



Ata de Registro de Preços
10 BARATEIRO COMERCIO DE GENEROS ALIMENTÍCIOS LTDA

PROCESSO SEI Nº 23243.015138/2024-31
DOCUMENTO SEI Nº 2550559
INTERESSADO(S): INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RONDÔNIA, CAMPUS COLORADO DO OESTE

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RONDÔNIA – IFRO
CAMPUS COLORADO DO OESTE
PREGÃO ELETRÔNICO 90028/2024
ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Rondônia – IFRO/ Campus Colorado do Oeste, com sede na BR 435, km 63, zona rural S/N, na cidade de Colorado do Oeste/RO, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 10.817.343/0004-40, neste ato representado pelo Professor MARCOS AURELIO ANEQUINE DE MACEDO, nomeado pela Portaria nº 1139 de 15/06/2023, publicada em 19/06/2023, inscrito no CPF sob o nº 035.923.108-01, portador da Carteira de Identidade nº 10346506 SSP/SP, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS, processo administrativo nº 23243.015138/2024-31, RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no Edital de licitação 90028/2024, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023, e em conformidade com as disposições a seguir

1.

DO OBJETO
- 1.1.

A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual contratação de **GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**, especificado(s) no(s) item(ns) 1.1 do Termo de Referência, anexo I *do edital de Licitação nº 90028/2024*, que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

Licitante: BARATEIRO COMERCIO DE GENEROS ALIMENTICIOS LTDA
CNPJ: 51.855.987/0001-67
Endereço: RUA NITERÓI, 859 - NOVO CACOAL Município / UF: Cacoal / Rondônia Telefone: (69) 92637664 Telefone: (00) 00000000 E-mail: barateirocomercio@gmail.com CEP: 76.962-186
Contato: GEDIELSON GONCALVES DOS REIS CPF: 811.279.522-34
Banco: Sicoob 3325 AG 3315 C/C: 36.841-5

2.

DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTIDADES
- 2.1.

O preço registrado, as especificações do objeto, as quantidades de cada item, fornecedor(es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

Item	Prazo de entrega	Descrição	Unidade de Medida	CATMAT	Marca	Colorado 158341	Vilhena 158342	Cacoal 158533	Ji-Paraná 158376	Jaru 158636	Ariquemes 158343	Z. Norte 158532	Calama 158345	Guajará 158635	Quant. Total	Valor Unitário	Valor Total
128	Nível "C" 07(sete) dias Corridos	ABÓBORA. Abóbora, variedade CABOTIÁ, in natura. Os produtos in natura, sem nenhum tipo de processamento e de origem vegetal, não necessitam de avaliação sanitária, porém deve apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie: inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundos, isentos de podridões, não se apresentarem desidratados ou murchos, não se apresentarem congelados e isentos de distúrbios fisiológicos.	Kg	463748	Da roça			350							350	R\$ 4,30	R\$ 1.505,00
129	Nível "C" 07(sete) dias Corridos	ABOBRINHA. Abobrinha, variedade MENINA BRASILEIRA, in natura. Os produtos in natura, sem nenhum tipo de processamento e de origem vegetal, não necessitam de avaliação sanitária, porém deve apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie: inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente	Kg	463749	Da roça			250							250	R\$ 5,28	R\$ 1.320,00

		desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundos, isentos de podridões, não se apresentarem desidratados ou murchos, não se apresentarem congelados e isentos de distúrbios fisiológicos.														
130	Nível "C" 07(sete) dias Corridos	ALHO. Alho, tipo brasileiro/nacional (com casca do dente roxa), cabeça/bulbo completa/inteiro, sem réstia, sem brotos. Alho: o bulbo da espécie Allium sativum, in natura. GRUPO BRANCO: coloração da película do bulbilho branca; SUBGRUPO NOBRE: de 5 a 20 bulbilhos por bulbo; CLASSE 7: mais de 56 mm de diâmetro transversal do bulbo. Os produtos in natura, sem nenhum tipo de processamento e de origem vegetal, não necessitam de avaliação sanitária, porém deve atender as normas vigentes: Portaria MAPA Nº 242, de 17/09/1992, que aprova a Norma de identidade, qualidade, acondicionamento, embalagem e apresentação do alho. O produto deve apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie: inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas	Kg	463938	Ki alho		300							300	R\$ 29,50	R\$ 8.850,00

		visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundos, isentos de podridões, não se apresentarem desidratados ou murchos, não se apresentarem congelados e isentos de distúrbios fisiológicos. O produto deve ser acondicionado em caixa com 10 kg.														
131	Nível "C" 07(sete) dias Corridos	BATATA INGLESA. Batata inglesa, in natura, lavada. Batata: tubérculos pertencentes à espécie Solanum tuberosum L.; BATATA LAVADA: aquela submetida a um processo de limpeza com uso de água. CALIBRE 3 OU ESPECIAL: maior ou igual a 42 mm e menor que 85 mm, admitindo-se, em um mesmo lote, até 10% de mistura de tubérculos de outros calibres, desde que imediatamente inferior ou superior ao predominante (em função do maior diâmetro transversal dos tubérculos - Anexo I, da IN MAPA N° 27, de 17/07/2017). CATEGORIA EXTRA (de acordo com os limites máximos de tolerâncias estabelecidas no Anexo IV da IN MAPA N° 27, de 17/07/2017). Os produtos in natura, sem	Kg	463754	Da roça		500							500	R\$ 5,74	R\$ 2.870,00

		nenhum tipo de processamento e de origem vegetal, não necessitam de avaliação sanitária, porém deve atender as normas vigentes: IN MAPA N° 27, de 17/07/2017, que estabelece o Regulamento técnico da batata, definindo o seu padrão oficial de classificação, com os requisitos de identidade e qualidade, a amostragem, o modo de apresentação e amarração ou rotulagem, nos aspectos referentes à classificação do produto. O produto deve apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie: inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundos, isentos de podridões, não se apresentarem desidratados ou murchos, não se apresentarem congelados e isentos de distúrbios fisiológicos.															
132	Nível "C" 07(sete) dias Corridos	BATATA DOCE. Batata doce, in natura, casca roxa, polpa marelada, lavada. Os produtos in natura, sem nenhum tipo de processamento e de origem vegetal, não necessitam de avaliação sanitária, porém deve	Kg	463753	Da roça			200							200	R\$ 5,84	R\$ 1.168,00

		apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie: inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundos, isentos de podridões, não se apresentarem desidratados ou murchos, não se apresentarem congelados e isentos de distúrbios fisiológicos.														
133	Nível "C" 07(sete) dias Corridos	BERINJELA. Berinjela, in natura. Os produtos in natura, sem nenhum tipo de processamento e de origem vegetal, não necessitam de avaliação sanitária, porém deve apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie: inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundos, isentos de podridões, não se apresentarem desidratados ou murchos, não se apresentarem congelados e isentos de distúrbios fisiológicos.	Kg	463764	Da roça		100							100	R\$ 6,84	R\$ 684,00

134	Nível "C" 07(sete) dias Corridos	BETERRABA. Beterraba, in natura, casca uniforme, lisa, com cor vermelha intensa, sem brotos e rachaduras. Os produtos in natura, sem nenhum tipo de processamento e de origem vegetal, não necessitam de avaliação sanitária, porém deve apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie: inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundos, isentos de podridões, não se apresentarem desidratados ou murchos, não se apresentarem congelados e isentos de distúrbios fisiológicos.	Kg	463767	Da roça			200							200	R\$ 4,94	R\$ 988,00
135	Nível "C" 07(sete) dias Corridos	CEBOLA. Cebola, in natura, nacional, tipo AMARELA, formato oval e casca de cor alaranjada. Cebola: bulbo pertencente à espécie Allium cepa L. CLASSE OU CALIBRE 4: diâmetro transversal do bulbo maior que 70 até 90 mm (de acordo com o maior diâmetro transversal do bulbo conforme o estabelecido na Tabela I da PORTARIA MA Nº 529, de 18/08/1995). TIPO OU GRAU DE SELEÇÃO	Kg	463781	Da roça			400							400	R\$ 5,99	R\$ 2.396,00

		CATEGORIA I OU ESPECIAL OU SELECIONADO (de acordo com os índices de ocorrência de defeitos na amostra estabelecidos na Tabela II da Portaria MAPA Nº 529, de 18/08/1995). Os produtos in natura, sem nenhum tipo de processamento e de origem vegetal, não necessitam de avaliação sanitária, porém deve atender as normas vigentes: Portaria MAPA Nº 529, de 18/08/1995, que aprova a Norma de identidade, qualidade, acondicionamento e embalagem da cebola, para fins de comercialização. Os produtos in natura, sem nenhum tipo de processamento e de origem vegetal, não necessitam de avaliação sanitária, porém deve apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie: inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundos, isentos de podridões, não se apresentarem desidratados ou murchos, não se apresentarem congelados e isentos de distúrbios fisiológicos.													
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

136	Nível "C" 07(sete) dias Corridos	CENOURA. Cenoura, in natura, casca lisa, cor laranja intensa e uniforme, sem pigmentação verde ou roxa na parte superior, sem brotos e rachaduras. Os produtos in natura, sem nenhum tipo de processamento e de origem vegetal, não necessitam de avaliação sanitária, porém deve apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie: inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundos, isentos de podridões, não se apresentarem desidratados ou murchos, não se apresentarem congelados e isentos de distúrbios fisiológicos.	Kg	463770	Da roça			300							300	R\$ 5,99	R\$ 1.797,00
137	Nível "C" 07(sete) dias Corridos	CHUCHU. Chuchu, in natura. Os produtos in natura, sem nenhum tipo de processamento e de origem vegetal, não necessitam de avaliação sanitária, porém deve apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie: inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade	Kg	463778	Da roça			150							150	R\$ 5,29	R\$ 793,50

		comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundos, isentos de podridões, não se apresentarem desidratados ou murchos, não se apresentarem congelados e isentos de distúrbios fisiológicos.														
138	Nível "C" 07(sete) dias Corridos	PEPINO. Pepino, tipo AODAI (COMUM), in natura, coloração verde escura forte e sem manchas amarelas. Os produtos in natura, sem nenhum tipo de processamento e de origem vegetal, não necessitam de avaliação sanitária, porém deve apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie: inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundos, isentos de podridões, não se apresentarem desidratados ou murchos, não se apresentarem congelados e isentos de distúrbios fisiológicos.	Kg	463796	Da roça		160							160	R\$ 6,29	R\$ 1.006,40
139	Nível "C" 07(sete) dias Corridos	PIMENTÃO. Pimentão, tipo VERDE, in natura, pele lisa, brilhante e com cor verde vibrante. Os produtos in natura, sem nenhum tipo de	Kg	463809	Da roça		100							100	R\$ 8,40	R\$ 840,00

