



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Rondônia

FORMALIZAÇÃO/OFICIALIZAÇÃO DA DEMANDA Nº 2/ARI - CAED/IFRO

IDENTIFICAÇÃO DA ÁREA REQUISITANTE DA SOLUÇÃO

<p>Campus: Refeitório IFRO - Campus Ariquemes.</p> <p>Data: 09/02/2024.</p> <p>Coordenação/Direção: Coordenação de Assistência ao Educando.</p> <p>Integrante Requisitante: Débora de Mattos Branth - Serviço de Alimentação e Nutrição.</p> <p>Contatos do Requisitante: 65-992048617, debora.branth@ifro.edu.br</p>
--

Campus:	Ariquemes	Data:	09/02/2024
Direção/Coordenação:	Direção de Ensino / Coordenação de Assistência ao Educando		
Integrante Requisitante:	Débora de Mattos Branth		
Contatos do Requisitante:	(65) 99204-8617 / debora.branth@ifro.edu.br		

INFORMAÇÕES SOBRE O PROJETO

<p>Motivação/Justificativa: O presente documento visa a aquisição de Gêneros Alimentícios para a manutenção do Serviço de Alimentação e Nutrição do IFRO - Campus Ariquemes, uma vez que no Alimentício 2024, diversos itens essenciais ao cumprimento do cardápio encontram-se desertos.</p> <p>Benefícios: Adquirir os Alimentos descritos abaixo garantirá o funcionamento do Refeitório do Campus, e, conseqüentemente, a manutenção das aulas previstas em calendário escolar. As aulas no Campus Ariquemes acontecem de forma integral, sendo o Refeitório fundamental para que isso ocorra.</p> <p>Objetivo(s) Estratégico(s): As refeições servidas no Campus são fundamentais para o cumprimento das aulas do calendário escolar.</p> <p>Atores envolvidos: Direção de Ensino / Coordenação de Assistência ao Educando / Serviço de Alimentação e Nutrição.</p>
--

Nome do Projeto:	Aquisição de Gêneros Alimentícios "desertos" no Pregão Alimentício para 2024.
Motivação/Justificativa:	Manter o funcionamento do Refeitório no ano letivo 2024.
Benefícios:	Continuar produzindo e servindo as refeições no campus e, conseqüentemente, manter as aulas programadas para o ano letivo 2024.
Objetivo(s) Estratégico(s):	Uma vez que os Cursos ministrados no IFRO Campus Ariquemes possuem a particularidade de serem em período integral, sem a oferta de refeições no campus será

	inviável manter a programação das aulas para o ano letivo.
Atores(s) envolvido(s):	Direção de Ensino / Coordenação de Assistência ao Educando / Serviço de Alimentação e Nutrição.

ITENS DESERTOS NO PREGÃO ALIMENTÍCIO PARA 2024: NOSSA NECESSIDADE

Item	Descrição do Produto	Unidade	CATMAT	Quantidade	Valor unit. estimado	Valor total estimado
453	ABÓBORA. Abóbora, variedade CABOTIÁ, in natura. Os produtos in natura, sem nenhum tipo de processamento e de origem vegetal, não necessitam de avaliação sanitária, porém deve apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie: inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundos, isentos de podridões, não se apresentarem desidratados ou murchos, não se apresentarem congelados e isentos de distúrbios fisiológicos.	Kg	463748	2000	R\$ 4,89	9.780,00
454	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	463749	1000	R\$ 5,85	5.850,00
455	ALHO. Alho, tipo brasileiro/nacional (com casca do dente roxa), cabeça/bulbo completa/inteiro, sem réstia, sem brotos. Alho: o bulbo da espécie Allium sativum, in natura. GRUPO BRANCO: coloração da película do bulbilho branca; SUBGRUPO NOBRE: de 5 a 20 bulbilhos por bulbo; CLASSE 7: mais de 56 mm de diâmetro transversal do bulbo. Os produtos in natura, sem nenhum tipo de processamento e de origem vegetal, não necessitam de avaliação sanitária, porém deve atender as normas vigentes: Portaria MAPA Nº 242, de 17/09/1992, que aprova a Norma de identidade, qualidade, acondicionamento, embalagem e apresentação do alho. O produto deve apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie: inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundos, isentos de podridões, não se apresentarem desidratados ou murchos, não se apresentarem congelados e isentos de distúrbios fisiológicos. O produto deve ser acondicionado em caixa com 10 kg.	Kg	461695	300	R\$ 29,69	8.907,00
456	BATATA INGLESA. Batata inglesa, in natura, lavada. Batata: tubérculos pertencentes à espécie Solanum tuberosum L.; BATATA LAVADA: aquela submetida a um processo de limpeza com uso de água. CALIBRE 3 OU ESPECIAL: maior ou igual a 42 mm e menor que 85 mm, admitindo-se, em um mesmo lote, até 10% de mistura de tubérculos de outros calibres, desde que imediatamente inferior ou superior ao predominante (em função do maior diâmetro transversal dos tubérculos - Anexo I, da IN MAPA Nº 27, de 17/07/2017). CATEGORIA EXTRA (de acordo com os limites máximos de tolerâncias estabelecidas no Anexo IV da IN MAPA Nº 27, de 17/07/2017). Os produtos in natura, sem nenhum tipo de processamento e de origem vegetal, não necessitam de avaliação sanitária, porém deve atender as normas vigentes: IN MAPA Nº 27, de 17/07/2017, que estabelece o Regulamento técnico da batata, definindo o seu padrão oficial de classificação, com os requisitos de identidade e qualidade, a amostragem, o modo de apresentação e amarração ou rotulagem, nos aspectos referentes à classificação do produto. O produto deve apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie: inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundos, isentos de podridões, não se apresentarem desidratados ou murchos, não se apresentarem congelados e isentos de distúrbios fisiológicos.	Kg	463754	2000	R\$ 6,20	12.400,00
457	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	Kg	463753	1800	R\$ 5,98	10.764,00

	especificidade da espécie: inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundos, isentos de podridões, não se apresentarem desidratados ou murchos, não se apresentarem congelados e isentos de distúrbios fisiológicos.					
458	BERINJELA. Berinjela, in natura. Os produtos in natura, sem nenhum tipo de processamento e de origem vegetal, não necessitam de avaliação sanitária, porém deve apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie: inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundos, isentos de podridões, não se apresentarem desidratados ou murchos, não se apresentarem congelados e isentos de distúrbios fisiológicos.	Kg	463764	800	R\$ 6,70	5.360,00
459	BETERRABA. Beterraba, in natura, casca uniforme, lisa, com cor vermelha intensa, sem brotos e rachaduras. Os produtos in natura, sem nenhum tipo de processamento e de origem vegetal, não necessitam de avaliação sanitária, porém deve apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie: inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundos, isentos de podridões, não se apresentarem desidratados ou murchos, não se apresentarem congelados e isentos de distúrbios fisiológicos.	Kg	463767	400	R\$ 5,15	2.060,00
460	CEBOLA. Cebola, in natura, nacional, tipo AMARELA, formato oval e casca de cor alaranjada. Cebola: bulbo pertencente à espécie Allium cepa L. CLASSE OU CALIBRE 4: diâmetro transversal do bulbo maior que 70 até 90 mm (de acordo com o maior diâmetro transversal do bulbo conforme o estabelecido na Tabela I da PORTARIA MA Nº 529, de 18/08/1995). TIPO OU GRAU DE SELEÇÃO CATEGORIA I OU ESPECIAL OU SELECIONADO (de acordo com os índices de ocorrência de defeitos na amostra estabelecidos na Tabela II da Portaria MAPA Nº 529, de 18/08/1995). Os produtos in natura, sem nenhum tipo de processamento e de origem vegetal, não necessitam de avaliação sanitária, porém deve atender as normas vigentes: Portaria MAPA Nº 529, de 18/08/1995, que aprova a Norma de identidade, qualidade, acondicionamento e embalagem da cebola, para fins de comercialização. Os produtos in natura, sem nenhum tipo de processamento e de origem vegetal, não necessitam de avaliação sanitária, porém deve apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie: inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundos, isentos de podridões, não se apresentarem desidratados ou murchos, não se apresentarem congelados e isentos de distúrbios fisiológicos.	Kg	463781	1200	R\$ 7,20	8.640,00
461	CENOURA. Cenoura, in natura, casca lisa, cor laranja intensa e uniforme, sem pigmentação verde ou roxa na parte superior, sem brotos e rachaduras. Os produtos in natura, sem nenhum tipo de processamento e de origem vegetal, não necessitam de avaliação sanitária, porém deve apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie: inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundos, isentos de podridões, não se apresentarem desidratados ou murchos, não se apresentarem congelados e isentos de distúrbios fisiológicos.	Kg	463770	1500	R\$ 6,38	9.570,00
462	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	463778	240	R\$ 5,96	1.430,40
463	PEPINO. Pepino, tipo AODAI (COMUM), in natura, coloração verde escura forte e sem manchas amarelas. Os produtos in natura, sem nenhum tipo de processamento e de origem vegetal, não necessitam de avaliação sanitária, porém deve apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie: inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundos, isentos de podridões, não se apresentarem desidratados ou murchos, não se apresentarem congelados e isentos de distúrbios fisiológicos.	Kg	463796	500	R\$ 6,10	3.050,00

