminas do complexo B, D e E).

4.2.2.5 Tais aspectos, portanto, devem ser considerados para as justificativas necessárias na aquisição desses itens, podendo ser utilizado dados históricos que comprovem a economia de recursos na substituição do item, apresentando, por exemplo, cálculos que evidenciem o gasto que a Administração economizou na substituição de um ou mais itens por outros.

4.2.3 Em relação a um cardápio saudável, recomenda-se que no planejamento sejam contemplados produtos regionais ou da safra, de forma a buscar um equilíbrio entre os aspectos econômicos versus os valores nutricionais por meio da aquisição de gêneros da agricultura familiar.

Documento: ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - Página 152/437 - Hash MD5: 9c4d574745e0839da261ada7348d7e6f

ANEXO A - COMPOSIÇÃO MÍNIMA

TABELA 1 – MODELO DE COMPOSIÇÃO MÍNIMA DO CAFÉ DA MANHÃ

CAFÉ DA MANHÃ									
CARDÁPIO	PORÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA CASEIRA	QUANTIDADE	KCAL	MACRONUTRIENTES			CUSTO PLANEJADO (R$)	CUSTO EXECUTADO (R$)
					CARBOIDRATO	PROTEÍNA	LIPÍDEOS		
CAFÉ	XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX,XX	XX,XX
LEITE	XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX,XX	XX,XX
PÃO	XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX,XX	XX,XX
FRIOS	XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX,XX	XX,XX
MANTEIGA (BLISTER)	XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX,XX	XX,XX
FRUTA DA ESTAÇÃO	XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX,XX	XX,XX
IOGURTE	XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX,XX	XX,XX
BOLO SIMPLES	XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX,XX	XX,XX
TOTAL (KCAL)				XX	XX	XX	XX	XX,XX	XX,XX
TOTAL (%)				X%	X%	X%	X%	XX,XX	XX,XX

TABELA 2 – MODELO DE COMPOSIÇÃO MÍNIMA DO ALMOÇO

ALMOÇO									
CARDÁPIO	PORÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA CASEIRA	QUANTIDADE	KCAL	MACRONUTRIENTES			CUSTO PLANEJADO (R$)	CUSTO EXECUTADO (R$)
					CARBOIDRATO	PROTEÍNA	LIPÍDEOS		
ARROZ	XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX,XX	XX,XX
FEIJÃO	XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX,XX	XX,XX
PRATO PROTEICO	XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX,XX	XX,XX

Documento: ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - Página 153/437 - Hash MD5: 9c4d574745e0839da261ada7348d7e6f

GUARNIÇÃO	XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX,XX	XX,XX
SOBREMESA	XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX,XX	XX,XX
SUCO	XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX,XX	XX,XX
ILHA DE SALADAS	XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX,XX	XX,XX
TOTAL (KCAL)				XX	XX	XX	XX	XX,XX	XX,XX
TOTAL (%)				X%	X%	X%	X%	XX,XX	XX,XX

TABELA 3 – MODELO DE COMPOSIÇÃO MÍNIMA DO JANTAR

JANTAR									
CARDÁPIO	PORÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA CASEIRA	QUANTIDADE	KCAL	MACRONUTRIENTES			CUSTO PLANEJADO (R$)	CUSTO EXECUTADO (R$)
					CARBOIDRATO	PROTEÍNA	LIPÍDEOS		
ARROZ	XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX,XX	XX,XX
FEIJÃO	XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX,XX	XX,XX
OPÇÃO PROTEICA	XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX,XX	XX,XX
GUARNIÇÃO	XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX,XX	XX,XX
SOBREMESA	XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX,XX	XX,XX
SUCO	XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX,XX	XX,XX
ILHA DE SALADAS	XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX,XX	XX,XX
TOTAL (KCAL)				XX	XX	XX	XX	XX,XX	XX,XX
TOTAL (%)				X%	X%	X%	X%	XX,XX	XX,XX

Documento: ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - Página 154/437 - Hash MD5: 9c4d574745e0839da261ada7348d7e6f

ANEXO B - MODELO CARDÁPIO SEMANAL

REFEIÇÕES	ITENS	COMPONENTES/ EXEMPLO	SEGUNDA __/__/__	TERÇA __/__/__	QUARTA __/__/__	QUINTA __/__/__	SEXTA __/__/__	SÁBADO __/__/__	DOMINGO __/__/__
CAFÉ DA MANHÃ	CAFÉ	CAFÉ							
	LEITE	LEITE							
	PÃO	PÃO DE MILHO/ PÃO FRANCÊS							
	FRIOS	QUEIJO MINAS							
	MANTEIGA (BLISTER)	MANTEIGA							
	FRUTA DA ESTAÇÃO	MAMÃO							
	IOGURTE	IOGURTE DE MORANGO							
	BOLO SIMPLES	BOLO DE LARANJA							
COLAÇÃO	FRUTA	BANANA PRATA							
ALMOÇO	PRATO BASE	ARROZ							
		FEIJÃO							

Documento: ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - Página 155/437 - Hash MD5: 9c4d57474 5e0839da261ada7348d7e6f

	GUARNIÇÃO	**GUARNIÇÃO**							
	PRATO PROTEICO	**PRATO PROTEICO**							
	SALADAS	**SALADA 1**							
		SALADA 2							
	SOBREMESA	**FRUTA**							
		DOCE							
JANTAR	**PRATO BASE**	**ARROZ**							
		FEIJÃO							
	GUARNIÇÃO	**GUARNIÇÃO**							
	PRATO PROTEICO	**PRATO PROTEICO**							
	SALADAS	**SALADA 1**							
		SALADA 2							
	SOBREMESA	**FRUTA**							
		DOCE							

Documento: ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - Página 156/437 - Hash MD5: 9c4d57474 5e0839da261ada7348d7e6f

ADVERTÊNCIA
Este texto n&#65533;o substitui o publicado no Diário Oficial da União

Minist&#65533;rio da Sa&#65533;de
Secretaria de Vigilância Sanitária

PORTARIA Nº 326, DE 30 DE JULHO DE 1997

A Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde, no uso de suas atribuições legais e

Considerando a necessidade do constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos visando a proteção da saúde da população;

Considerando a importância de compatibilizar a legislação nacional com base nos instrumentos harmonizados no Mercosul, relacionados às condições higiênico-sanitárias dos estabelecimentos produtores/industrializadores e Boas Práticas de Fabricação de alimentos – Resolução GMC n] 80/96;

Considerando que os aspectos não abrangidos por este regulamento de acordo com Anexo I, continuarão cobertos pela legislação nacional vigente, conforme Resolução GMC nº 126/94, resolve:

Art. 1º aprovar o Regulamento Técnico; "Condições Higiênicos-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos", conforme Anexo I.

Art. 2º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogando-se as disposições em contrário.

MARTA NÓBREGA MARTINEZ

ANEXO I

REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE AS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS E DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA ESTABELECIMENTOS PRODUTORE/INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS

1. OBJETIVO

O presente Regulamento estabelece os requisitos gerais (essenciais) de higiene e de boas práticas de fabricação para alimentos produzidos /fabricados para o consumo humano.

2. ÂMBITO DE APLICAÇÃO

O presente Regulamento se aplica, quando for o caso, a toda pessoa física ou jurídica que possua pelo menos um estabelecimento no qual sejam realizadas algumas das atividades seguintes; produção/industrialização, fracionamento, armazenamento e transportes de alimentos industrializados.

O cumprimento dos requisitos gerais deste Regulamento não excetua o cumprimento de outros Regulamentos específicos que devem ser publicados.

3. DEFINIÇÕES

Para efeitos deste Regulamento são definidos:

3.1 – Adequado: se entende como suficiente para alcançar a finalidade proposta;

3.2 – Alimento apto para o consumo humano: aqui considerado como alimento que atende ao padrão de identidade e qualidade pré-estabelecido, nos aspectos higiênico-sanitários e nutricionais.

3.3 – Armazenamento: é o conjunto de atividades e requisitos para se obter uma correta conservação de matéria-prima, insumos e produtos acabados.

3.4 – Boas práticas: são os procedimentos necessários para garantir a qualidade dos alimentos.

3.5 – Contaminação: presença de substâncias ou agentes estranhos, de origem biológica, química ou física que sejam considerados nocivos ou não para saúde humana.

3.6 – Desinfecção: é a redução, através de agentes químicos ou métodos físicos adequados, do número de microorganismos no prédio, instalações, maquinários e utensílios, a um nível que não origine contaminação do alimento que será elaborado.

Documento: ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - Página 157/437 - Hash MD5: 9c4d574745e0839da261ada7348d7e6f

3.7 - Estabelecimento de alimentos produzidos/industrializados: é a região que compreende o local e sua circunvizinhança, no qual se efetua um conjunto de operações e processos, com a finalidade de obter um alimento elaborado, assim como o armazenamento ou o transporte de alimentos e/ou suas matérias primas.

3.8 – Fracionamento de alimentos: são as operações através das quais se divide um alimento, sem modificar sua composição original.

3.9 – Limpeza: é a eliminação de terra, restos de alimentos, pó e outras matérias indesejáveis.

3.10 - Manipulação de alimentos: são as operações que são efetuadas sobre a matéria-prima até a obtenção de um alimento acabado, em qualquer etapa de seu processamento, armazenamento e transporte.

3.11 – Material de Embalagem: todos os recipientes como latas, garrafas, caixas de papelão, outras caixas, sacos ou materiais para envolver ou cobrir, tais como papel laminado, películas, plástico, papel encerado e tela.

3.12 – Órgão competente: é o órgão oficial ou oficialmente reconhecido ao qual o País lhe autorga mecanismos legais para exercer suas funções.

3.13 – Pessoal Tecnicamente Competente/Responsabilidade Técnica: é o profissional habilitado a exercer atividade na área de produção de alimentos e respectivos controles de contaminantes que possa intervir com vistas à proteção da saúde.

3.14 – Pragas: os animais capazes de contaminar direta ou indiretamente os alimentos.

3.15 – Produção de Alimentos: é o conjunto de todas as operações e processos efetuados para obtenção de um alimento acabado.

4 – PRINCÍPIOS GERAIS HIGIÊNICO-SANITÁRIOS DAS MATÉRIAS PARA ALIMENTOS PRODUZIDOS /INDUSTRIALIZADOS

4.1- Áreas inadequadas de produção, criação, extração, cultivo ou colheita:

Não devem ser produzidos, cultivados, nem coletados ou extraídos alimentos ou criação de animais destinados à alimentação humana, em áreas onde a presença de substâncias potencialmente nocivas possam provocar a contaminação destes alimentos ou seus derivados, em níveis que possam constituir um risco para saúde.

4.2 – Controle de prevenção da contaminação por lixo/sujidades:

As matérias-primas alimentícias devem ter controle de prevenção da contaminação por lixos ou sujidades de origem animal, doméstico, industrial e agrícola, cuja presença possa atingir níveis passíveis de constituir um risco para saúde.

4.3 – Controle de água:

Não devem ser cultivados, produzidos nem extraídos alimentos ou criações de animais destinados à alimentação humana, em áreas onde a água utilizada nos diversos processos produtivos possa constituir, através de alimentos, um risco a saúde do consumidor.

4.4 – Controle de pragas ou doenças:

As medidas de controle que compreende o tratamento com agentes químicos, biológicos ou físicos devem ser aplicadas somente sob a supervisão direta do pessoal tecnicamente competente que saiba identificar, avaliar e intervir nos perigos potenciais que estas substâncias representam para a saúde.

Tais medidas somente devem ser aplicadas em conformidade com as recomendações do órgão oficial competente.

4.5 – Colheita, produção, extração e abate:

4.5.1- Os métodos e procedimentos para colheita, produção, extração e abate devem ser higiênicos, sem constituir um perigo potencial para a saúde e nem provocar a contaminação dos produtos.

4.5.2- Equipamentos e recipientes que são utilizados nos diversos processos produtivos não devem constituir um risco à saúde.

Os recipientes que são reutilizáveis devem ser fabricados de material que permita a limpeza e desinfecção completa. Uma vez usados com matérias tóxicas não devem ser utilizados posteriormente para alimentos ou ingredientes alimentares sem que sofram desinfecção.

4.5.3- Remoção de matérias-primas impróprias:

Documento: ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - Página 158/437 - Hash MD5: 9c4d574745e0839da261ada7348d7e6f

As matéria-primas que forem impróprias para o consumo humano devem ser isoladas durante os processos produtivos, de maneira a evitar a contaminação dos alimentos, das matérias-primas, da água e do meio ambiente.

4.5.4- Proteção contra a contaminação das matérias-primas e danos à saúde pública:

Devem ser utilizados controles adequados para evitar a contaminação química, física ou microbiológica, ou por outras substâncias indesejáveis. Também, devem ser tomadas medidas de controle com relação à prevenção de possíveis danos.

4.6 – Armazenamento no local de produção:

As matérias-primas devem ser armazenadas em condições cujo controle garanta a proteção contra a contaminação e reduzam ao mínimo as perdas da qualidade nutricional ou deteriorações.

4.7- Transporte

4.7.1- Meios de transporte:

Os meios de transporte de alimentos colhidos, transformados ou semi-processados dos locais de produção ou armazenamento devem ser adequados para o fim a que se destinam e constituídos de materiais que permitam o controle de conservação, da limpeza, desinfecção e desinfestação fácil e completa.

4.7.2- Processos de manipulação:

Devem ser de tal forma controlados que impeçam a contaminação dos materiais. Cuidados especiais devem ser tomados para evitar a putrefação, proteger contra a contaminação e minimizar danos. Equipamento especial, por exemplo, equipamento de refrigeração, dependendo da natureza do produto, ou das condições de transporte, (distância/tempo). No caso de utilizar gelo em contato com o produto deve-se observar a qualidade do mesmo conforme item 5.3.12.c) do presente regulamento.

5 – CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DOS ESTABELECIMENTOS PRODUTORES/INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS

OBJETIVO: Estabelecer os requisitos gerais/essenciais e de boas práticas de fabricação a que deve ajustar-se todo o estabelecimento com a finalidade de obter alimentos aptos para o consumo humano.

Requisitos Gerais para Estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos.

5.1- Localização:

Os estabelecimentos devem se situar em zonas isentas de odores indesejáveis, fumaça, pó e outros contaminantes e não devem estar expostos a inundações, quando não, devem estabelecer controles com o objetivo de evitar riscos de perigos, contaminação de alimentos e agravos à saúde.

5.2- Vias de acesso interno:

As vias e áreas utilizadas para circulação pelo estabelecimento, que se encontram dentro de seu perímetro de ação, devem ter uma superfície dura/ou pavimentada, adequada para o trânsito sobre rodas. Devem dispor de um escoamento adequado assim como controle de meios de limpeza.

5.3- Edifícios e instalações:

5.3.1- Para aprovação das plantas, os edifícios e instalações devem ter construção sólida e sanitariamente adequada . todos os materiais usados na construção e na manutenção não devem transmitir nenhuma substância indesejável ao alimento.

5.3.2- Deve ser levado em conta a existência de espaços suficientes para atender de maneira adequada, a toda as operações.

5.3.3- O desenho deve ser tal que permita uma limpeza adequada e permita a devida inspeção quanto a garantia da qualidade higiênico –sanitária do alimento.

5.3.4- Os edifícios e instalações devem impedir a entrada e o alojamento de insetos, roedores e ou pragas e também a entrada de contaminantes do meio, tais como: fumaça, pó, vapor, e outros.

5.3.5- Os edifícios e instalações devem ser projetados de forma a permitir a separação, por áreas, setores e outros meios eficazes, como definição de um fluxo de pessoas e alimentos, de forma a evitar as operações suscetíveis de causar contaminação cruzada.

5.3.6- Os edifícios e instalações devem ser projetados de maneira que seu fluxo de operações possa ser realizado nas condições higiênicas, desde a chegada da matéria-prima, durante o processo de produção, até a obtenção do produto final.

Documento: ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - Página 159/437 - Hash MD5: 9c4d574745e0839da261ada7348d7e6f

5.3.7- Nas áreas de manipulação de alimentos, os pisos devem ser de material resistente ao trânsito, impermeáveis, laváveis, e antiderrapantes; não possuir frestas e serem fáceis de limpar ou desinfetar. Os líquidos devem escorrer até os ralos (que devem ser do tipo sifão ou similar), impedindo a formação de poças. As paredes devem ser revestidas de materiais impermeáveis e laváveis, e de cores claras. Devem ser lisas e sem frestas e fáceis de limpar e desinfetar, até uma altura adequada para todas as operações. Os ângulos entre as paredes e o piso e entre as paredes e o teto devem ser abaulados hérméticos para facilitar a limpeza. Nas plantas deve-se indicar a altura da parede que será impermeável. O teto deve ser constituído e/ou acabado de modo a que se impeça o acúmulo de sujeira e se reduza ao mínimo a condensação e a formação de mofo, e deve ser fácil de limpar. As janelas e outras aberturas devem ser construídas de maneira a que se evite o acúmulo de sujeira e as que se comunicam com o exterior devem ser providas de proteção anti-pragas. As proteções devem ser de fácil limpeza e boa conservação. As portas devem ser de material não absorvente e de fácil limpeza. As escadas, elevadores de serviço, monta-cargas e estruturas auxiliares, como plataformas, escadas de mão rampas, devem estar localizadas e construidas de modo a não serem fontes de contaminação.

5.3.8- Nos locais de manipulação de alimentos, todas as estruturas e acessórios elevados devem ser instalados de maneira a evitar a contaminação direta ou indireta dos alimentos, da matéria-prima e do material de embalagem, por gotejamento ou condensação e que não dificultem as operações de limpeza.

5.3.9- Os refeitórios, lavabos, vestiários e banheiro de limpeza do pessoal auxiliar do estabelecimento devem estar completamente separados dos locais de manipulação de alimentos e não devem ter acesso direto e nem comunicação com estes locais.

5.3.10- Os insumos, matérias-primas e produtos terminados devem estar localizados sobre estrados e separados das paredes para permitir a correta higienização do local.

5.3.11- Deve-se evitar a utilização de materiais que não possam ser higienizados ou desinfetados adequadamente, por exemplo, a madeira, a menos que a tecnologia utilizada faça seu uso imprescindível e que seu controle demonstre que não se constitui uma fonte de contaminação.

5.3.12- Abastecimento de água:

Dispor de um abundante abastecimento de água potável, que se ajuste ao item 8.3 do presente regulamento, com pressão adequada e temperatura conveniente, com um adequado sistema de distribuição e com proteção eficiente contra contaminação. No caso necessário de armazenamento, deve-se dispor ainda de instalações apropriadas e nas condições indicadas anteriormente. É imprescindível um controle freqüente da potabilidade da água.

O órgão competente poderá admitir variação das especificações químicas e físico-quimicas diferentes das normais quando a composição da água do local o fizer necessário e sempre que não se comprometa a sanidade do produto e a saúde pública.

O vapor e o gelo utilizados em contato direto com alimentos ou superfícies que entram em contato direto com os mesmos não devem conter nenhuma substância que possa ser perigosa para a saúde ou contaminar o alimento, obedecendo o padrão de água potável.

A água potável que seja utilizada para produção de vapor, refrigeração, para apagar incêndios e outros propósitos similares, não relacionados com alimentos, deve ser transportada por tubulações completamente separadas, de preferência identificadas através de cores , sem que haja nenhuma conexão transversal nem processo de retrosfriagem, com as tubulações que conduzem água potável.

5.3.13- Efluentes e águas residuais:

Eliminação de efluentes e águas residuais: os estabelecimentos devem dispor de um sistema eficaz de eliminação de efluentes e águas residuais, o qual deve ser mantido em bom estado de funcionamento. Todos os tubos de escoamento (incluídos o sistema de esgoto) devem ser suficientemente grandes para suportar cargas máximas e devem ser construídos de modo a evitar a contaminação do abastecimento de água potável.

5.3.14- Vestiários e banheiros:

Todos os estabelecimentos devem dispor de vestiários, banheiros e quartos de limpeza adequados, convenientemente situados, garantindo a eliminação higiênica das águas residuais . Esses locais devem estar bem iluminados e ventilados, de acordo com a legislação, sem comunicação direta com o local onde são manipulados os alimentos . junto aos vasos sanitários e situados de tal modo que o pessoal tenha que passar junto a eles antes de voltar para área de manipulação, devem ser construídos lavabos com água fria ou fria e quente, providos de elementos adequados (sabonete líquido, detergente, desinfetante, entre outros) para lavagem das mãos em meios higiênicos convenientes para sua secagem. Não será permitido o uso de toalhas de pano. No caso de se usar toalhas de papel, deve haver um controle de qualidade higiênico-sanitária e dispositivos de distribuição e lixeiras que não necessite de acionamento manual para essas toalhas . Devem ser indicado ao pessoal, a obrigatoriedade e a forma correta de lavar as mãos após o uso do sanitário.

5.3.15- Instalações para lavagem das mãos nas áreas de produção:

Documento: ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - Página 160/437 - Hash MD5: 9c4d574745e0839da261ada7348d7e6f

Devem ter instalações adequadas e convenientemente localizadas para lavagem e secagem das mãos sempre que a natureza das operações assim o exija. Nos casos em que sejam manipuladas substâncias contaminantes ou quando a natureza das tarefas requeira uma desinfecção adicionalà lavagem devem estar disponíveis também instalações para desinfeccção das mãos. Deve-se dispor de água fria ou fria e quente e de elementos adequados (sabonete líquido, detergente, desinfetante, entre outros) para limpeza das mãos. Deve haver também um meio higiênico adequado para secagem das mãos. Não é permitido o uso de toalhas de tecido . No caso de se usar toalhas de papel, deve haver um controle de qualidade higiênico-sanitária e dispositivos de distribuição e lixeiras que não necessite de acionamento manual para essas toalhas. As instalações devem estar providas de tubulações devidamente sifonadas que transportem as águas residuais até o local de deságue.

5.3.16- Instalações para limpeza e desinfecção:

Quando necessário, deve haver instalações adequadas para a limpeza e desinfeccção dos utensílios e equipamentos de trabalho, essas instalações devem ser construídas com materiais resistentes à corrosão, que possam ser limpados facilmente e devem estar providas de meios convenientes para abastecer de água fria ou fria e quente, em quantidade suficiente.

5.3.17- Iluminação e instalação elétrica:

Os estabelecimentos devem ter iluminação natural ou não artificial que possibilitem a realização dos trabalhos e não comprometa a higiene dos alimentos. As fontes de luz artificial, de acordo com a legislação, que estejam suspensas ou colocadas diretamente no teto e que se localizem sobre a área de manipulação de alimentos , em qualquer das fases de produção, devem ser do tipo adequado e estar protegidas contra quebras . A iluminação não deverá alterar as cores. As instalações elétricas devem ser embutidas ou exteriores e, neste caso, estarem perfeitamente revestidas por tubulações isolantes e presas a paredes e tetos não sendo permitidas fiação elétrica solta sobre a zona de manipulação de alimento. O órgão competente poderá autorizar outra forma de instalação ou modificação das instalações aqui descritas, quando assim se justifique.

5.3.18- Ventilação:

O estabelecimento deve dispor de uma ventilação adequada de tal forma a evitar o calor excessivo, a condensação de vapor, o acúmulo de poeira, com a finalidade de eliminar o ar contaminado. A direção da corrente de ar nunca deve ir de um local sujo para um limpo. Deve haver abertura a ventilação provida de sistema de proteção para evitar a entrada de agentes contaminantes.

5.3.19- Armazenamento para lixos e materiais não comestíveis:

O estabelecimento deve dispor de meios para armazenamento de lixos e materiais não comestíveis, antes da sua eliminação, do estabelecimento, de modo a impedir o ingresso de pragas e evitar a contaminação das matérias-primas, do alimento, da água potável, do equipamento e dos edifícios ou vias de acesso aos locais.

5.3.20- Devolução de produtos:

No caso de devolução de produtos os mesmos devem ser colocados em setor separado e destinados a tal fim por um período até que se determine seu destino.

5.4- Equipamentos e utensílios

5.4.1-Materiais:

Todo o equipamento e utensílio utilizado nos locais de manipulação de alimentos que possam entrar em contato com o alimento devem ser confeccionados de material que não transmitam substâncias tóxicas, odores e sabores que sejam não absorventes e resistentes à corrosão e capaz de resistir a repetidas operações de limpeza e desinfecção. As superfícies devem ser lisas e estarem isentas de rugosidade e frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higiene dos alimentos ou sejam fontes de contaminação. Deve evitar-se o uso de madeira e de outros materiais que não possam ser limpos e desinfetados adequadamente, a menos que se tenha a certeza de que seu uso não será uma fonte de contaminação. Deve ser evitado o uso de diferentes materiais para evitar o aparecimento de corrosão por contato.

5.4.2- Projetos e construção:

a) Todos os equipamentos e utensílios devem ser desenhados e construídos de modo a assegurar a higiene e permitir uma fácil e completa limpeza e desinfecção e, quando possível, devem ser instalados de modo a permitir um acesso fácil e uma limpeza adequada , além disto devem ser utilizados exclusivamente para os fins a que foram projetados.

6 – REQUISITOS DE HIGIENE DO ESTABELECIMENTO

6.1- Conservação: Os edifícios , equipamentos, utensílios e todas as demais instalações, incluídos os desaguamentos, devem ser mantidos em bom estado de conservação e funcionamento. As salas devem ser secas, estar isentas de vapor, poeira, fumaça água residual.

6.2 – Limpeza e desinfecção:

Documento: ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - Página 161/437 - Hash MD5: 9c4d574745e0839da261ada7348d7e6f

6.2.1 – Todos os produtos de limpeza e desinfecção devem ser aprovados previamente para seu uso, através de controle da empres, identificados e guardados em local adequado, fora das áreas de manipulação dos alimentos. Além disto devem ser autorizados pelo órgão competente.

6.2.2 – Com a finalidade de impedir a contaminação dos alimentos, toda área de manipulação de alimentos, os equipamentos e utensílios devem ser limpos com a frequencia necessária e desinfetados sempre que as circunstâncias assim o exigem. O estabelecimento deve dispor de recipientes adequados , de forma a impedir qualquer possibilidade de contaminação, e em número e capacidade suficiente para verter os lixos e materiais não comestíveis.

6.2.3 – Devem ser tomadas precauções adequadas para impedir a contaminação dos alimentos quando as áreas, os equipamentos e os utensílios forem limpos ou desinfetados com águas ou detergentes ou com desinfetantes ou soluções destes. Os detergentes e desinfetantes devem ser adequados para esta finalidade e devem ser aprovados pelo órgão oficialmente competente. Os resíduos destes agentes que permaneçam em superfície suscetível de entrar em contato com alimento devem ser eliminados mediante uma lavagem cuidadosa com água potável antes que volte a ser utilizada para a manipulação de alimentos . Devem ser tomadas precauções adequadas na limpeza e desinfecção quando se realizem operações de manutenção geral ou particular em qualquer local do estabelecimento, equipamentos, utensílios ou qualquer elemento que possa contaminar o alimento.

6.2.4 – Imediatamente após o término do trabalho ou quantas vezes for conveniente, devem ser limpos cuidadosamente o chão incluindo o desague, as estruturas auxiliares e as paredes da área de manipulação de alimentos.

6.2.5- Os vestiários devem estar sempre limpos.

6.2.6 – As vias de acesso e os pátios situados nas imediações dos locais em que sejam parte destes devem manter-se limpos.

6.3 – Programa de Controle de higiene e desinfecção:

Cada estabelecimento deve assegurar sua limpeza e desinfecção. Não devem ser utilizados, nos procedimentos de higiene, substâncias odorizantes e/ou desodorantes em qualquer das suas formas nas áreas de manipulação dos alimentos, com vistas a evitar a contaminação pelos mesmos e que não se misturem os odores. O pessoal deve ter pleno conhecimento da importância da contaminação e de seus riscos, devendo estar bem capacitado em técnicas de limpeza.

6.4 – Subprodutos:

Os subprodutos armazenados de maneira que os subprodutos resultantes da elaboração que forem veículos de contaminação sejam retirados das áreas de trabalho tantas vezes quantas forem necessárias.

6.5 – Manipulação, Armazenamento e Remoção de lixo :

Deve manipular-se o lixo de maneira que se evite a contaminação dos alimentos e ou da água potável. Especial cuidado é necessário para impedir o acesso de vetores aos lixos . Os lixos devem ser retirados das áreas de trabalho, todas as vezes que sejam necessárias, no mínimo uma vez por dia. Imediatamente depois da remoção dos lixos, os recipientes utilizados para o seu armazenamento e todos os equipamentos que tenham entrado em contato com os lixos devem ser limpos e desinfetados. A área de armazenamento do lixo deve também ser limpa e desinfetada.

6.6 – Proibição de animais domésticos:

Deve-se impedir a entrada de animais em todos os lugares onde se encontram matérias-primas, material de embalagem, alimentos prontos ou em qualquer das etapas da produção/industrialização.

6.7 – Sistema de Controle de Pagas:

Deve-se aplicar um programa eficaz e contínuo de controle das pragas. Os estabelecimentos e as áreas circundantes devem manter inspeção periódica com vistas a diminuir consequentemente os riscos de contaminação.

No caso de invasão de pragas, os estabelecimentos devem adotar medidas para sua erradicação. As medidas de controle devem compreender o tratamento com agentes químicos, físicos ou biológicos autorizados. Aplicados sob a supervisão direta de profissional que conheça os riscos que o uso destes agentes possam acarretar para a saúde, especialmente os riscos que possam originar resíduos a serem retidos no produto. Só devem ser empregados praguicidas caso não se possa aplicar com eficácia outras medidas de prevenção. Antes da aplicação de praguicidas deve-se ter o cuidado de proteger todos os alimentos, equipamentos e utensílios da contaminação. Após a aplicação dos praguicidas deve-se limpar cuidadosamente o equipamento e os utensílios contaminados a fim de que antes de sua reutilização sejam eliminados os resíduos.

6.8 – Armazenamento de substâncias tóxicas:

Os praguicidas solventes e outras substâncias tóxicas que representam risco para a saúde devem ser rotulados com informações sobre sua toxidade e emprego . Estes produtos devem ser armazenados em áreas separadas ou armários fechados com chave, destinados exclusivamente com este fim, e só devem ser distribuídos ou manipulados por

Documento: ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - Página 162/437 - Hash MD5: 9c4d574745e0839da261ada7348d7e6f

pessoal autorizado e devidamente capacitado sob controle de pessoal tecnicamente competente. Deve ser evitada a contaminação dos alimentos.

Não deve ser utilizado nem armazenado, na área de manipulação de alimentos, nenhuma substância que possa contaminar os alimentos, salvo sob controle, quando necessário para higienização ou sanitização.

6.9 – Roupa e Objeto:

Não devem ser guardados roupas nem objetos pessoais na área de manipulção de alimentos.

7 – HIGIENE PESSOAL E REQUISITO SANITÁRIO

7.1 – Capacitação em Higiene:

A direção do estabelecimento deve tomar providências para que todas as pessoas que manipulem alimentos recebam instrução adequada e contínua em matéria higiênica-sanitária, na manipulação dos alimentos e higiene pessoal, com vistas a adotar as precauções necessárias para evitar a contaminação dos alimentos. Tal capacitação deve abranger todas as partes pertinentes deste regulamento.

7.2- Situação de saúde;

A constatação ou suspeita de que o manipulador apresenta alguma enfermidade ou problema de saúde que possa resultar na transmissão de perigos aos alimentos ou mesmo que sejam portadores ou sãos, deve impedí-lo de entrar em qualquer área de manipulação ou operação com alimentos se existir a probabilidade da contaminação destes. Qualquer pessoa na situação acima deve comunicar imediatamente à direção do estabelecimento, de sua condição de saúde.

As pessoas que mantêm contatos com alimentos devem submeter-se aos exames médicos e laboratoriais que avaliem a sua condição de saúde antes do início de usa atividade e/ou periodicamente, após o início das mesmas. O exame médico e laboratorial dos manipuladores deve ser sxigido também em outras ocasiões em que houver indicação, por razões clínicas ou epidemiológicas.

7.3 – Enfermidades contagiosas:

A direção tomará as medidas necessárias para que não se permita a ningém que se saiba ou suspeite que padece ou é vetor de uma enfermidade suscetível de transmitir-se aos alimentos, ou que apresentem feridas infectadas, infecções cutâneas, chagas ou diarréias, trabalhar em qualquer área de manipulação de alimentos com microorganismos patógenos, até que obtenha alta médica. Toda pessoa que se encontre nestas condições deve comunicar imediatamente a direção do estabelecimento.

7.4 – Feridas:

Ninguém que apresente feridas pode manipular alimentos ou superfícies que entrem em contato com alimentos até que se determine sua reincorporação por determinação profissional.

7.5- Lavagem das mãos:

Toda pessoa que trabalhe numa área de manipulação de alimentos deve, enquanto em serviço, lavar as mãos de maneira freqüente e cuidadosa com um agente de limpeza autorizado e com água corrente potável fria ou fria e quente. Esta pessoa deve lavar as mãos antes do início dos trabalhos, imediatamente após o uso do sanitário, após a manipulação de material contaminado e todas as vezes que for necessário. Deve lavar e desinfetar as mãos imediatamente após a manipulação de qualquer material contaminante que possa transmitir doenças. Devem ser colocados avisos que indiquem a obigatoriedade e a forma correta de lavar as mãos. Deve ser realizado um controle adequado para garantir o cumprimento deste requisito.

7.6 – Higiene pessoal:

Toda pessoa que trabalhe em uma área de manipulação de alimentos deve manter uma higiene pessoal esmerada e deve usar roupa protetora, sapatos adequados, touca protetora. Todos estes elementos devem ser laváveis, a menos que sejam descartáveis e mantidos limpos, de acordo com a natureza do trabalho. Durante a manipulação de matérias-primas e alimentos, devem ser retirados todos os objetos de adorno pessoal.

7.7 – Conduta pessoal:

Nas áreas de manipulação de alimentos deve ser proibido todo o ato que possa originar uma contaminaçãod e alimentos, como: comer, fumar, tossir ou outras práticas anti-higiênicas.

7.8 – Luvas:

O emprego de luvas na manipulação de alimentos deve obedecer as perfeitas condições de higiene e limpeza destas. O uso de luvas não exime o manipulador da obrigação de lavar as mãos cuidadosamente.

7.9 – Visitantes:

Documento: ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - Página 163/437 - Hash MD5: 9c4d574745e0839da261ada7348d7e6f

Inclui-se nesta categoria todas as pessoas que não pertençam às áreas ou setores que manipulam alimentos. Os visitantes devem cumprir as disposições recomendadas nos itens 6.9, 7.3, 7.4 e 7.7 do presente regulamento.

7.10 – Supervisão: a responsabilidade do cumprimento dos requisitos descritos nos itens 7.1 à 7.9 deve recair ao supervisor competente.

8 – REQUISITOS DE HIGIENE NA PRODUÇÃO

8.1 – Requisitos aplicáveis à matéria-prima:

8.1.1 – O estabelecimento não deve aceitar nenhuma matéria-prima ou insumo que contenha parasitas, microorganismos ou substâncias tóxicas, decompostas ou estranhas, que não possam ser reduzidas a níveis aceitáveis atravésd e processos normais de classificação e/ou preparação ou fabricação. O responsável técnico deve dispor de padrões de identidade e qualidade da matéria-prima ou insumos de forma a poder controlar os contaminantes passíveis de serem reduzidos a níveis aceitáveis, através dos processos normais de classificação e/ou preparação ou fabricação.

8.1.2 – O controle de qualidade da matéria-prima ou insumo deve incluir a sua inspeção, classificação, e se necessário análise laboratorial antes de serem levados à linha de fabricação. Na fabricação somente devem ser utilizadas matérias primas ou insumos em boas condições.

8.1.3 – As matérias-primas e os ingredientes armazenados nas áreas do estabelecimento devem ser mantidos em condições tais que evitem sua deterioração, protejam contra a contaminação e reduzam os danos ao mínimo possível. Deve-se assegurar, através do controle, a adequada rotatividade das matérias-primas e ingredientes.

8.2 - Prevenção da contaminação cruzada:

8.2.1- Devem ser tomadas medidas eficazes para evitar a contaminação do material alimentar por contato direto ou indireto com material contaminado que se encontrem nas fases iniciais do processo.

8.2.2- As pessoas que manipulam matérias-primas ou produtos semi elaborados com risco de contaminar o produto final enquanto não tenham retirado a roupa protetora que foi utilizada durante a manipulação de materias-primas e produtos semi elaborados, com os quais, tenham entrado em contato ou que tenha sido contaminada por matéria-prima ou produtos semi elaborados e, colocado outra roupa protetora limpa e cumprindo com os itens 7.5 e 7.6.

8.2.3 – Se existir possibilidade de contaminação, as mãos devem ser cuidadosamente lavadas entre uma e outra manipulação de produtos nas diversas fases do processo.

8.2.4 – Todo equipamento e utensílios que tenham entrado em contato com matérias-primas ou com material contaminado devem ser limpos e desinfetados cuidadosamente antes de serem utilizados para entrar em contato com produtos acabado.

8.3 – Uso da água:

8.3.1 – Como princípio geral na manipulação de alimentos somente deve ser utilizada água potável.

8.3.2 – Pode ser utilizada água não potável para a produção de vapor, sistema de refrigeração, controle de incêndio e outros fins análogos não relacionados com alimentos, com a aprovação do órgão competente.

8.3.3 – A água recirculada para ser reutilizada novamente dentro de um estabelecimento deve ser tratada e mantida em condições tais que seu uso não possa representar um risco para a saúde. O processo de tratamento deve ser mantido sob constante vigilância. Por outro lado, a água recirculada que não tenha recebido tratamento posterior pode ser utilizada nas condições em que o seu emprego não constitua um risco para saúde e nem contamine a matéria–prima nem o produto final. Deve haver um sistema separado de distribuição que possa ser identificado facilmente, para a utilização da água recirculada. Qualquer controle de tratamento para a utilização da água recirculada em qualquer processo de elaboração de alimentos deve ter sua eficácia comprovada e deve ter sido prevista nas boas práticas adotadas pelo estabelecimento e devidamente aprovadas pelo organismo oficialmente competente. As situações particulares indicadas nos itens 7.3.2 e neste devem estar em concordância com o item 5.3.2 e neste devem estar em concordância com o item 5.3.12.

8.4-Produção:

8.4.1 – A produção deve ser realizada por pessoal capacitado e supervisionada por pessoal tecnicamente competente.

8.4.2 – Todas as operações do processo de produção incluindo o acondicionamento, devem ser realizadas sem demoras inúteis e em condições que excluam toda a possibilidade de contaminação, deterioração e proliferação de microorganismos patogênicos e deteriorantes.

8.4.3 – Os recipientes devem ser tratados com o devido cuidado para evitar toda a possibilidade de contaminação do produto fabricado.

Documento: ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - Página 164/437 - Hash MD5: 9c4d574745e0839da261ada7348d7e6f

8.4.4 – Os métodos de conservação e os controles necessários devem ser tais que protejam contra a contaminação ou a presença de um risco à saúde pública e contra a deterioração dentro dos limites de uma prática comercial correta, de acordo com as boas práticas de prestação de serviço na comercialização.8.5 – Embalagem

8.5.1 – Todo material utilizado para embalagem deve ser armazenado em condições higiênico-sanitárias, em áreas destinadas para este fim. O material deve ser apropriado para o produto e as condições previstas de armazenamento e não deve transmitir ao produto substâncias indesejáveis que excedam os limites aceitáveis pelo órgão competente. O material de embalagemdeve ser seguro e conferir uma proteção apropriada contra a contaminação.

8.5.2 – As embalagens ou recipientes não devem ter sido anteriormente utilizados para nenhuma finalidade que possam dar lugar a uma contaminação do produto. As embalagens ou recipientes devem ser inspecionados imediatamente antes do uso, para verificar sua segurançae, em casos específicos, limpos e/ou desinfetados; quando lavados devem ser secos antes do uso. Na área de enchimento/embalagem, somente devem permanecer as embalagens ou recipientes necessários para uso imediato.

8.5.3 – a embalagem deve ser processada em condições que excluam as possibilidades a contaminação do produto.

8.6 Responsabilidade Técnica e supervisão:

O tipo de controle e supervisão necessário depende do risco de contaminação na produção do alimento. Os responsáveis técnicos devem ter conhecimento suficiente sobre as boas práticas de produçaõ de alimentos para poder avaliar e intervir nos possíveis riscos e assegurar uma vigilância e controle eficazes.

8.7 – Documentação e registro:

Em função do risco do alimento devem ser mantidos registros dos controles apropriados a produção e distribuição, conservando-os durante um período superior ao tempo de vida de prateleira do alimento.

8.8 – Armazenamento e transporte de matérias-primas e produtos acabados:

8.8.1 – As matéria-primas e produtos acabados devem ser armazenadose transportados segundo as boas práticas respectivas de forma a impedir a contaminaçãoe/ou a proliferação de microorganismos e que protejam contra a alteração ou danos ao recipiente ou embalagem. Durante o armazenamento deve ser exercida uma inspeção periódica dos produtos acabados, a fim de que somente sejam expedidos alimentos aptos para o consumo humano e sejam cumpridas as especificações de rótulo quanto as condições e transporte, quando existam.

8.2.2. – Os veículos de transportes pertencentes ao estabeleimento produtor de alimento ou por contratado devem atender as boas práticas de transporte de alimentos autorizados pelo órgão competente. Os veículos de transporte devem realizar as operações de carga e descarga fora dos locais de fabricação dos alimentos, devendo ser evitada a contaminação dos mesmos e do ar por gases de combustão. Os veículos destinados ao transporte de alimentos refrigerados ou congelados devem possuir instrumentos de controle que permitam verificar a umidade, caso seja necessário e a manutenção da temperatura adequada.

9 - Controle de alimentos

O responsável técnico deve usar metodologia apropriada de avaliação dos riscos de contaminação dos alimentos nas diversas etapas de produção contidas no presente regulamento e intervir sempre que necessário, com vistas a assegurar alimentos aptos ao consumo humano.

O estabelecimento deve prover instrumentos necessários para controles.

Saúde Legis - Sistema de Legislação da Saúde

Documento: ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - Página 165/437 - Hash MD5: 9c4d574745e0839da261ada7348d7e6f

RESOLUÇÃO SMG "N" Nº 604 DE 11 DE SETEMBRO DE 2002 (DOM 12-09-02)

O RESPONSÁVEL PELO EXPEDIENTE DA SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO (Decreto nº 1.630/2002), no uso de suas atribuições legais, e, considerando o disposto no Decreto "N" Nº 19.486 de 10 de janeiro de 2001.

Considerando que o trânsito de alimentos em condições seguras pressupõe a preservação da saúde e do meio ambiente e ainda a necessidade de normatização e da uniformização das ações de fiscalização dos veículos que transportam alimentos;

Considerando a necessidade de uma proteção eficaz dos alimentos transportados por veículos minimizando os riscos de contaminação;

Considerando o contido no § 4º do Art. 81 do Decreto 6235 de 30 de outubro de 1986 e a Resolução SMG nº 541 de 11 de maio de 2001 (e sua adequação em 3 de janeiro de 2002);

RESOLVE

Art. 1º - Os veículos de transporte de alimentos destinados ao consumo humano, refrigerados ou não, devem garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração do produto.

Art. 2º - É proibido manter no mesmo continente ou transportar no mesmo compartimento de um veículo, alimentos e substâncias estranhas que possam contaminá-los ou corrompê-los.

§ 1º - Excetuam-se da exigência do caput do Art. os alimentos embalados em recipientes hermeticamente fechados, impermeáveis e resistentes, salvo aqueles que contenham produtos tóxicos.

§ 2º - Não é permitido transportar, conjuntamente, pessoas e / ou animais com alimentos.

§ 3º - A cabine do condutor do veículo deve ser isolada da parte que seja utilizada para o transporte dos alimentos.

Art. 3º - No transporte de alimentos, devem constar, nos lados direito e esquerdo dos veículos, de forma visível, dentro de um retângulo de 30cm de altura por 60cm de comprimento, os dizeres : Transporte de Alimentos, Nome, Endereço e Telefone da Empresa , Produto Perecível (quando for o caso).

Art. 4º - Os veículos de transporte de alimentos devem possuir Certificado de Inspeção Sanitária (CIS-A), o qual será concedido pela Autoridade Sanitária, após inspeção.

§ 1º - Os veículos pertencentes a empresas sediadas na cidade do Rio de Janeiro deverão possuir o Certificado de Inspeção Sanitária (CIS-A) concedido pela autoridade Sanitária deste Município .

§ 2º – O Certificado de Inspeção Sanitária A (CIS-A), concedido ao proprietário de veículo novo, com fabricação de até 2 (dois) anos, deverá ser renovado a cada 2 (dois) anos. A renovação para veículo com fabricação superior a 2 (dois) anos deverá ser anual.

§ 3º - Quando o veículo de transporte de alimentos for procedente de outro Município ou Estado da Federação, o Certificado de Inspeção Sanitária ou documento equivalente emitido na origem deverá ser aceito pela Autoridade Sanitária.

Art. 5º - O veículo de transporte de alimentos deve ser mantido em perfeito estado de conservação e higiene e não apresentar a menor evidência da presença de insetos, roedores, pássaros, vazamentos, umidade, materiais estranhos e odores que possam comprometer a qualidade dos produtos transportados .

§ 1º - Os métodos de higiene e desinfecção devem ser aprovados pela Autoridade Sanitária competente e adequados às características dos produtos e meio de transporte .

§ 2º - A limpeza deve ser efetuada com água potável da rede pública ou tratada com hipoclorito de sódio a 2,5% (na proporção de 2 gotas/litro e permanecer em repouso de 30 minutos antes de ser utilizada) até a remoção de todos os resíduos. No caso de resíduos gordurosos, devem ser utilizados detergentes neutros para a sua completa remoção.

§ 3º - A desinfecção deve ser realizada após a limpeza e pode ser efetuada de uma das seguintes formas, segundo a necessidade:

a)Desinfecção com água quente: através do contato ou imersão dos utensílios em água quente a uma temperatura não inferior a 80°C, durante 2 minutos no mínimo.

b) Desinfecção com vapor: através de mangueiras, à temperatura não inferior a 96°C, e o mais próximo da superfície de contato, durante 2 a 3 minutos.

c) Desinfecção com substâncias químicas, registrados no Ministério da Saúde e usados conforme instruções do fabricante, não deixando resíduos ou odores que possam ser transmitidos aos alimentos.Art. 6º - Os veículos de transporte de produtos perecíveis devem ser revestidos de material liso, resistente, impermeável e atóxico, lavável e aprovado pela Autoridade Sani –tária .§ 1º - Deve possuir o piso e as laterais da carroceria isentos de frestas ou buracos impedindo a passagem de umidade e / ou poeira para a carga.§ 2º - O veículo deve possuir dispositivos de segurança que impeçam, o derrame em vias públicas de alimentos e / ou de resíduos sólidos e líquidos, durante o transporte.§ 3º - Todos os alimentos devem ser colocados sobre prateleiras e / ou estrados removíveis, de forma a evitar danos e contaminação.Art. 7º - Não é permitido o transporte concomitante de matéria-prima ou produtos alimentícios crus com alimentos prontos para o consumo, se os primeiros apresentarem risco de contaminação para esses últimos.Art. 8º - Não é permitido o transporte concomitante de dois ou mais produtos alimentícios, se um deles apresentar risco de contaminação para os demais.Art. 9º - Os equipamentos de refrigeração não devem apresentar riscos de contaminação para o produto e devem garantir, durante o transporte, temperatura adequada para o mesmo.

Parágrafo Único – Os equipamentos de refrigeração e congelamento devem ser conservados e mantidos em perfeitas condições de funcionamento.
Art. 10 - Os alimentos perecíveis transportados em veículos, dependendo da natureza do produto, obedecerá ao contido no Anexo I.Art. 11 - O transporte de refeições prontas para o consumo imediato, deve ser realizado em veículo fechado, logo após o seu acondicionamento, em recipiente hermeticamente fechado, de material adequado, conservada a temperatura do produto ao redor de 4°C, não ultrapassando 6°C ou acima de 65°C.§ 1º - Os veículos de transporte de produtos sob controle de temperatura devem ser providos permanentemente de termômetros adequados e de fácil leitura.§ 2º - As instruções sobre o empilhamento, quando existentes, devem ser rigorosamente respeitadas, inclusive quando a carga se encontra em veículos dotados de refrigeração, para garantir a adequada circulação do ar frio.Art. 12 - As operações de carga e descarga do veículo devem ser executados em local protegido de chuva.Parágrafo Único – As condições de temperatura e umidade requeridas pelo alimento devem ser preservadas, durante a carga e descarga, evitando-se riscos de contaminação, dano ou deterioração.Art. 13 - Os estrados, se utilizados, devem estar secos, limpos e isentos de odores e de infestações.

Art. 14 - Os meios de transporte especificados nesta Resolução deverão atender a legislação (Código Tributário Municipal), quanto ao recolhimento da Taxa de Inspeção Sanitária para receber o documento solicitado (CIS-A de veículos).
Art. 15 - Os meios de transporte de alimentos não especificados por esta Resolução devem cumprir as exigências estabelecidas pela autoridade sanitária competente.Art. 16 - O não cumprimento desta Resolução caracterizará em infração sanitária e deve ser punido na forma de legislação vigente.Art. 17 - A inspeção sanitária dos veículos transportadores de alimentos deverá ser efetuada obedecendo ao Roteiro para Avaliação Sanitária do Veículo, contido no Anexo II .Art. 18 - Esta Resolução entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

ANEXO I

Características mínimas necessárias aos meios de transportes, de acordo com o tipo de produto:

Características do Transporte	Tipo do Produto	Exigências
Transporte aberto com proteção	- Leite cru em vasilhames metálicos fechados, hortículas e similares, biscoitos, balas e chocolates; cereais e grãos a granel; cereais e grãos pré-embalados, seus derivados farináceos e alimentos processados à base de grãos e cereais; condimentos, temperos e especiarias; café; doces em pasta; água mineral pré-envasada; massas alimentícias secas; óleos; pós para o preparo de alimentos e alimentos desidratados; sal; açúcar e adoçantes dietéticos; alimentos em geral acondicionados em embalagens hermeticamente fechadas (ex.:	-Constituído de material de fácil limpeza e desinfecção; - Protegidos com lona, plásticos e outros ; - Não deve ocasionar danos ou deterioração dos produtos .

	latas, vidros, filmes plásticos, tetrabick etc,.); similares	
Transporte fechado à temperatura ambiente (baú, containers e outros)	- Pão e produtos de panificação; produtos cárneos salgados, curados ou defumados; pescado salgado ou defumado; produtos de confeitaria; similares, além dos citados anteriormente.	- Constituído de material atóxico, resistente, de fácil limpeza e desinfecção; - Imobilidade dos recipientes para garantia de integridade dos produtos.
Transporte fechado, isotérmico , refrigerado e / ou congelado (necessário sistema gerador de frio)	- Carnes e produtos cárneos, sucos e outras bebidas a granel, creme vegetal e margarina, alimentos congelados ou supergelados, gelados comestíveis (sorvetes, picolés); gorduras em embalagens não metálicas, produtos de confeitaria que requeiram temperatura especial de conservação; refeições pronta para o consumo e similares.	- Constituído de material liso, resistente, impermeável e atóxico. - Conservação de produtos perecíveis (ver texto) : Quente: acima de 65ºC. -Frio: 4º a 10ºC e / ou conforme especificações do fabricante. -Congelado: (-12º a -18ºC) -Termômetros em perfeitas condições de funcionamento. -Estrados, prateleiras, caixas, ganchos removíveis para facilitar a limpeza e desinfecção.

ANEXO II

ROTEIRO PARA AVALIAÇÃO SANITÁRIA DO VEÍCULO

1 – Condições do veículo Situação em geral

1.1 Possui Certificado de Inspeção Sanitária do Veículo que está sendo vistoriado
Sim Não

1.2 Possui vestígios / resíduos de que transportou produtos químicos tóxicos ou qualquer outro que possa contaminar o produto ? Sim Não

1.3 Possui boas condições de higiene e limpeza da carroceria ? Sim Não

1.4 Possui boas condições do assoalho, paredes , Tetos , estrados e guardas do veículo? Sim...Não

1.5 A lona / corda utilizada está em bom estado de conservação e higiene ? Sim Não

1.6 São transportados animais e pessoas junto com alimentos ? Sim Não

1.7 A cabine do motorista está totalmente isolada da parte que contém alimentos ? Sim....Não

1.8 Constam nas laterais do veículo as informações quanto ao nome , endereço e telefone da empresa transportadora , bem como os dizeres : “Transporte de Alimentos , e perecível quando for o caso?" Sim....Não

1.9 O veículo possui dispositivo de segurança que impeça o derrame em via pública de alimentos e/ou resíduos sólidos e líquidos durante o seu transporte? Sim Não

1.10 Os recipientes utilizados no transporte de produtos perecíveis são confeccionados de material liso, resistente, atóxico e lavável ? Sim...Não

1.11 Os equipamentos de refrigeração estão em perfeito estado de funcionamento e garantem a manutenção da temperatura recomendada pelo Fabricante? Sim Não

1.12 Os termômetros e os registradores de temperatura estão em perfeito estado de conservação e funcionamento? Sim Não

1.13 Existe separação no transporte de alimentos

1.14 Crus e alimentos prontos para o consumo? Sim Não

1.15 As refeições prontas para o consumo imediato estão sendo transportadas em veículo isotérmico fechado , e conservados a temperatura de 4º C a 10º C, ou acima de 65º C, quando for o caso? Sim Não

1.16 Os alimentos congelados estão sendo transportados a temperatura em torno de – 18 ºC e nunca superior a – 12 ºC.? Sim....Não

1.17 O transporte de alimentos resfriado está sendo realizado entre 4 e 10 ºC , ou conforme especificação do fabricante expressa na rotulagem? Sim....Não

1.18 Na inspeção notou indícios de insetos , roedores , pássaros , vazamentos , umidade , odores intensos ou a presença de materiais estranhos? Sim Não

1.19 O veículo apresenta piso e lataria da carroceria isento de frestas ou buracos permitindo a passagem de umidade e/ou poeira para a carga? Sim Não

1.20 O compartimento de cargas apresenta frestas, pregos , lascas e / ou outros objetos que possam danificar a embalagem dos produtos? Sim....Não

2 . Observações

. . . . . .

. . . . . .

. . . . . .

3 . Parecer da Equipe responsável pela vistoria

. . . . . .

. . . . . .

. . . . . .

4 . Quantidade de veículos vistoriados

APTO APTO COM RESTRIÇÕES INTIMADO INAPTO

5. Assinatura e carimbo do Médico Veterinário e Agente de Inspeção Sanitária (INFORMAR DATA , LOCAL E HORA

. . . . . .

. . . . . .

MINISTÉRIO DA DEFESA
COMANDO DA AERONÁUTICA
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO DA AERONÁUTICA

Ofício nº 38/AB4-2/55136 Rio de Janeiro, 6 de dezembro de 2019.
Protocolo COMAER nº 67420.049915/2019-61

Do Subdiretor de Abastecimento
Ao Chefe do Grupamento de Apoio dos Afonsos

Assunto: Resultado da Pesquisa de Satisfação do Sistema de Subsistência.

Referência: 1. Portaria DIRAD nº 266/AB4-2, de 17 JUN 2019 (BCA nº 119, de 10 JUL 2019).

Anexo: A. Resultado da pesquisa - GAP-AF.

1. Ao dirigir-me e cumprimentá-lo cordialmente, refiro-me à segunda pesquisa de satisfação quanto aos serviços de subsistência, realizada por esta Subdiretoria no período compreendido entre 1º e 31 de outubro de 2019, conforme previsão constante da Portaria DIRA D nº 266/AB4-2, de 17 de junho de 2019, a qual instituiu e normatizou o Prêmio Destaque do Sistema de Subsistência (SISUB).

2. O resultado da pesquisa irá integrar o conjunto de indicadores do Sistema de Subsistência (SISUB) para efeito de cômputo na apuração do próximo prêmio Destaque SISUB/2020. Esse instrumento, capaz de expressar a satisfação do usuário, não apenas pela qualidade do alimento, mas também pelo aspecto visual das dependências, dos militares atuantes nos ranchos, e das preparações, destina-se a balizar a gestão, tanto da SDAB quando dos demais elos do Sistema.

3. A pesquisa de 2019, realizada em plataforma do COMAER, com apoio do CCA-RJ, foi composta por perguntas iniciais de identificação do respondente, após o que prosseguiu para 30 questões de múltipla escolha, divididas em 4 assuntos - ambiente externo, ambiente interno, alimentação e efetivo do rancho.

4. A nota final de cada OM foi aferida com base na média aritmética das 30 respostas de todos os respondentes, onde “Excelente” equivaleu a 4 pontos, “Bom” equivaleu a 3 pontos, “Regular” equivaleu a 2 pontos e “Ruim” equivaleu a 1 ponto, tendo sido apurado, ao final do Cômputo dos indicadores, o seguinte resultado relativo a esse Grupamento:

OM: GAP-AF	
Quantidade de respostas	342
Nota	72,06
Classificação	8/27
Grau	Ótimo

5. Ante o exposto, apraz-me, por dever e honra, manifestar o reconhecimento desta Subdiretoria pelo ótimo desempenho apresentado por essa OM, resultado, certamente, do esforço e dedicação de toda a equipe da Seção de Subsistência, o que refletiu na satisfação manifestada pelos usuários. O trabalho desempenhado pela SSUB nos dá a certeza de que, enquanto Sistema, caminhamos entrelaçados em direção segura, na busca de melhorias continuadas para o cumprimento da nobre missão que nos foi atribuída.

6. Manifestadas, pois, minhas singelas congratulações, encaminho ao Senhor planilha detalhada contendo o resumo das respostas obtidas, deixando a cargo dessa OM realizar os filtros que julgar necessários para que sejam identificados óbices a serem ainda resolvidos, pontos positivos e oportunidades de melhorias, a fim de nortear a gestão da SSUB, com o objetivo de proporcionar sempre melhores condições de prestação de serviços e atendimento ao efetivo apoiado.

7. Finalmente, para eventuais interações sobre o assunto, coloco à disposição dessa OM a Cap Int Natália Brito, por meio do telefone 21 3259-6354 ou pelo e-mail nataliabritonbolc @fab.mil.br.

Brig Int ALEXANDRE SANTANA NOGUEIRA
Subdiretor de Abastecimento

INSTRUÇÃO NORMATIVA IBAMA Nº 31, DE 3 DE DEZEMBRO DE 2009.

O PRESIDENTE DO INSTITUTO BRASILEIRO DO MEIO AMBIENTE E DOS RECURSOS NATURAIS RENOVÁVEIS - IBAMA, nomeado pela Portaria nº 382, de 02 de junho de 2008, da Ministra de Estado Chefe da Casa Civil da Presidência da República, publicada no Diário Oficial da União de 03 de junho de 2008, no uso das atribuições que lhe confere o art. 22 do Anexo I ao Decreto nº 6.099, de 27 de abril de 2007, que aprovou a Estrutura Regimental do IBAMA, publicado no Diário Oficial da União do dia subseqüente, considerando o que consta do Processo nº 02001.002269/2008-10 IBAMA/MMA, Resolve:

CONSIDERANDO as disposições do Art. 17, incisos I e II, da Lei 6.938 de 31 de agosto de 1981, que institui o Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras ou Utilizadoras de Recursos Ambientais, para registro obrigatório de pessoas físicas ou jurídicas que se dedicam às atividades potencialmente poluidoras ou à extração, produção, transporte e comercialização de produtos potencialmente perigosos ao meio ambiente, assim como de produtos e subprodutos da fauna e flora;

CONSIDERANDO que as atividades agrícola e pecuária interferem nas águas interiores, superficiais e subterrâneas, no solo, no subsolo, nos elementos da biosfera, na fauna e na flora com a movimentação de terra, as erosões, a substituição de florestas, a utilização de substancias químicas como fertilizantes e agroquímicos sendo, portanto, potencialmente poluidoras e utilizadoras de recursos ambientais em alto grau;

CONSIDERANDO que a internet, como meio de transmissão de informação, oferece confiabilidade para aquisição de dados em meio digital e permite o processamento e manutenção da integridade das informações;

CONSIDERANDO que os sistemas informatizados de emissão de documentos, controle de atividades, estudos e estatísticas operados via internet, apresentam confiabilidade de trabalho, facilidade de atendimento aos usuários de serviços das pessoas físicas e jurídicas de direito privado;

CONSIDERANDO que esta Autarquia dispõe de capacidade operacional para gestão de serviços informatizados com segurança;

CONSIDERANDO que, no caso de atividades intermitentes ou suspensão de atividades, a Autarquia permanece obrigada a controlar e fiscalizar os depósitos, rejeitos e passivos ambientais gerados pela atividade potencialmente poluidora ou utilizadora de recursos naturais;

CONSIDERANDO a necessidade de melhorar o enquadramento das atividades nas categorias do Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras ou Utilizadoras de Recursos Ambientais, inclusive aquelas que não

Documento: ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - Página 174/437 - Hash MD5: 9c4d574745e0839da261ada7348d7e6f

estão sujeitas ao pagamento da Taxa de Controle e Fiscalização Ambiental, que estão sujeitas ao controle e fiscalização do IBAMA;

CONSIDERANDO as proposições apresentadas pela Diretoria de Qualidade Ambiental no processo IBAMA Nº 02001.002269/2008-10, Resolve:

Art. 1° As pessoas físicas e jurídicas descritas no Anexo I desta Instrução Normativa são obrigadas ao registro no Cadastro Técnico Federal de Instrumentos de Defesa Ambiental, instituído pelo art. 17, inciso I, da Lei n° 6.938, de 31 de agosto de 1981.

Art. 2° As pessoas físicas e jurídicas descritas no Anexo II desta Instrução Normativa são obrigadas ao registro no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras ou Utilizadoras de Recursos Ambientais, instituído pelo art. 17, inciso II, da Lei n° 6.938, de 31 de agosto de 1981.

Parágrafo único Para atender demandas de registro de pessoas físicas e jurídicas que realizem atividades cujo registro seja facultativo, atividades adicionais poderão ser disponibilizadas.

Art. 3º O registro nos Cadastros citados nos Artigos 1º e 2º precedentes será feita via internet no endereço eletrônico: http://www.ibama.gov.br.

Art. 4º No ato do cadastramento a senha será gerada automaticamente pelo sistema.

§ 1º O acesso ao sistema para preenchimento e entrega de relatórios e utilização de outros serviços disponibilizados via internet será feito com a utilização da senha.

§ 2º Fica o detentor do registro responsável pelo uso e guarda da senha.

Art. 5º É obrigatória a apresentação do Relatório de Atividades para as atividades sujeitas ao Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras ou Utilizadoras de Recursos Ambientais, nos quais deverão constar as informações previstas no Anexo IV;

Parágrafo Único - As pessoas físicas e jurídicas que não realizaram atividade durante um período entregarão os relatórios declarando que não houve atividade no período.

Art. 6º As informações prestadas como unidades de medida, produtos, matérias primas e resíduos deverão utilizar listas harmonizadas conforme normatização do IBGE ou da Associação Brasileira de Normas Técnicas.

Art. 7º A efetivação do registro no Cadastro Técnico Federal dar-se-á após o lançamento dos dados cadastrais, classificação do Porte da Empresa no caso de pessoa jurídica, lançamento das informações sobre as atividades desenvolvidas e sobre as barragens porventura existentes.

§ 1º Deverão ser registradas todas as atividades desenvolvidas de acordo com os Anexos I e II;

§ 2º O Anexo III constitui quadro comparativo entre as nomenclaturas das atividades utilizadas no Cadastro Nacional de Atividades Econômicas e as categorias utilizadas no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras ou Utilizadoras de Recursos Ambientais para orientação do enquadramento;

§ 3º Serão utilizadas, para consulta indicativa dos produtos químicos e produtos perigosos, as Resoluções CONAMA nº 267, de 14 de setembro de 2000, Resolução CONAMA nº 401, de 04 de novembro de 2008, Resolução CONAMA nº 23, de 12 de dezembro de 1996 e a Resolução ANTT nº 420, de 04 de fevereiro de 2004, ou normas posteriores que tratem de produtos químicos ou perigosos.

§ 4º O registro no IBAMA será distinto por matriz e filial;

§ 5º O IBAMA emitirá um Comprovante de Registro no qual constará o número do cadastro, o CPF ou CNPJ, o nome ou a razão social, o porte e as atividades declaradas.

§ 6º O Certificado de Registro emitido até a presente data será considerado equivalente ao Comprovante de Registro.

Art. 8º O Certificado de Regularidade, com validade de três meses a partir da data de sua emissão, conterá o número do cadastro, o CPF ou CNPJ, o nome ou razão social, as atividades declaradas que estão ativas, a data de emissão, a data de validade e chave de identificação eletrônica.

§ 1º O Certificado de Regularidade será disponibilizado para impressão, via internet, desde que verificado o cumprimento das exigências ambientais previstas em Leis, Resoluções do CONAMA, Portarias e Instruções Normativas do IBAMA e a ausência de débitos provenientes de taxas e multas administrativas por infrações ambientais.

§ 2º A prestação de serviços pelo IBAMA às pessoas físicas e jurídicas fica condicionada à verificação de regularidade de que trata o parágrafo anterior.

Art. 9º As pessoas físicas e jurídicas que desenvolvem atividades classificadas como agrícolas ou pecuárias, incluídas na Categoria de Uso de Recursos Naturais constantes no Anexo II, deverão apresentar anualmente o Ato Declaratório Ambiental.

§ 1º No Ato Declaratório Ambiental deverão constar, a partir de 2006, informações referentes às áreas de preservação permanente, de reserva legal, de Reserva Particular do Patrimônio Natural - RPPN, as Áreas de Relevante

Documento: ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - Página 176/437 - Hash MD5: 9c4d574745e0839da261ada7348d7e6f

Interesse Ecológico - ARIE e, quando for o caso, as áreas sob manejo florestal sustentável ou de reflorestamento.

§ 2º No Ato Declaratório Ambiental deverão constar, a partir de 2006, informações referentes às áreas utilizadas em cada tipo de atividade, à captação de água para irrigação e à quantidade utilizada anualmente de fertilizantes, defensivos e demais produtos químicos.

§ 3º As informações constantes no Ato Declaratório Ambiental substituirão o Relatório de Atividades para essas atividades.

Art. 10 A entrega de relatórios datilografados fica restrita para pessoas físicas que desenvolvem atividades que apresentem pequeno grau de potencial poluidor ou de utilização de recursos ambientais.

Art. 11 A posse do Certificado de Registro ou o de Regularidade não desobriga as pessoas físicas ou jurídicas inscritas no Cadastro Técnico Federal de obter as licenças, autorizações, permissões, concessões, alvarás e demais documentos obrigatórios dos órgãos federais, estaduais ou municipais para o exercício de suas atividades.

Art. 12 A pessoa jurídica que encerrar suas atividades deverá informar no sistema o motivo do cancelamento do registro, mantendo em seu poder os documentos que comprovem o encerramento da atividade.

§1º O cancelamento do registro será efetivado, independentemente do pagamento de débitos existentes junto ao IBAMA, não isentando a cobrança de débitos anteriores.

§2º Em caso de reativação de atividade, será considerada, para efeito de registro e entrega de s e demais obrigações, a data inicialmente informada no sistema.

Art. 13 A suspensão temporária de atividades não isenta o detentor do registro da entrega dos relatórios, do pagamento da taxa prevista na Lei 10.165, de 27 de dezembro de 2000, e do cumprimento das demais obrigações relativas à atividade suspensa.

Art. 14 A falta de registro nos Cadastros sujeita o infrator às sanções pecuniárias previstas no Art. 17-1, incisos I a V, da Lei 6.938, de 31 de agosto de 1981.

Art. 15 A pessoa física ou jurídica que elaborar ou apresentar informações falsas ou enganosas, inclusive a omissão, nos dados cadastrais, nos relatórios ou no ato do cancelamento do registro incorrerá nas sanções previstas no Art. 69-A da Lei 9.605, de 12 de fevereiro de 1998 e no Decreto 6.514, de 22 de julho de 2008.

Documento: ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - Página 177/437 - Hash MD5: 9c4d574745e0839da261ada7348d7e6f

Art. 16 A falta de entrega do Relatório Anual de Atividades, sujeita o infrator, quando sujeito passivo da Taxa de Controle e Fiscalização Ambiental, à multa prevista no § 2º do art. 17-C, da Lei n° 6.938, de 31 de agosto de 1981, sem prejuízo da aplicação da pena prevista do artigo anterior.

Art. 17 O registro no Cadastro Técnico Federal - CTF será suspenso quando houver declaração de que a Pessoa Física ou Pessoa Jurídica não exerce mais qualquer atividade e o seu cancelamento seja solicitado, de acordo com as seguintes regras:

I - a declaração e a solicitação de cancelamento será feita por meio da Internet;

II- em caso de óbito, a declaração poderá ser feita por requerimento específico e registrada por servidor habilitado no sistema corporativo do IBAMA;

III - o órgão vistoriador ou fiscalizador poderá cancelar o cadastro de pessoa física ou jurídica quando a mesma não possuir o direito de exercer toda e qualquer atividade potencialmente poluidora ou utilizadora de recursos ambientais.

Parágrafo único: o registro no Cadastro Técnico Federal - CTF não será cancelado em virtude de ações de remoção de direitos definidas no Decreto 6.514, de 22 de julho de 2008.

Art. 18 As pessoas jurídicas que solicitarem retificações cadastrais envolvendo fusão, cisão, incorporação ou cancelamento de qualquer atividade potencialmente poluidora ou utilizadoras de recursos ambientais, tem a obrigatoriedade de apresentar os dados atualizados do(s) respectivo(s) CNPJ(s); caso contrário, a solicitação de retificação será devolvida ao solicitante.

Art. 19 Caberá à Diretoria de Qualidade Ambiental dirimir dúvidas existentes e prestar informações complementares para aplicação desta Instrução Normativa.

Art. 20 Ficam aprovados os Anexos I a IV que fazem parte integrante da presente Instrução Normativa.

Art. 21 Revoga-se a Instrução Normativa nº 96, de 30 de março de 2006;

Art. 22 Esta Instrução Normativa entra em vigor na data da sua publicação.

