informáticos, a exemplo do GRP;
III – Acompanhar a vigência do instrumento contratual, a fim de proceder às diligências administrativas de prorrogação encerramento da contratação, de modo a garantir o atendimento do interesse público.
Parágrafo único – O gestor que não observar as normas contidas nesta Portaria e no Manual de Gestão e Fiscalização de Contratos Administrativos e causar danos de qualquer ordem ao Poder Público em decorrência do exercício do ônus a ele incumbido, responderá pelos danos que causar.
Art. 3º - Compete aos fiscais a verificação da correta execução do objeto contratual, em seu aspecto quantitativo e qualitativo, bem como o atendimento às normas regulamentares aplicáveis ao objeto contratado.
Art. 4º - Na hipótese de haver prorrogações do contrato as competências do Gestor e Fiscais designados serão mantidas, ressalvando o caso de dispensa ou exoneração com nomeação de novo Gestor e Fiscal.
Parágrafo único – O fiscal que não observar as normas contidas nesta Portaria e no Manual de Gestão e Fiscalização de Contratos Administrativos e causar danos de qualquer ordem ao Poder Público em decorrência do exercício do ônus a ele incumbido, responderá pelos danos que causar.
Parágrafo Primeiro– Os Substitutos atuarão nas ausências eventuais e impedimento legais dos titulares.
Art. 5º - Revogar a PORTARIA Nº 45/2022/SEICT/ GABIN DE 08 DE ABRIL DE 2022, DOE Nº 13.264 12 DE ABRIL DE 2022.
Art. 6º - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.
Registre-se;
Publique-se;
Cumpra-se.

Assurbanipal Barbary de Mesquita
Secretário de Estado de Indústria, Ciência e Tecnologia

PORTARIA SEICT Nº 137, DE 30 DE AGOSTO DE 2022
O Secretário de Estado de Indústria, Ciência e Tecnologia - SEICT, no uso das atribuições conferidas pelos incisos I e II do art. 86 da Constituição Estadual e alíneas “I e m” do inciso XXI do art. 8º da Lei Complementar nº 247, de 17 de fevereiro de 2012, e
Considerando o Programa de Compras Governamentais de Incentivo as Indústrias – CG Indústria, criado pela Lei nº 3.889, de 22 de dezembro de 2021, regulamentada pelo Decreto Estadual n° 11.006, de 21 de fevereiro de 2022, RESOLVE:
Art. 1º ESPECIFICAR os produtos do Setor de Alimentos amparados pelo Programa CG Indústria com base no que dispõe o Art. 7º do Decreto Estadual n° 11.006, de 21 de fevereiro de 2022, e Edital de Chamamento Público Nº 003/2022, de 20 de julho de 2022, com vistas a posterior produção e fornecimento de Alimentos em Geral destinados ao atendimento dos órgãos da administração pública direta, entidades da administração pública indireta, fundos especiais e demais entidades controladas direta ou indiretamente pelo Estado do Acre, a saber:
SETOR DE ALIMENTOS