464	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	463809	200	R\$ 11,39	2.278,00
465	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	463839	800	R\$ 6,04	4.832,00
466	TOMATE. Tomate, tipo ITALIANO, in natura. Tomate: fruto pertencente às 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	463806	1200	R\$ 8,65	10.380,00
467	VAGEM. Vagem, in natura, inteira e crocante, com coloração verde e brilhante. 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	463807	800	R\$ 25,00	20.000,00
468	ABACATE. Abacate, variedade MARGARIDA, in natura. Os produtos in natura, sem nenhum tipo de processamento e de origem vegetal, não necessitam de avaliação sanitária, porém deve apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie: inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundos, isentos de podridões, não se apresentarem desidratados ou murchos, não se apresentarem congelados e isentos de distúrbios fisiológicos.	Kg	464371	240	R\$ 8,82	2.116,80
469	ABACAXI. Abacaxi, variedade PÉROLA, in natura; com coroa; peso médio por unidade de aproximadamente 1,5 kg. Os produtos in natura, sem nenhum tipo de processamento e de origem vegetal, não necessitam de avaliação sanitária, porém deve apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie: inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundos, isentos de podridões, não se apresentarem desidratados ou murchos, não se apresentarem congelados e isentos de distúrbios fisiológicos.	Unidade	464374	1800	R\$ 5,84	10.512,00
470	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	464380	1000	R\$ 7,04	7.040,00
471	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	Kg	464377	1200	R\$ 9,25	11.100,00

	podridões, não se apresentarem desidratados ou murchos, não se apresentarem congelados e isentos de distúrbios fisiológicos.					
472	GOIABA. Goiaba, VERMELHA, in natura. Os produtos in natura, sem nenhum tipo de processamento e de origem vegetal, não necessitam de avaliação sanitária, porém deve apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie: inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundos, isentos de podridões, não se apresentarem desidratados ou murchos, não se apresentarem congelados e isentos de distúrbios fisiológicos.	Kg	464392	800	R\$ 11,32	9.056,00
473	LARANJA. Laranja, PERA, in natura. Os produtos in natura, sem nenhum tipo de processamento e de origem vegetal, não necessitam de avaliação sanitária, porém deve apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie: inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundos, isentos de podridões, não se apresentarem desidratados ou murchos, não se apresentarem congelados e isentos de distúrbios fisiológicos.	Kg	464393	1600	R\$ 4,25	6.800,00
474	MAÇÃ. Maçã, cultivares FUJI, in natura. Maçã: fruta pertencente às cultivares oriundas da espécie Malus domestica 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, estabelecidas 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	464401	1600	R\$ 12,94	20.704,00
475	MAMÃO. Mamão, variedade FORMOSA, in natura. Mamão: fruto pertencente à espécie Carica papaya L.; Coloração da casca do fruto - GRUPO 1 - FRUTO AMADURECENDEO: aquele que se apresenta mudando de cor, cujos primeiros sinais de amarelecimento não cobrem mais de 15% da casca; CALIBRE DO MAMÃO > 800 g (admite-se em um mesmo lote até 30% de mistura de frutos de diferentes calibres desde que imediatamente superior ou inferior); CATEGORIA EXTRA OU CATEGORIA EXTRA 1: limites máximos de tolerâncias de defeitos de acordo com o Anexo I da IN Nº 4 de 22/01/2010. 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 Nº 4, de 22/01/2010, que estabelece o Regulamento técnico do mamão, 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. 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	464405	500	R\$ 8,00	4.000,00

476	MANGA. Manga, cultivares TOMMY ATKINS, in natura. Manga: a fruta pertencente à espécie Mangifera indica L. GRUPO AMARELO III - AMARELO: quando a polpa apresentar-se amarela em 30% a 60% da fruta e com cor amarela escura ao redor da semente; CALIBRE (corresponde ao número de frutas necessárias para totalizar 6 kg de peso líquido): 1 - a diferença entre o peso da maior e menor fruta em um mesmo lote, poderá ser de no máximo 25% do peso da maior fruta; CATEGORIA (de acordo com os limites máximos de tolerâncias): máximo de 2% no total dos defeitos imatura, passada e podridão, 5% de dano profundo, 2% de distúrbio fisiológico e 3% de mancha profunda. 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 N° 38, de 19/12/2012, que estabelece o Regulamento Técnico da Manga, 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. 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	464406	1200	R\$ 7,54	9.048,00
477	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	464418	2000	R\$ 3,58	7.160,00
478	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	464422	1200	R\$ 7,30	8.760,00
479	POLPA DE ACEROLA. Polpa de acerola simples: produto não fermentado e não diluído, obtido da parte comestível de uma única fruta - acerolas (Malpighia spp.) frescas, são e maduras com características físicas, químicas e organolépticas do fruto através de processo tecnológico adequado, com teor mínimo de sólidos totais de 6 g/100g. Os produtos de origem vegetal 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) e Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA/MS) ou Vigilâncias Sanitárias Locais (VISA) ou estaduais, bem como 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; Decreto N.º 6.871, de 04/06/2009 que regulamenta a Lei N.º 8.918, de 14 de julho de 1994, que dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas; IN MAPA N.º 49, de 26/09/2018, que estabelece em todo o território nacional a complementação dos Padrões de Identidade e Qualidade de Suco e Polpa de Fruta, na forma desta Instrução Normativa; IN MAPA N.º 37, de 1º/10/2018 que estabelece, na forma dos Anexos desta Instrução Normativa, os parâmetros analíticos de suco e de polpa de frutas e a listagem das frutas e demais quesitos complementares aos padrões de identidade e qualidade já fixados pelo Ministro da Agricultura, Pecuária e Abastecimento através da IN MAPA n° 49, de 26 de setembro de 2018 para as seguintes bebidas: I - suco de fruta - Anexo I; e II - polpa de fruta - Anexo II; Decreto N.º 10.026, de 25/09/2019, que regulamenta a Lei N.º 13.648, de 11/04/2018, que dispõe sobre a produção de polpa e suco de frutas artesanais em estabelecimento familiar rural. O produto deve ser acondicionado em embalagem com 500 g. A temperatura de transporte e recebimento de produtos congelados deve ser abaixo de -18 °C.	Embalagem com 500 gramas	464484	300	R\$ 8,29	2.487,00
480	POLPA DE CUPUAÇU. Polpa de cupuaçu simples: produto não fermentado e não diluído, obtido da parte comestível de uma única fruta - cupuaçu (Theobroma grandiflorum), exceto semente, frescas, são e maduras com características físicas, químicas e organolépticas do fruto,	Embalagem com 500 gramas	464488	300	R\$ 9,70	2.910,00

