

Termo de Referência 24/2024

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
24/2024	158148-INST.FED.DE EDUC.,CIENC.E TEC.DE RONDONIA	DEBORA FRANCISCA SILVA CAYRES	07/03/2024 01:10 (v 1.1)
Status			
CONCLUIDO			

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda/Bens de consumo	90047/2024	23243.001896/2024-72

1. Definição do objeto

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1.Aquisição de gêneros alimentícios, para atender as demandas relacionadas ao Refeitório do *Campus* Ariquemes, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

Tabela : Descrição dos produtos:

Item	Descrição do Produto	Unidade	Quantidade
1	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	60
2	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	60
	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		

3	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	40
4	BATATA INGLESA. Batata inglesa, in natura, lavada. Batata: tubérculos pertencentes à espécie <i>Solanum tuberosum</i> 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 marcação 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	200
5	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	150
6	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	40
7	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	80
	CEBOLA. Cebola, in natura, nacional, tipo AMARELA, formato oval e casca de cor alaranjada. Cebola: bulbo pertencente à espécie <i>Allium cepa</i> 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		

8	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	400
9	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	100
10	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 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	40
11	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	80
12	PIMENTÃO. Pimentão, tipo VERDE, in natura, pele lisa, brilhante e com cor verde vibrante. 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	60
13	REPOLHO. Repolho, tipo LISO, coloração VERDE CLARO, 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	80
	TOMATE. Tomate, tipo ITALIANO, in natura. Tomate: fruto pertencente às		

14	cultivares comerciais oriundas da espécie <i>Lycopersicon esculentum</i> Mill. sin. <i>Solanum lycopersicum</i> 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 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	80
15	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	50
16	BANANA. Banana, NANICA, 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	180
17	BANANA. Banana, DA TERRA, 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	60
18	MAÇÃ. Maçã, cultivares FUJI, in natura. Maçã: fruta pertencente às cultivares oriundas da espécie <i>Malus domestica</i> Borkh. TOLERÂNCIAS DE CALIBRE: para as maçãs acondicionadas em caixas, admite-se uma amplitude de variação de peso entre as frutas de até 10%, limitada a 5% para mais e para menos, do peso médio das frutas contidas na mesma embalagem. CATEGORIA: EXTRA OU CATEGORIA 1 (de acordo com as tolerâncias de defeitos, estabelecidos nas Tabelas I e II da IN MAPA Nº 5, de 09/02/2006). 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. O produto deve atender as normas vigentes: IN MAPA Nº 5, de 09/02/2006, que aprova o Regulamento técnico de identidade e qualidade da maçã. 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	80

19	MELANCIA. Melancia, 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	200
20	MELÃO. Melão, tipo AMARELO, 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	100
21	APRESUNTADO. Apresuntado: produto cárneo industrializado, obtido a partir de recortes e/ou cortes e recortes de massas musculares dos membros anteriores e/ou posteriores de suínos, adicionados de ingredientes e submetido ao processo adequado. 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 MAPA N.º 20 de 31/07/2000, que aprova os Regulamentos técnicos de identidade e qualidade de almôndega, de apresuntado, de fiambre, de hambúrguer, de kibe, de presunto cozido e de presunto (Anexo II - Regulamento técnico de identidade e qualidade de apresuntado) (com as alterações dadas pela IN SDA N.º 37, de 13/10/2011, que altera a redação dos açúcares totais constante do subitem 4.2.2 do Anexo II); 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; Portaria N.º 1.004, de 11/12/1998, que aprova o Regulamento técnico: Atribuição de função de aditivos. Aditivos e seus limites máximos de uso para a Categoria 8 - carne e produtos cárneos. O produto deve ser embalado com materiais adequados às condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada. A temperatura de transporte e recebimento de carnes e derivados resfriados deve ser abaixo de 7 °C. O produto de ser entregue em peça inteira com aproximadamente 3,5 kg.	Kg	20
22	BACON EM PEÇAS (MANTA). Bacon: produto cárneo industrializado, obtido do corte da parede torácico-abdominal dos suínos, que vai do esterno ao púbis, com ou sem costela, com ou sem pele, adicionado de ingredientes e submetido ao processo térmico adequado, com defumação. 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 31/07/2000, que aprova os Regulamentos técnicos de identidade e qualidade de patê, de bacon ou barriga defumada e de lombo suíno (Anexo II: Regulamento técnico de identidade e qualidade de bacon e barriga defumada); 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; Portaria N.º 1.004, de 11/12/1998, que aprova o Regulamento técnico: Atribuição de função de aditivos. Aditivos e seus limites máximos de uso para a Categoria 8 - carne e produtos cárneos. A temperatura de transporte e recebimento de carnes e derivados resfriados deve ser abaixo de 7 °C. O produto deve ser acondicionado em embalagem à vácuo de aproximadamente 10 kg.	Kg	20
	CHARQUE BOVINO: Charque: produto cárneo obtido de carne bovina, com adição de sal e submetido a processo de dessecação. 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		