ROBERTO MESSIAS FRANCO

DOU 04/12/2009 – SEÇÃO 1 – PÁGINA: 92-113

Documento: ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - Página 178/437 - Hash MD5: 9c4d574745e0839da261ada7348d7e6f

ANEXO I
INSTRUMENTOS DE DEFESA AMBIENTAL

Descrição 6.938/1981 CATEGORIAS Consultoria Técnica 50.01 - Consultor Técnico Ambiental (Pessoa Física) 50.02 - Consultor Técnico Ambiental (Pessoa Jurídica) 50.03 - Indústria de equipamentos, aparelhos e instrumentos de controle de atividades poluidoras 50.04 - Comércio/Instalação/Manutenção de equipamentos, aparelhos e instrumentos de controle de atividades poluidoras

ANEXO II
TABELA DE ATIVIDADES POTENCIALMENTE POLUIDORAS OU UTILIZADORAS DE RECURSOS NATURAIS

COD	CATEGORIA	DESCRICAO	GRAU	TAXA
106-2	Administradora de Projetos Florestais	administradora de projetos de florestamento/reflorestamento	Pequeno	Nenhuma
21-4	Atividades Diversas	análises laboratoriais	Pequeno	Nenhuma
21-5	Atividades Diversas	experimentação com agroquímicos	Pequeno	Nenhuma
21-8	Atividades Diversas	reparação de aparelhos de refrigeração	Alto	Nenhuma

Documento: ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - Página 179/437 - Hash MD5: 9c4d574745e0839da261ada7348d7e6f

ANEXO B

21-2	Atividades Diversas	reparação de maquinas, aparelhos e equipamentos	Pequeno	Nenhuma
21-3	Atividades Diversas	usinas de substâncias controladas pelo protocolo de montreal	Alto	Nenhuma
1-2	Extração e Tratamento de Minerais	lavra a céu aberto, inclusive de aluvião, com ou sem beneficiamento	Alto	TCFA
1-4	Extração e Tratamento de Minerais	lavra garimpeira	Alto	TCFA
1-3	Extração e Tratamento de Minerais	lavra subterrânea com ou sem beneficiamento	Alto	TCFA
1-5	Extração e Tratamento de Minerais	perfuração de poços e produção de petróleo e gás natural	Alto	TCFA
1-1	Extração e Tratamento de Minerais	pesquisa mineral com guia de utilização	Alto	TCFA
1-6	Extração e Tratamento de Minerais	pesquisa mineral, exceto com guia de utilização	Alto	Nenhuma
23-1	Gerenciador de Projeto	usina hidrelétrica	Alto	Nenhuma
23-2	Gerenciador de Projeto	pequena central hidrelétrica	Alto	Nenhuma
23-3	Gerenciador de Projeto	usina termelétrica	Alto	Nenhuma
23-5	Gerenciador de Projeto	linha de transmissão	Alto	Nenhuma
23-6	Gerenciador de Projeto	duto	Alto	Nenhuma
23-7	Gerenciador de Projeto	rodovia	Alto	Nenhuma
23-8	Gerenciador de Projeto	ferrovia	Alto	Nenhuma
23-9	Gerenciador de Projeto	hidrovia	Alto	Nenhuma
23-10	Gerenciador de Projeto	ponte	Alto	Nenhuma
23-11	Gerenciador de Projeto	porto	Alto	Nenhuma
23-12	Gerenciador de Projeto	mineração	Alto	Nenhuma
23-13	Gerenciador de Projeto	empreendimento militar	Alto	Nenhuma
23-15	Gerenciador de Projeto	outras atividades	Alto	Nenhuma
23-16	Gerenciador de Projeto	petróleo - aquisição de dados	Alto	Nenhuma
23-17	Gerenciador de Projeto	petróleo - perfuração	Alto	Nenhuma
23-18	Gerenciador de Projeto	petróleo - produção	Alto	Nenhuma
23-19	Gerenciador de Projeto	nuclear - transporte	Alto	Nenhuma
23-20	Gerenciador de Projeto	nuclear - geração de energia	Alto	Nenhuma
23-21	Gerenciador de Projeto	nuclear - indústrias	Alto	Nenhuma
23-22	Gerenciador de Projeto	nuclear - centros de pesquisa	Alto	Nenhuma
23-23	Gerenciador de Projeto	exploração de calcário marinho	Alto	Nenhuma
23-24	Gerenciador de Projeto	dragagem	Alto	Nenhuma
23-25	Gerenciador de Projeto	parque eólico	Alto	Nenhuma
23-26	Gerenciador de Projeto	recursos hídricos	Alto	Nenhuma
9-1	Indústria de Borracha	beneficiamento de borracha natural	Pequeno	TCFA
9-3	Indústria de Borracha	fabricação de laminados e fios de borracha	Pequeno	TCFA
9-4	Indústria de Borracha	fabricação de espuma de borracha e de artefatos de espuma de borracha, inclusive látex	Pequeno	TCFA
9-5	Indústria de Borracha	fabricação de câmara de ar	Pequeno	TCFA
9-6	Indústria de Borracha	fabricação de pneumáticos	Pequeno	TCFA
9-7	Indústria de Borracha	recondicionamento de pneumáticos	Pequeno	TCFA
10-1	Indústria de Couros e Peles	secagem e salga de couros e peles	Alto	TCFA
10-2	Indústria de Couros e Peles	curtimento e outras preparações de couros e peles	Alto	TCFA
10-3	Indústria de Couros e Peles	fabricação de artefatos diversos de couros e peles	Alto	TCFA
10-4	Indústria de Couros e Peles	fabricação de cola animal	Alto	TCFA
7-3	Indústria de Madeira	fabricação de chapas, placas de madeira aglomerada, prensada e compensada	Médio	TCFA
7-4	Indústria de Madeira	fabricação de estruturas de madeira e de móveis	Médio	TCFA
7-2	Indústria de Madeira	preservação de madeira	Médio	TCFA
7-1	Indústria de Madeira	serraria e desdobramento de madeira	Médio	TCFA
7-6	Indústria de Madeira	usina de preservação de madeira piloto (pesquisa)	Médio	TCFA
7-7	Indústria de Madeira	usina de preservação de madeira sem pressão	Médio	TCFA
7-5	Indústria de Madeira	usina de preservação de madeira sob pressão	Médio	TCFA
6-2	Indústria de Material de Transporte	fabricação e montagem de aeronaves	Médio	TCFA
6-1	Indústria de Material de Transporte	fabricação e montagem de veículos rodoviários e ferroviários, peças e acessórios	Médio	TCFA
6-3	Indústria de Material de Transporte	Fabricação e reparo de embarcações e estruturas flutuantes	Médio	TCFA
5-3	Indústria de material Elétrico, Eletrônico e Comunicações	Fabricação de aparelhos elétricos e eletrodomésticos	Médio	TCFA
5-2	Indústria de material Elétrico, Eletrônico e Comunicações	Fabricação de material elétrico, eletrônico e equipamentos para telecomunicação e informática	Médio	TCFA
5-1	Indústria de material Elétrico, Eletrônico e Comunicações	Fabricação de pilhas, baterias e outros acumuladores	Médio	TCFA
8-3	Indústria de Papel e Celulose	Fabricação de artefatos de papel, papelão, cartolina, cartão e fibra prensada	Alto	TCFA

8-1	Indústria de Papel e Celulose	Fabricação de celulose e pasta mecânica.	Alto	TCFA
8-2	Indústria de Papel e Celulose	Fabricação de papel e papelão	Alto	TCFA
16-5	Indústria de Produtos Alimentares e Bebidas	beneficiamento e industrialização de leite e derivados	Médio	TCFA
16-1	Indústria de Produtos Alimentares e Bebidas	beneficiamento, moagem, torrefação e fabricação de produtos alimentares	Médio	TCFA
16-14	Indústria de Produtos Alimentares e Bebidas	Fabricação de bebidas alcoólicas	Médio	TCFA
16-13	Indústria de Produtos Alimentares e Bebidas	Fabricação de bebidas não-alcoólicas, bem como engarrafamento e gaseificação e águas minerais	Médio	TCFA
16-12	Indústria de Produtos Alimentares e Bebidas	fabricação de cervejas, chopes e malte	Médio	TCFA
16-3	Indústria de Produtos Alimentares e Bebidas	Fabricação de conservas	Médio	TCFA
16-9	Indústria de Produtos Alimentares e Bebidas	Fabricação de fermento e leveduras	Médio	TCFA
16-10	Indústria de Produtos Alimentares e Bebidas	fabricação de rações balanceadas e de alimentos preparados para animais	Médio	TCFA
16-11	Indústria de Produtos Alimentares e Bebidas	Fabricação de vinhos e vinagre	Médio	TCFA
16-6	Indústria de Produtos Alimentares e Bebidas	fabricação e refinação de açúcar	Médio	TCFA
16-2	Indústria de Produtos Alimentares e Bebidas	matadouros, abatedouros, frigoríficos, charqueadas e derivados de origem animal	Médio	TCFA
16-13	Indústria de Produtos Alimentares e Bebidas	matadouros, abatedouros, frigoríficos de fauna silvestre	Médio	TCFA
16-4	Indústria de Produtos Alimentares e Bebidas	preparação de pescados e fabricação de conservas de pescados	Médio	TCFA
16-8	Indústria de Produtos Alimentares e Bebidas	produção de manteiga, cacau, gorduras de origem animal para alimentação	Médio	TCFA
16-7	Indústria de Produtos Alimentares e Bebidas	refino e preparação de óleo e gorduras vegetais	Médio	TCFA
12-2	Indústria de Produtos de Matéria Plástica	fabricação de artefatos de material plástico	Pequeno	TCFA
12-1	Indústria de Produtos de Matéria Plástica	fabricação de laminados plásticos	Pequeno	TCFA
2-1	Indústria de Produtos Minerais Não Metálicos	beneficiamento de minerais não metálicos, não associados à extração	Médio	TCFA
2-2	Indústria de Produtos Minerais Não Metálicos	fabricação e elaboração de produtos minerais não metálicos tais como produção de material cerâmico, cimento, gesso, amianto, vidro e similares	Médio	TCFA
13-1	Indústria do Fumo	fabricação de cigarros, charutos, cigarrilhas e outras atividades de beneficiamento do fumo.	Médio	TCFA
4-1	Indústria Mecânica	fabricação de máquinas, aparelhos, peças, utensílios e acessórios com e sem tratamento térmico ou de superfície	Médio	TCFA
3-1	Indústria Metalúrgica	fabricação de aço e de produtos siderúrgicos	Alto	TCFA
3-10	Indústria Metalúrgica	fabricação de artefatos de ferro, aço e de metais não-ferrosos com ou sem tratamento de superfície, inclusive galvanoplastia	Alto	TCFA
3-9	Indústria Metalúrgica	fabricação de estruturas metálicas com ou sem tratamento de superfície, inclusive galvanoplastia	Alto	TCFA
3-7	Indústria Metalúrgica	metalurgia de metais preciosos.	Alto	TCFA
3-8	Indústria Metalúrgica	metalurgia do pó, inclusive peças moldadas.	Alto	TCFA
3-3	Indústria Metalúrgica	metalurgia dos metais não-ferrosos, em formas primárias e secundárias, inclusive ouro.	Alto	TCFA
3-2	Indústria Metalúrgica	produção de fundidos de ferro e aço, forjados, arames, relaminados com ou sem tratamento de superfície, inclusive galvanoplastia.	Alto	TCFA
3-4	Indústria Metalúrgica	produção de laminados, ligas, artefatos de metais não-ferrosos com ou sem tratamento de superfície, inclusive galvanoplastia.	Alto	TCFA
3-6	Indústria Metalúrgica	produção de soldas e anodos.	Alto	TCFA
3-5	Indústria Metalúrgica	relaminação de metais não-ferrosos, inclusive ligas	Alto	TCFA
3-11	Indústria Metalúrgica	têmpera e cementação de aço, recozimento de arames, tratamento de superfície	Alto	TCFA
3-12	Indústria Metalúrgica	tratado de mercúrio metálico - metalurgia dos metais não-ferrosos, em formas primárias e secundárias, inclusive ouro.	Alto	TCFA
15-3	Indústria Química	fabricação de combustíveis não derivados de petróleo	Alto	TCFA
15-8	Indústria Química	fabricação de concentrados aromáticos naturais, artificiais e sintéticos	Alto	TCFA
15-11	Indústria Química	fabricação de fertilizantes e agroquímicos	Alto	TCFA
15-14	Indústria Química	fabricação de perfumarias e cosméticos	Alto	TCFA
15-6	Indústria Química	fabricação de pólvora, explosivos, detonantes, munição para caça e esporte, fósforo de segurança e artigos pirotécnicos	Alto	TCFA
15-9	Indústria Química	fabricação de preparados para limpeza e polimento, desinfetantes, inseticidas, germicidas e fungicidas	Alto	TCFA
15-17	Indústria Química	fabricação de preservativos de madeira	Alto	TCFA
15-18	Indústria Química	fabricação de produtos derivados do processamento de petróleo - rev. Resolução no. 362/2005	Alto	TCFA

Documento: ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - Página 181/437 - Hash MD5: 9c4d574745e0839da261ada7348d7e6f

15-2	Indústria Química	fabricação de produtos derivados do processamento de petróleo, de rochas betuminosas e da madeira	Alto	TCFA
15-16	Indústria Química	fabricação de produtos e substâncias controlados pelo protocolo de montreal	Alto	TCFA
15-12	Indústria Química	fabricação de produtos farmacêuticos e veterinários	Alto	TCFA
15-5	Indústria Química	fabricação de resinas e de fibras e fios artificiais e sintéticos e de borracha e látex sintéticos	Alto	TCFA
15-13	Indústria Química	fabricação de sabões, detergentes e velas	Alto	TCFA
15-10	Indústria Química	fabricação de tintas, esmaltes, lacas, vernizes, impermeabilizantes, solventes e secantes	Alto	TCFA
15-15	Indústria Química	produção de álcool etílico, natural e sintético	Alto	TCFA
15-19	Indústria Química	produção de óleos - res. conama no. 362/2005	Alto	TCFA
15-4	Indústria Química	produção de óleos, gorduras, ceras, vegetais e animais, óleos essenciais, vegetais e produtos similares, da destilação da madeira	Alto	TCFA
15-1	Indústria Química	produção de substâncias e fabricação de produtos químicos	Alto	TCFA
15-7	Indústria Química	recuperação e refino de solventes, óleos minerais, vegetais e animais	Alto	TCFA
11-1	Indústria Têxtil, de Vestuário, Calçados e Artefatos de Tecidos	beneficiamento de fibras têxteis, vegetais, de origem animal e sintéticos.	Médio	TCFA
11-4	Indústria Têxtil, de Vestuário, Calçados e Artefatos de Tecidos	fabricação de calçados e componentes para calçados.	Médio	TCFA
11-2	Indústria Têxtil, de Vestuário, Calçados e Artefatos de Tecidos	fabricação e acabamento de fios e tecidos	Médio	TCFA
11-3	Indústria Têxtil, de Vestuário, Calçados e Artefatos de Tecidos	tingimento, estamparia e outros acabamentos em peças do vestuário e artigos diversos de tecidos	Médio	TCFA
14-2	Indústrias Diversas	usinas de produção de asfalto	Pequeno	TCFA
14-1	Indústrias Diversas	usinas de produção de concreto	Pequeno	TCFA
99-2	Moto-serras - Lei 7803/89	comerciante de moto-serras.	Pequeno	Nenhuma
99-3	Moto-serras - Lei 7803/89	fabricante/importador de motosserra.	Pequeno	TCFA
99-1	Moto-serras - Lei 7803/89	proprietário de moto-serra.	Pequeno	Licença dePorte e Uso
22-5	Obras civis	abertura de barras, embocaduras e canais	Médio	Nenhuma
22-2	Obras civis	construção de barragens e diques	Alto	Nenhuma
22-3	Obras civis	construção de canais para drenagem	Médio	Nenhuma
22-7	Obras civis	construção de obras de arte	Médio	Nenhuma
22-8	Obras civis	outras construções	Alto	Nenhuma
22-4	Obras civis	retificação de curso de água	Médio	Nenhuma
22-1	Obras civis	rodovias, ferrovias, hidrovias, metropolitanos	Médio	Nenhuma
22-10	Obras civis	serviços especializados para construção	Médio	Nenhuma
22-9	Obras civis	sondagem e perfuração de poços tubulares (artesianos)	pequeno	Nenhuma
22-6	Obras civis	transposição de bacias hidrográficas	Alto	Nenhuma
24-1	Serviços Administrativos	administração de conglomerado empresarial	Pequeno	Nenhuma
17-12	Serviços de Utilidade	aplicação de agrotóxicos	Pequeno	Nenhuma
17-15	Serviços de Utilidade	controle de pragas domésticas com aplicação de produtos químicos	Médio	Nenhuma
17-20	Serviços de Utilidade	controle mecânico, químico e biológico e destruição de plantas aquáticas	Pequeno	Nenhuma
17-13	Serviços de Utilidade	destruição de pneumáticos	Médio	TCFA
17-4	Serviços de Utilidade	destruição de resíduos de esgotos sanitários e de resíduos sólidos urbanos, inclusive aqueles provenientes de fossas	Médio	TCFA
17-3	Serviços de Utilidade	disposição de resíduos especiais tais como: de agrotóxicos, seus resíduos e embalagens, lixo e de serviço de saúde e similares	Médio	TCFA
17-17	Serviços de Utilidade	distribuição de energia elétrica	Pequeno	Nenhuma
17-5	Serviços de Utilidade	dragagem e derrocamentos em corpos d'água	Médio	TCFA
17-8	Serviços de Utilidade	estações de tratamento de água	Pequeno	Nenhuma
17-10	Serviços de Utilidade	geração de energia hidrelétrica	Pequeno	Nenhuma
17-52	Serviços de Utilidade	geração de energia eólica	Pequeno	Nenhuma
17-14	Serviços de Utilidade	higienização e limpeza de trajes utilizados em unidades industriais, residenciais, hotelaria e em serviços de saúde	Pequeno	Nenhuma
17-49	Serviços de Utilidade	incineração de substância controlada pelo protocolo de montreal	Médio	TCFA
17-7	Serviços de Utilidade	interceptores, emissários, estação elevatória e tratamento de esgoto sanitário	Pequeno	Nenhuma
17-11	Serviços de Utilidade	irradiação para esterilização, descontaminação e modificação	Pequeno	Nenhuma
17-22	Serviços de Utilidade	limpeza e conservação de veículos	Pequeno	Nenhuma
17-18	Serviços de Utilidade	limpeza, conservação e manutenção predial	Pequeno	Nenhuma
17-1	Serviços de Utilidade	produção de energia termoelétrica;	Médio	TCFA
17-51	Serviços de Utilidade	reciclagem de substância controlada pelo protocolo de montreal	Médio	Nenhuma
17-48	Serviços de Utilidade	recolhimento de substância controlada pelo protocolo de montreal	Médio	Nenhuma
17-6	Serviços de Utilidade	recuperação de áreas contaminadas ou degradadas	Médio	TCFA
17-50	Serviços de Utilidade	regeneração de substância controlada pelo protocolo de montreal	Médio	Nenhuma

Documento: ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - Página 182/437 - Hash MD5: 9c4d574745e0839da261ada7348d7e6f

17-9	Serviços de Utilidade	transmissão de energia elétrica	Pequeno	Nenhuma
17-2	Serviços de Utilidade	tratamento e destinação de resíduos industriais	Médio	TCFA
18-16	Transporte, Terminais, Depósitos e Comércio	aeródromos, exceto aeroportos	Alto	nenhuma
18-6	Transporte, Terminais, Depósitos e Comércio	comércio de combustíveis, derivados de petróleo	Alto	TCFA
18-14	Transporte, Terminais, Depósitos e Comércio	comércio de combustíveis, derivados de petróleo - gás glp	Alto	TCFA
18-10	Transporte, Terminais, Depósitos e Comércio	comércio de produtos e substancias controladas pelo protocolo de montreal	Alto	TCFA
18-8	Transporte, Terminais, Depósitos e Comércio	comércio de produtos perigosos-mercúrio metálico	Alto	TCFA
18-7	Transporte, Terminais, Depósitos e Comércio	comércio de produtos químicos e produtos perigosos	Alto	TCFA
18-13	Transporte, Terminais, Depósitos e Comércio	comércio de produtos químicos e produtos perigosos - res. conama no. 362/2005	Alto	TCFA
18-18	Transporte, Terminais, Depósitos e Comércio	comércio varejista de fertilizantes e demais agroquímicos	Alto	TCFA
18-5	Transporte, Terminais, Depósitos e Comércio	depósitos de produtos químicos e produtos perigosos	Alto	TCFA
18-15	Transporte, Terminais, Depósitos e Comércio	depósitos de produtos químicos e produtos perigosos - gás glp	Alto	TCFA
18-12	Transporte, Terminais, Depósitos e Comércio	importação de substância controlada pelo protocolo de montreal	Médio	TCFA
18-19	Transporte, Terminais, Depósitos e Comércio	importador de eletrodoméstico - res. conama 20/1994	Pequeno	nenhuma
18-26	Transporte, Terminais, Depósitos e Comércio	locação de meios de transporte	Alto	Nenhuma
18-3	Transporte, Terminais, Depósitos e Comércio	marinas, portos e aeroportos	Alto	TCFA
18-4	Transporte, Terminais, Depósitos e Comércio	terminais de minério, petróleo e derivados e produtos químicos	Alto	TCFA
18-16	Transporte, Terminais, Depósitos e Comércio	titular de registro de armadilhadores	Pequeno	Nenhuma
18-17	Transporte, Terminais, Depósitos e Comércio	titular de registro de substancias químico-perigosas para comercialização de forma direta ou indireta	Alto	TCFA
18-11	Transporte, Terminais, Depósitos e Comércio	transportador de produtos florestais	Pequeno	Nenhuma
18-27	Transporte, Terminais, Depósitos e Comércio	transporte aquaviário	Médio	Nenhuma
18-1	Transporte, Terminais, Depósitos e Comércio	transporte de cargas perigosas	Alto	TCFA
18-20	Transporte, Terminais, Depósitos e Comércio	transporte de cargas perigosas - protocolo de montreal	Alto	TCFA
18-14	Transporte, Terminais, Depósitos e Comércio	transporte de cargas perigosas - res. conama no. 362/2005	Alto	TCFA
18-15	Transporte, Terminais, Depósitos e Comércio	transporte ferroviário	Médio	Nenhuma
18-2	Transporte, Terminais, Depósitos e Comércio	transporte por dutos	Alto	TCFA
18-21	Transporte, Terminais, Depósitos e Comércio	operador de rodovia	Alto	nenhuma
18-22	Transporte, Terminais, Depósitos e Comércio	operador de hidrovia	Alto	nenhuma
19-1	Turismo	complexos turísticos e de lazer, inclusive parques temáticos	Pequeno	TCFA
20-17	Uso de Recursos Naturais	atividade agrícola e pecuária	Alto	Nenhuma
20-44	Uso de Recursos Naturais	centro de reabilitação da fauna silvestre nativa	Pequeno	Nenhuma
20-10	Uso de Recursos Naturais	centro de triagem de fauna silvestre	Pequeno	Nenhuma
20-41	Uso de Recursos Naturais	coleta de material biológico com finalidade científica ou didática	Pequeno	TCFA
20-24	Uso de Recursos Naturais	comercialização de fauna silvestre nativa e exótica, partes produtos e subprodutos	Médio	TCFA
20-49	Uso de Recursos Naturais	comercialização de fauna silvestre nativa e exótica, partes produtos e subprodutos - peixes ornamentais	Médio	TCFA
20-48	Uso de Recursos Naturais	comercialização de fauna silvestre nativa e exótica, partes produtos e subprodutos - pescados	Médio	TCFA
20-32	Uso de Recursos Naturais	comércio de materiais de construção que comercializa subprodutos florestais, até cem metros cúbicos/mês	Pequeno	Nenhuma
20-9	Uso de Recursos Naturais	consumidor de madeira, lenha ou carvão vegetal	Médio	Nenhuma
20-19	Uso de Recursos Naturais	criação comercial de fauna silvestre nativa e exótica	Médio	TCFA
20-13	Uso de Recursos Naturais	criador de passeriformes silvestres nativos	Pequeno	Licença de Criador
20-46	Uso de Recursos Naturais	criadouro científico de fauna silvestre para fins de conservação	Pequeno	Nenhuma
20-45	Uso de Recursos Naturais	criadouro científico de fauna silvestre para fins de pesquisa	Pequeno	Nenhuma

Documento: ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - Página 183/437 - Hash MD5: 9c4d574745e0839da261ada7348d7e6f

30-31	Uso de Recursos Naturais	detentor de reserva florestal para fins de exploração florestal	Médio	TCFA
30-2	Uso de Recursos Naturais	exploração econômica da madeira ou lenha e subprodutos florestais	Médio	TCFA
30-34	Uso de Recursos Naturais	exploração econômica da madeira ou lenha e subprodutos florestais - comércio varejista	Médio	TCFA
30-33	Uso de Recursos Naturais	exploração econômica da madeira ou lenha e subprodutos florestais - extração e comércio atacadista	Médio	TCFA
30-42	Uso de Recursos Naturais	exploração econômica da madeira ou lenha e subprodutos florestais - instalação e manutenção de empreendimento	Médio	TCFA
30-16	Uso de Recursos Naturais	federações, associações e clubes	Pequeno	Nenhuma
30-21	Uso de Recursos Naturais	importação ou exportação de fauna nativa brasileira	Médio	TCFA
30-22	Uso de Recursos Naturais	importação ou exportação de flora nativa brasileira	Médio	TCFA
30-15	Uso de Recursos Naturais	importador ou exportador de fauna silvestre exótica	Médio	Nenhuma
30-26	Uso de Recursos Naturais	introdução de espécies exóticas	Médio	TCFA
30-36	Uso de Recursos Naturais	introdução de espécies exóticas para melhoramento genético vegetal e uso na agricultura	Médio	Nenhuma
30-30	Uso de Recursos Naturais	introdução de espécies geneticamente modificados	Médio	Nenhuma
30-35	Uso de Recursos Naturais	introdução de espécies geneticamente modificados previamente identificadas pelo citio como potencialmente causadoras de significativa degradação	Médio	TCFA
30-25	Uso de Recursos Naturais	jardim zoológico	Médio	TCFA
30-28	Uso de Recursos Naturais	manejo de fauna exótica invasora	Médio	Nenhuma
30-29	Uso de Recursos Naturais	manejo de fauna nativa em desequilíbrio	Médio	Nenhuma
30-6	Uso de Recursos Naturais	manejo de recursos aquáticos vivos	Médio	TCFA
30-54	Uso de Recursos Naturais	manejo de recursos aquáticos vivos - aquicultura	Médio	Nenhuma
30-50	Uso de Recursos Naturais	manejo de fauna ictiotípica	Médio	Nenhuma
30-43	Uso de Recursos Naturais	mantenedor de área protegida	Pequeno	Nenhuma
30-12	Uso de Recursos Naturais	mantenedor de fauna silvestre	Pequeno	Nenhuma
30-47	Uso de Recursos Naturais	mantenedor de RPPN	Pequeno	Nenhuma
30-27	Uso de Recursos Naturais	pescador amador	Médio	Licença
30-18	Uso de Recursos Naturais	projetos de assentamento colonização	Médio	Nenhuma
30-19	Uso de Recursos Naturais	promoção de eventos esportivos de pesca amadora	Pequeno	Nenhuma
30-53	Uso de Recursos Naturais	queima controlada da palha de cana-de-açúcar	Alto	Nenhuma
30-1	Uso de Recursos Naturais	silviculturas	Médio	TCFA
30-37	Uso de Recursos Naturais	uso da diversidade biológica pela biotecnologia em atividades previamente identificadas pelo citio como por causadoras de significativa degradação	Médio	TCFA
30-38	Uso de Recursos Naturais	utilização da diversidade biológica pela biotecnologia	Médio	Nenhuma
30-5	Uso de Recursos Naturais	utilização do patrimônio genético natural	Médio	TCFA
98-2	Veículos Automotores - Pneus - Pilhas e Baterias	comerciante de pneu e similares	Médio	Nenhuma
98-4	Veículos Automotores - Pneus - Pilhas e Baterias	importador de baterias para comercialização de forma direta ou indireta	Alto	TCFA
98-6	Veículos Automotores - Pneus - Pilhas e Baterias	importador de baterias para uso próprio	Pequeno	Nenhuma
98-1	Veículos Automotores - Pneus - Pilhas e Baterias	importador de pneu e similares	Médio	Nenhuma
98-5	Veículos Automotores - Pneus - Pilhas e Baterias	importador de veículos para uso próprio	Pequeno	Nenhuma
98-3	Veículos Automotores - Pneus - Pilhas e Baterias	importador de veículos automotores - fins comerciais	Alto	TCFA
98-7	Veículos Automotores - Pneus - Pilhas e Baterias	instalação de gás natural - cat. consumo 291	Pequeno	Nenhuma

ANEXO III

CORRELAÇÃO INDICATIVA ENTRE O CADASTRO NACIONAL DE ATIVIDADES ECONOMICAS E AS CATEGORIAS DO CADASTRO TÉCNICO FEDERAL DE ATIVIDADES POTENCIAMENTE POLUIDORAS E/OU UTILIZADORAS DE RECURSOS AMBIENTAIS

1	Extração e Tratamento de Minerais	- pesquisa mineral com guia de utilização; lavra a céu aberta, inclusive de aluvião, com ou sem beneficiamento; lavra subterrânea com ou sem beneficiamento; lavra garimpeira, perfuração de poços e produção de petróleo e gás natural.

códigos CNAE correspondentes à descrição do Anexo VIII da Lei 10.165

0500-3/01 Extração de carvão mineral

0500-3/02 Beneficiamento de carvão mineral

0600-0/01 Extração de petróleo e gás natural

0600-0/02 Extração e beneficiamento de xisto

0600-0/03 Extração e beneficiamento de areias betuminosas

Documento: ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - Página 185/437 - Hash MD5: 9c4d574745e0839da261ada7348d7e6f

ANEXO B

0710-3/01 Extração de minério de ferro

0710-3/02 Pelotização, sinterização e outros beneficiamentos de minério de ferro

0721-9/01 Extração de minério de alumínio

0721-9/02 Beneficiamento de minério de alumínio

0722-7/01 Extração de minério de estanho

0722-7/02 Beneficiamento de minério de estanho

0723-5/01 Extração de minério de manganês

0723-5/02 Beneficiamento de minério de manganês

0724-3/01 Extração de minério de metais preciosos

0724-3/02 Beneficiamento de minério de metais preciosos

0725-1/00 Extração de minerais radioativos

0729-4/01 Extração de minérios de nióbio e titânio

0729-4/02 Extração de minério de tungstênio

0729-4/03 Extração de minério de níquel

0729-4/04 Extração de minérios de cobre, chumbo, zinco e outros minerais metálicos não-ferrosos não especificados anteriormente

0729-4/05 Beneficiamento de minérios de cobre, chumbo, zinco e outros minerais metálicos não-ferrosos não especificados anteriormente

0810-0/01 Extração de ardósia e beneficiamento associado

0810-0/02 Extração de granito e beneficiamento associado

0810-0/03 Extração de mármore e beneficiamento associado

0810-0/04 Extração de calcário e dolomita e beneficiamento associado

0810-0/05 Extração de gesso e caulim

0810-0/06 Extração de areia, cascalho ou pedregulho e beneficiamento associado

0810-0/07 Extração de argila e beneficiamento associado

0810-0/08 Extração de saibro e beneficiamento associado

0810-0/09 Extração de basalto e beneficiamento associado

0810-0/10 Beneficiamento de gesso e caulim associado à extração

0810-0/99 Extração e britamento de pedras e outros materiais para construção e beneficiamento associado

0891-6/00 Extração de minerais para fabricação de adubos, fertilizantes e outros produtos químicos

0892-4/01 Extração de sal marinho

0892-4/02 Extração de sal-gema

0892-4/03 Refino e outros tratamentos do sal

0893-2/00 Extração de gemas (pedras preciosas e semipreciosas)

		0899-1/01	Extração de grafita
		0899-1/02	Extração de quartzo
		0899-1/03	Extração de amianto
		0899-1/99	Extração de outros minerais não-metálicos não especificados anteriormente
2	Indústria de Produtos Minerais Não Metálicos		- beneficiamento de minerais não metálicos, não associados a extração; fabricação e elaboração de produtos minerais não metálicos tais como produção de material cerâmico, cimento, gesso, amianto, vidro e similares.
			códigos CNAE correspondentes à descrição do Anexo VIII da Lei 10.165
		2311-7/00	Fabricação de vidro plano e de segurança
		2312-5/00	Fabricação de embalagens de vidro
		2319-2/00	Fabricação de artigos de vidro
		2320-6/00	Fabricação de cimento
		2330-3/01	Fabricação de estruturas pré-moldadas de concreto armado, em série e sob encomenda
		2330-3/02	Fabricação de artefatos de cimento para uso na construção
		2330-3/03	Fabricação de artefatos de fibrocimento para uso na construção
		2330-3/04	Fabricação de casas pré-moldadas de concreto
		2330-3/05	Preparação de massa de concreto e argamassa para construção
		2330-3/99	Fabricação de outros artefatos e produtos de concreto, cimento, fibrocimento, gesso e materiais semelhantes
		2341-9/00	Fabricação de produtos cerâmicos refratários
		2342-7/01	Fabricação de azulejos e pisos
		2342-7/02	Fabricação de artefatos de cerâmica e barro cozido para uso na construção, exceto azulejos e pisos
		2349-4/01	Fabricação de material sanitário de cerâmica
		2349-4/99	Fabricação de produtos cerâmicos não-refratários não especificados anteriormente
		2391-5/01	Britamento de pedras, exceto associado à extração
		2391-5/02	Aparelhamento de pedras para construção, exceto associado à extração
		2391-5/03	Aparelhamento de placas e execução de trabalhos em mármore, granito, ardósia e outras pedras
		2392-3/00	Fabricação de cal e gesso
		2399-1/01	Decoração, lapidação, gravação, vitrificação e outros trabalhos em cerâmica, louça, vidro e cristal
		2399-1/99	Fabricação de outros produtos de minerais não-metálicos não especificados anteriormente
3	Indústria Metalúrgica		- fabricação de aço e de produtos siderúrgicos, produção de fundidos de ferro e aço, forjados, arames, relaminados com ou sem tratamento; de superfície, inclusive galvanoplastia, metalurgia dos metais não-ferrosos, em formas primárias e secundárias, inclusive ouro; produção de laminados, ligas, artefatos de metais não-ferrosos com ou sem tratamento de superfície, inclusive galvanoplastia; relaminação de metais não-ferrosos, inclusive ligas, produção de soldas e anodos; metalurgia de metais preciosos; metalurgia do pó, inclusive peças moldadas; fabricação de estruturas metálicas com ou sem tratamento de superfície, inclusive: galvanoplastia, fabricação de artefatos de ferro, aço e de metais não-ferrosos com ou sem tratamento de superfície, inclusive galvanoplastia, têmpera e cementação de aço, recozimento de arames, tratamento de superfície.
		2411-3/00	Produção de ferro-gusa
		2412-1/00	Produção de ferroligas
		2421-1/00	Produção de semi-acabados de aço
		2422-9/01	Produção de laminados planos de aço ao carbono, revestidos ou não
		2422-9/02	Produção de laminados planos de aços especiais
		2423-7/01	Produção de tubos de aço sem costura
		2423-7/02	Produção de laminados longos de aço, exceto tubos
		2424-5/01	Produção de arames de aço
		2424-5/02	Produção de relaminados, trefilados e perfilados de aço, exceto arames
		2431-8/00	Produção de tubos de aço com costura
		2439-3/00	Produção de outros tubos de ferro e aço
		2441-5/01	Produção de alumínio e suas ligas em formas primárias
		2441-5/02	Produção de laminados de alumínio

	2442-3/00	Metalurgia dos metais preciosos
	2443-1/00	Metalurgia do cobre
	2449-1/01	Produção de zinco em formas primárias
	2449-1/02	Produção de laminados de zinco
	2449-1/03	Produção de soldas e ânodos para galvanoplastia
	2449-1/99	Metalurgia de outros metais não-ferrosos e suas ligas não especificados anteriormente
	2449-1/99	Metalurgia de outros metais não-ferrosos e suas ligas não especificados anteriormente - USUÁRIO DE MERCÚRIO METÁLICO
	2451-2/00	Fundição de ferro e aço
	2452-1/00	Fundição de metais não-ferrosos e suas ligas
	2531-4/01	Produção de forjados de aço
	2531-4/02	Produção de forjados de metais não-ferrosos e suas ligas
	2532-2/01	Produção de artefatos estampados de metal
	2532-2/02	Metalurgia do pó
	2539-0/00	Serviços de usinagem, solda, tratamento e revestimento em metais
4	Indústria Metalúrgica	- fabricação de máquinas, aparelhos, peças, utensílios e acessórios com e sem tratamento térmico ou de superfície
		códigos CNAE correspondentes à descrição do Anexo VIII da Lei 10.165
	2511-0/00	Fabricação de estruturas metálicas
	2512-8/00	Fabricação de esquadrias de metal
	2513-6/00	Fabricação de obras de caldeiraria pesada
	2521-7/00	Fabricação de tanques, reservatórios metálicos e caldeiras para aquecimento central
	2522-5/00	Fabricação de caldeiras geradoras de vapor, exceto para aquecimento central e para veículos
	2541-1/00	Fabricação de artigos de cutelaria
	2542-0/00	Fabricação de artigos de serralheria, exceto esquadrias
	2543-8/00	Fabricação de ferramentas
	2550-1/01	Fabricação de equipamento bélico pesado, exceto veículos militares de combate
	2550-1/02	Fabricação de armas de fogo e munições
	2591-8/00	Fabricação de embalagens metálicas
	2592-6/01	Fabricação de produtos de trefilados de metal padronizados
	2592-6/02	Fabricação de produtos de trefilados de metal, exceto padronizados
	2593-4/00	Fabricação de artigos de metal para uso doméstico e pessoal
	2599-3/01	Serviços de confecção de armações metálicas para a construção
	2599-3/99	Fabricação de outros produtos de metal não especificados anteriormente
	2811-9/00	Fabricação de motores e turbinas, peças e acessórios, exceto para aviões e veículos rodoviários
	2812-7/00	Fabricação de equipamentos hidráulicos e pneumáticos, peças e acessórios, exceto válvulas
	2813-5/00	Fabricação de válvulas, registros e dispositivos semelhantes, peças e acessórios
	2814-3/01	Fabricação de compressores para uso industrial, peças e acessórios
	2814-3/02	Fabricação de compressores para uso não-industrial, peças e acessórios
	2815-1/01	Fabricação de rolamentos para fins industriais
	2815-1/02	Fabricação de equipamentos de transmissão para fins industriais, exceto rolamentos
	2821-6/01	Fabricação de fornos industriais, aparelhos e equipamentos não-elétricos para instalações térmicas, peças e acessórios
	2821-6/02	Fabricação de estufas e fornos elétricos para fins industriais, peças e acessórios
	2822-4/01	Fabricação de máquinas, equipamentos e aparelhos para transporte e elevação de pessoas, peças e acessórios

2822-4/02 Fabricação de máquinas, equipamentos e aparelhos para transporte e elevação de cargas, peças e acessórios

2823-2/00 Fabricação de máquinas e aparelhos de refrigeração e ventilação para uso industrial e comercial, peças e acessórios

2824-1/01 Fabricação de aparelhos e equipamentos de ar condicionado para uso industrial

2824-1/02 Fabricação de aparelhos e equipamentos de ar condicionado para uso não-industrial

2825-9/00 Fabricação de máquinas e equipamentos para saneamento básico e ambiental, peças e acessórios

2829-1/01 Fabricação de máquinas de escrever, calcular e outros equipamentos não-eletrônicos para escritório, peças e acessórios

2829-1/99 Fabricação de outras máquinas e equipamentos de uso geral não especificados anteriormente, peças e acessórios

2831-3/00 Fabricação de tratores agrícolas, peças e acessórios

2832-1/00 Fabricação de equipamentos para irrigação agrícola, peças e acessórios

2833-0/00 Fabricação de máquinas e equipamentos para a agricultura e pecuária, peças e acessórios, exceto para irrigação

2840-2/00 Fabricação de máquinas-ferramenta, peças e acessórios

2851-8/00 Fabricação de máquinas e equipamentos para a prospecção e extração de petróleo, peças e acessórios

2852-6/00 Fabricação de outras máquinas e equipamentos para uso na extração mineral, peças e acessórios, exceto na extração de petróleo

2853-4/00 Fabricação de tratores, peças e acessórios, exceto agrícolas

2854-2/00 Fabricação de máquinas e equipamentos para terraplenagem, pavimentação e construção, peças e acessórios, exceto tratores

2861-5/00 Fabricação de máquinas para a indústria metalúrgica, peças e acessórios, exceto máquinas-ferramenta

2862-3/00 Fabricação de máquinas e equipamentos para as indústrias de alimentos, bebidas e fumo, peças e acessórios

2863-1/00 Fabricação de máquinas e equipamentos para a indústria têxtil, peças e acessórios

2864-0/00 Fabricação de máquinas e equipamentos para as indústrias do vestuário, do couro e de calçados, peças e acessórios

2865-8/00 Fabricação de máquinas e equipamentos para as indústrias de celulose, papel e papelão e artefatos, peças e acessórios

2866-6/00 Fabricação de máquinas e equipamentos para a indústria do plástico, peças e acessórios

2869-1/00 Fabricação de máquinas e equipamentos para uso industrial específico não especificados anteriormente, peças e acessórios

3092-0/00 Fabricação de bicicletas e triciclos não-motorizados, peças e acessórios

3099-7/00 Fabricação de equipamentos de transporte não especificados anteriormente

3102-1/00 Fabricação de móveis com predominância de metal

3211-6/01 Lapidação de gemas

3211-6/02 Fabricação de artefatos de joalheria e ourivesaria

3211-6/03 Cunhagem de moedas e medalhas

3212-4/00 Fabricação de bijuterias e artefatos semelhantes

3220-5/00 Fabricação de instrumentos musicais, peças e acessórios

3230-2/00 Fabricação de artefatos para pesca e esporte

3240-0/01 Fabricação de jogos eletrônicos

3240-0/02 Fabricação de mesas de bilhar, de sinuca e acessórios não associada à locação

3240-0/03 Fabricação de mesas de bilhar, de sinuca e acessórios associada à locação

3240-0/99 Fabricação de outros brinquedos e jogos recreativos não especificados anteriormente

3250-7/01 Fabricação de instrumentos não-eletrônicos e utensílios para uso médico, cirúrgico, odontológico e de laboratório

3250-7/02 Fabricação de mobiliário para uso médico, cirúrgico, odontológico e de laboratório

3250-7/03 Fabricação de aparelhos e utensílios para correção de defeitos físicos e aparelhos ortopédicos em geral sob encomenda

3250-7/04 Fabricação de aparelhos e utensílios para correção de defeitos físicos e aparelhos ortopédicos em geral, exceto sob encomenda

3250-7/05 Fabricação de materiais para medicina e odontologia

3250-7/06 Serviços de prótese dentária

3250-7/07 Fabricação de artigos ópticos

3250-7/08 Fabricação de artefatos de tecido não tecido para uso odonto-médico-hospitalar

	3291-4/00	Fabricação de escovas, pincéis e vassouras
	3292-2/01	Fabricação de roupas de proteção e segurança e resistentes a fogo
	3292-2/02	Fabricação de equipamentos e acessórios para segurança pessoal e profissional
	3299-0/01	Fabricação de guarda-chuvas e similares
	3299-0/02	Fabricação de canetas, lápis e outros artigos para escritório
	3299-0/03	Fabricação de letras, letreiros e placas de qualquer material, exceto luminosos
	3299-0/04	Fabricação de painéis e letreiros luminosos
	3299-0/05	Fabricação de aviamentos para costura
	3299-0/99	Fabricação de produtos diversos não especificados anteriormente
5 Indústria de material Elétrico, Eletrônico e Comunicações		- fabricação de pilhas, baterias e outros acumuladores; fabricação de material elétrico, eletrônico e equipamentos para telecomunicação e informática; fabricação de aparelhos elétricos e eletrodomésticos.
		códigos CNAE correspondentes à descrição do Anexo VIII da Lei 10.165
	2610-8/00	Fabricação de componentes eletrônicos
	2621-3/00	Fabricação de equipamentos de informática
	2622-1/00	Fabricação de periféricos para equipamentos de informática
	2631-1/00	Fabricação de equipamentos transmissores de comunicação, peças e acessórios
	2632-9/00	Fabricação de aparelhos telefônicos e de outros equipamentos de comunicação, peças e acessórios
	2640-0/00	Fabricação de aparelhos de recepção, reprodução, gravação e amplificação de áudio e vídeo
	2651-5/00	Fabricação de aparelhos e equipamentos de medida, teste e controle
	2652-3/00	Fabricação de cronômetros e relógios
	2660-4/00	Fabricação de aparelhos eletromédicos e eletroterapêuticos e equipamentos de irradiação
	2670-1/01	Fabricação de equipamentos e instrumentos ópticos, peças e acessórios
	2670-1/02	Fabricação de aparelhos fotográficos e cinematográficos, peças e acessórios
	2680-9/00	Fabricação de mídias virgens, magnéticas e ópticas
	2710-4/01	Fabricação de geradores de corrente contínua e alternada, peças e acessórios
	2710-4/02	Fabricação de transformadores, indutores, conversores, sincronizadores e semelhantes, peças e acessórios
	2710-4/03	Fabricação de motores elétricos, peças e acessórios
	2721-0/00	Fabricação de pilhas, baterias e acumuladores elétricos, exceto para veículos automotores
	2722-8/01	Fabricação de baterias e acumuladores para veículos automotores
	2722-8/02	Recondicionamento de baterias e acumuladores para veículos automotores
	2731-7/00	Fabricação de aparelhos e equipamentos para distribuição e controle de energia elétrica
	2732-5/00	Fabricação de material elétrico para instalações em circuito de consumo
	2733-3/00	Fabricação de fios, cabos e condutores elétricos isolados
	2740-6/01	Fabricação de lâmpadas
	2740-6/02	Fabricação de luminárias e outros equipamentos de iluminação
	2751-1/00	Fabricação de fogões, refrigeradores e máquinas de lavar e secar para uso doméstico, peças e acessórios
	2759-7/01	Fabricação de aparelhos elétricos de uso pessoal, peças e acessórios
	2759-7/99	Fabricação de outros aparelhos eletrodomésticos não especificados anteriormente, peças e acessórios
	2790-2/01	Fabricação de eletrodos, contatos e outros artigos de carvão e grafita para uso elétrico, eletroímãs e isoladores
	2790-2/02	Fabricação de equipamentos para sinalização e alarme
	2790-2/99	Fabricação de outros equipamentos e aparelhos elétricos não especificados anteriormente

Documento: ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - Página 190/437 - Hash MD5: 9c4d574745e0839da261ada7348d7e6f

6	Indústria de Material de Transporte	- fabricação e montagem de veículos rodoviários e ferroviários, peças e acessórios; fabricação e montagem de aeronaves; fabricação e reparo de embarcações e estruturas flutuantes
		código CNAE correspondente à descrição do Anexo VIII da Lei 10.165
	3510-7/01	Fabricação de automóveis, camionetas e utilitários
	3510-7/02	Fabricação de chassis com motor para automóveis, camionetas e utilitários
	3510-7/03	Fabricação de motores para automóveis, camionetas e utilitários
	3520-4/01	Fabricação de caminhões e ônibus
	3520-4/02	Fabricação de motores para caminhões e ônibus
	3530-1/01	Fabricação de cabines, carrocerias e reboques para caminhões
	3530-1/02	Fabricação de carrocerias para ônibus
	3530-1/03	Fabricação de cabines, carrocerias e reboques para outros veículos automotores, exceto caminhões e ônibus
	3541-7/00	Fabricação de peças e acessórios para o sistema motor de veículos automotores
	3542-5/00	Fabricação de peças e acessórios para os sistemas de marcha e transmissão de veículos automotores
	3543-3/00	Fabricação de peças e acessórios para o sistema de freios de veículos automotores
	3544-1/00	Fabricação de peças e acessórios para o sistema de direção e suspensão de veículos automotores
	3545-0/00	Fabricação de material elétrico e eletrônico para veículos automotores, exceto baterias
	3549-2/01	Fabricação de bancos e estofados para veículos automotores
	3549-2/99	Fabricação de outras peças e acessórios para veículos automotores não especificados anteriormente
	3550-6/00	Recondicionamento e recuperação de motores para veículos automotores
	3011-3/01	Construção de embarcações de grande porte
	3011-3/02	Construção de embarcações para uso comercial e para usos especiais, exceto de grande porte
	3012-1/00	Construção de embarcações para esporte e lazer
	3031-8/00	Fabricação de locomotivas, vagões e outros materiais rodantes
	3032-6/00	Fabricação de peças e acessórios para veículos ferroviários
	3041-5/00	Fabricação de aeronaves
	3042-3/00	Fabricação de turbinas, motores e outros componentes e peças para aeronaves
	3550-4/00	Fabricação de veículos militares de combate
	3091-2/00	Fabricação de motocicletas, peças e acessórios
	3317-1/01	Manutenção e reparação de embarcações e estruturas flutuantes
	3317-1/02	Manutenção e reparação de embarcações para esporte e lazer
7	Indústria de Madeira	- serração e desdobramento de madeira; preservação de madeira; fabricação de chapas, placas de madeira aglomerada, prensada e compensada; fabricação de estruturas de madeira e de artefatos.
		código CNAE correspondente à descrição do Anexo VIII da Lei 10.165
	1610-2/01	Serrarias com desdobramento de madeira
	1610-2/02	Serrarias sem desdobramento de madeira
	1610-2/02	Serrarias sem desdobramento de madeira - USINA DE PRESERVAÇÃO DE MADEIRA PILOTO (PEIXOTO)
	1610-2/02	Serrarias sem desdobramento de madeira - USINA DE PRESERVAÇÃO DE MADEIRA SEM PRESSÃO
	1610-2/02	Serrarias sem desdobramento de madeira - USINA DE PRESERVAÇÃO DE MADEIRA SOB PRESSÃO
	1621-8/00	Fabricação de madeira laminada e de chapas de madeira compensada, prensada e aglomerada
	1622-6/01	Fabricação de casas de madeira pré-fabricadas
	1622-6/02	Fabricação de casas de madeira pré-fabricadas
	1623-4/00	Fabricação de outros artigos de carpintaria para construção
	1631-5/00	Fabricação de artefatos de tanoaria e de embalagens de madeira
	1679-1/01	Fabricação de artefatos diversos de madeira, exceto móveis

Documento: ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - Página 191/437 - Hash MD5: 9c4d574745e0839da261ada7348d7e6f

		1629-3/02	Fabricação de artefatos diversos de cortiça, bambu, palha, vime e outros materiais trançados, exceto móveis
		3101-2/00	Fabricação de móveis com predominância de madeira
8	Indústria de Papel e Celulose		- fabricação de celulose e pasta mecânica; fabricação de papel e papelão; fabricação de artefatos de papel, papelão, cartolina, cartão e fibra prensada.
			códigos CNAE correspondentes à descrição do Anexo VIII da Lei 10.165
		1710-9/00	Fabricação de celulose e outras pastas para a fabricação de papel
		1721-4/00	Fabricação de papel
		1722-2/00	Fabricação de cartolina e papel-cartão
		1731-1/00	Fabricação de embalagens de papel
		1732-0/00	Fabricação de embalagens de cartolina e papel-cartão
		1733-8/00	Fabricação de chapas e de embalagens de papelão ondulado
		1741-9/01	Fabricação de formulários contínuos
		1741-9/02	Fabricação de produtos de papel, cartolina, papel-cartão e papelão ondulado para uso comercial e de escritório
		1742-7/01	Fabricação de fraldas descartáveis
		1742-7/02	Fabricação de absorventes higiênicos
		1742-7/99	Fabricação de produtos de papel para uso doméstico e higiênico-sanitário não especificados anteriormente
		1749-4/00	Fabricação de produtos de pastas celulósicas, papel, cartolina, papel-cartão e papelão ondulado não especificados anteriormente
9	Indústria de Borracha		- beneficiamento de borracha natural, fabricação de câmara de ar, fabricação e recondicionamento de pneumáticos; fabricação de laminados e fios de borracha; fabricação de espuma de borracha e de artefatos de espuma de borracha, inclusive látex.
			códigos CNAE correspondentes à descrição do Anexo VIII da Lei 10.165
		2211-1/00	Fabricação de pneumáticos e de câmaras-de-ar
		2212-9/00	Reforma de pneumáticos usados
		2219-6/00	Fabricação de artefatos de borracha não especificados anteriormente
		3104-7/00	Fabricação de colchões
10	Indústria de Couros e Peles		- secagem e salga de couros e peles, curtimento e outras preparações de couros e peles; fabricação de artefatos diversos de couros e peles; fabricação de cola animal.
			códigos CNAE correspondentes à descrição do Anexo VIII da Lei 10.165
		1510-6/00	Curtimento e outras preparações de couro
		1529-7/00	Fabricação de artefatos de couro não especificados anteriormente
		1531-9/01	Fabricação de calçados de couro
		1531-9/02	Acabamento de calçados de couro sob contrato
11	Indústria Têxtil, de Vestuário, Calçados e Artefatos de Tecidos		- beneficiamento de fibras têxteis, vegetais, de origem animal e sintéticos; fabricação e acabamento de fios e tecidos; tingimento, estamparia e outros acabamentos em peças do vestuário e artigos diversos de tecidos; fabricação de calçados e componentes para calçados.
			códigos CNAE correspondentes à descrição do Anexo VIII da Lei 10.165
		1311-1/00	Preparação e fiação de fibras de algodão
		1312-0/00	Preparação e fiação de fibras têxteis naturais, exceto algodão
		1313-8/00	Fiação de fibras artificiais e sintéticas
		1314-6/00	Fabricação de linhas para costurar e bordar
		1321-9/00	Tecelagem de fios de algodão
		1322-7/00	Tecelagem de fios de fibras têxteis naturais, exceto algodão
		1323-5/00	Tecelagem de fios de fibras artificiais e sintéticas
		1330-8/00	Fabricação de tecidos de malha
		1340-5/01	Estamparia e texturização em fios, tecidos, artefatos têxteis e peças do vestuário
		1340-5/02	Alvejamento, tingimento e torção em fios, tecidos, artefatos têxteis e peças do vestuário

ANEXO B

		1340-5/99	Outros serviços de acabamento em fios, tecidos, artefatos têxteis e peças do vestuário
		1351-1/00	Fabricação de artefatos têxteis para uso doméstico
		1352-9/00	Fabricação de artefatos de tapeçaria
		1353-7/00	Fabricação de artefatos de cordoaria
		1354-5/00	Fabricação de tecidos especiais, inclusive artefatos
		1359-6/00	Fabricação de outros produtos têxteis não especificados anteriormente
		1411-5/01	Confecção de roupas íntimas
		1411-8/02	Facção de roupas íntimas
		1412-6/01	Confecção de peças do vestuário, exceto roupas íntimas e as confeccionadas sob medida
		1412-6/02	Confecção, sob medida, de peças do vestuário, exceto roupas íntimas
		1412-6/03	Facção de peças do vestuário, exceto roupas íntimas
		1413-4/01	Confecção de roupas profissionais, exceto sob medida
		1413-4/02	Confecção, sob medida, de roupas profissionais
		1413-4/03	Facção de roupas profissionais
		1414-2/00	Fabricação de acessórios do vestuário, exceto para segurança e proteção
		1421-9/00	Fabricação de meias
		1422-7/00	Fabricação de artigos do vestuário, produzidos em malharias e tricotagens, exceto meias
		1521-1/00	Fabricação de artigos para viagem, bolsas e semelhantes de qualquer material
		1532-7/00	Fabricação de tênis de qualquer material
		1533-5/00	Fabricação de calçados de material sintético
		1539-4/00	Fabricação de calçados de materiais não especificados anteriormente
		1540-8/00	Fabricação de partes para calçados, de qualquer material
12	Indústria de Produtos de Materia Plastica		- fabricação de laminados plásticos, fabricação de artefatos de material plástico.
			códigos CNAE correspondentes à descrição do Anexo VIII da Lei 10.165
		2221-8/00	Fabricação de laminados planos e tubulares de material plástico
		2222-6/00	Fabricação de embalagens de material plástico
		2223-4/00	Fabricação de tubos e acessórios de material plástico para uso na construção
		2229-3/01	Fabricação de artefatos de material plástico para uso pessoal e doméstico
		2229-3/02	Fabricação de artefatos de material plástico para usos industriais
		2229-3/03	Fabricação de artefatos de material plástico para uso na construção, exceto tubos e acessórios
		2229-3/99	Fabricação de artefatos de material plástico para outros usos não especificados anteriormente
		3103-9/00	Fabricação de móveis de outros materiais, exceto madeira e metal
13	Indústria do Fumo		- fabricação de cigarros, charutos, cigarrilhas e outras atividades de beneficiamento do fumo.
			códigos CNAE correspondentes à descrição do Anexo VIII da Lei 10.165
		1210-7/00	Processamento industrial do fumo
		1220-4/01	Fabricação de cigarros
		1220-4/02	Fabricação de cigarrilhas e charutos
		1220-4/03	Fabricação de filtros para cigarros
		1220-4/99	Fabricação de outros produtos do fumo, exceto cigarros, cigarrilhas e charutos
14	Indústrias Diversas		- usinas de produção de concreto e de asfalto

Indústria Química		- produção de substâncias e fabricação de produtos químicos, fabricação de produtos derivados do processamento de petróleo, de rochas betuminosas e da madeira; fabricação de combustíveis não derivados de petróleo, produção de óleos, gorduras, ceras, vegetais e animais, óleos essenciais, vegetais e produtos similares, da destilação da madeira, fabricação de resinas e de fibras e fios artificiais e sintéticos e de borracha e látex sintéticos, fabricação de pólvora, explosivos, detonantes, munição para caça e desporto, fósforo de segurança e artigos pirotécnicos; recuperação e refino
15	Indústria Química	de solventes, óleos minerais, vegetais e animais; fabricação de concentrados aromáticos naturais, artificiais e sintéticos; fabricação de preparados para limpeza e polimento, desinfetantes, inseticidas, germicidas e fungicidas; fabricação de tintas, esmaltes, lacas, vernizes, impermeabilizantes, solventes e secantes; fabricação de fertilizantes e agroquímicos; fabricação de produtos farmacêuticos e veterinários; fabricação de sabões, detergentes e velas; fabricação de perfumarias e cosméticos; produção de álcool etílico, metanol e similares.
		códigos CNAE correspondentes à descrição do Anexo VIII da Lei 10.165
	0210-1/08	Produção de carvão vegetal - florestas plantadas
	0220-9/02	Produção de carvão vegetal - florestas nativas
	1041-4/00	Fabricação de óleos vegetais em bruto, exceto óleo de milho
	1042-2/00	Fabricação de óleos vegetais refinados, exceto óleo de milho
	1043-1/00	Fabricação de margarina e outras gorduras vegetais e de óleos não-comestíveis de animais
	1910-1/00	Coquerias
	1921-7/00	Fabricação de produtos do refino de petróleo
	1921-7/00	Fabricação de produtos do refino de petróleo - FABRICAÇÃO DE PRODUTOS DERIVADOS DE PROCESSAMENTO DE PETRÓLEO - RESOLUÇÃO CONAMA Nº 362/2005
	1922-5/01	Formulação de combustíveis
	1922-5/02	Rerrefino de óleos lubrificantes - PRODUÇÃO DE ÓLEOS - RESOLUÇÃO CONAMA Nº 362/2005
	1922-5/99	Fabricação de outros produtos derivados do petróleo, exceto produtos do refino
	1931-4/00	Fabricação de álcool
	1932-2/00	Fabricação de biocombustíveis, exceto álcool
	2011-8/00	Fabricação de cloro e álcalis
	2012-6/00	Fabricação de intermediários para fertilizantes
	2013-4/00	Fabricação de adubos e fertilizantes
	2014-2/00	Fabricação de gases industriais
	2019-3/01	Elaboração de combustíveis nucleares
	2019-3/99	Fabricação de outros produtos químicos inorgânicos não especificados anteriormente
	2021-5/00	Fabricação de produtos petroquímicos básicos
	2022-3/00	Fabricação de intermediários para plastificantes, resinas e fibras
	2029-1/00	Fabricação de produtos químicos orgânicos não especificados anteriormente
	2031-2/00	Fabricação de resinas termoplásticas
	2032-1/00	Fabricação de resinas termofixas
	2033-9/00	Fabricação de elastômeros
	2040-1/00	Fabricação de fibras artificiais e sintéticas
	2051-7/00	Fabricação de defensivos agrícolas
	2052-5/00	Fabricação de desinfestantes domissanitários
	2052-5/00	Fabricação de desinfestantes domissanitários - FABRICAÇÃO DE PRESERVATIVOS DE MADEIRA
	2061-4/00	Fabricação de sabões e detergentes sintéticos
	2062-2/00	Fabricação de produtos de limpeza e polimento
	2063-1/00	Fabricação de cosméticos, produtos de perfumaria e de higiene pessoal
	2071-1/00	Fabricação de tintas, vernizes, esmaltes e lacas
	2072-0/00	Fabricação de tintas de impressão
	2073-8/00	Fabricação de impermeabilizantes, solventes e produtos afins
	2091-6/00	Fabricação de adesivos e selantes
	2092-4/01	Fabricação de pólvoras, explosivos e detonantes

	2092-4/02	Fabricação de artigos pirotécnicos
	2093-4/03	Fabricação de fósforos de segurança
	2094-1/00	Fabricação de aditivos de uso industrial
	2094-1/00	Fabricação de estabilizantes
	2099-1/01	Fabricação de chapas, filmes, papéis e outros materiais e produtos químicos para fotografia
	2099-1/99	Fabricação de outros produtos químicos não especificados anteriormente
	2099-1/99	Fabricação de outros produtos químicos não especificados anteriormente - FABRICAÇÃO DE PRODUTOS E SUBSTÂNCIAS CONTROLADOS PELO PROTOCOLO DE MONTREAL
	2110-6/00	Fabricação de produtos farmoquímicos
	2121-1/01	Fabricação de medicamentos alopáticos para uso humano
	2121-1/02	Fabricação de medicamentos homeopáticos para uso humano
	2121-1/03	Fabricação de medicamentos fitoterápicos para uso humano
	2122-0/00	Fabricação de medicamentos para uso veterinário
	2123-8/00	Fabricação de preparações farmacêuticas
	4520-4/01	Produção de gás; processamento de gás natural
1a Indústria de Produtos Alimentares e Bebidas		- beneficiamento, moagem, torrefação e fabricação de produtos derivados; conservação, charqueação, salgadeira, defumação e desidratação de carnes; preparação de pescados e fabricação de conservas de pescados; beneficiamento e industrialização do leite e derivados; fabricação e refinação de óleos vegetais e gorduras vegetais, produção de manteiga de cacau, gorduras de origem animal para alimentação; fabricação de sorvetes e gelados comestíveis; preparação de farinhas, féculas e amidos e de produtos amiláceos; fabricação de rações balanceadas e de alimentos preparados para animais; fabricação de vinhos e vinagre; fabricação de cervejas, chopes e malte; fabricação de bebidas não-alcoólicas, bem como engarrafamento e gaseificação e águas minerais; fabricação de bebidas alcoólicas códigos CNAE correspondentes à descrição do Anexo VIII da Lei 10166
	1011-2/01	Frigorífico - abate de bovinos
	1011-2/02	Frigorífico - abate de eqüinos
	1011-2/03	Frigorífico - abate de ovinos e caprinos
	1011-2/04	Frigorífico - abate de bufalinos
	1011-2/05	Matadouro - abate de reses sob contrato, exceto abate de suínos
	1012-1/01	Abate de aves
	1012-1/02	Abate de pequenos animais
	1013-9/01	Frigorífico - abate de suínos
	1013-9/02	Matadouro - abate de suínos sob contrato
	1013-9/03	Fabricação de produtos de carne
	1013-9/04	Preparação de subprodutos do abate
	1020-1/01	Preservação de peixes, crustáceos e moluscos
	1020-1/02	Fabricação de conservas de peixes, crustáceos e moluscos
	1031-7/00	Fabricação de conservas de frutas
	1032-5/01	Fabricação de conservas de palmito
	1032-5/99	Fabricação de conservas de legumes e outros vegetais, exceto palmito
	1033-3/01	Fabricação de sucos concentrados de frutas, hortaliças e legumes
	1033-3/02	Fabricação de sucos de frutas, hortaliças e legumes, exceto concentrados
	1051-1/00	Preparação do leite
	1052-0/00	Fabricação de laticínios
	1053-8/00	Fabricação de sorvetes e outros gelados comestíveis
	1061-9/01	Beneficiamento de arroz
	1061-9/02	Fabricação de produtos do arroz
	1062-7/00	Moagem de trigo e fabricação de derivados
	1063-5/00	Fabricação de farinha de mandioca e derivados
	1064-3/00	Fabricação de farinha de milho e derivados, exceto óleos de milho

	1065-1/01	Fabricação de sucos e farinha de vegetais
	1065-1/02	Fabricação de óleo de milho em bruto
	1065-1/03	Fabricação de óleo de milho refinado
	1066-0/00	Fabricação de alimentos para animais
	1069-4/00	Moagem e fabricação de produtos de origem vegetal não especificados anteriormente
	1071-6/00	Fabricação de açúcar em bruto
	1072-4/01	Fabricação de açúcar de cana refinado
	1072-4/02	Fabricação de açúcar de cereais (dextrose) e de beterraba
	1081-3/01	Beneficiamento de café
	1081-3/02	Torrefação e moagem de café
	1082-1/00	Fabricação de produtos à base de café
	1091-1/00	Fabricação de produtos de panificação
	1092-9/00	Fabricação de biscoitos e bolachas
	1093-7/01	Fabricação de produtos derivados do cacau e de chocolates
	1093-7/02	Fabricação de frutas cristalizadas, balas e semelhantes
	1094-5/00	Fabricação de massas alimentícias
	1095-3/00	Fabricação de especiarias, molhos, temperos e condimentos
	1096-1/00	Fabricação de alimentos e pratos prontos
	1099-6/01	Fabricação de vinagres
	1099-6/02	Fabricação de pós alimentícios
	1099-6/03	Fabricação de fermentos e leveduras
	1099-6/04	Fabricação de gelo comum
	1099-6/05	Fabricação de produtos para infusão (chá, mate, etc.)
	1099-6/06	Fabricação de adoçantes naturais e artificiais
	1099-6/99	Fabricação de outros produtos alimentícios não especificados anteriormente
	1311-9/01	Fabricação de aguardente de cana-de-açúcar
	1311-9/02	Fabricação de outras aguardentes e bebidas destiladas
	1312-7/00	Fabricação de vinho
	1313-5/01	Fabricação de malte, inclusive malte uísque
	1313-5/02	Fabricação de cervejas e chopes
	1321-9/00	Fabricação de águas envasadas
	1322-4/01	Fabricação de refrigerantes
	1322-4/02	Fabricação de chá mate e outros chás prontos para consumo
	1322-4/03	Fabricação de refrescos, xaropes e pós para refrescos, exceto refrescos de frutas
	1322-4/04	Fabricação de outras bebidas não-alcoólicas não especificadas anteriormente
17	Serviços de Utilidade	- geração de energia termoelétrica; tratamento e destinação de resíduos industriais líquidos e sólidos; disposição de resíduos especiais tais como: de agrotóxicos e suas embalagens usadas e de serviço de saúde e similares; destinação de cinzas; de esgotos sanitários e de resíduos sólidos urbanos, inclusive aqueles provenientes de fossas; dragagem e derocamentos em corpos d'água; remediação de solos contaminados ou degradados.
		códigos CNAE correspondentes à descrição do Anexo VIII da Lei 10.165
	3511-5/00	Geração de energia elétrica - TÉRMICA
	3701-1/00	Gestão de redes de esgoto
	3702-9/00	Atividades relacionadas a esgoto, exceto a gestão de redes
	3811-4/00	Coleta de resíduos não-perigosos
	3812-2/00	Coleta de resíduos perigosos

Documento: ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - Página 196/437 - Hash MD5: 9c4d574745e0839da261ada7348d7e6f

	3811-1/00	Tratamento e disposição de resíduos não-perigosos
	3811-1/00	Tratamento e disposição de resíduos não-perigosos - DESTINAÇÃO DE PNEUMÁTICOS
	3812-2/00	Tratamento e disposição de resíduos perigosos
	3821-1/00	Recuperação de materiais de sucatas
	3811-9/00	Recuperação de materiais metálicos, exceto alumínio
	3812-7/00	Recuperação de materiais plásticos
	3819-4/00	Usinas de compostagem
	3819-4/99	Recuperação de materiais não especificados anteriormente
	3900-5/00	Descontaminação e outros serviços de gestão de resíduos
	4291-0/00	Obras portuárias, marítimas e fluviais - DRAGAGEM E DESBROCAMENTOS EM CORPOS D'AGUA
	4299-5/99	Outras obras de engenharia civil não especificadas anteriormente - RECUPERAÇÃO DE ÁREAS CONTAMINADAS OU DEGRADADAS
18 Transporte, Petróleo, Químicos e Comércio		- transporte de cargas perigosas, transporte por dutos; usinas, portos e aeroportos; terminais de minério, petróleo e derivados e produtos químicos; depósitos de produtos químicos e produtos perigosos; comércio de combustíveis, derivados de petróleo e produtos químicos e produtos perigosos códigos CNAE correspondentes à descrição do anexo VIII da Lei 10.165
	5229-0/02	Distribuição de combustíveis gasosos por redes urbanas
	4511-1/02	Comércio a varejo de automóveis, camionetas e utilitários novos - IMPORTADOR DE VEÍCULOS AUTOMOTORES - FINS COMERCIAIS
	4511-1/02	Comércio a varejo de automóveis, camionetas e utilitários usados - IMPORTADOR DE VEÍCULOS AUTOMOTORES - FINS COMERCIAIS
	4511-1/01	Comércio por atacado de automóveis, camionetas e utilitários novos e usados - IMPORTADOR DE VEÍCULOS AUTOMOTORES - FINS COMERCIAIS
	4511-1/04	Comércio por atacado de caminhões novos e usados - IMPORTADOR DE VEÍCULOS AUTOMOTORES - FINS COMERCIAIS
	4511-1/06	Comércio por atacado de ônibus e microônibus novos e usados - IMPORTADOR DE VEÍCULOS AUTOMOTORES - FINS COMERCIAIS
	4512-9/02	Representantes comerciais e agentes do comércio de veículos automotores - IMPORTADOR DE VEÍCULOS AUTOMOTORES - FINS COMERCIAIS
	4541-2/01	Comércio por atacado de motocicletas e motonetas - IMPORTADOR DE VEÍCULOS PARA FINS COMERCIAIS
	4543-9/01	Comércio a varejo de motocicletas e motonetas novas - IMPORTADOR DE VEÍCULOS AUTOMOTORES - FINS COMERCIAIS
	4543-9/02	Comércio a varejo de motocicletas e motonetas usadas - IMPORTADOR DE VEÍCULOS AUTOMOTORES - FINS COMERCIAIS
	4543-9/03	Representantes comerciais e agentes do comércio de motocicletas e motonetas, peças e acessórios - IMPORTADOR DE VEÍCULOS AUTOMOTORES - FINS COMERCIAIS
	4681-8/01	Comércio atacadista de álcool carburante, biodiesel, gasolina e demais derivados de petróleo, exceto lubrificantes, não realizado por transportador retalhista (TRR)
	4681-8/02	Comércio atacadista de combustíveis realizado por transportador retalhista (TRR)
	4681-8/03	Comércio atacadista de combustíveis de origem vegetal, exceto álcool carburante
	4681-8/04	Comércio atacadista de combustíveis de origem mineral em bruto
	4681-8/05	Comércio atacadista de lubrificantes
	4682-6/00	Comércio atacadista de gás liquefeito de petróleo (GLP)
	4683-4/00	Comércio atacadista de defensivos agrícolas, adubos, fertilizantes e corretivos do solo
	4684-2/01	Comércio atacadista de resinas e elastômeros
	4684-2/02	Comércio atacadista de solventes
	4684-2/99	Comércio atacadista de outros produtos químicos e petroquímicos não especificados anteriormente
	4684-2/99	Comércio atacadista de outros produtos químicos e petroquímicos não especificados anteriormente - COMÉRCIO DE PRODUTOS QUÍMICOS E PRODUTOS PERIGOSOS
	4684-2/99	Comércio atacadista de outros produtos químicos e petroquímicos não especificados anteriormente - COMÉRCIO DE PRODUTOS QUÍMICOS E PRODUTOS PERIGOSOS - RESOLUÇÃO CONAMA Nº 92
	4684-2/99	Comércio atacadista de outros produtos químicos e petroquímicos não especificados anteriormente - COMÉRCIO DE PRODUTOS E SUBSTÂNCIAS CONTROLADAS PELO PROTOCOLO DE MONTREAL
	4684-2/99	Comércio atacadista de outros produtos químicos e petroquímicos não especificados anteriormente - COMÉRCIO DE PRODUTOS PERIGOSOS - MERCÚRIO METÁLICO
	4684-2/99	Comércio atacadista de outros produtos químicos e petroquímicos não especificados anteriormente - IMPORTADOR DE BATERIAS PARA COMERCIALIZAÇÃO DE FORMA DIRETA OU INDIRETA
	4684-2/99	Comércio atacadista de outros produtos químicos e petroquímicos não especificados anteriormente - TITULAR DE DE REGISTRO DE SUBSTÂNCIAS QUÍMICO-PERIGOSAS PARA COMERCIALIZAÇÃO DE FORMA DIRETA OU INDIRETA
	4731-8/00	Comércio varejista de combustíveis para veículos automotores
	4732-6/00	Comércio varejista de lubrificantes

4771-7/01 Comércio varejista de produtos farmacêuticos, sem manipulação de fórmulas

4771-7/02 Comércio varejista de produtos farmacêuticos, com manipulação de fórmulas

4771-7/03 Comércio varejista de produtos farmacêuticos homeopáticos

4771-7/04 Comércio varejista de medicamentos veterinários

4772-5/00 Comércio varejista de cosméticos, produtos de perfumaria e de higiene pessoal

4789-0/05 Comércio varejista de produtos saneantes domissanitários

4789-0/06 Comércio varejista de fogos de artifício e artigos pirotécnicos

4789-0/09 Comércio varejista de armas e munições

4789-0/99 Comércio varejista de outros produtos não especificados anteriormente - COMÉRCIO DE PRODUTOS QUÍMICOS E PRODUTOS PERIGOSOS

4789-0/99 Comércio varejista de outros produtos não especificados anteriormente - COMÉRCIO DE PRODUTOS QUÍMICOS E PRODUTOS PERIGOSOS - RESOLUÇÃO CONAMA Nº 362

4789-0/99 Comércio varejista de outros produtos não especificados anteriormente - COMÉRCIO DE PRODUTOS PERIGOSOS - MERCÚRIO METÁLICO

4789-0/99 Comércio varejista de outros produtos não especificados anteriormente - COMÉRCIO DE PRODUTOS E SUBSTÂNCIAS CONTROLADAS PELO PROTOCOLO DE MONTREAL

4789-0/99 Comércio varejista de outros produtos não especificados anteriormente - COMÉRCIO VAREJISTA DE FERTILIZANTES E DEMAIS AGROQUÍMICOS

4789-0/99 Comércio varejista de outros produtos não especificados anteriormente - TITULAR DE DE REGISTRO DE SUBSTÂNCIAS QUÍMICO-PERIGOSAS PARA COMERCIALIZAÇÃO DE FORMA DIRETA OU INDIRETA

4911-6/00 Transporte ferroviário de carga - CARGAS PERIGOSAS

4911-6/00 Transporte ferroviário de carga - CARGAS PERIGOSAS - PROTOCOLO DE MONTREAL

4911-6/00 Transporte ferroviário de carga - CARGAS PERIGOSAS - RESOLUÇÃO CONAMA Nº 362

4930-2/03 Transporte rodoviário de produtos perigosos

4930-2/03 Transporte rodoviário de produtos perigosos - PROTOCOLO DE MONTREAL

4930-2/03 Transporte rodoviário de produtos perigosos - RESOLUÇÃO CONAMA Nº 362

4940-0/00 Transporte dutoviário

5011-4/01 Transporte marítimo de cabotagem - Carga - CARGAS PERIGOSAS

5011-4/01 Transporte marítimo de cabotagem - Carga - CARGAS PERIGOSAS - PROTOCOLO DE MONTREAL

5011-4/01 Transporte marítimo de cabotagem - Carga - CARGAS PERIGOSAS - RESOLUÇÃO CONAMA Nº 362

5012-2/01 Transporte marítimo de longo curso - Carga - CARGAS PERIGOSAS

5012-2/01 Transporte marítimo de longo curso - Carga - CARGAS PERIGOSAS - PROTOCOLO DE MONTREAL

5012-2/01 Transporte marítimo de longo curso - Carga - CARGAS PERIGOSAS - RESOLUÇÃO CONAMA Nº 362

5021-1/01 Transporte por navegação interior de carga, municipal, exceto travessia - CARGAS PERIGOSAS

5021-1/01 Transporte por navegação interior de carga, municipal, exceto travessia - CARGAS PERIGOSAS - PROTOCOLO DE MONTREAL

5021-1/01 Transporte por navegação interior de carga, municipal, exceto travessia - CARGAS PERIGOSAS - RESOLUÇÃO CONAMA Nº 362

5021-1/02 Transporte por navegação interior de carga, intermunicipal, interestadual e internacional, exceto travessia - CARGAS PERIGOSAS

5021-1/02 Transporte por navegação interior de carga, intermunicipal, interestadual e internacional, exceto travessia - CARGAS PERIGOSAS - PROTOCOLO DE MONTREAL

5021-1/02 Transporte por navegação interior de carga, intermunicipal, interestadual e internacional, exceto travessia - CARGAS PERIGOSAS - RESOLUÇÃO CONAMA Nº 362

5030-1/01 Navegação de apoio marítimo - CARGAS PERIGOSAS

5030-1/01 Navegação de apoio marítimo - CARGAS PERIGOSAS - PROTOCOLO DE MONTREAL

5030-1/01 Navegação de apoio marítimo - CARGAS PERIGOSAS - RESOLUÇÃO CONAMA Nº 362

5030-1/02 Navegação de apoio portuário - CARGAS PERIGOSAS

5030-1/02 Navegação de apoio portuário - CARGAS PERIGOSAS - PROTOCOLO DE MONTREAL

5030-1/02 Navegação de apoio portuário - CARGAS PERIGOSAS - RESOLUÇÃO CONAMA Nº 362

