

**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 DE EDITAL Nº466/2026 DE COMPRA DE CESTA DE ALIMENTOS/  
COMPRA DE ALIMENTOS AGRUPADOS EM EMBALAGEM –  
GRUPO VI**

**1. DO OBJETO:**

**1.1.** Compra de **1.560 (mil quinhentos e sessenta) unidades de cestas de alimentos (alimentos agrupados em embalagem)**, a serem entregues nas quantidades e nos locais definidos no Anexo I, e conforme especificações técnicas constantes do Anexo II, deste Edital, 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 nº 05/2026, firmado entre a Conab e o MDS, constante no processo nº 21200.003294/2026-92.

**1.2.** 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 adesivo conforme Anexo VI)** e deverá ter dimensão de 80cm (altura) X 60cm, (largura) com espessura mínima de 0,15 micras, com capacidade para acondicionar 30kg.

**1.2.1.** A Cesta de Alimentos deverá ser composta com os produtos e quantidades constantes no Anexo IV e nos períodos de entrega conforme Anexo V deste Aviso.

**1.2.1.1.** As embalagens coletivas deverão ser padronizadas, não se admitindo variações no peso por tipo de embalagem individual e nem variação da quantidade de unidades individuais dentro das embalagens coletivas que compõem o total da compra por lote.

**1.2.1.2.** O produto “Carne Bovina Salgada e Dessecada – Ponta de Agulha (Charque)”, constante do item 07 do Anexo IV deste Aviso, deverá ser entregue, em separado, em sua embalagem original do fabricante (**caixas de papelão resistentes ao impacto**), **evitando impactos que causem microfuros na embalagem primária.**

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

**2. DO FECHAMENTO DAS PROPOSTAS:** o prazo final para recebimento de propostas de fornecedores será até o dia **16/07/2026, às 15 horas, horário de Brasília/DF**

**3. DA MODALIDADE E DO SISTEMA DE CONTRATAÇÃO:** na modalidade “menor preço”, com utilização da plataforma “Contrata+Brasil”.

#### **4. DA ELABORAÇÃO E ENVIO DA PROPOSTA**

**4.1.** A proposta deverá ser elaborada com base nos elementos descritos na demanda da Conab, observando rigorosamente a unidade de medida, o local e o prazo da entrega dos gêneros alimentícios.

**4.2.** O valor proposto deverá contemplar todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

**4.3.** No cadastro da proposta deverá ser apresentado, em campo específico na plataforma Contrata+Brasil, os documentos que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários previstos em normas específicas para o alimento ofertado (Alvará/Licença Sanitária vigente ou o registro no serviço de inspeção competente, ou seja, Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE), Serviço de Inspeção Municipal (SIM), ou ainda habilitação no Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA), observadas as exigências legais relativas à comercialização e ao trânsito dos produtos).

**4.4.** O proponente deverá arcar integralmente com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos.

**4.5.** Caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, o fornecedor deverá complementá-los às suas expensas, exceto quando ocorrer algum dos eventos de desequilíbrio econômico-financeiro arrolados no art. 124, inciso II, alínea "d", da Lei nº 14.133/2021.

**4.6.** Caberá ao proponente interessado em participar da oportunidade acompanhar continuamente as operações na plataforma Contrata+Brasil durante todo o período de seleção.

**4.7.** O proponente assume a responsabilidade exclusiva pelo ônus decorrente da perda de negócios ou prazos diante da inobservância de notificações e mensagens emitidas pela Conab ou em caso de sua desconexão do sistema.

#### **5. DA SELEÇÃO**

**5.1.** O recebimento das propostas para atendimento a esta demanda ocorrerá de forma exclusivamente eletrônica, por meio da plataforma Contrata+Brasil, estando o sistema aberto

para o envio das ofertas pelos fornecedores inscritos a partir da publicação desta oportunidade.

**5.2.** A Conab selecionará, dentre as propostas regularmente submetidas, aquela que apresentar o menor preço, desde que cumpra integralmente os parâmetros, quantidades e especificações técnicas definidos neste instrumento e na respectiva oportunidade eletrônica.

**5.2.1.** Para fins de ordenamento e facilitação do julgamento, o próprio sistema da plataforma classificará automaticamente as propostas em ordem crescente de preços.

**5.3.** Em garantia à lisura e à impessoalidade da seleção, a Conab não terá nenhum acesso à identificação dos fornecedores participantes até que seja formalmente encerrado o prazo estipulado para o envio das propostas no sistema.

**5.4.** Finalizada a etapa de análise e sendo a proposta definitivamente selecionada, o fornecedor proponente será oficialmente notificado quanto ao resultado por meio da própria plataforma Contrata+Brasil.

**5.5.** Do Tratamento Favorecido no Julgamento das Propostas (**conforme Edital de Credenciamento nº06/2025 SEGES/MGI**): no julgamento e seleção, será assegurado tratamento favorecido, diferenciado e simplificado às microempresas (ME), empresas de pequeno porte (EPP), sociedades cooperativas (art. 16 da Lei nº 14.133/2021), agricultores familiares, produtores rurais pessoa física e microempreendedores individuais (MEI), nos moldes da Lei Complementar nº 123/2006 e do Decreto nº 8.538/2015, observando-se as seguintes diretrizes:

**5.5.1. Participação Exclusiva:** Oportunidades de negócio com valores limitados ao teto legal (art. 48, I, da LC nº 123/2006) terão participação exclusiva para MEs e EPPs, desde que estas não tenham extrapolado a receita bruta máxima admitida em contratos com a Administração Pública no respectivo ano-calendário.

**5.5.2. Prioridade Local e Regional:** Haverá prioridade de contratação para os fornecedores beneficiários (descritos no item 5.5) que sejam locais ou regionais, caso apresentem propostas com valor até 10% (dez por cento) superior ao das propostas de fornecedores não locais ou regionais.

**5.5.3. Cota Reservada:** Nas aquisições de bens divisíveis, será destinada uma cota de até 25% (vinte e cinco por cento) do objeto exclusivamente para os fornecedores beneficiários.

**5.5.3.1.** Inexistindo vencedor para a cota reservada, ela poderá ser atribuída ao vencedor da cota principal ou aos remanescentes, desde que aceitem praticar o preço do primeiro colocado da cota principal.

**5.5.3.2.** Caso a mesma empresa vença a cota principal e a reservada, a contratação de ambas ocorrerá pelo menor preço.

**5.5.3.3.** Será conferida prioridade de aquisição aos produtos da cota reservada (quando atribuída a MEs ou EPPs), exceto se houver

inadequação de quantidade ou condição do pedido devidamente atestada pela Administração.

## **6. DOS PARTICIPANTES E DAS CONDIÇÕES PARA HABILITAÇÃO**

**6.1.** Poderão apresentar propostas as cooperativas de produtores rurais da agricultura familiar e associações da agricultura familiar que possuam Cadastro Nacional da Agricultura Familiar (CAF) ou Declaração de Aptidão ao Pronaf Jurídica (DAP) válidos. Toda a documentação exigida deverá ser emitida, em nome da entidade proponente.

**6.2.** Definida a proposta vencedora, a Conab verificará as condições de participação e a habilitação do fornecedor, que ocorrerá de forma integrada por meio da plataforma Contrata+Brasil, do Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores (Sicaf) e dos sistemas internos da Companhia.

**6.3.** Da Habilitação via Plataforma Contrata+Brasil e Sicaf:

**6.3.1.** A habilitação jurídica, fiscal, social, trabalhista e a qualificação econômico-financeira serão verificadas, prioritariamente, por meio do Sicaf e da plataforma Contrata+Brasil.

**6.3.2.** É de responsabilidade do interessado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no Sicaf e mantê-los atualizados, devendo proceder imediatamente à correção tão logo identifique incorreções, sob pena de desclassificação.

**6.3.3.** Os documentos exigidos que não estejam contemplados no Sicaf deverão ser anexados na plataforma Contrata+Brasil para verificação pela Conab, sendo vedada a exigência de documentos adicionais não previstos neste edital.

**6.3.4.** Na análise dos documentos, a Conab poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância ou a validade jurídica do documento. O fornecedor terá o prazo de até 2 (dois) dias úteis após ciência para a apresentação dos documentos atualizados ou complementação de informações. Esse processo deverá ser feito por e-mail endereçado à Superintendência de Operações Comerciais ([suope@conab.gov.br](mailto:suope@conab.gov.br)) com cópia à Gerência de Comercialização de Estoques ([gecom@conab.gov.br](mailto:gecom@conab.gov.br)).