		processamento e de origem vegetal, não necessitam de avaliação sanitária, porém deve apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie: inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundos, isentos de podridões, não se apresentarem desidratados ou murchos, não se apresentarem congelados e isentos de distúrbios fisiológicos.														
141	Nível "C" 07(sete) dias Corridos	TOMATE. Tomate, tipo ITALIANO, in natura. Tomate: fruto pertencente às cultivares comerciais oriundas da espécie Lycopersicon esculentum Mill. sin. Solanum lycopersicum L. CALIBRE 4: maior ou igual a 70 e menor que 100 mm. CATEGORIA EXTRA (de acordo com os limites de tolerância de defeitos estabelecidos na Tabela 2 da IN MAPA Nº 33, de 18/07/2018). O produto deve atender as normas vigentes: IN MAPA Nº 33, de 18/07/2018, que aprova o Regulamento técnico MERCOSUL de identidade e qualidade de tomate. Os produtos in natura, sem nenhum tipo de processamento e	Kg	463806	Da roça			300						300	R\$ 7,49	R\$ 2.247,00

		de origem vegetal, não necessitam de avaliação sanitária, porém deve apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie: inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundos, isentos de podridões, não se apresentarem desidratados ou murchos, não se apresentarem congelados e isentos de distúrbios fisiológicos.														
143	Nível "C" 07(sete) dias Corridos	ABACATE. Abacate, variedade MARGARIDA, in natura. Os produtos in natura, sem nenhum tipo de processamento e de origem vegetal, não necessitam de avaliação sanitária, porém deve apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie: inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundos, isentos de podridões, não se apresentarem desidratados ou	Kg	464371	Da roça			50						50	R\$ 9,73	R\$ 486,50

		murchos, não se apresentarem congelados e isentos de distúrbios fisiológicos.															
144	Nível "C" 07(sete) dias Corridos	ABACAXI. Abacaxi, variedade PÉROLA, in natura; com coroa; peso médio por unidade de aproximadamente 1,5 kg. Os produtos in natura, sem nenhum tipo de processamento e de origem vegetal, não necessitam de avaliação sanitária, porém deve apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie: inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundos, isentos de podridões, não se apresentarem desidratados ou murchos, não se apresentarem congelados e isentos de distúrbios fisiológicos.	Unidade	464374	Da roça		500							500	R\$ 6,50	R\$ 3.250,00	
147	Nível "C" 07(sete) dias Corridos	GOIABA. Goiaba, VERMELHA, in natura. Os produtos in natura, sem nenhum tipo de processamento e de origem vegetal, não necessitam de avaliação sanitária, porém deve apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie: inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu,	Kg	464392	Da roça		150							150	R\$ 11,35	R\$ 1.702,50	

		fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundos, isentos de podridões, não se apresentarem desidratados ou murchos, não se apresentarem congelados e isentos de distúrbios fisiológicos.														
148	Nível "C" 07(sete) dias Corridos	LARANJA. Laranja, PERA, in natura. Os produtos in natura, sem nenhum tipo de processamento e de origem vegetal, não necessitam de avaliação sanitária, porém deve apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie: inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundos, isentos de podridões, não se apresentarem desidratados ou murchos, não se apresentarem congelados e isentos de distúrbios fisiológicos.	Kg	464393	Da roça			100						100	R\$ 4,20	R\$ 420,00
149	Nível "C" 07(sete) dias Corridos	MAÇÃ. Maçã, cultivares FUJI, in natura. Maçã: fruta pertencente às cultivares oriundas da espécie Malus domestica Borkh.	Kg	464401	Da roça			350						350	R\$ 9,89	R\$ 3.461,50

[illegible]

		produto deve apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie: inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundos, isentos de podridões, não se apresentarem desidratados ou murchos, não se apresentarem congelados e isentos de distúrbios fisiológicos.															
161	Nível "D" 15(quinze) dias Corridos	IOGURTE NATURAL INTEGRAL. Iogurte natural integral: produto cuja fermentação se realiza com cultivos protosimbióticos de Streptococcus salivarius subsp. thermophilus e Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus, aos quais se podem acompanhar, de forma complementar, outras bactérias ácido-lácticas que, por sua atividade, contribuem para a determinação das características do produto final, cuja base láctea tenha um conteúdo de matéria gorda mínima de 3 g/100 g e cuja elaboração tenham sido utilizados exclusivamente ingredientes lácteos. Os produtos de origem animal que sofrem algum tipo de processamento devem	Pote com 170 gramas	446701	Italac			60							60	R\$ 3,49	R\$ 209,40

		ter certificação sanitária e atender ao disposto na legislação de alimentos estabelecida por um dos serviços de sanidade: Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou serviços de Inspeção Federal (SIF), Estadual (SIE) ou Municipal (SIM), bem como atender as normas vigentes: IN MAPA N.º 46, de 23/10/2007, que adota o Regulamento técnico de identidade e qualidade de leites fermentados. Ingredientes: leite integral e/ou leite reconstituído integral, leite em pó desnatado e fermentos lácteos. A temperatura de transporte e recebimento de leites e derivados resfriados deve ser entre 0 °C e 10 °C. O produto deve ser acondicionado em pote com 170 g.														
165	Nível "D" 15(quinze) dias Corridos	LEITE UHT INTEGRAL. Leite UAT (Ultra Alta Temperatura UHT) integral: leite homogeneizado que foi submetido, durante 2 a 4 segundos, a uma temperatura de 130 °C, mediante um processo térmico de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a uma temperatura inferior a 32 °C e envasado sob condições asséptica em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas, com teor de matéria gorda de no mínimo 3% (m/v) e extrato seco desengordurado de no	Caixa tetrapack com 1 Litro	446003	Italac			100						100	R\$ 6,00	R\$ 600,00

		mínimo 8,2% (m/m). Ingredientes: Leite integral e estabilizantes. O produto deve ser acondicionado em caixa tetrapack com 1 L.															
168	Nível "C" 07(sete) dias Corridos	MANTEIGA DE PRIMEIRA QUALIDADE COM SAL. Manteiga de primeira qualidade: produto gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica do creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca, por processos tecnologicamente adequados, com matéria gorda composta exclusivamente de gordura láctea e que corresponde à classe de qualidade I da classificação por avaliação sensorial segundo Norma FIL 99 A: 1987. Manteiga comum: produto elaborado a partir de creme de leite pasteurizado, mantido sob refrigeração (temperatura máxima de 5 °C) na fonte de produção e no mercado distribuidor e apresentar teor mínimo de gordura de 80% (m/m), teor máximo de umidade de 16% (m/m), teor máximo de cloreto de sódio de 3% (m/m), acidez máxima de 3 mL de soluto alcalino normal em 100 g de gordura láctea no produto, ao longo de sua vida de prateleira e teor máximo de insolúveis no éter etílico de 2%	Pote com 500 gramas	446394	Italac			20							20	R\$ 23,29	R\$ 465,80

		(excluído o teor de cloreto de sódio nas variedades salgadas). Os produtos de origem animal que sofrem algum tipo de processamento devem ter certificação sanitária e atender ao disposto na legislação de alimentos estabelecida por um dos serviços de sanidade: Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou serviços de Inspeção Federal (SIF), Estadual (SIE) ou Municipal (SIM), bem como atender as normas vigentes: Portaria MAPA N.º 146, de 07/03/1996, que aprova os Regulamentos técnicos de identidade e qualidade dos produtos lácteos (Anexo III - Regulamento técnico de identidade e qualidade de manteiga) e/ou Resolução N.º 4, de 28/06/2000, que institui o produto denominado Manteiga comum, para comercialização exclusiva no território nacional, que deverá atender, provisoriamente, às seguintes especificações de qualidade, até que se elabore RTIQ específico. A temperatura de transporte e recebimento de leite e derivados resfriados deve ser entre 0 °C e 10 °C. O produto deve ser acondicionado em pote com 500 g.													
--	--	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

170	Nível "C" 07(sete) dias Corridos	QUEIJO MUSSARELA ou MUZZARELLA ou MOZZARELLA. Queijo mussarela: produto obtido por filagem de uma massa acidificada (produto intermediário obtido por coagulação de leite por meio de coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas), complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas. Os produtos de origem animal que sofrem algum tipo de processamento devem ter certificação sanitária e atender ao disposto na legislação de alimentos estabelecida por um dos serviços de sanidade: Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou serviços de Inspeção Federal (SIF), Estadual (SIE) ou Municipal (SIM), bem como atender as normas vigentes: Portaria N.º 364, de 04/09/1997, que aprova o Regulamento técnico para fixação de identidade e qualidade de queijo mozzarella (muzzarella ou mussarela) (com as alterações dadas pela Portaria N.º 837, de 18/06/2018). Ingredientes: leite padronizado pasteurizado, cloreto de cálcio, coalho, sal, e fermento lácteo. A temperatura de transporte e recebimento de leite e derivados resfriados deve ser entre 0 °C e 10 °C. O produto	Kg	446633	Italac			30						30	R\$ 35,33	R\$ 1.059,90
-----	---	--	----	--------	--------	--	--	----	--	--	--	--	--	----	--------------	-----------------

		deve ser entregue em peça/barra inteira com aproximadamente 4 kg.														
180	Nível "D" 15(quinze) dias Corridos	AÇÚCAR CRISTAL. Açúcar: produto obtido a partir da cana-de-açúcar pertencente às cultivares provenientes da espécie Saccharum officinarum L. através de processos adequados; constituído por cristais; GRUPO I: açúcar destinado à alimentação humana através de venda direta ao consumidor final; CLASSE I CRISTAL BRANCO: aquele obtido por fabricação direta nas usinas através do processo de extração e clarificação do caldo da cana-de-açúcar por tratamentos físico- químicos com branqueamento, seguidos de evaporação, cristalização, centrifugação e secagem do produto final; TIPO I CRISTAL: aquele obtido por fabricação direta através do processo de extração e clarificação do caldo da cana-de- açúcar por tratamentos físico-químicos com branqueamento, seguidos de evaporação, cristalização, centrifugação, secagem, resfriamento e peneiramento do produto final e podendo ser comercializado na forma moída ou triturada. O produto deve atender as normas vigentes: IN MAPA N.º 47 de 30/08/2018 que estabelece o Regulamento técnico do açúcar, definindo o seu padrão oficial de	Embalagem com 2 kg	603269	Doce Dia			550						550	R\$ 7,59	R\$ 4.174,50

