

ELABORO em ____/____/____ o presente Termo de Referência, nos termos das Leis nº 8.666/1993 e 10.520/2002.

PAMELA DA SILVA PEREIRA
Nutricionista Responsável Técnica
Coordenadora da Alimentação Escolar
CRN 7ª – 11158

APROVO em ____/____/____ o presente Termo de Referência, nos termos das Leis nº 8.666/1993 e 10.520/2002.

MARCIA BEATRIZ GOMES DA SILVA
Secretária Municipal de Educação

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

1.1. O presente termo tem como objeto a **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS PARA A ALIMENTAÇÃO DOS ALUNOS MATRICULADOS NAS ESCOLAS DA REDE MUNICIPAL E ESTADUAL DE ENSINO do Município de Salinópolis**, para compor os cardápios da alimentação escolar para as aulas presenciais em conformidade com as exigências do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento devem estar de acordo com as exigências do Manual de Legislação DECRETO Nº 5.741, DE 30 DE MARÇO DE 2006, REGULAMENTO DOS ARTS. 27-A, 28-A E 29-A DA LEI Nº 8.171, DE 17 DE JANEIRO DE 1991, RDC Nº 12, DE 02 DE JANEIRO DE 2001, RESOLUÇÃO FNDE/PNAE Nº 26/2013 e nº. 035 de 01 de outubro de 2003, NOTA TÉCNICA Nº 1879810/2020/COSANCGPAE/DIRAE e INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 92 DE 18 DE SETEMBRO DE 2021 para atender ao PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE em suas diferentes modalidades de ensino no Município de Salinópolis-PA.

2. JUSTIFICATIVA

1.1. O objetivo desta licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para a aquisição do objeto em tela, conforme condições, quantidades, exigências técnicas e características descritas e estabelecidas neste Termo de Referência, objetivando a redução de custos, de armazenamento, bem como permitir um melhor controle dos itens, evitando-se o estoque, o que poderia gerar a perda de garantia dos materiais estocados.

2.1.1. Este Termo de Referência tem por objetivos:

- a) Caracterizar o objeto a ser contratado;
- b) Estabelecer método de planejamento gerencial das atividades;
- c) Estabelecer nível de qualidade desejado para a aquisição;
- d) Estabelecer os critérios de entrega, pagamento e demais condições a serem observadas durante o cumprimento do contrato.

2.1. DA METAFÍSICA:

2.2. A presente aquisição visa o fornecimento de alimentos variados e seguros que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos matriculados nas Unidades de Ensino do Município de Salinópolis para o ano letivo de 2024. Garantindo a melhora no rendimento escolar e segurança alimentar e nutricional, bem como, condições de saúde aqueles que necessitem de atenção específica e em vulnerabilidade social, com acesso igualitário, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias.

2.3. A oferta de alimentação escolar de qualidade emerge como um elemento essencial no panorama educacional, sendo um alicerce crucial para o desenvolvimento integral dos estudantes, o que impacta diretamente em seu aprendizado e bem-estar. Dentro desse cenário, a merenda escolar assume um papel vital no desenvolvimento dos alunos que integram a rede pública de ensino, oferecendo uma série de benefícios e influenciando positivamente diversos aspectos do desenvolvimento estudantil que ressaltam a importância intrínseca da merenda escolar.

2.4. O PNAE (Programa nacional de Alimentação Escolar) executado pelo FNDE, busca oferecer alimentação saudável e adequada, utilizando alimentos variados e seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde, inclusive dos que necessitam de atenção específica.

2.5. A merenda escolar fornece nutrientes essenciais que são fundamentais para o crescimento, desenvolvimento e aprendizado das crianças. Uma alimentação balanceada contribui para a melhoria da saúde e prevenção de doenças. Alunos bem-nutridos têm maior capacidade de concentração, memória e desempenho cognitivo. A merenda escolar adequada está diretamente associada ao aumento da atenção em sala de aula e ao melhor rendimento e desempenho nas atividades escolares.

2.6. A oferta de uma alimentação de qualidade na escola pode servir como incentivo para que os alunos compareçam regularmente às aulas, contribuindo para a redução da evasão escolar, pois muitos alunos estão inseridos em cenários familiares, sociais e econômicos fragilizados. Oferecer um alimento de qualidade e uma dieta balanceada e nutritiva na merenda escolar ajuda a reduzir as desigualdades sociais ao proporcionar a todos os estudantes, independentemente de suas condições financeiras, acesso a uma alimentação nutritiva.

