MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO AGRÁRIO E AGRICULTURA FAMILIAR – MDA
COMPANHIA NACIONAL DE ABASTECIMENTO – Conab
DIRETORIA DE OPERAÇÕES E ABASTECIMENTO – Dirab
SUPERINTENDÊNCIA DE OPERAÇÕES COMERCIAIS – Suope
GERÊNCIA DE COMERCIALIZAÇÕES DE ESTOQUES – Gecom

AVISO DE LEILÃO DE COMPRA DE CESTA DE ALIMENTOS Nº 107/2026.

1. DO OBJETO:

1.1. Compra de **20.130,000 (vinte mil e cento e trinta) unidades de CESTA DE ALIMENTOS**, a serem entregues nas quantidades definidas no Anexo I, conforme especificações técnicas constantes do Anexo II, e nas condições e composição constantes nos Anexos III e IV e nos Locais de entrega no Anexo I deste Aviso, para atendimento da demanda do Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome (MDS). Os recursos estão assegurados, por meio do Plano de Trabalho ADA Nº 09/2026, firmado entre a Conab e o MDS, constante no processo nº 21200.008704/2026-91

1.2. A satisfação do objeto deste Aviso reger-se-á pela Lei nº 13.303, de 30/06/2016 e Lei nº 14.133, de 01/04/2021.

1.3. Os produtos deverão ser acondicionados em embalagem secundária de Capa Fardo sanfonada, polietileno transparente, virgem, alta densidade, resistente, lacrado hermeticamente, **com logomarca (impressa na própria capa fardo ou por aplicação de adesivo conforme Anexo V)** e deverá ter dimensão de 80cm (altura) X 60cm, (largura) com espessura mínima de 150 micras (0,15 mm), com capacidade para acondicionar 30kg.

1.3.1. A Cesta de Alimentos deverá ser composta com os produtos e quantidades constantes no Anexo IV e no período de entrega conforme subitem 8.1. deste Aviso.

1.3.1.1. Os produtos "Óleo de Soja Refinado" e "Sardinha em óleo comestível", constante dos itens 08 e 10, respectivamente, do Anexo IV deste Aviso, deverão ser fornecidos, em separado, em embalagem secundária original do fabricante (**preferencialmente caixas de papelão resistentes ao impacto**), evitando avarias que causem microfuros ou demais problemas na embalagem primária durante o transporte e recepção.

2. DA DATA E HORÁRIO DO LEILÃO: dia **18/11/2026**, **após edital número 100**

3. DA MODALIDADE, DO SISTEMA E DO LOCAL DO LEILÃO ELETRÔNICO: na modalidade "viva-voz", com utilização do Sistema de Comercialização Eletrônica da Conab (SISCOE) em Brasília-DF, com interligação das Bolsas de Cereais, de Mercadorias e/ou de Futuros.

4. DOS PARTICIPANTES E DAS CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO:

4.1. Entende-se por participante, qualquer empresa fornecedora do produto em nome da qual toda a documentação deverá ser emitida.

4.2. Na data da realização do leilão, os participantes deverão:

4.2.1. estar cadastrados perante a Bolsa por meio da qual pretendam realizar a operação;

4.2.2. estar em situação regular no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores (SICAF), bem como possuir habilitação jurídica e regularidade fiscal federal e trabalhista federal;

4.2.3. estar em situação regular no Cadastro Informativo de Créditos não Quitados do Setor Público Federal (Cadin) de acordo com os artigos 6º e 6º-A da Lei 10.522, de 19/07/2002;

4.2.3.1. a regularidade no Cadin será verificada também quando do pagamento previsto no item 10 deste Aviso;

4.2.4. estar em situação regular no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis), no caso de pessoa jurídica;

4.2.5. estar corretamente inscritos no cadastro de contribuintes estadual, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

4.2.6. estar registrados, na data da realização do leilão, no Sistema de Cadastro Nacional de Produtores Rurais e demais agentes (Sican), instituído pela Conab, e disponibilizado em seu sítio eletrônico;

4.2.7. não possuir penalidade de suspensão aplicada por frustrar ou fraudar o certame ou ainda por reincidir em qualquer uma das infrações deste Aviso registrada no Cadastro de Penalidades da Conab.

4.3. O participante que se encontrar irregular no Sistema de Registro e Controle de Inadimplentes da Conab (Sircoi) poderá participar desde que, até a realização do leilão, expressa e formalmente autorize a compensação entre o crédito a receber e o débito incontroverso registrado no sistema de cobrança da Conab, conforme modelo Anexo III deste Aviso.

4.3.1. A Bolsa autorizada a representar o participante no leilão, caso este arremate o lote, deverá encaminhar, em até 48 horas, a Autorização (original ou cópia autenticada), devidamente assinada pelo participante e/ou do representante legal e com visto do responsável (sob carimbo) pela Bolsa, para Suope/Gerop.

4.4. Cada participante deverá entregar documentação na qual esteja devidamente discriminada razão social, nomes de sócios, CPF, CNPJ, endereços, e quaisquer outras informações necessárias à sua perfeita identificação, incluindo a cópia do alvará de funcionamento ou registro do seu estabelecimento.

4.4.1. Deverá ser entregue, também, documentação comprobatória de registro da marca do produto no INPI ou, na ausência desta, a declaração com firma reconhecida em cartório, se responsabilizando pela marca ainda não registrada no INPI, na qual assume todas as responsabilidades, inclusive junto às esferas judiciais, caso a marca venha a ser questionada por outro fornecedor.

4.4.2. Esta documentação deverá ficar em poder da Bolsa para encaminhamento a Conab, na data em que for solicitada.

4.5. A participação irregular do fornecedor e a não observância dos subitens de 4.2. a 4.4. implicará o cancelamento da operação e será considerado como infração.

4.6. Cada participante, em um mesmo lote, só poderá ser representado por meio de uma única Bolsa e de um único corretor.

4.7. Entende-se por fornecedor, o participante que se sagrar como vencedor de cada lote do leilão.

4.8. Toda a documentação será emitida em nome do fornecedor.

5. DOS IMPEDIMENTOS:

5.1. Estará impedida de participar dos leilões e arrematar lote no leilão de compra a empresa participante:

5.1.1. cujo administrador ou sócio detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital social seja diretor ou empregado da Conab;

5.1.2. suspensa pela Conab;

5.1.3. declarada inidônea pela União, por Estado, pelo Distrito Federal ou pela unidade federativa a que está vinculada a Conab, enquanto perdurarem os efeitos da sanção;

5.1.4. constituída por sócio de empresa que estiver suspensa, impedida ou declarada inidônea;

5.1.5. cujo administrador seja sócio de empresa suspensa, impedida ou declarada inidônea;

5.1.6. constituída por sócio que tenha sido sócio ou administrador de empresa suspensa, impedida ou declarada inidônea, no período dos fatos que deram ensejo à sanção;

5.1.7. cujo administrador tenha sido sócio ou administrador de empresa suspensa, impedida ou declarada inidônea, no período dos fatos que deram ensejo à sanção;

5.1.8. que tiver, nos seus quadros de diretoria, pessoa que participou, em razão de vínculo de mesma natureza, de empresa declarada inidônea.

5.2. Aplica-se a vedação prevista no subitem 5.1:

5.2.1. à contratação com empregado ou dirigente da Conab, como pessoa física, bem como à participação dele no leilão;

5.2.2. cujo proprietário, mesmo na condição de sócio, tenha terminado seu prazo de gestão ou rompido seu vínculo com a Conab há menos de 6 (seis) meses;

5.2.3. a quem tenha relação de parentesco, até o terceiro grau civil, com:

5.2.3.1. dirigente da Conab;

5.2.3.2. empregado da Conab cujas atribuições envolvam a atuação na

área responsável pela operação de compra no âmbito da Matriz e da Superintendência Regional;

5.2.3.3. autoridade do Mapa.

5.3. O arrematante deverá atestar que não se enquadra nas condições previstas no item 5, deste Aviso e no Artigo 13 do Regulamento para Operacionalização de Compras de Produtos pela Conab nº 30.906, por meio de Declaração Negativa de Impedimento, constante no Sican.

6. DA CONFIRMAÇÃO DA OPERAÇÃO:

6.1. A confirmação da operação ocorrerá mediante a emissão de Comunicado de Compra (COC), que será gerado pelo Siscoe, contendo todas as informações referentes ao fechamento da operação.

6.2. Será emitido um único COC para cada fornecedor, por Bolsa, para um mesmo lote.

7. DO PREÇO DE COMPRA:

7.1. O preço máximo de aceitação para fechamento da compra será definido pela Conab, em **R$/cada Cesta de Alimentos**, com ICMS e/ou outros tributos já inclusos, e será divulgado com antecedência de, no mínimo, 02 (dois) dias úteis anteriores à data de realização do leilão.

7.2. O preço para a negociação será ofertado em nível decrescente, tendo como referência o valor máximo de aceitação.

7.3. Caso o fornecedor se enquadre em algum benefício fiscal, deverá especificar, na Nota Fiscal de Venda (Danfe), a legislação e o referido benefício.

8. DA ENTREGA E DO CONTROLE DE QUALIDADE DO PRODUTO:

8.1. O período para entrega das Cestas de Alimentos, sem cobrança de multa será até 27/11/2026, devendo o fornecedor combinar previamente com a Sureg, recebedora das Cestas, por escrito, toda a programação de entrega e encaminhar cópia do planejamento da entrega diária acordada, para o E-mail suope@conab.gov.br.

8.1.1. Admitir-se-á prazo adicional máximo de 04/12/2026, com incidência de multa diária por dia corrido.

8.1.1.1. Nesse caso, incidirá multa de 1% (um por cento) ao dia, sobre o valor registrado no COC, proporcionalmente às quantidades não entregues, até a efetiva entrega das Cestas de Alimentos dentro do novo prazo concedido.

8.1.1.2. Caso não ocorra a entrega dentro do prazo adicional concedido, a operação será cancelada e aplicada as devidas penalidades.

8.1.2. O valor da multa por atraso será descontado na fatura a ser paga ao fornecedor, pela Sureg recebedora das Cestas de Alimentos.