		classificação, com os requisitos de identidade e qualidade, a amostragem, o modo de apresentação e a marcação ou rotulagem, nos aspectos referentes à classificação do produto (com as alterações dadas pela IN MAPA N.º 60 de 19/11/2019); Resolução ANVISA - RDC N.º 271, de 22 de setembro de 2005 que aprova o Regulamento técnico para açúcares e produtos para adoçar. Ingrediente: açúcar. O produto deve ser acondicionado em embalagem com 2 kg.														
184	Nível "D" 15(quinze) dias Corridos	ARROZ AGULHINHA. Arroz: grãos provenientes da espécie Oryza sativa L; GRUPO BENEFICIADO: produto maduro que foi submetido a algum processo de beneficiamento e se encontra desprovido, no mínimo, da sua casca; SUBGRUPO POLIDO: produto de que, ao ser beneficiado, se retiram o germe, o pericarpo e a maior parte da camada interna (aleurona); CLASSE LONGO FINO (AGULHINHA): produto que contém, no mínimo, 80% do peso dos grãos inteiros medindo 6 mm ou mais no comprimento, a espessura menor ou igual 1,90 mm e a relação comprimento/largura maior ou igual a 2,75, após polimento dos grãos; QUALIDADE TIPO 1: definidos em função do processo de beneficiamento, das	Embalagem com 5 kg	458904	Bernardo			1500						1500	R\$ 26,79	R\$ 40.185,00

		dimensões do grão e dos limites máximos de tolerância estabelecidos nos Anexos II a VII desta IN MAPA N.º 6 de 16/02/2009, com tero de umidade máxima de 14%. O produto deve atender as normas vigentes: IN MAPA N.º 6, de 16/02/2009, que aprova o Regulamento técnico do arroz, definindo o seu padrão oficial de classificação, com os requisitos de identidade e qualidade, a amostragem, o modo de apresentação e a marcação ou rotulagem (com as alterações dadas pela IN MAPA N.º 2, de 06/02/2012). Ingrediente: arroz. O produto deve ser acondicionado em embalagem com 5 kg.														
186	Nível "D" 15(quinze) dias Corridos	BISCOITO MAIZENA TRADICIONAL. Biscoito ou bolacha: produto obtido pela mistura de farinha(s), amido(s) e ou fécula(s) com outros ingredientes, submetidos a processos de amassamento e cocção, fermentados ou não. Biscoito ou bolacha doce: produtos que contêm açúcar, além das substâncias normais nesse tipo de produtos. Podem apresentar formato e textura diversos. Deve atender as normas vigentes: Resolução ANVISA - RDC N° 285, de 21/05/2019, que proíbe o uso de aditivos alimentares contendo alumínio em diversas categorias de alimentos; Resolução ANVISA -	Embalagem com 400 gramas	232213	Renata			100						100	R\$ 6,90	R\$ 690,00

		RDC Nº 263, de 22/09/2005, que aprova o Regulamento técnico para produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos; Resolução ANVISA Nº 383, de 05/08/1999, que aprova o Regulamento técnico que aprova o uso de aditivos alimentares, estabelecendo suas funções e seus limites máximos para a categoria de alimentos 7 – Produtos de panificação e biscoitos. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido de milho, açúcar invertido, sal, cacau em pó, emulsificante, fermentos químicos, acidulante, melhorador de farinha, aromatizante, corante natural, melhorador de farinha (podem ser adicionados ou excluídos outros ingredientes desde que não descaracterizem o produto). O produto de ser acondicionado em embalagem dupla com 400 g.														
189	Nível "D" 15(quinze) dias Corridos	CAFÉ TORRADO E MOÍDO. Café torrado e moído: endosperma (grão) beneficiado do fruto maduro de espécies do gênero Coffea, como Coffea arábica L., Coffea liberica Hiern, Coffea canephora Pierre (Coffea robusta Linden), submetido a tratamento térmico até atingir o ponto de torra escolhido. O produto pode apresentar resquícios do endosperma (película invaginada intrínseca);	Embalagem com 500 gramas	606523	Do rancho			150						150	R\$ 22,00	R\$ 3.300,00

		Processamento: natural; Bebida: encorpada; Sabor: intenso e prolongado; Doçura: média; Aroma: intenso; Acidez: média; Torra: média; Cor_ padrão SCA: 55; Moagem: fina; Escala de intensidade (range 1 a 10): 8. O produto deve atender as normas vigentes: Resolução ANVISA - RDC N° 277, de 22/09/2005, que aprova o Regulamento técnico para café, cevada, chá, erva mate e produtos solúveis. O produto deve ser certificado pelo Programa de Qualidade do Café (PQC) da Associação Brasileira da Indústria do Café (ABIC) ou apresentar laudo de avaliação do café, emitido por laboratório especializado, com Nota Mínima de Qualidade Global (NMQ) de 6,0 pontos na Escala Sensorial do Café e laudo de análise de microscopia do café, com tolerância máxima de 1% de impureza. Ingrediente: café torrado e moído.															
190	Nível "D" 15(quinze) dias Corridos	CANJICA DE MILHO BRANCA. Canjica de milho: grãos ou pedaços de grãos de milho provenientes da espécie Zea mays L. que apresentam ausência parcial ou total do germen, em função do processo de escarificação mecânica ou manual (degerminação); GRUPO CANJICA MISTURADA: produto	Embalagem com 500 gramas	459073	Bernardo			100							100	R\$ 6,44	R\$ 644,00

		que não se enquadra nos grupos Canjica extra ou Canjica quatro e Canjica especial ou Canjica três; CLASSE BRANCA: produto constituído de 95% em peso de grãos ou pedaços de grãos brancos, marfim ou palha; TIPO I: tolerâncias máximas de defeitos (em %) (de acordo com a Tabela 4 da Portaria MAPA N.º 109, de 24/02/1989). A umidade não poderá exceder a 13%. O produto deve atender as normas vigentes: Portaria MAPA N.º 109, de 24/02/1989, que aprova a Norma de identidade, qualidade, apresentação e embalagem, da canjica de milho. Ingrediente: canjica de milho branco. O produto deve ser acondicionado em embalagem com 500 g.														
192	Nível "D" 15(quinze) dias Corridos	FARINHA DE MANDIOCA AMARELA. Farinha de mandioca: produto obtido de raízes de mandioca, do gênero Manihot, submetidas a processo tecnológico adequado de fabricação e beneficiamento; GRUPO SECA: produto obtido das raízes de mandioca sadias, devidamente limpas, descascadas, trituradas, raladas, moídas, prensadas, desmembradas, peneiradas, secas à temperatura adequada, podendo novamente ser peneirada e ainda beneficiada; CLASSE GROSSA: quando o	Embalagem com 1 kg	458921	Bernardo			200						200	R\$ 7,49	R\$ 1.498,00

		produto fica retido em mais de 10% (dez por cento) na peneira com abertura de malha de 2 mm; TIPO 1: de acordo com os parâmetros estabelecidos no Anexo I da IN MAPA N.º 52 de 07/11/2011. O produto deve atender as normas vigentes: IN MAPA N.º 52, de 07/11/2011, que estabelece o Regulamento Técnico da Farinha de Mandioca; Resolução ANVISA - RDC N.º 263, de 22/09/2005, que aprova o Regulamento técnico para produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos. Ingrediente: farinha de mandioca amarela grossa. O produto deve ser acondicionado em embalagem com 1 kg.														
193	Nível "D" 15(quinze) dias Corridos	FARINHA DE MANDIOCA BRANCA. Farinha de mandioca: produto obtido de raízes de mandioca, do gênero Manihot, submetidas a processo tecnológico adequado de fabricação e beneficiamento; GRUPO SECA: produto obtido das raízes de mandioca sadias, devidamente limpas, descascadas, trituradas, raladas, moídas, prensadas, desmembradas, peneiradas, secas à temperatura adequada, podendo novamente ser peneirada e ainda beneficiada; CLASSE FINA: quando 100% do produto passar através da peneira com abertura de malha de 2 mm e	Embalagem com 1 kg	458918	Bernardo			100						100	R\$ 7,09	R\$ 709,00

		ficar retida em até 10%, inclusive, na peneira com abertura de malha de 1 mm; TIPO 1: de acordo com os parâmetros estabelecidos no anexo I da IN MAPA N.º 52, de 07/11/2011. O produto deve atender as normas vigentes: IN MAPA N.º 52, de 07/11/2011, que estabelece o Regulamento técnico da farinha de mandioca; Resolução ANVISA - RDC N.º 263, de 22/09/2005, que aprova o Regulamento técnico para produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos. Ingredientes: farinha de mandioca branca fina. O produto deve ser acondicionado em embalagem com 1 kg.														
196	Nível "D" 15(quinze) dias Corridos	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL. Farinha de trigo: produto elaborado com grãos de trigo (<i>Triticum aestivum</i> L.) ou outras espécies de trigo do gênero <i>Triticum</i> , ou combinações por meio de trituração ou moagem e outras tecnologias ou processos; TIPO 1: com teor de cinzas máximo de 0,8%, teor de proteína mínimo de 7,5%, teor de umidade máximo de 15%; enriquecida com ferro e ácido fólico, de cor branca. O produto deve atender as normas vigentes: Resolução ANVISA - RDC N.º 263, de 22/09/2005, que aprova o Regulamento técnico para produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos; IN MAPA N.º	Embalagem com 1 kg	460263	Campesina			130						130	R\$ 5,19	R\$ 674,70

		8, de 02/06/2005, que aprova o Regulamento técnico de identidade e qualidade da farinha de trigo; Resolução ANVISA - RDC N.º 344, de 13/12/2002, que aprova o Regulamento técnico para a fortificação das farinhas de trigo e das farinhas de milho com ferro e ácido fólico. Ingrediente: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. O produto deve ser acondicionado em embalagem com 1 kg.															
197	Nível "D" 15(quinze) dias Corridos	FEIJÃO CARIOCA. Feijão: grãos provenientes das espécies Phaseolus vulgaris L. e Vigna unguiculata (L) Walp; GRUPO 1: feijão comum, proveniente da espécie Phaseolus vulgaris L.; CLASSE CORES (CARIOCA): produto que contém, no mínimo, 97% de grãos da classe cores, admitindo-se até 10% de outras cultivares da classe cores, que apresentem contraste na cor ou no tamanho; TIPO 1: de acordo com os percentuais de tolerância de defeitos previstos na Tabela 1 da IN MAPA N.º 12, de 28/03/2008; com teor de umidade máximo de 14%. O produto deve atender as normas vigentes: IN MAPA N.º 12, de 28/03/2008, que estabelece o Regulamento técnico do feijão, definindo o seu padrão oficial de classificação, com os	Embalagem com 1 kg	464553	Bernardo			2000							2000	R\$ 6,89	R\$ 13.780,00

		requisitos de identidade e qualidade, a amostragem, o modo de apresentação e a marcação ou rotulagem (com as alterações dadas pela IN MAPA N.º 56, de 24/11/2009, e pela IN MAPA N.º 48, de 01/11/2011). Ingrediente: feijão carioca. O produto deve ser acondicionado em embalagem com 1 kg.														
198	Nível "D" 15(quinze) dias Corridos	FEIJÃO PRETO. Feijão: grãos provenientes das espécies Phaseolus vulgaris L. e Vigna unguiculata (L) Walp; Grupo I: feijão comum, proveniente da espécie Phaseolus vulgaris L.; GRUPO 1: feijão comum, proveniente da espécie Phaseolus vulgaris L.; CLASSE PRETO: produto que contém, no mínimo, 97% de grãos de coloração preta; TIPO 1: de acordo com os percentuais de tolerância de defeitos previstos na Tabela 1 da IN MAPA N° 12 de 28/03/2008; com teor de umidade máximo de 14%. O produto deve atender as normas vigentes: IN MAPA N.º 12, de 28/03/2008, que estabelece o Regulamento técnico do feijão, definindo o seu padrão oficial de classificação, com os requisitos de identidade e qualidade, a amostragem, o modo de apresentação e a marcação ou rotulagem (com as alterações dadas pela IN MAPA N.º 56, de 24/11/2009, e pela IN	Embalagem com 1 kg	464552	Bernardo			300						300	R\$ 8,79	R\$ 2.637,00

