

TERMO DE REFERÊNCIA PARA CONTRATAÇÃO DE EMPRESA DE PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA.

- 1. OBJETO**
- 2. JUSTIFICATIVA**
- 3. LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA APLICÁVEL**
- 4. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA DA EMPRESA**
- 5. ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO E CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO**
- 6. CONDIÇÕES DE ENTREGA DOS PRODUTOS**
- 7. INSTRUÇÕES E NORMAS PARA FORNECIMENTO**
- 8. RECEBIMENTO, ACEITAÇÃO OU RECUSA DOS PRODUTOS**
- 9. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**
- 10. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**
- 11. FISCAL DO CONTRATO**
- 12. VIGÊNCIA CONTRATUAL**
- 13. SUBCONTRATAÇÃO**
- 14. DISPOSIÇÕES GERAIS**
- 15. ANEXO**

1. DO OBJETO

1.1 Contratação de empresa especializada para fornecimento contínuo de gêneros alimentícios de panificação em geral e confeitaria, situada em um raio máximo de 30 km, com entrega sob demanda, para as Unidades da Rede SARAH de Hospitais de Reabilitação (Brasília Centro e Lago Norte), devendo a CONTRATADA possuir estrutura logística compatível com os prazos e condições de entrega estabelecidos neste Termo de Referência.

2. JUSTIFICATIVA:

- 2.1.** A necessidade fundamenta-se na impossibilidade de produção própria da área de Nutrição, sendo mais eficiente e econômico o fornecimento via parceiro especializado que garanta rotatividade, frescor e qualidade nutricional dos produtos. Além disso, a padronização do fornecimento garante que os requisitos de segurança alimentar (ANVISA) sejam rigorosamente cumpridos.
- 2.2.** Visa, por fim, assegurar a disponibilidade contínua e eficiente dos itens de panificação e confeitaria, garantindo o fornecimento adequado para atender as necessidades das Unidades Brasília Centro e Lago Norte da Rede SARAH de Hospitais de Reabilitação.

3. LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA APLICÁVEL AO OBJETO

- 3.1.** Os produtos fornecidos devem considerar as normas técnicas e regulamentadoras elaboradas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, além das resoluções específicas de rotulagem de alimentos, dentre elas: RDC nº 429/2020 e a Instrução Normativa (IN) nº 75/2020. Devem, ainda, cumprir as diretrizes de boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos conforme a IN DIVISA/SVS nº 16/2017, a RDC nº 216/2004 e demais legislações vigentes aplicáveis ao setor.

4. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA DA EMPRESA

- 4.1.** A qualificação técnica da PROPONENTE será comprovada mediante:
- 4.1.1.** Apresentação de atestado(s)/certidão(ões)/declaração(ões) fornecido(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado, comprovando ter a Proponente fornecido, de forma satisfatória, objeto compatível em características, quantidades e prazos com o objeto deste Termo de Referência;
- 4.1.2.** Caso os atestados não contenham informações suficientes para comprovação da capacidade técnica exigida, a CONTRATANTE poderá realizar diligência e solicitar documentos complementares relacionados à contratação executada, tais como contratos, ordens de fornecimento ou outros documentos equivalentes.

- 4.1.3.** Os atestados apresentados deverão conter informações que permitam identificar os itens fornecidos e os respectivos quantitativos executados.
- 4.1.4.** Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, um ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior.
- 4.2.** A Proponente deverá apresentar comprovação de Responsável Técnico (RT) pela produção de alimentos, devidamente habilitado e regular perante o conselho profissional competente, mediante apresentação de registro profissional e documento que comprove seu vínculo com a empresa.
- 4.3.** Apresentação do Alvará de Vigilância Sanitária emitido pelo órgão competente.
- 4.4.** Declaração de que a Proponente atua em conformidade com as normas sanitárias e regulatórias aplicáveis ao objeto da contratação.

5. ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO E CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

- 5.1.** As especificações técnicas, quantitativos estimados e demais características dos produtos objeto da contratação constam nos Anexos I e II deste Termo de Referência, correspondentes às Unidades da Rede SARAH Centro e Lago Norte.
- 5.2.** Poderão ser realizados ajustes pontuais de ingredientes dos produtos, desde que mantidas as especificações técnicas previstas neste Termo de Referência e sem alteração do equilíbrio econômico-financeiro do contrato.
- 5.3.** Os produtos serão usados nos cardápios dos pacientes, acompanhantes e colaboradores dos hospitais, com previsão de consumo para o período de 24 (vinte e quatro) meses. Tal prazo justifica-se pela necessidade de assegurar a continuidade do suporte nutricional e a estabilidade no fornecimento de itens essenciais à rotina hospitalar.
- 5.4.** Os produtos de panificação e confeitaria embalados na ausência do cliente e destinados ao armazenamento devem atender aos regulamentos técnicos gerais e específicos da legislação vigente para rotulagem (RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020). O rótulo deve conter as seguintes informações obrigatórias conforme a legislação citada, como por exemplo, para pães de forma:
 - a) Identificação do produto: Ex: Pão de forma integral;
 - b) Lista de ingredientes: em ordem decrescente de quantidade;
 - c) Conteúdos líquidos: peso líquido expresso em gramas ou quilogramas;

- d) Identificação de origem: Nome/Razão Social, endereço e CNPJ do fabricante;
 - e) Identificação do lote: para casos de recolhimento (recall);
 - f) Prazo de Validade: data de fabricação e data de vencimento (dia/mês/ano);
 - g) Tabela de Informação Nutricional: declaração de nutrientes por 100 g e por porção;
 - h) Rotulagem nutricional frontal (símbolo da lupa): caso o produto possua alto teor de açúcares adicionados, gorduras saturadas ou sódio; e
 - i) Advertências sobre Alérgenos e Glúten: “CONTÉM GLÚTEN” ou “NÃO CONTÉM GLÚTEN”
- 5.5.** Os demais produtos deverão vir acompanhados, na sua embalagem, de rótulo contendo a lista de ingredientes e a informação nutricional em 100 g.
- 5.6.** Quanto à composição dos itens de panificação e confeitaria, deve-se priorizar a redução de gordura *trans*, ingredientes ricos em gorduras em geral, açúcares e sódio. Fica vedado o uso de margarina, halvarina e creme vegetal na produção, devendo estes serem substituídos por manteiga de leite ou óleo vegetal, desde que mantidos o sabor e o aspecto final dos produtos.
- 5.7.** Adicionalmente, fica vedada a adição de corantes, aromatizantes e conservantes artificiais nos produtos. Deve-se, ainda, priorizar o uso de insumos naturais, restringindo ao máximo a utilização de ingredientes industrializados que contenham aditivos químicos em sua composição.
- 5.8.** A CONTRATADA deve apresentar flexibilidade para absorver variações na demanda decorrente da oscilação no volume de pacientes ou de ajustes nas diretrizes nutricionais. Tal condição pressupõe a possibilidade de adequações pontuais dos produtos previstos neste Termo de Referência, observadas as especificações técnicas contratadas.
- 5.8.1.** Eventuais alterações que impliquem aumento dos quantitativos estimados deverão observar os limites previstos no RCC e no instrumento contratual, mediante formalização de aditivo, quando cabível.
- 5.9.** Serão solicitados produtos de panificação ou confeitaria, nas seguintes descrições:
- 5.9.1.** Grupo do pão francês: comum (25 g e 50 g), integral (25 g e 50g), com gergelim (25 g e 50 g) bengala comum (fininho, comum, 100 g), bengala integral (fininho integral, 100 g), baguete com gergelim (15 cm / 50 g ou 60 cm / 80 g), com ou sem sementes (gergelim, quinoa, amaranto, castanhas, linhaça, sementes de abóbora), com ou sem aveia etc.

