

**TERMO DE REFERÊNCIA
CHAMADA PÚBLICA – AGRICULTURA FAMILIAR COMPLEMENTAR
ALIMENTAÇÃO ESCOLAR / 2024**

1. - OBJETO

1.1. - Chamada Pública para aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural de hortifrutigranjeiros, para alimentação escolar dos alunos que frequentam os CEM - Centros de Educação Municipais e CEI – Centros de Educação Infantil – Educação de ensino Integral da rede pública Municipal de Fraiburgo – SC. Atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

2. - JUSTIFICATIVA

2.1. - Uma nutrição saudável e equilibrada proporciona a criança um melhor desenvolvimento físico e intelectual. Com base nessa afirmativa, o Município de Fraiburgo, através da Secretaria de Educação, realizará CHAMADA PÚBLICA para aquisição de gêneros alimentícios para produção de alimentação escolar para os alunos das Unidades escolares Municipais. O Município possui cerca de 6000 mil (seis mil) alunos, que frequentam 27 (vinte e sete) Unidades Escolares.

A aquisição de gêneros alimentícios, no âmbito do PNAE, tem como base os cardápios planejados pelo nutricionista responsável técnico, observando as diretrizes da Resolução nº 6 de 08 de maio de 2020 do FNDE.

A referida Chamada Pública está em conformidade com o §1º do art.14 da Lei nº 11.947/2009 e Resolução nº 06 de 08 de maio de 2020 do FNDE. O levantamento de preço médio realizado tomou como base produtos convencionais, comercializados pela CEASA, cotados em cooperativas e estabelecimentos locais, painéis de compras públicas, CEASAs e informações do DOM, conforme prevê o art. 28 da já citada Resolução nº 6/2020 do FNDE. Em referência aos produtos orgânicos, conforme §5º do art. 31 da mesma resolução, observa-se que na impossibilidade da realização de pesquisa de preço de produtos agroecológicos ou orgânicos, poderá acrescer aos preços desses produtos em até 30% (trinta por cento) em relação aos preços estabelecidos para produtos convencionais.

3. – QUANTITATIVOS/ESPECIFICAÇÕES E VALOR DE REFERÊNCIA.

CÓD.	ITEM	QTDE	UND	DESCRIÇÃO	MÉDIA	VALOR TOTAL
154506	1	3100	L	IOGURTE SABOR MORANGO: Refrigerado, com os seguintes ingredientes: Soro de leite e/ou soro de leite reconstituído, leite pasteurizado, açúcar, preparado de morango, amido modificado, aromatizante, conservador, acidulante e corante. Mistura homogênea, isento de estufamento, sem precipitação, acondicionado em embalagem de polietileno	7,52	23.312,00



				resistente, atóxico, pacote com no mínimo 900g cada, apresentando embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente e demais exigências da ANVISA. Validade mínima de 30 (trinta) dias a contar da data da entrega. O transporte deverá preservar as características do alimento quanto a temperatura e estar em conformidade com a legislação vigente para produtos lácteos.		
70021	2	790	Pct	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO: Sem adição de açúcar, contendo vitaminas A e D e emulsificante lecitina de soja na sua composição. Embalado em pacotes de 400 gramas do produto. Deverá constar na embalagem registro no Ministério da Agricultura. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	19,17	15.144,30
154507	3	680	Kg	CARNE SUÍNA LOMBO FATIADO: Carne Congelada de Suíno Sem Osso e fatiada - Lombo: Ter no máximo 5% de gorduras totais. Carne branca apresentando todo o frescor da matéria prima convenientemente conservada isentos de toda e qualquer evidência de decomposição e manchas por hematomas. Após o cozimento deverá manter as características organolépticas próprias da espécie, sem sabor ou desprendimento de cheiro estranho ou desagradável. O produto deverá estar isento de micro - organismos patogênicos e parasitas e de substância que derivam de micro- organismos que possam representar perigo para saúde do consumidor. No ato de recebimento a carne congelada deverá apresentar temperatura de -18C com tolerância de até -12C, conforme Portaria CVS 6 de 1999 da Anvisa. Embalada em plástico de polietileno atóxico, flexível e resistente, lacrado, isento de furos e rasgos contendo 1kg por embalagem. Deve constar na embalagem de forma clara e legível: identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, SIF, SIE ou SIM, peso, marca e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e Vigilância. O transporte deverá preservar as características do alimento congelado. Com validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega.	29,90	20.332,00
154508	4	3250	Kg	CARNE BOVINA MOÍDA TIPO PATINHO: Congelada, proveniente de machos sadios da espécie bovina, abatidos sob inspeção veterinária de acordo com legislação vigente. Produto sem aparas, isenta de ossos, cartilagens, tendões, nervos, coágulos, nódulos e aponevroses. Obtido a partir da moagem do corte patinho contendo de 4 a 5% de gordura e	46,18	150.085,00