8.1.3. A Conab, em nenhum momento permitirá que a carga/caminhão faça

pernoite no pátio do armazém da Conab.

8.2. A Cesta de Alimentos será entregue na modalidade CIF (custos, seguro e frete, inclusive despesas de braçagem, **carga e descarga** serão por conta do fornecedor) nos locais de destino que constam no Anexo I, em conformidade com as Especificações constantes no Anexo II e demais condições definidas neste Aviso.

8.2.1. As despesas de braçagem serão cobradas do fornecedor, na fatura, quando da emissão da guia de pagamento (GP), de acordo com a tabela de preços dos serviços contratada pela Conab, acrescido da taxa de recepção/expedição e da taxa de administração de 10% (dez por cento). As taxas estão previstas na Tabela de Tarifas para Unidades Armazenadoras de Ambiente Natural da Conab, disponível no site da Conab, em Produtos e Serviços/Armazenagem/Tarifas de Armazenagem.

8.3. A Cesta de Alimentos deverá ser faturada de acordo com os dados constantes do Anexo I, relação de lotes, observando que a Nota Fiscal de Venda deverá ser emitida pelo fornecedor, obedecendo aos mesmos dados constantes do COC.

8.3.1. Na venda de mercadoria para entrega em armazém geral localizado na mesma UF do fornecedor, este deverá emitir a Nota Fiscal de Venda com os dados constantes do Anexo I, relação de lotes. Na coluna de dados adicionais da Nota Fiscal de Venda, deverá ser mencionado o nome do armazém geral, o CNPJ, a Inscrição Estadual e o endereço em que a mercadoria será entregue.

8.3.2. Quando for constatado pelos órgãos de fiscalização, o excesso de peso no transporte do produto, as despesas tributárias e multas referentes à operação ficarão a cargo do fornecedor.

8.3.3. Conforme contido no Ajuste Sistema Nacional de Informações Econômicas e Fiscais (Sinief) nº 16, de 10/12/2010, o fornecedor deverá obrigatoriamente preencher os campos cEAN e cEANTrib, da Nota Fiscal Eletrônica (NF-e), quando o produto comercializado possuir código de barras GTIN, lançando também o referido código GTIN no campo de "informações complementares dados adicionais" da NF-e, de forma a ser impresso no Danfe, ou, se for o caso, anexar ao Danfe um documento adicional contendo este código.

8.3.4. Conforme contido no Ajuste Sinief nº 12, de 25/09/2009, a identificação das mercadorias comercializadas com a utilização da NF-e deverá conter, obrigatoriamente, também, o seu correspondente código NCM.

8.3.5. Nos casos da aquisição de produtos efetuada pela Conab junto a produtores rurais, suas cooperativas ou associações, será aplicada a isenção de ICMS, conforme Convênio ICMS 18/2003. Nesses casos, o fornecedor informará, obrigatoriamente, no campo de observação da Nota Fiscal de Venda o seguinte texto: "**Mercadoria destinada a atender o Programa de Segurança Alimentar e Nutricional do Governo Federal. Dispensado o ICMS conforme §§ 1º e 4º da Cláusula Primeira do Convênio ICMS 18/2003**".

8.3.6. O fornecedor que não se enquadre no subitem 8.3.5, informará no campo observação da Nota Fiscal de Venda o seguinte texto: "**Mercadoria destinada a atender o Programa de Segurança Alimentar e Nutricional do Governo Federal, conforme § 1º da Cláusula Primeira do Convênio ICMS 18/2003**".

8.3.7. O fornecedor, ao faturar para a Companhia Nacional de Abastecimento

(Conab), do Estado de Goiás, deverá fazer constar no campo de dados adicionais da Nota Fiscal emitida para acobertar o trânsito destas mercadorias, a seguinte expressão: "**o imposto devido por substituição tributária será quitado conforme Termo de Acordo de Regime Especial (TARE) nº 179/05-GSF, e que as mesmas serão destinadas ao Programa Fome Zero do Governo Federal**".

8.4. A entrega da Cesta de Alimentos deverá obedecer à quantidade total negociada no COC, dentro do prazo estabelecido.

8.4.1. Caso o fornecedor entregue abaixo de 95% do COC, no período estipulado neste Aviso, a operação será cancelada.

8.5. As especificações dos produtos adquiridos estão contidas no Anexo II.

8.6. A Conab verificará a documentação do produto adquirido e, posteriormente, realizará a conferência de sua respectiva carga na Unidade Armazenadora indicada neste Aviso, para fins de aceitabilidade, por meio de avaliação e análise do produto.

8.6.1. Serão exigidos os documentos legais que comprovem a qualidade estabelecida neste Aviso e na legislação vigente.

8.6.1.1. A documentação deverá estar devidamente assinada e conter todas as informações preenchidas, que devem estar vinculadas ao lote de fabricação do produto.

8.6.1.2. Somente serão aceitos em via original, ou cópia autenticada, ou via assinada eletronicamente contendo código de verificação, ou via com assinatura digital contendo a certificação digital obrigatória.

8.6.2. O produto adquirido só será recebido e aceito pela Conab, após a verificação visual do produto e da embalagem e quando acompanhado carga a carga, do Certificado de Classificação, emitido por entidade credenciada pelo Mapa, ou do laudo de análises, conforme descrito na Tabela 1, assinado por técnico legalmente habilitado e com registro na entidade de classe a que pertence.

8.6.2.1. Nesse certificado ou laudo de análise deverá haver a identificação do lote de produção que está sendo entregue, discriminando o seu número e demais codificações e especificações que auxiliem na sua identificação, bem como, a data de fabricação e prazo de validade do produto, ambos grafados em dia, mês e ano **(dd/mm/aa)**. O não atendimento a essas condições e demais exigências estabelecidas implicará em recusa e devolução automática do lote do produto.

8.6.2.2. O número do Certificado de Classificação ou Laudo de Análise deverá constar na Nota Fiscal que acompanha o produto.

8.6.2.3. As informações do lote de produção (número do lote, codificações, a data de fabricação e prazo de validade do produto, ambos grafados em dia, mês e ano **(dd/mm/aa)**) contido no Certificado/laudo de análise deverão ser as mesmas especificadas nas embalagens individuais e nas embalagens coletivas (capas de fardos e caixas). A identificação dos fardos poderá ser impressa nas próprias embalagens ou feita em papel à parte (rótulo), com letras em cores firmes, com boa nitidez e de fácil visualização.

8.6.3. O prazo de validade a constar nas embalagens do produto adquirido deverá ser de no mínimo o prazo constante do Anexo IV, contados a partir da data de seu

recebimento nos locais de destino que constam na Relação do Cadastro de Lotes (anexo I).

8.6.4. Será admitido mais de uma marca para o mesmo produto na composição da Cesta de Alimentos para o mesmo COC.

8.6.5. Quando a Cesta de Alimentos for devolvida em virtude da documentação, a recusa será imediata na recepção da Unidade Armazenadora.

8.6.5.1. A Cesta de Alimentos recusada, que não tenha sido lançada no controle de estoque da Conab, poderá ser substituída, desde que o prazo de entrega estabelecido no subitem 8.1 não tenha sido expirado, incluindo o prazo com multa.

8.7. A avaliação inicial do produto ocorrerá no local da entrega, mediante a conferência visual da sua quantidade e qualidade e em conformidade com os padrões constantes do Anexo II deste Aviso.

8.7.1. Será inspecionada a qualidade das embalagens secundárias, verificando se elas oferecem condições normais de acondicionamento do produto.

8.7.2. Será inspecionada a qualidade das embalagens primárias, verificando se elas oferecem condições normais de acondicionamento do produto e devidamente marcadas conforme estabelecem os seus respectivos padrões e especificações atentando para o prazo de validade do produto, bem como observar a qualidade da impressão das marcações nas embalagens.

8.7.3. Serão inspecionadas as características sensoriais do produto, que devem ser normais ou características. Devendo ser recusado aquele que porventura acusar a presença de insetos vivos e/ou alguma característica desclassificante como mau estado de conservação, incluindo os processos de fermentação e mofo, odor estranho, produto molhado, latas amassadas, enferrujadas, estufadas ou qualquer tipo de deterioração ou alteração.

8.7.4. O produto será analisado por lote de produção, sendo recusado aquele que não se enquadrar nos padrões e especificações de qualidade da Conab (Anexo II) e demais legislações vigentes.

8.8. Para fins de aceitabilidade efetiva, em caso de dúvida, a qualidade do produto poderá ser verificada por meio de nova classificação ou análise, conforme descrito na Tabela 1:

Tabela 1. Documento **obrigatório** para Comprovação da Qualidade do Produto.

PRODUTO	CLASSIFICAÇÃO VEGETAL	ANÁLISE LABORATORIAL
AÇÚCAR CRISTAL	SIM	SIM
ARROZ BENEFICIADO POLIDO	SIM	NÃO
FARINHA DE MANDIOCA D'ÁGUA GROSSA TIPO 1	SIM	SIM
FEIJÃO COMUM CORES – TIPO 1	SIM	SIM (TESTE DE COCÇÃO)
FLOCOS DE MILHO PRÉ-COZIDO	NÃO	SIM

LEITE EM PÓ INTEGRAL	NÃO	SIM
MACARRÃO ESPAGUETE COM SÊMOLA	NÃO	SIM
ÓLEO DE SOJA REFINADO	SIM	NÃO
SAL REFINADO IODADO	NÃO	SIM
SARDINHA EM ÓLEO COMESTÍVEL	NÃO	SIM

8.8.1. Verificada a divergência de qualidade e/ou especificação do produto, o fornecedor será notificado do fato pela Sureg e terá um prazo de 5 (cinco) dias corridos para requerer a arbitragem com execução de nova classificação ou reanálise, se for de seu interesse.

8.8.1.1. Para realização da arbitragem deverá ser seguido o preconizado no anexo da Instrução normativa SARC/MA nº 006, de 16/05/2001, Mapa, que trata do Regulamento Técnico para Arbitragem relativa à classificação de produtos vegetais, seus subprodutos e resíduos de valor econômico.

8.8.2. O fornecedor deverá requerer formalmente à Conab, dentro do prazo previsto no item 8.8.1, a arbitragem, que providenciará a sua realização na mesma empresa classificadora que realizou a classificação ou no mesmo laboratório que realizou a análise.