- 5.9.2.** Grupo dos pães de forma: comum e integral (22 fatias de 10 x 10 cm).
- 5.9.3.** Grupo dos pães adocicados, comuns, especiais e integrais (6,5 g de fibra/100 g), com ou sem sementes a 10% (linhaça, quinoa, gergelim, castanha ou especiarias), 40 g, batata, de abobrinha, de cenoura, de beterraba, de abóbora, de aveia, de banana, brioche, etc.
- 5.9.4.** Grupo dos pães especiais, dimensões variadas: de hambúrguer normal, integral (7 g de fibra/100 g) e especial, com sementes (10%, linhaça, castanhas, aveia, quinoa, amaranto, etc) ou sem sementes (40 g e 90 g); de mel (30 g); de milho (40 g e 90 g); sírio normal e integral (6,5 g de fibra/100 g) (gramatura: 5 g e 25 g; dimensões: 4 cm e 9 cm), para cachorro quente (tipo careca) (10 cm e 20 cm), de milho (40 g e 90 g) etc.
- 5.9.5.** Grupo dos pães doces recheados, tipo rosca 40 g: Húngara, com Frutas Secas, com Banana e Canela, com Coco, com Castanha, Trancinha com Coco, com Leite Condensado, com Passas, etc.
- 5.9.6.** Grupo dos biscoitos e bolachas, comum ou integrais, com semente ou sem sementes 15 a 20 g: tradicionais, sabor de fruta, canela, de chocolate, de ervas, de castanhas, de sementes, ervas, fubá, peta, sequilhos, etc; tipo cookie de aveia integral.
- 5.9.7.** Broas de fubá, 30 g: doces e salgada, com ou sem ervas, etc.
- 5.9.8.** Bolo comum ou simples, com ou sem farinha de trigo integral (3g de fibra/100g), inteiro na forma com 2,5 cm de altura ou em forminha impermeável entre 50 e 80g): banana, laranja, limão, maracujá, formigueiro, cenoura, fubá, chocolate, abobrinha, mesclado etc.
- 5.9.9.** Bolo especial, diversos sabores, com ou sem farinha de trigo integral (3g de fibra/100g) na forma com 2,5 cm de altura ou na forminha impermeável entre 50 e 80g: brownie, de chocolate com calda, de abacaxi, de cenoura com calda de chocolate, de mandioca, de pamonha, fubá cremoso, como coco, integral com especiarias, com queijo, com mel, trufados, etc.
- 5.9.10.** Minibrownie (5 cm x 5 cm/ 50g) embalado individualmente com laço de fita em cor a ser definida quando da solicitação.
- 5.9.11.** Pão de batata recheado com queijo minas (50 g).
- 5.9.12.** Salgados variados (20 a 30g): assados, massa elaborada com farinha de trigo ou outro cereal, recheio a base de queijo, carne ou frango ou com vegetais
- 5.9.13.** Salgados especiais (20 a 30g): assados, massa elaborada com farinha de trigo ou outro cereal, com ou sem glúten, recheio a base de queijos, carne ou frango ou com vegetais ou cogumelos.

6. CONDIÇÕES DE ENTREGA DOS PRODUTOS

6.1. Os itens, objeto deste Termo de Referência, deverão ser entregues nos endereços abaixo especificados, conforme designado pela Área de Nutrição, devendo o ônus da entrega do material, inclusive frete, ser por conta exclusiva do fornecedor não cabendo à CONTRATANTE qualquer custo adicional.

6.1.1. Hospital SARAH Centro – SMHS – QUADRA 301 CONJUNTO A – BRASÍLIA/DF – CEP: 70335-901.

6.1.2. Hospital SARAH Lago Norte – SHIN QL 13 ÁREA ESPECIAL C – Lago Norte - BRASÍLIA/DF – CEP: 71535-000.

6.2. As entregas deverão ser realizadas com frequência de duas vezes ao dia na Unidade SARAH Centro, diariamente, e uma vez ao dia na Unidade SARAH Lago Norte de segunda a sexta-feira.

6.2.1. Unidade da Rede SARAH - Centro:

- a) 1ª entrega: entre 4:30h e 5:00h.
- b) 2ª entrega: entre 15:00h e 16:00h.

6.2.2. Unidade da Rede SARAH - Lago Norte:

- a) Entrega única: entre 5:30h e 6:00h.

6.2.3. Os horários e prazos de entrega estabelecidos devem ser cumpridos com rigor. Caso seja necessária a prorrogação, deverá ser comunicada para COTRATANTE decidir sobre o recebimento da mercadoria. O cronograma de fornecimento obedecerá a programação de pedidos enviadas de acordo com a especificidade de cada Unidade.

6.3. A entrega dos produtos deverá atender às especificações abaixo:

6.3.1. Os recipientes e caixas plásticas utilizados para o transporte e entrega dos produtos devem ser apresentados em perfeitas condições de higiene, devendo ser submetidos a processos de limpeza e sanitização diários, em estrita observância às normas vigentes de segurança alimentar.

6.3.2. Os pães franceses deverão vir em caixas próprias para seu transporte, cobertas com papel-manteiga em todos os lados, preservando sua qualidade e integridade e os padrões de higiene até a entrega final.

6.3.3. Os bolos deverão ser fornecidos nas modalidades conforme mapas de pedidos da CONTRATANTE: porcionados em forminhas impermeáveis (tipo cupcake), embalados

individualmente (tipo brownie) ou inteiros em recipientes adequados (tabuleiros) e cortados. Todos os itens devem ser entregues íntegros e devidamente protegidos por filme PVC ou sacos plásticos de grau alimentício, preservando suas características e formatos originais. O tamanho das porções deverá ser ajustado proporcionalmente às forminhas utilizadas, garantindo padronização visual e nutricional além de:

- a) Bolos de menor densidade (peso) como os de frutas (Ex: laranja): entre 50g e 65g.
- b) Bolos de maior densidade (peso) como mandioca, pamonha ou com coberturas: entre 66g e 80g.

6.3.4. Os pães de forma deverão vir embalados em sacos próprios individualizados, fatiados, etiquetados com a data de fabricação/ validade e entregues em caixas plásticas próprias para seu transporte, sem empilhamento.

6.3.5. Os demais produtos deverão ser transportados em embalagens plásticas de grau alimentício, acondicionados em caixas específicas para transporte, de forma a garantir a proteção contra agentes externos e a preservação de suas características sensoriais e integridade visual até a entrega.

6.3.6. A CONTRATADA responsabiliza-se, de forma exclusiva, por todas as despesas decorrentes do transporte e entrega dos produtos. O veículo utilizado deve ser de baú fechado, exclusivo para o transporte de alimentos e manter-se em perfeito estado de higiene e conservação. É indispensável que o veículo possua o Certificado de Vistoria de Veículo (CVV), ou documento equivalente, emitido pela autoridade sanitária competente, devendo obedecer rigorosamente a todas as diretrizes da legislação pertinente.

