



MINISTÉRIO DA DEFESA  
EXÉRCITO BRASILEIRO  
COMANDO DA 2ª REGIÃO MILITAR  
(Cmdo das Armas Prov PR/1890)  
“REGIÃO DAS BANDEIRAS”

APÊNDICE I - RELAÇÃO DE ITENS  
(Processo administrativo nº 64287.062720/2025-49)

ITEM	DESCRIÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QTD MÍNIMA POR REQUISIÇÃO	QTD TOTAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Arroz beneficiado e polido longo fino tipo I	458904	Embalagem 5 Kg	2.806	28.062	R\$ 25,66	R\$ 720.070,92
2	Açúcar branco refinado	463998	Embalagem 1 kg	15.664	156.640	R\$ 4,06	R\$ 635.958,40
3	Açúcar branco refinado	463998	Embalagem 5 kg	640	6.400	R\$ 17,80	R\$ 113.920,00
4	Café torrado e moído (vácuo puro) tipo I nota do café QG > 4,5	463581	Embalagem 250 g	4.800	48.000	R\$ 18,12	R\$ 869.760,00
5	Café torrado e moído (vácuo puro) tipo I nota do café QG > 4,5	463581	Embalagem 500 g	6.760	67.600	R\$ 35,09	R\$ 2.372.084,00
6	Feijão comum preto tipo I	464552	Embalagem 1 Kg	3.946	39.456	R\$ 5,23	R\$ 206.354,88
7	Feijão comum cores (carioca) tipo I	464553	Embalagem 1Kg	3.946	39.456	R\$ 5,79	R\$ 228.450,24
8	Leite em pó integral instantâneo	446019	Embalagem 1Kg	3.874	38.736	R\$ 37,49	R\$ 1.452.212,64
9	Macarrão com ovos, tipo espaguete	458953	Embalagem 500g	22.982	229.824	R\$ 3,51	R\$ 806.682,24
10	Óleo de soja refinado	463692	Garrafa 900ml	11.280	112.800	R\$ 8,59	R\$ 968.952,00
11	Margarina com sal	463699	Embalagem 500 g	13.795	137.952	R\$ 8,09	R\$ 1.116.031,68
<b>VALOR TOTAL DA CHAMADA PÚBLICA</b>							<b>R\$ 9.490.477,00</b>

São Paulo/SP, 02 de março de 2026

Documento assinado digitalmente  
**gov.br** JORGE LUIZ SCHIEL GIGLOTTI  
Data: 02/03/2026 15:14:15-0300  
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

JORGE LUIZ SCHIEL GIGLOTTI – Major  
Presidente da Equipe de Planejamento de Contratação



**MINISTÉRIO DA DEFESA  
EXÉRCITO BRASILEIRO  
COMANDO DA 2ª REGIÃO MILITAR  
(Cmdo das Armas Prov PR/1890)  
“REGIÃO DAS BANDEIRAS”**

**APÊNDICE II - FORMA E CRITÉRIOS DE ENTREGA E ACEITAÇÃO DOS ITENS**

(Processo administrativo nº 64287.062720/2025-49)

**1. ARROZ BENEFICIADO – ITEM 01**

**Características Gerais**

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

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

**Condições de Recebimento**

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

<b>TEMPERATURA DO PRODUTO</b>	Temperatura ambiente
<b>CONDIÇÕES DE RECUSA IMEDIATA</b>	Ausência de certificado de classificação merceológica. Classificação do produto na rotulagem divergente do produto contratado. Presença de larvas e/ou insetos vivos
<b>TRANSPORTE</b>	Veículo adequado para o transporte de alimentos

**Embalagem**

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

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

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

## Rotulagem

### 1.5. Rotulagem

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

## Classificação do Produto e Especificações

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

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

## Critérios Organolépticos e Critérios Macroscópicos

### 1.7. Critérios Organolépticos e Critérios Macroscópicos

<b>Aspecto</b>	Grãos fisiologicamente maduros, são e secos
<b>Cor</b>	De acordo com o processo de beneficiamento
<b>Odor e sabor</b>	Característico do produto
<b>Critério Macroscópico</b>	Não deve apresentar fermentação, mofo ou qualquer substância nociva à saúde; sementes tratadas, sementes tóxicas, insetos vivos, tais como carunchos ou gorgulhos e outras pragas de grãos armazenados.

## Critério Físico-químico

### 1.8. Critério Físico-químico

DETERMINAÇÕES	PADRÃO
Umidade	≤ 14,0%
Tempo de Cocção(1)	100% (cem por cento) dos grãos cozidos
Teste Sensorial	Grãos com hilo central macio e textura solta

(1) Conforme Metodologia do Teste de Cocção do Arroz constante do Anexo A ao **BT 30.404-20 –ARROZ BENEFICIADO (3ª Edição/2024)**

## Validade

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

### **Legislação**

Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990; Código de Defesa do Consumidor

Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997; Aprova o Regulamento Técnico – Condições Higiênicas-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos

RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001; Aprovar o Regulamento Técnico-Critérios Gerais e Classificação de Materiais para Embalagens

Lei n.º 9.972, de 25 de maio de 2000.

Instrução Normativa SARC nº 6, de 16 de maio de 2001.

Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003; Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten.

Decreto nº 6.268, de 22 de novembro de 2007; Institui a classificação de produtos vegetais, seus sub produtos e resíduos de valor econômico, e dá outras providências.

IN MAPA nº 06, de 16 de fevereiro de 2009; Aprova o Regulamento Técnico do Arroz.

Portaria MAPA nº 381, de 28 de maio de 2009.

IN MAPA nº 2, de 06 de fevereiro de 2012; aprova o Regulamento Técnico do Arroz.

IN MAPA nº 8, de 22 de abril de 2014; Estabelece os requisitos e critérios para a utilização do documento de classificação de produtos vegetais, seus sub produtos e resíduos de valor econômico.

IN MAPA nº 9, de 21 de maio de 2019; Estabelece a amplitude, os requisitos, os critérios e os prazos para fins de registro no Cadastro Geral de Classificação do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (CGC/MAPA) de pessoas físicas ou jurídicas envolvidas no processo de classificação de produtos vegetais, seus subprodutos e resíduos de valor econômico.

IN MAPA nº 49, de 23 de outubro de 2019; Regulamenta a classificação de produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômico em portos, aeroportos e postos de fronteira, quando da importação.

IN MAPA nº 23, de 25 de março de 2020; Estabelece o Regulamento Técnico do MERCOSUL sobre as Condições Higiênicas-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para os Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômico.

RDC ANVISA nº 429, de 08 de outubro de 2020; Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados.

Portaria/SDA nº 487, de 22 de dezembro de 2021.