ITEM	ESPECIFICAÇÃO
1	AÇAÍ NATURAL - Refrigerado, branqueado, feito a partir de fruta rigorosamente selecionada, puro e sem adição de açúcar. Armazenado em embalagem plástica de 1 litro, contendo data de validade, identificação de procedência, nº de lote, informações nutricionais e orientações de conservação.
2	AÇÚCAR TIPO CRISTAL - Obtido da cana de açúcar; com aspecto, cor, cheiro próprio e sabor doce; com teor de sacarose mínimo de 99,3%p/p, admitindo umidade máxima de 0,3%p/p; sem fermentação; embalagem: saco com 1 KG.
3	ALFACE - Hidropônica, tipo lisa ou mimosa. Lavada e seca adequadamente sem umidade exterior, firmes, não apresentando cortes, fissuras, colorações e manchas amareladas, cinzentas, azuis, negras ou de ferrugem. Exclui-se o recebimento de produtos atacados por podridão ou quaisquer alterações que os tornem impróprios para o consumo. Peso líquido médio 250g (maço).
4	ARROZ AGULHINHA - Longo fino, polido, tipo 1, embalagem primária plástica de polietileno transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, isentos de sujidades, larvas e parasitas, livre de umidade. A embalagem deverá conter externamente: dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e de validade devidamente preenchidas e rotulagem de acordo com a legislação vigente. o produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Contendo 1KG
5	ARROZ AGULHINHA - Tipo 1; longo e fino; grãos inteiros; com teor de umidade máxima de 15%; isento de sujidades e materiais estranhos; acondicionado em saco plástico contendo 5 KG, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente: dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e de validade devidamente preenchidas e rotulagem de acordo com a legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.
6	BISCOITO TIPO ROSQUINHA (sabor Castanha) - Com os seguintes ingredientes: Farinha de Trigo, Amido de Milho, Gordura Vegetal Hidrogenada, Açúcar invertido, Sal, Açúcar, Castanha-do-brasil, desidratada, pulverizada e granulada, Óleo de castanha-do-brasil, Bicarbonato de Amônia, Bicarbonato de Sódio. Contendo Glúten. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Peso líquido de 400g. Embalagem: saco plástico transparente, hermeticamente vedado. Período de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega.
7	BISCOITO TIPO ROSQUINHA (sabor Castanha) - Com os seguintes ingredientes: Farinha de Trigo, Amido de Milho, Gordura Vegetal Hidrogenada, Açúcar invertido, Sal, Açúcar, Castanha-do-brasil, desidratada, pulverizada e granulada, Óleo de castanha-do-brasil, Bicarbonato de Amônia, Bicarbonato de Sódio. Contendo Glúten. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Peso líquido de 500g. Embalagem: saco plástico transparente, hermeticamente vedado. Período de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega.
8	BISCOITO TIPO MAISENA de boa qualidade, inteiros, contendo Glúten. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Peso líquido de 500g. Embalagem: saco plástico transparente, hermeticamente vedado. Período de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega.
9	BISCOITO, ÁGUA E SAL - Ingredientes mínimos: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico e sal. Poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados no rótulo. o produto deverá apresentar cor, odor, sabor e textura característicos. Serão rejeitados biscoitos queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza, nem se apresentar quebradiço. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Peso líquido de 400g. Embalagem: saco plástico transparente, hermeticamente vedado. Período de validade de no mínimo 06 meses a partir da data de entrega.
10	BISCOITO, ÁGUA E SAL - Ingredientes mínimos: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico e sal. Poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados no rótulo. o produto deverá apresentar cor, odor, sabor e textura característicos. Serão rejeitados biscoitos queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza, nem se apresentar quebradiço. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Peso líquido de 500g. Embalagem: saco plástico transparente, hermeticamente vedado. Período de validade de no mínimo 06 meses a partir da data de entrega.
11	CAFÉ PURO DA REGIÃO TORRADO – Torrado e moído, procedente de grãos, limpos e isentos de impurezas, acondicionado em pacote aluminizado, alto vácuo, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de produção, quantidade do produto, selo de pureza ABIC e atender as especificações técnicas da NTA 44 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data entrega. Embalagem 250g.

