ANEXO A

AO TERMO DE REFERÊNCIA

(Especificações Técnicas)

ANEXO A AO TERMO DE REFERÊNCIA

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

OBJETO: Aquisição de gêneros alimentícios do Quantitativo de Subsistência (QS) para atender necessidades das organizações militares da 6ª Região Militar.

1. PREÂMBULO

1.1. A contratada deve observar as condições mínimas exigíveis para o produto ofertado, que **serão rigorosamente analisadas** pelo de Laboratório de Inspeção de Alimentos e Bromatologia do 6º Depósito de Suprimento (LIAB/6º D Sup) no ato de entrega/recebimento.

1.1.1. Destaque-se, em especial aos fornecedores sem experiência anterior, que estas aquisições **não se equivalem** àquelas feitas por compradores comuns, como supermercados ou, ainda, órgãos e entidades, não dotados de Laboratório de Inspeção dedicado à análise do produto por ocasião de sua entrega.

1.1.2. Tendo em vista o histórico de recorrentes casos de RECUSA IMEDIATA da entrega, em que os produtos não são sequer descarregados do veículo de transporte, por mais de uma vez para uma mesma contratação, os fornecedores interessados em participar da presente licitação devem avaliar SERIAMENTE:



a. as exigências dispostas no TR, seus anexos e apêndices;

b. se possuirá as condições técnicas e operacionais para a entrega, em especial dos gêneros frigorificados (carnes e outros);

c. os preços da proposta inicial e da disputa por lances; e

d. os riscos em sofrer sanções administrativas pelo descumprimento de obrigações e eventuais desabastecimentos, mesmo após sucessivas tentativas de entrega.

1.1.3. As condições de entrega/recebimento são tão importantes quanto as especificações do produto, em especial para os gêneros frigorificados (carnes e outros), pois os produtos não se destinam ao consumo imediato, mas sim ao longo do prazo de validade dos produtos (atentar

para a “Validade vigente na entrega”, “Condições de Recebimento” e “Condições de Recusa Imediata” do boletim técnico de cada produto).

1.2. Condições da amostra

1.2.1. Conforme Boletim Técnico nº **BT30.403-01** - Plano de Amostragem de Artigos de Subsistência, disponibilizado como Apêndice ao Termo de Referência.

1.2.2. A quantidade de amostras a ser fornecida para a análise fiscal não está incluída na quantidade contratada.

1.2.3. A amostra será constituída de uma fração da quantidade entregue, coletada aleatoriamente, na qual será verificada a conformidade das especificações exigidas.

1.2.4. Os exemplares colocados à disposição da Administração serão tratados como protótipos, podendo ser manuseados e desmontados pela equipe técnica responsável pela análise, não gerando direito a ressarcimento.

2. ESPECIFICAÇÕES DETALHADAS

2.1. Item 1 - Carne bovina desossada congelada - ACÉM

2.1.1. Características gerais (Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro EB40-C-30.403):

a. O produto deve ser produzido em estabelecimento de carnes e derivados, classificado como abatedouro frigorífico, que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação.

2.1.2. Características Específicas: atender ao Boletim Técnico nº **BT30.404-04** - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - **Carne bovina desossada congelada**, disponibilizado como Apêndice ao Termo de Referência, em especial quanto:

a. Condições de Recebimento;

b. Validade vigente na entrega (mínimo **9 meses**);

c. Requisitos de Armazenagem (Embalagem e Rotulagem);

d. Padrão de Identidade e Qualidade (1. Critérios Organolépticos; 2. Macroscópicos; 3. Físico-químicos; e 4. Microbiológicos);

e. Padronização do corte (detalhamento da base óssea, dos componentes musculares e da gordura de cobertura); e

f. Unidade de Fornecimento Aceita: peça embalada a vácuo, individualmente, com etiqueta interna.

2.1.2.2. Condições de Recebimento

a. Temperatura do Produto: igual ou inferior a -12ºC (tolerância +2ºC) no interior da massa muscular.

b. Condições de Recusa Imediata: sinais de descongelamento e/ou recongelamento.

c. Transporte: veículo isotérmico com gerador de frio.

2.1.3. Quantidade de amostras a serem fornecidas:

a. Conforme Boletim Técnico nº BT30.403-01 - Plano de Amostragem de Artigos de Subsistência, disponibilizado como Apêndice ao Termo de Referência.

b. A amostra será constituída de uma fração da quantidade entregue e coletada aleatoriamente de diversos pontos da carga do veículo de transporte.

c. A quantidade amostral será enviada pelo fornecedor como quantidade excedente (extra) à quantidade contratada.

d. O recebimento não terá início sem o recebimento das amostras na quantidade e nas condições especificadas.

UNIDADE AMOSTRAL	TAMANHO DO LOTE	TAMANHO DA AMOSTRA
*	*	*

*Ver Boletim Técnico nº **BT30.403-01** - Plano de Amostragem de Artigos de Subsistência, disponibilizado como Apêndice ao Termo de Referência

2.1.4. Ressalvas e Destaques:

a. no ato de recebimento, a temperatura das carnes, **DE FATO,** é medida no interior da massa muscular do produto, sendo um dos principais motivos de recusa IMEDIATA da entrega.