23	normas vigentes: IN MAPA N.º 92, de 18/12/2020, que aprova os Regulamentos técnicos de identidade e qualidade (RTIQ) do charque, da carne salgada curada dessecada, do miúdo salgado dessecado e do miúdo salgado curado dessecado (Capítulo I - Charque); 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; Portaria N.º 1.004, de 11/12/1998, que aprova o Regulamento técnico: Atribuição de função de aditivos. Aditivos e seus limites máximos de uso para a Categoria 8 - carne e produtos cárneos. O produto deve ser acondicionado em embalagem com 500 g.	Embalagem	10
24	CREME DE LEITE LEVE UHT HOMOGENEIZADO 17% DE GORDURA. Creme de leite UHT: produto lácteo relativamente rico em gordura retirada do leite por procedimentos tecnologicamente adequados, que apresenta a forma de uma emulsão de gordura em água e que foi submetido ao tratamento térmico de ultra alta temperatura, mediante procedimento tecnologicamente adequado. 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 IV - Regulamento técnico de identidade e qualidade de creme de leite). Ingredientes: creme de leite padronizado a 17% de gordura, leite em pó desnatado, espessantes carragena, carboximetilcelulose sódica e alginato de sódio e estabilizantes citrato de sódio e celulose microcristalina. O produto deve ser acondicionado em caixa tetrapack com 200 g.	Caixa	40
25	LEITE CONDENSADO PARCIALMENTE DESNATADO. Leite condensado parcialmente desnatado ou semidesnatado: produto resultante da desidratação parcial do leite, leite concentrado ou leite reconstituído, com adição de açúcar, com teor de gordura superior a 1 g/100 g e inferior a 8 g/100 g, teor de proteínas nos sólidos lácteos não gordurosos de no mínimo de 34 g/100 g e sólidos lácteos totais de no mínimo de 24 g/100 g. 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 MAPA N.º 47, de 26/10/2018, que aprova o Regulamento técnico que fixa a identidade e os requisitos de qualidade que deve apresentar o leite condensado. Ingredientes: leite semidesnatado, açúcar, leite em pó desnatado e lactose. O produto deve ser acondicionado em caixa tetrapack com 395 g.	Caixa	50
26	LEITE UHT INTEGRAL PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE. Leite UAT (UHT) integral para dietas com restrição de lactose, onde conste nos ingredientes adição de enzima lactase, atendendo às necessidade de pessoas em condições metabólicas e fisiológicas específicas com intolerância a lactose. Leite UAT (Ultra Alta Temperatura UHT) integral: leite homogeneizado que foi submetido, durante 2 a 4 segundos, a uma temperatura 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 matéria gorda de no mínimo 3% (m/v), extrato seco desengordurado de no mínimo 8.2% (m/m). 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 54, de 07/10/2014, que aprova o Regulamento técnico sobre enzimas e preparações enzimáticas para uso na produção de alimentos em geral; Resolução ANVISA - RDC N.º 53, de 07/10/2014, que aprova a Lista de enzimas com suas respectivas fontes de obtenção, aditivos alimentares e veículos autorizados em preparações enzimáticas para uso como coadjuvante de tecnologia na produção de alimentos em geral; Portaria ANVISA N.º 29, de 13/01/1998, que aprova o Regulamento técnico referente a alimentos para fins especiais (com as alterações dadas pela Resolução ANVISA – RDC N.º 135, de 08/02/2017 e Resolução ANVISA – RDC N.º 429, de 08/10/2020; Portaria N.º 540, de 27/10/1997, que aprova o	Caixa	12

	Regulamento técnico: Aditivos alimentares - definições, classificação e emprego; Portaria N.º 370, de 04/09/1997, que aprova a Inclusão do citrato de sódio no Regulamento técnico para fixação de identidade e qualidade do leite U.H.T (U.A.T); Portaria N.º 146, de 07/03/1996, que aprova os Regulamentos técnicos de identidade e qualidade dos produtos lácteos (Anexo XII: Regulamento técnico de identidade e qualidade do leite UAT (UHT)). Ingredientes: leite integral, enzima lactase e estabilizantes. O produto deve ser acondicionado em caixa tetrapack com 1 L.		
27	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. 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 SDA N.º 4, de 31/03/2000, que aprova os Regulamentos técnicos de identidade e qualidade de carne mecanicamente separada, de mortadela, de linguiça e de salsicha (Anexo III - Regulamento técnico de identidade e qualidade de linguiça) (com as alterações dadas pela IN SDA N.º 33, de 05/09/2017); 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; Portaria N.º 1.004, de 11/12/1998, que aprova o Regulamento técnico: Atribuição de função de aditivos. Aditivos e seus limites máximos de uso para a Categoria 8 - carne e produtos cárneos. 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	20
28	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. 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 SDA N.º 4, de 31/03/2000, que aprova os Regulamentos técnicos de identidade e qualidade de carne mecanicamente separada, de mortadela, de linguiça e de salsicha (Anexo III - Regulamento técnico de identidade e qualidade de linguiça) (com as alterações dadas pela IN SDA N.º 33, de 05/09/2017); 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; Portaria N.º 1.004, de 11/12/1998, que aprova o Regulamento técnico: Atribuição de função de aditivos. Aditivos e seus limites máximos de uso para a Categoria 8 - carne e produtos cárneos. 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	300
29	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 deve ser entregue em peça /barra inteira com aproximadamente 4 kg.	Kg	12
	AZEITONAS VERDES EM CONSERVA SEM CAROÇO. Azeitona em conserva: produto preparado com o fruto de sabor amargo da oliveira, Olea europea, cujas partes		

