ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP

I – Descrição da necessidade da contratação – (Obrigatório)

O presente estudo técnico preliminar tem como objetivo suprir as necessidades precípuas que permeiam o interesse público e a coletividade. A Secretaria Municipal de Educação (SEMED) através do Departamento de Alimentação Escolar visa fornecer alimentação aos alunos matriculados na rede de ensino, norteados pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), através da Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e está regulamentada atualmente pela Resolução CD/FNDE nº 06, de 8 de maio de 2020 e suas alterações. O PNAE consiste no repasse de recursos financeiros federais para o atendimento de estudantes matriculados em todas as etapas e modalidades da educação básica nas redes municipal, distrital, estadual e federal, e nas entidades qualificadas como filantrópicas ou por elas mantidas, nas escolas confessionais mantidas por entidade sem fins lucrativos e nas escolas comunitárias conveniadas com os Estados, o Distrito Federal e os Municípios, com o objetivo de contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo. Para atender aos estudantes matriculados na educação básica pública das redes estadual, distrital e municipal, o Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) repassa às Secretarias Estaduais de Educação (Seduc) e às Prefeituras Municipais (PM), de forma automática e sem necessidade de convênio ou instrumento congênere, os recursos financeiros federais do PNAE, em caráter suplementar e em até 10 parcelas anuais, entre os meses de fevereiro e novembro.

II – Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Secretária Municipal de Educação	**Lúcia Korbes Drechsler**

III – Descrição dos Requisitos da Contratação – (Facultativo)

A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo exclusivamente os seus riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda efetuar a entrega em perfeitas condições, conforme especificações técnicas, prazo e local constantes no Termo de Referência.
A Contratada, deverá obedecer integralmente às disposições do Código da Vigilância Sanitária, das Instruções de Serviço do PNAE – e suas alterações, e das Resoluções da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) e demais normas vigentes, através de documentação que comprove que a mesma, está apta para o seu funcionamento regular para os serviços de alimentação. Ou seja, apresentar Alvará Sanitário ou Protocolo de Renovação de Alvará Sanitário, seguir rigorosamente o seu Manual de Boas Práticas de Manipulação e o POPs (Procedimentos Operacionais Padronizados) conforme a Resolução da ANVISA RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004 que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, no caso de participação na disputa de gêneros alimentícios manipulados (carnes, pães e polpa de fruta), ambos aprovados pelas Nutricionistas do Departamento de Alimentação Escolar. Todos os produtos precisam ter Registro nos Órgãos Competentes.
A Contratada deverá colocar à disposição do contratante todos os meios necessários à comprovação da qualidade de fabricação dos produtos. Permitindo assim a verificação de sua conformidade com as especificações técnicas. E assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica. E prestar todos os esclarecimentos que lhe forem solicitados relacionados com as características dos produtos fornecidos e se necessárias amostras do mesmo, se forem de marcas totalmente desconhecidas. Os produtos não perecíveis entregues devem ter uma validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega, e os produtos perecíveis devem apresentar o peso em todas as embalagens. Os pães não devem apresentar características de queimados, mal cozidos, com a superfície rugosa, com sujidades, massa seca, bolores e excesso de gordura. Não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua formulação. Além disso, não serão aceitos pães que forem armazenados quentes em sacos plásticos, pois acarreta no amassamento do mesmo. Os produtos perecíveis (carnes) deverão ser entregues sob refrigeração ou em caixas térmicas específicas e exclusivas para este fim, evitando desta forma o descongelamento e permitindo que estas cheguem ao local de entrega em temperatura adequada. Os alimentos farináceos (arroz, macarrão, fubá e outros) não devem apresentar carunchos ou larvas nas entregas. Portanto todos os gêneros alimentícios devem ser entregues com suas características organolépticas intactas. Em caso de descumprimento destas, deverá realizar a troca no prazo máximo de 3 (três) dias conforme solicitado pelas nutricionistas. A empresa deverá arcar com todas as despesas decorrentes da locomoção para troca do item ou serviço.

A Contratada deverá executar, fielmente, as entregas de acordo com as ordens de fornecimento expedidas, não se admitindo modificações sem prévia consulta e concordância da Contratante. Caso o fornecedor tenha problemas no decorrer do ano em cumprir com a entrega de uma marca por um período específico, por conta de problemas relacionadas à produção dos fabricantes, o mesmo deverá oficializar a necessidade de substituição destes. Após análise da equipe técnica, esta estabelecerá um prazo para que sejam normalizadas as entregas. Ressaltamos que os produtos que necessitarem ter a marca substituída, deverão ser superiores às licitadas e aprovadas pela equipe técnica.
A Contratada se obriga a entregar os produtos de acordo com os prazos e critérios estipulados, em dias, locais e quantidades determinados, de acordo com suas necessidades. Esta deverá manter durante toda a execução deste objeto, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no processo de contratação. Todos os produtos (perecíveis ou não) serão entregues conforme solicitado em cronograma mensal (com quantidade total) à critério das nutricionistas da Secretaria Municipal de Educação (SEMED), que poderá ser diariamente, semanalmente em até três vezes, quinzenalmente ou mensalmente, entre os meses de Abril a Dezembro de 2024. As entregas deverão ser efetuadas no prazo máximo de 02 (dois) dias corridos após o repasse do cronograma feito pelas nutricionistas através do Departamento de Alimentação Escolar. Não serão aceitas terceirizações de entrega de gêneros alimentícios. Os itens deverão ser entregues na sede do Departamento de Alimentação Escolar e/ou em todas as unidades escolares, onde estes locais serão indicados no cronograma, sem qualquer custo adicional, isso inclui a entrega nas unidades da zona urbana, além das unidades que se encontram na zona rural e Distritos (Escola Maria Teresa Paloschi - Morocó, Escola Professora Matilde - Poranga, Distrito de Primavera, Distrito de Caravágio e Distrito de Boa Esperança).

IV - Levantamento de mercado – (Facultativo)

Sorriso possui em todas as unidades escolares pertencentes a SEMED, cozinhas com equipamentos, mobiliário, utensílios para a produção e distribuição das refeições, parcialmente adequados em qualidade e quantidade de forma a atender a demanda com pontualidade, assegurando uma alimentação balanceada e sempre que possível cumprimento os requisitos higiênico-sanitários, assim como recurso humano para pleno atendimento da necessidade. Hoje nosso fornecimento de gêneros alimentícios ocorre por empresas locais e da capital, e alguns hortifrútis pela Agricultura Familiar local, através de Cooperativas e Associações, que participaram da Chamada Pública. Ambos conseguem manter o abastecimento das solicitações realizadas pela equipe técnica a fim de manter a alimentação diária dos alunos da rede pública municipal e cumprir as legislações do PNAE através da Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, art. 3°, “A alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado e será promovida e incentivada com vistas no atendimento das diretrizes estabelecidas nesta Lei”.
A opção disponível para atendimento da demanda é realizar aquisição de gêneros alimentícios, o que já ocorre em anos anteriores, assim como em outras Prefeituras da região. Tais alimentos são encontrados no mercado local e da região, de modo que há várias empresas especializadas e bem solidificadas no ramo de venda desses itens. Para que a SEMED atenda toda a demanda no âmbito da Administração Pública Municipal, há necessidade de aquisição de uma ampla gama de gêneros que visa as possibilidades a partir dos preços praticados no mercado considerando a nossa disponibilidade orçamentária, que se enquadram nos seguintes cenários: Adquirir todos os gêneros alimentícios necessários para atendimento da demanda conforme as necessidades da SEMED, via Sistema de Registro de Preços (SRP), o que causaria um impacto relativamente menor no orçamento de modo que possam viabilizar o funcionamento; Todos os itens são materiais comuns, encontrados usualmente no mercado e a forma de escolha do fornecedor deverá ser por Pregão Eletrônico mediante SRP, pois já vem sendo praticado dessa forma e atende todas as demandas; Os itens a serem licitados se referem a materiais de fácil fornecimento e de ampla disponibilidade no mercado, dada a sua baixa complexidade de produção e estocagem; Os itens listados serão adquiridos com quantidades e unidades de fornecimento de acordo com os usualmente praticados no mercado, de forma a viabilizar o atendimento das necessidades levantadas.

V - Descrição da solução como um todo – (Facultativo)

A solução proposta é o Sistema de Registro de Preços a partir de Pregão Eletrônico, para a aquisição de gêneros alimentícios a serem utilizados na confecção dos cardápio da Alimentação Escolar nas Escolas Municipais de Educação Infantil (Creche e Pré-escola), Escolas Municipais de Ensino Fundamental (Pré-escola, Ensino Fundamental, Atendimento Educacional Especializado - AEE) e Entidades Filantrópicas (APAE) que atuam na rede escolar municipal de Sorriso/MT do ano letivo de 2024, tendo em vista atender ao PNAE, bem como, garantir uma alimentação nutricionalmente equilibrada e de qualidade aos nossos alunos.
Atendendo ao princípio da economicidade, celeridade, eficácia, eficiência e padronização, que busca os melhores resultados, com menor custo, o Pregão Eletrônico mediante SRP, demostra ser a melhor forma de satisfazer as necessidades dessa contratação até mesmo por serem itens que oscilam constantemente, e por esse motivo é possível manter os preços por um período de um ano, com alguns reequilíbrios, que são concedidos mediante alta ou baixa dos mesmos, e também por atender

a demanda conforme a necessidade das unidades escolares, sem causar saldos extras, comprovadamente eficaz para os serviços de Alimentação e Nutrição.

VI - Estimativa das quantidades a serem contratadas – (Obrigatório)

