

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ETP)¹

Designa objeto deste Estudo Técnico Preliminar, a constitui  o de registro de preço para eventual e futura Aquisi  o de G neros Alimentícios para Merenda Escolar, tendo em vista atender as necessidades da Secretaria Municipal de Mogi das Cruzes de abastecer o Departamento de Alimenta  o Escolar, em observância às normas vigentes e aos princípios que regem a Administra  o Pública.

1. DESCRI  O DA NECESSIDADE (inciso I,   1 , art. 18)

Informamos que a necessidade desta aquisi  o se dá pela demanda de produtos utilizados para compor o cardápio da merenda escolar, principalmente frutas e itens utilizados em prepara  es t picas. A quantidade desses itens   determinada pela necessidade de atender adequadamente a rede municipal de ensino de Mogi das Cruzes, que hoje compreende uma média de 48 mil alunos. Consideramos também as novas prepara  es que devem ser incluídas no cardápio ao longo do ano e as possíveis inaugura  es de unidades escolares previstas.

Atualmente, o cardápio da rede conta com frutas, legumes e verduras para todos os segmentos, desde o ber rio até o ensino fundamental, o que gera grande consumo desses itens. Para garantir o sabor e estimular ainda mais o consumo desses alimentos, o bom tempero   essencial, o que nos leva também a aquisi  o de alho, cebola entre outros produtos *in natura*, produtos minimamente processados e produtos processados. A nova resolu  o do PNAE determina que o consumo de alimentos ultra processados seja excluído do cardápio das crianças. Por isso, o consumo de alimentos ricos em fibras, macro e micronutrientes será muito maior.

Dessa maneira, avançamos cada vez mais com nosso propósito de oferecer alimenta  o saudável, visando o maior desenvolvimento de nossos alunos. Esta aquisi  o  , portanto, essencial para garantir que continuemos a fornecer refei  es nutritivas e balanceadas para nossos alunos.

2. ALINHAMENTO COM O PCA (inciso II,   1 , art. 18)

Requisito dispensável, pois, trata-se de compra iniciada no primeiro ano de vigência obrigatória da lei 14.133/21, não havendo PCA anterior nos moldes da referida lei.

3. REQUISITOS DA CONTRATA  O (inciso III,   1 , art. 18)

Os produtos deverão ser entregues nas embalagens padronizadas e indicadas abaixo, por categoria, conforme o que segue:

¹ O presente documento refere-se Lei n 14.133, de abril de 2021 (inciso I,   1 , art. 18 ao inc. XIII,   1 , art. 18). O ETP   um Documento constitutivo da primeira etapa do planejamento de uma contrata  o que caracteriza o interesse público envolvido e a sua melhor soluço e dá base ao anteprojeto, ao termo de referência ou ao projeto básico a serem elaborados caso se conclua pela viabilidade da contrata  o.

- **Categoria Legumes:** os produtos deverão ser embalados em sacos de rafia plástica ou rede para embalagem com fechamento metálico, com peso de 1 Kg ou 2 Kg cada, os produtos deverão ser armazenados em caixas plásticas devidamente limpas e conservadas.

- **Categoria Verduras:** as verduras deverão vir embaladas individualmente em saco plástico transparente, os produtos deverão ser armazenados em caixas plásticas devidamente limpas e conservadas.

- **Categoria Frutas:** as frutas deverão estar acondicionadas em caixa de material plástico, conforme legislações vigentes, com exceção das frutas: maçã, pera, goiaba, mamão Havaí e manga, que deverão estar acondicionadas em suas embalagens convencionais e devidamente identificadas;

- **Categoria Diversos:** o alho "in natura" deverá vir embalado em saco de rafia plástica ou rede de embalagem com fechamento metálico, com peso de 1 kg cada. A cebola e a batata deverão vir embaladas em sacos de rafia plástica ou rede de embalagem com fechamento metálico, com peso de 2 Kg cada.

- **Rotulagem:** hortifrúti *in natura* De acordo com as legislações vigentes.

- **Categoria alimentos processados:** Os produtos deverão ser entregues nas embalagens padronizadas e descritas no presente edital.

- **Rotulagem:** Os produtos processados e minimamente processados devem apresentar rótulos de acordo com a legislação vigente, embalagens com identificação impressa, sem alterações ou rasuras, contendo todos os dados do fabricante, marca do produto, ingredientes, número do registro em órgão competente, data de fabricação, lote e peso ou volume líquido.

3.1. Para garantir a qualidade dos materiais e padrão de qualidade mínima necessária, deverá ser solicitado.

3.1.1. Para a habilitação do alho descascado refrigerado e alho descascado a empresa vencedora da licitação deverá apresentar em até 14 (quatorze) dias úteis, os documentos abaixo:

a) Declarações:

- Certificado, Declaração ou Alvará Sanitário, expedido pelo órgão competente, que comprove que a empresa fabricante do Alho Descascado Refrigerado e Alho Descascado foi vistoriada pelo Serviço de Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal ou Federal, dentro de seu prazo de validade, conforme legislação vigente.

- Declaração de que se vencedora do certame irá apresentar no prazo de 5 (cinco) dias o cadastro da Empresa no Conselho Regional de Nutrição e deverá apresentar na data do certame o comprovante de inscrição dentro da data de validade.

- Declaração de visita:

A empresa deverá apresentar Declaração de que é conhecedora dos 213 (duzentos e treze) pontos de abastecimento listados no anexo, podendo haver a variação de 5% quando houver inauguração de novos prédios escolares.

b) Ficha Técnica:

- Ficha técnica do produto Alho Descascado Refrigerado e do Alho Descascado, emitida pelo fabricante e assinada pelo responsável técnico da empresa.

3.1.2. Para habilitação dos produtos processados

3.1.3. A empresa vencedora da licitação deverá apresentar em até 14 (quatorze) dias úteis, os documentos abaixo:

a) Atestados:

- Laudos de Análise Microbiológica e Bromatológica completos, expedidos por Laboratório Oficial e/ou Credenciado, com data não superior a 12 (doze) meses da entrega dos envelopes e o fluxograma do sistema de congelamento IQF;

b) Declarações:

- Declarações comprometendo a apresentar, no prazo de até (14) catorze dias úteis após declarada vencedora, e aprovada na análise sensorial e na documentação Certificado de Vistoria Sanitária dos veículos que transportam alimentos, podendo este documento ser substituído pela Licença de Funcionamento ou Cadastro Estadual de Vigilância Sanitária (CEVS).