2.2. Item 2 - Carne bovina desossada congelada - CORAÇÃO DA PALETA

a. Idem ao Item 1.

2.3. Item 3 - Carne bovina desossada congelada - COXÃO DURO

a. Idem ao Item 1.

2.4. Item 4 - Carne bovina desossada congelada - COXÃO MOLE

a. Idem ao Item 1.

2.5. Item 5 - Carne bovina desossada congelada - CORAÇÃO DA ALCATRA

a. Idem ao Item 1.

2.6. Item 6 - Carne bovina desossada congelada - CONTRAFILÉ (FILÉ DE LOMBO)

a. Idem ao Item 1.

2.7. Item 7 - Carne bovina desossada congelada - PATINHO

a. Idem ao Item 1.

2.8. Item 8 - Carne bovina desossada congelada - LAGARTO

a. Idem ao Item 1.

2.9. Item 9 - Carne bovina desossada congelada - MAMINHA DA ALCATRA

a. Idem ao Item 1.

2.10. Item 10 - Carne suína desossada congelada - PERNIL

2.10.1. Características gerais (Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro EB40-C-30.403):

a. O produto deve ser produzido em estabelecimento de carnes e derivados, classificado como abatedouro frigorífico, que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação.

2.10.2. Características Específicas: atender ao Boletim Técnico nº **BT30.404-14** - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - **Carne suína desossada congelada**, disponibilizado como Apêndice ao Termo de Referência, em especial quanto:

a. Condições de Recebimento;

b. Validade vigente na entrega (mínimo **9 meses**);

c. Requisitos de Armazenagem (Embalagem e Rotulagem);

d. Padrão de Identidade e Qualidade (1. Critérios Organolépticos; 2. Macroscópicos; 3. Físico-químicos; e 4. Microbiológicos);

e. Padronização do corte (detalhamento da tipificação do corte, da base óssea, dos componentes musculares e da gordura de cobertura); e

f. Unidade de Fornecimento Aceita: peça embalada individualmente.

2.10.2.2. Condições de Recebimento

a. Temperatura do Produto: igual ou inferior a -12ºC (tolerância +2ºC) no interior da massa muscular.

b. Condições de Recusa Imediata: sinais de descongelamento e/ou recongelamento.

c. Transporte: veículo isotérmico com gerador de frio.

2.10.3. Quantidade de amostras a serem fornecidas:

a. Conforme Boletim Técnico nº BT30.403-01 - Plano de Amostragem de Artigos de Subsistência, disponibilizado como Apêndice ao Termo de Referência.

b. A amostra será constituída de uma fração da quantidade entregue e coletada aleatoriamente de diversos pontos da carga do veículo de transporte.

c. A quantidade amostral será enviada pelo fornecedor como quantidade excedente (extra) à quantidade contratada.

d. O recebimento não terá início sem o recebimento das amostras na quantidade e nas condições especificadas.

UNIDADE AMOSTRAL	TAMANHO DO LOTE	TAMANHO DA AMOSTRA
*	*	*

*Ver Boletim Técnico nº **BT30.403-01** - Plano de Amostragem de Artigos de Subsistência, disponibilizado como Apêndice ao Termo de Referência

2.10.4. Ressalvas e Destaques:

a. no ato de recebimento, a temperatura das carnes, **DE FATO,** é medida no interior da massa muscular do produto, sendo um dos principais motivos de recusa IMEDIATA da entrega.

b. Gordura de cobertura em relação ao peso da peça: ≤ 6 % (pernil) e ≤ 5 % (lombo).

2.11. Item 11 - Carne suína desossada congelada - LOMBO

a. Idem ao Item 10.

2.12. Item 12 - Carne suína com osso congelada - fatiada - BISTECA

2.12.1. Características gerais (Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro EB40-C-30.403):

a. O produto deve ser produzido em estabelecimento de carnes e derivados, classificado como abatedouro frigorífico, que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação.

2.12.2. Características Específicas: atender ao Boletim Técnico nº **BT30.404-15** - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - **Carne suína com osso congelada**, disponibilizado como Apêndice ao Termo de Referência, em especial quanto:

a. Condições de Recebimento;

b. Validade vigente na entrega (mínimo **9 meses**);

c. Requisitos de Armazenagem (Embalagem e Rotulagem);

d. Padrão de Identidade e Qualidade (1. Critérios Organolépticos; 2. Macroscópicos; 3. Físico-químicos; e 4. Microbiológicos);

e. Padronização do corte (detalhamento da tipificação do corte, da base óssea, dos componentes musculares); e

f. Unidade de Fornecimento Aceita: bifes embalados conjuntamente, interfoliados.

2.12.2.2. Condições de Recebimento

a. Temperatura do Produto: igual ou inferior a -12ºC (tolerância +2ºC) no interior da massa muscular.

b. Condições de Recusa Imediata: sinais de descongelamento e/ou recongelamento.

c. Transporte: veículo isotérmico com gerador de frio.