				sem aditivos. Deverá apresentar aspecto, textura, cor, sabor e odor característico da espécie e do tipo moída. Não deve conter aspecto e moagem de carne mecanicamente separada (CMS). No ato de recebimento a carne congelada deverá apresentar temperatura de -18C com tolerância de até -12C, conforme Portaria CVS 6 de 1999 da Anvisa. Embalada em plástico de polietileno atóxico, flexível e resistente, lacrado, isento de furos e rasgos contendo 1kg por embalagem. Deve constar na embalagem de forma clara e legível: identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, SIF, SIE ou SIM, peso, marca e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e Vigilância. O transporte deverá preservar as características do alimento congelado. Com validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega.		
154509	5	300	Kg	SELETA DE LEGUMES CONGELADA: composto por: batata, brócolis, ervilha, cenoura e milho. Legumes higienizados, pré cozido, sem conservantes e sem sódio. A batata e a cenoura devem ser cortadas em cubos de aproximadamente 10x10x10mm. Embalada em plástico de polietileno atóxico, flexível e resistente, lacrado, isento de furos e rasgos contendo 1kg por embalagem. Com rótulo contendo informações nutricionais, informações sobre conservação e ter registro de inspeção.	19,83	5.949,00
154510	6	600	Unid	EXTRATO DE TOMATE: Extrato de tomate simples, preparado somente com a polpa de tomate. Frutos maduros selecionados sem pele e sem sementes, isento de sujidades e Unid fermentação. Não deve conter amido, aditivos, corantes e conservantes. Validade mínima de 6 meses a contar da entrega. Embalagem intactas adequada de acordo com legislação vigente contendo 500g cada.	10,05	6.030,00
154511	7	15	Kg	CACAU ALCALINO 50% EM PÓ: Ingredientes: cacau em pó e açúcar mascavo. Não deve conter outros ingredientes, corantes ou conservantes. Embalagem intacta, adequada de acordo com legislação vigente contendo 1 kg cada.	42,00	630,00
154512	8	6500	Kg	BANANA CATURRA: com grau de maturação adequado para o consumo, procedentes de espécies genuínas e sãs, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas	5,85	38.025,00
8820	9	500	Kg	BANANA PRATA: com grau de maturação adequado para o consumo, procedentes de	6,34	3.170,00





				espécies genuínas e sãs, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.		
TOTAL GERAL R\$ -----»»»						262.677,30

4– DAS AMOSTRAS

4.1 Obrigatoriamente o licitante provisoriamente vencedor deve apresentar, antes da homologação do resultado de licitação da Chamada Pública, AMOSTRA física dos produtos, exceto os itens 8 e 9 no prazo de até 05 (cinco) dias consecutivos para avaliação, entregue na Secretaria de Educação do Município, Setor de Nutrição, localizada na Av. Adalberto Schmidt Burda, S/N, Bairro São José - Fraiburgo-SC, - A/C de Franciele Rodrigues Ferreira e Nathália Primon Candeia - Nutricionistas. As amostras serão submetidas a testes pelas nutricionistas responsáveis pelo PNAE municipal. Os produtos serão submetidos a análise sensorial na modalidade "teste de atributos", teste de amostras recomendado e avaliado pelo FNDE, onde são avaliados os atributos sensoriais de um determinado produto, como: sabor, textura, aroma, cor dentre outras características. A embalagem e rotulagem deverão estar em conformidade com a legislação vigente e poderão ser analisados pelas nutricionistas e/ou fiscais de saúde.