6.3.7. O veículo deve estar sempre em perfeitas condições de higiene. Os produtos deverão estar acondicionados corretamente durante o transporte; sendo em caixas plásticas limpas; sobre estrados íntegros, limpos, de material liso, lavável, atóxico e não absorvente.

6.3.8. Os entregadores deverão apresentar-se devidamente uniformizados e em condições adequadas de higiene pessoal. É indispensável o uso de vestimentas limpas e adequadas ao manuseio de alimentos.

6.4. O pedido de pães será enviado semanalmente, via sistema, com prazo de 07 (sete) dias de antecedência.

- 6.5.** As alterações, cancelamentos e pedidos excepcionais, poderão acontecer, sendo realizados através de contato telefônico, por whatsapp ou e-mail 24 horas antes da entrega da tarde ou 36 horas antes da entrega da madrugada, exceto para o pão francês, as modificações poderão ser realizadas até o dia anterior à entrega garantindo assim a agilidade necessária aos ajustes de produção e a regularidade do abastecimento hospitalar.
- 6.6.** Na impossibilidade de fornecimento de algum item específico conforme a programação estabelecida, a CONTRATADA deverá comunicar formalmente a Área de Nutrição da seguinte forma: para as entregas do período da tarde impreterivelmente até às 9:00h do próprio dia, para as entregas da madrugada até 13:00h do dia anterior. Tais notificações não serão aceitas no ato da entrega.
- 6.7.** A CONTRATADA deverá disponibilizar meios de contato 24 horas/dia (telefone e whatsapp), para comunicados urgentes, além de endereço de e-mail para envio dos pedidos.
- 6.8.** Caso ocorra descumprimento do disposto neste Termo de Referência, a CONTRATADA será notificada via canais disponibilizados. Em casos de reincidência, a ocorrência será formalizada por escrito, integrando o dossiê de fiscalização do contrato. Persistindo as intercorrências, o fornecedor estará sujeito à aplicação das penalidades contratuais previstas.
- 6.9.** A CONTRATANTE reserva-se o direito de realizar visitas técnicas às instalações da CONTRATADA, tanto na fase de prospecção quanto durante toda a vigência do contrato, visando assegurar a manutenção dos padrões higiênico-sanitários e produtivos exigidos. Adicionalmente amostras de produtos poderão ser solicitadas a qualquer momento para a realização de testes e avaliação das características organolépticas, especialmente na introdução de novos itens ao cardápio ou sempre que houver necessidade de reavaliar a qualidade técnica do fornecimento.
- 6.10.** As quantidades estimadas para aquisição dos materiais não vinculam a CONTRATANTE, não existindo compromisso de consumo mínimo ou máximo para o Fornecimento.

7. RECEBIMENTO, ACEITAÇÃO OU RECUSA DOS PRODUTOS

- 7.1.** No ato da entrega diária, os produtos deverão estar acompanhados de um formulário de controle (tipo recibo), detalhando os itens e suas respectivas quantidades entregues, expressas obrigatoriamente em quilogramas (kg) ou unidade (Unid) e preço correspondente. Semanalmente, a CONTRATADA deverá apresentar a Nota Fiscal/Fatura consolidada, cujos valores e quantitativos deverão estar rigorosamente condizentes com os registros diários de entrega realizados e conferidos no período.

7.1.1. No momento da recepção dos produtos, os mesmos serão avaliados na presença de um profissional técnico da CONTRATANTE, que verificará o cumprimento dos seguintes requisitos:

- a)** Aferição do peso e dimensão dos produtos de acordo com o solicitado;
- b)** Condições das características organolépticas definidas (cor, sabor, aroma, textura, aparência);
- c)** Análise das condições de higiene (caixas de transporte, veículo de entrega, entregadores, presença de sujidades);
- d)** Conferência das condições de embalagem e prazos de validade; e
- e)** Quantidades em conformidade com o que foi requisitado.

7.1.2. O recebimento não excluirá a responsabilidade da CONTRATADA pela perfeita qualidade dos produtos fornecidos, cabendo-lhe sanar quaisquer irregularidades detectadas, no prazo estabelecido neste Termo.

7.2. A CONTRATANTE poderá recusar, no todo ou em parte, qualquer produto com atraso, defeitos ou imperfeições, em desacordo com as especificações e condições constantes neste Termo de Referência ou em desconformidade com as normas legais ou técnicas pertinentes ao objeto, cabendo à CONTRATADA efetuar as substituições necessárias, sob pena de aplicação das sanções previstas e/ou rescisão contratual.

7.3. Constatadas irregularidades no fornecimento, a CONTRATANTE poderá:

- a)** Se disser respeito à diferença de quantidade ou de partes, determinar sua complementação, sem prejuízo das penalidades cabíveis; e
- b)** Se disser respeito à especificação, rejeitá-lo no todo ou em parte determinando sua substituição, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

7.4. Nas hipóteses previstas no subitem anterior, a CONTRATADA, às suas expensas, terá o prazo máximo de 02 (duas) horas, a partir da data da notificação, para cumprir a determinação do item 7.4, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

7.5. Os produtos deverão ter qualidade igual e/ou superior, conforme observado abaixo especificado no item

7.6. Caso não atendam aos nossos padrões, serão devolvidos sendo solicitada a troca que deverá ser feita em no máximo 02 (duas) horas para possibilitar a execução dos cardápios.

8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

8.1. Além das obrigações estabelecidas em contrato, a CONTRATADA deverá:

- 8.1.1.** Executar fielmente o objeto da contratação, conforme especificações deste Termo de Referência, de modo que os produtos fornecidos sejam frescos, estejam em perfeitas condições para o consumo, em embalagens apropriadas, e dentro dos padrões de higiene e qualidade exigidos por lei, no endereço designado pela CONTRATANTE.
- 8.1.2.** Fornecer os produtos conforme especificações, validades e preços indicados neste instrumento.
- 8.1.3.** Efetuar a entrega dos produtos de acordo com a necessidade e o interesse da CONTRATANTE, nos prazos e condições estabelecidos neste Termo de Referência.
- 8.1.4.** Transportar os produtos em recipientes próprios, resistentes, atóxicos, devidamente limpos, que estejam de acordo com o tipo de produto transportado. Nos casos em que o material requisitado necessitar de ambiente refrigerado para a sua conservação, o transporte deverá ser feito em caixas térmicas.
- 8.1.5.** Responsabilizar-se por quaisquer danos ou prejuízos causados à CONTRATANTE durante as entregas abrangendo inclusive danos materiais ou pessoais causados a terceiros, independentemente do título ou natureza da ocorrência.
- 8.1.6.** Abster-se de veicular publicidade ou qualquer outra informação acerca das atividades objeto deste Termo de Referência, sem prévia autorização da CONTRATANTE.
- 8.1.7.** Atender prontamente quaisquer exigências dos representantes da CONTRATANTE, inerentes ao objeto deste Termo de Referência.
- 8.1.8.** Providenciar a imediata correção das deficiências, falhas ou irregularidades constatadas, referentes à forma de execução do objeto deste Termo de Referência, bem como ao cumprimento das demais obrigações assumidas.
- 8.1.9.** Refazer às suas expensas, toda a entrega inadequadamente realizada, a critério da fiscalização da CONTRATANTE, sem alteração do prazo de execução do Contrato.
- 8.1.10.** Responder integralmente pelos atos e omissões de seus prepostos, empregados e demais pessoas utilizadas na execução do objeto contratual.
- 8.1.11.** Assumir inteira responsabilidade pela efetiva entrega do objeto deste Termo de Referência e efetuar a entrega de acordo com as especificações deste instrumento.