2.12.3. Quantidade de amostras a serem fornecidas:

a. Conforme Boletim Técnico nº BT30.403-01 - Plano de Amostragem de Artigos de Subsistência, disponibilizado como Apêndice ao Termo de Referência.

b. A amostra será constituída de uma fração da quantidade entregue e coletada aleatoriamente de diversos pontos da carga do veículo de transporte.

c. A quantidade amostral será enviada pelo fornecedor como quantidade excedente (extra) à quantidade contratada.

d. O recebimento não terá início sem o recebimento das amostras na quantidade e nas condições especificadas.

UNIDADE AMOSTRAL	TAMANHO DO LOTE	TAMANHO DA AMOSTRA
*	*	*

*Ver Boletim Técnico nº **BT30.403-01** - Plano de Amostragem de Artigos de Subsistência, disponibilizado como Apêndice ao Termo de Referência

2.12.4. Ressalvas e Destaques:

a. no ato de recebimento, a temperatura das carnes, **DE FATO,** é medida no interior da massa muscular do produto, sendo um dos principais motivos de recusa IMEDIATA da entrega.

2.13. Item 13 - Carne de frango congelada - COXA COM SOBRECOXA

2.13.1. Características gerais (Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro EB40-C-30.403):

a. O produto deve ser produzido em estabelecimento de carnes e derivados, classificado como abatedouro frigorífico, que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação.

2.13.2. Características Específicas: atender ao Boletim Técnico nº **BT30.404-11** - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - **Coxa com sobrecoxa de frango congelada**, disponibilizado como Apêndice ao Termo de Referência, em especial quanto:

a. Condições de Recebimento;

b. Validade vigente na entrega (mínimo **9 meses**);

c. Requisitos de Armazenagem (Embalagem e Rotulagem);

d. Padrão de Identidade e Qualidade (1. Critérios Organolépticos; 2. Macroscópicos; 3. Físico-químicos; e 4. Microbiológicos);

e. Padronização do corte (detalhamento da base óssea e dos componentes musculares); e

f. Unidade de Fornecimento Aceita: peça embalada individualmente ou conjuntamente, com capacidade até 5 kg.

2.13.2.2. Condições de Recebimento

a. Temperatura do Produto: igual ou inferior a -12ºC (tolerância +2ºC) no interior da massa muscular.

b. Condições de Recusa Imediata: sinais de descongelamento e/ou recongelamento.

c. Transporte: veículo isotérmico com gerador de frio.

2.13.3. Quantidade de amostras a serem fornecidas:

a. Conforme Boletim Técnico nº BT30.403-01 - Plano de Amostragem de Artigos de Subsistência, disponibilizado como Apêndice ao Termo de Referência.

b. A amostra será constituída de uma fração da quantidade entregue e coletada aleatoriamente de diversos pontos da carga do veículo de transporte.

c. A quantidade amostral será enviada pelo fornecedor como quantidade excedente (extra) à quantidade contratada.

d. O recebimento não terá início sem o recebimento das amostras na quantidade e nas condições especificadas.

UNIDADE AMOSTRAL	TAMANHO DO LOTE	TAMANHO DA AMOSTRA
*	*	*

*Ver Boletim Técnico nº **BT30.403-01** - Plano de Amostragem de Artigos de Subsistência, disponibilizado como Apêndice ao Termo de Referência

2.13.4. Ressalvas e Destaques:

a. a parte da sobrecoxa se limita ao osso fêmur, coberta pelo tecido muscular correspondente, com pele, **SEM O DORSO**.

b. no ato de recebimento, a temperatura das carnes, **DE FATO,** é medida no interior da massa muscular do produto, sendo um dos principais motivos de recusa IMEDIATA da entrega.

2.14. Item 14 - Carne de frango congelada desossada - sem pele - FILÉ DE PEITO

2.14.1. Características gerais:

a. O produto deve ser produzido em estabelecimento de carnes e derivados, classificado como abatedouro frigorífico, que atende aos requisitos gerais de boas práticas de fabricação.

2.14.2. Características Específicas: atender ao Boletim Técnico nº **BT30.404-36** - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - **Filé de peito de frango congelado**, disponibilizado como Apêndice ao Termo de Referência, em especial quanto:

a. Condições de Recebimento;

b. Validade vigente na entrega (mínimo **9 meses**);

c. Requisitos de Armazenagem (Embalagem e Rotulagem);

d. Padrão de Identidade e Qualidade (1. Critérios Organolépticos; 2. Macroscópicos; 3. Físico-químicos; e 4. Microbiológicos);

e. Padronização do corte (detalhamento da tipificação do corte, da base óssea, e dos componentes musculares); e

f. Unidade de Fornecimento Aceita: peça embalada individualmente ou conjuntamente, com capacidade até 5 kg.

2.14.2.2. Condições de Recebimento

a. Temperatura do Produto: igual ou inferior a -12ºC (tolerância +2ºC) no interior da massa muscular.

b. Condições de Recusa Imediata: sinais de descongelamento e/ou recongelamento.

c. Transporte: veículo isotérmico com gerador de frio.