4.2 Os produtos das amostras apresentadas não serão devolvidas, pois serão submetidas a análise.

4.3 Após a análise das amostras, as nutricionistas responsáveis emitirão um laudo contendo a relação dos produtos aprovados, reprovados e considerações para o presente certame que será remetido para o Setor de compras da Prefeitura Municipal para as devidas providências.

4.4 A não apresentação da amostra no prazo previsto, importará na desclassificação e aplicação das sanções previstas nesse edital.

5. ESPECIFICAÇÕES E CRITÉRIOS DE RECEBIMENTO

5.1 Os gêneros alimentícios deverão ser entregues pelos licitantes vencedores na data e horário expressos no termo de recebimento, entregue aos licitantes pelo Setor de Nutrição por e-mail, durante o período de agosto a dezembro de 2024 conforme a periodicidade constante no item 6.1 e nas quantidades e descrições determinadas pela Secretaria de Educação, entregues diretamente nos Centros de Educação.

5.1.1 Os termos de recebimento serão enviados pelo setor de nutrição via e-mail:

*Para produtos perecíveis (carnes e frutas): até quarta-feira 16hs para entrega na semana posterior.

*Para produtos não perecíveis na penúltima semana do mês com antecedência mínima de 5 (cinco) dias consecutivos para entrega.

5.1.2 São de responsabilidade dos fornecedores a conferência dos e-mails nos dias úteis da semana, sendo que no momento do envio o termo de recebimento, os fornecedores estarão cientes dos produtos, quantidade e prazo de entrega.

5.2 Os gêneros alimentícios somente serão aceitos se estiverem em conformidade com as descrições desse edital, de boa 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 (SIM, SIE, SIF).

5.3 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 (SIM, SIE e SIF) quando couber.

5.4 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 alimentícios.

5.5 Todas as despesas relacionadas com as entregas dos produtos correrão a conta das licitantes vencedoras.

6. PERIODICIDADE DE ENTREGAS

6.1 Os produtos deverão ser entregues, obedecendo à seguinte periodicidade:

- *Hortifrutigranjeiros – semanalmente;
- *Derivados laticínio e refrigerados - semanalmente;
- *Produtos de panificação, de acordo com cardápio;
- *Carnes e derivados e produtos congelados, semanalmente, e;
- *Alimentos Estoque Seco (não-perecíveis), quinzenalmente ou de acordo com a capacidade de estocagem da Unidade.

6.1.1 O fornecedor deverá efetuar as entregas dos produtos, no dia e horário expressos no termo de recebimento, caso não esteja expresso o horário de entrega os mesmos poderão ser entregues nos centros de educação das 7h30min às 11h e das 13h às 16h e 45 min.

6.1.2 Havendo necessidade de adequações, o cronograma de datas e periodicidade poderá sofrer alterações.

7. TRANSPORTE DOS ALIMENTOS

7.1 O veículo que transporta alimentos deve ser exclusivo para esse fim, deve manter a integridade do produto, sem transportar outras cargas que comprometam a segurança do produto. Os veículos devem apresentar-se higienizados, isentos de resíduos de alimentos e materiais, como caixas, sacos, palhas e outras para evitar contaminação dos produtos transportados e atenderem a temperatura adequada para cada produto em conformidade com ANVISA.

7.2 Referente a entrega de produtos: carnes e produtos cárneos, iogurte e similares, sucos e outras bebidas a granel, produtos de confeitaria que requeiram temperatura especial de conservação; refeições prontas para o consumo e similares o transporte deverá ser fechado, isotérmico, refrigerado e no caso de alimentos congelados é necessário sistema de gerador de frio, conforme a legislação vigente de cada produto.