		MAPA N.º 48, de 01/11/2011). Ingrediente: feijão preto. O produto deve ser acondicionado em embalagem com 1 kg.															
207	Nível "D" 15(quinze) dias Corridos	MARGARINA COM ÓLEO INTERESTERIFICADO COM SAL (65% DE LIPÍDEOS). Margarina: produto com teor de gordura mínimo de 10% e máximo de 90%, em forma de emulsão estável plástica ou fluida, principalmente do tipo água em óleo (A/O), composto por água, óleos ou gorduras de origem animal ou vegetal, podendo ser adicionado de outros ingredientes; GRUPO MARGARINA: aquela obtida através do processo de formação da emulsão entre os ingredientes, seguido por resfriamento e micro cristalização do conteúdo gorduroso, de forma a promover a solidificação da massa de margarina; Tipo único. O produto deve ter certificação sanitária e atender ao disposto na legislação de alimentos estabelecida pelo Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) e atender as normas vigentes: IN MAPA N.º 66, de 10/12/2019, que estabelece o Regulamento técnico de margarina, definindo o seu padrão oficial de classificação, com os requisitos de identidade e qualidade, a	Pote com 500 gramas	463699	Doriana			20							20	R\$ 9,49	R\$ 189,80

		amostragem, o modo de apresentação e a marcação ou rotulagem, nos aspectos referentes à classificação do produto. Ingredientes: óleos vegetais líquidos e interesterificados, água, sal (cloreto de sódio), soro de leite em pó, leite em pó desnatado, vitaminas, estabilizantes, conservadores, acidulante, antioxidantes, aromatizante e corantes. A temperatura de transporte e recebimento de alimentos resfriados deve ser entre 0 °C e 10 °C. O produto deve ser acondicionado em pote com 500 g.															
209	Nível "D" 15(quinze) dias Corridos	ÓLEO DE SOJA REFINADO. Óleo de soja: óleo refinado obtido dos grãos da espécie Glycine max (L) Merrill, por meio de processos tecnológicos adequados. TIPO 1: Índice de Acidez ≤ 0,20 mg KOH/g e máximo 0,6 mg KOH/g, Ponto de Fumaça ≥ 210 °C e Índice de Peróxidos ≤ 2,5 mEq/kg e máximo 10 mEq/kg. O produto deve atender as normas vigentes: IN MAPA Nº 49 de 22/12/2006, que aprova o Regulamento técnico de identidade e qualidade dos óleos vegetais refinados, a amostragem, os procedimentos complementares e o roteiro de classificação de óleos vegetais refinados; Resolução ANVISA - RDC N.º 270, de 22/09/2005, que aprova o Regulamento	Frasco com 900 mL	463692	Concordia		2010								2010	R\$ 8,15	R\$ 16.381,50

		técnico para óleos vegetais, gorduras vegetais e creme vegetal. Ingredientes: óleo de soja refinado e antioxidante. O produto deve ser acondicionado em frasco com 900 mL.															
241	Nível "D" 15(quinze) dias Corridos	VINAGRE DE ÁLCOOL. Vinagre de álcool (fermentado acético): produto com acidez volátil mínima de quatro gramas por cem mililitros, expressa em ácido acético, obtido da fermentação acética do fermentado alcoólico de mistura hidroalcoólica originária do álcool etílico potável de origem agrícola. ACIDEZ VOLÁTIL ácido acético: mínimo de 4% (g/100ml); Álcool a 20 °C: máximo de 1% (v/v); Aspecto: ausência de elementos estranhos à sua natureza e composição; Cheiro: característico; Sabor: ácido; Cor: transparente (de acordo com a matéria-prima de origem e composição). Deve atender as normas vigentes: IN N.º 6, de 03/04/2012, que estabelece os padrões de identidade e qualidade e a classificação dos fermentados acéticos. Ingredientes: fermentado acético de álcool , água potável e conservador. O produto deve ser acondicionado em frasco com 750 mL.	Frasco com 750 mL	217096	Virrosas		302							302	R\$ 3,34	R\$ 1.008,68	
242	Nível "C" 07(sete) dias Corridos	PÃO DOCE. Pão doce: produto obtido pela cocção, em condições tecnologicamente adequadas, de uma	Unidade	460391	Farinas		2000							2000	R\$ 2,47	R\$ 4.940,00	

[illegible]

		outras coberturas diversas, com peso unitário acima de 50 g. O produto deve ser produzido e embalado no dia da entrega.															
243	Nível "C" 07(sete) dias Corridos	PÃO DE LEITE, TIPO “HOT-DOG” PARA CACHORRO QUENTE. Pão de leite: produto obtido pela cocção, em condições tecnologicamente adequadas, de uma massa fermentada ou não, preparada com farinha de trigo e ou outras farinhas que contenham naturalmente proteínas formadoras de glúten ou adicionadas das mesmas e água, podendo conter outros ingredientes, preparado com adição de leite integral ou seu equivalente, contendo, no mínimo 3% de sólidos totais. Características organolépticas: Aspecto - massa cozida: o pão deve apresentar duas crostas, uma interior e outra mais consistente, bem aderente ao miolo, o miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados; Cor: a parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta, ou de acordo com o tipo, o miolo deve ser de cor branca, branco-parda ou de acordo com o tipo; Cheiro: próprio; Sabor: próprio. O produto deve atender as normas	Unidade	460386	Farinas			2000							2000	R\$ 2,18	R\$ 4.360,00

		vigentes: Resolução ANVISA - RDC N.º 90, de 18 de outubro de 2000 que aprova o Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Pão; Resolução ANVISA - RDC N.º 263, de 22/09/2005, que aprova o Regulamento Técnico para Produtos de Cereais, Amidos, Farinhas e Farelos. Produto com peso unitário acima de 50 g, tamanho e formato uniformes. O produto deve ser produzido e embalado no máximo 2 dias antes da data de entrega.														
244	Nível "A" Entrega Diária	PÃO FRANCÊS. Pão francês: produto obtido pela cocção, em condições tecnologicamente adequadas, de uma massa fermentada ou não, preparada com farinha de trigo e ou outras farinhas que contenham naturalmente proteínas formadoras de glúten ou adicionadas das mesmas e água, podendo conter outros ingredientes, fermentado, preparado, obrigatoriamente, com farinha de trigo, sal (cloreto de sódio) e água, que se caracteriza por apresentar casca crocante de cor uniforme castanho-dourada e miolo de cor brancocreme de textura e granulação fina não uniforme. Características organolépticas: Aspecto - massa cozida: o pão deve apresentar duas crostas, uma interior e	Kg	460380	Piemon		350							350	R\$ 19,00	R\$ 6.650,00

		outra mais consistente, bem aderente ao miolo, o miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados; Cor: a parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta, ou de acordo com o tipo, o miolo deve ser de cor branca, branco-parda ou de acordo com o tipo; Cheiro: próprio; Sabor: próprio. O produto deve atender as normas vigentes: Resolução ANVISA - RDC N.º 90, de 18/10/2000, que aprova o Regulamento técnico para fixação de identidade e qualidade de pão; Resolução ANVISA - RDC N.º 263, de 22/09/2005, que aprova o Regulamento técnico para produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos. Produto com peso unitário acima de 50 g. O produto deve ser produzido embalado no dia da entrega.														
245	Nível "C" 07(sete) dias Corridos	CORTE CONGELADO DE FRANGO, COXAS E SOBRECOXAS. Carne de aves: parte muscular comestível das aves abatidas, declaradas aptas à alimentação humana por inspeção veterinária oficial antes e depois do abate; Corte: parte ou fração da carcaça, com limites previamente especificados pelo DIPOA, com osso, com pele, temperados ou não, sem mutilações e/ou	Kg	447636	Friato		2740							2740	R\$ 11,50	R\$ 31.510,00

[illegible]

		animais; Portaria N.º 210, de 10/11/1998, que aprova o Regulamento técnico da inspeção tecnológica e higiênico-sanitária de carne de aves. A temperatura de transporte e recebimento de produtos congelados deve ser abaixo de -18 °C. O produto, COXAS E SOBRECOSA DE FRANGO, sem tempero, deve ser acondicionado em embalagem com 1 kg.														
246	Nível "C" 07(sete) dias Corridos	CORTE CONGELADO DE FRANGO, PEITO. Carne de aves: parte muscular comestível das aves abatidas, declaradas aptas à alimentação humana por inspeção veterinária oficial antes e depois do abate; Corte: parte ou fração da carcaça, com limites previamente especificados pelo DIPOA, com osso ou sem osso, com pele ou sem pele, temperados ou não, sem mutilações e/ou dilacerações. Os produtos de origem animal que sofrem algum tipo de processamento devem ter certificação sanitária e atender ao disposto na legislação de alimentos estabelecida por um dos serviços de sanidade: Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou serviços de Inspeção Federal (SIF), Estadual (SIE) ou Municipal (SIM), bem como atender as normas vigentes: Resolução ANVISA - RDC N.º	Kg	447596	Friato		2040							2040	R\$ 16,94	R\$ 34.557,60