2.14.3. Quantidade de amostras a serem fornecidas:

a. Conforme Boletim Técnico nº BT30.403-01 - Plano de Amostragem de Artigos de Subsistência, disponibilizado como Apêndice ao Termo de Referência.

b. A amostra será constituída de uma fração da quantidade entregue e coletada aleatoriamente de diversos pontos da carga do veículo de transporte.

c. A quantidade amostral será enviada pelo fornecedor como quantidade excedente (extra) à quantidade contratada.

d. O recebimento não terá início sem o recebimento das amostras na quantidade e nas condições especificadas.

UNIDADE AMOSTRAL	TAMANHO DO LOTE	TAMANHO DA AMOSTRA
*	*	*

*Ver Boletim Técnico nº **BT30.403-01** - Plano de Amostragem de Artigos de Subsistência, disponibilizado como Apêndice ao Termo de Referência

2.14.4. Ressalvas e Destaques:

a. é considerado "filé de peito de frango", o corte meio peito, constituído de partes do peito, SEM osso, SEM cartilagem, SEM pele e SEM sassami.

b. sem acúmulo de placas de gelo entre as peças.

c. no ato de recebimento, a temperatura das carnes, **DE FATO,** é medida no interior da massa muscular do produto, sendo um dos principais motivos de recusa IMEDIATA da entrega.

2.15. Item 15 - Peixe congelado em filé - sem pele - TILÁPIA

2.15.1. Características gerais (Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro EB40-C-30.403):

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

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

2.15.2. Características Específicas: atender ao Boletim Técnico nº **BT30.404-17** - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - **Peixe congelado em filé**, disponibilizado como Apêndice ao Termo de Referência, em especial quanto:

a. Condições de Recebimento;

b. Validade vigente na entrega (mínimo **9 meses**);

c. Requisitos de Armazenagem (Embalagem e Rotulagem);

d. Padrão de Identidade e Qualidade (1. Critérios Organolépticos; 2. Macroscópicos; 3. Físico-químicos; e 4. Microbiológicos);

e. Padronização do corte (detalhamento da tipificação do corte);

f. Padronização da espécie (identificação da espécie, apresentação, cor e aparência); e

g. Unidade de Fornecimento Aceita: filé embalado individualmente em envoltório plástico ou conjuntamente em saco plástico transparente, com capacidade de até 5 kg.

2.15.2.2. Condições de Recebimento

a. Temperatura do Produto: igual ou inferior a -18ºC (tolerância +2ºC) no interior da massa muscular.

b. Limite de glaciamento: igual ou inferior a 12%.

> *"Art. 4º. É permitida a realização de **glaciamento** do peixe congelado, até o limite **máximo de 12%** (doze por cento) do peso líquido declarado.*
>
> *§ 1º O glaciamento referido no caput consiste na aplicação de água, adicionada ou não de aditivos, sobre a superfície do peixe congelado, formando-se uma camada protetora de gelo para evitar a oxidação e a desidratação.*
>
> *§ 2º A água incorporada no processo de glaciamento **não compõe o peso líquido** declarado do produto. (Grifo nosso)*
>
> *(Instrução Normativa GM/MAPA nº 21, de 31 de maio de 2017)*

c. Condições de Recusa Imediata: sinais de descongelamento e/ou recongelamento.

d. Transporte: veículo isotérmico com gerador de frio.

2.15.3. Quantidade de amostras a serem fornecidas:

a. Conforme Boletim Técnico nº BT30.403-01 - Plano de Amostragem de Artigos de Subsistência, disponibilizado como Apêndice ao Termo de Referência.

b. A amostra será constituída de uma fração da quantidade entregue e coletada aleatoriamente de diversos pontos da carga do veículo de transporte.

c. A quantidade amostral será enviada pelo fornecedor como quantidade excedente (extra) à quantidade contratada.

d. O recebimento não terá início sem o recebimento das amostras na quantidade e nas condições especificadas.

UNIDADE AMOSTRAL	TAMANHO DO LOTE	TAMANHO DA AMOSTRA
*	*	*

*Ver Boletim Técnico nº **BT30.403-01** - Plano de Amostragem de Artigos de Subsistência, disponibilizado como Apêndice ao Termo de Referência

2.15.4. Ressalvas e Destaques:

a. no ato de recebimento, a temperatura, **DE FATO,** é medida no interior da massa muscular do produto, sendo um dos principais motivos de recusa IMEDIATA da entrega.

b. A água incorporada no glaciamento **NÃO** compõe o peso líquido do produto. O peso da água incorporada no glaciamento será abatido e não será considerado para fim de pagamento (§ 2º, art. 4º, da Instrução Normativa GM/MAPA nº 21/20217).

2.16. Item 16 - Feijão comum, cores, tipo I - CARIOCA

2.16.1. Características gerais (Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro EB40-C-30.403):

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

2.16.2. Características Específicas: atender ao Boletim Técnico nº **BT30.404-21** - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - **Feijão comum**, disponibilizado como Apêndice ao Termo de Referência, em especial quanto:

a. Condições de Recebimento;

b. Validade vigente na entrega (mínimo **9 meses**);

c. Requisitos de Armazenagem (Embalagem e Rotulagem);

d. Padrão de Identidade e Qualidade (1. Critérios Organolépticos; 2. Macroscópicos; e 3. Físico-químicos); e

e. Unidade de Fornecimento Aceita: embalagem primária com peso líquido de **1 kg** ou **2 kg**.