7.2.1 Exigências para conservação de alimentos perecíveis:



- Quente: acima de 65C
- Frio: 4 a 10C e/ou conforme especificações do fabricante
- Congelado: - 12C a -18C

Os termômetros dos veículos devem estar em perfeitas condições de funcionamento, os estrados, prateleiras, caixas, ganchos removíveis para facilitar a limpeza e desinfecção.

8 FUNCIONÁRIOS RESPONSÁVEIS PELAS ENTREGAS

8.1 Os funcionários responsáveis pelas entregas deverão apresentar-se com o vestuário adequado: vestimentas de cor clara, limpas, meias, sapato fechado, boné, touca ou gorro de cor clara; todos em boas condições de higiene e conservação.

9. RESPONSABILIDADE DE RECEBIMENTO

9.1 A responsabilidade do fornecimento caberá ao servidor ocupante do cargo de Diretor Escolar, que deverá conferir detalhadamente os itens recebidos, observando o que consta no Termo de Recebimento, através da Instrução Normativa nº 001/2019 de 10 de junho de 2019.

10. FISCALIZAÇÃO DAS ENTREGAS

10.1 A fiscalização das entregas ocorrerá pelos fiscais de contratos designados em portaria e pelas nutricionistas responsáveis, através de visitas técnicas de rotinas aos centros educacionais e via solicitação da Secretária de Educação ou diretor(a) do local via e-mail. Sendo que as nutricionistas e/ou fiscais de contrato podem solicitar substituição de produto que não estiver em conformidade com edital, realizar nova avaliação sensorial em casos em que o produto entregue esteja em desacordo com a amostra apresentada, solicitar a presença da vigilância sanitária quando houver risco eminente de saúde ao alunado, como produtos entregues vencidos, deteriorados, entre outros.

11 -CONDIÇÕES GERAIS

11.1 – Para as condições de habilitação, exigir o Alvará Sanitário Municipal/Estadual válido e vigente.

12 - DOS ENDEREÇOS PARA ENTREGA DOS PRODUTOS

12.1 - ENDEREÇOS DOS CEM - CENTROS DE EDUCAÇÃO MUNICIPAL (ESCOLAS)

- 1. C.E.M. SÃO SEBASTIÃO: Rua Walter Schaly, Bairro São Sebastião. 3 km
- 2. E.B.M. SANTO ANTÔNIO: Rua Hermes da Fonseca, Bairro Santo Antônio. 2km
- 3. C.E.M. ARNOLDO FREY: Vila Fuji, Pomifrai. 7,8 km -(interior)
- 4. E.M. CARLOS GOMES: Dez de Novembro. 6 km
- 5. C.E.M. SÃO CRISTOVÃO: Bairro São Cristovão. 3 km
- 6. C.E.M. FAXINAL DOS CARVALHOS: Faxinal dos Carvalhos. – 17 km (interior)
- 7. C.E.M. DONA ZENAIDE PEREIRA DA COSTA: Rua 1º de janeiro, Bairro Salete. 1 km (funcionando na escola Padre Biagio)
- 8. E.M. JOSÉ DE ANCHIETA: Rua João Paulo I, Bairro Jardim América. 1,5 km
- 9. C.E.M. ANTÔNIO P. BURDA: AV. Pedro Gianello, nº 1421, Bairro São Miguel. 4,4 km
- 10. E.M.E.F. PROFESSOR EURICO PINZ: Rua Arcindo Hass, Bairro São Miguel. 4,5 km
- 11. C.E.M. MACIEIRA: Rua Mutzu, Macieira. 8,5 km
- 12. E.E.F. BAIRRO DAS NAÇÕES: AV. Carlos Maister, Bairro Nações. 3 km
- 13. E.E.B.M. Pe. BIAGIO SIMONETTI: R. Prof. Maria Salete de Oliveira, nº 59, Centro. 1 km (EJA – Educ. de Jovens e Adultos)
- 14. C.E.M. SÃO MIGUEL: Rua Guido Brandt, Bairro São Miguel. 3,5 km (EJA-Educ. Jovens e Adultos)