	<p>através de processo tecnológico adequado, com teor mínimo de sólidos totais de 9,5 g/100g. Os produtos de origem vegetal 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) e Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA/MS) ou Vigilâncias Sanitárias Locais (VISA) ou estaduais, bem como 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; Decreto N.º 6.871, de 04/06/2009 que regulamenta a Lei N.º 8.918, de 14 de julho de 1994, que dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas; IN MAPA N.º 49, de 26/09/2018, que estabelece em todo o território nacional a complementação dos Padrões de Identidade e Qualidade de Suco e Polpa de Fruta, na forma desta Instrução Normativa; IN MAPA N.º 37, de 1º/10/2018 que estabelece, na forma dos Anexos desta Instrução Normativa, os parâmetros analíticos de suco e de polpa de frutas e a listagem das frutas e demais quesitos complementares aos padrões de identidade e qualidade já fixados pelo Ministro da Agricultura, Pecuária e Abastecimento através da IN MAPA N.º 49, de 26 de setembro de 2018 para as seguintes bebidas: I - suco de fruta - Anexo I; e II - polpa de fruta - Anexo II; Decreto N.º 10.026, de 25/09/2019, que regulamenta a Lei N.º 13.648, de 11/04/2018, que dispõe sobre a produção de polpa e suco de frutas artesanais em estabelecimento familiar rural. O produto deve ser acondicionado em embalagem com 500 g. A temperatura de transporte e recebimento de produtos congelados deve ser abaixo de -18 °C.</p>					
481	<p>POLPA DE GOIABA. Polpa de goiaba simples: produto não fermentado e não diluído, obtido da parte comestível de uma única fruta - goiaba (<i>Psidium guajava</i> L.) frescas, sãs e maduras com características físicas, químicas e organolépticas do fruto através de processo tecnológico adequado, com teor mínimo de sólidos totais de 7,5 g/100g. Os produtos de origem vegetal 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) e Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA/MS) ou Vigilâncias Sanitárias Locais (VISA) ou estaduais, bem como 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; Decreto N.º 6.871, de 04/06/2009 que regulamenta a Lei no 8.918, de 14 de julho de 1994, que dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas; IN MAPA N.º 49, de 26/09/2018, que estabelece em todo o território nacional a complementação dos Padrões de Identidade e Qualidade de Suco e Polpa de Fruta, na forma desta Instrução Normativa; IN MAPA N.º 37, de 1º/10/2018 que estabelece, na forma dos Anexos desta Instrução Normativa, os parâmetros analíticos de suco e de polpa de frutas e a listagem das frutas e demais quesitos complementares aos padrões de identidade e qualidade já fixados pelo Ministro da Agricultura, Pecuária e Abastecimento através da IN MAPA N.º 49, de 26 de setembro de 2018 para as seguintes bebidas: I - suco de fruta - Anexo I; e II - polpa de fruta - Anexo II; Decreto N.º 10.026, de 25/09/2019, que regulamenta a Lei N.º 13.648, de 11/04/2018, que dispõe sobre a produção de polpa e suco de frutas artesanais em estabelecimento familiar rural. O produto deve ser acondicionado em embalagem com 500 g. A temperatura de transporte e recebimento de produtos congelados deve ser abaixo de -18 °C.</p>	Embalagem com 500 gramas	464514	300	R\$ 9,82	2.946,00
482	<p>POLPA DE MARACUJÁ. Polpa de maracujá simples: produto não fermentado e não diluído, obtido da parte comestível de uma única fruta - maracujá (<i>Passiflora</i> spp.) frescas, sãs e maduras com características físicas, químicas e organolépticas do fruto, através de processo tecnológico adequado, com teor mínimo de sólidos totais de 11,5 g/100g. Os produtos de origem vegetal 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) e Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA/MS) ou Vigilâncias Sanitárias Locais (VISA) ou estaduais, bem como 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; Decreto N.º 6.871, de 04/06/2009 que regulamenta a Lei no 8.918, de 14 de julho de 1994, que dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas; IN MAPA N.º 49, de 26/09/2018, que estabelece em todo o território nacional a complementação dos Padrões de Identidade e Qualidade de Suco e Polpa de Fruta, na forma desta Instrução Normativa; IN MAPA N.º 37, de 1º/10/2018 que estabelece, na forma dos Anexos desta Instrução Normativa, os parâmetros analíticos de suco e de polpa de frutas e a listagem das frutas e demais quesitos complementares aos padrões de identidade e qualidade já fixados pelo Ministro da Agricultura, Pecuária e Abastecimento através da IN MAPA N.º 49, de 26 de setembro de 2018 para as seguintes bebidas: I - suco de fruta - Anexo I; e II - polpa de fruta - Anexo II; Decreto N.º 10.026, de 25/09/2019, que regulamenta a Lei N.º 13.648, de 11/04/2018, que dispõe sobre a produção de polpa e suco de</p>	Embalagem com 500 gramas	464474	300	R\$ 19,10	5.730,00

	frutas artesanais em estabelecimento familiar rural. O produto deve ser acondicionado em embalagem com 500 g. A temperatura de transporte e recebimento de produtos congelados deve ser abaixo de -18 °C.					
483	PONKAN, 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	464436	1200	R\$ 7,97	9.564,00
484	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 confirmam 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	447765	300	R\$ 29,95	8.985,00
485	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	447666	300	R\$ 33,70	10.110,00

486	<p>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 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.</p>	Embalagem com 500 g	447734	300	R\$ 22,98	6.894,00
487	<p>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.</p>	Caixa tetrapack com 200 gramas	446532	400	R\$ 3,54	1.416,00
488	<p>IOGURTE NATURAL INTEGRAL. Iogurte natural integral: produto cuja fermentação se realiza com cultivos protossimbóticos de Streptococcus salivarius subsp. thermophilus e Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus, aos quais se podem acompanhar, de forma complementar, outras bactérias ácido-lácticas que, por sua atividade, contribuem para a determinação das características do produto final, cuja base láctea tenha um conteúdo de matéria gorda mínima de 3 g/100 g e cuja elaboração tenham sido utilizados exclusivamente ingredientes lácteos. Os produtos de origem animal que sofrem algum tipo de processamento devem ter certificação sanitária e atender ao disposto na legislação de alimentos estabelecida por um dos serviços de sanidade: Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou serviços de Inspeção Federal (SIF), Estadual (SIE) ou Municipal (SIM), bem como atender as normas vigentes: IN MAPA N.º 46, de 23/10/2007, que adota o Regulamento técnico de identidade e qualidade de leites fermentados. Ingredientes: leite integral e/ou leite reconstituído integral, leite em pó desnatado e fermentos lácteos. A temperatura de transporte e recebimento de leites e derivados resfriados deve ser entre 0 °C e 10 °C. O produto deve ser acondicionado em pote com 170 g.</p>	Pote com 170 gramas	446701	200	R\$ 3,33	666
489	<p>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.</p>	Caixa tetrapack com 395 g	464016	400	R\$ 6,16	2.464,00
491	<p>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 à 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</p>	Caixa tetrapack com 1 litro	445998	144	R\$ 7,03	1.012,32

	(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 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.					
492	LEITE UHT INTEGRAL. Leite UAT (Ultra Alta Temperatura UHT) integral: leite homogeneizado que foi submetido, durante 2 a 4 segundos, a uma temperatura de 130 °C, mediante um processo térmico de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a uma temperatura inferior a 32 °C e envasado sob condições asséptica em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas, com teor de matéria gorda de no mínimo 3% (m/v) e extrato seco desengordurado de no 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: Decreto N.º 9.013, de 29/03/2017, que Regulamenta a Lei N.º 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei N.º 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal; 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)); 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). Ingredientes: Leite integral e estabilizantes. O produto deve ser acondicionado em caixa tetrapack com 1 L.	Caixa tetrapack com 1 L	445995	600	R\$ 7,04	4.224,00
493	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	447702	500	R\$ 26,45	13.225,00
494	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	Kg	447705	2600	R\$ 25,94	67.444,00

	<p>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.</p>					
495	<p>MANTEIGA DE PRIMEIRA QUALIDADE COM SAL. Manteiga de primeira qualidade: produto gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica do creme pasteurizado exclusivamente do leite de vaca, por processos tecnologicamente adequados, com matéria gorda composta exclusivamente de gordura láctea e que corresponde à classe de qualidade I da classificação por avaliação sensorial segundo Norma FIL 99 A: 1987. Manteiga comum: produto elaborado a partir de creme de leite pasteurizado, mantido sob refrigeração (temperatura máxima de 5 °C) na fonte de produção e no mercado distribuidor e apresentar teor mínimo de gordura de 80% (m/m), teor máximo de umidade de 16% (m/m), teor máximo de cloreto de sódio de 3% (m/m), acidez máxima de 3 mL de soluto alcalino normal em 100 g de gordura láctea no produto, ao longo de sua vida de prateleira e teor máximo de insolúveis no éter etílico de 2% (excluído o teor de cloreto de sódio nas variedades salgadas). Os produtos de origem animal que sofrem algum tipo de processamento devem ter certificação sanitária e atender ao disposto na legislação de alimentos estabelecida por um dos serviços de sanidade: Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou serviços de Inspeção Federal (SIF), Estadual (SIE) ou Municipal (SIM), bem como atender as normas vigentes: Portaria MAPA N.º 146, de 07/03/1996, que aprova os Regulamentos técnicos de identidade e qualidade dos produtos lácteos (Anexo III - Regulamento técnico de identidade e qualidade de manteiga) e/ou Resolução N.º 4, de 28/06/2000, que institui o produto denominado Manteiga comum, para comercialização exclusiva no território nacional, que deverá atender, provisoriamente, às seguintes especificações de qualidade, até que se elabore RTIQ específico. A temperatura de transporte e recebimento de leite e derivados resfriados deve ser entre 0 °C e 10 °C. O produto deve ser acondicionado em pote com 500 g.</p>	Pote com 500 gramas	446394	500	R\$ 29,47	14.735,00
496	<p>PERTENCES RESFRIADOS DE SUÍNO PARA FEIJOADA. Produto cárneo salgado industrializados, obtidos de carne suína desossada ou não, tratados com sal, adicionados ou não de sais de cura, condimentados ou não, cozidos ou não, defumados ou não. 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; IN N.º 6, de 15/02/2001, que aprova os Regulamentos técnicos de identidade e qualidade de paleta cozida, de produtos cárneos salgados, de empanados, de presunto tipo Serrano e de prato elaborado pronto ou semipronto contendo produtos de origem animal (Anexo II: Regulamento técnico de identidade e qualidade de produtos cárneos salgados); 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 1 kg.</p>	Kg	467201	120	R\$ 28,91	3.469,20
497	<p>MORTADELA TIPO BOLOGNA. Mortadela tipo bologna: produto cárneo industrializado, obtido de uma emulsão das carnes bovina e/ou suína e/ou ovina e carnes mecanicamente separadas até o limite máximo de 20%, miúdos comestíveis de bovino e/ou suíno e/ou ovino (estômago, coração, língua, fígado, rins, miolos), pele e tendões no limite de 10% (máx), acrescido ou não de toucinho, adicionado de ingredientes, embutido em envoltório natural ou</p>	Kg	447789	300	R\$ 29,70	8.910,00

