DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA – 01AE		
Nº do Processo:		
Setor Requisitante: **Secretaria Municipal de Educação**		
Responsável pela Demanda: **Lilian Mosena**		Matrícula: 2238
E-mail:	nutricao@faxinal.edu.sc.gov.br	Telefone: (49) 3436-4324

1. Objeto

1.1 Contratação de Agricultor Familiar, Empreendedor Familiar Rural, ou de suas organizações ou cooperativas, para fornecimento de alimentos conforme especificações, condições e quantitativos estabelecidos neste estudo, e prevê a seleção de associações e cooperativas da agricultura familiar, e fornecedores individuais, portadores de Declaração de Aptidão ao Pronaf (DAP) ou Cadastro Nacional da Agricultura Familiar (CAF) Jurídica, que atenderem aos requisitos e às condições de participação em processo de Chamada Pública, de gêneros alimentícios in natura, minimamente processados, de produção própria do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações, para o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar/PNAE, destinados a Alimentação Escolar dos alunos da Rede Municipal de Ensino do município de Faxinal dos Guedes.

1.2 O objeto deste Estudo Técnico Preliminar é considerado bem comum e a forma de contratação será por meio de Chamada Pública, dispensando procedimento licitatório para tal.

2. Justificativa

2.1 A compra de gêneros alimentícios provenientes diretamente da agricultura familiar ou empreendedores familiares rurais ou suas organizações se enquadra nos termos do artigo 14 da Lei nº 11.947/2009 (§ 1º), que torna obrigatória às Entidades Executoras do PNAE a aplicação mínima de 30% dos recursos transferidos do FNDE para o Programa, na compra de produtos alimentícios diretamente da agricultura familiar. A lei também determina que as aquisições da agricultura familiar podem ser realizadas dispensando-se o procedimento licitatório, por meio da Chamada Pública. Sua regulamentação é dada pelo FNDE, por meio da Resolução CD/FNDE nº 06/2020.

2.2 Considerando que nos últimos anos o município tem contemplado quase 100% do recurso repassado pelo FNDE com a aquisição de produtos da agricultura familiar local e cooperativas próximas o que além de ofertar alimentos de qualidade e saudáveis para produção da alimentação escolar também contribui para o incentivo, crescimento, fortalecimento e renda dos agricultores e cooperativas participantes.

2.3 O cumprimento dessa legislação promove no ambiente escolar o emprego de uma alimentação saudável e adequada, como uso de alimentos variados, seguros e que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares locais além de apoiar ao desenvolvimento sustentável com incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios diversificados, produzidos em âmbito local pela agricultura familiar criando oportunidades de geração de renda que poderão beneficiar famílias agricultoras com a estimulação na permanência do agricultor no campo, valorizando assim a produção local/regional e o desenvolvimento agrário sustentável, em conformidade com o art. 19

da Lei nº 10.696, de 02 de julho de 2003, e o Decreto nº 6.447/2008, com a Lei n° 11.947/2009 e com a legislação específica do PNAE.

3. Formulário de pesquisa de preços

a) Período de realização da pesquisa: novembro e dezembro de 2025

b) Metodologia aplicada: Conforme cita na Resolução nº26 de 17 de Junho de 2013, o Art. 29 na definição dos preços de aquisição da Agricultura Familiar e/ou dos Empreendedores Familiares Rurais ou suas organizações, a EEx, deverá considerar todos os insumos exigidos na licitação e/ou chamada pública, tais como despesas com frete, embalagens, encargos e quaisquer outros necessários para o fornecimento do produto. Também a aquisição de produtos orgânicos ou agroecológicos poderá acrescer os preços em até 30% e relação aos preços estabelecidos em produtos convencionais, conforme Lei nº 12.512, de 14 de outubro de 2011.

O valor de referência foi aferido por meio de

(X) Média

( ) Mediana

( ) Menor Preço

( ) Outra: _____(justificar o método adotado)

c) Fontes de Pesquisa: estimativa dos produtos da Agricultura Familiar carece de consultas à compatibilidade dos preços conforme o Art. 3º, §2º da Instrução normativa nº 02/2018, contudo, devido a discricionariedade da região, os preços dos produtos foram obtidos pela cotação de cooperativas e feiras regionais e ser devidamente justificada e editais de chamadas públicas recentes.

d) Análise da Pesquisa: Após análise detalhada dos preços obtidos das cooperativas, feiras e editais de chamada pública recentes, foi selecionado três itens de cada produto para compor a média de preço, sendo que para o valor final foi acrescido um percentual de 3% nos produtos convencionais e 25% nos produtos orgânicos.