- 15.C.E.M. PROF. JUVILIANO MANOEL PEDROSO, Av.: Guilherme Pinz , Bairro São Miguel.II 3,7 km
- 16. CEM 24 DE JUNHO Faxinal dos Domingues,22 km (interior)

12.2 - ENDEREÇOS CEI - CENTROS DE EDUCAÇÃO INFANTIS.

- 1 – C.E.I. SÃO JOSÉ: Av. Adalberto Shimit Burda, Bairro São José. 1 km
- 2 – C.E.I. ANTÔNIO PORTO BURDA: Av. Arthur Kamphorst, Bairro São Miguel. 4,4 km
- 3 – C.E.I. LIBERATA: Bairro Liberata. 8,4 km
- 4 – C.E.I. SANTO ANTONIO: Rua Hermes da Fonseca, Bairro Santo Antônio. 2 km
- 5 – C.E.I. ESTRELINHA: Rua Reino Unido, Bairro Nações. 3,5 km
- 6 – C.E.I. SÃO SEBASTIÃO: Rua Walter Schaly, Bairro São Sebastião. 3 km
- 7 – C.E.I. BELA VISTA: Av. Paraná, Bairro Bela Vista. 1 km
- 8 – C.E.M. AMÁBILE DE CARLI BRANDALISE: Av. Guilherme Pinz Bairro São Miguel fase II (N. Sra. Aparecida) 3,8 km
- 9 – C.E.I. DONA ZENAIDE M. PEREIRA DA COSTA: Rua: 25 de Agosto, Bairro Salete. 1 km
- 10 – C.E.I. MACIEIRA: Rua Fuji, 1069, Bairro Macieira. 9 km
- 11 – C.E.I. FAXINAL DOS CARVALHOS: Faxinal dos Carvalhos – 17 km (interior)
- 12 – C.E.I. SÃO CRISTÓVÃO: Bairro São Cristóvão. 3 Km (estrada geral)
- 13 – E.M. CARLOS GOMES: Dez de Novembro. 6 km
- 14 – C.E.I LAU MELLO: Lau Mello 37 km (interior)
- 15 – CEI ARNOLDO FREY, Vila Fuji, Pomifrai. 7,8 km (interior)

OBS.: Distâncias de cada unidade escolar a partir da Secretaria Municipal de Educação localizada na Rua Adalberto Schmidt Burda S/N – Bairro São José -Fraiburgo/SC, podendo variar até 500mts para mais ou para menos.

12.3 - QUANTITATIVOS POR ESCOLAS E CEI'S

CÓD.	ITEM	QTDE TOTAL	UND	DESCRIÇÃO	QTD FUNDAMENTAL	QTD INFANTIL
	1	3100	L	IOGURTE SABOR MORANGO: Refrigerado, com os seguintes ingredientes: Soro de leite e/ou soro de leite reconstituído, leite pasteurizado, açúcar, preparado de morango, amido modificado, aromatizante, conservador, acidulante e corante . Mistura homogênea, isento de estufamento, sem precipitação, acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxico, pacote com no mínimo 900g cada, apresentando embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente e demais exigências da ANVISA. Validade mínima de 30 (trinta) dias a contar da data	3100	0