Portaria IN METRO nº 249 de 09 de junho de 2021; Aprova o Regulamento Técnico Metrológico consolidado que estabelece a forma de expressar a indicação quantitativa do conteúdo líquido das mercadorias pré-embaladas.

Decreto nº 11.130, de 11 de julho de 2022.

RDC ANVISA nº 727, de 01 de julho de 2022; Dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados.

RDC ANVISA nº 722, de 01 de julho de 2022.

Portaria IN METRO nº 93, de 21 de março de 2022.

Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017; Dispõe sobre matérias estranhas macroscópicas e microscópicas.

IN ANVISA nº 161 de 01 de julho de 2022; Estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos.

**BT 30.404-20/C Sup**; Boletim Técnico de Especificação Técnica de Artigo de Subsistência – Arroz Beneficiado (3ª Edição/2024).

Portaria D Abst/COLOG/C Ex nº 158 - COLOG, de 2 de outubro de 2020 – Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro (EB40-C-30.403)

## 2. **AÇÚCAR** – ITENS 02 E 03

### Características Gerais

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

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

### Condições de Recebimento

<b>TEMPERATURA DO PRODUTO</b>	Temperatura ambiente
<b>CONDIÇÕES DE RECUSA IMEDIATA</b>	Classificação do produto na rotulagem divergente do produto contratado
<b>TRANSPORTE</b>	Veículo adequado para o transporte de alimentos

### Embalagem

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

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

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

### Rotulagem

2.4. Rotulagem

Embalagem primária	Impressa na embalagem primária	Informações obrigatórias: - denominação (nome) de venda; - lista de ingredientes; - conteúdo líquido; - identificação da origem; - identificação da classe e tipo; - nome ou razão social, CNPJ e endereço do estabelecimento; - identificação do lote; - prazo de validade; - informação nutricional.
--------------------	--------------------------------	---

## Especificações

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

GRUPO	CLASSE	TIPO
I	BRANCO	REFINADO OU REFINADO AMORFO

## Critérios Organolépticos e Critérios Macroscópicos

2.6. Critérios Organolépticos

Aspecto	Sólido, sob a forma de microcristais soltos e secos
Cor	Branca, característica do produto
Odor e sabor	Doce, característico do produto

### 2.6.1. Critérios Macroscópico e Microscópico

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

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

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

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

2.6.1.5. Matérias estranhas indicativas de riscos à saúde humana: matérias estranhas macroscópicas ou microscópicas capazes de veicular agentes patogênicos para os alimentos ou de causar danos ao consumidor, abrangendo:

OBSERVAÇÃO	PADRÃO
Aspecto generalizado de deterioração ou fermentação.	Ausência
Insetos (baratas, formigas, moscas) vivos ou mortos, inteiros ou em partes.	
Roedores: rato, ratazana e camundongo, inteiros ou em partes.	
Outros animais: morcego e pombo, inteiros ou em partes.	
Excrementos de animais.	
Parasitas: helmintos e protozoários, em qualquer fase de desenvolvimento, associados a agravos a saúde humana.	
Objetos rígidos, pontiagudos e ou cortantes, iguais ou maiores que 7 mm na maior dimensão, que podem causar lesões ao consumidor, como fragmentos de osso ou de metal, lasca de madeira e plástico rígido.	

Objetos rígidos, com diâmetros iguais ou maiores que 2 mm na maior dimensão, que podem causar lesões ao consumidor, como pedra, metal, dentes, caroço inteiro ou fragmentado.
Fragments de vidro de qualquer tamanho ou formato.
Filmes plásticos que possam causar danos à saúde do consumidor.

2.6.1.6. Matérias estranhas indicativas de falhas das Boas Práticas de Fabricação: matérias estranhas macroscópicas ou microscópicas, abrangendo:

OBSERVAÇÃO	PADRÃO
Artrópodes considerados próprios da cultura e do armazenamento, em qualquer fase de desenvolvimento, vivos ou mortos, inteiros ou em partes, exúvias, teias e excrementos, exceto os previstos como indicativos de risco.	Ausência
Partes indesejáveis da matéria-prima não contemplada em normas específicas, exceto os previstos como indicativos de risco.	
Pelos humanos e de outros animais, exceto os previstos como indicativos de risco.	
Areia, terra e outras partículas macroscópicas, exceto as previstas como indicativos de risco.	
Fungos filamentosos e leveduriformes.	
Partes indesejáveis ou impurezas: partes de vegetais ou de animais que interferem na qualidade do produto, como cascas, pedúnculos, pecíolos, cartilagens, aponevroses, ossos, penas e pelos animais e partículas carbonizadas do alimento advindas ou não removidas pelo processamento.	
Contaminações incidentais com animais vertebrados ou invertebrados não citados acima, ou com outros materiais não relacionados ao processo produtivo.	

### Critério Físico-químico

#### 2.7. Critério Físico-químico

DETERMINAÇÕES	PADRÃO	
	CRISTAL	REFINADO
Umidade	≤ 0,10%	≤ 0,30%
Cinzas condutimétricas	≤ 0,10%	≤ 0,20%
Pontos pretos (nº/100g)	≤ 20	≤ 5
Partículas Magnetizáveis (mg/kg)	≤ 15	≤ 5
Polarização (°Z)	≥ 99,5	≥ 99,0
Cinzas insolúveis em ácido (%)	≤ 1,5	

### Critério Microbiológico

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

MICROORGANISMO	n	c	m	M
Bolores e leveduras	5	0	> 10	10 <sup>2</sup>

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

**c**= número de unidades amostrais toleradas com qualidade intermediária;

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

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

As seguintes interpretações devem ser aplicadas para os resultados analíticos:

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

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

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

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

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

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

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

## **Validade**

2.9. o produto deve possuir, no mínimo prazo de validade vigente de **20 (vinte) meses**, nas condições de conservação constante na rotulagem.

## **Legislação**

Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990; Código de Defesa do Consumidor

Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997; Aprova o Regulamento Técnico – Condições Higiênicas-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos

RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001; Aprovar o Regulamento Técnico-Critérios Gerais e Classificação de Materiais para Embalagens

Portaria INMETRO nº 157, de 19 de agosto de 2002.

RDC ANVISA nº 259, de 20 de setembro de 2002.

Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003.

RDC ANVISA nº 360, de 23 de dezembro de 2003.

RDC ANVISA nº 123, de 13 de maio de 2004

RDC ANVISA nº 163, de 17 de agosto de 2006

Portaria INMETRO nº 153, de 19 de maio de 2008.

RDC ANVISA nº 27, de 06 de agosto de 2010; Dispõe sobre as categorias de alimentos e embalagens isento se com obrigatoriedade de registro sanitário.