2.16.2.2. Condições de Recebimento

a. Temperatura do Produto: temperatura ambiente.

b. Condições de Recusa Imediata:

1) ausência de certificado de classificação merceológica do produto;

2) classificação do produto na rotulagem divergente do produto contratado; e

3) presença de larvas e/ou insetos vivos.

c. Transporte: veículo adequado para o transporte de alimentos.

2.16.3. Quantidade de amostras a serem fornecidas:

a. Conforme Boletim Técnico nº BT30.403-01 - Plano de Amostragem de Artigos de Subsistência, disponibilizado como Apêndice ao Termo de Referência.

b. A amostra será constituída de uma fração da quantidade entregue e coletada aleatoriamente de diversos pontos da carga do veículo de transporte.

c. A quantidade amostral será enviada pelo fornecedor como quantidade excedente (extra) à quantidade contratada.

d. O recebimento não terá início sem o recebimento das amostras na quantidade e nas condições especificadas.

UNIDADE AMOSTRAL	TAMANHO DO LOTE	TAMANHO DA AMOSTRA
*	*	*

*Ver Boletim Técnico nº **BT30.403-01** - Plano de Amostragem de Artigos de Subsistência, disponibilizado como Apêndice ao Termo de Referência

2.16.4. Ressalvas e Destaques:

a. o recebimento do produto está condicionado à apresentação, no ato de entrega, do Certificado de Classificação do produto, emitido por pessoa física ou jurídica devidamente habilitada e credenciada na atividade de classificação de feijão com registro ativo no Cadastro Geral de Classificação do MAPA. (EB40-C-30.403).

b. a análise laboratorial inclui Teste de **Cocção** (no mínimo, 90% dos grãos cozidos em 30 minutos), conforme metodologia do Anexo do **BT30.404-21** - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - **Feijão comum**.

2.17. Item 17 - Feijão comum, cores, tipo I - PRETO

a. Idem ao Item 16.

2.18. Item 18 - Arroz beneficiado, PARBOILIZADO POLIDO, longo fino, tipo I

2.18.1. Características gerais (Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro EB40-C-30.403):

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

2.18.2. Características Específicas: atender ao Boletim Técnico nº **BT30.404-20** - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - **Arroz beneficiado**, disponibilizado como Apêndice ao Termo de Referência, em especial quanto:

a. Condições de Recebimento;

b. Validade vigente na entrega (mínimo **10 meses**);

c. Requisitos de Armazenagem (Embalagem e Rotulagem);

d. Padrão de Identidade e Qualidade (1. Critérios Organolépticos; 2. Macroscópicos; e 3. Físico-químicos); e

e. Unidade de Fornecimento Aceita: embalagem primária com peso líquido de **1 kg.**

2.18.2.2. Condições de Recebimento

a. Temperatura do Produto: temperatura ambiente.

b. Condições de Recusa Imediata:

1) ausência de certificado de classificação merceológica do produto;

2) classificação do produto na rotulagem divergente do produto contratado; e

3) presença de larvas e/ou insetos vivos.

c. Transporte: veículo adequado para o transporte de alimentos.

2.18.3. Quantidade de amostras a serem fornecidas:

a. Conforme Boletim Técnico nº BT30.403-01 - Plano de Amostragem de Artigos de Subsistência, disponibilizado como Apêndice ao Termo de Referência.

b. A amostra será constituída de uma fração da quantidade entregue e coletada aleatoriamente de diversos pontos da carga do veículo de transporte.

c. A quantidade amostral será enviada pelo fornecedor como quantidade excedente (extra) à quantidade contratada.

d. O recebimento não terá início sem o recebimento das amostras na quantidade e nas condições especificadas.

UNIDADE AMOSTRAL	TAMANHO DO LOTE	TAMANHO DA AMOSTRA
*	*	*

*Ver Boletim Técnico nº **BT30.403-01** - Plano de Amostragem de Artigos de Subsistência, disponibilizado como Apêndice ao Termo de Referência

2.18.4. Ressalvas e Destaques:

a. o recebimento do produto está condicionado à apresentação, no ato de entrega, do Certificado de Classificação merceológica do produto, emitido por pessoa física ou jurídica devidamente habilitada e credenciada na atividade de classificação de feijão com registro ativo no Cadastro Geral de Classificação do MAPA. (EB40-C-30.403).

b. a análise laboratorial inclui Teste de **Cocção**, conforme metodologia do Anexo do **BT30.404-20** - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - **Arroz beneficiado.**

2.19. Item 19 - Arroz beneficiado, POLIDO, longo fino, tipo I

a. Idem ao Item 18.