12	CARNE BOVINA COXÃO MOLE, resfriado - Podem ser em formas de cubos, iscas, bifes ou moídas com processo de moagem por duas vezes, resfriado. Aspecto próprio, não pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio; com ausência de sujidades, parasitas e larvas. A embalagem deve conter externamente rótulo contendo os dados de identificação, procedência, data de embalagem, data de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto, número do registro e carimbo de inspeção do Serviço de Inspeção Federal – SIF ou do Serviço de Inspeção Estadual - SIE ou do Serviço de Inspeção Municipal – SIM. O percentual aceitável de gordura é de 10% (dez por cento). Embalagem em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Peso líquido mínimo de 01 KG e no máximo de 5 KG por embalagem.
13	CARNE BOVINA MÚSCULO, resfriado - Podem ser em formas de cubos, iscas, bifes ou moídas com processo de moagem por duas vezes, resfriado. Aspecto próprio, não pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio; com ausência de sujidades, parasitas e larvas. A embalagem deve conter externamente rótulo contendo os dados de identificação, procedência, data de embalagem, data de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto, número do registro e carimbo de inspeção do Serviço de Inspeção Federal – SIF ou do Serviço de Inspeção Estadual - SIE ou do Serviço de Inspeção Municipal – SIM. O percentual aceitável de gordura é de 10 (dez)%. Embalagem em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Peso líquido mínimo de 01 KG e no máximo 05 KG por embalagem.
14	CARNE BOVINA PONTA DE AGULHA, resfriado - Podem ser em formas de cubos, iscas, bifes ou moídas com processo de moagem por duas vezes, resfriado. Aspecto próprio, não pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio; com ausência de sujidades, parasitas e larvas. A embalagem deve conter externamente rótulo contendo os dados de identificação, procedência, data de embalagem, data de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto, número do registro e carimbo de inspeção do Serviço de Inspeção Federal – SIF ou do Serviço de Inspeção Estadual - SIE ou do Serviço de Inspeção Municipal – SIM. O percentual aceitável de gordura é de 10 (dez)%. Embalagem em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Peso líquido mínimo de 01 KG e no máximo 05 KG por embalagem.
15	CARNE DE SOL BOVINA, a carne de sol deverá ser bovina, não deve apresentar odor de ranço, isenta de peles, cartilagens e fragmentos de ossos, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, devendo se apresentar em perfeito estado de conservação com baixo teor de gordura, cor, odor e sabor característico. A embalagem primária deve ser a vácuo, em saco plástico e resistente, cada embalagem deverá apresentar peso liquido de 1 KG (um quilo). A embalagem secundária deverá se em saco plástico e resistente, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, no máximo 15 (quinze) embalagens primárias do produto, contendo peso liquido de 30 KG (trinta quilos). A embalagem deverá ser dimensionada de forma a não permitir a existência de espaços vazios entre as embalagens primárias e os limites da embalagem secundária. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem primária e secundária deverão constar principalmente, de forma clara e indelével, as seguintes informações: Identificação do produto, inclusive a marca; nome e endereço do fabricante, lista de ingredientes, data de produção, data de empacotamento, data de validade, ou prazo máximo para consumo e avaliação nutricional. O produto deverá ser entregue com prazo máximo de 90 (noventa) dias da data de produção, tendo uma validade mínima de 03 meses.
16	CARNE DE SUÍNO (Mix para guisados) - De 1ª qualidade. A carne de suíno deverá ser utilizada para a montagem de um mix para guisado contendo somente as seguintes peças: pernil, paleta e o lombo, em formas de cubos, devendo ser resfriada (0º a 7ºC). Aspecto: próprio da espécie, cor rosa pálido, com uma leve coloração de branca a acinzentada, textura bem firme, sem excesso de umidade, a carne não pode ser pegajosa e a gordura externa deve ser de cor branca cremosa, com textura firme e livre de ulcerações. O odor e sabor devem ser característicos, não podendo apresentar odor e sabor de ranço, além de sujidades, parasitas, larvas, ou qualquer outro corpo estranho, como também, não podem apresentar manchas esverdeadas, pardacentas ou de qualquer espécie. A carne suína deve ser proveniente de animais sadios, onde a prática de higiene para a elaboração do produto esteja de acordo com a RIISPOA - decreto nº 30.691/1952 e o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração para Estabelecimentos Elaboradores/ Industrializadores de Alimentos - Ministério da Agricultura e do Abastecimento do Brasil. A embalagem primária deve ser em cortes (mix para guisados) embalado individualmente em tipo plástico transparente, atóxico, resistente e a vácuo, onde cada embalagem deverá estar fria ao toque e livre de furos ou cortes e devem apresentar o peso liquido de 1 KG (um quilo). A embalagem secundária deverá ser em caixas lacradas, limpas, secas, não violadas, adequadas ao empilhamento recomendado, identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo o peso líquido máximo de 10 KG (dez quilos). Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. As embalagens (primária e secundária) deverão conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de produção e validade ou prazo máximo para o consumo, lista de ingredientes, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF/SIE e Rotulagem de acordo com as legislações vigentes, especialmente a resolução RDC Nº 259 de 20 de setembro de 2002 da ANVISA/MS e RDC nº 359 e 360, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias.
17	CHARQUE BOVINO - A carne de charque "tradicional" deverá ser bovino dianteiro, não deve apresentar odor de ranço, nem depósitos de líquido na embalagem primária, com ausências de sujidades, parasitas e larvas, devendo se apresentar em perfeito estado de conservação, com blocos de consistência firme e com baixo teor de gordura, com a cor, odor e sabor característico. a embalagem primária deve ser a vácuo, em saco plástico e resistente, cada embalagem deverá apresentar peso líquido de 1KG (um quilo). A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo no máximo 30 (trinta) quilos. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem primária e secundária deverão constar, principalmente, de forma clara e indelével, as seguintes informações: identificação do produto, marca, identificação do fabricante, lista de ingredientes, data de fabricação e validade e informação nutricional. O produto deverá ser entregue com prazo máximo de 30 (trinta) dias da data de fabricação, tendo uma validade mínima de 06 meses.
18	COENTRO - Fresco; do tipo comum; de ótima qualidade; acondicionado em maço; pesando 100 gramas; sem raízes.
19	COLORAU - Condimento em pó; cor avermelhada; embalagem com 500 gramas; em saco plástico transparente hermeticamente vedado. apresentando valor nutricional (máximo) de: 165mg de sódio. Período de validade de no mínimo 1 ano.
20	COUVE MANTEIGA – Fresca; de primeira; tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvida, firme e intacta; isenta de enfermidades; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos; com aproximadamente 400g.
21	FARINHA DE MANDIOCA - Tipo simples, fina e torrada. Embalagem: saco plástico de polietileno transparente, atóxico, inviolável e resistente, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Apresentando data de fabricação e validade devidamente preenchidas, com peso líquido de 01 KG, isenta de sujidades, larvas, fungos, parasitos, como de qualquer outro fragmento estranho, livre de umidade e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Período de validade de 06 (seis) meses a partir da data de entrega do produto.
22	FARINHA DE TAPIOCA - Subgrupo granulada, tipo 1. Embalagem: saco plástico de polietileno transparente, atóxico, inviolável e resistente, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Peso líquido de 1KG. Período de validade mínima de 120 dias a partir da data de entrega.
23	FEIJÃO CARIOCA - Tipo 1, pacote com 01 KG; embalagem: saco plástico de polietileno transparente, atóxico, inviolável, resistente, isento de sujidades, larvas, fungos, parasitos, pedras, como de qualquer outro corpo estranho e livre de umidade. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Período de validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.