CÓDIGO ÁGILI	CÓDIGO TCE	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE USADA PE ANO 2023	QUANTIDADE USADA CHAMADA PÚBLICA AGRICULTURA FAMILIAR ANO 2024	QUANTIDADE TOTAL ESTIMADA 2024 (8 MESES)
842148	3705-2	**ABACATE:** ABACATE - QUINTAL, DE PRIMEIRA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO E MADURO, COM POLPA FIRME E INTACTA, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR O PESO NA EMBALAGEM.	KG	286		640
842149	3686-2	**ABACAXI PÉROLA:** ABACAXI - PÉROLA, COM COROA, DE PRIMEIRA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO E MADURO, COM POLPA FIRME E INTACTA, ACONDICIONADO DE FORMA ADEQUADA PARA ENTREGA. PESANDO APROXIMADAMENTE POR UNIDADE ENTRE 1 A 1,5KG. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR O PESO NA EMBALAGEM.	UND	1.447	100	8.000
842150	TCEMT0000219	**ABÓBORA CABOTIÃ:** ABÓBORA - DE PRIMEIRA QUALIDADE, COR ALARANJADA, CHEIRO, ASPECTO E SABOR PRÓPRIOS, SEM DEFORMAÇÕES, ISENTA DE ENFERMIDADES, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E MATERIAL TERROSO, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS, ORIUNDOS DE MANUSEIO E TRANSPORTE, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM APROPRIADA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR O PESO NA EMBALAGEM.	KG	5.164	3.332	8.640
842151	163643-0	**ABOBRINHA VERDE:** ABOBRINHA - BRASILEIRA, BOA QUALIDADE, E COLORAÇÃO UNIFORME, ISENTA DE ENFERMIDADES, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR O PESO NA EMBALAGEM.	KG	3.859	1.504	8.360
854847	3731-1	**ACELGA:** ACELGA - FRESCA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, ÓTIMA QUALIDADE, FIRME E INTACTA, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, ACONDICIONADA EM SACO PLÁSTICO. TAMANHO MÉDIO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR O PESO NA EMBALAGEM.	KG	1.652		12.928
853140	153346-0	**ACHOCOLATADO EM PÓ:** ALIMENTO ACHOCOLATADO EM PÓ - OBTIDO PELA MISTURA DE CACAU EM PÓ, LEITE EM PÓ, VITAMINADO, COM EXTRATO DE MALTE, AÇÚCAR, SAL, CACAU, FINO E HOMOGÊNEO, ISENTO DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS, ADMITINDO TEOR DE UMIDADE MÁXIMA DE 3% EM PESO. ISENTO DE GORDURA TRANS.	FRASCO 370G	1.612		1.996
853214	TCEMT0000112	**AÇAFRÃO EM PÓ:** AÇAFRÃO, CÚRCUMA EM PÓ - HOMOGÊNEO, NA COR PARDO-AVERMELHADA, COM ODOR CARACTERÍSTICO E SABOR ACRE. LEVEMENTE PICANTE.	30G	729		1.240
842155	121195-1	**AÇÚCAR CRISTAL:** AÇÚCAR - OBTIDO DA CANA DE AÇÚCAR, COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM TEOR DE SACAROSE MÍNIMO DE 99,2%, SEM FERMENTAÇÃO, ISENTO DE SUJIDADES E PARASITAS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA.	2KG	256		472
842159	00023445	**ALFACE:** ALFACE- TIPO LISA, FRESCA, DE BOA QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, FIRME E INTACTA, ISENTA DE ENFERMIDADES, SUJIDADES, SUBSTÂNCIAS TERROSAS, PARASITAS E LARVAS, UMIDADE EXTERNA ANORMAL E SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, ACONDICIONADA EM SACOS DE PLÁSTICO DEVIDAMENTE HIGIENIZADOS E PROTEGIDOS DO SOL, CHUVA E UMIDADE.	MAÇO	9.566	19.380	29.200
842163	3740-0	**ALHO À GRANEL:** ALHO - BULBO, NACIONAL, DE ÓTIMA QUALIDADE, FRESCO, SEM LESÕES, LIVRE DE RESÍDUOS, TAMANHO E COR UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO. NÃO SERÃO PERMITIDAS RACHADURAS, PERFURAÇÕES, CORTES E DENTES CHOCHOS OU BROTADOS. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR O PESO NA EMBALAGEM.	KG	4.127		4.520
842188	151885-2	**ARROZ AGULHINHA:** ARROZ - AGULHINHA, TIPO 1, LONGO FINO, SUBGRUPO POLIDO, CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS, COM TEOR DE UMIDADE MÁXIMA DE 15%, ISENTO DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA. O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR-SE QUEBRADIÇO A OLHO NU.	5KG	16.914		17.760
842207	159657-8	**ARROZ INTEGRAL:** ARROZ - INTEGRAL, TIPO 1, LONGO FINO, CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS, COM TEOR DE UMIDADE MÁXIMA DE 15%, ISENTO DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA.	KG	5		40
856423	5001-6	**AVEIA EM FLOCOS FINOS:** AVEIA - INTEGRAL 100% NATURAL, EM FLOCOS FINOS, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, ADMITINDO UMIDADE MÁXIMA DE 15% POR PESO. CONTÉM GLÚTEN, FONTE DE FIBRAS E MAGNÉSIO. EM UMA PORÇÃO DE 30G CONTENHA 105 KCAL, 17G DE CARBOIDRATO, 4,2G DE PROTEÍNA, 2,2G DE GORDURA TOTAL, 0G DE GORDURA TRANS E 0,6G DE SATURADA, 2,8G DE FIBRA E 0G DE SÓDIO.	400G	454		2.144
842223	00010584	**BANANA DA TERRA:** BANANA - DA TERRA ,EM PENCAS, DE PRIMEIRA, "IN NATURA", APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR O PESO NA EMBALAGEM.	KG	2.450	57	3.160
842226	3695-1	**BANANA MAÇÃ:** BANANA - MAÇA, EM PENCAS, DE PRIMEIRA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, COM POLPA FIRME E INTACTA, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. CLIMATIZADA, DESTINADA AO CONSUMO "IN NATURA", DEVENDO SE APRESENTAR FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO DE TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA VARIEDADE, CONSERVANDO-SE EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO IMEDIATO. TAMANHO MÉDIO E UNIFORME. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR O PESO NA EMBALAGEM OU PODERÃO SER ENTREGUES EM CAIXAS COM PESO MÁXIMO DE 20 KG CADA CAIXA.	KG	2.608	6.186	5.200
842230	3697-8	**BANANA NANICA:** BANANA - NANICA, EM PENCAS, DE PRIMEIRA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, COM POLPA FIRME E INTACTA, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. CLIMATIZADA, DESTINADA AO CONSUMO "IN NATURA", DEVENDO SE APRESENTAR FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO DE TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA VARIEDADE, CONSERVANDO-SE EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO IMEDIATO. TAMANHO MÉDIO E UNIFORME. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR O PESO NA EMBALAGEM OU PODERÃO SER ENTREGUES EM CAIXAS COM PESO MÁXIMO DE 20 KG CADA CAIXA.	KG	21.396	101.922	187.000
842551	00022964	**BANHA DE PORCO:** BANHA REFINADA - GORDURA DE SUÍNO (TECIDO ADIPOSO). NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO CONTÉM LACTOSE. EMBALAGEM COM IDENTIFICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO. TER VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES E REGISTRADO NO ÓRGÃO COMPETENTE.	KG	27		88

842240	276074-6	**BATATA DOCE:** BATATA DOCE - ROXA, DE PRIMEIRA, SEM RAMA,TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, FRESCA, COMPACTA E FIRME, SEM LESÕES, SEM RACHADURAS E CORTES, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DE MANUSEIO E TRANSPORTE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR O PESO NA EMBALAGEM.	KG	3.658	7.241	9.440
842245	00034295	**BATATA INGLESA:** BATATA - INGLESA, APRESENTANDO O GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITE SUPORTAR MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR O PESO NA EMBALAGEM.	KG	8.822		7.920
856456	0002663	**BEBIDA À BASE DE SOJA**: BEBIDA À BASE DE SOJA - SABOR ORIGINAL, BEBIDA INDUSTRIALIZADA, SEM GLÚTEN, COM EXTRATO DE SOJA , ÁGUA, MALTODEXTRINA, SAL, VITAMINAS, MINERAIS, AROMATIZANTE, ESTABILIZANTE, ESTABILIZANTE GOMA GELANA, CITRATO DE SÓDIO, GOMA XANTANA, LECITINA DE SOJA E EDULCORANTE SULCRALOSE.	LITRO	372		560
842247	327961-8	**BEBIDA LÁCTEA:** BEBIDA LÁCTEA - CONSTITUÍDA DA MISTURA DE LEITE E SORO DE LEITE, PODENDO CONTER ADIÇÃO DE SUBSTÂNCIAS ALIMENTÍCIAS, GORDURA VEGETAL, LEITE FERMENTADO, FERMENTO LÁCTEO SELECIONADO E OUTROS PRODUTOS LÁCTEOS. A BASE LÁCTEA REPRESENTA PELO MENOS 51% MASSA/MASSA M/M DO TOTAL DE INGREDIENTES DO PRODUTO, ACONDICIONADA EM SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO RESISTENTE.	LITRO	3.280		2.800
856457	00065370	**BEBIDA VEGETAL DE CASTANHAS:** BEBIDA VEGETAL - DE CASTANHA DE CAJU, AMÊNDOA E CASTANHA DO PARÁ. 100% NATURAL, VEGANA, SEM GLÚTEN, SEM LACTOSE, ISENTA DE COLESTEROL E GORDURAS TRANS. PRODUTO COM ALIMENTOS ORGÂNICOS CERTIFICADOS. SEM GOMAS, SEM CONSERVANTES, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES, SEM ADOÇANTES, SEM AROMATIZANTES E ESPESSANTES.	LITRO			640
842252	3736-2	**BETERRABA:** BETERRABA - ÓTIMA QUALIDADE, FRESCA, COMPACTA E FIRME, ISENTA DE ENFERMIDADE E SUJIDADES, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, ACONDICIONADA EM SACOS PLÁSTICOS ATÓXICO DE GRANDE RESISTÊNCIA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR O PESO NA EMBALAGEM.	KG	7.934		5.600
856458	0002625	**BISCOITO DE POLVILHO SALGADO:** BISCOITO COM SAL - DO TIPO ROSQUINHA/PALITO DE POLVILHO TRADICIONAL, COMPOSIÇÃO BÁSICA: POLVILHO DOCE, LEITE, OVOS, SAL, OLEINA DE PALMA, SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES, ACIDULANTES, AROMATIZANTES E/OU CORANTES AFIM DE MANTER O PADRÃO CASEIRO. ISENTO DE GLÚTEN E GORDURAS TRANS, ACONDICIONADO EM EMBALAGENS APROPRIADAS. 90% DO PRODUTO DEVEM ESTAR COM SUAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS INTACTAS (NÃO QUEBRADOS).	120G			320
856425	0000939	**BISCOITO DOCE SEM LACTOSE:** BISCOITO DOCE SEM RECHEIO - TIPO BOLACHA, SEM LACTOSE, COMPOSTA DE FARINHA DE TRIGO, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR E OUTRAS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA. BISCOITO DOCE ISENTO DE LACTOSE, PROTEÍNA DO LEITE E/OU TRAÇOS DE LEITE. SABORES DIVERSOS: COCO, LEITE, MAISENA, MARIA, CHOCOLATE E NATA.	330G	285		416
856429	248410-2	**BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA:** BISCOITO DOCE SEM RECHEIO - TIPO ROSQUINHA DE DIVERSOS SABORES, COMPOSIÇÃO BÁSICA, FARINHA DE TRIGO, GORDURA VEGETAL, SAL, AÇÚCAR E OUTRAS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS. CONTÉM GLÚTEN. ISENTO DE GORDURA TRANS.	600G	2.135		4.280
848968	153344-4	**BISCOITO SALGADO CREAM CRACKER:** BISCOITO COM SAL - TIPO CREAM CRACKER, COMPOSIÇÃO BÁSICA, AROMATIZADO ARTIFICIALMENTE, FARINHA DE TRIGO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, SAL, COM GLÚTEN, EXTRATO DE MALTE E FERMENTO BIOLÓGICO. TRADICIONAL. ISENTO DE GORDURA TRANS.	800G	1.533		4.280
856430	00020243	**BISCOITO SALGADO SEM LACTOSE:** BISCOITO COM SAL - TIPO SALGADO, COMPOSIÇÃO BÁSICA FARINHA DE TRIGO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, AMIDO DE MILHO, SAL REFINADO, ÁGUA E OUTRAS SUBSTÂNCIAS ALIMENTÍCIAS PERMITIDAS, ISENTO DE LACTOSE, PROTEÍNA DO LEITE E E/OU TRAÇOS DE LEITE, ACONDICIONADO EM PACOTE PLÁSTICO RESISTENTE.	330G	111		336
849055	3725-7	**BRÓCOLIS:** BRÓCOLIS - COMUM, FRESCO, DE PRIMEIRA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, FIRME E INTACTO, ISENTO DE ENFERMIDADE, MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL, RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. ACONDICIONADO EM SACOS PLÁSTICOS ATÓXICO DE GRANDE RESISTÊNCIA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR O PESO NA EMBALAGEM.	BANDEJA 300G	2.952	36	3.040
853143	201678-8	**CAFÉ EM PÓ**: CAFÉ - DEVENDO CONTER ATE 30% GRÃOS CONILLON, 20% PRETOS, VERDES, ARDIDOS, ISENTO DE GRÃOS PRETOS-VERDES OU FERMENTADOS, GRÃOS CRUS, SÃOS E LIMPOS, NA COR CASTANHO CLARO A MODERADO ESCURO, SEM AMARGOR. PÓ HOMOGÊNIO, TORRADO E MOÍDO, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DE REGULAR A INTENSO BEBIDA MOLE A RIO, ISENTO DE GOSTO RIOZONA, QUALIDADE GLOBAL MÍNIMO ACEITÁVEL MAIOR QUE 6,0 PONTOS, NA ESCALA DE ZERO A DEZ. DEVE OBEDECER A INSTRUÇÃO NORMATIVA N08, CONTENDO IMPUREZAS NO MÁXIMO DE 1%, OUTROS PRODUTOS 0% E UMIDADE DE ATÉ 5%. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM A VÁCUO.	500G	117		160
853144	148895-3	**CANELA EM PÓ**: CANELA - EM PÓ FINA HOMOGÊNEA, OBTIDA DA CASCA DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS, GRÃOS SÃOS E LIMPOS, PARDO AMARELADA OU MARROM CLARO. ASPECTO, CHEIRO AROMÁTICO E SABOR PRÓPRIO, LIVRE DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS A SUA ESPÉCIE.	10G	175		360
848978	3687-0	**CAQUI FUYU:** CAQUI - RAMA FORTE, DE PRIMEIRA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO E MADURO, COM POLPA FIRME E INTACTA, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. ACONDICIONADO EM SACOS PLÁSTICOS ATÓXICO DE GRANDE RESISTÊNCIA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR O PESO NA EMBALAGEM.	KG	3.754		20.960
853145	21333-0	**CARNE BOVINA MOÍDA (ACÉM):** CARNE BOVINA - TIPO ACÉM, MOÍDA, RESFRIADA, E NO MÁXIMO 10% DE SEBO E GORDURA. COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, CONTENDO **1 KG DO PRODUTO**, PARA FACILITAR O RECEBIMENTO, DESCONGELAMENTO E A CONFERÊNCIA DA MERCADORIA. A TEMPERATURA DAS CARNES SERÁ MONITORADA E ESTAS NÃO DEVERÃO CHEGAR AO LOCAL DE ENTREGA COM TEMPERATURA SUPERIOR A 4°C ONDE POSTERIORMENTE SERÃO IMEDIATAMENTE SUBMETIDAS AO PROCESSO DE CONGELAMENTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR REGISTRO DO ÓRGÃO FISCALIZADOR COMPETENTE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR O PESO NA EMBALAGEM.	KG	42.403		49.000
853147	219914-9	**CARNE BOVINA PICADA SEM OSSO (ACÉM):** CARNE BOVINA - TIPO ACÉM DE SEGUNDA SEM OSSO (DIANTEIRA), EM PEÇA DIVIDIDA DE ACORDO COM O PESO, CONGELADA, E NO MÁXIMO 10% DE SEBO E GORDURA LIMPA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. EMBALADA EM EMBALAGEM APROPRIADA, SEM SUJIDADES E AÇÃO DE MICRÓBIOS. NÃO DEVE CONTER PELANCAS, GORDURAS E OSSO. CORTES COM ESPESSURA DE APROXIMADAMENTE 3 CM E COMPRIMENTO DE 6 CM QUE ESPECIFICA **"ISCA DE CARNE"**, PACOTES CONTENDO **2 KG DO PRODUTO**, PARA FACILITAR O RECEBIMENTO, DESCONGELAMENTO E A CONFERÊNCIA DA MERCADORIA. A TEMPERATURA DAS CARNES SERÁ MONITORADA E ESTAS NÃO DEVERÃO CHEGAR AO LOCAL DE ENTREGA COM TEMPERATURA SUPERIOR A 4°C ONDE POSTERIORMENTE SERÃO IMEDIATAMENTE SUBMETIDAS AO PROCESSO DE CONGELAMENTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR REGISTRO DO ÓRGÃO FISCALIZADOR COMPETENTE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR O PESO NA EMBALAGEM.	KG	32.956		39.240