	artificial, em diferentes formas, e submetido ao tratamento térmico 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 II - Regulamento técnico de identidade e qualidade de mortadela) (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 de ser acondicionado em embalagem com aproximadamente 5 kg, peça inteira.					
498	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	446633	300	R\$ 51,52	15.456,00
499	SALSICHA HOT DOG. Salsicha: produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carnes de uma ou mais espécies de animais, mecanicamente separadas até o limite máximo de 60%, miúdos comestíveis de diferentes espécies de animais (estômago, coração, língua, rins, miolos, fígado), tendões, pele e gorduras, adicionados de ingredientes, embutido em envoltório natural, ou artificial ou por processo de extrusão, e submetido a um processo térmico 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 IV- Regulamento técnico de identidade e qualidade de salsicha) (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 de ser acondicionado em embalagem com 5 kg.	Kg	447720	120	R\$ 14,48	1.737,60
500	AMEIXA SECA SEM CAROÇO. Ameixa seca: produto elaborado a partir de ameixa sem caroço, obtidos por secagem ou desidratação e ou outro processo tecnológico considerado seguro para a produção de alimentos, apresentado sem líquido de cobertura e sem adição de açúcar ou outro ingrediente. 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: ameixa seca. O produto de ser acondicionado em embalagem com 500 g.	Embalagem com 500 gramas	474374	200	R\$ 31,85	6.370,00
501	AZEITONAS VERDES EM CONSERVA SEM CAROÇO. Azeitona em conserva: produto preparado com o fruto de sabor amargo da oliveira, Olea europea, cujas partes 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,	Sachê com 270 gramas / 150g peso drenado	459639	52	R\$ 6,90	358,8

	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).					
503	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 com 100 gramas	427816	200	R\$ 4,99	998
504	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 com 270 gramas / 170 g (peso drenado).	462823	52	R\$ 4,70	244,4
507	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 com 270 gramas com peso drenado de 170g	462824	180	R\$ 3,99	718,2
508	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 com 250 g / peso drenado 165g	449006	120	R\$ 12,17	1.460,40
509	UVA PASSA ESCURA SEM SEMENTE. Uva passa: produto elaborado a partir de uvas inteiras, obtidos por secagem ou desidratação e ou outro processo tecnológico considerado seguro para a produção de alimentos. Apresentado sem líquido de cobertura e sem adoção de açúcar ou outro ingrediente. 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: uva desidratada sem semente. O produto de ser acondicionado em embalagem com 500 g.	Embalagem com 500 gramas	464883	100	R\$ 16,14	1.614,00
510	AÇÚCAR CRISTAL. Açúcar: produto obtido a partir da cana-de-açúcar pertencente às cultivares provenientes da espécie Saccharum officinarum L. através de processos adequados; constituído por cristais; GRUPO I: açúcar destinado à alimentação humana através de venda direta ao consumidor final; CLASSE I CRISTAL BRANCO: aquele obtido por fabricação direta nas usinas através do processo de extração e clarificação do caldo da cana-de-açúcar por tratamentos físico-químicos com branqueamento, seguidos de evaporação, cristalização, centrifugação e secagem do produto final; TIPO I CRISTAL: aquele obtido por fabricação direta através do processo de extração e clarificação do caldo da cana-de-açúcar por tratamentos físico-químicos com branqueamento, seguidos de evaporação, cristalização, centrifugação, secagem, resfriamento e peneiramento do produto final e podendo ser comercializado na forma moída ou triturada. O produto deve atender as normas vigentes: IN	Embalagem com 2 kg	463988	1800	R\$ 7,20	12.960,00

	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.					
512	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 com 500 gramas	233881	60	R\$ 10,00	600
514	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 com 5 kg	458904	2000	R\$ 33,94	67.880,00
515	ARROZ PARBOILIZADO. 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 PARBOILIZADO POLIDO: parboilizado - produto que foi submetido ao processo de parboilização (processo hidrotérmico no qual o arroz em casca é imerso em água para uso em processos hidrotérmicos industriais, a uma temperatura acima de 58 °C, seguido de gelatinização parcial ou total do amido e secagem), polido - produto de que, ao ser beneficiado, se retiram o germe, o pericarpo e a maior parte da camada interna (aleurona); Classe LONGO FINO: produto que contém, no mínimo, 80% do peso dos grãos inteiros medindo 6 mm ou mais no comprimento, a espessura menor ou igual 1,90 mm e a relação comprimento/largura maior ou igual a 2,75, após polimento dos grãos; QUALIDADE TIPO 1: definidos em função do processo de beneficiamento, das dimensões do grão e dos limites máximos de tolerância estabelecidos nos Anexos II a VII desta IN MAPA N.º 6, de 16/02/2009; com teor de umidade máxima de 14%. O produto deve atender as normas vigentes: IN MAPA N.º 6, de 16/02/2009, que aprova o Regulamento técnico do arroz, definindo o seu padrão oficial de classificação, com os requisitos de identidade e qualidade, a amostragem, o modo de apresentação e a marcação ou rotulagem (com as alterações dadas pela IN MAPA, N.º 2 de 06/02/2012). Ingrediente: arroz. O produto deve ser acondicionado em embalagem com 5 kg.	Embalagem com 5 kg	458910	1200	R\$ 35,42	42.504,00

516	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 com 200 ml	463695	24	R\$ 9,07	217,68
517	AZEITE DE OLIVA VIRGEM. Azeite de oliva virgem: produto extraído somente do fruto da oliveira (<i>Olea europaea</i> L.) unicamente por processos mecânicos ou outros meios físicos, sob controle de temperatura adequada, mantendo-se a natureza original do produto; o azeite assim obtido pode, ainda, ser submetido aos tratamentos de lavagem, decantação, centrifugação e filtração, observados os valores dos parâmetros de qualidade previstos no Anexo I da IN MAPA N.º 1, de 30/01/2012, e deve apresentar ACIDEZ LIVRE MENOR OU IGUAL A 2%. O produto deve atender as normas vigentes: IN MAPA N.º 1, de 30/01/2012, que estabelece o Regulamento técnico do azeite de oliva e do óleo de bagaço de oliva e os limites de tolerância; Resolução ANVISA - RDC N.º 270, de 22/09/2005, que aprova o Regulamento técnico para óleos vegetais, gorduras vegetais e creme vegetal. Ingrediente: azeite de oliva. O produto deve ser acondicionado em frasco escuro com 500 mL.	Frasco com 500 ml	463698	48	R\$ 31,09	1.492,32
520	BISCOITO POLVILHO TRADICIONAL, sem glúten. 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 salgada: produto que contém cloreto de sódio em quantidade que acentue o sabor salgado, além das substâncias normais desses produtos. 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 panificação e biscoitos. Ingredientes: polvilho, ovos, gordura vegetal, sal, soro de leite em pó (podem ser adicionados ou excluídos outros ingredientes desde que não descaracterizem o produto). O produto de ser acondicionado em embalagem dupla com 100 g.	Embalagem com 100 gramas	240574	200	R\$ 6,07	1.214,00
521	BISCOITO ROSQUINHAS CHOCOLATE. 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 contém 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 panificação e biscoitos. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, cacau em pó, amido de milho, sal, corante natural, emulsificante, fermentos químicos, 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.	Embalagem com 400 gramas	316062	2000	R\$ 6,82	13.640,00
522	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 contém 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 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.	Embalagem com 400 gramas	245803	2000	R\$ 7,36	14.720,00
523	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 com 200 gramas	463532	6	R\$ 27,50	165