				da entrega. O transporte deverá preservar as características do alimento quanto a temperatura e estar em conformidade com a legislação vigente para produtos lácteos.		
	2	790	Pct	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO: Sem adição de açúcar, contendo vitaminas A e D e emulsificante lecitina de soja na sua composição. Embalado em pacotes de 400 gramas do produto. Deverá constar na embalagem registro no Ministério da Agricultura. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	690	100
	3	680	Kg	CARNE SUÍNA LOMBO FATIADO: Carne Congelada de Suíno Sem Osso e fatiada - Lombo: Ter no máximo 5% de gorduras totais. Carne branca apresentando todo o frescor da matéria prima convenientemente conservada isentos de toda e qualquer evidência de decomposição e manchas por hematomas. Após o cozimento deverá manter as características organolépticas próprias da espécie, sem sabor ou desprendimento de cheiro estranho ou desagradável. O produto deverá estar isento de micro- organismos patogênicos e parasitas e de substância que derivam de micro- organismos que possam representar perigo para saúde do consumidor. No ato de recebimento a carne congelada deverá apresentar temperatura de -18C com tolerância de até -12C, conforme Portaria CVS 6 de 1999 da Anvisa. Embalada em plástico de polietileno atóxico, flexível e resistente, lacrado, isento de furos e rasgos contendo 1kg por embalagem. Deve constar na embalagem de forma clara e legível: identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem,	0	680





				SIF, SIE ou SIM, peso, marca e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e Vigilância. O transporte deverá preservar as características do alimento congelado. Com validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega.		
	4	3250	Kg	CARNE BOVINA MOÍDA TIPO PATINHO: Congelada, proveniente de machos sadios da espécie bovina, abatidos sob inspeção veterinária de acordo com legislação vigente. Produto sem aparas, isenta de ossos, cartilagens, tendões, nervos, coágulos, nódulos e aponevroses. Obtido a partir da moagem do corte patinho contendo de 4 a 5% de gordura e sem aditivos. Deverá apresentar aspecto, textura, cor, sabor e odor característico da espécie e do tipo moída. Não deve conter aspecto e moagem de carne mecanicamente separada (CMS). No ato de recebimento a carne congelada deverá apresentar temperatura de -18C com tolerância de até -12C, conforme Portaria CVS 6 de 1999 da Anvisa. Embalada em plástico de polietileno atóxico, flexível e resistente, lacrado, isento de furos e rasgos contendo 1kg por embalagem. Deve constar na embalagem de forma clara e legível: identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, SIF, SIE ou SIM, peso, marca e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e Vigilância. O transporte deverá preservar as características do alimento congelado. Com validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega.	1250	2000
	5	300	Kg	SELETA DE LEGUMES CONGELADA: composto por:	0	300





				batata, brócolis, ervilha, cenoura e milho. Legumes higienizados, pré cozido, sem conservantes e sem sódio. A batata e a cenoura devem ser cortadas em cubos de aproximadamente 10x10x10mm. Embalada em plástico de polietileno atóxico, flexível e resistente, lacrado, isento de furos e rasgos contendo 1kg por embalagem. Com rótulo contendo informações nutricionais, informações sobre conservação e ter registro de inspeção.		
	6	600	Unid	EXTRATO DE TOMATE: Extrato de tomate simples, preparado somente com a polpa de tomate. Frutos maduros selecionados sem pele e sem sementes, isento de sujidades e Unid fermentação. Não deve conter amido, aditivos, corantes e conservantes. Validade mínima de 6 meses a contar da entrega. Embalagem intactas adequada de acordo com legislação vigente contendo 500g cada.	0	600
	7	15	Kg	CACAU ALCALINO 50% EM PÓ: Ingredientes: cacau em pó e açúcar mascavo. Não deve conter outros ingredientes, corantes ou conservantes. Embalagem intacta, adequada de acordo com legislação vigente contendo 1 kg cada.	15	0
	8	6500	Kg	BANANA CATURRA: com grau de maturação adequado para o consumo, procedentes de espécies genuínas e sãs, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas	2000	4500
	9	500	Kg	BANANA PRATA: com grau de maturação adequado para o consumo, procedentes de espécies genuínas e sãs, polpa	0	500





				íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.		
--	--	--	--	--	--	--

Fraiburgo(SC), 05 de Julho de 2024.

Roalves Jorge Polese
Departamento de Compras – SME
Matrícula 16.220

