

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DADOS GERAIS

1.1. Número do processo: 00000.0.078064/2025

1.2. Secretaria demandante: Secretaria Municipal de Educação

1.3. Responsável:

- Jéssika Patatas de Arruda (Nutricionista RT do PNAE de Cuiabá)
CPF: 039.999.301-01, Matrícula: 4884951, e-mail: cne.educacao@sme.cuiaba.mt.gov.br;
- Carolina Girardon Dinarte Moreira (Nutricionista do PNAE de Cuiabá)
CPF: 031.369.361-75, Matrícula: 4905256;
- Flávia Natielly Vieira Silva (Nutricionista do PNAE de Cuiabá)
CPF: 046.233.911-40, Matrícula: 4885031;
- Thaiza do Espírito Santo Moshage (Nutricionista do PNAE de Cuiabá)
CPF: 035.153.371-05, Matrícula: 4884920;

1.4. Modalidade: Pregão

1.5. Procedimento auxiliar: Sistema de Registro de Preços - SRP

2. CONCEITUAÇÃO DO OBJETO

2.1. Objeto a ser contratado

Contratação de empresa especializada para o fornecimento de gêneros alimentícios, de forma contínua, para o ano letivo de 2026 e anos subsequentes, destinados ao atendimento dos estudantes da Rede Pública Municipal de Ensino de Cuiabá/MT, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, bem como ao atendimento administrativo das unidades educacionais, voltado aos servidores, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Termo de Referência e seus anexos, visando suprir as necessidades da Coordenadoria de Nutrição Escolar da Secretaria Municipal de Educação.

A licitação será dividida em itens, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.



2.2. Natureza do objeto

Fornecimento contínuo.

2.3. Fundamentação da contratação

O presente documento está baseado em Estudo Técnico Preliminar disponível neste Processo Administrativo.

2.4. Há legislação especial que deva ser considerada na contratação?

☒ Sim ☐ Não

2.4.1. Qual é a legislação especial?

Resolução CES nº. 12, de 5 de setembro de 2002, que aprova a Norma Técnica Especial (N.T.E.) para o controle higiênico-sanitário dos veículos de transporte e distribuição de gêneros alimentícios.

Resolução RDC nº 727, de 1º de julho de 2022, que dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados.

Resolução RDC nº 421, de 1º de setembro de 2020, que dispõe sobre a inclusão de declaração sobre nova fórmula na rotulagem de produtos sujeitos à Vigilância Sanitária quando da alteração de sua composição.

Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020, que dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados.

Resolução RDC nº 740, de 09 de agosto de 2022, que autoriza o uso de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia em diversas categorias de alimentos.

Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

BRASIL. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Resolução CD/FNDE nº 21, de 16 de novembro de 2021. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 17 nov. 2021. Seção 1, p. 30-32.

BRASIL. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Resolução CD/FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 12 mai. 2020. Seção 1, p. 38.



2.5. Justificativa da contratação

A alimentação escolar é um direito de todos os alunos matriculados na Rede Municipal de Ensino, nos 200 dias letivos, e deve atender a todas as legislações pertinentes ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Portanto, a presente aquisição se faz necessária para atender ao PNAE.

A Secretaria Municipal de Educação (SME) é responsável por fornecer diariamente 4 refeições para Creches, CMEIs e Escola Integral; 2 refeições para EMEBs com educação infantil e 2 refeições para EMEBs com ensino fundamental; e 2 refeições para Escolas do Campo (EMEBCs), sendo que cada Unidade Escolar possui sua própria cozinha e refeitório.

Atualmente, a SME atende mais de 61.000 alunos e 7.672 servidores das Unidades Educacionais, aproximadamente, e a aquisição dos gêneros alimentícios visa o fornecimento de alimentos variados e seguros que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos matriculados nas Unidades de Ensino do Município de Cuiabá - MT, garantindo melhoria do rendimento escolar e segurança alimentar e nutricional, bem como as condições de saúde àqueles que necessitem de atenção específica e em vulnerabilidade social, com acesso igualitário, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias, segundo a Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020.

Esta mesma Resolução determina que os cardápios devem ser adaptados para atender aos estudantes diagnosticados com necessidades alimentares especiais tais como: doença celíaca, diabetes, obesidade, hipertensão, anemias, alergias e intolerâncias alimentares, TEA (transtorno do espectro autista), dentre outras. Observa-se um aumento na demanda por vagas nas escolas municipais de tais estudantes, refletindo na necessidade de ampliar o fornecimento de refeições para atender a um número maior deles.

Acrescido ao fornecimento da alimentação escolar aos alunos, essa licitação também atenderá a alimentação (café da manhã ou lanche) dos servidores das unidades educacionais.

A contratação está fundamentada na **Lei nº 14.133/2021**, especialmente nos princípios da eficiência, economicidade e planejamento, considerando o caráter contínuo da demanda e os riscos à segurança alimentar e ao rendimento escolar em caso de descontinuidade.



2.6. Requisitos da contratação

- I. O licitante deve proporcionar entrega de Gêneros Alimentícios para atender as necessidades da Coordenadoria de Nutrição Escolar, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas a serem estabelecidas neste instrumento e seus apêndices (em anexo).
- II. O contratado deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e especificação dos produtos que serão entregues.
- III. O contratado deverá fornecer produtos alimentícios que deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), Ministério da Saúde (MS) e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).
- IV. O contratado deverá prestar todos os esclarecimentos técnicos que lhe forem solicitados, relacionados com as características dos gêneros fornecidos.
- V. O contratado deverá arcar com todas as despesas, diretas ou indiretas, decorrentes do fornecimento dos gêneros, sem qualquer ônus para a municipalidade.
- VI. O contratado deverá repetir procedimentos às suas próprias custas para correção de falhas verificadas, principalmente na hipótese de aquisição do objeto em desacordo com as condições pactuadas.
- VII. O transporte dos alimentos deverá seguir as orientações da Portaria CVS-5/13, de 09 de abril de 2013 e da Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 quanto às condições sanitárias e temperaturas.
- VIII. O contratado deverá apresentar a Licença ou Alvará Sanitário do Caminhão que realizará as entregas, de acordo com a legislação vigente que dispõe sobre o controle higiênico-sanitário dos veículos de transporte e distribuição de gêneros alimentícios, seja o veículo próprio ou terceirizado, devendo ser refrigerado no caso de transporte de alimentos refrigerados ou congelados.
- IX. Demais requisitos deverão ser observados no:
***item 3.2** – das especificações e tabela de itens; **item 3.6** - Prazo de entrega ou de execução do objeto; **item 3.7** - Local de entrega ou execução; **item 5.1.1** - da garantia financeira do contrato; **item 5.1.2** - requisitos anteriores à execução; **item 5.9** - Obrigações específicas do contratado; **item 8.5.3** – das Amostras para o julgamento das propostas; **item 8.6** - Exigências específicas para a fase de habilitação; entre outros imprescindíveis para conhecimento das exigências em toda a fase processual e pós processual.*

2.7. Análise dos riscos da contratação

RISCO 01		
DESCONTINUIDADE PARCIAL/TOTAL DO SERVIÇO		
<i>Interrupção Parcial/Total do fornecimento de gêneros alimentícios</i>		
Probabilidade:	() Baixa (X) Média () Alta	
Impacto:	() Baixa () Média (X) Alta	
Id	Dano	
1.	<i>Interrupção Parcial/Total do fornecimento dos produtos alimentícios para atendimento às Unidades Educacionais, impactando a alimentação dos estudantes da rede municipal de ensino.</i>	
Id	Ação Preventiva	Responsável
1.	<i>Concluir a elaboração do Estudo Técnico Preliminar e enviar o Termo de Referência para contratação dos fornecedores</i>	<i>Coordenadoria de Nutrição Escolar/SME</i>
2.	<i>Análise jurídica célere e objetiva do processo para evitar o eventual vencimento de orçamentos, o que gera retrabalho a todos os envolvidos no processo e atrasa sobremaneira a contratação.</i>	<i>Assessoria Técnica Jurídica/SAELC</i>
3.	<i>Dinamização e priorização do processo no que diz respeito à documentação exigida para a confecção do contrato.</i>	<i>Coordenadoria Técnica de Aquisições/SME SAELC - Secretaria Adjunta Especializada de Licitações e Contratos.</i>
4.	<i>Dinamização da elaboração e formalização de Contrato de Serviços, após o presente credenciamento e priorização do processo no que diz respeito à documentação exigida para a confecção do contrato</i>	<i>Diretoria Administrativa de Serviços e Aquisições-DASA</i>
Id	Ação de Contingência	Responsável
1.	<i>Exigências específicas para a fase de proposta, habilitação e contrato.</i>	<i>Coordenadoria de Nutrição Escolar/SME</i>
RISCO 02		
EMPRESA DEIXAR DE CUMPRIR OS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO		
<i>Descumprimento das exigências para a habilitação ou da prestação de serviço.</i>		
Probabilidade:	() Baixa (X) Média () Alta	
Impacto:	() Baixa () Média (X) Alta	
Id	Dano	
1.	<i>Impossibilidade de contratação ou necessidade de aplicação de penalidades.</i>	
Id	Ação Preventiva	Responsável