4. Grau de prioridade da compra: Alto

5. Prazo de entrega/ execução: 2026/2027

6. Local e horário da entrega/execução:

6.1 A entrega deve ser realizada no depósito central de alimentação escolar, em anexo a Secretaria Municipal de Educação. Alguns produtos como panificados e macarrão devem ser entregues diretamente nas escolas conforme cronograma disponibilizado pela nutricionista. Esporadicamente pode ocorrer a entrega de hortifrutis diretamente nas escolas.

6.2 O cronograma de entrega é enviado com antecedência para organização dos fornecedores.

6.3 Periodicidade das entregas:

* Hortifrutis: semanal, geralmente na segunda e/ou sexta-feira das 07h às 08h no depósito central

* Panificados e massas, geralmente entrega nas unidades escolares podendo ser mais que 1x na semana devido as escolas de período integral e creches (sendo uma creche/escola no interior do município). A entrega nas unidades escolares também deve respeitar o horário de entrega até as 8h ou conforme solicitado no cronograma.
* Carnes e congelados, geralmente 1x na semana nas terças das 07h às 08h no depósito central ou conforme solicitado no cronograma.
* Demais produtos conforme solicitado cronograma

6.4 O parcelamento das entregas dos gêneros alimentícios é essencial para garantir a qualidade, frescura, eficiência logística, flexibilidade e continuidade do fornecimento da merenda escolar, atendendo de forma eficaz às necessidades dos alunos da rede municipal de ensino.

6.5 Os produtos devem atender aos requisitos mínimos de utilidade, resistência e segurança e atender às normas técnicas aplicáveis ao objeto e divulgadas por órgãos oficiais competentes

6.6 Os gêneros alimentícios deverão ser transportados de forma adequada para garantir a qualidade e segurança dos alimentos. É fundamental que os veículos de transportes estejam limpos e higienizados, isso inclui a limpeza regular, bem como a manutenção da temperatura para cada tipo de alimento. Alimentos perecíveis, como carnes, laticínios e produtos frescos, devem ser transportados em veículos refrigerados ou com controle de temperatura. Carnes e laticínios não poderão ultrapassar 2/3 (dois terços) do prazo de validade a partir da data da entrega. Os produtos de panificação deverão ser frescos.

7. Necessita de análise de riscos:
(X) SIM ( ) Não
Justificativa: entrega de produtos de boa qualidade, vencimento dentro do prazo de validade, embalagem conforme legislação

8. Recursos orçamentários: Solicitar ao Departamento Municipal de Contabilidade, a fim de verificação e emissão de parecer contábil para a realização dessa despesa.

9. Vinculado ou dependente da contratação de outro Documento de Formalização de Demanda: Não

10. Indicação do fiscal do contrato ou servidor que fará a liquidação da despesa: Lilian Mosena, servidora público do quadro permanente, ocupante do cargo de Nutricionista

A documentação comprobatória que compõe a pesquisa de preços, segue anexa a este relatório. Em conformidade a legislação que rege o tema, encaminhe-se à autoridade competente para análise de conveniência e oportunidade para a contratação e demais providências cabíveis.

Faxinal dos Guedes/SC, 15 Dezembro de 2025.