30	comestíveis são envasadas cruas, imersas em líquido de cobertura apropriado, submetidas a processamento tecnológico antes ou depois de fechadas hermeticamente nos recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração. O produto deve atender as normas vigentes: Resolução ANVISA - RDC N.º 272, de 22/09/2005 que aprova o Regulamento técnico para produtos de vegetais, produtos de frutas e cogumelos comestíveis. Ingredientes: azeitonas verdes sem caroço, água, sal, antioxidante ácido cítrico e conservador benzoato de sódio. O produto de ser acondicionado em sachê com 270 g (peso líquido) e 150 g (peso drenado).	Sachê	24
31	COCO RALADO DESIDRATADO E PARCIALMENTE DESENGORDURADO. Coco ralado desidratado: produto elaborado a partir da polpa do coco, obtido por trituração e secagem e ou desidratação. NÃO ACRESCIDO DE AÇÚCAR. O produto deve atender as normas vigentes: Resolução ANVISA - RDC N.º 272, de 22/09/2005, que aprova o Regulamento técnico para produtos de vegetais, produtos de frutas e cogumelos comestíveis. Ingrediente: polpa de coco parcialmente desengordurada e desidratada (podendo conter conservador). O produto deve ser acondicionado em embalagem com 100 g.	Embalagem	20
32	ERVILHAS EM CONSERVA. Ervilha em conserva: produto preparado com os grãos retirados das vagens da espécie Pisum sativum, envasados imersas em líquido de cobertura apropriado, submetidas a processamento tecnológico antes ou depois de fechadas hermeticamente nos recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração. Deve atender as normas vigentes: Resolução ANVISA - RDC N.º 272, de 22/09/2005, que aprova o Regulamento técnico para produtos de vegetais, produtos de frutas e cogumelos comestíveis. Ingredientes: ervilha e água (sem adição de sal e açúcar). O produto deve ser acondicionado em sachê com 270 g (peso líquido) e 170 g (peso drenado).	Sachê	24
33	MILHO EM CONSERVA. Milho em conserva: é o produto preparado com grãos provenientes da espécie Zea mays L. envasadas, imersas em líquido de cobertura apropriado, adicionados apenas de sal, submetido a processamento tecnológico antes ou depois de fechadas hermeticamente nos recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração. Deve atender as normas vigentes: Resolução ANVISA - RDC N.º 272, de 22/09/2005, que aprova o Regulamento técnico para produtos de vegetais, produtos de frutas e cogumelos comestíveis. Ingredientes: milho e água (sem adição de sal e açúcar). O produto deve ser acondicionado em sachê com 270 g (peso líquido) e 170 g (peso drenado).	Sachê	48
34	SARDINHA COM ÓLEO COMESTÍVEL. Conserva de sardinha ao próprio suco com óleo comestível: produto elaborado a partir de matéria-prima de espécies abrangidas pela IN MAPA N.º 53, DE 1º/09/2020, descabeçada, eviscerada, com exceção de gônadas e rins, acrescidos de meio de cobertura, adicionado no mínimo 6% de óleo comestível além do líquido de constituição da matéria-prima acondicionados em um recipiente hermeticamente fechado e que tenham sido submetidos a um tratamento térmico que garanta sua esterilidade comercial. 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 MAPA N.º 22, de 11/07/2011, que estabelece o Regulamento técnico que fixa a identidade e as características mínimas de qualidade que deve apresentar o produto conservas de sardinhas para a sua comercialização; IN MAPA N.º 53, DE 1º/09/2020, que define o nome comum e respectivos nomes científicos para as principais espécies de peixes de interesse comercial destinados ao comércio nacional. Ingredientes: sardinha, líquido de constituição (ao próprio suco), óleo comestível e sal. O produto deve ser acondicionado em lata com 250 (peso líquido) e 165 g (peso drenado).	Lata	12
	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		

35	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	120
36	AMENDOIM. Amendoim: produto proveniente da espécie <i>Arachis hypogaea</i> , L.; GRUPO II EM GRÃOS: o produto desprovido de sua vagem natural por processo tecnológico adequado; SUBGRUPO SELECIONADO (MOREIRADO): o produto que foi submetido ao processo de descascamento, com pré-limpeza, ventilação e densimetria, com separação por peneiras ou não; CLASSE CLARA: constituída de amendoim que contém, no mínimo, 90% em peso de grãos com película de coloração homogênea, diferente da classe vermelha; SUBCLASSE MÉDIO: de 51 a 70 grãos em 28,35 gramas; TIPO ÚNICO (de acordo com os limites máximos de tolerâncias de defeitos estabelecidos no Anexo V da IN MAPA N.º 32, de 24/08/2016). O produto deve atender as normas vigentes: IN MAPA N.º 32, de 24/08/2016, que estabelece o Regulamento técnico do amendoim em casca e em grãos, destinado à alimentação humana, 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; IN MAPA N.º 3, de 28/01/2009, que estabelece os critérios e procedimentos para o controle higiênico-sanitário do amendoim e seus subprodutos na cadeia produtiva. Ingrediente: amendoim. O produto deve ser acondicionado em embalagem com 500 g.	Embalagem	20
37	ARROZ AGULHINHA. Arroz: grãos provenientes da espécie <i>Oryza sativa</i> 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	160
38	AZEITE DE DENDÊ. Azeite de dendê: óleo de palma bruto (<i>Elaeis guineensis</i> Jacq.). O produto deve atender as normas vigentes: IN MAPA N.º 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 técnico para óleos vegetais, gorduras vegetais e creme vegetal. Ingrediente: óleo de palma. O produto deve ser acondicionado em frasco com 200 mL.	Frasco	6
39	BISCOITO ROSQUINHAS COCO. 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.º 285, de 21/05/2019, que proíbe o uso de aditivos alimentares contendo alumínio em diversas categorias de alimentos; Resolução ANVISA - RDC N.º 263, de 22/09/2005, que aprova o Regulamento técnico para produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos; Resolução ANVISA N.º 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	Embalagem	120

	panificação e biscoitos. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, amido de milho, sal, fermentos químicos, emulsificante, acidulante, aromatizante (podem ser adicionados ou excluídos outros ingredientes desde que não descaracterizem o produto). O produto de ser acondicionado em embalagem dupla com 400 g.		
40	CACAU SOLÚVEL. Cacau solúvel: produto obtido a partir do cacau em pó adicionado de outro(s) ingrediente(s) que promova(m) a solubilidade em líquidos. O produto, 100% CACAU EM PÓ, deve atender as normas vigentes: Resolução ANVISA RDC N.º 264, de 22/09/2005, que aprova o Regulamento técnico para chocolate e produtos de cacau. Ingredientes: cacau em pó. O produto deve ser acondicionado em embalagem com 200 g.	Embalagem	2
41	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 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.	Embalagem	20
42	CANJIQUELHA DE MILHO (XERÉM). Canjiquinha de milho (farelo): produto resultante do processamento de grãos de milho provenientes da espécie Zea mays, L. constituídos principalmente de casca e ou germen, podendo conter partes do endosperma. 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. Ingrediente: canjica de milho amarelo triturado. O produto deve ser acondicionado em embalagem com 500 g.	Embalagem	20
43	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	80
44	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 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.	Embalagem	60
	FARINHA DE MILHO FLOCADA / FLOCOS DE MILHO PARA CUSCUZ. Farinha de milho: produto obtido de partes comestíveis da espécie Zea mays L., subespécie mays, desgerminado ou não, previamente macerado, socado e peneirado e ou outros processos tecnológicos considerados seguros para produção de alimentos,		