8.8.3. O fornecedor e a Conab deverão indicar representantes para participar da arbitragem que deverá ser realizada com amostra de arquivo da Conab ou em nova amostra coletada, conforme entendimento estabelecido entre as partes.

8.8.4. O não comparecimento do representante do fornecedor na data, hora e local aprazados, implicará a aceitação da avaliação inicial do produto recebido no destino, findando assim o processo.

8.8.5. Na realização da arbitragem deverá ser lavrada uma Ata com registro de todas as ocorrências, inclusive de contestações, caso haja, por qualquer das partes interessadas. Todos os presentes devem assinar a Ata.

8.8.6. O resultado da arbitragem será considerado definitivo e será também observado para definir a aceitação ou a recusa da Cesta de Alimentos, não cabendo a nenhuma das partes recorrer a qualquer outra instância.

8.8.7. As despesas decorrentes do serviço de arbitragem correrão por conta do fornecedor, caso confirme a divergência.

8.9. Confirmada a divergência de qualidade do lote de produção analisado, a operação será cancelada pela Conab referente à quantidade rejeitada, sendo que o cancelamento proporcional deverá se encontrar dentro dos limites estabelecidos no subitem 8.4.

8.9.1. Quando confirmar a recusa total, a Cesta de Alimentos poderá ser substituída desde que o prazo de entrega estabelecido no subitem 8.1, incluindo o prazo adicional, não tenha expirado.

8.9.1.1. O fornecedor deverá arcar com os custos de nova classificação do novo produto entregue com o fim de substituição.

8.9.1.2. Constatada divergência de qualidade no produto entregue com o fim de substituição, não será permitida nova arbitragem.

8.10. A retirada das Cestas de Alimentos rejeitadas será feita mediante coordenação e orientação da Sureg, recebedora do produto, devendo o fornecedor arcar com os custos de armazenagem, quebras e outros incidentes sobre o produto, a partir da notificação prevista no item 8.8.1 até a quinzena da efetiva retirada.

8.11. Quando previsto em Lei, verificada a divergência de qualidade, o produto ficará retido, à disposição do Ministério da Agricultura e Pecuária-Mapa, sendo o fornecedor notificado do fato pela Sureg, recebedora do produto. O fornecedor terá um prazo de 5 (cinco) dias corridos para requerer a perícia, não sendo admitida a substituição do produto.

8.11.1. No caso de confirmada a divergência, o produto terá a sua comercialização suspensa, com sanções previstas em Lei, sendo a operação cancelada pela Conab.

8.12. A Conab, sempre que entender necessário, efetuará a inspeção e fiscalização no fornecedor, objetivando certificar-se de que todas as fases da operação serão efetivamente cumpridas.

8.12.1. Durante a inspeção e fiscalização, o fornecedor deverá permitir o ingresso de funcionários da Conab ou de seu preposto, na dependência de seu estabelecimento, devendo, ainda, oferecer todas as condições necessárias ao desempenho de suas tarefas, inclusive facultando-lhes acesso aos livros fiscais.

8.13. Serão observadas, ainda, a Lei nº 8.078, de 11/09/1990, o art. 69 da Lei nº 9.784, de 29/01/1999 e a Lei nº de 9.972, de 25/05/2000, sendo esta última regulamentada pelo Decreto nº 6.268, de 22/11/2007, como também o disposto no Código Civil (Lei nº 10.406,de 10/01/2002).

9. DO PAGAMENTO DO PRODUTO ENTREGUE:

9.1. O pagamento será realizado em até 10 (dez) dias úteis contados após a data de aceitabilidade.

9.2. De acordo com o que estabelece a Cláusula Décima do Ajuste Sinief 07/2005, o destinatário de Nota Fiscal Eletrônica (NF-e) deverá manter sob sua guarda o arquivo “xml” da NF-e recebida, pelo prazo estabelecido na legislação tributária.

9.2.1. O pagamento ao fornecedor ficará condicionado, entre outras situações, ao recebimento pela Conab do respectivo arquivo “xml” da NF-e faturada, que deverá ser enviado para o e-mail receptor@conab.gov.br, não sendo aceito arquivo em “pdf” ou “txt” da NF-e.

9.2.2. O pagamento ao fornecedor ficará condicionado, ainda, à regularidade fiscal no Cadin, nos termos previstos nos subitens 4.2 e 4.3. deste Aviso.

10. DO CANCELAMENTO DA OPERAÇÃO:

10.1. Serão canceladas as operações que não atenderem às condições estabelecidas neste Aviso e no Regulamento para Operacionalização de Compras de Produtos pela Conab - 30.906, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas, quando couber.

11. DO SINISTRO:

11.1. A Conab se isenta de efetuar qualquer pagamento relativo ao produto nas hipóteses de ocorrência de: roubo, furto ou sinistro, devidamente noticiados às autoridades competentes.

12. DAS INFRAÇÕES, PENALIDADES E REABILITAÇÃO:

12.1. Será considerada infração a prática de qualquer uma das condutas abaixo descritas:

12.1.1. Quando o arrematante frustrar ou fraudar os objetivos da operação previstos neste Aviso e no Regulamento, serão aplicadas as seguintes penalidades:

12.1.1.1. cancelamento da operação;

12.1.1.2. suspensão do direito de participar de leilões públicos promovidos pela Conab e impedimento de contratar com a Conab pelo prazo de até 2 (dois) anos, sem prejuízo das demais penalidades/sanções aplicáveis, conforme parâmetros de aplicação de penalidades nas circunstâncias atenuantes ou agravantes constantes do RLC – 10.901;

12.1.1.3. multa no valor correspondente a 10% (dez por cento) sobre o valor da operação, entendendo-se por este o valor total do respectivo COC.

12.1.1.4. As penalidades previstas nos Subitens 12.1.1.1, 12.1.1.2 e 12.1.1.3 permanecerão registradas no Cadastro de Penalidades da Conab até que ocorra a reabilitação;

12.1.1.5. A reabilitação ocorrerá após o cumprimento do prazo estabelecido no Subitem 12.1.1.2 e até o 5.º (quinto) dia útil após o pagamento da multa estabelecida no Subitem 12.1.1.3 e confirmação do crédito em conta específica constante da Guia de Recolhimento da União (GRU) emitida pela Conab.

12.1.2. Quando o arrematante se encontrar em situação de impedimento ou participar do leilão em desacordo com as exigências definidas nos itens 4 e 5 deste Aviso, a operação será cancelada integralmente;

12.1.3. Quando o arrematante deixar de entregar, no mínimo, 95% (noventa e cinco por cento) da quantidade do produto negociado na qualidade requerida neste Aviso, serão aplicadas as seguintes penalidades:

12.1.3.1. cancelamento da operação;

12.1.3.2. multa no valor correspondente a 10% (dez por cento) sobre o valor da operação, entendendo-se por este o valor total do respectivo COC.

12.1.3.3. As penalidades previstas nos Subitens 12.1.3.1, 12.1.3.2 permanecerão registradas no Cadastro de Penalidades da Conab até que ocorra a

reabilitação;

12.1.3.4. A reabilitação ocorrerá até o até o 5.º (quinto) dia útil após o pagamento da multa estabelecida no subitem 12.1.3.2 e confirmação do crédito em conta específica constante da Guia de Recolhimento da União (GRU) emitida pela Conab.

12.1.4. Quando o arrematante deixar de constituir a garantia, serão aplicadas as seguintes penalidades:

12.1.4.1. cancelamento da operação;

12.1.4.2. multa no valor correspondente a 5% (cinco por cento) sobre o valor da operação, entendendo-se por este o valor total do respectivo COC.

12.1.4.3. As penalidades previstas nos Subitens 12.1.4.1, 12.1.4.2 permanecerão registradas no Cadastro de Penalidades da Conab até que ocorra a reabilitação;

12.1.4.4. A reabilitação ocorrerá até o até o 5.º (quinto) dia útil após o pagamento da multa estabelecida no Subitem 12.1.4.2 e confirmação do crédito em conta específica constante da Guia de Recolhimento da União (GRU) emitida pela Conab.

12.2. Será concedido pela Conab/Matriz ao fornecedor, o prazo de 10 (dez) dias úteis para o exercício de sua defesa prévia ou requerimento de produção de provas sobre a infração apontada, contados na forma e nas condições estabelecidas no capítulo XV do Regulamento para Operacionalização de Compras pela Conab - 30.906.

12.3. Na hipótese do não pagamento da multa prevista nos subitens 12.1.1.3, 12.1.3.2. e 12.1.4.2. deste Aviso, o inadimplente será incluso no Cadin, sujeitando-se aos ditames da Lei n.º 10.522, de 19/07/2002.

12.4. Na hipótese de reincidência a qualquer infração deste Aviso, além da penalidade de multa, será aplicada ao arrematante a suspensão por até 2 (dois) anos ficando assim impedido de participar das operações da Companhia no período.

12.5. O fornecedor arrematante terá até 15 (quinze) dias corridos, após a emissão da notificação de cobrança, para realizar o pagamento da multa. Findo este prazo, a multa será corrigida pela variação nominal do INPC ou outro índice que vier a ser instituído, acrescido de juros à razão de 1% (um por cento) ao mês, sem capitalização.

12.6. A reabilitação se dará de acordo com as regras estabelecidas no Capítulo XIII do Regulamento para Operacionalização de Compras de Produtos pela Conab - 30.906 e, quando for o caso, mediante o recolhimento do valor da multa, na Conta Corrente nº 170.500-8, código de depósito nº 1351002221128867-5, agência 1607-1, do Banco do Brasil.

13. DA COMUNICAÇÃO ENTRE A CONAB E O FORNECEDOR:

13.1. De acordo com as regras estabelecidas no Capítulo XIV do Regulamento para Operacionalização de Compras de Produtos pela Conab - 30.906.

14. DA APRESENTAÇÃO DE RECURSOS:

Conab
Companhia Nacional de Abastecimento

14.1. De acordo com as regras estabelecidas no Capítulo XV do Regulamento para Operacionalização de Compras de Produtos pela Conab - 30.906.

15. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:

15.1. O Arrematante do leilão, ao participar da Operação, expressa, automaticamente, sua total concordância aos termos deste Aviso e do Regulamento, submetendo-se à aplicação das penalidades decorrentes de seu descumprimento.

15.2. O prazo para a eventual impugnação dos termos e das condições estabelecidas neste Aviso, será de 02 (dois) dias úteis, anteriores à data de realização do leilão, configurando-se a participação no leilão como renúncia a esse direito.

15.3. A Conab, a qualquer momento, reserva-se ao direito de suspender ou cancelar as operações realizadas, no todo ou em parte, sem que desta decisão caiba qualquer recurso por parte do fornecedor ou de seus representantes, se constatada qualquer irregularidade, inconsistência de ordem operacional ou no caso de inobservância dos termos deste Aviso e do Regulamento para Operacionalização de Compras de Produtos pela Conab - 30.906.

15.4. A Conab poderá acompanhar e fiscalizar toda e qualquer fase da operação.

15.5. Fica estabelecido o foro de Brasília/DF para conhecer e dirimir quaisquer dúvidas originárias deste Aviso e do Regulamento para Operacionalização de Compras de Produtos pela Conab - 30.906.

15.6. A Conab, desde que devidamente motivada e obedecidas todas as condições estabelecidas neste Aviso, poderá acrescer, por lote, até 25% (vinte e cinco por cento) do quantitativo contratado em comum acordo com o fornecedor.

15.7. Os casos omissos, fortuitos ou de força maior serão analisados pela Conab.

ARNOLDO ANACLETO DE CAMPOS
DIRETORIA DE OPERAÇÕES E ABASTECIMENTO
DIRETOR-EXECUTIVO

SILVIO ISOPPO PORTO
DIRETOR-PRESIDENTE

RR

Lote: 1 CESTA(Classificação sem características)

Entregar em:
CNPJ: 26.461.699/0451-09 SUREG-RR Inscr. Estadual: 240139466
AV VENEZUELA MECEJANA 1120 Boa Vista-RR CEP: 69.309-690

Faturar em:
CNPJ: 26.461.699/0420-02 Estratégico
AV VENEZUELA SIA Boa Vista-RR CEP: 69.309-690 Inscr. Estadual: 240114364

Safra: Qtde: **20.130,000**

Observação: Contatos do responsável: Luiz Antônio Espindola, (49) 99165-3885 (Telefone), rr.ua-boavista@conab.gov.br (e-mail)

Total Ofertado:	**20.130,000**
Total Geral:	**20.130,000**

MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO AGRÁRIO E AGRICULTURA FAMILIAR – MDA
COMPANHIA NACIONAL DE ABASTECIMENTO (CONAB)
DIRETORIA DE OPERAÇÕES E ABASTECIMENTO (DIRAB)
SUPERINTENDÊNCIA DE OPERAÇÕES COMERCIAIS (SUOPE)
GERÊNCIA DE COMERCIALIZAÇÃO DE ESTOQUES (GECOM)

ANEXO II
PADRÕES - ESPECIFICAÇÕES
AÇÚCAR CRISTAL

Conab	PADRÕES – ESPECIFICAÇÕES	1. Revisão 04/07/2023

IDENTIFICAÇÃO	
2. Produto **AÇÚCAR CRISTAL**	3. Programa **PROGRAMA INSTITUCIONAL**

ESPECIFICAÇÃO		
4. Constantes Físico-Químicas	5. Padrão	6. Métodos Analíticos
Polarização (°Z)	Mínimo 99,50	ICUMSA GS 1/2/3/9-1 (2011)
Umidade (% p/p)	Máximo 0,10	ICUMSA GS 2/1/3/9-15 (2007)
Cor ICUMSA (UI)	Máximo 300,00 (*)	ICUMSA GS 9/1/2/3-8 (2011)
Cinzas Condutimétricas (%)	Máximo 0,10	ICUMSA GS 2/3/9-17 (2011)
Pontos Pretos (nº/100g)	Máximo 20,00	CTC-LA-MT1-002
Partículas Magnetizáveis (mg/kg)	Máximo 15,00	CTC-LA-MT1-004
Classe	Cristal Branco	Previsto na IN MAPA nº 47/2018
Tipo	Cristal	Previsto na IN MAPA nº 47/2018

7. Observações

- O açúcar deverá ser do Grupo I, isto é, destinado à alimentação humana através de venda direta ao consumidor final, e esta informação deverá ser verificada nas marcações da embalagem primária;
- (*) Admite-se até 400 UI de cor ICUMSA para o produto orgânico;
- Produto obtido a partir do caldo de cana-de-açúcar (*Saccharum officinarum L.*);
- Características Sensoriais: Aspecto, cor, odor e sabor característicos do produto;
- Deve ser observada a Instrução Normativa MAPA nº 47, de 30 de agosto de 2018, que estabelece o Regulamento Técnico do Açúcar definindo o seu padrão oficial de classificação;
- Atender toda legislação vigente no momento da aquisição, bem como a Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990, que dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências;
- No caso de produto orgânico/agroecológico, apresentar o Certificado de Conformidade Orgânica emitida por um Organismo da Avaliação da Conformidade Orgânica ou a Declaração de Cadastro de Produtor Orgânico emitido pelo MAPA (cadastrado por Organização de Controle Social) de cada beneficiário fornecedor;
- MAPA: Ministério da Agricultura e Pecuária;
- ICUMSA: International Commission for Uniform Methods of Sugar Analyses;
- CTC: Centro de Tecnologia Canavieira.

8. Constantes Microbiológicas	9. Tolerância	10. Métodos Analíticos
Bolores e leveduras / g	Menor que 10	Previsto na RDC ANVISA nº 724/2022

11. Observações

- Devem ser observadas a Resolução da Diretoria Colegiada da ANVISA nº 724, de 1º de julho de 2022, que dispõe sobre os padrões microbiológicos de alimentos e sua aplicação, e a Instrução Normativa ANVISA nº 161, de 1º de julho de 2022, que estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos;
- ANVISA: Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

12. Embalagem

- Marcações obrigatórias nas embalagens primárias:
  - Grupo; Classe; Tipo; Denominação de venda; Marca comercial; Nome empresarial; CNPJ/CPF e endereço da empresa embaladora ou do responsável pelo produto; Identificação do lote; Conteúdo líquido; Prazo de validade; e demais informações exigidas pelas legislações vigentes, no momento da aquisição do produto.
- Embalagens Primárias Permitidas:
  - Pacotes de polietileno virgem, com espessura mínima por parede de 0,05 mm, e com capacidade para 1.000 gramas do produto, ou 0,08 mm para capacidade de 2.000 gramas. As marcações obrigatórias devem ser impressas no sistema rotogravura.
- Embalagens Secundárias Permitidas:
  - de polietileno virgem com espessura mínima de 0,10mm por parede;
  - de papel kraft virgem folha simples com gramatura mínima de 120g/m²;
  - de papel kraft virgem folha dupla com gramatura mínima de 80g/m², por folha; ou
  - de papel kraft virgem elaborado com sisal folha dupla com gramatura mínima de 100g/m², por folha.

13. Elaborado por	
ARTHUR SANTOS J. DA COSTA – 106.869	SUFIS
Nome / Matrícula	Lotação

MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO AGRÁRIO E AGRICULTURA FAMILIAR – MDA
COMPANHIA NACIONAL DE ABASTECIMENTO (CONAB)
DIRETORIA DE OPERAÇÕES E ABASTECIMENTO (DIRAB)
SUPERINTENDÊNCIA DE OPERAÇÕES COMERCIAIS (SUOPE)
GERÊNCIA DE COMERCIALIZAÇÃO DE ESTOQUES (GECOM)

ANEXO II
PADRÕES - ESPECIFICAÇÕES
ARROZ BENEFICIADO POLIDO LONGO FINO – TIPO 1

Conab	PADRÕES – ESPECIFICAÇÕES	1. Revisão 08/07/2025

IDENTIFICAÇÃO	
2. Produto **ARROZ BENEFICIADO POLIDO LONGO FINO – TIPO 1**	3. Programa **PROGRAMA INSTITUCIONAL**

ESPECIFICAÇÃO		
4. Constantes Físico-Químicas	5. Padrão	6. Métodos Analíticos
Umidade do Grão (% p/p)	Máximo 14,00	Instrução Normativa MAPA nº 06/2009
Matérias Estranhas e Impurezas no lote (% p/p)	Máximo 0,10	Instrução Normativa MAPA nº 06/2009
Grãos Mofados e Ardidos (% p/p)	Máximo 0,15	Instrução Normativa MAPA nº 06/2009
Grãos Picados ou Manchados (% p/p)	Máximo 1,75	Instrução Normativa MAPA nº 06/2009
Grãos Gessados e Verdes (% p/p)	Máximo 2,00	Instrução Normativa MAPA nº 06/2009
Grãos Rajados (% p/p)	Máximo 1,00	Instrução Normativa MAPA nº 06/2009
Grãos Amarelos (% p/p)	Máximo 0,50	Instrução Normativa MAPA nº 06/2009
Total de Grãos Quebrados e Quirera (% p/p)	Máximo 7,50	Instrução Normativa MAPA nº 06/2009
Total de Quirera (% p/p)	Máximo 0,50	Instrução Normativa MAPA nº 06/2009
Marinheiro (unidades/1.000g)	Máximo 10	Instrução Normativa MAPA nº 06/2009
Classe	Longo Fino	Instrução Normativa MAPA nº 06/2009

7. Observações

- Características Sensoriais:
  - Aspecto, cor, odor e sabor: característicos do produto.
- Deve ser observada a Instrução Normativa MAPA nº 06, de 16 de fevereiro de 2009, que aprova o Regulamento Técnico do Arroz definindo o seu padrão oficial de classificação.
- Atender toda legislação vigente no momento da aquisição, bem como a Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990, que dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências.
- No caso de produto orgânico/agroecológico, apresentar a certificação de produção orgânica emitida por um Organismo da Avaliação da Conformidade Orgânica ou a Declaração de Cadastro de Produtor Orgânico emitido pelo MAPA (cadastro por Organização de Controle Social) de cada beneficiário fornecedor.
- MAPA: Ministério da Agricultura e Pecuária.