2.7. A merenda escolar é uma oportunidade para promover a educação alimentar, ensinando os alunos sobre a importância de escolhas saudáveis e hábitos alimentares equilibrados desde a infância, além dos benefícios físicos, a merenda escolar também contribui para o bem-estar social e emocional dos alunos, proporcionando um ambiente escolar mais acolhedor e estimulante.

2.8. São 11.889 (Onze Mil, Oitocentos e Oitenta e Nove) alunos, distribuídos em 35 escolas Municipais e Estaduais, assistidos com a merenda escolar.

ESCOLAS ESTADUAIS URBANAS E RURAL

- 1- Escola Estadual Adriano (rural)
- 2- Escola Estadual Aracy Alves Dias
- 3- Escola Estadual Bom Bosco
- 4- Escola Estadual Dr. Miguel de Santa Brígida
- 5- Escola Estadual Eurides Brito (rural)
- 6- Escola Estadual Laura Vicuna
- 7- Escola Estadual Padre Dubois
- 8- Escola Estadual Teodato Rezende
- 9- Escola Estadual Tiradentes

ESCOLAS MUNICIPAIS URBANAS E RURAL

- 10- E M E I F ARGEMIRO SANTA BRIGIDA
- 11- E M E I F RAIMUNDA LOULA DA SILVA
- 12- E M E I F IOLANDA QUADROS RAYOL
- 13- E M E F TEMISTOCLES RAIOL
- 14- E M E I F EUGENIO MARCELINO FERREIRA
- 15- E M E F ELEONOR FONTELLES SANTA BRIGIDA
- 16- E M E I F CHAPEUZINHO VERMELHO
- 17- E M E I F JOSE RIBAMAR BARROS MONTEIRO
- 18- E M E F GERONCIO ALVES DIAS
- 19- E M E I F JOSE LEONARDO DA FONSECA
- 20- E M E I MARLUCIA DE SOUZA NUNES
- 21- E M E I E F JALILE SANJAD SOUZA
- 22- E M E I F SAO BENTO
- 23- E M E I F EDUARDO GUIMARAES
- 24- E M E I F PROF ORLANDO MOISES CORREA
- 25- E M E I F RAIMUNDO NAZARE DA COSTA
- 26- E M E I F ADOLFO NAZARENO CORREA SANTA BRIGIDA
- 27- E M E I F LINDALVA FERREIRA DIAS
- 28- E M E F CECILIA DE NAZARE DA FONSECA
- 29- E M E I F OSCARINA MAIA DIAS

- 30- E M E I F JULIANO MONTEIRO DE SOUZA
- 31- E M E I F NOSSA SRA AUXILIADORA
- 32- E M E I F MODESTO DA ENCARNAÇÃO RODRIGUES
- 33- E M E I F SAO PEDRO
- 34- E M E I F MANOEL RODRIGUES DA ROCHA
- 35- ERC CRECHE DA AMIZADE

2.9. Em resumo, a merenda escolar vai além de simplesmente suprir a necessidade nutricional dos alunos; ela é um componente essencial para o desenvolvimento educacional e social, contribuindo para a formação de cidadãos saudáveis, bem preparados para enfrentar os desafios acadêmicos e para construir um futuro mais promissor e por isso necessário se faz a aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis para a alimentação escolar, de alimentos variados e seguros que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável, efetivando as políticas públicas educacionais na melhoria do rendimento escolar e segurança alimentar e nutricional, bem como condições de saúde àqueles que necessitem de atenção específica e em vulnerabilidade social, com acesso igualitário, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias e de acordo com o cardápio elaborado pela Nutricionista do município.

3. VIGÊNCIA

3.1. O prazo de vigência do contrato a ser firmado será 12 meses, com início a partir da data da sua assinatura, podendo, a critério das partes, ter a sua duração prorrogada, nos termos do art. 57, II, da Lei Federal nº 8.666/1993, ressalvados os limites legais para aditivo ao contrato.

4. DAS ESPECIFICAÇÕES E CRITÉRIOS DE RECEBIMENTO

4.1 - As especificações dos itens como a Pauta de Alimentos constam no **ANEXO I – A** deste Termo.