1.	Previsão detalhada no Estudo Técnico Preliminar, Termo de Referência e no contrato de prestação de serviços, das condições de habilitação, especificações do serviço e penalidades previstas na legislação em caso de descumprimento do contrato.	Coordenadoria de Nutrição Escolar/SME
Id	Ação de Contingência	Responsável
1.	Gestão e fiscalização do contrato por parte do executor	Coordenadoria de Nutrição Escolar/SME
RISCO 03		
ORÇAMENTO INSUFICIENTE		
As contratações e aquisições devem estar previstas no plano Interno de Orçamento.		
Probabilidade:	() Baixa (x) Média () Alta	
Impacto:	() Baixa () Média (x) Alta	
Id	Dano	
1.	Insuficiência de recursos para contratar o serviço demandado no objeto.	
Id	Ação Preventiva	Responsável
1.	Consulta quanto à previsão da despesa no Plano Interno de Orçamento de 2026	Diretoria Administrativa Financeira-DAF/SME
Id	Ação de Contingência	Responsável
1.	Remanejamento orçamentário de despesas de custeio	Diretoria Administrativa Financeira-DAF/SME
RISCO 04		
FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DE BAIXA QUALIDADE		
Possibilidade de fornecimento de gêneros alimentícios em desconformidade com os padrões de qualidade exigidos, resultando no não consumo pelos alunos e consequente desperdício de recursos públicos, em prejuízo à eficiência da execução do objeto e ao atendimento adequado do programa de alimentação escolar.		
Probabilidade:	() Baixa (x) Média () Alta	
Impacto:	() Baixa () Média (x) Alta	
Id	Dano	
1.	Desperdício de recursos públicos; Comprometimento da qualidade da alimentação escolar; Prejuízo à saúde e à satisfação dos alunos; Risco de inexecução contratual parcial; Necessidade de substituições frequentes e possíveis atrasos no fornecimento.	
Id	Ação Preventiva	Responsável



1.	<i>Exigência de apresentação e aprovação prévia de amostras dos itens estocáveis, granjeiros, refrigerados e congelados licitados (itens 33 a 92 e item 29), como condição para contratação;</i> <i>Vinculação da execução contratual à qualidade das amostras aprovadas, vedando a entrega de produtos divergentes;</i> <i>Previsão expressa no Termo de Referência quanto aos critérios de avaliação e aceitação das amostras</i> <i>Fiscalização contínua da qualidade dos produtos durante toda a vigência contratual, a ser realizada pela equipe da alimentação escolar (CNE);</i>	Coordenadoria Técnica de Nutrição Escolar/SME
Id	Ação de Contingência	Responsável
1.	<i>Possibilidade de recusa imediata dos produtos em desconformidade com as especificações licitadas;</i> <i>Exigência de substituição dos itens reprovados, sem ônus para a Administração;</i> <i>Registro das ocorrências para fins de aplicação de penalidades, quando cabível, nos termos da Lei nº 14.133/2021..</i>	Coordenadoria Técnica de Nutrição Escolar/SME
Risco 05		
Licitação Deserta <i>Ausência de empresas interessadas no certame licitatório para fornecimento dos gêneros alimentícios.</i>		
Probabilidade:	(x) Baixa () Média () Alta	
Impacto:	() Baixa () Média (x) Alta	
Id	Dano	
1.	<i>Interrupção Parcial/Total do fornecimento dos produtos alimentícios para atendimento às Unidades Educacionais, impactando a alimentação dos estudantes da rede municipal de ensino.</i>	
Id	Ação Preventiva	Responsável
1.	<i>Planejamento considerando as contratações anteriores e as atuais necessidades para estabelecer orçamento atrativo</i>	Coordenadoria de Nutrição Escolar/SME

		<i>Coordenadoria Técnica de Aquisições/SME</i>
<i>Id</i>	<i>Ação de Contingência</i>	<i>Responsável</i>
1.	<i>Novo planejamento para posterior licitação</i>	<i>Coordenadoria de Nutrição Escolar/SME Coordenadoria Técnica de Aquisições/SME SAELC - Secretaria Adjunta Especializada de Licitações e Contratos.</i>

2.8. A seleção será restrita a produtos pré-qualificados?

☐ Sim ☒ Não

2.8.1. Quais os processos de pré-qualificação?

Não se aplica.

2.9. O objeto é um produto com julgamento pelo ciclo de vida?

☐ Sim ☒ Não

2.9.1. Quais as regras para julgamento pelo ciclo de vida?

Não se aplica.

2.10. O objeto possui critérios de inovação e/ou desenvolvimento nacional sustentável?

☐ Sim ☒ Não

2.10.1. Quais os critérios de inovação e/ou desenvolvimento?

Não se aplica.

O objeto não possui critérios *específicos* de inovação ou desenvolvimento nacional sustentável formalmente aplicáveis, não sendo cabível, neste caso, a adoção de margens de preferência ou critérios diferenciados, nos termos do art. 27 da Lei nº 14.133/2021 e do art. 53 do Decreto Municipal nº 9.650/2023.



Entretanto, o processo observa, de forma indireta, os princípios gerais do desenvolvimento sustentável previstos no art. 11 da Lei nº 14.133/2021, especialmente no que se refere à promoção da alimentação escolar saudável, segura e adequada, contribuindo para a sustentabilidade social e nutricional dos alunos da Rede Pública Municipal de Ensino.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

3.1. Há previsão no Plano de Contratações Anual?

☒ Sim ☐ Não

Sim, a demanda está prevista no Plano de Contratações Anual (PCA) da Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer de Cuiabá, do item 80 ao 237, vinculada à dotação orçamentária para a execução das ações voltadas à alimentação escolar, o que garante respaldo financeiro para a realização da contratação.

A presente despesa está alinhada aos objetivos institucionais da Secretaria Municipal de Educação e às metas do Plano Municipal de Educação, especialmente no que se refere à garantia do direito à merenda escolar adequada, saudável e segura, em consonância com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, contribuindo para a promoção da segurança alimentar e nutricional, melhoria do rendimento escolar e desenvolvimento dos estudantes da Rede Pública Municipal de Ensino.

3.2. Especificação, quantidades da solução e código TCE e MPE/EPP:

Quadro 1. Quantitativo de alunos matriculados no ano de 2025.

MODALIDADE DO CARDÁPIO	Nº DE ALUNOS
Berçário	920
Creches e CMEIs (1 a 3 anos)	10.603
CMEI (4 a 5 anos) - Matutino	1.552
CMEI (4 a 5 anos) - Vespertino	1.623
EMEB (Educação Infantil)	8.485
EMEB (Ensino Fundamental)	32.863
EMEB Integral	481
EMEB Maria Eunice (Jardim)	66
EMEB Maria Eunice (Educação Infantil - Matutino)	158



EMEB Maria Eunice (Educação Infantil - Vespertino)	159
EMEBC (Educação Infantil)	503
EMEBC (Ensino Fundamental)	2.033
Filantrópicas (1 a 5 anos)	1.990
Filantrópicas EJA	534
TOTAL	61.970

Quadro 2. Quantitativo de servidores lotados nas Unidades Educacionais, em 2025.

NÚMERO DE SERVIDORES	Nº DE ALUNOS
Servidores	7.672
TOTAL	7.672

Foi realizada uma padronização para adquirir todos os produtos em unidades (com exceção de alguns hortifrutis – itens 2, 3, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13, 15, 16, 19, 20, 21, 22, 23, 25, 27, 28, 30, 31, 32) – que são adquiridos em quilogramas), uma vez que isso facilitará o processo de disputa de preços e minimizará possíveis equívocos.

No descritivo, alguns produtos possuem margens de diferentes tamanhos de embalagens para que englobe o máximo de marcas possíveis na disputa do processo. Isso permite que os concorrentes da licitação tenham as mesmas oportunidades e condições de participação, garantindo assim o princípio da isonomia e ainda, permite também favorecer o princípio da competitividade, pois quanto mais amplo se tornar o número de competidores pelo produto, mais provável será de se obter a melhor proposta de preços.

Desse modo, para os produtos que possuem margem de diferentes tamanhos de embalagens foi utilizado o menor tamanho de embalagem para calcular a quantidade em unidade.

Salienta-se também que alguns itens alimentícios devem possuir composição nutricional específica, sendo isentos de lactose, glúten, sem açúcar, integrais, entre outros requisitos, a fim de fornecer o alimento correto e seguro para suprir as necessidades alimentares específicas. Portanto, são sugeridas marcas de referência nos itens infrarrelacionados para guiar os licitantes e minimizar possíveis falhas no processo de contratação.



3.2.1 Da Fórmula Infantil:

A estimativa da quantidade do item 77 foi levantada considerando o cardápio de 2025, quantidade recomendada do produto por criança multiplicado com o número de alunos atendidos até abril de 2025 na Rede Municipal de Educação que utilizam a fórmula, de acordo com a necessidade e a especificidade de cada criança, acrescido de 40% (quarenta por cento) de margem de segurança, tendo em vista o aumento crescente da demanda nos últimos anos.

Unidade de medida: UNIDADE

3.2.2 Dos Produtos Estocáveis, Hortifrutigranjeiros, Refrigerados e Congelados para Cardápio (Padrão) Sem Restrições Médicas:

A estimativa das quantidades dos itens restantes foi levantada considerando o cardápio padrão previsto para 2026, os per capita adequados para cada faixa etária, o número de alunos matriculados no ano de 2025 (quadro 1) acrescido de 40% (quarenta por cento), e número de servidores lotados nas unidades educacionais (Quadro 2).

3.2.3 Da Destinação e Utilização dos Itens Café e Chá

Os itens “café” e “chá”, constantes do objeto da presente contratação, possuem destinação específica e diferenciada, devendo observar rigorosamente as diretrizes legais e normativas aplicáveis.

O item “café” destina-se **exclusivamente ao consumo administrativo interno**, voltado aos servidores das unidades escolares e administrativas, não sendo destinado à alimentação dos alunos no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

O item “chá” possui destinação mista, sendo:

- **40% (quarenta por cento)** destinado ao consumo administrativo interno, voltado aos servidores;
- **60% (sessenta por cento)** destinado ao consumo no âmbito da alimentação escolar, desde que observadas as diretrizes nutricionais estabelecidas pela legislação vigente e sob responsabilidade técnica do nutricionista responsável pelo Programa.