8. Embalagem

- Marcações obrigatórias nas embalagens primárias:
  - Classe; Tipo; Denominação de venda; Marca comercial; Nome empresarial; CNPJ/CPF e endereço da empresa embaladora ou do responsável pelo produto; Identificação do lote; Conteúdo líquido; Prazo de validade; e demais informações exigidas pelas legislações vigentes, no momento da aquisição do produto.
- Embalagens Primárias Permitidas:
  - Pacotes de polietileno virgem, com capacidade para acondicionar 1.000 gramas do produto com espessura mínima por parede de 0,05mm, ou com capacidade de 5.000 gramas de produto com espessura mínima de 0,08mm por parede, transparentes e incolores (total ou parcialmente, de modo a permitirem a visualização do produto). As marcações obrigatórias devem ser impressas em flexografia ou sistema rotogravura, na própria embalagem.
- Embalagens Secundárias Permitidas:
  - de polietileno virgem com espessura mínima de 0,10mm por parede;
  - de papel kraft virgem folha simples com gramatura mínima de 120g/m^2;
  - de papel kraft virgem folha dupla com gramatura mínima de 80g/m^2, por folha; ou
  - de papel kraft virgem elaborado com sisal folha dupla com gramatura mínima de 100g/m^2, por folha.

9. Elaborado por

ARTHUR SANTOS J. DA COSTA – 106.869	SUFIS
Nome / Matrícula	Lotação

MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO AGRÁRIO E AGRICULTURA FAMILIAR – MDA
COMPANHIA NACIONAL DE ABASTECIMENTO (CONAB)
DIRETORIA DE OPERAÇÕES E ABASTECIMENTO (DIRAB)
SUPERINTENDÊNCIA DE OPERAÇÕES COMERCIAIS (SUOPE)
GERÊNCIA DE COMERCIALIZAÇÃO DE ESTOQUES (GECOM)

ANEXO II
PADRÕES - ESPECIFICAÇÕES
FARINHA DE MANDIOCA D'ÁGUA GROSSA TIPO 1

Conab	PADRÕES – ESPECIFICAÇÕES	1. Revisão 04/07/2023

IDENTIFICAÇÃO	
2. Produto **FARINHA DE MANDIOCA D'ÁGUA GROSSA TIPO 1**	3. Programa **PROGRAMA INSTITUCIONAL**

ESPECIFICAÇÃO

4. Análises Físico-Químicas	5. Padrão	6. Métodos Analíticos
Umidade (% p/p)	Máximo 13,00	AOAC/IAL
Acidez (meq NaOH (0,1N)/100g)	Máximo 5,00	AOAC
Teor de Amido (% p/p)	Mínimo 66,00	AOAC
Teor de Cinzas (% p/p)	Máximo 1,40	AOAC
Fibra Bruta (% p/p)	Máximo 2,30	AOAC
Cascas e Entrecascas (% p/p)	Máximo 1,50	AOAC
Matéria Estranha (amostra de trabalho de 1kg)	Ausência	Previsto na IN MAPA nº 52/2011
Granulometria	Mais de 15% do produto poderá ficar retido na peneira com abertura de malha de 2 mm	Previsto na IN MAPA nº 52/2011

7. Observações

- Características Sensoriais: Normal ou característico (Instrução Normativa MAPA nº 52/2011);
- Deve ser observada a Instrução Normativa MAPA nº 52, de 07 de novembro de 2011, que aprova o Regulamento Técnico da Farinha de Mandioca e dos seus Anexos I, II e III;
- A farinha de mandioca deverá ser 100% originária da raiz da mandioca, isenta de quaisquer aditivos não aprovados pelo Ministério da Saúde, de insetos vivos ou outras matérias estranhas. Os teores de amido, cinzas e fibra bruta devem ser expressos em base seca;
- Atender toda legislação vigente no momento da aquisição, bem como a Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990, que dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências;
- IAL: Instituto Adolfo Lutz;
- AOAC: American of Official Analytical Chemical;
- MAPA: Ministério de Agricultura e Pecuária.

8. Análises Microbiológicas	9. Tolerância	10. Métodos Analíticos
Salmonella / 25g	Ausência	Previsto na RDC ANVISA nº 724/2022
Bacillus cereus presuntivo / g	10^2	Previsto na RDC ANVISA nº 724/2022
Escherichia coli / g	10	Previsto na RDC ANVISA nº 724/2022

11. Observações

- Devem ser observadas a Resolução da Diretoria Colegiada da ANVISA nº 724, de 1º de julho de 2022, que dispõe sobre os padrões microbiológicos de alimentos e sua aplicação, e a Instrução Normativa ANVISA nº 161, de 1º de julho de 2022, que estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos;
- ANVISA: Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

12. Embalagem

- Marcações obrigatórias nas embalagens primárias:
  - Grupo; Classe; Tipo; Denominação de venda; Marca comercial; Nome empresarial; CNPJ/CPF e endereço da empresa empacotadora ou do responsável pelo produto; Identificação do lote; Conteúdo líquido; Prazo de validade; e demais informações exigidas pelas legislações vigentes, no momento da aquisição do produto.
- Embalagens Primárias Permitidas:
  - Pacote de polietileno virgem, transparente e incolor (total ou parcialmente, de modo a permitir a visualização do produto), com espessura mínima por parede de 0,05mm e com capacidade para 500 ou 1.000 gramas do produto. As informações obrigatórias devem ser impressas no sistema rotogravura.
- Embalagens Secundárias Permitidas:
  - de polietileno virgem com espessura mínima de 0,10mm por parede;
  - de papel kraft virgem folha simples com gramatura mínima de 120g/m²;
  - de papel kraft virgem folha dupla com gramatura mínima de 80g/m², por folha; ou
  - de papel kraft virgem elaborado com sisal folha dupla com gramatura mínima de 100g/m², por folha.

13. Elaborado por	
ARTHUR SANTOS J. DA COSTA – 106.869	SUFIS
Nome / Matrícula	Lotação

MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO AGRÁRIO E AGRICULTURA FAMILIAR – MDA
COMPANHIA NACIONAL DE ABASTECIMENTO (CONAB)
DIRETORIA DE OPERAÇÕES E ABASTECIMENTO (DIRAB)
SUPERINTENDÊNCIA DE OPERAÇÕES COMERCIAIS (SUOPE)
GERÊNCIA DE COMERCIALIZAÇÃO DE ESTOQUES (GECOM)

ANEXO II
PADRÕES - ESPECIFICAÇÕES
FEIJÃO COMUM GRUPO I CORES – TIPO 1

Conab	PADRÕES – ESPECIFICAÇÕES	1. Revisão 08/07/2025

IDENTIFICAÇÃO	
2. Produto **FEIJÃO COMUM GRUPO I CORES – TIPO 1**	3. Programa **PROGRAMA INSTITUCIONAL**

ESPECIFICAÇÃO		
4. Constantes Físico-Químicas	5. Padrão	6. Métodos Analíticos
Umidade do Grão (% p/p)	Máximo 14,00	IN MAPA nº 12/2008
Matérias Estranhas e Impurezas e Insetos Mortos (*) (% p/p)	Máximo 0,50	IN MAPA nº 12/2008
Grãos Ardidos, Mofados e Germinados (% p/p)	Máximo 1,50	IN MAPA nº 12/2008
Grãos Carunchados e atacados por lagartas das vagens (% p/p)	Máximo 1,50	IN MAPA nº 12/2008
Defeitos Leves (% p/p)	Máximo 2,50	IN MAPA nº 12/2008
Insetos Mortos (*) (% p/p)	Máximo 0,10	IN MAPA nº 12/2008
Teste de Cocção (**)	(**)	-
Feijão Novo / Última Safra	(**)	-
Classe	Cores	IN MAPA nº 12/2008

7. Observações

- Características Sensoriais:
  - Aspecto, cor, odor e sabor: característicos do produto;
- (*) A presença máxima permitida de Insetos Mortos, dentro do total de Matérias Estranhas e Impurezas é de 0,10%.
- (**) O feijão referido nestes Padrões – Especificações deverá ser aprovado em Teste de Cocção, definido pela Norma para Determinação do Tempo de Cocção do Feijão (em anexo), **e deverá ser novo / última safra, caso contrário deverá ser recusado.**
- Devem ser observadas a Instrução Normativa MAPA nº 12, de 28 de março de 2008, que aprova o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do feijão, e suas alterações;
- Atender toda legislação vigente no momento da aquisição, bem como a Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990, que dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências;
- No caso de produto orgânico/agroecológico, apresentar o Certificado de Conformidade Orgânica emitida por um Organismo da Avaliação da Conformidade Orgânica ou a Declaração de Cadastro de Produtor Orgânico emitido pelo MAPA (cadastrado por Organização de Controle Social) de cada beneficiário fornecedor;
- MAPA: Ministério da Agricultura e Pecuária.

8. Embalagem

- Marcações obrigatórias nas embalagens primárias:
  - Grupo; Classe; Tipo; Denominação de venda; Marca comercial; Nome empresarial; CNPJ/CPF e endereço da empresa embaladora ou do responsável pelo produto; Identificação do lote; Conteúdo líquido; Prazo de validade; e demais informações exigidas pelas legislações vigentes, no momento da aquisição do produto.
  - As marcações obrigatórias devem ser impressas no sistema rotogravura.
- Embalagens Primárias Permitidas:
  - Pacotes de polietileno virgem, transparentes e incolores (total ou parcialmente, de modo a permitirem a visualização do produto), com capacidade para acondicionar 1.000 gramas de produto, com espessura mínima por parede de 0,05mm.
  - A vácuo, transparente e incolor (total ou parcialmente, de modo a permitir a visualização do produto), com capacidade para acondicionar 1.000 gramas de produto.
- Embalagens Secundárias Permitidas:
  - de polietileno virgem com espessura mínima de 0,10mm por parede;
  - de papel kraft virgem folha simples com gramatura mínima de 120g/m^2;
  - de papel kraft virgem folha dupla com gramatura mínima de 80g/m^2, por folha; ou
  - de papel kraft virgem elaborado com sisal folha dupla com gramatura mínima de 100g/m^2, por folha.