4.2 – O quantitativo solicitado é conforme o censo escolar do número de alunos matriculados por modalidade de ensino e escolas que são atendidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar do Município de Salinópolis.

4.3 - A entrega dos produtos será realizada conforme cronograma fornecido pelo Departamento de Alimentação Escolar da Secretaria Municipal de Educação, tendo a proponente o prazo máximo de 10 dias úteis para alimentos perecíveis e 05 dias para não perecíveis a contar do recebimento da ordem de serviço. A entrega dos gêneros perecíveis e não perecíveis deverão serem entregues nas Escolas Municipais e Estaduais de Ensino, tanto na zona urbana como na zona rural, de acordo com a ordem de fornecimento e de entrega que será emitida pelo Departamento de Alimentação Escolar.

4.4 - Os gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis deverão ser de primeira qualidade, atendendo ao disposto na legislação de alimentos com característica de cada produto (organolépticas, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas), estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, Ministério da Agricultura/Pecuária e Abastecimento e pelas Autoridades Sanitárias Locais para cada gênero descrito conforme tabela de especificação e quantidades e registro no órgão fiscalizador quando couber (SIF e SIM).

4.5 - Só será aceito o fornecimento dos produtos que estiverem de acordo com o item anterior e as especificações mínimas exigidas abaixo:

- Identificação do produto;
- Embalagem original e intacta;
- Data de fabricação;
- Data de validade;
- Peso líquido;
- Número do Lote;
- Nome do fabricante;
- Registro no órgão fiscalizador (SIF e SIM) quando couber;

5. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

5.1 As proponentes deverão apresentar atestado de capacidade técnica fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, referente a quantidade equivalente e comprovando a aptidão para o desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação.

5.2 As proponentes deverão apresentar cópia do Alvará de Vigilância Sanitária atualizado, sendo esse requisito mínimo de qualidade higiênico-sanitária para a fabricação/produção/comercialização de gêneros perecíveis e não perecíveis.

6. AMOSTRA DOS PRODUTOS

6.1 – Os fornecedores classificados em primeiro lugar após fase de habilitação deverão entregar em até 02 (dois) dias úteis em data solicitada e no horário de funcionamento do Departamento de Alimentação Escolar, 01 (uma) amostra do produto ofertado. As amostras devem estar devidamente etiquetadas, acompanhadas de ficha técnica assinadas pelo responsável técnico nutricionista da empresa fabricante e/ou licitante, com firma reconhecida, devidamente acompanhada da cópia autenticada para verificação do atendimento das especificações técnicas e entregues no Departamento de Alimentação Escolar A/C PAMELA DA SILVA PEREIRA- Nutricionista Responsável Técnica Coordenadora da Alimentação Escolar -CRN 7ª – 11158

6.2 - Durante toda a vigência do contrato, poderão ser coletadas amostras de alimentos para análise-microscópica, físico – química, microbiológica e de resíduos químicos (pesticidas, antibióticos) – Limites Máximos de Resíduos. Caso os alimentos estejam fora de especificações deste edital ou da legislação pertinente, a entrega deverá ser cancelada, podendo o fornecedor ter seu contrato rescindido.

6.3 - A análise ficará a cargo da fiscal do contrato que se refere a Nutricionista Responsável Técnica, que emitirá seu parecer em laudo devidamente assinado e identificado;

6.4 – As amostras deverão ser identificadas com o número do edital, o nome do fornecedor, a especificação do produto e ficha técnica.

6.5 - Na apresentação das amostras deverá ser apresentada junto com os produtos a documentação comprobatória de Serviço de Inspeção Sanitária, bem como registro de produtos junto ao MAPA; conforme for o caso;

6.6 - Os produtos alimentícios devem atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela (o): ANVISA/Ministério da Saúde; ou DIPOA/MAPA; ou ANVISA local e/ou Estadual.

6.7 - As amostras serão submetidas às seguintes análises:

- ORGANOLÉPTICA (SENSORIAL): serão verificadas as características de cor, odor e textura (aparência) do alimento;
- ROTULAGEM: de acordo com a legislação da ANVISA/Ministério da Saúde; ou DIPOA/MAPA; ou ANVISA local e/ou Estadual;
- EMBALAGEM: a gramatura e material utilizado serão analisados para verificar se estão de acordo com o exigido na especificação do item cotado.