853148	118500-4	**CARNE BOVINA PICADA SEM OSSO (MÚSCULO):** CARNE BOVINA - TIPO MÚSCULO, CUBOS, RESFRIADO, E NO MÁXIMO 10% DE SEBO E GORDURA COM COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO. NÃO DEVE CONTER PELANCAS, GORDURAS E OSSO. CORTES COM ESPESSURA DE APROXIMADAMENTE 3 CM E COMPRIMENTO DE 6 CM QUE ESPECIFICA **"ISCA DE CARNE"**. PACOTES CONTENDO **2 KG DO PRODUTO**, PARA FACILITAR O RECEBIMENTO, DESCONGELAMENTO E A CONFERÊNCIA DA MERCADORIA. A TEMPERATURA DAS CARNES SERÁ MONITORADA E ESTAS NÃO DEVERÃO CHEGAR AO LOCAL DE ENTREGA COM TEMPERATURA SUPERIOR A 4°C ONDE POSTERIORMENTE SERÃO IMEDIATAMENTE SUBMETIDAS AO PROCESSO DE CONGELAMENTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR REGISTRO DO ÓRGÃO FISCALIZADOR COMPETENTE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR O PESO NA EMBALAGEM.	KG	13.459		12.480
853149	0000538	**CARNE SUÍNA SEM PELE E SEM OSSO (PALETA):** CARNE SUÍNA - TIPO PALETA, PICADA, RESFRIADA, ACONDICIONADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATOXICO - CORTE SUÍNO: PALETA. NÃO DEVE CONTER PELANCAS, GORDURAS, PELE E OSSO. CORTES COM ESPESSURA DE APROXIMADAMENTE 6 CM QUE ESPECIFICA **"CUBOS DE CARNE"**. PACOTES CONTENDO **1 KG DO PRODUTO**, PARA FACILITAR O RECEBIMENTO, DESCONGELAMENTO E A CONFERÊNCIA DA MERCADORIA. A TEMPERATURA DAS CARNES SERÁ MONITORADA E ESTAS NÃO DEVERÃO CHEGAR AO LOCAL DE ENTREGA COM TEMPERATURA SUPERIOR A 4°C ONDE POSTERIORMENTE SERÃO IMEDIATAMENTE SUBMETIDAS AO PROCESSO DE CONGELAMENTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR REGISTRO DO ÓRGÃO FISCALIZADOR COMPETENTE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR O PESO NA EMBALAGEM.	KG	20.682		17.728
853151	3719-2	**CEBOLA:** CEBOLA - BOA QUALIDADE, OPACA E FIRME, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, TAMANHO MÉDIO, ISENTA DE SUJIDADE. ACONDICIONADA EM SACO PLÁSTICO. NÃO SERÃO PERMITIDAS RACHADURAS, PERFURAÇÕES E CORTES. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR O PESO NA EMBALAGEM.	KG	15.370		15.632
853153	3700-1	**CENOURA:** CENOURA - DE PRIMEIRA, SEM RAMA, FRESCA, COMPACTA E FIRME, SEM LESÕES, SEM RACHADURAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM APROPRIADA PARA ENTREGA EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO, PESO POR QUILO. A POLPA DEVERÁ ESTAR INTACTA E LIMPA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR O PESO NA EMBALAGEM.	KG	10.875	110	11.440
853234	0000700	**CEREAL INFANTIL:** CEREAL MATINAL - INFANTIL COM PROBIÓTICO, CONTENDO FARINHA PRÉ COZIDA DE VÁRIOS CEREAIS, A BASE DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA, FARINHA DE MILHO ENRIQUECIDA E FARINHA DE ARROZ, CONTENDO CARBONATO DE CÁLCIO, VITAMINAS (C, NIACINA, E, ACIDO PANTOTÊNICO, A, B1, B6, ÁCIDO FÓLICO E D), FUMARATO FERROSO, SULFATO DE ZINCO, CONTÉM GLÚTEN. ESPECIFICO PARA COMPLEMENTAÇÃO ALIMENTAR.	SACHÊ 300G	66		80
853155	00061295	**CHEIRO VERDE:** CHEIRO VERDE - COMPOSTO POR SALSA E CEBOLINHA. MAÇO COMPOSTO DE CEBOLINHA E SALSINHA PESANDO NO MÍNIMO 150G. PARTE VERDE SEM DEFEITOS, SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO, INTACTAS E FIRMES. ISENTA DE MATERIAL TERROSO. O MAÇO DEVE SER LEVEMENTE AMARRADO.	MAÇO	5.741	8.533	16.336
854849	00031002	**CHIMICHURRI:** CHIMICHURRI - TEMPERO COMPLETO EM FLOCOS: PIMENTA CALABRESA, PIMENTA DOCE, SALSA, ALHO EM FLOCOS, ORÉGANO, COMINHO, PIMENTA DO REINO E SAL. CHEIRO AROMÁTICO E SABOR PRÓPRIO, ISENTO DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS A SUA ESPÉCIE, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE E HERMETICAMENTE VEDADO.	15G	503		1.440
853159	00063177	**CHUCHU:** CHUCHU - DE BOA QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, LIVRE DE ENFERMIDADES, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDOS. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR O PESO NA EMBALAGEM.	KG	8.605		9.184
853160	26372-9	**COCO RALADO:** COCO RALADO - AMÊNDOAS DE COCO PURO, PARCIALMENTE DESIDRATADO, OBTIDO POR PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO, COM UMIDADE MÁXIMA DE 4% P/P E LIPÍDIOS ENTRE 35% A 60%, ISENTO DE IMPUREZAS, SUJIDADES E RANÇO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA.	100G	577		1.600
842326	100517-0	**COLORÍFICO:** COLORÍFICO - EM PÓ FINO, HOMOGÊNEO, OBTIDO DE FRUTOS MADUROS DE ESPÉCIMES GENUÍNOS, GRÃOS SÃOS, LIMPOS, DESSECADOS E MOÍDOS, DE COLORAÇÃO VERMELHO INTENSO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, ISENTO DE MATERIAIS ESTRANHOS A SUA ESPÉCIE.	500G	3.511		5.072
853162	00020244	**COOKIES INTEGRAIS DIET:** BISCOITO DOCE SEM RECHEIO - TIPO COOKIES, COMPOSIÇÃO BÁSICA COM FARINHA DE TRIGO, SAL, AÇÚCAR, FERMENTO EM PÓ, AVEIA, GRANOLA, OUTRAS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS, ISENTO DE AÇÚCAR E ISENTO DE LEITE/DERIVADOS. PRODUZIDOS COM INGREDIENTES 100% NATURAIS E INTEGRAIS, FONTE DE FIBRAS, BAIXO TEOR DE SÓDIO, 0% DE GORDURA TRANS, BAIXO TEOR DE GORDURA SATURADA. ISENTO DE CONSERVANTES OU OUTROS ADITIVOS NOCIVOS À SAÚDE OU AO MEIO AMBIENTE. ELABORADOS COM SOJA, ARROZ E MILHO, CEREAIS RICOS EM FIBRAS E NUTRIENTES. SABORES VARIADOS.	120G			40
853163	3735-4	**COUVE MANTEIGA:** COUVE - TIPO MANTEIGA, FRESCA, DE PRIMEIRA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, FIRME E INTACTA, ISENTA DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. PESO MÉDIO DE 200G. O MAÇO DEVER SE LEVEMENTE AMARRADO. ACONDICIONADA EM SACOS DE PLÁSTICO DEVIDAMENTE HIGIENIZADOS E PROTEGIDOS DO SOL, CHUVA E UMIDADE QUE COMPORTE ATÉ 10 MAÇOS.	MAÇO	6.357	5.658	13.152
842332	301943-8	**COXA E SOBRECOXA DE FRANGO:** FRANGO PROCESSADO - EM PEÇA, NÃO TEMPERADO, COXA-SOBRECOXA CONGELADA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, MANCHAS E LARVAS, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO, TRANSPARENTE E ATÓXICO. CORTES COM ESPESSURA DE APROXIMADAMENTE 8 CM, REFRIGERADAS À 4°C POR NO MÁXIMO 48 HORAS. COXA E SOBRECOXA DEVERÁ SER CORTADA TIPO **"À PASSARINHO"** (4 PARTES). PACOTES CONTENDO **5 KG DO PRODUTO**, PARA FACILITAR O RECEBIMENTO, DESCONGELAMENTO E A CONFERÊNCIA DA MERCADORIA. A TEMPERATURA DAS CARNES SERÁ MONITORADA E ESTAS NÃO DEVERÃO CHEGAR AO LOCAL DE ENTREGA COM TEMPERATURA SUPERIOR A 4°C ONDE POSTERIORMENTE SERÃO IMEDIATAMENTE SUBMETIDAS AO PROCESSO DE CONGELAMENTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR REGISTRO DO ÓRGÃO FISCALIZADOR COMPETENTE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR O PESO NA EMBALAGEM.	KG	54.871		5.200
853165	3983-7	**FARINHA DE MANDIOCA:** FARINHA DE MANDIOCA - TORRADA, SECA, FINA, TIPO 1, BRANCA. ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, COM ASPECTO, ODOR E SABOR PRÓPRIOS.	KG	4.461		4.992
853166	181978-0	**FARINHA DE MILHO:** FARINHA DE MILHO - FLOCÃO, PRÉ-COZIDA, OBTIDA DO GRÃO DO MILHO TORRADO E PENEIRADO, NA COR AMARELA, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.	500G	221		720
842339	00017101	**FARINHA DE TRIGO ESPECIAL:** FARINHA DE TRIGO - ESPECIAL, OBTIDA DA MOAGEM DO TRIGO, DE COR BRANCA, ENRIQUECIDA COM ÁCIDO FÓLICO, FERRO, ISENTA DE SUJIDADE E SEM FERMENTO.	KG	2.889		4.800
856431	356264-6	**FARINHA LÁCTEA:** SUPLEMENTO ALIMENTAR - A BASE DE FARINHA DE TRIGO TORRADA, LEITE (MISTURA LÁCTEA), INGREDIENTES: FARINHA DE CEREAIS, VITAMINAS, MINERAIS E OUTROS PRODUTOS PERMITIDOS, EM PÓ, ACONDICIONADO EM LATA APROPRIADA, HERMETICAMENTE FECHADA. FARINHA LÁCTEA TRADICIONAL COM SABOR NATURAL.	LATA 360G	120		120