- 8.1.12.** Manter sempre atualizados seus dados cadastrais, incluindo endereço físico, números de telefone, whatsapp e correio eletrônico, junto à CONTRATANTE.
- 8.1.13.** Disponibilizar informações fidedignas e detalhadas acerca de todos os ingredientes utilizados para as preparações dos produtos fornecidos sempre que necessário e solicitado pela Área de Nutrição.
- 8.1.14.** Disponibilizar as informações nutricionais dos produtos fornecidos à CONTRATANTE atualizadas, fidedignas, e calculadas adequadamente por profissional tecnicamente habilitado.
- 8.1.15.** Franquear o acesso da equipe de Nutrição da CONTRATANTE às suas instalações para a realização de visitas técnicas, as quais ocorrerão conforme a disponibilidade da CONTRATANTE, esclarecendo quaisquer dúvidas levantadas para conferência das adequações exigidas pela ANVISA.
- 8.1.16.** A CONTRATADA deverá manter atualizados e operacionalizados o Manual de Boas Práticas de manipulação de alimentos (MBP) e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP), em conformidade com a legislação sanitária aplicável, devendo tais documentos permanecer disponíveis para consulta da CONTRATANTE durante visitas técnicas.
- 8.1.17.** Durante toda a vigência contratual, a CONTRATADA deverá manter válidos e disponíveis os documentos sanitários e operacionais relacionados à execução do objeto, especialmente:
- a) Licença/Alvará Sanitário vigente emitido pelo órgão competente;
 - b) Laudo de potabilidade da água;
 - c) Laudo de controle de vetores e pragas;
 - d) Registro do Responsável Técnico perante o conselho profissional competente;
 - e) Registros de controle de temperatura;
 - f) Registros de capacitação dos manipuladores de alimentos em Boas Práticas de Manipulação.
- 8.1.18.** Responder pelas obrigações de natureza tributária, trabalhista, previdenciária ou resultante de acidente de trabalho, bem como as relacionadas à alimentação, saúde, transporte, uniformes ou outros benefícios, de qualquer natureza, decorrentes da relação de emprego pertinentes à serviços necessários à execução do contrato;
- 8.1.19.** Reparar quaisquer danos diretamente causados à **CONTRATANTE** e/ou a terceiros, por culpa ou dolo de seus representantes legais, prepostos ou empregados, em decorrência da presente

relação contratual, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução do contrato pela **CONTRATANTE**;

8.1.20. Arcar com as reclamações levadas ao seu conhecimento, por parte da fiscalização, e adotar as providências necessárias para evitar a repetição de fatos que prejudiquem a boa execução do Contrato;

8.1.21. Não divulgar informações a terceiros ou realizar publicidade acerca do presente Contrato, salvo expressa autorização da CONTRATANTE;

8.1.22. Manter preposto ou responsável técnico, para representá-lo junto à fiscalização da CONTRATANTE;

8.1.23. Responsabilizar-se pelos impostos, taxas, fretes e demais custos provenientes da entrega dos equipamentos;

8.1.24. Manter sigilo absoluto sobre informações, dados e documentos provenientes da execução do contrato e também às demais informações internas da CONTRATANTE, a que a CONTRATADA.

8.1.25. Instruir seus empregados e prestadores quanto à necessidade de acatar as normas internas da CONTRATANTE e orientá-los a cumprir de forma adequada as obrigações legais e as exigências deste TR, do edital e seus anexos.

9. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

9.1. Oferecer condições ideais para a plena execução do objeto, participando de forma ativa e colaborativa em todas as etapas do processo de fornecimento.

9.2. Enviar os pedidos com a programação semanal, de forma clara e de fácil entendimento, no dia certo e determinado no contrato, esclarecendo quaisquer dúvidas.

9.3. Realizar *check-list* diário das condições gerais do transporte dos alimentos, realizando relatórios e realizar o repasse a empresa CONTRATADA.

9.4. Fiscalizar a execução e o cumprimento de todas as exigências previstas neste Termo de Referência.

9.4.1. Notificar a CONTRATADA sobre irregularidades observadas na execução deste Termo.

9.4.2. Notificar a CONTRATADA sobre eventuais penalidades a serem aplicadas, bem como acerca da existência de quaisquer débitos de sua responsabilidade e relacionados a este termo.

9.4.3. Examinar todos os produtos recebidos, bem como decidir sobre a sua aceitação ou rejeição.

9.4.4. Rejeitar todo e qualquer produto violado, de má qualidade ou não especificado.

9.4.5. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONTRATADA, de acordo com as disposições deste Termo e seus Anexos.

9.4.6. Atestar na Nota Fiscal/Fatura a entrega do objeto contratado efetivamente fornecido;

9.4.7. Efetuar os pagamentos devidos à CONTRATADA, desde que cumpridas todas as formalidades e exigências convencionadas no Contrato;

10. FISCAL DO CONTRATO

10.1. Os Fiscais Técnicos de cada uma das Unidades da Rede SARAH serão responsáveis pela fiscalização da execução do contrato.

- a) Unidade Brasília (Centro): Nutricionista e Técnica de Nutrição – Tel: (61) 3319-1385
- b) Unidade Brasília (Lago Norte): Nutricionista e Técnica de Nutrição – Tel: (61) 3319-1891

11. VIGÊNCIA CONTRATUAL

11.1. O contrato terá vigência de 24 (vinte e quatro) meses, contados da data da sua assinatura, podendo ser prorrogado até o limite de 60 (sessenta) meses, nos termos do Regulamento de Compras e Contratações da CONTRATANTE.

12. SUBCONTRATAÇÃO

12.1. Não será admitida a subcontratação do objeto deste Termo de Referência

13. DISPOSIÇÕES GERAIS

13.1. A CONTRATANTE poderá, a qualquer momento, solicitar que a Vigilância Sanitária realize uma visita técnica às instalações da contratada e, caso seja verificada alguma anomalia na preparação dos alimentos ou nas instalações, determinar um prazo para correção da irregularidade.

13.2. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da CONTRATADA com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos no processo de seleção original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da CONTRATANTE à continuidade do contrato.

14. ANEXOS

- a) ANEXO I – ESPECIFICAÇÃO DOS PRODUTOS - UNIDADE SARAH CENTRO - ASA SUL
- b) ANEXO II – ESPECIFICAÇÃO DOS PRODUTOS - UNIDADE SARAH LAGO NORTE

Brasília, 29 de setembro de 2026.