6.8 – O resultado da análise será publicado em 02 (dois) dias após o prazo da apresentação das amostras.

7. DA FISCALIZAÇÃO

7.1 O fiscal do contrato caberá a Nutricionista Responsável Técnica, que será responsável pela fiscalização do fornecimento dos produtos, observando todos os aspectos estipulados (prazo de entrega, local de entrega, observância acerca da qualidade e marca dos produtos contratados).

7.2 A aceitação estará condicionada à devida fiscalização, e não serão aceitos produtos cujas

condições de armazenamento e transporte não sejam satisfatórias.

8. DA ENTREGA DOS PRODUTOS – LOCAL PERIODICIDADE

8.1 Os produtos deverão serem entregues no Departamento de Alimentação Escolar da Secretaria Municipal de Educação, Localizado na Travessa Nazaré, s/n, bairro Centro, Salinópolis-Pá, conforme cronograma estabelecido de acordo com a ordem de fornecimento que será emitida pelo Departamento de Alimentação Escolar, em dias úteis, no horário das 08:00hs às 11:00hs.

8.2 A Nutricionista Responsável Técnica do Departamento de Alimentação Escolar, fornecerá o cronograma de entrega dos produtos que serão de responsabilidade da empresa entregar de porta a porta nas escolas junto com um funcionário do departamento, devidamente assinada na qual deverá se identificar através de seu carimbo e assinatura.

8.3 Os produtos deverão serem entregues, obedecendo à seguinte periodicidade:

- **Gêneros perecíveis e não perecíveis (carnes e derivados e produtos congelados):** serão entregues mensalmente ou de acordo com a capacidade de estocagem do Depósito Central do Departamento de Alimentação Escolar. No ato das entregas, as mesmas deverão serem entregues de porta a porta por caminhão frigorífico em temperatura ambiente para armazenamento e transporte dos produtos congelados da própria empresa fornecedora e na presença de um funcionário do Departamento de Alimentação Escolar.
- **Gêneros não perecíveis (alimentos estoque seco):** serão entregues semanalmente direto no Departamento de Alimentação Escolar ou de acordo com a capacidade de estocagem do depósito central do departamento.

8.4 - Havendo necessidade de adequações, o cronograma de datas e periodicidade poderá sofrer alterações;

9. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

9.1 - A equipe do Departamento de Alimentação Escolar será responsável pela conferência dos produtos no ato do recebimento que informarão ao fiscal do contrato as eventuais inconsistências.

9.2 - As despesas com transporte, fretes, bem como, qualquer outra relacionada à entrega do produto, é de total responsabilidade da proponente.

9.3 - Todos os gêneros perecíveis e não perecíveis deverão ser transportados em caminhão tipo baú específico para esse fim, devendo ser previamente higienizados e não conter qualquer substância que possa acarretar lesão física, química ou biológica aos alimentos.

9.4 - Os produtos deverão estar sobrepostos em paletes e/ou em caixa de polietileno higienizadas quando necessário, com exceção dos ovos que poderão ser acondicionados em embalagem de papelão e/ou isopor, e/ou polietileno atóxico.

9.5 - Os entregadores deverão estar devidamente identificados com o nome da empresa, uniformizados (camisa, sapato, calça, crachá de identificação da empresa) com hábitos de higiene satisfatórios (uniforme limpos e higiene pessoal adequada), possuindo boa conduta e relacionamento no local de entrega.

9.6 - Caso seja detectado alguma falha no fornecimento, que esteja em desconformidade com o contrato, a contratada deverá efetuar a troca satisfatoriamente no prazo máximo de 01 (um) dia útil, após a notificação, sem prejuízo das sanções previstas.

9.7 - Demais obrigações em conformidade com a Lei 8.666/93 e demais legislações pertinente.

9.8 Nos preços deverão estar inclusas todas as despesas tais como: despesa com funcionários, materiais utilizados, impostos, transportes, embalagens, taxas ou outras.