842343	159707-8	**FEIJÃO CARIOCA:** FEIJÃO - CARIOCA, TIPO 1, NOVO, CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS E SADIOS, COM A UMIDADE PERMITIDA EM LEI, ISENTO DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES E MISTURAS DE OUTRAS ESPÉCIES. CONSTITUÍDO DE NO MÍNIMO 95% DE GRÃOS INTEIROS E CORRESPONDENTES À VARIEDADE NO TAMANHO E COR.	KG	10.717		13.824
842346	12035-9	**FEIJÃO PRETO:** FEIJÃO - PRETO, TIPO 1, NOVO, CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS E SÃOS, COM TEOR DE UMIDADE MÁXIMA DE 15%, ISENTO DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES E MISTURA DE OUTRAS VARIEDADES E ESPÉCIES, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO. CONSTITUÍDO DE NO MÍNIMO 95% DE GRÃOS INTEIROS E CORRESPONDENTES À VARIEDADE NO TAMANHO E COR.	KG	11.261		11.824
842347	132404-7	**FERMENTO BIOLÓGICO:** FERMENTO BIOLÓGICO - TIPO GRANULADO SECO INSTANTÂNEO, COMPOSTO DE SACCHARORNYCES CEREVISIAL, AGENTE DE REIDRATAÇÃO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA.	125G	20		120
842348	00036814	**FERMENTO QUÍMICO:** FERMENTO QUÍMICO - TIPO EM PÓ, COMPOSTO DE AMIDO DE MILHO OU FÉCULA DE MANDIOCA, FOSFATO MONOCÁLCICO, BICARBONATO DE SÓDIO E CARBONATO DE CÁLCIO.	250G	968		2.120
856424	388593-3	**FILÉ DE PEITO DE FRANGO CONGELADO:** FRANGO PROCESSADO - FRANGO PROCESSADO, FILÉ DE PEITO DE FRANGO, CARNE DE FRANGO DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIMPA, SEM OSSOS, COM FORMA E TAMANHO UNIFORMES, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, MANCHAS E LARVAS, DEVENDO SER CONSIDERADO O PESO LÍQUIDO DO PRODUTO DRENADO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM A VÁCUO, CONGELADAS A 12 GRAUS CELSIUS. PACOTES CONTENDO **1 KG DO PRODUTO**, PARA FACILITAR O RECEBIMENTO, DESCONGELAMENTO E A CONFERÊNCIA DA MERCADORIA. A TEMPERATURA DAS CARNES SERÁ MONITORADA E ESTAS NÃO DEVERÃO CHEGAR AO LOCAL DE ENTREGA COM TEMPERATURA SUPERIOR A 4°C ONDE POSTERIORMENTE SERÃO IMEDIATAMENTE SUBMETIDAS AO PROCESSO DE CONGELAMENTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR REGISTRO DO ÓRGÃO FISCALIZADOR COMPETENTE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR O PESO NA EMBALAGEM.	KG	38.572		68.480
842350	195457-1	**FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO À BASE DE SOJA:** LEITE EM PÓ MODIFICADO - FÓRMULA INFANTIL DE ORIGEM VEGETAL, PARA LACTENTES E CRIANÇAS, ELABORADO A BASE HIDROLISADO PROTEICO, COM PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA, ISENTO DE SACAROSE E LACTOSE, ENRIQUECIDO COM L-METIONINA, EM PÓ, ACONDICIONADO EM LATA HERMETICAMENTE FECHADA.	LATA 400G			40
848985	00016986	**FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL DE SEGUIMENTO:** FÓRMULA INFANTIL - DE SEGUIMENTO PARA LACTENTES A PARTIR DOS 6 MESES DE VIDA. COM PROTEÍNAS LÁCTEAS, CONTÉM EXCLUSIVA MISTURA DE PREBIÓTICOS E DHA E ARA. INGREDIENTES: LACTOSE, LEITE PARCIALMENTE DESNATADO EM PÓ, ÓLEOS VEGETAIS (ÓLEO DE CANOLA, ÓLEO DE COCO, ÓLEO DE GIRASSOL, ÓLEO DE PALMA), SORO DE LEITE, GALACTOOLIGOSACARÍDEO, FRUTOOLIGOSACARÍDEO, MALTODEXTRINA, CARBONATO DE CÁLCIO, ÓLEO DE PEIXE, MORTIERELLA ALPINA, VITAMINA C, CASEINATO DE CÁLCIO, TAURINA, INOSITOL, NUCLEOTÍDEOS (URIDINA, CITIDINA, ADENOSINA, INOSINA E GUANOSINA), SULFATO DE FERRO, VITAMINA E, FOSFATO DE POTÁSSIO, SULFATO DE ZINCO, CLORETO DE COLINA, NIACINA, FOSFATO DE CÁLCIO TRIBÁSICO, GLUCONATO CÚPRICO, D-PANTOTENATO DE CÁLCIO, VITAMINA A, VITAMINA B1, VITAMINA D, VITAMINA B2, VITAMINA B6, IODATO DE POTÁSSIO, SULFATO DE MANGANÊS, ÁCIDO FÓLICO, VITAMINA K, SELÊNIO, BIOTINA, VITAMINA B12, EMULSIFICANTE MONO E DIGLICERÍDEOS. ISENTO DE GLÚTEN.	LATA 800G	331		1.280
842352	00011402	**FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL SEM LACTOSE:** LEITE EM PÓ - FÓRMULA INFANTIL - PARA LACTENTES DESTINADA A NECESSIDADES DIETOTERÁPICAS ESPECÍFICAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE, COM DHA E ARA E NUCLEOTÍDEOS, NÃO CONTÉM GLÚTEN, CONTÉM DERIVADOS DE LEITE E SOJA. INGREDIENTES MALTODEXTRINA, OLEÍNA DE PALMA, PROTEÍNA DO SORO DO LEITE, ÓLEO DE CANOLA, ÓLEO DE COCO, CASEINATO DE POTÁSSIO, MINERAIS (CITRATO DE CÁLCIO, CLORETO DE POTÁSSIO, CITRATO SÓDICO, FOSFATO DE CÁLCIO DIBÁSICO, FOSFATO DE CÁLCIO TRIBÁSICO, CLORETO DE MAGNÉSIO, SULFATO FERROSO, SULFATO DE ZINCO, SULFATO DE COBRE, IODETO DE POTÁSSIO E SULFATO DE MANGANÊS), ÓLEO DE GIRASSOL, LECITINA DE SOJA, TAURINA E REGULADOR DE ACIDEZ HIDRÓXIDO DE POTÁSSIO, CONTÉM DERIVADOS DE LEITE E SOJA.	LATA 400G	15		160
842353	3992-6	**FUBÁ:** FUBÁ DE MILHO - SIMPLES, DO GRÃO DE MILHO MOÍDO, DE COR AMARELA, COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, COM AUSÊNCIA DE UMIDADE, FERMENTAÇÃO, RANÇO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO. TIPO FINO, 100% MILHO.	KG	1.787		2.768
842359	276170-0	**GOIABA:** GOIABA - VERMELHA, FRESCA, DE PRIMEIRA, COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM POLPA FIRME E INTACTA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA, ISENTA DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ISENTA DE FERTILIZANTES SUJIDADES, SEM PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DE MANUSEIO E TRANSPORTE, ACONDICIONADA DE FORMA ADEQUADA PARA O SEU MANUSEIO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR O PESO NA EMBALAGEM.	KG	17	376	2.520
853167	132648-1	**HORTELÃ**: HORTELÃ - FRESCO EM FOLHAS VERDES, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. ACONDICIONADO DE FORMA APROPRIADA. PESO MÉDIO DE 50G. ACONDICIONADO EM SACOS DE PLÁSTICO DEVIDAMENTE HIGIENIZADOS E PROTEGIDOS DO SOL, CHUVA E UMIDADE.	MAÇO	10	121	200
853169	148523-7	**INHAME:** INHAME - DE BOA QUALIDADE, FRESCO, COMPACTO E FIRME, ISENTO DE ENFERMIDADES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, TAMANHO UNIFORME. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ADEQUADA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR O PESO NA EMBALAGEM.	KG	1.293		1.120
849756	257748-8	**LARANJA:** LARANJA - PERA, COR AMARELA ESVERDEADA, DE PRIMEIRA, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SABOR E CHEIRO CÍTRICOS, TAMANHO GRANDE, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA, BOA QUALIDADE, ACONDICIONADA DE FORMA APROPRIADA.	SACO 2KG	30.613		39.616
848970	239742-0	**LEITE UHT INTEGRAL:** LEITE LONGA VIDA - UHT INTEGRAL, TEOR DE MATÉRIA GORDA, COMPOSTO DE CARBOIDRATOS, PROTEÍNAS, GORDURAS TOTAIS E SATURADAS, GORDURAS TRANS, FIBRA ALIMENTAR, SÓDIO E CÁLCIO, RECIPIENTE HERMÉTICO EM TIPO TETRA PAK COM 1 LITRO E VALIDADE DE NO MÍNIMO 90 DIAS, COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA.	LITRO	30.063		40.172
842418	0000573	**LEITE UHT SEMIDESNATADO ZERO LACTOSE:** LEITE LONGA VIDA - PROCESSADO POR UHT (ULTRA HIGHT TEMPERATURE), ZERO LACTOSE, SEMIDESNATADO, APRESENTAÇÃO NA FORMA LÍQUIDA, EMBALAGEM CONTENDO 1.000 ML. NÃO SERÁ ACEITO PRODUTO COM CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS. O PRODUTO DEVERÁ ATENDER AS LEGISLAÇÕES APLICÁVEIS VIGENTES. NA EMBALAGEM DEVERÁ TER IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, IMPORTADOR OU DISTRIBUIDOR. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO. QUALIDADE E QUANTIDADE. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO.	LITRO	1.009		1.816
842429	00024793	**LIMÃO:** LIMÃO - ROSA, EM ESTADO DE MATURAÇÃO ADEQUADO, CASCA INTACTA, LIVRE DE SUJEIRAS. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR O PESO NA EMBALAGEM.	KG	192	637	1.104
842430	3744-3	**MAÇÃ:** MAÇA - FUJI, NACIONAL, DE PRIMEIRA, APRESENTANDO TAMANHO, COR E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA, COM POLPA INTACTA E FIRME, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR O PESO NA EMBALAGEM.	KG	72.373		69.856