		459, de 21/12/2020, que estabelece as Instruções de preparo, uso e conservação obrigatórias na rotulagem de produtos de carne crua suína e de aves; Decreto N.º 9.013, de 29/03/2017, que Regulamenta a Lei N.º 1.283, de 18/12/1950, e a Lei N.º 7.889, de 23/11/1989, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal; IN MAPA N.º 32, de 03/12/2010, que estabelece os Parâmetros para avaliação do teor total de água contida nos cortes de frangos, resfriados e congelados; Resolução DIPOA N.º 01, de 09/01/2003, que aprova a uniformização da nomenclatura de produtos cárneos não formulados em uso para aves e coelhos, suídeos, caprinos, ovinos, bubalinos, equídeos, ovos e outras espécies de animais; Portaria N.º 210, de 10/11/1998, que aprova o Regulamento técnico da inspeção tecnológica e higiênico-sanitária de carne de aves. A temperatura de transporte e recebimento de produtos congelados deve ser abaixo de -18 °C. O produto, PEITO DE FRANGO, sem tempero, deve ser acondicionado em embalagem com 1 kg.															
247	Nível "C" 07(sete) dias Corridos	PEIXE CONGELADO COSTELINHA DE TAMBAQUI (espécie Colossoma macropomum). Peixe	Kg	448968	Zaltana			400							400	R\$ 36,99	R\$ 14.796,00

[illegible]

		de produtos congelados deve ser abaixo de -18 °C.															
248	Nível "C" 07(sete) dias Corridos	PEIXE CONGELADO FILÉ DE TAMBAQUI (espécie Colossoma macropomum), apresentação SEM ESPINHAÇO. Peixe congelado: produto obtido de matéria-prima fresca, resfriada, descongelada ou congelada, de espécies de peixes oriundas da pesca ou da aquicultura, submetido ao congelamento rápido na sua apresentação final; Filé: produto obtido a partir de corte único longitudinal da porção muscular desde a parte imediatamente posterior da cabeça até o pedúnculo caudal, no sentido paralelo à coluna vertebral. Espinhaço: estrutura remanescente da extração dos filésdo peixe, compreendendo a coluna vertebral, espinhas e musculaturaaderida. Os produtos de origem animal que sofrem algum tipo de processamento devem ter certificação sanitária e atender ao disposto na legislação de alimentos estabelecida por um dos serviços de sanidade: Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou serviços de Inspeção Federal (SIF), Estadual (SIE) ou Municipal (SIM), bem como atender as normas vigentes: IN N.º 21, de 31/05/2017, que aprova	Kg	448967	Zaltana			400							400	R\$ 36,99	R\$ 14.796,00

		o Regulamento técnico que fixa a identidade e as características de qualidade que deve apresentar o peixe congelado; Decreto N.º 9.013, de 29/03/2017, que Regulamenta a Lei N.º 1.283, de 18/12/1950, e a Lei N.º 7.889, de 23/11/1989, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. A temperatura de transporte e recebimento de produtos congelados deve ser abaixo de -18 °C. O produto deve ser acondicionado em embalagem com 1 kg.														
249	Nível "C" 07(sete) dias Corridos	CARNE CONGELADA DE BOVINO COM OSSO, COSTELA DO DIANTEIRO (ripa da chuleta / minga): Quarto dianteiro / Dianteiro sem paleta - COSTELA DO DIANTEIRO. O produto, COSTELA BOVINO PEÇA, deve ser acondicionado em embalagem à vácuo. A temperatura de transporte e recebimento de carnes e derivados congelados deve ser abaixo de -18 °C.	Kg	447414	Friboi			600						600	R\$ 23,79	R\$ 14.274,00
250	Nível "C" 07(sete) dias Corridos	CARNE MOÍDA RESFRIDA DE BOVINO, PATINHO: Quarto traseiro / Traseiro-serrote - Coxão - PATINHO. Carne Moída o produto cárneo obtido a partir da moagem de massas musculares de carcaças de bovinos, seguido de imediato resfriamento ou congelamento. O produto, PATINHO	Kg	447447	Friboi			1520						1520	R\$ 35,94	R\$ 54.628,80

		BOVINO MOÍDO, resfriado deverá ser mantida entre 0 °C (zero graus Celsius) e 4 °C (quatro graus Celsius). A carne moída deverá ser embalada imediatamente após a moagem, devendo cada pacote do produto ter peso máximo de 1 kg.														
251	Nível "C" 07(sete) dias Corridos	CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO, LAGARTO, PEÇA. CORTE: Quarto traseiro / Traseiro-serrote - Coxão - LAGARTO. O produto, COXÃO-MOLE BOVINO PEÇA, deve ser acondicionado em embalagem à vácuo. A temperatura de transporte e recebimento de carnes e derivados congelados deve ser abaixo de -18 °C.	Kg	447444	Friboi		1000							1000	R\$ 37,55	R\$ 37.550,00
252	Nível "C" 07(sete) dias Corridos	CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO, PALETA, CUBOS. CORTE: Quarto dianteiro - PALETA (pá / músculo-do-dianteiro). O produto, PALETA BOVINA CUBOS, deve ser acondicionado em embalagem à vácuo. A temperatura de transporte e recebimento de carnes e derivados congelados deve ser abaixo de -18 °C.	Kg	447391	Friboi		1500							1500	R\$ 33,49	R\$ 50.235,00
253	Nível "C" 07(sete) dias Corridos	CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO, COXÃO MOLE, ISCAS. CORTE: Quarto traseiro / Traseiro-serrote - Coxão - COXÃO-MOLE.O produto, COXÃO-MOLE BOVINO	Kg	447434	Friboi		1000							1000	R\$ 39,60	R\$ 39.600,00

		ISCAS, deve ser acondicionado em embalagem à vácuo. A temperatura de transporte e recebimento de carnes e derivados resfriados deve ser abaixo de 7 °C.															
254	Nível "C" 07(sete) dias Corridos	MIÚDO RESFRIADO DE BOVINO, FÍGADO, ISCAS. A temperatura de transporte e recebimento de carnes e derivados resfriados deve ser abaixo de 7 °C. O produto, FÍGADO BOVINO, corte BIFE, deve ser acondicionado em embalagem com 120 g.	Kg	617378	Friboi			300							300	R\$ 13,79	R\$ 4.137,00
255	Nível "C" 07(sete) dias Corridos	OVOS DE GALINHA, BRANCO. TIPO GRANDE (peso entre 55 g e 59 g por unidade). Ingrediente: ovos de galinha. O produto de ser acondicionado em cartela com 30 unidades, revestida com plástico transparente.	CARTELA COM 30 UNIDADES	446618	Granja			100							100	R\$ 18,39	R\$ 1.839,00
256	Nível "C" 07(sete) dias Corridos	CARNE CONGELADA DE SUÍNO SEM OSSO, PERNIL, PEÇA. O produto, PERNIL SUÍNO PEÇA deve ser acondicionado em embalagem apropriada. A temperatura de transporte e recebimento de carnes e derivados congelados deve ser abaixo de -18 °C.	Kg	447524	Nutribras			1020							1020	R\$ 23,90	R\$ 24.378,00
257	Nível "C" 07(sete) dias Corridos	PERTENCES RESFRIADOS DE SUÍNO PARA FEIJOADA. Produto cárneo salgado industrializados, obtidos de carne suína desossada ou não, tratados com sal, adicionados ou não de	Kg	467201	Irmão			200							200	R\$ 22,85	R\$ 4.570,00

		sais de cura, condimentados ou não, cozidos ou não, defumados ou não. A temperatura de transporte e recebimento de carnes e derivados resfriados deve ser abaixo de 7 °C. O produto deve ser acondicionado em embalagem com 1 kg.														
258	Nível "C" 07(sete) dias Corridos	LINGUIÇA TIPO CALABRESA COZIDA E DEFUMADA. Linguiça calabresa: produto obtido exclusivamente de carnes suína, curado, adicionado de ingredientes, devendo ter o sabor picante característico da pimenta calabresa submetidas ao processo de estufagem ou similar para desidratação e/ou cozimento e ao processo de defumação. A temperatura de transporte e recebimento de carnes e derivados resfriados deve ser abaixo de 7 °C. O produto deve ser acondicionado em embalagem com 2,5 kg.	Kg	447702	Excelencia		150							150	R\$ 22,90	R\$ 3.435,00
259	Nível "C" 07(sete) dias Corridos	LINGUIÇA TOSCANA. Linguiça toscana: produto cru e curado obtido exclusivamente de carnes suína, adicionada de gordura suína e ingredientes, embutido em envoltório natural ou artificial e submetido ao processo tecnológico adequado. A temperatura de transporte e recebimento de carnes e derivados resfriados deve ser abaixo de 7 °C. O	Kg	447705	Excelencia		200							200	R\$ 13,69	R\$ 2.738,00

		produto deve ser acondicionado em embalagem com 5 kg.																	
Valor Total																	R\$	472.987,08	