9. Elaborado por

ARTHUR SANTOS J. DA COSTA – 106.869	SUFIS
Nome / Matrícula	Lotação

CAPÍTULO V

TESTE DE COCÇÃO DO FEIJÃO

I - Aplicação

1 - Feijão comum e Feijão caupi.

II - Tempo de Cocção

1 - É aquele em que pelo menos 90% (noventa por cento) dos grãos da amostra submetidos ao teste de cocção estão cozidos.

III - Material

1 - Balança.

2 - Utensílios, como concha e colher, para manipular o produto cru e cozido, respectivamente.

3 - Fonte de calor. Pode ser fogão a gás ou elétrico ou fogareiro a gás.

4 - Panela de pressão.

5 - Panela de alumínio ou outro vasilhame com tampa, com capacidade para 2 litros.

6 - Relógio de mesa ou de pulso.

7 - Jarra de 500 ml (quinhentos mililitros) ou qualquer outro recipiente com essa graduação.

8 - Escorredor para arroz.

9 - Água pura ou potável.

IV - Procedimento

1 - Pesar 300 g (trezentas gramas) da amostra e passar para o escorredor.

2 - Lavar o feijão em água corrente até que a água fique limpa.

3 - Escorrer o feijão.

4 - Transferir 1,5 L (um e meio litros) de água pura ou potável para a panela de alumínio ou outro vasilhame e adicionar à amostra.

5 - Tampar a panela de alumínio ou outro vasilhame e deixar o feijão de molho, ou em maceração, por 12 horas.

6 - Transferir todo o conteúdo para uma panela de pressão e ajustar a tampa e a válvula, adicionando mais água pura ou potável, se necessário.

7 - Levar ao fogo e aquecer até o ponto em que ocorrer saída de vapor pela válvula (esse momento corresponderá ao tempo zero do teste de cocção.

8 - Continuar o aquecimento durante 30 minutos, começando a contar o tempo a partir do início da saída de vapor pela válvula (tempo zero).

9 - Retirar a panela de pressão do fogo e aguardar 15 (quinze) minutos, para diminuir a pressão do vapor no interior da panela.

10 - Mover a válvula, para verificar se ainda existe a saída de vapor sob pressão.

11 - Abrir a panela de pressão, se não houver saída de vapor pela válvula.

12 - Mexer com colher até misturar todo o feijão, tomando-se ao acaso pelo menos 100 (cem) grãos, para apurar o grau de cocção.

13 - Comprimir os grãos de feijão, um a um entre os dedos polegar e indicador, exercendo pressão moderada e observar o aspecto do grão.

V - Resultado

1 - Grão cozido – É considerado cozido aquele que cede facilmente a uma pressão moderada e apresenta uma consistência pastosa suave, que vai desde fina até ligeiramente grumosa; e/ou antes de ser comprimido o grão apresenta-se intumescido, a superfície fosca e a coloração da casca fica mais clara.

2 - Grão não-cozido – Após comprimido, as porções mais internas do grão apresentam-se endurecidas em relação às regiões mais externas e o aspecto não é homogêneo, desintegrando-se facilmente em pequenas partículas; ou é considerado não-cozido aquele grão que, ao ser comprimido, os seus cotilédones (bandinhas) escapam ou fracionam em pedaços não grumosos.

3 - Cocção adequada – Quando, no mínimo, 90% (noventa por cento) dos grãos examinados apresentam-se cozidos.

4 - Cocção inadequada – Quando menos de 90% (noventa por cento) dos grãos examinados não se apresentam cozidos.

VI - Conclusão do Teste

1 - O produto apresenta cocção adequada.

1.1 - Teste de cocção: aprovado.

2 - O produto apresenta cocção inadequada.

2.1 - Teste de cocção: reprovado.

3 - Preencher o formulário "LAUDO DE TESTE DE COCÇÃO DE FEIJÃO" (Anexo VI).

Continuação Capítulo IV

VII - Referência

1 - Adaptado do método desenvolvido por Maria H. R. Simões: "Procedimento para a realização de teste de cocção: Feijão", FAE – Instituto de Recursos Humanos João Pinheiro/1984, e da norma Centro Americana para Determinação do Tempo de Cocção de Feijão.

MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO AGRÁRIO E AGRICULTURA FAMILIAR – MDA
COMPANHIA NACIONAL DE ABASTECIMENTO (CONAB)
DIRETORIA DE OPERAÇÕES E ABASTECIMENTO (DIRAB)
SUPERINTENDÊNCIA DE OPERAÇÕES COMERCIAIS (SUOPE)
GERÊNCIA DE COMERCIALIZAÇÃO DE ESTOQUES (GECOM)

ANEXO II
PADRÕES - ESPECIFICAÇÕES
FLOCOS DE MILHO PRÉ-COZIDO (FARINHA DE MILHO FLOCADA)

Conab	PADRÕES – ESPECIFICAÇÕES	1. Revisão 04/07/2023

IDENTIFICAÇÃO	
2. Produto **FLOCOS DE MILHO PRÉ-COZIDO (FARINHA DE MILHO FLOCADA)**	3. Programa **PROGRAMA INSTITUCIONAL**

ESPECIFICAÇÃO

4. Análises Físico-Químicas	5. Padrão	6. Métodos Analíticos
Umidade (% p/p)	Máximo 13,00	IAL/AOAC
Pontos escuros (pontos/100g de produto)	Máximo 120	(*)

7. Observações

- Flocos de Milho Pré-Cozido ou Farinha de Milho Flocada: produto obtido por meio da laminação de diferentes frações dos grãos de milho degerminados;
- (*) Pontos escuros: Partes de embrião enegrecido, de grãos ardidos e/ou fermentados e os elementos retidos na peneira 12 da ABNT, mesmo sendo de cor clara, como a película externa da região do embrião. Essa contagem é efetuada sem o uso de lupas ou quaisquer outros instrumentos de aumento;
- Características Sensoriais: Aspecto, cor, odor e sabor característicos do produto;
- Não será permitida a presença de partes do pericarpo, sabugo, espigueta, pedúnculo do embrião, palha e demais elementos;
- Os Flocos de Milho Pré-Cozido deverão ser produzidos a partir de grãos sadios, livres de impurezas e matérias estranhas;
- Atender toda legislação vigente no momento da aquisição, bem como a Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990, que dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências;
- IAL: Instituto Adolfo Lutz;
- AOAC: American of Official Analytical Chemical.

8. Análises Microbiológicas	9. Tolerância	10. Métodos Analíticos
Salmonella / 25g	Ausência	Previsto na RDC ANVISA nº 724/2022
Bacillus cereus presuntivo / g	10^2	Previsto na RDC ANVISA nº 724/2022
Escherichia coli / g	10	Previsto na RDC ANVISA nº 724/2022

11. Observações

- Devem ser observadas a Resolução da Diretoria Colegiada da ANVISA nº 724, de 1º de julho de 2022, que dispõe sobre os padrões microbiológicos de alimentos e sua aplicação, e a Instrução Normativa ANVISA nº 161, de 1º de julho de 2022, que estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos;
- ANVISA: Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

12. Embalagem

- Marcações obrigatórias nas embalagens primárias:
  - Denominação de venda; Marca comercial; Nome empresarial; CNPJ/CPF e endereço da empresa embaladora ou do responsável pelo produto; Identificação do lote; Conteúdo líquido; Prazo de validade; e demais informações exigidas pelas legislações vigentes, no momento da aquisição do produto;
- Embalagens Primárias Permitidas:
  - Pacote de polietileno virgem, transparente e incolor (total ou parcialmente, de modo a permitir a visualização do produto), com espessura mínima por parede de 0,05mm e com capacidade para 500 gramas ou 1.000 gramas do produto. As informações obrigatórias devem ser impressas no sistema rotogravura.
- Embalagens Secundárias Permitidas:
  - de polietileno virgem com espessura mínima por parede de 0,10mm;
  - de papel kraft virgem folha simples com gramatura mínima de 120g/m² por folha;
  - de papel kraft virgem folha dupla com gramatura mínima de 80g/m², por folha; ou
  - de papel kraft virgem elaborado com sisal folha dupla com gramatura mínima de 100g/m², por folha.

13. Elaborado por	
ARTHUR SANTOS J. DA COSTA – 106.869	SUFIS
Nome / Matrícula	Lotação

MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO AGRÁRIO E AGRICULTURA FAMILIAR – MDA
COMPANHIA NACIONAL DE ABASTECIMENTO (CONAB)
DIRETORIA DE OPERAÇÕES E ABASTECIMENTO (DIRAB)
SUPERINTENDÊNCIA DE OPERAÇÕES COMERCIAIS (SUOPE)
GERÊNCIA DE COMERCIALIZAÇÃO DE ESTOQUES (GECOM)

ANEXO II
PADRÕES - ESPECIFICAÇÕES
LEITE EM PÓ INTEGRAL

Conab	PADRÕES – ESPECIFICAÇÕES	1. Revisão 30/01/2023

IDENTIFICAÇÃO	
2. Produto **LEITE EM PÓ INTEGRAL**	3. Programa **PROGRAMA INSTITUCIONAL**

ESPECIFICAÇÃO

4. Análises Físico-Químicas	5. Padrão	6. Métodos Analíticos
Gordura (%m/m)	Mínimo 26,00	Previsto na IN MAPA nº 53/2018
Umidade (%m/m) (*)	Máximo 5,00	Previsto na IN MAPA nº 53/2018
Teor de proteínas do leite no extrato seco desengordurado (%m/m) (*)	Mínimo 34,00	Previsto na IN MAPA nº 53/2018
Acidez Titulável (mL NaOH 0,1 N/10g de sólidos não gordurosos)	Máximo 18,00	Previsto na IN MAPA nº 53/2018

7. Observações

(*) O teor de água não inclui a água de cristalização da lactose; o teor de extrato seco desengordurado inclui a água da cristalização da lactose;

- Características sensoriais:
  - Aspecto: pó uniforme sem grumos. Não conterá substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis.
  - Cor: branco amarelado.
  - Sabor e Odor: agradável, sem ranço, semelhante ao leite fluido;
- O leite em pó deverá conter somente as proteínas, açúcares, gorduras e outras substâncias minerais do leite e nas mesmas proporções relativas, salvo quando ocorrer modificações originadas por um processo tecnologicamente adequado;
- Deve ser observada a Instrução Normativa MAPA nº 53/2018, de 1º de outubro de 2018, que estabelece o Regulamento Técnico Mercosul de Identidade e Qualidade do Leite em Pó;
- Atender toda legislação vigente no momento da aquisição, bem como a Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990, que dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências;
- MAPA: Ministério da Agricultura e Pecuária.