525	CANJICA DE MILHO BRANCA. Canjica de milho: grãos ou pedaços de grãos de milho provenientes da espécie <i>Zea mays</i> 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 com 500 gramas	459073	200	R\$ 11,00	2.200,00
526	CANJQUINHA DE MILHO (XERÉM). Canjiquinha de milho (farelo): produto resultante do processamento de grãos de milho provenientes da espécie <i>Zea mays</i> , 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 com 500 gramas	459072	200	R\$ 5,29	1.058,00
527	FARINHA DE MANDIOCA AMARELA. Farinha de mandioca: produto obtido de raízes de mandioca, do gênero <i>Manihot</i> , submetidas a processo tecnológico adequado de fabricação e beneficiamento; GRUPO SECA: produto obtido das raízes de mandioca sadias, devidamente limpas, descascadas, trituradas, raladas, moídas, prensadas, desmembradas, peneiradas, secas à temperatura adequada, podendo novamente ser peneirada e ainda beneficiada; CLASSE GROSSA: quando o produto fica retido em mais de 10% (dez por cento) na peneira com abertura de malha de 2 mm; TIPO 1: de acordo com os parâmetros estabelecidos no Anexo I da IN MAPA N.º 52 de 07/11/2011. O produto deve atender as normas vigentes: IN MAPA N.º 52, de 07/11/2011, que estabelece o Regulamento Técnico da Farinha de Mandioca; Resolução ANVISA - RDC N.º 263, de 22/09/2005, que aprova o Regulamento técnico para produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos. Ingrediente: farinha de mandioca amarela grossa. O produto deve ser acondicionado em embalagem com 1 kg.	Embalagem com 1 kg	458921	1200	R\$ 8,63	10.356,00
528	FARINHA DE MANDIOCA BRANCA. Farinha de mandioca: produto obtido de raízes de mandioca, do gênero <i>Manihot</i> , 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 com 1 kg	458918	1200	R\$ 8,60	10.320,00
529	FARINHA DE MILHO FLOCADA / FLOCOS DE MILHO PARA CUSCUZ. 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 máxima 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; 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 com 500 g	459017	800	R\$ 4,95	3.960,00
530	FARINHA DE ROSCA. Farinha de pão ou de rosca: produto obtido, pela moagem do pão, obrigatoriamente, torrado. 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; Resolução ANVISA - RDC N.º 90, de 18/10/2000, que aprova o Regulamento técnico para fixação de identidade e qualidade de pão. Ingrediente: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, açúcar e fermento biológico. O produto deve ser acondicionado em embalagem com 500 g.	Embalagem com 500 g	459152	60	R\$ 7,69	461,4
531	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	Embalagem com 1 kg	460263	144	R\$ 6,43	925,92

	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.					
532	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 com 1 kg	464553	3500	R\$ 8,48	29.680,00
533	FEIJÃO PRETO. Feijão: grãos provenientes das espécies <i>Phaseolus vulgaris</i> L. e <i>Vigna unguiculata</i> (L) Walp; Grupo I: feijão comum, proveniente da espécie <i>Phaseolus vulgaris</i> L.; GRUPO 1: feijão comum, proveniente da espécie <i>Phaseolus vulgaris</i> L.; CLASSE PRETO: produto que contém, no mínimo, 97% de grãos de coloração preta; TIPO 1: de acordo com os percentuais de tolerância de defeitos previstos na Tabela 1 da IN MAPA N.º 12 de 28/03/2008; com teor de umidade máximo de 14%. O produto deve atender as normas vigentes: IN MAPA N.º 12, de 28/03/2008, que estabelece o Regulamento técnico do feijão, definindo o seu padrão oficial de classificação, com os requisitos de identidade e qualidade, a amostragem, o modo de apresentação e a marcação ou rotulagem (com as alterações dadas pela IN MAPA N.º 56, de 24/11/2009, e pela IN MAPA N.º 48, de 01/11/2011). Ingrediente: feijão preto. O produto deve ser acondicionado em embalagem com 1 kg.	Embalagem com 1 kg	464552	2000	R\$ 8,87	17.740,00
534	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 produtos 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 com 500 gramas	459012	60	R\$ 4,73	283,8
535	GOMA DE TAPIOCA OU FARINHA DE TAPIOCA. Goma de tapioca: amido de mandioca hidratado. GRUPO 1 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. Ingredientes: fécula de mandioca hidratada. O produto deve ser acondicionado em embalagem com 500 g.	Embalagem com 500 gramas	459084	160	R\$ 6,97	1.115,20
536	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 com 500 gramas	464569	120	R\$ 11,50	1.380,00
537	LENTILHA. Lentilha: grãos provenientes da espécie <i>Lens esculenta</i> , Moench; CLASSE MISTURADA: constituída de grãos que não se enquadram nas exigências das classes anteriores, devendo-se mencionar no certificado de classificação, a porcentagem de cada uma das classes que compõe a mistura; TIPO 1: com teor de umidade máximo de 14% e percentual de matéria estranha e impureza de no máximo 0,5%. O produto deve atender as normas	Embalagem com 500 gramas	235950	60	R\$ 14,83	889,8

	vigentes: Portaria MAPA N.º 65, de 16/02/1993, que aprova as Normas de identidade, qualidade, embalagem, marcação e apresentação do alpiste, da ervilha, da lentilha, do girassol e da mamona. Ingrediente: lentilha. O produto deve ser acondicionado em embalagem com 500 g.					
538	MACARRÃO DE ARROZ TIPO PENNE, SEM GLUTEN, SEM OVOS. Alimento para dietas com alergia ao gluten (celíacos). Alimento para fins especiais: alimentos especialmente formulados ou processados, nos quais 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: alergia ao gluten (celíacos). Alimento para dietas com restrição de proteínas: alimentos especialmente elaborados para atender às necessidades de portadores de erros inatos do metabolismo, intolerâncias, síndromes de má absorção e outros distúrbios relacionados à ingestão de aminoácidos e ou proteínas. Estes produtos devem ser totalmente isentos, do componente associado ao distúrbio. 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; 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 arroz, corantes naturais e emulsificante. O produto deve ter validade mínima de 3 meses a contar da data da entrega. O produto deve ser acondicionado em embalagem com 500 g.	Embalagem com 500 gramas	458981	120	R\$ 7,60	912
541	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 com 500 g	326927	144	R\$ 8,64	1.244,16
542	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 com 500 gramas	463699	1200	R\$ 9,55	11.460,00
543	MEL. Mel: produto alimentício produzido pelas abelhas melíferas, a partir do néctar das flores ou das secreções procedentes de partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas que ficam sobre partes vivas de plantas, que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias, armazenam e deixam madurar nos favos da colméia. 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 11, de 20/10/2000, que aprova o Regulamento técnico de identidade e qualidade do mel; 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. Ingrediente: mel puro. O produto de ser acondicionado em frasco com 500 g.	Frasco com 500 gramas	413364	20	R\$ 37,00	740
544	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	Embalagem com 500 g	462122	240	R\$ 5,50	1.320,00

	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.					
546	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 com 500 gramas	459080	200	R\$ 7,60	1.520,00
547	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 com 500 gramas	459079	200	R\$ 8,47	1.694,00
548	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. 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.	Embalagem com 500 gramas	459084	200	R\$ 8,00	1.600,00
549	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 com 500 gramas	326330	200	R\$ 6,49	1.298,00
550	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 ou sachê com 400 g	422397	5	R\$ 53,75	268,75

551	<p>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.</p>	Frasco com 100 mL	407523	2	R\$ 17,74	35,48
552	<p>BICARBONATO DE SÓDIO. Fermento químico: produto formado de substância ou mistura de substâncias químicas que, pela influência do calor e/ou umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Os fermentos químicos destinam-se a ser empregados no preparo de pães especiais, broas, biscoitos, bolachas e produtos afins de confeitaria. O produto deve atender as normas vigentes: Portaria ANVISA N.º 540, de 27/10/1997, que aprova o Regulamento técnico: aditivos alimentares - definições, classificação e emprego; Resolução - CNNPA N.º 38, de 21/12/1977, que aprova como coadjuvantes da tecnologia de fabricação as substâncias constantes dos anexos I, II, III e IV, destinadas ao fabrico de produtos forneados, tais como: pão, broa, biscoito, bolacha, bolo, torta e demais produtos afins de confeitaria. Ingrediente: bicarbonato de sódio. O produto deve ser acondicionado em embalagem com 1 kg.</p>	Embalagem com 1 kg	271052	5	R\$ 27,92	139,6
553	<p>CANELA EM CASCA. Canela (especiaria): produto constituído de cascas da espécie vegetal Cinnamomum cassia Ness ou ex Blume (Canela-da-china) ou Cinnamomum 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 casca. O produto deve ser acondicionado em embalagem com 20 g.</p>	Embalagem com 20 gramas	463873	60	R\$ 5,66	339,6
554	<p>CANELA EM PÓ. Canela (especiaria): produto constituído de cascas da espécie vegetal Cinnamomum cassia Ness ou ex Blume (Canela-da-china) ou Cinnamomum 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.</p>	Embalagem com 50 gramas	463872	120	R\$ 6,62	794,4
555	<p>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.</p>	Frasco com 200 mL	281590	24	R\$ 15,70	376,8
556	<p>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.</p>	Embalagem com 200 g	463937	300	R\$ 4,90	1.470,00
557	<p>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.</p>	Embalagem com 8 gramas	463891	300	R\$ 2,90	870
558	<p>CONDIMENTO PREPARADO CALABRESA. Mistura condimentada pronta para embutidos cárneos. O produto deve atender as normas vigentes: Portaria ANVISA N.º 540, de 27/10/1997, que aprova o Regulamento técnico: aditivos alimentares - definições,</p>	Pacote com 1 kg	455495	2	R\$ 22,73	45,46