Quadro 3. Descritivo e quantitativo dos gêneros alimentícios.

ITEM	CÓDIGO TCE	DESCRIÇÃO	UNID	QTD	VALOR UNIT	VALOR TOTAL	MPE/ EPP
01	3686-2 (cód.:1)	ABACAXI PÉROLA De primeira linha, <i>in natura</i> , com coroa, colorido (até 50% da casca amarelo-alaranjada) (Classe 2 - maior que 1,2 Kg) ou conforme solicitação do setor, apresentando coloração e formato uniformes. Acondicionados em caixas de material atóxico, contendo no máximo 12 unidades, de maneira a garantir a integridade dos "frutos".	UND	55.053	R\$ 10,51	R\$ 578.607,03	GERAL
02	00023002 (cód.:3)	ABÓBORA PAULISTA De primeira linha, <i>in natura</i> , sem sujidade, (peso entre 0,4 Kg e 1,0 Kg) e apresentando coloração e formato uniformes. Acondicionadas em caixas que garantam a integridade dos vegetais.	KG	20.695	R\$ 5,99	R\$ 123.963,05	GERAL
03	163643-0 (cód.:3)	ABOBRINHA VERDE De primeira linha, <i>in natura</i> , sem sujidade, de variedade "Menina Brasileira" ou "italiana", com coloração verde clara (peso entre 0,4 Kg e 1,0 Kg). Acondicionadas em caixas que garantam a integridade dos vegetais.	KG	44.708	R\$ 7,46	R\$ 333.521,68	GERAL
04	3731-1 (cód.:2388)	ACELGA De primeira linha, <i>in natura</i> , sem sujidade, peso mínimo de 700g , com coloração verde clara, fresca, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, apresentando coloração e formato uniformes. Acondicionadas individualmente em pacotes de polietileno, atóxico, transparentes e intactos e organizados em caixas de polietileno vazadas. Contendo no máximo 12 unidades por caixa para que seja garantida a integridade das hortaliças.	UND	15.999	R\$ 10,97	R\$ 175.509,03	GERAL

05	00023446 (cód.:2388)	ALFACE CRESPA OU AMERICANA De primeira linha, <i>in natura</i> , tipo crespa ou americana, com peso igual ou maior a 200g por maço (unidade) , com coloração verde, fresca, com bom grau de limpeza, todas as partes comestíveis aproveitáveis, apresentando coloração e formato uniformes. Maços (unidades) acondicionados individualmente em pacotes de polietileno, atóxicos, transparentes e intactos e organizados em caixas de polietileno vazadas. Contendo no máximo 18 maços (unidades) por caixa para que seja garantida a integridade das hortaliças.	UND	66.838	R\$ 6,51	R\$ 435.115,38	GERAL
06	16821-1 (cód.:3)	ALHO De primeira linha, Classe 5, com diâmetro transversal maior igual a 46 mm , <i>in natura</i> , branco, fresco, compacto e firme, apresentando coloração e formato uniformes. Acondicionados em caixas de papelão ondulado que garantam a integridade dos bulbos.	KG	36.976	R\$ 37,60	R\$ 1.390.297,60	GERAL
07	3697-8 (cód.:3)	BANANA NANICA De primeira linha, <i>in natura</i> , com coloração amarelo-esverdeada, comprimento da fruta igual ou maior que 16,0 cm (não podendo ser de ponteira e nem pequenas), em pencas (com dez ou mais frutos), fresca, compacta e firme, apresentando coloração e formato uniformes. Com grau de maturação baseado na Escala de Maturação de Von Loesecke de nº 5 (amarela com ponta verde) ou conforme solicitação do setor. Acondicionadas em caixas com 20,0Kg, que garantam a integridade das frutas.	KG	320.119	R\$ 7,27	R\$ 2.327.265,13	GERAL
08	00010584 (cód.:3)	BANANA DA TERRA De primeira linha, <i>in natura</i> , com coloração amarelo-esverdeada, comprimento da fruta maior ou igual	KG	95.332	R\$ 11,17	R\$ 1.064.858,44	GERAL

		que 22,0cm (não podendo ser de ponteira, ou seja, pequenas), em pencas (com dez ou mais frutos), fresca, compacta e firme, apresentando coloração e formato uniformes. Com grau de maturação de nº 3 (mais verde do que amarelo) ou nº 4 (mais amarelo do que verde) de acordo com a Escala de Maturação de Von Loesecke ou conforme solicitação do setor. Acondicionadas em caixas com 20,0Kg, que garantam a integridade das frutas.					
09	88144-9 (cód.:3)	BATATA DOCE De primeira linha, <i>in natura</i> , peso mínimo de 100g , a superfície das raízes deverá ser de coloração rosada, fresca, compacta e firme, apresentando coloração e formato uniformes. Não conter broca-de-raiz. Acondicionadas em caixas que garantam a integridade dos tubérculos.	KG	8.847	R\$ 6,47	R\$ 57.240,09	EXCLUSIVO
10	00034295 (cód.:3)	BATATA INGLESA De primeira linha, <i>in natura</i> , de variedade "Mondial" ou "Monalisa" ou "Bintje", com peso igual ou maior a 100g , com coloração que varia do amarelo ao amarelo-claro, fresca, compacta e firme, apresentando coloração e formato uniformes. Acondicionadas em sacos de material atóxico ("Juta" ou "Raschel"), com 50,0Kg , que garantam a integridade dos tubérculos.	KG	59.131	R\$ 8,14	R\$ 481.326,34	GERAL
11	3736-2 (cód.:3)	BETERRABA De primeira linha, <i>in natura</i> , com peso igual ou maior a 200g , coloração vermelha intensa, fresca, compacta e firme, apresentando coloração e formato uniformes. Acondicionadas em caixas de polietileno vazadas que garantam a integridade dos vegetais.	KG	18.576	R\$ 5,96	R\$ 110.712,96	GERAL

12	3725-7 (cód.:2708)	BRÓCOLIS JAPONÊS/NINJA De primeira linha, <i>in natura</i> , com peso por unidade maior que 350g , com pedúnculo curto de coloração verde brilhante, botões florais pequenos de coloração verde média, sem partes amareladas. Acondicionados em caixas de polietileno vazadas que garantam a integridade das hortaliças.	UND	14.927	R\$ 13,31	R\$ 198.678,37	GERAL
13	415264-6 (cód.:3)	CEBOLA De primeira linha, <i>in natura</i> , com peso maior ou igual a 150g , com coloração do bulbo marrom, vermelha ou roxa. Acondicionadas em sacos de material atóxico tipo "Raschel", com 20,0Kg , que garantam a integridade das hortaliças.	KG	62.433	R\$ 6,40	R\$ 399.571,20	GERAL
14	00065775 (cód.:1)	CEBOLINHA Maço contendo folhas lavadas de cebolinha. De primeira linha, <i>in natura</i> , com peso maior ou igual a 100g por maço (unidade) . A cebolinha deve apresentar bulbos brancos com folhas alongadas, limpas, frescas, firmes e bem desenvolvidas, de coloração verde uniforme, sem apresentar folhas amareladas e secas. Maços (unidades) acondicionados individualmente em pacotes de polietileno, atóxicos, transparentes, intactos e organizados em caixas de polietileno vazadas. Contendo no máximo 12 maços (unidades) por caixa para que seja garantida a integridade das hortaliças.	UND	36.528	R\$ 6,53	R\$ 238.527,84	GERAL
15	3700-1 (cód.:3)	CENOURA De primeira linha, <i>in natura</i> , com peso maior ou igual a 120g , de variedade "Nantes" ou "Brasília" sem ramas, fresca, compacta e firme, apresentando coloração e formato uniformes. Ausência também de ombro verde ou roxo.	KG	66.104	R\$ 6,14	R\$ 405.878,56	GERAL

		Acondicionadas em caixas que garantam a integridade das hortaliças.					
16	00063177 (cód.:3)	CHUCHU De primeira linha, <i>in natura</i> , com peso maior ou igual a 300g , verde escuro ou claro, intacto, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, fresco, compacto e firme, apresentando coloração e formato uniformes. Acondicionados em caixas de polietileno vazadas que garantam a integridade das hortaliças.	KG	16.378	R\$ 6,56	R\$ 107.439,68	GERAL
17	3735-4 (cód.:1)	COUVE MANTEIGA De primeira linha, <i>in natura</i> , com peso maior ou igual a 200g por maço (unidade) , com coloração verde, fresca, todas as partes comestíveis aproveitáveis, apresentando coloração e formato uniformes. Maços (unidades) acondicionados individualmente em pacotes de polietileno, atóxico, transparentes e intactos e organizados em caixas de polietileno vazadas. Contendo no máximo 12 maços (unidades) por caixa para que seja garantida a integridade das hortaliças.	UND	139.396	R\$ 6,03	R\$ 840.557,88	GERAL
18	148522-9	COENTRO De primeira linha, <i>in natura</i> , com peso maior ou igual a 30g por maço (unidade) , com coloração verde, fresca, todas as partes comestíveis aproveitáveis, apresentando coloração e formato uniforme. Maços (unidades) acondicionados individualmente em pacotes de polietileno, atóxico, transparentes e intactos e organizados em caixas de polietileno vazadas. Contendo no máximo 12 maços (unidades) por caixa para que seja garantida a integridade das hortaliças.	UND	17.147	R\$ 6,85	R\$ 117.456,95	GERAL