5091-2/01 Transporte por navegação de travessia, municipal - CARGAS PERIGOSAS

5091-2/01 Transporte por navegação de travessia, municipal - CARGAS PERIGOSAS - PROTOCOLO DE MONTREAL

		5091-2/01	Transporte por navegação de travessia, municipal - CARGAS PERIGOSAS - RESOLUÇÃO CONAMA Nº 362
		5092-2/02	Transporte por navegação de travessia, intermunicipal - CARGAS PERIGOSAS
		5093-2/03	Transporte por navegação de travessia, intermunicipal - CARGAS PERIGOSAS - PROTOCOLO DE MONTREAL
		5093-2/03	Transporte por navegação de travessia, intermunicipal - CARGAS PERIGOSAS - RESOLUÇÃO CONAMA Nº 362
		5099-8/99	Outros transportes aquaviários não especificados anteriormente - CARGAS PERIGOSAS
		5099-8/99	Outros transportes aquaviários não especificados anteriormente - CARGAS PERIGOSAS - PROTOCOLO DE MONTREAL
		5099-8/99	Outros transportes aquaviários não especificados anteriormente - CARGAS PERIGOSAS - RESOLUÇÃO CONAMA Nº 362
		5120-0/00	Transporte aéreo de carga - CARGAS PERIGOSAS
		5120-0/00	Transporte aéreo de carga - CARGAS PERIGOSAS - PROTOCOLO DE MONTREAL
		5120-0/00	Transporte aéreo de carga - CARGAS PERIGOSAS - RESOLUÇÃO CONAMA Nº 362
		5130-7/00	Transporte espacial - CARGAS PERIGOSAS
		5130-7/00	Transporte espacial - CARGAS PERIGOSAS - PROTOCOLO DE MONTREAL
		5130-7/00	Transporte espacial - CARGAS PERIGOSAS -RESOLUÇÃO CONAMA Nº 362
		5211-7/01	Armazéns gerais - emissão de warrant - DEPÓSITOS DE PRODUTOS QUÍMICOS E PRODUTOS PERIGOSOS
		5211-7/02	Guarda-móveis - DEPÓSITOS DE PRODUTOS QUÍMICOS E PRODUTOS PERIGOSOS
		5211-7/99	Depósitos de mercadorias para terceiros, exceto armazéns gerais e guarda-móveis - DEPÓSITOS DE PRODUTOS QUÍMICOS E PRODUTOS PERIGOSOS
		5212-5/00	Carga e descarga - CARGAS PERIGOSAS
		5231-1/01	Administração da infra-estrutura portuária
		5232-0/00	Operações de terminais
		5240-1/01	Operação dos aeroportos e campos de aterrissagem - AEROPORTOS
19	Turismo		- congressos, feiras e de lazer, inclusive parques temáticos
			códigos CNAE correspondentes à descrição do Anexo VIII da Lei 10.165
		5510-8/01	Hotéis (passível de análise)
		5510-8/02	Apart-hotéis (passível de análise)
		5510-8/03	Motéis (passível de análise)
		5590-6/01	Albergues, exceto assistenciais (passível de análise)
		5590-6/02	Campings
		5590-6/03	Pensões (alojamento) (passível de análise)
		5590-6/99	Outros alojamentos não especificados anteriormente (passível de análise)
		9321-2/00	Parques de diversão e parques temáticos
20	Uso de Recursos Naturais		Silvicultura; exploração econômica da madeira ou lenha e subprodutos florestais; importação ou exportação da fauna e flora nativas brasileiras; atividade de criação e exploração econômica de fauna exótica e de fauna silvestre; utilização do patrimônio genético natural; exploração de recursos aquáticos vivos; introdução de espécies exótica, exceto para melhoramento genético vegetal e uso na piscicultura; introdução de espécie geneticamente modificada, previamente classificados pela CTNBio (anual potencialmente causadora de significativa degradação do meio ambiente; uso da diversidade biológica pela biotecnologia em atividades previamente classificadas pela CTNBio como potencialmente causadora de significativa degradação do meio ambiente
			códigos CNAE correspondentes à descrição do Anexo VIII da Lei 10.165
		0161-0/03	Produção de sementes certificadas, exceto de forrageiras para pasto
		0161-0/03	Produção de sementes certificadas de forrageiras para formação de pasto
		0161-0/03	Produção de mudas e outras formas de propagação vegetal, certificadas
		0239-7/99	Criação de outros animais não especificados anteriormente - ATIVIDADE DE CRIAÇÃO E EXPLORAÇÃO ECONÔMICA DE FAUNA EXÓTICA E DE FAUNA SILVESTRE
		0210-1/01	Cultivo de eucalipto
		0210-1/02	Cultivo de acácia-negra
		0210-1/03	Cultivo de pinus
		0210-1/04	Cultivo de teca
		0210-1/05	Cultivo de espécies madeireiras, exceto eucalipto, acácia-negra, pinus e teca
		0210-1/05	Cultivo de espécies madeireiras, exceto eucalipto, acácia-negra, pinus e teca - DETENTOR DE RESERVA FLORESTAL PARA FINS DE REPOSIÇÃO FLORESTAL
		0210-1/06	Cultivo de mudas em viveiros florestais

ANEXO B

0210-1/07	Extração de madeira em florestas plantadas
0210-1/07	Extração de madeira em florestas plantadas - EXPLORAÇÃO ECONÔMICA DA MADEIRA OU LENHA E SUBPRODUTOS FLORESTAIS
0210-1/09	Produção de casca de acácia-negra - florestas plantadas
0210-1/99	Produção de produtos não-madeireiros não especificados anteriormente em florestas plantadas
0220-9/01	Extração de madeira em florestas nativas - EXPLORAÇÃO ECONÔMICA DA MADEIRA OU LENHA E SUBPRODUTOS FLORESTAIS
0220-9/01	Extração de madeira em florestas nativas
0220-9/03	Coleta de castanha-do-pará em florestas nativas
0220-9/04	Coleta de látex em florestas nativas
0220-9/05	Coleta de palmito em florestas nativas
0220-9/06	Conservação de florestas nativas
0220-9/99	Coleta de produtos não-madeireiros não especificados anteriormente em florestas nativas
0230-6/00	Atividades de apoio à produção florestal
0311-6/01	Pesca de peixes em água salgada
0311-6/02	Pesca de crustáceos e moluscos em água salgada
0311-6/03	Coleta de outros produtos marinhos
0311-6/04	Atividades de apoio à pesca em água salgada
0312-4/01	Pesca de peixes em água doce
0312-4/02	Pesca de crustáceos e moluscos em água doce
0312-4/03	Coleta de outros produtos aquáticos de água doce
0312-4/04	Atividades de apoio à pesca em água doce
0321-3/01	Criação de peixes em água salgada e salobra
0321-3/02	Criação de camarões em água salgada e salobra
0321-3/03	Criação de ostras e mexilhões em água salgada e salobra
0321-3/04	Criação de peixes ornamentais em água salgada e salobra
0321-3/05	Atividades de apoio à aqüicultura em água salgada e salobra
0321-3/99	Cultivos e semicultivos da aqüicultura em água salgada e salobra não especificados anteriormente
0322-1/01	Criação de peixes em água doce
0322-1/02	Criação de camarões em água doce
0322-1/03	Criação de ostras e mexilhões em água doce
0322-1/04	Criação de peixes ornamentais em água doce
0322-1/05	Ranicultura
0322-1/06	Criação de jacaré
0322-1/07	Atividades de apoio à aqüicultura em água doce
0322-1/99	Cultivos e semicultivos da aqüicultura em água doce não especificados anteriormente
4611-7/00	Representantes comerciais e agentes do comércio de matérias-primas agrícolas e animais vivos - IMPORTAÇÃO OU EXPORTAÇÃO DA FAUNA E FLORA NATIVAS BRASILEIRAS
4611-7/00	Representantes comerciais e agentes do comércio de matérias-primas agrícolas e animais vivos - IMPORTAÇÃO OU EXPORTAÇÃO DA FAUNA SILVESTRE EXÓTICA
4611-7/00	Representantes comerciais e agentes do comércio de matérias-primas agrícolas e animais vivos - ATIVIDADE DE CRIAÇÃO E EXPLORAÇÃO ECONÔMICA DE FAUNA EXÓTICA E DE FAUNA SILVESTRE
4671-1/00	Comércio atacadista de madeira e produtos derivados
4744-0/22	Comércio varejista de madeira e artefatos - EXPLORAÇÃO ECONÔMICA DA MADEIRA OU LENHA E SUBPRODUTOS FLORESTAIS
4790-3	Comércio ambulante e outros tipos de comércio varejista - IMPORTAÇÃO OU EXPORTAÇÃO DA FAUNA E FLORA NATIVAS BRASILEIRAS
4790-3	Comércio ambulante e outros tipos de comércio varejista - ATIVIDADE DE CRIAÇÃO E EXPLORAÇÃO ECONÔMICA DE FAUNA EXÓTICA E DE FAUNA SILVESTRE
4790-3	Comércio ambulante e outros tipos de comércio varejista - COMERCIALIZAÇÃO DE FAUNA SILVESTRE NATIVA E EXÓTICA, PARTES PRODUTOS E SUBPRODUTOS

Documento: ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - Página 200/437 - Hash MD5: 9c4d574745e0839da261ada7348d7e6f

4790-3 Comércio ambulante e outros tipos de comércio varejista - COMERCIALIZAÇÃO DE FAUNA SILVESTRE NATIVA E EXÓTICA, PARTES PRODUTOS E SUBPRODUTOS - PEIXES ORNAMENTAIS

4790-3 Comércio ambulante e outros tipos de comércio varejista - COMERCIALIZAÇÃO DE FAUNA SILVESTRE NATIVA E EXÓTICA, PARTES PRODUTOS E SUBPRODUTOS - PESCADO

7210-0/00 Pesquisa e desenvolvimento experimental em ciências físicas e naturais - INTRODUÇÃO DE ESPÉCIES EXÓTICAS, EXCETO PARA MELHORAMENTO GENÉTICO VEGETAL E USO NA AGRICULTURA

7210-0/00 Pesquisa e desenvolvimento experimental em ciências físicas e naturais - INTRODUÇÃO DE ESPÉCIES GENETICAMENTE MODIFICADAS PREVIAMENTE IDENTIFICADAS PELA CTNBIO COMO POTENCIALMENTE CAUSADORAS DE SIGNIFICATIVA DEGRADAÇÃO DO MEIO AMBIENTE

7210-0/00 Pesquisa e desenvolvimento experimental em ciências físicas e naturais - USO DA DIVERSIDADE BIOLÓGICA PELA BIOTECNOLOGIA EM ATIVIDADES PREVIAMENTE IDENTIFICADAS PELA CTNBIO COMO POTENCIALMENTE CAUSADORAS DE SIGNIFICATIVA DEGRADAÇÃO DO MEIO AMBIENTE

7210-0/00 Pesquisa e desenvolvimento experimental em ciências físicas e naturais - UTILIZAÇÃO DO PATRIMÔNIO GENÉTICO NATURAL

9103-1/00 Atividades de jardins botânicos, zoológicos, parques nacionais, reserva ecológicas e áreas de proteção ambiental

ANEXO IV
INFORMAÇÕES A CONSTAR NO RELATÓRIO ANUAL DE ATIVIDADES POTENCIALMENTE POLUIDORAS OU UTILIZADORAS DE RECURSOS AMBIENTAIS

1 - Certificados Ambientais
1.1 - Ano do relatório;
1.2 - Número identificador do certificado;
1.3 - Tipo de certificado;
1.4 - Órgão Certificador;
1.5 - Data de validade do Certificado.
2 - Comercialização de Espécimes da Fauna Silvestre Brasileira e Exótica, Partes e Produtos
2.1 - Ano do relatório;
2.2 - Nome do animal;
2.3 - Tipo do Produto Comercializado;
2.4 - Quantidade comercializada;
2.5 - Quantidade estocada;
2.6 - Unidade de Medida utilizada em todos os campos.
3 - Comercialização de Produtos e Subprodutos Florestais
3.1 - Ano do relatório;
3.2 - Nome do produto ou sub-produto comercializado;
3.3 - Quantidade recebida ou adquirida durante o ano;
3.4 - Quantidade do produto em estoque no final do ano (31 de dezembro);
3.5 - Quantidade comercializada (vendida) do produto durante o ano;
3.6 - Quantidade importada de produto ou sub-produto durante o ano;
3.7 - Quantidade exportada durante;
3.8 - Unidade medida utilizada em todos os campos.
4 - Comercialização de Produtos Químicos, Produtos Perigosos, Pneus, Combustíveis e Derivados
4.1 - Ano do relatório;
4.2 - Nome do produto;
4.3 - Quantidade vendida do produto durante o ano ao qual o relatório se refere;
4.4 - Unidade de medida;
4.5 - Tipo de armazenamento utilizado;
4.6 - Origem (refere-se a quem é o fabricante do produto);
4.7 - Procedência (de que lugar vem o produto);4.8 - Tratado Internacional.
5 - Criadouros e Zoológicos
5.1 - Ano do relatório;
5.2 - Nome da espécie;
5.3 - Número de animais adquiridos ao longo do ano;
5.4 - Número de animais vendidos no ano;
5.5 - Número de animais doados no ano;
5.6 – Número de animais nascidos neste criadouro / zoológico ao longo do ano;

Documento: ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - Página 202/437 - Hash MD5: 9c4d574745e0839da261ada7348d7e6f

5.7 - Número de animais mortos neste criadouro / zoológico ao longo do ano;
5.8 - Número de animais recebidos durante o ano;
5.9 - Número de animais permutados (trocados) durante o ano;
5.10 - Número de animais estocados durante o ano.
6 - Efluentes Líquidos
6.1 - Dados gerais:
6.1.1 - Ano do relatório;
6.1.2 - Identificação do poluente;
6.1.3 - Categoria de atividade;
6.1.4 - Detalhe da categoria de atividade;
6.1.5 - Monitoramento utilizado;
6.1.6 - Eficiência do sistema de tratamento conforme laudo técnico;
6.1.7 - Tipo de tratamento;
6.1.8 - Nível do tratamento;
6.1.9 - Comportamento ambiental da emissão;
6.1.10 - Tipo de emissão (quando solicitado pelo sistema);
6.1.11 - Informação sobre o Corpo Receptor (quando solicitado pelo sistema);
6.1.12 - Empresa Receptora do Efluente (quando solicitado pelo sistema);
6.2 - Local de emissão (quando solicitado pelo sistema)
6.3 - Tipo de emissão
6.4 - Total de poluente emitido:
6.4.1- Dados sobre a quantidade de poluente emitido;
6.4.2 - Método de medição utilizado;
6.4.3 - Identificação do método
6.4.4 - Condição de sigilo (se houver);
7 - Extrator de Produtos Florestais
7.1 - Ano do relatório;
7.2 - Nome do produto explorado;
7.3 - Quantidade explorada;
7.4 - Unidade de medida;
7.5 - Tamanho da área (em hectare) onde ocorre a exploração / extração do produto;
7.6 - Tipos de contratos realizados;7.7 - Quantidade de contratos realizados no ano.
8 - Extração e Tratamento de Produtos Minerais
8.1 - Ano do relatório;
8.2 - Nome do produto extraído;
8.3 - Quantidade explorada do produto durante o ano;
8.4 - Unidade de medida;
8.5 - Tamanho da área (em hectare) onde ocorre a exploração / extração do produto;8.6 - Número do decreto;
8.7 - Data do decreto;
8.8 - Ano de início da exploração da área;
8.9 - Ano de término da exploração da área;

Documento: ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - Página 203/437 - Hash MD5: 9c4d574745e0839da261ada7348d7e6f

8.10 - Entidade que aprovou o Projeto de Recuperação Ambiental - PRA; 8.11 - Data da aprovação do Projeto de Recuperação Ambiental.

9 - Fabricante de Produtos que utilizam Matéria Prima de Origem Florestal

9.1 - Ano do relatório;
9.2 - Nome do produto;
9.3 – Quantidade total recebida do produto durante o ano;
9.4 - Quantidade total comercializada do produto durante o ano;
9.5 - Quantidade processada do produto durante o ano;
9.6 - Quantidade do produto em estoque no final do ano (31 de dezembro);
9.7 - Capacidade de processamento para este produto;
9.8 - Unidade de medida utilizada em todos os campos de quantidade;
9.9 - Número de Autorizações de Transporte de Produto Florestal / Registros Especial Temporário - ATPF / RET - recebidos durante o ano ao qual o relatório se refere;
9.10 - Número de ATPF / RET utilizados durante o ano ao qual o relatório se refere;
9.11 - Quantidade transportada do produto durante o ano ao qual o relatório se refere.

10 - Importador de Pilhas e Baterias

10.1 - Ano do relatório;
10.2 - Tipo de pilha ou bateria importada;
10.3 - Quantidade de pilhas ou baterias importadas;
10.4 - Unidade de medida.

11 - Importador de Pneumáticos

11.1 - Ano do relatório;
11.2 - Tipo de pneu importado;
11.3 - Tipo de armazenamento utilizado;
11.4 - Quantidade total importada durante o ano (em unidades); 11.5 - Quantidade total importada durante o ano (em toneladas);

11.6 - Origem (refere-se a quem é o fabricante do produto).

12 - Indústria Beneficiadora de Animais/Partes/Produtos/Subprodutos

12.1 - Ano do relatório;
12.2 - Nome do animal;
12.3 – Quantidade de animais abatidos durante o ano;
12.4 - Quantidade de animais comercializados durante o ano; 12.5 - Quantidade de animais estocados durante o ano; 12.6 - Unidade de medida.

13 - Licenças Ambientais

13.1 - Ano do relatório;
13.2 - Número da licença;
13.3 - Expedidor, o órgão que concedeu a licença;
13.4 - Data de Emissão; 13.5 - Data de Validade.

14 - Matéria Prima / Insumos Utilizados na Produção

14.1 - Ano do relatório;
14.2 - Insumo ou da Matéria Prima utilizada na Produção;
14.3 - Quantidade utilizada da matéria prima durante o ano;
14.4 - Unidade de medida;

Documento: ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - Página 204/437 - Hash MD5: 9c4d574745e0839da261ada7348d7e6f

14.5 - Tipo de armazenamento da matéria prima ou insumo;
14.6 - Origem (refere-se a quem é o fabricante do produto); 14.7 - Procedência (de que lugar vem o produto);
14.8 - Tratado Internacional.
15 - Pescador Profissional
15.1 - Ano do relatório;
15.2 - Nome do Produto;
15.3 – Quantidade Pescada;
15.4 - Unidade de Medida;
15.5 - Forma de Comercialização;
15.6 - Estado de Atuação.
16 - Potencial Poluidor - Emissões Gasosas
16.1 - Emissões Difusas 16.1.1 - Pilhas de Estocagem:
16.1.1.1 - Ano do relatório;
16.1.1.2 - Número de pilhas de estocagem;
16.1.1.3 - Tipo de material estocado;
16.1.1.4 - Média anual da quantidade de material estocado (em toneladas);
16.1.1.5 - Porcentagem de sedimentos finos menores que 0,05mm; 16.1.1.6 - Umidade média do material;
16.1.1.7 - Tempo médio estocado.
16.1.2 - Plantação / Vegetação Nativa:
16.1.2.1 - Ano do relatório;
16.1.2.2 - Área ocupada por instalações;
16.1.2.3 - Tipo de Plantação / Reflorestamento;
16.1.2.4 - Área utilizada em Plantações;
16.1.2.5 - Número de queimadas no ano referentes à plantação;
16.1.2.6 - Tipo de vegetação nativa;
16.1.2.7 - Área ocupada por vegetação nativa;
16.1.2.8 - Número de queimadas no ano referentes à vegetação nativa.
16.1.3 - Vias Despavimentadas:
16.1.3.1 - Ano do relatório;
16.1.3.2 - Tamanho das vias não pavimentadas no empreendimento;
16.1.3.3 - Granulometria média do sedimento;
16.1.3.4 - Freqüência de Irrigação por dia;
16.1.3.5 - Número de dias em que houve irrigação no ano; 16.1.3.6 - Quantidade de Tráfego de diferentes tipos de veículos; 16.1.3.7 - Freqüência de Tráfego de diferentes tipos de veículos.
16.1.4 - Áreas Descobertas:
16.1.4.1 - Ano do relatório;
16.1.4.2 - Tamanho das áreas descobertas, com solo ou rocha expostos;
16.1.4.3 - Porcentagem de sedimentos finos menores que 0,05mm;
16.1.4.4 - Umidade média do solo exposto;

Documento: ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - Página 205/437 - Hash MD5: 9c4d574745e0839da261ada7348d7e6f

16.1.4.5 - Tempo em que o solo ou rocha ficou descoberto durante o ano.

16.2 - Emissões Gasosas

16.2.1 - Fonte Energética (diferentes campos selecionados conforme o tipo de fonte):

16.2.1.1 - Ano do relatório;

16.2.1.2 - Tipo de fonte energética;

16.2.1.3 - Teor de enxofre;

16.2.1.4 - Teor de nitrogênio;

16.2.1.5 - Teor de cinzas;

16.2.1.6 - Porcentagem autogerada;

16.2.1.7 - Porcentagem obtida da rede pública; 16.2.1.8 – Quantidade consumida;

16.2.1.9 - Unidade de medida.

16.2.2 - Unidade Poluidora:

16.2.2.1 - Ano do relatório;

16.2.2.2 - Categoria da atividade;

16.2.2.3 - Detalhe da categoria de atividade;

16.2.2.4 - Identificação do poluente;

16.2.2.5 - Tipo de fonte poluidora;

16.2.2.6 - Capacidade nominal;

16.2.2.7 Tempo de funcionamento diário;

16.2.2.8 Tipo de equipamento utilizado para controle;

16.2.2.9 Dados da chaminé

16.2.2.9.1 - Altitude da chaminé;

16.2.2.9.2 - Altura da chaminé;

16.2.2.9.3 - Diâmetro interno da chaminé;

16.2.2.9.4 - Temperatura dos gases;

16.2.2.9.5 - Vazão dos gases;

16.2.2.9.6 - Coordenadas geográficas da chaminé;

16.2.3 - Tipo de emissão;

16.2.4 - Total de poluente emitido:

16.4.1 - Dados sobre a quantidade de poluente emitido;

16.4.2 - Método de medição utilizado;

16.4.3 - Identificação do método;

16.4.4 - Frequência de monitoração;

16.4.5 - Condição de sigilo (se houver);

17 - Produtos Reciclados

17.1 - Ano do relatório;

17.2 - Tipo de resíduo;

17.3 – Método de reciclagem;

17.4 - Quantidade reciclada no ano ao qual se refere o relatório;

17.5 - Unidade de medida;

17.6 - Empresa de origem do resíduo.

18 - Produtos e Subprodutos Industriais

18.1 - Ano do relatório;

18.2 - Código e o Nome do produto fabricado;

18.3 - Quantidade anual fabricada;

Documento: ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - Página 206/437 - Hash MD5: 9c4d574745e0839da261ada7348d7e6f

18.4 - Unidade de medida de todos os campos de quantidade; 18.5 - Capacidade instalada de produção;

18.6 - Tratado internacional.

19 - Resíduos Sólidos

19.1 Dados Gerais

19.1.1 - Ano do relatório;

19.1.2 - Categoria da atividade;

19.1.3 - Detalhe da categoria de atividade;

19.1.4 - Classificação do Resíduo segundo NBR 10.004;

19.1.5 - Identificação do Resíduo segundo NBR 10.004;

19.1.6 - Quantidade do resíduo gerado durante o ano;

19.1.7 - Eficiência do sistema de tratamento conforme laudo técnico; 19.1.8 - Tipo de monitoramento realizado; 19.2 - Destinação do resíduo:

19.2.1- Tipo de finalidade;

19.2.2 - Finalidade da transferência;

19.2.3 - Identificação da empresa de destinação; 19.2.4 - Local de destinação; 19.3 - Poluentes:

19.3.1 - Identificação do poluente;

19.3.2 - Quantidade do poluente;

19.3.3 - Método de medição utilizado;

19.3.4 - Identificação do método;

19.3.5 - Condição de sigilo (se houver);

20 - Transporte de Produtos Químicos Perigosos ou Combustíveis

20.1 Ano do relatório;

20.2 - Nome do produto transportado;

20.3 - Quantidade transportada;

20.4 - Unidade de medida;

20.5 - Tipo de transporte utilizado;

20.6 - Tipo de armazenamento utilizado;

20.7 - Plano de Emergência;

20.8 - Local de origem de produção do produto;

20.9 - Local de destino para onde está sendo enviado o produto.

21. Barragens

21.1 Monitoramento

21.1.1 - Tipo de Monitoramento;

21.1.2 - Frequência

21.2 Poluentes Potenciais

21.2.1 - Volume média no período de janeiro a março de ano anterior;

21.2.2 - Volume médio no período de julho a setembro do ano anterior;

21.2.3 - Volume médio no período de outubro a dezembro do ano anteriores;

21.2.4 - Há poluentes potencial;

21.2.5 - Se há plano de ação de emergência em caso de rompimento;

21.2.6 - Descrição do plano de ação.

21.3 Acidentes referentes a este relatórios

21.3.1 - Causa principal do acidente; 21.3.2 - Impacto do acidente;

21.3.3 - Data.

Documento: ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - Página 208/437 - Hash MD5: 9c4d574745e0839da261ada7348d7e6f

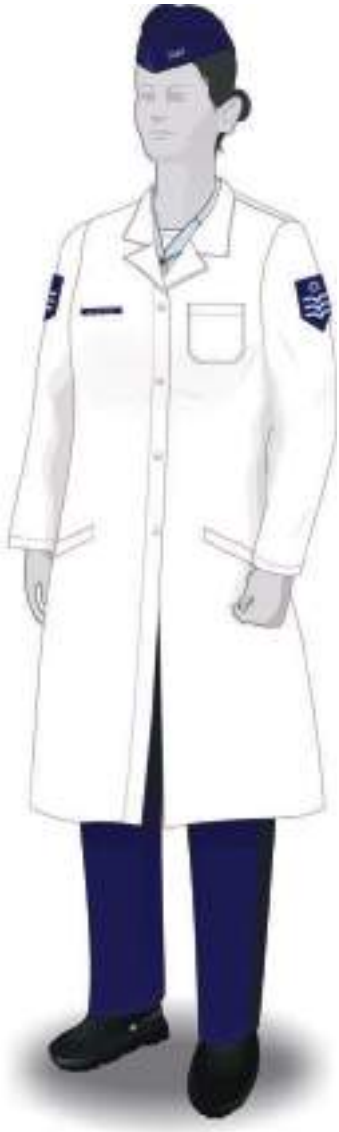
e) Para o uso do 7º Uniforme "B" - feminino, deverão ser observados os seguintes detalhes de composição:

- conjunto insígnia/distintivo, conforme art. 125 a 138;
- insígnias, designativas de posto, graduação, série ou período escolar, conforme art. 91 a 96;
- alamar, conforme art. 70 a 74;
- identificação: tarjeta de acrílico, do lado direito, conforme especificado no art. 63;
- identificação de nacionalidade, tipo dístico, nas condições previstas no art. 67; e
- DOM, conforme art. 118 a 121.

f) O uso do 7º Uniforme "B" - feminino com o jaleco branco de mangas compridas ou mangas curtas e com o sapato preto tipo "soft" antiderrapante está autorizado para atividades de monitoramento de rancho para nutricionista (oficial) e técnica de nutrição (graduada).



Graduada



Jaleco branco de mangas compridas



Sapato "soft" antiderrapante

Documento: ESTUDO TÉCNICO_ANEXO_PEL_IMAM - Página 175 de 207 - Hash: 1d43d4d5837c4f5f7f715ea0834be262ada7348d7e6f



Colete



Pulôver



Jaqueta



Jaleco branco de mangas curtas



Jaleco azul



Capa de chuva



Japona



Sobretudo

Documento: ESTUDO TÉCNICO_ANEXO_REL_IMAGEM - Página 25 de 27 - Hash: 21f0f57fde43e4d5887c4f5f7f15ea8349ba7348d7e6f

e) Para o uso do 7º Uniforme "B" - masculino, deverão ser observados os seguintes detalhes de composição:

- conjunto insígnia/distintivo, conforme art. 125 a 138;
- insígnias, designativas de posto, graduação, série ou período escolar, conforme art. 91 a 96;
- alamar, conforme art. 70 a 74;
- identificação: tarjeta de acrílico, do lado direito, conforme especificado no art. 63;
- identificação de nacionalidade, tipo dístico, nas condições previstas no art. 67; e
- DOM, conforme art. 118 a 121.

f) O uso do 7º Uniforme "B" - masculino com o jaleco branco de mangas compridas ou mangas curtas e com o sapato preto tipo "soft" antiderrapante está autorizado para atividades de monitoramento de rancho para nutricionista (oficial) e técnico de nutrição (graduado).



Graduado



Jaleco branco de mangas compridas



Sapato "soft" antiderrapante

Documento: ESTUDO TÉCNICO_ANEXO_RFEL_IMAGEM.pdf Página 37 de 37 Hash 21f057d43d4d5837c4075715ae8349ba7ada7348d7e6f



Colete



Pulôver



Jaqueta



Jaleco branco de mangas curtas



Jaleco azul



Capa de chuva



Japona



Sobretudo

Documento: ESTUDO TÉCNICO_ANEXO_REL_IMAGEM - Página 47 de 57 - Hash: 1d43e4d5837c4057975e0834be2621ada7348d7e6f

Art. 42. O 12º Uniforme "A", utilizado nas atividades de subsistência para chefes de cozinha, cozinheiro e auxiliar de cozinha, apresenta a seguinte estrutura:

I - 12º Uniforme "A"

a) Categoria

- suboficiais;
- sargentos;
- cabos; e
- taifeiros.

b) Composição

- dólmã branco;
- camiseta branca;
- calça branca;
- meio avental branco em tecido (para manipulação em áreas quentes);
- avental branco em PVC (para função de açougueiro e pré-preparo de hortifruti);
- sapato branco para cozinheiro; e
- meia branca.

c) Uso facultativo

- segunda pele branca.

d) Uso eventual

- gorro para chefe de cozinha.



Suboficial

Documento: DCTA_DOTÉCNICO_PEL_INAMA - Página 1 de 357 - Assinado em 06/09/2021 15:38:55 - Hash: 7348d7e6f

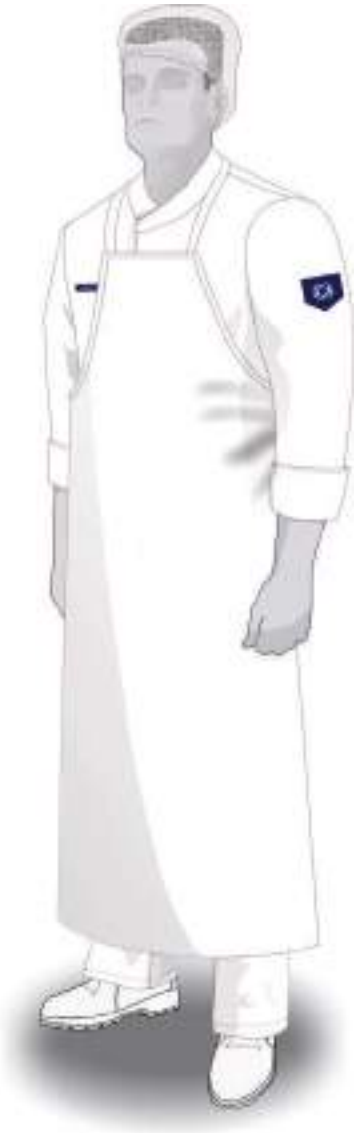
e) Para o uso do 12º Uniforme "A", deverão ser observados os seguintes detalhes de composição:

- conjunto insígnia/distintivo, conforme art 125 a 138; e
- identificação: tarjeta em tecido azul-aeronáutica, conforme especificado no art. 61.

f) Os cozinheiros e auxiliares de cozinha devem utilizar touca branca descartável.



Meio avental branco



Avental em PVC

Documento: [illegible] Página 21 [illegible] da7348d7e6f

Art. 43. O 12º Uniforme "B", utilizado nas atividades de subsistência para trabalhos em copa, sem contato com manipulação de alimentos, apresenta a seguinte estrutura:

I - 12º Uniforme "B"

a) Categoria

- suboficiais;
- sargentos;
- cabos;
- soldados; e
- taifeiros.

b) Composição

- camiseta branca;
- calça branca;
- meia bota branca de PVC; e
- meia branca.

c) Uso facultativo

- segunda pele branca; e
- jaqueta impermeável azul-aeronáutica.

d) Uso eventual

- avental branco em PVC.

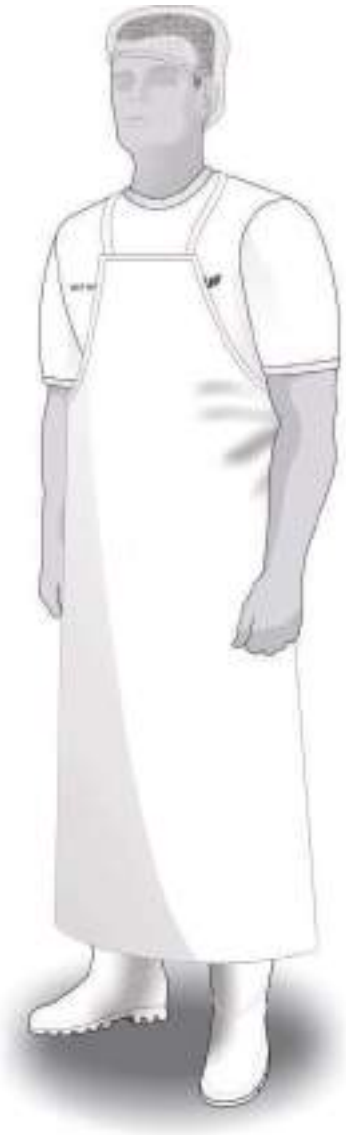


Sem avental em PVC

Documento: ESTUDO TÉCNICO_PEB_INTAER - Página 17 de 215 - Hash: 6b549d5508a9974705e0334d52817da7348d7e6f

e) Para o uso do 12º Uniforme “B”, deverá ser observado o seguinte detalhe de composição:

- identificação: impressa na camiseta, conforme especificado nos art. 64 e 65.



Com avental em PVC



Jaqueta impermeável azul-aeronáutica

Documento: ESTUDO TÉCNICO_PEL_MAAR-27 Página: 27 Hash: 21f4057 6ef549d5508ad9674705e0334d52817da7348d7e6f

Art. 44. O 12º Uniforme "C", utilizado nas atividades de subsistência para trabalhos em refeitórios (arrumadores), apresenta a seguinte estrutura:

I - 12º Uniforme "C" - feminino

a) Categoria

- suboficiais; e
- sargentos.

b) Composição

- camisa feminina branca de mangas curtas ou camisa feminina branca de mangas compridas;
- gravata feminina preta (uso exclusivo com camisa feminina branca de mangas compridas);
- calça feminina preta ou saia preta;
- cinto preto de couro;
- sapato feminino preto de salto médio ou baixo; e
- meia-calça social lisa cor da pele, com saia, ou meia preta quando usando calça.

c) Uso facultativo

- segunda pele branca; e
- camiseta branca.



Mangas compridas com calça

Documento: ESTUDO TÉCNICO_12C_IMAGENS.pdf Página 5 de 7 MD5: 6415377d4a0d5747f32e8b9da7348d7e6f

d) Para o uso do 12º Uniforme "C" - feminino, deverá ser observado o seguinte detalhe de composição:

- identificação: tarjeta em acrílico azul-aeronáutica, conforme especificado no art. 63.

e) O uso da camisa feminina branca de mangas compridas ou curtas é determinado pelos Comandantes, Chefes ou Diretores das OM, respeitando-se as condições climáticas.



Mangas curtas com calça



Mangas compridas com saia



Mangas curtas com saia

Documento: ESTUDO TÉCNICO_ANEXO_12C.pdf Página 25 de 37 - 44f83f7da4bd5f4f32e8b8da2612da7348d7e6f

II - 12º Uniforme "C" - masculino

a) Categoria

- suboficiais;
- sargentos;
- cabos;
- soldados; e
- taifeiros.

b) Composição

- camisa masculina branca de mangas compridas ou camisa masculina branca de mangas curtas;
- gravata vertical preta;
- calça preta,
- cinto preto de couro;
- sapato preto; e
- meia preta.

c) Uso facultativo

- segunda pele branca; e
- camiseta branca.



Mangas compridas

Documento: ESTUDO TÉCNICO_ANEXO_12C.pdf Página 5 de 13 MD5: 6441837d4a0d5f4f52e0a59da2612da7348d7e6f

d) Para o uso do 12º Uniforme "C" - masculino, deverá ser observado o seguinte detalhe de composição:

- identificação: tarjeta em acrílico azul-aeronáutica, conforme especificado no art. 63.

e) O uso da camisa masculina branca de mangas compridas ou curtas é determinado pelos Comandantes, Chefes ou Diretores das OM, respeitando-se as condições climáticas.



Mangas curtas

Documento: ESTUDO TÉCNICO_12C_MAAR.pdf Página 153 de 261 - 64163f7da4bd5747f32e8b8da7348d7e6f

Art. 45. O 12º Uniforme "D", utilizado nas atividades de subsistência para trabalhos especiais em refeitório, de comissaria de bordo e de comissaria de bordo especial (transporte de autoridades), apresenta a seguinte estrutura:

I - 12º Uniforme "D" - feminino

a) Categoria

- suboficiais; e
- sargentos.

b) Composição

- colete preto;
- camisa feminina branca de mangas compridas;
- gravata feminina;
- calça feminina preta ou saia preta;
- cinto preto de couro;
- sapato feminino preto de salto médio ou baixo; e
- meia-calça social lisa cor da pele, com saia, ou meia social preta quando usando calça.

c) Uso facultativo

- segunda pele branca;
- sobretudo preto para comissária; e
- camiseta branca.

d) Uso eventual

- blazer feminino preto; e
- meio-avental preto.



Com calça

Documento: ESTUDO TÉCNICO_PED_INFAR - Página 17 de 21/05/... assinado eletronicamente em 21/05/... por ...da7348d7e6f

e) Para o uso do 12º Uniforme “D” - feminino, deverá ser observado o seguinte detalhe de composição:

- identificação: tarjeta em acrílico azul-aeronáutica, conforme especificado no art. 63.

f) O uso do colete é facultativo quando em conjunto com o blazer.



Com saia



Blazer e calça



Blazer e saia

Documento: ESTUDO TÉCNICO_PED_MAER - Página 77 de 221 - 05/... - 9870...da7348d7e6f



Blazer com colete



Meio avental preto



Sobretudo

Documento: ESTUDO TÉCNICO_PED_INFAER-37 Página: 37 Hash: 223405... ...da7348d7e6f

II - 12º Uniforme "D" - masculino

a) Categoria

- suboficiais;
- sargentos;
- cabos;
- soldados; e
- taifeiros.

b) Composição

- colete preto;
- camisa masculina branca de mangas compridas;
- gravata vertical preta;
- calça preta;
- cinto preto de couro;
- sapato preto; e
- meia social preta.

c) Uso facultativo

- segunda pele branca;
- sobretudo preto para comissário; e
- camiseta branca.

d) Uso eventual

- paletó preto; e
- meio-avental preto.



Colete

Documento: ESTUDO TÉCNICO_REDUNIFAR-47.pdf Página 47 de 224 em 05/07/2021 às 15:57:14 - 9e3d5714 ... 7348d7e6f

e) Para o uso do 12º Uniforme "D" - masculino, deverá ser observado o seguinte detalhe de composição:

- identificação: tarjeta em acrílico azul-aeronáutica, conforme especificado no art. 63.

f) Observações:

- o uso do colete é facultativo quando em conjunto com o paletó; e
- a gravata vertical preta pode ser substituída pela gravata horizontal a critério do Comandante, Chefe ou Diretor das OM, ou do chefe do rancho, para atender às exigências do evento.



Meio avental preto

Documento: ESTUDO TÉCNICO_PED_INFAR - 77 - Página 225 de 257 - 9870f0f5-4e3d-5744-0e3d-5744c0e3d574:7348d7e6f



Paletó sem colete



Paletó com colete



Sobretudo

Documento: ESTUDO TÉCNICO_REDUNIFAR-07.pdf Página 97 de 226 em 08/07/2021 às 15:57:14 - 9e7d6f55-4e3d-4574-8e8d-8a2112da7348d7e6f

COMANDO DA AERONÁUTICA
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO DA AERONÁUTICA

SUBDIRETORIA DE ABASTECIMENTO (SDAB) SEÇÃO DE PESQUISA E ESPECIFICAÇÃO	**EMISSÃO:** 23/02/2022 VERSÃO: 01
NOMENCLATURA: Sapato feminino preto anti-derrapante tipo 1.	**CÓDIGO:** FAB-CAL-019/2022

1. OBJETIVO

Esta Especificação fixa as condições mínimas exigíveis para aceitação e recebimento da bota frigorífica do sapato feminino preto anti-derrapante tipo 1.

1.1. Aplicação:

Tabela 1 – Aplicação

Modelo	Usuário	Uniformes
Sapato feminino preto anti-derrapante tipo 1	Oficiais da FAB, exclusivamente nas atividades inerentes às funções de Chefia do Rancho e Nutricionista, em ambientes de cozinha ou refeitório.	7° Uniforme B.

2. NORMAS E/OU DOCUMENTOS APLICÁVEIS

2.1. Plano de Amostragem: **ABNT/NBR 5425** - Guia para inspeção por amostragem no controle e certificação de qualidade.

2.2. **MCA 168-1** – MANUAL DE EMBALAGENS E ACONDICIONAMENTOS da Subdiretoria de Abastecimento da Diretoria de Administração (SDAB).

2.3. Normas de método de procedimento:

2.3.1. ABNT NB 1123 - NBR 10455 - Climatização de materiais usados na fabricação de calçados e correlatos.

2.4. Normas de método de ensaio:

2.4.1. NBR ISO 20.347:2015 - Equipamento de proteção individual - calçado ocupacional.

2.4.2. NBR ISO 13.287:2019 *Personal protective equipment — Footwear — Test method for slip resistance.*

2.4.3. ASTM D 297 - Elastômero – Determinação da densidade.

2.4.4. DIN 53 516 - Solados – Ensaio de abrasão em materiais de borracha e couro para solados.

2.4.5. DIN 53543 - Solados – Ensaio de flexão em borracha.

Observação: as normas relacionadas acima contêm disposições que, ao serem citadas neste texto, constituem prescrições para esta especificação. As edições indicadas estavam em vigor no momento desta publicação. Como toda norma está sujeita a revisão, recomenda-se àqueles que realizam acordos com base nesta que verifiquem a conveniência de se usarem as edições mais recentes das normas citadas a seguir. A referida especificação possui a informação das normas em vigor em um dado momento.

3. NÚMEROS DE CATALOGAÇÃO

Tabela 2 – Relação de Part Number

Tamanho	PN
33	FAB-CAL-019-33
34	FAB-CAL-019-34
35	FAB-CAL-019-35
36	FAB-CAL-019-36
37	FAB-CAL-019-37
38	FAB-CAL-019-38
39	FAB-CAL-019-39
40	FAB-CAL-019-40
41	FAB-CAL-019-41

Obs.: É obrigatório informar o número de controle utilizado na linha de produção da empresa (número de referência, código ou PN, **por tamanho** ou **numeração**).

4. CONDIÇÕES GERAIS

4.1. Amostragem:

4.1.1. Amostras de aquisição:

4.1.1.1. As amostras para exame deverão ser entregues conforme disposições do Edital do Processo.

4.1.2. Amostras de recebimento:

4.1.2.1. As amostras para exame deverão ser retiradas segundo a ABNT/NBR 5425:1985 Versão Corrigida:1989, ou atualizações mais recentes.

4.1.3. A amostragem poderá variar (aumentar) a critério da SDAB, mediante justificativa da Divisão de Padronização e autorização do Subdiretor.

4.2. Exames:

4.2.1. As amostras retiradas na forma do item 4.1 serão remetidas, para exames, ao laboratório da SDAB ou a laboratório externo acreditado pelo INMETRO.

4.2.2. Serão considerados dois critérios para a definição do parecer sobre o recebimento ou a recusa do material examinado:

a) Critério crítico (CC) – parâmetro considerado imprescindível para o bom desempenho do item, cujo cumprimento deverá ser integral; e

b) Critério desejável (CD) – parâmetro cujo descumprimento poderá ser tolerado, desde que não descaracterize a peça.

4.2.3. As características básicas do produto acabado devem ser verificadas pela SDAB ou por intermédio de documentação fornecida por laboratório externo acreditado pelo INMETRO para efeito de aquisição/recebimento do material.

4.2.4. As demais características apresentadas nesta especificação deverão, após uma análise visual, incluindo-se os aspectos de acabamento, simetria, funcionalidade e formato, ser verificadas para efeito de aquisição/recebimento do material.

4.2.5. Prova

4.2.5.1. O calçado será submetido à prova de maneira a que se possa analisar/aferir o formato, o tamanho, acabamento, a aparência visual, entre outros aspectos da peça em um modelo humano, real.

4.3. Defeitos:

Os calçados deverão estar isentos de defeitos, em especial, os assinalados a seguir (CC):

4.3.1. Cabedal:

4.3.1.1. Deformidades na superfície do elastômero, seja da parte externa quanto da interna, que comprometam o conforto, a impermeabilidade, higienização e a apresentação visual da peça.

4.3.1.2. Presença de poros e cavidades na superfície que impeçam a completa higienização.

4.3.1.3. Acabamento fosco na superfície.

4.3.2. Solado:

4.3.2.1. Deformidades no solado, descolamento do solado.

4.4. Conformidade e não conformidade

4.4.1. Será recebido o material que entregue cujas características das amostras submetidas a exame satisfaçam os índices e/ou as exigências da presente especificação.

4.4.2. Será recusado o material entregue cujas características das amostras submetidas a exame não satisfaçam os índices e/ou as exigências da presente especificação.

4.5. Requisitos Básicos

4.5.1. A confecção obedecerá ao modelo do Desenho Técnico, apresentando perfeito acabamento, nos mínimos detalhes, quanto aos requisitos técnicos, visuais e de prova (teste de vestir no modelo real) (CC).

5. ACONDICIONAMENTO

O acondicionamento das peças será realizado de acordo com o MCA 168-1 - MANUAL DE EMBALAGENS E ACONDICIONAMENTOS da Subdiretoria de Abastecimento da Diretoria de Administração (CC).

6. CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1. Matéria-prima:

6.1.1. Cabedal e entressola:

6.1.1.1. Elastomérico atóxico nitrílico (CC).

6.1.2. Solado:

6.1.2.1. Borracha vulcanizada antiderrapante (CC).

6.1.3. Placa anti-torção:

6.1.3.1. Material polimérico rígido (CC).

6.1.4. Palmilha:

6.1.4.1. Em material polimérico com revestimento em tecido sintético com tratamento antimicrobiano na superfície superior e TNT na superfície inferior (CC).

7. CARACTERÍSTICAS DO ARTIGO CONFECCIONADO

7.1. Para melhor entendimento do texto deverão ser verificados os termos e definições constantes no item 1.2 do MCA 168-2 – Manual para Confecção de Especificação Técnica.

7.2. O calçado consiste em um calçado de modelagem tipo *soft,* ocupacional classe II (polimérico impermeável), tipo A (calçado baixo).

7.3. Calçado confeccionado em material polimérico injetado, formando o cabedal e sola uma peça única (CC).

7.4. A superfície interna do material polimérico citado no item 7.3 é totalmente texturizada para facilitar dissipação de calor e umidade (CD).

7.5. O material polimérico citado no item 7.3 é integralmente na cor preta.

7.6. O material polimérico citado no item 7.3 tem um acabamento externo brilhante.

7.7. Possui palmilha de conforto, removível (CC);

7.7.1. A palmilha de conforto possui três camadas: revestimento em tecido sintético na parte superior (CC) com tratamento anti-microbiano (CC), a camada intermediária em EVA com orifícios distribuídos regularmente ao longo da superfície (CD) e uma camada de TNT na parte inferior (CC), para retenção do suor durante o uso (CC).

7.8. Possui sistema de absorção de energia (impacto) na região do calcanhar (CC), dotado de cavidades para possibilitar a dissipação da energia do impacto (CD).

7.9. Possui solado em borracha vulcanizada com textura desenvolvida para proporcionar capacidade anti-derrapante, resistente ao escorregamento em piso de cerâmica contaminado com detergente e em piso de aço contaminado com glicerol (SRC).

7.9.1. O solado citado no item 7.9 será aplicado na região do calcanhar e na parte frontal.

7.10. O solado possui salto baixo (CC).

7.11. Possui placa anti torção na região intermediária do solado, localizado entre o salto e a região frontal do solado (CC).

7.12. Cabedal e solado são capazes de suportar a faixa de temperatura de 0°C até 50°C sem perda da flexibilidade.

7.13. A numeração deve seguir a escala francesa (CC) (O fator de conversão na numeração marcada no calçado para centímetros é 0,6666667).

7.14. A medida em calçados já confeccionados deve ser realizada na palmilha de conforto, com tolerância máxima de 0,5 ponto francês (0,3333 cm).

7.15. O calçado deve apresentar de forma visível e indelével as seguintes informações: o nome do fabricante (CC), CNPJ do fabricante (CC), numeração (CC), certificado de aprovação no Ministério do Trabalho e Previdência - CA - (CC), ano de fabricação (CD), a menção à Norma NBR ISO 13.287:2019 (CD) e as simbologias aplicáveis ("OB" para calçado ocupacional, "SRC" para calçado com resistência ao escorregamento em piso de cerâmica contaminado com detergente e em piso de aço contaminado com glicerol e "E" calçado com absorção de energia) (CC).

7.16. Deverá atender aos requisitos mínimos da norma NBR ISO 20.347:2015.

8. DESENHO TÉCNICO

8.1. Os valores das cotas expressas nas Figuras devem ser consultados nas Tabelas de Medidas disponíveis no item 9 (CC).

Figura 1 – Visão geral do sapato.

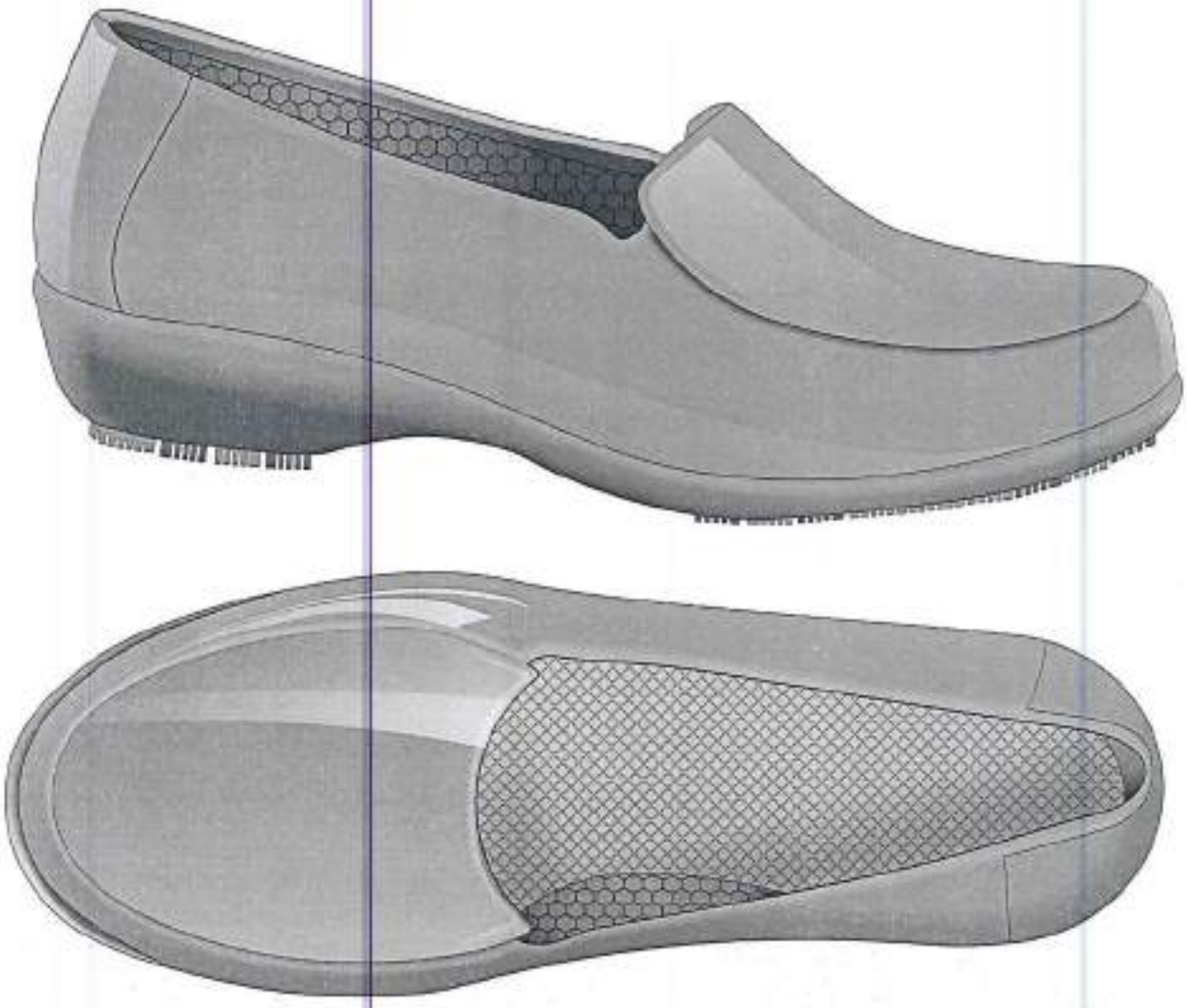


Figura 2 – Vista do solado.

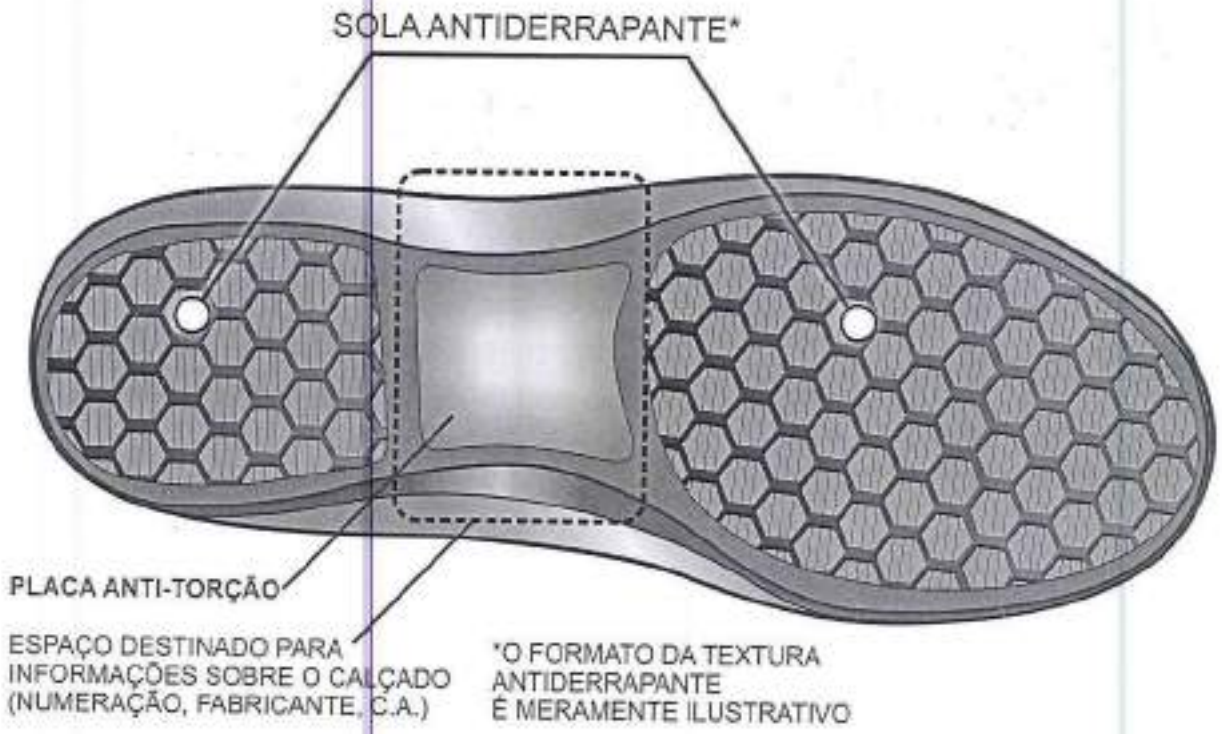


Figura 3 – Detalhes da palmilha.

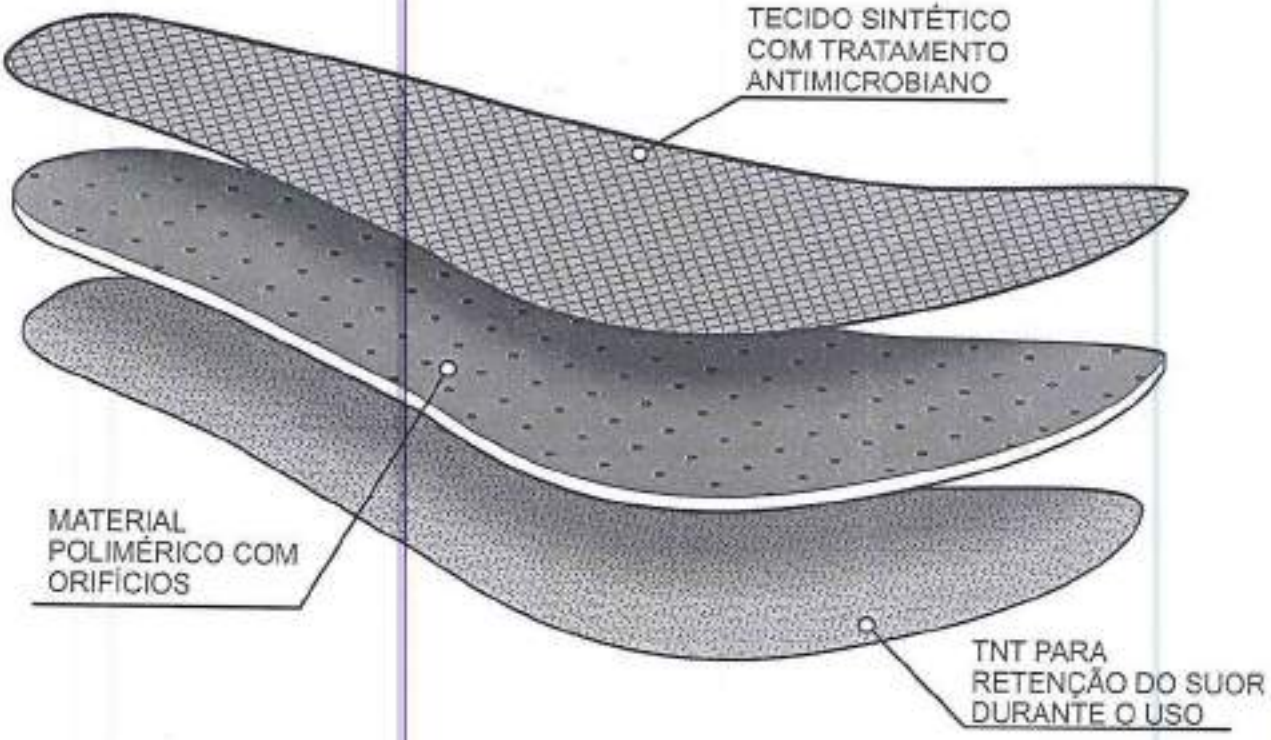
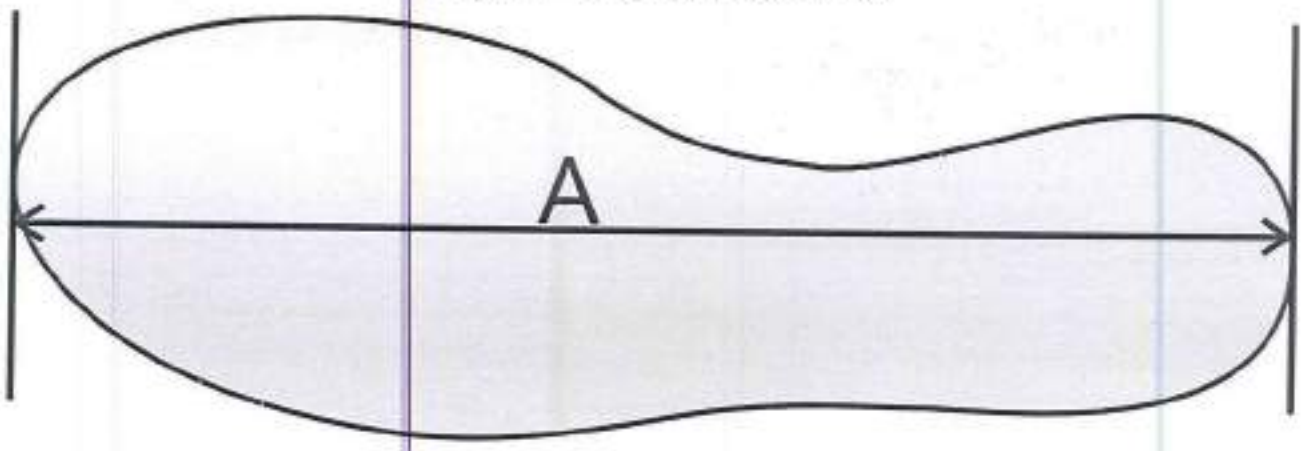


Figura 4 – Medidas na palmilha.



9. MEDIDAS:

9.1. Comprimento da palmilha de montagem.

Tabela 3 – Dimensões da palmilha (em mm).

Tamanho	A
33	222,00
34	228,60
35	235,20
36	241,80
37	248,40
38	255,00
39	261,60
40	268,20
41	274,90

Data: 23 de fevereiro de 2022.

CARLA CRISTINA LOUREIRO BRUNO COSTA Ten Cel Int
Chefe da Divisão de Padronização (AB2)

CAMILA VASCONCELOS CORRÊA 1° Ten QOENG QUI
Chefe da Seção de Pesquisa e Especificação (AB2-1)

RENATO SIMÕES **DEBS** 1° Sgt QSS SDE
Seção de Pesquisa e Especificação (AB2-1)

Aprovo:

Brig Int GILSON ALVES DE **ALMEIDA JÚNIOR**
Subdiretor de Abastecimento

Publicado no Boletim do Comando da Aeronáutica n°: , de de de 2022.

COMANDO DA AERONÁUTICA
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO DA AERONÁUTICA

SUBDIRETORIA DE ABASTECIMENTO (SDAB) SEÇÃO DE PESQUISA E ESPECIFICAÇÃO	**EMISSÃO:** 23/02/2022 VERSÃO: 01
NOMENCLATURA: Sapato masculino branco anti-derrapante para trabalhos em cozinha.	**CÓDIGO:** FAB-CAL-018/2022

1. OBJETIVO

Esta Especificação fixa as condições mínimas exigíveis para aceitação e recebimento da bota frigorífica do Sapato branco anti-derrapante masculino para trabalhos em cozinha.

1.1. Aplicação:

Tabela 1 – Aplicação

Modelo	Usuário	Uniformes
Sapato masculino branco anti-derrapante masculino para trabalhos em cozinha.	Graduados da FAB, exclusivamente nas atividades inerentes à função de cozinheiro, em ambiente de prepraração de alimentos.	12º Uniforme A.

2. NORMAS E/OU DOCUMENTOS APLICÁVEIS

2.1. Plano de Amostragem: **ABNT/NBR 5425** - Guia para inspeção por amostragem no controle e certificação de qualidade.

2.2. **MCA 168-1** – MANUAL DE EMBALAGENS E ACONDICIONAMENTOS da Subdiretoria de Abastecimento da Diretoria de Administração (SDAB).

2.3. Normas de método de procedimento:

2.3.1. ABNT NB 1123 - NBR 10455 - Climatização de materiais usados na fabricação de calçados e correlatos.

2.4. Normas de método de ensaio:

2.4.1. NBR ISO 20.347:2015 - Equipamento de proteção individual - calçado ocupacional.

2.4.2. NBR ISO 13.287:2019 *Personal protective equipment — Footwear — Test method for slip resistance.*

2.4.3. ASTM D 297 - Elastômero – Determinação da densidade.

2.4.4. DIN 53 516 - Solados – Ensaio de abrasão em materiais de borracha e couro para solados.

2.4.5. DIN 53543 - Solados – Ensaio de flexão em borracha.

Observação: as normas relacionadas acima contêm disposições que, ao serem citadas neste texto, constituem prescrições para esta especificação. As edições indicadas estavam em vigor no momento desta publicação. Como toda norma está sujeita a revisão, recomenda-se àqueles que realizam acordos com base nesta que verifiquem a conveniência de se usarem as edições mais recentes das normas citadas a seguir. A referida especificação possui a informação das normas em vigor em um dado momento.

3. NÚMEROS DE CATALOGAÇÃO

Tabela 2 – Relação de Part Number

Tamanho	PN
39	FAB-CAL-018-39
40	FAB-CAL-018-40
41	FAB-CAL-018-41
42	FAB-CAL-018-42
43	FAB-CAL-018-43
44	FAB-CAL-018-44
45	FAB-CAL-018-45
46	FAB-CAL-018-46
47	FAB-CAL-018-47

Obs.: É obrigatório informar o número de controle utilizado na linha de produção da empresa (número de referência, código ou PN, **por tamanho** ou **numeração**).

4. CONDIÇÕES GERAIS

4.1. Amostragem:

4.1.1. Amostras de aquisição:

4.1.1.1. As amostras para exame deverão ser entregues conforme disposições do Edital do Processo.

4.1.2. Amostras de recebimento:

4.1.2.1. As amostras para exame deverão ser retiradas segundo a ABNT/NBR 5425:1985 Versão Corrigida:1989, ou atualizações mais recentes.

4.1.3. A amostragem poderá variar (aumentar) a critério da SDAB, mediante justificativa da Divisão de Padronização e autorização do Subdiretor.

4.2. Exames:

4.2.1. As amostras retiradas na forma do item 4.1 serão remetidas, para exames, ao laboratório da SDAB ou a laboratório externo acreditado pelo INMETRO.

4.2.2. Serão considerados dois critérios para a definição do parecer sobre o recebimento ou a recusa do material examinado:

a) Critério crítico (CC) – parâmetro considerado imprescindível para o bom desempenho do item, cujo cumprimento deverá ser integral; e

b) Critério desejável (CD) – parâmetro cujo descumprimento poderá ser tolerado, desde que não descaracterize a peça.

4.2.3. As características básicas do produto acabado devem ser verificadas pela SDAB ou por intermédio de documentação fornecida por laboratório externo acreditado pelo INMETRO para efeito de aquisição/recebimento do material.

4.2.4. As demais características apresentadas nesta especificação deverão, após uma análise visual, incluindo-se os aspectos de acabamento, simetria, funcionalidade e formato, ser verificadas para efeito de aquisição/recebimento do material.

4.2.5. Prova

4.2.5.1. O calçado será submetido à prova de maneira a que se possa analisar/aferir o formato, o tamanho, acabamento, a aparência visual, entre outros aspectos da peça em um modelo humano, real.

4.3. Defeitos:

Os calçados deverão estar isentos de defeitos, em especial, os assinalados a seguir (CC):

4.3.1. Cano, gáspea e solado:

4.3.1.1. Deformidades na superfície do elastômero, seja da parte externa quanto da interna, que comprometam o conforto, a impermeabilidade, higienização e a apresentação visual da peça.

4.3.1.2. Presença de poros e cavidades na superfície que impeçam a completa higienização.

4.3.2. Solado:

4.3.2.1. Deformidades no solado, descolamento do solado.

4.4. Conformidade e não conformidade

4.4.1. Será recebido o material que entregue cujas características das amostras submetidas a exame satisfaçam os índices e/ou as exigências da presente especificação.

4.4.2. Será recusado o material entregue cujas características das amostras submetidas a exame não satisfaçam os índices e/ou as exigências da presente especificação.

4.5. Requisitos Básicos

4.5.1. A confecção obedecerá ao modelo do Desenho Técnico, apresentando perfeito acabamento, nos mínimos detalhes, quanto aos requisitos técnicos, visuais e de prova (teste de vestir no modelo real) (CC).

5. ACONDICIONAMENTO

O acondicionamento das peças será realizado de acordo com o MCA 168-1 - MANUAL DE EMBALAGENS E ACONDICIONAMENTOS da Subdiretoria de Abastecimento da Diretoria de Administração (CC).

6. CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1. Matéria-prima:

6.1.1. Cabedal e entressola:

6.1.1.1. Elastomérico atóxico nitrílico (CC) com revestimento interno em tecido de poliéster (CC).

6.1.2. Solado:

6.1.2.1. Borracha vulcanizada antiderrapante (CC).

6.1.3. Palmilha:

6.1.3.1. Em material polimérico com revestimento em tecido sintético com tratamento antimicrobiano na superfície superior e TNT na superfície inferior (CC).

7. CARACTERÍSTICAS DO ARTIGO CONFECCIONADO

7.1. Para melhor entendimento do texto deverão ser verificados os termos e definições constantes no item 1.2 do MCA 168-2 – Manual para Confecção de Especificação Técnica.

7.2. O calçado consiste em um calçado de modelagem tipo *soft*, ocupacional classe II (polimérico impermeável), tipo A (calçado baixo).

7.3. Calçado confeccionado em material polimérico injetado, formando o cabedal e sola uma peça única (CC).

7.4. A superfície interna do material polimérico citado no item 7.3 é totalmente texturizada para facilitar dissipação de calor e umidade (CD).

7.5. O material polimérico citado no item 7.3 é integralmente na cor branca.

7.6. O material polimérico citado no item 7.3 tem um acabamento externo fosco.

7.7. Possui palmilha de conforto, removível (CC);

7.7.1. A palmilha de conforto possui três camadas: revestimento em tecido sintético na parte superior (CC) com tratamento anti-microbiano (CC), a camada intermediária em EVA com orifícios distribuídos regularmente ao longo da superfície (CD) e uma camada de TNT na parte inferior (CC), para retenção do suor durante o uso (CC).

7.8. Possui sistema de absorção de energia (impacto) na região do calcanhar (CC), dotado de cavidades para possibilitar a dissipação da energia do impacto (CD).

7.9. Possui solado em borracha vulcanizada com textura desenvolvida para proporcionar capacidade anti-derrapante.

7.10. O solado citado no item 7.9 será aplicado na região do calcanhar e na parte frontal.

7.11. Possui solado em borracha vulcanizada com textura desenvolvida para proporcionar capacidade anti-derrapante, resistente ao escorregamento em piso de cerâmica contaminado com detergente e em piso de aço contaminado com glicerol (SRC).

7.11.1. O solado antiderrapante citado é aplicado na região do calcanhar e na parte frontal.

7.12. Cabedal e solado são capazes de suportar a faixa de temperatura de 0°C até 50°C sem perda da flexibilidade.

7.13. A numeração deve seguir a escala francesa (CC) (O fator de conversão na numeração marcada no calçado para centímetros é 0,6666667).

7.14. A medida em calçados já confeccionados deve ser realizada na palmilha de conforto, com tolerância máxima de 0,5 ponto francês (0,3333 cm).

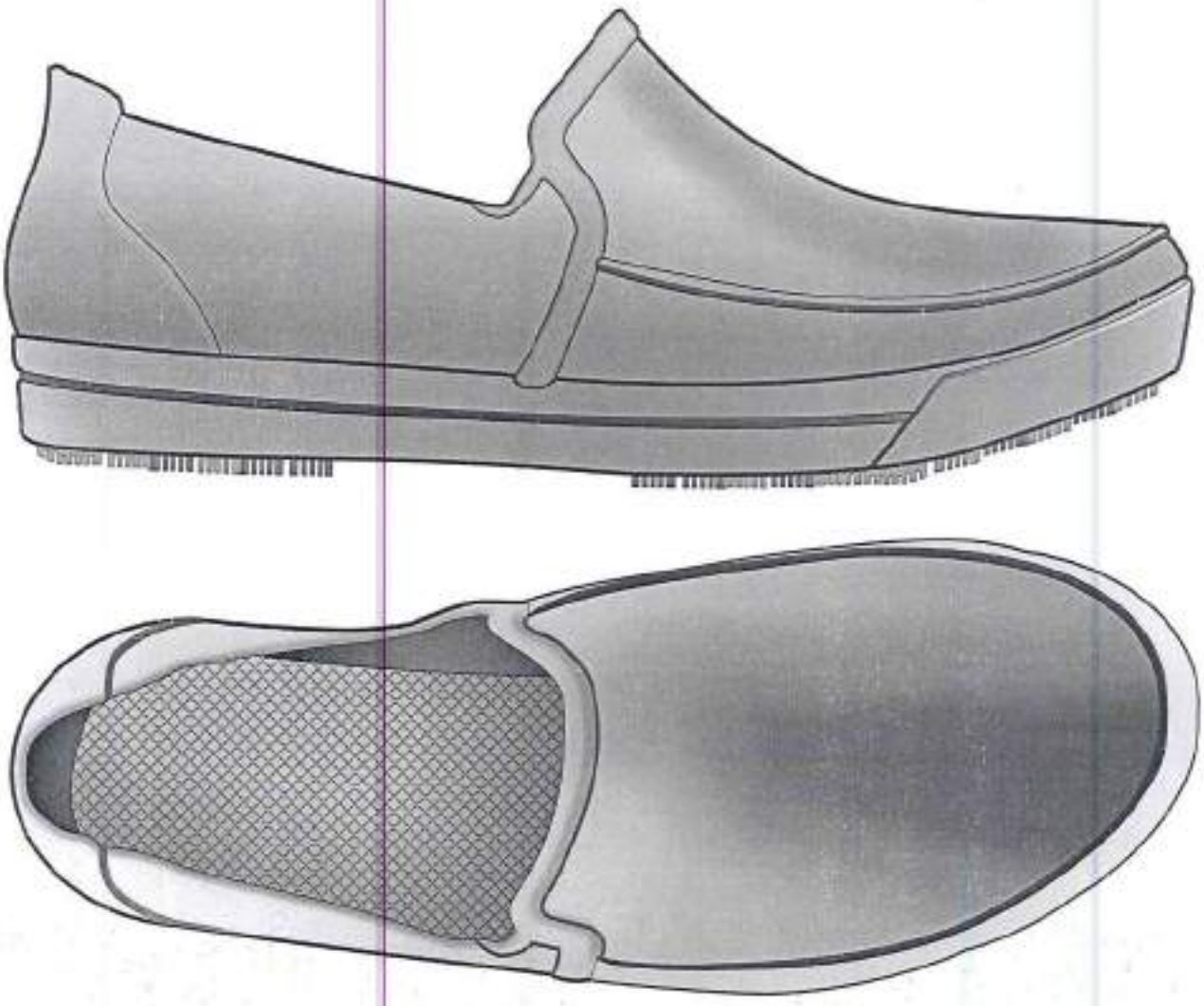
7.15. O calçado deve apresentar de forma visível e indelével as seguintes informações: o nome do fabricante (CC), CNPJ do fabricante (CC), numeração (CC), certificado de aprovação no Ministério do Trabalho e Previdência - CA - (CC), ano de fabricação (CD), a menção à Norma NBR ISO 13.287:2019 (CD) e as simbologias aplicáveis ("OB" para calçado ocupacional, "SRC" para calçado com resistência ao escorregamento em piso de cerâmica contaminado com detergente e em piso de aço contaminado com glicerol e "E" calçado com absorção de energia) (CC).