24	FÍGADO BOVINO - Resfriado (0º A 7ºC), limpo, aspecto: próprio da espécie, não amolecido nem pegajoso, cor: própria da espécie (vermelha brilhante ou púrpura), sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor: próprio, isento de parasitos, larvas, fungos e sem odor e sabor de ranço, o percentual aceitável de sebo/gordura é de 10% (dez por cento). embalagem primaria: saco de material flexível, resistente, contendo etiqueta primaria com rotulagem de acordo com a legislação vigente (RDC360), aprovada para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA. Pacotes de 1 KG a 5 KG. Com selo de inspeção federal, estadual ou municipal. embalagem secundária: deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, com capacidade máxima de 20 KG, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. o produto deverá apresentar o prazo de validade mínimo de 20 dias a partir da data de entrega.
25	FILÉ DE PEIXE, TAMBAQUI - congelado sem gordura. Carne de peixe obtido a partir de filés de tambaqui, sadio, livre de parasitas, peles, escamas, ossos, espinhas, partes da cabeça, vísceras e cartilagens, além de substâncias químicas e quaisquer outros contaminantes capazes ou não mascarar ou encobrir possíveis alterações do pescado. O produto deverá estar sempre em temperatura congelada, em condições para armazenamento. O prazo de validade dever ser mínima de 06 meses a partir da data de produção. Somente será recebido o produto que tenha data de produção de até 30 dias da data de entrega. Embalagens: Devem ser confeccionadas em embalagem plástica transparente, atóxica, compatível com o contato direto com o alimento, com lacres, etiquetas adesivadas com identificação da empresa, para garantia de inviolabilidade com capacidade de acondicionamento de 800g.
26	FLOCOS DE MILHO PRÉ-COZIDO - Preparo rápido; embalagem com 500g. com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas; 100% natural, enriquecida com ferro e ácido fólico. embalagem: saco de papel ou caixa, atóxica, tampas não violadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, Nº do lote, data de validade, quantidade do produto. deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega.
27	FRANGO EM CORTES (peito) - Congelado (-18º a -8ºC), sem tempero (ou qualquer outro produto que altere suas características in natura), apresentando cor característica (natural), textura firme, superfície sem limosidade e viscosidade. Embalagem: saco plástico atóxico de fácil visualização, compatível com o contato direto com o alimento, com lacres, etiquetas adesivadas com identificação da empresa, para garantia de inviolabilidade com capacidade de acondicionamento, apresentando data de produção e validade devidamente preenchidas e rotulagem de acordo com legislação vigente. Peso líquido de 01 KG.
28	FRANGO EM CORTES (coxa e sobrecoxa) - Congelado (-18° a - 8°C), sem tempero (ou qualquer produto que altere suas características in natura), apresentando cor característica (natural), textura firme, superfície sem limosidade e viscosidade, fácil visualização. As embalagens devem ser plásticas transparentes, atóxicas, compatível com o contato direto com o alimento, com lacres, etiquetas adesivadas com identificação da empresa, para garantia de inviolabilidade com capacidade de acondicionamento, apresentando data de produção e validade devidamente preenchidas e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Peso líquido de 01 KG.
29	IOGURTE (sabor Abacaxi) - Pasteurizado, sem adições. Apresentando teor mínimo (100g): 1,7g/proteínas, 02g/gorduras totais. Peso líquido de 100ml cada. Embalagem: sachê, apresentando data de produção e validade devidamente preenchidas; rotulagem de acordo com a legislação vigente.
30	IOGURTE (sabor Morango) - Pasteurizado, sem adições. Apresentando teor mínimo (100g): 1,7g/proteínas, 02g/gorduras totais. Peso líquido de 100ml cada. Embalagem: sachê, apresentando data de produção e validade devidamente preenchidas; rotulagem de acordo com a legislação vigente.
31	IOGURTE (sabor Salada de Frutas) - pasteurizado, sem adições. Apresentando teor mínimo (100g): 1,7g/proteínas, 02g/gorduras totais. Peso líquido de 100ml cada. Embalagem: sachê, apresentando data de produção e validade devidamente preenchidas; rotulagem de acordo com a legislação vigente.
32	JAMBU - hidropônico, fresco, livre de injúrias, não pode apresentar folhas amareladas, não pode apresentar folhas perfuradas, não deve estar murcho e nem apresentar folhas estragadas. Embalagem: saco plástico transparente, atóxico, inviolável e resistente, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, apresentando data de produção e validade devidamente preenchidas e rotulagem de acordo com legislação vigente. Peso líquido de 01 KG.