19	257748-8 (cód.:3)	LARANJA PERA De primeira linha, <i>in natura</i> , com peso maior ou igual a 200g , com coloração que varia do verde ao verde-amarelado ou conforme solicitação do setor, fresca, compacta e firme, apresentando coloração e formato uniformes. A casca e a polpa deverão estar intactas e firmes. Acondicionadas em sacos de material atóxico tipo “Raschel”, com 20,0Kg, que garantam a integridade das frutas.	KG	600.274	R\$ 9,39	R\$ 5.636.572,86	GERAL
20	3716-8 (cód.:3)	LIMÃO TAHITI De primeira linha, <i>in natura</i> , com peso maior ou igual a 60g , com coloração verde a verde claro, apresentando coloração e formato uniformes. A casca e a polpa deverão estar intactas e firmes. Acondicionados em sacos de material atóxico tipo “Raschel”, com 20,0Kg, que garantam a integridade dos frutos.	KG	60.436	R\$ 7,59	R\$ 458.709,24	GERAL
21	15307-9 (cód.:3)	MAMÃO FORMOSA De primeira linha, <i>in natura</i> , pesando no mínimo 1,0Kg , coloração verde-alaranjado (fruto $\frac{1}{4}$ maduro, 15 a 25% da casca amarelada) ou conforme solicitação do setor, apresentando coloração e formato uniformes. A casca e a polpa deverão estar intactas e firmes. Acondicionados em caixas que garantam a integridade dos frutos.	KG	85.372	R\$ 9,96	R\$ 850.305,12	GERAL
22	3698-6 (cód.:3)	MANDIOCA De primeira linha, <i>in natura</i> , graúda, com peso maior ou igual a 500g , coloração da polpa branca (Pão), fresca, compacta e firme, apresentando coloração e formato uniformes. Acondicionadas em sacos de material atóxico tipo “Ráfia” que garantam a integridade dos tubérculos.	KG	34.084	R\$ 7,15	R\$ 243.700,60	GERAL

23	3744-3 (cód.:3)	MAÇÃ De primeira linha, <i>in natura</i>, categoria extra, com peso maior ou igual a 100g, de variedade "Fugi", "Nacional" ou "Gala", com coloração vermelho rajada, devendo ser bem desenvolvida, apresentando coloração e formato uniformes. A casca e a polpa deverão estar intactas e firmes. Embalagem: acomodadas em bandejas de papelão. As bandejas deverão ser acondicionadas em caixas de papelão ondulado, lacradas, não violadas, limpas, secas, resistentes, com no máximo de 18Kg por caixa, que garantam a integridade das frutas. As bandejas e as caixas devem ser de primeiro uso.	KG	108.282	R\$ 15,02	R\$ 1.626.395,64	GERAL
24	3721-4 (cód.:1)	MELANCIA COMUM De primeira linha, <i>in natura</i>, sem sujidade, peso maior que 9,0 Kg por unidade, de formato arredondado (oval), com coloração do fundo da casca verde-clara ou verde-escuro e com a presença de listras, polpa da fruta com coloração vermelha. Apresentando coloração e formato uniformes. A casca e a polpa deverão estar intactas e firmes. Transportadas de maneira que garanta a integridade das frutas.	UND	51.254	R\$ 39,23	R\$ 2.010.694,42	GERAL
25	3746-0 (cód.:3)	MELÃO COMUM De primeira linha, <i>in natura</i>, peso maior que 1,0 Kg por unidade, de formato arredondado (oval), com coloração da casca amarela (variando entre amarelo-esverdeada e amarelo-intensa) ou conforme solicitação do setor. Apresentando coloração e formato uniformes. A casca e a polpa deverão estar intactas e firmes. Acondicionados em caixas contendo até 12 unidades de modo a garantir a integridade das frutas.	KG	151.315	R\$ 11,61	R\$ 1.756.767,15	GERAL

26	225639-8 (cód.:1)	MILHO VERDE De primeira linha, <i>in natura</i> , apresentação em espiga, sem a casca/palha, fornecidos em bandeja de isopor envolta em plástico filme de PVC. Embalagem com peso maior ou igual a 600g por unidade. Coloração dos grãos amarelos, grãos inteiros, sem podridão e sem fungos.	UND	108.457	R\$ 11,44	R\$ 1.240.748,08	GERAL
27	3724-9 (cód.:3)	PEPINO COMUM De primeira linha, <i>in natura</i> , com peso maior ou igual a 200g , coloração verde escuro, intacto, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, fresco, compacto e firme, apresentando coloração e formato uniformes. Acondicionados em caixas de polietileno vazadas que garantam a integridade das hortaliças.	KG	14.085	R\$ 7,05	R\$ 99.299,25	GERAL
28	154042-4 (cód.:1)	PIMENTÃO VERDE De primeira linha, <i>in natura</i> , com peso maior ou igual a 100g , firme e intacto, coloração verde e uniforme, com casca brilhante. Acondicionados em caixas de polietileno vazadas que garantam a integridade das hortaliças.	KG	2.791	R\$ 13,26	R\$ 37.008,66	EXCLUSIVO
29	3750-8 (cód.:1143)	OVO DE GALINHA Selecionados, de coloração branca ou vermelha, tipo grande (peso mínimo de 50g por unidade), frescos, com a casca limpa, íntegra, sem manchas e deformações. Acomodados em bandejas de papelão com 30 unidades. As bandejas deverão ser embaladas individualmente com rotulagem adequada , com tampa de plástico rígido e estruturado. Com validade mínima de 18 dias (conservados em local seco e arejado) a contar da data da entrega.	BANDEJA	58.334	R\$ 30,20	R\$ 1.761.686,80	GERAL

30	15286-2 (cód.:3)	REPOLHO ROXO De primeira linha, <i>in natura</i> , com formato da “cabeça” redondo, com coloração roxa, peso maior que 500g até 1,0Kg , limpo, fresco, sem cascas protetoras, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, apresentando coloração e formato uniformes. Acondicionados em caixas de polietileno vazadas que garantam a integridade das hortaliças.	KG	2.236	R\$ 9,21	R\$ 20.593,56	EXCLUSIVO
31	150208-5 (cód.:3)	REPOLHO VERDE De primeira linha, <i>in natura</i> , com coloração verde, peso maior que 1,0Kg até 2,0Kg , limpo, fresco, sem cascas protetoras, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, apresentando coloração e formato uniformes. Acondicionados em caixas de polietileno vazadas que garantam a integridade das hortaliças.	KG	25.956	R\$ 4,93	R\$ 127.963,08	GERAL
32	150204-2 (cód.:3)	TOMATE PAULISTA (SANTA CRUZ) De primeira linha, <i>in natura</i> , tipo salada (arredondado), com peso maior ou igual a 200g , com coloração da casca entre colorido e vermelho. Sem deformidades, danos superficiais ou sinais de podridão. Acondicionados em caixas com 20,0Kg que garantam a integridade do alimento.	KG	99.720	R\$ 10,80	R\$ 1.076.976,00	GERAL
33	TCEMT000 0112 (cód.: 3)	AÇAFRÃO (CÚRCUMA) EM PÓ MOÍDO Cúrcuma/Açafrão moída em pó com cor, cheiro e sabor característico. Sem açúcar . Embalagem entre 20 a 50g . Prazo de validade: mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	UND	1.190	R\$ 5,07	R\$ 6.033,30	EXCLUSIVO

34	00067789 (cód.: 309)	AÇÚCAR CRISTAL Produto processado da cana-de-açúcar. Sem glúten. Embalagem de 2 Kg. Prazo de validade: mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	UND	50.010	R\$ 10,48	R\$ 524.104,80	GERAL
35	00034833 (cód.: 39)	ARROZ BRANCO SUB GRUPO POLIDO, CLASSE LONGO FINO, AGULHA, TIPO 1 Arroz branco, de classe longo fino, subgrupo polido, tipo 1, de coloração branca e uniforme. Embalagem primária: pacotes de polietileno transparentes, resistente, com capacidade para acondicionar 5 Kg de arroz. Prazo de validade: mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	UND	169.438	R\$ 28,54	R\$ 4.835.760,52	GERAL
36	363144-3 (cód.:3)	BISCOITO DE SAL CREAM CRACKER OU ÁGUA E SAL COM TRIGO INTEGRAL Biscoito salgado do tipo cream cracker ou água e sal com trigo integral. Sem leite. Embalagem entre 300 a 400g. Prazo de validade: mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	UND	523	R\$ 7,86	R\$ 4.110,78	EXCLUSIVO
37	314679-0 (cód.:3)	BISCOITO DOCE SABOR CHOCOLATE Biscoito doce sabor chocolate. Sem recheio ou cobertura. Embalagem entre 300 a 400g. Prazo de validade: mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	UND	64.873	R\$ 10,92	R\$ 708.413,16	GERAL
38	190838-3 (cód.:3)	BISCOITO TIPO MAISENA OU MARIA TRADICIONAL Biscoito tipo maisena ou tipo Maria. Sem leite. Sem recheio ou cobertura. Embalagem entre 300 a 400g. Prazo de validade: mínimo de	UND	61.021	R\$ 7,27	R\$ 443.622,67	GERAL



		6 (seis) meses a partir da data de entrega.					
39	131444-0 (cód.:3)	BISCOITO ROSQUINHA DOCE SABOR COCO Biscoito doce sabor coco, sem lactose, tipo rosquinha de coco. Sem recheio ou cobertura. Embalagem entre 500 a 700g . Prazo de validade: mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	UND	39.351	R\$ 10,70	R\$ 421.055,70	GERAL
40	00067387 (cód.: 558)	BISCOITO DOCE TIPO PÃO DE MEL Biscoito do tipo pão de mel, sem cobertura e sem recheio. Embalagem entre 200 a 500g . Prazo de validade: mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	UND	128.197	R\$ 17,05	R\$ 2.185.758,85	GERAL
41	00028280 (cód.:2578)	CACAU EM PÓ 100% Cacau em pó 100%. Sem açúcar, sem glúten, sem traços de leite. Embalagem com 200g . Prazo de validade: mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	UND	26.311	R\$ 33,51	R\$ 881.681,61	GERAL
42	151419- 9 (cód.: 656)	CANELA EM PÓ 100% canela em pó. SEM GLÚTEN. Prazo de validade: mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem entre 10 a 30g .	UND	3.860	R\$ 6,83	R\$ 26.363,80	EXCLUSIVO
43	00068115 (cód.: 193)	COCO RALADO SEM AÇÚCAR Produto alimentício desidratado contendo entre os ingredientes coco desidratado e apenas 1 aditivo alimentar. SEM açúcar. Sem maltodextrina. Deve apresentar coloração branca. Embalagem de 100g . Prazo de validade: mínimo de 8 (oito) meses a partir da data de entrega.	UND	4.612	R\$ 8,78	R\$ 40.493,36	EXCLUSIVO