- Declaração de que se vencedora do certame irá apresentar no prazo de 5 (cinco) dias o cadastro da Empresa no Conselho Regional de Nutrição e deverá apresentar na data do certame o comprovante de inscrição dentro da data de validade.

- Declaração de visita:

A empresa deverá apresentar Declaração de que é conhecedora dos 213 (duzentos e treze) pontos de abastecimento listados no anexo, podendo haver a variação de 5% quando houver inauguração de novos prédios escolares.

c) Ficha Técnica:

- Ficha Técnica do produto, emitida pelo fabricante e assinada pelo responsável técnico da empresa.

3.2. Especificações quanto às características gerais

Os gêneros deverão proceder de espécies genuínas e satisfazer as seguintes condições mínimas:

- Serem frescas e sãs;
- Terem atingido grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais;
- Terem atingido grau de maturação que lhes permitam suportar a manipulação, o transporte e conservação em condições adequadas para o consumo a ser definido pelo Departamento de Alimentação Escolar - DAE;
- Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica, estando isenta de:
 - Substâncias terrosas;
 - Sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;
 - Parasitas, larvas e outros animais nos produtos e nas embalagens;
 - Umidade externa anormal e resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas;
 - Odor e sabor estranhos;
 - Enfermidades.
- Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos desde que não prejudique a qualidade geral do produto.

3.3. Interferências de safras e outros fatores referentes aos produtos “hortifrútis *in natura*”

Ocorrendo qualquer altera  o significativa na comercializa  o dos produtos no mercado local ou na legisla  o vigente no que se refere   classifica  o, embalagem ou peso do alimento o Departamento de Alimenta  o Escolar – DAE se reserva o direito de ajustar seus pedidos atendendo ao critério de melhor interesse da Administra  o;

Fica reservado ao Departamento de Alimenta  o Escolar – DAE, o direito de exigir, segundo sua conveniência, a variedade desde que esteja dentro da safra de produ  o e a procedência (Região Produtora) dos produtos a serem entregues.

3.4. Controle de Qualidade

O Departamento de Alimenta  o Escolar - DAE procederá ao controle sistemático, por entrega realizada, avaliando a quantidade e a qualidade dos produtos, segundo os critérios pré-definidos de cada produto.

Na vigência da Ata de Registro de Preços, e a critério do Departamento de Alimenta  o Escolar - DAE poderão ser solicitadas   empresa vencedora análises específicas para determina  o de micro-organismos, substâncias tóxicas para verificar a sanidade dos produtos que deverá estar de acordo com a legisla  o vigente.

- A Secretaria Municipal de Educa  o, por intermédio da Nutricionista, reserva-se ao direito de recusar todo e qualquer produto que não atende às especificações constantes neste edital e na legisla  o pertinente;

- A critério do setor requisitante poderá ser realizado teste de aceitabilidade dos produtos não conhecidos do Departamento, sendo destacado para isso um grupo de trabalho da Secretaria;

- Comprova  o de aptidão da proponente para desempenho de atividades pertinentes e compatíveis em características, prazos e quantidades com o objeto da licita  o, representada por atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público e/ou privado.

- Entende-se por pertinentes e compatíveis o(s) atestado(s) que comprove(m) capacidade de fornecimento de 30% (trinta por cento) ou mais do objeto ora requisitado;

- Todos os produtos processados e minimamente processados deverão atender ao disposto na legisla  o sobre alimentos, inclusive nas normas expedidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária, pelo Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

3.5. Procedimentos observados durante o processo de recebimento de acordo com as legislações vigentes.

- Condições de higiene e manuten  o do veículo: os g  neros deverão ser distribuídos em veículos adequados que garantam a qualidade sanitária dos alimentos.

- Os veículos de transporte deverão ter capacidade de tonelagem adequada   carga, garantindo a proteção dos produtos quanto a danos e estarem de acordo com a legisla  o vigente;

- Condições do entregador: uniforme limpo e adequado com identifica  o da empresa prestadora do serviço;

- Quantidade de entrega: deverá estar de acordo com o pedido solicitado pelo Departamento de Alimenta  o Escolar - DAE;

- Validade e características do produto: as características sensoriais devem apresentar cor, sabor, cheiro, aparência e textura característicos de cada produto;

- Embalagem: integra, limpa e de acordo com as características do produto, que permitam o transporte seguro e não coloque em risco a integridade dos alimentos durante o transporte.

- Caso a qualidade do produto não corresponda às exigências do cronograma, a remessa será devolvida no ato da inspeção, ficando a Fornecedora sujeita à aplicação das penalidades previstas.

3.6. Especificações quanto às amostras dos produtos

As licitantes declaradas vencedoras terão o prazo de 8 (oito) dias úteis para entregar uma amostra em embalagem original, de cada item individual, para prova no Departamento de Alimentação Escolar da Prefeitura Municipal de Mogi das Cruzes, sito à Av. Francisco Ferreira Lopes, nº 2.020 - Distrito de Brás Cubas - Mogi das Cruzes - São Paulo - (tel.: 011 - 4727-1250). Para os produtos processados deverá ser entregue 2 amostras para prova e contraprova e uma amostra da embalagem secundária, juntamente com o Registro do Rótulo do produto, emitido pelo órgão competente, o Registro do responsável técnico da empresa fabricante dos produtos cotados, Fichas Técnicas dos produtos (assinadas pelo RT do fabricante), Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento emitido pela autoridade competente do Estado, Distrito Federal ou Município da empresa fabricante, no Departamento de Alimentação Escolar da Prefeitura Municipal de Mogi das Cruzes, sito à Av. Francisco Ferreira Lopes, nº 2.020 - Distrito de Brás Cubas - Mogi das Cruzes - São Paulo - (tel.: 011-4727-1250).

3.6.1. A análise será realizada pela Comissão de Avaliação, composta pela equipe técnica do Departamento de Alimentação Escolar - DAE e membros do Conselho de Alimentação Escolar, responsáveis por verificar:

- Embalagens primárias e secundárias;
- Rotulagem;
- Ingredientes que compõem a formulação dos produtos;
- Valores nutricionais;
- Análise sensorial.

Ao final, será expedido o relatório de análise que será vinculado ao processo licitatório.

3.7. Do recebimento e Controle de Qualidade posterior à CONTRATAÇÃO dos produtos *in natura* e/ou produtos minimamente processados

3.7.1. A contratada deverá manter Engenheiro Agrônomo, como responsável técnico sob as atividades da empresa, pertinentes ao objeto da contratação de forma a assegurar as boas práticas de produção e/ou de armazenamento e transporte, devendo apresentar quando solicitado os seguintes documentos: i) Anotação de Responsabilidade Técnica – ART e/ou ii) Certidão de Registro de Pessoa Jurídica, expedido pelo Conselho Regional de Engenharia e Agronomia do Estado onde a empresa está sediada.