8. Análises Microbiológicas	9. Tolerância	10. Métodos Analíticos
Aeróbios mesófilos viáveis / g	$3x10^4$	Previsto na IN MAPA nº 53/2018
Enterobacterias / g	10	Previsto na IN MAPA nº 53/2018
Estafilococos coag. pos. / g	10	Previsto na IN MAPA nº 53/2018
Salmonela spp / 25g	Ausência	Previsto na IN MAPA nº 53/2018
Enterotoxinas estafilocócicas (ng/g)	Ausência	Previsto na RDC ANVISA nº 724/2022

11. Observações

- Devem ser observadas a Instrução Normativa MAPA nº 53, de 1º de outubro de 2018, que estabelece o Regulamento Técnico Mercosul de Identidade e Qualidade do Leite em Pó; a Resolução da Diretoria Colegiada da ANVISA nº 724, de 1º de julho de 2022, que dispõe sobre os padrões microbiológicos de alimentos e sua aplicação; e a Instrução Normativa ANVISA nº 161, de 1º de julho de 2022, que estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos.
- ANVISA: Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

12. Embalagem

- Marcações obrigatórias nas embalagens primárias:
  - Denominação de venda; Marca comercial; Nome empresarial; CNPJ/CPF e endereço da empresa embaladora ou do responsável pelo produto; Identificação do lote; Conteúdo líquido; Prazo de validade; e demais informações exigidas pelas legislações vigentes, no momento da aquisição do produto;
- Embalagens Primárias Permitidas:
  - Pacote aluminizado ou lata revestida, com capacidade(**) de 200, 400, 500 ou 1.000 gramas do produto.
- Embalagens Secundárias Permitidas:
  - Fardos ou caixas.
- (**) Visando garantir a adequada montagem das cestas de alimentos nas Unidades Armazenadoras da Conab, o fornecedor deverá optar, obrigatoriamente, pelo fornecimento de cada lote do leite em pó em apenas uma das opções de embalagem indicadas.

13. Elaborado por

ARTHUR SANTOS J. DA COSTA – 106.869	SUFIS
Nome / Matrícula	Lotação

MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO AGRÁRIO E AGRICULTURA FAMILIAR – MDA
COMPANHIA NACIONAL DE ABASTECIMENTO (CONAB)
DIRETORIA DE OPERAÇÕES E ABASTECIMENTO (DIRAB)
SUPERINTENDÊNCIA DE OPERAÇÕES COMERCIAIS (SUOPE)
GERÊNCIA DE COMERCIALIZAÇÃO DE ESTOQUES (GECOM)

ANEXO II
PADRÕES - ESPECIFICAÇÕES
MACARRÃO COM SÊMOLA (ESPAGUETE, TALHARIM E PARAFUSO)

Conab	PADRÕES – ESPECIFICAÇÕES	1. Revisão 04/07/2023

IDENTIFICAÇÃO	
2. Produto **MACARRÃO COM SÊMOLA (ESPAGUETE, TALHARIM E PARAFUSO)**	3. Programa **PROGRAMA INSTITUCIONAL**

ESPECIFICAÇÃO

4. Constantes Físico-Químicas	5. Padrão	6. Métodos Analíticos
Umidade (% p/p)	Máximo 13,00	IAL/AOAC

7. Observações

- Características Sensoriais: Aspecto, cor, odor e sabor característicos do produto;
- O macarrão deve ser composto de filamentos de tamanhos iguais e de cor uniforme, sem apresentar manchas esbranquiçadas;
- Atender toda legislação vigente no momento da aquisição, bem como a Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990, que dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências;
- IAL: Instituto Adolfo Lutz;
- AOAC: American of Official Analytical Chemical.

8. Constantes Microbiológicas	9. Tolerância	10. Métodos Analíticos
Salmonella / 25g	Ausência	Previsto na RDC ANVISA nº 724/2022
Bacillus cereus presuntivo / g	10^2	Previsto na RDC ANVISA nº 724/2022
Escherichia coli / g	5x10	Previsto na RDC ANVISA nº 724/2022

11. Observações

- Devem ser observadas a Resolução da Diretoria Colegiada da ANVISA nº 724, de 1º de julho de 2022, que dispõe sobre os padrões microbiológicos de alimentos e sua aplicação, e a Instrução Normativa ANVISA nº 161, de 1º de julho de 2022, que estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos;
- ANVISA: Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

12. Embalagem

- Marcações obrigatórias nas embalagens primárias:
  - Denominação de venda; Marca comercial; Nome empresarial; CNPJ/CPF e endereço da empresa embaladora ou do responsável pelo produto; Identificação do lote; Conteúdo líquido; Prazo de validade; e demais informações exigidas pelas legislações vigentes, no momento da aquisição do produto;
  - "Contém Glúten".
- Embalagens Primárias Permitidas:
  - De polipropileno virgem, transparente e incolor (total ou parcialmente, de modo a permitir a visualização do produto), com espessura mínima por parede de 0,05mm e com capacidade para 500 gramas ou 1.000 gramas do produto. As informações obrigatórias devem ser impressas no sistema rotogravura.
- Embalagens Secundárias Permitidas:
  - De polietileno virgem, com espessura mínima de 0,10 mm por parede;
  - De papel kraft virgem: folha simples, com gramatura mínima de 120 g/m² ou folha dupla, cada folha com gramatura mínima de 80 g/m²; ou
  - De papel kraft elaboradas com sisal, folha dupla, cada folha com gramatura mínima de 100 g/m².

13. Elaborado por

ARTHUR SANTOS J. DA COSTA – 106.869	SUFIS
Nome / Matrícula	Lotação

MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO AGRÁRIO E AGRICULTURA FAMILIAR – MDA
COMPANHIA NACIONAL DE ABASTECIMENTO (CONAB)
DIRETORIA DE OPERAÇÕES E ABASTECIMENTO (DIRAB)
SUPERINTENDÊNCIA DE OPERAÇÕES COMERCIAIS (SUOPE)
GERÊNCIA DE COMERCIALIZAÇÃO DE ESTOQUES (GECOM)

ANEXO II
PADRÕES - ESPECIFICAÇÕES
ÓLEO DE SOJA REFINADO

Conab	PADRÕES – ESPECIFICAÇÕES	1. Revisão 04/07/2023

IDENTIFICAÇÃO	
2. Produto **ÓLEO DE SOJA REFINADO**	3. Programa **PROGRAMA INSTITUCIONAL**

ESPECIFICAÇÃO		
4. Constantes Físico-Químicas	5. Padrão	6. Métodos Analíticos
Umidade e material volátil (% p/p)	Máximo 0,10	IN MAPA nº 49/2006
Impurezas Insolúveis em éter de petróleo (% p/p)	Máximo 0,05	IN MAPA nº 49/2006
Índice de Peróxido (mEq/kg)	Máximo 2,50	IN MAPA nº 49/2006
Matéria insaponificável (g/100g) (*)	Máximo 1,50	IN MAPA nº 49/2006
Índice de acidez (mgKOH/g)	Máximo 0,20	IN MAPA nº 49/2006
Sabões (mg/kg)	Máximo 10,00	IN MAPA nº 49/2006
Ponto de Fumaça (ºC)	Mínimo 210	IN MAPA nº 49/2006
Tipo	1	IN MAPA nº 49/2006

7. Observações

- Características Sensoriais:
  - Aspecto a 25ºC: límpido e isento de sedimentos;
  - Cor, odor e sabor: característicos do produto;

(*) O fabricante deve apresentar laudo de análise contendo o teor de matéria insaponificável.

- Atender toda legislação vigente no momento da aquisição, bem como a Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990, que dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências;
- Deve ser observada a Instrução Normativa MAPA nº 49, de 22 de dezembro de 2006, que estabelece 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;
- No caso de produto orgânico/agroecológico, apresentar o Certificado de Conformidade Orgânica emitida por um Organismo da Avaliação da Conformidade Orgânica ou a Declaração de Cadastro de Produtor Orgânico emitido pelo MAPA (cadastrado por Organização de Controle Social) de cada beneficiário fornecedor;
- MAPA: Ministério da Agricultura e Pecuária.

8. Embalagem

- Marcações obrigatórias nas embalagens primárias:
  - Tipo; Denominação de venda; Marca comercial; Nome empresarial; CNPJ/CPF e endereço da empresa embaladora ou do responsável pelo produto; Identificação do lote; Conteúdo líquido; Prazo de validade; Data de envase (dia/mês/ano); e demais informações exigidas pelas legislações vigentes, no momento da aquisição do produto.
- Embalagens Primárias Permitidas:
  - Latas de folhas de flandres e/ou PET, com capacidade para 900ml de óleo de soja refinado.
- Embalagens Secundárias Permitidas:
  - Caixas de papelão ondulado ou embalagem de polietileno medindo, no mínimo, 0,09mm de espessura, com capacidade para reembalar 20 (vinte) embalagens individuais contendo o produto.