45	com teor de umidade máxima de 15% (g /100 g). O produto deve atender as normas vigentes: Resolução ANVISA - RDC N° 263, de 22/09/2005, que aprova o Regulamento técnico para produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos; 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. Ingredientes: farinha de milho flocada enriquecida com ferro e ácido fólico. O produto deve ser acondicionado em embalagem com 500 g.	Embalagem	40
46	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 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.	Embalagem	20
47	FEIJÃO CARIOCA. Feijão: grãos provenientes das espécies <i>Phaseolus vulgaris</i> L. e <i>Vigna unguiculata</i> (L) Walp; GRUPO 1: feijão comum, proveniente da espécie <i>Phaseolus vulgaris</i> 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 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.	Embalagem	290
48	FUBÁ DE MILHO. Farinha de milho: produto obtido de partes comestíveis da espécie <i>Zea mays</i> L., subespécie <i>mays</i> , desgerminado ou não, previamente macerado, socado e peneirado e ou outros processos tecnológicos considerados seguros para produção de alimentos, com teor de umidade máximo de 15% (g/100 g). 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 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; IN MAPA N.º 31, de 18/10/2005, que define a referência para métodos analíticos que passam a constituir padrões oficiais para análises físico-químicas de conformidade da Farinha de Trigo ao Padrão de Identidade e Qualidade do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.. Ingredientes: fubá enriquecido com ferro e ácido fólico. O produto deve ser acondicionado em embalagem com 500 g.	Embalagem	10
49	GRÃO DE BICO. Grão de bico: leguminosa provenientes da espécie <i>Cicer arietinum</i> . O produto deve atender as normas vigentes, caso venham a ser publicadas. Ingrediente: grão de bico. O produto deve ser acondicionado em embalagem com 500 g.	Embalagem	20
50	MAIONESE TRADICIONAL. Maionese: é o produto cremoso em forma de emulsão estável, óleo em água, preparado a partir de óleo(s) vegetal(is), água e ovos podendo ser adicionado de outros ingredientes desde que não descaracterizem o produto. O produto deve ser acidificado, ter consistência cremosa e cor amarelo claro. O produto deve atender as normas vigentes: Resolução ANVISA - RDC N.º 276, de 22/09/2005 que aprova o Regulamento técnico para especiarias, temperos e molhos. Ingredientes: água, óleo vegetal, ovo pasteurizado, amido modificado, vinagre, açúcar, sal, suco de limão, conservador, estabilizante, acidulante, sequestrante, corante natural e antioxidantes. O produto deve ser acondicionado em sachê com 500 g.	Sachê	12

51	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 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.	Pote	24
52	MILHO PARA PIPOCA. Milho pipoca: grãos provenientes da espécie Zea mays L., subespécie mays, com capacidade de estourar, transformando-se em pipoca, quando submetido à temperatura de aproximadamente 180 °C; CLASSE AMARELA: constituída de milho pipoca que contenha no mínimo 95%, em peso, de grãos amarelos, amarelo pálido ou amarelo alaranjado; o grão de milho pipoca amarelo com ligeira coloração vermelha ou rósea no pericarpo será considerado da classe amarela; TIPO 1: valor mínimo de capacidade de expansão 30 mL/g. O produto deve atender as normas vigentes: IN MAPA N.º 61 de, 22/12/2011, que define o Padrão oficial de classificação do milho pipoca, considerando seus 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 4, de 26/02/2014). Ingrediente: milho para pipoca. O produto deve ser acondicionado em embalagem com 500 g.	Embalagem	20
53	POLVILHO AZEDO. Polvilho azedo: produto amiláceo derivado da raiz de mandioca; GRUPO I FÉCULA: produto amiláceo extraído das raízes de mandioca, não fermentada, obtida por decantação, centrifugação ou outros processos tecnológicos adequados; TIPO 1: limites de tolerância de acordo com a Tabela 1 da IN MAPA N.º 23, de 14/12/2005. O produto deve atender as normas vigentes: IN MAPA N.º 23, de 14/12/2005, que aprova o Regulamento técnico de identidade e qualidade dos produtos amiláceos derivados da raiz 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: fécula de mandioca (polvilho azedo). O produto deve ser acondicionado em embalagem com 500 g.	Embalagem	20
54	POLVILHO DOCE. Polvilho doce: produto amiláceo derivado da raiz de mandioca; GRUPO I FÉCULA: produto amiláceo extraído das raízes de mandioca, não fermentada, obtida por decantação, centrifugação ou outros processos tecnológicos adequados; TIPO 1: limites de tolerância de acordo com a Tabela 1 da IN MAPA, N.º 23 de 14/12/2005. O produto deve atender as normas vigentes: IN MAPA N.º 23, de 14/12/2005, que aprova o Regulamento técnico de identidade e qualidade dos produtos amiláceos derivados da raiz 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: fécula de mandioca (polvilho doce). O produto deve ser acondicionado em embalagem com 500 g.	Embalagem	20
55	SAGU. Sagu: produto amiláceo derivado da raiz de mandioca; GRUPO II TAPIOCA: produto que, conforme processo de fabricação, se apresenta sob forma de grânulos irregulares, poliédricos ou esféricos; SUBGRUPO TAPIOCA PÉROLA OU SAGU ARTIFICIAL - "Pearl" (pérola) tapioca: produto sob forma de grânulos esféricos irregulares, de diversos tamanhos; TIPO 1: limites de tolerância de acordo com a Tabela 1 da IN MAPA N.º 23, de 14/12/2005. O produto deve atender as normas vigentes: IN MAPA N.º 23, de 14/12/2005, que aprova o Regulamento técnico de identidade e qualidade dos produtos amiláceos derivados da raiz de mandioca.	Embalagem	10