7.16. Deverá atender aos requisitos mínimos da norma NBR ISO 20.347:2015.

8. DESENHO TÉCNICO

8.1. Os valores das cotas expressas nas Figuras devem ser consultados nas Tabelas de Medidas disponíveis no item 9 (CC).

Figura 1 – Visão geral do sapato.



DETALHES ESTÉTICOS
SÃO MERAMENTE ILUSTRATIVOS

Figura 2 – Vista do solado.

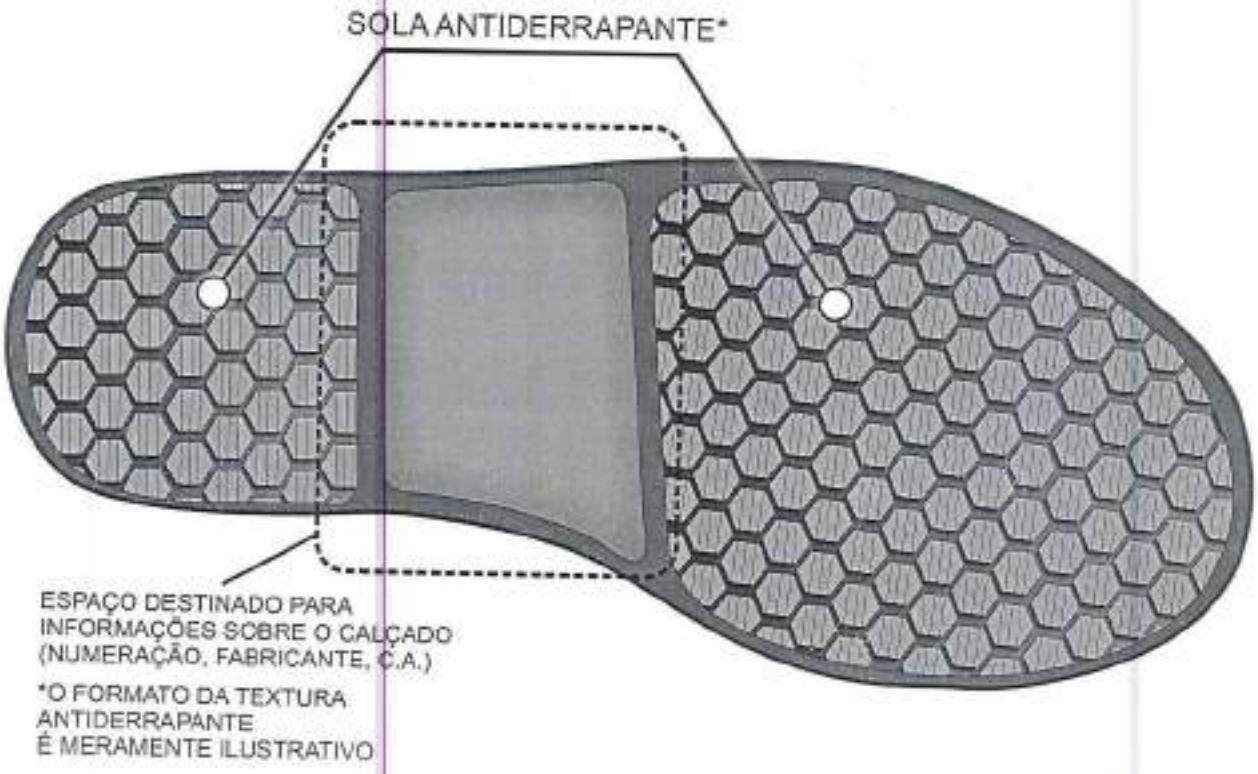


Figura 3 – Detalhes da palmilha.

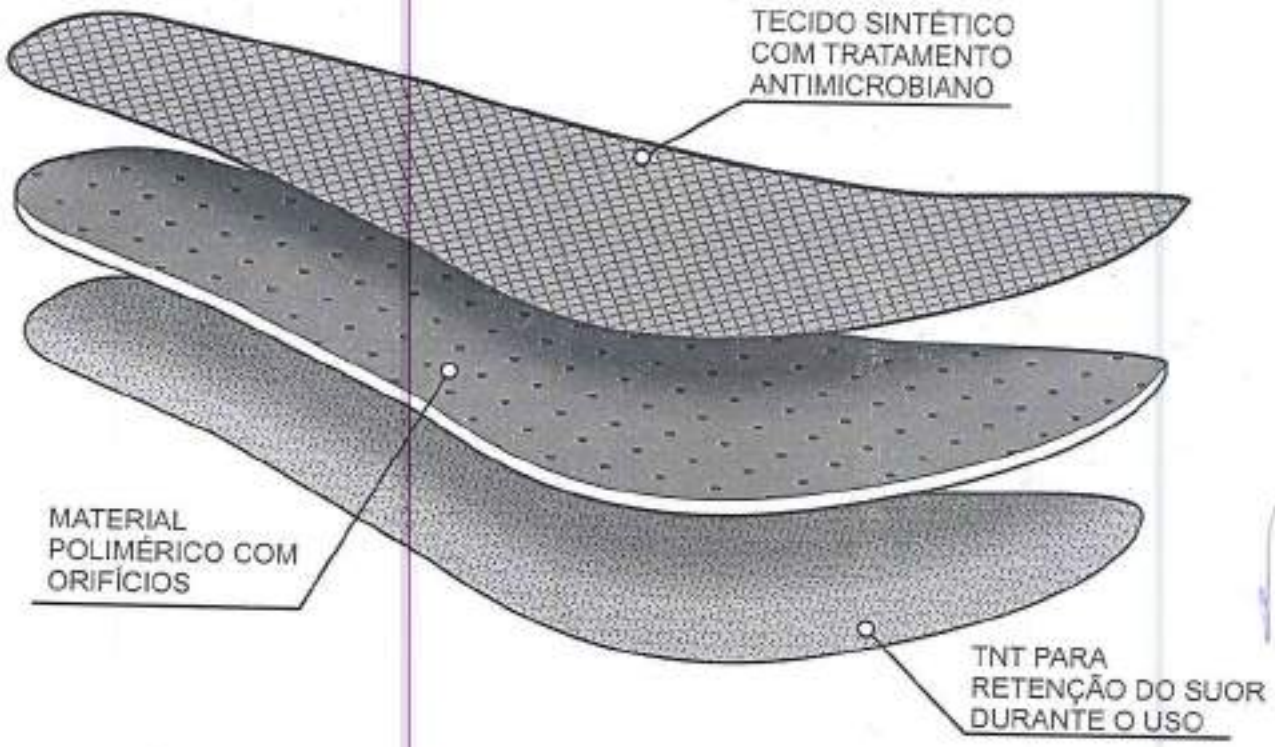
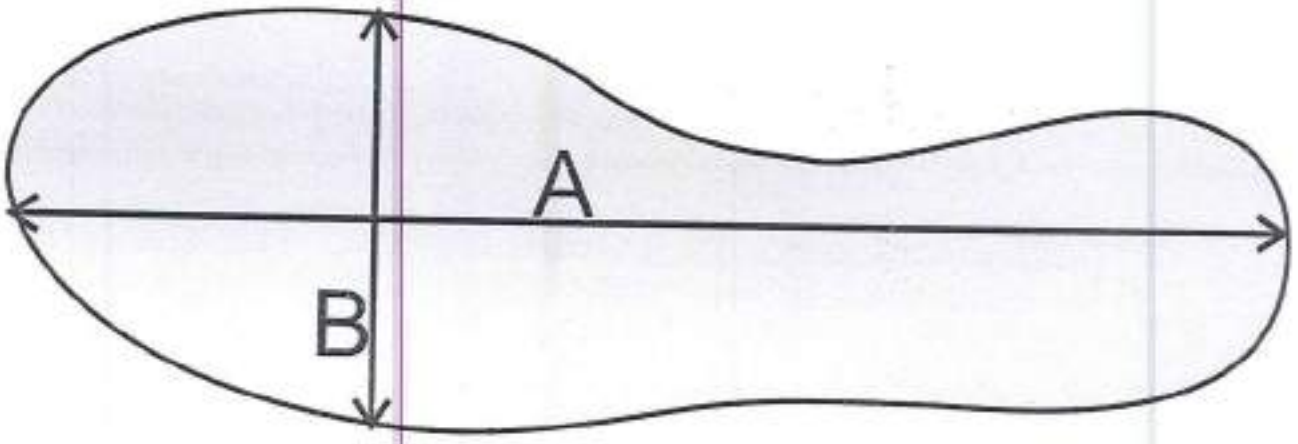


Figura 4 – Medidas na palmilha.



9. MEDIDAS:

9.1. Comprimento da palmilha de montagem.

Tabela 3 – Dimensões da palmilha (em mm).

Tamanho	A	B
39	261,60	91,65
40	268,20	93,30
41	274,90	94,90
42	281,50	96,60
43	288,20	98,20
44	294,90	99,90
45	301,50	101,50
46	308,10	103,2
47	314,70	104,8

Data: 23 de fevereiro de 2022.

Correia

CARLA CRISTINA LOUREIRO BRUNO COSTA Ten Cel Int
Chefe da Divisão de Padronização (AB2)

CAMILA VASCONCELOS CORRÊA 1° Ten QOENG QUI
Chefe da Seção de Pesquisa e Especificação (AB2-1)

RENATO SIMÕES **DEBS** 1° Sgt QSS SDE
Seção de Pesquisa e Especificação (AB2-1)

Aprovo:

Brig Int GILSON ALVES DE **ALMEIDA JÚNIOR**
Subdiretor de Abastecimento

Publicado no Boletim do Comando da Aeronáutica nº: , de de de 2022.

COMANDO DA AERONÁUTICA
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO DA AERONÁUTICA

SUBDIRETORIA DE ABASTECIMENTO (SDAB) SEÇÃO DE PESQUISA E ESPECIFICAÇÃO	EMISSÃO: 23/02/2022 VERSÃO: 01
NOMENCLATURA: Bota anti-derrapante frigorífica e para trabalhos em cozinha.	CÓDIGO: FAB-CAL-020/2022

1. OBJETIVO

Esta Especificação fixa as condições mínimas exigíveis para aceitação e recebimento da Bota anti-derrapante frigorífica e para trabalhos em cozinha.

1.1. Aplicação:

Tabela 1 – Aplicação

Modelo	Usuário	Uniformes
Bota anti-derrapante frigorífica e para trabalhos em cozinha.	Graduados e Praças da FAB, exclusivamente nas atividades inerentes à função, em ambientes de cozinha.	12° Uniforme B.

2. NORMAS E/OU DOCUMENTOS APLICÁVEIS

2.1. Plano de Amostragem: **ABNT/NBR 5425 -** Guia para inspeção por amostragem no controle e certificação de qualidade.

2.2. MCA 168-1 – MANUAL DE EMBALAGENS E ACONDICIONAMENTOS da Subdiretoria de Abastecimento da Diretoria de Administração (SDAB).

2.3. Normas de método de procedimento:

2.3.1. ABNT NB 1123 - NBR 10455 - Climatização de materiais usados na fabricação de calçados e correlatos.

2.4. Normas de método de ensaio:

2.4.1. NBR ISO 20.347:2015 - Equipamento de proteção individual - calçado ocupacional

2.4.2. NBR ISO 13.287:2019 *Personal protective equipment — Footwear — Test method for slip resistance.*

2.4.3. ASTM D 297 - Elastômero – Determinação da densidade.

2.4.4. DIN 53 516 - Solados – Ensaio de abrasão em materiais de borracha e couro para solados.

2.4.5. DIN 53543 - Solados – Ensaio de flexão em borracha.

Observação: as normas relacionadas acima contêm disposições que, ao serem citadas neste texto, constituem prescrições para esta especificação. As edições indicadas estavam em vigor no momento desta publicação. Como toda norma está sujeita a revisão, recomenda-se àqueles que realizam acordos com base nesta que verifiquem a conveniência de se usarem as edições mais recentes das normas citadas a seguir. A referida especificação possui a informação das normas em vigor em um dado momento.

3. NÚMEROS DE CATALOGAÇÃO

Tabela 2 – Relação de Part Number

Tamanho	PN
39	FAB-CAL-020-39
40	FAB-CAL-020-40
41	FAB-CAL-020-41
42	FAB-CAL-020-42
43	FAB-CAL-020-43
44	FAB-CAL-020-44
45	FAB-CAL-020-45
46	FAB-CAL-020-46
47	FAB-CAL-020-47

Obs.: É obrigatório informar o número de controle utilizado na linha de produção da empresa (número de referência, código ou PN, **por tamanho** ou **numeração**).

4. CONDIÇÕES GERAIS

4.1. Amostragem:

4.1.1. Amostras de aquisição:

4.1.1.1. As amostras para exame deverão ser entregues conforme disposições do Edital do Processo.

4.1.2. Amostras de recebimento:

4.1.2.1. As amostras para exame deverão ser retiradas segundo a ABNT/NBR 5425:1985 Versão Corrigida:1989, ou atualizações mais recentes.

4.1.3. A amostragem poderá variar (aumentar) a critério da SDAB, mediante justificativa da Divisão de Padronização e autorização do Subdiretor.

4.2. Exames:

4.2.1. As amostras retiradas na forma do item 4.1 serão remetidas, para exames, ao laboratório da SDAB ou a laboratório externo acreditado pelo INMETRO.

4.2.2. Serão considerados dois critérios para a definição do parecer sobre o recebimento ou a recusa do material examinado:

a) Critério crítico (CC) – parâmetro considerado imprescindível para o bom desempenho do item, cujo cumprimento deverá ser integral; e

b) Critério desejável (CD) – parâmetro cujo descumprimento poderá ser tolerado, desde que não descaracterize a peça.

4.2.3. As características básicas do produto acabado devem ser verificadas pela SDAB ou por intermédio de documentação fornecida por laboratório externo acreditado pelo INMETRO para efeito de aquisição/recebimento do material.

4.2.4. As demais características apresentadas nesta especificação deverão, após uma análise visual, incluindo-se os aspectos de acabamento, simetria, funcionalidade e formato, ser verificadas para efeito de aquisição/recebimento do material.

4.2.5. Prova

4.2.5.1. O calçado será submetido à prova de maneira a que se possa analisar/aferir o formato, o tamanho, acabamento, a aparência visual, entre outros aspectos da peça em um modelo humano, real.

4.3. Defeitos:

Os calçados deverão estar isentos de defeitos, em especial, os assinalados a seguir (CC):

4.3.1. Cano, gáspea e solado:

4.3.1.1. Deformidades na superfície do elastômero, seja da parte externa quanto da interna, que comprometam o conforto, a impermeabilidade, higienização e a apresentação visual da peça (CC).

4.3.1.2. Presença de poros e cavidades na superfície que impeçam a completa higienização (CC).

4.3.2. Solado:

4.3.2.1. Deformidades no solado, descolamento do solado (CC).

4.4. Conformidade e não conformidade

4.4.1. Será recebido o material que entregue cujas características das amostras submetidas a exame satisfaçam os índices e/ou as exigências da presente especificação.

4.4.2. Será recusado o material entregue cujas características das amostras submetidas a exame não satisfaçam os índices e/ou as exigências da presente especificação.

4.5. Requisitos Básicos

4.5.1. A confecção obedecerá ao modelo do Desenho Técnico, apresentando perfeito acabamento, nos mínimos detalhes, quanto aos requisitos técnicos, visuais e de prova (teste de vestir no modelo real) (CC).

5. ACONDICIONAMENTO

O acondicionamento das peças será realizado de acordo com o MCA 168-1 - MANUAL DE EMBALAGENS E ACONDICIONAMENTOS da Subdiretoria de Abastecimento da Diretoria de Administração (CC).

6. CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1. Matéria-prima:

6.1.1. Cabedal e entressola:

6.1.1.1. Elastomérico atóxico nitrílico (CC) com revestimento interno em tecido de poliéster (CC).

6.1.2. Solado:

6.1.2.1. Borracha vulcanizada antiderrapante (CC).

6.1.3. Palmilha:

6.1.3.1. Em material polimérico com revestimento em tecido sintético com tratamento antimicrobiano na superfície superior e TNT na superfície inferior (CC).

7. CARACTERÍSTICAS DO ARTIGO CONFECCIONADO

7.1. Para melhor entendimento do texto deverão ser verificados os termos e definições constantes no item 1.2 do MCA 168-2 – Manual para Confecção de Especificação Técnica.

7.2. A bota calçado consiste em um calçado ocupacional básico classe II (polimérico impermeável), tipo C (bota abaixo do joelho), com formato anatômico (CC).

7.3. Calçado confeccionado em material polimérico injetado, impermeável (CC).

7.4. O material polimérico citado no item 7.3 é revestido internamente com um tecido de poliéster, aderido totalmente à superfície (CC).

7.5. O material polimérico citado no item 7.3 é integralmente na cor branca (CC).

7.6. O material polimérico citado no item 7.3 tem um acabamento externo brilhante (CD).

7.7. Possui reforço anti-torção, localizado na região do enfranque (CC).

7.8. Possui reforço de proteção no bico do calçado (CC).

7.9. Possui palmilha de conforto, removível (CC);

7.9.1. A palmilha de conforto possui três camadas: revestimento em tecido sintético na parte superior (CC) com tratamento anti-microbiano (CC), a camada intermediária em EVA com orifícios distribuídos regularmente ao longo da superfície (CD) e uma camada de TNT na parte inferior (CC), para retenção do suor durante o uso (CC).

7.10. Possui sistema de absorção de energia (impacto) na região do calcanhar (CC), dotado de cavidades para possibilitar a dissipação da energia do impacto (CD).

7.11. Possui solado em borracha vulcanizada com textura desenvolvida para proporcionar capacidade anti-derrapante, resistente ao escorregamento em piso de cerâmica contaminado com detergente e em piso de aço contaminado com glicerol (SRC).

7.11.1. O solado antiderrapante citado é aplicado na região do calcanhar e na parte frontal.

7.12. Cabedal e solado são capazes de suportar a faixa de temperatura de 0°C até 50°C sem perda da flexibilidade.

7.13. A numeração deve seguir a escala francesa (CC) (O fator de conversão na numeração marcada no calçado para centímetros é 0,6666667).

7.14. A medida em calçados já confeccionados deve ser realizada na palmilha de conforto, com tolerância máxima de 0,5 ponto francês (0,3333 cm).

7.15. O calçado deve apresentar de forma visível e indelével as seguintes informações: o nome do fabricante (CC), CNPJ do fabricante (CC), numeração (CC), certificado de aprovação no Ministério do Trabalho e Previdência - CA - (CC), ano de fabricação (CD), a menção à Norma NBR ISO 13.287:2019 (CD) e as simbologias aplicáveis ("OB" para calçado ocupacional, "SRC" para calçado com resistência ao escorregamento em piso de cerâmica contaminado com detergente e em piso de aço contaminado com glicerol e "E" calçado com absorção de energia) (CC).

7.16. Deverá atender aos requisitos mínimos da norma NBR ISO 20.347:2015

8. DESENHO TÉCNICO

8.1. Os valores das cotas expressas nas Figuras devem ser consultados nas Tabelas de Medidas disponíveis no item 9 (CC).

Figura 1 – Visão geral da bota.



Figura 2 – Vista do solado.

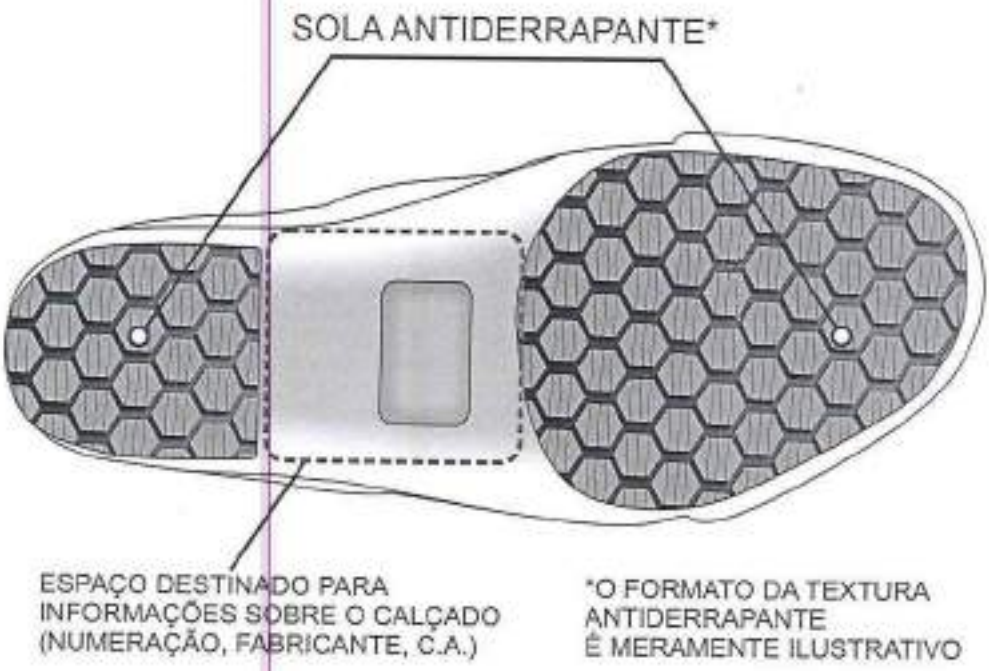


Figura 3 – Vista do corte.

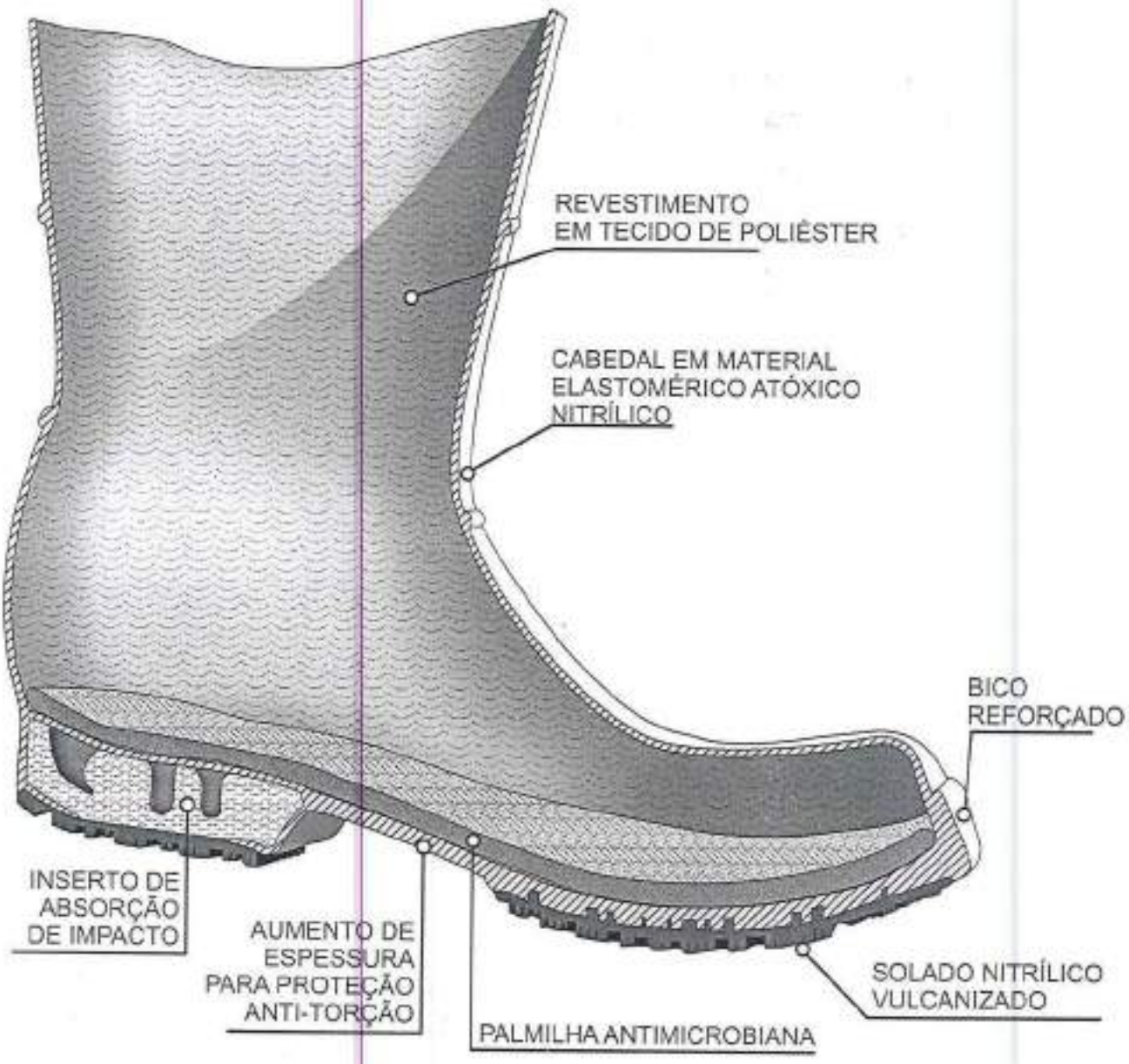
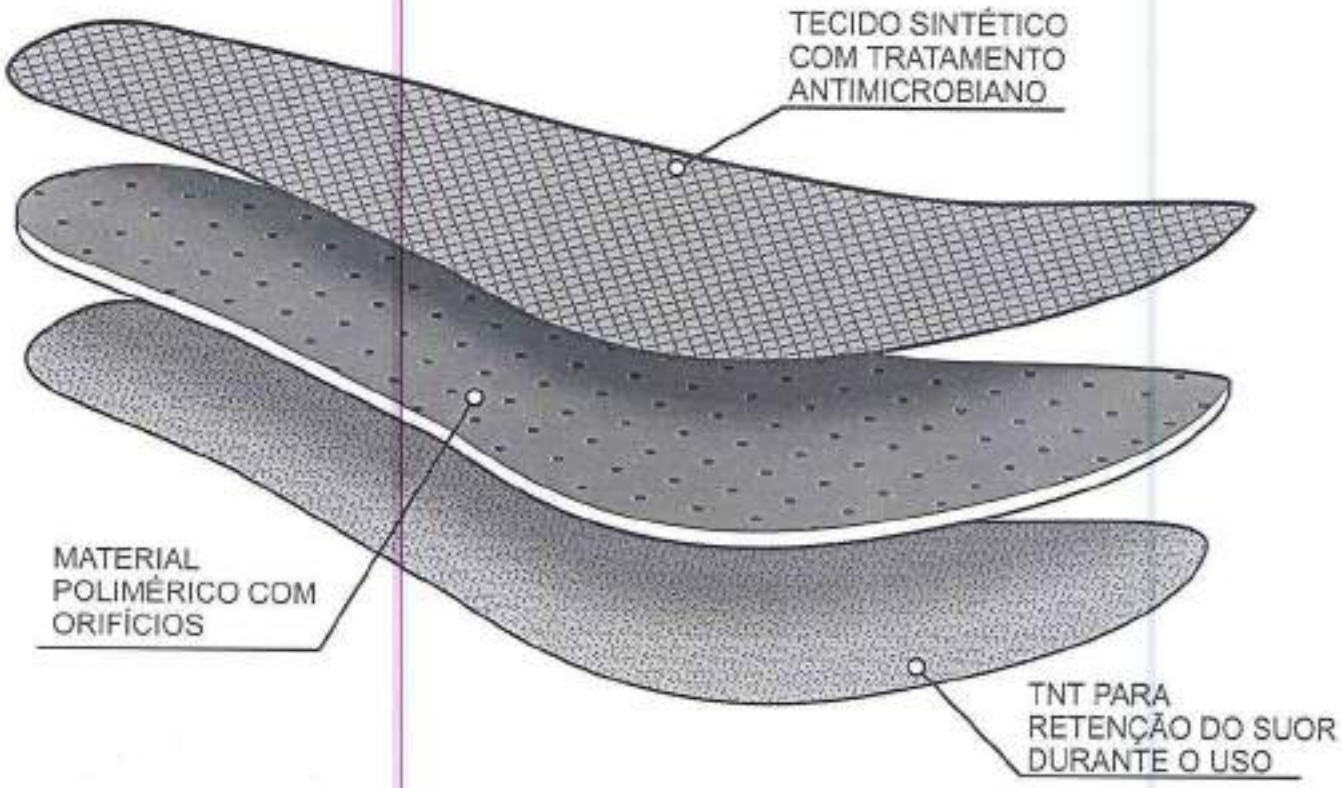


Figura 4 – Vista da palmilha de conforto.



9. MEDIDAS:

9.1. Dimensões da palmilha de montagem.

Figura 5 – Aferições de medidas na palmilha de conforto.

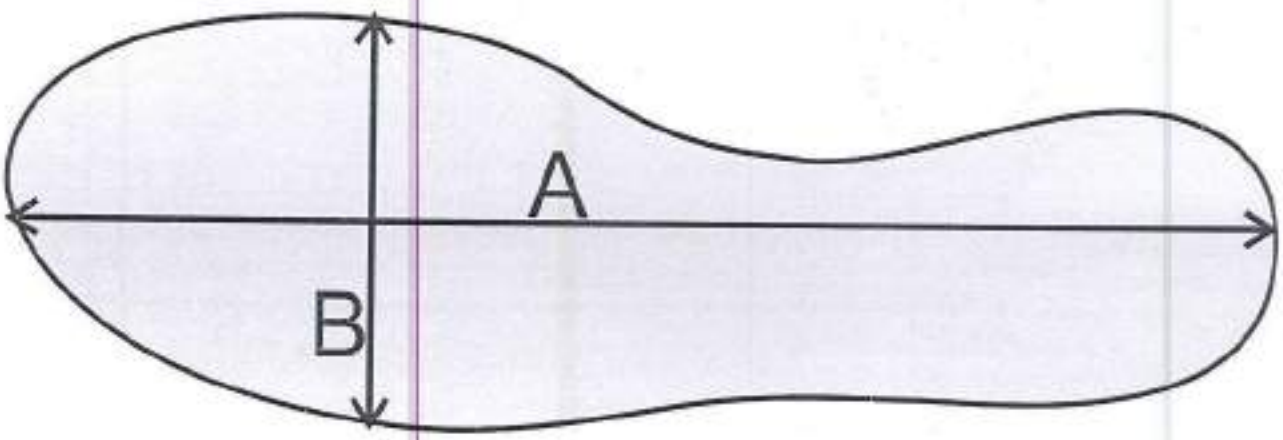


Tabela 3 – Dimensões da palmilha de montagem (em mm).

Tamanho	A	B
35	235,20	85,00
36	241,80	86,70
37	248,40	88,3
38	255,00	90,00
39	261,60	91,65
40	268,20	93,30
41	274,90	94,90
42	281,50	96,60
43	288,20	98,20
44	294,90	99,90
45	301,50	101,50
46	308,10	103,2
47	314,70	104,8

Data: 23 de fevereiro de 2022.

CARLA CRISTINA LOUREIRO BRUNO COSTA Ten Cel Int
Chefe da Divisão de Padronização (AB2)

CAMILA VASCONCELOS CORRÊA 1º Ten QOENG QUI
Chefe da Seção de Pesquisa e Especificação (AB2-1)

RENATO SIMÕES **DEBS** 1º Sgt QSS SDE
Seção de Pesquisa e Especificação (AB2-1)

Aprovo:

Brig Int GILSON ALVES DE **ALMEIDA JÚNIOR**
Subdiretor de Abastecimento

Publicado no Boletim do Comando da Aeronáutica nº: , de de de 2022.

COMANDO DA AERONÁUTICA
SUBDIRETORIA DE ABASTECIMENTO
SEÇÃO DE PESQUISA E ESPECIFICAÇÃO

ESPECIFICAÇÃO FAB-D-105

01- NOMENCLATURA:

Cinto preto de couro.

02- PART NUMBER:

TAMANHO	NBE	PN
ÚNICO		FAB-D-105U

Obs.: É obrigatório o uso do PN na linha de produção da empresa.

03- UNIDADE:

Um

04- APLICAÇÃO:

Militares da Aeronáutica.

05- MATERIAL EMPREGADO:

Couro (CC);
Linha preta (CC); e
Latão (CC)

06- REQUISITOS GERAIS:

06.01 – No exame das amostras serão utilizados dois critérios: Critério Crítico (CC) e Critério Desejável (CD), conforme item "INSPEÇÃO E EXAME" da presente especificação;

06.02 - A confecção apresentará perfeito acabamento em seus mínimos detalhes; e

07- DETALHES:

07.01 - Será confeccionado conforme medidas abaixo discriminadas, em milímetros:

Características	Medidas
Espessura (CC)	3 mm
Largura (CC)	30 mm
Comprimento (CC)	1350 mm
Cor (CC)	Preto (brilhoso)

07.02 – Cinto de couro liso (CC) , tipo social (figura 1), com fivela em latão com acabamento em níquel (CC), coforme figura 2;

07.03 – A fivela será presa ao cinto através de uma tira do mesmo material do cinto (CC), com 30 mm (CC) de largura, 100 mm (CD) de comprimento e extremidades arredondadas (CC), conforme figuras 1 e 3. Esta fita será fixada ao cinto por meio de um parafuso (CC), e no vão livre haverá um passador de 10 mm (CD) de largura, do mesmo material do cinto (CC), conforme a figura 1;

07.03.01 – Um outro passador (idêntico ao descrito acima) correrá livre por toda a extensão do cinto (CC);

07.03.02 – Processo de acabamento:

Limpeza da peça por peróxido, desengraxada eletroliticamente, ativada em ácido, com aplicação de fundo em cobre alcalino, cobre ácido e níquel (CC);

07.04 – O cinto possuirá 05 (cinco) furos (CC) para ajuste à cintura. Estes furos iniciar-se-ão a 100 mm (CD) da extremidade oposta à fivela e seguirão um espaçamento de 25 mm (CD) entre si;

07.05 – Tabela de tolerâncias:

Dimensões (mm)		Tolerância
Inclusive	Exclusive	
0	20	± 2 mm
20	100	± 5 mm
100	500	± 10 mm
Acima de 500		± 15 mm

08 – AMOSTRAGEM:

As amostras para exame serão retiradas de acordo com o previsto pela ABNT/ NBR 5425.

09 - INSPEÇÃO E EXAME:

09.01 - O material poderá ser inspecionado, intempestivamente, durante o processo de fabricação pela Subdiretoria de Abastecimento (SDAB); e

09.02 - As amostras retiradas na forma do item 08 serão remetidas ao laboratório da SDAB para exames; e

09.03 – Serão considerados dois critérios para a definição do parecer sobre o material examinado:

a) Critério crítico (CC)- aquele(s) julgado(s) imprescindível(eis) para o bom desempenho do item, cujo cumprimento deverá ser integral; e

b) Critério desejável (CD) – aquele(s) julgado(s) de menor gravidade que o anterior, porém necessário à composição do item e cujo cumprimento deverá ser igual ou superior ao nível de qualidade estabelecido.

09 - RECEBIMENTO E RECUSA:

09.01 – Será considerado aprovado o material que atender plenamente às características classificadas como critério crítico (CC) e, no mínimo, 75% das 04 classificadas como critério desejável (CD) ou seja, 03 características; e

09.02 – Será recusado o lote material entregue cujas características das amostras submetidas a exame não satisfaçam os índices e/ou as exigências da presente especificação.

10 – MARCAÇÃO:

Deverá possuir, gravado no verso, o nome da empresa, CNPJ e ano de fabricação.

11 – ACONDICIONAMENTO:

De acordo com o MANUAL DE EMBALAGENS E ACONDICIONAMENTOS da Subdiretoria de Abastecimento da Diretoria de Intendência.

São Paulo, 19 de maio de 2009.

COMISSÃO DE ELABORAÇÃO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS
(BOL. INT. Nº 13, 18 de janeiro de 2011)

SIDNEY FRANCISCO DE PAULA Cel Int

MARCELO PINHEIRO DE **ASSIS** Ten Cel Int

FÁBIO MARTINSKI FERREIRA DA SILVA Maj Int

2S QSS SDE ALEXANDER DE CERQUEIRA SANTIAGO

3S QSS SEL **TATIANE** SANTOS DE OLIVEIRA

Visto:

24/02/11

VIRIATO AUGUSTO FERNANDES FILHO Cel Int

Aprovo:

Brig Int FERRUCIO JORGE DE LIMA

FAB-D-105	CINTO PRETO DE COURO

FIGURA 1

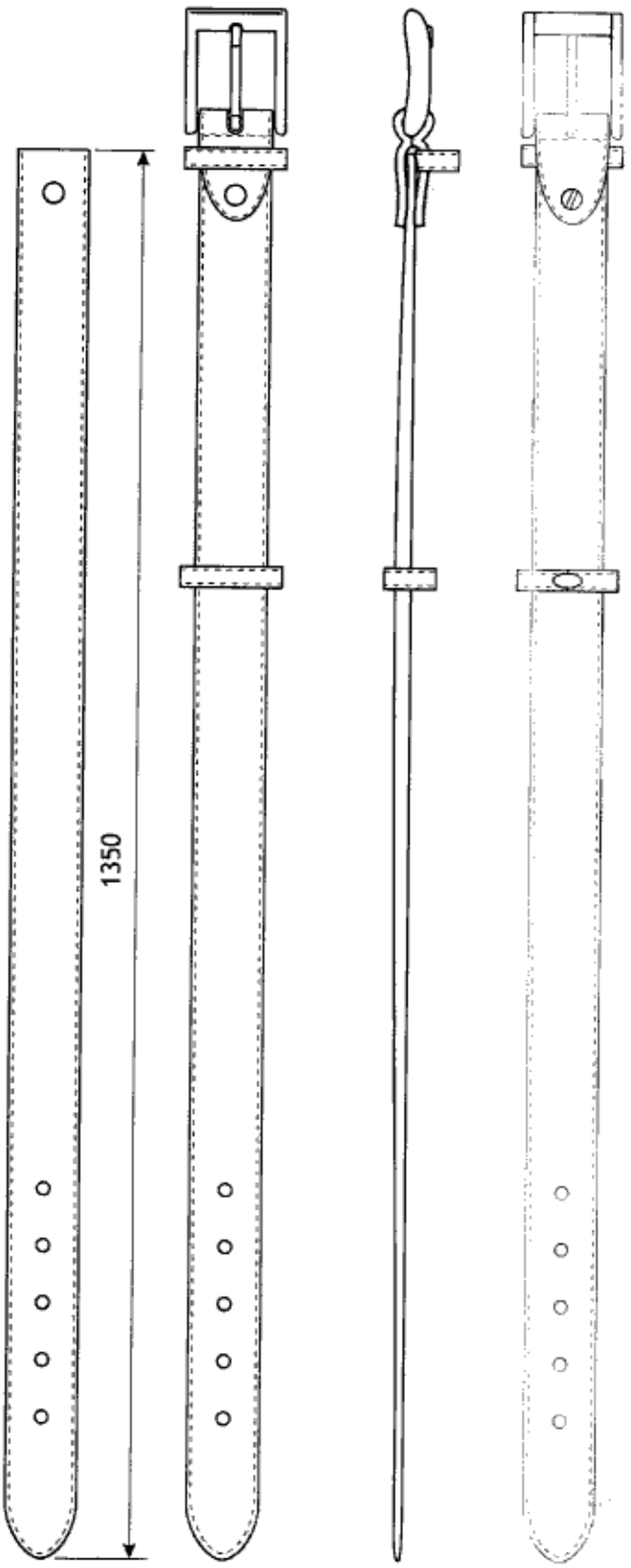


FIGURA 2

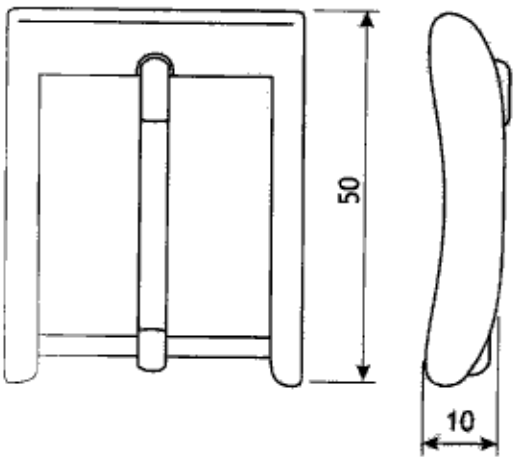
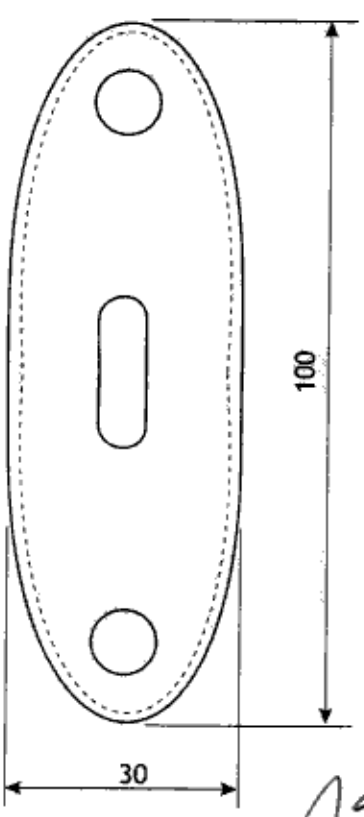


FIGURA 3



COMANDO DA AERONÁUTICA
SUBDIRETORIA DE ABASTECIMENTO
SEÇÃO DE PESQUISA E ESPECIFICAÇÃO

ESPECIFICAÇÃO FAB-E-029 REV 01

01 NOMENCLATURA

Avental branco de PVC, dupla face

02 PART NUMBER

FAB-E-029

Obs.: É obrigatório informar o nº de controle utilizado na linha de produção da empresa (nº de referência, código ou PN).

03 UNIDADE

Um

04 APLICAÇÃO

Proteção frontal para o corpo em trabalhos de cozinha e trabalhos em frigoríficos em geral.

05 MATERIAL EMPREGADO

a) tela sintética (trevira) revestidas de pvc (CC);

b) tiras sintéticas (trevira) revestidas de cloreto de polivinila (pvc) (CC);

c) rebites e meias argolas em metal galvanizado (CC); e

d) linha de algodão 3 cabos nº 40, na mesma cor do material (CD).

06 REQUISITOS GERAIS

06.01 A confecção obedecerá ao modelo do desenho anexo, apresentando perfeito acabamento, nos mínimos detalhes.

06.02 O equipamento deve possuir Certificado de Aprovação (CA) conforme Norma Regulamentadora nº. 06 do Ministério do Trabalho e Emprego.

06.03 No exame das amostras serão utilizados dois critérios: Critério Crítico (CC) e Critério Desejável (CD), conforme item "INSPEÇÃO E EXAME" da presente especificação.

07 DETALHES

07.01 Será confeccionado em tela sintética (trevira) revestida de PVC (CC) em ambas as faces (CC).

07.02 Possuirá 2 tiras (CC), do mesmo material do avental (CC), uma para ajuste ao pescoço e outra para a cintura, soldadas eletronicamente, presas por meio de rebites ou costuradas de um lado e ajustadas pelo conjunto de duas meias argolas (CC) para cada tira, fixadas do outro lado do avental, conforme desenho em anexo.

07.03 Será confeccionado em tamanho único com 1200 mm (CD) de comprimento por 700 mm (CD) de largura.

07.04 Costuras em ponto comum, uma agulha – 30 a 40 pontos por decímetro.

08 MEDIDAS

Medidas básicas para o avental pronto (em milímetros);

Tamanho Médio	A (CD)	B (CD)	C (CD)	D (CD)	E (CD)	F (CD)
	700	600	800	400	300	20

09 AMOSTRAGEM

09.01 As amostras para exame serão retiradas de acordo com o previsto pela INSTRUÇÃO Nº 02/SDP/CQ de 19 Dez 86.

09.02 Das peças recebidas uma(s) será(ão) retirada(s) aleatoriamente.

09.03 - A amostragem poderá variar (aumentar) a critério da SDAB.

10 INSPEÇÃO E EXAME

10.01 O material poderá ser inspecionado durante a confecção a critério da SDAB.

10.02 As amostras retiradas na forma do item 09 serão remetidas a um dos laboratórios da SDAB para exames.

10.03 Serão considerados dois critérios para a definição do parecer sobre o material examinado:

a) critério crítico (CC)- aquele(s) julgado(s) imprescindível(eis) para o bom desempenho do item, cujo cumprimento deverá ser integral; e

b) critério desejável (CD) – aquele(s) julgado(s) de menor gravidade que o anterior, porém necessário à composição do item e cujo cumprimento deverá ser igual ou superior ao nível de qualidade estabelecido.

11 RECEBIMENTO E RECUSA

11.01 Será considerado aprovado o material que atender plenamente às características classificadas como critério crítico (CC) e, no mínimo, 67% das classificadas como critério desejável (CD.

11.02 Será recusado o lote do material entregue cujas características das amostras submetidas a exame não satisfaçam os índices e/ou as exigências da presente especificação.

11.03 Todo material entregue deverá trazer incluso, individualmente, em folheto ou manual que oriente a montagem/uso do item. A opção entre o folheto ou manual será a critério da empresa, desde que forneça ao usuário as informações necessárias para a correta utilização do material, cabendo à SDAB aceitar ou não o meio de informação disponibilizado.

12 MARCAÇÃO

Os valores dos parâmetros contidos na etiqueta de conservação serão de responsabilidade do fornecedor, sendo que os valores abaixo servem apenas como exemplo.

A etiqueta de identificação e conservação deverá ser inserida em uma das extremidades, no lado do avesso da peça, conforme figura a seguir:

VISTA DE FRENTE

RAZÃO SOCIAL

TAMANHO

COMPOSIÇÃO

CNPJ

ANO DE FABRICAÇÃO

VISTA DO VERSO

SÍMBOLO	TEXTO
	- Temperatura máxima de 40° C; - Ação mecânica normal, não misturar cores ao lavar; - Enxágue normal, atear a sombra; - Centrifugação normal.
	- Não usar alvejante à base de cloro.
	- É possível a secagem na vertical.
	- Chapa de base do ferro com temperatura máxima de 110° C; - Quando da passagem utilizar sobre a peça um pano de tecido 100% algodão, para não queimar a fibra; e - Usar ferro a vapor ou prensa pode ser utilizado.
(A)	- Limpeza a seco com todos os solventes normalmente usados para limpeza a seco, incluindo todos os listados para o símbolo P, mais tricloroetileno e 1,1,1 tricloroetileno (1,1,1 significa que os 3 radicais cloro estão ligados ao 1° átomo de C).

OBS: Não se aceita qualquer tipo de etiqueta adesiva ou carimbo

13 ACONDICIONAMENTO

De acordo com o MANUAL DE EMBALAGENS E ACONDICIONAMENTOS da Subdiretoria de Abastecimento da Diretoria de Intendência.

São Paulo, 7 de abril de 2002.

REVISADA EM 04 de Setembro de 2012.

COMISSÃO DE ELABORAÇÃO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

WALTER CAMARGO **TESTONI** Cel Int - BI Nº 5, de 06 JAN 2012
Presidente da Comissão de Especificação Técnica

RENATO SIMÕES **DEBS** 2S QSS SDE - BI Nº 5, de 06 JAN 2012
Membro da Comissão de Especificação Técnica

CARLA **CRISTINA** FRANCISCO 3S QSS SAD - BI Nº 5, de 06 JAN 2012
Membro da Comissão de Especificação Técnica

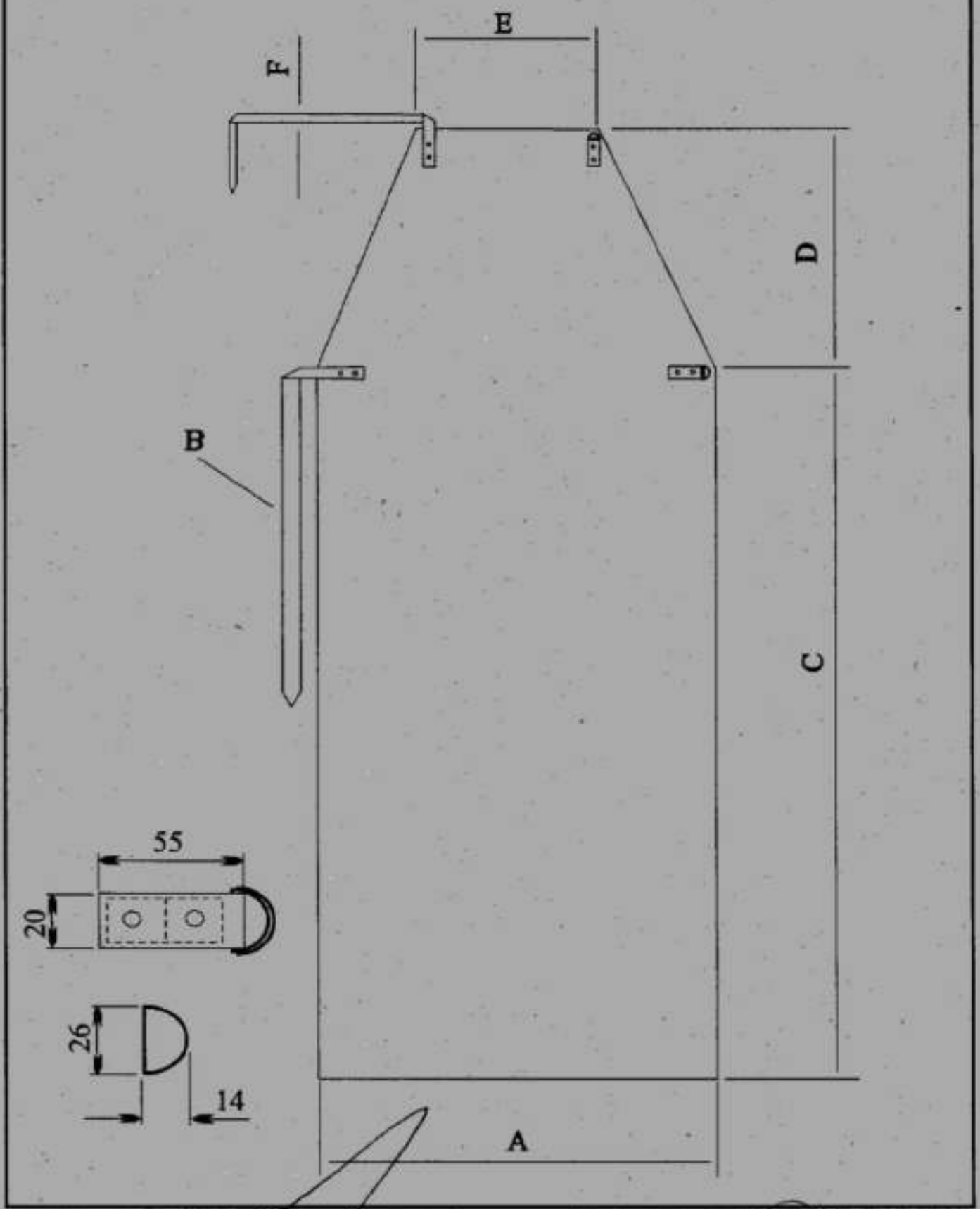
Visto:

VIRIATO AUGUSTO FERNANDES FILHO Cel Int
Chefe do Controle Interno

Aprovo:

Brig Int **EURICO** JORGE DE LIMA
Subdiretor de Abastecimento

FAB-E-029	AVENTAL BRANCO DE PVC, DUPLA FACE



COMANDO DA AERONÁUTICA
SUBDIRETORIA DE ABASTECIMENTO
SEÇÃO DE PESQUISA E ESPECIFICAÇÃO

ESPECIFICAÇÃO FAB-PP-022 REV 03

1. NOMENCLATURA

Camisa masculina branca de mangas compridas.
Camisa masculina branca de mangas curtas com colarinho

2. ESPECIFICAÇÕES COMPLEMENTARES

FAB-T-005 – Tecido misto branco
FAB-PP-119 – Entretela para camisa

3. PART NUMBER

TAMANHO	PN	
	Camisa masculina branca de mangas compridas.	Camisa masculina branca de mangas curtas com colarinho
01	FAB-PP-022-01	FAB-PP-022-C-01
02	FAB-PP-022-02	FAB-PP-022-C-02
03	FAB-PP-022-03	FAB-PP-022-C-03
04	FAB-PP-022-04	FAB-PP-022-C-04
05	FAB-PP-022-05	FAB-PP-022-C-05
06	FAB-PP-022-06	FAB-PP-022-C-06

Obs.: é obrigatório informar o nº de controle utilizado na linha de produção da empresa (n.º de referência, código ou PN, **por tamanho** ou **numeração).**

4. UNIDADE

Um.

5. APLICAÇÃO

Mangas compridas	Masculina; Oficiais, Cadetes, Suboficiais, Sargentos e Alunos dos centros de formação de oficiais e da EEAR
Mangas curtas	Masculina, Suboficiais, Sargentos, Cabos, Soldados e Taifeiros

6. MATERIAL EMPREGADO

6.1. Tecido: consumo médio estimado:

	Nomeclatura	Composição	Especificação	Largura	Consumo Linear
Tecido Principal	Tecido misto branco	67% Poliester/ 33%Algodão	FAB-T-005	1500mm	1600mm
Entretela	Entretela para camisa	100% Algodão	FAB-PP-119	900mm à 1500mm	300mm

6.2. Linhas:

	Pesponto externo	Pesponto interno	Ponto fixo	Overloque	Interloque	Botoneira	Caseadeira	Travete
Titulo	120	120	120	120	120	120	120	120
Cor	Branca	Branca	Branca	Branca	Branca	Branca	Branca	Branca
Composição	pol/alg	pol/alg	pol/alg	pol/alg	pol/alg	pol/alg	pol/alg	pol/alg
Pontos p/ cm	6	4	6	4	4			
Nº da agulha	75	75	75	75	75	80	80	80

6.3. Aviamentos:

Produto	Consumo	Tamanho	Cor	Aplicação
Botão (CC)	08	12mm	Branca	Punhos e vista dianteira (mangas compridas)
	06			Vista dianteira (mangas curtas)
Entretela (CC)	300mm		Branca	Gola e punhos (mangas compridas)
	100mm		Branca	Gola (mangas curtas)

7. REQUISITOS GERAIS:

7.1. No exame das amostras serão utilizados dois critérios: Critério Crítico (CC) e Critério Desejável (CD), conforme item "INSPEÇÃO E EXAME" da presente especificação; e

7.2. A confecção obedecerá ao modelo do desenho anexo, apresentando perfeito acabamento, nos mínimos detalhes, **não** sendo permitido: costuras enrugadas ou malfeitas, caseados frouxos ou malfeitos, nuanças sensíveis na mesma peça e linhas soltas não retiradas por ocasião do acabamento da peça.

8. DETALHES:

8.1. Colarinho convencional, com pontas de 65mm (sessenta e cinco milímetros) de comprimento(CD), com costura simples em toda a volta (CC);

8.2. As camisas de número 01, 02 e 03 deverão ser fechadas na frente por seis botões e as de número 04, 05 e 06 deverão ser fechadas na frente por sete botões (CC). Estes botões deverão ser pregados no lado direito (CC), da gola à barra (CC). O primeiro botão deverá ser fixado no pé do colarinho (CC) e os demais, distribuídos de forma que as distâncias entre os botões bem como entre o último botão e a barra sejam proporcionais (CC);

8.3. Os caseados para fechar a camisa são feitos no sentido vertical, com exceção dos do colarinho (CC) e punhos (CC) (no caso da camisa de mangas compridas);

8.4. As mangas da camisa de mangas compridas serão lisas, de punhos ligeiramente apertados por meio de duas pregas (CD), com 70mm (setenta milímetros) de largura (CD) e com pontas curvas, e fechados por um botão (CC);

8.5. As mangas da camisa de mangas curtas possuirão uma barra de 20mm (CD)

8.6. Os pespontos da camisa terão que contar 5 (cinco) pontos por centímetro (CD) distando 6mm (seis milímetros) (CD) das bordas, onde não houver costura dupla;

8.7. As camisas deverão ser entretelada nos seguintes pontos: gola (ambas) e punhos (no caso da camisa de mangas compridas);

8.8. Fechar a camisa com interloque com bitola de 10mm (dez milímetros) de largura(CD);

8.9. Fazer barra com acessório embainhador;

8.10. Os punhos e o bolso serão aplicados obedecendo o mesmo sentido da armadura do tecido, para não causar nuanças; e

8.11. A junção das mangas com o corpo da camisa será feita com costura simples (CC); e

8.12. Possuirá costas lisas (CC).

9. MEDIDAS

9.1. Medidas em milímetros:

CARACTERÍSTICAS	DIMENSÕES					
Tamanhos	**01**	**02**	**03**	**04**	**05**	**06**
Gola (CC)	380	400	420	440	460	480
Ponta da gola (CD)	65	65	65	65	65	65
Tórax (CC)	500	530	560	590	620	650
Cintura (CD)	470	500	530	560	590	610

CARACTERÍSTICAS	DIMENSÕES					
Tamanhos	01	02	03	04	05	06
Costas (CC)	440	470	500	530	560	590
Comprimento total (CC)	730	740	750	760	770	780
Camisa de Mangas Compridas						
Comprimento da manga sem punho (CC)	530	540	550	560	570	580
Circunferência do punho (CD)	220	230	240	250	260	270
Largura do punho (CD)	70	70	70	70	70	70
Camisa de Mangas Curtas						
Comprimento da manga (CC)	225	235	245	255	255	255

9.2. Tabela de tolerância:

Dimensões (mm)		Tolerância
De	Até	
0	19	± 2 mm
20	49	± 3 mm
50	99	± 5 mm
100	499	± 10 mm
Acima de 500		± 15 mm

OBS.: não haverá tolerância para quantidade de botões, ilhoses, caseados, orifícios, rebites, zíperes, passadeiras, fivelas, fechos rápidos, pinos de fixação, fechos de pressão, veleros, costuras, tipo de entretela.

- o tórax é medido na altura das axilas; e
- o comprimento total é medido da base da gola à barra.

10. AMOSTRAGEM

As amostras para exame serão retiradas de acordo com o previsto pela ABNT/ NBR 5425.

11. INSPEÇÃO E EXAME:

11.1. O material poderá ser inspecionado durante a confecção a critério da SDAB;

11.2. As amostras retiradas na forma do item 10 serão remetidas ao laboratório da SDAB para exames; e

11.3. Serão considerados dois critérios para a definição do parecer sobre o material examinado:

a) critério crítico (CC)- aquele(s) julgado(s) imprescindível(eis) para o bom desempenho do item, cujo cumprimento deverá ser integral; e

b) critério desejável (CD) – aquele(s) julgado(s) de menor gravidade que o anterior, porém necessário à composição do item e cujo cumprimento deverá ser igual ou superior ao nível de qualidade estabelecido.

12. RECEBIMENTO E RECUSA:

12.1. Será considerado aprovado o material que atender plenamente às características classificadas como critério crítico (CC) e, no mínimo, 67% das características classificadas como critério desejável (CD); e

12.2. Será recusado o lote do material entregue cujas características das amostras submetidas a exame não satisfaçam os índices e/ou as exigências da presente especificação.

13. MARCAÇÃO:

13.1. Os valores dos parâmetros contidos na etiqueta de conservação serão de responsabilidade do fornecedor, sendo que os valores abaixo servem apenas como exemplo; e

13.2. A etiqueta de identificação e conservação deverá ser inserida em uma das extremidades, no lado do avesso da peça, conforme figura abaixo:

VISTA DE FRENTE

RAZÃO SOCIAL

TAMANHO

COMPOSIÇÃO

CNPJ

ANO DE FABRICAÇÃO

VISTA DO VERSO

SÍMBOLO	TEXTO
	- Temperatura máxima de 40°C. - Ação mecânica normal. Não misturar peças ao lavar. - Enxágue normal, inicial e centrífuga. - Centrifugação normal.
	- Não usar alvejante à base de cloro.
	- É possível a secagem na máquina.
	- Cheque se todos os componentes suportam a temperatura máxima de 110°C. - Quando for passar, colocar sobre a peça um pano de tecido 100% algodão, para não queimar a peça. - Usar ferro a vapor ou pano úmido pode ser arriscado.
(A)	- Limpeza a seco com todos os solventes normalmente usados para limpeza a seco, inclusive todos os solventes para símbolo (P), mais hidrocarbonetos e 1,1,1 (tricloroetileno) (1,1,1 tricloroetano). Cheque se o rótulo claro estão tipo dos ao 1º dígito de C)

OBS: **não** se aceita qualquer tipo de etiqueta adesiva ou carimbo.

14. ACONDICIONAMENTO

De acordo com o MANUAL DE EMBALAGENS E ACONDICIONAMENTOS da Subdiretoria de Abastecimento da Diretoria de Intendência.

São Paulo, 12 de julho de 2000.

Revisada em 13 de outubro de 2016.

COMISSÃO DE ELABORAÇÃO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS
(Bol Int Nº 231, de 23 DEZ 2015)

MARCOS ANTÔNIO DE ARAÚJO **VENTURA** Cel Int
Presidente da Comissão

AMANDA ALVES DE OLIVEIRA 1º TEN QOCON QUI
Membro

ALEXANDER DE CERQUEIRA **SANTIAGO** IS QSS SDE
Membro

Visto:

WENDELL SILVA ALMEIDA Ten Cel Int
Agente do Controle Interno

Aprovo:

Brig Int JOSÉ JORGE DE **MEDEIROS** GARCIA
Subdiretor de Abastecimento

FAB-PP-022	CAMISA MASCULINA BRANCA DE MANGAS COMPRIDAS

TAM. 1, 2 e 3



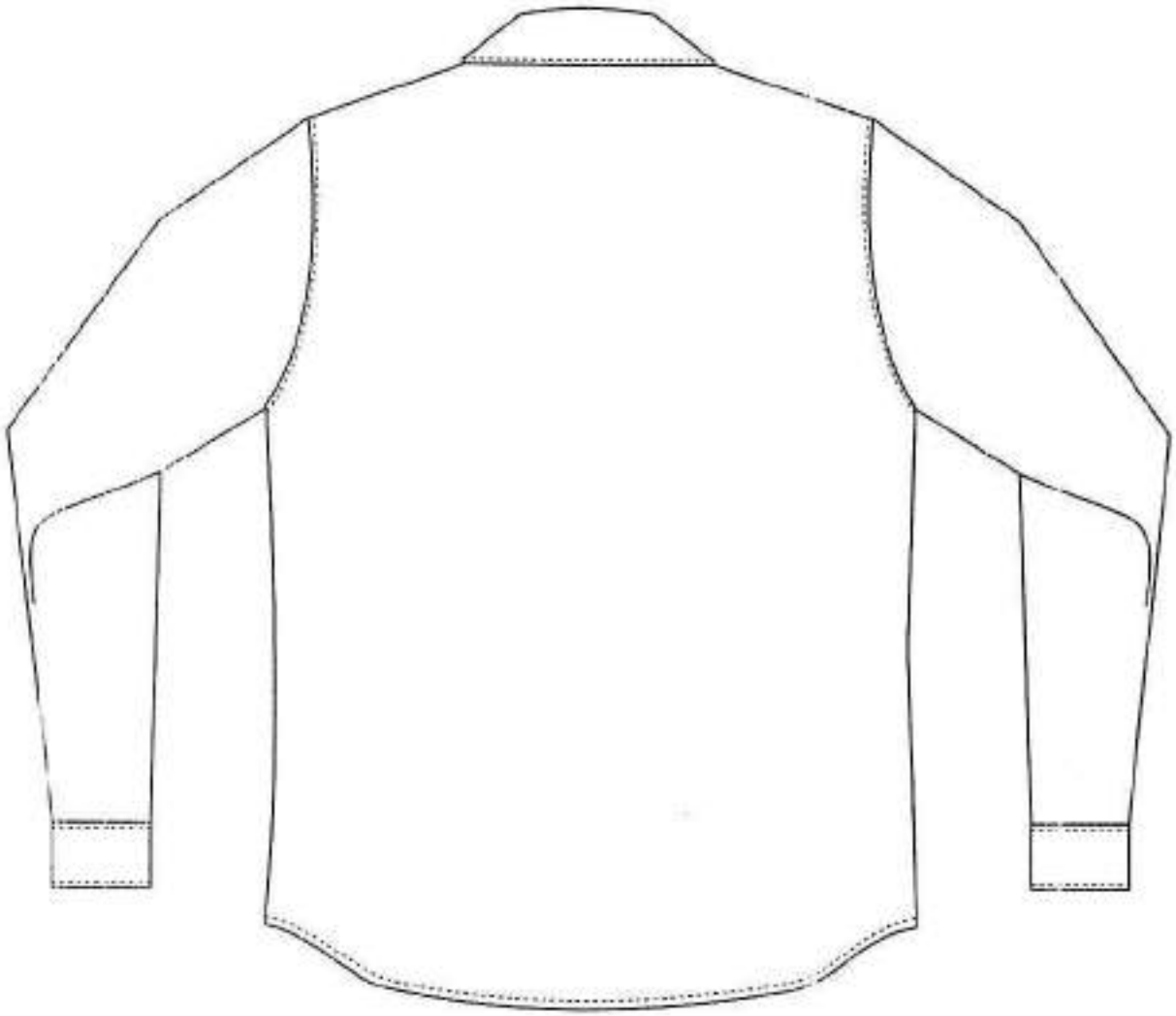
FAB-PP-022	CAMISA MASCULINA BRANCA DE MANGAS COMPRIDAS

TAM. 4, 5 e 6



FAB-PP-022 CAMISA MASCULINA BRANCA DE MANGAS COMPRIDAS

COSTAS



FAB-PP-022	CAMISA MASCULINA BRANCA DE MANGAS CURTAS

TAM. 1, 2 e 3



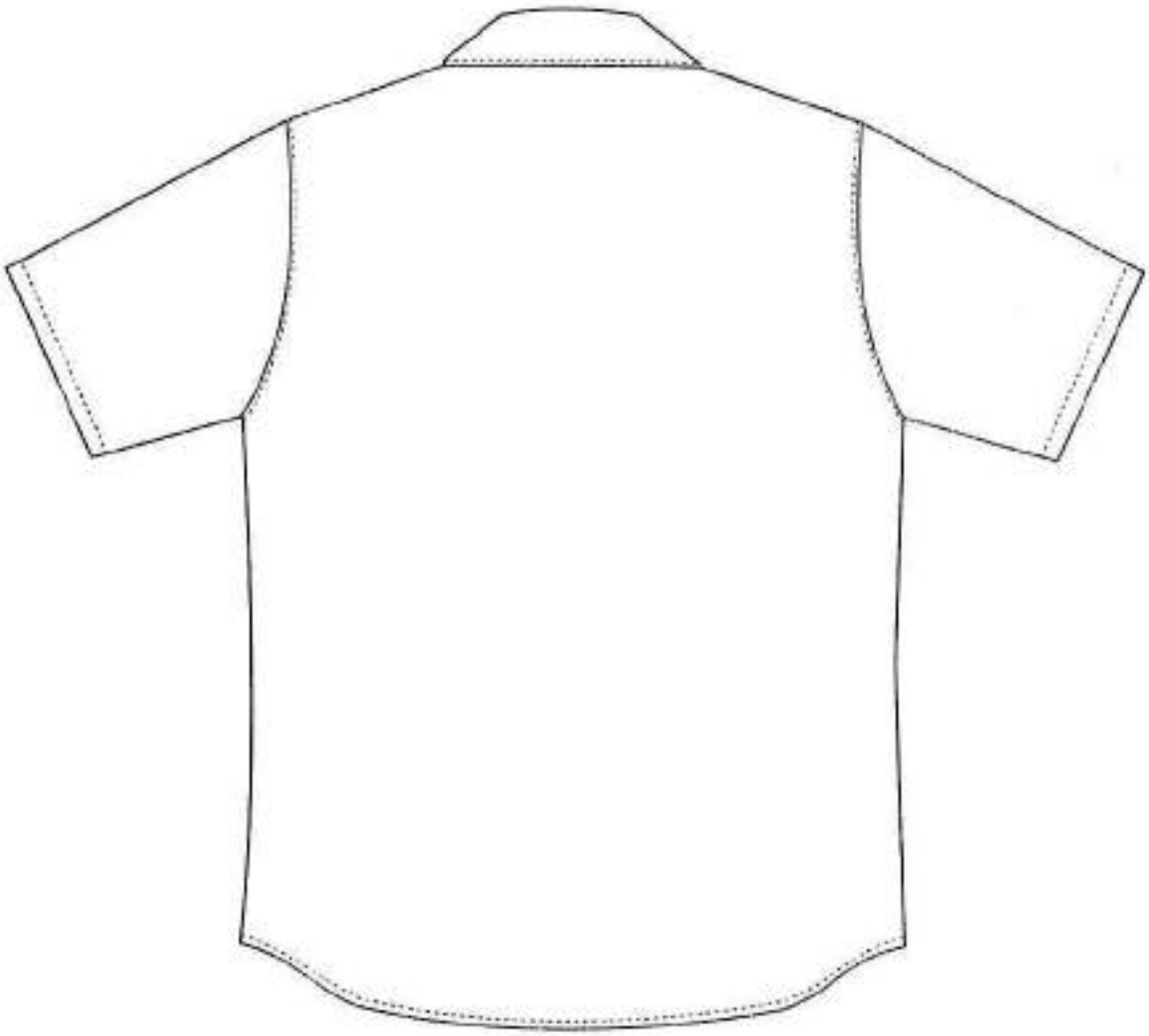
FAB-PP-022	CAMISA MASCULINA BRANCA DE MANGAS CURTAS

TAM. 4, 5 e 6



FAB-PP-022	CAMISA MASCULINA BRANCA DE MANGAS CURTAS

COSTAS



COMANDO DA AERONÁUTICA
SUBDIRETORIA DE ABASTECIMENTO
SEÇÃO DE PESQUISA E ESPECIFICAÇÃO

ESPECIFICAÇÃO FAB-PP-041 REV 01

01 NOMENCLATURA

Camisa feminina branca de mangas compridas.

02 PART NUMBER

TAMAMNHO	PN
36	FAB-PP-041-36
38	FAB-PP-041-38
40	FAB-PP-041-40
42	FAB-PP-041-42
44	FAB-PP-041-44
46	FAB-PP-041-46
48	FAB-PP-041-48
50	FAB-PP-041-50
52	FAB-PP-041-52

Obs.: É obrigatório informar o n.º de controle utilizado na linha de produção da empresa (n.º de referência, código ou PN, **por tamanho** ou **numeração**).

03 UNIDADE

Um

04 APLICAÇÃO

Feminino. Oficiais, Cadetes, Suboficiais, Sargentos e Alunas do CFOE e da EEAR.

05 MATERIAL EMPREGADO

05.01 Tecido: **(Consumo médio estimado)**

TECIDO PRINCIPAL		ENTRETELA	
Tecido misto branco Esp. FAB-T-005	Largura 1.500mm	Nome Comercial Entretela tecida, sanforizada e fusionada termocolante de baixo ponto de fusão Gramatura 114g/m^2	Largura 900mm à 1500 mm
Composição 67% Poliéster e 33% Algodão	Consumo 1.600mm	Composição 100% Algodão	Consumo 700mm

05.02 Linhas:

	Pesponto externo	**Pesponto interno**	**Ponto fixo**	**Overloque**	**Interloque**	**Botoneira**	**Caseadeira**	**Travete**
Título	120	120	120	120	120	120	120	120
Cor	Branca	Branca	Branca	Branca	Branca	Branca	Branca	Branca
Composição	pes/alg	pes/alg	pes/alg	pes/alg	pes/alg	pes/alg	Pes/alg	pes/alg
Pontos p/ cm	6	4	6	4	4			
Nº da agulha	75	75	75	75	75	80	80	80

05.03 Aviamentos:

Produto	**Consumo**	**Tamanho**	**Cor**	**Aplicação**
Botão massa	Camisas nº. 36 a 44: 08 botões (CC) Camisas nº. 46 a 52: 09 botões (CC)	14mm (CC)	Branca	Vista dianteira punhos das mangas
Entretela termocolante (CC)	700mm		Branca	1) Colarinho da camisa - duplo com barbatana; e 2)Punhos - normal

06 REQUISITOS GERAIS

06.01 No exame das amostras serão utilizados dois critérios: Critério Crítico (CC) e Critério Desejável (CD), conforme item "INSPEÇÃO E EXAME" da presente especificação.

06.02 - A confecção obedecerá ao modelo do desenho anexo, apresentando perfeito acabamento, nos mínimos detalhes, **não** sendo permitido: costuras enrugadas ou malfeitas, caseados frouxos ou malfeitos, nuanças sensíveis na mesma peça e linhas soltas não retiradas por ocasião do acabamento da peça.

07 DETALHES

Deverá satisfazer as seguintes características:

07.01 Colarinho convencional, com pontas arredondadas (CC) e com 65 (sessenta e cinco) milímetros (CD) de comprimento, com costura simples em toda a volta.

07.02 A camisa é fechada em vista simples na frente. As camisas de número 36 a 44 deverão ser fechadas na frente por seis botões (CC) e as de número 46 a 52 deverão ser fechadas por sete botões (CC). Os botões deverão ser pregados do lado esquerdo, da gola à barra. O primeiro botão deverá fechar o pé do colarinho (CC) e os demais, proporcionalmente distribuídos (CD).

07.03 Os caseados para fechar a camisa são feitos no sentido vertical com exceção dos do colarinho e punhos que serão no sentido horizontal (CC).