MARIA ANGELICA
PRADO DE
OLIVEIRA:471096
96120

Assinado digitalmente por MARIA ANGELICA
PRADO DE OLIVEIRA:47109696120
ND: C=BR, O=ICP-Brasil, OU=Secretaria da
Receita Federal do Brasil - RFB, OU=RFB e-CPF
A3, OU=AC VALID RFB V5, OU=AR FACILID
CERTIFICADORA DIGITAL, OU=Videoconferencia,
OU=29422374000187, CN=MARIA ANGELICA
PRADO DE OLIVEIRA:47109696120
Razão: Eu estou aprovando este documento com
minha assinatura de vinculação legal
Localização:
Data: 2026.10.01 14:27:01-03'00'
Foxit PDF Reader Versão: 2025.2.1

Maria Angélica Prado de Oliveira
Área de Nutrição - Brasília Centro
Rede SARAH de Hospitais de Reabilitação

ANEXO I

ESPECIFICAÇÃO DOS PRODUTOS - UNIDADE SARAH – CENTRO – ASA SUL

TABELA DE PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO CONVENCIONAL E QUANTIDADES DE COMPRA ESTIMADAS PARA 2 ANOS					
CÓDIGO	PRODUTO	Quantidade	Unidade	Valor Unitário	Valor Total
200003496	BOLO ESPECIAL, SABOR: MANDIOCA, PANIFICACAO CONVENCIONAL	200	KG		
200003793	BOLO ESPECIAL, SABOR: COCO COM QUEIJO, TABULEIRO	8.000	KG		
200003886	BOLO INTEGRAL, SABOR: BANANA, PANIFICACAO CONVENCIONAL	6.000	KG		
200003906	BOLO INTEGRAL, SABOR: CENOURA, PANIFICAC; TABULEIRO	8.000	KG		
200061188	BOLO ESPECIAL, SABOR CENOURA COM GOTAS DE CHOCOLATE; PANIFICAÇÃO CONVENCIONAL; TABULEIRO	1.000	KG		
200003822	BOLO ESPECIAL, COM ESPECIARIAS (INDIANO); PANIFICAÇÃO CONVENCIONAL	1.000	KG		
200061189	BOLO ESPECIAL, BANANA TRUFADO COM CHOCOLATE PANIFICAÇÃO CONVENCIONAL	1.000	KG		
200003811	BOLO SIMPLES, SABOR: CHOCOLATE, PANIFICACAO CONVENCIONAL	6.000	KG		
200003813	BOLO SIMPLES, SABOR: FORMIGUEIRO, PANIFICACAO CONVENCIONAL	6.000	KG		
200003915	BOLO SIMPLES, SABOR: FUBA, PANIFICACAO CONVENCIONAL	5.000	KG		
200003909	BOLO INTEGRAL, SABOR: LARANJA, PANIFICACAO CONVENCIONAL	5.000	KG		
200003818	BOLO SIMPLES, SABOR: MARACUJA, PANIFICACAO CONVENCIONAL	3.000	KG		
200003820	BOLO SIMPLES, SABOR: MESCLADO, PANIFICACAO CONVENCIONAL	5.000	KG		
200003917	BROA TEMPERADA, SALGADA COM ERVAS, PESO MEDIO DA UNIDADE: 20 A 25 G, PANIFICACAO CONVENCIONAL	1.000	KG		
200003407	ENROLADINHO, RECHEIO: QUEIJO, DIMENSOES APROXIMADAS: 7CM	4.000	PEÇA		
200003559	PAO ADOCICADO, SABOR: BATATA, EMBALADO INDIVIDUALMENTE, PESO MEDIO DA UNIDADE: 40G, PANIFICACAO CONVENCIONAL	700	KG		
200003829	PAO ADOCICADO, SABOR: BANANA, PESO MEDIO DA UNIDADE: 40G, PANIFICACAO CONVENCIONAL	400	KG		
200003830	PAO ADOCICADO, SABOR: BETERRABA, PESO MEDIO DA UNIDADE: 40G, PANIFICACAO CONVENCIONAL	400	KG		
200003831	PAO ADOCICADO, SABOR: BRIOCHE, PESO MEDIO DA UNIDADE: 40G, PANIFICACAO CONVENCIONAL	400	KG		
200004004	PAO DE MILHO, INTEGRAL, PESO MEDIO DA UNIDADE: 40G, PANIFICACAO CONVENCIONAL	400	KG		
200003847	PAO DOCE RECHEADO, TIPO: ROSCA TRANCINHA, COM COCO, PESO MEDIO DA UNIDADE: 40G, PANIFICACAO CONVENCIONAL	800	KG		
200003848	PAO DOCE RECHEADO, TIPO: ROSCA, COM BANANA E CANELA, PESO MEDIO DA UNIDADE: 40G, PANIFICACAO CONVENCIONAL	10	KG		
200003851	PAO DOCE RECHEADO, TIPO: ROSCA, COM FRUTAS SECAS, PESO MEDIO DA UNIDADE: 40G, PANIFICACAO CONVENCIONAL	10	KG		
200003248	PAO FRANCES INTEGRAL, PESO MEDIO DA UNIDADE: 25G, PANIFICACAO CONVENCIONAL	700	KG		

200003376	PAO DE FORMA TRADICIONAL, FATIA DIMENSOES APROXIMADAS: 10 X 10CM, PANIFICACAO CONVENCIONAL	800	KG		
200003375	PAO DE FORMA INTEGRAL, FATIA DIMENSOES APROXIMADAS: 10 X 10CM, PANIFICACAO CONVENCIONAL	300	KG		
200003374	PAO PARA CACHORRO QUENTE, TAMANHO MEDIO DA UNIDADE: 10CM, PANIFICACAO CONVENCIONAL	100	KG		
200003280	PAO; SIRIO	50	KG		
200061010	SALGADOS DIVERSOS, TAMANHOS DE 20 A 35G	200	KG		
200061020	PÃO FRANCES INTEGRAL, PESO MÉDIO DA UNIDADE: 50G, PANIFICAÇÃO CONVENCIONAL	21.500	KG		
200061013	PÃO FRANCES, COM CHIA, PESO MEDIO DA UNIDADE: 50G, PANIFICAÇÃO CONVENCIONAL	1.800	KG		
200061019	PAO FRANCES, COM GERGELIM, PESO MEDIO DA UNIDADE: 50G, PANIFICACAO CONVENCIONAL	1.800	KG		
200061016	PAO FRANCES, COM LINHACA, PESO MEDIO DA UNIDADE: 50G, PANIFICACAO CONVENCIONAL	1.800	KG		
200061017	PAO FRANCES, COM MULTIGRAOS, PESO MEDIO DA UNIDADE: 50G, PANIFICACAO CONVENCIONAL	1.800	KG		
200003247	PAO FRANCES, PESO MEDIO DA UNIDADE: 50G, PANIFICACAO CONVENCIONAL	70	KG		
200061037	PAO ADOCICADO, SABOR: BANANA, PESO MEDIO DA UNIDADE: 40G, EM EMBALAGEM TRANSPARENTE, PANIFICACAO CONVENCIONAL (embalagens c/1 unidade)	2.000	KG		
200061024	BISCOITO INTEGRAL, TIPO COOKIE, COM ACUCAR, COM 2 UNIDADES DE 20G/UND, EM CADA EMBALAGEM TRANSPARENTE, PANIFICACAO CONVENCIONAL (embalagens c/2 unidades)	650	KG		
200061026	BISCOITO INTEGRAL, TIPO COOKIE, DE AVEIA, SABOR: CHOCOLATE, EMBALAGEM TRANSPARENTE COM 2 UNIDADES DE 20G CADA, PANIFICACAO CONVENCIONAL (embalagens c/2 unidades)	650	KG		
200061027	BOLACHA INTEGRAL, SABOR: LARANJA, EM EMBALAGEM TRANSPARENTE COM 2UNIDADES DE 20G CADA, PANIFICACAO CONVENCIONAL (embalagens c/2 unidades)	650	KG		
200061028	BOLACHA INTEGRAL, SABOR: LIMAO, EM EMBALAGEM TRANSPARENTE COM 2 UNIDADES DE 20G CADA, PANIFICACAO CONVENCIONAL (embalagens c/2 unidades)	650	KG		
200061018	PAO BAGUETE, COM GERGELIM, PESO MEDIO: 80G, PANIFICACAO CONVENCIONAL (KG)	2.000	KG		
200061012	PAO BAGUETE, PESO MEDIO: 80G, PANIFICACAO CONVENCIONAL	200	KG		
200061031	BOLO SIMPLES, SABOR: FORMIGUEIRO, INDIVIDUALIZADO EM EMBALAGEM TRANSPARENTE, PESO MEDIO DA UNIDADE ENTRE 50 A 65G, PANIFICACAO CONVENCIONAL (embalagens c/1 unidade)	1.500	KG		
200061029	BOLO SIMPLES, SABOR: LARANJA, INDIVIDUALIZADO EM EMBALAGEM TRANSPARENTE, PESO MEDIO 50 A 65G, PANIFICACAO CONVENCIONAL (embalagens c/1 unidade)	1.500	KG		
200061032	BOLO SIMPLES, SABOR: MARACUJA, INDIVIDUALIZADO EM EMBALAGEM TRANSPARENTE, PESO MEDIO DA UNIDADE ENTRE 50 A 65G, PANIFICACAO CONVENCIONAL (embalagens c/1 unidade)	1.500	KG		