842433	00018199	**MACARRÃO DE ARROZ:** MASSA ALIMENTÍCIA - MACARRÃO DE ARROZ, TIPO PARAFUSO, SEM OVOS, SEM MILHO, SEM GLÚTEN, COR, ODOR, SABOR E TEXTURA CARACTERÍSTICA. MACARRÃO DE ARROZ TIPO PARAFUSO OU PENNE.	500G	160		488
842435	00037879	**MACARRÃO DE SÊMOLA TIPO ALETRIA:** MASSA ALIMENTÍCIA - MACARRÃO TIPO ALETRIA, SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. MASSA COM OVOS E CORANTES NATURAIS. CONTÉM GLÚTEN. EM UMA PORÇÃO DE 80G CONTENHA 283 KCAL, 60G DE CARBOIDRATO, 8,8G DE PROTEÍNA, 0,9G DE GORDURA TOTAL, 0G DE GORDURA TRANS E SATURADA, 2G DE FIBRA E 0G DE SÓDIO.	500G	518		632
842442	00026238	**MACARRÃO DE SÊMOLA TIPO ESPAGUETE:** MASSA ALIMENTÍCIA - MACARRÃO TIPO ESPAGUETE, SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, CORANTES NATURAIS: URUCUM E CÚRCUMA. CONTÉM GLÚTEN. EM UMA PORÇÃO DE 80G CONTENHA 283 KCAL, 60G DE CARBOIDRATO, 8,8G DE PROTEÍNA, 0,9G DE GORDURA TOTAL, 0G DE GORDURA TRANS E SATURADA, 2G DE FIBRA E 0G DE SÓDIO.	500G	18.528		20.384
842450	00026237	**MACARRÃO DE SÊMOLA TIPO PARAFUSO:** MASSA ALIMENTÍCIA - MACARRÃO TIPO PARAFUSO, CONTÉM SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, CORANTES NATURAIS: URUCUM E CÚRCUMA. CONTÉM GLÚTEN. EM UMA PORÇÃO DE 80G CONTENHA 283 KCAL, 60G DE CARBOIDRATO, 8,8G DE PROTEÍNA, 0,9G DE GORDURA TOTAL, 0G DE GORDURA TRANS E SATURADA, 2G DE FIBRA E 0G DE SÓDIO.	500G	11.018		12.032
842455	15307-9	**MAMÃO FORMOSA:** MAMÃO - FORMOSA, DE PRIMEIRA, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, BEM DESENVOLVIDO E MADURO, COM POLPA FIRME E INTACTA, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. TAMANHO MÉDIO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR O PESO NA EMBALAGEM.	KG	7.114	11.062	20.720
842458	107991-3	**MANDIOCA DESCASCADA:** MANDIOCA PROCESSADA - TIPO BRANCA, ESTERILIZADO EM ATMOSFERA MODIFICADA, HIGIENIZADA, PICADA, RESFRIADA, COM ASPECTO E COLORAÇÃO UNIFORME, FIRME E INTACTA, LIVRE DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. MANDIOCA LIMPA, DESCASCADA E PICADA EM PEDAÇOS PEQUENOS. EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO E RESISTENTE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR O PESO NA EMBALAGEM.	KG	1.117	8.392	9.296
856434	159448-6	**MANGA:** MANGA - ROSA, DE PRIMEIRA, FRESCA, COM POLPA COMPACTA E FIRME, ISENTO DE ENFERMIDADES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ADEQUADA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR O PESO NA EMBALAGEM.	KG			5.400
853196	256061-5	**MANJERICÃO**: MANJERICÃO - UNIFORME, DESIDRATADO, BEM DESENVOLVIDO, SEM DANIFICAÇÕES FÍSICAS. ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE E HERMETICAMENTE VEDADO.	7G	849		2.520
854851	131294-4	**MANTEIGA COM SAL:** MANTEIGA - COM SAL, DE PRIMEIRA. PRODUTO OBTIDO PELA FERMENTAÇÃO DE CREME DE LEITE COM ADIÇÃO DE CLORETO DE SÓDIO. COMPOSTO POR DERIVADOS DE LEITE E LACTOSE. ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. NÃO CONTÉM GLÚTEN.	500G	360		1.280
848971	242364-2	**MARGARINA COM SAL:** MARGARINA VEGETAL - COM SAL, COMPOSTO DE 60% DE GORDURA E LEITE, PODENDO CONTER VITAMINAS E OUTRAS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS, PODENDO CONTER VITAMINA E, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. ISENTA DE GORDURA TRANS.	KG	171		200
842478	3721-4	**MELANCIA:** MELANCIA - REDONDA, GRAÚDA, DE PRIMEIRA, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA, COM POLPA FIRME E INTACTA, ACONDICIONADA À GRANEL. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR O PESO NA EMBALAGEM OU NELE MESMO.	KG	36.607	44.521	100.680
842480	00013700	**MELÃO:** MELÃO - AMARELO, DE PRIMEIRA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO E MADURO, COM POLPA INTACTA E FIRME. TAMANHO MÉDIO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR O PESO NA EMBALAGEM.	KG	10.755	3.731	20.880
842482	3711-7	**MEXERICA:** TANGERINA - PONKAN, DE PRIMEIRA, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA, COM POLPA FIRME E INTACTA. MEXERICA DO RIO. TAMANHO MÉDIO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR O PESO NA EMBALAGEM.	KG	10.775		28.160
848977	127748-0	**MILHO VERDE EM CONSERVA:** MILHO VERDE EM CONSERVA - SIMPLES, GRÃOS INTEIROS, IMERSO EM LÍQUIDO. TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES.	SACHÊ 170G	1.636		1.640
853210	00073191	**MIX DE FARINHAS SEM GLÚTEN**: MIX DE FARINHAS SEM GLÚTEN - VEGANA. FARINHA IDEAL PARA RECEITAS DOCES E SALGADAS. INGREDIENTES: FARINHA DE ARROZ, FÉCULA DE MANDIOCA, FÉCULA DE BATATA, EMULSIFICANTE E ESPESSANTE. EM UMA PORÇÃO DE 50G CONTENHA 180 KCAL, 41G DE CARBOIDRATO, 2,2G DE PROTEÍNA, 0,7G DE GORDURA TOTAL, 0G DE GORDURA TRANS E 0,5G SATURADA, 0G DE FIBRA E 3,7MG DE SÓDIO.	KG			160
849763	413272-6	**NOZ MOSCADA:** NOZ MOSCADA - EM PÓ, CONSTITUÍDA DE AMÊNDOAS SECAS E MOÍDAS, COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, ISENTA DE MOFO E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA.	5G	116		200
842488	219614-0	**ÓLEO DE SOJA:** ÓLEO COMESTÍVEL - SOJA, OBTIDO DE ESPÉCIE VEGETAL, TIPO 1 DEGOMADO, EMBALADO EM EMBALAGEM APROPRIADA EM LITROS. ÓLEO DE SOJA REFINADO TIPO 1, QUE SOFREU PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO COMO DEGOMAGEM, NEUTRALIZAÇÃO, CLARIFICAÇÃO E FRIGORIFICAÇÃO. EMBALAGENS PLÁSTICAS/PET .	900ML	12.950		14.960
842489	6444-0	**ORÉGANO:** ORÉGANO - EM FOLHAS SECAS, OBTIDO DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS, GRÃOS SÃOS E LIMPOS, DE COLORAÇÃO VERDE PARDACENTA, COM CHEIRO AROMÁTICO E SABOR PRÓPRIO, ISENTO DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS A SUA ESPÉCIE, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE E HERMETICAMENTE VEDADO.	100G	369		584
842490	3750-8	**OVOS DE GALINHA:** OVO - DE GALINHA, BRANCO, MÉDIO, ISENTO DE SUJIDADES, FUNGOS E SUBSTÂNCIAS TÓXICAS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA. ISENTO DE TRINCOS E QUEBRADURAS NA CASCA. DE PRODUÇÃO RECENTE E EMBALADA EM CARTELAS DE 12 UNIDADES.	DÚZIA	39.456		26.080
856542	0000725	**PÃO CASEIRO**: PÃO - TIPO PÃO DE SAL CASEIRO, COMPOSIÇÃO MÍNIMA DA MASSA: OVOS, AÇÚCAR, SAL, FERMENTO, ÁGUA, ÓLEO E OUTRAS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS. CARACTERÍSTICAS: CADA UNIDADE DEVERÁ APRESENTAR-SE RETANGULAR, SUPERFÍCIE MACIA, LISA, BRILHANTE, COM MIOLO CONSISTENTE, PESANDO **400G POR UNIDADE**, VIDA ÚTIL DE 2 DIAS. NÃO PODERÁ APRESENTAR-SE AMASSADO QUE COMPROMETA A CONFORMAÇÃO TRADICIONAL E A UTILIZAÇÃO. DEVERÁ REVELAR CONDIÇÕES DE FABRICAÇÃO NORMAIS E APRESENTAR CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (AROMA, COR, SABOR, TEXTURA) PRÓPRIAS. DEVE ESTAR ISENTO DE AGENTES PATOGÊNICOS, NÃO CONTER MICROORGANISMOS OU SUBSTÂNCIAS DELES DERIVADAS QUE POSSAM REPRESENTAR RISCO PARA A SAÚDE DO CONSUMIDOR. NÃO APRESENTAREM SINAIS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA NORMAL COMPOSIÇÃO. FABRICAÇÃO: DEVERÁ SER REALIZADA NO DIA DA ENTREGA, COM VALIDADE ATÉ O CONSUMO, DE NO MÁXIMO 07 (SETE) DIAS. EMBALAGEM: A EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER SACO DE POLIETILENO OU POLIPROPILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE, CONTENDO 10 UNIDADES DE PÃES, COM INDICAÇÃO DE PESO, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE.	KG	1.081		1.248