**6.3.5.** Findo o prazo assinalado sem o envio da documentação, restará preclusa a oportunidade, implicando a inabilitação do participante.

**6.4.** Dos Requisitos Sistêmicos e Cadastrais Próprios da Conab:

**6.4.1.** Além da regularidade na plataforma Contrata+Brasil, o fornecedor deverá, obrigatoriamente, atender aos seguintes requisitos sistêmicos da Companhia na data da habilitação:

**6.4.1.1.** Estar devidamente registrado e com a situação regular no Sistema de Cadastro Nacional de Produtores Rurais e Demais Agentes (Sican), gerido pela Conab, condição indispensável para a emissão de notas de empenho e procedimentos de pagamento.

**6.4.1.2.** Estar em situação regular no Cadastro Informativo de Créditos não Quitados do Setor Público Federal (Cadin), nos termos dos arts. 6º e 6º-A da Lei nº 10.522/2002. A regularidade será verificada na habilitação e previamente a cada pagamento.

**6.4.1.3.** Estar em situação regular no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis), no caso de pessoa jurídica.

**6.4.1.4.** Não possuir penalidade de suspensão aplicada por frustrar ou fraudar certames, ou por reincidência em infrações, registrada no Cadastro de Penalidades da Conab.

## **6.5. Das Exigências de Identificação e Produto:**

**6.5.1.** O participante deverá apresentar documentação (inclusive cópia do alvará de funcionamento ou registro do estabelecimento) que discrimine razão social, quadro societário, CPF/CNPJ, endereços e demais dados para sua perfeita identificação.

**6.5.2.** Tratando-se de produto com marca, deverá ser entregue documentação comprobatória de registro no INPI. Na ausência desta, exigir-se-á declaração (com firma reconhecida, se aplicável) na qual o fornecedor se responsabilize pela marca ainda não registrada, assumindo os ônus judiciais e extrajudiciais em caso de questionamento por terceiros.

## **6.6. Das demais Declarações Exigidas na Plataforma Contrata+Brasil:**

**6.6.1.** O fornecedor deverá declarar, em campo próprio do sistema, que:

**6.6.1.1.** Sua proposta inclui a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas vigentes (Constituição Federal, leis, convenções coletivas e termo de ajustamento de conduta vigente).

**6.6.1.2.** Cumpre a proibição de trabalho noturno, perigoso ou insalubre a menores de 18 anos e de qualquer trabalho a menores de 16 anos (salvo aprendiz a partir de 14 anos), bem como veda o tratamento desumano ou degradante (art. 7º, XXXIII, e art. 1º, III e IV, da CF/88).

**6.6.1.3.** Cumpre as cotas de reserva de cargos para pessoas com deficiência, reabilitados da Previdência Social e aprendizes, quando cabível.

**6.6.1.4.** Se constituído como cooperativa, cumpre os requisitos estabelecidos no art. 16 da Lei nº 14.133/2021.

**6.7.** A participação irregular do fornecedor e a inobservância de quaisquer dos subitens deste tópico implicarão a sua inabilitação, o cancelamento da operação em seu favor e a possível aplicação de sanções administrativas.

**6.8.** Toda a documentação será emitida em nome do fornecedor.

## **7. DOS IMPEDIMENTOS**

### **7.1. Impedimentos Gerais de Participação**

**7.1.1.** Estará impedida de participar dos procedimentos de contratação e arrematar lotes a pessoa física ou jurídica que se enquadre nas seguintes situações:

**7.1.1.1.** Não atenda às condições estabelecidas neste Edital e em seus anexos.

**7.1.1.2.** Desempenhe atividade incompatível com o objeto do credenciamento.

**7.1.1.3.** Sendo empresa estrangeira, não possua representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente.

**7.1.1.4.** Apresente-se constituída sob a forma de consórcio de empresas.

**7.1.1.5.** Atue na condição de Organização da Sociedade Civil de Interesse Público (OSCIP).

**7.1.1.6.** Sendo empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404/1976, concorram entre si no mesmo procedimento.

### **7.2. Impedimentos Relacionados a Sanções Administrativas**

**7.2.1.** Fica vedada a participação e a contratação de interessados que estejam sob as seguintes restrições:

**7.2.1.1.** Pessoa física ou jurídica que esteja impedida de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo em decorrência de sanção.

**7.2.1.2.** Suspensa pela Conab.

**7.2.1.3.** 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

**7.2.1.4.** Interessado que atue em substituição a outra pessoa (física ou jurídica) com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica.

**7.2.1.5.** Constituída por sócio de empresa que estiver suspensa, impedida ou declarada inidônea.

**7.2.1.6.** Cujo administrador seja sócio de empresa suspensa, impedida ou declarada inidônea.

**7.2.1.7.** 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.

**7.2.1.8.** Cujo administrador tenha sido sócio ou administrador de empresa suspensa, impedida ou declarada inidônea, no período dos fatos que deram ensejo à sanção.

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

### **7.3. Impedimentos por Conflito de Interesses e Vínculos**

**7.3.1.** Não poderá participar, direta ou indiretamente, do procedimento de contratação ou da execução do contrato:

**7.3.1.1.** Agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego (§ 1º do art. 9º da Lei nº 14.133/2021).

**7.3.1.2.** Terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

**7.3.1.3.** Aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão



comprador ou com agente público que desempenhe função no processo de contratação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau.

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

**7.3.1.5.** Empregado ou dirigente da Conab atuando como pessoa física.

**7.3.1.6.** Empresa 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.

**7.3.1.7.** Quem possua relação de parentesco, até o terceiro grau civil, com dirigente da Conab, autoridade do Mapa ou empregado da Conab cujas atribuições envolvam a atuação na área responsável pela operação de compra no âmbito da Matriz e da Superintendência Regional.

#### **7.4. Impedimentos por Violação à Legislação Trabalhista:**

**7.4.1.** Não poderá participar a pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista.

#### **7.5. Da Declaração de Inexistência de Fatos Impeditivos:**

**7.5.1.** O arrematante deverá atestar que não se enquadra nas condições previstas neste tópico de impedimentos 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.

### **8. DA CONTRATAÇÃO E DA CONFIRMAÇÃO DA OPERAÇÃO:**

#### **8.1. Do Instrumento Contratual**

**8.1.1.** A confirmação da operação ocorrerá mediante a emissão de Contrato que será gerado pela Plataforma Contrata+Brasil, contendo todas as informações referentes ao fechamento da operação.

#### **8.2. Da Emissão e do Aceite**





# Conab

## Companhia Nacional de Abastecimento

**8.2.1.** Sendo verificadas as condições de habilitação do fornecedor, a Conab, caso conclua pela contratação, emitirá a Nota de Empenho ou Instrumento Equivalente e a enviará ao fornecedor.

**8.2.2.** O fornecedor terá o prazo de até 2 (dois) dias úteis, contados a partir do envio, para dar o aceite na plataforma, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

**8.2.3.** O prazo poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do fornecedor e aceita pela Conab.

**8.2.4.** O fornecedor deverá incluir obrigatoriamente no campo “Observação”, quando da confirmação e aceite do instrumento, a marca do produto a ser entregue à Conab, o código de Numeração Global de Item Comercial (GTIN) e o código da Nomenclatura Comum do Mercosul (NCM). Esses dados também devem ser enviados por meio de e-mail à Superintendência de Operações Comerciais ([suope@conab.gov.br](mailto:suope@conab.gov.br)), com cópia para a Gerência de Comercialização de Estoques ([gecom@conab.gov.br](mailto:gecom@conab.gov.br)).

### 8.3. Dos Efeitos do Aceite

**8.3.1.** O aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente emitido em favor do fornecedor implica o reconhecimento expresso de que:

**8.3.1.1.** A referida Nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições da Lei nº 14.133/2021.

**8.3.1.2.** O contratado se vincula à sua proposta e às previsões contidas neste Edital e na oportunidade.

**8.3.1.3.** O contratado reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas nos artigos 137 e 138 da Lei nº 14.133/2021.