33	LEITE DE VACA - Pasteurizado, tipo C, Integral, Refrigerado (0° a 5°), com 3% de gordura proveniente de animal sadio. Peso líquido de 1 litro. Embalagem: saco plástico, atóxico, resistente. Apresentando Registro no M.A. (Ministério da Agricultura) e SIF/DIPOA, com respectiva data de produção e vencimento no mínimo 03 dias.
34	MACARRÃO SEMOLADO DA REGIÃO, TIPO ESPAGUETE, SEM OVOS - Produto não fermentado obtido pelo amassamento mecânico de farinha de trigo comum e/ou sêmola/semolina. Fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, sujidades, parasitos, larvas, fungos e gorgulho. O macarrão ao ser colocado na água não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. Apresentando cor (cozida): creme claro, sabor e odor próprios de massa cozida e consistência macia. Com rendimento mínimo após o cozimento de 02 (duas) vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem primária de saco plástico de polietileno transparente, atóxico, resistente e inviolável e hermeticamente vedado com peso líquido de 500g. Embalagem secundária em fardos, com 20 (vinte) unidades, em sacos resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo e rotulagem de acordo com legislação vigente. Validade mínima de 120 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.
35	MANTEIGA COMUM COM SAL - Embalagem Com 500G. elaborada através do creme de leite pasteurizado, apresentando teor mínimo de gordura em 80% (M/M), teor máximo de umidade de 16% (M/M); apresentando também um bom aspecto sensorial, com ausência de detritos, sujidades, insetos ou corpos estranhos de qualquer natureza, com a data de fabricação e validade devidamente preenchidas e indicação de rotulagem na embalagem original do produto com as informações nutricionais (valor energético, carboidratos, proteínas e lipídeos), de acordo com a legislação vigente. validade mínima de 90 dias.
36	OVOS DE GALINHA, Características: tipo extra, classe A, com peso líquido de aproximadamente 50g, limpos, embalados dentro de caixas, contendo 30 cartelas com 30 unidades, apresentando data de produção e validade devidamente preenchidas.
37	PÃO FRANCÊS, recém-fabricado, com peso líquido de 50 g, de tamanho médio, apresentando superfície com a casca crocante levemente corada e miolo macio na cor branca. Observação: Exclui-se se o recebimento se apresentar qualquer tipo de bolor, colorações indesejadas, impurezas, embalagens sujas, rasgadas ou perfuradas, e se for entregue em embalagem inadequada ou proveniente de reaproveitamento.
38	PÃO INTEGRAL DE FORMA - Apresentando a superfície lisa, macia e brilhante, não quebradiça, miolo consistente. peça fatiada. embalagem de saco polietileno atóxico, com peso a partir de 400 gramas, contendo data de fabricação, validade e dados do fornecedor.
39	PÃO MASSA FINA - Pesando aproximadamente 50g por unidade; validade mínima 06 dias a contar da data de entrega; embalado em saco plástico; produto sujeito à verificação no ato da entrega. Embalagem: saco plástico transparente, resistente e atóxico, hermeticamente vedado, de forma que o produto seja entregue íntegro contendo 30 (trinta) unidades por embalagem. Com o rótulo contendo a identificação da empresa e telefone, nome do produto, peso e prazo de validade.
40	PÃO MASSA FINA, TIPO CACHORRO QUENTE. Peso líquido de 50g por unidade. Embalagem: saco plástico transparente, resistente e tóxico, hermeticamente vedado de forma que o produto seja entregue íntegro contendo 30 (trinta) unidades por embalagem. Com o rótulo contendo a identificação da empresa e telefone, nome do produto, peso e prazo de validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega.
41	PESCADO SEM ESPINHA, TAMBAQUI - Congelado sem gordura; carne de peixe obtido a partir de partes de tambaqui; sadio; livre de parasitas, escamas, ossos, espinhas, cabeça, vísceras e cartilagens; acondicionado em pacote de 800g; além de substâncias químicas e quaisquer outros contaminantes capazes ou não de mascarar ou encobrir possíveis alterações do pescado. O produto deverá estar congelado, em condições para armazenamento. O prazo de validade deve ser mínimo de 06 meses a partir da data de fabricação. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 dias da data de entrega. Embalagens: devem ser confeccionadas em embalagem plástica transparente, atóxica, apropriada para contato direto com o alimento, com lacres, etiquetas adesivadas com identificação da empresa e garantia de inviolabilidade.
42	PIMENTA DE CHEIRO - De primeira, tamanho e coloração uniforme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, como também manchas, bolores e sujidades, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ser entregue em saco plástico adequado. Embalagem com 1 KG.