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

3. **ÓRGÃO GERENCIADOR E PARTICIPANTES**

- 3.1. O órgão gerenciador será o IFRO/ Campus Colorado do Oeste.
- 3.2. Além do gerenciador, São órgãos e entidades públicas participantes do registro de preços:
- 3.3. IFRO CAMPUS VILHENA: Endereço: BR 174 km 3 número 4334 Zona Urbana CEP 76.980-000 / Vilhena / Rondônia. Telefone de Contato: 069 2101 0706 / 2101 0705 E-mail: ccl.vilhena@ifro.edu.br; cplam.vilhena@ifro.edu.br Horário de recebimento da mercadoria: 07:00 as 18:00h de segunda a sexta-feira
- 3.4. IFRO CAMPUS CACOAL: Endereço: BR 364 km 228 Zona Rural do município de Cacoal/ Rondônia- Lote 2 A Caixa Postal 146 CEP: 76.960-970. Telefone para contato: 069 2182-9643 (Coordenação de Patrimônio e Almoxarifado) e-mail cpalm.cacoal@ifro.edu.br; (69) 98169-9400 (Diretoria de Planejamento e Administração) / dplad.cacoal@ifro.edu.br; Horário de funcionamento: das 07h:30 as 11h:30 e das 13h:30 as 17h:00 de segunda-feira a sexta-feira.
- 3.5. IFRO CAMPUS JI-PARANÁ: Endereço: Rua Rio Amazonas, 151 - Jardim dos Migrantes - Ji-Paraná/RO - CEP 6900-730. Telefone para contato: 069 2183-6901 (Coordenação de Serviços Gerais) e-mail csg.jipa@ifro.edu.br Horário de funcionamento: das 07h as 18h de segunda-feira a sexta-feira.
- 3.6. IFRO CAMPUS JARU Endereço: Av. Vereador Otaviano Pereira Neto. nº 874 - Setor 2 - Jaru/RO - CEP: 76890-000 Telefone para contato: Diretoria de Planejamento e Administração – (69) 9.9602-7658 – dplad.jaru@ifro.edu.br; Direção Geral – (69) 9.9918-2512 – campusjaru@ifro.edu.br. Horário de funcionamento: 08 às 12:00 e 14 às 18:00 horas, de segunda a sexta-feira.
- 3.7. IFRO CAMPUS ARIQUEMES Endereço para entrega dos produtos: Rod. RO 257 km 13, Zona Rural – Sentido Machadinho do Oeste, Ariquemes-RO. Contatos: Coordenação de Compras e Licitações – (69) 2103-0134 – ccl.ariquemes@ifro.edu.br; Coordenação de Patrimônio e Almoxarifado – (69) 2103-0112 - cpalm.ariquemes@ifro.edu.br; Diretoria de Planejamento e Administração – (69) 2103-0133 - dplad.ariquemes@ifro.edu.br. Horário de funcionamento: 07:00 as 11:00 e das 13:00 as 17:00 de segunda a sexta-feira.
- 3.8. IFRO CAMPUS PORTO VELHO CALAMA Endereços para fornecimento: Av. Calama, nº 4.985, Bairro Flodoaldo Pontes Pinto, em Porto Velho-RO, CEP: 76820-441. Contatos: Coordenação de Compras e Licitações – (69) 2182-8915 – ccl.portovelhocalama@ifro.edu.br; Coordenação de Patrimônio e Almoxarifado – (69) 2182-89-23 – cpalm.portovelhocalama@ifro.edu.br; Coordenação de Serviços Gerais – (69) 2182-8904 – csg.portovelhocalama@ifro.edu.br. Horário de funcionamento: 08 às 12 e 14 às 18 horas, de segunda a sexta-feira.
- 3.9. IFRO CAMPUS PORTO VELHO ZONA NORTE: Av. Governador Jorge Teixeira, nº 3.146 - Setor Industrial- Porto Velho/RO Fone/Fax:(69) 2182-3839 dplad.pvhzonanorte@ifro.edu.br Horário de funcionamento: de 08h às 18h, de segunda a sexta-feira.
- 3.10. IFRO CAMPUS GUAJARÁ-MIRIM Endereços para fornecimento: Instituto Federal de Rondônia - Campus Guajará-Mirim/RO, Av. XV de Novembro, 4849, Planalto. CEP: 76.850-000, Guajará-Mirim – RO Contatos: Coordenação de Patrimônio e Almoxarifado – (69) 3516-4705 / 9 9985-4314– cpalm.guajara@ifro.edu.br. Horário de funcionamento: 08 às 12 e 14 às 18 horas, de segunda a sexta-feira.

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

- 4.1. Não será admitida a adesão à ata de registro de preços decorrente desta licitação ou desta contratação direta, conforme justificativa apresentada nos estudos técnicos preliminares, item 7.8.

Vedação a acréscimo de quantitativos

- 4.2. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados na ata de registro de preços.

5. **VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CADASTRO RESERVA**

- 5.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.
- 5.1.1. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.
- 5.1.2. Na formalização do contrato ou do instrumento substituto deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.

- 5.2. A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 5.2.1. O instrumento contratual de que trata o item 5.2. deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.
- 5.3. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 5.4. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:
- 5.4.1. Serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário, devendo ser observada a possibilidade de o licitante oferecer ou não proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto *no edital* e se obrigar nos limites dela;
- 5.4.2. Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes ou dos fornecedores que:
- 5.4.2.1. Aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação; e
- 5.4.2.2. Mantiverem sua proposta original.
- 5.4.3. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou dos fornecedores registrados na ata.
- 5.5. O registro a que se refere o item 5.4.2 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.
- 5.6. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem reduzir suas propostas para o preço do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.
- 5.7. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item 5.4.2.2 somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:
- 5.7.1. Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos *no edital*; e
- 5.7.2. Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 9.
- 5.8. O preço registrado com indicação dos licitantes e fornecedores será divulgado no PNCP e ficará disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.
- 5.9. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, o licitante mais bem classificado ou o fornecedor, no caso da contratação direta, será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação ou no aviso de contratação direta, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.
- 5.9.1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante ou fornecedor convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.
- 5.10. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no Sistema de Registro de Preços.
- 5.11. Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação, e observado o disposto no item 5.7, observando o item 5.7 e subitens, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.
- 5.12. Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 5.4.2.1, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos *do edital*, poderá:
- 5.12.1. Convocar para negociação os demais licitantes ou fornecedores remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou
- 5.12.2. Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.
- 5.13. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.
6. **ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS**
- 6.1. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:
- 6.1.1. Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos da alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;
- 6.1.2. Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;
- 6.1.3. Na hipótese de previsão no edital ou no aviso de contratação direta de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.
- 6.1.3.1. No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação;
- 6.1.3.2. No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação

7. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

- 7.1. Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão ou entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.
- 7.1.1. Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.
- 7.1.2. Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.
- 7.1.3. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.
- 7.1.4. Na hipótese de redução do preço registrado, o gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciarem negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 7.2. Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.
- 7.2.1. Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.
- 7.2.2. Não hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 9.1, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.
- 7.2.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no item 5.7.
- 7.2.4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item 9.4, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.
- 7.2.5. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 7.2 e no item 7.2.1, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.
- 7.2.6. O órgão ou entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

8. REMANEJAMENTO DAS QUANTIDADES REGISTRADAS NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- 8.1. As quantidades previstas para os itens com preços registrados nas atas de registro de preços poderão ser remanejadas pelo órgão ou entidade gerenciadora entre os órgãos ou as entidades participantes e não participantes do registro de preços.
- 8.2. O remanejamento somente poderá ser feito:
- 8.2.1. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade participante; ou
- 8.2.2. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante.
- 8.3. O órgão ou entidade gerenciadora que tiver estimado as quantidades que pretende contratar será considerado participante para efeito do remanejamento.
- 8.4. Na hipótese de remanejamento de órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante, serão observados os limites previstos no art. 32 do Decreto nº 11.462, de 2023.
- 8.5. Competirá ao órgão ou à entidade gerenciadora autorizar o remanejamento solicitado, com a redução do quantitativo inicialmente informado pelo órgão ou pela entidade participante, desde que haja prévia anuência do órgão ou da entidade que sofrer redução dos quantitativos informados.
- 8.6. Caso o remanejamento seja feito entre órgãos ou entidades dos Estados, do Distrito Federal ou de Municípios distintos, caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente do remanejamento dos itens.
- 8.7. Na hipótese da compra centralizada, não havendo indicação pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, dos quantitativos dos participantes da compra centralizada, nos termos do item 8.3, a distribuição das quantidades para a execução descentralizada será por meio do remanejamento.

9. CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

- 9.1. O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:
- 9.1.1. Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;
- 9.1.2. Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;
- 9.1.3. Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no artigo 27, § 2º, do Decreto nº 11.462, de 2023; ou

9.1.4. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.

9.1.4.1. Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, poderá o órgão ou a entidade gerenciadora poderá, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

9.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 9.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

9.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.

9.4. O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:

9.4.1. Por razão de interesse público;

9.4.2. A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou

9.4.3. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado, nos termos do artigos 26, § 3º e 27, § 4º, ambos do Decreto nº 11.462, de 2023.

10. DAS PENALIDADES

10.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas *no edital*.

10.2. As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente após terem assinado a ata.

10.3. É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço (art. 7º, inc. XIV, do Decreto nº 11.462, de 2023), exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade (art. 8º, inc. IX, do Decreto nº 11.462, de 2023).

10.4. O órgão ou entidade participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no item 9.1, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor

11. CONDIÇÕES GERAIS

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

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em uma única via digital, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes *e encaminhada cópia aos demais órgãos participantes (se houver)*.

Colorado do Oeste - Rondônia

Assinaturas

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

Anexo

Cadastro Reserva

Seguindo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que aceitaram cotar os itens com preços iguais ao adjudicatário e/ou manteve sua proposta conforme valores informados abaixo:

Item do TR	Fornecedor : FENIX GRILL LTDA – ME CNPJ/MF: 13.504.249/0001-86 - I.E.: 00000003310663 Avenida Turibio Odilon Ribeiro, nº 694, bairro Apedia, CEP: 76.970-000 – Pimenta Bueno–RO					
X	Especificação	Unidade	Marca	Quantidade	Valor Un	Valor Total
128	ABÓBORA. Abóbora, variedade CABOTIA, in natura. Os produtos in natura, sem nenhum tipo de processamento e de origem vegetal, não necessitam de avaliação sanitária, porém deve apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie: inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundos, isentos de podridões, não se apresentarem desidratados ou murchos, não se apresentarem congelados e isentos de distúrbios fisiológicos.	Kg	Região	350	R\$ 4,30	R\$ 1.505,00
129	ABOBRINHA. Abobrinha, variedade MENINA BRASILEIRA, in natura. Os produtos in natura, sem nenhum tipo de processamento e de origem vegetal, não necessitam de avaliação sanitária, porém deve apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie: inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundos, isentos de podridões, não se apresentarem desidratados ou murchos, não se apresentarem congelados e isentos de distúrbios fisiológicos.	Kg	Região	250	R\$ 5,28	R\$ 1.320,00
130	ALHO. Alho, tipo brasileiro/nacional (com casca do dente roxa), cabeça/bulbo completa/inteiro, sem réstia, sem brotos. Alho: o bulbo da espécie Allium sativum, in natura. GRUPO BRANCO: coloração da película do bulbilho branca; SUBGRUPO NOBRE: de 5 a 20 bulbilhos por bulbo; CLASSE 7: mais de 56 mm de diâmetro transversal do bulbo. Os produtos in natura, sem nenhum tipo de processamento e de origem vegetal, não necessitam de avaliação sanitária, porém deve atender as normas vigentes: Portaria MAPA Nº 242, de 17/09/1992, que aprova a Norma de identidade, qualidade, acondicionamento, embalagem e apresentação do alho. O produto deve apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie: inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundos, isentos de podridões, não se apresentarem desidratados ou murchos, não se apresentarem congelados e isentos de distúrbios fisiológicos. O produto deve ser acondicionado em caixa com 10 kg.	Kg	Nacional	300	R\$ 29,50	R\$ 8.850,00
131	BATATA INGLESA. Batata inglesa, in natura, lavada. Batata: tubérculos pertencentes à espécie Solanum tuberosum L.; BATATA LAVADA: aquela submetida a um processo de limpeza com uso de água. CALIBRE 3 OU ESPECIAL: maior ou igual a 42 mm e menor que 85 mm, admitindo-se, em um mesmo lote, até 10% de mistura de tubérculos de outros calibres, desde que imediatamente inferior ou superior ao predominante (em função do maior diâmetro transversal dos tubérculos - Anexo I, da IN MAPA Nº 27, de 17/07/2017). CATEGORIA EXTRA (de acordo com os limites máximos de tolerâncias estabelecidas no Anexo IV da IN MAPA Nº 27, de 17/07/2017). Os produtos in natura, sem nenhum tipo de processamento e de origem vegetal, não necessitam de avaliação sanitária, porém deve atender as normas vigentes: IN MAPA Nº 27, de 17/07/2017, que estabelece o Regulamento técnico da batata, definindo o seu padrão oficial de classificação, com os requisitos de identidade e qualidade, a amostragem, o modo de apresentação e amarração ou rotulagem, nos aspectos referentes à classificação do produto. O produto deve apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie: inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundos, isentos de podridões, não se apresentarem desidratados ou murchos, não se apresentarem congelados e isentos de distúrbios fisiológicos.	Kg	Nacional	500	R\$ 5,74	R\$ 2.870,00
132	BATATA DOCE. Batata doce, in natura, casca roxa, polpa marelada, lavada. Os produtos in natura, sem nenhum tipo de processamento e de origem vegetal, não necessitam de avaliação sanitária, porém deve apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie: inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundos, isentos de podridões, não se apresentarem desidratados ou murchos, não se apresentarem congelados e isentos de distúrbios fisiológicos.	Kg	Nacional	200	R\$ 5,84	R\$ 1.168,00
134	BETERRABA. Beterraba, in natura, casca uniforme, lisa, com cor vermelha intensa, sem brotos e rachaduras. Os produtos in natura, sem nenhum tipo de processamento e de origem vegetal, não necessitam de avaliação sanitária, porém deve apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie: inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundos, isentos de podridões, não se apresentarem desidratados ou murchos, não se apresentarem congelados e isentos de distúrbios fisiológicos.	Kg	Nacional	200	R\$ 4,94	R\$ 988,00
135	CEBOLA. Cebola, in natura, nacional, tipo AMARELA, formato oval e casca de cor alaranjada. Cebola: bulbo pertencente à espécie Allium cepa L. CLASSE OU CALIBRE 4: diâmetro transversal do bulbo maior que 70 até 90 mm (de acordo com o maior diâmetro transversal do bulbo conforme o estabelecido na Tabela I da PORTARIA MA Nº 529, de 18/08/1995). TIPO OU GRAU DE SELEÇÃO CATEGORIA I OU ESPECIAL OU SELECIONADO (de acordo com os índices de ocorrência de defeitos na amostra estabelecidos na Tabela II da Portaria MAPA Nº 529, de 18/08/1995). Os produtos in natura, sem nenhum tipo de processamento e de origem vegetal, não necessitam de avaliação sanitária, porém deve atender as normas vigentes: Portaria MAPA Nº 529, de 18/08/1995, que aprova a Norma de identidade, qualidade, acondicionamento e embalagem da cebola, para fins de comercialização. Os produtos in natura, sem nenhum tipo de processamento e de origem vegetal, não necessitam de avaliação sanitária, porém deve apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie: inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundos, isentos de podridões, não se apresentarem desidratados ou murchos, não se apresentarem congelados e isentos de distúrbios fisiológicos.	Kg	Nacional	400	R\$ 5,99	R\$ 2.396,00
144	ABACAXI. Abacaxi, variedade PÉROLA, in natura; com coroa; peso médio por unidade de aproximadamente 1,5 kg. Os produtos in natura, sem nenhum tipo de processamento e de origem vegetal, não necessitam de avaliação sanitária, porém deve apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a	Kg	Região	500	R\$ 6,50	R\$ 3.250,00

	especificidade da espécie: inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundos, isentos de podridões, não se apresentarem desidratados ou murchos, não se apresentarem congelados e isentos de distúrbios fisiológicos.					
147	GOIABA. Goiaba, VERMELHA, in natura. Os produtos in natura, sem nenhum tipo de processamento e de origem vegetal, não necessitam de avaliação sanitária, porém deve apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie: inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundos, isentos de podridões, não se apresentarem desidratados ou murchos, não se apresentarem congelados e isentos de distúrbios fisiológicos.	Kg	Nacional	150	R\$ 11,35	R\$ 1.702,50
168	MANTEIGA DE PRIMEIRA QUALIDADE COM SAL. Manteiga de primeira qualidade: produto gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica do creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca, por processos tecnologicamente adequados, com matéria gorda composta exclusivamente de gordura láctea e que corresponde à classe de qualidade I da classificação por avaliação sensorial segundo Norma FIL 99 A: 1987. Manteiga comum: produto elaborado a partir de creme de leite pasteurizado, mantido sob refrigeração (temperatura máxima de 5 °C) na fonte de produção e no mercado distribuidor e apresentar teor mínimo de gordura de 80% (m/m), teor máximo de umidade de 16% (m/m), teor máximo de cloreto de sódio de 3% (m/m), acidez máxima de 3 mL de soluto alcalino normal em 100 g de gordura láctea no produto, ao longo de sua vida de prateleira e teor máximo de insolúveis no éter etílico de 2% (excluído o teor de cloreto de sódio nas variedades salgadas). Os produtos de origem animal que sofrem algum tipo de processamento devem ter certificação sanitária e atender ao disposto na legislação de alimentos estabelecida por um dos serviços de sanidade: Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou serviços de Inspeção Federal (SIF), Estadual (SIE) ou Municipal (SIM), bem como atender as normas vigentes: Portaria MAPA N.º 146, de 07/03/1996, que aprova os Regulamentos técnicos de identidade e qualidade dos produtos lácteos (Anexo III - Regulamento técnico de identidade e qualidade de manteiga) e/ou Resolução N.º 4, de 28/06/2000, que institui o produto denominado Manteiga comum, para comercialização exclusiva no território nacional, que deverá atender, provisoriamente, às seguintes especificações de qualidade, até que se elabore RTIQ específico. A temperatura de transporte e recebimento de leite e derivados resfriados deve ser entre 0 °C e 10 °C. O produto deve ser acondicionado em pote com 500 g.	Pote com 500 gramas	Segredo	20	R\$ 23,29	R\$ 465,80
180	AÇÚCAR CRISTAL. Açúcar: produto obtido a partir da cana-de-açúcar pertencente às cultivares provenientes da espécie Saccharum officinarum L. através de processos adequados; constituído por cristais; GRUPO I: açúcar destinado à alimentação humana através de venda direta ao consumidor final; CLASSE I CRISTAL BRANCO: aquele obtido por fabricação direta nas usinas através do processo de extração e clarificação do caldo da cana-de-açúcar por tratamentos físico-químicos com branqueamento, seguidos de evaporação, cristalização, centrifugação e secagem do produto final; TIPO I CRISTAL: aquele obtido por fabricação direta através do processo de extração e clarificação do caldo da cana-de-açúcar por tratamentos físico-químicos com branqueamento, seguidos de evaporação, cristalização, centrifugação, secagem, resfriamento e peneiramento do produto final e podendo ser comercializado na forma moída ou triturada. O produto deve atender as normas vigentes: IN MAPA N.º 47 de 30/08/2018 que estabelece o Regulamento técnico do açúcar, definindo o seu padrão oficial de classificação, com os requisitos de identidade e qualidade, a amostragem, o modo de apresentação e a marcação ou rotulagem, nos aspectos referentes à classificação do produto (com as alterações dadas pela IN MAPA N.º 60 de 19/11/2019); Resolução ANVISA - RDC N.º 271, de 22 de setembro de 2005 que aprova o Regulamento técnico para açúcares e produtos para adoçar. Ingrediente: açúcar. O produto deve ser acondicionado em embalagem com 2 kg.	Embalagem com 2 kg	Doce dia	550	R\$ 7,59	R\$ 4.174,50
184	ARROZ AGULHINHA. Arroz: grãos provenientes da espécie Oryza sativa L.; GRUPO BENEFICIADO: produto maduro que foi submetido a algum processo de beneficiamento e se encontra desprovido, no mínimo, da sua casca; SUBGRUPO POLIDO: produto de que, ao ser beneficiado, se retiram o germe, o pericarpo e a maior parte da camada interna (aleurona); CLASSE LONGO FINO (AGULHINHA): produto que contém, no mínimo, 80% do peso dos grãos inteiros medindo 6 mm ou mais no comprimento, a espessura menor ou igual 1,90 mm e a relação comprimento/largura maior ou igual a 2,75, após polimento dos grãos; QUALIDADE TIPO 1: definidos em função do processo de beneficiamento, das dimensões do grão e dos limites máximos de tolerância estabelecidos nos Anexos II a VII desta IN MAPA N.º 6 de 16/02/2009, com teor de umidade máxima de 14%. O produto deve atender as normas vigentes: IN MAPA N.º 6, de 16/02/2009, que aprova o Regulamento técnico do arroz, definindo o seu padrão oficial de classificação, com os requisitos de identidade e qualidade, a amostragem, o modo de apresentação e a marcação ou rotulagem (com as alterações dadas pela IN MAPA N.º 2, de 06/02/2012). Ingrediente: arroz. O produto deve ser acondicionado em embalagem com 5 kg.	Embalagem com 5 kg	Soltinho	1500	R\$ 26,79	R\$ 40.185,00
192	FARINHA DE MANDIOCA AMARELA. Farinha de mandioca: produto obtido de raízes de mandioca, do gênero Manihot, submetidas a processo tecnológico adequado de fabricação e beneficiamento; GRUPO SECA: produto obtido das raízes de mandioca sadias, devidamente limpas, descascadas, trituradas, raladas, moídas, prensadas, desmembradas, peneiradas, secas à temperatura adequada, podendo novamente ser peneirada e ainda beneficiada; CLASSE GROSSA: quando o produto fica retido em mais de 10% (dez por cento) na peneira com abertura de malha de 2 mm; TIPO 1: de acordo com os parâmetros estabelecidos no Anexo I da IN MAPA N.º 52 de 07/11/2011. O produto deve atender as normas vigentes: IN MAPA N.º 52, de 07/11/2011, que estabelece o Regulamento Técnico da Farinha de Mandioca; Resolução ANVISA - RDC N.º 263, de 22/09/2005, que aprova o Regulamento técnico para produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos. Ingrediente: farinha de mandioca amarela grossa. O produto deve ser acondicionado em embalagem com 1 kg.	Embalagem com 1 kg	Bernardo	200	R\$ 7,49	R\$ 1.498,00
198	FEIJÃO PRETO. Feijão: grãos provenientes das espécies Phaseolus vulgaris L. e Vigna unguiculata (L) Walp; Grupo I: feijão comum, proveniente da espécie Phaseolus vulgaris L.; GRUPO 1: feijão comum, proveniente da espécie Phaseolus vulgaris L.; CLASSE PRETO: produto que contém, no mínimo, 97% de grãos de coloração preta; TIPO 1: de acordo com os percentuais de tolerância de defeitos previstos na Tabela 1 da IN MAPA N.º 12 de 28/03/2008; com teor de umidade máximo de 14%. O produto deve atender as normas vigentes: IN MAPA N.º 12, de 28/03/2008, que estabelece o Regulamento técnico do feijão, definindo o seu padrão oficial de classificação, com os requisitos de identidade e qualidade, a amostragem, o modo de apresentação e a marcação ou rotulagem (com as alterações dadas pela IN MAPA N.º 56, de 24/11/2009, e pela IN MAPA N.º 48, de 01/11/2011). Ingrediente: feijão preto. O produto deve ser acondicionado em embalagem com 1 kg.	Embalagem com 1 kg	Bernardo	300	R\$ 8,79	R\$ 2.637,00
241	VINAGRE DE ÁLCOOL. Vinagre de álcool (fermentado acético): produto com acidez volátil mínima de quatro gramas por cem mililitros, expressa em ácido acético, obtido da fermentação acética do fermentado alcoólico de mistura hidroalcoólica originária do álcool etílico potável de origem agrícola. ACIDEZ VOLÁTIL ácido acético: mínimo de 4% (g/100ml); Álcool a 20 °C: máximo de 1% (v/v); Aspecto: ausência de elementos estranhos à sua natureza e composição;	Frasco com 750 mL	Virrosas	302	R\$ 3,34	R\$ 1.008,68