RDC ANVISA nº 14, de 28 de março de 2014.

RDC nº 240, de 26 de julho de 2018.

IN MAPA nº 47, de 30 de agosto de 2018; Estabelece o Regulamento Técnico do Açúcar.

IN MAPA nº 60, de 19 de novembro de 2019; Altera a Instrução Normativa MAPA nº 47, de 30 de agosto de 2018.

RDC ANVISA nº 331, de 23 de dezembro de 2019

IN ANVISA nº 60, de 23 de dezembro de 2019

IN MAPA nº 23, de 25 de março de 2020; Estabelece o Regulamento Técnico do MERCOSUL sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para os Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de produtos vegetais, sub produtos e resíduos de valor econômico.

RDC ANVISA nº 429, de 08 de outubro de 2020; Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados.

Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017; Dispõe sobre matérias estranhas macroscópicas e microscópicas.

IN ANVISA nº 161 de 01 de julho de 2022; Estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos

**BT30.404-19/C Sup**; Boletim Técnico de Especificação Técnica de Artigo de Subsistência – Açúcar - (3ª Edição/2024).

Portaria D Abst/COLOG/C Ex nº 158 - COLOG, de 2 de outubro de 2020 – Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro (EB40-C-30.403)

### **3. CAFÉ TORRADO E MOÍDO – ITEM 04**

#### **Características Gerais**

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

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

#### **Condições de Recebimento**

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

<b>TEMPERATURA DO PRODUTO</b>	Temperatura ambiente
<b>CONDIÇÕES DE RECUSA IMEDIATA</b>	Classificação do produto na rotulagem divergente do produto contratado; Ausência do Laudo de análises complementares previstas nos Anexos I, II, III, IV, V e documento de Classificação do Café, previstos na Portaria SDA/MAPA nº 570, de 9 de maio de 2022 (devendo constar, em ambos, obrigatoriamente, o nome do classificador e o seu número de registro no Ministério da

	Agricultura, Pecuária e Abastecimento).
<b>TRANSPORTE</b>	Veículo adequado para o transporte de alimentos

### Documentação oficial de classificação e análises complementares

3.4. Em complemento ao especificado no subitem nº 3.4.1.2.1., do Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro (CAEB) - EB40-C-30.403 - (1º ed./ 2020), o recebimento do produto está condicionado à apresentação, no ato de entrega:

3.4.1. do Documento de Classificação do Café, previsto na Portaria SDA/MAPA nº 570, de 9 de maio de 2022 (devendo constar, obrigatoriamente, o nome do classificador e o seu número de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento); e

3.4.2. do Laudo de Análises Complementares, previstas nos Anexos I, II, III, IV e V, da Portaria SDA/MAPA nº 570, de 9 de maio de 2022 (devendo constar, obrigatoriamente, o nome do classificador e o seu número de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento).

### Embalagem

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

<b>Embalagem primária</b>	Saco a vácuo puro, atóxico, resistente ao impacto, com vedação forte e com alta barreira protetora a luz, umidade e oxigênio. Peso líquido: 250 g, 500 g e 1 Kg.
<b>Embalagem secundária</b>	Conjunto de unidades primárias embalado em caixa, resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 10 kg.

3.6. A embalagem primária deve obedecer aos requisitos da RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001 que estabelece os Critérios gerais para embalagens e equipamentos em contato com os alimentos, e Portaria INMETRO nº 251, de 9 de junho de 2021 que aprova o regulamento técnico metrológico consolidado sobre conteúdos líquidos de mercadorias pré-embaladas.

### Rotulagem

3.7. Rotulagem

<b>Embalagem primária</b>	<b>Rotulagem</b>	<p>Informações obrigatórias:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- grupo (*);</li> <li>- informação da espécie (*);</li> <li>- denominação de venda;</li> <li>- conteúdo líquido;</li> <li>- identificação da origem;</li> <li>- identificação do lote;</li> <li>- prazo de validade;</li> <li>- instruções de conservação, preparo e uso do alimento</li> </ul>
---------------------------	------------------	---

<b>Embalagem secundária</b>	Etiqueta adesiva ou impressão na caixa	Informações obrigatórias: - grupo (*) - identificação da origem; - denominação de venda; - identificação do lote; - conteúdo líquido; - prazo de validade
-----------------------------	--	---

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

## Especificações

### 3.8. Parâmetros de Identidade

PARÂMETRO	PADRÃO
Grupo	Torrado e Moído
Tipo	Tipo Único
Informação da Espécie	100% Arábica; ou Predominantemente arábica

## Características Sensoriais, de Torrefação e Moagem

3.9.A aquisição de Café Torrado e Moído está restrita aos artigos com a seguinte classificação:

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

## Critério Físico-químico

### 3.10. Critério Físico-químico

PARÂMETRO	TIPO ÚNICO
Umidade	≤ 5,0%
Somatório de matérias estranhas e impurezas	Máximo 1,0 % (um por cento)
Elementos estranhos	Ausência
Extrato aquoso	Mínimo de 20%

3.11. Os artigos devem cumprir os limites de tolerância para matérias estranhas em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade, estabelecidos pela RDC ANVISA nº 623, de 9 de março de 2022.

DETERMINAÇÕES	PADRÃO
Fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas práticas	60 em 25 g Metodologia analítica AOAC - 988.16 b (16.02.02)

## Critério Macroscópico

3.12. Ausência de qualquer material estranha ao produto.

## Critério Microbiológico

3.13. Os artigos devem cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC ANVISA nº 724, de 1º de julho de 2022 e IN ANVISA nº 161, de 1º de julho de 2022.

MICROORGANISMO	n	c	m	M
<i>Salmonella</i> /25g	10	0	Aus	-
<i>Escherichia Coli</i> /g	5	2	10	10 <sup>2</sup>

**n** = número de unidades a serem colhidas aleatoriamente de um mesmo lote e analisadas individualmente;

**m** = limite que, em um plano de três classes, separa o lote aceitável do produto ou lote com qualidade intermediária aceitável;

**M** = limite que, em plano de duas classes, separa o produto aceitável do inaceitável.

Valores acima de M são inaceitáveis;

**c** = número máximo aceitável de unidades de amostras com contagens entre os limites de m e M (plano de três classes).

### Validade

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

### LEGISLAÇÃO

Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990; Código de Defesa do Consumidor

RDC ANVISA nº 23, de 15 de março de 2000; Dispõe sobre o Manual de Procedimentos Básicos para Registro e Dispensada Obrigatoriedade de Registro de Produtos Pertinentes à Área de Alimentos

RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001; Aprovar o Regulamento Técnico-Critérios Gerais e Classificação de Materiais para Embalagens

Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003; Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten.