43	POLPA DE AÇAÍ – Polpa de fruta; embalagem com 01 quilo; fracionada em 04 pacotes; de 250g. saco plástico atóxico, inviolável e resistente, apresentando data de fabricação e validade devidamente preenchidas e rotulagem nutricional de acordo com a legislação vigente. produto não deve conter conservantes químicos ou aditivos de qualquer natureza. devendo ser transportado sob refrigeração.
44	POLPA DE ACEROLA – Polpa de fruta; embalagem com 01 quilo; fracionada em 04 pacotes; de 250g. saco plástico atóxico, inviolável e resistente, apresentando data de fabricação e validade devidamente preenchidas e rotulagem nutricional de acordo com a legislação vigente. produto não deve conter conservantes químicos ou aditivos de qualquer natureza. devendo ser transportado sob refrigeração.
45	POLPA DE CAJÁ – Polpa de fruta; embalagem com 01 quilo; fracionada em 04 pacotes; de 250g. saco plástico atóxico, inviolável e resistente, apresentando data de fabricação e validade devidamente preenchidas e rotulagem nutricional de acordo com a legislação vigente. produto não deve conter conservantes químicos ou aditivos de qualquer natureza. devendo ser transportado sob refrigeração.
46	POLPA DE CAJU – Polpa de fruta; embalagem com 01 quilo; fracionada em 04 pacotes; de 250g. saco plástico atóxico, inviolável e resistente, apresentando data de fabricação e validade devidamente preenchidas e rotulagem nutricional de acordo com a legislação vigente. produto não deve conter conservantes químicos ou aditivos de qualquer natureza. devendo ser transportado sob refrigeração.
47	POLPA DE CUPUAÇU – Polpa de fruta; embalagem com 01 quilo; fracionada em 04 pacotes; de 250g. saco plástico atóxico, inviolável e resistente, apresentando data de fabricação e validade devidamente preenchidas e rotulagem nutricional de acordo com a legislação vigente. produto não deve conter conservantes químicos ou aditivos de qualquer natureza. devendo ser transportado sob refrigeração.
48	POLPA DE GOIABA – Polpa de fruta; embalagem com 01 quilo; fracionada em 04 pacotes; de 250g. saco plástico atóxico, inviolável e resistente, apresentando data de fabricação e validade devidamente preenchidas e rotulagem nutricional de acordo com a legislação vigente. produto não deve conter conservantes químicos ou aditivos de qualquer natureza. devendo ser transportado sob refrigeração.
49	POLPA DE MARACUJÁ – Polpa de fruta; embalagem com 01 quilo; fracionada em 04 pacotes; de 250g. saco plástico atóxico, inviolável e resistente, apresentando data de fabricação e validade devidamente preenchidas e rotulagem nutricional de acordo com a legislação vigente. produto não deve conter conservantes químicos ou aditivos de qualquer natureza. devendo ser transportado sob refrigeração.
50	QUEIJO - Tipo Mussarela, fatiado e resfriado. Apresentando em sua composição nutricional na porção de 30g (mínimo): 90kcal/1g de carboidrato/7g de proteína/7g de lipídios. As gorduras totais não podem ultrapassar mais que 5g e o sódio mais que 14mg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, número de lote, data de validade, e a rotulagem com as informações nutricionais de acordo com a legislação vigente. Embalagem: saco plástico, resistente, atóxico e transparente, hermeticamente vedado. Período de validade mínimo de 3 (três) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Peso líquido de 01KG.
51	TORRADA INTEGRAL - Fatiada; multigrãos, trigo integral; embalagem primária intacta; conter identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, informações nutricionais, lote e validade; embalagem pesando no mínimo 140g.
52	BISCOITO, ÁGUA E SAL - Ingredientes mínimos: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico e sal. Poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados no rótulo. o produto deverá apresentar cor, odor, sabor e textura característicos. Serão rejeitados biscoitos queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza, nem se apresentar quebradiço. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Peso líquido de 350g. Embalagem: saco plástico transparente, hermeticamente vedado. Período de validade de no mínimo 06 meses a partir da data de entrega.
53	CAFÉ PURO DA REGIÃO TORRADO - Tipo almofada. Torrado e moído, procedente de grãos, limpos e isentos de impurezas, acondicionado em pacote aluminizado, alto vácuo, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de produção, quantidade do produto, selo de pureza ABIC e atender as exigências da ANVISA. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data entrega. Embalagem 250g.
54	FARINHA DE MANDIOCA - Tipo simples, fina e torrada. Embalagem: saco plástico de polietileno transparente, atóxico, inviolável e resistente, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Apresentando data de fabricação e validade devidamente preenchidas, com peso líquido de 01 KG, isenta de sujidades, larvas, fungos, parasitos, como de qualquer outro fragmento estranho, livre de umidade e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Período de validade de 06 (seis) meses a partir da data de entrega do produto.
55	CARNE SUÍNA MOÍDA, congelada (-8° á -18 c), sem osso, limpa, apresentando aspecto próprio de carne firme, não amolecida, nem pegajosa, cor característica, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios, isentos de aponevroses, cartilagens e ossos. Embalagem deverá ser de polietileno, transparente, resistente, integras e lacradas. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão ondulada e reforçada, embalagem 01 kg, deverá ter as seguintes informações: nome do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, número do lote, número de registro do produto no órgão competente, o produto não poderá apresentar mínimo sinal de descongelamento. Prazo de validade 90 dias.
56	SALSICHA CONGELADA (-8° á -18 c). As salsichas deverão ter o peso unitário de 40gr a 50gr, acondicionadas em embalagens a vácuo, transparente, atóxica, resistentes ao transporte e armazenamento, embalagem 01 kg. Rotulagem em conformidade com a legislação vigente e com carimbo, nº do SIF e/ou SIE. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato ou partes flácidas ou consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Prazo de validade 365 dias.
57	LINGUIÇA TIPO CALABRESA – Pacote de 1 kg. Embalada à vácuo com carimbo do SIF e formação nutricional, embalagem em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido, com registro no Ministério da Agricultura ou Ministério da Saúde. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10° c ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando as características do produto, de modo que as embalagens não se apresentem estufadas ou alteradas, consistência mole ou manchas esverdeadas. Validade 90 dias.
58	PRESUNTO COZIDO SEM GORDURA - Peça inteira. Embalagem 01 kg com dados de identificação do produto, marca do fabricante, lote, validade, peso líquido e registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10ºc ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando as características do produto, de modo que as embalagens não se apresentem alteradas. Prazo de validade 90 dias.
59	APRESUNTADO SEM CAPA DE GORDURA - Peça inteira, resfriada, embalagem 01 kg com dados de identificação do produto, marca do fabricante, lote, validade, peso liquido e registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10ºc ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando as características do produto, de modo que as embalagens não se apresentem alteradas. Prazo de validade 90 dias.
60	CARNE SUÍNA SALGADA - Tipo em pedaços sem osso, conservada em sal, acondicionado em saco plástico transparente atóxico. Embalagem deverá ser de polietileno, transparente, resistente, íntegra e lacrada. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão ondulada e reforçada, embalagem 01 kg, deverá ter as seguintes informações: nome do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, número do lote, número de registro do produto no órgão competente. O produto não poderá apresentar mínimo sinal de descongelamento. Prazo de validade 90 dias.
61	LINGUIÇA DE FRANGO GROSSA - Congelada (-8° á -18 c), sem pimenta, de primeira qualidade, acondicionada em saco plástico transparente atóxico. Embalagem deverá ser de polietileno, transparente, resistente, íntegra e lacrada. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão ondulada e reforçada, embalagem 01 kg, deverá ter as seguintes informações: nome do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, número do lote, número de registro do produto no órgão competente. O produto não poderá apresentar mínimo sinal de descongelamento. Prazo de validade 180 dias.
62	LINGUIÇA CHURRASCO TIPO TOSCANA, preparadas com carne suína pura e limpa de primeira qualidade, picada, não mista, adicionada de toucinho e condimentos, em gomos uniformes e padronizados, não admitindo superfície úmida, pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, isenta de sujidades e materiais estranhos às suas composições normais. Embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento de consumo, acondicionadas em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedências, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número do registro do Ministério da Agricultura SIF/DIPOA (Departamento Inspeção de Produtos de Origem Animal) e carimbo de inspeção do SIF. Prazo de validade 180 dias.