3.7.2. A qualquer momento, a contratante poderá realizar uma visita às instalações do fornecedor para acompanhar a produção e/ou o armazém de distribuição para averiguar as condições higiênico-sanitária do local.

Especificações quanto a Entrega dos Produtos

- 3.8. As entregas deverão ocorrer 02 (duas) vezes na semana, conforme cronograma expedido pelo Departamento de Alimentação Escolar - DAE. Os produtos deverão passar por vistoria às 7h00 no Departamento de Alimentação Escolar da Secretaria Municipal de educação, situado à Avenida Francisco Ferreira Lopes, nº 2.020, Brás Cubas - Mogi das Cruzes - São Paulo, após liberados deverão ser entregues até às 16h00 nas Unidades Escolares determinadas no cronograma elaborado pelo Departamento de Alimentação Escolar (relação anexa), correndo por conta da Fornecedora as despesas decorrentes de carga, transporte e descarga;
- Considerando o aumento da demanda e consequentemente o número de veículos no local, não será permitida a realização de transbordo de cargas no pátio do Departamento de Alimentação Escolar.
 - O cronograma será fornecido com uma semana de antecedência as entregas;
 - Fica reservado ao Departamento de Alimentação Escolar - DAE, o direito de alterar a programação até 48 horas antes do prazo de entrega dos alimentos, nas datas estipuladas no cronograma;
 - Na falta do produto estabelecido no cronograma, cabe à FORNECEDORA comunicar em até 48 horas antes a data da entrega, os produtos substituídos dentro dos critérios estabelecidos pelo Departamento de Alimentação Escolar - DAE.
- 3.8.1. Para a entrega dos produtos minimamente processados e processados
- O produto deverá ser entregue em caminhão refrigerado devendo ser transportado em temperatura de -18°C (menos dezoito graus centígrados negativos) e os funcionários deverão estar devidamente uniformizados, de acordo com a Portaria CVS nº 5 de 09 de abril de 2013.
 - A variação do peso após descongelamento deve ser de até 10%.
 - A embalagem não poderá apresentar água, gelo, rachadura ou fungos.
 - As entregas deverão ser efetuadas conforme cronograma determinado pelo Departamento de Alimentação Escolar.
 - A data de fabricação dos produtos deverá ser de no máximo 30 (trinta) dias corridos, que antecedem a data da entrega dos mesmos.
 - A validade dos produtos deverá ser de no mínimo 12 (doze) meses.
 - O cronograma será fornecido na semana anterior a da entrega.

4. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES (inc. IV, § 1º, art. 18)

Os quantitativos foram extraídos do levantamento das contratações realizadas entre os anos 2023 e de 2024. Com relação ao quantitativo dos produtos minimamente processados e processados, foram considerados os cálculos de consumo per capita por aluno regularmente matriculado, conforme segue nos anexos 01 e 02, respectivamente.

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO (inc. V, § 1º, art. 18)

O mercado do ramo alimentício pode ofertar diversas possibilidades, tais como terceirizar a entrega, contratação de uma cozinha piloto entre outros.

Porém a Secretaria da Educa  o de Mogi das Cruzes dispõe de mão de obra qualificada para a manipula  o dos alimentos conforme as exigências da vigilância sanitária.

Considerando o fato de que há espaço e mão de obra disponível em cada unidade da rede municipal de ensino, torna-se mais viável a aquisi  o dos g  neros alimentícios conforme o objeto de estudo, a ter que submeter-se a uma altera  o estrutural no Departamento de Alimenta  o Escolar, a qual já está adequadamente projetada.

6. ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATA  O (inc. VI,    1  , art. 18)

Para a estimativa dos preços referenciais da contrata  o dos produtos hortifrútis *in natura*, foram utilizadas como parâmetro as disposi  o  es do último preço contratado na Ata de Registro de Preço de 2023, com vencimento em 05/02/2024 e com consulta nos registros de preços do CEAGESP do dia 27 de março de 2024. Quanto a estimativa de produtos minimamente processados e processados, foi realizada pesquisa de preço, a qual chegou aos valores conforme segue nos anexos 03 e 04 respectivamente.

Com base nas corre  o  es do BACEN, considerando o período do mês de fevereiro ao mês de março dos anos de 2023 para 2024, a corre  o segundo IPC-BRASIL (FGV) por período foi: 1,03914250, atingindo 3,91% aproximadamente. Os cálculos seguem no anexo 03 com a corre  o por cada item que não foi atualizado com os valores consultados do CEAGESP.

7. DESCRI  O DA SOLUÇO COMO UM TODO (inc. VI,    1  , art. 18)

A soluço proposta envolve a aquisi  o de materiais de consumo para a distribui  o ponto a ponto de produtos de g  neros alimentícios perecíveis para atender as 213 (duzentos e treze) unidades municipais de ensino; por meio de pregão presencial e/ou eletr  nico com data, local/sitio e horário publicado em diário oficial deste município considerando menor preço por lote.

Todos os demais elementos necessários ao atendimento    demanda da Administra  o estarão dispostos no Termo de Referência, entre eles as obriga  o  es e responsabilidades da contratada e demais especificidades do objeto.

8. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATA  O (inc. VIII,    1  , art. 18)

Na realiza  o do certame a possibilidade de escolha na licita  o por item, possibilita a concentra  o de diferentes objetos num único procedimento licitatório, que poderiam representar cada qual um certame distinto. Podendo ter diversos vencedores num único processo. Enquanto a licita  o por lotes pressupõe a aglutina  o de vários itens com a finalidade de otimizar a licita  o, a aquisi  o em questão se refere a 107 (cento e sete) itens que compõem o cardápio da alimenta  o escolar.

No entanto, nosso cardápio anual conta com mais de 300 (trezentos) itens de diferentes g  neros. Caso a licita  o seja realizada por item, corremos o risco de ter que gerenciar mais de 300 fornecedores. Isso poderia sobrecarregar a equipe responsável pelo acompanhamento dos pedidos das escolas e dos fornecedores, possivelmente levando a

gargalos na gestão. Além disso, a licita  o por item poderia resultar em uma situa  o onde um único fornecedor não seria capaz de atender a todas as nossas necessidades, o que poderia levar a atrasos e complica  es logísticas. Também poderia resultar em uma falta de consistência na qualidade dos produtos, já que diferentes fornecedores podem ter diferentes padrões de qualidade.