44	00068322 (cód.: 2533)	CAFÉ EM PÓ Café torrado e moído, categoria tradicional. Embalado a vácuo em pacote de 500g, em embalagem aluminizada. Prazo de validade: mínimo de 8 (oito) meses a partir da data de entrega.	UND	2.233	R\$ 30,22	R\$ 67.481,26	EXCLUSIVO
45	0000514 (cód.: 3)	COLORAU (URUCUM) EM PÓ Produto alimentício contendo fubá, farinha de milho, óleo vegetal e corante natural urucum. Embalagem entre 200 a 500g . Prazo de validade: mínimo de 8 (oito) meses a partir da data de entrega.	UND	13.094	R\$ 10,73	R\$ 140.498,62	GERAL
46	157659-3 (cód.: 605)	CHÁ CIDREIRA Desidratado, obtido a partir de capim ou erva cidreira. Embalagem entre 10 a 15g . Prazo de validade: mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	UND	148.924	R\$ 8,41	R\$ 1.252.450,84	GERAL
47	3999-3 (cód.: 605)	CHÁ MATE Desidratado, obtido da erva mate (<i>Ilex paraguariensis</i>). Embalagem de 250g . Prazo de validade: mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	UND	66.575	R\$ 8,39	R\$ 558.564,25	GERAL
48	3562-9 (cód.: 3)	EXTRATO DE TOMATE SEM GLÚTEN Extrato de tomate concentrado. Sem glúten. Sem açúcar. Embalagem entre 300 a 400g . Prazo de validade: mínimo de 10 (dez) meses a partir da data de entrega.	UND	319.709	R\$ 4,74	R\$ 1.515.420,66	GERAL
49	00064541 (cód.: 2527)	FARINHA DE MANDIOCA Farinha de mandioca, com grãos finos ou médios, sem corantes. Sem glúten. Embalagem de 1 Kg . Prazo de validade: mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	UND	50.268	R\$ 8,59	R\$ 431.802,12	GERAL



50	00017101 (cód.:2527)	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL Farinha de trigo tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico. Sem fermento. Coloração branca. Embalagem com 1Kg . Prazo de validade: mínimo de 3 (três) meses a partir da data de entrega.	UND	43.469	R\$ 7,56	R\$ 328.625,64	GERAL
51	159707-8 (cód.: 2527)	FEIJÃO CARIOCA COMUM TIPO 1 Feijão classe carioca, tipo 1, grupo 1, não torrado, com grãos inteiros. Embalagem de 1 Kg . Prazo de validade: mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	UND	297.251	R\$ 7,90	R\$ 2.348.282,90	GERAL
52	132404-7 (cód.: 656)	FERMENTO BIOLÓGICO SECO Fermento biológico seco instantâneo para pães, pizzas, massas doces e salgadas. Embalagem em sachê de 10g . Prazo de validade: mínimo de 8 (oito) meses a partir da data de entrega.	UND	70.521	R\$ 2,36	R\$ 166.429,56	GERAL
53	00036814 (cód.: 1314)	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ Fermento químico em pó. Sem glúten, sem leite, sem soja . Embalagem de 100g . Prazo de validade: mínimo de 5 (cinco) meses a partir da data de entrega.	UND	17.644	R\$ 5,10	R\$ 89.984,40	GERAL
54	6446-7 (cód.: 854)	FOLHA DE LOURO Folha de louro desidratadas, com cheiro característico. Embalagem entre 3 a 5g . Prazo de validade: mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	UND	286.570	R\$ 2,99	R\$ 856.844,30	GERAL
55	167678-4 (cód.: 1)	GELEIA DE FRUTAS Geleia de frutas, sabores variados. Obtido a partir do concentrado de frutas, podendo conter açúcar, estabilizante e/ou conservante. Embalagem de 230g a 340g . Prazo de validade: mínimo de 3 (três) meses a partir da data de entrega.	UNID	6.067	R\$ 15,55	R\$ 94.341,85	GERAL

56	3992-6 (cód.: 2527)	FUBÁ DE MILHO Fubá de milho. Sem glúten. Embalagem com 1Kg . Prazo de validade: mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	UND	15.902	R\$ 8,43	R\$ 134.053,86	GERAL
57	182044-3 (cód.: 1)	LEITE LONGA VIDA INTEGRAL Leite UHT padronizado integral. SEM GLÚTEN. Embalagem contendo 1 L . Prazo de Validade: mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	UND	715.955	R\$ 7,23	R\$ 5.176.354,65	GERAL
58	00035997 (cód.: 2533)	MACARRÃO DE SÊMOLA AVE MARIA OU PADRE NOSSO Macarrão de sêmola tipo Ave Maria ou Padre Nosso. Sem corantes artificiais. Embalagem com 500g . Prazo de validade: mínimo de 8 (oito) meses a partir da data de entrega.	UND	12.180	R\$ 5,92	R\$ 72.105,60	EXCLUSIVO
59	00026237 (cód.: 2533)	MACARRÃO PARAFUSO Macarrão de sêmola tipo parafuso. Sem corantes artificiais. Embalagem: polietileno de 500g . Prazo de validade: mínimo de 8 (oito) meses a partir da data de entrega.	UND	222.387	R\$ 5,73	R\$ 1.274.277,51	GERAL
60	127748-0 (cód.: 3)	MILHO VERDE EM CONSERVA Grão de milho em conserva. Sem adição de corantes, sem conservantes, sem açúcar, sem sal . Embalagem: sachê ou lata, contendo peso drenado entre 170 a 200g . Prazo de validade: mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	UND	125.902	R\$ 5,05	R\$ 635.805,10	GERAL
61	3980-2 (cód.: 2533)	MILHO DE PIPOCA Milho pipoca, tipo 1, tipo grupo duro, cor amarela em embalagem entre 400 a 500g . Validade mínima de 05 meses a partir da data de entrega.	UND	673	R\$ 6,45	R\$ 4.340,85	EXCLUSIVO
62	153414-9 (cód.:236)	ÓLEO DE SOJA REFINADO Óleo de soja refinado. Embalagem com 900mL . Prazo de validade:	UND	180.541	R\$ 9,04	R\$ 1.632.090,64	GERAL

		mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.					
63	6444-0 (cód.: 193)	ORÉGANO DESIDRATADO Orégano desidratado. Sem glúten. Embalagem com 100g . Prazo de validade: mínimo de 8 (oito) meses a partir da data de entrega.	UND	2.248	R\$ 8,36	R\$ 18.793,28	EXCLUSIVO
64	315992-2 (cód.: 1596)	PÃO BISNAGUINHA TRADICIONAL Pão sem leite e sem ovos. Parte externa dos pães deve ter coloração amarelada e o miolo deve ser na cor branca. Embalagem: pacotes de polietileno fino e transparente de 300g . Prazo de validade: mínimo 10 (dez) dias.	UND	415.119	R\$ 9,51	R\$ 3.947.781,69	GERAL
65	131056-9 (cód.: 3)	PÃO DE FORMA Tipo horizontal, massa não quebradiça, consistente e macio. Embalagem: pacotes de polietileno transparente resistente entre 400 a 500g . Prazo de validade: mínimo 10 (dez) dias a partir da data de entrega.	UND	156.118	R\$ 9,38	R\$ 1.464.386,84	GERAL
66	00026717 (cód.: 3)	PÃO DE FORMA COM TRIGO INTEGRAL Pão com massa de farinha de trigo integral ou farelo de trigo como primeiro ingrediente. Embalagem: pacotes de polietileno transparente resistente entre 400 a 500g . Prazo de validade: mínimo de 10 (dez) dias a partir da data de entrega.	UND	156.118	R\$ 13,80	R\$ 2.154.428,40	GERAL
67	123909-0 (cód.: 1)	PÃO MINIHOT DOG Pão sem leite e sem ovos . Embalagem: pacotes de polietileno fino e transparente de 300g , peso médio de cada unidade 25g. Prazo de validade: mínimo 07 (sete) dias a partir da data de entrega.	UND	831.504	R\$ 13,11	R\$ 10.901.017,44	GERAL
68	00015419 (cód.:1495)	PÃO MINI HOTDOG SEM AÇÚCAR Pão sem açúcar e sem melhorador de farinha. Embalagem: pacotes de	UND	55.087	R\$ 18,94	R\$ 1.043.347,78	GERAL

		polietileno fino e transparente de 300g , peso médio de cada unidade 25g. Prazo de validade: mínimo 07 (sete) dias a partir da data de entrega.					
69	00060759 (cód.:2723)	PÃO DE FORMA SEM AÇÚCAR Pão sem açúcar e sem melhorador de farinha. Embalagem: pacotes de polietileno fino e transparente de 300g . Prazo de validade: mínimo 07 (sete) dias a partir da data de entrega.	UND	27.543	R\$ 15,00	R\$ 413.145,00	GERAL
70	00083126 (cód.:1596)	PÃO BISNAGUINHA SEM AÇÚCAR Pão sem açúcar e sem melhorador de farinha. Embalagem: pacotes de polietileno fino e transparente de 300g . Prazo de validade: mínimo 07 (sete) dias a partir da data de entrega.	UND	55.087	R\$ 20,90	R\$ 1.151.318,30	GERAL
71	0002679 (cód.: 1)	PÁPRICA DOCE Produto contendo páprica doce com cor, odor e sabor característicos, livre de impurezas, dentro de padrões estabelecidos. Embalagem entre 20 a 50g . Prazo de validade: mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	UND	59.435	R\$ 8,76	R\$ 520.650,60	GERAL
72	61931-0 (cód.: 2533)	POLVILHO DOCE Sem glúten . Embalagem com 500g . Prazo de validade: mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	UND	30.713	R\$ 12,00	R\$ 368.556,00	GERAL
73	3561-0 (cód.: 2527)	SAL REFINADO IODADO Ser iodado de cor branca. Embalagem 1Kg . Prazo de validade: mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	UND	30.160	R\$ 4,41	R\$ 133.005,60	GERAL
74	315990-6	SUCO DE UVA INTEGRAL	UND	49.641	R\$ 20,63	R\$ 1.024.093,83	GERAL