200061033	BOLO SIMPLES, SABOR: MESCLADO, INDIVIDUALIZADO EM EMBALAGEM TRANSPARENTE, PESO MEDIO DA UNIDADE ENTRE 50 A 65G, PANIFICACAO CONVENCIONAL (embalagens c/1 unidade)	1.500	KG		
200061034	MINI BROWNIE, FORMATO: QUADRADO, DIMENSOES APROXIMADAS: 5 X 5CM, EM EMBALAGEM TRANSPARENTE COM LACO, PANIFICACAO CONVENCIONAL (embalagens c/1 unidade)	250	KG		
200061015	PÃO FRANCÊS INTEGRAL LISO; 50g	5.000	KG		
200061036	PÃO ADOCICADO, SABOR: ABOBORA, PESO MÉDIO DA UNIDADE: 40G, EM EMBALAGEM TRANSPARENTE, PANIFICAÇÃO CONVENCIONAL (kg) (embalagens c/1 unidade)	1.000	KG		
200061042	PAO ADOCICADO, SABOR: BETERRABA, PESO MEDIO DA UNIDADE: 40G, EM EMBALAGEM TRANSPARENTE, PANIFICACAO CONVENCIONAL (embalagens c/1 unidade)	1.000	KG		
200061043	PAO ADOCICADO, SABOR: BRIOCHE, PESO MÉDIO DA UNIDADE: 40G, EM EMBALAGEM TRANSPARENTE, PANIFICACAO CONVENCIONAL (embalagens c/1 unidade)	1.000	KG		
200061044	PAO ADOCICADO, SABOR: CENOURA, PESO MEDIO DA UNIDADE: 40G, EM EMBALAGEMTRANSPARENTE, PANIFICACAO CONVENCIONAL (embalagens c/1 unidade)	1.000	KG		
200061046	PAO DOCE RECHEADO, TIPO: ROSCA, COM BANANA E CANELA, PESO MEDIO DAUNIDADE: 40G, EM EMBALAGEM TRANSPARENTE, PANIFICACAO CONVENCIONAL (embalagens c/1 unidade)	1.000	KG		
200061047	PAO DOCE RECHEADO, TIPO: ROSCA, COM FRUTAS SECAS, PESO MÉDIO DA UNIDADE:40G, EM EMBALAGEM TRANSPARENTE, PANIFICACAO CONVENCIONAL (embalagens c/1 unidade)	600	KG		
200061048	PAO DOCE RECHEADO, TIPO: ROSCA, COM LEITE CONDENSADO, PESO MEDIO DAUNIDADE: 40G, EM EMBALAGEM TRANSPARENTE, PANIFICACAO CONVENCIONAL (embalagens c/ 1 unidade)	1.000	KG		
200061049	PAO SIRIO, EM EMBALAGEM TRANSPARENTE, COM 2 UNIDADES DE 25G CADA, PANIFICACAO CONVENCIONAL (embalagens c/2 unidades)	600	KG		
200061045	PAO DE BATATA, COM RECHEIO DE QUEIJO MINAS, EMBALADO INDIVIDUALMENTE, COM APROXIMADAMENTE 50G, EM EMBALAGEM TRANSPARENTE (embalagens c/1 unidade)	10.000	KG		
200061144	SALGADOS VARIADOS ESPECIAIS, TAMANHO 20 A 35G	200	KG		
200061143	BOLO SIMPLES, SABOR: CENOURA COM GOTAS DE CHOCOLATE, INDIVIDUALIZADO EM EMBALAGEM TRANSPARENTE, PESO MEDIO DA UNIDADE ENTRE 50 A 65G, PANIFICACAO CONVENCIONAL (embalagens c/1 unidade)	150	KG		
200061030	BOLO SIMPLES, SABOR: CHOCOLATE, INDIVIDUALIZADO - PESO MEDIO DA UNIDADE ENTRE 50 A 65G, PANIFICACAO CONVENCIONALEM EMBALAGEM TRANSPARENTE (embalagens c/2 unidades)	1.500	KG		
200061143	BOLO ESPECIAL, SABOR: BANANA, INDIVIDUALIZADO, SEM GLUTEN, LEITE, ACUCAR, PESO MEDIO DA UNIDADE ENTRE: 40 A 50G, EM EMBALAGEM TRANSPARENTE, PANIFICACAO CONVENCIONAL (embalagens c/1 unidade)	1.500	KG		
200061147	PAO FRANCES, INTEGRAL, LISO, PESO MEDIO: 50G, EMBALADO INDIVIDUALMENTE EM EMBALAGEM TRANSPARENTE, PANIFICACAO CONVENCIONA (embalagens c/ 1 unidade)	10	KG		

200061183	ENROLADINHO, RECHEIO: QUEIJO, DIMENSOES APROXIMADAS: 7CM; EMBALADO INDIVIDUALMENTE EM EMBALAGEM TRANSPARENTE (embalagens c/2 unidades)	1.000	KG		
200061184	PÃO ADOCICADO, SABOR: BATATA, EMBALADO INDIVIDUALMENTE, EMBALAGEM TRANSPARENTE, PESO MÉDIO DA UNIDADE: 40G, RECHEADO COM GELEIA DIET (10G), DIVERSOS SABORES, PANIFICAÇÃO CONVENCIONAL (embalagens c/ 1 unidade)	1.000	KG		
200061185	BROA TEMPERADA, SALGADA COM ERVAS, PESO MÉDIO DA UNIDADE: 20 A 25 G, PANIFICAÇÃO CONVENCIONAL; EMBALADO INDIVIDUALMENTE EM EMBALAGEM TRANSPARENTE, COM 2 UND (embalagens c/2 unidades)	1.000	KG		
200061187	PÃO ADOCICADO, SABOR: BATATA, PESO MÉDIO DA UNIDADE: 25G, EM EMBALAGEM TRANSPARENTE, COM 2 UNIDADES DE 25G CADA, PANIFICACAO CONVENCIONAL (embalagens c/2 unidades)	900	KG		
200061204	BOLO SIMPLES, PAO DE LO, MASSA BRANCA, PANIFICACAO CONVENCIONAL	80	KG		
200002932	FARINHA DE ROSCA, EMBALAGEM COMERCIAL	1.200	KG		