	classificação e emprego; Resolução ANVISA - RDC N.º 276, de 22/09/2005, que aprova o Regulamento técnico para especiarias, temperos e molhos. Ingredientes: sal, açúcar, maltodextrina, especiaria (funcho em pó) antioxidante eritorbato de sódio (INS 316), conservador nitrito de sódio (INS 250), aromatizantes, regulador de acidez carbonato de sódio (INS 500i), acidulante glucona delta-lactona (INS 575) e corante. SUGESTÃO GLOBAL OU AGLOMAX. O produto deve ser acondicionado em embalagem com 1 kg.					
559	CONDIMENTO PREPARADO LINGUIÇA DE FRANGO. Mistura condimentada pronta para embutidos cárneos. O produto deve atender as normas vigentes: Portaria ANVISA N.º 540, de 27/10/1997, que aprova o Regulamento técnico: aditivos alimentares - definições, classificação e emprego; Resolução ANVISA - RDC N.º 276, de 22/09/2005, que aprova o Regulamento técnico para especiarias, temperos e molhos. Ingredientes: sal, açúcar, especiarias naturais, aromatizantes naturais, regulador de acidez e carbonato de sódio (INS 500i), antioxidante eritorbato de sódio (INS 316), e corante oleoresina de páprica (INS 160c), estabilizante tripolifosfato de sódio (INS 451i) e conservador nitrito de sódio (INS250). SUGESTÃO GLOBAL OU AGLOMAX. O produto deve ser acondicionado em embalagem com 1 kg.	Pacote com 1 kg	455495	2	R\$ 24,57	49,14
560	CONDIMENTO PREPARADO LINGUIÇA FRESCA. Mistura condimentada pronta para embutidos cárneos. O produto deve atender as normas vigentes: Portaria ANVISA N.º 540, de 27/10/1997, que aprova o Regulamento técnico: aditivos alimentares - definições, classificação e emprego; Resolução ANVISA - RDC N.º 276, de 22/09/2005, que aprova o Regulamento técnico para especiarias, temperos e molhos. Ingredientes: sal (70%), açúcar, especiarias, aromatizantes, antioxidante eritorbato de sódio (INS 316) e conservador nitrito de sódio (INS 250). SUGESTÃO GLOBAL OU AGLOMAX. O produto deve ser acondicionado em embalagem com 1 kg.	Pacote com 1 kg	455495	2	R\$ 24,57	49,14
561	CONDIMENTO PREPARADO SALAME. Mistura condimentada pronta para embutidos cárneos. O produto deve atender as normas vigentes: Portaria ANVISA N.º 540, de 27/10/1997, que aprova o Regulamento técnico: aditivos alimentares - definições, classificação e emprego; Resolução ANVISA - RDC N.º 276, de 22/09/2005, que aprova o Regulamento técnico para especiarias, temperos e molhos. Ingredientes: sal, açúcar, óleo vegetal, alho em pó, aromatizantes (aromas naturais de cravo e pimenta) antioxidante eritorbato de sódio (INS 316), regulador de acidez carbonato de sódio (INS 500i), e corante oleoresina de páprica (INS 160c), estabilizante tripolifosfato de sódio (INS451i) e conservadores nitrito de sódio (INS 250) e nitrato de sódio (INS 251). SUGESTÃO GLOBAL OU AGLOMAX. O produto deve ser acondicionado em embalagem com 1 kg.	Pacote com 1 kg	455495	2	R\$ 24,57	49,14
562	CONDIMENTO PREPARADO TOSCANA. Mistura condimentada pronta para embutidos cárneos. O produto deve atender as normas vigentes: Portaria ANVISA N.º 540, de 27/10/1997, que aprova o Regulamento técnico: aditivos alimentares - definições, classificação e emprego; Resolução ANVISA - RDC N.º 276, de 22/09/2005, que aprova o Regulamento técnico para especiarias, temperos e molhos. Ingredientes: sal, açúcar, especiarias, antioxidante eritorbato de sódio (INS 316), conservador nitrito de sódio (INS 250), regulador de acidez carbonato de sódio (INS 500i), corante carmim (INS 120) e aromatizantes naturais. SUGESTÃO GLOBAL OU AGLOMAX. O produto deve ser acondicionado em embalagem com 1 kg.	Pacote com 1 kg	455495	2	R\$ 26,44	52,88
563	CRAVO-DA-ÍNDIA. Cravo-da-Índia (especiaria): botão floral da espécie Eugenia Caryophyllata Thumb ou Caryophyllus aromaticus L. de sabor picante e aroma intenso, colhido antes de desabrochar quando da passagem da coloração verde/amarela clara para róseo/vermelha e que quando desidratado, face a seu preparo, mediante secagem natural e/ou artificial, apresenta a coloração da haste pardo-escura, liso, e as pétalas não desabrochadas de tonalidade mais clara e brilhante, 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; Portaria MAPA N.º 159, de 22/06/1981, que aprova as Normas e padrões a serem observadas na identidade, apresentação, qualidade e classificação do cravo-da-índia para fins de comercialização. Ingredientes: cravo-da-Índia em grãos. O produto deve ser acondicionado em embalagem com 40 g.	Embalagem com 40 gramas	463892	120	R\$ 16,28	1.953,60
564	ERVA DOCE. Erva-doce ou anis ou anis doce (especiaria): produto constituído de frutos da espécie vegetal Pimpinella anisum 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: erva-doce. O produto deve ser acondicionado em embalagem com 40 g.	Embalagem com 40 gramas	463896	120	R\$ 7,08	849,6
565	ERVAS FINAS. Tempero de mistura de especiarias, 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: alecrim, tomilho, manjericão, menjerona, salsa,	Embalagem com 15 gramas	444503	300	R\$ 8,45	2.535,00

	estragão e orégano. O produto deve ser acondicionado em embalagem com 15 g.					
566	FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTÂNTANEO. Fermento biológico: produto obtido de culturas puras de leveduras (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>) por procedimento tecnológico adequado e empregado para dar sabor próprio e aumentar o volume e a porosidade dos produtos forneados. Fermento seco, também denominado fermento desidratado e levedura seca. Os fermentos biológicos destinam-se a ser empregados no preparo de pães e certos tipos de biscoitos e produtos afins de confeitaria. O produto deve atender as normas vigentes: Portaria ANVISA N.º 540, de 27/10/1997, que aprova o Regulamento técnico: aditivos alimentares - definições, classificação e emprego; Resolução - CNNPA N.º 38, de 21/12/1977, que aprova como coadjuvantes da tecnologia de fabricação as substâncias constantes dos anexos I, II, III e IV, destinadas ao fabrico de produtos forneados, tais como: pão, broa, biscoito, bolacha, bolo, torta e demais produtos afins de confeitaria. Ingredientes: levedura (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>) e emulsificante (agente de reidratação). O produto deve ser acondicionado em sachê com 10 g.	Sachê com 10 gramas	459596	60	R\$ 1,67	100,2
567	FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTÂNTANEO. Fermento biológico: produto obtido de culturas puras de leveduras (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>) por procedimento tecnológico adequado e empregado para dar sabor próprio e aumentar o volume e a porosidade dos produtos forneados. Fermento seco, também denominado fermento desidratado e levedura seca. Os fermentos biológicos destinam-se a ser empregados no preparo de pães e certos tipos de biscoitos e produtos afins de confeitaria. O produto deve atender as normas vigentes: Portaria ANVISA N.º 540, de 27/10/1997, que aprova o Regulamento técnico: aditivos alimentares - definições, classificação e emprego; Resolução - CNNPA N.º 38, de 21/12/1977, que aprova como coadjuvantes da tecnologia de fabricação as substâncias constantes dos anexos I, II, III e IV, destinadas ao fabrico de produtos forneados, tais como: pão, broa, biscoito, bolacha, bolo, torta e demais produtos afins de confeitaria. Ingredientes: levedura (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>) e emulsificante (agente de reidratação). O produto deve ser acondicionado em sachê com 125 g.	Sachê com 125 gramas	459596	12	R\$ 15,77	189,24
569	FOLHA DE LOURO. Louro (especiaria): produto constituído de folhas da espécie vegetal <i>Laurus nobilis</i> 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 com 4 gramas	463904	120	R\$ 5,31	637,2
570	GELATINA SEM SABOR EM PÓ INCOLOR. Gelatina: produto obtido por hidrólise térmica, química ou enzimática, ou a combinação desses processos, da proteína colágena, presente em cartilagens, tendões, peles, aparas ou ossos, das diferentes espécies animais, seguida de sua purificação, filtração, esterilização, concentração e secagem. 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 384, de 25/08/2021, que aprova os Regulamentos técnicos que fixam os padrões de identidade e qualidade para gelatina, gelatina hidrolisada e colágeno comestíveis. Ingrediente: gelatina em pó. O produto deve ser acondicionado em embalagem com 12 g.	Embalagem com 12 gramas	462720	60	R\$ 5,79	347,4
571	MANJERICÃO. Manjericão ou alfavaca ou basilico (especiaria): produto constituído de folhas e talos da espécie vegetal <i>Ocimum basilicum</i> 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: manjericão desidratado. O produto deve ser acondicionado em embalagem com 7 g.	Embalagem com 7 gramas	463908	120	R\$ 8,49	1.018,80
572	NOZ-MOSCADA EM GRÃO. Noz-moscada ou macis (especiaria): produto constituído de sementes e arilos da espécie vegetal <i>Myristica fragrans</i> 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 inteira. O produto deve ser acondicionado em embalagem com 50 g.	Embalagem com 8 gramas	463913	60	R\$ 4,58	274,8
573	NOZ-MOSCADA EM PÓ. Noz-moscada ou macis (especiaria): produto constituído de sementes e arilos da espécie vegetal <i>Myristica fragrans</i> 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 com 50 gramas	463912	120	R\$ 4,50	540
574	ORÉGANO. Orégano (especiaria): produto constituído de folhas e talos da espécie vegetal <i>Origanum vulgare</i> 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.	Embalagem com 200 gramas	463916	20	R\$ 23,00	460