856543	255480-1	**PÃO DE HAMBÚRGUER:** PÃO - DO TIPO HAMBÚRGUER, COMPOSIÇÃO MÍNIMA DA MASSA: FARINHA DE TRIGO, ÁGUA, GORDURA VEGETAL, LEITE, AÇÚCAR E SAL. CARACTERÍSTICAS: CADA UNIDADE DEVERÁ APRESENTAR-SE ARREDONDADO, SUPERFÍCIE MACIA, LISA, BRILHANTE, NÃO QUEBRADIÇA, COM MIOLO CONSISTENTE E SEDOSO, PESANDO **70G POR UNIDADE**. VIDA ÚTIL DE ATÉ 5 DIAS. NÃO PODERÁ APRESENTAR-SE AMASSADO QUE COMPROMETA A CONFORMAÇÃO TRADICIONAL E A UTILIZAÇÃO. DEVERÁ REVELAR CONDIÇÕES DE FABRICAÇÃO NORMAIS E APRESENTAR CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (AROMA, COR, SABOR, TEXTURA) PRÓPRIAS. DEVE ESTAR ISENTO DE AGENTES PATOGÊNICOS, NÃO CONTER MICROORGANISMOS OU SUBSTÂNCIAS DELES DERIVADAS QUE POSSAM REPRESENTAR RISCO PARA A SAÚDE DO CONSUMIDOR. NÃO APRESENTAREM SINAIS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA NORMAL COMPOSIÇÃO. FABRICAÇÃO: DEVERÁ SER REALIZADA NO DIA DA ENTREGA, COM VALIDADE ATÉ O CONSUMO, DE NO MÁXIMO 07 (SETE) DIAS. EMBALAGEM: A EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER SACO DE POLIETILENO OU POLIPROPILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE, CONTENDO 15 UNIDADES DE PÃES, COM INDICAÇÃO DE PESO, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE.	KG	211		553
842516	168348-9	**PÃO FRANCÊS SETOR 1:** PÃO - TIPO FRANCÊS, COMPOSIÇÃO MÍNIMA DA MASSA: FARINHA DE TRIGO, ÁGUA, FERMENTO BIOLÓGICO, AÇÚCAR E SAL. CARACTERÍSTICAS: CADA UNIDADE DEVERÁ APRESENTAR CORTE HORIZONTAL NA SUPERFÍCIE DA CASCA, CASCA PARTIDA E CROCANTE, MIOLO BRANCO E MACIO, TAMANHO E FORMATO UNIFORME, PESANDO **50G POR UNIDADE**, VIDA ÚTIL DE 6 HORAS. NÃO PODERÁ APRESENTAR-SE AMASSADO QUE COMPROMETA A CONFORMAÇÃO TRADICIONAL E A UTILIZAÇÃO. DEVERÁ REVELAR CONDIÇÕES DE FABRICAÇÃO NORMAIS E APRESENTAR CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (AROMA, COR, SABOR, TEXTURA) PRÓPRIAS. DEVE ESTAR ISENTO DE AGENTES PATOGÊNICOS, NÃO CONTER MICROORGANISMOS OU SUBSTÂNCIAS DELES DERIVADAS QUE POSSAM REPRESENTAR RISCO PARA A SAÚDE DO CONSUMIDOR. NÃO APRESENTAREM SINAIS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA NORMAL COMPOSIÇÃO. FABRICAÇÃO: DEVERÁ SER REALIZADA NO DIA DA ENTREGA CONFORME HORÁRIOS DEFINIDOS. EMBALAGEM: A EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER SACO DE POLIETILENO OU POLIPROPILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE, CONTENDO 50 UNIDADES DE PÃES, COM INDICAÇÃO DE PESO, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE.	KG	3.992		5.508
842517	168348-9	**PÃO FRANCÊS SETOR 2:** PÃO - TIPO FRANCÊS, COMPOSIÇÃO MÍNIMA DA MASSA: FARINHA DE TRIGO, ÁGUA, FERMENTO BIOLÓGICO, AÇÚCAR E SAL. CARACTERÍSTICAS: CADA UNIDADE DEVERÁ APRESENTAR CORTE HORIZONTAL NA SUPERFÍCIE DA CASCA, CASCA PARTIDA E CROCANTE, MIOLO BRANCO E MACIO, TAMANHO E FORMATO UNIFORME, PESANDO **50G POR UNIDADE**, VIDA ÚTIL DE 6 HORAS. NÃO PODERÁ APRESENTAR-SE AMASSADO QUE COMPROMETA A CONFORMAÇÃO TRADICIONAL E A UTILIZAÇÃO. DEVERÁ REVELAR CONDIÇÕES DE FABRICAÇÃO NORMAIS E APRESENTAR CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (AROMA, COR, SABOR, TEXTURA) PRÓPRIAS. DEVE ESTAR ISENTO DE AGENTES PATOGÊNICOS, NÃO CONTER MICROORGANISMOS OU SUBSTÂNCIAS DELES DERIVADAS QUE POSSAM REPRESENTAR RISCO PARA A SAÚDE DO CONSUMIDOR. NÃO APRESENTAREM SINAIS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA NORMAL COMPOSIÇÃO. FABRICAÇÃO: DEVERÁ SER REALIZADA NO DIA DA ENTREGA CONFORME HORÁRIOS DEFINIDOS. EMBALAGEM: A EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER SACO DE POLIETILENO OU POLIPROPILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE, CONTENDO 50 UNIDADES DE PÃES, COM INDICAÇÃO DE PESO, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE.	KG	7.122		7.794
842518	168348-9	**PÃO FRANCÊS SETOR 3:** PÃO - TIPO FRANCÊS, COMPOSIÇÃO MÍNIMA DA MASSA: FARINHA DE TRIGO, ÁGUA, FERMENTO BIOLÓGICO, AÇÚCAR E SAL. CARACTERÍSTICAS: CADA UNIDADE DEVERÁ APRESENTAR CORTE HORIZONTAL NA SUPERFÍCIE DA CASCA, CASCA PARTIDA E CROCANTE, MIOLO BRANCO E MACIO, TAMANHO E FORMATO UNIFORME, PESANDO **50G POR UNIDADE**, VIDA ÚTIL DE 6 HORAS. NÃO PODERÁ APRESENTAR-SE AMASSADO QUE COMPROMETA A CONFORMAÇÃO TRADICIONAL E A UTILIZAÇÃO. DEVERÁ REVELAR CONDIÇÕES DE FABRICAÇÃO NORMAIS E APRESENTAR CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (AROMA, COR, SABOR, TEXTURA) PRÓPRIAS. DEVE ESTAR ISENTO DE AGENTES PATOGÊNICOS, NÃO CONTER MICROORGANISMOS OU SUBSTÂNCIAS DELES DERIVADAS QUE POSSAM REPRESENTAR RISCO PARA A SAÚDE DO CONSUMIDOR. NÃO APRESENTAREM SINAIS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA NORMAL COMPOSIÇÃO. FABRICAÇÃO: DEVERÁ SER REALIZADA NO DIA DA ENTREGA CONFORME HORÁRIOS DEFINIDOS. EMBALAGEM: A EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER SACO DE POLIETILENO OU POLIPROPILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE, CONTENDO 50 UNIDADES DE PÃES, COM INDICAÇÃO DE PESO, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE.	KG	3.477		5.094
842519	168348-9	**PÃO FRANCÊS SETOR 4:** PÃO - TIPO FRANCÊS, COMPOSIÇÃO MÍNIMA DA MASSA: FARINHA DE TRIGO, ÁGUA, FERMENTO BIOLÓGICO, AÇÚCAR E SAL. CARACTERÍSTICAS: CADA UNIDADE DEVERÁ APRESENTAR CORTE HORIZONTAL NA SUPERFÍCIE DA CASCA, CASCA PARTIDA E CROCANTE, MIOLO BRANCO E MACIO, TAMANHO E FORMATO UNIFORME, PESANDO **50G POR UNIDADE**, VIDA ÚTIL DE 6 HORAS. NÃO PODERÁ APRESENTAR-SE AMASSADO QUE COMPROMETA A CONFORMAÇÃO TRADICIONAL E A UTILIZAÇÃO. DEVERÁ REVELAR CONDIÇÕES DE FABRICAÇÃO NORMAIS E APRESENTAR CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (AROMA, COR, SABOR, TEXTURA) PRÓPRIAS. DEVE ESTAR ISENTO DE AGENTES PATOGÊNICOS, NÃO CONTER MICROORGANISMOS OU SUBSTÂNCIAS DELES DERIVADAS QUE POSSAM REPRESENTAR RISCO PARA A SAÚDE DO CONSUMIDOR. NÃO APRESENTAREM SINAIS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA NORMAL COMPOSIÇÃO. FABRICAÇÃO: DEVERÁ SER REALIZADA NO DIA DA ENTREGA CONFORME HORÁRIOS DEFINIDOS. EMBALAGEM: A EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER SACO DE POLIETILENO OU POLIPROPILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE, CONTENDO 50 UNIDADES DE PÃES, COM INDICAÇÃO DE PESO, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE.	KG	1.626		1.089