2.20. Item 20 - Macarrão massa longa - ESPAGUETE

2.20.1. Características gerais (Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro EB40-C-30.403):

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

2.20.2. Características Específicas: atender ao Boletim Técnico nº **BT30.404-25** - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - **Macarrão**, disponibilizado como Apêndice ao Termo de Referência, em especial quanto:

a. Condições de Recebimento;

b. Validade vigente na entrega (mínimo **10 meses**);

c. Requisitos de Armazenagem (Embalagem e Rotulagem);

d. Padrão de Identidade e Qualidade (1. Critérios Organolépticos; 2. Macroscópicos e Microscópicos; 3. Físico-químicos; e 4. Microbiológicos); e

e. Unidade de Fornecimento Aceita: embalagem primária com peso líquido de **500 mg.**

2.20.2.2. Condições de Recebimento

a. Temperatura do Produto: temperatura ambiente.

b. Condições de Recusa Imediata:

1) classificação do produto na rotulagem divergente do produto contratado; e

2) presença de larvas e/ou insetos vivos.

c. Transporte: veículo adequado para o transporte de alimentos.

2.20.3. Quantidade de amostras a serem fornecidas:

a. Conforme Boletim Técnico nº BT30.403-01 - Plano de Amostragem de Artigos de Subsistência, disponibilizado como Apêndice ao Termo de Referência.

b. A amostra será constituída de uma fração da quantidade entregue e coletada aleatoriamente de diversos pontos da carga do veículo de transporte.

c. A quantidade amostral será enviada pelo fornecedor como quantidade excedente (extra) à quantidade contratada.

d. O recebimento não terá início sem o recebimento das amostras na quantidade e nas condições especificadas.

UNIDADE AMOSTRAL	TAMANHO DO LOTE	TAMANHO DA AMOSTRA
*	*	*

*Ver Boletim Técnico nº **BT30.403-01** - Plano de Amostragem de Artigos de Subsistência, disponibilizado como Apêndice ao Termo de Referência

2.21. Item 21 - Macarrão massa curta - PARAFUSO

a. Idem ao Item 20.

2.22. Item 22 - Leite em pó INSTANTÂNEO - INTEGRAL (mínimo de 26% de gorduras)

2.22.1. Características gerais (Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro EB40-C-30.403):

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

2.22.2. Características Específicas: atender ao Boletim Técnico nº **BT30.404-18** - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - **Leite em pó instantâneo**, disponibilizado como Apêndice ao Termo de Referência, em especial quanto:

a. Condições de Recebimento;

b. Validade vigente na entrega (mínimo **9 meses**);

c. Requisitos de Armazenagem (Embalagem e Rotulagem);

d. Padrão de Identidade e Qualidade (1. Critérios Organolépticos; 2. Macroscópicos; 3. Físico-químicos; e 4. Microbiológicos); e

e. Unidade de Fornecimento Aceita: embalagem primária com peso líquido de **1 kg ou 10 kg.**

2.22.2.2. Condições de Recebimento

a. Temperatura do Produto: temperatura ambiente.

b. Condições de Recusa Imediata: classificação do produto na rotulagem divergente do produto contratado.

c. Transporte: veículo adequado para o transporte de alimentos.

2.22.3. Quantidade de amostras a serem fornecidas:

a. Conforme Boletim Técnico nº BT30.403-01 - Plano de Amostragem de Artigos de Subsistência, disponibilizado como Apêndice ao Termo de Referência.

b. A amostra será constituída de uma fração da quantidade entregue e coletada aleatoriamente de diversos pontos da carga do veículo de transporte.

c. A quantidade amostral será enviada pelo fornecedor como quantidade excedente (extra) à quantidade contratada.

d. O recebimento não terá início sem o recebimento das amostras na quantidade e nas condições especificadas.

UNIDADE AMOSTRAL	TAMANHO DO LOTE	TAMANHO DA AMOSTRA
*	*	*

*Ver Boletim Técnico nº **BT30.403-01** - Plano de Amostragem de Artigos de Subsistência, disponibilizado como Apêndice ao Termo de Referência

2.23. Item 23 - Açúcar CRISTAL branco (cota PRINCIPAL; participação ampla, vinculada ao item 27)

2.23.1. Características gerais (Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro EB40-C-30.403):

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

2.23.2. Características Específicas: atender ao Boletim Técnico nº **BT30.404-19** - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - **Açúcar**, disponibilizado como Apêndice ao Termo de Referência, em especial quanto:

a. Condições de Recebimento;

b. Validade vigente na entrega (mínimo **20 meses**);

c. Requisitos de Armazenagem (Embalagem e Rotulagem);

d. Padrão de Identidade e Qualidade (1. Critérios Organolépticos; 2. Macroscópicos; 3. Físico-químicos; e 4. Microbiológicos); e

e. Unidade de Fornecimento Aceita: embalagem primária com peso líquido de **1 kg**.

2.23.2.2. Condições de Recebimento

a. Temperatura do Produto: temperatura ambiente.

b. Condições de Recusa Imediata: classificação do produto na rotulagem divergente do produto contratado.

c. Transporte: veículo adequado para o transporte de alimentos.