**8.3.1.4.** O contratado reconhece os direitos da Administração previstos nos artigos 137 a 139 da Lei nº 14.133/2021.

### 8.4. Dos Requisitos para Emissão e Alterações

**8.4.1.** Na emissão da Nota de Empenho ou do Instrumento Equivalente, será exigida a consulta ao Cadastro Informativo de Créditos não Quitados do Setor Público Federal (Cadin) e a comprovação das condições de habilitação e contratação consignadas neste Edital, que deverão ser mantidas pelo fornecedor durante a vigência do contrato.

**8.4.2.** A existência de registro no Cadin constitui fator impeditivo para a contratação.

**8.4.3.** Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133/2021.

## 9. DO PREÇO DE COMPRA:

**9.1.** O preço máximo de aceitação para fechamento da compra da cesta de alimentos completa, será de **R\$ 288,59/Kg, com ICMS e/ou outros tributos já inclusos**.

**9.2.** Os preços máximos de aceitação praticados para cada produto individualmente, já com ICMS e/ou outros tributos já inclusos, assim como demais custos (embalagem, impressão e montagem da cesta) e serão realizados conforme tabela abaixo:

**Tabela 1.** Preços máximos de aceitação, individualizados e total em cesta

| Produto                                                      | Volume | Qtde. | Preço unitário | Preço Total do produto por cesta |
|--------------------------------------------------------------|--------|-------|----------------|----------------------------------|
| Açúcar Cristal                                               | kg     | 1     | R\$4,49        | R\$4,49                          |
| Arroz beneficiado polido longo fino tipo 1                   | kg     | 10    | R\$5,99        | R\$59,94                         |
| Carne bovina salgada e dessecada - ponta de agulha (charque) | kg     | 1     | R\$56,05       | R\$56,05                         |
| Farinha de mandioca d'água grossa tipo 1                     | kg     | 3     | R\$8,28        | R\$24,85                         |
| Feijão comum preto tipo 1                                    | kg     | 4     | R\$7,50        | R\$30,02                         |
| Flocos de Milho pré-cozido (Farinha de Mandioca flocada)     | kg     | 2     | R\$6,70        | R\$13,41                         |
| Leite em pó integral                                         | kg     | 2     | R\$40,72       | R\$81,45                         |
| Macarrão com sêmola (espaguete, talharim e parafuso)         | kg     | 1     | R\$9,58        | R\$9,58                          |
| Óleo de soja refinado                                        | Un     | 1     | R\$8,79        | R\$8,79                          |
| Total da Cesta                                               |        |       |                | <b>R\$288,59</b>                 |

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

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

## **10. DA ENTREGA E DO CONTROLE DE QUALIDADE DO PRODUTO:**

**10.1.** O período para entrega das cestas de alimentos será até o dia **14/08/2026**.

**10.2.** Em nenhuma hipótese a Conab permitirá que a carga/caminhão faça pernoite no pátio de seus armazéns.

**10.3.** A entrega do produto será realizada 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 na Relação de Cadastro de Lotes, em conformidade com as Especificações constantes no Anexo II e demais condições definidas no Contrato, sendo aceita apenas uma marca por Contrato.

**10.3.1.** 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 contratados pela Conab, acrescida 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.

**10.4.** O produto deverá ser faturado 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 Contrato.

**10.4.1.** 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.

**10.4.2.** 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.

**10.4.3.** 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 cEAN Trib, da Nota Fiscal



# Conab

Companhia Nacional de Abastecimento

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.

**10.4.4.** 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.

**10.4.5.** 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”**.

**10.4.6.** O fornecedor que não se enquadre no subitem 10.5.5, 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”**.

**10.4.7.** 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”**.

**10.5.** A entrega do produto deverá obedecer à quantidade total negociada no Contrato, dentro do prazo estabelecido.

**10.5.1.** Caso o fornecedor entregue abaixo de 100% do Contrato, no período estipulado neste Edital, a operação será cancelada.

**10.6.** As especificações do produto adquirido estão contidas no Anexo II.

**10.7.** A Conab, no caso do lote 01, verificará a documentação do produto adquirido e, posteriormente, realizará a conferência de sua respectiva carga na Unidade Armazenadora indicada neste Edital, para fins de aceitabilidade, por meio de avaliação e análise do produto.

**10.7.1.** Serão exigidos os documentos legais que comprovem a qualidade estabelecida neste Edital e na legislação vigente.



**Conab**

Companhia Nacional de Abastecimento

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

**10.7.1.2.** 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.

**10.7.2.** 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.

**10.7.2.1.** 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.

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

**10.7.2.3.** 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.

**10.7.3.** O prazo de validade a constar nas embalagens do produto adquirido deverá seguir os prazos previstos no Anexo IV, contados a partir da data de seu recebimento nos locais de destino que constam no Anexo I, Locais de Entrega e de Faturamento.

**10.7.4.** Quando a cesta de alimentos for devolvida em virtude da documentação, a recusa será imediata na recepção da Unidade Armazenadora.

**10.7.4.1.** 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 10.1 não tenha sido

expirado.

**10.8.** O responsável pelo recebimento dos lotes de cestas de alimentos verificará a documentação do produto adquirido e, posteriormente, realizará a conferência de sua respectiva carga no local de entrega indicado neste edital, para fins de aceitabilidade, por meio de avaliação do produto. Estando de acordo com o exigido no Edital, deverá preencher e assinar o Termo de Recebimento (Anexo VIII), com assinatura conjunta de responsável indicado pela Conab e encaminhar para a Superintendência Regional da Conab respectiva, acompanhado dos demais documentos.

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

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

**10.8.1.2.** 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.

**10.8.2.** A cesta de alimentos adquirida só será recebida e aceita, após a verificação visual dos produtos e da embalagem e quando acompanhado carga a carga, do Certificado de Classificação, emitido por entidade credenciada pelo Mapa, assinado por técnico legalmente habilitado e com registro na entidade de classe a que pertence.

**10.8.2.1.** Nesse certificado 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.

**10.8.2.2.** O número do Certificado de Classificação deverá constar na Nota Fiscal que acompanha o produto.

**10.8.2.3.** 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 deverão ser as mesmas especificadas nas embalagens individuais e nas embalagens coletivas, caso haja. 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.



**10.8.3.** Quando o produto for devolvido em virtude da documentação, a recusa será imediata na recepção.

**10.8.3.1.** O produto recusado, poderá ser substituído, desde que o prazo de entrega estabelecido no subitem 10.1 não tenha sido expirado, incluindo o prazo com multa.

**10.9.** 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 Edital.

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

**10.9.2.** 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.

**10.9.3.** 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.

**10.9.4.** 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.

**10.10.** 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     |
|--------------------------------------------------------------|-----------------------|--------------------------|
| CARNE BOVINA SALGADA E DESSECADA – PONTA DE AGULHA (CHARQUE) | NÃO                   | SIM                      |
| LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO                             | NÃO                   | SIM                      |
| ARROZ BENEFICIADO, POLIDO                                    | SIM                   | NÃO                      |
| FEIJÃO COMUM PRETO – TIPO 1                                  | SIM                   | SIM<br>(TESTE DE COCÇÃO) |





**Conab**

Companhia Nacional de Abastecimento

|                                                       |     |     |
|-------------------------------------------------------|-----|-----|
| MACARRÃO ESPAGUETE COM SÊMOLA                         | NÃO | SIM |
| FLOCOS DE MILHO PRÉ-COZIDO (FARINHA DE MILHO FLOCADA) | NÃO | SIM |
| AÇÚCAR CRISTAL                                        | SIM | SIM |
| ÓLEO DE SOJA REFINADO                                 | SIM | NÃO |
| FARINHA DE MANDIOCA D'ÁGUA GROSSA TIPO 1              | SIM | SIM |

**10.10.1.** 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.

**10.10.1.1.** 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.

**10.10.2.** O fornecedor deverá requerer formalmente à Conab, dentro do prazo previsto no item 10.11.1, a arbitragem, que providenciará a sua realização na mesma empresa classificadora que realizou a classificação ou no mesmo laboratório que realizou a análise.

**10.10.3.** 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.

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

**10.10.5.** 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.

**10.10.6.** O resultado da arbitragem será considerado definitivo e será também observado para definir a aceitação ou a recusa do produto, não cabendo a nenhuma das partes recorrer a qualquer outra instância.