	Ingredientes: orégano em flocos. O produto deve ser acondicionado em embalagem com 200 g.					
575	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 com 15 gramas	463928	60	R\$ 4,30	258
576	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 com 13 gramas	463925	60	R\$ 3,81	228,6
577	PIMENTA-DO-REINO EM PÓ. Pimenta-do-reino (especiaria): grãos provenientes da espécie Piper nigrum L.; CLASSE PRETA; TIPO BRASIL ASTA: conforme as classes denominadas e o percentual de ocorrência dos fatores de qualidade estabelecidos na Tabela I da IN MA N.º 10, de 15/05/200. O produto deve atender as normas vigentes: IN MAPA N.º 10, de 15/05/2006, que aprova o Regulamento técnico de identidade e qualidade da pimenta-do-reino, a amostragem, os procedimentos complementares e o roteiro de classificação, Resolução ANVISA - RDC N.º 276, de 22/09/2005, que aprova o Regulamento técnico para especiarias, temperos e molhos. Ingredientes: pimenta-do-reino em pó. O produto deve ser acondicionado em embalagem com 50 g.	Embalagem com 50 gramas	463919	60	R\$ 4,54	272,4
578	SABORIZANTE EM PÓ PARA SORVETE. Sabor ABACAXI, COCO, CREME OU MORANGO. O produto deve ser acondicionado em embalagem com 500 g.	Embalagem com 500 gramas	440671	2	R\$ 11,08	22,16
579	SAL DE CURA. Sal de cura (aditivo alimentar: conservador). 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. Conservador: substância que impede ou retarda a alteração dos alimentos provocada por microrganismos ou enzimas. O produto deve atender as normas vigentes: Portaria ANVISA N.º 540, de 27/10/1997, que aprova o Regulamento técnico: aditivos alimentares - definições, classificação e emprego. Ingredientes: cloreto de sódio, conservadores nitrito de sódio (INS250) e nitrito de sódio (INS251). O produto deve ser acondicionado em embalagem com 1 kg.	Pacote com 1 kg	236604	2	R\$ 15,35	30,7
580	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 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 atender 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 com 1 kg	291893	1000	R\$ 2,79	2.790,00
581	TRIPA BOVINA SECA CALIBRE 35 LONGA, UTILIZADAS NA FABRICAÇÃO DE DIVERSOS TIPOS DE PRODUTOS, com identificação do produto, prazo de validade, com registro no órgão competente. Pacote com 10 metros	Unidade	449390	2	R\$ 26,00	52
582	TRIPA BOVINA SECA CALIBRE 40 LONGA, UTILIZADAS NA FABRICAÇÃO DE DIVERSOS TIPOS DE PRODUTOS, com identificação do produto, prazo de validade, com registro no órgão competente. Pacote com 10 metros	Unidade	449390	2	R\$ 26,00	52

583	TRIPA BOVINA SECA CALIBRE 43 LONGA, UTILIZADAS NA FABRICAÇÃO DE DIVERSOS TIPOS DE PRODUTOS, com identificação do produto, prazo de validade, com registro no órgão competente. Pacote com 10 metros	Unidade	449391	2	R\$ 26,00	52
584	TRIPA SUÍNA SECA CALIBRE 28/32 LONGA, FIOS 2 A 5 METROS, PARA PRODUTOS DE CALIBRE MÉDIO, com identificação do produto, prazo de validade, com registro no órgão competente. Maço com 45 metros	Unidade	447545	2	R\$ 46,84	93,68
585	TRIPA SUÍNA SECA CALIBRE 36/38, FIOS DE 6 METROS A CIMA, PARA PRODUTOS DE CALIBRE MÉDIO, com identificação do produto, prazo de validade, com registro no órgão competente. Maço com 45 metros	Maço com 45 metros	447546	2	R\$ 47,00	94
586	VINAGRE DE ÁLCOOL. Vinagre de álcool (fermentado acético): produto com acidez volátil mínima de quatro gramas por cem mililitros, expressa em ácido acético, obtido da fermentação acética do fermentado alcoólico de mistura hidroalcoólica originária do álcool etílico potável de origem agrícola. ACIDEZ VOLÁTIL ácido acético: mínimo de 4% (g/100ml); Álcool a 20 °C: máximo de 1% (v/v); Aspecto: ausência de elementos estranhos à sua natureza e composição; Cheiro: característico; Sabor: ácido; Cor: transparente (de acordo com a matéria-prima de origem e composição). Deve atender as normas vigentes: IN N.º 6, de 03/04/2012, que estabelece os padrões de identidade e qualidade e a classificação dos fermentados acéticos. Ingredientes: fermentado acético de álcool, água potável e conservador. O produto deve ser acondicionado em frasco com 750 mL.	Frasco com 750 mL	217096	1200	R\$ 3,57	4.284,00
587	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	460391	50000	R\$ 2,20	110.000,00
588	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 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.	Unidade	460386	50000	R\$ 2,45	122.500,00
589	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	Kg	460380	3000	R\$ 18,85	56.550,00

	ser produzido embalado no dia da entrega.					
590	CARNE CONGELADA BOVINO COM OSSO, COSTELA DO TRASEIRO (janela): Quarto traseiro / Ponta-de-agulha - COSTELA DO TRASEIRO. 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, COSTELA BOVINA PEÇA, deve ser acondicionado em embalagem à vácuo. A temperatura de transporte e recebimento de carnes e derivados congelados deve ser abaixo de -18 °C.	Kg	447414	2000	R\$ 25,70	51.400,00
591	CARNE CONGELADA DE BOVINO COM OSSO, COSTELA DO DIANTEIRO (ripa da chuleta / minga): Quarto dianteiro / Dianteiro sem paleta - COSTELA 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 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, COSTELA BOVINO PEÇA, deve ser acondicionado em embalagem à vácuo. A temperatura de transporte e recebimento de carnes e derivados congelados deve ser abaixo de -18 °C.	Kg	447412	2000	R\$ 28,27	56.540,00
592	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 à vácuo. A temperatura de transporte e recebimento de carnes e derivados congelados deve ser abaixo de -18 °C.	Kg	447431	2600	R\$ 37,23	96.798,00

593	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, COXÃO-MOLE BOVINO PEÇA, deve ser acondicionado em embalagem à vácuo. A temperatura de transporte e recebimento de carnes e derivados congelados deve ser abaixo de -18 °C.	Kg	447441	1500	R\$ 37,02	55.530,00
594	CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO, MAMINHA DA ALCATRA, PEÇA. CORTE: Quarto traseiro / Traseiro-serrote - Alcatra - MAMINHA DA ALCATRA (constituída do músculo tensor da fáscia lata). 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, MAMINHA DA ALCATRA BOVINO PEÇA, deve ser acondicionado em embalagem à vácuo. A temperatura de transporte e recebimento de carnes e derivados congelados deve ser abaixo de -18 °C.	Kg	447470	600	R\$ 42,75	25.650,00
595	CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO, PALETA, CUBOS. CORTE: Quarto dianteiro - 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 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 à vácuo. A temperatura de transporte e recebimento de carnes e derivados congelados deve ser abaixo de -18 °C.	Kg	449723	2500	R\$ 32,98	82.450,00
596	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 à vácuo. A temperatura de transporte e recebimento de carnes e derivados congelados deve ser abaixo de -18 °C.	Kg	447448	2500	R\$ 40,88	102.200,00