63	REFRESCO (sabores distribuídos aleatoriamente) - colorido e aromatizado artificialmente nos seguintes sabores e cores: limão (verde), morango (vermelho), uva (roxo), pêssego (alaranjado), groselha (vermelho), abacaxi (amarelo) e tutti-frutti (azul). Especificações: embalagem com 55ml, pacote com 36 unidades (1,98litro), fardo com 6 pacotes (11,88 litros), validade de 1 ano - pasteurizado e não alcoólico. Ingredientes: água, açúcar, acidulante ácido INS (330), conservante benzoato de sódio INS (221), sobarto de potássio INS (202), espessante goma xantana INS (415) e INS (466), aroma idêntico ao natural de limão, morango, tutti-frutti, uva, pêssego, abacaxi, hortelã, groselha, corantes vermelho amaranto INS (123), azul brilhante INS (133), roxo vinho, amarelo crepúsculo INS (110), verde clorofila INS (140).

Art. 2º Os órgãos e entidades da Administração Pública Direta e Indireta, os Fundos Especiais e as demais entidades controladas direta ou indiretamente pelo Estado do Acre, deverão nos respectivos Termos de Referência destinados a aquisição de produtos industrializados, identificar os produtos listados nesta Portaria.
Art. 3º Os órgãos e entidades da Administração Pública Direta e Indireta do Estado do Acre deverão atentar para o cumprimento no disposto no artigo 3º da Lei nº 3.889, de 22 de dezembro de 2021, observando os requisitos previstos no Edital de Chamamento Público referenciado no caput.
Art. 4° Esta Portaria entra em vigor a partir da data de sua assinatura.
Registre-se,
Publique-se e
Cumpra-se.