9. Elaborado por

ARTHUR SANTOS J. DA COSTA – 106.869	SUFIS
Nome / Matrícula	Lotação

MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO AGRÁRIO E AGRICULTURA FAMILIAR – MDA
COMPANHIA NACIONAL DE ABASTECIMENTO (CONAB)
DIRETORIA DE OPERAÇÕES E ABASTECIMENTO (DIRAB)
SUPERINTENDÊNCIA DE OPERAÇÕES COMERCIAIS (SUOPE)
GERÊNCIA DE COMERCIALIZAÇÃO DE ESTOQUES (GECOM)

ANEXO II
PADRÕES - ESPECIFICAÇÕES
SAL REFINADO IODADO

Conab	PADRÕES – ESPECIFICAÇÕES	1. Revisão 04/07/2023

IDENTIFICAÇÃO	
2. Produto SAL REFINADO IODADO	3. Programa PROGRAMA INSTITUCIONAL

ESPECIFICAÇÃO		
4. Constantes Físico-Químicas	5. Padrão	6. Métodos Analíticos
Umidade - substâncias voláteis a 150°C (% p/p)	Máximo 0,20	IAL/AOAC
Cloreto de sódio (% p/p base seca)	Mínimo 99,12	IAL/AOAC
Minerais insolúveis em água (% p/p)	Máximo 0,10	IAL/AOAC
Dosagem de iodo (mg de iodo/kg de sal)	15 a 45	IAL/AOAC

7. Observações

- Características Sensoriais:
  - Aspecto: cristais de granulação uniforme própria à respectiva classificação (refinado);
  - Cor: branca;
  - Odor: inodoro;
  - Sabor: salino-salgado próprio;
- No cálculo do NaCl deve ser levado em consideração a quantidade de antiumectante;
- Deve ser observado o Decreto nº 75.697, de 6 de maio de 1975, que aprova os padrões de identidade e qualidade para o sal destinado ao consumo humano;
- Atender toda legislação vigente no momento da aquisição, bem como a Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990, que dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências;
- IAL: Instituto Adolfo Lutz;
- AOAC: American of Official Analytical Chemical.

8. Embalagem

- Marcações obrigatórias nas embalagens individuais:
  - Classificação; Denominação de venda; Marca comercial; Nome empresarial; CNPJ/CPF e endereço da empresa embaladora ou do responsável pelo produto; Identificação do lote; Conteúdo líquido; Prazo de validade; e demais informações exigidas pelas legislações vigentes, no momento da aquisição do produto.
  - As marcações obrigatórias devem ser impressas no sistema rotogravura.
- Embalagens Primárias Permitidas:
  - Pacote de polietileno virgem, transparente e incolor (total ou parcialmente, de modo a permitir a visualização do produto), com espessura mínima de 0,05 mm por parede, com capacidade para 1.000 gramas.
- Embalagens Secundárias Permitidas:
  - De polietileno virgem, com espessura mínima de 0,10 mm por parede;
  - De papel kraft virgem: folha simples, com gramatura mínima de 120 g/m² ou folha dupla, cada folha com gramatura mínima de 80 g/m²; ou
  - De papel kraft elaboradas com sisal, folha dupla, cada folha com gramatura mínima de 100 g/m².

9. Elaborado por

ARTHUR SANTOS J. DA COSTA – 106.869	SUFIS
Nome / Matrícula	Lotação

MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO AGRÁRIO E AGRICULTURA FAMILIAR – MDA
COMPANHIA NACIONAL DE ABASTECIMENTO (CONAB)
DIRETORIA DE OPERAÇÕES E ABASTECIMENTO (DIRAB)
SUPERINTENDÊNCIA DE OPERAÇÕES COMERCIAIS (SUOPE)
GERÊNCIA DE COMERCIALIZAÇÃO DE ESTOQUES (GECOM)

ANEXO II
PADRÕES - ESPECIFICAÇÕES
SARDINHA EM ÓLEO COMESTÍVEL

Conab	PADRÕES – ESPECIFICAÇÕES	1. Revisão 16/06/2023

IDENTIFICAÇÃO	
2. Produto SARDINHA EM ÓLEO COMESTÍVEL	3. Programa PROGRAMA INSTITUCIONAL

ESPECIFICAÇÃO		
4. Constantes Físico-Químicas	5. Padrão	6. Métodos Analíticos
Água Exsudada/Peso Líquido Declarado (% p/p)	Máximo 12,00	Portaria Inmetro nº 339/2021 e Gravimetria
Peso Líquido Drenado*/Peso Líquido Declarado (% p/p)	Mínimo 50,00	Portaria Inmetro nº 339/2021 e Gravimetria
Reação de Kreiss do Óleo Exsudado	Negativa	IAL/AOAC

7. Observações

- (*) Peso da fração sólida do produto retida na peneira conforme metodologia descrita na Portaria Inmetro nº 339, de 06 de agosto 2021, que aprova o Regulamento Técnico Metrológico consolidado, que estabelece a metodologia para determinação do peso drenado de mercadorias pré-embaladas;

- Produto elaborado com sardinhas descabeçadas, evisceradas (com exceção de rins e gônadas), cobertas por óleo comestível, acondicionadas em um recipiente hermeticamente fechado e que tenha sido submetido a um tratamento térmico que garanta sua esterilidade comercial. Não deverá conter materiais estranhos a sua composição ou apresentar excesso de escamas ou resíduos no fundo da lata. Não deve apresentar carne excessivamente flácida ou excessivamente dura ou fibrosa;

- Realizar, no momento do recebimento e durante o período de armazenagem, a inspeção visual externa da embalagem primária, que não deverá se apresentar estufada, com vazamento, suja, com ferrugem, amassada ou com defeito de recravação que venha a comprometer a integridade do produto;

- Características sensoriais: Aparência, cor, odor, sabor e textura característicos do produto;

- Deve ser observada a IN MAPA nº 22/2011 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, na forma da Instrução Normativa e seus Anexos I e II;

- Atender toda legislação vigente no momento da aquisição, bem como a Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990, que dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências;

- MAPA: Ministério da Agricultura e Pecuária;

- Inmetro: Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia;

- IAL: Instituto Adolfo Lutz;

- AOAC: Association of Official Analytical Chemists.

8. Embalagem

- Marcações obrigatórias nas embalagens primárias:
  - Denominação de venda; Marca comercial; Nome empresarial; CNPJ/CPF e endereço da empresa embaladora ou do responsável pelo produto; Identificação do lote; Conteúdo líquido; Prazo de validade; e demais informações exigidas pelas legislações vigentes, no momento da aquisição do produto.
- Embalagens Primárias Permitidas:
  - Lata de folha de flandres ou lata de folha de flandres com tampa abre fácil (facilidade de abertura total).
- Embalagens Secundárias Permitidas:
  - Caixa de papelão ondulado.

9. Elaborado por	
ARTHUR SANTOS J. DA COSTA – 106.869	SUFIS
Nome / Matrícula	Lotação

MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO AGRÁRIO E AGRICULTURA FAMILIAR – MDA
COMPANHIA NACIONAL DE ABASTECIMENTO (CONAB)
DIRETORIA DE OPERAÇÕES E ABASTECIMENTO (DIRAB)
SUPERINTENDÊNCIA DE OPERAÇÕES COMERCIAIS (SUOPE)
GERÊNCIA DE COMERCIALIZAÇÃO DE ESTOQUES (GECOM)

ANEXO III

AUTORIZAÇÃO PARA COMPENSAÇÃO DE CRÉDITO E DÉBITO

(Nome e qualificação civil), autorizo, nos termos dos arts. 368 e 369 do Código Civil, a compensação entre o crédito decorrente do pagamento do Aviso _____/_____, Lote (s)___, com meu débito incontroverso constante no sistema de cobrança da Conab.

(Cidade e data)

Assinatura

MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO AGRÁRIO E AGRICULTURA FAMILIAR – MDA
COMPANHIA NACIONAL DE ABASTECIMENTO (CONAB)
DIRETORIA DE OPERAÇÕES E ABASTECIMENTO (DIRAB)
SUPERINTENDÊNCIA DE OPERAÇÕES COMERCIAIS (SUOPE)
GERÊNCIA DE COMERCIALIZAÇÃO DE ESTOQUES (GECOM)

ANEXO IV
PRODUTOS PARA A COMPOSIÇÃO DA CESTA DE ALIMENTOS

ITEM	PRODUTOS	QUANTIDADES NA CESTA	VALIDADE DO PRODUTO (mínimo de)
01	Açúcar Cristal (pacote de 1 kg)	1 kg	300 dias
02	Arroz Beneficiado Polido Longo Fino tipo 1 **(pacote de 5kg)**	10 kg	300 dias
03	Farinha de Mandioca d'Água Grossa Tipo 1 (pacote de 500g ou 1 kg)	1 kg	180 dias
04	Feijão Comum **Cores** – Tipo 1 (pacote de 1Kg)	3 kg	180 dias
05	Flocos de Milho Pré-Cozido (Farinha de milho flocada) **(pacote de 500g ou 1kg)**	1 kg	210 dias
06	Leite em Pó Integral **(pacote de 400 g, 500g ou 1Kg)**	2 kg	300 dias
07	Macarrão **Espaguete** com sêmola (pacote de 500g ou 1 kg)	1 kg	300 dias
08	Óleo de Soja Refinado (Pet de 900 ml/Unidade)*	1 und.	150 dias
09	Sal refinado iodado	1 kg	300 dias
10	Sardinha em óleo comestível (**lata de 125g, ou lata de 250g**, de peso líquido com, no mínimo, 50% de peso drenado), **sem tampa abre-fácil** *	0,5 kg	300 dias
PESO LÍQUIDO		**21,5 kg**	

* Os itens **"óleo de soja refinado"** e **"sardinha e óleo comestível"** devem ser fornecidos à parte das cestas, em embalagens secundárias próprias dos fabricantes, preferencialmente de papelão, de modo a evitar avarias durante o transporte, a recepção e o armazenamento.

Observações: Os prazos de todos os produtos serão contados a partir da data do seu recebimento nas Unidades Armazenadoras.

MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO AGRÁRIO E AGRICULTURA FAMILIAR – MDA
COMPANHIA NACIONAL DE ABASTECIMENTO (CONAB)
DIRETORIA DE OPERAÇÕES E ABASTECIMENTO (DIRAB)
SUPERINTENDÊNCIA DE OPERAÇÕES COMERCIAIS (SUOPE)
GERÊNCIA DE COMERCIALIZAÇÃO DE ESTOQUES (GECOM)

ANEXO V

LAYOUT – LOGOMARCA



OBSERVAÇÃO: A Logomarca deve possuir as dimensões de 21 cm de altura e 29 cm de largura (tamanho A4). Para assegurar a qualidade da produção gráfica e por se tratar de embalagem, os arrematantes/fornecedores deverão utilizar os documentos originais, em alta qualidade, para tanto, deverá ser seguido o Manual de Uso da Marca do Governo Federal disponível no seguinte endereço: https://www.gov.br/mdr/pt-br/imprensa/Manualdeusodamarca.pdf