ANEXO II

ESPECIFICAÇÃO DOS PRODUTOS - UNIDADE SARAH LAGO NORTE

TABELA DE PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO CONVENCIONAL E QUANTIDADES DE COMPRA ESTIMADAS PARA 2 ANOS					
CÓDIGO	PRODUTO	Quantidade	Unidade	Valor Unitário	Valor Total
200003496	BOLO ESPECIAL, SABOR: MANDIOCA, PANIFICACAO CONVENCIONAL	80	KG		
200003793	BOLO ESPECIAL, SABOR: COCO COM QUEIJO, TABULEIRO	300	KG		
200003886	BOLO INTEGRAL, SABOR: BANANA, PANIFICACAO CONVENCIONAL	300	KG		
200003906	BOLO INTEGRAL, SABOR: CENOURA, PANIFICAC; TABULEIRO	300	KG		
200061188	BOLO ESPECIAL, SABOR CENOURA COM GOTAS DE CHOCOLATE; PANIFICAÇÃO CONVENCIONAL; TABULEIRO	50	KG		
200003822	BOLO ESPECIAL, COM ESPECIARIAS (INDIANO); PANIFICAÇÃO CONVENCIONAL	50	KG		
200061189	BOLO ESPECIAL, BANANA TRUFADO COM CHOCOLATE PANIFICAÇÃO CONVENCIONAL	50	KG		
200003811	BOLO SIMPLES, SABOR: CHOCOLATE, PANIFICACAO CONVENCIONAL	300	KG		
200003813	BOLO SIMPLES, SABOR: FORMIGUEIRO, PANIFICACAO CONVENCIONAL	300	KG		
200003915	BOLO SIMPLES, SABOR: FUBA, PANIFICACAO CONVENCIONAL	400	KG		
200003909	BOLO INTEGRAL, SABOR: LARANJA, PANIFICACAO CONVENCIONAL	200	KG		
200003818	BOLO SIMPLES, SABOR: MARACUJA, PANIFICACAO CONVENCIONAL	10	KG		
200003820	BOLO SIMPLES, SABOR: MESCLADO, PANIFICACAO CONVENCIONAL	300	KG		
200003917	BROA TEMPERADA, SALGADA COM ERVAS, PESO MEDIO DA UNIDADE: 20 A 25 G, PANIFICACAO CONVENCIONAL	150	KG		
200003407	ENROLADINHO, RECHEIO: QUEIJO, DIMENSOES APROXIMADAS: 7CM	2.000	PEÇA		
200003559	PAO ADOCICADO, SABOR: BATATA, EMBALADO INDIVIDUALMENTE, PESO MEDIO DA UNIDADE: 40G, PANIFICACAO CONVENCIONAL	10	KG		
200003829	PAO ADOCICADO, SABOR: BANANA, PESO MEDIO DA UNIDADE: 40G, PANIFICACAO CONVENCIONAL	10	KG		
200003830	PAO ADOCICADO, SABOR: BETERRABA, PESO MEDIO DA UNIDADE: 40G, PANIFICACAO CONVENCIONAL	10	KG		
200003831	PAO ADOCICADO, SABOR: BRIOCHE, PESO MEDIO DA UNIDADE: 40G, PANIFICACAO CONVENCIONAL	10	KG		
200004004	PAO DE MILHO, INTEGRAL, PESO MEDIO DA UNIDADE: 40G, PANIFICACAO CONVENCIONAL	10	KG		
200003847	PAO DOCE RECHEADO, TIPO: ROSCA TRANCINHA, COM COCO, PESO MEDIO DA UNIDADE: 40G, PANIFICACAO CONVENCIONAL	150	KG		
200003848	PAO DOCE RECHEADO, TIPO: ROSCA, COM BANANA E CANELA, PESO MEDIO DA UNIDADE: 40G, PANIFICACAO CONVENCIONAL	150	KG		
200003851	PAO DOCE RECHEADO, TIPO: ROSCA, COM FRUTAS SECAS, PESO MEDIO DA UNIDADE: 40G, PANIFICACAO CONVENCIONAL	150	KG		
200003248	PAO FRANCES INTEGRAL, PESO MEDIO DA UNIDADE: 25G, PANIFICACAO CONVENCIONAL	10	KG		

200003376	PAO DE FORMA TRADICIONAL, FATIA DIMENSOES APROXIMADAS: 10 X 10CM, PANIFICACAO CONVENCIONAL	150	KG		
200003375	PAO DE FORMA INTEGRAL, FATIA DIMENSOES APROXIMADAS: 10 X 10CM, PANIFICACAO CONVENCIONAL	100	KG		
200003374	PAO PARA CACHORRO QUENTE, TAMANHO MEDIO DA UNIDADE: 10CM, PANIFICACAO CONVENCIONAL	50	KG		
200003280	PAO; SIRIO	10	KG		
200061010	SALGADOS DIVERSOS, TAMANHOS DE 20 A 35G	100	KG		
200061020	PÃO FRANCES INTEGRAL, PESO MÉDIO DA UNIDADE: 50G, PANIFICAÇÃO CONVENCIONAL	3.000	KG		
200061013	PÃO FRANCES, COM CHIA, PESO MEDIO DA UNIDADE: 50G, PANIFICAÇÃO CONVENCIONAL	1.000	KG		
200061019	PAO FRANCES, COM GERGELIM, PESO MEDIO DA UNIDADE: 50G, PANIFICACAO CONVENCIONAL	1.000	KG		
200061016	PAO FRANCES, COM LINHACA, PESO MEDIO DA UNIDADE: 50G, PANIFICACAO CONVENCIONAL	1.000	KG		
200061017	PAO FRANCES, COM MULTIGRAOS, PESO MEDIO DA UNIDADE: 50G, PANIFICACAO CONVENCIONAL	1.200	KG		
200003247	PAO FRANCES, PESO MEDIO DA UNIDADE: 50G, PANIFICACAO CONVENCIONAL	10	KG		
200061037	PAO ADOCICADO, SABOR: BANANA, PESO MEDIO DA UNIDADE: 40G, EM EMBALAGEM TRANSPARENTE, PANIFICACAO CONVENCIONAL (embalagens c/1 unidade)	10	KG		
200061024	BISCOITO INTEGRAL, TIPO COOKIE, COM ACUCAR, COM 2 UNIDADES DE 20G/UND, EM CADA EMBALAGEM TRANSPARENTE, PANIFICACAO CONVENCIONAL (embalagens c/2 unidades)	200	KG		
200061026	BISCOITO INTEGRAL, TIPO COOKIE, DE AVEIA, SABOR: CHOCOLATE, EMBALAGEM TRANSPARENTE COM 2 UNIDADES DE 20G CADA, PANIFICACAO CONVENCIONAL (embalagens c/2 unidades)	200	KG		
200061027	BOLACHA INTEGRAL, SABOR: LARANJA, EM EMBALAGEM TRANSPARENTE COM 2UNIDADES DE 20G CADA, PANIFICACAO CONVENCIONAL (embalagens c/2 unidades)	200	KG		
200061028	BOLACHA INTEGRAL, SABOR: LIMAO, EM EMBALAGEM TRANSPARENTE COM 2 UNIDADES DE 20G CADA, PANIFICACAO CONVENCIONAL (embalagens c/2 unidades)	300	KG		
200061018	PAO BAGUETE, COM GERGELIM, PESO MEDIO: 80G, PANIFICACAO CONVENCIONAL (KG)	10	KG		
200061012	PAO BAGUETE, PESO MEDIO: 80G, PANIFICACAO CONVENCIONAL	10	KG		
200061031	BOLO SIMPLES, SABOR: FORMIGUEIRO, INDIVIDUALIZADO EM EMBALAGEM TRANSPARENTE, PESO MEDIO DA UNIDADE ENTRE 50 A 65G, PANIFICACAO CONVENCIONAL (embalagens c/1 unidade)	500	KG		
200061029	BOLO SIMPLES, SABOR: LARANJA, INDIVIDUALIZADO EM EMBALAGEM TRANSPARENTE, PESO MEDIO 50 A 65G, PANIFICACAO CONVENCIONAL (embalagens c/1 unidade)	500	KG		
200061032	BOLO SIMPLES, SABOR: MARACUJA, INDIVIDUALIZADO EM EMBALAGEM TRANSPARENTE, PESO MEDIO DA UNIDADE ENTRE 50 A 65G, PANIFICACAO CONVENCIONAL (embalagens c/1 unidade)	500	KG		