Edene Dall Acqua
Secretária de Educação
Decreto 032/2025
037.865.969-30

Lilian Mosena
Nutricionista

ANEXO – TABELA COM QUANTITATIVO DOS ITENS

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	TIPO DO ITEM (*)	SUBITEM (**)	MARCA (SE APLICÁVEL)	UNIDADE DE MEDIDA	QTDE
1	Abobrinha de 1ª qualidade, compacta e firme, sem lesões, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentas de sujidades.	Material	Consumo	In natura	Kg	100
2	Agnoline de frango e de gado. Produzido com ingredientes de 1ª qualidade, seguindo as normas legais de produção. Embalagem de 1kg	Material	Consumo	In natura	Kg	200
3	Alface (crespa, lisa, americana). Tipo pé, salada verde lisa de boa qualidade, com folhas íntegras e frescas. Embalagem: pacotes de polietileno transparente, resistente e sem rupturas.	Material	Consumo	In natura	Un	3.000
4	Arroz integral convencional. Isento de matéria terrosa, parasitas, detritos animais e vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, imaturos, mofados ou carunchados. Embalagem íntegra, resistente, sem rupturas em polietileno transparente de 1Kg, com data de fabricação e validade.	Material	Consumo	In natura	Kg	200
5	Arroz Parboilizado orgânico, embalagem de 1 kg. Características Gerais: Arroz isento de matéria terrosa, de parasitas, de detritos animais e vegetais, de pedaços de grãos ardidos, brotados, imaturos, mofados ou carunchados. Embalagem: pacotes de polietileno transparente, resistente e sem rupturas.	Material	Consumo	In natura	Kg	30
6	Arroz Parboilizado, embalagem de 1 kg. Características Gerais: Arroz isento de matéria terrosa, de parasitas, de detritos animais e vegetais, de pedaços de grãos ardidos, brotados, imaturos, mofados ou carunchados. Embalagem: pacotes de polietileno transparente, resistente e sem rupturas.	Material	Consumo	In natura	Kg	2.100
7	Arroz Tipo I(branco). Arroz isento de matéria terrosa, parasitas, detritos animais e vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, imaturos, mofados ou carunchados. Embalagem íntegra, resistente, sem rupturas em polietileno transparente de 1Kg, com data de fabricação e validade.	Material	Consumo	In natura	Kg	50
8	Banana de 1ª qualidade, grau médio de maturação.	Material	Consumo	In natura	Kg	800
9	Barra de banana sem açúcar Bananinha sem adição de açúcar, embalagem 36g	Material	Consumo		Un	600

10	Batata doce. De 1ª qualidade, tamanho médio, livre de defeitos, lavadas.	Material	Consumo	In natura	Kg	350
11	Bergamota, ponkan, laranja. De 1ª qualidade, doce, casca de cor alaranjada, odor agradável.	Material	Consumo	In natura	Kg	2.700
12	Beterraba. De 1ª qualidade, firme, tenra, razoavelmente macia, redondas de cor vermelho vivo e com pele lisa e lavadas.	Material	Consumo	In natura	Kg	60
13	Bolacha Sortidas sem lactose: bolacha de fubá, bolacha de coco, polvilho, simples. Apresentar quantidade reduzida de açúcar na produção das mesmas. O produto deve apresentar-se íntegro, com sabor e aroma agradável. Confeccionadas a partir de matéria prima de boa qualidade, acondicionadas em bandejas de isopor ou embalagens plásticas de polipropileno transparente de 1kg, rotulada, com data de fabricação e prazo de validade, bem como informações nutricionais do produto.	Material	Consumo		Kg	25
14	Bolacha sem glúten. Deve garantir isenção total de glúten. Confeccionadas a partir de matéria prima de boa qualidade, acondicionadas em bandejas de isopor ou embalagens plásticas de polipropileno transparente de 1kg, rotulada, com data de fabricação e prazo de validade, bem como informações nutricionais do produto.	Material	Consumo		Kg	5
15	Bolacha Sortidas: bolacha de fubá, bolacha de coco, polvilho, simples. Apresentar quantidade reduzida de açúcar na produção das mesmas. O produto deve apresentar-se íntegro, com sabor e aroma agradável. Confeccionadas a partir de matéria prima de boa qualidade, acondicionadas em bandejas de isopor ou embalagens plásticas de polipropileno transparente de 1kg, rotulada, com data de fabricação e prazo de validade, bem como informações nutricionais do produto.	Material	Consumo		Kg	280
16	Brócolis. De 1ª qualidade, bem formados, livres de defeitos, cor verde vivo.	Material	Consumo	In natura	Un	150
17	Canjica. Milho para canjica. Classe amarela, tipo 1, contendo 80% de grãos inteiros, sem sujidades. Deve possuir data de fabricação e validade. A embalagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Acondicionada em embalagem de 500 gramas.	Material	Consumo	In natura	Un	70
18	Caqui de chocolate. De 1ª qualidade.	Material	Consumo	In natura	Kg	100
19	Carne bovina em cubos Características: Carne bovina preparada de patinho, acém ou paleta. O produto será elaborado com matérias-primas selecionadas, e os produtos registrados no órgão competente. Embalagem: Acondicionada em embalagens transparente de 1kg, fechada, rotulada com data	Material	Consumo	In natura	Kg	2.200