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

**10.11.** 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 10.4.

**10.11.1.** Quando confirmar a recusa total, o produto poderá ser substituído desde que o prazo de entrega estabelecido no subitem 10.1 não tenha expirado.

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

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

**10.12.** A retirada do produto rejeitado 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 10.12.1 até a quinzena da efetiva retirada.

**10.12.** 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.

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

**10.13.** 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.

**10.13.1.** 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.

**10.14.** 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 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).

## **11. DO PAGAMENTO DO PRODUTO ENTREGUE:**

**11.1.** O pagamento será realizado em até 10 (dez) dias úteis contados após a data de aceitabilidade e finalização da liquidação da despesa.

**11.2.** O pagamento pela entrega do bem contratado será realizado, preferencialmente por meio de Pagamento Instantâneo Brasileiro (Pix) ou, subsidiariamente, por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

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

**11.4.** Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha do fornecedor (quando houver), serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estritos estabelecidos na legislação vigente.

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

## **12. DO MONITORAMENTO NA PLATAFORMA CONTRATA+BRASIL**

**12.1.** Concluídas as etapas físicas de entrega e aceitabilidade, a Conab deverá realizar a sinalização na plataforma Contrata+Brasil, indicando se os bens foram recebidos e se o respectivo pagamento foi efetuado.

**12.2.** A confirmação da conclusão da operação na plataforma corresponderá à declaração de pagamento emitida pela Conab e à posterior concordância do fornecedor contratado com essa declaração.

**12.3.** O fornecedor terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis para manifestar eventual discordância quanto à declaração de pagamento; caso haja recusa, a Conab receberá uma comunicação automática do sistema para confirmar as informações.

**12.4.** Ao final do procedimento, a plataforma disponibilizará um relatório completo contendo os dados e o histórico da contratação para controle e transparência.

## **13. DO CANCELAMENTO DA OPERAÇÃO:**

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

## **14. DO SINISTRO:**

**14.1.** 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.

## **15. DAS INFRAÇÕES, PENALIDADES E REABILITAÇÃO:**

### **15.1. Das Infrações Administrativas**

**15.1.1.** O fornecedor ou o arrematante será responsabilizado administrativamente, independentemente de dolo ou culpa, pela prática das seguintes condutas ou infrações:

**15.1.1.1.** Encontrar-se em situação de impedimento ou participar do procedimento de contratação em desacordo com as exigências definidas neste Edital.

**15.1.1.2.** Dar causa à inexecução do contrato.

**15.1.1.3.** Deixar de entregar a documentação exigida para o certame.

**15.1.1.4.** Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado.

**15.1.1.5.** Não celebrar o contrato, não entregar a documentação exigida para a contratação (quando convocado dentro do prazo de validade da proposta).

**15.1.1.6.** Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado.

**15.1.1.7.** Apresentar declaração ou documentação falsa, ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato.

**15.1.1.8.** Fraudar ou frustrar os objetivos da licitação, da operação e do Regulamento, ou praticar ato fraudulento na execução do contrato.

**15.1.1.9.** Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza.

**15.1.1.10.** Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação ou praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei Anticorrupção (Lei nº 12.846/2013).

### **15.2. Das Sanções e Penalidades**

**15.2.1.** O Órgão Administrador e o Órgão Comprador poderão, após regular processo administrativo, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou

adjudicatários as seguintes sanções (sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal):

**15.2.1.1.** Multa: de caráter compensatório (entre 0,5% e 30% do valor do contrato) ou moratório (por atraso injustificado);

**15.2.1.2.** Impedimento/suspensão de licitar e contratar com a Conab pelo prazo máximo de até 3 (três) anos;

**15.2.1.3.** Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, pelo prazo mínimo de 3 (três) e máximo de 6 (seis) anos, aplicável a infrações graves (fraudes, documentos falsos, atos lesivos);

**15.2.1.4.** Cancelamento da operação.

**15.2.2.** Penalidades Específicas da Conab: Sem prejuízo das sanções gerais, a ocorrência das infrações abaixo sujeitará o arrematante às seguintes penalidades cumulativas:

**15.2.2.1.** Por frustrar/fraudar os objetivos da operação (itens 15.1.1.7, 15.1.1.8, 15.1.1.9 e 15.1.1.10): Cancelamento da operação; multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total do respectivo contrato; e suspensão do direito de participar de leilões da Conab/impedimento de contratar por até 2 (dois) anos.

**15.2.2.2.** Por dar causa à inexecução total do contrato (item 15.1.1.3): Cancelamento e multa a ser definida conforme subitem 15.2.1.1.

**15.2.2.3.** Por participação em situação de impedimento (item 15.1.1.1): A operação será cancelada integralmente.

**15.2.2.4.** Por Reincidência: Na hipótese de reincidência a qualquer infração deste Edital, além da multa aplicável, o arrematante será suspenso por até 2 (dois) anos, ficando impedido de participar das operações da Companhia no período.

**15.2.3.** Critérios de Dosimetria: Na aplicação das sanções serão considerados a natureza e a gravidade da infração; as peculiaridades do caso concreto; os danos para a Administração Pública; os parâmetros do Regulamento de Licitações e Contratos da Conab (RLC) – 10.901; a implantação de programa de integridade; e as seguintes diretrizes de dosimetria (conforme Anexo V do Edital de Credenciamento Nº 06/2025 do Contrata+Brasil):

**15.2.3.1.** Circunstâncias Agravantes: As sanções de impedimento e inidoneidade serão agravadas em 10% (dez por cento) nos respectivos prazos para cada agravante, tais como: comprovação de dolo; sanções nos últimos 12 meses; impacto superior a 30% dos itens

da contratação; não resposta às notificações; ou ausência de programa de integridade.

**15.2.3.2. Circunstâncias Atenuantes:** A sanção-base será reduzida em 5% (cinco por cento) para cada atenuante, tais como: inexistência de penalidades no SICAF (exceto advertência) nos últimos 12 meses; colaboração para resolução do problema; impacto em 30% ou menos dos itens; atraso inferior a 30 dias; ou possuir programa de integridade.

**15.2.4.** As penalidades permanecerão registradas no Cadastro de Penalidades da Conab até que ocorra a reabilitação.

### **15.3. Do Processo Administrativo e Defesa**

**15.3.1.** As sanções serão aplicadas conforme competências definidas na IN SEGES nº 52/2025. As rotinas para apuração de responsabilidade e aplicação poderão seguir os regramentos internos da Conab ou as diretrizes do Anexo V (Sanções) do Edital de Credenciamento nº 06/2025/SGI/MGI.

**15.3.2.** 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, bem como o prazo de 10 (dez) dias úteis para interposição de recurso administrativo em face da decisão, que deverão ser feitos por meio de e-mail endereçado à Superintendência de Operações Comerciais ([suope@conab.gov.br](mailto:suope@conab.gov.br)) com cópia à Gerência de Comercialização de Estoques ([gecom@conab.gov.br](mailto:gecom@conab.gov.br))

**15.3.3.** Os prazos começarão a fluir a partir da ciência oficial do interessado, observadas as condições do Capítulo XV do Regulamento para Operacionalização de Compras pela Conab (30.906) e, subsidiariamente, as disposições da Lei nº 9.784/1999.

**15.3.4.** Na hipótese de deferimento de pedido de produção de novas provas ou com provas juntadas pela Comissão, o fornecedor poderá apresentar alegações finais no prazo de 15 (quinze) dias úteis.

### **15.4. Do Pagamento de Multas e Inadimplência**

**15.4.1.** O fornecedor terá até 15 (quinze) dias corridos, após a emissão da notificação de cobrança, para realizar o pagamento da multa.

**15.4.2.** 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.

**15.4.3.** Na hipótese do não pagamento da multa, o inadimplente será incluso no

Cadin, sujeitando-se aos ditames da Lei nº 10.522/2002.

### **15.5. Da Reabilitação**

**15.5.1.** A reabilitação se dará de acordo com as regras estabelecidas no Capítulo XIII do Regulamento para Operacionalização de Compras de Produtos pela Conab (nº 30.906) e nos termos do art. 163 da Lei nº 14.133/2021.

**15.5.2.** Nos casos onde houver aplicação de suspensão/impedimento, a reabilitação ocorrerá após o cumprimento do prazo estabelecido.