		Suco de uva tinto integral 100%, sem açúcar, sem adoçantes, sem conservantes, sem antioxidantes. Embalagem entre 1L a 1,5 L . Prazo de validade: mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.					
75	0002029 (Cód.: 3)	UVA PASSA Produto contendo unicamente como ingrediente a uva passa sem semente. Embalagem entre 100 a 200g . Prazo de validade: mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	UND	58.787	R\$ 9,69	R\$ 569.646,03	GERAL
76	285443-0 (cód.:231)	VINAGRE DE ÁLCOOL INCOLOR Fermentado acético de álcool, acidez mínima de 4%. SEM CORANTE . Embalagem plástica de 750mL . Prazo de validade: mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	UND	11.794	R\$ 4,23	R\$ 49.888,62	EXCLUSIVO
77	00080515	FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO PARA CRIANÇAS DE PRIMEIRA INFÂNCIA Fórmula infantil de seguimento para crianças de primeira infância (1 a 3 anos) à base de proteínas lácteas intactas, adicionadas com fibras prebióticas (GOS/FOS). Com a presença ou não de DHA/ARA. Acrescido de vitaminas e minerais. Sem glúten. Sem sabor. Embalagem primária entre 800 a 1200g em lata, com tampa plástica e lacre de alumínio. Prazo de Validade: mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Marca de referência: Aptanutri, Nanlac, Ninho fases 1+ ou de melhor qualidade.	UND	22.089	R\$ 57,60	R\$ 1.272.326,40	GERAL
78	00026048 (Cód.: 3)	IOGURTE DE MORANGO Iogurte sabor morango. Embalagem de polietileno atóxico do tipo "garrafa	UND	125.035	R\$ 15,72	R\$ 1.965.550,20	GERAL

		plástica” entre 800 a 1300g . O prazo de validade deve ser de no mínimo 3(três) meses da data de entrega.					
79	299990-0 (cód.: 1)	REQUEIJÃO CREMOSO Requeijão cremoso tradicional. Embalagem de 200g , pote plástico ou de vidro com tampa. O prazo de validade deve ser de no mínimo 3(três) meses da data de entrega.	UNID	7.815	R\$ 7,39	R\$ 57.752,85	EXCLUSIVO
80	131294 -4 (Cód.: 490)	MANTEIGA COM SAL Manteiga com sal. Embalagem com 500g , em polietileno com tampa em polipropileno. Prazo de validade: mínimo de 45 (quarenta e cinco) dias a partir da data de entrega.	UND	95.610	R\$ 33,47	R\$ 3.200.066,70	GERAL
81	00012676	PÃO DE QUEIJO CONGELADO Pão de queijo congelado. Sem gordura vegetal hidrogenada, sem corantes, sem conservantes, sem açúcar. Com peso unitário entre 15 a 25 gramas. Embalagem de 01Kg do produto. Prazo de validade: mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	UND	28.087	R\$ 26,25	R\$ 737.283,75	GERAL
82	421814-0 (Cód.: 1)	POLPAS DE FRUTA - SABOR ABACAXI Produto com ausência de fragmentos das partes não comestíveis da fruta. Sem conservantes, sem corantes, sem aromatizantes, sem adição de açúcar. Embalagem primária em polietileno, tipo sachê, transparente, atóxica, hermeticamente fechada. Peso líquido de 01Kg do produto (unidade). Prazo de validade: no mínimo 10 (dez) meses a contar da data da entrega.	UND	57.612	R\$ 26,69	R\$ 1.537.664,28	GERAL
83	421815-9 (Cód.: 1)	POLPAS DE FRUTA - SABOR ACEROLA	UND	82.389	R\$ 28,74	R\$ 2.367.859,86	GERAL

		Produto com ausência de fragmentos das partes não comestíveis da fruta. Sem conservantes, sem corantes, sem aromatizantes, sem adição de açúcar. Embalagem primária em polietileno, tipo sachê, transparente, atóxica, hermeticamente fechada. Peso líquido de 01Kg do produto (unidade). Prazo de validade: no mínimo 10 (dez) meses a contar da data da entrega.					
84	421823-0 (Cód.: 1)	POLPAS DE FRUTA - SABOR CAJU Produto com ausência de fragmentos das partes não comestíveis da fruta. Sem conservantes, sem corantes, sem aromatizantes, sem adição de açúcar. Embalagem primária em polietileno, tipo sachê, transparente, atóxica, hermeticamente fechada. Peso líquido de 01Kg do produto (unidade). Prazo de validade: no mínimo 10 (dez) meses a contar da data da entrega.	UND	61.898	R\$ 26,17	R\$ 1.619.870,66	GERAL
85	406721-5 (Cód.: 1)	POLPAS DE FRUTA - SABOR GOIABA Produto com ausência de fragmentos das partes não comestíveis da fruta. Sem conservantes, sem corantes, sem aromatizantes, sem adição de açúcar. Embalagem primária em polietileno, tipo sachê, transparente, atóxica, hermeticamente fechada. Peso líquido de 01Kg do produto (unidade). Prazo de validade: no mínimo 10 (dez) meses a contar da data da entrega.	UND	36.758	R\$ 27,91	R\$ 1.025.915,78	GERAL
86	132654 -6 (Cód.: 1)	POLPAS DE FRUTA - SABOR MANGA	UND	55.087	R\$ 25,88	R\$ 1.425.651,56	GERAL

		Produto com ausência de fragmentos das partes não comestíveis da fruta. Sem conservantes, sem corantes, sem aromatizantes, sem adição de açúcar. Embalagem primária em polietileno, tipo sachê, transparente, atóxica, hermeticamente fechada. Peso líquido de 01Kg do produto (unidade). Prazo de validade: no mínimo 10 (dez) meses a contar da data da entrega.					
87	92538-1 (cód.: 1)	CARNE BOVINA, PATINHO, MOÍDA, CONGELADA Carne bovina patinho congelada, acondicionado em embalagens próprias (plástica, transparente), de 1Kg. O percentual aceitável de gordura é de no máximo de 10%, isenta de cartilagens e ossos e com consistência firme. O prazo de validade deve ser de no mínimo 6 (seis) meses da data de entrega	UND	133.874	R\$ 46,21	R\$ 6.186.317,54	GERAL
88	3814-8 (cód.: 1)	CARNE BOVINA COXÃO MOLE PEDAÇO, CONGELADA Carne bovina coxão mole congelada, cortada em até 6 (seis) pedaços, acondicionado em embalagens próprias (plástica, transparente), de 1 Kg. O percentual aceitável de gordura é de no máximo de 10%, isenta de cartilagens e ossos e com consistência firme. O prazo de validade deve ser de no mínimo 6 (seis) meses da data de entrega.	UND	155.638	R\$ 45,19	R\$ 7.033.281,22	GERAL
89	00013361 (cód.: 3)	PERNIL SUÍNO, PEDAÇO, CONGELADO Carne suína, fresca (pernil), cortada em até 6 (seis) pedaços. Sem excessos de aparas e gorduras, sebos, cartilagem ou aponeuroses, sendo que o percentual máximo aceitável dessas partes é de 8%. O	UND	92.232	R\$ 32,17	R\$ 2.967.103,44	GERAL

		produto deverá estar acondicionado em embalagens próprias (plásticas, transparentes) de 1 Kg . O prazo de validade deve ser de no mínimo 6 (seis) meses da data de entrega.					
90	00032914	FILE MIGNON SUÍNO CONGELADO Carne suína congelada, filé mignon, sem osso, cortada em até 6 (seis) pedaços. Sem excessos de aparas e gorduras, sebos, cartilagem ou aponeuroses, sendo que o percentual máximo aceitável dessas partes é de 8%. O produto deverá estar acondicionado em embalagens próprias (plásticas, transparentes) de 1 Kg . O prazo de validade deve ser de no mínimo 6 (seis) meses da data de entrega.	UND	77.220	R\$ 27,04	R\$ 2.088.028,80	GERAL
91	00018981 (cód.: 1)	FILE DE PEITO DE FRANGO CONGELADO Filé de peito de frango, de primeira qualidade, limpa, sem ossos e sem pele. Peças individuais, congeladas, somente filé de peito, acondicionado em embalagens próprias (plásticas, transparentes) de 1Kg . O prazo de validade deve ser de no mínimo 6 (seis) meses da data de entrega.	UND	210.718	R\$ 25,97	R\$ 5.472.346,46	GERAL
92	128197-6	FILE DE PEIXE DE ESCAMA SEM ESPINHAS Filé de tilápia ou tambaqui ou tambatinga ou Pacu ou Tambacu-congelado, sem espinhos, sem fragmentos ósseos ou cartilagosos, sem couro, sem escamas e sem vísceras. Embalagem plástica entre 400 a 1Kg , transparente, atóxica e resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Percentual de degelo deve ser no máximo 15%. O prazo	KG	85.612	R\$ 57,93	R\$ 4.959.503,16	GERAL

		de validade deve ser de no mínimo 3 (três) meses da data de entrega.					
--	--	--	--	--	--	--	--

3.3. A contratação será global, por lotes de itens, ou por itens

☐ Global ☐ Lotes de itens ☒ Por itens

3.4. Benefícios para Micro e Pequenas Empresas - MPE

Benefícios diferentes por item (Anexo I): Itens abaixo de R\$80.000 é exclusivo MPE.