Por outro lado, a realiza  o da licita  o por lote pode trazer várias vantagens. Ela pode simplificar o processo de gestão, uma vez que reduziria significativamente o número de fornecedores a serem gerenciados. Isso facilitaria a coordena  o e a comunica  o, e poderia resultar em uma gestão mais eficiente e eficaz.

Contudo, a licita  o por lote pode garantir uma maior consistência na qualidade dos produtos. Ao contratar um único fornecedor para cada lote, podemos garantir que todos os produtos dentro desse lote atendam a um padrão de qualidade consistente.

Nossa sugestão    que a licita  o seja realizada por lote, respeitando o ponto em que os lotes sejam organizados conforme g  neros/categorias. Isso permitiria uma melhor organiza  o e gestão dos produtos, além de facilitar a logística de entrega e armazenamento. Além disso, a licita  o por lote não restringe a competitividade do processo de licita  o, uma vez que ainda permite a participa  o de diversos fornecedores. Na verdade, pode até aumentar a competitividade, pois os fornecedores podem estar mais dispostos a oferecer preços mais competitivos para um contrato maior.

9. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS (inc. VI,    1  , art. 18)

Em termos de economicidade e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais ou financeiros disponíveis, o resultado esperado    obter o padrão de qualidade exigido conforme estabelecido neste objeto, evitando situa  es que possam inviabilizar a execu  o do objeto, reduzindo risco de conflitos, impugna  es e atrasos.

Em decorrência dos princípios da economicidade e da eficiência, foi realizado o adequado planejamento, a fim de obter propostas efetivamente vantajosas, evidenciando, a melhor utiliza  o dos recursos disponibilizados.

Os resultados culminam no atendimento da necessidade de alimenta  o dos estudantes de maneira balanceada nutricionalmente, harmonizadas, regionalizadas e seguras higienicamente, visando atender da melhor forma a necessidade dos discentes que realizarão a alimenta  o.

10. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRA  O PREVIAMENTE    CELEBRA  O DO CONTRATO (inc. X,    1  , art. 18)

10.1 Não há. Item dispensável nos termos do par. 2   do art. 18.

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES (inc. XI,    1  , art. 18)

11.1. Não há. Item dispensável nos termos do par. 2   do art. 18.

12. DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS (inc. XII, § 1º, art. 18)

A priori, a Secretaria da Educação de Mogi das Cruzes apoia e coopera com as iniciativas que compunham a sustentabilidade, quanto aos alimentos que serão adquiridos não possuem potencialidade de risco ambiental. Entretanto, é importante a entrega da declaração solicitada no objeto, ainda, aos Regulamentos Técnicos específicos de características Macroscópicas e Microscópicas de Rotulagem de Alimentos Embalados, no que couber, e outras legislações pertinentes;

13. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO (inc. XIII, § 1º, art. 18)

Concluimos que os itens listados nos anexos 01 e 02 são necessários não só para cumprir a legislação, mas acima de tudo cuidar dos 48.000 (quarenta e oito mil) educandos da rede municipal de ensino com dignidade, ofertando-lhes uma alimentação de qualidade, a fim de suprir as necessidades físicas trazendo resultados no desenvolvimento psicomotor de cada indivíduo, para que possam se desenvolver integralmente.

A aquisição dos produtos hortifrúteis *in natura* atenderá com maestria diversas situações, no cardápio após elaboração cautelar considerando quaisquer que sejam as necessidades de cada educando. Estimulando uma alimentação saudável, e no caso dos produtos minimamente processados, em situações emergenciais, a exemplo do absenteísmo na rede. Quando ocorre déficit na de funcionários, a mão de obra fica comprometida e a busca por produtividade rápida e flexível demanda o uso de produtos práticos a fim de configurar uma manipulação ágil sem comprometer de forma brusca a alimentação de cada educando durante a carga horária referente ao período em que estiverem nas unidades.

14. CERTIFICAÇÃO

Certificamos que este documento atende integralmente os requisitos previstos nas alíneas do inciso XXIII do art. 6º, incisos do § 1º do art. 40, da lei nº 14.133, de 2021.