	Resolução ANVISA - RDC N.º 263, de 22/09/2005, que aprova o Regulamento técnico para produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos. Ingrediente: fécula de mandioca (sagu). O produto deve ser acondicionado em embalagem com 500 g.		
56	TRIGO PARA KIBE OU TRIGUILHO. Trigo para kibe ou triguilho: produto obtido a partir de grãos de trigo (<i>Triticum aestivum</i> L. e/ou outras espécies de Gênero <i>Triticum</i>), submetido ao processo de moagem e ou outros processos tecnológicos considerados seguros para produção de alimentos. 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. Ingredientes: trigo para kibe ou triguilho. O produto deve ser acondicionado em embalagem com 500 g.	Embalagem	10
57	ADOÇANTE DIETÉTICO EM PÓ DE STEVIA PARA USO CULINÁRIO. Adoçante dietético (aditivo alimentar: edulcorante): alimento especialmente formulado ou processado, no qual se introduzem modificações no conteúdo de nutrientes, adequados à utilização em dietas, diferenciadas e ou opcionais, atendendo às necessidade de pessoas em condições metabólicas e fisiológicas específicas como dietas com restrição de carboidratos: adoçantes com restrição de sacarose, frutose e ou glicose, para atender às necessidades de pessoas sujeitas à restrição desses carboidratos. As matérias-primas sacarose, frutose e glicose não podem ser utilizadas na formulação desses produtos alimentícios. Aditivo alimentar: qualquer ingrediente adicionado intencionalmente aos alimentos, sem propósito de nutrir, com o objetivo de modificar as características físicas, químicas, biológicas ou sensoriais, durante a fabricação, processamento, preparação, tratamento, embalagem, acondicionamento, armazenagem, transporte ou manipulação de um alimento. Ao agregar-se poderá resultar em que o próprio aditivo ou seus derivados se convertam em um componente de tal alimento. Edulcorante: substância diferente dos açúcares que confere sabor doce ao alimento. O produto deve atender as normas vigentes: Portaria ANVISA N.º 29, de 13/01/1998, que aprova o Regulamento técnico referente a alimentos para fins especiais; Portaria ANVISA N.º 540, de 27/10/1997, que aprova o Regulamento técnico: Aditivos alimentares - definições, classificação e emprego. Ingredientes: maltodextrina, edulcorante natural: glicosídeos de esteviol. O produto deve ser acondicionado em pote ou sachê com 400 g.	Pote	1
58	ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO DE STEVIA. Adoçante dietético (aditivo alimentar: edulcorante): alimento especialmente formulado ou processado, no qual se introduzem modificações no conteúdo de nutrientes, adequados à utilização em dietas, diferenciadas e ou opcionais, atendendo às necessidade de pessoas em condições metabólicas e fisiológicas específicas como dietas com restrição de carboidratos: adoçantes com restrição de sacarose, frutose e ou glicose, para atender às necessidades de pessoas sujeitas à restrição desses carboidratos. As matérias-primas sacarose, frutose e glicose não podem ser utilizadas na formulação desses produtos alimentícios. Aditivo alimentar: qualquer ingrediente adicionado intencionalmente aos alimentos, sem propósito de nutrir, com o objetivo de modificar as características físicas, químicas, biológicas ou sensoriais, durante a fabricação, processamento, preparação, tratamento, embalagem, acondicionamento, armazenagem, transporte ou manipulação de um alimento. Ao agregar-se poderá resultar em que o próprio aditivo ou seus derivados se convertam em um componente de tal alimento. Edulcorante: substância diferente dos açúcares que confere sabor doce ao alimento. O produto deve atender as normas vigentes: Portaria ANVISA N.º 29, de 13/01/1998, que aprova o Regulamento técnico referente a alimentos para fins especiais; Portaria ANVISA N.º 540, de 27/10/1997, que aprova o Regulamento técnico: Aditivos alimentares - definições, classificação e emprego. Ingredientes: água, edulcorante natural glicosídeos de esteviol, conservador e acidulante. O produto deve ser acondicionado em frasco com bico dosador com 100 mL.	Frasco	2
59	CANELA EM CASCA. Canela (especiaria): produto constituído de cascas da espécie vegetal <i>Cinnamomum cassia</i> Ness ou ex Blume (Canela-da-china) ou <i>Cinnamomum zeylanicum</i> Ness (Canela-do-ceilão), tradicionalmente utilizada para agregar sabor ou aroma aos alimentos e bebidas. O produto deve atender as normas vigentes: Resolução ANVISA - RDC N.º 276, de 22/09/2005, que aprova o Regulamento técnico para especiarias, temperos e molhos. Ingrediente: canela em casca. O produto deve ser acondicionado em embalagem com 20 g.	Embalagem	6
	CANELA EM PÓ. Canela (especiaria): produto constituído de cascas da espécie vegetal <i>Cinnamomum cassia</i> Ness ou ex Blume (Canela-da-china) ou <i>Cinnamomum</i>		