	Cheiro: característico; Sabor: ácido; Cor: transparente (de acordo com a matéria-prima de origem e composição). Deve atender as normas vigentes: IN N.º 6, de 03/04/2012, que estabelece os padrões de identidade e qualidade e a classificação dos fermentados acéticos. Ingredientes: fermentado acético de álcool, água potável e conservador. O produto deve ser acondicionado em frasco com 750 mL.					
245	CORTE CONGELADO DE FRANGO, COXAS E SOBRECOCAS. Carne de aves: parte muscular comestível das aves abatidas, declaradas aptas à alimentação humana por inspeção veterinária oficial antes e depois do abate; Corte: parte ou fração da carcaça, com limites previamente especificados pelo DIPOA, com osso, com pele, temperados ou não, sem mutilações e/ou dilacerações. Os produtos de origem animal que sofrem algum tipo de processamento devem ter certificação sanitária e atender ao disposto na legislação de alimentos estabelecida por um dos serviços de sanidade: Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou serviços de Inspeção Federal (SIF), Estadual (SIE) ou Municipal (SIM), bem como atender as normas vigentes: Resolução ANVISA - RDC N.º 459, de 21/12/2020, que estabelece as Instruções de preparo, uso e conservação obrigatórias na rotulagem de produtos de carne crua suína e de aves; Decreto N.º 9.013, de 29/03/2017, que Regulamenta a Lei N.º 1.283, de 18/12/1950, e a Lei N.º 7.889, de 23/11/1989, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal; IN MAPA N.º 32, de 03/12/2010, que estabelece os Parâmetros para avaliação do teor total de água contida nos cortes de frangos, resfriados e congelados; Resolução DIPOA N.º 01, de 09/01/2003, que aprova a uniformização da nomenclatura de produtos cárneos não formulados em uso para aves e coelhos, suínos, caprinos, ovinos, bubalinos, equídeos, ovos e outras espécies de animais; Portaria N.º 210, de 10/11/1998, que aprova o Regulamento técnico da inspeção tecnológica e higiênico- sanitária de carne de aves. A temperatura de transporte e recebimento de produtos congelados deve ser abaixo de -18 °C. O produto, COXAS E SOBRECOSA DE FRANGO, sem tempero, deve ser acondicionado em embalagem com 1 kg.	Kg	Avenorte	2740	R\$ 11,50	R\$ 31.510,00
246	CORTE CONGELADO DE FRANGO, PEITO. Carne de aves: parte muscular comestível das aves abatidas, declaradas aptas à alimentação humana por inspeção veterinária oficial antes e depois do abate; Corte: parte ou fração da carcaça, com limites previamente especificados pelo DIPOA, com osso ou sem osso, com pele ou sem pele, temperados ou não, sem mutilações e/ou dilacerações. Os produtos de origem animal que sofrem algum tipo de processamento devem ter certificação sanitária e atender ao disposto na legislação de alimentos estabelecida por um dos serviços de sanidade: Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou serviços de Inspeção Federal (SIF), Estadual (SIE) ou Municipal (SIM), bem como atender as normas vigentes: Resolução ANVISA - RDC N.º 459, de 21/12/2020, que estabelece as Instruções de preparo, uso e conservação obrigatórias na rotulagem de produtos de carne crua suína e de aves; Decreto N.º 9.013, de 29/03/2017, que Regulamenta a Lei N.º 1.283, de 18/12/1950, e a Lei N.º 7.889, de 23/11/1989, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal; IN MAPA N.º 32, de 03/12/2010, que estabelece os Parâmetros para avaliação do teor total de água contida nos cortes de frangos, resfriados e congelados; Resolução DIPOA N.º 01, de 09/01/2003, que aprova a uniformização da nomenclatura de produtos cárneos não formulados em uso para aves e coelhos, suínos, caprinos, ovinos, bubalinos, equídeos, ovos e outras espécies de animais; Portaria N.º 210, de 10/11/1998, que aprova o Regulamento técnico da inspeção tecnológica e higiênico- sanitária de carne de aves. A temperatura de transporte e recebimento de produtos congelados deve ser abaixo de -18 °C. O produto, PEITO DE FRANGO, sem tempero, deve ser acondicionado em embalagem com 1 kg.	Kg	Avenorte	2040	R\$ 16,94	R\$ 34.557,60
249	CARNE CONGELADA DE BOVINO COM OSSO, COSTELA DO DIANTEIRO (ripa da chuleta / minga): Quarto dianteiro / Dianteiro sem paleta - COSTELA DO DIANTEIRO. O produto, COSTELA BOVINO PEÇA, deve ser acondicionado em embalagem à vácuo. A temperatura de transporte e recebimento de carnes e derivados congelados deve ser abaixo de -18 °C.	Kg	Friboi	600	R\$ 23,79	R\$ 14.274,00
250	CARNE MOÍDA RESFRIDA DE BOVINO, PATINHO: Quarto traseiro / Traseiro-serrote - Coxão - PATINHO. Carne Moída o produto cárneo obtido a partir da moagem de massas musculares de carcaças de bovinos, seguido de imediato resfriamento ou congelamento. O produto, PATINHO BOVINO MOÍDO, resfriado deverá ser mantida entre 0 °C (zero graus Celsius) e 4 °C (quatro graus Celsius). A carne moída deverá ser embalada imediatamente após a moagem, devendo cada pacote do produto ter peso máximo de 1 kg.	Kg	Friboi	1520	R\$ 35,94	R\$ 54.628,80
251	CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO, LAGARTO, PEÇA. CORTE: Quarto traseiro / Traseiro- serrote - Coxão - LAGARTO. O produto, deve ser acondicionado em embalagem à vácuo. A temperatura de transporte e recebimento de carnes e derivados congelados deve ser abaixo de -18 °C.	Kg	Friboi	1000	R\$ 37,55	R\$ 37.550,00
252	CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO, PALETA, CUBOS. CORTE: Quarto dianteiro - PALETA (pá / músculo- do-dianteiro). O produto, PALETA BOVINA CUBOS, deve ser acondicionado em embalagem à vácuo. A temperatura de transporte e recebimento de carnes e derivados congelados deve ser abaixo de -18 °C.	Kg	Friboi	1500	R\$ 33,49	R\$ 50.235,00
253	CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO, COXÃO MOLE, ISCAS. CORTE: Quarto traseiro / Traseiro- serrote - Coxão - COXÃO MOLE. O produto, COXÃO- MOLE BOVINO ISCAS, deve ser acondicionado em embalagem à vácuo. A temperatura de transporte e recebimento de carnes e derivados resfriados deve ser abaixo de 7 °C.	Kg	Friboi	1000	R\$ 39,60	R\$ 39.600,00
254	MIÚDO RESFRIADO DE BOVINO, FÍGADO, ISCAS. A temperatura de transporte e recebimento de carnes e derivados resfriados deve ser abaixo de 7 °C. O produto, FÍGADO BOVINO, corte BIFE, deve ser acondicionado em embalagem com 120g.	Kg	Friboi	300	R\$ 13,79	R\$ 4.137,00
256	CARNE CONGELADA DE SUÍNO SEM OSSO, PERNIL, PEÇA. O produto, PERNIL SUÍNO PEÇA deve ser acondicionado em embalagem apropriada. A temperatura de transporte e recebimento de carnes e derivados congelados deve ser abaixo de -18 °C.	Kg	Friboi	1020	R\$ 23,90	R\$ 24.378,00
257	PERTENCES RESFRIADOS DE SUÍNO PARA FEIJOADA. Produto cárneo salgado industrializados, obtidos de carne suína desossada ou não, tratados com sal, adicionados ou não de sais de cura, condimentados ou não, cozidos ou não, defumados ou não. A temperatura de transporte e recebimento de carnes e derivados resfriados deve ser abaixo de 7 °C. O produto deve ser acondicionado em embalagem com 1 kg.	Kg	Aurora	200	R\$ 22,85	R\$ 4.570,00
258	LINGUIÇA TIPO CALABRESA COZIDA E DEFUMADA. Linguiça calabresa: produto obtido exclusivamente de carnes suína, curado, adicionado de ingredientes, devendo ter o sabor picante característico da pimenta calabresa submetidas ao processo de estufagem ou similar para desidratação e/ou cozimento e ao processo de defumação. A temperatura de transporte e recebimento de carnes e derivados resfriados deve ser abaixo de 7 °C. O produto deve ser acondicionado em embalagem com 2,5 kg.	Kg	Excelência	150	R\$ 22,90	R\$ 3.435,00
259	LINGUIÇA TOSCANA. Linguiça toscana: produto cru e curado obtido exclusivamente de carnes suína, adicionada de gordura suína e ingredientes, embutido em envoltório natural ou artificial e submetido ao processo tecnológico adequado. A temperatura de transporte e recebimento de carnes e derivados resfriados deve ser abaixo de 7 °C. O produto deve ser acondicionado em embalagem com 5 kg.	Kg	Excelência	200	R\$ 13,69	R\$ 2.738,00



Documento assinado eletronicamente por **GEDIELSON G DOS REIS, Usuário Externo**, em 13/02/2025, às 19:05, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Franciany Schneberger dos Santos Andreatta, Coordenador(a) de Compras e Licitações Substituto(a)**, em 14/02/2025, às 08:53, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Lucien Bissi da Freiria, Diretor(a) Geral Substituto(a)**, em 14/02/2025, às 15:27, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.ifro.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **2550559** e o código CRC **0E274722**.