RDC ANVISA nº 07, de 18 de fevereiro de 2011; institui o Regulamento Técnico sobre limites máximos tolerados (LMT) para micotoxinas em alimentos.

RDC ANVISA nº 240, de 26 de julho de 2018; Altera a Resolução - RDC nº 27, de 6 de agosto de 2010.

IN MAPA nº 23, de 25 de março de 2020; Estabelece o Regulamento Técnico do MERCOSUL sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para os Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômico.

RDC ANVISA nº 429, de 08 de outubro de 2020; Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados.

Portaria INMETRO nº 249 de 09 de junho de 2021; Aprova o Regulamento Técnico Metrológico consolidado que estabelece a forma de expressar a indicação quantitativa do conteúdo líquido das mercadorias pré-embaladas

Portaria INMETRO nº 251 de 09 de junho de 2021; Aprova o Regulamento Técnico Metrológico consolidado sobre conteúdos líquidos de mercadorias pré-embaladas.

RDC ANVISA nº 623, de 09 de março de 2022; Dispõe sobre os limites de tolerância para matérias estranhas em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade.

Portaria SDA/MAPA nº 570, de 09 de maio de 2022.

RDC ANVISA nº 716, de 1º de julho de 2022; Dispõe sobre os requisitos sanitários do café, cevada, chás, erva-mate, especiarias, temperos e molhos.

RDC ANVISA nº 724, de 1º de julho de 2022; Dispõe sobre os padrões microbiológicos dos alimentos e sua aplicação.

RDC ANVISA nº 727, de 1º de julho de 2022; Dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados.

Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017; Dispõe sobre matérias estranhas macroscópicas e microscópicas.

IN ANVISA nº 161 de 01 de julho de 2022; Estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos

**BT 30.404-26/C Sup**; Boletim Técnico de Especificação Técnica de Artigo de Subsistência – Café Torrado e Moído (3ª Edição/2023).

Portaria D Abst/COLOG/C Ex nº 158 - COLOG, de 2 de outubro de 2020 – Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro (EB40-C-30.403)

#### 4. **FEIJÃO COMUM - ITENS 06 E 07**

##### **Características Gerais**

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

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

##### **Condições de Recebimento**

4.3. 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.

<b>TEMPERATURA DO PRODUTO</b>	Temperatura ambiente
<b>CONDIÇÕES DE RECUSA IMEDIATA</b>	Ausência de certificado de classificação merceológica; Classificação do produto na rotulagem divergente do produto contratado; Presença de larvas e/ou insetos vivos.
<b>TRANSPORTE</b>	Veículo adequado para o transporte de alimentos

##### **Embalagem**

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

<b>Embalagem primária</b>	Produto embalado em saco de polietileno resistente, atóxico, com boa selagem e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 1 Kg, 2 Kg ou 5 Kg.
---------------------------	--

<b>Embalagem secundária</b>	Conjunto de unidades primárias embalado em fardo plástico, resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 30 kg.
-----------------------------	---

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

### Rotulagem

#### 4.5. Rotulagem

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

### Especificações

4.7. A aquisição do feijão comum está restrita aos artigos com a seguinte classificação do produto:

GRUPO	CLASSE	TIPO
FEIJÃO COMUM	PRETO	1
	CORES	1

### Critérios Organolépticos e Critérios Macroscópicos

#### 4.8. Critérios Organolépticos e Critérios Macroscópicos

<b>Aspecto</b>	Grãos fisiologicamente maduros, são e secos
<b>Cor</b>	De acordo com a classe do produto
<b>Odor e sabor</b>	Característico do produto
<b>Critério Macroscópico</b>	Não deve apresentar fermentação, mofo ou qualquer substância nociva à saúde; sementes tratadas, sementes tóxicas, bagas de mamona, insetos vivos, tais como carunchos ou outras pragas de grãos armazenados.

### Critério Físico-químico

#### 4.9. Critério Físico-químico

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

(1) Conforme Metodologia do Teste de Cocção do Feijão constante do Anexo A ao BT 30.404-21–FEIJÃO COMUM (3ª Edição/2024).

## **Validade**

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

## **LEGISLAÇÃO**

Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990; Código de Defesa do Consumidor

Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997; Aprova o Regulamento Técnico – Condições Higiênicas-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos

RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001; Aprovar o Regulamento Técnico –Critérios Gerais e Classificação de Materiais para Embalagens

Lei n.º 9.972, de 25 de maio de 2000.

Instrução Normativa SARC nº 6, de 16 de maio de 2001.

Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003; Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten.

Decreto nº 6.268, de 22 de novembro de 2007; Institui a classificação de produtos vegetais, seus sub produtos e resíduos de valor econômico, e dá outras providências.

IN MAPA nº 12, de 28 de março de 2008.

Portaria MAPA nº 381, de 28 de maio de 2009.

IN MAPA nº 56, de 24 de novembro de 2009.

IN MAPA nº 48, de 1 de novembro de 2011.

IN MAPA nº 8, de 22 de abril de 2014; Estabelece os requisitos e critérios para a utilização do documento de classificação de produtos vegetais, seus sub produtos e resíduos de valor econômico.

IN MAPA nº 9, de 21 de maio de 2019; Estabelece a amplitude, os requisitos, os critérios e os prazos para fins de registro no Cadastro Geral de Classificação do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (CGC/MAPA) de pessoas físicas ou jurídicas envolvidas no processo de classificação de produtos vegetais, seus subprodutos e resíduos de valor econômico.

IN MAPA nº 49, de 23 de outubro de 2019; Regulamenta a classificação de produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômico em portos, aeroportos e postos de fronteira, quando da importação.

IN MAPA nº 23, de 25 de março de 2020; Estabelece o Regulamento Técnico do MERCOSUL sobre as Condições Higiênicas-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para os Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômico.

RDC ANVISA nº 429, de 08 de outubro de 2020; Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados.

Portaria/SDA nº 487, de 22 de dezembro de 2021.

Portaria IN METRO nº 249 de 09 de junho de 2021; Aprova o Regulamento Técnico Metrológico consolidado que estabelece a forma de expressar a indicação quantitativa do conteúdo líquido das mercadorias pré-embaladas.

Decreto nº 11.130, de 11 de julho de 2022.

RDC ANVISA nº 727, de 01 de julho de 2022; Dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados.

RDC ANVISA nº 722, de 01 de julho de 2022.

Portaria IN METRO nº 93, de 21 de março de 2022.

Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017; Dispõe sobre matérias estranhas macroscópicas e microscópicas.

IN ANVISA nº 161 de 01 de julho de 2022; Estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos.