200061033	BOLO SIMPLES, SABOR: MESCLADO, INDIVIDUALIZADO EM EMBALAGEM TRANSPARENTE, PESO MEDIO DA UNIDADE ENTRE 50 A 65G, PANIFICACAO CONVENCIONAL (embalagens c/1 unidade)	500	KG		
200061034	MINI BROWNIE, FORMATO: QUADRADO, DIMENSOES APROXIMADAS: 5 X 5CM, EM EMBALAGEM TRANSPARENTE COM LACO, PANIFICACAO CONVENCIONAL (embalagens c/1 unidade)	100	KG		
200061015	PÃO FRANCÊS INTEGRAL LISO; 50g	10	KG		
200061036	PÃO ADOCICADO, SABOR: ABOBORA, PESO MÉDIO DA UNIDADE: 40G, EM EMBALAGEM TRANSPARENTE, PANIFICAÇÃO CONVENCIONAL (kg) (embalagens c/1 unidade)	10	KG		
200061042	PAO ADOCICADO, SABOR: BETERRABA, PESO MEDIO DA UNIDADE: 40G, EM EMBALAGEM TRANSPARENTE, PANIFICACAO CONVENCIONAL (embalagens c/1 unidade)	10	KG		
200061043	PAO ADOCICADO, SABOR: BRIOCHE, PESO MÉDIO DA UNIDADE: 40G, EM EMBALAGEM TRANSPARENTE, PANIFICACAO CONVENCIONAL (embalagens c/1 unidade)	10	KG		
200061044	PAO ADOCICADO, SABOR: CENOURA, PESO MEDIO DA UNIDADE: 40G, EM EMBALAGEMTRANSPARENTE, PANIFICACAO CONVENCIONAL (embalagens c/1 unidade)	10	KG		
200061046	PAO DOCE RECHEADO, TIPO: ROSCA, COM BANANA E CANELA, PESO MEDIO DAUNIDADE: 40G, EM EMBALAGEM TRANSPARENTE, PANIFICACAO CONVENCIONAL (embalagens c/1 unidade)	400	KG		
200061047	PAO DOCE RECHEADO, TIPO: ROSCA, COM FRUTAS SECAS, PESO MÉDIO DA UNIDADE:40G, EM EMBALAGEM TRANSPARENTE, PANIFICACAO CONVENCIONAL (embalagens c/1 unidade)	400	KG		
200061048	PAO DOCE RECHEADO, TIPO: ROSCA, COM LEITE CONDENSADO, PESO MEDIO DAUNIDADE: 40G, EM EMBALAGEM TRANSPARENTE, PANIFICACAO CONVENCIONAL (embalagens c/ 1 unidade)	400	KG		
200061049	PAO SIRIO, EM EMBALAGEM TRANSPARENTE, COM 2 UNIDADES DE 25G CADA, PANIFICACAO CONVENCIONAL (embalagens c/2 unidades)	10	KG		
200061045	PAO DE BATATA, COM RECHEIO DE QUEIJO MINAS, EMBALADO INDIVIDUALMENTE, COM APROXIMADAMENTE 50G, EM EMBALAGEM TRANSPARENTE (embalagens c/1 unidade)	2.000	KG		
200061144	SALGADOS VARIADOS ESPECIAIS, TAMANHO 20 A 35G	100	KG		
200061143	BOLO SIMPLES, SABOR: CENOURA COM GOTAS DE CHOCOLATE, INDIVIDUALIZADO EM EMBALAGEM TRANSPARENTE, PESO MEDIO DA UNIDADE ENTRE 50 A 65G, PANIFICACAO CONVENCIONAL (embalagens c/1 unidade)	150	KG		
200061030	BOLO SIMPLES, SABOR: CHOCOLATE, INDIVIDUALIZADO - PESO MEDIO DA UNIDADE ENTRE 50 A 65G, PANIFICACAO CONVENCIONALEM EMBALAGEM TRANSPARENTE (embalagens c/2 unidades)	400	KG		
200061143	BOLO ESPECIAL, SABOR: BANANA, INDIVIDUALIZADO, SEM GLUTEN, LEITE, ACUCAR, PESO MEDIO DA UNIDADE ENTRE: 40 A 50G, EM EMBALAGEM TRANSPARENTE, PANIFICACAO CONVENCIONAL (embalagens c/1 unidade)	400	KG		
200061147	PAO FRANCES, INTEGRAL, LISO, PESO MEDIO: 50G, EMBALADO INDIVIDUALMENTE EM EMBALAGEM TRANSPARENTE, PANIFICACAO CONVENCIONA (embalagens c/ 1 unidade)	200	KG		

200061183	ENROLADINHO, RECHEIO: QUEIJO, DIMENSOES APROXIMADAS: 7CM; EMBALADO INDIVIDUALMENTE EM EMBALAGEM TRANSPARENTE (embalagens c/2 unidades)	100	KG		
200061184	PÃO ADOCICADO, SABOR: BATATA, EMBALADO INDIVIDUALMENTE, EMBALAGEM TRANSPARENTE, PESO MÉDIO DA UNIDADE: 40G, RECHEADO COM GELEIA DIET (10G), DIVERSOS SABORES, PANIFICAÇÃO CONVENCIONAL (embalagens c/ 1 unidade)	10	KG		
200061185	BROA TEMPERADA, SALGADA COM ERVAS, PESO MÉDIO DA UNIDADE: 20 A 25 G, PANIFICAÇÃO CONVENCIONAL; EMBALADO INDIVIDUALMENTE EM EMBALAGEM TRANSPARENTE, COM 2 UND (embalagens c/2 unidades)	100	KG		
200061187	PÃO ADOCICADO, SABOR: BATATA, PESO MÉDIO DA UNIDADE: 25G, EM EMBALAGEM TRANSPARENTE, COM 2 UNIDADES DE 25G CADA, PANIFICACAO CONVENCIONAL (embalagens c/2 unidades)	10	KG		
200061204	BOLO SIMPLES, PAO DE LO, MASSA BRANCA, PANIFICACAO CONVENCIONAL	40	KG		
200002932	FARINHA DE ROSCA, EMBALAGEM COMERCIAL	360	KG		