	de fabricação e prazo de validade, bem como as informações nutricionais do produto.					
20	Carne bovina moida Características: Carne bovina preparada de patinho, acém ou paleta. O produto será elaborado com matérias-primas selecionadas, e os produtos registrados no órgão competente. Embalagem: Acondicionada em embalagens transparente de 1kg, fechada, rotulada com data de fabricação e prazo de validade, bem como as informações nutricionais do produto.	Material	Consumo	In natura	Kg	2.200
21	Carne Lombo fatiado Características Gerais: Carne de lombo fatiada, preparada do lombo suíno. O produto será elaborado com matérias-primas selecionadas, e os produtos registrados no órgão competente. Embalagem: Acondicionada em embalagens transparente de 1kg, fechada, rotulada com data de fabricação e prazo de validade, bem como as informações nutricionais do produto.	Material	Consumo	In natura	Kg	2.200
22	Cenoura. De 1ª qualidade, fresca, tamanho médio, pele lisa e lavadas.	Material	Consumo	In natura	Kg	60
23	Chuchu. De 1ª qualidade, verde, tenro, firme, sem manchas na casca e no interior.	Material	Consumo	In natura	Kg	370
24	Couve- flor. De 1ª qualidade, bem formados, livres de defeitos, cor verde vivo.	Material	Consumo	In natura	Un	80
25	Couve manteiga. De 1ª qualidade, folhas sem manchas, cor verde vivo. Maço de 500g.	Material	Consumo	In natura	Un	200
26	Cuca simples sem lactose. Com sabor e cor própria, feita a base de Farinha de Trigo de primeira qualidade com redução na quantidade de açúcar, utilizar margarina sem lactose. Acondicionada em embalagens transparente, fechada, rotulada com data de fabricação e prazo de validade, bem como as informações nutricionais do produto 600g.	Material	Consumo		Un	300
27	Disco de massa integral para mini pizza pesando em média 40g a 50g. O produto deve apresentar-se íntegro, com sabor e aroma agradável. Confeccionadas a partir de matéria prima de boa qualidade, acondicionadas em bandejas de isopor ou embalagens plásticas de polipropileno transparente de 1kg, rotulada, com data de fabricação e prazo de validade, bem como informações nutricionais do produto.	Material	Consumo		Kg	70
28	Doces e Geléia de Frutas 0% açúcar Geleia sem açúcar sabores variados (frutas vermelhas, banana com cacau ou uva) sem aditivos químicos, ou adoçantes, geleia 100% fruta, unidades 700g a 750g envasadas em embalagem de vidro. Deve conter data de	Material	Consumo		Un	25

	fabricação e validade. A embalagem deve estar de acordo com legislação vigente.					
29	Doces e Geléia de Frutas diversos convencional Características técnicas: produto oriundo do cozimento de polpa de frutas. Sabores: morango, figo, abóbora, pêssego, pêra, uva. Embalagem: acondicionados em potes de vidro com vedação a vácuo, contendo 700 a 750g do produto.	Material	Consumo		Un	50
30	Farinha de milho. Tipo fubá de milho amarelo, não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve estar intacta, bem acondicionada em pacotes de polipropileno transparente e resistente, embalagem de 1kg. Prazo de validade mínimo de 7 meses a contar da data de entrega.	Material	Consumo	In natura	Kg	1.100
31	Feijão preto tipo I – preto in natura, com características de sua variedade, sem nenhuma mistura, livre de resíduos e impurezas. Embalagem pacote de polietileno transparente de 1kg, resistente e sem rupturas, deve constar data da safra e validade.	Material	Consumo	In natura	Kg	1.200
32	Feijão preto tipo I orgânico – preto in natura, com características de sua variedade, sem nenhuma mistura, livre de resíduos e impurezas. Embalagem pacote de polietileno transparente de 1kg, resistente e sem rupturas, deve constar data da safra e validade. Apresentar selo de certificação de produto orgânico.	Material	Consumo	In natura Orgânico	Kg	40
33	Filé de tilápia. O produto deverá ser elaborado com matérias-primas selecionadas e os produtos registrados em órgão competente. A embalagem deverá ser íntegra, transparente, fechada, rotulada com data de fabricação e prazo de validade, bem como com as informações nutricionais do produto. Embalagem de 1Kg. O veículo de transporte para a entrega de carne, ovos, peixes, laticínios e alimentos congelados deve ser fechado e com refrigeração. Além disso, devem possuir Certificado de Vistoria e/ou Alvará sanitário de acordo com a legislação vigente.	Material	Consumo	In natura	Kg	1.000
34	Iogurte parcialmente desnatado, com polpa de fruta, sabores variados - Embalagem plástica contendo 900ml do produto, deve constar data de fabricação validade. O transporte para entrega deve ser refrigerado.	Material	Consumo		Un	1.800
35	Leite longa vida UHT. Leite fluido, fresco natura. Consistência líquida, cor branca, odor e sabor lácteo suave, característico. Deve ser elaborado seguindo os padrões de qualidade internos, atender aos	Material	Consumo		Un	3.600