**BT 30.404-21/C Sup;** Boletim Técnico de Especificação Técnica de Artigo de Subsistência – Feijão Comum (3ª Edição/2024).

Portaria D Abst/COLOG/C Ex nº 158 - COLOG, de 2 de outubro de 2020 – Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro (EB40-C-30.403)

## **5. LEITE EM PÓ INSTANTÂNEO – ITEM 08**

### **Características Gerais**

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

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

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

5.4. Será obrigatório o registro do estabelecimento produtor no Serviço de Inspeção Federal (SIF) / Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA) da Secretaria de Defesa Agropecuária/MAPA.

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

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

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

### **Condições de Recebimento**

5.6. Condições de Recebimento

<b>TEMPERATURA DO PRODUTO</b>	Temperatura ambiente
<b>CONDIÇÕES DE RECUSA IMEDIATA</b>	Classificação do produto na rotulagem divergente do produto contratado
<b>TRANSPORTE</b>	Veículo adequado para o transporte de alimentos

### **Embalagem**

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

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

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

## Rotulagem

5.9. Rotulagem

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

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

## Definição do Produto

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

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

### Classificação e Especificações

5.12. O leite em pó será classificado conforme o teor de gordura. A aquisição de leite em pó instantâneo deve ser realizada conforme o teor de gordura existente no produto:

CLASSIFICAÇÃO	TEOR DE GORDURA
INTEGRAL	≥ 26,0%

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

CLASSIFICAÇÃO	PADRÃO	
	Dispersabilidade	Umectabilidade
INTEGRAL	≥ 85%	≤ 60 s

### Critérios Organolépticos e Critérios Macroscópicos

5.13.1. Critérios Organolépticos e Critérios Macroscópicos.

<b>Aspecto</b>	Pó fino, uniforme e sem grumos
<b>Cor</b>	Branco ou levemente amarelado
<b>Odor e sabor</b>	Agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluído
<b>Critério Macroscópico</b>	Ausência de qualquer corpo estranho

### Critério Físico-químico

5.14. Critério Físico-químico.

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

### Critério Microbiológico

5.15. Os artigos devem cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC ANVISA nº 724, de 1º de julho de 2022 e IN ANVISA nº 161 de 1º de julho de 2022

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

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

**c**= número de unidades amostrais toleradas com qualidade intermediária;

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

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

5.16. As seguintes interpretações devem ser aplicadas para os resultados analíticos:

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

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

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

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

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

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

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

### **Validade**

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

### **LEGISLAÇÃO**

Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA) Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990; Código de Defesa do Consumidor

Portaria MAPA nº 368, de 4 de setembro de 1997; Aprova o Regulamento Técnico sobre as condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos

RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001; Aprovar o Regulamento Técnico-Critérios Gerais e Classificação de Materiais para Embalagens.

Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003.

IN MAPA nº 22, de 24 de novembro de 2005; Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal

IN MAPA nº 69, de 13 de dezembro de 2006.

Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017; Dispõe sobre matérias estranhas macroscópicas e microscópicas.

RES/GMC/MERCOSUL nº 07/18, de 19 de abril de 2018.

IN MAPA nº 30, de 26 de junho de 2018; Estabelece como oficiais os métodos constantes do Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal.

IN MAPA nº 53, de 1 de outubro de 2018; Estabelece o Regulamento Técnico Mercosul de Identidade e Qualidade do Leite em Pó.

RDC ANVISA nº 429, de 08 de outubro de 2020; Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados.

Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020; dispõem sobre o regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.

Portaria INMETRO nº 249 de 09 de junho de 2021; Aprova o Regulamento Técnico Metrológico consolidado que estabelece a forma de expressar a indicação quantitativa do conteúdo líquido das mercadorias pré-embaladas.

RDC ANVISA nº 623, de 09 de março de 2022; Dispõe sobre os limites de tolerância para matérias estranhas em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade.

IN ANVISA nº 160, de 1 de julho de 2022.

IN ANVISA nº 161, de 1 de julho de 2022.

RDC ANVISA nº 722, de 1º de julho de 2022; Dispõe sobre os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade.

RDC ANVISA nº 727, de 1º de julho de 2022; Dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados.

Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003; Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten.

RDC ANVISA nº 724, de 1º de julho de 2022; Dispõe sobre os padrões microbiológicos dos alimentos e sua aplicação.

RDC ANVISA nº 778, de 1 de março de 2023.

Portaria MAPA nº 672, de 8 de abril de 2024.

IN ANVISA nº 313, de 4 de setembro de 2024.

Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017; Dispõe sobre matérias estranhas macroscópicas e microscópicas.

IN ANVISA nº 161 de 01 de julho de 2022; Estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos.

**BT 30.404-18/D Abst;** Boletim Técnico de Especificação Técnica de Artigo de Subsistência – Leite em Pó Instantâneo – (3ª Edição/2024).

Portaria D Abst/COLOG/C Ex nº 158 - COLOG, de 2 de outubro de 2020 – Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro(EB40-C-30.403)

## **6. MACARRÃO - ITEM 09**

### **Características Gerais**

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

6.2. Entende-se por macarrão o produto não fermentado apresentado sob várias formas, obtido pelo empasto e a massa mentomecânica da sêmola/semolina de trigo, submetido a processo tecnológico a de quando de fabricação.

### Condições de Recebimento

#### 6.3. Condições de Recebimento

<b>TEMPERATURA DO PRODUTO</b>	Temperatura ambiente
<b>CONDIÇÕES DE RECUSA IMEDIATA</b>	Padronização do produto; Presença de larvas e/ou insetos vivos
<b>TRANSPORTE</b>	Veículo adequado para o transporte de alimentos

### Embalagem

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

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

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

### Rotulagem

#### 6.6. Rotulagem

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

<b>Embalagem secundária</b>	etiqueta adesiva ou impressão na embalagem.	im- Informações obrigatórias: - denominação (nome) de venda; - identificação da origem; - identificação do lote; - conteúdo líquido; - data de validade.
-----------------------------	---	--

## Padronização e Especificações

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

<b>MASSA LONGA</b>	ESPAGUETE
	TALHARIM
<b>MASSA CURTA</b>	PENNE
	FUSILI/PARAFUSO

## Critérios Organolépticos e Critérios Macroscópicos

6.8. Critérios Organolépticos e Critérios Macroscópicos

<b>Aspecto</b>	Massa seca, com formatos diversos conforme o tipo
<b>Cor</b>	Amarela, característica do processo de fabricação
<b>Odor e sabor</b>	Característico do produto
<b>Critério Macroscópico</b>	Ausência de qualquer material estranha ao produto