856544	0000695	**PÃO HOT DOG SETOR 5:** PÃO - DO TIPO HOT DOG/CACHORRO QUENTE, PÃO DOCE COM MASSA LEVE DE FARINHA DE TRIGO, AÇÚCAR, OVOS, LEITE, FERMENTO QUÍMICO, ASSADO. CARACTERÍSTICAS: CADA UNIDADE DEVERÁ APRESENTAR-SE ALONGADO, SUPERFÍCIE MACIA, LISA, BRILHANTE, COM MIOLO CONSISTENTE E SEDOSO, PESANDO **70G POR UNIDADE**. VIDA ÚTIL DE ATÉ 5 DIAS. NÃO PODERÁ APRESENTAR-SE AMASSADO QUE COMPROMETA A CONFORMAÇÃO TRADICIONAL E A UTILIZAÇÃO. DEVERÁ REVELAR CONDIÇÕES DE FABRICAÇÃO NORMAIS E APRESENTAR CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (AROMA, COR, SABOR, TEXTURA) PRÓPRIAS. DEVE ESTAR ISENTO DE AGENTES PATOGÊNICOS, NÃO CONTER MICROORGANISMOS OU SUBSTÂNCIAS DELES DERIVADAS QUE POSSAM REPRESENTAR RISCO PARA A SAÚDE DO CONSUMIDOR. NÃO APRESENTAREM SINAIS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA NORMAL COMPOSIÇÃO. FABRICAÇÃO: DEVERÁ SER REALIZADA NO DIA DA ENTREGA, COM VALIDADE ATÉ O CONSUMO, DE NO MÁXIMO 07 (SETE) DIAS. EMBALAGEM: A EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER SACO DE POLIETILENO OU POLIPROPILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE, CONTENDO 50 UNIDADES DE PÃES, COM INDICAÇÃO DE PESO, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE.	KG	112		326
856545	0000695	**PÃO HOT DOG SETOR 6:** PÃO - DO TIPO HOT DOG/CACHORRO QUENTE, PÃO DOCE COM MASSA LEVE DE FARINHA DE TRIGO, AÇÚCAR, OVOS, LEITE, FERMENTO QUÍMICO, ASSADO. CARACTERÍSTICAS: CADA UNIDADE DEVERÁ APRESENTAR-SE ALONGADO, SUPERFÍCIE MACIA, LISA, BRILHANTE, COM MIOLO CONSISTENTE E SEDOSO, PESANDO **70G POR UNIDADE**. VIDA ÚTIL DE ATÉ 5 DIAS. NÃO PODERÁ APRESENTAR-SE AMASSADO QUE COMPROMETA A CONFORMAÇÃO TRADICIONAL E A UTILIZAÇÃO. DEVERÁ REVELAR CONDIÇÕES DE FABRICAÇÃO NORMAIS E APRESENTAR CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (AROMA, COR, SABOR, TEXTURA) PRÓPRIAS. DEVE ESTAR ISENTO DE AGENTES PATOGÊNICOS, NÃO CONTER MICROORGANISMOS OU SUBSTÂNCIAS DELES DERIVADAS QUE POSSAM REPRESENTAR RISCO PARA A SAÚDE DO CONSUMIDOR. NÃO APRESENTAREM SINAIS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA NORMAL COMPOSIÇÃO. FABRICAÇÃO: DEVERÁ SER REALIZADA NO DIA DA ENTREGA, COM VALIDADE ATÉ O CONSUMO, DE NO MÁXIMO 07 (SETE) DIAS. EMBALAGEM: A EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER SACO DE POLIETILENO OU POLIPROPILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE, CONTENDO 50 UNIDADES DE PÃES, COM INDICAÇÃO DE PESO, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE.	KG	2.222		5.172
853172	132200-1	**PÃO MINI FRANCÊS SETOR 7**: MINI PÃO - TIPO FRANCÊS, COMPOSIÇÃO MÍNIMA DA MASSA: FARINHA DE TRIGO, ÁGUA, FERMENTO BIOLÓGICO, AÇÚCAR E SAL. CARACTERÍSTICAS: CADA UNIDADE DEVERÁ APRESENTAR CORTE HORIZONTAL NA SUPERFÍCIE DA CASCA, CASCA PARTIDA E CROCANTE, MIOLO BRANCO E MACIO, TAMANHO E FORMATO UNIFORME, PESANDO **35G POR UNIDADE**, VIDA ÚTIL DE 6 HORAS. NÃO PODERÁ APRESENTAR-SE AMASSADO QUE COMPROMETA A CONFORMAÇÃO TRADICIONAL E A UTILIZAÇÃO. DEVERÁ REVELAR CONDIÇÕES DE FABRICAÇÃO NORMAIS E APRESENTAR CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (AROMA, COR, SABOR, TEXTURA) PRÓPRIAS. DEVE ESTAR ISENTO DE AGENTES PATOGÊNICOS, NÃO CONTER MICROORGANISMOS OU SUBSTÂNCIAS DELES DERIVADAS QUE POSSAM REPRESENTAR RISCO PARA A SAÚDE DO CONSUMIDOR. NÃO APRESENTAREM SINAIS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA NORMAL COMPOSIÇÃO. FABRICAÇÃO: DEVERÁ SER REALIZADA NO DIA DA ENTREGA CONFORME HORÁRIOS DEFINIDOS. EMBALAGEM: A EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER SACO DE POLIETILENO OU POLIPROPILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE, CONTENDO 50 UNIDADES DE PÃES, COM INDICAÇÃO DE PESO, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE.	KG	4.333		6.400
853173	132200-1	**PÃO MINI FRANCÊS SETOR 8**: MINI PÃO - TIPO FRANCÊS, COMPOSIÇÃO MÍNIMA DA MASSA: FARINHA DE TRIGO, ÁGUA, FERMENTO BIOLÓGICO, AÇÚCAR E SAL. CARACTERÍSTICAS: CADA UNIDADE DEVERÁ APRESENTAR CORTE HORIZONTAL NA SUPERFÍCIE DA CASCA, CASCA PARTIDA E CROCANTE, MIOLO BRANCO E MACIO, TAMANHO E FORMATO UNIFORME, PESANDO **35G POR UNIDADE**, VIDA ÚTIL DE 6 HORAS. NÃO PODERÁ APRESENTAR-SE AMASSADO QUE COMPROMETA A CONFORMAÇÃO TRADICIONAL E A UTILIZAÇÃO. DEVERÁ REVELAR CONDIÇÕES DE FABRICAÇÃO NORMAIS E APRESENTAR CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (AROMA, COR, SABOR, TEXTURA) PRÓPRIAS. DEVE ESTAR ISENTO DE AGENTES PATOGÊNICOS, NÃO CONTER MICROORGANISMOS OU SUBSTÂNCIAS DELES DERIVADAS QUE POSSAM REPRESENTAR RISCO PARA A SAÚDE DO CONSUMIDOR. NÃO APRESENTAREM SINAIS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA NORMAL COMPOSIÇÃO. FABRICAÇÃO: DEVERÁ SER REALIZADA NO DIA DA ENTREGA CONFORME HORÁRIOS DEFINIDOS. EMBALAGEM: A EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER SACO DE POLIETILENO OU POLIPROPILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE, CONTENDO 50 UNIDADES DE PÃES, COM INDICAÇÃO DE PESO, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE.	KG	3.304		6.400
856421	00073192	**PASTA DE AMENDOIM TRADICIONAL**: DOCES EM PASTA - PASTA DE AMENDOIM TRADICIONAL. PRODUZIDA COMO AMENDOIM TORRADO. SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, SEM GLÚTEN E ZERO LACTOSE. EM UMA PORÇÃO DE 15G CONTENHA 92 KCAL, 1,4G DE CARBOIDRATO, 4,5G DE PROTEÍNA, 7,6G DE GORDURA TOTAL, 0G DE GORDURA TRANS, 1G GORDURA SATURADA, 1,2G DE FIBRA E 0G DE SÓDIO.	500G	122		440
842524	3724-9	**PEPINO:** PEPINO - COMUM, PRIMEIRA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR O PESO NA EMBALAGEM.	KG	5.935	2.588	9.076
853175	0008520	**PIMENTA DE CHEIRO**: PIMENTA - DE CHEIRO, PRIMEIRA LINHA, IN NATURA, DE FORMATO ALONGADO OU TRIANGULAR, FRUTOS LISOS, DE COLORAÇÃO UNIFORME VERDE CLARA. COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR O PESO NA EMBALAGEM.	KG	55	382	800
842525	154042-4	**PIMENTÃO VERDE:** PIMENTÃO - VERDE, EXTRA, DE ÓTIMA QUALIDADE, GRANDE, SEM LESÕES DE ORIGEM. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR O PESO NA EMBALAGEM.	KG	1.841	962	3.400
856422	132567-1	**POLPA DE FRUTA CONGELADA SABOR LARANJA:** POLPA DE FRUTA - CONGELADA, SEM AÇÚCAR, SABOR LARANJA, COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, AUSENTE DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS A SUA COMPOSIÇÃO, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO. POLPA NATURAL DE FRUTA SEM ADIÇÃO DE ÁGUA E AÇUCAR.	KG	33.387		37.980
854852	177709-2	**POLPA DE FRUTA CONGELADA SABOR MARACUJÁ:** POLPA DE FRUTA - CONGELADA, PASTEURIZADA, SEM AÇÚCAR, SABOR MARACUJÁ, COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, AUSENTE DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS A SUA COMPOSIÇÃO. ACONDICIONADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO.	100G	3.165		7.200
842533	61932-9	**POLVILHO AZEDO:** POLVILHO - AZEDO, BRANCO, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.	KG	435		4.000

853197	125856-7	**QUEIJO MUÇARELA:** QUEIJO - TIPO MUÇARELA, FATIADA, EMBALADO EM PLÁSTICO INVIOLÁVEL. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE FATIADO, ESSE PROCESSO DEVERÁ SER FEITO NO DIA DA ENTREGA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR O PESO NA EMBALAGEM.	KG	488		3.120
842536	343378-1	**QUIABO:** QUIABO - LISO, ÓTIMA QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR O PESO NA EMBALAGEM.	KG	614		800
842537	343376-5	**REPOLHO BRANCO:** REPOLHO - BRANCO, FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, ÓTIMA QUALIDADE, FIRME E INTACTO, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO. TAMANHO MÉDIO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR O PESO NA EMBALAGEM.	KG	19.078	627	16.880
842538	3561-0	**SAL REFINADO:** SAL - REFINADO, IODADO, COM NO MINIMO 96,95% DE CLORETO DE SÓDIO E SAIS DE IODO, ACONDICIONADO EM SACO DE POLIETILENO.	KG	5.061		6.096
842539	00013440	**SEQUILHOS SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE:** BISCOITO DOCE SEM RECHEIO - DO TIPO SEQUILHO, COMPOSIÇÃO BÁSICA AMIDO DE MILHO E/OU MANDIOCA, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, OVOS, SAL E AROMATIZANTE, NÃO CONTÉM GLÚTEN, NÃO CONTÉM LACTOSE, SABOR LEITE, COCO OU NATA. APRESENTAÇÃO EM FORMATO DE ROSQUINHAS, COM TEXTURA CROCANTE, SEM COBERTURA E SEM RECHEIO.	350G	13		280
849766	347626-0	**SUPLEMENTO NUTRICIONAL:** SUPLEMENTO ALIMENTAR - COMPOSTO DE 26 VITAMINAS E SAIS MINERAIS, RICO EM PROTEÍNA E NUTRIENTES ESSENCIAIS QUE AJUDAM NO DESENVOLVIMENTO DE CRIANÇAS, CONTÉM LEITE, SABORES DIVERSOS: CHOCOLATE, MORANGO E BAUNILHA.	LATA 380G	100		96
842541	427141-6	**TAPIOCA:** FARINHA DE MANDIOCA - TIPO GOMA DE TAPIOCA, FÉCULA EXTRAÍDA DA MANDIOCA, SUBSTÂNCIA FARINÁCEA, NA COR BRANCA, ISENTA DE SUJIDADES, ACONDICIONADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE. TAPIOCA GRANULADA TIPO I. NÃO CONTÉM GLÚTEN.	500G	216		488
842542	3713-3	**TOMATE:** TOMATE - MADURO, BOA QUALIDADE, COM POLPA FIRME E INTACTA. TOMATE TIPO SALADA. ISENTO DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL, LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA ORIUNDA DE MANUSEIO OU TRANSPORTE. TAMANHO MÉDIO E UNIFORME. PONTO DE MATURAÇÃO PARA CONSUMO "IN NATURA". O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR O PESO NA EMBALAGEM.	KG	19.618	5.629	27.520
853176	TCEMT0000222	**TRIGO PARA QUIBE**: TRIGO PARA QUIBE - TRIGO EM GRÃO INTEGRAL, TORRADO E MOÍDO.	500G	444		600
854853	346987-5	**VAGEM:** VAGEM - MACARRÃO, DE PRIMEIRA, FRESCA, COMPACTA E FIRME, SEM LESÕES, SEM RACHADURAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM APROPRIADA PARA ENTREGA EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO, PESO POR QUILO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR O PESO NA EMBALAGEM.	KG	171		696
842544	159832-5	**VINAGRE:** VINAGRE - DE VINHO BRANCO, PRODUTO NATURAL FERMENTADO ACÉTICO SIMPLES, ISENTO DE CORANTES ARTIFICIAIS, ÁCIDOS ORGÂNICOS E MINERAIS, MATERIAIS ESTRANHOS, LIVRE DE SUJIDADES, MATERIAL TERROSO E DETRITOS DE ANIMAIS E VEGETAIS. EMBALAGENS PLÁSTICAS.	750ML	4.124		4.960

O levantamento da estimativa das quantidades a serem contratadas de gêneros alimentícios para a elaboração dos cardápios da alimentação escolar a serem adquiridos foram feitos com base nas planilhas de per capita de consumo do ano de 2023 e com acréscimo de novos alunos para o presente ano, devido a ampliações de algumas unidades escolares e o intenso crescimento populacional do município. Foi realizado pelas nutricionistas do Departamento de Alimentação Escolar conforme as faixas etárias dos alunos e turmas que serão atendidas na rede de ensino pública.

VII - Estimativa do valor da contratação – (Obrigatório)

O preço gasto em 2023 com gêneros alimentícios da Alimentação Escolar foi de R$ 11.597.566,43 **(onze milhões quinhentos e noventa e sete mil quinhentos e sessenta e seis reais e quarenta e três centavos)**, para atender 200 dias letivos, no entanto precisamos esclarecer que dias letivos em sábados não são enviados gêneros alimentícios, assim como feriados e recessos. Outra questão que deve ser pontuada, que no cálculo de quantidades precisamos acrescentar uma margem de segurança o que não ultrapassa 10%, somar um número maior de alunos devido as ampliações e novas unidades previstas, ou seja, pode acontecer que não sejam finalizadas naquele ano. Os hortifrútis precisam ser adicionados as quantidades satisfatórias na licitação, pois na Chamada Pública os agricultores familiares podem ter inúmeros problemas com a produção, e não conseguir abastecer as unidades escolares e assim utilizamos a licitação para podermos cumprir com o cardápio pré-estabelecido. Importante ressaltar que a cada ano é realizado alterações nos cardápios de todas as faixas etárias visando suprir as necessidades nutricionais, e evitar ao máximo o desperdício de alimentos. Para tais mudanças são sempre aplicados Teste de Aceitabilidade conforme preconiza as legislações vigentes. Um dos pontos mais importantes que devem ser levados em consideração nos últimos anos são os preços dos gêneros alimentícios.