60	zeylanicum Ness (Canela-do-ceilão), tradicionalmente utilizada para agregar sabor ou aroma aos alimentos e bebidas. O produto deve atender as normas vigentes: Resolução ANVISA - RDC N.º 276, de 22/09/2005, que aprova o Regulamento técnico para especiarias, temperos e molhos. Ingrediente: canela em pó. Ingrediente: canela em casca. O produto deve ser acondicionado em embalagem com 50 g.	Embalagem	10
61	COALHO LÍQUIDO. Coagulante líquido para fabricação de queijos. Quimosina microbiana: enzima de origem microbiana - Aspergillus niger var. awamori. O produto deve atender as normas vigentes: Resolução ANVISA - RDC N.º 54, de 07/10/2014, que aprova o Regulamento técnico sobre enzimas e preparações enzimáticas para uso na produção de alimentos em geral; Resolução ANVISA - RDC N.º 53, de 07/10/2014, que aprova a Lista de enzimas com suas respectivas fontes de obtenção, aditivos alimentares e veículos autorizados em preparações enzimáticas para uso como coadjuvante de tecnologia na produção de alimentos em geral. Ingrediente: Quimosina microbiana (Aspergillus niger var. awamori). O produto deve ser acondicionado em frasco de 200 mL.	Frasco	2
62	COLORÍFICO URUCUM (COLORAU). Urucum (especiaria): produto constituído de sementes da espécie vegetal Bixa orellana L., tradicionalmente utilizado para agregar sabor ou aroma aos alimentos e bebidas. O produto deve atender as normas vigentes: Resolução ANVISA - RDC N.º 276, de 22/09/2005, que aprova o Regulamento técnico para especiarias, temperos e molhos. Ingredientes: fubá, semente de urucum e óleo de soja. O produto deve ser acondicionado em embalagem com 200 g.	Embalagem	20
63	COMINHO EM PÓ. Cominho (especiaria): produto constituído de flores da espécie vegetal Cuminum cyminum L., tradicionalmente utilizado para agregar sabor ou aroma aos alimentos e bebidas. O produto deve atender as normas vigentes: Resolução ANVISA - RDC N.º 276, de 22/09/2005, que aprova o Regulamento técnico para especiarias, temperos e molhos. Ingrediente: cominho em pó. O produto deve ser acondicionado em embalagem com 8 g.	Embalagem	30
64	FOLHA DE LOURO. Louro (especiaria): produto constituído de folhas da espécie vegetal Laurus nobilis L., tradicionalmente utilizadas para agregar sabor ou aroma aos alimentos e bebidas. O produto deve atender as normas vigentes: Resolução ANVISA - RDC N.º 276, de 22/09/2005, que aprova o Regulamento técnico para especiarias, temperos e molhos. Ingrediente: folha de louro. O produto deve ser acondicionado em embalagem com 4 g.	Embalagem	10
65	NOZ-MOSCADA EM PÓ. Noz-moscada ou macis (especiaria): produto constituído de sementes e arilos da espécie vegetal Myristica fragrans Houtt, tradicionalmente utilizada para agregar sabor ou aroma aos alimentos e bebidas. O produto deve atender as normas vigentes: Resolução ANVISA - RDC N.º 276, de 22/09/2005 que aprova o Regulamento técnico para especiarias, temperos e molhos. Ingrediente: noz moscada moída. O produto deve ser acondicionado em embalagem com 50 g.	Embalagem	10
66	ORÉGANO. Orégano (especiaria): produto constituído de folhas e talos da espécie vegetal Origanum vulgare L., tradicionalmente utilizada para agregar sabor ou aroma aos alimentos e bebidas. O produto deve atender as normas vigentes: Resolução ANVISA - RDC N.º 276, de 22/09/2005, que aprova o Regulamento técnico para especiarias, temperos e molhos. Ingredientes: orégano em flocos. O produto deve ser acondicionado em embalagem com 200 g.	Embalagem	4
67	PIMENTA BRANCA MOÍDA. Pimenta-branca (especiaria): produto constituído de frutos da espécie vegetal Piper nigrum L., tradicionalmente utilizada para agregar sabor ou aroma aos alimentos e bebidas. O produto deve atender as normas vigentes: Resolução ANVISA - RDC N.º 276, de 22/09/2005 que aprova o Regulamento técnico para especiarias, temperos e molhos. Ingredientes: pimenta branca moída. O produto deve ser acondicionado em embalagem com 15 g.	Embalagem	5
68	PIMENTA CALABRESA EM FLOCOS. Pimenta vermelha ou pimenta-malagueta (especiaria): produto constituído de frutos da espécie vegetal Capsicum frutescens L., tradicionalmente utilizada para agregar sabor ou aroma aos alimentos e bebidas. O produto deve atender as normas vigentes: Resolução ANVISA - RDC N.º 276, de 22/09/2005 que aprova o Regulamento técnico para especiarias, temperos e molhos. Ingredientes: pimenta calabresa em flocos. O produto deve ser acondicionado em embalagem com 13 g.	Embalagem	5
	SAL REFINADO IODADO. Sal: cloreto de sódio cristalizado extraído de fontes naturais. Sal refinado: retenção máxima de 5% na peneira nº 20, com 0,84 mm de abertura, e retenção de 90% na peneira número 140 com 0,105 mm de abertura. Sal		

69	para consumo humano: cloreto de sódio cristalizado, extraído de fontes naturais, adicionado obrigatoriamente de iodo; Iodação: operação que consiste na adição ao sal do micronutriente iodo na forma de iodato de potássio. Somente será considerado próprio para consumo humano o sal que contiver teor igual ou superior a 15 miligramas até o limite máximo de 45 miligramas de iodo por quilograma de produto. O produto deve anteder as normas vigentes: Resolução ANVISA - RDC N.º 23, de 24/04/2013, que aprova o Regulamento técnico que estabelece o teor de iodo no sal para consumo humano para a erradicação dos efeitos nocivos à saúde causados pela deficiência ou excesso do iodo; Resolução ANVISA - RDC N.º 28, de 28/03/2000, que dispõe sobre os procedimentos básicos de boas práticas de fabricação em estabelecimentos beneficiadores de sal destinado ao consumo humano e o roteiro de inspeção sanitária em indústrias beneficiadoras de sal; Decreto N.º 75.697, de 06/05/1975, que aprova os padrões de identidade e qualidade para o sal destinado ao consumo humano; Lei N.º 6.150, de 03/12/1974, que Dispõe sobre a obrigatoriedade da iodação do sal destinado ao consumo humano, seu controle pelos órgãos sanitários e dá outras providências. Ingredientes: cloreto de sódio, iodato de potássio e antiemectantes. O produto deve ser acondicionado em embalagem com 1 kg.	Embalagem	60
70	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	48
71	PÃO DOCE. Pão doce: 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, de sabor doce, preparado com adição de açúcar e/ou mel, manteiga ou gordura, podendo conter cobertura, recheio, formato e textura diversos. 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 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 de sabor doce, com creme outras coberturas diversas, com peso unitário acima de 50 g. O produto deve ser produzido e embalado no dia da entrega.	Unidade	1000
72	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 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	Unidade	1000