### 6.8.1. Critério Macroscópico e Microscópico

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

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

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

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

### Critério Físico-químico

6.9. Critério Físico-químico

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

### Critério Microbiológico

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

<b>MICROORGANISMO</b>	<b>n</b>	<b>c</b>	<b>m</b>	<b>M</b>
<b>Salmonella/25g</b>	5	0	Aus	-

<b>Bacillus cereus</b> presuntivo/g	5	1	10 <sup>2</sup>	5x10 <sup>3</sup>
<b>Estafilococos coagulase positiva</b> /g, somente nas massas com ovos	5	2	10 <sup>3</sup>	5x10 <sup>3</sup>
<b>Escherichia coli</b> /g	5	3	5x10	10 <sup>2</sup>

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

**c**= número de unidades amostrais toleradas com qualidade intermediária;

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

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

5.16. As seguintes interpretações devem ser aplicadas para os resultados analíticos:

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

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

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

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

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

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

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

### Padronização do Produto

6.10. Padronização do Produto

TIPO DE MASSA	VARIEDADE	PADRÃO
LONGA	ESPAGUETE	
	TALHARIM	
CURTA	PENNE	

	FUSILI	
--	--------	---

### Validade

6.11. O produto deve possuir no mínimo prazo de validade vigente de **10 (dez) meses**, respeitada a forma de conservação constante na embalagem.

### LEGISLAÇÃO

Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990; Código de Defesa do Consumidor;

RDC ANVISA nº 23, de 15 de março de 2000; Manual de Procedimentos Básicos para Registro e Dispensa da Obrigatoriedade de Registro de Produtos Pertinentes à Área de Alimentos;

RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001; Aprovar o Regulamento Técnico-Critérios Gerais e Classificação de Materiais para Embalagens;

Portaria INMETRO nº 157 de 19 de agosto de 2002.

RDC ANVISA nº 259 de 20 de setembro de 2002.

Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003; Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten.

RDC ANVISA nº 360, de 23 de dezembro de 2003.

RDC ANVISA nº 123, de 13 de maio de 2004.

RDC ANVISA nº 263, de 22 de setembro de 2005.

RDC ANVISA nº 163, de 17 de agosto de 2006.

Port. INMETRO nº 153, de 19 de maio de 2008.

RDC ANVISA nº 27, de 06 de agosto de 2010; Dispõe sobre as categorias de alimentos e embalagens isentos e com obrigatoriedade de registro sanitário.

RDC ANVISA nº 07, 18 de fevereiro de 2011.

RDC ANVISA nº 14, de 28 de março de 2014.

IN MAPA nº 9, de 21 de maio de 2019; Estabelecer a amplitude, os requisitos, os critérios e os prazos para fins de registro no Cadastro Geral de Classificação do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (CGC/MAPA) de pessoas físicas ou jurídicas envolvidas no processo de classificação de produtos vegetais, seus subprodutos e resíduos de valor econômico.

IN MAPA nº 49, de 23 de outubro de 2019; Regulamenta a classificação de produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômico em portos, aeroportos e postos de fronteira, quando da importação.

RDC ANVISA nº 331, de 23 de dezembro de 2019.

IN ANVISA nº 60, de 23 de dezembro de 2019.

IN MAPA nº 23, de 25 de março de 2020; incorpora o Regulamento Técnico do MERCOSUL sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para os Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômico.

RDC ANVISA nº 429, de 08 de outubro de 2020; Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos.

Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017; Dispõe sobre matérias estranhas macroscópicas e microscópicas.

IN ANVISA nº 161 de 01 de julho de 2022; Estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos.

**BT30.404-25/C Sup**; Boletim Técnico de Especificação Técnica de Artigo de Subsistência –Macarrão (3ª Edição/2024);

Portaria D Abst/COLOG/C Ex nº 158 - COLOG, de 2 de outubro de 2020 – Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro (EB40-C-30.403)

## 7. ÓLEO DE SOJA REFINADO – ITEM 10

### Características Gerais

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

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

### Condições de Recebimento

7.3. Condições de Recebimento

<b>TEMPERATURA DO PRODUTO</b>	Temperatura ambiente
<b>CONDIÇÕES DE RECUSA IMEDIATA</b>	Classificação do produto na rotulagem divergente do produto contratado
<b>TRANSPORTE</b>	Veículo adequado para o transporte de alimentos

### Embalagem

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

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

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

### Rotulagem

7.6. Rotulagem

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

### Padrão de Identidade–Especificações

7.7. A aquisição do Óleo de Soja Refinado está restrita aos artigos com a seguinte classificação:

ÓLEO VEGETAL	TIPO
ÓLEO DE SOJA REFINADO	I

### Critérios Organolépticos e Critérios Macroscópicos

7.8. Critérios Organolépticos e Critérios Macroscópicos

<b>Aspecto a 25° C</b>	Líquido e isento de impurezas
<b>Cor</b>	Característica do produto
<b>Odor e sabor</b>	Característicos do produto
<b>Critério Macroscópico</b>	Ausência de qualquer matéria estranha ao produto

### Critério Físico-químico

7.9. Critério Físico-químico

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

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

### Validade

7.10. O produto deve possuir, no mínimo prazo de validade vigente de **7 (sete) meses**, nas condições de conservação constante na rotulagem.

### LEGISLAÇÃO

Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990; Código de Defesa do Consumidor

RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001; Aprovar o Regulamento Técnico-Critérios Gerais e Classifica-

ção de Materiais para Embalagens

Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003; Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten.

IN MAPA nº 49, de 17 de agosto de 2006; Aprova o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade dos Óleos Vegetais Refinados.

RDC ANVISA nº 240, de 26 de julho de 2018; Altera a Resolução-RDC nº 27, de 6 de agosto de 2010

IN MAPA nº 23, de 25 de março de 2020; Estabelece o Regulamento Técnico do MERCOSUL sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para os Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômico.

Portaria INMETRO nº 249 de 09 de junho de 2021; Aprova o Regulamento Técnico Metrológico consolidado que estabelece a forma de expressar a indicação quantitativa do conteúdo líquido das mercadorias pré-embaladas.

IN ANVISA nº 87, de 15 de março de 2021.

Portaria INMETRO nº 251, de 9 de junho de 2021.

RDC ANVISA nº 429, de 08 de outubro de 2020; Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados.

RDC ANVISA nº 623, de 09 de março de 2022; Dispõe sobre os limites de tolerância para matérias estranhas em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade.

Portaria MAPA nº 418, de 30 de março de 2022.

IN ANVISA nº 160, de 1 de julho de 2022.

RDC ANVISA nº 722, de 1 de julho de 2022.