Nos últimos meses, os preços observados nas prateleiras do mercado subiram em resposta a desvalorização do real, mudanças nos hábitos de consumo e ao aumento da inflação, aliados a crise econômica criada pela pandemia da Covid-19. No mês de janeiro de 2024, a inflação, mensurada pelo Índice de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), teve alta de 0,42%. O índice ficou acima da expectativa do mercado, de 0,375% segundo o Relatório Focus, e abaixo do IPCA de janeiro de 2023, de 0,53%. A alta nos preços de alimentos foi o principal fator de crescimento da inflação no mês. O Informativo da Confederação Nacional de Municípios de Inflação, também mostra o cenário no acumulado dos últimos 12 meses, que chegou a 4,51%. Com isso, o percentual ultrapassou, por margem mínima, o limite superior da meta de inflação para 2024, de 4,5%. O IPCA avalia mensalmente uma cesta de 377 itens, onde entre estes analisados, no período de 30 de dezembro de 2023 a janeiro de 2024, em 246 (65%) houve inflação. Historicamente, há uma alta dos alimentos nos meses de verão, em razão dos fatores climáticos, que afetam a produção, em especial, dos alimentos in natura, como os tubérculos, as raízes, as hortaliças e as frutas. No caso

do arroz, houve a influência do clima adverso e da preocupação com a nova safra. Além disso, a Índia, maior produtor mundial, enfrentou questões climáticas que atingiram a produção e cessou as exportações no segundo semestre do ano passado, o que provocou o aumento do preço desse produto no mercado internacional. O equilíbrio entre a exportação e o armazenamento de alimentos para o consumo da população local é um dos fatores que ajudam a estabilizar os preços dos alimentos, mas o cenário de crise que o Brasil vivencia está tornando todo o processo, desde a produção até o consumo final, mais caro, chegando aos preços observados nos mercados. É uma política que privilegia a exportação sem estabelecer políticas agrícolas que controlem o consumo interno, seja estimulando um aumento da produção ou exportando menos. Existem outros elementos que se somam a conta, como a alta da gasolina e da energia elétrica que fazem parte do processo de distribuição e armazenamento dos alimentos. Segundo dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), a inflação começou a registrar um aumento gradual com a distribuição do auxílio emergencial em 2020. Desde então, o preço do óleo de soja subiu 87,89%, o arroz ficou 69,80% mais caro e a batata passou custar 47,84% a mais.

Desta forma, o aumento nos gastos com a Alimentação Escolar gira em torno não somente no aumento do número de alunos e na previsão de abertura de novas unidades escolares, mas da própria Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO) onde divulgou dados que apontam o aumento do preço dos alimentos no mundo. A FAO atribuiu este aumento de preços à queda da produtividade na Índia, na China, na Tailândia e na União Europeia, em razões de condições climáticas de seca. Além disso, a baixa produtividade no início da safra de cana-de-açúcar no Brasil e o aumento na demanda por petróleo contribuíram para a elevação dos preços. E isso acarreta maior dispêndio nas cotações realizadas e por consequente nos preços finais.

A cesta de preços foi obtida através de cotações em empresas especializadas, no sistema RADAR TCE-MT, Empresas de venda on-line, Atas de Registro de Preços da Prefeitura Municipal de Sorriso - MT e demais fornecedores locais. Para determinação do preço estimado utilizou-se a média dos preços obtidos.

VIII - Justificativas para o parcelamento ou não da solução (se aplicável). – (Obrigatório)

A contratação será realizada de forma global, considerando que o parcelamento da solução é totalmente inviável tecnicamente, tendo em vista se tratar de gêneros alimentícios diversificados e com características próprias, visando garantir o melhor funcionamento entre eles e evitando, portanto, erros por incompatibilidade, e disponibilidades de entrega conforme a localização da unidade escolar, ou seja, zona urbana e rural, se contratados separadamente, de vários fornecedores. O processo licitatório é de forma unitária.

IX - Contratações correlatas e/ou interdependentes - (Facultativo)

Não se verifica contratações correlatas nem interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda, pois as unidades já possuem toda a estrutura para a execução do objeto, dando continuidade ao modo de funcionamento dos anos anteriores.

IX - Demonstrativo da Previsão da Contratação no Plano de Contratações Anual – PCA – (Facultativo)

A referida contratação está alinhada como parte do Plano de Ações prevista no planejamento da Secretaria de Educação de 2023, através do Plano de Contratação Anual.

X - Resultados pretendidos - (Facultativo)

Espera-se com esta contratação que os estudantes das unidades escolares municipais de Sorriso/MT sejam atendidos em relação ao seu direito à alimentação escolar conforme a Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009. Portanto, contribuirá para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos, por meio da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo. Quanto a contratação, os benefícios diretos e indiretos podem ser percebidos na economicidade, uma vez que o procedimento licitatório permite a contratação de empresa especializada por preço competitivo no mercado, uma vez que há concorrência entre as empresas do ramo de atividades, com a oferta de menor preço considerando os requisitos previamente estabelecidos no edital da licitação, sempre embasados nos princípios de eficiência e sustentabilidade, contribuindo para a racionalização e otimização do uso dos recursos. Pretende-se, com o processo licitatório, assegurar a seleção da proposta apta a gerar a contratação mais vantajosa para o Município. Almeja-se, igualmente, assegurar tratamento isonômico entre os licitantes, bem como a justa Prefeitura Municipal de Sorriso através da Secretaria Municipal de Educação competição, bem como evitar contratação com sobre preço ou com preço manifestamente inexequível e superfaturamento na execução do contrato. A contratação decorrente do presente processo licitatório exigirá da contratada o cumprimento das boas práticas de

sustentabilidade, contribuindo para a racionalização e otimização do uso dos recursos, bem como para a redução dos impactos ambientais.

XI - Providências a serem adotadas - (Facultativo)

As medidas adotadas serão como nos anos anteriores, através de Termo de Referência, constando todas as informações pertinentes para que as empresas compreendam como funcionará a demanda do Departamento. Cotações em empresas especializadas, no sistema RADAR TCE-MT, Empresas de venda on-line, Atas de Registro de Preços da Prefeitura Municipal de Sorriso - MT e demais fornecedores locais, para que a pesquisa de Preços alcance os valores praticados no mercado local/regional atualmente, resultando num balizamento de preços que possua fornecedores com lances viáveis para a disputa e que gere o maior número de desconto possível e aplicável ao processo, sempre pautado pela Instrução Normativa SCL nº002/2020. Assim como Parecer Contábil com dotações orçamentárias disponíveis para a Educação Infantil, Ensino Fundamental e APAE. E por fim Documento de Formalização de Demanda autorizado pela Secretária de Educação.

XII - Possíveis Impactos Ambientais – (Facultativo)

A aquisição de gêneros alimentícios pode ter impactos ambientais, como a poluição do solo e água, não utilização de todo o alimento no preparo, pode gerar uma quantidade enorme de resíduos orgânicos, as embalagens primárias e secundárias podem gerar um aumento de recicláveis, o consumo excessivo de água para higienização dos alimentos e ambiente de trabalho, pode ocasionar uma redução de recursos naturais e degradação da natureza. Para mitigar esses impactos, é importante promover ações sustentáveis nas escolas como a reciclagem do lixo através de projetos voltados a reutilização de materiais recicláveis, e descarte sustentável dos resíduos orgânicos. Em Sorriso desde 2023, temos o Projeto “Escola Lixo Zero”, promovido pelo Programa Eco Sorriso, o qual tem como objetivo o uso consciente de resíduos, como forma de gerir produtos e processos para sistematicamente evitar e eliminar o volume e toxicidade de lixo e materiais, conservar e recuperar todos recursos naturais, e não os incinerar ou aterrar. Quatro unidades escolares de Sorriso, foram certificadas como, as primeiras Escolas Lixo Zero, do Centro Oeste, as quais conseguiram alcançar metas exigidas de 80 a 90% de redução dos resíduos produzidos nas escolas, além de conquistar ótima colocações no ranking do Brasil, entre as demais escolas participantes, pois ofertaram soluções e fomentaram a sustentabilidade com a diminuição do lixo.

O projeto foi pensado para curto, médio e longo prazo, para que as crianças tenham uma consciência ambiental através de ações do dia a dia, inserindo a prática da reciclagem, e a prática da compostagem, por meio da educação ambiental inversa, o que acaba influenciando toda a comunidade escolar. Envolve a troca das lixeiras por pontos de coleta de recicláveis e os resíduos de alimentos agora alimentam os biodigestores de todas as unidades de ensino, com o trabalho de converter o que viraria lixo em gás de cozinha para produzir alimentação escolar e em adubo para as hortas. São escolas que não utilizam materiais que não sejam reaproveitáveis. O plano para 2024 é ampliar o projeto e práticas sustentáveis para as demais escolas do Município, incluída no conteúdo programático e pedagógico dos alunos como um meio de conscientizar, cuidar do meio ambiente e promover a sustentabilidade. Diante disso ensinar sustentabilidade na escola contribui para uma formação mais completa, e a criança passa a ter uma visão bastante ampla, crítica e consciente do mundo, assim como os demais colaboradores das unidades escolares e população em geral.

XIII - Posicionamento conclusivo sobre a viabilidade e razoabilidade da contratação – (Obrigatório)

A falta de alimentação adequada reduz o foco, afeta a memória e a capacidade de raciocínio, desnutrida a criança desenvolve menos conexões neurais, o que no futuro prejudica a ascensão social. A influência entre uma boa alimentação, favorece o desenvolvimento cognitivo, que por sua vez auxilia no desempenho escolar, já que o consumo de alimentos nutritivos também aumenta a capacidade de concentração, melhora o humor e aumenta a disposição. As escolas públicas têm um grande papel no combate à insegurança alimentar das crianças.

Como observado o PNAE é um programa de governo fundamental para garantir a Segurança Alimentar e Nutricional no país, calcado no emprego da alimentação saudável e adequada compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitam a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, o desenvolvimento de ações de educação alimentar e nutricional, o direito à alimentação escolar, visando a garantir a segurança alimentar e nutricional dos alunos, com acesso de forma igualitária, respeitando as diferenças biológicas entre idades e condições de saúde dos mesmos que necessitam de atenção específica e aqueles que se encontram em vulnerabilidade social.

Diante das exigências que o PNAE preconiza, é a de que o Programa designe um Nutricionista Responsável Técnico, para a elaboração de cardápios que respeitem as necessidades nutricionais, os hábitos alimentares e a cultura alimentar da localidade, sempre observando as orientações do Ministério da Saúde sobre a promoção da saúde por meio da alimentação.

E os repasses dos recursos federais que se destina a contribuir para o atendimento de estudantes matriculados em todas as etapas e modalidades da educação básica nas diferentes redes.

Após uma análise cuidadosa e detalhada, e diante da experiência do município com a aquisição de gêneros alimentícios para a produção das refeições nas quase 40 unidades escolares, para uma quantidade em torno de 17.000 alunos torna evidente que essa contratação pleiteada é viável, necessária e adequada para suprir as necessidades da Secretaria Municipal de Educação de Sorriso/MT. Esse processo representa continuidade do trabalho atual que vem sendo realizado, acompanhado e fiscalizado pela comunidade escolar, pelas nutricionistas responsáveis técnicas do Departamento de Alimentação Escolar, pela sociedade, por meio dos Conselhos de Alimentação Escolar (CAE), FNDE, Tribunal de Contas da União (TCU), Controladoria Geral da União (CGU) e Ministério Público, e demais parceiros, como Ministério da Educação, Entidades Executoras, Secretaria de Saúde, Agricultura, e Conselho Federal e Regional de Nutricionistas, cada um na sua esfera de trabalho.

Portanto, existe viabilidade técnica, operacional e orçamentária na contratação da AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR através de Pregão – Registro de Preços com menor preço por item. De acordo com os cardápios elaborados pelas nutricionistas de forma contínua para os alunos matriculados na rede de ensino público e APAE de Sorriso/MT. Entende-se que a aquisição deva ser de acordo com a demanda devido à essencialidade e necessidade pública permanente à Administração, considerando que sua interrupção comprometeria a continuidade das atividades educacionais.

DECLARO que:
*(**X**) É VIÁVEL a presente contratação.*
*( ) NÃO É VIÁVEL a presente contratação***.**

Sorriso - MT, 19 de janeiro de 2024.

Danúbia Coradini
Matrícula 4980
Cargo Nutricionista

Ligiane Bazzo da Silva
Matrícula 631
Cargo Nutricionista

Aprovo em ___/ ___/2024.

LÚCIA KORBES DRECHSLER
Matrícula 471
Secretária Municipal de Educação