597	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	447525	3000	R\$ 26,14	78.420,00
598	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 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.	Kg	447447	1200	R\$ 35,69	42.828,00
599	CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO, COXÃO MOLE, BIFE. 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 BIFE, deve ser entregue com interfolhamento plástico. A temperatura de transporte e recebimento de carnes e derivados resfriados deve ser abaixo de 7 °C.	Kg	447458	1200	R\$ 41,30	49.560,00
600	CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO, COXÃO MOLE, ISCAS. 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 ISCAS, deve ser acondicionado em embalagem à vácuo. A temperatura de	Kg	447434	1200	R\$ 39,60	47.520,00

	transporte e recebimento de carnes e derivados resfriados deve ser abaixo de 7 °C.					
601	<p>CORTE CONGELADO DE FRANGO, COXAS E SOBRECOSAS. 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, suídeos, caprinos, ovinos, bubalinos, equídeos, ovos e outras espécies de animais; Portaria N.º 210, de 10/11/1998, que aprova o Regulamento técnico da inspeção tecnológica e higiênico-sanitária de carne de aves. A temperatura de transporte e recebimento de produtos congelados deve ser abaixo de -18 °C. O produto, COXAS E SOBRECOSA DE FRANGO, sem tempero, deve ser acondicionado em embalagem com 1 kg.</p>	Kg	447636	5000	R\$ 13,17	65.850,00
602	<p>CORTE CONGELADO DE FRANGO, FILÉ DE PEITO. Carne de aves: parte muscular comestível das aves abatidas, declaradas aptas à alimentação humana por inspeção veterinária oficial antes e depois do abate; Corte: parte ou fração da carcaça, com limites previamente especificados pelo DIPOA/MAPA, com osso ou sem osso, com pele ou sem pele, temperados ou não, sem mutilações e/ou dilacerações. Os produtos de origem animal que sofrem algum tipo de processamento devem ter certificação sanitária e atender ao disposto na legislação de alimentos estabelecida por um dos serviços de sanidade: Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou serviços de Inspeção Federal (SIF), Estadual (SIE) ou Municipal (SIM), bem como atender as normas vigentes: Resolução ANVISA - RDC N.º 459, de 21/12/2020, que estabelece as Instruções de preparo, uso e conservação obrigatórias na rotulagem de produtos de carne crua suína e de aves; Decreto N.º 9.013, de 29/03/2017, que Regulamenta a Lei N.º 1.283, de 18/12/1950, e a Lei N.º 7.889, de 23/11/1989, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal; IN MAPA N.º 32, de 03/12/2010, que estabelece os Parâmetros para avaliação do teor total de água contida nos cortes de frangos, resfriados e congelados; Resolução DIPOA N.º 01, de 09/01/2003, que aprova a uniformização da nomenclatura de produtos cárneos não formulados em uso para aves e coelhos, suídeos, caprinos, ovinos, bubalinos, equídeos, ovos e outras espécies de animais; Portaria N.º 210, de 10/11/1998, que aprova o Regulamento técnico da inspeção tecnológica e higiênico-sanitária de carne de aves. A temperatura de transporte e recebimento de produtos congelados deve ser abaixo de -18 °C. O produto, FILÉ DE PEITO DE FRANGO, sem tempero, deve ser acondicionado em embalagem com 1 kg.</p>	Kg	447618	3000	R\$ 20,64	61.920,00
603	<p>CORTE CONGELADO DE FRANGO, PEITO. Carne de aves: parte muscular comestível das aves abatidas, declaradas aptas à alimentação humana por inspeção veterinária oficial antes e depois do abate; Corte: parte ou fração da carcaça, com limites previamente especificados pelo DIPOA, com osso ou sem osso, com pele ou sem pele, temperados ou não, sem mutilações e/ou dilacerações. Os produtos de origem animal que sofrem algum tipo de processamento devem ter certificação sanitária e atender ao disposto na legislação de alimentos estabelecida por um dos serviços de sanidade: Sistema Unificado de Atenção à</p>	Kg	447596	4000	R\$ 14,85	59.400,00

	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, suídeos, caprinos, ovinos, bubalinos, equídeos, ovos e outras espécies de animais; Portaria N.º 210, de 10/11/1998, que aprova o Regulamento técnico da inspeção tecnológica e higiênico-sanitária de carne de aves. A temperatura de transporte e recebimento de produtos congelados deve ser abaixo de -18 °C. O produto, PEITO DE FRANGO, sem tempero, deve ser acondicionado em embalagem com 1 kg.					
604	MIÚDO RESFRIADO DE BOVINO, FÍGADO, ISCAS. 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). A temperatura de transporte e recebimento de carnes e derivados resfriados deve ser abaixo de 7 °C. O produto, FÍGADO BOVINO, corte BIFE, deve ser acondicionado em embalagem com 120 g.	Kg	447487	600	R\$ 17,72	10.632,00
605	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, suídeos, 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 com 30 unidades	446618	300	R\$ 25,00	7.500,00
606	PEIXE CONGELADO COSTELINHA DE TAMBAQUI (espécie Colossoma macropomum). Peixe congelado: produto obtido de matéria-prima fresca, resfriada, descongelada ou congelada, de espécies de peixes oriundas da pesca ou da aquicultura, submetido ao congelamento rápido na sua apresentação final; Costela: porção obtida a partir de corte sagital da posta desde a parte posterior à cabeça até o final da cavidade visceral. Os produtos de origem animal que sofrem algum tipo de processamento devem ter certificação sanitária e atender ao disposto na legislação de alimentos estabelecida por um dos serviços de sanidade: Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou serviços de Inspeção Federal (SIF), Estadual (SIE) ou Municipal (SIM), bem como atender as normas vigentes: IN N.º 21, de 31/05/2017, que aprova o Regulamento técnico que fixa a identidade e as características de qualidade de peixe congelado; Decreto N.º 9.013, de 29/03/2017, que Regulamenta a Lei N.º 1.283, de 18/12/1950, e a Lei N.º 7.889, de 23/11/1989, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. O produto deve ser acondicionado em embalagem com 1 kg. A temperatura de transporte e recebimento de produtos congelados deve ser abaixo de -18 °C.	Kg	448968	300	R\$ 38,25	11.475,00
610	SAL GROSSO tipo 1, para churrasco, iodato de potássio e antiemectante ferrocianeto de sódio. (INS 535)	KG	454018	12	R\$ 3,12	37,44

612	BOMBOM, chocolate com wafer, formato redondo, Ingredientes: Açúcar, gordura vegetal hidrogenada, massa de cacau, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amendoim, soro de leite em pó, gordura vegetal, farinha de soja, manteiga de cacau, castanha de caju, leite em pó integral, gordura de manteiga desidratada, sal, óleo vegetal, cacau, leite em pó desnatado, extrato de malte, emulsificantes: lecitina de soja e poliglicerol polirricinoleato, fermento químico bicarbonato de sódio e aromatizante. Peso aproximado: 21,5 gramas.	Pacote com 1 kg	464004	24	R\$ 50,36	1.208,64
613	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 com 2 kg- Drenado 1,7kg	462824	300	R\$ 30,09	9.027,00

OUTRAS INFORMAÇÕES

Outras informações ou restrições: Alguns dos itens acima serão necessários já para o dia 19/02/2024, conforme Memorando encaminhado à DPLAD em processo anterior.

ENCAMINHAMENTO - PARECER DA ÁREA ADMINISTRATIVA

Em conformidade com o Art. 9º, § 2º da IN 4 - Instrução Normativa MP/SLTI Nº 4/2014, do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, encaminha-se ao Ordenador de Despesas o presente documento para:

Decidir motivadamente sobre o prosseguimento da contratação;

Indicar Integrante Administrativo para composição da Equipe de Planejamento da Contratação, quando da continuidade da contratação;

Caso não exista na unidade, instituir a Equipe de Planejamento da Contratação conforme exposto no art. 2º, inciso IV da Instrução Normativa nº 04/2014.

PARECER
<input checked="" type="checkbox"/> Favorável – Aprovo o prosseguimento das atividades voltadas a contratação, considerando sua relevância e oportunidade em relação aos objetivos estratégicos e as necessidades da Área Requisitante. O ordenamento da despesa somente ocorrerá com a apresentação de todos os documentos preliminares para a aquisição e a requisição no PDTI vigente.
<input type="checkbox"/> Desfavorável. Justificativa:

Autoridade competente da área administrativa
Arijoan Cavalcante dos Santos - SIAPE 2737830
Assinatura Digital

Assinatura da área requisitante.

Área requisitante da solução	Área de tecnologia da informação
Débora de Mattos Branth - SIAPE 2047234 Assinatura Digital	Matrícula e Nome do servidor Assinatura Digital



Documento assinado eletronicamente por **Debora de Mattos Branth, Nutricionista**, em 09/02/2024, às 11:38, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Arijoan Cavalcante dos Santos, Diretor(a) de Planejamento e Administração**, em 09/02/2024, às 11:45, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.ifro.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **2198142** e o código CRC **AF870276**.