Assurbanípal Barbary de Mesquita
Secretário de Estado de Indústria, Ciência e Tecnologia – SEICT
Decreto n° 124-P, de 17 de janeiro de 2022

EDITAL DE CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 003/2022
CREDENCIAMENTO
O Governo do Estado do Acre, por meio da Comissão de Credenciamento, com as atribuições instituídas através da Portaria nº 24, de 18 de março de 2022, publicada no Diário Oficial do Estado do Acre nº 13.248, de 21 de março de 2022, da Secretaria de Estado de Indústria, Ciência e Tecnologia - SEICT, com base na Lei nº 3.889, de 22 de dezembro de 2021, que cria o Programa de Compras Governamentais de Incentivo às Indústria – CG Indústria, nos termos do Decreto nº 11.006, de 21 de fevereiro de 2022, torna público aos interessados, A RETIFICAÇÃO DO EDITAL SUPRAMENCIONADO, em razão de aferição de novos valores dos itens 6, 7, 8, 9, 10, 21, 32, 33 e 50 e a inserção dos itens numerados de 52 a 63.
Para esclarecimento de dúvidas ou informações complementares deverão ser utilizados os endereços eletrônicos: comprasgovernamentaisacre@gmail.com e comprac@.ac.gov.br ou telefone (68) 3215-4570.
Rio Branco/AC, 30 de agosto de 2022.

Albert Alves Azenha Moreira
Presidente da Comissão de Credenciamento
Portaria nº 48, de 18 de abril de 2022

EDITAL DE CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 003/2022
CREDENCIAMENTO
O Governo do Estado do Acre, por meio da Comissão de Credenciamento, com as atribuições instituídas através da Portaria nº 24, de 18 de março de 2022, publicada no Diário Oficial do Estado do Acre nº 13.248, de 21 de março de 2022, da Secretaria de Estado de Indústria, Ciência e Tecnologia - SEICT, com base na Lei nº 3.889, de 22 de dezembro de 2021, que cria o Programa de Compras Governamentais de Incentivo às Indústria – CG Indústria, nos termos do Decreto nº 11.006, de 21 de fevereiro de 2022, torna público aos interessados, A RETIFICAÇÃO DO EDITAL SUPRAMENCIONADO, em razão de aferição de novos valores dos itens 6, 7, 8, 9, 10, 21, 32, 33 e 50 e a inserção dos itens numerados de 52 a 63.
Para esclarecimento de dúvidas ou informações complementares deverão ser utilizados os endereços eletrônicos: comprasgovernamentaisacre@gmail.com e comprac@.ac.gov.br ou telefone (68) 3215-4570.
Rio Branco/AC, 30 de agosto de 2022.

Albert Alves Azenha Moreira
Presidente da Comissão de Credenciamento
Portaria nº 48, de 18 de abril de 2022

SEINFRA

GOVERNO DO ESTADO DO ACRE
SECRETARIA DE ESTADO DE INFRAESTRUTURA – SEINFRA

AVISO DE ABERTURA – PREGÃO PRESENCIAL Nº 004/2022 - CPL - SEINFRA
Objeto. Registro de preços para eventual e futura contratação de pessoa jurídica para fornecimento de Material de Consumo – Gêneros Alimentícios, Higiene e Limpeza, visando atender demandas da Secretaria de Estado de Infraestrutura – SEINFRA
Retirada do Edital: 12/08/2022 a 23/08/2021. Através do E-mail: cplseinfra.licitacao@gmail.com.
Data da Abertura: 15/08/2022 às 09h, na sala da Comissão de Licitação no Predio da Secretaria de Estado de Infra Estrutura – SEINFRA, localizado na Via Chico Mendes, n.º 805 – Bairro Vila do DNER – CEP – 69.906.150 – Rio Branco/Ac.Fone: (0**68) 3215 – 3060, conforme preâmbulo no Edital.
Rio Branco-AC, 30 de agosto de 2022.

Roberto Rivelino B. Viga
Pregoeiro/Portaria n.º 45

AVISO DE RETIFICAÇÃO PREGAO ELETRONICO N.º 003 – 2022 - SEINFRA
A Comissão retifica o Processo Licitatório, publicado no Diario Oifical do Estado n.º 13.360, Pág 16, no Diario Oficial da União Seção 3 n.º 165, Pág 360.
ONDE SE LÊ: Aviso de Licitação Pregão Eletrônico nº 04/2022 – CPL - SEINFRA
LEIA-SE: Aviso de Licitação Pregão Eletrônico nº 03/2022 - CPL – SEINFRA
ONDE SE LÊ:
Maria Odalis Ruiz Gadelha
Presidente da Comissão Permanente de Licitação .
LEIA-SE: Luciane Mendes da Silva
Pregoeira/ Portaria n.º 45 – 2022
Rio Branco-AC, 30 de agosto de 2022.

Luciane Mendes da Silva
Pregoeira/ Portaria n.º 45 – 2022