9.9 Apresentar no processo de licitação os documentos a seguir:

- As empresas que estiverem cotando os produtos de origem animal, resfriados ou congelados, deverão apresentar a Licença de Funcionamento (Alvará Sanitário) da licitante, emitido pelo órgão competente que comprove que a empresa licitante possui estrutura própria adequada para o fornecimento dos gêneros alimentícios ora licitados e que foi vistoriada pelo serviço de vigilância sanitária estadual e municipal, ou pelo serviço de inspeção federal ou estadual ou municipal do setor de agricultura no prazo estabelecido. Na mesma deverá a vistoria da câmara frigorífica da licitante, se a mesma é para produtos resfriados (0º a 6º) e ou congelados (-12º a -18º) e capacidade de armazenamento das mesmas, e vistoria dos carros frigoríficos e sua especificação de transporte (produtos refreados e congelados), identificando os caminhões vistoriados através de placa ou chassis. Deverá apresentar uma cópia do certificado de registro e licenciamento do veículo de transporte (próprio ou locado), comprovando que detém estrutura e logística adequada para cumprir fielmente o fornecimento.
- Certificado de controle de vetores e pragas com a desinsetização e desratização executada por empresa especializada com registro no CREA/PA, SESMA/SEMA, SIM e SIF, acompanhando o laudo de execução, da sede da licitante e depósito a fim de garantir a isenção e contaminantes dos produtos alimentícios adquiridos para a Alimentação Escolar do Município de Salinópolis-Pa.

10. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 10.1** Efetuar os pagamentos à CONTRATADA, na forma estabelecida no contrato;
- 10.2** Rejeitar os produtos que não satisfizerem aos padrões exigidos nas especificações e recomendações da contratante;
- 10.3** Fornecer todos os elementos básicos e dados complementares à execução dos serviços;
- 10.4** Notificar a contratada, por escrito, de quaisquer irregularidades que venham a ocorrer, em função da prestação dos serviços.
- 10.5** Cumprir e fazer cumprir o disposto nas cláusulas deste Termo de Referência.

11. PAGAMENTO

11.1 - O pagamento será efetuado em moeda corrente, através de ordem bancária em conta corrente em nome da contratada e/ou na tesouraria municipal, mediante a apresentação de fatura discriminativa, de acordo com os itens, quantidades e preços previstos na proposta de preços vencedora, devidamente certificada e atestada.

11.2 - O pagamento será efetuado em até 30 dias corridos, contados a partir do efetivo recebimento dos produtos, mediante apresentação da nota fiscal/faturada pela contratada, devidamente atestada e liquidada pela fiscal do contrato. O documento fiscal deverá constar em anexo o(s) termo(s) de recebimento dos gêneros hortifrutigranjeiros, o empenho e a ordem de serviço.

11.3 - Nenhum pagamento será efetuado enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, a qual poderá ser compensada com o pagamento pendente, sem que isso gere direito a acréscimos de qualquer natureza.

11.4 - Nenhum pagamento será efetuado caso o faturamento apresente alguma incorreção ou divergência de valores, e será devolvido para as devidas correções e/ou ajustes e o prazo para pagamento será contado a partir da data de reapresentação do documento fiscal.

11.5 - Só serão efetuados os pagamentos referentes aos produtos efetivamente entregues. Será exigida, mensalmente, somente dos grupos formais, a apresentação das certidões negativa de débito ou regularidade com INSS, FGTS, Receita Federal, Procuradoria Geral da União e certidão negativa de débitos trabalhistas (CNDT).

12. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

12.1. Fundamenta-se esta aquisição/contratação através do disposto nas leis federais Nº 11.947/09 e Resolução FNDE/PNAE Nº 26/13, Lei nº 8666/93.

13. SANÇÕES

13.1 Por descumprimento de cláusulas contratuais ou pela inexecução total ou parcial do contrato, a CONTRATADA poderá, após a apreciação de defesa prévia, sofrer as seguintes penalidades, de acordo com a gravidade da falta (Art. 86 e 87 da Lei 8.666/93):

13.2 Advertência, sempre que forem constatadas irregularidades de pouca gravidade, para as quais tenha a CONTRATADA concorrido diretamente ou indiretamente.

13.2.1. Multa, nas seguintes situações:

- 0,4% (quatro décimos por cento), incidente sobre o valor da ordem de fornecimento correspondente, por dia de atraso em realizar o fornecimento;
- Em caso de rescisão unilateral do contrato pela Administração, decorrente do que prevê este subitem, ou de qualquer descumprimento de outra cláusula contratual, será aplicada, garantida a defesa prévia, multa de até 30% (trinta por cento) do valor total do contrato, de acordo com a gravidade da infração.