2.23.3. Quantidade de amostras a serem fornecidas:

a. Conforme Boletim Técnico nº BT30.403-01 - Plano de Amostragem de Artigos de Subsistência, disponibilizado como Apêndice ao Termo de Referência.

b. A amostra será constituída de uma fração da quantidade entregue e coletada aleatoriamente de diversos pontos da carga do veículo de transporte.

c. A quantidade amostral será enviada pelo fornecedor como quantidade excedente (extra) à quantidade contratada.

d. O recebimento não terá início sem o recebimento das amostras na quantidade e nas condições especificadas.

UNIDADE AMOSTRAL	TAMANHO DO LOTE	TAMANHO DA AMOSTRA
*	*	*

*Ver Boletim Técnico nº **BT30.403-01** - Plano de Amostragem de Artigos de Subsistência, disponibilizado como Apêndice ao Termo de Referência

2.23.4. Ressalvas e Destaques:

a. será aceito o fornecimento de embalagem primária com peso líquido de **1 kg**, independentemente do que consta no BT30.404-19.

2.24. Item 24 - Café torrado e moído (cota PRINCIPAL; participação ampla, vinculada ao item 28)

2.24.1. Características gerais (Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro EB40-C-30.403):

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

2.24.2. Características Específicas: atender ao Boletim Técnico nº **BT30.404-26** - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - **Café torrado e moído**, disponibilizado como Apêndice ao Termo de Referência, em especial quanto:

a. Condições de Recebimento;

b. Validade vigente na entrega (mínimo **10 meses**);

c. Requisitos de Armazenagem (Embalagem e Rotulagem);

d. Padrão de Identidade e Qualidade (1. Parâmetros de identidade; 2. Características sensoriais, de torrefação e moagem; 3. Parâmetros de qualidade; 4. Critérios Macroscópicos e microscópicos; e 5. Critérios Microbiológicos); e

e. Unidade de Fornecimento Aceita: embalagem primária com peso líquido de **250 g, 500 g** ou **1 kg**.

2.24.2.2. Condições de Recebimento

a. Temperatura do Produto: temperatura ambiente.

b. Condições de Recusa Imediata:

1) classificação do produto na rotulagem divergente do produto contratado;

2) ausência de Documento de Classificação do café (qualidade global, ponto de torra, moagem e matérias estranhas macroscópicas e microscópicas) previsto na Portaria SDA/MAPA nº 570/2022, referente ao lote de entrega, emitido por laboratório especializado; e

3) ausência do Laudo de Análises Complementares previstas nos anexos da Portaria SDA/MAPA nº 570/2022, referente ao lote de entrega, emitido por laboratório especializado.

c. Transporte: veículo adequado para o transporte de alimentos.

2.24.3. Quantidade de amostras a serem fornecidas:

a. Conforme Boletim Técnico nº BT30.403-01 - Plano de Amostragem de Artigos de Subsistência, disponibilizado como Apêndice ao Termo de Referência.

b. A amostra será constituída de uma fração da quantidade entregue e coletada aleatoriamente de diversos pontos da carga do veículo de transporte.

c. A quantidade amostral será enviada pelo fornecedor como quantidade excedente (extra) à quantidade contratada.

d. O recebimento não terá início sem o recebimento das amostras na quantidade e nas condições especificadas.

UNIDADE AMOSTRAL	TAMANHO DO LOTE	TAMANHO DA AMOSTRA
*	*	*

*Ver Boletim Técnico nº **BT30.403-01** - Plano de Amostragem de Artigos de Subsistência, disponibilizado como Apêndice ao Termo de Referência

2.24.4. Ressalvas e Destaques:

a. O recebimento do produto está condicionado à apresentação, no ato de entrega:

1) do Documento de Classificação do café previsto na Portaria SDA/MAPA nº 570/2022, referente ao lote de entrega, emitido por laboratório especializado (EB40-C-30.403);

2) do Laudo de Análises Complementares previstas nos anexos da Portaria SDA/MAPA nº 570/2022, referente ao lote de entrega, emitido por laboratório especializado (**BT30.404-26** - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - **Café torrado e moído**).

3) não serão aceitos Documento de Classificação ou Laudo de Análises Complementares emitidos por laboratório de Controle de Qualidade Interno da empresa produtora do café.

b. Será aceito, sem restrição, torrefação com ponto de **torra clara ou média**, conforme o Boletim Técnico nº **BT30.404-26** - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - **Café torrado e moído** (o ponto de torra clara é o que consta no Código do Material do catálogo do ComprasGov e usado por não haver outro mais adequado).

2.25. Item 25 - Margarina (mínimo de 70% de lipídios totais) (cota PRINCIPAL; participação ampla, vinculada ao item 29)

2.25.1. Características gerais (Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro EB40-C-30.403):

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

2.25.2. Características Específicas: atender ao Boletim Técnico nº **BT30.404-34** - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - **Margarina**, disponibilizado como Apêndice ao Termo de Referência, em especial quanto:

a. Condições de Recebimento;

b. Validade vigente na entrega (mínimo **4 meses** para pote até 1 kg; e **7 meses** para balde igual ou superior a 3 kg);

c. Requisitos de Armazenagem (Embalagem e Rotulagem);

d. Padrão de Identidade e Qualidade (1. Critérios Organolépticos; 2. Macroscópicos; 3. Físico-químicos; e 4. Microbiológicos); e

e. Unidade de Fornecimento Aceita: embalagem primária com peso líquido de **0,5 kg, 1 kg, 3 kg, 14,5 kg** ou **15 kg**.