15. RESPONSÁVEIS

Elaborado por Caio Lage dos Santos da Silva

RGF: 21575

Diretor do Departamento de Alimentação Escolar

ANEXO

ANEXO 01: ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES DOS PRODUTOS HORTIFRÚTIS IN NATURA CONFORME TÓPICO 4

Item	Código SMAR	Produto	Unidade	Quantidade Anterior	Ata/Contrato	Vencimento	Quantidade Atual
1	1.21.04.0002-0	Abacaxi pérola tipo A	Un.	5.000	56/23	05/02/24	20.000
2	1.21.04.0032-1	Salsa	Kg	2.000	55/23	05/02/24	2.000
3	1.21.04.0035-6	Agrião extra	Kg	-	-	-	5.000
4	1.21.04.0038-0	Couve-flor extra	Kg	4.000	55/23	05/02/24	4.000
5	1.21.04.0040-2	Espinafre extra	Kg	8.000	77/2023	07/08/24	5.000
6	1.21.04.0041-0	Repolho liso extra	Kg	40.000	55/23	05/02/24	40.000
7	1.21.04.0050-0	Mandioca graúda	Kg	3.000	56/23	05/02/24	5.000
8	1.21.04.0053-4	Abóbora japonesa	Kg	2.000	56/23	05/02/24	2.000
9	1.21.04.0055-0	Abacate tipo A	Kg	4.000	56/23	05/02/24	10.000
10	1.21.04.0060-7	Brócolos extra	Kg	2.000	55/23	05/02/24	2.000
11	1.21.04.0076-3	Pera William's, cx p (20,00 + - 1,00 Kg)	Cx	1.000	56/23	05/02/24	1.000
12	1.21.04.0083-6	Caqui rama forte A	Kg	3.000	56/23	05/02/24	3.000
13	1.21.04.0094-1	Inhame extra A	Kg	2.000	56/23	05/02/24	2.000
14	1.21.04.0098-4	Melancia redonda / comprida, média	Kg	78.000	56/23	05/02/24	120.000
15	1.21.04.0100-0	Alho - tipo 7	Kg	20.000	57/23	05/02/24	20.000
16	1.21.04.0103-4	Couve - extra	Kg	2.000	55/23	05/02/24	10.000
17	1.21.04.0106-9	Abobrinha italiana extra A	Kg	30.000	56/23	05/02/24	30.000
18	1.21.04.0107-7	Beterraba - extra A	Kg	20.000	56/23	05/02/24	20.000
19	1.21.04.0108-5	Cenoura - extra A	Kg	40.000	56/23	05/02/24	40.000
20	1.21.04.0109-3	Chuchu - extra A	Kg	20.000	56/23	05/02/24	20.000
21	1.21.04.0111-5	Pepino comum - extra A	Kg	30.000	56/23	05/02/24	30.000
22	1.21.04.0113-1	Vagem macarrão curta - extra A	Kg	5.000	56/23	05/02/24	5.000
23	1.21.04.0114-0	Cebolinha especial	Kg	4.000	55/23	05/02/24	4.000
24	1.21.04.0116-6	Acelga especial	Kg	40.000	55/23	05/02/24	40.000
25	1.21.04.0117-4	Alface crespa especial	Kg	20.000	55/23	05/02/24	20.000
26	1.21.04.0118-2	Escarola especial	Kg	20.000	55/23	05/02/24	20.000
27	1.21.04.0121-2	Batata doce rosada extra A	Kg	5.000	56/23	05/02/24	20.000
28	1.21.04.0123-9	Pimentão verde extra A	Kg	3.000	56/23	05/02/24	3.000
29	1.21.04.0124-7	Maracujá azedo tipo B	Kg	5.000	56/23	05/02/24	5.000
30	1.21.04.0133-6	Caqui giombo B	Kg	1.200	56/23	05/02/24	1.200
31	1.21.04.0147-6	Goiaba vermelha - 15 frutos	Caixa	10.000	56/23	05/02/24	10.000
32	1.21.04.0164-6	Batata lavada lisa especial	Kg	100.000	56/23	05/02/24	100.000
33	1.21.04.0165-4	Limão taiti tipo A	Kg	4.000	56/23	05/02/24	4.000
34	1.21.04.0166-2	Tomate salada - extra A	Kg	60.000	56/23	05/02/24	60.000
35	1.21.04.0167-0	Banana nanica climatizada - 120 frutos	Caixa	30.000	56/23	05/02/24	30.000
36	1.21.04.0168-9	Melão amarelo	Kg	41.000	56/23	05/02/24	41.000
37	1.21.04.0169-7	Tangerina poncam A (10 dz)	Caixa	3.000	56/23	05/02/24	3.000
38	1.21.04.0170-0	Mandioquinha - extra A	Kg	20.000	56/23	05/02/24	20.000
39	1.21.04.0171-9	Tomate maduro - extra A	Kg	5.000	56/23	05/02/24	5.000
40	1.21.04.0172-7	Mamão Havaí	Kg	5.000	56/23	05/02/24	20.000

Item	Código SMAR	Produto	Unidade	Quantidade Anterior	Ata/Contrato	Vencimento	Quantidade Atual
41	1.21.04.0173-5	Manga tomy atkins	Kg	70.000	56/23	05/02/24	70.000
42	1.21.04.0174-3	Maçã nacional fuji - 140 / 150 frutos	Caixa	20.000	56/23	05/02/24	20.000
43	1.21.04.0176-0	Laranja pera tipo B	Kg	50.000	56/23	05/02/24	50.000
44	1.21.04.0177-8	Laranja lima tipo B	Kg	50.000	56/23	05/02/24	50.000
45	1.21.04.0178-6	Cebola nacional - média	Kg	43.000	56/23	05/02/24	43.000
46	1.21.04.0181-6	Banana prata MG / SP - 120 frutos	Caixa	5.000	56/23	05/02/24	5.000
47	1.21.04.0182-4	Jiló redondo	Kg	500	56/23	05/02/24	1.000
48	1.21.04.0183-2	Salsão	Kg	500	55/23	05/02/24	1.000
49	1.21.04.0184-0	Goiaba branca - 15 frutos	Caixa	10.000	56/23	05/02/24	10.000
50	1.21.04.0185-9	Alho descascado refrigerado	Kg	15.000	57/23	05/02/24	20.000
51	1.21.04.0209-0	Carambola	Kg	-	-	-	5.000
52	1.21.04.0236-7	Pimentão amarelo	Kg	-	-	-	5.000
53	1.21.04.0239-1	Pimentão vermelho	Kg	-	-	-	5.000
54	1.21.04.0279-0	Acerola fruta	Kg	-	-	-	5.000
55	1.21.04.0280-4	Ameixa importada	Kg	-	-	-	5.000
56	1.21.04.0281-2	Amora fruta	Kg	-	-	-	5.000
57	1.21.04.0282-0	Banana da terra	Kg	-	-	-	5.000
58	1.21.04.0284-7	Figo roxo	Kg	-	-	-	5.000
59	1.21.04.0286-3	Mexerica cravo	Kg	-	-	-	5.000
60	1.21.04.0287-1	Mexerica murcote	Kg	-	-	-	5.000
61	1.21.04.0289-8	Morango t 4	Kg	-	-	-	5.000
62	1.21.04.0290-1	Pera d'anjou	Kg	-	-	-	5.000
63	1.21.04.0291-0	Uva Itália	Kg	-	-	-	5.000
64	1.21.04.0292-8	Uva Rubi	Kg	-	-	-	5.000
65	1.21.04.0293-6	Uva Thompson	Kg	-	-	-	5.000
66	1.21.04.0294-4	Alface americana	Kg	-	-	-	5.000
67	1.21.04.0292-2	Alface lisa	Kg	-	-	-	5.000
68	1.21.04.0296-0	Alface romana	Kg	-	-	-	5.000
69	1.21.04.0296-0	Erva doce extra	Kg	-	-	-	5.000
70	1.21.04.0298-7	Rabanete	Kg	-	-	-	5.000
71	1.21.04.0299-5	Repolho roxo	Kg	-	-	-	5.000
72	1.21.04.0300-2	Abobrinha brasileira	Kg	-	-	-	5.000
73	1.21.04.0301-0	Berinjela comum	Kg	-	-	-	5.000
74	1.21.04.0302-9	Pepino japonês	Kg	-	-	-	5.000
75	1.21.04.0303-7	Alho branco	Kg	-	-	-	20.000
76	1.21.04.0304-5	Alho descascado	Kg	-	-	-	20.000
77	1.21.04.0305-3	Batata bolinha	Kg	-	-	-	5.000
78	1.21.04.0308-8	Rúcula comum	Kg	-	-	-	5.000
79	1.21.04.0309-6	Kiwi	Kg	-	-	-	5.000