**15.5.3.** Nos casos de aplicação de multa, a reabilitação ocorrerá até o 5º (quinto) dia útil após o pagamento e a confirmação do crédito em conta específica, que se dará via Guia de Recolhimento da União (GRU) emitida pela Conab ou recolhimento na Conta Corrente nº 170.500-8 (código de depósito nº 1351002221128867-5), agência 1607-1, do Banco do Brasil, conforme indicado na notificação.

## **16. DA COMUNICAÇÃO ENTRE A CONAB E O FORNECEDOR:**

**16.1.** As comunicações e notificações entre a Conab e o contratado ocorrerão por meio dos espaços de comunicação disponibilizados na Plataforma Contrata+Brasil, assim como por meio das regras estabelecidas no Capítulo XIV do Regulamento para Operacionalização de Compras de Produtos pela Conab (30.906).

## **17. DA APRESENTAÇÃO DE RECURSOS:**

**17.1.** Os recursos administrativos serão apresentados de forma eletrônica, por meio de e-mail endereçado à Superintendência de Operações Comerciais ([suope@conab.gov.br](mailto:suope@conab.gov.br)) com cópia à Gerência de Comercialização de Estoques ([gecom@conab.gov.br](mailto:gecom@conab.gov.br)), em consonância com as regras estabelecidas no Capítulo XV do Regulamento para Operacionalização de Compras de Produtos pela Conab (30.906) e também utilizando-se os espaços de comunicação da Plataforma Contrata+Brasil.

## **18. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:**

**18.1.** O fornecedor ao participar da Operação, expressa, automaticamente, sua total concordância aos termos deste Edital e do Regulamento e Resolução, submetendo-se à aplicação das penalidades decorrentes de seu descumprimento.

**18.2.** O prazo para a eventual impugnação dos termos e das condições estabelecidas neste Edital, será de 02 (dois) dias úteis, anteriores ao prazo de recebimento das propostas, configurando-se a participação no Procedimento de contratação como renúncia a esse



direito.

**18.3.** 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.

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

**18.5.** 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.

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

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

**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 I  
LOCAIS DE ENTREGA E FATURAMENTO**

|                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                               |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Lote 01: CESTA DE ALIMENTOS</b><br><b>Entregar em:</b><br>CNPJ: 26.461.699/0009-38 SUREG/RO Inscr. Estadual: 0000333042<br>Estrada do Terminal Nº172, Bairro Panair, CEP: 76.801-371, Porto Velho/RO <b>Qtde: 1.560 Un.</b> | <b>Faturar em:</b><br>CNPJ: 26.461.699/0261-47 Estratégico<br>Av. Farquar, nº 3305, Panair, Porto Velho/RO, CEP: 76801-429<br>Inscr. Estadual: 00000000333760 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



# Conab

Companhia Nacional de Abastecimento

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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>PADRÕES – ESPECIFICAÇÕES</b>              | 1. Revisão<br>08/07/2025            |
| <b>IDENTIFICAÇÃO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                              |                                     |
| 2. Produto<br><b>ARROZ BENEFICIADO POLIDO LONGO FINO – TIPO 1</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 3. Programa<br><b>PROGRAMA INSTITUCIONAL</b> |                                     |
| <b>ESPECIFICAÇÃO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                              |                                     |
| 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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                              |                                     |
| <ul style="list-style-type: none"><li>- Características Sensoriais:<ul style="list-style-type: none"><li>- Aspecto, cor, odor e sabor: característicos do produto.</li></ul></li><li>- 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.</li><li>- 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.</li><li>- 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.</li><li>- MAPA: Ministério da Agricultura e Pecuária.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                              |                                     |
| 8. Embalagem                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                              |                                     |
| <ul style="list-style-type: none"><li>- Marcações obrigatórias nas embalagens primárias:<ul style="list-style-type: none"><li>- 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.</li></ul></li><li>- Embalagens Primárias Permitidas:<ul style="list-style-type: none"><li>- 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.</li></ul></li><li>- Embalagens Secundárias Permitidas:<ul style="list-style-type: none"><li>- de polietileno virgem com espessura mínima de 0,10mm por parede;</li><li>- de papel kraft virgem folha simples com gramatura mínima de 120g/m<sup>2</sup>;</li><li>- de papel kraft virgem folha dupla com gramatura mínima de 80g/m<sup>2</sup>, por folha; ou</li><li>- de papel kraft virgem elaborado com sisal folha dupla com gramatura mínima de 100g/m<sup>2</sup>, por folha.</li></ul></li></ul> |                                              |                                     |
| 9. Elaborado por                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                              |                                     |
| ARTHUR SANTOS J. DA COSTA – 106.869                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                              | SUFIS                               |
| Nome / Matrícula                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                              | Lotação                             |



# Conab

Companhia Nacional de Abastecimento

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 PRETO – TIPO 1

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                              |                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|--------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>PADRÕES – ESPECIFICAÇÕES</b>              | 1. Revisão<br>08/07/2025 |
| <b>IDENTIFICAÇÃO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                              |                          |
| 2. Produto<br><b>FEIJÃO COMUM GRUPO I PRETO – TIPO 1</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 3. Programa<br><b>PROGRAMA INSTITUCIONAL</b> |                          |
| <b>ESPECIFICAÇÃO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                              |                          |
| 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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Preto                                        | IN MAPA nº 12/2008       |
| 7. Observações                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                              |                          |
| <ul style="list-style-type: none"><li>- Características Sensoriais:<ul style="list-style-type: none"><li>- Aspecto, cor, odor e sabor: característicos do produto;</li></ul></li><li>- (*) A presença máxima permitida de Insetos Mortos, dentro do total de Matérias Estranhas e Impurezas é de 0,10%.</li><li>- (**) 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 <b>deverá ser novo / última safra, caso contrário deverá ser recusado.</b></li><li>- 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;</li><li>- 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.</li><li>- 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;</li><li>- MAPA: Ministério da Agricultura e Pecuária.</li></ul>                                                                                                                                                                                                      |                                              |                          |
| 8. Embalagem                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                              |                          |
| <ul style="list-style-type: none"><li>- Marcações obrigatórias nas embalagens primárias:<ul style="list-style-type: none"><li>- 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.</li><li>- As marcações obrigatórias devem ser impressas no sistema rotogravura.</li></ul></li><li>- Embalagens Primárias Permitidas:<ul style="list-style-type: none"><li>- 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.</li><li>- 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.</li></ul></li><li>- Embalagens Secundárias Permitidas:<ul style="list-style-type: none"><li>- de polietileno virgem com espessura mínima de 0,10mm por parede;</li><li>- de papel kraft virgem folha simples com gramatura mínima de 120g/m<sup>2</sup>;</li><li>- de papel kraft virgem folha dupla com gramatura mínima de 80g/m<sup>2</sup>, por folha; ou</li><li>- de papel kraft virgem elaborado com sisal folha dupla com gramatura mínima de 100g/m<sup>2</sup>, por folha.</li></ul></li></ul> |                                              |                          |
| 9. Elaborado por                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                              |                          |
| ARTHUR SANTOS J. DA COSTA – 106.869<br>Nome / Matrícula                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                              | SUFIS<br>Lotação         |



# Conab

Companhia Nacional de Abastecimento



NORMA DE CONTROLE DE QUALIDADE – 30.504

## 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.



# Conab

Companhia Nacional de Abastecimento



NORMA DE CONTROLE DE QUALIDADE – 30.504

Continuação Capítulo IV

- 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).