07.04 Mangas lisas, de punhos ligeiramente apertados por meio de uma prega (CD), com 70 (setenta) milímetros de largura (CD) e com pontas curvas. Serão fechados por um botão e uma casa (CC).

07.05 Os pespontos da camisa terão que contar 05 (cinco) pontos por centímetro (CD), distando 06 (seis) milímetros (CD) das bordas, onde não houver costura dupla.

07.06 Possuirá pences à frente, para ajuste ao busto e às costas, para ajuste à cintura (CD).

07.07 A camisa deverá ser entretelada nos seguintes pontos: gola e punhos.

07.08 Fechar a camisa com interloque com bitola de 10mm de largura (CD).

07.09 Fazer barra com acessório embainhador.

07.10 Os punhos serão aplicados obedecendo o mesmo sentido da armadura do tecido, para não causar nuanças.

07.11 A junção das mangas com o corpo da camisa deve ser com costura simples (CD).

07.12 O revel da vista dianteira deverá ser duplo e preso pelos caseados, gola e barra.

08 MEDIDAS

08.01 Medidas em milímetros:

CARACTERÍSTICAS	DIMENSÕES								
Tamanhos	**36**	**38**	**40**	**42**	**44**	**46**	**48**	**50**	**52**
Busto (CC)	420	440	460	480	500	520	540	560	580
Comprimento total (CC)	640	650	660	670	680	690	700	710	720
Costas (CC)	355	365	375	385	395	405	415	425	435
Ombro (CD)	115	120	125	130	135	140	145	150	155
Comprimento da manga s/ o punho (CC)	480	490	500	510	520	530	540	550	560
Altura do Punho (CD)	70	70	70	70	70	70	70	70	70

CARACTERÍSTICAS	DIMENSÕES								
Distância da base da pala à base da gola (CD)	70	70	70	70	70	70	70	70	70
Contorno da cava (CC)	230	240	250	260	270	280	290	300	310
½ Cincunferência do punho fechado (CD)	85	90	95	100	105	110	115	120	125
Altura do bolso desde o ombro (CD)	195	200	205	210	215	220	225	230	235
Colarinho (CC)	340		360		380		400		420

OBSERVAÇÕES:

a) o busto é medido na altura das axilas; e

b) o comprimento da gola à barra é medido da base da gola à barra;

08.02 Tabela de tolerância:

Dimensões (mm)		Tolerância
De	Até	
0	19	± 2 mm
20	49	± 3 mm
50	99	± 5 mm
100	499	± 10 mm
Acima de 500		± 15 mm

OBS.: não haverá tolerância para quantidade de botões, ilhoses, caseados, orifícios, rebites, zíperes, passadeiras, fivelas, fechos rápidos, pinos de fixação, fechos de pressão, velcros, costuras, tipo de entretela.

09 MOLDE PARA CORTE

PARTES DO MOLDE	CÓDIGO DAS PARTES	VEZES A SER CORTADO
Tecido:		
Dianteiro esquerdo	032/01	1
Dianteiro direito	032/02	1
Traseiro	032/03	1
Manga	032/04	2
Punho	032/06	4
Gola	032/08	2
Pé de gola	032/09	2
Carcela	032/11	2
Entretela:		
Pé de gola	032/12	1
Punho da manga	032/14	2
Gola	032/15	1
Vista dianteira	032/16	1

10 SEQÜÊNCIA OPERACIONAL

FASE Nº	OPERAÇÕES	MAQ.	ACESSÓRIOS
Preparação			
01	Fusionar entretela na gola e punho da manga	Manual	Ferro
Gola			
02	Costurar gola	Ponto fixo	
03	Refilar gola	Manual	Tesoura
04	Virar gola	Manual	
05	Passar gola	Manual	Ferro
06	Pespontar gola	Ponto fixo	
Punho			
25	Costurar punho	Ponto fixo	
26	Refilar punho	Manual	Tesoura
27	Virar punho	Manual	
28	Passar punho	Manual	Ferro
29	Pespontar punho	Ponto fixo	
30	Costurar carcela na manga direita e esquerda	Ponto fixo	
31	Virar carcela do outro lado	Manual	
32	Pespontar carcela	Ponto fixo	
33	Fazer pences do traseiro	Ponto fixo	
34	Preparar vista dianteira	Ponto fixo	
Montagem			
35	Unir ombros	Interloque	
36	Pespontar ombros	Ponto fixo	
38	Fixar mangas	Interloque	
39	Pespontar mangas	Ponto fixo	
40	Fechar laterais	Interloque	
41	Fixar punho na manga	Ponto fixo	
42	Pespontar punho da manga	Ponto fixo	
43	Fixar gola no decote	Ponto fixo	
44	Pespontar gola	Ponto fixo	
45	Chulear barra da blusa	Overloque	
46	Fazer barra da blusa	Ponto fixo	Embainhador
Acabamento			
53	Casear	Caseadeira	
54	Marcar botão	Manual	
55	Fixar botão	Botoneira	
56	Revisar	Manual	
57	Limpar	Manual	Tesoura
58	Passar	Manual	Ferro
59	Embalar	Manual	

11 AMOSTRAGEM

As amostras para exame serão retiradas de acordo com o previsto pela ABNT/ NBR 5425.

12 INSPEÇÃO E EXAME

12.01 O material poderá ser inspecionado durante a confecção a critério da SDAB.

12.02 As amostras retiradas na forma do item 11 serão remetidas a um dos laboratórios da SDAB para exames.

12.03 Serão considerados dois critérios para a definição do parecer sobre o material examinado:

a) critério crítico (CC): aquele(s) julgado(s) imprescindível(eis) para o bom desempenho do item, cujo cumprimento deverá ser integral; e

b) critério desejável (CD): aquele(s) julgado(s) de menor gravidade que o anterior, porém necessário à composição do item e cujo cumprimento deverá ser igual ou superior a 67% de todos os critérios desejáveis.

13 RECEBIMENTO E RECUSA

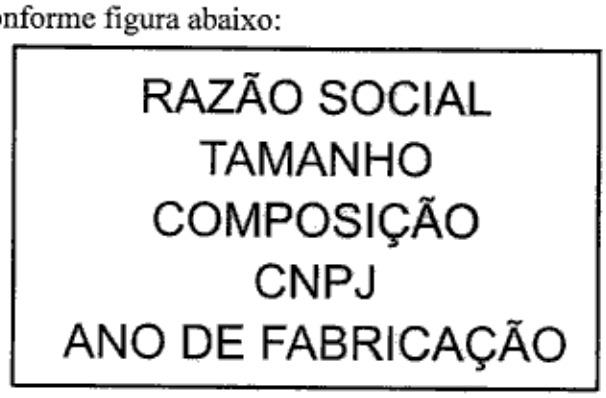
13.01 Será considerado aprovado o material que atender plenamente às características classificadas como critério crítico (CC) e, no mínimo, 67% das características classificadas como critério desejável (CD). As características que não receberem classificação serão consideradas critério desejável.

13.02 Será recusado o recebimento do material desde que as características das amostras submetidas a exame não satisfaçam os índices e/ou as exigências da presente especificação.

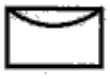
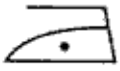
14 MARCAÇÃO

14.01 Os valores dos parâmetros contidos na etiqueta de conservação serão de responsabilidade do fornecedor, sendo que os valores abaixo servem apenas como exemplo.

14.02 A etiqueta de identificação e conservação deverá ser inserida em uma das extremidades, no lado do avesso da peça, conforme figura abaixo:



VISTA DE FRENTE

SÍMBOLO	TEXTO
	- Temperatura máxima de 40° C; - Ação mecânica normal, não misturar cores ao lavar; - Enxágue normal, secar à sombra; - Centrifugação normal.
	- Não usar alvejante à base de cloro.
	- É possível a secagem na vertical.
	- Chapa de base do ferro com temperatura máxima de 110° C; - Quando da passagem utilizar sobre a peça um pano de tecido 100% algodão, para não queimar a fibra; e - Usar ferro a vapor ou prensa pode ser arriscado.
	- Limpeza a seco com todos os solventes normalmente usados para limpeza a seco, incluindo todos os listados para o símbolo P, mais tricloroetileno e 1.1.1 tricloroetileno (1.1.1 significa que os 3 radicais cloro estão ligados ao 1° átomo de C).

VISTA DO VERSO

OBS: <u>não</u> se aceita qualquer tipo de etiqueta adesiva, plástica (ou material similar, não resistente ao ferro de passar) ou carimbo.

15 ACONDICIONAMENTO

De acordo com o MANUAL DE EMBALAGENS E ACONDICIONAMENTOS da Subdiretoria de Abastecimento da Diretoria de Intendência.

São Paulo, 27 de outubro de 2000.

REVISADA EM 08 de março de 2012.

COMISSÃO DE ELABORAÇÃO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

WALTER CAMARGO **TESTONI** Cel Int - BI Nº 5, de 06 JAN 2012
Presidente da Comissão de Especificação Técnica

HUANDERSON DE ARAÚJO DOS SANTOS 2S QSS SAD - BI Nº 5, de 06 JAN 2012
Membro da Comissão de Especificação Técnica

RENATO SIMÕES **DEBS** 2S QSS SDE - BI Nº 5, de 06 JAN 2012
Membro da Comissão de Especificação Técnica

Visto:

VIRIATO AUGUSTO FERNANDES FILHO Cel Int
Chefe do Controle Interno

Aprovo:

Brig Int **EURICO** JORGE DE LIMA
Subdiretor de Abastecimento

FAB-PP-041	CAMISA FEMININA BRANCA DE MANGAS COMPRIDAS

VISTA FRONTAL
(TAMANHOS DO 36 AO 44)



FAB-PP-041	CAMISA FEMININA BRANCA DE MANGAS COMPRIDAS

VISTA FRONTAL
(TAMANHOS DO 48 AO 52)

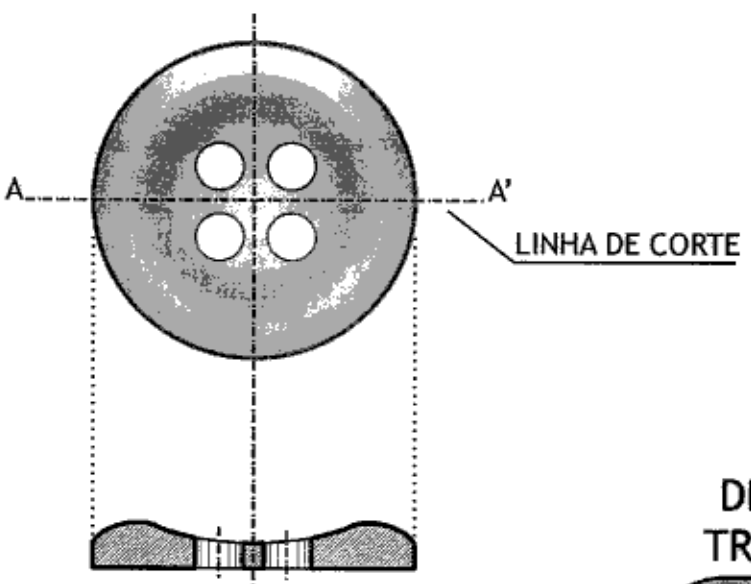


FAB-PP-041	CAMISA FEMININA BRANCA DE MANGAS COMPRIDAS

DETALHES
(TODOS OS TAMANHOS)

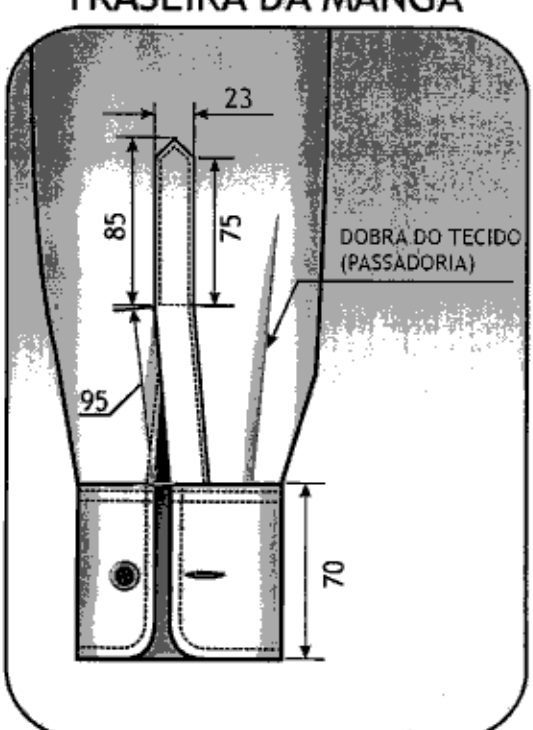
MEDIDAS EM MILÍMETROS

DETALHE DO BOTÃO



CORTE A - A'

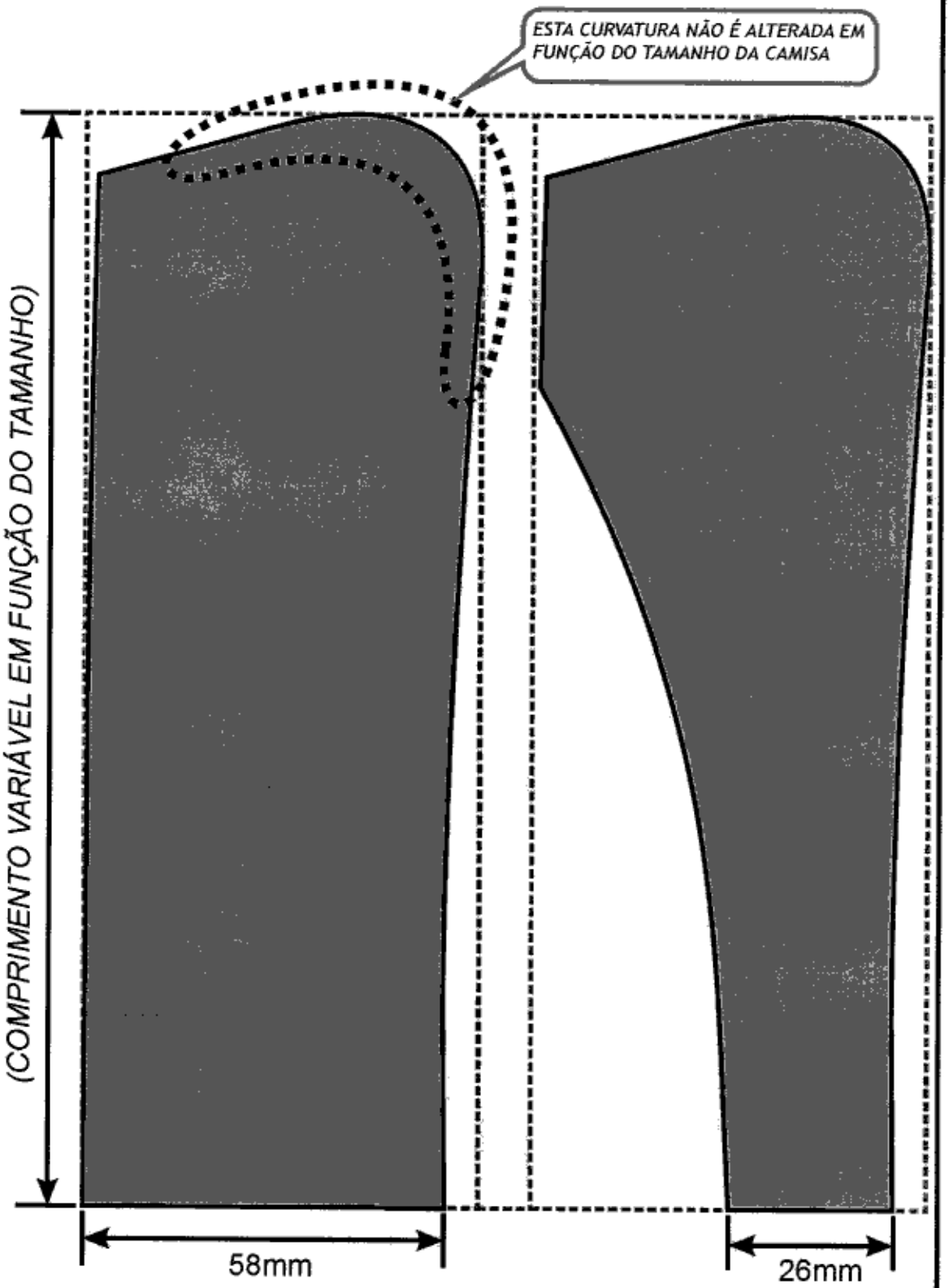
DETALHE DA PARTE TRASEIRA DA MANGA



FAB-PP-041	CAMISA FEMININA BRANCA DE MANGAS COMPRIDAS

GABARITO DA GOLA EM TAMANHO REAL

REPRESENTAÇÃO DE METADE DA GOLA DO NÚMERO 38



OBS.: O comprimento varia de acordo com o tamanho, observando-se a tabela de medidas do item 8 da especificação.

MINISTÉRIO DA DEFESA
COMANDO DA AERONÁUTICA
SUBDIRETORIA DE ABASTECIMENTO
SEÇÃO DE PESQUISA E ESPECIFICAÇÃO

ESPECIFICAÇÃO FAB-PP-011 REV 01

1. NOMENCLATURA

Calça preta.

2. PART NUMBER

TAMANHO	PN
34	FAB-PP-011-34
36	FAB-PP-011-36
38	FAB-PP-011-38
40	FAB-PP-011-40
42	FAB-PP-011-42
44	FAB-PP-011-44
46	FAB-PP-011-46
48	FAB-PP-011-48
50	FAB-PP-011-50
52	FAB-PP-011-52
54	FAB-PP-011-54
56	FAB-PP-011-56

Obs.: É obrigatório informar o número de controle utilizado na linha de produção da empresa (n.º de referência, código ou PN, **por tamanho** ou **numeração**).

3. UNIDADE

Um

4. APLICAÇÃO

Suboficiais, Sargentos, Cabos, Soldados e Taifeiros.

5. MATERIAL EMPREGADO

5.1. Tecido: **(Consumo médio estimado)**

Tecido principal		Entretela	
Microfibra	Largura 1.500mm	Nome comercial Entretela colante	Largura 900 mm
Composição 100% poliéster	Consumo 1.300mm	Composição 100% poliéster	Consumo

5.1.1. Características químicas da microfibra

natureza da fibra:	
Poliéster (CC)	100%
Resistência do corante:	
À luz solar (CC)	Muito boa (5)
Ao suor (CD)	Muito boa (5)
Ao atrito (CD)	Boa (4)
À lavagem com sabão (CC)	Muito boa (5)
Gramatura (g/m^2) (CC)	190

5.1.2. Características físicas da microfibra

Armadura (CC)	Sarja 2X1
Espessura (CD)	0,42 mm
Tecelagem (CC)	Perfeita
Cor (CC)	Preta
Alteração dimensional à lavagem (%):	
a) Urdume (CC)	0
b) Trama (CC)	0
Resistência à tração(Kgf)	
a) Urdume (CC)	140
Alongamento no urdume (CD)	50 mm
b) Trama (CC)	70
Alongamento na trama (CD)	90 mm
Fios/cm	
a) Urdume (CD)	66
b) Trama (CD)	30

OBSERVAÇÃO: Todos os valores acima especificados deverão obedecer a seguinte tabela de tolerâncias

Dimensões	Tolerância
Natureza da fibra	± 3%
Encolhimento à lavagem	± 2%
Resistência à tração	Limite inferior: - 5 % Limite superior: não há
Alongamento à tração	Limite inferior: - 5 % Limite superior: não há
Espessura	± 0,05 mm
Largura	Limite inferior: - 0,4 % Limite superior: não há
Gramatura (peso/m²)	Limite inferior: - 5 %

Dimensões		Tolerância
Densidade (Nº fios p/ cm)		
Inclusive	Exclusive	
1	10	± 1 fio
10	20	± 2 fios
20	40	± 3 fios
Acima de 40		± 4 fios
Cor	Escura (azul-aeronáutica, marrom, azul-baratéia, verde-escuro, azul-ferrete)	CMC Fatores 2:1:1

Nos itens em que a especificação seja de uma única fibra, não haverá tolerância para a composição da natureza das fibras.

5.2. Linhas

	Pesponto externo	Pesponto interno	Ponto fixo	Overloque	Interloque	Travete
Título	120	120	120	120	120	120
Cor	Preta	Preta	Preta	Preta	Preta	Preta
Composição	Pol./alg.	pol./alg.	Pol./alg.	pol./alg.	Pol./alg.	pol./alg.
Pontos p/ cm	4	5	4	4	5	
Nº da agulha	80	80	80	80	80	80

5.3. Aviamentos

Produto	Consumo	Tamanho	Cor	Aplicação
Fecho metálico	1	15mm	Prata	Fechar cós da cintura
Zíper de nylon	1	180mm	Preto	Dianteiro da calça
Entretela do cós algodão cru (CD)	850mm	50mm de largura	Branco	Forrar cós internamente
Entretela colante (CC)	200mm	860mm	Branco	Entretelar cós da calça e vivo do bolso
Etiqueta de numeração	1	Padrão		Parte interna do cós dianteiro
Etiqueta de CGC	1	Padrão		Abaixo da etiqueta de numeração
Etiqueta de composição	1	Padrão		Abaixo da etiqueta do CGC

6. REQUISITOS GERAIS

6.1. No exame das amostras, serão utilizados dois critérios: Critério Crítico (CC) e Critério Desejável (CD), conforme item "INSPEÇÃO E EXAME" da presente especificação; e

6.2. A confecção obedecerá ao modelo do desenho anexo apresentando perfeito acabamento nos mínimos detalhes, **não** sendo permitido: costuras enrugadas ou malfeitas, caseados frouxos ou malfeitos, entretela mal aplicada, zíper mal aplicado, nuanças sensíveis na mesma peça e linhas soltas não retiradas por ocasião do acabamento da peça.

7. DETALHES

7.1. O cós será entretelado. Deverá ter 7 passadeiras (CD) do mesmo tecido da calça, com 10 mm (dez milímetros) de largura (CD) e 40 mm (quarenta milímetros) de abertura (CD); as extremidades das passadeiras deverão ficar embutidas sob o cós (CD); o seu fechamento será feito por 1 (um) gancho metálico (CC);

7.2. Possuirá 4 (quatro) bolsos, sendo 2 (dois) na parte de trás e 2 (dois) na parte da frente (CC);

7.3. Os bolsos traseiros serão embutidos, sem portinholas ou botões, sendo suas extremidades mosqueadas (CD), ficando esta abertura a 60 mm (sessenta milímetros) da base do cós (CD);

7.4. Os bolsos dianteiros (tipo relógio) serão embutidos, sem portinholas ou botões sendo suas extremidades mosqueadas (CD), ficando a abertura deles junto da base do cós e a 60 mm (sessenta milímetros) da braguilha (CD);

7.5. A braguilha deverá ser fechada por zíper de nylon (CC);

7.6. As bainhas deverão estar descosturadas para permitir ajustes posteriores, devendo estar chuleadas (CD);

7.7. O acabamento interno da peça deverá apresentar overlocamento (CD);

7.8. As costuras do fundilho, gancho, ilharga e entrepernas deverão ser simples, porém reforçadas; e

7.9. As calças deverão estar bem passadas, apresentando um bom aspecto.

8. MEDIDAS

8.1. Medidas em milímetros

CARACTERÍSTICAS	DIMENSÕES											
Tamanhos	**34**	**36**	**38**	**40**	**42**	**44**	**46**	**48**	**50**	**52**	**54**	**56**
Cintura (CC)	340	360	380	400	420	440	460	480	500	520	540	560
Quadril (CC)	450	470	490	510	530	550	570	590	610	630	650	670
Ilharga (CC)	1100	1100	1100	1120	1120	1130	1130	1140	1140	1150	1150	1160
Gancho dianteiro (CC)	230	240	245	250	260	265	270	280	285	290	295	300
Gancho traseiro (CC)	320	330	340	350	360	370	380	390	395	400	405	410
Largura da boca da calça (CD)	230	240	240	250	250	260	260	270	270	280	280	280
Largura do cós (CD)	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40
Largura do passante (CD)	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
Abertura do bolso relógio (CD)	90	90	90	90	90	90	100	100	100	100	100	100
Distância do bolso relógio à braguilha (CD)	65	65	70	70	75	80	90	95	100	110	115	115
Abertura do bolso traseiro (CD)	130	130	130	130	130	130	130	140	140	140	140	140
Profundidade do bolso traseiro (CD)	150	150	150	150	160	160	160	160	160	160	160	160

8.2. Tabela de tolerância

Dimensões (mm)		Tolerância
Inclusive	Exclusive	
0	20	± 2 mm
20	50	± 3 mm
50	100	± 5 mm
100	500	± 10 mm
Acima de 500		± 15 mm

OBS.: Não haverá tolerância para quantidade de botões, ilhoses, caseados, orifícios, rebites, zíperes, passadeiras, fivelas, fechos rápidos, pinos de fixação, fechos de pressão, velcros, costuras, tipo de entretela.

9. AMOSTRAGEM

As amostras para exame serão retiradas de acordo com o previsto pela ABNT/ NBR 5425.

10. INSPEÇÃO E EXAME

10.1. O material poderá ser inspecionado durante a confecção a critério da SDAB.

10.2. As amostras retiradas na forma do item 9 serão remetidas ao laboratório da SDAB para exames.

10.3. Serão considerados dois critérios para a definição do parecer sobre o material examinado:

a) Critério crítico (CC)- aquele(s) julgado(s) imprescindível(eis) para o bom desempenho do item, cujo cumprimento deverá ser integral; e

b) Critério desejável (CD) – aquele(s) julgado(s) de menor gravidade que o anterior, porém necessário à comp osição do item e cujo cumprimento deverá ser igual ou superior ao nível de qualidade estabelecido.

11. RECEBIMENTO E RECUSA

11.1. Será considerado aprovado o material que atender plenamente às características classificadas como critério crítico (CC) e, no mínimo, 67% das características classificadas como critério desejável (CD).

11.2. Será recusado o lote do material entregue cujas características das amostras submetidas a exame não satisfaçam os índices e/ou as exigências da presente especificação.

12. MARCAÇÃO

12.1. Os valores dos parâmetros contidos na etiqueta de conservação serão de responsabilidade do fornecedor, sendo que os valores abaixo servem apenas como exemplo.

12.2. A etiqueta de identificação e conservação deverá ser inserida em uma das extremidades, no lado do avesso da peça, conforme figura abaixo.

VISTA DE FRENTE

RAZÃO SOCIAL

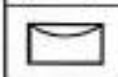
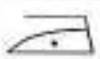
TAMANHO

COMPOSIÇÃO

CNPJ

ANO DE FABRICAÇÃO

VISTA DO VERSO

SÍMBOLO	TEXTO
	- Temperatura máxima de 40° C. - Ação mecânica normal, não misturar cores ao lavar. - Enxágua normal, secar a sombra. - Centrifugação normal.
	- Não usar alvejante à base de cloro.
	- É possível a secagem na vertical.
	- Chapa de base do ferro com temperatura máxima de 110° C. - Quando da passagem utilizar sobre a peça um pano de tecido 100% algodão, parando quentar a fibra. e - Usar ferro a vapor ou prensa pode ser arriscado.
	- Limpeza a seco com todos os solventes normalmente usados para limpeza a seco, incluindo todos os listados para o símbolo P, mais tricloroetileno e 1, 1, 1 tricloroetileno (1, 1, 1 significa que os 3 radicais cloro estão ligados ao 1° átomo de C)

OBS: <u>não</u> se aceita qualquer tipo de etiqueta adesiva, carimbo ou de material não resistente ao ferro de passar.

13. ACONDICIONAMENTO

De acordo com o MANUAL DE EMBALAGENS E ACONDICIONAMENTOS da Subdiretoria de Abastecimento, da Diretoria de Intendência.

São Paulo, 29 de dezembro de 2000.

REVISADA EM 26 de Outubro de 2015.

COMISSÃO DE ELABORAÇÃO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS
(B.I. 277, de 23 DEZ 2014)

MARCOS ANTONIO DE ARAUJO **VENTURA** Cel Int
Presidente da Comissão

AMANDA ALVES DE OLIVEIRA 1º Ten QOCON
Membro

JONAS **JEFFERSON** MALTA CARVALHO 3S SAD
Membro

Visto:

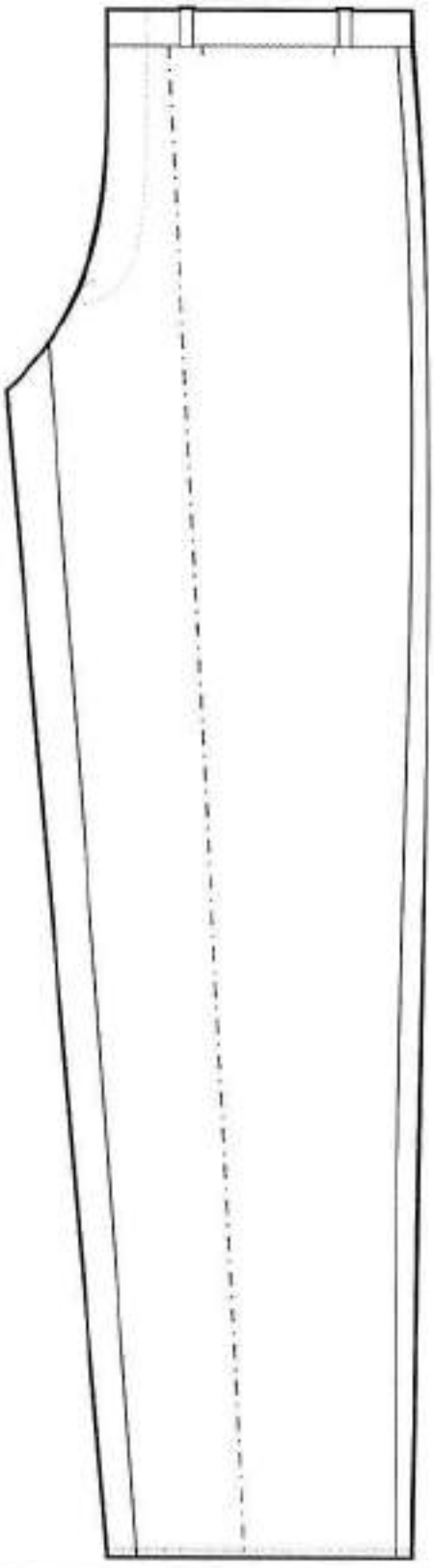
RUY VIEIRA **BARROS** Cel Int R/1
Agente de Controle Interno

Aprovo:

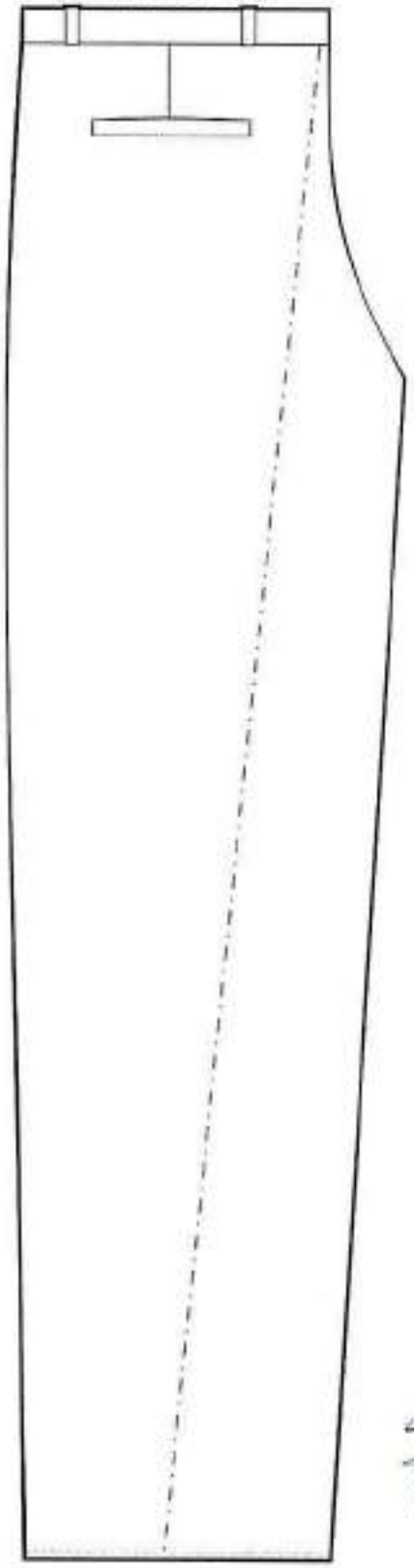
Brig Int JOSÉ JORGE DE **MEDEIROS** GARCIA
Subdiretor de Abastecimento

FAB-PP-011	CALÇA MASCULINA PRETA

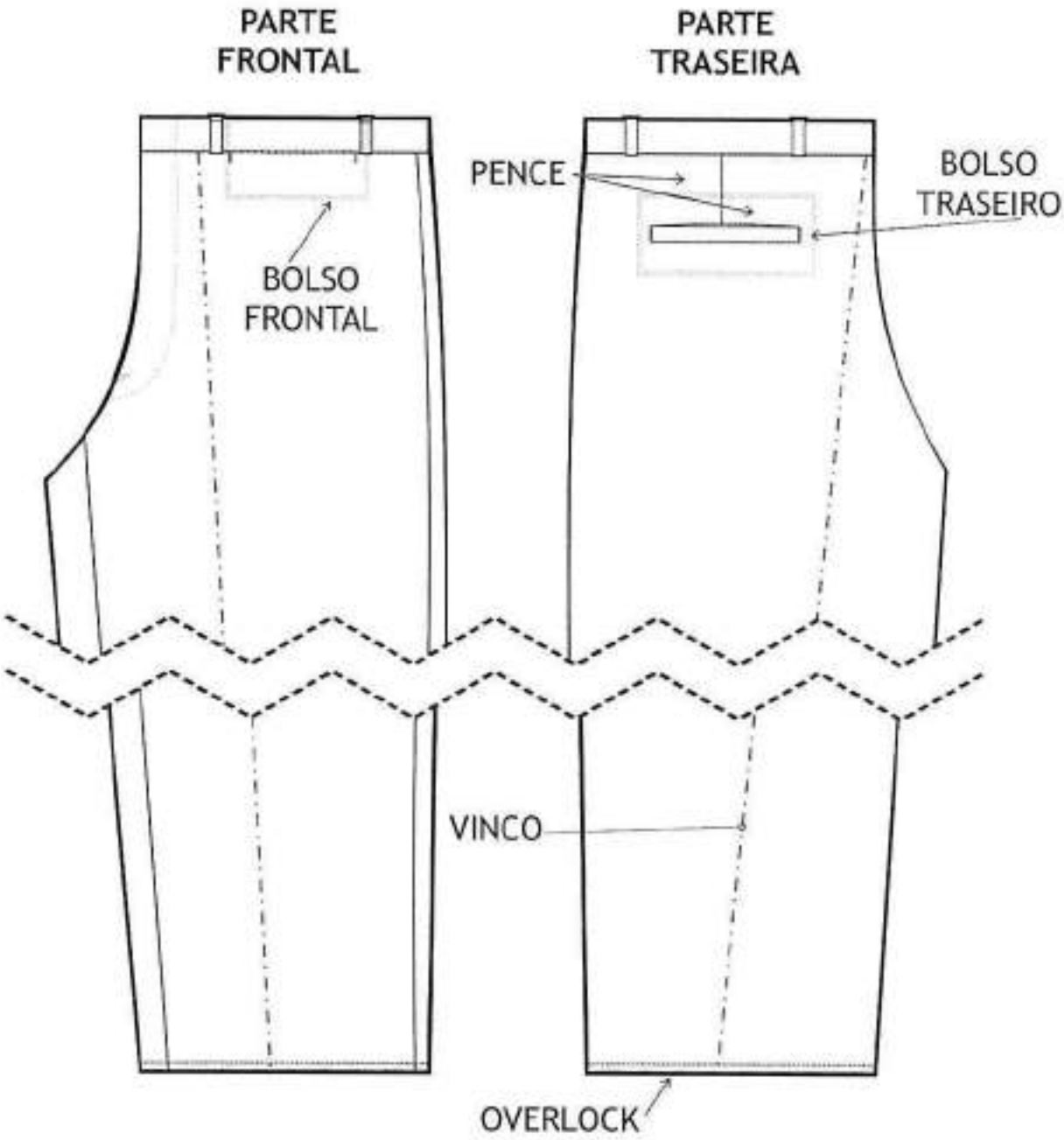
PARTE FRONTAL



PARTE TRASEIRA



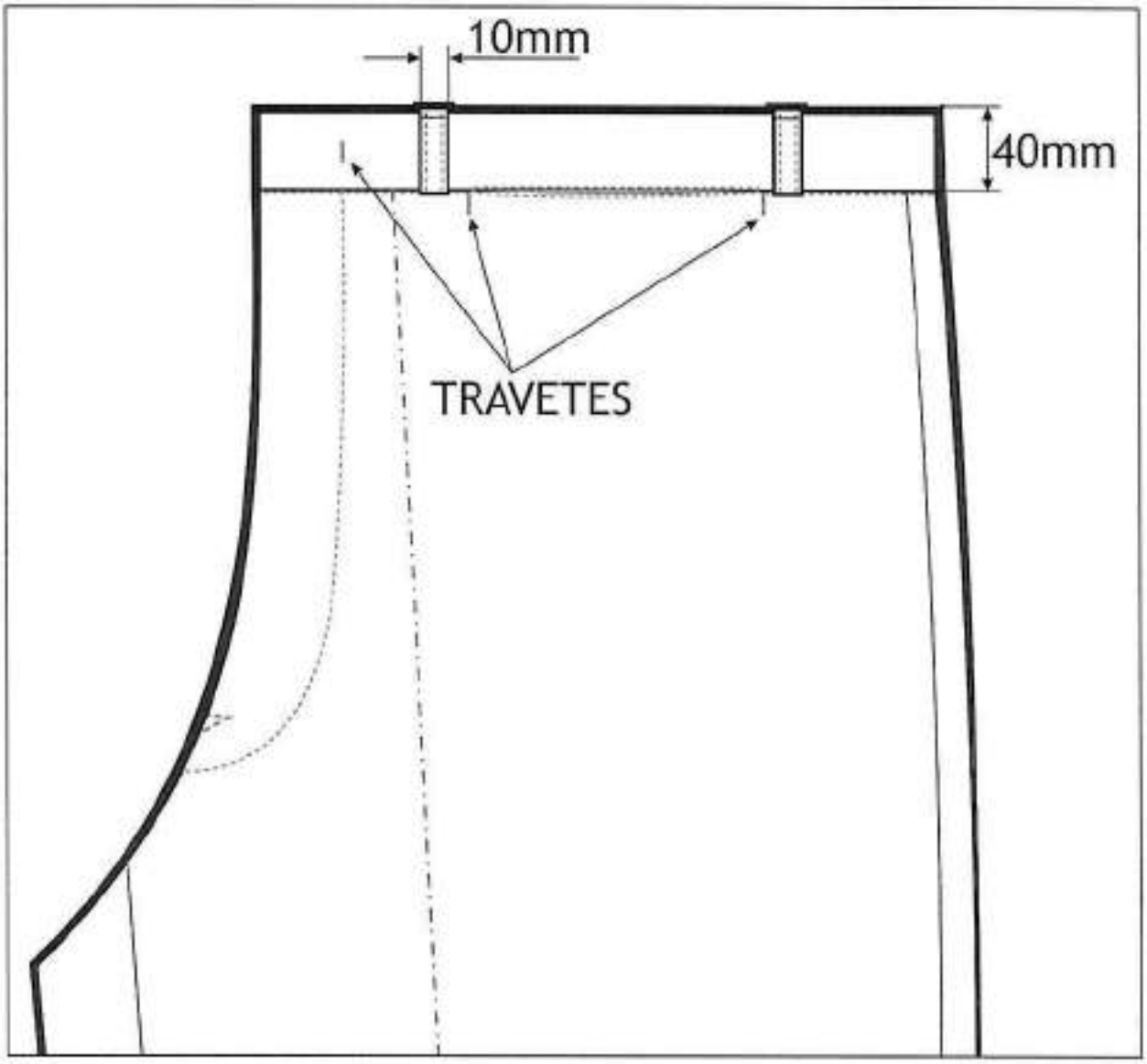
FAB-PP-011	CALÇA MASCULINA PRETA



FAB-PP-011	CALÇA MASCULINA PRETA

DETALHES

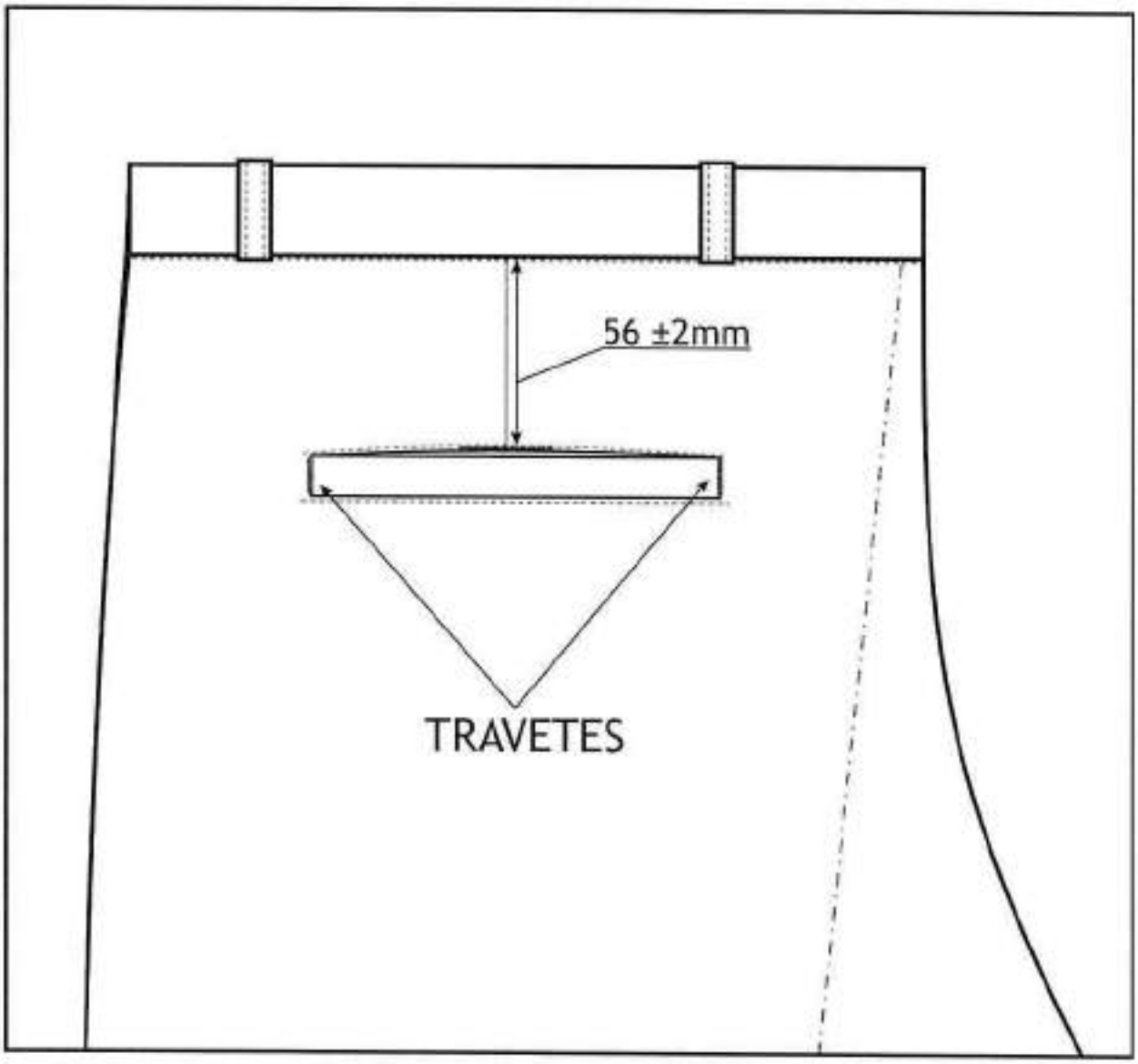
VISTA FRONTAL



FAB-PP-011	CALÇA MASCULINA PRETA

DETALHES

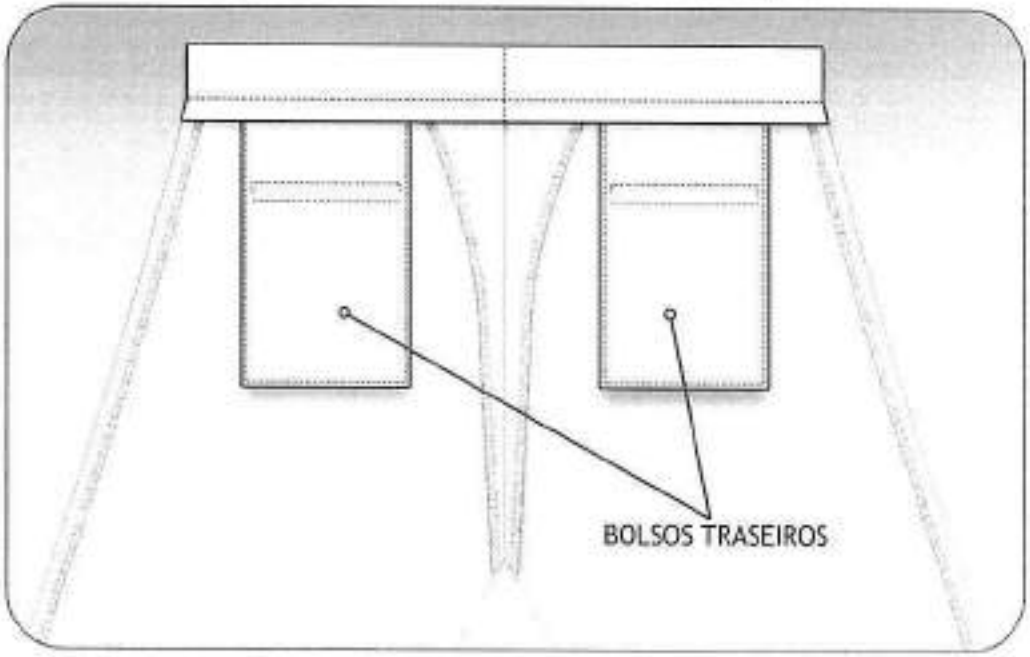
VISTA POSTERIOR



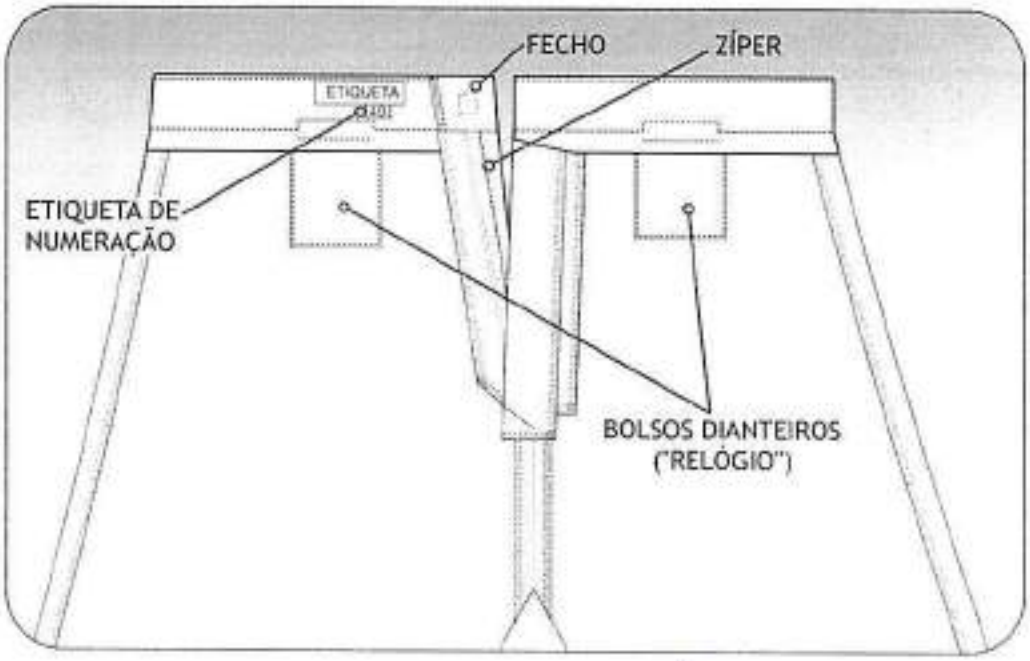
FAB-PP-011	CALÇA MASCULINA PRETA

DETALHES

VERSO DA PARTE TRASEIRA DA CALÇA



VERSO DA PARTE DIANTEIRA DA CALÇA



COMANDO DA AERONÁUTICA
SUBDIRETORIA DE ABASTECIMENTO
SEÇÃO DE PESQUISA E ESPECIFICAÇÃO

ESPECIFICAÇÃO FAB-PP-015

01 - NOMENCLATURA:

Gravata vertical preta.

02 – PART NUMBER:

MODELO	TAMANHO	NBE	PN
COM LAÇO	ÚNICO	SDAB8440190000094	FAB-PP-015-CL-U
SEM LAÇO	ÚNICO	SDAB8440190000013	FAB-PP-015-SL-U

Obs.: É obrigatório informar o nº de controle utilizado na linha de produção da empresa (n.º de referência, código ou PN, **por tamanho** ou **numeração**).

03 - UNIDADE:

Um

04 - APLICAÇÃO:

- Unissex. Oficiais; Suboficiais; Sargentos; Cadetes e Alunos.

05 – MATERIAL EMPREGADO:

05.01 - PARA GRAVATA TIPO "A":

05.01.01 - Tecido de seda pura, preto (CC);
05.01.02 – Entretela (CC); e
05.01.03 - Linha preta de nylon (CC), nº 60, 100% poliamida bonderizada.

05.02 - PARA GRAVATA DO TIPO "B" :

05.02.01 – Tecido: Cetim wison poliéster preto (CC);
05.02.02 - Entretela de algodão e poliéster (CC).
05.02.03 - Linha preta de nylon (CC), nº 60, 100% poliamida bonderizada.

06 – REQUISITOS GERAIS:

06.01 - A gravata deverá obedecer aos desenhos e detalhes da presente especificação.

Obs1 :- As gravatas adquiridas pela **Divisão de Provisões,** visando à distribuição gratuita, serão confeccionadas utilizando-se materiais do "tipo B".

Obs2- As gravatas adquiridas pela **Divisão de Fardamento Reembolsável** poderão ser confeccionadas utilizando-se materiais do "tipo A ou B".

06.02 - A confecção obedecerá ao modelo do desenho anexo, apresentando perfeito acabamento, nos mínimos detalhes; e

06.03 – No exame das amostras serão utilizados dois critérios: Critério Crítico (CC) e Critério Desejável (CD), conforme item "INSPEÇÃO E EXAME" da presente especificação.

07-DETALHES:

07.01 - As gravatas serão confeccionadas em tamanho único, com 1450 (+30 –10) mm de comprimento (CC), apresentando extremidades com chanfros de 70mm (CD) e 30mm (CD);

07.02 – Terá largura máxima de 90mm (CD) e mínima de 40mm (CD);

07.03 - O tecido para a confecção das mesmas deverá ser cortado em ângulo de 45° (quarenta e cinco graus) (CC);

07.04 - Deverá ser entretelada em toda sua extensão (CC);

07.05 - A gravata em sua primeira metade não poderá possuir emendas (CC), podendo entretanto possuí-las na sua segunda metade;

07.06 – A extremidade do lado menor deve apresentar simetria na parte da frente (CC), podendo haver pequenos desalinhamentos somente no verso;

07.07 - A 210mm (CD) de distância da extremidade mais larga, terá aplicada externamente no fundo uma passadeira de 60 (+10 –5) (CD) x 20 (+10 –5) mm (CD), para a introdução da extremidade mais estreita; esta passadeira poderá ser constituída pela etiqueta do fabricante; e

07.08 - **Para** as gravatas **com laço feito**, as proporções constantes da presente especificação devem ser guardadas (CC), e o seu comprimento (incluindo o laço) deve ser de 1/3 (um terço) (CC) da gravata comum.

08 – MEDIDAS:

Tabela de tolerância:

Dimensões (mm)		Tolerância
Inclusive	Exclusive	
0	20	± 2 mm
20	50	± 3 mm
50	100	± 5 mm
100	500	± 10 mm
Acima de 500		± 15 mm

Obs: Para o comprimento total da gravata, e dimensões passadeira, deverão ser obedecidas as tolerâncias específicas destas medidas.

09 – AMOSTRAGEM:

As amostras para exame serão retiradas de acordo com o previsto pela ABNT/ NBR 5425.

10 - INSPEÇÃO E EXAME:

10.01 - O material poderá ser inspecionado durante a fabricação a critério da SDAB;

10.02 - As amostras retiradas na forma do item 09 serão remetidas a um dos Laboratórios da SDAB para exames; e

10.03 – Serão considerados dois critérios para a definição do parecer sobre o material examinado:

a) Critério crítico (CC)- aquele(s) julgado(s) imprescindível(eis) para o bom desempenho do item, cujo cumprimento deverá ser integral; e

b) Critério desejável (CD) – aquele(s) julgado(s) de menor gravidade que o anterior, porém necessário à composição do item e cujo cumprimento deverá ser igual ou superior ao nível de qualidade estabelecido

11 - RECEBIMENTO E RECUSA:

11.01 – Será considerado aprovado o material que atender plenamente às características classificadas como critério crítico (CC) e, no mínimo, 85% das 05 classificadas como critério desejável (CD) ou seja, 04 características; e

11.02 - Será recusado o lote do material entregue cujas características das amostras submetidas a exame não satisfaçam os índices e/ou as exigências da presente especificação.

12 – MARCAÇÃO:

12.01 – Os valores dos parâmetros contidos na etiqueta de conservação serão de responsabilidade do fornecedor, sendo que os valores abaixo servem apenas como exemplo.

12.02 – A etiqueta de identificação e conservação deverá ser inserida em uma das extremidades, no lado do avesso da peça, conforme figura abaixo:

RAZÃO SOCIAL

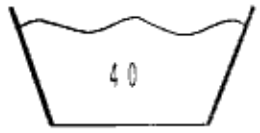
TAMANHO

COMPOSIÇÃO

C. N. P. J.

ANO DE FABRICAÇÃO

VISTA DE FRENTE

SÍMBOLOS	TEXTO
	- **Temperatura máxima de 40º C** - **Ação mecânica normal, não misturar cores ao lavar** - **Enxágue normal, secar a sombra** - **Centrifugação normal**
	- Não usar **alvejamento á base de cloro**
	- **É possivel a secagem na vertical**
	- Chapa de **base do ferro com temperatura máxima de 110º C** - Quando da **passagem utilizar sobre a peça um pano de** tecido 100% **algodão, para não queimar a fibra; e** - Usar ferro **a vapor ou prensa pode ser arriscado**
	- **Limpeza a seco com todos os solventes normalmente usados** para limpeza a **seco, incluindo todos os listados para o simbolo** P, mais **tricloroetileno e 1.1.1 tricioroetileno (1.1.1 significa que** os 3 radicais **cloro estão ligados ao 1º átomo de C)**

VISTA **DO VERSO**

OBS: **Não** se aceita qualquer tipo de etiqueta adesiva ou carimbo.

13 – ACONDICIONAMENTO:

De acordo com o MANUAL DE EMBALAGENS E ACONDICIONAMENTOS da Subdiretoria de Abastecimento da Diretoria de Intendência.

São Paulo, 27 de outubro de 2000.

REVISADA EM 08 de outubro de 2007.

COMISSÃO DE ELABORAÇÃO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS (BOL. INT. Nº 13, 19 de janeiro de 2011)	
SIDNEY FRANCISCO DE PAULA Cel Int	
MARCELO PINHEIRO DE ASSIS Ten Cel Int	**FÁBIO** MARTINSKI FERREIRA DA SILVA Maj Int
2S QSS SDE ALEXANDER DE CERQUEIRA SANTIAGO	3S QSS SEL **TATIANE** SANTOS DE OLIVEIRA

Visto:

VIRIATO AUGUSTO FERNANDES FILHO Cel Int

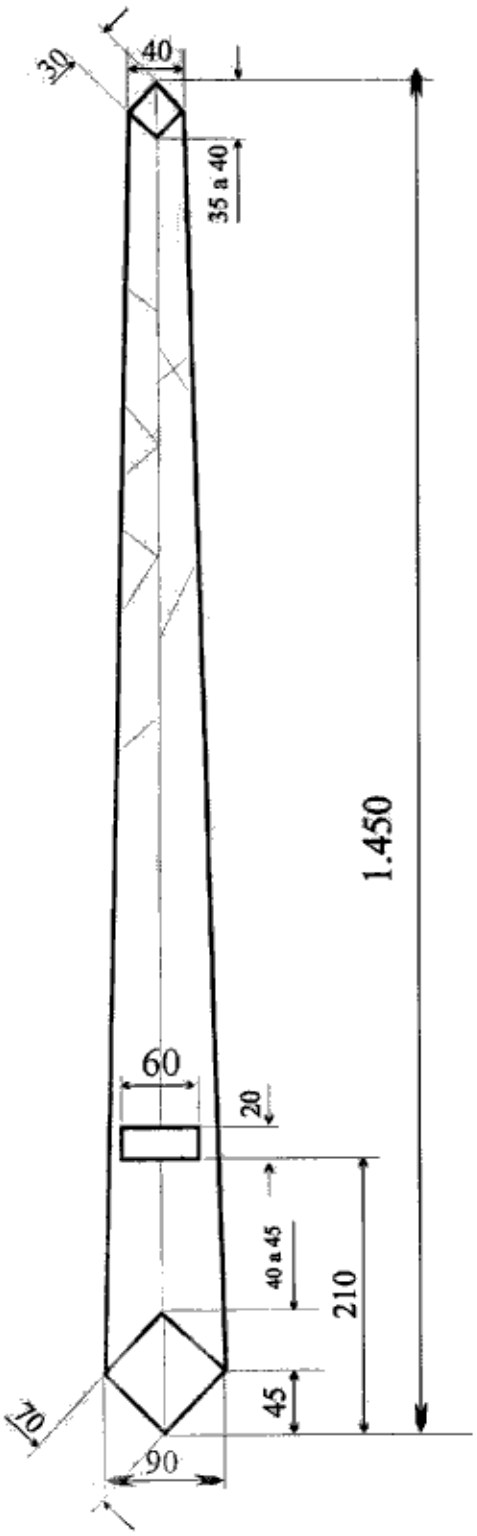
Aprovo:

Brig Int **EURICO** JORGE DE LIMA

FAB-PP-015	GRAVATA VERTICAL PRETA



FRENTE



VERSO

OBS: MEDIDAS EM MILÍMETRO

COMANDO DA AERONÁUTICA
SUBDIRETORIA DE ABASTECIMENTO
SEÇÃO DE PESQUISA E ESPECIFICAÇÃO

ESPECIFICAÇÃO FAB-PP-052

01 - NOMENCLATURA:

Gravata feminina preta.

02 – PART NUMBER:

TAMANHO	NBE	PN
ÚNICO	SDAB8445190000001	FAB-PP-052-U

Obs.: É obrigatório informar o n.º de controle utilizado na linha de produção da empresa (n.º de referência, código ou PN, **por tamanho** ou **numeração**).

03 - UNIDADE:

Um

04 - APLICAÇÃO:

Feminino. Oficiais, Suboficiais, Sargentos, Cadetes; e Alunas.

05 – MATERIAL EMPREGADO:

05.01 - Tecido de cetim de poliéster preto, com brilho (CC);
05.02 - Linha preta nº 50 de algodão mercerizado (CC);
05.03 - Elástico chato de 13 a 15 mm de largura, preto(CC);
05.04 - Fecho e fivela de pressão, confeccionados em nylon 6.6 (poliamida) preto (CC); e
05.05 – Entretela com as seguintes características:
Acabamento: comum (CC);
Cor: Branca (CD); e
Lavagem: À seco a à úmido até 40 graus C

Composição (CC)		Peso em gr/m2 (CC)
Base	100% CO De tecido colante De toque médio (maleável)	86 gr/m2
Urdume		
Trama		
Adesivo	LMP	86 gr/m2
Total		172 gr/m2

CONDIÇÕES DE FUSIONAMENTO (CC)

	Ferro Manual	Prensa Elétrica
Temperatura	145 graus C	150 à 155 graus C
Pressão	Manual forte	80 lbs/pol
Tempo	12 à 15 Seg.	12 à 15 Seg.

06 – REQUISITOS GERAIS:

06.01 - A confecção obedecerá ao modelo do desenho anexo, apresentando perfeito acabamento, nos mínimos detalhes; e

06.02 – No exame das amostras serão utilizados dois critérios: Critério Crítico (CC) e Critério Desejável (CD), conforme item "INSPEÇÃO E EXAME" da presente especificação.

07 – DETALHES:

07.01 – Possuirá uma tira de cada lado da gravata, cada uma com medida livre (descontando a costura ao fecho e à fivela) de 130 mm de comprimento (CD), sendo 30mm em elástico de 13 a 15 mm de largura e 10mm em tecido duplo de mesma largura que o elástico e costurada a este (CD). A união às laterais da gravata será feita por meio de costura ao elástico (CC), margeando a borda superior da gravata (CC); e

07.02 – Nas extremidades livres das tiras serão costurados o fecho e a fivela de pressão ao tecido (CC).

08 – MEDIDAS (tamanho único)

CARACTERÍSTICAS	DIMENSÕES
Comprimento entre as pontas da borda superior (CD)	120mm
Comprimento entre as pontas da borda inferior (CD)	140mm
Largura nas extremidades (CD)	28mm
Largura na parte central (CD)	35mm
Distância medida entre uma reta que une as pontas da borda superior e a parte central da borda superior (CD)	10 mm
Distância medida entre uma reta que une as pontas da borda inferior e a parte central da borda inferior (CD)	20 mm
Parte da tira constituída de elástico	Largura: de 13 a 15 mm Comprimento: 30mm
Parte da tira constituída de tecido duplo	Largura: de 13 a 15 mm Comprimento: 100mm

08.01 – Tabela de tolerância:

Dimensões (mm)		Tolerância
Inclusive	Exclusive	
0	20	± 2 mm
20	50	± 3 mm
50	100	± 5 mm
100	500	± 10 mm
Acima de 500		± 15 mm

OBS.: Não haverá tolerância para quantidade de botões, ilhoses, caseados, orifícios, rebites, zíperes, passadeiras, fivelas, fechos rápidos, pinos de fixação, fechos de pressão, velcros, costuras, tipo de entretela.

09 – AMOSTRAGEM:

As amostras para exame serão retiradas de acordo com o previsto pela ABNT/ NBR 5425.

10 - INSPEÇÃO E EXAME:

10.01 - O material poderá ser inspecionado durante a confecção a critério da SDAB;

10.02 - As amostras retiradas na forma do item 09 serão remetidas ao laboratório da SDAB para exames; e

10.03 – Serão considerados dois critérios para a definição do parecer sobre o material examinado:

a) Critério crítico (CC)- aquele(s) julgado(s) imprescindível(eis) para o bom desempenho do item, cujo cumprimento deverá ser integral; e

b) Critério desejável (CD) – aquele(s) julgado(s) de menor gravidade que o anterior, porém necessário à composição do item e cujo cumprimento deverá ser igual ou superior ao nível de qualidade estabelecido.

11 - RECEBIMENTO E RECUSA:

11.01 – Será considerado aprovado o material que atender plenamente às características classificadas como critério crítico (CC) e, no mínimo, 50% das 08 classificadas como critério desejável (CD) ou seja, 04 características; e

11.02 - Será recusado o lote do material entregue cujas características das amostras submetidas a exame não satisfaçam os índices e/ou as exigências da presente especificação.

12 – ACONDICIONAMENTO:

De acordo com o MANUAL DE EMBALAGENS E ACONDICIONAMENTOS da Subdiretoria de Abastecimento da Diretoria de Intendência.

São Paulo, 30 de Agosto de 2001.

REVISADA EM 08 de outubro de 2007.

COMISSÃO DE ELABORAÇÃO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS **(BOL. INT. Nº 13, 19 de janeiro de 2011)**	
SIDNEY FRANCISCO DE PAULA Cel Int	
MARCELO PINHEIRO DE **ASSIS** Ten Cel Int	**FÁBIO** MARTINSKI FERREIRA DA SILVA Maj Int
2S QSS SDE ALEXANDER DE CERQUEIRA **SANTIAGO**	3S QSS SEL **TATIANE** SANTOS DE **O**LIVEIRA

Visto:

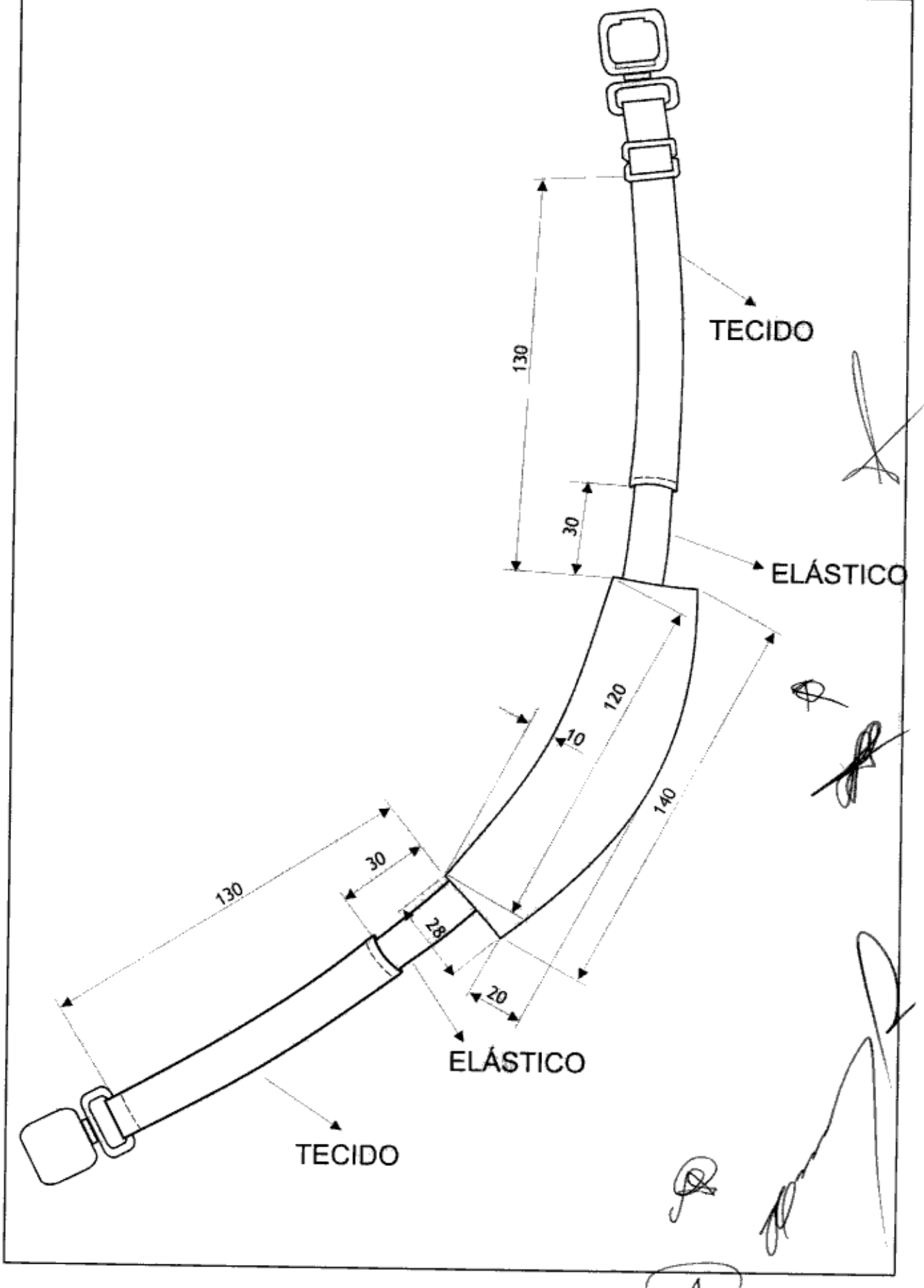
24/02/11

VIRIATO AUGUSTO FERNANDES FILHO Cel Int

Aprovo:

Brig Int **EURICO** JORGE DE LIMA

FAB-PP-052	GRAVATA FEMININA PRETA



COMANDO DA AERONÁUTICA
SUBDIRETORIA DE ABASTECIMENTO
SEÇÃO DE PESQUISA E ESPECIFICAÇÃO

ESPECIFICAÇÃO FAB-PP-081 REV02

01 NOMENCLATURA

Jaqueta azul-aeronáutica impermeável com forro removível.

02 ESPECIFICAÇÕES COMPLEMENTARES

FAB-T-001 – Tecido de nylon azul-aeronáutica, impermebilizado.

03 PART NUMBER

TAMANHO	PN
1	FAB-PP-081-01
2	FAB-PP-081-02
3	FAB-PP-081-03
4	FAB-PP-081-04
5	FAB-PP-081-05

Obs.: é obrigatório informar o n.º de controle utilizado na linha de produção da empresa (n.º de referência, código ou PN, **por tamanho** ou **numeração**).

04 UNIDADE

Uma

05 APLICAÇÃO

Unissex. Suboficiais, Sargentos, Cabos e Soldados

06 MATERIAL EMPREGADO

6.1 Tecido: (Consumo médio estimado)

TECIDO	ESPECIFICAÇÃO	COMPOSIÇÃO	LARGURA	CONSUMO (médio estimado)
Tecido de nylon azul aeronáutica, impermeabilizado	FAB-T-001	100% Nylon	1400mm	1600mm
Acanelado	-	100% Poliéster	600mm	400mm
Manta acrílica	-	100% acrílico	1400mm	250mm

06.02 Linhas:

	Pesponto externo	Pesponto interno	Ponto fixo	Overloque	Interloque	Caseadeira
Título	80	80		120	120	80
Cor	Azul	Azul	Azul	Azul	Azul	Azul
Composição	100% pes	100% pes	100% pes	100% pes	100% pes	100% pes
Pontos p/ cm	4	5		4	4	
Nº da agulha	80	80	80	80	80	80

06.03 Aviamentos (CC):

Produto	**Consumo**	**Tamanho**	**Cor**	**Aplicação**
Botão de massa	15	14mm	Azul	Prender barra do forro, decote traseiro e capuz
Velcro	1.100mm	15mm larg.	Preto	Prender forro dianteiro na jaqueta
Zíper de nylon	1	700mm	Azul aeronáutica	Fixo na vista dianteira

07 REQUISISTOS GERAIS

07.01 A confecção obedecerá ao modelo do desenho anexo, apresentando perfeito acabamento nos mínimos detalhes, **não** sendo permitido costuras enrugadas ou malfeitas, caseados frouxos ou malfeitos, desalinhamento entre os bolsos, nuanças sensíveis na mesma peça e linhas soltas não retiradas por ocasião do acabamento da peça.

07.02 No exame das amostras serão utilizados dois critérios: Critério Crítico (CC) e Critério Desejável (CD), conforme item "INSPEÇÃO E EXAME" da presente especificação.

08 DETALHES

08.01 A jaqueta não possui ombreiras e nenhum tipo de detalhe nas costas (CC).

08.02 Será fechado por um zíper de nylon na cor azul aeronáutica (CC) em toda a extensão que vai, frontalmente, da gola até a barra, sendo embutido por uma vista simples de 20 mm (CD), do mesmo tecido, fixada do lado esquerdo (CC).

08.03 Possuirá forro removível (CC) que acompanhará toda a superfície interna do abrigo; o forro terá sua abertura sempre distante 30mm (CD) das bordas do abrigo e será preso através de velcro (CC) em cada uma das 2 bordas da abertura frontal e por botões (CC) de 14mm de diâmetro (CD) no restante; estes botões serão aplicados da seguinte forma: um central (CC), sobre o eixo vertical das costas, um em cada lado, na altura das extremidades do capuz (CC) e dois outros equidistantes, entre o central e os laterais (CC), que servirão para fixar o capuz e o forro, na parte superior. Haverá, ainda, na barra, um central, sobre o eixo vertical das costas (CC), dois outros, um em cada extremidade das costas (CC) e dois em cada manga, na altura dos punhos, conforme desenho anexo.

08.04 O forro será confeccionado em duas superfícies de nylon azul-escuro (CC), envolvendo um acolchoado de manta acrílica sintética (CC) com costuras, formando quadrados de 40mm (CD) de lado (matelassê) para fixação do acolchoado.

08.05 O forro possuirá, na sua parte superior interna, dois bolsos (CC) com 150mm (CD) de altura por 110mm (CD) de largura; o lado **esquerdo** terá três divisões verticais iguais que formarão um porta-lápis (CC).

08.06 Na parte interna, imediatamente abaixo da gola, serão pregados 5 (cinco) (CC) botões de 14mm de diâmetro (CD), distribuídos no perímetro da gola, que terão por finalidade fixar o capuz na jaqueta.

08.07 O capuz será constituído de três partes (CC): duas laterais e uma faixa central em todo o seu contorno longitudinal, para melhor acabamento da forma arredondada. Esta faixa terá 40mm (CD) de largura. No perímetro da abertura frontal existirá uma bainha (CC) de 10mm (CD) de largura sob a qual correrá um cadarço azul-escuro (CC) para permitir o ajuste à face; possuirá na sua borda inferior, uma pala de 80mm (CD) de largura com 5 casas verticais (CC) para abotoamento na gola e outra, externa, com 100mm (CD) de largura para evitar a infiltração d`água.

08.08 Possuirá sanfonas na gola (CC), punhos (CC) e cintura (CC); a sanfona da gola terá 40mm (CD) de altura, a dos punhos 80mm (CD) e a da barra (cintura) 100mm (CD), sendo que a mesma terminará a 50mm (CD) da abertura do abrigo.

08.09 Fechar ombros, laterais e cavas com máquina interloque bitola de 10mm de largura (CD).

08.10 Utilizar agulha ponta redonda para costurar a jaqueta.

08.11 A medida de comprimento do acanelado pode mudar dependendo da elasticidade do material. Deve-se fazer um teste do acanelado antes de produzir em alta escala.