Fonte: Ata de Registro de Preço de 2023 e 2024 de Mogi das Cruzes

ANEXO 02: ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES DOS PRODUTOS PROCESSADOS E MINIMAMENTE PROCESSADOS CONFORME TÓPICO 4

Item	Código SMAR	Produto	Unidade	Quantidade Atual
1	1.21.04.0242-1	Abóbora, processada, corte cubo 20 x 20 mm, congelada pelo sistema IQF.	Kg	20.000
2	1.21.04.0243-0	Abobrinha italiana, processada, corte palito, congelada pelo sistema IQF.	Kg	20.000
3	1.21.04.0244-8	Alho, processado, descascado, congelado sistema IQF.	Kg	20.000
4	1.21.04.0245-6	Batata, processada, corte cubo 10 x 10 mm, congelada pelo sistema IQF.	Kg	20.000
5	1.21.04.0246-4	Mix batata doce: processado, corte cubo. Ingredientes: batata doce branca, batata doce laranja e batata doce roxa.	Kg	10.000
6	1.21.04.0247-2	Beterraba, processada, corte palito 9 x 11 mm, congelada pelo sistema IQF.	Kg	10.000
7	1.21.04.0248-0	Beterraba, processada, corte cubo 20 x 20 mm, congelada pelo sistema IQF.	Kg	10.000
8	1.21.04.0249-9	Brócolis, processado, corte florete, congelado pelo sistema IQF.	Kg	10.000
9	1.21.04.0250-2	Cenoura, processada, corte cubo 10 x 10 mm ou rodelas congelado pelo sistema IQF.	Kg	15.000
10	1.21.04.0251-0	Chuchu, processado, corte palito, congelado pelo sistema IQF.	Kg	15.000
11	1.21.04.0252-9	Couve-flor, processado, corte florete, congelado pelo sistema IQF.	Kg	10.000
12	1.21.04.0253-7	Jardineira sem milho, processado. Ingredientes: batata, cenoura, vagem e ervilha. Congelado pelo sistema iqr.	Kg	15.000
13	1.21.04.0254-5	Mandioca, processada, corte palito ou tolete, congelado pelo sistema IQF.	Kg	10.000
14	1.21.04.0255-3	Mandioquinha, corte cubo 10 x 10 mm, congelado pelo sistema IQF.	Kg	10.000
15	1.21.04.0256-1	Milho, congelado pelo sistema IQF, obtido a partir de grãos selecionados.	Kg	15.000
16	1.21.04.0257-0	Tomate sem semente, processado, corte cubo 10 x 10 mm, congelado pelo sistema IQF.	Kg	15.000
17	1.21.04.0258-8	Mix de frutas: manga e melão, refrigerada. Cortes em cubos.	Pote	250.000
18	1.21.04.0259-6	Mix de frutas: mamão e melão, refrigerada. Cortes em cubos.	Pote	250.000
19	1.21.04.0260-0	Mix de frutas: manga, melão e uva crinson, refrigerada. Cortes em cubos.	Pote	250.000
20	1.21.04.0261-8	Maçã fuji inteira, higienizada e refrigerada. Peso de 100 a 120 gramas.	Un.	250.000
21	1.21.04.0262-6	Melão processado em pedaços. Refrigerado.	Pote	250.000
22	1.21.04.0263-4	Laranja pera em rodelas. Refrigerada.	Pote	250.000
23	1.21.04.0264-2	Laranja pera inteira descascada, peso médio de 100 a 120 gramas, higienizada e refrigerada.	Un.	250.000
24	1.21.04.0306-1	Beterraba picada congelada	Kg	5.000
25	1.21.04.0307-0	Batata doce picada congelada	Kg	5.000
26	1.21.10.0077-7	Polpa de morango	Kg	5.000
27	1.21.10.0078-5	Polpa de maracujá	Kg	5.000
28	1.21.10.0079-3	Polpa de uva	Kg	5.000

Fonte: Estimativa de quantidade baseada na per capita de alunos matriculados nas redes de ensino Municipal de Mogi das Cruzes