RDC ANVISA nº 724, de 1º de julho de 2022; Dispõe sobre os padrões microbiológicos dos alimentos e sua aplicação.

RDC ANVISA nº 727, de 1º de julho de 2022; Dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados.

RDC ANVISA nº 778, de 1 de março de 2023.

Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017; Dispõe sobre matérias estranhas macroscópicas e microscópicas.

IN ANVISA nº 161 de 01 de julho de 2022; Estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos

**BT 30.404-33/C Sup;** Boletim Técnico de Especificação Técnica de Artigo de Subsistência – Óleo de Soja Refinado (5ª Edição/2024).

Portaria D Abst/COLOG/C Ex nº 158 - COLOG, de 2 de outubro de 2020 – Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro (EB40-C-30.403)

## **8. MARGARINA - ITEM 11**

### **Características Gerais**

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

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

### Condições de Recebimento

#### 8.3. Condições de Recebimento

<b>TEMPERATURA DO PRODUTO</b>	Temperatura ambiente ou sob refrigeração conforme rotulagem (igual ou inferior a 10° C).
<b>CONDIÇÕES DE RECUSA IMEDIATA</b>	- Teor de lipídio informado na rotulagem inferior ao padrão estabelecido; - Quebra da emulsão do produto ou temperatura superior ao constante na rotulagem - Temperatura superior ao constante na rotulagem.
<b>TRANSPORTE</b>	Veículo adequado para o transporte de alimentos.

### Embalagem

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

<b>Embalagem primária</b>	Pote ou balde plásticos hermeticamente fechado, resistente, atóxico, apropriado para contato direto como alimentos, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada durante todo o período de validade.  Capacidade: pote de 500 g ou 1 Kg ou balde de 3 Kg ou 15 Kg.
<b>Embalagem secundária</b>	Caixa de papelão, resistente, lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e que lhe confirmam uma proteção apropriada durante todo o período de validade.  Capacidade: 6 Kg para pote e 18 Kg para balde de 3 Kg.

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

### Rotulagem

#### 8.6. Rotulagem

<b>Primária</b>	Impressa na embalagem primária	Informações obrigatórias: - denominação (nome) de venda; - classificação do produto; - lista de ingredientes; - identificação da origem; - nome ou razão social, CNPJ e endereço do estabelecimento; - instruções sobre a conservação do produto; - identificação do lote; - conteúdo líquido; - prazo de validade; - teor de gordura (%).
-----------------	--------------------------------	--

<b>Secundária</b>	Impressa na embalagem secundária	Informações obrigatórias: - denominação (nome) de venda; - identificação da origem; - instruções sobre a conservação do produto; - identificação do lote; - conteúdo líquido; - prazo de validade.
-------------------	----------------------------------	--

### Critérios Organolépticos e Critérios Macroscópicos

#### 8.7. Critérios Organolépticos e Critérios Macroscópicos

<b>Aspecto</b>	Normal ou característico e sem quebra de emulsão
<b>Cor</b>	Amarela ou branco amarelada, homogênea normal
<b>Odor e sabor</b>	Característicos do produto. Livre de notas oxidadas, desagradáveis ao paladar
<b>Critério Macroscópico</b>	Ausência de qualquer matéria estranha ao produto

### Critério Físico-químico

#### 8.8. Critério Físico-químico

DETERMINAÇÕES	PADRÃO
Lipídios totais	≥ 70%

### Critério Microbiológico

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

MICROORGANISMO	n	c	m	M
<b>Enterobacteriaceae/g</b>	5	2	10	10 <sup>2</sup>
Bolores e leveduras/g	5	2	5X10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
<b>Salmonella/25g</b>	5	0	Aus	-

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

**c**= número de unidades amostrais toleradas com qualidade intermediária;

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

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

5.16. As seguintes interpretações devem ser aplicadas para os resultados analíticos:

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

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

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

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

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

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

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

### **Validade**

8.10. O artigo deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de **7 (sete) meses** para embalagem primária igual ou superior a 3 Kg (três) Quilos e validade vigente de **4 (quatro) meses** para embalagem primária igual ou inferior a 1 Kg (um) Quilo, nas condições de conservação constantes na rotulagem.

### **LEGISLAÇÃO**

Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990; Código de Defesa do Consumidor;

RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001; Aprovar o Regulamento Técnico-Critérios Gerais e Classificação de Materiais para Embalagens

Portaria INMETRO nº 157, de 19 de agosto de 2002.

RDC ANVISA nº 259, de 20 de setembro de 2002.

Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003; Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten.

RDC ANVISA nº 360, de 23 de dezembro de 2003.

RDC ANVISA nº 123, 13 de maio de 2004.

RDC ANVISA nº 163, de 17 de agosto de 2006.

Portaria INMETRO nº 153, de 19 de maio de 2008.

RDC ANVISA nº 14, de 28 de março de 2014.

IN MAPA nº 66, de 10 de dezembro de 2019; Estabelece o Regulamento Técnico de Margarina.

RDC ANVISA nº 331, de 23 de dezembro de 2019.

IN ANVISA nº 60, de 23 de dezembro de 2019.

IN MAPA nº 23, de 25 de março de 2020; Estabelece o Regulamento Técnico do MERCOSUL sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para os Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômico

RDC ANVISA nº 429, de 08 de outubro de 2020; Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos.


Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017; Dispõe sobre matérias estranhas macroscópicas e microscópicas.

IN ANVISA nº 161 de 01 de julho de 2022; Estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos

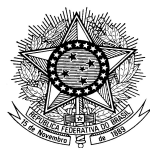
**BT30.404-34/ C Sup;** Boletim Técnico de Especificação Técnica de Artigo de Subsistência –Margarina (4ª Edição/2024).

Portaria D Abst/COLOG/C Ex nº 158 - COLOG, de 2 de outubro de 2020 – Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro (EB40-C-30.403).

São Paulo/SP, 02 de março de 2026.