3.5. Prazo para começo da execução do objeto após a assinatura do contrato:

Prazo máximo de 30 dias a contar da publicação do contrato no Portal Nacional de Contratações Públicas.

3.6. Prazo de entrega ou de execução do objeto

O prazo de entrega dos produtos será de até 5 (cinco) dias corridos, contados do recebimento da Ordem de Fornecimento (OF), onde na mesma estará informando a data e quantidades a ser entregue do produto.

Periodicidade: entrega semanal, quinzenal ou mensal, conforme necessidade.

3.7. Local de entrega ou execução

3.7.1 Produtos estocáveis e hortifrutigranjeiros (itens 01 a 77):

Devem ser entregues na Coordenadoria de Nutrição Escolar, conforme horário e quantidades estabelecidos entre a CNE e empresa contratada.

Endereço: Situada na BR 364, nº 9.650, Bairro São Francisco (referência: entre a Copagás e CISC Coxipó), Cuiabá/MT.

Telefone: (65) 99209-8416. E-mail: cne.educacao@sme.cuiaba.mt.gov.br

3.7.2 Produtos refrigerados ou congelados (itens 78 a 92):

Devem ser entregues diretamente nas Unidades Educacionais, conforme endereços em anexo, devendo os fornecedores seguir a rota de entrega, horário e quantidades definida pela Coordenadoria de Nutrição Escolar durante todo o tempo de contrato vigente.



3.8. O objeto possui exigências a serem feitas após a entrega/execução?

☒ Sim ☐ Não

3.8.1. Garantia exigida do objeto:

Os gêneros alimentícios fornecidos deverão atender integralmente às especificações técnicas, sanitárias e de qualidade estabelecidas neste Termo de Referência, sendo garantida a adequação ao consumo humano durante todo o prazo de validade indicado na embalagem.

O contratado será responsável pela qualidade, integridade e segurança dos produtos entregues, devendo assegurar que estejam próprios para consumo, em conformidade com a legislação sanitária vigente.

Caso sejam identificados vícios de qualidade, deterioração, contaminação, desconformidade com as especificações ou inadequação ao consumo, o contratado deverá promover a substituição imediata dos produtos, sem ônus para a Administração, sem prejuízo da aplicação de sanções, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

3.8.2. Condições de manutenção:

Não se aplica a manutenção técnica ao objeto, por se tratar de fornecimento de bens de consumo.

Contudo, o contratado deverá garantir a manutenção das condições adequadas de conservação, armazenamento e transporte dos gêneros alimentícios até o momento da entrega, observando rigorosamente as normas sanitárias e de controle higiênico-sanitário, especialmente quanto à cadeia de frio, quando aplicável.

A responsabilidade pela integridade dos produtos até o recebimento definitivo é integral do contratado.

3.8.3. Condições de assistência técnica:

Não se aplica assistência técnica ao objeto, por se tratar de fornecimento de gêneros alimentícios.

Entretanto, o contratado deverá disponibilizar canal de atendimento para comunicação de inconformidades, devendo providenciar, sempre que solicitado pela Administração, a substituição de produtos rejeitados ou considerados inadequados, no prazo máximo a ser estabelecido neste Termo de Referência, sem prejuízo das demais obrigações contratuais.

3.8.4. Exige respeito às normas específicas de descarte?

☒ Sim ☐ Não



3.8.4.1. Quais são as normas específicas de descarte?

O contratado deverá observar integralmente a legislação ambiental e sanitária vigente quanto ao descarte de resíduos decorrentes do fornecimento dos gêneros alimentícios, incluindo, mas não se limitando a:

- a) Destinação ambientalmente adequada de resíduos sólidos, especialmente embalagens, materiais contaminados ou produtos impróprios para consumo, em conformidade com a Lei nº 12.305/2010;
- b) Observância das normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária quanto ao manejo, armazenamento e descarte de alimentos impróprios para consumo;
- c) Cumprimento das regulamentações ambientais aplicáveis, inclusive quanto à responsabilidade compartilhada pelo ciclo de vida dos produtos;
- d) Adoção de práticas que evitem riscos à saúde pública e ao meio ambiente, vedado o descarte irregular de resíduos;
- e) Responsabilização integral do contratado por eventuais danos ambientais ou sanitários decorrentes do descarte inadequado, nos termos da legislação vigente.

4. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

4.1. Como atingiremos os resultados pretendidos do contrato?

Os resultados pretendidos com as Aquisições são os atendimentos de todas as demandas do fornecimento contínuo de gêneros alimentícios para o atendimento do PNAE do Município de Cuiabá e servidores das unidades educacionais.

Resultados Esperados:

- i. Melhoria no Desempenho Acadêmico: Estudos demonstram que crianças bem alimentadas têm melhor desempenho cognitivo e escolar. Investir na alimentação dos alunos contribuirá para a elevação dos índices de aprendizagem.
- ii. Frequência Escolar: A oferta de refeições atrativas e saudáveis pode impactar positivamente na frequência escolar, reduzindo a evasão e promovendo a participação regular dos alunos nas atividades educacionais.
- iii. Valorização Profissional: Espera-se com a oferta de alimentação aos funcionários das Unidades Educacionais valorizar o servidor dedicado que inicia cedo as



atividades educacionais, auxiliando e estimulando no momento de alimentação dos alunos.

iv. Atendimento às Diretrizes Legais:

Plano Nacional de Alimentação Escolar (PNAE): A aquisição de gêneros alimentícios específicos está em conformidade com as diretrizes do PNAE, reforçando o compromisso da Secretaria com políticas nacionais voltadas para a educação e nutrição.

Lei de Diretrizes e Bases da Educação (LDB): A oferta de alimentação escolar é um elemento integrante das condições necessárias para o cumprimento das metas educacionais estabelecidas pela LDB.

Orçamento e Sustentabilidade Financeira: Planejamento Orçamentário: A aquisição de gêneros alimentícios está contemplada no planejamento orçamentário da Secretaria, demonstrando a viabilidade financeira desta iniciativa.

Para atingir os resultados pretendidos:

O contrato de Fornecimento Contínuo de gêneros alimentícios para a alimentação escolar deverá ser executado em consonância com o prazo de entrega definido no ETP, mediante a entrega fracionada nos locais indicados no item 3.4 deste documento e nos quantitativos respectivos para cada local de entrega. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação descritas no Item 5.3.

4.2. Forma de execução do contrato

Fornecimento continuado

4.2.1. Se a forma for continuada, qual é o prazo limite de renovação do contrato

O prazo de vigência poderá ser prorrogado sucessivamente, desde que comprovada a vantagem para a Administração, demonstrada a compatibilidade com o planejamento orçamentário e mantidas as condições de habilitação da contratada, até o limite máximo de 05 (cinco) anos, nos termos dos arts. 106 e 107 da Lei nº 14.133/2021.

4.3. Prazo de vigência do contrato

O prazo de vigência do contrato será de 12 (doze) meses, a contar da data da sua assinatura, podendo ser renovado, desde que comprovada a vantagem para a Administração, conforme artigos 106 e 107 da Lei Federal nº 14.133/2021.

5. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

5.1. Existem requisitos anteriores à execução?

☒ Sim ☐ Não

5.1.1. Será exigida garantia financeira do contrato?

☒ Sim ☐ Não

5.1.1.1. Se sim, o percentual de garantia financeira do contrato é:

O contratado deverá apresentar Garantia Contratual de 05% (cinco por cento) do valor inicial do Contrato, e poderá ser prestada nas modalidades previstas na Lei nº 14.133/2021, em observância aos art. 96 a 98 e art. 100:

I - caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados por seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Economia;

II - seguro-garantia;

III - fiança bancária emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil.

IV - título de capitalização custeado por pagamento único, com resgate pelo valor total.

A garantia deverá ser apresentada no prazo máximo de **10 (dez) dias úteis**, contado da assinatura do instrumento contratual, prorrogável por igual período, mediante justificativa aceita pela Administração, exceto na modalidade **seguro-garantia**, caso em que deverá ser observado o prazo de **1 (um) mês**, contado da data de homologação da licitação e anterior à assinatura do contrato, nos termos do art. 96, §3º, da Lei nº 14.133/2021.

No caso de seguro-garantia ou fiança bancária, a Administração poderá exigir a comprovação da regularidade da seguradora ou instituição financeira perante os órgãos competentes, bem como a compatibilidade da cobertura com as obrigações contratuais garantidas.

A garantia deverá manter-se válida durante a vigência contratual, devendo ser renovada, complementada ou substituída quando necessário à preservação de sua suficiência.

5.1.2. Há outros requisitos anteriores à execução?

☒ Sim ☐ Não

5.1.2.1. Se sim, quais requisitos anteriores à execução?

O contratado deverá apresentar a **Licença ou Alvará Sanitário do Caminhão** que realizará as entregas, de acordo com a legislação vigente que dispõe sobre o controle higiênico-sanitário dos veículos de transporte e distribuição de gêneros alimentícios, seja o veículo próprio ou terceirizado, devendo ser refrigerado no caso de transporte de alimentos refrigerados ou congelados.