	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.		
73	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 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.	Kg	190
74	CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO, COXÃO MOLE, PEÇA. CORTE: Quarto traseiro / Traseiro-serrote - Coxão - COXÃO-MOLE. 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: 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; 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 612, de 05/10/1989, que aprova o Novo sistema nacional de tipificação de carcaças bovinas; Portaria N.º 5, de 08/11/1988 que aprova a Padronização dos cortes de carne bovina, proposta pela Divisão de Padronização e Classificação de Produtos de Origem Animal (DIPAC). O produto, COXÃO-MOLE BOVINO 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	400
75	CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO, LAGARTO, PEÇA. CORTE: Quarto traseiro / Traseiro-serrote - Coxão - LAGARTO. 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: 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; 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 612, de 05/10/1989, que aprova o Novo sistema nacional de tipificação de carcaças bovinas; Portaria N.º 5, de 08/11/1988 que aprova a Padronização dos cortes de carne bovina, proposta pela Divisão de Padronização e Classificação de Produtos de Origem Animal (DIPAC). O produto, LAGARTO BOVINO 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	160
	CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO, PALETA, CUBOS. CORTE: Quarto diateiro - PALETA (pá / músculo-do-dianteiro). 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		

76	normas vigentes: 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; 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 612, de 05/10/1989, que aprova o Novo sistema nacional de tipificação de carcaças bovinas; Portaria N.º 5, de 08/11/1988 que aprova a Padronização dos cortes de carne bovina, proposta pela Divisão de Padronização e Classificação de Produtos de Origem Animal (DIPAC). O produto, PALETA BOVINA CUBOS, deve ser acondicionado em embalagem apropriada. A temperatura de transporte e recebimento de carnes e derivados congelados deve ser abaixo de -18 °C.	Kg	160
77	CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO, PATINHO, PEÇA. CORTE: Quarto traseiro / Traseiro-serrote - Coxão - PATINHO. 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: 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; 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 612, de 05/10/1989, que aprova o Novo sistema nacional de tipificação de carcaças bovinas; Portaria N.º 5, de 08/11/1988 que aprova a Padronização dos cortes de carne bovina, proposta pela Divisão de Padronização e Classificação de Produtos de Origem Animal (DIPAC). O produto, PATINHO BOVINO 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	160
78	CARNE CONGELADA DE SUÍNO SEM OSSO, PERNIL, PEÇA. 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; 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. 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	200
79	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. 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: 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 N.º 83, de 21/11/2003, que aprova os Regulamentos técnicos de identidade e qualidade de carne bovina em conserva (corned beef) e carne moída de bovino (Anexo II - Regulamento técnico de identidade e qualidade de carne moída de bovino); 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	Kg	200

	animais; Portaria N.º 612, de 05/10/1989, que aprova o Novo sistema nacional de tipificação de carcaças bovinas; Portaria N.º 5, de 08/11/1988 que aprova a Padronização dos cortes de carne bovina, proposta pela Divisão de Padronização e Classificação de Produtos de Origem Animal (DIPAC). A Carne Moída deve ser embalada com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada. 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, em embalagem apropriada.		
80	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	420
81	OVOS DE GALINHA, BRANCO. TIPO GRANDE (peso entre 55 g e 59 g por unidade). 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: 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; 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 1, DE 21/02/1990, que aprova as normas Gerais de Inspeção de Ovos e Derivados. Ingrediente: ovos de galinha. O produto de ser acondicionado em cartela com 30 unidades, revestida com plástico transparente.	Cartela	20
82	MILHO VERDE EM CONSERVA, simples; grãos inteiros; imerso em líquido; tamanho e coloração uniformes; embalagem plástica com peso líquido drenado, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente. Com validade mínima de 16 meses a contar da data da entrega.	Embalagem	12

1.2. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns.

1.3. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto nº 10.818, de 27 de setembro de 2021.

2. Fundamentação da contratação

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A presente aquisição visa atender a demanda dos itens constantes no documento de Formalização/Oficialização de Demanda nº 2 /2024 - Doc. SEI nº 2198142.

Os referidos itens foram objetos de certame licitatório através do Pregão Eletrônico nº 68/2023 realizado pelo IFRO - *Campus* Colorado do Oeste (Unidade Gerenciadora 158148), sendo o IFRO - *Campus* Ariquemes participante através da UASG 158343.

Ocorre, que no referido certame os itens (453 a 613) destinados a atender o *Campus* Ariquemes não tiveram empresas interessadas ou não foram apresentadas propostas válidas, conforme pode constatar através do Termo de Homologação - Doc. SEI nº 2224283.

Nesse sentido como determina a Lei 14.133/2021 em seu:

Art. 75 - É dispensável a licitação:

III - para contratação que mantenha todas as condições definidas em edital de licitação realizada há menos de 1 (um) ano, quando se verificar que naquela licitação:

a) não surgiram licitantes interessados ou não foram apresentadas propostas válidas.

A presente contratação destina-se à aquisição de parte do quantitativo total dos itens 453 a 613 em razão de que através de pesquisa com os fornecedores locais constatamos que muitas empresas não possuem cadastro no SICAF, bem como a devida documentação.

Após nossas orientações quanto à documentação necessária e o cadastramento no SICAF diversas empresas manifestaram interesse em participar da próxima etapa para o fornecimento do restante do quantitativo que totalizará a quantidade correspondente ao Pregão SRP nº 68/2023.

3. Descrição da solução

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

3.1. Aquisição de gêneros alimentícios, para atender as demandas relacionadas ao Refeitório do *Campus* Ariquemes, com vistas ao desenvolvimento das atividades de assistência estudantil, ensino, pesquisa, extensão e produção.

4. Requisitos da contratação

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Indicação de marcas ou modelos (Art. 41, inciso I, da Lei nº 14.133, de 2021):

4.1. Não há indicação de marcas ou modelos.

Da vedação de contratação de marca ou produto Da vedação de contratação de marca ou produto

4.2 Não se aplica

Da exigência de amostra

4.3. Não há.

Da exigência de carta de solidariedade

4.4. Não há exigência de carta de solidariedade.

Subcontratação

4.5. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

4.6. Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, pois os produtos a serem licitados, são bens de fornecimento para pronta entrega, sendo pagos somente após o ateste de conformidade definitiva do produto.

5. Modelo de execução do objeto

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

5.1. O prazo de entrega dos bens é de imediato, visto que há necessidade de fornecimento de alimentação para os alunos já nesse mês.