**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.





# Conab

Companhia Nacional de Abastecimento

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)

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                              |                                    |                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|------------------------------------|-------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>PADRÕES – ESPECIFICAÇÕES</b>              | 1. Revisão<br>04/07/2023           |                         |
| <b>IDENTIFICAÇÃO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                              |                                    |                         |
| 2. Produto<br><b>MACARRÃO COM SÊMOLA<br/>(ESPAGUETE, TALHARIM E PARAFUSO)</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 3. Programa<br><b>PROGRAMA INSTITUCIONAL</b> |                                    |                         |
| <b>ESPECIFICAÇÃO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                              |                                    |                         |
| 4. Constantes Físico-Químicas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 5. Padrão                                    | 6. Métodos Analíticos              |                         |
| Umidade (% p/p)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Máximo 13,00                                 | IAL/AOAC                           |                         |
| 7. Observações<br>- Características Sensoriais: Aspecto, cor, odor e sabor característicos do produto;<br>- O macarrão deve ser composto de filamentos de tamanhos iguais e de cor uniforme, sem apresentar manchas esbranquiçadas;<br>- 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;<br>- IAL: Instituto Adolfo Lutz;<br>- AOAC: American of Official Analytical Chemical.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                              |                                    |                         |
| 8. Constantes Microbiológicas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 9. Tolerância                                | 10. Métodos Analíticos             |                         |
| <i>Salmonella</i> / 25g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Ausência                                     | Previsto na RDC ANVISA nº 724/2022 |                         |
| <i>Bacillus cereus</i> presuntivo / g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 10 <sup>2</sup>                              | Previsto na RDC ANVISA nº 724/2022 |                         |
| <i>Escherichia coli</i> / g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 5x10                                         | Previsto na RDC ANVISA nº 724/2022 |                         |
| 11. Observações<br>- 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;<br>- ANVISA: Agência Nacional de Vigilância Sanitária.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                              |                                    |                         |
| 12. Embalagem<br>- Marcações obrigatórias nas embalagens primárias:<br>- 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;<br>- "Contém Glúten".<br>- Embalagens Primárias Permitidas:<br>- 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.<br>- Embalagens Secundárias Permitidas:<br>- De polietileno virgem, com espessura mínima de 0,10 mm por parede;<br>- 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<br>- De papel kraft elaboradas com sisal, folha dupla, cada folha com gramatura mínima de 100 g/m². |                                              |                                    |                         |
| 13. Elaborado por<br><b>ARTHUR SANTOS J. DA COSTA – 106.869</b><br>Nome / Matrícula                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                              |                                    | <b>SUFIS</b><br>Lotação |



# Conab

Companhia Nacional de Abastecimento

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

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                              |                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>PADRÕES – ESPECIFICAÇÕES</b>              | 1. Revisão<br>30/01/2023           |
| <b>IDENTIFICAÇÃO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                              |                                    |
| 2. Produto<br><b>LEITE EM PÓ INTEGRAL</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 3. Programa<br><b>PROGRAMA INSTITUCIONAL</b> |                                    |
| <b>ESPECIFICAÇÃO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                              |                                    |
| 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<br>(*) 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;<br>- Características sensoriais:<br>- Aspecto: pó uniforme sem grumos. Não conterá substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis.<br>- Cor: branco amarelado.<br>- Sabor e Odor: agradável, sem ranço, semelhante ao leite fluido;<br>- 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;<br>- 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;<br>- 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;<br>- MAPA: Ministério da Agricultura e Pecuária. |                                              |                                    |
| 8. Análises Microbiológicas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 9. Tolerância                                | 10. Métodos Analíticos             |
| Aeróbios mesófilos viáveis / g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 3x10 <sup>4</sup>                            | Previsto na IN MAPA nº 53/2018     |
| Enterobactérias / g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 10                                           | Previsto na IN MAPA nº 53/2018     |
| Estafilococos coag. pos. / g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 10                                           | Previsto na IN MAPA nº 53/2018     |
| Salmonella spp / 25g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Ausência                                     | Previsto na IN MAPA nº 53/2018     |
| Enterotoxinas estafilocócicas (ng/g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Ausência                                     | Previsto na RDC ANVISA nº 724/2022 |
| 11. Observações<br>- 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.<br>- ANVISA: Agência Nacional de Vigilância Sanitária.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                              |                                    |
| 12. Embalagem<br>- Marcações obrigatórias nas embalagens primárias:<br>- 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;<br>- Embalagens Primárias Permitidas:<br>- Pacote aluminizado ou lata revestida, com capacidade(**) de 200, 400, 500 ou 1.000 gramas do produto.<br>- Embalagens Secundárias Permitidas:<br>- Fardos ou caixas.<br>- (**) 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<br><b>ARTHUR SANTOS J. DA COSTA – 106.869</b><br>Nome / Matrícula                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                              |                                    |
| <b>SUFIS</b><br>Lotação                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                              |                                    |



# Conab

Companhia Nacional de Abastecimento

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)

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                              |                                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>PADRÕES – ESPECIFICAÇÕES</b>              | 1. Revisão<br>04/07/2023           |
| <b>IDENTIFICAÇÃO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                              |                                    |
| 2. Produto<br><b>FLOCOS DE MILHO PRÉ-COZIDO (FARINHA DE MILHO FLOCADA)</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 3. Programa<br><b>PROGRAMA INSTITUCIONAL</b> |                                    |
| <b>ESPECIFICAÇÃO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                              |                                    |
| 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<br>- Flocos de Milho Pré-Cozido ou Farinha de Milho Flocada: produto obtido por meio da laminação de diferentes frações dos grãos de milho degerminados;<br>- (*) 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;<br>- Características Sensoriais: Aspecto, cor, odor e sabor característicos do produto;<br>- Não será permitida a presença de partes do pericarpo, sabugo, espiguetas, pedúnculo do embrião, palha e demais elementos;<br>- Os Flocos de Milho Pré-Cozido deverão ser produzidos a partir de grãos sadios, livres de impurezas e matérias estranhas;<br>- 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;<br>- IAL: Instituto Adolfo Lutz;<br>- AOAC: American of Official Analytical Chemical.          |                                              |                                    |
| 8. Análises Microbiológicas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 9. Tolerância                                | 10. Métodos Analíticos             |
| <i>Salmonella</i> / 25g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Ausência                                     | Previsto na RDC ANVISA nº 724/2022 |
| <i>Bacillus cereus</i> presuntivo / g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 10 <sup>2</sup>                              | Previsto na RDC ANVISA nº 724/2022 |
| <i>Escherichia coli</i> / g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 10                                           | Previsto na RDC ANVISA nº 724/2022 |
| 11. Observações<br>- 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;<br>- ANVISA: Agência Nacional de Vigilância Sanitária.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                              |                                    |
| 12. Embalagem<br>- Marcações obrigatórias nas embalagens primárias:<br>- 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;<br>- Embalagens Primárias Permitidas:<br>- 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.<br>- Embalagens Secundárias Permitidas:<br>- de polietileno virgem com espessura mínima por parede de 0,10mm;<br>- de papel kraft virgem folha simples com gramatura mínima de 120g/m² por folha;<br>- de papel kraft virgem folha dupla com gramatura mínima de 80g/m², por folha; ou<br>- de papel kraft virgem elaborado com sisal folha dupla com gramatura mínima de 100g/m², por folha. |                                              |                                    |
| 13. Elaborado por<br>ARTHUR SANTOS J. DA COSTA – 106.869<br>Nome / Matrícula                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                              |                                    |
| SUFIS<br>Lotação                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                              |                                    |





# Conab

Companhia Nacional de Abastecimento

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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>PADRÕES – ESPECIFICAÇÕES</b>              | 1. Revisão<br>04/07/2023           |
| <b>IDENTIFICAÇÃO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                              |                                    |
| 2. Produto<br><b>AÇÚCAR CRISTAL</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 3. Programa<br><b>PROGRAMA INSTITUCIONAL</b> |                                    |
| <b>ESPECIFICAÇÃO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                              |                                    |
| 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<br>- 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;<br>- (*) Admite-se até 400 UI de cor ICUMSA para o produto orgânico;<br>- Produto obtido a partir do caldo de cana-de-açúcar ( <i>Saccharum officinarum</i> L.);<br>- Características Sensoriais: Aspecto, cor, odor e sabor característicos do produto;<br>- 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;<br>- 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;<br>- 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;<br>- MAPA: Ministério da Agricultura e Pecuária;<br>- ICUMSA: International Commission for Uniform Methods of Sugar Analyses;<br>- 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<br>- 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;<br>- ANVISA: Agência Nacional de Vigilância Sanitária.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                              |                                    |
| 12. Embalagem<br>- Marcação obrigatória nas embalagens primárias:<br>- 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.<br>- Embalagens Primárias Permitidas:<br>- 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.<br>- Embalagens Secundárias Permitidas:<br>- de polietileno virgem com espessura mínima de 0,10mm por parede;<br>- de papel kraft virgem folha simples com gramatura mínima de 120g/m²;<br>- de papel kraft virgem folha dupla com gramatura mínima de 80g/m², por folha; ou<br>- 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<br>Nome / Matrícula                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                              | SUFIS<br>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  
CHARQUE OU CARNE SECA – PONTA DE AGULHA – A VÁCUO (CARNE BOVINA SALGADA  
E DESSECADA)**