	regulamentos e garantir a estabilidade e durabilidade do produto durante sua validade. Embalagem UHT 1 litro.					
36	Macarrão caseiro com ovos, tipo furadinho/talharim/espaguete. Fabricado a partir de matéria prima de boa qualidade. Embalagem em bandejas de 1kg, contendo rotulagem, data de fabricação e validade. Com rendimento mínimo após o cozimento de duas vezes mais que o peso anterior.	Material	Consumo		Kg	600
37	Mandioca de 1ª qualidade sem casca. Não deverá apresentar misturas, resíduos e/ou impurezas. Não poderá apresentar odor forte e intenso (não característico do produto) além de coloração anormal (brancas com pontos amarelos escuro e/ou marrom). A embalagem deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente, resistente, sem rupturas, contendo rotulagem com data da fabricação e validade, bem como informações nutricionais do produto. As embalagens devem ser de 1Kg.	Material	Consumo	In natura	Kg	1.000
38	Milho verde, em espiga sem palha, selecionada, de primeira qualidade, tamanho médio, apresentando grau de maturação adequado ao consumo.	Material	Consumo	In natura	Und.	1.000
39	Mini pizza com massa integral. Sabores: frango, queijo com tomate. O produto deve apresentar-se íntegro, com sabor e aroma agradável. Confeccionadas a partir de matéria prima de boa qualidade, acondicionadas em bandejas de isopor ou embalagens plásticas de polipropileno transparente de 1kg, rotulada, com data de fabricação e prazo de validade, bem como informações nutricionais do produto.	Material	Consumo		Kg	40
40	Moranga cabotiá congelada de 1ª qualidade. orgânica em cubos, descascada e congelada Dados: pacotes de 1 kg, as morangas são selecionadas de maneira manual garantindo a qualidade do produto final. A moranga é cultivada de forma agroecológica de maneira que consegue entregar ao cliente um produto livre de produtos químicos e conservantes	Material	Consumo	In natura Orgânica	Kg	20
41	Moranga cabotiá. De 1ª qualidade.	Material	Consumo	In natura	Kg	50
42	Morango, de 1ª qualidade, isento de sujidades, de tamanho e cor uniformes em embalagens de 1kg, conforme legislação.	Material	Consumo	In natura	Kg	25
43	Ovos de galinha. Tipo 2, amarelo, fresco, casca livre de rachaduras e sujidades. Embalagens individuais contendo 1 dúzia, com rotulagem,	Material	Consumo	In natura	Dz	1.400