2.25.2.2. Condições de Recebimento

a. Temperatura do Produto: temperatura ambiente ou sob refrigeração, conforme rotulagem (igual ou inferior a 10 ºC).

b. Condições de Recusa Imediata:

1) teor de lipídio informado na rotulagem inferior ao padrão estabelecido;

2) quebra de emulsão do produto; ou

3) temperatura superior ao constante na rotulagem.

c. Transporte: veículo adequado para o transporte de alimentos.

2.25.3. Quantidade de amostras a serem fornecidas:

a. Conforme Boletim Técnico nº BT30.403-01 - Plano de Amostragem de Artigos de Subsistência, disponibilizado como Apêndice ao Termo de Referência.

b. A amostra será constituída de uma fração da quantidade entregue e coletada aleatoriamente de diversos pontos da carga do veículo de transporte.

c. A quantidade amostral será enviada pelo fornecedor como quantidade excedente (extra) à quantidade contratada.

d. O recebimento não terá início sem o recebimento das amostras na quantidade e nas condições especificadas.

UNIDADE AMOSTRAL	TAMANHO DO LOTE	TAMANHO DA AMOSTRA
*	*	*

*Ver Boletim Técnico nº **BT30.403-01** - Plano de Amostragem de Artigos de Subsistência, disponibilizado como Apêndice ao Termo de Referência

2.25.4. Ressalvas e Destaques:

a. será aceito, sem qualquer restrição, o teor de gordura mínimo de **70%,** conforme o Boletim Técnico nº **BT30.404-34** - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - **Margarina**, disponibilizado como Apêndice ao Termo de Referência (o teor de **80%** é o que consta no Código do Material do catálogo do ComprasGov e usado por não haver outro mais adequado).

2.26. Item 26 - Óleo de soja refinado (cota PRINCIPAL; participação ampla, vinculada ao item 30)

2.26.1. Características gerais (Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro EB40-C-30.403):

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

2.26.2. Características Específicas: atender ao Boletim Técnico nº **BT30.404-33** - Especificação Técnica de Artigo de Subsistência - **Óleo de soja refinado**, disponibilizado como Apêndice ao Termo de Referência, em especial quanto:

a. Condições de Recebimento;

b. Validade vigente na entrega (mínimo **5 meses**);

c. Requisitos de Armazenagem (Embalagem e Rotulagem);

d. Padrão de Identidade e Qualidade (1. Critérios Organolépticos; 2. Macroscópicos; e 3. Físico-químicos); e

e. Unidade de Fornecimento Aceita: embalagem primária com volume líquido de **900 ml.**

2.26.2.2. Condições de Recebimento

a. Temperatura do Produto: temperatura ambiente.

b. Condições de Recusa Imediata: classificação do produto na rotulagem divergente do produto contratado.

c. Transporte: veículo adequado para o transporte de alimentos.

2.26.3. Quantidade de amostras a serem fornecidas:

a. Conforme Boletim Técnico nº BT30.403-01 - Plano de Amostragem de Artigos de Subsistência, disponibilizado como Apêndice ao Termo de Referência.

b. A amostra será constituída de uma fração da quantidade entregue e coletada aleatoriamente de diversos pontos da carga do veículo de transporte.

c. A quantidade amostral será enviada pelo fornecedor como quantidade excedente (extra) à quantidade contratada.

d. O recebimento não terá início sem o recebimento das amostras na quantidade e nas condições especificadas.

UNIDADE AMOSTRAL	TAMANHO DO LOTE	TAMANHO DA AMOSTRA
*	*	*

*Ver Boletim Técnico nº **BT30.403-01** - Plano de Amostragem de Artigos de Subsistência, disponibilizado como Apêndice ao Termo de Referência

2.26.4. Ressalvas e Destaques:

a. o fornecimento será em embalagem primária com volume líquido de **900 ml**, independentemente das demais opções que constam no **BT30.404-33**.

b. a validade vigente na entrega será de, no mínimo, 5 meses, independentemente da validade que consta no **BT30.404-33.**

2.27. Item 27 - Açúcar CRISTAL branco (cota RESERVADA; participação exclusiva ME/EPP, vinculada ao item 23)

a. Idem ao Item 23.

2.28. Item 28 - Café torrado e moído (cota RESERVADA; participação exclusiva ME/EPP, vinculada ao item 24)

a. Idem ao Item 24.

2.29. Item 29 - Margarina (mínimo de 70% de lipídios totais) (cota RESERVADA; participação exclusiva ME/EPP, vinculada ao item 25)

a. Idem ao Item 25.

2.30. Item 30 - Óleo de soja refinado (cota RESERVADA; participação exclusiva ME/EPP, vinculada ao item 26)

a. Idem ao Item 26.

Salvador/BA

gov.br Documento assinado digitalmente
AILTON XAVIER DE SA
Data: 22/12/2025 21:14:15-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

AILTON XAVIER DE SÁ - TC
Integrante Requisitante da EPC