|                                                                                   |                                 |                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|--------------------------|
|  | <b>PADRÕES – ESPECIFICAÇÕES</b> | 1. Revisão<br>04/07/2023 |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|--------------------------|

|                                                                                                           |                                              |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|--|
| <b>IDENTIFICAÇÃO</b>                                                                                      |                                              |  |
| 2. Produto<br><b>CHARQUE OU CARNE SECA - PONTA DE AGULHA - A VÁCUO (Carne Bovina Salgada e Dessecada)</b> | 3. Programa<br><b>PROGRAMA INSTITUCIONAL</b> |  |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                 |                                                            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|------------------------------------------------------------|
| <b>ESPECIFICAÇÃO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                 |                                                            |
| 4. Análises Físico-Químicas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 5. Padrão       | 6. Métodos Analíticos                                      |
| Atividade de água (Aw)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Máximo 0,80     | ISO 18787                                                  |
| Umidade (%)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Máximo 50,00    | ISO 1442 ou AOAC 2008.06                                   |
| Resíduo mineral fixo (cinzas) (%)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Máximo 23,00    | ISO 936                                                    |
| Cloreto de sódio (NaCl) (%)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Mínimo 12,00    | Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal |
| 7. Observações<br>- Carne bovina salgada dessecada;<br>- Características Sensoriais:<br>- Textura: não deve se apresentar amolecido, úmido ou pegajoso;<br>- Cor característica;<br>- Odor e sabor: característicos e a parte gordurosa não deve apresentar odor de ranço;<br>- Deve ser observada a Instrução Normativa MAPA nº 92/2020, de 18 de setembro de 2020, que dispõe sobre a Identidade e os Requisitos de Qualidade do Charque, da Carne Curada Dessecada, do Miúdo Salgado Dessecado e do Miúdo Salgado Curado Dessecado;<br>- 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;<br>- AOAC: Association of Official Analytical Chemists;<br>- ISO: International Standard Association;<br>- BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal. Brasília, 2022;<br>- MAPA: Ministério da Agricultura e Pecuária. |                 |                                                            |
| 8. Análises Microbiológicas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 9. Tolerância   | 10. Métodos Analíticos                                     |
| Salmonella / 25g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Ausência        | Previsto na RDC ANVISA nº 724/2022                         |
| Estafilococos coagulase positiva / g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 10 <sup>2</sup> | Previsto na RDC ANVISA nº 724/2022                         |
| Escherichia coli / g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Menor que 10    | Previsto na RDC ANVISA nº 724/2022                         |
| 11. Observações<br>- 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;<br>- ANVISA: Agência Nacional de Vigilância Sanitária.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                 |                                                            |
| 12. Embalagem<br>- Marcações obrigatórias nas embalagens primárias:<br>- Denominação de venda; Conteúdo líquido; Identificação da origem; Nome ou razão social e endereço do estabelecimento; Carimbo oficial do SIF – Serviço de Inspeção Federal; CNPJ/CPF; Identificação do lote; Prazo de validade; Instruções sobre a conservação do produto; Indicação da expressão "Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº.-/"; e demais informações exigidas pelas legislações vigentes, no momento da aquisição do produto.<br>- Embalagens Primárias Permitidas (embalagem em contato com o alimento):<br>- Plástica e flexível, a vácuo, de material atóxico, transparente e incolor (total ou parcialmente, de modo a permitir a visualização do produto) e com capacidade para 500, 1.000 e 5.000 gramas do produto.<br>- O produto lacrado deverá ser conservado sem refrigeração.<br>- Embalagens Secundárias ou Terciárias Permitidas:<br>- De polietileno virgem com espessura mínima de 0,10 mm por parede;<br>- Caixa de papelão ondulado.        |                 |                                                            |
| 13. Elaborado por<br><div> <div>ARTHUR SANTOS J. DA COSTA – 106.869</div> <div>SUFIS</div> </div> <div> <div>Nome / Matrícula</div> <div>Lotação</div> </div>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                 |                                                            |



**Conab**

Companhia Nacional de Abastecimento

**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**

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                              |                          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|--------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>PADRÕES – ESPECIFICAÇÕES</b>              | 1. Revisão<br>04/07/2023 |
| <b>IDENTIFICAÇÃO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                              |                          |
| 2. Produto<br><b>ÓLEO DE SOJA REFINADO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 3. Programa<br><b>PROGRAMA INSTITUCIONAL</b> |                          |
| <b>ESPECIFICAÇÃO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                              |                          |
| 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 (°C)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Mínimo 210                                   | IN MAPA nº 49/2006       |
| Tipo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 1                                            | IN MAPA nº 49/2006       |
| 7. Observações<br>- Características Sensoriais:<br>- Aspecto a 25°C: límpido e isento de sedimentos;<br>- Cor, odor e sabor: característicos do produto;<br>(*) O fabricante deve apresentar laudo de análise contendo o teor de matéria insaponificável.<br>- 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;<br>- 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;<br>- No caso de produto orgânico/agroecológico, apresentar o Certificado de Conformidade Orgânica emitida por um Organismo de 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;<br>- MAPA: Ministério da Agricultura e Pecuária. |                                              |                          |
| 8. Embalagem<br>- Marcações obrigatórias nas embalagens primárias:<br>- 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.<br>- Embalagens Primárias Permitidas:<br>- Latas de folhas de flandres e/ou PET, com capacidade para 900ml de óleo de soja refinado.<br>- Embalagens Secundárias Permitidas:<br>- 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<br><div>ARTHUR SANTOS J. DA COSTA – 106.869<br/>Nome / Matrícula</div> <div>SUFIS<br/>Lotação</div>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                              |                          |





# Conab

Companhia Nacional de Abastecimento

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

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                     |                                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>PADRÕES – ESPECIFICAÇÕES</b>                                                     | 1. Revisão<br>04/07/2023           |
| <b>IDENTIFICAÇÃO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                     |                                    |
| 2. Produto<br><b>FARINHA DE MANDIOCA D'ÁGUA GROSSA TIPO 1</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 3. Programa<br><b>PROGRAMA INSTITUCIONAL</b>                                        |                                    |
| <b>ESPECIFICAÇÃO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                     |                                    |
| 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<br>- Características Sensoriais: Normal ou característico (Instrução Normativa MAPA nº 52/2011);<br>- 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;<br>- 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;<br>- 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;<br>- IAL: Instituto Adolfo Lutz;<br>- AOAC: American of Official Analytical Chemical;<br>- MAPA: Ministério da 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 <sup>2</sup>                                                                     | Previsto na RDC ANVISA nº 724/2022 |
| Escherichia coli / g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 10                                                                                  | Previsto na RDC ANVISA nº 724/2022 |
| 11. Observações<br>- 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;<br>- ANVISA: Agência Nacional de Vigilância Sanitária.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                     |                                    |
| 12. Embalagem<br>- Marcações obrigatórias nas embalagens primárias:<br>- Grupo; Classe; Tipo; Denominação de venda; Marca comercial; Nome empresarial; CNPJ/CPF e endereço da empresa emissoradora 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.<br>- Embalagens Primárias Permitidas:<br>- 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.<br>- Embalagens Secundárias Permitidas:<br>- de polietileno virgem com espessura mínima de 0,10mm por parede;<br>- de papel kraft virgem folha simples com gramatura mínima de 120g/m²;<br>- de papel kraft virgem folha dupla com gramatura mínima de 80g/m², por folha; ou<br>- de papel kraft virgem elaborado com sisal folha dupla com gramatura mínima de 100g/m², por folha. |                                                                                     |                                    |
| 13. Elaborado por<br><b>ARTHUR SANTOS J. DA COSTA – 106.869</b><br>Nome / Matrícula                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                     |                                    |
| <b>SUFIS</b><br>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  | VALIDADE DO PRODUTO (mínimo de) |
|---------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------|---------------------------------|
| 01                  | Arroz Beneficiado Polido Longo Fino tipo 1 (pacote de 5kg)                           | 10 kg        | 300 dias                        |
| 02                  | Feijão Comum Preto – Tipo 1 (pacote de 1Kg)                                          | 4 kg         | 300 dias                        |
| 03                  | Macarrão Espaguete com sêmola (pacote de 500g ou 1 kg)                               | 1 kg         | 300 dias                        |
| 04                  | Leite em Pó Integral (pacote de 1Kg)                                                 | 2 kg         | 300 dias                        |
| 05                  | Flocos de Milho Pré-Cozido (Farinha de milho flocada) (pacote de 500g ou 1kg)        | 2 kg         | 210 dias                        |
| 06                  | Açúcar Cristal (pacote de 1 kg)                                                      | 1 kg         | 300 dias                        |
| 07                  | Carne bovina salgada e dessecada – Ponta de Agulha (Charque) (pacote de 500g ou 1Kg) | 1 kg         | 140 dias                        |
| 08                  | Óleo de Soja Refinado (Pet de 900 ml) (Unidade)                                      | 1 un         | 150 dias                        |
| 09                  | Farinha de Mandioca d'Água Grossa Tipo 1 (pacote de 500g ou 1kg)                     | 3 kg         | 180 dias                        |
| <b>PESO LÍQUIDO</b> |                                                                                      | <b>25 kg</b> |                                 |