	data de fabricação e vencimento. Deve conter prazo de validade mínimo de 20 dias.					
44	Palito salgado integral de parmesão com ora-pro-nóbis. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de aveia, farinha de trigo integral, ora-pro-nóbis, óleo de girassol, gergelim branco, tempero desidratado (cebola, alho e salsa), sal, fermento biológico seco. Deve apresentar na porção de 25g no mínimo 0,8g de fibra alimentar. A embalagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Acondicionado em embalagem de 500g.	Material	Consumo		Und	100
45	Pão sovadinho enriquecido com ora-pro-nóbis ou cenoura ou abóbora cabotiá ou beterraba (conforme pedido). Ingredientes: farinha enriquecida com ferro e ácido fólico, água, ora-pro-nóbis, cenoura ou abóbora cabotiá, óleo de girassol, farinha de linhaça dourada, fermento biológico seco sal marinho. Deve apresentar na porção de 50g no mínimo 1,1g de fibras. Unidade pesando 50g, tamanho uniforme em formato redondo, fabricado no dia da entrega. Realizar entrega nas unidades escolares conforme cronograma repassado pela nutricionista	Material	Consumo		Und	2.500
46	Pão sovadinho enriquecido com ora-pro-nóbis ou cenoura ou abóbora cabotiá ou beterraba (conforme pedido). Ingredientes: farinha enriquecida com ferro e ácido fólico, água, ora-pro-nóbis, cenoura ou abóbora cabotiá, óleo de girassol, farinha de linhaça dourada, fermento biológico seco sal marinho. Deve apresentar na porção de 50g no mínimo 1,1g de fibras. Unidade pesando 70g, tamanho uniforme em formato redondo, fabricado no dia da entrega. Realizar entrega nas unidades escolares conforme cronograma repassado pela nutricionista	Material	Consumo		Und	3.500
47	Pão sovadinho sem glúten. Unidade pesando 50g, tamanho uniforme em formato redondo, fabricado no dia da entrega.	Material	Consumo		Und	30
48	Pão sovado pesando 50g, sem açúcar. O produto deve apresentar-se íntegro, com sabor e aroma agradável. Confeccionadas a partir de matéria prima de boa qualidade, fabricado no dia da entrega. Acondicionadas em embalagens transparente, fechada rotulada, com data de fabricação e prazo de validade, bem como informações nutricionais do produto. A entrega deve ser realizada nas unidades escolares, conforme cronograma fornecido pela Nutricionista.	Material	Consumo		Kg	800

49	Pão sovado integral pesando 50g, sem açúcar. O produto deve apresentar-se íntegro, com sabor e aroma agradável. Confeccionadas a partir de matéria prima de boa qualidade, fabricado no dia da entrega. Acondicionadas em embalagens transparente, fechada rotulada, com data de fabricação e prazo de validade, bem como informações nutricionais do produto. A entrega deve ser realizada nas unidades escolares, conforme cronograma fornecido pela Nutricionista.	Material	Consumo		Kg	100
50	Pêssego de 1ª qualidade	Material	Consumo	In natura	Kg	100
51	Pipoca comum. Embalagem 1Kg	Material	Consumo	In natura	Kg	20
52	Queijo colonial. Apresentando textura firme, sabor suave e um pouco ácido. Embalagem: Intacta, em pacotes de polietileno transparente, resistente e sem rupturas.	Material	Consumo	In natura	Kg	150
53	Queijo mussarela fatiado. Apresentando textura firme, sabor suave e um pouco ácido. Embalagem: Intacta, em pacotes de polietileno transparente, resistente e sem rupturas.	Material	Consumo	In natura	Kg	100
54	Repolho. De 1ª qualidade, tipo branco/roxo, fresco, sem manchas, impurezas e folhas extras.	Material	Consumo	In natura	Kg	1.800
55	Seleta de legumes. Pacotes de 1 kg, legumes selecionados com alto padrão de qualidade, descascados, picados e congelados, contendo batata inglesa, cenoura, brócolis, moranga cabotiá e milho. Não possui conservantes e não contém adição de água somente os legumes	Material	Consumo	In natura	Un	50
56	Suco de uva integral. Preparado com matéria prima sã e de qualidade isento de fungos e parasitas, extraído através de sistema enzimático, sem incorporação de água no suco, pasteurizado. Registrado e fiscalizado pelo Ministério Agricultura, Pecuária e Abastecimento (M.A.P.A.). Suco tendo uva como único ingrediente, sem açúcar, corantes e aditivos, produto não alcoólico. Embalado em embalagens de vidro de 1,5 litros.	Material	Consumo		Un	400
57	Tempero verde (50% salsa e 50% cebolinha), fresco, selecionado, de primeira qualidade, tamanho médio, sem danos mecânicos e físicos. Maço 100g.	Material	Consumo	In natura	Un	1.500
58	Tempero congelado 500g	Material	Consumo	In natura	Un	100
59	Tomate de 1ª qualidade	Material	Consumo	In natura	Kg	200
60	Tomate de 1ª qualidade orgânico, grau médio de amadurecimento, de 1ª qualidade, são, sem rupturas, limpos. Livre de produtos químicos ou agrotóxicos	Material	Consumo	In natura	Kg	200