13.3 Suspensão temporária do direito de licitar e contratar com o Município de Salinópolis, bem como o impedimento de com ele contratar, pelo prazo de até 5 (cinco) anos.

13.4 Declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública.

- Nos casos de declaração de inidoneidade, a proponente penalizada poderá, após decorrido o prazo de 05 (cinco) anos da declaração, requerer a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida se a proponente ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes, e desde que cessados os motivos determinantes da punição.

13.5 As multas serão, após o regular processo administrativo, cobradas administrativa ou judicialmente, ou descontadas dos créditos da proponente CONTRATADA.

13.6 Se a multa for de valor superior ao valor da garantia prestada, além da perda desta, responderá o contratado pela sua diferença, a qual será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração ou ainda, quando for o caso, cobrada judicialmente.

13.7 O descumprimento parcial ou total, por uma das partes, das obrigações que lhes correspondam, não será considerado inadimplemento contratual se tiver ocorrido por motivo de caso fortuito ou de força maior, devidamente justificados e comprovados. O caso fortuito, ou de força maior, verifica-se no fato necessário, cujos efeitos não era possível evitar, ou impedir, nos termos do parágrafo único do art. 393 do Código Civil.

ANEXO I – A

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNIDADE
1	AÇAFRÃO 100G	7800	PACOTE
2	AÇÚCAR CRISTAL 1KG	15000	QUILO
3	ALHO IN NATURA	780	QUILO
4	ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1 1KG	29200	QUILO
5	AVEIA EM FLOCOS CX 200G	9600	CAIXA
6	BATATA INGLESA	9000	QUILO
7	BETERREBA IN NATURA	9000	QUILO
8	BISCOITO DOCE - TIPO ROSQUINHA SABOR LEITE 300G	77000	PACOTE
9	CACAU EM PÓ 1KG	3540	QUILO
10	CARNE BOVINA ISCAS SEM EM GORDURA DE 1ª 1KG	47600	QUILO
11	CARNE BOVINA MOÍDA SEM GORDURA DE 1ª 1KG	47600	QUILO
12	CEBOLA BRANCA	9000	QUILO
13	CENOURA MÉDIA 2A IN NATURA	9000	QUILO
14	COLORAU PÓ 100G	7800	PACOTE
15	COMINHO 100G	3900	PACOTE
16	CREME DE LEITE 200ML	10100	CAIXA
17	DENDÊ 200ML	1140	GARRAFA
18	EXTRATO DE TOMATE 190	8200	SACHÊ
19	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO 1 KG	15600	QUILO
20	FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO 1 1KG	29200	QUILO
21	FILÉ DE PEIXE	30000	QUILO
22	GOIABA IN NATURA	38400	QUILO
23	IOGURTE SABORES 90G	20000	BANDEJA
24	LEITE DE COCO 500ML	7200	GARRAFA
25	LEITE EM PÓ INTEGRAL 200G	53000	PACOTE
26	LIMÃO IN NATURA	10000	QUILO
27	MAÇÃ NACIONAL IN NATURA	38400	QUILO
28	MACARRÃO PARAFUSO 500G	24800	PACOTE
29	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE 400G	10800	PACOTE
30	MANGERIÇÃO DESIDRATADO 100G	7800	PACOTE
31	MASSA PARA SOPA TIPO ARGOLINHA 500G	1560	PACOTE
32	ÓLEO DE SOJA REFINADO 900 ML	5900	UNIDADE
33	PÃO DE HAMBURGUER INTEGRAL 50G	475560	UNIDADE
34	PEITO DE FRANGO SEM OSSO 1KG	30060	QUILO
35	POLPA DE GOIABA IN NATURA	19200	QUILO
36	POLPA DE AÇAÍ IN NATURA	30200	QUILO
37	POLPA DE ACEROLA IN NATURA	19200	QUILO
38	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA	15600	QUILO
39	SAL REFINADO IODADO 1 KG	780	QUILO
40	TANGERINA IN NATURA	25200	QUILO
41	TOMATE TIPO RASTEIRO IN NATURA	20400	QUILO
42	TRIGUILHO 1KG	15600	QUILO
43	VINAGRE DE ÁLCOOL 500ML	5900	GARRAFA