ANEXO 03: ESTIMATIVA DO PREÇO DOS PRODUTOS HORTIFRÚTIS IN NATURA CONFORME TÓPICO 6

Item	Código SMAR	Produto	Unidade	Valor Unitário	Ata/Contrato	Vencimento	CEAGESP - 27/03/24	Atualizado
1	1.21.04.0002-0	Abacaxi pérola tipo A	Un.	R\$ 12,03	56/23	05/02/24	-	R\$ 12,50
2	1.21.04.0032-1	Salsa	Kg	R\$ 23,20	55/23	05/02/24	-	R\$ 24,11
3	1.21.04.0035-6	Agrião extra	Kg	-	-	-	R\$ 7,70	R\$ 7,70
4	1.21.04.0038-0	Couve-flor extra	Kg	R\$ 24,59	55/23	05/02/24	-	R\$ 25,55
5	1.21.04.0040-2	Espinafre extra	Kg	R\$ 15,90	77/2023	07/08/24	-	R\$ 16,52
6	1.21.04.0041-0	Repolho liso extra	Kg	R\$ 6,92	55/23	05/02/24	-	R\$ 7,19
7	1.21.04.0050-0	Mandioca graúda	Kg	R\$ 5,61	56/23	05/02/24	-	R\$ 5,83
8	1.21.04.0053-4	Abóbora japonesa	Kg	R\$ 8,35	56/23	05/02/24	-	R\$ 8,68
9	1.21.04.0055-0	Abacate tipo A	Kg	R\$ 8,62	56/23	05/02/24	-	R\$ 8,96
10	1.21.04.0060-7	Brócolos extra	Kg	R\$ 28,91	55/23	05/02/24	-	R\$ 30,04
11	1.21.04.0076-3	Pera William's, cx p (20,00 + - 1,00 Kg)	Cx	R\$ 238,53	56/23	05/02/24	-	R\$ 247,87
12	1.21.04.0083-6	Caqui rama forte A	Kg	R\$ 7,25	56/23	05/02/24	-	R\$ 7,53
13	1.21.04.0094-1	Inhame extra A	Kg	R\$ 12,21	56/23	05/02/24	-	R\$ 12,69
14	1.21.04.0098-4	Melancia redonda / comprida, média	Kg	R\$ 4,18	56/23	05/02/24	-	R\$ 4,34
15	1.21.04.0100-0	Alho - tipo 7	Kg	R\$ 23,36	57/23	05/02/24	-	R\$ 24,27
16	1.21.04.0103-4	Couve - extra	Kg	R\$ 12,26	55/23	05/02/24	-	R\$ 12,74
17	1.21.04.0106-9	Abobrinha italiana extra A	Kg	R\$ 7,21	56/23	05/02/24	-	R\$ 7,49
18	1.21.04.0107-7	Beterraba - extra A	Kg	R\$ 5,01	56/23	05/02/24	-	R\$ 5,21
19	1.21.04.0108-5	Cenoura - extra A	Kg	R\$ 6,11	56/23	05/02/24	-	R\$ 6,35
20	1.21.04.0109-3	Chuchu - extra A	Kg	R\$ 5,01	56/23	05/02/24	-	R\$ 5,21
21	1.21.04.0111-5	Pepino comum - extra A	Kg	R\$ 5,54	56/23	05/02/24	-	R\$ 5,76
22	1.21.04.0113-1	Vagem macarrão curta - extra A	Kg	R\$ 12,98	56/23	05/02/24	-	R\$ 13,49
23	1.21.04.0114-0	Cebolinha especial	Kg	R\$ 27,91	55/23	05/02/24	-	R\$ 29,00
24	1.21.04.0116-6	Acelga especial	Kg	R\$ 9,14	55/23	05/02/24	-	R\$ 9,50
25	1.21.04.0117-4	Alface crespa especial	Kg	R\$ 17,45	55/23	05/02/24	-	R\$ 18,13
26	1.21.04.0118-2	Escarola especial	Kg	R\$ 17,45	55/23	05/02/24	-	R\$ 18,13
27	1.21.04.0121-2	Batata doce rosada extra A	Kg	R\$ 5,47	56/23	05/02/24	-	R\$ 5,68
28	1.21.04.0123-9	Pimentão verde extra A	Kg	R\$ 7,89	56/23	05/02/24	-	R\$ 8,20
29	1.21.04.0124-7	Maracujá azedo tipo B	Kg	R\$ 12,98	56/23	05/02/24	-	R\$ 13,49
30	1.21.04.0133-6	Caqui giombo B	Kg	R\$ 12,55	56/23	05/02/24	-	R\$ 13,04
31	1.21.04.0147-6	Goiaba vermelha - 15 frutos	Caixa	R\$ 32,11	56/23	05/02/24	-	R\$ 33,37
32	1.21.04..0164-6	Batata lavada lisa especial	Kg	R\$ 6,18	56/23	05/02/24	-	R\$ 6,42
33	1.21.04.0165-4	Limão taiti tipo A	Kg	R\$ 6,30	56/23	05/02/24	-	R\$ 6,55
34	1.21.04.0166-2	Tomate salada - extra A	Kg	R\$ 7,24	56/23	05/02/24	-	R\$ 7,52
35	1.21.04.0167-0	Banana nanica climatizada - 120 frutos	Caixa	R\$ 122,99	56/23	05/02/24	-	R\$ 127,80
36	1.21.04.0168-9	Melão amarelo	Kg	R\$ 6,79	56/23	05/02/24	-	R\$ 7,06
37	1.21.04.0169-7	Tangerina poncam A (10 dz)	Caixa	R\$ 118,35	56/23	05/02/24	-	R\$ 122,98
38	1.21.04.0170-0	Mandioquinha - extra A	Kg	R\$ 8,90	56/23	05/02/24	-	R\$ 9,25
39	1.21.04.0171-9	Tomate maduro - extra A	Kg	R\$ 7,25	56/23	05/02/24	-	R\$ 7,53
40	1.21.04.0172-7	Mamão Havaí	Kg	R\$ 12,72	56/23	05/02/24	-	R\$ 13,22
41	1.21.04.0173-5	Manga tomy atkins	Kg	R\$ 9,25	56/23	05/02/24	-	R\$ 9,61
42	1.21.04.0174-3	Maça nacional fuji - 140 / 150 frutos	Caixa	R\$ 178,99	56/23	05/02/24	-	R\$ 186,00
43	1.21.04.0176-0	Laranja pera tipo B	Kg	R\$ 4,98	56/23	05/02/24	-	R\$ 5,17
44	1.21.04.0177-8	Laranja lima tipo B	Kg	R\$ 5,28	56/23	05/02/24	-	R\$ 5,49

Item	Código SMAR	Produto	Unidade	Valor Unitário	Ata/Contrato	Vencimento	CEAGESP - 27/03/24	Atualizado
45	1.21.04.0178-6	Cebola nacional - média	Kg	R\$ 8,12	56/23	05/02/24	-	R\$ 8,44
46	1.21.04.0181-6	Banana prata MG / SP - 120 frutos	Caixa	R\$ 160,97	56/23	05/02/24	-	R\$ 167,27
47	1.21.04.0182-4	Jiló redondo	Kg	R\$ 14,04	56/23	05/02/24	-	R\$ 14,59
48	1.21.04.0183-2	Salsão	Kg	R\$ 13,72	55/23	05/02/24	-	R\$ 14,26
49	1.21.04.0184-0	Goiaba branca - 15 frutos	Caixa	R\$ 34,89	56/23	05/02/24	-	R\$ 36,26
50	1.21.04.0185-9	Alho descascado refrigerado	Kg	R\$ 25,52	57/23	05/02/24	-	R\$ 26,52
51	1.21.04.0209-0	Carambola	Kg	-	-	-	R\$ 9,44	R\$ 9,44
52	1.21.04.0236-7	Pimentão amarelo	Kg	-	-	-	R\$ 21,00	R\$ 21,00
53	1.21.04.0239-1	Pimentão vermelho	Kg	-	-	-	R\$ 20,43	R\$ 20,43
54	1.21.04.0279-0	Acerola fruta	Kg	-	-	-	R\$ 15,00	R\$ 15,00
55	1.21.04.0280-4	Ameixa importada	Kg	-	-	-	R\$ 12,16	R\$ 12,16
56	1.21.04.0281-2	Amora fruta	Kg	-	-	-	R\$ 65,00	R\$ 65,00
57	1.21.04.0282-0	Banana da terra	Kg	-	-	-	R\$ 6,36	R\$ 6,36
58	1.21.04.0284-7	Figo roxo	Kg	-	-	-	R\$ 19,17	R\$ 19,17
59	1.21.04.0286-3	Mexerica cravo	Kg	-	-	-	R\$ 4,69	R\$ 4,69
60	1.21.04.0287-1	Mexerica murcote	Kg	-	-	-	R\$ 8,00	R\$ 8,00
61	1.21.04.0289-8	Morango t 4	Kg	-	-	-	R\$ 29,88	R\$ 29,88
62	1.21.04.0290-1	Pera d'anjou	Kg	-	-	-	R\$ 9,05	R\$ 9,05
63	1.21.04.0291-0	Uva Itália	Kg	-	-	-	R\$ 13,84	R\$ 13,84
64	1.21.04.0292-8	Uva Rubi	Kg	-	-	-	R\$ 13,12	R\$ 13,12
65	1.21.04.0293-6	Uva Thompson	Kg	-	-	-	R\$ 17,49	R\$ 17,49
66	1.21.04.0294-4	Alface americana	Kg	-	-	-	R\$ 3,85	R\$ 3,85
67	1.21.04.0292-2	Alface lisa	Kg	-	-	-	R\$ 4,78	R\$ 4,78
68	1.21.04.0296-0	Alface romana	Kg	-	-	-	R\$ 5,67	R\$ 5,67
69	1.21.04.0296-0	Erva doce extra	Kg	-	-	-	R\$ 5,65	R\$ 5,65
70	1.21.04.0298-7	Rabanete	Kg	-	-	-	R\$ 4,42	R\$ 4,42
71	1.21.04.0299-5	Repolho roxo	Kg	-	-	-	R\$ 3,35	R\$ 3,35
72	1.21.04.0300-2	Abobrinha brasileira	Kg	-	-	-	R\$ 3,07	R\$ 3,07
73	1.21.04.0301-0	Berinjela comum	Kg	-	-	-	R\$ 2,81	R\$ 2,81
74	1.21.04.0302-9	Pepino japonês	Kg	-	-	-	R\$ 4,90	R\$ 4,90
75	1.21.04.0303-7	Alho branco	Kg	-	-	-	R\$ 38,98	R\$ 38,98
76	1.21.04.0304-5	Alho descascado	Kg	-	-	-	R\$ 22,00	R\$ 22,00
77	1.21.04.0305-3	Batata bolinha	Kg	-	-	-	R\$ 4,23	R\$ 4,23
78	1.21.04.0308-8	Rúcula comum	Kg	-	-	-	R\$ 6,66	R\$ 6,66
79	1.21.04.0309-6	Kiwi	Kg	-	-	-	R\$ 11,10	R\$ 11,10