Documento assinado digitalmente  
 **JORGE LUIZ SCHIEL GIGLOTTI**  
Data: 02/03/2026 15:14:15-0300  
Verifique em <https://validar.it.gov.br>

**JORGE LUIZ SCHIEL GIGLOTTI** – Major  
Presidente da Equipe de Planejamento de Contratação



APÊNDICE III - REGIÕES GEOGRÁFICAS DE SÃO PAULO

Cód. IBGE	Nome da Região Intermediária	Nome do Município da Região Intermediária	Nome da Região Imediata	Nome do Município da Região Imediata
3556453	São Paulo	Vargem Grande Paulista	São Paulo	Vargem Grande Paulista
3552809		Taboão da Serra		Taboão da Serra
3552502		Suzano		Suzano
3550308		São Paulo		São Paulo
3549953		São Lourenço da Serra		São Lourenço da Serra
3548807		São Caetano do Sul		São Caetano do Sul
3548708		São Bernardo do Campo		São Bernardo do Campo
3547809		Santo André		Santo André
3547304		Santana de Parnaíba		Santana de Parnaíba
3546801		Santa Isabel		Santa Isabel
3545001		Salesópolis		Salesópolis
3544103		Rio Grande da Serra		Rio Grande da Serra
3543303		Ribeirão Pires		Ribeirão Pires
3539806		Poá		Poá
3539103		Pirapora do Bom Jesus		Pirapora do Bom Jesus
3534401		Osasco		Osasco
3530607		Mogi das Cruzes		Mogi das Cruzes
3529401		Mauá		Mauá
3528502		Mairiporã		Mairiporã
3526209		Juquitiba		Juquitiba
3525003		Jandira		Jandira
3523107		Itaquaquecetuba		Itaquaquecetuba
3522505		Itapevi		Itapevi
3522208		Itapeçerica da Serra		Itapeçerica da Serra
3518800		Guarulhos		Guarulhos
3518305		Guararema		Guararema
3516408		Franco da Rocha		Franco da Rocha
3516309		Francisco Morato		Francisco Morato
3515707		Ferraz de Vasconcelos		Ferraz de Vasconcelos
3515103		Embu-Guaçu		Embu-Guaçu
3515004		Embu das Artes		Embu das Artes
3513801		Diadema		Diadema
3513009		Cotia		Cotia
3510609		Carapicuíba		Carapicuíba
3509205		Cajamar		Cajamar
3509007		Caieiras		Caieiras
3506607		Biritiba-Mirim		Biritiba-Mirim
3505708		Barueri		Barueri
3503901		Arujá		Arujá
3551009		São Vicente		São Vicente
3548500		Santos		Santos
3541000		Praia Grande		Praia Grande
3537602		Peruíbe		Peruíbe
3537206	Pedro de Toledo	Pedro de Toledo		
3531100	Mongaguá	Mongaguá		
3523305	Itariri	Itariri		
3522109	Itanhaém	Itanhaém		
3518701	Guarujá	Guarujá		
3513504	Cubatão	Cubatão		
3506359	Bertioga	Bertioga		

Fonte: IBGE 2017

## GÊNEROS SECOS

ITEM	DESCRIÇÃO	FCR (Kg/L)	PROVIMENTOS (SET 25 a FEV 26)	ESTOQUE			Ni Seg (Kg/L) - 2 FCR	NEC AQUISIÇÃO	U Forn	DURAÇÃO	OBSERVAÇÃO	AQS FC
				DISPONÍVEL (Kg/L) 15 JUL 25	PREVISÃO DE FORNECER EM AGO 25	QUANTIDADES A RECEBER E EM ANÁLISE						
1	AÇÚCAR de acordo com o BT30.404-19.	13100	5	28020	13100	55960	26200	81350	Kg	Até ABR 26	ENTREGA 50% em até 30 dias e 50% em 60 dias	2,44
2	LEITE EM PÓ de acordo com o BT BT30.404-18	10760	5	13817	10760	28375	21520	43890	Kg	Até ABR 26	ENTREGA 50% em até 60 dias e 50% em 90 dias	4,08
3	ÓLEO REFINADO de acordo com o BT30.404-33 e BT30404-35	7050	5	20555	7050	0	14100	35850	L	Até ABR 26	ENTREGA 50% em até 60 dias e 50% em 120 dias	5,09
4	ARROZ BENEFICIADO de acordo com o BT30.404-20	38975	5	28020	38975	135630	77950	258620	Kg	Até ABR 26	ENTREGA 50% em até 30 dias e 25% em 60 dias e 25% em 90 dias	3,8
5	FEIJÃO COMUM de acordo com o BT30.404-21	21920	5	22054	21920	72734	43840	128420	Kg	Até ABR 26	ENTREGA 25% em 30 dias, 25% em 60 dias, 25% em 90 dias e 25% em 120 dias	3,68
6	MACARRÃO de acordo com o BT30.404-25	7980	5	14912	7980	17840,5	15960	48930	Kg	Até ABR 26	ENTREGA 25% em 30 dias, 25% em 60 dias, 25% em 90 dias e 25% em 120 dias	3,9

7	CAFÉ de acordo com o BT404-26	3340	5	615	3340	10203	6680	15902	Kg	Até ABR 26	ENTREGA 50% em até 30 dias e 50% em 60 dias	4,8
<b>GÊNEROS FRIGORIFICADOS</b>												
ITEM	DESCRIÇÃO	FCR (Kg/L)	PROVIMENTOS (SET 25 a FEV 26)	ESTOQUE			Ni Seg (Kg/L) - 2 FCR	NEC AQUISIÇÃO	U Forn	DURAÇÃO	OBSERVAÇÃO	AQS FC
				DISPONÍVEL (Kg/L) 15 JUL 25	PREVISÃO DE FORNECER EM AGO 25	QUANTIDADES A RECEBER E EM ANÁLISE						
1	CARNE BOVINA DESOSSADA CONGELADA de acordo com o BT30.404-04 e BT30.404-05	56680	5	33376	56680	176471	113360	354950	Kg	Até ABR 26	ENTREGA 25% em 30 dias, 25% em 60 dias, 25% em 90 dias e 25% em 120 dias	4,3
2	CARNE DE FRANGO CONGELADA de acordo com o BT30.404-10, BT30.404-11 e BT30.404-12	44130	5	25352	44130	185903	88260	277190	Kg	Até ABR 26	ENTREGA 25% em 30 dias, 25% em 60 dias, 25% em 90 dias e 25% em 120 dias	3,21
3	CARNE SUÍNA CONGELADA de acordo com o BT30.404-14 e BT30.404-15	12520	5	0	12520	45496	25040	72500	Kg	Até ABR 26	ENTREGA 25% em 30 dias, 25% em 60 dias, 25% em 90 dias e 25% em 120 dias	4,37

4	CARNE DE PEIXE CONGELADA de acordo com o BT30.404-17	12520	5	0	12520	32375	25040	<b>94950</b>	Kg	Até ABR 26	ENTREGA 25% em 30 dias, 25% em 60 dias, 25% em 90 dias e 25% em 120 dias	5,41
5	MARGARINA de acordo com o BT30.404-34	4790	5	3113	4790	18193,5	9580	<b>27510</b>	Kg	Até ABR 26	Aquisição prioritária de embalagens de 3kg ou 15kg por possuírem validade maior - ENTREGA 25% em 30 dias, 25% em 60 dias, 25% em 90 dias e 25% em 120 dias	3,55