08.12 Todas as caracteríticas mencionadas na tabela abaixo serão consideradas critério crítico (CC):

TECIDO	ESPECIFICAÇÃO	COR	GRAMATURA	ESPESSURA
Tecido de nylon azul aeronáutica, impermeabilizado	FAB-T-001	Azul aeronáutica	1400mm	1600mm
Acanelado	-	100% Poliéster	120 g/m²	1,30 mm
Forro	-	Azul aeronáutica	50 g/m²	0,90 mm

09 MEDIDAS

09.01 Medidas em milímetros

CARACTERÍSTICAS	DIMENSÕES				
Tamanhos:	**01**	**02**	**03**	**04**	**05**
Circunferência da gola (CC)	400	420	440	460	480
½ circunferência do peito (CC)	540	600	640	680	720
½ circunferência da cintura (CD)	460	480	540	600	640
Largura da espádua (CC)	440	480	520	560	600
Comprimento da manga (CC)	560	580	600	620	640
Largura da manga (CD)	210	220	230	240	250
½ circunferência da cava (CC)	265	265	270	270	275
Comprimento da gola à barra (CC)	550	570	630	670	710
Altura do capuz (CD)	330	330	335	335	335

Obs:

* 1/2 Circunferência do peito é medida na altura das axilas;
* O comprimento da manga é medido sem considerar a sanfona;
* A largura da manga é medida sem considerar a sanfona;
* A ½ circunferência da cava é medida na junção da manga com o ombro;
* O comprimento da gola à barra é medido sem a sanfona;
* A altura do capuz é medida lateralmente, na parte frontal; e
* A ½ circunferência da cintura é medida tensionando-se a sanfona da cintura até que a sanfona alcance as costuras laterais, estando perfeitamente paralelas a estas (medidas na junção do tecido com a sanfona).

09.02 Tabela de tolerâncias:

Dimensões (mm)		Tolerâncias
De	Até	
0	19	± 2 mm
20	49	± 3 mm
50	99	± 5 mm
100	499	± 10 mm
Acima de 500		± 15 mm

Obs.: não haverá tolerância para quantidade de botões, ilhoses, caseados, orifícios, rebites, zíperes, passadeiras, fivelas, fechos rápidos, pinos de fixação, fechos de pressão, velcros, costuras, tipo de entretela.

10 MOLDE PARA CORTE

PARTES DO MOLDE	CÓDIGO DAS PARTES	VEZES A SER CORTADO
Tecido:		
Dianteiro	047/01	2
Traseiro	047/02	1
Revel dianteiro	047/03	2
Manga	047/04	2
Bolso chapado interno	047/05	1
Bolso embutido interno	047/06	1

PARTES DO MOLDE	CÓDIGO DAS PARTES	VEZES A SER CORTADO
Capuz	047/07	2
Faixa para prender o capuz	047/08	1
Faixa interna do capuz	047/09	1
Faixa central do capuz	047/10	1
Acanelado:		
Decote	047/11	1
Manga	047/12	2
Barra da jaqueta	047/13	
Forro		
Dianteiro	047/14	4
Traseiro	047/15	2
Manga	047/16	4

11 SEQUÊNCIA OPERACIONAL

FASE Nº	OPERAÇÕES	MAQ.	ACESSÓRIOS
Preparação			
01	Preparar matelassê	Ponto fixo	
02	Unir ombro	Interloque	
03	Fechar lateral	Interloque	
04	Fixar gola	Interloque	
05	Fixar punho	Interloque	
06	Fixar barra	Interloque	
07	Fixar zíper	Ponto fixo	
08	Unir forro ao ombro	Ponto fixo	
09	Fixar manga	Ponto fixo	
10	Fechar lateral	Ponto fixo	
11	Matelassê e unir ombro	Ponto fixo	
12	Fechar lateral	Ponto fixo	
13	Unir forro e matelassê	Ponto fixo	
14	Unir toda volta e deixar uma abertura		
15	Marcar caseado	Manual	
16	Casear forro	Caseadeira	
17	Marcar botão na jaqueta	Manual	
18	Fixar botão	Botoneira	
19	Arremate	Manual	
20	Abotoar forro e jaqueta	Manual	

12 AMOSTRAGEM

As amostras para exame serão retiradas de acordo com o previsto pela ABNT/ NBR 5425.

13 INSPEÇÃO E EXAME

13.01 O material poderá ser inspecionado durante a confecção a critério da SDAB.

13.02 As amostras retiradas na forma do item 11 serão remetidas a um dos laboratórios da SDAB para exames.

13.03 Serão considerados dois critérios para a definição do parecer sobre o material examinado:

a) Critério crítico (CC)- aquele(s) julgado(s) imprescindível(eis) para o bom desempenho do item, cujo cumprimento deverá ser integral; e

b) Critério desejável (CD) – aquele(s) julgado(s) de menor gravidade que o anterior, porém necessário à composição do item e cujo cumprimento deverá ser igual ou superior ao nível de qualidade estabelecido.

14 RECEBIMENTO E RECUSA

14.01 Será considerado aprovado o material que atender plenamente às características classificadas como critério crítico (CC) e, no mínimo, 83% das 19 classificadas como critério desejável (CD), ou seja 15 características.

14.02 Será recusado o lote do material entregue cujas características das amostras submetidas a exame não satisfaçam os índices e/ou as exigências da presente especificação.

15 MARCAÇÃO

Os valores dos parâmetros contidos na etiqueta de conservação serão de responsabilidade do fornecedor, sendo que os valores abaixo servem apenas como exemplo.

A etiqueta de identificação e conservação deverá ser inserida em uma das extremidades, no lado do avesso da peça, conforme figura abaixo:



Obs:. não se aceita qualquer tipo de etiqueta adesiva ou carimbo.

16 ACONDICIONAMENTO:

De acordo com o MANUAL DE EMBALAGENS E ACONDICIONAMENTOS da Subdiretoria de Abastecimento da Diretoria de Intendência.

São Paulo, 17 de julho de 1999.

Revisada em 06 de março de 2013.

COMISSÃO DE ELABORAÇÃO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

WALTER CAMARGO **TESTONI** Cel Int - BI Nº 20, de 09 JAN 2013
Presidente da Comissão de Especificação Técni

AMANDA ALVES DE OLIVEIRA 2ºTen QOCON QUI- BI Nº 20, de 09 JAN 2013
Membro da Comissão de Especificação Técnica

RENATO SIMÕES **DEBS** 2S QSS CON - BI Nº 20, de 09 JAN 2013
Membro da Comissão de Especificação Técnica

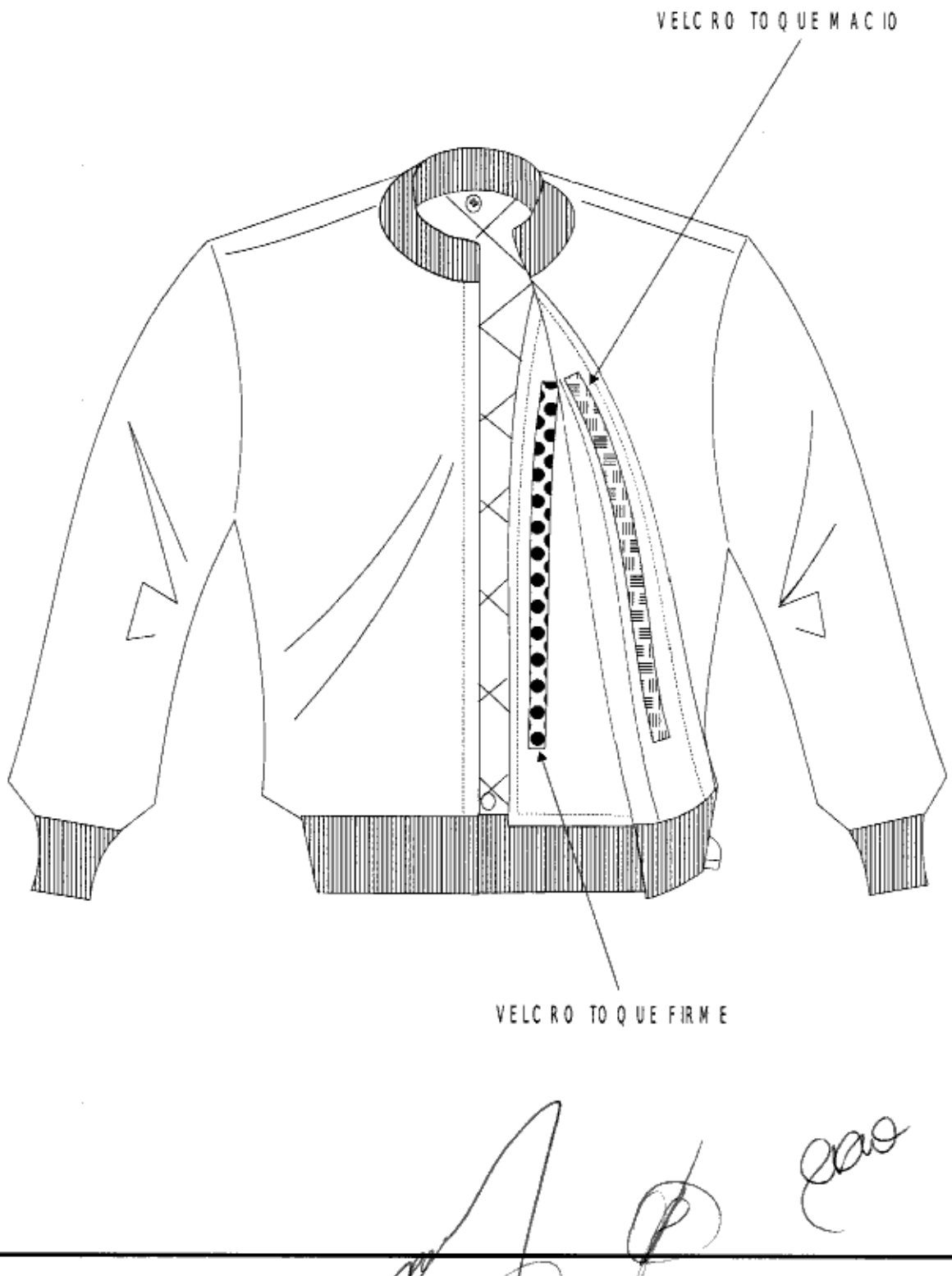
Visto:

VIRIATO AUGUSTO FERNANDES FILHO Cel Int
Chefe do Controle Interno

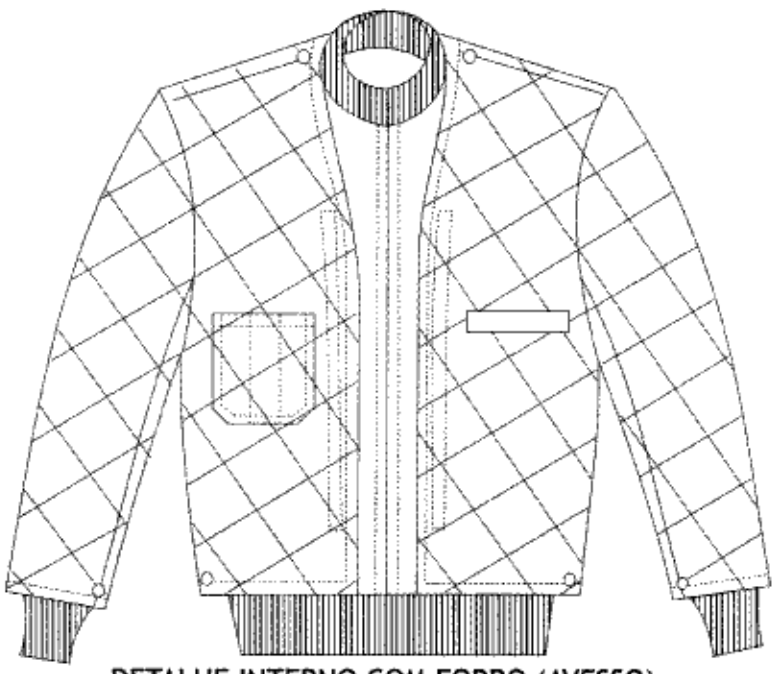
Aprovo:

Brig Int **EURICO** JORGE DE LIMA
Subdiretor de Abastecimento

FAB-PP-081	JAQUETA AZUL-AERONÁUTICA, IMPERMEÁVL, COM FORRO REMOVÍVEL



FAB-PP-081	JAQUETA AZUL-AERONÁUTICA, IMPERMEÁVEL, COM FORRO REMOVÍVEL



DETALHE INTERNO COM FORRO (AVESSO)



DETALHES DOS BOTÕES



DETALHE INTERNO SEM FORRO (AVESSO)

COMANDO DA AERONÁUTICA
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO DA AERONÁUTICA

SUBDIRETORIA DE ABASTECIMENTO (SDAB) SEÇÃO DE PESQUISA E ESPECIFICAÇÃO	**EMISSÃO:** 11/08/2022 **VERSÃO:** 02
NOMENCLATURA: Blazer feminino preto	**CÓDIGO:** FAB-V-010

1. OBJETIVO

Esta especificação fixa as condições mínimas exigíveis para aceitação e recebimento do blazer feminino preto e do blazer feminino preto para motoristas.

1.1. Aplicação:

Tabela 1 - Aplicação

Modelo	Usuários	Uniforme
blazer feminino preto	Suboficiais	I2º C e D
	Sargentos	
blazer feminino preto para motoristas	Suboficiais	I4º B
	Sargentos	

2. NORMAS E/OU DOCUMENTOS APLICÁVEIS

2.1. Plano de Amostragem: **ABNT/NBR 5425** - Guia para inspeção por amostragem no controle e certificação de qualidade.

2.2. MCA 168-1 – MANUAL DE EMBALAGENS E ACONDICIONAMENTOS da Subdiretoria de Abastecimento da Diretoria de Administração (SDAB).

3.NÚMEROS DE CATALOGAÇÃO

Tabela 2 – Relação de PN

TAMANHO	PN	
	Blazer feminino preto	Blazer feminino preto para motoristas
Sob Medida	FAB-V-010-SM	FAB-V-010-M-SM
36	FAB-V-010-36	FAB-V-010-M-36
38	FAB-V-010-38	FAB-V-010-M-38
40	FAB-V-010-40	FAB-V-010-M-40
42	FAB-V-010-42	FAB-V-010-M-42
44	FAB-V-010-44	FAB-V-010-M-44
46	FAB-V-010-46	FAB-V-010-M-46

TAMANHO	PN	
	Blazer feminino preto	Blazer feminino preto para motoristas
48	FAB-V-010-48	FAB-V-010-M-48
50	FAB-V-010-50	FAB-V-010-M-50
52	FAB-V-010-52	FAB-V-010-M-52

Obs.: Para fins de catalogação, é obrigatório informar o número de controle utilizado na linha de produção da empresa (n.º de referência, código ou PN, por **tamanho** ou **numeração**).

4. CONDIÇÕES GERAIS

4.1. Amostragem:

4.1.1. **Amostras de aquisição:**

4.1.1.1. As amostras para exame deverão ser entregues conforme disposições do Edital do Processo.

4.1.2. **Amostras de recebimento:**

4.1.2.1. As amostras para exame deverão ser retiradas segundo a ABNT/NBR 5425:1985 Versão Corrigida:1989, ou atualizações mais recentes.

4.1.3. A amostragem poderá variar (aumentar) a critério da SDAB, mediante justificativa da Divisão de Padronização e autorização do Subdiretor.

4.2. Exames:

4.2.1. As amostras retiradas na forma do item 4.1 serão remetidas, para exames, ao laboratório da SDAB ou a laboratório externo acreditado pelo INMETRO.

4.2.2. Serão considerados dois critérios para a definição do parecer sobre o recebimento ou a recusa do material examinado:

a) Critério crítico (CC) – parâmetro considerado imprescindível para o bom desempenho do item, cujo cumprimento deverá ser integral; e

b) Critério desejável (CD) – parâmetro cujo descumprimento poderá ser tolerado, desde que não descaracterize a peça.

4.2.3. As características básicas do produto acabado devem ser verificadas pela SDAB ou por intermédio de documentação fornecida por laboratório externo acreditado pelo INMETRO para efeito de aquisição/recebimento do material.

4.2.4. As demais características apresentadas nesta especificação deverão, após uma análise visual, incluindo-se os aspectos de simetria, funcionalidade e formato, ser verificadas para efeito de aquisição/recebimento do material.

4.2.5. Prova: A peça será submetida à prova de maneira a que se possa analisar/aferir o caimento, o tamanho, a costura, a aparência visual, o corte, entre outros aspectos da peça em um modelo humano, real. Caso algumas características não estejam em conformidade com o padrão exigido, a roupa provada deverá passar por alterações e ser submetida a novo teste.

4.3. Defeitos:

As peças deverão estar isentas de defeitos, em especial, os assinalados a seguir (CC):

4.3.1. Tecido:

4.3.1.1. Defeitos de tecelagem, acabamento ou tinturaria.

4.3.2. Costuras:

4.3.2.1. Enrugamento, franzidos, pontos falhados, sobrepostos, linhas soltas, linhas de pespontos, caseados e travetes com cores diferentes entre si na mesma peça ou com cores diferentes da cor do tecido ou com manchas.

4.3.3. Entretelas:

4.3.3.1. Defeitos de colagem (bolhas, partes descoladas, enrugamentos) e outros defeitos que prejudiquem a apresentação da peça.

4.3.3.2. Tecido descaracterizado (principalmente no que diz respeito ao toque) pelo processo de fusionamento.

4.3.3.3. Enrugamento após lavagem (instruções de conservação detalhadas devem ser fornecidas pelo fabricante nas etiquetas que acompanham a peça).

4.3.3.3.1. Serão realizados testes de lavar e passar para verificação de possíveis pontos de enrugamento nos locais de aplicação das entretelas.

4.3.4. Mangas:

4.3.4.1. Mangas mal posicionadas, assimétricas, apresentando franzido ou enrugamentos.

4.3.5. Gola e reforço do colarinho

4.3.5.1. Cantos da gola e do reforço do colarinho assimétricos.

4.3.5.2. Reforço do colarinho mal ajustado à gola, e gola mal ajustada ao pescoço do usuário.

4.3.6. Aviamentos

4.3.6.1. Má qualidade, mau acabamento, má apresentação, oxidação de peças metálicas, deformidades, incidindo sobre eles o disposto no item 4.2.4.

4.3.7. A avaliação dos defeitos deve ser feita de acordo com a Especificação FAB-EXM-001.

4.4. Conformidade e não conformidade

4.4.1. Será considerado em conformidade o material entregue cujas características das amostras submetidas a exame satisfaçam os índices e/ou as exigências da presente especificação.

4.4.2. Será considerado não conforme o material entregue cujas características das amostras submetidas a exame não satisfaçam os índices e/ou as exigências da presente especificação.

4.5. Requisitos Básicos

4.5.1. A confecção obedecerá ao modelo do Desenho Técnico, apresentando perfeito acabamento, nos mínimos detalhes, quanto aos requisitos técnicos, visuais e de prova (teste de vestir no modelo real) (CC)

4.5.2. Para atendimento às demandas de blazers sob medida deve-se atentar para o seguinte:

4.5.2.1. A empresa fornecedora deverá agendar, previamente, junto aos Comandos das Organizações Militares, as datas para aferições de medidas (provas e entrega final), dirigindo-se tantas vezes quantas necessárias ao local, obedecendo aos horários disponíveis para atendimento (CC).

4.5.2.2. O atendimento deve prever todas as fases do fornecimento: aferição de medidas, prova sem mangas e sem botões, entrega e possíveis ajustes (CC).

4.5.2.3. A empresa fornecedora deverá proceder à entrega final dos uniformes prontos para uso, isento de manchas e passados

4.5.2.4. O uniforme deve ser acondicionado e entregue nas escolas em cabides e sacos plásticos individuais.

5. ACONDICIONAMENTO

O acondicionamento das peças será realizado de acordo com o MCA 168-1 - MANUAL DE EMBALAGENS E ACONDICIONAMENTOS da Subdiretoria de Abastecimento da Diretoria de Administração (CC).

6. CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1. Matéria-prima

6.1.1. Tecido

Tabela 3 – Características do tecido empregado.

Tecido	Composição	Peso/metro linear	Consumo	
			Largura	Comprimento
Tecido preto de microfibra	97% Poliéster 3% Elastano	230g/m (±15)	1.470 mm	1.900 mm

6.1.2. Forro acetinado

Tabela 4 – Características do forro.

Composição	Cor	Armadura
94% poliester e 6% elastano	preto	Sarja

6.1.3. Linhas

Tabela 5 – Características das linhas.

	Pesponto externo	Pesponto interno	Ponto fixo	Overlaque	Interlaque	Botoneira	Caseadeira	Travete
Título (CC)	120							
Cor(CC)	Preta							
Composição (CC)	100%Poliéster							
Pontos p/cm (CC)	6	5	6	4	4	--	--	--

6.1.4. Aviamentos

Tabela 6 – Características dos aviamentos.

Produto	Consumo	Tamanho	Cor	Aplicação
Botão de massa em poliéster, com 4 furos	3	20 mm	Preto (CC)	Vista dianteira
Feltro	--	--	Preto (CC)	Sob a gola
Ombreiras internas (poliéster/algodão)	2	Médio	Branca (CC)	Ombros
Entretela colante não-tecida	---	---	Branca ou Cinza (CD)	Vista frontal e vivo dos bolsos
Entretela colante não-tecida	---	---	Branca ou Cinza (CD)	Reforço de ombro

6.1.4.1. Os botões serão costurados ao blazer por meio de 2 (dois) conjuntos de 10 (dez) laçadas a cada dois furos, tendo as costuras paralelas entre si.(CC).

6.1.5. Linha para bordado

Tabela 7 – Características das linhas do gládio alado bordado.

Tipo de linha (CC)	Composição (CC)	Cor	Referência de cor da linha (CC)	Tipo de ponto do bordado
Trilobal, nº 120, brilhante	100% Poliéster	Cinza	C9125 Coats®; 434 "XIK poliéster" Sertx®; ou Pantone® 15-4702 TC	Satin (modelando as penas do gládio alado)

6.1.5.1. A colunas "Referência de cor da linha" tem por único objetivo indicar a correspondência da cor do desenho com as cores disponíveis no mercado, e não indicar quais tipos de linha devem ser utilizados. A finalidade desta referência é padronizar a utilização de cores.

7. CARACTERÍSTICAS DO ARTIGO CONFECCIONADO

7.1. Para melhor entendimento do texto deverão ser verificados os termos e definições constantes no item 1.2 do MCA 168-2 – Manual para Confecção de Especificação Técnica.

7.2. O blazer deve seguir o corte clássico.

7.3. **Lapela:**

7.3.1. Estilo *notched* (CC), conforme Figura 1 (CC).

7.3.2. O lado esquerdo da lapela apresenta um caseado falso (CC).

7.4. **Ombros:**

7.4.1. Ombros com ombreiras, conforme Tabela 6 (CC)

7.5. **Vista dianteira:**

7.5.1. Fechada por uma ordem de três botões grandes, conforme Tabela 6 e Figura 1 (CC).

7.5.1.1. Caseado tipo olho, no sentido horizontal (CC).

7.5.2. O blazer preto para motoristas possui um gládio alado bordado à altura do peito, conforme Tabela 7 e Figuras 1b e 4 (CC).

7.5.3. Possui a vista interna com vira francesa pespontada na cor branca, e com viés na cor bordô contrastando com o forro (CD).

7.6. **Mangas:**

7.6.1. Mangas compridas e lisas, conforme Figura 1 e 3 (CC).

7.6.2. Inteiramente forradas, conforme Tabela 4 (CC).

7.6.3. Costuradas manualmente, no padrão de alfaiataria (CC).

7.7. **Punhos:**

7.7.1. Os punhos são lisos, sem canhão, conforme Figuras 1 e 3 (CC).

7.8. **Bolsos:**

7.8.1. Possui dois bolsos externos embutidos à altura da cintura, Conforme Figuras 1 e 3 (CC).

7.9. **Costas:**

7.9.1. Costas com costura de união vertical centralizada (CC), conforme Figura 2 (CC).

7.9.2. Possui fenda única (CC), conforme Figura 3, Cota "G" (CC).

7.9.3. Inteiramente forradas, conforme Tabela 4 (CC).

7.10. Costuras:

7.10.1. As bordas do tecido devem ser overlocadas (CC).

7.10.2. A gola, as lapelas e os bolsos externo são costuradas com ponto picado (tipo alfaiataria) (CC).

8. DESENHO TÉCNICO

8.1. Os valores das cotas expressas nas Figuras devem ser consultados na Tabela de medidas disponível no item 9 (CC)

Figura 1 – Frente.

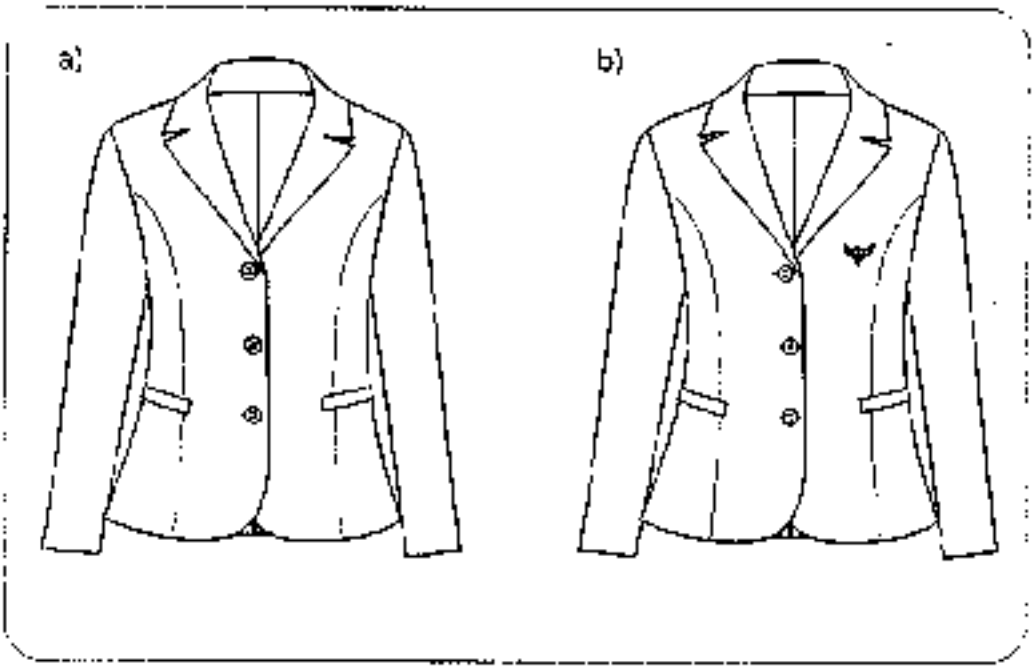


Figura 2 – Costas

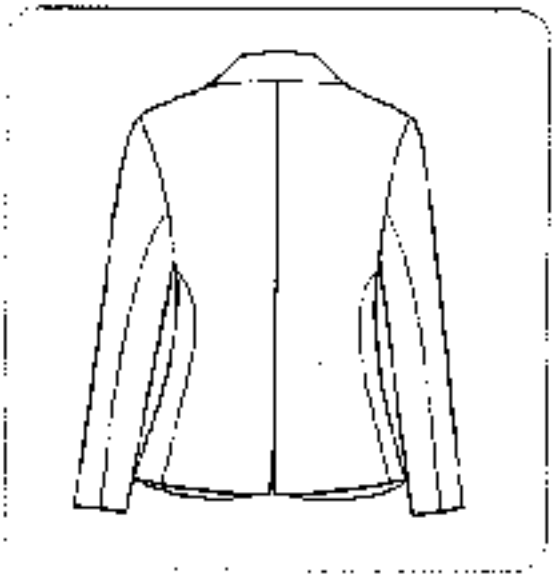


Figura 3 – Medidas básicas

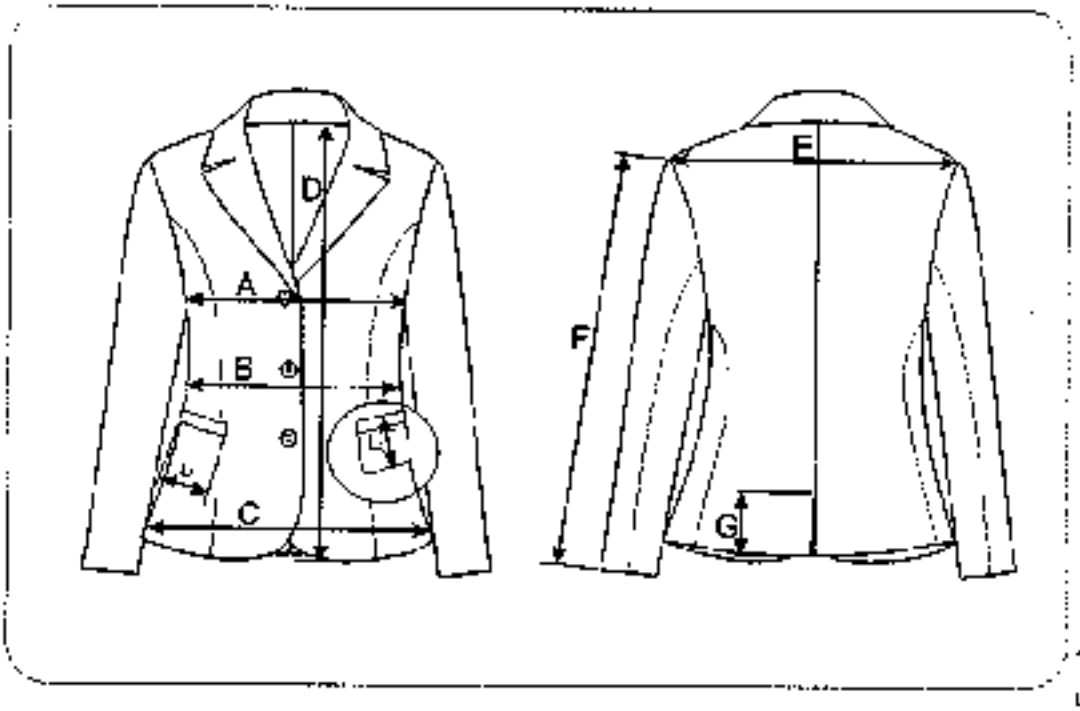
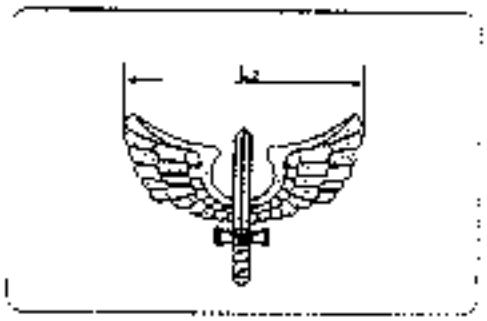


Figura 4 – Medidas básicas



9. MEDIDAS

9.1. Deverão ser cumpridas as obrigações da Portaria nº 232 do INMETRO, de 08 de maio de 2012, referente ao vocabulário de metrologia, bem como da Portaria nº 150, também do INMETRO, de 29 de março de 2016;

9.2. Deverão ser verificados os equipamentos utilizados para medição que constam na Tabela 1 na Especificação FAB-EXM-001.

Tabela 8 – Medidas Básicas – Legenda de cotas da Figura 3 (medidas em mm)

Cota	Medidas Básicas	36	38	40	42	44	46	48	50	52
A	Busto (CC)	450	470	490	510	530	550	570	590	610
B	Cintura (CC)	390	410	430	450	470	490	510	530	550
C	Quadril (CC)	440	460	480	500	520	540	560	580	600
D	Comprimento Total (CC)	600	610	620	630	640	650	660	660	670
E	Ombro a Ombro (CC)	360	380	400	420	430	440	460	470	480
F	Comprimento da manga (CC)	580	590	600	600	600	610	610	610	620
G	Comprimento da fenda (CD)	110	110	110	110	110	110	110	110	110

Tabela 9 – Medidas dos Detalhes – Legenda de cotas das Figuras 3 e 4 (medidas em mm)

Cota	Medidas Básicas	36 a 44	46 a 52
L1	Largura dos bolsos à altura da cintura (CC)	100	110
L2	Profundidade dos bolsos à altura da cintura	80	90
L3	Largura do Gládio Alado bordado (CC)	70	70

10. TOLERÂNCIAS

Tabela 10 – Limites de tolerância (medidas em mm).

DIMENSÕES		TOLERÂNCIA
De	Até	
1	49	± 2
50	99	± 3

DIMENSÕES		TOLERÂNCIA
De	Até	
100	199	± 4
200	499	± 5
500	999	± 10

11. ETIQUETA

11.1. A etiqueta de conservação deverá atender ao disposto na Portaria nº 118, de 11 de março de 2021, do INMETRO.

11.2. A etiqueta de identificação deverá seguir o seguinte modelo:

Figura 5 – Etiqueta de Identificação.



Criada em 11 de agosto de 2022.

Elaborado por:

CARLA CRISTINA LOUREIRO BRUNO COSTA Ten Cel Int
Chefe da Divisão de Padronização (AB2)

CAMILA VASCONCELOS CORRÊA 1º Ten QOENG QUI
Chefe da Seção de Pesquisa e Especificação (AB2-1)

ALEXANDER DE CERQUEIRA SANTIAGO 1° Sgt QSS SDE
Seção de Pesquisa e Especificação (AB2-1)

Aprovo:

Brig Int GILSON ALVES DE ALMEIDA JUNIOR
Subdiretor de Abastecimento

Publicado no Boletim do Comando da Aeronáutica nº: , de de de 2022.

COMANDO DA AERONÁUTICA
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO DA AERONÁUTICA

SUBDIRETORIA DE ABASTECIMENTO (SDAB) SEÇÃO DE PESQUISA E ESPECIFICAÇÃO	**EMISSÃO:** 13/09/2021 **VERSÃO:** 01
NOMENCLATURA: Calça branca para trabalhos em copa e cozinha	**CÓDIGO:** FAB-V-015

1. OBJETIVO

Esta especificação fixa as condições mínimas exigíveis para aceitação e recebimento da Calça branca para trabalhos em copa e cozinha.

1.1. Aplicação:

Tabela 1 - Aplicação

Usuários	Uniforme
Suboficiais	12º A
Sargentos	
Cabos	
Taifeiros	

2. NORMAS E/OU DOCUMENTOS APLICÁVEIS

2.1. Especificações Complementares:

FAB-MP- 025 – Tecido branco misto em sarja

2.2. Plano de Amostragem: **ABNT/NBR 5425 -** Guia para inspeção por amostragem no controle e certificação de qualidade.

2.3. MCA 168-1 – MANUAL DE EMBALAGENS E ACONDICIONAMENTOS da Subdiretoria de Abastecimento da Diretoria de Administração (SDAB).

3.NÚMEROS DE CATALOGAÇÃO

Sob medida: FAB-V-015-SM

Obs.: Para fins de catalogação, é obrigatório informar o número de controle utilizado na linha de produção da empresa (n.º de referência, código ou PN, por tamanho ou numeração).

4. CONDIÇÕES GERAIS

4.1. Amostragem:

4.1.1. Amostras de aquisição:

4.1.1.1. As amostras para exame deverão ser entregues conforme disposições do Edital do Processo.

4.1.2. Amostras de recebimento:

4.1.2.1. As amostras para exame deverão ser retiradas segundo a ABNT/NBR 5425:1985 Versão Corrigida:1989, ou atualizações mais recentes.

4.1.3. A amostragem poderá variar (aumentar) a critério da SDAB, mediante justificativa da Divisão de Padronização e autorização do Subdiretor.

4.2. Exames:

4.2.1. As amostras retiradas na forma do item 4.1 serão remetidas, para exames, ao laboratório da SDAB ou a laboratório externo acreditado pelo INMETRO.

4.2.2. Serão considerados dois critérios para a definição do parecer sobre o recebimento ou a recusa do material examinado:

a) Critério crítico (CC) – parâmetro considerado imprescindível para o bom desempenho do item, cujo cumprimento deverá ser integral; e

b) Critério desejável (CD) – parâmetro cujo descumprimento poderá ser tolerado, desde que não descaracterize a peça.

4.2.3. As características básicas do produto acabado devem ser verificadas pela SDAB ou por intermédio de documentação fornecida por laboratório externo acreditado pelo INMETRO para efeito de aquisição/recebimento do material.

4.2.4. As demais características apresentadas nesta especificação deverão, após uma análise visual, incluindo-se os aspectos de simetria, funcionalidade e formato, ser verificadas para efeito de aquisição/recebimento do material.

4.2.5. Prova: A peça será submetida à prova de maneira a que se possa analisar/aferir o caimento, o tamanho, a costura, a aparência visual, o corte, entre outros aspectos da peça em um modelo humano, real. Caso algumas características não estejam em conformidade com o padrão exigido, a roupa provada deverá passar por alterações e ser submetida a novo teste.

4.3. Defeitos:

As calças deverão estar isentas de defeitos, em especial, os assinalados a seguir (CC):

4.3.1 Tecido:

4.3.1.1. Defeitos de tecelagem, acabamento ou tinturaria.

4.3.2. Costuras;

4.3.2.1. Enrugamento, franzidos, pontos falhados, sobrepostos, linhas soltas, linhas de pespontos, casendos e travetes com cores diferentes entre si no mesma peça ou com cores diferentes da cor do tecido ou com manchas.

4.3.3. Aviamentos

4.3.3.1. Má qualidade, mau acabamento, má apresentação, deformidades, incidindo sobre eles o disposto no item 4.2.4.

4.3.4. A avaliação dos defeitos deve ser feita de acordo com a Especificação FAB-EXM-001.

4.4. Conformidade e não conformidade

4.4.1. Será considerado em conformidade o material entregue cujas características das amostras submetidas a exame satisfaçam os índices e/ou as exigências da presente especificação.

4.4.2. Será considerado não conforme o material entregue cujas características das amostras submetidas a exame não satisfaçam os índices e/ou as exigências da presente especificação.

4.5. Requisitos Básicos

4.5.1. A confecção obedecerá ao modelo do Desenho Técnico, apresentando perfeito acabamento, nos mínimos detalhes, quanto aos requisitos técnicos, visuais e de prova (teste de vestir no modelo real) (CC).

5. ACONDICIONAMENTO

O acondicionamento das peças será realizado de acordo com o MCA 168-1 - MANUAL DE EMBALAGENS E ACONDICIONAMENTOS da Subdiretoria de Abastecimento da Diretoria de Administração (CC)

6. CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1. Matéria-prima

6.1.1. Tecido

Tabela 2 – Características dos tecidos empregados.

Tecido	Composição	Consumo	
		Largura	Comprimento
Tecido branco misto em sarja **Especificação** **FAB-MP-025**	65% Algodão 35% Poliéster	1.600 mm	1.300 mm

6.1.2. Linhas

Tabela 3 – Características das linhas.

	Pesponto	Overloque	Interloque
Título (CC)	120		
Cor(CC)	Branca		
Composição (CC)	Poliéster/Algodão		
Pontos p/cm (CC)	4	5	5

6.1.3. Aviamentos

Tabela 4 – Características dos aviamentos.

Descrição	Cor	Consumo	
		Tamanho	Aplicação
Elástico chato reforçado (CC)	Branca	40 mm de largura (CC)	Toda extensão do cós
Cadarço roliço de poliéster (CC)	Branca	80 mm de diâmetro (CD)	Regulagem da cintura

7. CARACTERÍSTICAS DO ARTIGO CONFECCIONADO

7.1. Para melhor entendimento do texto deverão ser verificados os termos e definições constantes no item 1.2 do MCA 168-2 – Manual para Confecção de Especificação Técnica.

7.2. Cintura:

7.2.1. Com elástico em toda sua volta, regulável através de um cordão embutido (CC).

7.2.2. As pontas do cordão saem do cós por meio de um caseado localizado no avesso da parte frontal (CC).

7.3. Frente:

7.3.1. Não possui bolsos (CC)

7.3.2. Possui uma bragnilha falsa (CC).

7.4. Costas:

7.4.1. Lisa sem bolsos (CC).

8. DESENHO TÉCNICO

8.1. Os valores das cotas expressas nas Figuras devem ser consultados na Tabela de medidas disponível no item 9 (CC)

Figura 1 – Visão geral da calça.

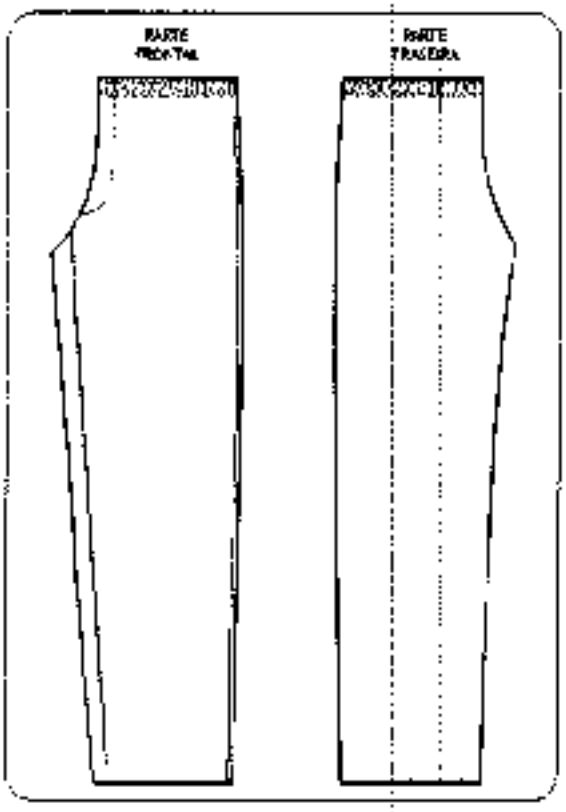
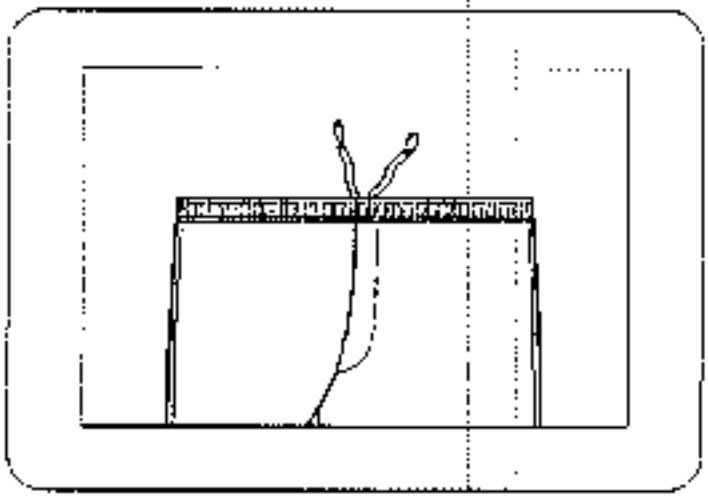


Figura 2 – Cintura

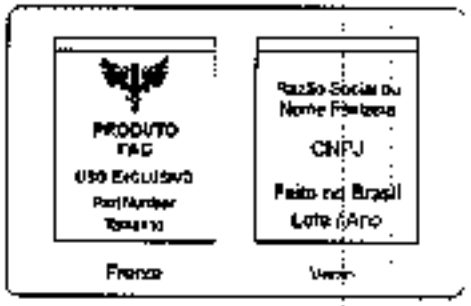


9. Etiqueta

9.1. A etiqueta de conservação deverá atender o disposto na Resolução nº 02, de 6 de maio de 2008, do Conmetro

9.2. A etiqueta de identificação deverá seguir o seguinte modelo:

Figura 3 – Etiqueta de Identificação.



9.3. Caso haja a necessidade de uso de prendedores para estruturar a camisa em sua embalagem, estes não poderão ser metálicos, para se evitar manchas de ferrugem no tecido (CC).

Data: 13de setembro de 2021.

Elaborado por:

PRISCILA MACHADO DA SILVA GUERREIRO Ten Cel Int
Chefe da Divisão de Padronização (AB2)

CAMILA VASCONCELOS CORRÊA 1º Ten QOENG QUI
Chefe da Seção de Pesquisa e Especificação (AB2-1)

ALEXANDER DE CERQUEIRA SANTIAGO 1º Sgt QSS SDE
Seção de Pesquisa e Especificação (AB2-1)

Aprovo:

Brig Int GILSON ALVES DE ALMEIDA JUNIOR
Subdiretor de Abastecimento

Publicado no Boletim do Comando da Aeronáutica nº: , de de de 2021.

COMANDO DA AERONÁUTICA
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO DA AERONÁUTICA

SUBDIRETORIA DE ABASTECIMENTO (SDAB) SEÇÃO DE PESQUISA E ESPECIFICAÇÃO	**EMISSÃO:** 19/11/2021 VERSÃO: 01
NOMENCLATURA: Calça feminina preta	**CÓDIGO:** FAB-V-022

1. OBJETIVO

Esta especificação fixa as condições mínimas exigíveis para aceitação e recebimento da Calça feminina preta.

1.1. Aplicação:

Tabela 1 – Aplicação

Usuárias	Uniforme
Suboficiais	12º C, D e 14º B
Sargentos	
Taifeiros	

2. NORMAS E/OU DOCUMENTOS APLICÁVEIS

2.1. Plano de Amostragem: **ABNT/NBR 5425** – Guia para inspeção por amostragem no controle e certificação de qualidade.

2.2. **MCA 168-1** – MANUAL DE EMBALAGENS E ACONDICIONAMENTOS da Subdiretoria de Abastecimento da Diretoria de Administração (SDAB).

3. NÚMEROS DE CATALOGAÇÃO

Tabela 2 – Relação de Part Number

TAMANHO	PART NUMBER
SOB MEDIDA	FAB-PP-140-SM
36	FAB- PP-140-36
38	FAB- PP-140-38
40	FAB- PP-140-40
42	FAB- PP-140-42
44	FAB- PP-140-44

TAMANHO	PART NUMBER
46	FAB- PP-140-46
48	FAB- PP-140-48
50	FAB- PP-140-50
52	FAB- PP-140-52
54	FAB- PP-140-54

Obs.: Para fins de catalogação, é obrigatório informar o número de controle utilizado na linha de produção da empresa (n.º de referência, código ou PN, **por tamanho ou numeração**).

4. CONDIÇÕES GERAIS

4.1. Amostragem:

4.1.1. **Amostras de aquisição:**

4.1.1.1. As amostras para exame deverão ser entregues conforme disposições do Edital do Processo.

4.1.2. **Amostras de recebimento:**

4.1.2.1. As amostras para exame deverão ser retiradas segundo a ABNT/NBR 5425:1985 Versão Corrigida:1989, ou atualizações mais recentes.

4.1.3. A amostragem poderá variar (aumentar) a critério da SDAB, mediante justificativa da Divisão de Padronização e autorização do Subdiretor.

4.2. Exames:

4.2.1. As amostras retiradas na forma do item 4.1 serão remetidas, para exames, ao laboratório da SDAB ou a laboratório externo acreditado pelo INMETRO.

4.2.2. Serão considerados dois critérios para a definição do parecer sobre o recebimento ou a recusa do material examinado:

a) Critério crítico (CC) – parâmetro considerado imprescindível para o bom desempenho do item, cujo cumprimento deverá ser integral; e

b) Critério desejável (CD) – parâmetro cujo descumprimento poderá ser tolerado, desde que não descaracterize a peça.

4.2.3. As características básicas do produto acabado devem ser verificadas pela SDAB ou por intermédio de documentação fornecida por laboratório externo acreditado pelo INMETRO para efeito de aquisição/recebimento do material.

4.2.4. As demais características apresentadas nesta especificação deverão, após uma análise visual, incluindo-se os aspectos de simetria, funcionalidade e formato, ser verificadas para efeito de aquisição/recebimento do material.

4.2.5. Prova: A peça será submetida à prova de maneira a que se possa analisar/aferir o caimento, o tamanho, a costura, a aparência visual, o corte, entre outros aspectos da peça em um modelo humano, real. Caso algumas características não estejam em conformidade com o padrão exigido, a roupa provada deverá passar por alterações e ser submetida a novo teste.

4.3. Defeitos:

As calças deverão estar isentas de defeitos, em especial, os assinalados a seguir (CC):

4.3.1. Tecido:

4.3.1.1. Defeitos de tecelagem, acabamento ou tinturaria.

4.3.2. Costuras:

4.3.2.1. Enrugamento, franzidos, pontos falhados, sobrepostos, linhas soltas, linhas de pespontos, caseados e traveles com cores diferentes entre si na mesma peça ou com cores diferentes da cor do tecido ou com manchas.

4.3.3. Aviamentos

4.3.3.1. Má qualidade, mau acabamento, má apresentação, deformidades, incidindo sobre eles o disposto no item 4.2.4.

4.3.4. A avaliação dos defeitos deve ser feita de acordo com a Especificação FAB-EXM-001.

4.4. Conformidade e não conformidade

4.4.1. Será considerado em conformidade o material entregue cujas caracteristicas das amostras submetidas a exame satisfaçam os índices e/ou as exigências da presente especificação.

4.4.2. Será considerado não conforme o material entregue cujas caracteristicas das amostras submetidas a exame não satisfaçam os índices e/ou as exigências da presente especificação.

4.5. Requisitos Básicos

4.5.1. A confecção obedecerá ao modelo do Desenho Técnico, apresentando perfeito acabamento, nos mínimos detalhes, quanto aos requisitos técnicos, visuais e de prova (teste de vestir no modelo real) (CC)

5. ACONDICIONAMENTO

O acondicionamento das peças será realizado de acordo com o MCA 168-1 – MANUAL DE EMBALAGENS E ACONDICIONAMENTOS da Subdiretoria de Abastecimento da Diretoria de Administração (CC).

6. CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1. Matéria-prima

6.1.1. Tecido

Tabela 2 – Características dos tecidos empregados.

Tecido	Composição
Tecido preto	97% Poliéster 3% Elastano
Forro acetinado preto	100% Acetato

6.1.2. Entretela

Tabela 3 – Características da entretela.

Tecido	Composição	Largura	Comprimento	Aplicação
Entretela colante	Poliamida/ Poliéster	50 mm	920 mm	Cós

6.1.3. Linhas

Tabela 4 – Características das linhas.

	Pesponto externo	Pesponto interno	Ponto fixo	Overlogue	Interlogue	Travete
Título (CC)	80	120	80	120		
Cor (CC)	Preta					
Composição (CC)	Pes/Alg.					
Pontos p/cm (CC)	5	5	5	4	4	–

6.1.4. Aviamentos

Tabela 5 – Características dos aviamentos.

Produto	Consumo	Tamanho	Cor	Aplicação
Fecho metálico	1	Padrão	Latão(CD)	Cós da cintura
Zíper de náilon	1	36 ao 44 - 130 mm 46 ao 54 - 160 mm	Preto (CC)	Gancho dianteiro
Forro de cós pronto	920 mm	50 mm	Preto (CC)	Cós da cintura

7. CARACTERÍSTICAS DO ARTIGO CONFECCIONADO

7.1. Para melhor entendimento do texto deverão ser verificados os termos e definições constantes no item 1.2 do MCA 168-2 – Manual para Confecção de Especificação Técnica.

7.2. Cós:

7.2.1. Cós anatômico entretelado conforme Tabela 3 (CC) e forrado no avesso, conforme Tabela 5 (CC)

7.2.2. Fechamento da vista direita sobre a esquerda por meio de um fecho metálico, conforme Tabela 5 (CC).

7.2.3. Possui 8 passantes do mesmo tecido da calça, com medidas conforme a Tabela 6 (CC).

7.2.3.1. Os passantes são costurados com a extremidade inferior embutida sob o cós (CC).

7.2.3.2. Os passantes são posicionados da seguinte maneira (CC): dois na frente, centralizados um em cada lado; um em cada lateral, na junção do traseiro com o dianteiro; dois na parte traseira, na direção das pences: dois próximos à costura do gancho traseiro, conforme a Figura 4 e Tabela 6.

7.3. Gancho dianteiro:

7.3.1. Fechado por meio de zíper de náilon, conforme Tabela 5 (CC).

7.3.2. A braguilha é travetada na extremidade inferior (CC).

7.4. Gancho traseiro:

7.4.1. Possui 1 pence de cada lado (CC)

7.4.2. Possui 1 bolso de cada lado (CC).

7.5. Bolsos:

7.5.1. Os bolsos traseiros serão embutidos, sem portinholas ou botões (CC).

7.6. Pernas:

7.6.1. Pernas retas (CC).

7.7. Costuras:

7.7.1. O fechamento lateral da calça deve é feito com interloque (CC).

7.7.2. As costuras simples e reforçadas no fundilho, gancho, ilharga e entrepernas (CC).

7.7.3. O acabamento das costuras internas é overlocado (CC).

8. DESENHO TÉCNICO

8.1. Os valores das cotas expressas nas Figuras devem ser consultados na Tabela de medidas disponível no item 9 (CC).

Figura 1 – Visão geral da calça.

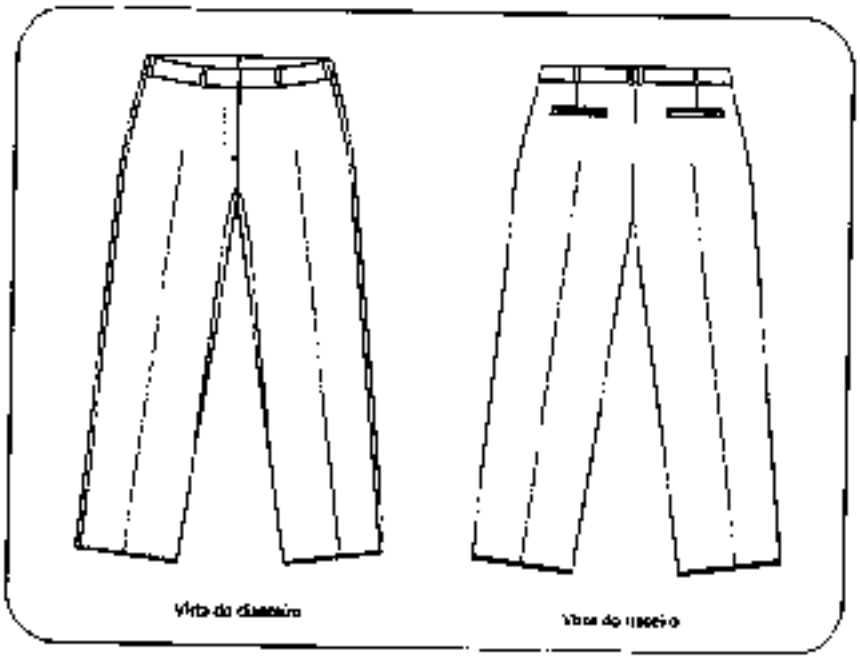


Figura 2 – Medidas básicas

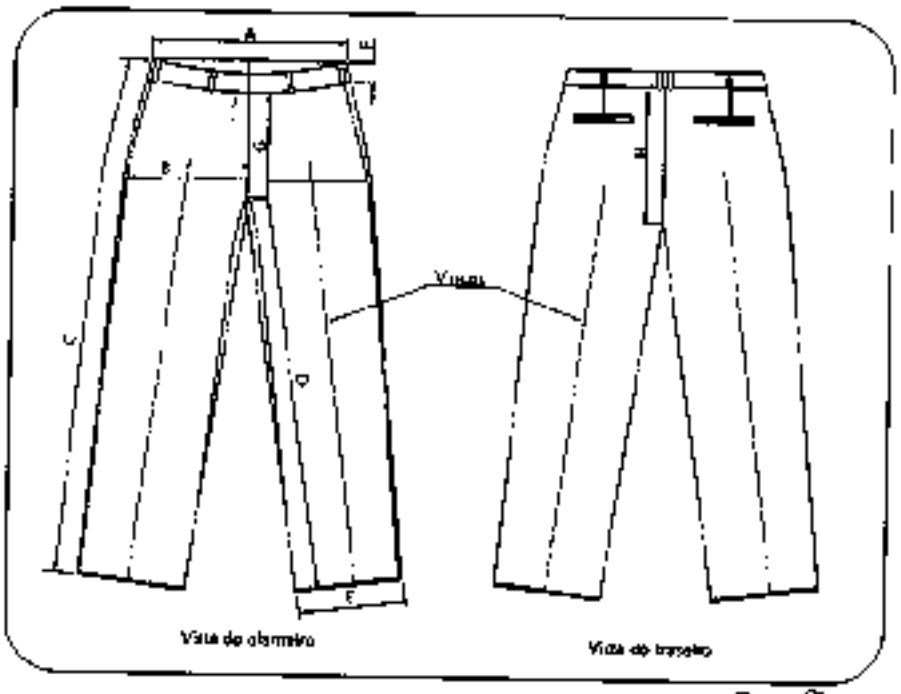


Figura 3 – Detalhes da parte dianteira

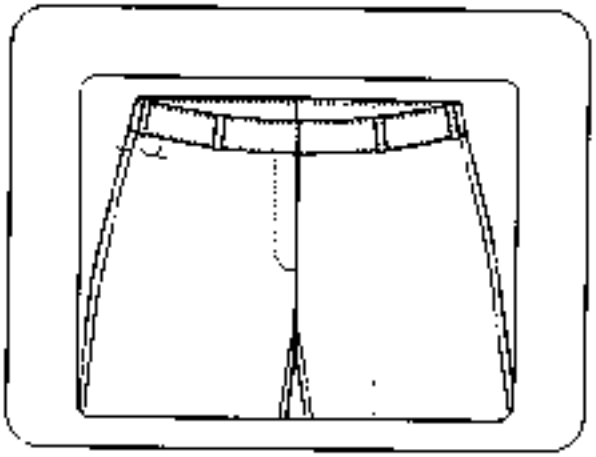


Figura 4 – Detalhes da parte traseira

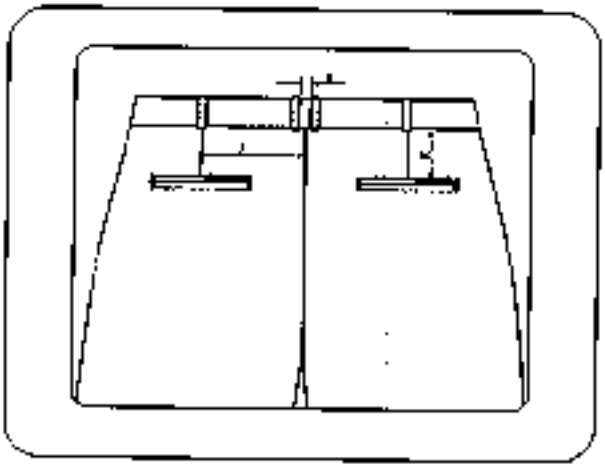


Figura 5 – Cintura avesso traseiro

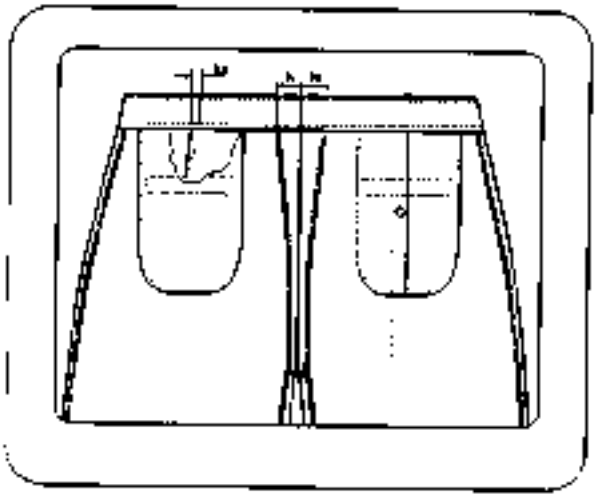


Figura 6 – Abertura

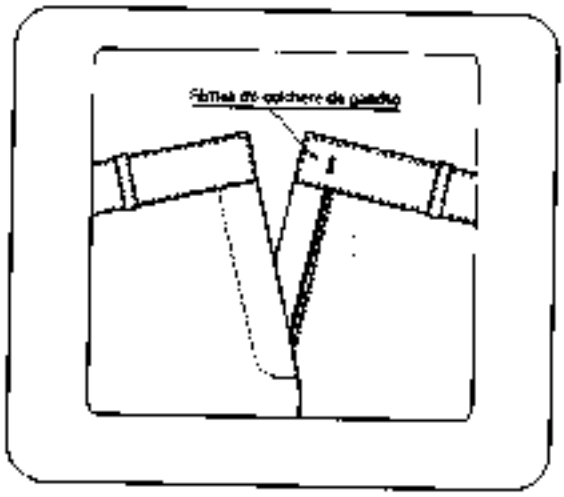
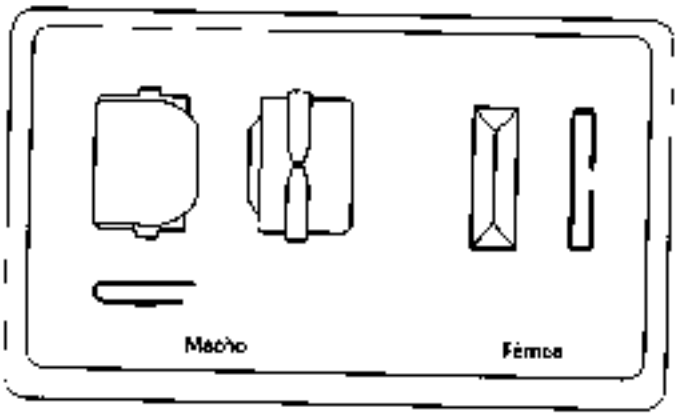


Figura 7 –Fecho metálico



9. MEDIDAS

9.1. Deverão ser cumpridas as obrigações da Portaria nº 232 INMETRO, de 08 de maio de 2012, referente ao vocabulário de metrologia;

9.2. Deverão ser verificados os equipamentos utilizados para medição que constam na Tabela 1 na Especificação FAB-EXM-001.

Tabela 6 – Medidas Comuns - Legenda de cotas das Figuras 1 a 6 (medidas e mm)

Cota	Medidas Comuns	36	38	40	42	44	46	48	50	52	54
A	Cintura (CC)	360	380	400	420	440	460	480	500	520	540
B	Quadril (CC)	480	500	520	540	560	580	600	620	640	660

Cota	Medidas Comuns	36	38	40	42	44	46	48	50	52	54
C	Ilharga sem barra (CC)	1050	1060	1070	1080	1090	1100	1110	1120	1130	1140
D	Entrepernas (CC)	845	850	855	860	865	870	875	880	885	890
E	Largura da boca da calça (CD)	190	200	200	210	210	220	220	230	230	230
F	Largura do cós (CC)	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40
G	Gancho dianteiro sem cós (CC)	205	210	215	220	225	230	235	240	245	250
H	Gancho traseiro sem cós (CC)	335	340	345	350	355	360	365	370	375	380
I	Largura dos passantes (CD)	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
J	Distância da pence traseira à costura central (CC)	110	115	120	125	130	135	140	145	150	155
K	Distância da pence traseira ao bolso (CC)	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70
L	Distância entre os passantes centrais traseiros (CD)	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
M	Profundidade da pence traseira (CD)	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
N	Largura do recurso (CD)	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
O	Comprimento do bolso (CC)	120	120	120	120	130	130	130	130	140	140

10. TOLERÂNCIAS

Tabela 7 – Limites de tolerância (medidas em mm).

DIMENSÕES		TOLERÂNCIA
De	Até	
1	4	+ 2
5	59	± 2
60	99	± 3
100	499	± 5
500	999	± 10

11. ETIQUETA

11.1. A etiqueta de conservação deverá atender o disposto na Resolução nº 02, de 6 de maio de 2008, do Conmetro.

11.2. A etiqueta de identificação deverá seguir o seguinte modelo:

Figura 10 – Etiqueta de Identificação.



Data: 19 de novembro de 2021.

Elaborado por:

PRISCILA MACHADO DA SILVA GUERREIRO Ten Cel Int
Chefe da Divisão de Padronização (AB2)

CAMILA VASCONCELOS CORRÊA 1º Ten QOENG QUI
Chefe da Seção de Pesquisa e Especificação (AB2-1)

ALEXANDER DE CERQUEIRA SANTIAGO 1º Sgt QSS SDE
Seção de Pesquisa e Especificação (AB2-1)

Aprovo;

Brig Int GILSON ALVES DE ALMEIDA JUNIOR
Subdiretor de Abastecimento

Publicado no Boletim do Comando da Aeronáutica nº: , de de de 2021.

COMANDO DA AERONÁUTICA
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO DA AERONÁUTICA

SUBDIRETORIA DE ABASTECIMENTO (SDAB) SEÇÃO DE PESQUISA E ESPECIFICAÇÃO	**EMISSÃO:** 13/09/2021 **VERSÃO:** 01
NOMENCLATURA: Dólmã branco	**CÓDIGO:** FAB-V-048

1. OBJETIVO

Esta especificação fixa as condições mínimas exigíveis para aceitação e recebimento do dólmã branco.

1.1. Aplicação:

Tabela 1 - Aplicação

Usuários	Uniforme
Suboficiais	12° A
Sargentos	
Cabos	
Taifeiros	

2. NORMAS E/OU DOCUMENTOS APLICÁVEIS

2.1. Especificações Complementares:

FAB-PP-119 – Entretela para uniformes do RUMAER.
FAB-MP-025 – Tecido branco misto em sarja.
FAB-MP-026 – Tecido branco misto em tela.

2.2. Plano de Amostragem: **ABNT/NBR 5425** - Guia para inspeção por amostragem no controle e certificação de qualidade.

2.3. **MCA 168-1** – MANUAL DE EMBALAGENS E ACONDICIONAMENTOS da Subdiretoria de Abastecimento da Diretoria de Administração (SDAB).

3.NÚMEROS DE CATALOGAÇÃO

Tabela 2 - Aplicação

Tamanho	Modelo	PN
Sob medida	Em tecido de sarja	FAB-V-048-S-SM
Sob medida	Em tecido de tela	FAB-V-048-T-SM

Obs.: Para fins de catalogação, é obrigatório informar o número de controle utilizado na linha de produção da empresa (n.º de referência, código ou PN, **por tamanho** ou **numeração**)

4. CONDIÇÕES GERAIS

4.1. Amostragem:

4.1.1. **Amostras de aquisição:**

4.1.1.1. As amostras para exame deverão ser entregues conforme disposições do Edital do Processo.

4.1.2. **Amostras de recebimento:**

4.1.2.1. As amostras para exame deverão ser retiradas segundo a ABNT/NBR 5425:1985 Versão Corrigida:1989, ou atualizações mais recentes.

4.1.3. A amostragem poderá variar (aumentar) a critério da SDAB, mediante justificativa da Divisão de Padronização e autorização do Subdiretor.

4.2. Exames:

4.2.1. As amostras retiradas na forma do item 4.1 serão remetidas, para exames, ao laboratório da SDAB ou a laboratório externo acreditado pelo INMETRO.

4.2.2. Serão considerados dois critérios para a definição do parecer sobre o recebimento ou a recusa do material examinado:

a) Critério crítico (CC) – parâmetro considerado imprescindível para o bom desempenho do item, cujo cumprimento deverá ser integral; e

b) Critério desejável (CD) – parâmetro cujo descumprimento poderá ser tolerado, desde que não descaracterize a peça.

4.2.3. As características básicas do produto acabado devem ser verificadas pela SDAB ou por intermédio de documentação fornecida por laboratório externo acreditado pelo INMETRO para efeito de aquisição/recebimento do material.

4.2.4. As demais características apresentadas nesta especificação deverão, após uma análise visual, incluindo-se os aspectos de simetria, funcionalidade e formato, ser verificadas para efeito de aquisição/recebimento do material.

4.2.5. Prova: A peça será submetida à prova de maneira a que se possa analisar/aferir o caimento, o tamanho, a costura, a aparência visual, o corte, entre outros aspectos da peça em um modelo humano, real. Caso algumas características não estejam em conformidade com o padrão exigido, a roupa provada deverá passar por alterações e ser submetida a novo teste.

4.3. Defeitos:

Os dólmãs deverão estar isentos de defeitos, em especial, os assinalados a seguir (CC):

4.3.1. Tecido:

4.3.1.1. Defeitos de tecelagem, acabamento ou tinturaria.

4.3.2. Costuras:

4.3.2.1. Enrugamento, franzidos, pontos falhados, sobrepostos, linhas soltas, linhas de pespontos, caseados e travetes com cores diferentes entre si na mesma peça ou com cores diferentes da cor do tecido ou com manchas.

4.3.3. Entretelas:

4.3.3.1. Defeitos de colagem (bolhas, partes descoladas, enrugamentos) e outros defeitos que prejudiquem a apresentação da peça.

4.3.3.2. Tecido descaracterizado (principalmente no que diz respeito ao toque) pelo processo de fusionamento.

4.3.3.3. Enrugamento após lavagem (instruções de conservação detalhadas devem ser fornecidas pelo fabricante nas etiquetas que acompanham a peça).

4.3.3.3.1. Serão realizados testes de lavar e passar para verificação de possíveis pontos de enrugamento nos locais de aplicação das entretelas.

4.3.4. Mangas:

4.3.4.1. Mangas mal posicionadas, assimétricas, apresentando franzido ou enrugamentos.

4.3.5. Gola

4.3.5.1. Cantos da gola assimétricos.

4.3.6. Aviamentos

4.3.6.1. Má qualidade, mau acabamento, má apresentação, oxidação de peças metálicas, deformidades, incidindo sobre eles o disposto no item 4.2.4.

4.3.7. A avaliação dos defeitos deve ser feita de acordo com a Especificação FAB-EXM-001.

4.4. Conformidade e não conformidade

4.4.1. Será considerado em conformidade o material entregue cujas características das amostras submetidas a exame satisfaçam os índices e/ou as exigências da presente especificação.

4.4.2. Será considerado não conforme o material entregue cujas características das amostras submetidas a exame não satisfaçam os índices e/ou as exigências da presente especificação.

4.5. Requisitos Básicos

4.5.1. A confecção obedecerá ao modelo do Desenho Técnico, apresentando perfeito acabamento, nos mínimos detalhes, quanto aos requisitos técnicos, visuais e de prova (teste de vestir no modelo real) (CC).

5. ACONDICIONAMENTO

O acondicionamento das peças será realizado de acordo com o MCA 168-1 - MANUAL DE EMBALAGENS E ACONDICIONAMENTOS da Subdiretoria de Abastecimento da Diretoria de Administração (CC).

6. CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1. Matéria-prima

6.1.1. Tecido

Tabela 3 – Características dos tecidos empregados.

Tecido (de acordo com o modelo)	Composição	Consumo	
		Largura	Comprimento
Tecido branco misto em sarja **Especificação** FAB-MP-025	65% Algodão 35% Poliéster	1.600 mm	1.900 mm
Tecido branco misto em tela **Especificação** FAB-MP-026	67% Poliéster 33% Algodão	1.600 mm	1.900 mm

6.1.2. **Entretela**

Tabela 4 – Características da entretela.

Tecido	Composição	Consumo			
		Largura	Comprimento	Camadas	Aplicação
Entretela para uniformes do RUMAER **Especificação** FAB-PP-119	100% Algodão	1000 mm	450 mm	Simples	Gola (CC)

6.1.3. Linhas

Tabela 5 – Características das linhas.

	Pesponto	Overlooque	Interlooque
Título (CC)	120		
Cor(CC)	Branca		
Composição (CC)	Poliéster/Algodão		
Pontos p/cm (CC)	4	5	5

6.1.4. Botões

Tabela 6 – Características dos botões.

Descrição	Cor	Consumo	
		Qtde	Aplicação
Botão de pressão de 10mm	Prateado	5	Fechamento da vista dianteira
		1	Transpasse

7. CARACTERÍSTICAS DO ARTIGO CONFECCIONADO

7.1. Para melhor entendimento do texto deverão ser verificados os termos e definições constantes no item 1.2 do MCA 168-2 – Manual para Confecção de Especificação Técnica.

7.2. Os bolsos, as portinholas e a pala serão aplicados obedecendo ao mesmo sentido da armadura do tecido, para não causar mudança (CC).

7.3. Gola:

7.3.1. Gola tipo padre (CC), pespontada com costura simples em toda a volta (CC).

7.3.2. Deve ser entretelada em toda sua extensão (CC).

7.4. Vista dianteira:

7.4.1. Vistas formadas pelo prolongamento das frentes (CC), dobradas para a parte interna do dólmã (CC).

7.4.2. Possui fechamento transpassado (CC).

7.4.3. Deve ser transpassadas (CC) e fechadas por 5 botões de pressão (CC), embutidos (CC) na vista esquerda da peça (CC).

7.4.3.1. O transpasse é fixado por um botão de pressão fixado na extremidade superior da vista direita (CC).

7.5. Mangas:

7.5.1. A junção da manga com o corpo da camisa deve ser feita com costuras rebatidas com 2 agulhas (CC).

7.6. Punhos:

7.6.1 Punhos com coste em "V" sobre a costura traseira de manga, para facilitar o dobramento (CC).

7.6.2. O corte em "V" possui bordas arredondadas(CC).

7.7. Costas:

7.7.1. Costas formadas por 3 recortes (CC).

7.7.2. O recorte central deve ser costurado sobre os recortes laterais de modo a proporcionar um melhor ajuste ao tronco (CC).

8. DESENHO TÉCNICO

8.1. Os valores das cotas expressas nas Figuras devem ser consultados na Tabela de medidas disponível no item 9 (CC)

Figura 1 – Visão da frente do dólmã.



Figura 2 – Visão das costas do dólmã.