Fonte: Ata de Registro de Preço de 2023 e 2024 de Mogi das Cruzes corrigida como IPC (FGV) Banco Central do Brasil e consulta ao CEAGESP (2024)

Anexo 04: ESTIMATIVA DO PREÇO DOS PRODUTOS PROCESSADOS E MINIMAMENTE PROCESSADOS CONFORME TÓPICO 6

Item	Código SMAR	Produto	Unidade	Preço
1	1.21.04.0242-1	Abóbora, processada, corte cubo 20 x 20 mm, congelada pelo sistema IQF.	Kg	R\$ 17,25
2	1.21.04.0243-0	Abobrinha italiana, processada, corte palito, congelada pelo sistema IQF.	Kg	R\$ 11,85
3	1.21.04.0244-8	Alho, processado, descascado, congelado sistema IQF.	Kg	R\$ 41,90
4	1.21.04.0245-6	Batata, processada, corte cubo 10 x 10 mm, congelada pelo sistema IQF.	Kg	R\$ 17,10
5	1.21.04.0246-4	Mix batata doce: processado, corte cubo. Ingredientes: batata doce branca, batata doce laranja e batata doce roxa.	Kg	R\$ 24,75
6	1.21.04.0247-2	Beterraba, processada, corte palito 9 x 11 mm, congelada pelo sistema IQF.	Kg	R\$ 19,80
7	1.21.04.0248-0	Beterraba, processada, corte cubo 20 x 20 mm, congelada pelo sistema IQF.	Kg	R\$ 19,80
8	1.21.04.0249-9	Brócolis, processado, corte florete, congelado pelo sistema IQF.	Kg	R\$ 45,00
9	1.21.04.0250-2	Cenoura, processada, corte cubo 10 x 10 mm ou rodelas congelado pelo sistema IQF.	Kg	R\$ 11,10
10	1.21.04.0251-0	Chuchu, processado, corte palito, congelado pelo sistema IQF.	Kg	R\$ 20,10
11	1.21.04.0252-9	Couve-flor, processado, corte florete, congelado pelo sistema IQF.	Kg	R\$ 34,70
12	1.21.04.0253-7	Jardineira sem milho, processado. Ingredientes: batata, cenoura, vagem e ervilha. Congelado pelo sistema iqr.	Kg	R\$ 16,00
13	1.21.04.0254-5	Mandioca, processada, corte palito ou tolete, congelado pelo sistema IQF.	Kg	R\$ 20,65
14	1.21.04.0255-3	Mandioquinha, corte cubo 10 x 10 mm, congelado pelo sistema IQF.	Kg	R\$ 32,85
15	1.21.04.0256-1	Milho, congelado pelo sistema IQF, obtido a partir de grãos selecionados.	Kg	R\$ 22,75
16	1.21.04.0257-0	Tomate sem semente, processado, corte cubo 10 x 10 mm, congelado pelo sistema IQF.	Kg	R\$ 32,63
17	1.21.04.0258-8	Mix de frutas: manga e melão, refrigerada. Cortes em cubos.	Pote	R\$ 2,45
18	1.21.04.0259-6	Mix de frutas: mamão e melão, refrigerada. Cortes em cubos.	Pote	R\$ 2,87
19	1.21.04.0260-0	Mix de frutas: manga, melão e uva crinson , refrigerada. Cortes em cubos.	Pote	R\$ 3,39
20	1.21.04.0261-8	Maçã fuji inteira, higienizada e refrigerada. Peso de 100 a 120 gramas.	Un.	R\$ 3,86
21	1.21.04.0262-6	Melão processado em pedaços. Refrigerado.	Pote	R\$ 2,52
22	1.21.04.0263-4	Laranja pera em rodelas. Refrigerada.	Pote	R\$ 1,73
23	1.21.04.0264-2	Laranja pera inteira descascada, peso médio de 100 a 120 gramas, higienizada e refrigerada.	Un.	R\$ 2,40
24	1.21.04.0306-1	Beterraba picada congelada	Kg	R\$ 13,90
25	1.21.04.0307-0	Batata doce picada congelada	Kg	R\$ 13,70
26	1.21.10.0077-7	Polpa de morango	Kg	R\$ 24,75
27	1.21.10.0078-5	Polpa de maracujá	Kg	R\$ 53,25
28	1.21.10.0079-3	Polpa de uva	Kg	R\$ 24,90

Fonte: Consulta baseada nos estudos de mercado e com fornecedores no Município de Mogi das Cruzes