5.3. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 02 (dois) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

5.4. Os bens deverão ser entregues no seguinte endereço: Rodovia RO-257, s/n - Zona Rural, Ariquemes - RO, 76870-000.

6. Modelo de gestão do contrato

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

6.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

6.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

Fiscalização

6.6. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos ([Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput](#)).

Fiscalização Técnica

6.7. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VI](#));

6.7.1. O fiscal técnico do contrato anotar no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. ([Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º](#), e [Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, II](#));

6.7.2. Identificada qualquer inexecução ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, III](#));

6.7.3. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, IV](#)).

6.7.4. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, V](#)).

6.7.5. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VII](#)).

Fiscalização Administrativa

6.8. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário ([Art. 23, I e II, do Decreto nº 11.246, de 2022](#)).

6.8.1. Caso ocorram descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência; ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 23, IV](#)).

Gestor do Contrato

6.10. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, IV](#)).

6.11. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, II](#)).

6.12. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotar os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, III](#)).

6.13. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VIII](#)).

6.14. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, X](#)).

6.15. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VI).

6.16. O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

7. Critérios de medição e pagamento

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Recebimento

7.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

7.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 02 (dois) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 04(quatro) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

7.4. Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o [inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021](#), o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até 02 (dois) dias úteis.

7.5. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

7.6. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do [art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021](#), comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

7.7. O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

7.8. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

Liquidação

7.9. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do [art. 7º, §2º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022](#).

7.9.1. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o [inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

7.10. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

7.10.1. o prazo de validade;

7.10.2. a data da emissão;

7.10.3. os dados do contrato e do órgão contratante;

7.10.4. o período respectivo de execução do contrato;

7.10.5. o valor a pagar; e

7.10.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.11. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;

7.12. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no [art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

7.13. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, que implique proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 3, DE 26 DE ABRIL DE 2018).

7.14. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

7.15. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

7.16. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

7.17. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao SICAF.

Prazo de pagamento

7.18. O pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da [Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022](#).

7.19. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice IPCA de correção monetária.

Forma de pagamento

7.20. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

7.21. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

7.22. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

7.22.1. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

7.23. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

Antecipação de pagamento

7.24. Não se aplica.

Cessão de crédito

7.33. É admitida a cessão fiduciária de direitos creditícios com instituição financeira, nos termos e de acordo com os procedimentos previstos na [Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de Julho de 2020](#), conforme as regras deste presente tópico.

7.33.1. As cessões de crédito não fiduciárias dependerão de prévia aprovação do contratante.

7.34. A eficácia da cessão de crédito, de qualquer natureza, em relação à Administração, está condicionada à celebração de termo aditivo ao contrato administrativo.

7.35. Sem prejuízo do regular atendimento da obrigação contratual de cumprimento de todas as condições de habilitação por parte do contratado (cedente), a celebração do aditamento de cessão de crédito e a realização dos pagamentos respectivos também se condicionam à regularidade fiscal e trabalhista do cessionário, bem como à certificação de que o cessionário não se encontra impedido de licitar e contratar com o Poder Público, conforme a legislação em vigor, ou de receber benefícios ou incentivos fiscais ou creditícios, direta ou indiretamente, conforme o [art. 12 da Lei nº 8.429, de 1992](#), tudo nos termos do [Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020](#).

7.36. O crédito a ser pago à cessionária é exatamente aquele que seria destinado à cedente (contratado) pela execução do objeto contratual, restando absolutamente incólumes todas as defesas e exceções ao pagamento e todas as demais cláusulas exorbitantes ao direito comum aplicáveis no regime jurídico de direito público incidente sobre os contratos administrativos, incluindo a possibilidade de pagamento em conta vinculada ou de pagamento pela efetiva comprovação do fato gerador, quando for o caso, e o desconto de multas, glosas e prejuízos causados à Administração. (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 53, DE 8 DE JULHO DE 2020 e Anexos)

7.37. A cessão de crédito não afetará a execução do objeto contratado, que continuará sob a integral responsabilidade do contratado.

8. Critérios de seleção do fornecedor

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

Foram realizadas cotações de preços pela Diretoria de Planejamento e Administração, conforme documentos em anexo (Documentos SEI: 2224770, 2224777, 2224783 e 2224841).

As cotações foram realizadas para definição da melhor proposta de fornecimento/seleção da proposta mais vantajosa, nos termos do § 4º do art. 7º da Instrução Normativa nº 65, de 2021.

Os preços coletados se referem ao valor máximo aceitável pela administração.

Forma de fornecimento

8.2. O fornecimento do objeto será:

- Integral

Exigências de habilitação

8.3. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar seu cadastro no SICAF- O Sistema de Cadastro de Fornecedores

9. Estimativas do Valor da Contratação

Valor (R\$): 84.402,43

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. O custo estimado total da contratação é de R\$ 84.402,43 (oitenta e quatro mil, quatrocentos e dois reais e quarenta e três centavos), conforme custos unitários apostos na tabela anexa do Relatório de Preços.

10. Adequação orçamentária

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

O Gestor Financeiro do **IFRO - Campus Ariquemes**, DECLARA que há previsão orçamentária e financeira para a realização da despesa em atendimento à demanda solicitada através da Formalização/Oficialização de Demanda - Doc. SEI nº 2198142, em compatibilidade com a Lei Orçamentária Anual 2024 - Doc. SEI nº 2224982.

A despesa correrá à conta da Ação Orçamentária 2994 - Fonte de Recursos 1000000000, cujo montante para o *Campus Ariquemes* no exercício de 2024 é de R\$ 1.117.392,89.

11. Responsáveis

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

DEBORA FRANCISCA SILVA CAYRES

Agente de contratação

ANDRE RODRIGUES RIBEIRO

Membro da comissão de contratação

Lista de Anexos

Atenção: Apenas arquivos nos formatos ".pdf", ".txt", ".jpg", ".jpeg", ".gif" e ".png" enumerados abaixo são anexados diretamente a este documento.

- Anexo I - portaria AGENTES.pdf (79.79 KB)
- Anexo II - SEI_IFRO - 2225007 - Justificativa da Contratacao.pdf (291.91 KB)