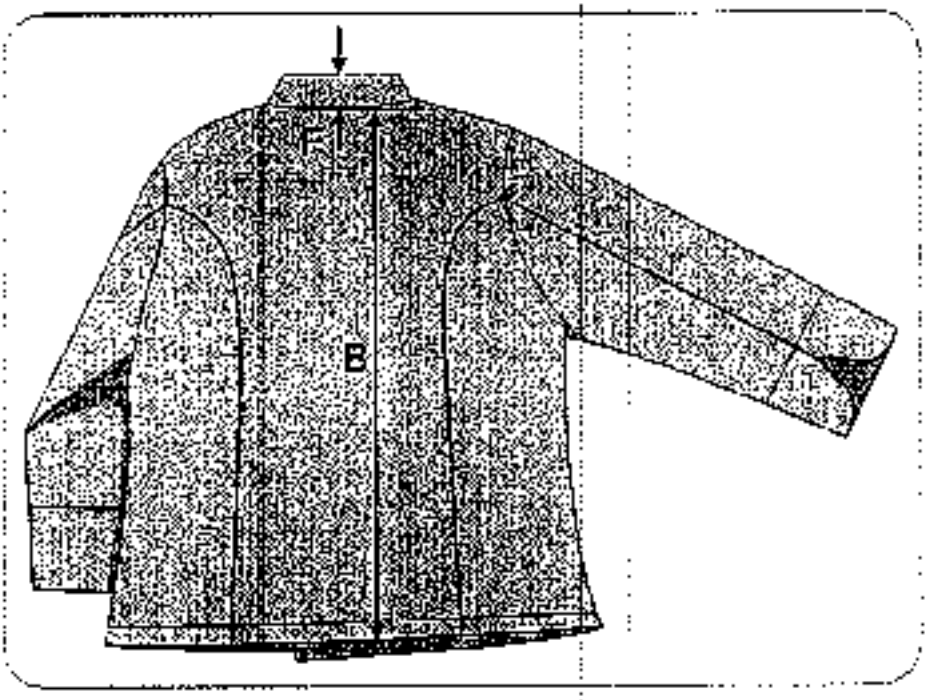
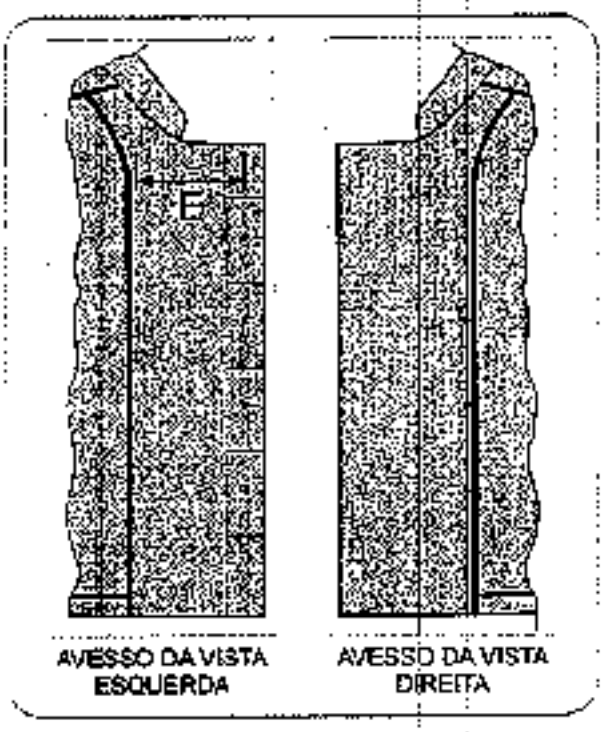


Figura 3 – Detalhes das vistas da frente, da esquerda e da direita, pelo avesso.



9. MEDIDAS

9.1. Deverão ser cumpridas as obrigações da Portaria nº 232 INMETRO, de 08 de maio de 2012, referente ao vocabulário de metrologia;

9.2. Deverão ser verificados os equipamentos utilizados para medição que constam na Tabela 1 na Especificação FAB-EXM-001.

Tabela 7 – Medidas de referência (medidas em mm)

Cota	Medidas	Referência: Tam G
A	Tórax (CC)	570
B	Comprimento da gola à barra(CC)	675
C	Comprimento da manga (CC)	555
D	Comprimento do punho (CC)	100
E	Distância entre os botões de transpasse (CC)	175
F	Altura da gola (CD)	42

10. Tolerâncias

Tabela 8 – Limites de tolerância (medidas em mm).

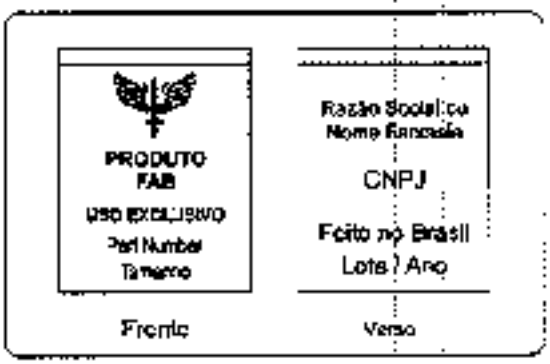
DIMENSÕES		TOLERÂNCIA
De	Até	
1	49	+ 2
50	99	± 3
100	199	± 4
200	499	± 5
500	999	± 10

11. Etiqueta

11.1. A etiqueta de conservação deverá atender o disposto na Resolução nº 02, de 6 de maio de 2008, do Conmetro.

11.2. A etiqueta de identificação deverá seguir o seguinte modelo:

Figura 4 – Etiqueta de Identificação.



11.3. Caso haja a necessidade de uso de prendedores para estruturar a camisa em sua embalagem, estes não poderão ser metálicos, para se evitar manchas de ferrugem no tecido (CC).

Data: 13 de setembro de 2021.

Elaborado por:

FRISCILA MACHADO DA SILVA GUERREIRO Ten Cel Int
Chefe da Divisão de Padronização (AB2)

CAMILA VASCONCELOS CORRÊA 1º Ten QOENG QUI
Chefe da Seção de Pesquisa e Especificação (AB2-1)

ALEXANDER DE CERQUEIRA SANTIAGO 1º Sgt QSS SDE
Seção de Pesquisa e Especificação (AB2-1)

Aprovo:

Brig Int GILSON ALVES DE ALMEIDA JUNIOR
Subdiretor de Abastecimento

Publicado no Boletim do Comando da Aeronáutica nº: , de de de 2021.

COMANDO DA AERONÁUTICA
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO DA AERONÁUTICA

SUBDIRETORIA DE ABASTECIMENTO (SDAB) **SEÇÃO DE PESQUISA E ESPECIFICAÇÃO**	**EMISSÃO:** 22/09/2021 **VERSÃO:** 01
NOMENCLATURA: Gorro branco para chefe de cozinha	**CÓDIGO:** FAB-V-053

1. OBJETIVO

Esta especificação fixa as condições mínimas exigíveis para aceitação e recebimento do Gorro branco para chefe de cozinha.

1.1. Aplicação:

Tabela 1 - Aplicação

Usuários	Uniforme
Suboficiais	12ª A
Sargentos	

2. NORMAS E/OU DOCUMENTOS APLICÁVEIS

2.1. Especificações Complementares:

FAB-MP- 025 – Tecido branco misto em sarja

2.2. Plano de Amostragem: **ABNT/NBR 5425** - Guia para inspeção por amostragem no controle e certificação de qualidade.

2.3. MCA 168-1 – MANUAL DE EMBALAGENS E ACONDICIONAMENTOS da Subdiretoria de Abastecimento da Diretoria de Administração (SDAB).

3. NÚMEROS DE CATALOGAÇÃO

Sob medida: FAB-V-053-U

Obs.: Para fins de catalogação, é obrigatório informar o número de controle utilizado na linha de produção da empresa (**n.º de referência, código ou PN, por tamanho ou numeração**).

4. CONDIÇÕES GERAIS

4.1. Amostragem:

4.1.1. **Amostras de aquisição:**

4.1.1.1. As amostras para exame deverão ser entregues conforme disposições do Edital do Processo.

4.1.2. **Amostras de recebimento:**

4.1.2.1. As amostras para exame deverão ser retiradas segundo a ABNT/NBR 5425:1985 Versão Corrigida:1989, ou atualizações mais recentes.

4.1.3. A amostragem poderá variar (aumentar) a critério da SDAB, mediante justificativa da Divisão de Padronização e autorização do Subdiretor.

4.2. Exames:

4.2.1. As amostras retiradas na forma do item 4.1 serão remetidas, para exames, ao laboratório da SDAB ou a laboratório externo acreditado pelo INMETRO.

4.2.2. Serão considerados dois critérios para a definição do parecer sobre o recebimento ou a recusa do material examinado:

a) Critério crítico (CC) – parâmetro considerado imprescindível para o bom desempenho do item, cujo cumprimento deverá ser integral; e

b) Critério desejável (CD) – parâmetro cujo descumprimento poderá ser tolerado, desde que não descaracterize a peça.

4.2.3. As características básicas de produto acabado devem ser verificadas pela SDAB ou por intermédio de documentação fornecida por laboratório externo acreditado pelo INMETRO para efeito de aquisição/recebimento do material.

4.2.4. As demais características apresentadas nesta especificação deverão, após uma análise visual, incluindo-se os aspectos de simetria, funcionalidade e formato, ser verificadas para efeito de aquisição/recebimento do material.

4.2.5. Prova: A peça será submetida à prova de maneira a que se possa analisar/aferir o caimento, o tamanho, a costura, a aparência visual, o corte, entre outros aspectos da peça em um modelo humano, real. Caso algumas características não estejam em conformidade com o padrão exigido, a roupa provada deverá passar por alterações e ser submetida a novo teste.

4.3. Defeitos:

As calças deverão estar isentas de defeitos, em especial, os assinalados a seguir (CC):

4.3.1. Tecido:

4.3.1.1. Defeitos de tecelagem, acabamento ou tinturaria.

4.3.2. Costuras:

4.3.2.1. Enrugamento, franzidos, pontos falhados, sobrepostos, linhas soltas, linhas de pespontos, cascados e travetes com cores diferentes entre si na mesma peça ou com cores diferentes da cor do tecido ou com manchas.

4.3.3. Aviamentos

4.3.3.1. Má qualidade, mau acabamento, má apresentação, deformidades, incidindo sobre eles o disposto no item 4.2.4.

4.3.4. A avaliação dos defeitos deve ser feita de acordo com a Especificação FAB-EXM-001.

4.4. Conformidade e não conformidade

4.4.1. Será considerado em conformidade o material entregue cujas características das amostras submetidas a exame satisfaçam os índices e/ou as exigências da presente especificação.

4.4.2. Será considerado não conforme o material entregue cujas características das amostras submetidas a exame não satisfaçam os índices e/ou as exigências da presente especificação.

4.5. Requisitos Básicos

4.5.1. A confecção obedecerá ao modelo do Desenho Técnico, apresentando perfeito acabamento, nos mínimos detalhes, quanto aos requisitos técnicos, visuais e de prova (teste de vestir no modelo real) (CC).

5. ACONDICIONAMENTO

O acondicionamento das peças será realizado de acordo com o MCA 168-1 - MANUAL DE EMBALAGENS E ACONDICIONAMENTOS da Subdiretoria de Abastecimento da Diretoria de Administração (CC).

6. CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1. Matéria-prima

6.1.1. Tecido

Tabela 2 – Características dos tecidos empregados.

Tecido	Composição	Consumo	
		Largura	Comprimento
Tecido branco misto em sarja **Especificação** FAB-MP-025	65% Algodão 35% Poliéster	1.600 mm	1.600 mm

6.1.2. Linhas

Tabela 3 – Características das linhas.

Título (CC)	Cor(CC)	Composição (CC)	Pontos p/cm (CC)
120	Branca	Poliéster/Algodão	4

7. CARACTERÍSTICAS DO ARTIGO CONFECCIONADO

7.1. Para melhor entendimento do texto deverão ser verificados os termos e definições constantes no item 1.2 do MCA 168-2 – Manual para Confecção de Especificação Técnica.

7.2. Copa:

7.2.1. Copa típica de gorro de chefe de cozinha, com 6 pregas de cada lado (CC).

7.2.2. Possui uma abertura traseira para permitir o ajuste do tamanho do gorro (CC).

7.3. Corpo:

7.3.1. Formado por uma faixa dublada (CC), do mesmo tecido (CC), para ajuste do tamanho do gorro.

7.3.2. Cada extremidade da faixa forma uma ponta, conforme desenho (CC).

8. DESENHO TÉCNICO

8.1. Os valores das cotas expressas nas Figuras devem ser consultados na Tabela de medidas disponível no item 9 (CC)

Figura 1 – Visão geral do gorro.

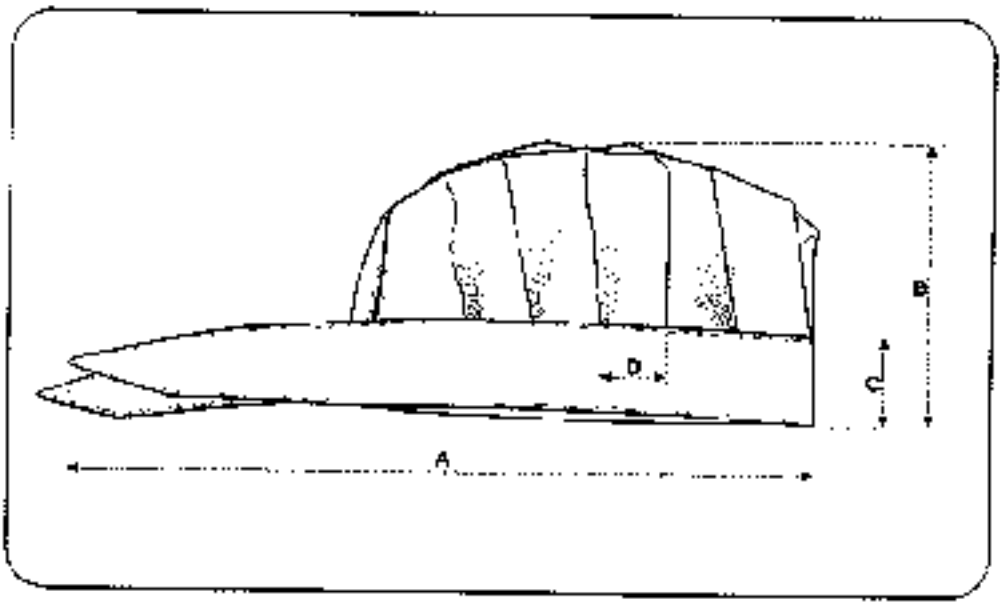


Figura 2 – Visão superior da copa.

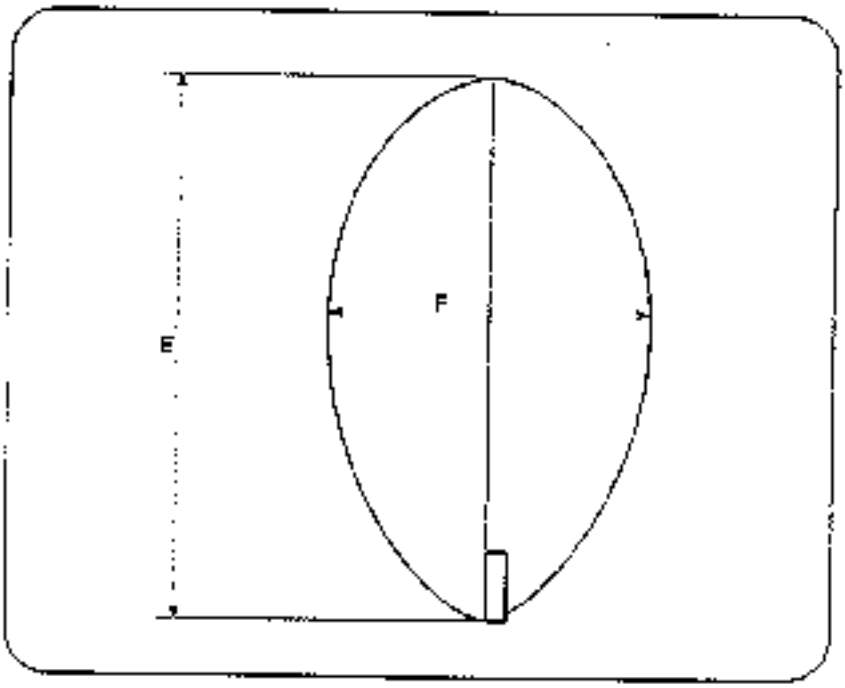
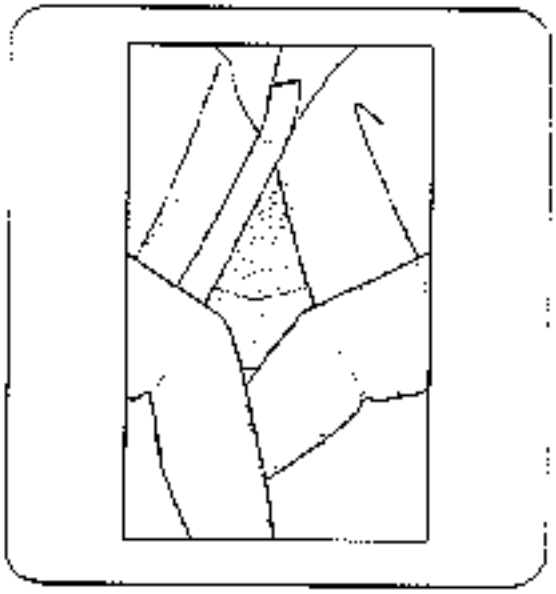


Figura 1 – Detalhe da abertura traseira do gorro.



9. MEDIDAS

9.1. Deverão ser cumpridas as obrigações da Portaria nº 232 INMETRO, de 08 de maio de 2012, referente ao vocabulário de metrologia;

9.2. Deverão ser verificados os equipamentos utilizados para medição que constam na Tabela 1 na Especificação FAB-EXM-001.

Tabela 4 – Medidas de referência (medidas em mm)

Cota	Medidas	Tamanho Único
A	Meio comprimento da faixa de ajuste (CC)	500
B	Altura total (CC)	180
C	Largura da faixa de ajuste (CC)	50
D	Largura das pregas (CD)	45
E	Comprimento do topo da copa (CC)	275
F	Largura do topo da copa (CC)	155

10. Etiqueta

10.1. A etiqueta de conservação deverá atender o disposto na Resolução nº 02, de 6 de maio de 2008, do Conmetro.

10.2. A etiqueta de identificação deverá seguir o seguinte modelo:

Figura 4 – Etiqueta de Identificação.



10.3. Caso haja a necessidade de uso de prendedores para estruturar a camisa em sua embalagem, estes não poderão ser metálicos, para se evitar manchas de ferrugem no tecido (CC).

Data: 22 de setembro de 2021.

Elaborado por:

PRISCILA MACHADO DA SILVA GUERREIRO Ten Cel Int
Chefe da Divisão de Padronização (AB2)

CAMILA VASCONCELOS CORRÊA 1º Ten QOENG QUI
Chefe da Seção de Pesquisa e Especificação (AB2-1)

ALEXANDER DE CERQUEIRA SANTIAGO 1º Sgt QSS SDE
Seção de Pesquisa e Especificação (AB2-1)

Aprovo:

Brig Int GILSON ALVES DE ALMEIDA JUNIOR
Subdiretor de Abastecimento

Publicado no Boletim do Comando da Aeronáutica nº: , de de de 2021.

COMANDO DA AERONÁUTICA
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO DA AERONÁUTICA

SUBDIRETORIA DE ABASTECIMENTO (SDAB) SEÇÃO DE PESQUISA E ESPECIFICAÇÃO	**EMISSÃO**: 03/08/2022 **VERSÃO**: 01
NOMENCLATURA: Colete preto	**CÓDIGO:** FAB-V-070

1. OBJETIVO

Esta especificação fixa as condições mínimas exigíveis para aceitação e recebimento do colete preto.

1.1. Aplicação:

Tabela 1 - Aplicação

Usuários	Uniforme
Suboficiais	12º C e D
Sargentos	
Taifeiros	
Cabos	
Soldados	

2. NORMAS E/OU DOCUMENTOS APLICÁVEIS

2.1. Plano de Amostragem: **ABNT/NBR 5425.**

2.2. MCA 168-1 – MANUAL DE EMBALAGENS E ACONDICIONAMENTOS da Subdiretoria de Abastecimento da Diretoria de Administração (SDAB).

3. NÚMEROS DE CATALOGAÇÃO

Tabela 1 – Relação de PN

TAMANHO	PN
Sob medida	FAB-V-070-SM
PP	FAB-V-070-PP
P	FAB-V-070-P
M	FAB-V-070-M
G	FAB-V-070-G
GG	FAB-V-070-GG
EG	FAB-V-070-EG

Obs.: Para fins de catalogação, é obrigatório informar o nº de controle utilizado na linha de produção da empresa (nº de referência, código ou PN, por tamanho ou numeração).

4. CONDIÇÕES GERAIS

4.1. Amostragem:

4.1.1. **Amostras de aquisição:**

4.1.1.1. As amostras para exame deverão ser entregues conforme disposições do Edital do Processo.

4.1.2. **Amostras de recebimento:**

4.1.2.1. As amostras para exame deverão ser retiradas segundo a ABNT/NBR 5425:1985 Versão Corrigida:1989, ou atualizações mais recentes.

4.1.3. A amostragem poderá variar (aumentar) a critério da SDAB, mediante justificativa da Divisão de Padronização e autorização do Subdiretor.

4.2. Exames:

4.2.1. As amostras retiradas na forma do item 4.1 serão remetidas, para exames, ao laboratório da SDAB ou a laboratório externo acreditado pelo INMETRO.

4.2.2. Serão considerados dois critérios para a definição do parecer sobre o recebimento ou a recusa do material examinado:

a) Critério crítico (CC) – parâmetro considerado imprescindível para o bom desempenho do item, cujo cumprimento deverá ser integral; e

b) Critério desejável (CD) – parâmetro cujo descumprimento poderá ser tolerado, desde que não descaracterize a peça.

4.2.3. As características básicas do produto acabado devem ser verificadas pela SDAB ou por intermédio de documentação fornecida por laboratório externo acreditado pelo INMETRO para efeito de aquisição/recebimento do material.

4.2.4. As demais características apresentadas nesta especificação deverão, após uma análise visual, incluindo-se os aspectos de simetria, funcionalidade e formato, ser verificadas para efeito de aquisição/recebimento do material.

4.2.5. Prova

4.2.5.1. A peça será submetida à prova de maneira a que se possa analisar/aferir o caimento, o tamanho, a costura, a aparência visual, o corte, entre outros aspectos da peça em um modelo humano, real. Caso algumas características não estejam em conformidade com o padrão exigido, a roupa provada deverá passar por alterações e ser submetida a novo teste.

4.3. Defeitos:

As peças devem estar isentas de defeitos, em especial, os assinalados a seguir (CC):

4.3.1. Tecido:

4.3.1.1. Defeitos de tecelagem, acabamento ou tinturaria.

4.3.2. Costuras:

4.3.2.1. Enrugamento, franzidos, pontos falhados, sobrepostos, linhas soltas, linhas de pespontos, caseados e travetes com cores diferentes entre si na mesma peça ou com cores diferentes da cor do tecido ou com manchas.

4.3.3. Aviamentos

4.3.3.1. Má qualidade, mau acabamento, má apresentação, oxidação de peças metálicas, deformidades, incidindo sobre eles o disposto no item 4.2.4.

4.3.4. A avaliação dos defeitos deve ser feita de acordo com a Especificação FAB-EXM-001.

4.4. Conformidade e não conformidade

4.4.1. Será considerado em conformidade o material entregue cujas características das amostras submetidas a exame satisfaçam os índices e/ou as exigências da presente especificação.

4.4.2. Será considerado não conforme o material entregue cujas características das amostras submetidas a exame não satisfaçam os índices e/ou as exigências da presente especificação.

4.5. Requisitos Básicos

4.5.1. A confecção obedecerá ao modelo do Desenho Técnico, apresentando perfeito acabamento, nos mínimos detalhes, quanto aos requisitos técnicos, visuais e de prova (teste de vestir no modelo real) (CC).

5. ACONDICIONAMENTO

O acondicionamento das peças será realizado de acordo com o MCA 168-1 - MANUAL DE EMBALAGENS E ACONDICIONAMENTOS da Subdiretoria de Abastecimento da Diretoria de Administração (CC).

6. CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1. Matéria-prima

6.1.1. **Tecido**

Tabela 3 – Características do tecido empregado.

Tecido	Composição	Peso/metro linear
Tecido preto de microfibra	97% Poliéster 3% Elastano	230g/m (±15)

6.1.2. Forro acetinado

Tabela 4 – Características do forro.

Composição	Cor	Armadura
100% acetato	preto	Sarja

6.1.3. Linhas

Tabela 5 – Características das linhas.

	Pesponto externo	Pesponto interno	Ponto fixo	Overloque	Interloque	Botoneira	Casadeira	Travete
Título (CC)	120							
Cor(CC)	Preta							
Composição (CC)	100%Poliéster							
Pontos p/cm (CC)	6	5	6	4	4	--	--	--

6.1.4. Botões

Tabela 6 – Características dos botões.

Produto	Consumo	Tamanho	Cor	Aplicação
Botão de massa redondo, reto, com borda e 4 furos (CC)	06	20 mm	Preta (CC)	Vista dianteira do colete
Botão de massa redondo, reto, com borda e 4 furos (CC)	02	20 mm	Preta (CC)	Ajuste traseiro do colete

6.1.4.1. Os botões serão costurados ao colete por meio de 2 (dois) ciclos de 10 (dez) laçadas a cada dois furos, todas as costuras paralelas entre si (CC).

7. CARACTERÍSTICAS DO ARTIGO CONFECCIONADO

7.1. Para melhor entendimento do texto deverão ser verificados os termos e definições constantes no item 1.2 do MCA 168-2 – Manual para Confecção de Especificação Técnica.

7.2. Frente:

7.2.1. Confeccionado com o tecido principal, conforme Tabela 3 (CC).

7.2.2. Forrado internamente com o forro acetinado, conforme Tabela 4 (CC).

7.2.3. Fechado por meio de 6 botões, conforme Tabela 6 (CC).

7.2.3.1. Casesdos tipo olho no sentido horizontal (CC).

7.2.4. Possui dois bolsos externos embutidos um de cada lado na parte inferior (CC).

7.2.4.1. Cada bolso possui dois vivos (CC).

7.3. Costas:

7.3.1. Confeccionado com o tecido principal, conforme Tabela 3 (CC).

7.3.2. Possui regulagem por meio de fita de ajuste com dois botões (CC).

7.3.3. Possui abertura tipo corte americano (CC).

7.4. Costuras:

7.4.1. O fechamento lateral do colete deverá ser feito com interfoque (CC).

8. DESENHO TÉCNICO

8.1. Os valores das cotas expressas nas figuras devem ser consultados na tabela de medidas disponível no item 9 (CC)

Figura 1 – Visão geral do colete.

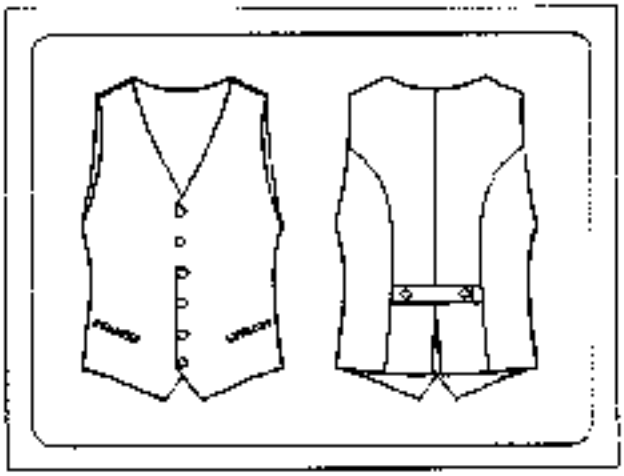
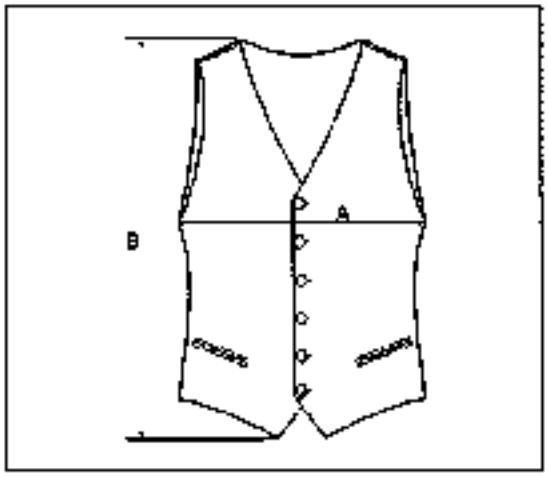


Figura 2 – Medidas do colete.



9. MEDIDAS

9.1. Deverão ser cumpridas as obrigações da Portaria nº 232 do INMETRO, de 08 de maio de 2012, referente ao vocabulário de metrologia, bem como da Portaria nº 150, também do INMETRO, de 29 de março de 2016;

9.2. Deverão ser verificados os equipamentos utilizados para medição que constam na Tabela 1 na Especificação FAB-EXM-001.

Tabela 5 – Medidas Comuns - Legenda de cotas da figura 1 (medidas e mm)

CARACTERÍSTICAS	DIMENSÕES					
Tamanhos	PP	P	M	G	GG	EG
A – Tórax (CC)	480	520	560	620	640	660
B – Comprimento (CC)	560	580	600	620	640	660

10. TOLERÂNCIAS

Tabela 6 – Limites de tolerância (medidas em mm).

DIMENSÕES		TOLERÂNCIA
De	Até	
1	4	+ 2
5	49	± 2
50	99	± 3
100	199	± 4
200	499	± 5
500	999	± 10

11. ETIQUETA

11.1. A etiqueta de conservação deverá atender o disposto na Resolução nº 02, de 6 de maio de 2008, do CONMETRO.

11.2. A etiqueta de identificação deverá seguir o seguinte modelo:

Figura 3 – Etiqueta de Identificação.



Data: 03 de agosto de 2022.

Elaborado por:

CARLA CRISTINA LOUREIRO BRUNO COSTA Ten Cel Int
Chefe da Divisão de Padronização (AB2)

CAMILA VASCONCELOS CORRÊA 1º Ten QOENG QUI
Chefe da Seção de Pesquisa e Especificação (AB2-1)

ALEXANDER DE CERQUEIRA SANTIAGO 1º Sgt QSS SDE
Seção de Pesquisa e Especificação (AB2-1)

Aprovo:

Brig Int GILSON ALVES DE ALMEIDA JUNIOR
Subdiretor de Abastecimento

Publicado no Boletim do Comando da Aeronáutica nº: , de de de 2022.

COMANDO DA AERONÁUTICA
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO DA AERONÁUTICA

SUBDIRETORIA DE ABASTECIMENTO (SDAB) SEÇÃO DE PESQUISA E ESPECIFICAÇÃO	**EMISSÃO:** 15/09/2021 VERSÃO: 01
NOMENCLATURA: Meio avental branco	**CÓDIGO:** FAB-V-079

1. OBJETIVO

Esta especificação fixa as condições mínimas exigíveis para aceitação e recebimento do Meio avental branco.

1.1. Aplicação:

Tabela 1 - Aplicação

Usuários	Uniforme
Suboficiais	12º A
Sargentos	
Cabos	
Taifeiros	

2. NORMAS E/OU DOCUMENTOS APLICÁVEIS

2.1. Especificações Complementares:

FAB-MP-025 – Tecido branco misto em sarja

2.2. Plano de Amostragem: **ABNT/NBR 5425** – Guia para inspeção por amostragem no controle e certificação de qualidade.

2.3. MCA 168-1 – MANUAL DE EMBALAGENS E ACONDICIONAMENTOS da Subdiretoria de Abastecimento da Diretoria de Administração (SDAB).

3.NÚMEROS DE CATALOGAÇÃO

Sob medida: FAB-V-079-SM

Obs.: Para fins de catalogação, é obrigatório informar o número de controle utilizado na linha de produção da empresa (nº de referência, código ou PN, **por tamanho** ou **numeração**).

4. CONDIÇÕES GERAIS

4.1. Amostragem:

4.1.1. **Amostras de aquisição:**

4.1.1.1. As amostras para exame deverão ser entregues conforme disposições do Edital do Processo.

4.1.2. **Amostras de recebimento:**

4.1.2.1. As amostras para exame deverão ser retiradas segundo a ABNT/NBR 5425:1985 Versão Corrigida:1989, ou atualizações mais recentes.

4.1.3. A amostragem poderá variar (aumentar) a critério da SDAB, mediante justificativa da Divisão de Padronização e autorização do Subdiretor.

4.2. Exames:

4.2.1. As amostras retiradas na forma do item 4.1 serão remetidas, para exames, ao laboratório da SDAB ou a laboratório externo acreditado pelo INMETRO.

4.2.2. Serão considerados dois critérios para a definição do parecer sobre o recebimento ou a recusa do material examinado:

a) Critério crítico (CC) – parâmetro considerado imprescindível para o bom desempenho do item, cujo cumprimento deverá ser integral; e

b) Critério desejável (CD) – parâmetro cujo descumprimento poderá ser tolerado, desde que não descaracterize a peça.

4.2.3. As características básicas do produto acabado devem ser verificadas pela SDAB ou por intermédio de documentação fornecida por laboratório externo acreditado pelo INMETRO para efeito de aquisição/recebimento do material.

4.2.4. As demais características apresentadas nesta especificação deverão, após uma análise visual, incluindo-se os aspectos de simetria, funcionalidade e formato, ser verificadas para efeito de aquisição/recebimento do material.

4.2.5. Prova: A peça será submetida à prova de maneira a que se possa analisar/aferir o caimento, o tamanho, a costura, a aparência visual, o corte, entre outros aspectos da peça em um modelo humano, real. Caso algumas características não estejam em conformidade com o padrão exigido, a roupa provada deverá passar por alterações e ser submetida a novo teste.

4.3. Defeitos:

As calças deverão estar isentas de defeitos, em especial, os assinalados a seguir (CC):

4.3.1. Tecido:

4.3.1.1. Defeitos de tecelagem, acabamento ou tinturaria.

4.3.2. Costuras:

4.3.2.1. Enrugamento, franzidos, pontos falhados, sobrepostos, linhas soltas, linhas de pespontos, cascados e travetes com cores diferentes entre si na mesma peça ou com cores diferentes da cor do tecido ou com manchas.

4.3.3. Aviamentos

4.3.3.1. Má qualidade, mau acabamento, má apresentação, deformidades, incidindo sobre eles o disposto no item 4.2.4.

4.3.4. A avaliação dos defeitos deve ser feita de acordo com a Especificação FAB-EXM-001.

4.4. Conformidade e não conformidade

4.4.1. Será considerado em conformidade o material entregue cujas características das amostras submetidas a exame satisfaçam os índices e/ou as exigências da presente especificação.

4.4.2. Será considerado não conforme o material entregue cujas características das amostras submetidas a exame não satisfaçam os índices e/ou as exigências da presente especificação.

4.5. Requisitos Básicos

4.5.1. A confecção obedecerá ao modelo do Desenho Técnico, apresentando perfeito acabamento, nos mínimos detalhes, quanto aos requisitos técnicos, visuais e de prova (teste de vestir no modelo real) (CC).

5. ACONDICIONAMENTO

O acondicionamento das peças será realizado de acordo com o MCA 168-1 - MANUAL DE EMBALAGENS E ACONDICIONAMENTOS da Subdiretoria de Abastecimento da Diretoria de Administração (CC).

6. CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1. Matéria-prima

6.1.1. Tecido

Tabela 2 – Características dos tecidos empregados.

Tecido	Composição	Consumo	
		Largura	Comprimento
Tecido branco misto em sarja **Especificação** FAB-MP-025	65% Algodão 35% Poliéster	1.600 mm	1.600 mm

6.1.2. Linhas

Tabela 3 – Características das linhas.

	Pesponto	Overloque	Interloque
Título (CC)	120		
Cor(CC)	Branco		
Composição (CC)	Poliéster/Algodão		
Pontos p/cm (CC)	4	5	5

7. CARACTERÍSTICAS DO ARTIGO CONFECCIONADO

7.1. Para melhor entendimento do texto deverão ser verificados os termos e definições constantes no item 1.2 do MCA 168-2 – Manual para Confecção de Especificação Técnica.

7.2. Cintura:

7.2.1. Possui uma faixa formada por uma tira dublada do mesmo tecido do meio avental com as extremidades livres para amarração (CC).

7.3. Corpo:

7.3.1. Formado por um campo de tecido costurado embutido à faixa da cintura (CC)

7.3.2. O campo é posicionado no centro da faixa de cintura (CC).

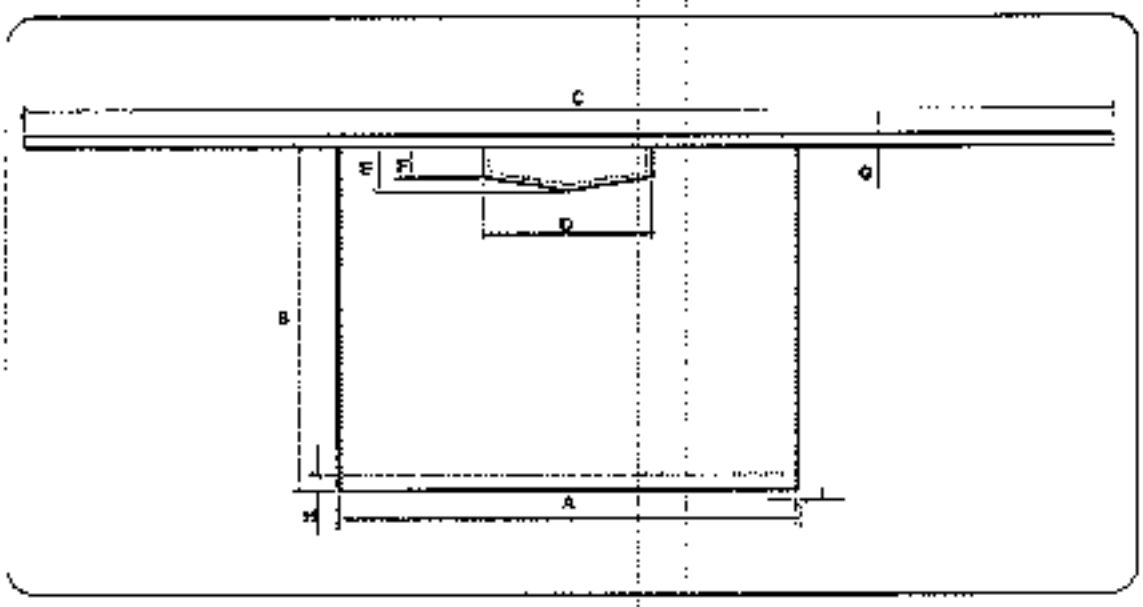
7.3.3. Possui uma aba sobreposta, centralizada ao avental, conforme figura (CC).

7.3.4. Possui bainhas com costura simples na borda inferior e nas laterais (CC).

8. DESENHO TÉCNICO

8.1. Os valores das cotas expressas nas Figuras devem ser consultados na Tabela de medidas disponível no item 9 (CC)

Figura 1 – Visão geral do meio avental.



9. MEDIDAS

9.1. Deverão ser cumpridas as obrigações da Portaria nº 232 INMETRO, de 08 de maio de 2012, referente ao vocabulário de metrologia;

9.2. Deverão ser verificados os equipamentos utilizados para medição que constam na Tabela 1 na Especificação PAB-EXM-001.

Tabela 4 – Medidas de referência (medidas em mm)

Cota	Medidas	Referência: Tam G
A	Largura do meio avental (CC)	1060
B	Altura do meio avental (CC)	790
C	Comprimento da faixa de cintura (CD)	2500
D	Largura da aba (CC)	390
E	Altura central da aba (CC)	100
F	Altura lateral da aba (CC)	70
G	Largura da faixa da cintura (CD)	30
H	Bainha inferior (CC)	30
I	Bainhas laterais (CC)	7

Aprovo:

Brig Int GILSON ALVES DE ALMEIDA JUNIOR
Subdiretor de Abastecimento

Publicado no Boletim do Comando da Aeronáutica nº: , de de de 2021.

COMANDO DA AERONÁUTICA
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO DA AERONÁUTICA

SUBDIRETORIA DE ABASTECIMENTO (SDAB) SEÇÃO DE PESQUISA E ESPECIFICAÇÃO	**EMISSÃO:** 20/03/2020 VERSÃO: 01
NOMENCLATURA: Paletó preto	**CÓDIGO:** FAB-V-087

1. OBJETIVO

Esta especificação fixa as condições mínimas exigíveis para aceitação e recebimento do paletó preto e do paletó preto para motoristas.

1.1. Aplicação**:**

Tabela 1 - Aplicação

Modelo	Usuários	Uniforme
paletó preto	Suboficiais	12º D e E
	Sargentos	
	Taifeiros	
	Cabos	
	Soldados	
paletó preto para motoristas	Suboficiais	12º G
	Sargentos	
	Taifeiros	
	Cabos	
	Soldados	

2. NORMAS E/OU DOCUMENTOS APLICÁVEIS

2.1. Especificações Complementares:

FAB-T-001 – Entretela para uniformes do RUMAER.

2.2. Plano de Amostragem: **ABNT/NBR 5425 -** Guia para inspeção por amostragem no controle e certificação de qualidade.

2.3. MCA 168-1 – MANUAL DE EMBALAGENS E ACONDICIONAMENTOS da Subdiretoria de Abastecimento da Diretoria de Administração (SDAB).

Documento ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - Página 382/487 Assinado 5 documentos 7e6f

3.NÚMEROS DE CATALOGAÇÃO

Tabela 2 – Relação de PN

TAMANHO	PN	
	Paletó preto	Paletó preto para motoristas
Sob Medida	FAB-V-087-SM	FAB-V-087-M-SM
42	FAB-V-087-42	FAB-V-087-M-42
44	FAB-V-087-44	FAB-V-087-M-44
46	FAB-V-087-46	FAB-V-087-M-46
48	FAB-V-087-48	FAB-V-087-M-48
50	FAB-V-087-50	FAB-V-087-M-50
52	FAB-V-087-52	FAB-V-087-M-52
54	FAB-V-087-54	FAB-V-087-M-54
56	FAB-V-087-56	FAB-V-087-M-56
58	FAB-V-087-58	FAB-V-087-M-58
60	FAB-V-087-60	FAB-V-087-M-60

Obs.: Para fins de catalogação, é obrigatório informar o número de controle utilizado na linha de produção da empresa (n.º de referência, código ou PN, **por tamanho** ou **numeração**).

4. CONDIÇÕES GERAIS

4.1. Amostragem:

4.1.1. **Amostras de aquisição:**

4.1.1.1. As amostras para exame deverão ser entregues conforme disposições do Edital do Processo.

4.1.2. **Amostras de recebimento:**

4.1.2.1. As amostras para exame deverão ser retiradas segundo a ABNT/NBR 5425:1985 Versão Corrigida:1989, ou atualizações mais recentes.

4.1.3. A amostragem poderá variar (aumentar) a critério da SDAB, mediante justificativa da Divisão de Padronização e autorização do Subdiretor.

4.2. Exames:

4.2.1. As amostras retiradas na forma do item 4.1 serão remetidas, para exames, ao laboratório da SDAB ou a laboratório externo acreditado pelo INMETRO.

4.2.2. Serão considerados dois critérios para a definição do parecer sobre o recebimento ou a recusa do material examinado:

a) Critério crítico (CC) – parâmetro considerado imprescindível para o bom desempenho do item, cujo cumprimento deverá ser integral; e

b) Critério desejável (CD) – parâmetro cujo descumprimento poderá ser tolerado, desde que não descaracterize a peça.

Documento ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - Página 2 de 4 - Hash MD5 [illegible] 7e6f

4.2.3. As características básicas do produto acabado devem ser verificadas pela SDAB ou por intermédio de documentação fornecida por laboratório externo acreditado pelo INMETRO para efeito de aquisição/recebimento do material.

4.2.4. As demais características apresentadas nesta especificação deverão, após uma análise visual, incluindo-se os aspectos de simetria, funcionalidade e formato, ser verificadas para efeito de aquisição/recebimento do material.

4.2.5. Prova: A peça será submetida à prova de maneira a que se possa analisar/aferir o caimento, o tamanho, a costura, a aparência visual, o corte, entre outros aspectos da peça em um modelo humano, real. Caso algumas características não estejam em conformidade com o padrão exigido, a roupa provada deverá passar por alterações e ser submetida a novo teste.

4.3. Defeitos:

As peças deverão estar isentas de defeitos, em especial, os assinalados a seguir (CC):

4.3.1. Tecido:

4.3.1.1. Defeitos de tecelagem, acabamento ou tinturaria.

4.3.2. Costuras:

4.3.2.1. Enrugamento, franzidos, pontos falhados, sobrepostos, linhas soltas, linhas de pespontos, caseados e travetes com cores diferentes entre si na mesma peça ou com cores diferentes da cor do tecido ou com manchas.

4.3.3. Entretelas:

4.3.3.1. Defeitos de colagem (bolhas, partes descoladas, enrugamentos) e outros defeitos que prejudiquem a apresentação da peça.

4.3.3.2. Tecido descaracterizado (principalmente no que diz respeito ao toque) pelo processo de fusionamento.

4.3.3.3. Enrugamento após lavagem (instruções de conservação detalhadas devem ser fornecidas pelo fabricante nas etiquetas que acompanham a peça).

4.3.3.3.1. Serão realizados testes de lavar e passar para verificação de possíveis pontos de enrugamento nos locais de aplicação das entretelas.

4.3.4. Mangas:

4.3.4.1. Mangas mal posicionadas, assimétricas, apresentando franzido ou enrugamentos.

4.3.5. Gola e reforço do colarinho

4.3.5.1. Cantos da gola e do reforço do colarinho assimétricos.

4.3.5.2. Reforço do colarinho mal ajustado à gola, e gola mal ajustada ao pescoço do usuário.

Documento ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – Página 3 de 4 – Hash MD5 [illegible] 7e6f

4.3.6. Aviamentos

4.3.6.1. Má qualidade, mau acabamento, má apresentação, oxidação de peças metálicas, deformidades, incidindo sobre eles o disposto no item 4.2.4.

4.3.7. A avaliação dos defeitos deve ser feita de acordo com a Especificação FAB-EXM-001.

4.4. Conformidade e não conformidade

4.4.1. Será considerado em conformidade o material entregue cujas características das amostras submetidas a exame satisfaçam os índices e/ou as exigências da presente especificação.

4.4.2. Será considerado não conforme o material entregue cujas características das amostras submetidas a exame não satisfaçam os índices e/ou as exigências da presente especificação.

4.5. Requisitos Básicos

4.5.1. A confecção obedecerá ao modelo do Desenho Técnico, apresentando perfeito acabamento, nos mínimos detalhes, quanto aos requisitos técnicos, visuais e de prova (teste de vestir no modelo real) (CC)

4.5.2. Para atendimento às demandas de paletós sob medida deve-se atentar para o seguinte:

4.5.2.1. A empresa fornecedora deverá agendar, previamente, junto aos Comandos das Organizações Militares, as datas para aferições de medidas (provas e entrega final), dirigindo-se tantas vezes quantas necessárias ao local, obedecendo aos horários disponíveis para atendimento (CC).

4.5.2.2. O atendimento deve prever todas as fases do fornecimento: aferição de medidas, prova sem mangas e sem botões, entrega e possíveis ajustes (CC).

4.5.2.3. A empresa fornecedora deverá proceder à entrega final dos uniformes prontos para uso, isento de manchas e passados.

4.5.2.4. O uniforme deve ser acondicionado e entregue nas escolas em cabides e sacos plásticos individuais.

5. ACONDICIONAMENTO

O acondicionamento das peças será realizado de acordo com o MCA 168-1 - MANUAL DE EMBALAGENS E ACONDICIONAMENTOS da Subdiretoria de Abastecimento da Diretoria de Administração (CC).

6. CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

Documento ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - Página 482/487 Assinado 0593658572245e0839682624a9294877e6f

6.1. Matéria-prima

6.1.1. Tecido

Tabela 3 – Características do tecido empregado.

Tecido	Composição	Gramatura	Espessura	Consumo	
				Largura	Comprimento
Tecido preto	97% Poliéster 3% Elastano	255g/m²	0,55mm	1.500 mm	1.950 mm

6.1.2. Forro acetinado

Tabela 4 – Características do forro.

Composição	Cor	Armadura
100% acetato	preto	Tela

6.1.3. Entretela

Tabela 5 – Características da entretela.

Tecido	Composição	Largura	Comprimento	Aplicação
Entretela para uniformes do RUMAER **Especificação** FAB-T-001	100% Algodão	1000 mm	450 mm	Gola e lapela

6.1.4. Linhas

Tabela 6 – Características das linhas.

	Pesponto externo	Pesponto interno	Ponto fixo	Overloque	Interloque	Botoneira	Caseadeira	Travete
Título (CC)	120							
Cor(CC)	Preta							
Composição (CC)	100%Poliéster							
Pontos p/cm (CC)	6	5	6	4	4	--	--	--

6.1.5. Aviamentos

Tabela 7 – Características dos aviamentos.

Produto	Consumo	Tamanho	Cor	Gramatura	Aplicação
Botão plástico grande	2	23 mm	Preto (CC)	- - -	Vista dianteira
Botão plástico pequeno	6	15 mm	Preto (CC)	- - -	Fechamento dos punhos
Ombreiras internas de algodão	2	Médio	Branca (CC)	- - -	Ombros
Entretela colante não-tecida	- - -	- - -	Branca ou Cinza (CD)	85 g/m²	Vista frontal e vivo dos bolsos

Documento ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – Página 5 de 11 – Hash MD5 [illegible]

Produto	Consumo	Tamanho	Cor	Gramatura	Aplicação
Entretela colante não-tecida	- - -	- - -	Branca ou Cinza (CD)	92 g/m²	Reforço de peito

6.1.5.1. Os botões serão costurados ao paletó por meio de 2 (dois) conjuntos de 10 (dez) laçadas a cada dois furos, tendo as costuras paralelas entre si.(CC).

6.1.6. Linha para bordado

Tabela 8 – Características das linhas do gládio alado bordado.

Tipo de linha (CC)	Composição (CC)	Cor	Referência de cor da linha (CC)	Tipo de ponto do bordado
Trilobal, nº 120, brilhante	100% Poliéster	Cinza	C9125 Coats®; 434 “XIK poliéster”. Setta®; ou Pantone® 15-4702 TC	Satin (modelando as penas do gládio alado)

6.1.6.1. A colunas “Referência de cor da linha” tem por único objetivo indicar a correspondência da cor do desenho com as cores disponíveis no mercado, e não indicar quais tipos de linha devem ser utilizados. A finalidade desta referência é padronizar a utilização de cores.

7. CARACTERÍSTICAS DO ARTIGO CONFECCIONADO

7.1. Para melhor entendimento do texto deverão ser verificados os termos e definições constantes no item 1.2 do MCA 168-2 – Manual para Confecção de Especificação Técnica.

7.2. O paletó deve seguir o corte clássico.

7.3. Lapela:

7.3.1. Estilo *notched* (CC), conforme Figura 1 (CC).

7.4. Ombros:

7.4.1. Ombros com ombreiras, conforme Tabela 7 (CC).

7.5. Vista dianteira:

7.5.1. Fechada por uma ordem de dois botões grandes, conforme Tabela 7 e Figura 1 (CC).

7.5.2. O paletó preto para motoristas possui um gládio alado bordado à altura do peito, conforme Tabela 8 e Figura 1b (CC).

7.6. Mangas:

Documento ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – Página 6 de 11 – Hash [illegible]

7.6.1. Mangas compridas e lisas, sem canhão, conforme Figura 1 (CC).

7.6.2. Costuradas manualmente, no padrão de alfaiataria (CC).

7.7. Punhos:

7.7.1. Cada punho é fechado por uma ordem de 3 botões pequenos, conforme Tabela 7 e Figura 2 (CC).

7.8. Bolsos:

7.8.1. Possui um bolso embutido do lado esquerdo à altura do peito, conforme Figura 1 (CC).

7.8.1.1. O bolso possui um vivo entretelado, conforme Tabela 7 e Figura 1 (CC).

7.8.2. Possui dois bolsos à altura da cintura, Conforme Figura 1 (CC).

7.8.3. Possui um bolso embutido localizado internamente do lado esquerdo à altura do peito

7.9. Costas:

7.9.1. Costas com costura de união vertical centralizada (CC), conforme Figura 2 (CC).

7.9.2. Possui fenda única (CC), conforme Figura 3 (CC).

7.10. Forração:

7.10.1. O paletó possui meio forro (CC).

7.11. Costuras:

7.11.1. As bordas do tecido devem ser overlocadas (CC).

8. DESENHO TÉCNICO

8.1. Os valores das cotas expressas nas Figuras devem ser consultados na Tabela de medidas disponível no item 9 (CC)

Documento ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - Página 7 de 11 - Hash [illegible]

Figura 1 – Frente.

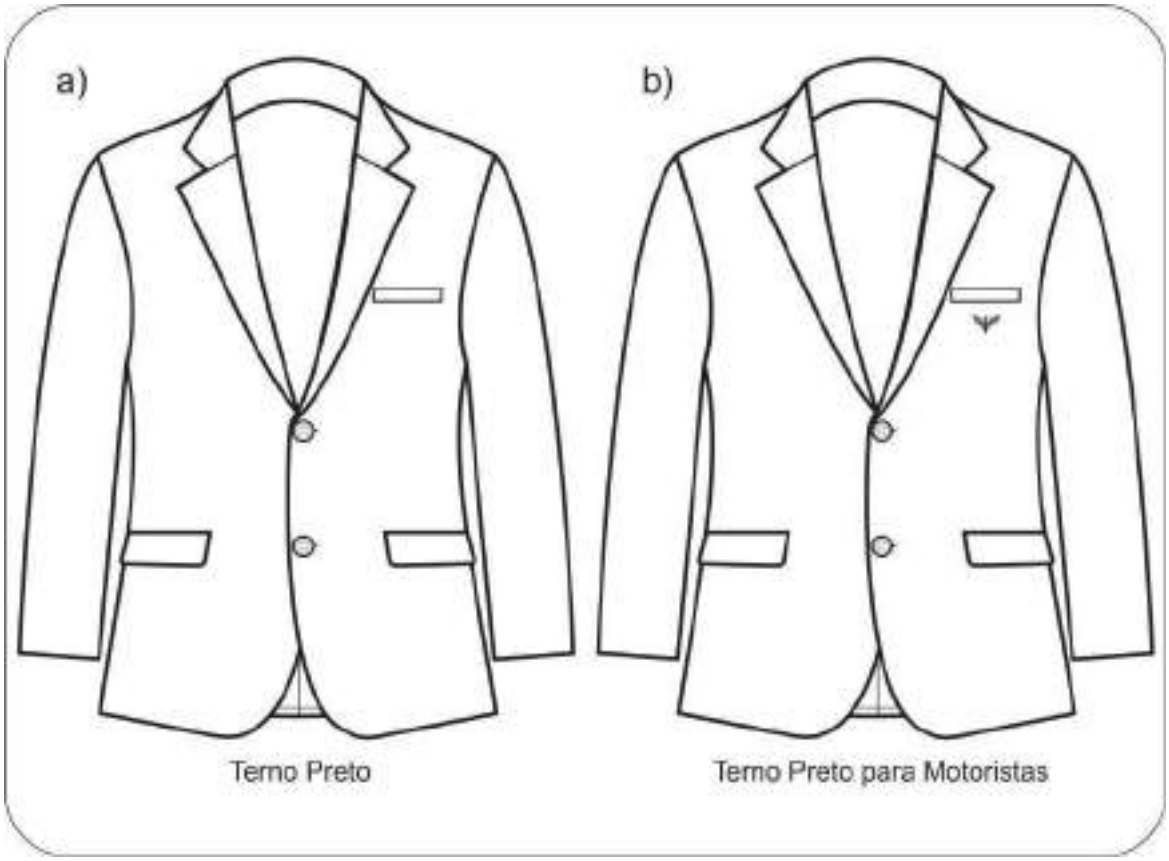


Figura 2 – Costas



Documento ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – Página 31 2/48 Assinado 5 6 7 2 7 3 8 2 3 4 8 7e6f

Figura 3 – Medidas básicas

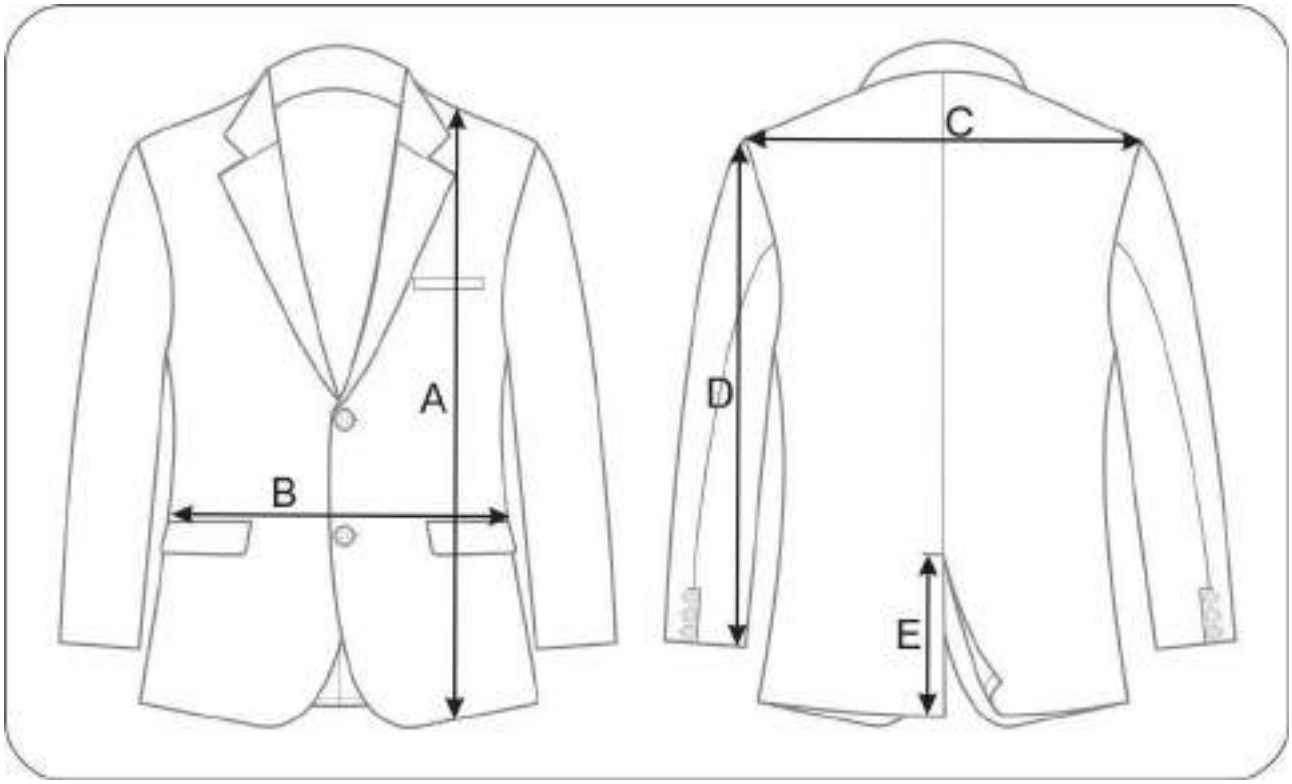
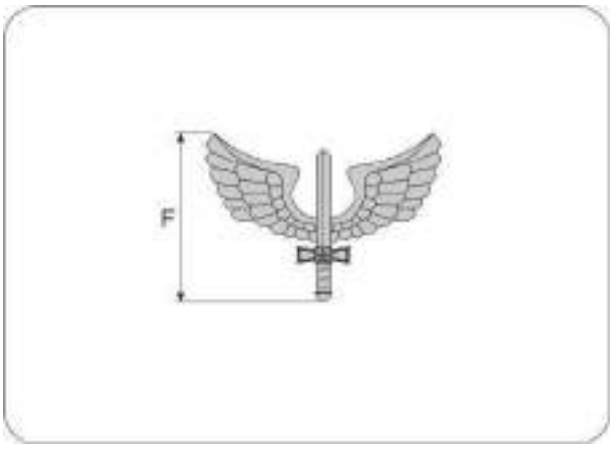


Figura 3 – Medidas básicas



9. MEDIDAS

9.1. Deverão ser cumpridas as obrigações da Portaria nº 232 INMETRO, de 08 de maio de 2012, referente ao vocabulário de metrologia;

9.2. Deverão ser verificados os equipamentos utilizados para medição que constam na Tabela 1 na Especificação FAB-EXM-001.

Documento ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – Página 9 de 11 – Hash 7e6f

Tabela 9 – Medidas Básicas – Legenda de cotas das Figuras 3 e 4 (medidas em mm)

Cota	Medidas Básicas	42	44	46	48	50	52	54	56	58	60
A	Comprimento	760	770	780	780	790	800	810	820	830	830
B	Cintura	440	460	470	480	510	520	550	550	580	600
C	Costas	390	390	400	410	450	460	470	480	490	520
D	Comprimento da manga	600	620	630	640	650	650	650	670	680	690
E	Altura da fenda	170	180	190	190	200	200	210	210	220	220
F	Altura do gládio alado	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35

10. Tolerâncias

Tabela 10– Limites de tolerância (medidas em mm).

DIMENSÕES		TOLERÂNCIA
De	**Até**	
1	49	+ 2
50	99	± 3
100	199	± 4
200	499	± 5
500	999	± 10

11. Etiqueta

11.1. A etiqueta de conservação deverá atender o disposto na Resolução nº 02, de 6 de maio de 2008, do Conmetro.

11.2. A etiqueta de identificação deverá seguir o seguinte modelo:

Figura 4 – Etiqueta de Identificação.



Documento ETA-V-087-2020 preliminar Página 10 de 11 Hash MD5 [illegible]

Criada em 20 de março de 2020.

Aprovo:

Brig Int ALEXANDRE **SANTANA** NOGUEIRA
Subdiretor de Abastecimento

Publicado no Boletim do Comando da Aeronáutica nº: , de de de 2020.

Documento: ET FAB-V-087-2020 preliminar Página: 11 de 11 Hash: 1d5b995568571d2251e0378662631d829a46f7e6f

COMANDO DA AERONÁUTICA
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO DA AERONÁUTICA

SUBDIRETORIA DE ABASTECIMENTO (SDAB) SEÇÃO DE PESQUISA E ESPECIFICAÇÃO	**EMISSÃO:** 03/08/2022 VERSÃO: 01
NOMENCLATURA: Colete feminino preto	**CÓDIGO:** FAB-V-101

1. OBJETIVO

Esta especificação fixa as condições mínimas exigíveis para aceitação e recebimento do colete feminino preto.

1.1. Aplicação:

Tabela 1 - Aplicação

Usuários	Uniforme
Suboficiais	12º C e D
Sargentos	
Cabos	
Taifeiros	

2. NORMAS E/OU DOCUMENTOS APLICÁVEIS

2.1. Plano de Amostragem: **ABNT/NBR 5425.**

2.2. MCA 168-1 – MANUAL DE EMBALAGENS E ACONDICIONAMENTOS da Subdiretoria de Abastecimento da Diretoria de Administração (SDAB).

3. NÚMEROS DE CATALOGAÇÃO

Tabela 1 – Relação de PN

TAMANHO	PN
Sob medida	FAB-V-101-SM
PP	FAB-V-101-PP
P	FAB-V-101-P
M	FAB-V-101-M
G	FAB-V-101-G
GG	FAB-V-101-GG
EG	FAB-V-101-EG

Obs.: Para fins de catalogação, é obrigatório informar o nº de controle utilizado na linha de produção da empresa (n.º de referência, código ou PN, por tamanho ou numeração).

4. CONDIÇÕES GERAIS

4.1. Amostragem:

4.1.1. Amostras de aquisição:

4.1.1.1. As amostras para exame deverão ser entregues conforme disposições do Edital do Processo.

4.1.2. Amostras de recebimento:

4.1.2.1. As amostras para exame deverão ser retiradas segundo a ABNT/NBR 5425:1985 Versão Corrigida:1989, ou atualizações mais recentes.

4.1.3. A amostragem poderá variar (aumentar) a critério da SDAB, mediante justificativa da Divisão de Padronização e autorização do Subdiretor.

4.2. Exames:

4.2.1. As amostras retiradas na forma do item 4.1 serão remetidas, para exames, ao laboratório da SDAB ou a laboratório externo acreditado pelo INMETRO.

4.2.2. Serão considerados dois critérios para a definição do parecer sobre o recebimento ou a recusa do material examinado:

a) Critério crítico (CC) – parâmetro considerado imprescindível para o bom desempenho do item, cujo cumprimento deverá ser integral; e

b) Critério desejável (CD) – parâmetro cujo descumprimento poderá ser tolerado, desde que não descaracterize a peça.

4.2.3. As características básicas do produto acabado devem ser verificadas pela SDAB ou por intermédio de documentação fornecida por laboratório externo acreditado pelo INMETRO para efeito de aquisição/recebimento do material.

4.2.4. As demais características apresentadas nesta especificação deverão, após uma análise visual, incluindo-se os aspectos de simetria, funcionalidade e formato, ser verificadas para efeito de aquisição/recebimento do material.

4.2.5. Prova

4.2.5.1. A peça será submetida à prova de maneira a que se possa analisar/aferir o caimento, o tamanho, a costura, a aparência visual, o corte, entre outros aspectos da peça em um modelo humano, real. Caso algumas características não estejam em conformidade com o padrão exigido, a roupa provada deverá passar por alterações e ser submetida a novo teste.

4.3. Defeitos:

As peças devem estar isentas de defeitos, em especial, os assinalados a seguir (CC):

4.3.1. Tecido:

4.3.1.1. Defeitos de tecelagem, acabamento ou tinturaria.

4.3.2. Costuras:

4.3.2.1. Enrugamento, franzidos, pontos falhados, sobrepostos, linhas soltas, linhas de pespontos, cascados e travetes com cores diferentes entre si na mesma peça ou com cores diferentes da cor do tecido ou com manchas.

4.3.3. Aviamentos

4.3.3.1. Má qualidade, mau acabamento, má apresentação, oxidação de peças metálicas, deformidades, incidindo sobre eles o disposto no item 4.2.4.

4.3.4. A avaliação dos defeitos deve ser feita de acordo com a Especificação FAB-EXM-001.

4.4. Conformidade e não conformidade

4.4.1. Será considerado em conformidade o material entregue cujas características das amostras submetidas a exame satisfaçam os índices e/ou as exigências da presente especificação.

4.4.2. Será considerado não conforme o material entregue cujas características das amostras submetidas a exame não satisfaçam os índices e/ou as exigências da presente especificação.

4.5. Requisitos Básicos

4.5.1. A confecção obedecerá ao modelo do Desenho Técnico, apresentando perfeito acabamento, nos mínimos detalhes, quanto aos requisitos técnicos, visuais e de prova (teste de vestir no modelo real) (CC).

5. ACONDICIONAMENTO

O acondicionamento das peças será realizado de acordo com o MCA 168-1 - MANUAL DE EMBALAGENS E ACONDICIONAMENTOS da Subdiretoria de Abastecimento da Diretoria de Administração (OC).

6. CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1. Matéria-prima

6.1.1. Tecido

Tabela 3 – Características do tecido empregado.

Tecido	Composição	Peso/metro linear
Tecido preto de microfibra	97% Poliéster 3% Elastano	230g/m (±15)

6.1.2. Forro acetinado

Tabela 4 – Características do forro.

Composição	Cor	Armadura
100% acetato	preto	Sarja

6.1.3. Linhas

Tabela 5 – Características das linhas.

	Pesponto externo	Pesponto interno	Ponto fixo	Overloque	Interloque	Botoeira	Caseadeira	Travete
Título (CC)	120							
Cor(CC)	Preta							
Composição (CC)	100%Poliéster							
Pontos p/cm (CC)	5	5	6	4	4	--	--	--

6.1.4. Botões

Tabela 6 – Características dos botões.

Produto	Consumo	Tamanho	Cor	Aplicação
Botão de massa redondo, reto, com borda e 4 furos (CC)	05	20 mm	Preta (CC)	Viste dianteira do colete
Botão de massa redondo, reto, com borda e 4 furos (CC)	02	20 mm	Preta (CC)	Ajuste traseiro do colete

6.1.4.1. Os botões serão costurados ao colete por meio de 2 (dois) ciclos de 10 (dez) laçadas a cada dois furos, tendo as costuras paralelas entre si (CC).

7. CARACTERÍSTICAS DO ARTIGO CONFECCIONADO

7.1. Para melhor entendimento do texto deverão ser verificados os termos e definições constantes no item 1.2 do MCA 168-2 – Manual para Confecção de Especificação Técnica.

7.2. Frente:

7.2.1. Confeccionado com o tecido principal, conforme Tabela 3 (CC).

7.2.2. Forrado internamente com o forro acetinado, conforme Tabela 4 (CC).

7.2.3. Fechado por meio de 5 botões, conforme Tabela 6 (CC).

7.2.3.1. Caseados tipo olho no sentido horizontal (CC).

7.2.4. Possui dois bolsos externos embutidos um de cada lado na parte inferior (CC).

7.2.4.1. Cada bolso possui dois vivos (CC).

7.3. Costas:

7.3.1. Confeccionado com o tecido principal, conforme Tabela 3 (CC).

7.3.2. Possui regulagem por meio de fita de ajuste com dois botões (CC).

7.3.3. Possui abertura tipo corte americano (CC).

7.4. Costuras:

7.4.1. O fechamento lateral do colete deverá ser feito com interloque (CC).

8. DESENHO TÉCNICO

8.1. Os valores das cotas expressas nas figuras devem ser consultados na tabela de medidas disponível no item 9 (CC)

Figura 1 – Visão geral do colete.

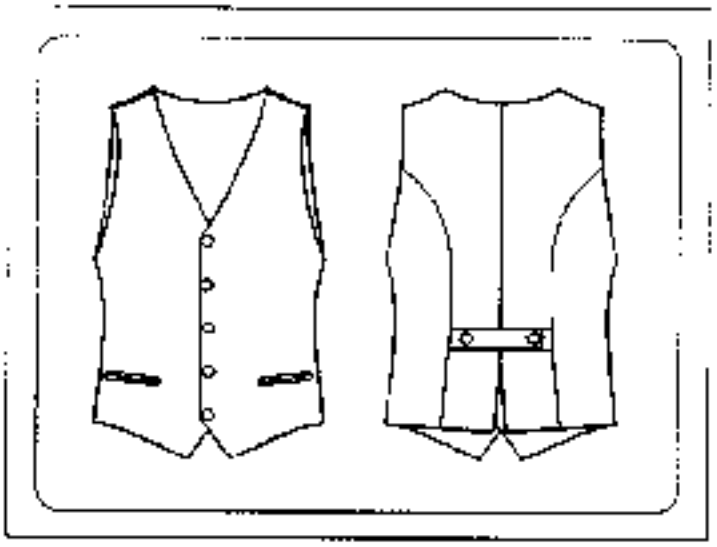
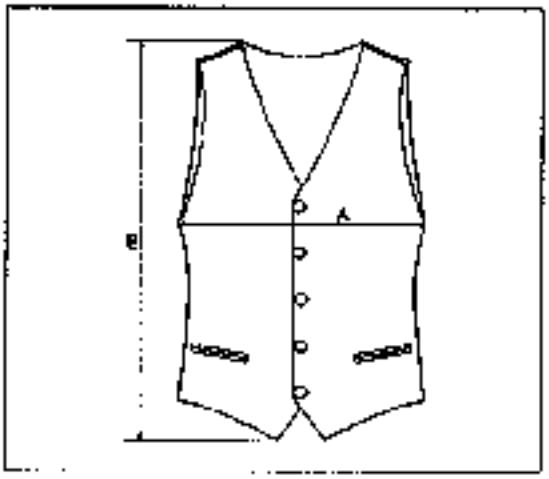


Figura 2 – Medidas do colete.



9. MEDIDAS

9.1. Deverão ser cumpridas as obrigações da Portaria nº 232 INMETRO, de 08 de maio de 2012, referente ao vocabulário de metrologia, bem como da Portaria nº 150, também do INMETRO, de 29 de março de 2016;

9.2. Deverão ser verificados os equipamentos utilizados para medição que constam na Tabela 1 na Especificação FAB-EXM-001.

Tabela 5 – Medidas Comuns - Legenda de cotas da figura 2 (medidas e mm)

CARACTERÍSTICAS	DIMENSÕES					
Tamanhos	PP	P	M	G	GG	EG
A – Busto (CC)	420	460	510	560	610	640
B – Comprimento (CC)	550	570	590	610	630	650

10. TOLERÂNCIAS

Tabela 6 – Limites de tolerância (medidas em mm).

DIMENSÕES		TOLERÂNCIA
De	Até	
1	4	– 2
5	49	± 2
50	99	± 3
100	199	± 4
200	499	± 5
500	999	± 10

11. ETIQUETA

11.1. A etiqueta de conservação deverá atender o disposto na Resolução nº 02, de 6 de maio de 2008, do CONMETRO.

11.2. A etiqueta de identificação deverá seguir o seguinte modelo:

Figura 3 – Etiqueta de Identificação.



Data: 03 de agosto de 2022.

Elaborado por:

CARLA CRISTINA LOUREIRO BRUNO COSTA Ten Cel Int
Chefe da Divisão de Padronização (AB2)

CAMILA VASCONCELOS CORRÊA 1º Ten QOENG QUI
Chefe da Seção de Pesquisa e Especificação (AB2-1)

ALEXANDER DE CERQUEIRA SANTIAGO 1º Sgt QSS SDE
Seção de Pesquisa e Especificação (AB2-1)

Aprovo:

Brig Int GILSON ALVES DE ALMEIDA JUNIOR
Subdiretor de Abastecimento

Publicado no Boletim de Comando da Aeronáutica nº: , de de de 2022.

SUBDIRETORIA DE ABASTECIMENTO (SDAB) SEÇÃO DE PESQUISA E ESPECIFICAÇÃO	**EMISSÃO:** 07/03/2022 VERSÃO: 01
NOMENCLATURA: Meio avental preto em tecido.	**CÓDIGO:** FAB-V-124

1. OBJETIVO

Esta especificação fixa as condições mínimas exigíveis para aceitação e recebimento do Meio avental preto em tecido.

1.1. Aplicação:

Tabela 1 - Aplicação

Usuários	Uniforme
Suboficiais	12º D
Sargentos	
Cabos	
Taifeiros	

2. NORMAS E/OU DOCUMENTOS APLICÁVEIS

2.1. Especificações Complementares:

2.2. Plano de Amostragem: **ABNT/NBR 5425 -** Guia para inspeção por amostragem no controle e certificação de qualidade.

2.3. MCA 168-1 – MANUAL DE EMBALAGENS E ACONDICIONAMENTOS da Subdiretoria de Abastecimento da Diretoria de Administração (SDAB).

3.NÚMEROS DE CATALOGAÇÃO

Sob medida: FAB-V-124-SM

Obs.: Para fins de catalogação, é obrigatório informar o número de controle utilizado na linha de produção da empresa (n.º de referência, código ou PN, **por tamanho** ou **numeração**).

4. CONDIÇÕES GERAIS

4.1. Amostragem:

4.1.1. **Amostras de aquisição:**

4.1.1.1. As amostras para exame deverão ser entregues conforme disposições do Edital do Processo.

4.1.2. **Amostras de recebimento:**

4.1.2.1. As amostras para exame deverão ser retiradas segundo a ABNT/NBR 5425:1985 Versão Corrigida:1989, ou atualizações mais recentes.