**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**  
**MUNICÍPIOS DE ENTREGA, QUANTIDADE DE CESTAS E PRAZOS DE ENTREGA**

| LOTE | UF | MUNICÍPIO -<br>UNIDADE | QUANTIDADE<br>CESTAS | PERÍODOS DE ENTREGA |            |
|------|----|------------------------|----------------------|---------------------|------------|
|      |    |                        |                      | DATA INICIAL        | DATA FINAL |
| 01   | RO | PORTO VELHO<br>CONAB   | 1.560                | 23/07/2026          | 14/08/2026 |
|      |    | TOTAL                  | 1.560                |                     |            |

**OBSERVAÇÃO (1):** O Fornecedor e a Sureg recebedora do produto, deverão interagir previamente, conforme subitem 10.1 e 10.2. **deste anexo**, para combinar toda a programação de entrega e observar rigorosamente a prancha diária evitando o acúmulo de caminhões na recepção o que poderá causar estadias que serão de inteira responsabilidade do Fornecedor.

**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 VI**  
**LAYOUT – LOGOMARCA**

# **CESTA DE ALIMENTOS**



**MINISTÉRIO DO**  
**DESENVOLVIMENTO AGRÁRIO**  
**E AGRICULTURA FAMILIAR**

**MINISTÉRIO DO**  
**DESENVOLVIMENTO E ASSISTÊNCIA**  
**SOCIAL, FAMÍLIA E COMBATE À FOME**



**VENDA PROIBIDA - DISTRIBUIÇÃO GRATUITA**



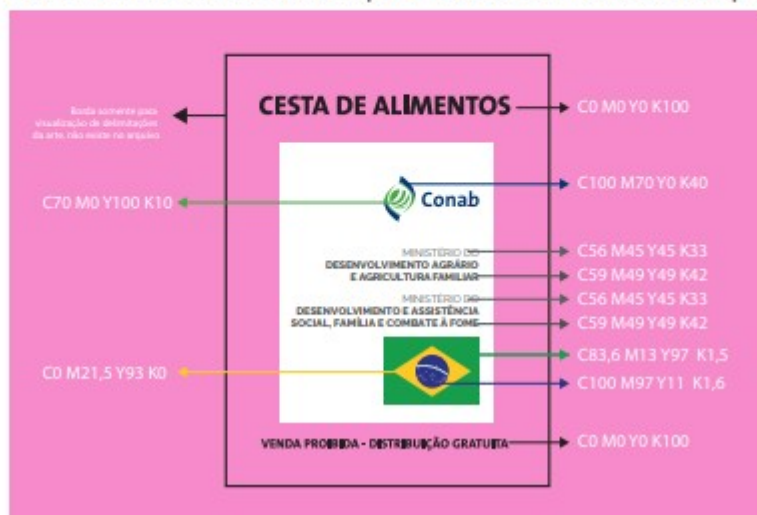
# Conab

Companhia Nacional de Abastecimento

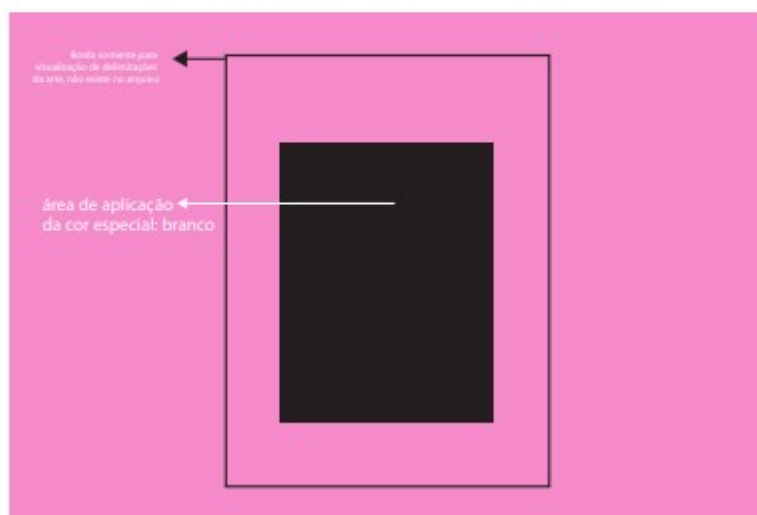
## 1. Cores

Embalagem transparente nas cores dentro do padrão CMYK + aplicação de cor especial (branco)

Utiliza-se a arte constante no arquivo “cesta de alimentos defeso.pdf”



Utiliza-se o gabarito constante no arquivo “gabarito para tinta branca.pdf” para delimitar a área de aplicação da cor especial (branca)







# Conab

Companhia Nacional de Abastecimento

## 2. Dimensões



## 3. fontes



**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 VII  
LOCAIS DE ENTREGA E RESPONSÁVEL**

**Lote 01 – UA Porto Velho**

**Endereço de entrega: Unidade Armazenadora da Conab em Porto Velho/RO, Estrada do Terminal N°172, Bairro Panair, CEP 76.801-371, Porto Velho/RO**

**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 VIII  
TERMO DE RECEBIMENTO**

Pelo presente TERMO DE RECEBIMENTO,

Eu, ..... (nome do responsável pelo recebimento), portador da cédula de identidade RG nº ....., inscrito no CPF/MF nº ....., residente e domiciliado no endereço ....., município de ..... no Estado de ....., no CEP ....., doravante denominado RESPONSÁVEL, declaro para os devidos fins e efeitos de direito o disposto a seguir:

Nos termos do que dispõe o ANEXO DE EDITAL DE COMPRA DE CESTA DE ALIMENTOS – GRUPO II, da Demanda nº XXX/2026, realizada por meio da Plataforma Contrata+Brasil, declaro que conferi a qualidade, a quantidade e as demais especificações do produto cesta de alimentos e cada um de seus itens, objeto de oferta da referida demanda, tendo verificado e atestado, de forma inequívoca, que os referidos produtos encontram-se em condições idênticas às aquelas divulgadas na oferta e, portanto, informo a Conab que a entrega foi efetuada conforme previsto no Anexo de edital citado.

Por ser esta a expressão livre e desimpedida de sua vontade, o RESPONSÁVEL assina o presente TERMO DE ACEITE DE PRODUTO, em duas vias de idêntico teor e forma.

Local e Data, .....

Assinatura .....

Nome do Responsável Funai

Assinatura.....

Nome do Responsável Conab

**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 IX**  
**CRONOGRAMA PREVISTO PARA A OPERAÇÃO**

| <b>Etapa da contratação</b>                        | <b>Data</b> |
|----------------------------------------------------|-------------|
| Divulgação de demanda no PNCP e no Contrata+Brasil | 10/07/2026  |
| Prazo para recebimento das propostas               | 16/07/2026  |
| Habilitação e Classificação                        | 17/07/2026  |
| Divulgação do Resultado Parcial                    | 20/07/2026  |
| Prazo para recurso                                 | 21/07/2026  |
| Divulgação do Resultado Final                      | 22/07/2026  |
| Prazo de início das entregas                       | 23/07/2026  |
| Prazo final das entregas                           | 14/08/2026  |