4.1.3. A amostragem poderá variar (aumentar) a critério da SDAB, mediante justificativa da Divisão de Padronização e autorização do Subdiretor.

4.2. Exames:

4.2.1. As amostras retiradas na forma do item 4.1 serão remetidas, para exames, ao laboratório da SDAB ou a laboratório externo acreditado pelo INMETRO.

4.2.2. Serão considerados dois critérios para a definição do parecer sobre o recebimento ou a recusa do material examinado:

a) Critério crítico (CC) – parâmetro considerado imprescindível para o bom desempenho do item, cujo cumprimento deverá ser integral; e

b) Critério desejável (CD) – parâmetro cujo descumprimento poderá ser tolerado, desde que não descaracterize a peça.

4.2.3. As características básicas do produto acabado devem ser verificadas pela SDAB ou por intermédio de documentação fornecida por laboratório externo acreditado pelo INMETRO para efeito de aquisição/recebimento do material.

4.2.4. As demais características apresentadas nesta especificação deverão, após uma análise visual, incluindo-se os aspectos de simetria, funcionalidade e formato, ser verificadas para efeito de aquisição/recebimento do material.

4.2.5. Prova: A peça será submetida à prova de maneira a que se possa analisar/aferir o caimento, o tamanho, a costura, a aparência visual, o corte, entre outros aspectos da peça em um modelo humano, real. Caso algumas características não estejam em conformidade com o padrão exigido, a roupa provada deverá passar por alterações e ser submetida a novo teste.

4.3. Defeitos:

As calças deverão estar isentas de defeitos, em especial, os assinalados a seguir (CC):

4.3.1. Tecido:

4.3.1.1. Defeitos de tecelagem, acabamento ou tinturaria.

4.3.2. Costuras:

4.3.2.1. Enrugamento, franzidos, pontos falhados, sobrepostos, linhas soltas, linhas de pespontos, caseados e travetes com cores diferentes entre si na mesma peça ou com cores diferentes da cor do tecido ou com manchas.

4.3.3. Aviamentos

4.3.3.1. Má qualidade, mau acabamento, má apresentação, deformidades, incidindo sobre eles o disposto no item 4.2.4.

4.3.4. A avaliação dos defeitos deve ser feita de acordo com a Especificação FAB-EXM-001.

4.4. Conformidade e não conformidade

4.4.1. Será considerado em conformidade o material entregue cujas características das amostras submetidas a exame satisfaçam os índices e/ou as exigências da presente especificação.

4.4.2. Será considerado não conforme o material entregue cujas características das amostras submetidas a exame não satisfaçam os índices e/ou as exigências da presente especificação.

4.5. Requisitos Básicos

4.5.1. A confecção obedecerá ao modelo do Desenho Técnico, apresentando perfeito acabamento, nos mínimos detalhes, quanto aos requisitos técnicos, visuais e de prova (teste de vestir no modelo real) (CC).

5. ACONDICIONAMENTO

O acondicionamento das peças será realizado de acordo com o MCA 168-1 - MANUAL DE EMBALAGENS E ACONDICIONAMENTOS da Subdiretoria de Abastecimento da Diretoria de Administração (CC).

6. CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1. Matéria-prima

6.1.1. Tecido

Tabela 2 – Características dos tecidos empregados.

Tecido	Composição	Consumo	
		Largura	Comprimento
Tecido Oxford preto Gramatura 400g/m²	100% Poliéster	1.500 mm	1.300 mm

6.1.2. Linhas

Tabela 3 – Características das linhas.

	Pesponto	Overloque	Interloque
Título (CC)	120		
Cor(CC)	Preta		
Composição (CC)	Poliéster/Algodão		
Pontos p/cm (CC)	4	5	5

7. CARACTERÍSTICAS DO ARTIGO CONFECCIONADO

7.1. Para melhor entendimento do texto deverão ser verificados os termos e definições constantes no item 1.2 do MCA 168-2 – Manual para Confecção de Especificação Técnica.

7.2. Cintura:

7.2.1. Possui uma faixa formada por uma tira dublada do mesmo tecido do meio avental com as extremidades livres para amarração (CC).

7.3. Corpo:

7.3.1. Formado por um campo de tecido costurado embutido à faixa da cintura (CC)

7.3.2. O campo é posicionado no centro da faixa da cintura (CC).

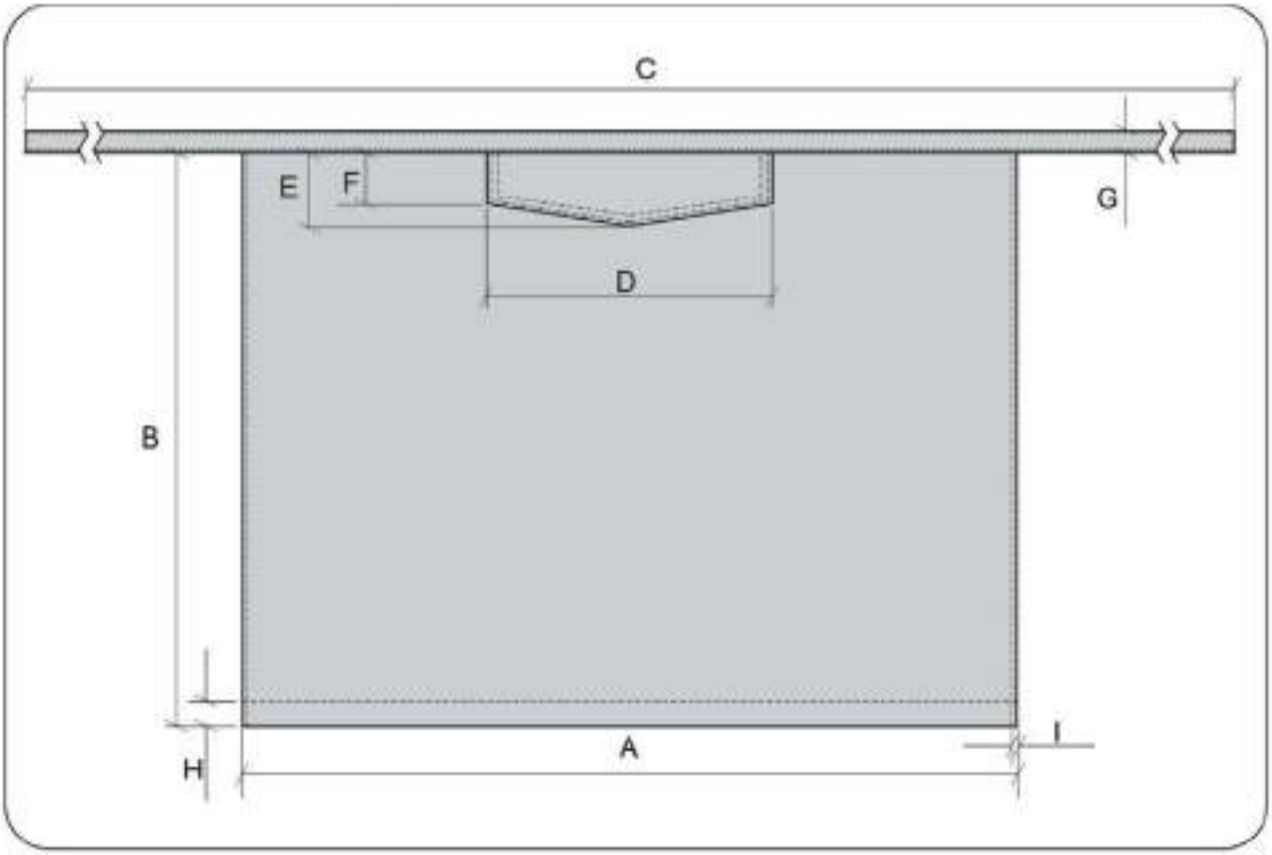
7.3.3. Possui uma aba sobreposta, centralizada ao avental, conforme figura (CC).

7.3.4. Possui bainha com costura simples na borda inferior e nas laterais (CC).

8. DESENHO TÉCNICO

8.1. Os valores das cotas expressas nas Figuras devem ser consultados na Tabela de medidas disponivel no item 9 (CC)

Figura 1 – Visão geral do meio avental.



9. MEDIDAS

9.1. Deverão ser cumpridas as obrigações da Portaria nº 232 INMETRO, de 08 de maio de 2012, referente ao vocabulário de metrologia;

9.2. Deverão ser verificados os equipamentos utilizados para medição que constam na Tabela 1 na Especificação FAB-EXM-001.

Tabela 4 – Medidas de referência (medidas em mm)

Cota	Medidas	Referência: Tam G
A	Largura do meio avental (CC)	1060
B	Altura do meio avental (CC)	790
C	Comprimento da faixa da cintura (CD)	2500
D	Largura da aba (CC)	390
E	Altura central da aba (CC)	100
F	Altura lateral da aba (CC)	70
G	Largura da faixa da cintura (CD)	30
H	Bainha inferior (CC)	30
I	Bainhas laterais (CC)	7

10. Etiqueta

10.1. A etiqueta de conservação deverá atender o disposto na Resolução nº 02, de 6 de maio de 2008, do CONMETRO.

10.2. A etiqueta de identificação deverá seguir o seguinte modelo:

Figura 2 – Etiqueta de Identificação.



10.3. Caso haja a necessidade de uso de prendedores para estruturar a camisa em sua embalagem, estes não poderão ser metálicos, para se evitar manchas de ferrugem no tecido (CC).

Data: 07 de março de 2022.

Elaborado por:

CARLA CRISTINA LOUREIRO BRUNO COSTA Ten Cel Int
Chefe da Divisão de Padronização (AB2)

CAMILA VASCONCELOS CORRÊA 1° Ten QOENG QUI
Chefe da Seção de Pesquisa e Especificação (AB2-1)

RENATO SIMÕES **DEBS** 1º Sgt QSS SDE
Seção de Pesquisa e Especificação (AB2-1)

Aprovo:

Brig Int GILSON ALVES DE **ALMEIDA JUNIOR**
Subdiretor de Abastecimento

Publicado no Boletim do Comando da Aeronáutica nº: , de de de 2022.

e) CB QCB SAD LUCAS GALDINO COSTA (8015961);

f) S1 QSD ARTHUR ROCHA RAPOSO (7282583);

g) S1 QSD RAPHAEL MUNIZ DO NASCIMENTO (7339089);

h) S2 QSD MARIO EDUARDO DE LIMA CASTRO (7602642);

i) S2 QSD CAYO DOS REIS RAMOS (7637241); e

j) S2 QSD GUSTAVO DA COSTA MARINS (7638515)

Art. 2º Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação

HORACIO FERNANDO PINTO TCel Int
Vice-Chefe do GAP-AF

S2 QSD NE MARIO EDUARDO DE LIMA CASTRO 7602642
S2 QSD NE GUSTAVO DA COSTA MARINS 7638515
S2 QSD NE CAYO DOS REIS RAMOS 7637241
CB QCB SAD ARTHUR ROCHA RAPOSO 7282583
3S QSCON TAD GABRIELA FIRMINO BONAN MURTA DOS SANTOS 7671199
1S QSS SAD GRAZIELE ALMEIDA DA SILVA CHABUDET DE OLIVEIRA 6015972
1S QSS SGS RODRIGO SANTOS DE SOUZA 4238770
2T QOCON ADM GABRIELA FEITOSA DA SILVA 7575246
S1 QSD SAD RAPHAEL MUNIZ DO NASCIMENTO 7339089
CB QCB SAD LUCAS GALDINO COSTA 8015961
3S QSCON TAD MAYARA SPORTITSCH BRAGA MELLO 7585527

f) MINISTÉRIO DA DEFESA
COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DOS AFONSOS

PORTARIA GAP-AF Nº 272/ACI-2, DE 8 DE DEZEMBRO DE 2025.
Protocolo COMAER nº 67564.008658/2025-11

O VICE-CHEFE DO GRUPAMENTO DE APOIO DOS AFONSOS, no uso das atribuições que lhe confere o inciso I, do art. 12 do Regulamento de Grupamento de apoio (ROCA 21-58/2022), aprovado pela Portaria n° 233/GC3, de 08 de fevereiro de 2022 e o item 3.3.7 do Manual Eletrônico de Cargos e Funções da Aeronáutica do RADA-e e delegação de competência, conforme Portaria nº 42/SPACE, de 30 de janeiro de 2025, resolve:

Art. 1º Designar para compor a Compor a comissão de Planejamento de aquisição/contratação de Materiais/ Serviços atinentes às atividades da Central de Produção dos Afonsos, os seguintes militares:

I- Presidente/Substituto:

a) 1T RAPHAEL BASTOS ALVES (6749739); e

b) 2T BRUNA TAVARES DA SILVA MACHADO (7532695).

II- Membros:

a) 2T JHONATHAN CAMPOS DO COUTO BELTRÃO (7740468);

Documento assinado eletronicamente por JOSÉ RICARDO DOS SANTOS FERREIRA em 09/12/2025 16:45, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no § 1º, art. 6º, do Decreto nº 8.539 de 08/10/2015 da Presidência da República.

b) SO OTÁVIO ALVES DAS NEVES (2001780);

c) 1S RENATO MARTINS DA PAIXÃO (4082001);

d) 2S MAURÍCIO GOMES FERNANDES JUNIOR (3983889); e

e) 2S HENRIQUE TAVARES CABRAL ALENCAR RODRIGUES (3843092).

Art. 2º Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação

HORACIO FERNANDO PINTO TCel Int
Vice-Chefe do GAP-AF

2T QOCON NUT JHONATHAN CAMPOS DO COUTO BELTRÃO 7740468
2T QOCON NUT BRUNA TAVARES DA SILVA MACHADO 7532695
1S QSS SAD RENATO MARTINS DA PAIXÃO 4082001
1S QTA TAR MAURICIO GOMES FERNANDES JUNIOR 3983889
1S QTA TCO HENRIQUE TAVARES CABRAL ALENCAR RODRIGUES 3843092
1T QOINT NTE RAPHAEL BASTOS ALVES 6749739

33 - APRESENTAÇÃO - TÉRMINO DE CURSO OU ESTÁGIO - (9743)

a) Em 04/12/2025, por ter(em) realizado o CCEM, no(a) ECEMAR, no período de 10/02/2025 a 03 /12/2025.

TC QOAV NTE ALBERTO DOS SANTOS ROZA - 4019750

b) Em 03/12/2025, por ter(em) realizado o Curso de Comando e Estado-Maior da Aeronáutica , no(a) ECEMAR, no período de 10/02/2025 a 03/12/2025.

TC QOAV NTE BRUNO PIUMBINE CAVALCANTE - 3417417

34 - APRESENTAÇÃO POR INÍCIO DE LICENÇA-MATERNIDADE - (9862)

a) 2T QOCON CCO PRISCILA CHAGAS DA GAMA 7532849

Em 05/06/2025, por início de Licença-Maternidade, no prazo de 120 dias, a contar de 17/05/2025.

35 - INDENIZAÇÃO DE TRANSPORTE - SOLICITAÇÃO - (9877)

a) Por ter sido movimentado, ex offício, por necessidade do serviço, para o Centro de Lançamento de Alcântara, conforme BCA nº 184, de 30/09/2025, tendo declarado que irá residir na cidade de(o) Alcântara - MA, solicitou "pagamento em espécie" para transporte de pessoal para si e seus dependentes, de acordo com item 2.1, da ICA 177-31, aprovada pela Portaria 938/GC6, de 08 SET 2004. DEPENDENTES: AMANDA MARIA DA SILVA NASCIMENTO GONÇALVES - CÔNJUGE - NASC.: 04/11/1988; MARIA ALICE NASCIMENTO GONÇALVES - FILHA - 26 /08/2018; e RAFAEL NASCIMENTO GONÇALVES - FILHO - NASC.: 28/03/2020.

TC QOAV NTE EDERSON GONÇALVES 3417905

Documento assinado eletronicamente por JOSÉ RICARDO DOS SANTOS FERREIRA em 09/12/2025 16:45, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no § 1º, art. 6º, do Decreto nº 8.539 de 08/10/2015 da Presidência da República.
Documento: ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - Página 41 de 47 - Hash MD5: 9a4d57475e0339de261ada7348d7e6f

Ofício s/nº (Protocolo COMAER nº 67562.002498/2025-17), de 04/12/2025
Automóvel - marca -, modelo -, ano 0000, placa -, RENAVAM nº -.

36 - APRESENTAÇÃO DE MILITAR - (9965)

a) Em 28/11/2025, por ter sido designado, por necessidade do serviço, ex officio, para exercer o cargo de Comandante da BAAF, conforme BCA nº 168, de 05/09/2025.

TC QOAV NTE LEONARDO TELES GOMES - 3256731

II - MILITAR NO EXTERIOR

Sem alteração

III - MILITAR RES. REM.

1 - NUMERÁRIO - DESCONTO INDEVIDO - DEVOLUÇÃO - (3397)

a) CL QOMED ANE SERGIUS ARIAS RODRIGUES DE OLIVEIRA 3421643

Seja devolvido ao(à) militar(a) o valor de R$ 131,63 (cento e trinta e um reais e sessenta e três centavos), referente à restituição relativa à Caixa Y-32, conforme Ofício nº 106/SPN/2091 (Protocolo COMAER nº 67247.001980/2025-11), de 01/12/2025.

Em consequência, os setores responsáveis tomem conhecimento e providenciem a respeito.

b) CL QOAV NTE ALLAN DAVIS CABRAL DA COSTA 2490790

Seja devolvido ao(à) militar(a) o valor de R$ 504,57 (quinhentos e quatro reais e cinquenta e sete centavos), referente à restituição relativa à Caixa Y-32, conforme Ofício nº 106/SPN/2091 (Protocolo COMAER nº 67247.001980/2025-11), de 01/12/2025.

Em consequência, os setores responsáveis tomem conhecimento e providenciem a respeito.

c) SO QSS SAD MARCELO TEIXEIRA SAMPAIO 2220105

Seja devolvido ao(à) militar(a) o valor de R$ 290,11 (duzentos e noventa reais e onze centavos), referente à restituição relativa à Caixa Y-32, conforme Ofício nº 106/SPN/2091 (Protocolo COMAER nº 67247.001980/2025-11), de 01/12/2025.

Em consequência, os setores responsáveis tomem conhecimento e providenciem a respeito.

d) SO QSS SDE JOSÉ MARCIO SARAIVA AMORIM 2896770

Seja devolvido ao(à) militar(a) o valor de R$ 35,46 (trinta e cinco reais e quarenta e seis centavos), referente à restituição relativa à Caixa Y-32, conforme Ofício nº 106/SPN/2091 (Protocolo COMAER nº 67247.001980/2025-11), de 01/12/2025.

Documento assinado eletronicamente por JOSÉ RICARDO DOS SANTOS FERREIRA em 09/12/2025 16:45, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no § 1º, art. 8º, do Decreto nº 8.539 de 08/10/2015 da Presidência da República.

Em consequência, os setores responsáveis tomem conhecimento e providenciem a respeito.

2 - FINAL DE ANO - RECESSO - (4209)

a) O(A) Diretora do(a) CENDOC, concede recesso de fim de ano ao(à)(s) militar(es) desta OM abaixo relacionado(s), no período indicado, conforme Portaria GABAER/GC3 nº 1.054, de 12/09 /2025, publicada no BCA nº 174, de 16/09/2025.

3S QESA SEM JONAS DE AZEVEDO TORRES 3005950
Período: 22/12/2025 a 26/12/2025
CP QOEA SVA PEDRO BRAGA SANCHES 1313428
Período: 22/12/2025 a 26/12/2025
CP QOEA SVA ANDRÉ LUIZ RIBEIRO SOBRAL 0115037
Período: 22/12/2025 a 26/12/2025
SO QSS BEP REGINALDO DE ALMEIDA AZEVEDO 2017229
Período: 22/12/2025 a 26/12/2025
SO QSS BCO JOSÉ ONIAS SOUZA DE OLIVEIRA 2554623
Período: 22/12/2025 a 26/12/2025
SO QFG SAD ELANE PEREIRA VIANA 2187728
Período: 22/12/2025 a 26/12/2025

b) O(A) Diretora do(a) CENDOC, concede recesso de fim de ano ao(à)(s) militar(es) desta OM abaixo relacionado(s), no período indicado, conforme Portaria GABAER/GC3 nº 1.054, de 12/09 /2025, publicada no BCA nº 174, de 16/09/2025.

SO QSS BEP ANDRÉ LUIZ DE FREITAS LOPES 1544519
Período: 22/12/2025 a 26/12/2025

c) O(A) Diretora do(a) CENDOC, concede recesso de fim de ano ao(à)(s) militar(es) desta OM abaixo relacionado(s), no período indicado, conforme Portaria GABAER/GC3 nº 1.054, de 12/09 /2025, publicada no BCA nº 174, de 16/09/2025.

SO QSS BFT WAGNER PEREIRA REZENDE 2085950
Período: 29/12/2025 a 02/01/2026
CP QOEA SVE EVANDRO DE SOUZA CYPRIANO 2021242
Período: 29/12/2025 a 02/01/2026
CP QOEA COM MARCIO BANDEIRA NUNES 2279703
Período: 29/12/2025 a 02/01/2026
CP QOEA SVE LUIZ HENRIQUE RODRIGUES TOLEDO 2603179
Período: 29/12/2025 a 02/01/2026
CP QOEA SVM MARCELO BECHER CALVÃO 3235874
Período: 29/12/2025 a 02/01/2026
CP QOEA SVA SERGIO LUIS TAVARES 1676270
Período: 29/12/2025 a 02/01/2026
SO QSS BEI ROBERTO KOPLOWITZ BENTO 2086573
Período: 29/12/2025 a 02/01/2026
SO QSS BEP EDSON DA SILVA SIQUEIRA 1543369
Período: 29/12/2025 a 02/01/2026
SO QSS BEI EVANDRO RODRIGUES MOTTA 1401106
Período: 29/12/2025 a 02/01/2026
SO QSS BCT CLEBER DANTAS MESQUITA 1753479
Período: 29/12/2025 a 02/01/2026

Documento assinado eletronicamente por JOSÉ RICARDO DOS SANTOS FERREIRA em 09/12/2025 16:45, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no § 1º, art. 6º, do Decreto nº 8.539 de 08/10/2015 da Presidência da República.

SO QSS SML ROGÉRIO LUIZ DE AZEVEDO 2711893
Período: 29/12/2025 a 02/01/2026
SO QSS BSP FLAVIO NUNES MEDEIROS 2278014
Período: 29/12/2025 a 02/01/2026

d) O(A) Diretora do(a) CENDOC, concede recesso de fim de ano ao(à)(s) militar(es) desta OM abaixo relacionado(s), no período indicado, conforme Portaria GABAER/GC3 nº 1.054, de 12/09/2025, publicada no BCA nº 174, de 16/09/2025.

TC QFO MUG SAHARA BURITY FERNANDEZ CYRINO 2419661
Período: 29/12/2025 a 02/01/2026

3 - INSPEÇÃO DE SAÚDE - ORDEM - (4944)

a) CP QOEA MUS JAIR BRITO DE OLIVEIRA 1635816

Seja inspecionado(a) pela junta regular de saúde do(a) CEMAL, para fins de (a) letra "J", pertencente ao subgrupo IIB, do(a) NSCA 160-9/2025.

4 - FÉRIAS PARCELADAS - APRESENTAÇÃO (TÉRMINO) - (5114) - (AUTOMATIZADO)

a) 3S QESA BSP LUIZ ALBERTO DA SILVA DE SOUZA 3011860

Apresentou-se em 08/12/2025, por término de 10 dia(s), concedidos no período de 24/11/2025 a 03/12/2025, ao(à)militar relacionado(a), conforme Item I do Art. 216 RCA 34-1 (RISAER) / Art. 259 do RCA 34-1 (RISAER 2018) / Art. 259 do RCA 34-1 (RISAER 2020), relativas ao período aquisitivo declarado.

Período Aquisitivo: 30/05/2024 a 29/05/2025

Em consequência:
a) Seja o militar apresentado por término de Férias.

b) SO QSS BCO JOSÉ ONIAS SOUZA DE OLIVEIRA 2554623

Apresentou-se em 09/12/2025, por término de 15 dia(s), concedidos no período de 24/11/2025 a 08/12/2025, ao(à)militar relacionado(a), conforme Item I do Art. 216 RCA 34-1 (RISAER) / Art. 259 do RCA 34-1 (RISAER 2018) / Art. 259 do RCA 34-1 (RISAER 2020), relativas ao período aquisitivo declarado.

Período Aquisitivo: 01/02/2024 a 31/01/2025

Em consequência:
a) Seja o militar apresentado por término de Férias.

c) SO QSS BMA IVO NUNES DA SILVA 1675567

Apresentou-se em 09/12/2025, por término de 15 dia(s), concedidos no período de 24/11/2025 a 08/12/2025, ao(à)militar relacionado(a), conforme Item I do Art. 216 RCA 34-1 (RISAER) / Art. 259

Documento assinado eletronicamente por JOSÉ RICARDO DOS SANTOS FERREIRA em 09/12/2025 16:45, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no § 1º, art. 6º, do Decreto nº 8.539 de 08/10/2015 da Presidência da República.

do RCA 34-1 (RISAER 2018) / Art. 259 do RCA 34-1 (RISAER 2020), relativas ao período aquisitivo declarado.

Período Aquisitivo: 17/07/2024 a 16/07/2025

Em consequência:
a) Seja o militar apresentado por término de Férias.

5 - FÉRIAS RESTANTES - APRESENTAÇÃO (TÉRMINO) - (5115) - (AUTOMATIZADO)

a) CP QOEA SVA CRISTINA BOTELHO FERNANDES 2492784

Apresentou-se em 08/12/2025, por término de 20 dia(s) de férias restantes, concedidas no período de 13/11/2025 a 02/12/2025, ao(à) militar relacionado(a), conforme Item I do Art. 216 RCA 34-1 (RISAER) / Art. 259 do RCA 34-1 (RISAER 2018) / Art. 259 do RCA 34-1 (RISAER 2020), relativas ao período aquisitivo declarado.

Período Aquisitivo: 15/07/2024 a 14/07/2025

Em consequência:
a) Seja o militar apresentado por término de Férias.

6 - DESIGNAÇÃO PARA SUBSTITUIÇÃO EVENTUAL - (6642)

a) CP QOEA GDS FRANÇOIS PAIVA DE ALMEIDA 2599651

Seja designado(a) para exercer, eventualmente, o cargo de Chefe do(a) Seção Mobilizadora dos Afonsos (SMOB-AF), do SEREP-RJ, no período de 09/12/2025 a 23/12/2025, por ocasião de Férias do seu titular, cumulativamente com o cargo que já exerce, de acordo com o(a) inciso III e parágrafo 2º do Art 266 e Art 268, do RCA 34-1/2020.

7 - VIAGEM - APRESENTAÇÃO - (7197)

a) Em 18/11/2025, por ter regressado da cidade de Pirassununga - SP às 19:00 do dia 14/11/2025, a serviço do(a) IMAE, a fim de Treinamento ROBD - AFA.

SO QSS SEF CARLOS RENATO FONTES 2351099
(Ref. Ordem de Serviço n° 0007/IMAE/2025, de 06/11/2025)

8 - DESOCUPAÇÃO DE IMÓVEL RESIDENCIAL - (7206)

a) SO QSS SOB RODRIGO COUTINHO PINTO 3088650

Desocupou em 07/10/2025, o PNR administrado pela PAAF, situado na Av. Marechal Fontenelle nº 755, Rua D, Casa 123, Vila Residencial dos Afonsos.

(Ref. Ofício n° 44/SEC/2092 (Protocolo COMAER nº 67247.001981/2025-57), de 02/12/2025)

9 - ALTA HOSPITALAR - (8107)

Documento assinado eletronicamente por JOSÉ RICARDO DOS SANTOS FERREIRA em 09/12/2025 16:45, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no § 1º, art. 6º, do Decreto nº 8.539 de 08/10/2015 da Presidência da República.
Documento: ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - Página 15 de 37 - Hash MD5: 9c4d57475e0339de261ada7348d7e6f

a) Obteve(iveram) alta do HCA, no dia 26/11/2025, conforme Ofício nº 2647/SEIS/15858, de 27/11 /2025, o(a)(s) militar(es) abaixo relacionado(a)(s):

CP QOEA SVM ANDERSON LUIZ ALVES CAMPOS 1672061

Em consequência, os setores responsáveis tomem conhecimento e providenciem a respeito.

10 - BAIXA HOSPITALAR - (8108)

a) Baixou(aram) ao HCA, no dia 25/11/2025, conforme Ofício nº 2647/SEIS/15858, de 27/11/2025.

CP QOEA SVM ANDERSON LUIZ ALVES CAMPOS 1672061

Em consequência, os setores responsáveis tomem conhecimento e providenciem a respeito.

11 - FÉRIAS - DISPENSA PARA DESCONTO - APRESENTAÇÃO - (INÍCIO) - (8803) - (AUTOMATIZADO)

a) CL QOINT FSU ROBERTO ALEX RAMOS DE ASSIS 1986724

Apresentação em 08/12/2025, por início de 12 dia(s) de dispensa total do serviço para desconto em férias, concedidas no período de 20/10/2025 a 31/10/2025, conforme Item I do Art. 216 RCA 34-1 (RISAER) / Art. 259 do RCA 34-1 (RISAER 2018) / Art. 259 do RCA 34-1 (RISAER 2020), relativas ao período aquisitivo de 13/06/2024 a 12/06/2025.

Em consequência:
a) Seja o militar apresentado por início de Férias.

12 - FÉRIAS PARCELADAS - APRESENTAÇÃO (INÍCIO) - (8804) - (AUTOMATIZADO)

a) CL QOEARM NTE WAGNER MENDONÇA DA ROCHA 1403052

Apresentou-se em 09/12/2025, por início de 10 dia(s), concedidos no período de 10/12/2025 a 19 /12/2025, ao(à)militar relacionado(a), conforme Item I do Art. 216 RCA 34-1 (RISAER) / Art. 259 do RCA 34-1 (RISAER 2018) / Art. 259 do RCA 34-1 (RISAER 2020), relativas ao período aquisitivo declarado.

Período Aquisitivo: 07/10/2024 a 06/10/2025

Em consequência:
a) Seja o militar apresentado por início de Férias.

13 - DESIGNAÇÃO DE MILITAR - PORTARIA - (9449)

a) MINISTÉRIO DA DEFESA
COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DOS AFONSOS

PORTARIA GAP-AF Nº 272/ACI-2, DE 8 DE DEZEMBRO DE 2025.

Documento assinado eletronicamente por JOSÉ RICARDO DOS SANTOS FERREIRA em 09/12/2025 16:45, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no § 1º, art. 6º, do Decreto nº 8.539 de 08/10/2015 da Presidência da República.
Documento ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR, página 416/437, Hash MD5: 9c4d57475e0339de261ada7348d7e6f

Protocolo COMAER nº 67564.008658/2025-11

O VICE-CHEFE DO GRUPAMENTO DE APOIO DOS AFONSOS, no uso das atribuições que lhe confere o inciso I, do art. 12 do Regulamento de Grupamento de apoio (ROCA 21-58/2022), aprovado pela Portaria n° 233/GC3, de 08 de fevereiro de 2022 e o item 3.3.7 do Manual Eletrônico de Cargos e Funções da Aeronáutica do RADA-e e delegação de competência, conforme Portaria nº 42/SPACE, de 30 de janeiro de 2025, resolve:

Art. 1º Designar para compor a Compor a comissão de Planejamento de aquisição/contratação de Materiais/ Serviços atinentes às atividades da Central de Produção dos Afonsos, os seguintes militares:

I- Presidente/Substituto:

a) 1T RAPHAEL BASTOS ALVES (6749739); e

b) 2T BRUNA TAVARES DA SILVA MACHADO (7532695).

II- Membros:

a) 2T JHONATHAN CAMPOS DO COUTO BELTRÃO (7740468);

b) SO OTÁVIO ALVES DAS NEVES (2001780);

c) 1S RENATO MARTINS DA PAIXÃO (4082001);

d) 2S MAURÍCIO GOMES FERNANDES JUNIOR (3983889); e

e) 2S HENRIQUE TAVARES CABRAL ALENCAR RODRIGUES (3843092).

Art. 2º Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação

HORACIO FERNANDO PINTO TCel Int
Vice-Chefe do GAP-AF

SO QTA TCO OTÁVIO ALVES DAS NEVES 2001780

IV - MILITAR REFORMADO

1 - NUMERÁRIO - DESCONTO INDEVIDO - DEVOLUÇÃO - (3397)

a) 1S QSS SIN ROBERTA MIRANDA LUTZ 6069690

Seja devolvido ao(à) militar(a) o valor de R$ 206,28 (duzentos e seis reais e vinte e oito centavos), referente à restituição relativa à Caixa Y-32, conforme Ofício nº 106/SPN/2091 (Protocolo COMAER nº 67247.001980/2025-11), de 01/12/2025.

Em consequência, os setores responsáveis tomem conhecimento e providenciem a respeito.

2 - FINAL DE ANO - RECESSO - (4209)

a)

Documento assinado eletronicamente por JOSÉ RICARDO DOS SANTOS FERREIRA em 09/12/2025 16:45, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no § 1º, art. 8º, do Decreto nº 8.539 de 08/10/2015 da Presidência da República.
Documento ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR, Página 417 de 437, Hash MD5: 9c4d57475e0339de261ada7348d7e6f

O(A) Diretora do(a) CENDOC, concede recesso de fim de ano ao(à)(s) militar(es) desta OM abaixo relacionado(s), no período indicado, conforme Portaria GABAER/GC3 nº 1.054, de 12/09 /2025, publicada no BCA nº 174, de 16/09/2025.

SO QSS BET EUGENIO PACELI TELLES 0955256
Período: 29/12/2025 a 02/01/2026
SO QSS BEI ANTÔNIO VITAL DA SILVA FILHO 0800210
Período: 29/12/2025 a 02/01/2026

3 - FÉRIAS PARCELADAS - APRESENTAÇÃO (TÉRMINO) - (5114) - (AUTOMATIZADO)

a) SO QSS BMA CANDIDO DE SOUZA AZEVEDO JÚNIOR 0531154

Apresentou-se em 08/12/2025, por término de 15 dia(s), concedidos no período de 17/11/2025 a 01 /12/2025, ao(à)militar relacionado(a), conforme Item I do Art. 216 RCA 34-1 (RISAER) / Art. 259 do RCA 34-1 (RISAER 2018) / Art. 259 do RCA 34-1 (RISAER 2020), relativas ao período aquisitivo declarado.

Período Aquisitivo: 19/03/2024 a 18/03/2025

Em consequência:
a) Seja o militar apresentado por término de Férias.

b) SO QSS BEP JOSÉ ANTONIO PEREIRA 0394122

Apresentou-se em 08/12/2025, por término de 10 dia(s), concedidos no período de 29/10/2025 a 07 /11/2025, ao(à)militar relacionado(a), conforme Item I do Art. 216 RCA 34-1 (RISAER) / Art. 259 do RCA 34-1 (RISAER 2018) / Art. 259 do RCA 34-1 (RISAER 2020), relativas ao período aquisitivo declarado.

Período Aquisitivo: 13/04/2024 a 12/04/2025

Em consequência:
a) Seja o militar apresentado por término de Férias.

c) 3S QESA SEF ACIR EVARISTO DA SILVA 0986666

Apresentou-se em 09/12/2025, por término de 15 dia(s), concedidos no período de 24/11/2025 a 08 /12/2025, ao(à)militar relacionado(a), conforme Item I do Art. 216 RCA 34-1 (RISAER) / Art. 259 do RCA 34-1 (RISAER 2018) / Art. 259 do RCA 34-1 (RISAER 2020), relativas ao período aquisitivo declarado.

Período Aquisitivo: 03/04/2024 a 02/04/2025

Em consequência:
a) Seja o militar apresentado por término de Férias.

Documento assinado eletronicamente por JOSÉ RICARDO DOS SANTOS FERREIRA em 09/12/2025 16:45, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no § 1º, art. 6º, do Decreto nº 8.539 de 08/10/2015 da Presidência da República.

Documento gerado pelo ESTADO TÉCNICO PRELIMINAR - Página 418437 - Hash MD5: 9c4d57475e0339de261ada7348d7e6f

CARDÁPIO SEMANAL



CENTRAL DE PRODUÇÃO DOS AFONSOS

GAP-AF

23 JUN
A
29 JUN
2025

Cardápio

SEGUNDA 23 JUN

Café da manhã

- Café / Leite
- Pão
- Manteiga
- Frios
- Fruta

Almoço

- Salada
- Coxa e Sobrecoxa
- Macarrão ao molho calabresa
- Arroz / Feijão
- Refresco
- Sobremesa

Jantar

- Salada
- Peixe Assado com ervas
- Pirão
- Arroz / Feijão
- Refresco
- Sobremesa

*Cardápio sujeito a alteração de acordo com a disponibilidade dos alimentos.

Cardápio

TERÇA 24 JUN

Café da manhã

- Café / Leite
- Pão
- Manteiga
- Frios
- Fruta

Almoço

- Salada
- Carne Assada
- Farofa de alho
- Arroz / Feijão
- Refresco
- Sobremesa

Jantar

- Salada
- Coxa e sobrecoxa ao molho de laranja
- Vagem com ovos
- Arroz / Feijão
- Refresco
- Sobremesa

*Cardápio sujeito a alteração de acordo com a disponibilidade dos alimentos.

Cardápio

QUARTA 25 JUN

Café da manhã

- Café / Leite
- Pão
- Manteiga
- Frios
- Fruta

Almoço

- Salada
- Frango ao molho de curry
- Jardineira de legumes
- Arroz / Feijão
- Refresco
- Sobremesa

Jantar

- Salada
- Churrasquinho misto
- Purê de batata
- Arroz / Feijão
- Refresco
- Sobremesa

*Cardápio sujeito a alteração de acordo com a disponibilidade dos alimentos.

Cardápio

QUINTA 26 JUN

Café da manhã

- Café / Leite
- Pão
- Manteiga
- Frios
- Fruta

Almoço

- Salada
- Costelinha suína
- Canjiquinha
- Arroz / Feijão
- Refresco
- Sobremesa

Jantar

- Salada
- Peito de frango com pimentões
- Abóbora acebolada
- Arroz / Feijão
- Refresco
- Sobremesa

*Cardápio sujeito a alteração de acordo com a disponibilidade dos alimentos.

Cardápio

SEXTA 27 JUN

Café da manhã

- Café / Leite
- Pão
- Manteiga
- Frios
- Fruta

Almoço

- Salada
- Filé de frango acebolado
- Purê subisse
- Arroz / Feijão
- Refresco
- Sobremesa

Jantar

- Salada
- Almôndegas ao molho
- Espaguete ao alho e óleo
- Arroz / Feijão
- Refresco
- Sobremesa

*Cardápio sujeito a alteração de acordo com a disponibilidade dos alimentos.

Cardápio

SÁBADO 28 JUN

Café da manhã

- Café / Leite
- Pão
- Manteiga
- Frios
- Fruta

Almoço

- Salada
- Filé de frango acebolado
- Legumes sauté
- Arroz / Feijão
- Refresco
- Sobremesa

Jantar

- Salada
- Pernil à califórnia
- Farofa rica
- Arroz / Feijão
- Refresco
- Sobremesa

*Cardápio sujeito a alteração de acordo com a disponibilidade dos alimentos.

Cardápio

DOMINGO 29 JUN

Café da manhã

- Café / Leite
- Pão
- Manteiga
- Frios
- Fruta

Almoço

- Salada
- Bife de panela
- Polenta
- Arroz / Feijão
- Refresco
- Sobremesa

Jantar

- Salada
- Coxa e sobrecoxa
- Batata com agrião
- Arroz / Feijão
- Refresco
- Sobremesa

*Cardápio sujeito a alteração de acordo com a disponibilidade dos alimentos.

DECRETO-LEI Nº 986, DE 21 DE OUTUBRO DE1969.

Institui normas básicas sobre alimentos.

OS MINISTROS DA MARINHA DE GUERRA, DO EXÉRCITO E DA AERONÁUTICA MILITAR , usando das atribuições que lhes confere o artigo 3º do Ato Institucional nº 16, de 14 de outubro de 1969, combinado com o § 1º do artigo 2º do Ato Institucional nº 5, de 13 de dezembro de 1968,

DECRETAM:

CAPÍTULO I

Disposições Preliminares

Art 1º A defesa e a proteção da saúde individual ou coletiva, no tocante a alimentos, desde a sua obtenção até o seu consumo, serão reguladas em todo território nacional, pelas disposições dêste Decreto-lei.

Art 2º Para os efeitos dêste Decreto-lei considera-se:

I - Alimento: tôda substância ou mistura de substâncias, no estado sólido, líquido, pastoso ou qualquer outra forma adequada, destinadas a fornecer ao organismo humano os elementos normais à sua formação, manutenção e desenvolvimento;

II - Matéria-prima alimentar: tôda substância de origem vegetal ou animal, em estado bruto, que para ser utilizada como alimento precise sofrer tratamento e/ou transformação de natureza física, química ou biológica;

III - Alimento in natura : todo alimento de origem vegetal ou animal, para cujo consumo imediato se exija apenas, a remoção da parte não comestível e os tratamentos indicados para a sua perfeita higienização e conservação;

IV - Alimento enriquecido: todo alimento que tenha sido adicionado de substância nutriente com a finalidade de reforçar o seu valor nutritivo;

V - Alimento dietético: todo alimento elaborado para regimes alimentares especiais destinado a ser ingerido por pessoas sãs;

VI - Alimento de fantasia ou artificial: todo alimento preparado com o objetivo de imitar alimento natural e em cuja composição entre, preponderantemente, substância não encontrada no alimento a ser imitado;

VII - Alimento irradiado: todo alimento que tenha sido intencionalmente submetido a ação de radiações ionizantes, com a finalidade de preservá-lo ou para outros fins lícitos, obedecidas as normas que vierem a ser elaboradas pelo órgão competente do Ministério da Saúde;

VIII - Aditivo intencional: tôda substância ou mistura de substâncias, dotadas, ou não, de valor nutritivo, ajuntada ao alimento com a finalidade de impedir alterações, manter, conferir ou intensificar seu aroma, côr e sabor, modificar ou manter seu estado físico geral, ou exercer qualquer ação exigida para uma boa tecnologia de fabricação do alimento;

IX - Aditivo incidental: tôda substância residual ou migrada presente no alimento em decorrência dos tratamentos prévios a que tenham sido submetidos a matéria-prima aumentar e o alimento in natura e do contato do alimento com os artigos e utensílios empregados nas suas diversas fases de fabrico, manipulação, embalagem, transporte ou venda;

X - Produto alimentício: todo alimento derivado de matéria-prima alimentar ou de alimento in natura , ou não, de outras substâncias permitidas, obtido por processo tecnológico adequado;

XI - Padrão de identidade e qualidade: o estabelecido pelo órgão competente do Ministério da Saúde dispondo sôbre a denominação, definição e composição de alimentos, matérias-primas alimentares, alimentos in natura e aditivos intencionais, fixando requisitos de higiene, normas de envasamento e rotulagem medidos de amostragem e análise;

XII - Rótulo: qualquer identificação impressa ou litografada, bem como os dizeres pintados ou gravados a fogo, por pressão ou decalcação aplicados sôbre o recipiente, vasilhame envoltório, cartucho ou qualquer outro tipo de embalagem do alimento ou sôbre o que acompanha o continente;

XIII - Embalagem: qualquer forma pela qual o alimento tenha sido acondicionado, guardado, empacotado ou envasado;

XIV - Propaganda: a difusão, por quaisquer meios, de indicações e a distribuição de alimentos relacionados com a venda, e o emprêgo de matéria-prima alimentar, alimento in natura , materiais utilizados no seu fabrico ou preservação objetivando promover ou

incrementar o seu consumo;

XV - Órgão competente: o órgão técnico específico do Ministério da Saúde, bem como os órgãos federais, estaduais, municipais, dos Territórios e do Distrito Federal, congêneres, devidamente credenciados;

XVI - Laboratório oficial: o órgão técnico específico do Ministério da Saúde, bem como os órgãos congêneres federais, estaduais, municipais, dos Territórios e do Distrito Federal, devidamente credenciados;

XVII - Autoridade fiscalizadora competente: o funcionário do órgão competente do Ministério da Saúde ou dos demais órgãos fiscalizadores federais, estaduais, municipais, dos Territórios e do Distrito Federal;

XVIII - Análise de contrôle: aquele que é efetuada imediatamente após o registro do alimento, quando da sua entrega ao consumo, e que servirá para comprovar a sua conformidade com o respectivo padrão de identidade e qualidade;

XIX - Análise fiscal: a efetuada sôbre o alimento apreendido pela autoridade fiscalizadora competente e que servirá para verificar a sua conformidade com os dispositivos dêste Decreto-lei e de seus Regulamentos;

XX - Estabelecimento: o local onde se fabrique, produza, manipule, beneficie, acondicione, conserve, transporte, armazene, deposite para venda, distribua ou venda alimento, matéria-prima alimentar, alimento in natura , aditivos intencionais, materiais, artigos e equipamentos destinados a entrar em contato com os mesmos.

CAPÍTULO II

Do Registro e do Contrôle

Art 3º Todo alimento sòmente será exposto ao consumo ou entregue à venda depois de registrado no órgão competente do Ministério da Saúde.

§ 1º O registro a que se refere êste artigo será válido em todo território nacional e será concedido no prazo máximo de 60 (sessenta) dias a contar da data da entrega do respectivo requerimento, salvo os casos de inobservância dos dispositivos dêste Decreto-lei e de seus Regulamentos.

§ 2º O registro deverá ser renovado cada 10 (dez) anos, mantido o mesmo número de registro anteriormente concedido.

§ 3º O registro de que trata êste artigo não exclui aquêles exigidos por lei para outras finalidades que não as de exposição à venda ou à entrega ao consumo.

§ 4º Para a concessão do registro a autoridade competente obedecerá às normas e padrões fixados pela Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.

~~Art 4º A concessão do registro a que se refere êste artigo implicará no pagamento, ao órgão competente do Ministério da Saúde, de taxa de registro equivalente a 1/3 (um têrço) do maior salário-mínimo vigente no País.~~ (Revogado pela Medida Provisória nº 2.190, de 2001)

Art 5º Estão, igualmente, obrigados a registro no órgão competente do Ministério da Saúde:

I - Os aditivos intencionais;

II - as embalagens, equipamentos e utensílios elaborados e/ou revestidos internamente de substâncias resinosas e poliméricas e destinados a entrar em contato com alimentos, inclusive os de uso doméstico;

III - Os coadjuvantes da tecnologia de fabricação, assim declarados por Resolução da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.

Art 6º Ficam dispensados da obrigatoriedade de registro no órgão competente do Ministério da Saúde:

I - As matérias primas alimentares e os alimentos in natura ;

II - Os aditivos intencionais e os coadjuvantes da tecnologia de fabricação de alimentos dispensados por Resolução da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos;

III - Os produtos alimentícios, quando destinados ao emprêgo na preparação de alimentos industrializados, em estabelecimentos devidamente licenciados, desde que incluídos em Re solução da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.

Art 7º Concedido o registro, fica obrigada a firma responsável a comunicar ao órgão competente, no prazo de até 30 (trinta) dias, a data da entrega do alimento ao consumo.

§ 1º Após o recebimento da comunicação deverá a autoridade fiscalizadora competente providenciar a colheita de amostra para a respectiva análise de contrôle, que será efetuada no alimento tal como se apresenta ao consumo.

§ 2º A análise de contrôle observará as normas estabelecidas para a análise fiscal.

§ 3º O laudo de análise de contrôle será remetido ao órgão competente do Ministério da Saúde para arquivamento e passará a constituir o elemento de identificação do alimento.

§ 4º Em caso de análise condenatória, e sendo o alimento considerado impróprio para o consumo, será cancelado o registro anteriormente concedido e determinada a sua apreensão em todo território brasileiro.

§ 5º No caso de constatação de falhas, erros ou irregularidades sanáveis, e sendo o alimento considerado próprio para o consumo, deverá o interessado ser notificado da ocorrência, concedendo-se o prazo necessário para a devida correção, decorrido o qual proceder-se-á a nova análise de controle. Persistindo as falhas, erros ou irregularidade ficará o infrator sujeito às penalidades cabíveis.

§ 6º Qualquer modificação, que implique em alteração de identidade, qualidade, tipo ou marca do alimento já registrado, deverá ser prèviamente comunicada ao órgão competente do Ministério da Saúde, procedendo-se a nova análise de contrôle, podendo ser mantido o número de registro anteriormente concedido.

Art 8º A análise de contrôle, a que se refere o § 1º do art. 7º, implicará no pagamento, ao laboratório oficial que a efetuar, da taxa de análise a ser estabelecida por ato do Poder Executivo, equivalente, no mínimo, a 1/3 (um têrço) do maior salário-mínimo vigente na região.

Art 9º O registro de aditivos intencionais, de embalagens, equipamentos e utensílios elaborados e/ou revestidos internamente de substâncias resinosas e polimétricas e de coadjuvantes da tecnologia da fabricação que tenha sido declarado obrigatório, será sempre precedido de análise prévia.

Parágrafo único. O laudo de análise será encaminhado ao órgão competente que expedirá o respectivo certificado de registro.

CAPÍTULO III

Da Rotulagem

Art 10. Os alimentos e aditivos intencionais deverão ser rotulados de acôrdo com as disposições dêste Decreto-lei e demais normas que regem o assunto.

Parágrafo único. As disposições dêste artigo se aplicam aos aditivos internacionais e produtos alimentícios dispensados de registro, bem como as matérias-primas alimentares e alimentos in natura quando acondicionados em embalagem que os caracterizem.

Art 11. Os rótulos deverão mencionar em caracteres perfeitamente legíveis:

I - A qualidade, a natureza e o tipo do alimento, observadas a definição, a descrição e a classificação estabelecida no respectivo padrão de identidade e qualidade ou no rótulo arquivado no órgão competente do Ministério da Saúde, no caso de alimento de fantasia ou artificial, ou de alimento não padronizado;

II - Nome e/ou a marca do alimento;

III - Nome do fabricante ou produtor;

IV - Sede da fábrica ou local de produção;

V - Número de registro do alimento no órgão competente do Ministério da Saúde;

VI - Indicação do emprêgo de aditivo intencional, mencionando-o expressamente ou indicando o código de identificação correspondente com a especificação da classe a que pertencer;

VII - Número de identificação da partida, lote ou data de fabricação, quando se tratar de alimento perecível;

VIII - O pêso ou o volume líquido;

IX - Outras indicações que venham a ser fixadas em regulamentos.

§ 1º Os alimentos rotulados no País, cujos rótulos contenham palavras em idioma estrangeiro, deverão trazer a respectiva tradução, salvo em se tratando de denominação universalmente consagrada.

§ 2º Os rótulos de alimentos destinados à exportação poderão trazer as indicações exigidas pela lei do país a que se destinam.

§ 3º Os rótulos dos alimentos destituídos, total ou parcialmente, de um de seus componentes normais, deverão mencionar a alteração autorizada.

§ 4º Os nomes científicos que forem inscritos nos rótulos de alimentos deverão, sempre que possível, ser acompanhados da denominação comum correspondente.

Art 12. Os rótulos de alimentos de fantasia ou artificial não poderão mencionar indicações especiais de qualidade, nem trazer menções, figuras ou desenhos que possibilitem falsa interpretação ou que induzam o consumidor a êrro ou engano quanto à sua origem, natureza ou composição.

Art 13. Os rótulos de alimentos que contiverem corantes artificiais deverão trazer na rotularem a declaração "Colorido Artificialmente".

Art 14. Os rótulos de alimentos adicionados de essências naturais ou artificiais, com o objetivo de reforçar, ou reconstituir o sabor natural do alimento deverão trazer a declaração do "Contém Aromatizante ...", seguido do código correspondente e da declaração "Aromatizado Artificialmente", no caso de ser empregado aroma artificial.

Art 15. Os rótulos dos alimentos elaborados com essências naturais deverão trazer as indicações "Sabor de ..." e "Contém Aromatizante", seguido do código correspondente.

Art 16. Os rótulos dos alimentos elaborados com essências artificiais deverão trazer a indicação "Sabor Imitação ou Artificial de ..." seguido da declaração "Aromatizado Artificialmente".

Art 17. As indicações exigidas pelos artigos 11, 12, 13 e 14 dêste Decreto-lei, bem como as que servirem para mencionar o emprêgo de aditivos, deverão constar do painel principal do rótulo do produto em forma facilmente legível.

Art 18. O disposto nos artigos 11, 12, 13 e 14 se aplica, no que couber, à rotulagem dos aditivos intencionais e coadjuvantes da tecnologia de fabricação de alimento.

§ 1º Os aditivos intencionais, quando destinados ao uso doméstico deverão mencionar no rótulo a forma de emprêgo, o tipo de alimento em que pode ser adicionado e a quantidade a ser empregada, expressa sempre que possível em medidas de uso caseiro.

§ 2º Os aditivos intencionais e os coadjuvantes da tecnologia de fabricação, declarados isentos de registro pela Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos, deverão ter essa condição mencionada no respectivo rótulo.

§ 3º As etiquetas de utensílios ou recipientes destinados ao uso doméstivo deverão mencionar o tipo de alimento que pode ser nêles acondicionados.

Art 19. Os rótulos dos alimentos enriquecidos e dos alimentos dietéticos e de alimentos irradiados deverão trazer a respectiva indicação em caracteres fàcilmente legíveis.

Parágrafo único. A declaração de "Alimento Dietético" deverá ser acompanhada da indicação do tipo de regime a que se destina o produto expresso em linguagem de fácil entendimento.

Art. 19-A. Os rótulos de alimentos que contenham lactose deverão indicar a presença da substância, conforme as disposições do regulamento. (Incluído pela Lei nº 13.305, de 2016) (Vigência)

Parágrafo único. Os rótulos de alimentos cujo teor original de lactose tenha sido alterado deverão informar o teor de lactose remanescente, conforme as disposições do regulamento. (Incluído pela Lei nº 13.305, de 2016) (Vigência)

Art 20. As declarações superlativas de qualidade de um alimento só poderão ser mencionadas na respectiva rotulagem, em consonância com a classificação constante do respectivo padrão de identidade e qualidade.

Art 21. Não poderão constar da rotulagem denominações, designações, nomes geográficos, símbolos, figuras, desenhos ou indicações que possibilitem interpretação falsa, êrro ou confusão quanto à origem, procedência, natureza, composição ou qualidade do alimento, ou que lhe atribuam qualidades ou características nutritivas superiores àquelas que realmente possuem.

Art 22. Não serão permitidas na rotulagem quaisquer indicações relativas à qualidade do alimento que não sejam as estabelecidas por êste Decreto-lei e seus Regulamentos.

Art 23. As disposições dêste Capítulo se aplicam aos textos e matérias de propaganda de alimentos qualquer que seja o veículo utilizado para sua divulgação.

CAPÍTULO IV

Dos Aditivos

Art 24. Só será permitido o emprêgo de aditivo intencional quando:

I - Comprovada a sua inocuidade;

II - Prèviamente aprovado pela Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos;

III - Não induzir o consumidor a êrro ou confusão;

IV - Utilizado no limite permitido.

§ 1º A Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos estabelecerá o tipo de alimento, ao qual poderá ser incorporado, o respectivo limite máximo de adição e o código de identificação de que trata o item VI, do art. 11.

§ 2º Os aditivos aprovados ficarão sujeitos à revisão periódica, podendo o seu emprêgo ser proibido desde que nova concepção científica ou tecnológica modifique convicção anterior quanto a sua inocuidade ou limites de tolerância.

§ 3º A permissão do emprêgo de novos aditivos dependerá da demonstração das razões de ordem tecnológica que o justifiquem e da comprovação da sua inocuidade documentada, com literatura técnica científica idônea, ou cuja tradição de emprêgo seja reconhecida pela Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.

Art 25. No interêsse da saúde pública poderão ser estabelecidos limites residuais para os aditivos incidentais presentes no alimento, desde que:

I - Considerados toxicològicamente toleráveis;

II - Empregada uma adequada tecnologia de fabricação do alimento.

Art 26. A Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos regulará o emprêgo de substâncias, materiais, artigos, equipamentos ou utensílios, suscetíveis de cederem ou transmitirem resíduos para os alimentos.

Art 27. Por motivos de ordem tecnológica e outros julgados procedentes, mediante prévia autorização do órgão competente, será permitido expor à venda alimento adicionado de aditivo não previsto no padrão de identidade e qualidade do alimento, por prazo não excedente de 1 (um) ano.

Parágrafo único. O aditivo empregado será expressamente mencionado na rotulagem do alimento.

CAPÍTULO V

Padrões de Identidade e Qualidade

Art 28. Será aprovado para cada tipo ou espécie de alimento um padrão de identidade e qualidade dispondo sôbre:

I - Denominação, definição e composição, compreendendo a descrição do alimento, citando o nome científico quando houver e os requisitos que permitam fixar um critério de qualidade;

II - Requisitos de higiene, compreendendo medidas sanitárias concretas e demais disposições necessárias à obtenção de um alimento puro, comestível e de qualidade comercial;

III - Aditivos intencionais que podem ser empregados, abrangendo a finalidade do emprêgo e o limite de adição;

IV - Requisitos aplicáveis a pêso e medida;

V - Requisitos relativos à rotulagem e apresentação do produto;

VI - Métodos de colheita de amostra, ensaio e análise do alimento;

§ 1º - Os requisitos de higiene abrangerão também o padrão microbiológico do alimento e o limite residual de pesticidas e contaminantes tolerados.

§ 2º Os padrões de identidade e qualidade poderão ser revistos pela órgão competente do Ministério da Saúde, por iniciativa própria ou a requerimento da parte interessada, devidamente fundamentado.

§ 3º Poderão ser aprovados subpadrões de identidade e qualidade devendo os alimentos por êle abrangidos serem embalados e rotulados de forma a distingui-los do alimento padronizado correspondente.

CAPÍTULO VI

Da Fiscalização

Art 29. A ação fiscalizadora será exercida:

I - Pela autoridade federal, no caso de alimento em trânsito de uma para outra unidade federativa e no caso de alimento exportado ou importado;

II - Pela autoridade estadual ou municipal, dos Territórios ou do Distrito Federal nos casos de alimentos produzidos ou expostos à venda na área da respetciva jurisdição.

Art 30. A autoridade fiscalizadora competente terá livre acesso a qualquer local em que haja fabrico, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, conservação, transporte, depósito, distribuição ou venda de alimentos.

Art 31. A fiscalização de que trata êste Capítulo se estenderá a publicidade e à propaganda de alimentos qualquer que seja o veículo empregado para a sua divulgação.

CAPÍTULO VII

Do Procedimento Administrativo

Art 32. As infrações dos preceitos dêste Decreto-lei serão apuradas mediante processo administrativo realizado na forma do Decreto-lei nº 785, de 25 de agôsto de 1969.

Art 33. A interdição de alimento para análise fiscal será iniciada com a lavratura de têrmo de apreensão assinado pela autoridade fiscalizadora competente e pelo possuidor ou detentor da mercadoria ou, na sua ausência, por duas testemunhas, onde se especifique a natureza, tipo, marca, procedência, nome do fabricante e do detentor do alimento.

§ 1º Do alimento interditado será colhida amostra representativa do estoque existente, a qual, dividida em três partes, será tornada inviolável para que se assegurem as características de conservação e autenticidade sendo uma delas entregue ao detentor ou responsável pelo alimento, para servir de contraprova, e as duas outras encaminhadas imediatamente ao laboratório oficial de contrôle.

§ 2º Se a quantidade ou a natureza do alimento não permitir a colheita das amostras de que trata o § 1º dêste artigo, será o mesmo levado para o laboratório oficial onde, na presença do possuidor ou responsável e do perito por êle indicado ou, na sua falta, de duas testemunhas, será efetuada de imediato a análise fiscal.

§ 3º No caso de alimentos perecíveis a análise fiscal não poderá ultrapassar de 24 (vinte e quatro) horas, e de 30 (trinta) dias nos demais casos a contar da data do recebimento da amostra.

§ 4º O prazo de interdição não poderá exceder de 60 (sessenta) dias, e para os alimentos perecíveis de 48 (quarenta e oito) horas, findo o qual a mercadoria ficará imediatamente liberada.

§ 5º A interdição tornar-se-á definitiva no caso de análise fiscal condenatória.

§ 6º Se a análise fiscal não comprovar infração a qualquer preceito dêste Decreto-lei ou de seus Regulamentos, o alimento interditado será liberado.

§ 7º O possuidor ou responsável pelo alimento interditado fica proibido de entregá-lo ao consumo, desviá-lo ou substituí-lo, no todo ou em parte.

Art 34. Da análise fiscal será lavrado laudo, do qual serão remetidas cópias para a autoridade fiscalizadora competente, para o detentor ou responsável e para o produtor do alimento.

§ 1º Se a análise fiscal concluir pela condenação do alimento a autoridade fiscalizadora competente notificará o interessado para, no prazo máximo de 10 (dez) dias, apresentar defesa escrita.

§ 2º Caso discorde do resultado do laudo de análise fiscal, o interessado poderá requerer, no mesmo prazo do parágrafo anterior, perícia de contraprova, apresentando a amostra em seu poder e indicando o seu perito.

§ 3º Decorrido o prazo mencionado no § 1º dêste artigo, sem que o infrator apresente a sua defesa, o laudo da análise fiscal será considerado como definitivo.

Art 35. A perícia de contraprova será efetuada sôbre a amostra em poder do detentor ou responsável, no laboratório oficial de contrôle que tenha realizado a análise fiscal, presente o perito do laboratório que expediu o laudo condenatório.

Parágrafo único. A perícia de contraprova não será efetuada no caso da amostra apresentar indícios de alteração ou violação.

Art 36. Aplicar-se-á à perícia de contraprova o mesmo método de análise empregado na análise fiscal condenatória, salvo se houver concordância dos peritos quanto ao emprêgo de outro.

Art 37. Em caso de divergência entre os peritos quanto ao resultado da análise fiscal condenatória ou discordância entre os resultados desta última com a da perícia de contraprova, caberá recurso da parte interessada ou do perito responsável pela análise condenatória à autoridade competente, devendo esta determinar a realização de nôvo exame pericial sôbre a amostra em poder do laboratório oficial de contrôle.

§ 1º O recurso de que trata êste artigo deverá ser interposto no prazo de 10 (dez) dias, contados da data da conclusão da perícia de contraprova.

§ 2º A autoridade que receber o recurso deverá decidir sôbre o mesmo, no prazo de 10 (dez) dias, contados da data do seu recebimento.

§ 3º Esgotado o prazo referido no § 2º, sem decisão do recurso, prevalecerá o resultado da perícia de contraprova.

Art 38. No caso de partida de grande valor econômico, confirmada a condenação do alimento em perícia de contraprova, poderá o interessado solicitar nova apreensão do mesmo, aplicando-se nesse caso, adequada técnica de amostragem estatística.

§ 1º Entende-se por partida de cujo grande valor econômico aquela cujo valor seja igual ou superior a 100 (cem) vêzes o maior salário-mínimo vigente no País.

§ 2º Excetuados os casos de presença de organismos patogênicos ou suas toxinas, considerar-se-á liberada a partida que indicar um índice de alteração ou deterioração inferior a 10% (dez por cento) do seu total.

Art 39. No caso de alimentos condenados oriundos de unidade federativa diversa daquela em que está localizado o órgão apreensor, o resultado da análise condenatória será, obrigatoriamente, comunicado ao órgão competente do Ministério da Saúde.

CAPÍTULO VIII

Das Infrações e Penalidades

Art 40. A inobservância ou desobediência aos preceitos dêste Decreto-lei e demais disposições legais e regulamentares dará lugar à aplicação do disposto no Decreto-lei nº 785, de 25 de agôsto de 1969.

Art 41. Consideram-se alimentos corrompidos, adulterados, falsificados, alterados ou avariados os que forem fabricados, vendidos, expostos à venda, depositados para a venda ou de qualquer forma, entregues ao consumo, como tal configurados na legislação penal vigente.

Art 42. A inutilização do alimento previsto no artigo 12 do Decreto-lei nº 785, de 25 de agôsto de 1969, não será efetuada quando, através análise de laboratório oficial, ficar constatado não estar o alimento impróprio para o consumo imediato.

§ 1º O alimento nas condições dêste artigo poderá, após suas interdição, ser distribuído às instituições públicas, ou privadas, desde que beneficentes, de caridade ou filantrópicas.

§ 2º Os tubérculos, bulbos, rizomas, sementes e grãos em estado de germinação, expostos à venda em estabelecimentos de gêneros alimentícios, serão apreendidos, quando puderem ser destinadas ao plantio ou a fins industriais.

Art 43. A condenação definitiva de um alimento determinará a sua apreensão em todo o território brasileiro, cabendo ao órgão fiscalizador competente do Ministério da Saúde comunicar o fato aos demais órgãos congêneres federais, estaduais, municipais, territoriais e do Distrito Federal para as providências que se fizerem necessárias à apreensão e inutilização do alimento, sem prejuízo dos respectivos processos administrativo e penal, cabíveis.

Art 44. Sob pena de apreensão e inutilização sumária, os alimentos destinados ao consumo imediato, tenham ou não sofrido processo de cocção, só poderão ser expostos à venda devidamente protegidos.

CAPÍTULO IX

Dos Estabelecimentos

Art 45. As instalações e o funcionamento dos estabelecimentos industriais ou comerciais, onde se fabrique, prepare, beneficie, acondicione, transporte, venda ou deposite alimento ficam submetidos às exigências dêste Decreto-lei e de seus Regulamentos.

Art 46. Os estabelecimentos a que se refere o artigo anterior devem ser prèviamente licenciados pela autoridade sanitária competente estadual, municipal, territorial ou do Distrito Federal, mediante a expedição do respectivo alvará.

Art 47. Nos locais de fabricação, preparação, beneficiamento, acondicionamento ou depósito de alimentos, não será permitida a guarda ou a venda de substâncias que possam corrompê-los, alterá-los, adultera-los, falsificá-los ou avariá-los.

Parágrafo único. Só será permitido, nos estabelecimentos de venda ou consumo de alimentos, o comércio de saneantes, desinfetantes e produtos similares, quando o estabelecimento interessado possuir local apropriado e separado, devidamente aprovado pela autoridade fiscalizadora competente.

CAPÍTULO X

Disposições Gerais

Art 48. Sòmente poderão ser expostos à venda, alimentos, matérias-primas alimentares, alimentos in natura , aditivos para alimentos, materiais, artigos e utensílios destinados a entrar em contato com alimentos matérias-primas alimentares e alimentos in natura , que:

I - Tenham sido prèviamente registrados no órgão competente do Ministério da Saúde;

II - Tenham sido elaborados, reembalados, transportados, importados ou vendidos por estabelecimentos devidamente licenciado;

III - Tenham sido rotulados segundo as disposições dêste Decreto-lei e de seus Regulamentos;

IV - Obedeçam, na sua composição, às especificações do respectivo padrão de identidade e qualidade, quando se tratar de alimento padronizado ou àquelas que tenham sido declaradas no momento do respectivo registro, quando se tratar de alimento de fantasia ou artificial, ou ainda não padronizado.

Art 49. Os alimentos sucedâneos deverão ter aparência diversa daquela do alimento genuíno ou permitir por outra forma a sua imediata identificação.

Art 50. O emprêgo de produtos destinados à higienização de alimentos, matérias-primas alimentares e alimentos in natura ou de recipientes ou utensílios destinados a entrar em contato com os mesmos, dependentes de prévia autorização do órgão competente do Ministério da Saúde, segundo o critério a ser estabelecido em regulamento.

Parágrafo único. A Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos disporá, através de Resolução, quanto às substâncias que poderão ser empregadas no fabrico dos produtos a que se refere êste artigo.

Art 51. Será permitido, excepcionalmente, expor à venda, sem necessidade de registro prévio, alimentos elaborados em caráter experimental e destinados à pesquisa de mercado.

§ 1º A permissão a que se refere êste artigo deverá ser solicitada pelo interessado, que submeterá à autoridade competente a fórmula do produto e indicará o local e o tempo de duração da pesquisa.

§ 2º O rótulo do alimento nas condições dêste artigo deverá satisfazer às exigências dêste Decreto-lei e de seus Regulamentos.

Art 52. A permissão excepcional de que trata o artigo anterior será dada mediante a satisfação prévia dos requisitos que vierem a ser fixados por Resolução da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.

Art 53. O alimento importado bem como os aditivos e matérias-primas empregados no seu fabrico, deverão obedecer às disposições dêste Decreto-lei e de seus Regulamentos.

Art 54. Os alimentos destinados à exportação poderão ser fabricados de acôrdo com as normas vigentes no país para o qual se destinam.

Art 55. Aplica-se o disposto nêste Decreto-lei às bebidas de qualquer tipo ou procedência, aos complementos alimentares, aos produtos destinados a serem mascados e a outras substâncias, dotadas ou não de valor nutritivo, utilizadas no fabrico, preparação e tratamento de alimentos, matérias-primas alimentares e alimentos in natura .

Art 56. Excluem-se do disposto nêste Decreto-lei os produtos com finalidade medicamentosa ou terapêutica, qualquer que seja a forma como se apresentem ou o modo como são ministrados.

~~Art 57. A importação de alimentos, de aditivos para alimentos e de substâncias destinadas a serem empregadas no fabrico de artigos, utensílios e equipamentos destinados a entrar em contato com alimentos, fica sujeita ao disposto nêste Decreto-lei e em seus Regulamentos, sendo a análise de contrôle efetuada obrigatòriamente, no momento do seu desembarque no País.~~

Art. 57. A importação de alimentos, de aditivos para alimentos e de substâncias destinadas a serem empregadas no fabrico de artigos, utensílios e equipamentos destinados a entrar em contato com alimentos, fica sujeita ao disposto neste Decreto-lei e em seus Regulamentos sendo a análise de controle efetuada por amostragem, a critério da autoridade sanitária, no momento de seu desembarque no país. (Redação dada pela Lei nº 9.782, de 1989)

~~Art 58. Os produtos referidos no artigo anterior ficam desobrigados de registro perante o órgão competente do Ministério da Saúde, quando importados na embalagem original.~~ (Revogado pela Lei nº 9.782, de 1989)

Art 59. O Poder Executivo baixará os regulamentos necessários ao cumprimento dêste Decreto-lei.

Art 60. As peças, maquinarias, utensílios e equipamentos destinados a entrar em contato com alimentos, nas diversas fases de fabrico, manipulação, estocagem, acondicionamento ou transporte não deverão interferir nocivamente na elaboração do produto, nem alterar o seu valor nutritivo ou as suas características organoléticas.

Art 61. Os alimentos destituídos, total ou parcialmente, de um de seus componentes normais, só poderão ser expostos à venda mediante autorização expressa do órgão competente do Ministério da Saúde.

CAPÍTULO XI

Das Disposições Finais e Transitórias

Art 62. Os alimentos que, na data em que êste Decreto-lei entrar em vigor, estiverem registrados em qualquer repartição federal, há menos de 10 (dez) anos, ficarão dispensados de nôvo registro até que se complete o prazo fixado no § 2º do artigo 3º dêste Decreto-lei.

Art 63. Até que venham a ser aprovados os padrões de identidade e qualidade a que se refere o Capítulo V dêste Decreto-lei, poderão ser adotados os preceitos bromatológicos constantes dos regulamentos federais vigentes ou, na sua falta, os dos regulamentos estaduais pertinentes, ou as normas e padrões, internacionalmente aceitos.

Parágrafo único. Os casos de divergência na interpretação dos dispositivos a que se refere êste artigo serão esclarecidos pela Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.

Art 64. Fica vedada a elaboração de quaisquer normas contendo definições, ou dispondo sôbre padrões de identidade, qualidade e envasamento de alimentos, sem a prévia audiência do órgão competente do Ministério da Saúde.

Art 65. Será concedido prazo de 1 (um) ano, prorrogável em casos devidamente justificados, para a utilização de rótulos e embalagens com o número de registro anterior ou com dizeres em desacôrdo com as disposições dêste Decreto-lei ou de seus Regulamentos.

Art 66. Ressalvado o disposto nêste Decreto-lei, continuam em vigor os preceitos do Decreto nº 55.871, de 26 de março de 1965 e as tabelas a êle anexas com as alterações adotadas pela extinta Comissão Permanente de Aditivos para Alimentos e pela Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.

Art 67. Fica revogado o Decreto-lei nº 209, de 27 de fevereiro de 1967, e as disposições em contrário.

Art 68. Êste Decreto-lei entrará em vigor na data da sua publicação.

Brasília, 21 de outubro de 1969; 148º da Independência e 81º da República.

AUGUSTO HAMANN RADEMAKER GRÜNEWALD
AURÉLIO DE LYRA TAVARES
MÁRCIO DE SOUZA E MELLO
Luís Antônio da Gama e Silva
Leonel Miranda

Este texto não substitui o publicado no DOU 21.10.1969

*

MINISTÉRIO DA DEFESA
COMANDO DA AERONÁUTICA

CONTROLE DE ASSINATURAS ELETRÔNICAS DO DOCUMENTO

Documento:	ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR
Data/Hora de Criação:	18/08/2026 18:55:21
Páginas do Documento:	435
Páginas Totais (Doc. + Ass.)	436
Hash MD5:	9c4d574745e0839da261ada7348d7e6f
Verificação de Autenticidade:	https://autenticidade-documento.sti.fab.mil.br/assinatura

Este documento foi assinado e conferido eletronicamente com fundamento no artigo 6º, do Decreto nº 8.539 de 08/10/2015 da Presidência da República pelos assinantes abaixo:

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por Segundo Sargento HENRIQUE T. CABRAL ALENCAR RODRIGUES no dia 18/08/2026 às 15:58:18 no horário oficial de Brasília.

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por Primeiro Sargento MAURICIO GOMES FERNANDES JUNIOR no dia 19/08/2026 às 09:28:09 no horário oficial de Brasília.

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por 2º Ten JHONATHAN CAMPOS DO COUTO BELTRÃO no dia 21/08/2026 às 08:24:31 no horário oficial de Brasília.

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por Terceiro Sargento AMANDA FRANCA PINHEIRO no dia 24/08/2026 às 08:43:45 no horário oficial de Brasília.

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por Cap EDUARDO JÚNIOR DA SILVA MARQUES no dia 24/08/2026 às 09:17:53 no horário oficial de Brasília.

CONTROLE DE ASSINATURAS ELETRÔNICAS DO DOCUMENTO