5.2. Existem requisitos posteriores à execução?

☒ Sim ☐ Não

5.2.1. Quais são os requisitos posteriores à execução?

Os requisitos posteriores à execução do objeto encontram-se devidamente previstos e detalhados nos itens:

- **5.7.** Metodologia de acompanhamento da execução do contrato e principais pontos de controle;
- **5.8.** Obrigações específicas do Município,
- **5.9.** Obrigações específicas do contratado; e
- **6.** Critérios de medição e pagamento, os quais estabelecem os procedimentos de fiscalização, controle, atesto, liquidação da despesa e demais condições necessárias à regular execução contratual, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

5.3. Infrações e penalidades do Contrato #IEPC

5.3.1. As infrações praticadas pelo contratado serão sancionáveis de acordo com sua gravidade, respeitado o contraditório e a ampla defesa, seguindo o rito processual detalhado no link [Processo Sancionatório](#).

5.3.2. Nos casos em que o contratado cometer ato de descumprimento parcial do contrato, sem que gere dano ao Município, o fiscal do contrato aplicará sanção de advertência ao contratado pelo inadimplemento.



- 5.3.3.** Será aplicada multa moratória de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 40 (quarenta) dias.
- 5.3.4.** Caso a empresa tenha declarado o compromisso de implementação de política de integridade ou de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, o seu inadimplemento implicará em multa mensal de 0,5% (meio por cento) sobre as faturas emitidas, enquanto persistir a situação de irregularidade.
- 5.3.5.** Ultrapassado o prazo máximo de multa moratória, o Município poderá optar por comunicar ao contratado a rescisão contratual, com a substituição da multa moratória por multa compensatória de 20% (vinte por cento) sobre o valor da parcela inadimplida.
- 5.3.6.** Nos casos de inexecução total do contrato, o Município aplicará multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor do saldo contratual a executar.
- 5.3.7.** A penalidade de multa poderá ser cumulada com penalidade de impedimento de licitar e contratar, nos termos da tabela:

INFRAÇÃO COMETIDA	PENALIDADE	PRAZO
Ensejar o retardamento da execução do contrato sem motivo justificado	Impedimento de licitar ou contratar com o Município de Cuiabá	6 meses
Dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo	Impedimento de licitar ou contratar com o Município de Cuiabá	12 meses
Dar causa à inexecução total do contrato	Impedimento de licitar ou contratar com o Município de Cuiabá	18 meses
Prestar declaração falsa durante a execução do contrato	Declaração de Inidoneidade para licitar ou contratar com todos os entes federativos	4 anos e 6 meses
Praticar ato fraudulento na execução do contrato	Declaração de Inidoneidade para licitar ou contratar com todos os entes federativos	4 anos e 6 meses
Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza	Declaração de Inidoneidade para licitar ou contratar com todos os entes federativos	4 anos e 6 meses

Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013	Declaração de Inidoneidade para licitar ou contratar com todos os entes federativos	4 anos e 6 meses
---	---	------------------

5.4. Haverá matriz de alocação de risco contratual?

☒ Sim ☐ Não

5.4.1. Matriz de alocação de risco contratual

Evento de risco	Alocação	Consequência
Alteração do quantitativo contratado	Município	Aditivo contratual
Alteração do projeto	Município	Reequilíbrio contratual
Criação, extinção ou alteração de tributos, taxas ou encargos	Município	Reequilíbrio contratual
Atraso no pagamento	Município	Juros e atualização monetária
Problemas com empregados do contratado	Contratado	Manutenção do valor
Erros na execução	Contratado	Correção com manutenção do valor
Atrasos e inadimplementos	Contratado	Glosa do valor não executado e aplicação de penalidades
Oscilações de mercado dos insumos até 5% acima da variação média do ano anterior	Contratado	Manutenção do valor
Oscilações de mercado dos insumos acima de 5% da variação média do ano anterior	Município	Reequilíbrio contratual
Outros eventos não previstos caracterizados como caso fortuito, força maior, fato do príncipe ou fato da administração	Município	Reequilíbrio contratual

5.5. Qual será a regra da subcontratação?

Permitida, de forma parcial.

5.5.1. Se permitida, quais os limites da subcontratação?

A subcontratação será permitida de forma **parcial**, restrita às atividades acessórias à execução do objeto, tais como transporte e logística.



Fica **vedada a subcontratação do objeto principal**, especialmente quanto ao fornecimento dos gêneros alimentícios, controle de qualidade, responsabilidade sanitária e demais obrigações essenciais da contratação.

A subcontratação não exime o contratado da responsabilidade integral pela execução do contrato, permanecendo como único responsável perante a Administração.

5.5.2. Se vedada a subcontratação, qual a justificativa?

Não se aplica.

5.6. Haverá método alternativo de resolução de controvérsias? (Art. 151, 14.133/2021)

Conciliação

5.6.1. Descreva o modo de funcionamento do método escolhido: #DMFE

Caso ocorram controvérsias durante a execução contratual, e não sendo possível resolvê-las administrativamente entre as partes (fornecedor e Secretaria Municipal de Educação), as partes poderão recorrer ao método da conciliação, como forma alternativa e consensual de resolução de conflitos, nos termos do artigo 151 da Lei nº 14.133/2021.

A escolha do conciliador será feita de comum acordo entre as partes, devendo recair sobre profissional imparcial, preferencialmente vinculado a órgão ou entidade pública que atue com métodos autocompositivos.

Caso não haja consenso sobre o profissional conciliador, as partes poderão recorrer a listas públicas de mediadores ou conciliadores, mantidas por órgãos oficiais ou entidades de classe, a fim de viabilizar a indicação ou sorteio do profissional responsável.

5.7. Metodologia de acompanhamento da execução do contrato e principais pontos de controle

A execução contratual será acompanhada e fiscalizada por gestor e fiscais designados, nos termos da Lei nº 14.133/2021 e do Manual de Gestão e Fiscalização de Contratos Administrativos do Município de Cuiabá (CGM/2025), mediante controle sistemático das obrigações estabelecidas no item 5.9 deste Termo de Referência.



Durante a supervisão da execução do contrato, o fiscal do contrato efetuará uma monitorização constante dos custos relacionados aos alimentos, buscando oportunidades de redução, dado a variabilidade desses gêneros.

Além disso, será responsável por avaliar a qualidade (em conjunto com a equipe de Nutrição da CNE em conformidade com os requisitos dispostos neste edital) e pontualidade das entregas alimentícias, garantindo a conformidade com as exigências estipuladas.

5.8. Obrigações específicas do Município #OEDM

5.8.1. Proporcionar todas as condições necessárias para a execução do objeto contratado, inclusive permitindo o acesso dos representantes da contratada às dependências da Secretaria Municipal de Educação (SME), da Coordenadoria de Nutrição Escolar (CNE/SME) e das Unidades Educacionais (UEs), desde que previamente autorizados e devidamente identificados.

5.8.2. Garantir o cumprimento das normas internas da SME quanto à permanência, trânsito, identificação e conduta dos profissionais da contratada no ambiente escolar.

5.8.3. Designar formalmente um ou mais servidores públicos para atuarem como gestores e fiscais do contrato, nos termos do art. 117 da Lei nº 14.133/2021.

5.8.4. Acompanhar, por meio do fiscal designado, as entregas realizadas no armazém do CNE/SME e/ou nas UEs, observando a quantidade, qualidade, marca, validade, especificações técnicas, acondicionamento e cronograma definidos nas ordens de fornecimento.

5.8.5. Verificar a conformidade dos produtos com os princípios PEPS (primeiro que entra, primeiro que sai) e PVPS (primeiro que vence, primeiro que sai), zelando pela integridade e segurança alimentar.

5.8.6. Fiscalizar o cumprimento das exigências constantes no Termo de Referência, edital e nas normativas específicas do FNDE (Lei nº 11.947/2009 e Resolução CD/FNDE nº 02/2023).

5.8.7. Notificar formalmente a contratada sobre qualquer irregularidade verificada no cumprimento do contrato, inclusive nos casos de atraso injustificado, fornecimento em desacordo ou não cumprimento de cronograma.

5.8.9. Recusar o recebimento de produtos fora das especificações técnicas ou em desacordo com os padrões de qualidade e segurança exigidos.

5.8.10. Registrar formalmente todas as ocorrências em relatórios próprios e manter controle documental atualizado para fins de responsabilização e auditoria.

5.8.11. Cumprir pontualmente os compromissos financeiros assumidos, mediante atesto da fiscalização, conforme condições e prazos definidos contratualmente.

5.8.12. Conferir e atestar a documentação técnica apresentada pela contratada durante a execução do objeto, quando estiver em conformidade com os padrões estabelecidos no Termo de Referência e no edital.

5.8.13. Receber os fornecimentos executados nos termos contratados e efetuar os pagamentos devidos conforme cronograma e critérios previstos.

5.9. Obrigações específicas do contratado

5.9.1 Do transporte dos gêneros alimentícios

Com base nas orientações da Portaria CVS nº 5 de 09 de abril de 2013 e na Resolução RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004:

- a) Os meios de transporte de alimentos destinados ao consumo humano, refrigerados ou não, devem garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração dos produtos.
- b) Fica vedado o transporte de alimentos e substâncias estranhas que possam contaminá-los ou corrompê-los em um mesmo compartimento do veículo, em especial de produtos com qualquer grau de potencial tóxico.
- c) Não é permitido transportar alimentos conjuntamente com pessoas e animais.
- d) A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos.
- e) O veículo não deve apresentar qualquer evidência de pragas e vetores tais como fezes, ninho e outros.
- f) O veículo, os recipientes que transportam alimentos e os materiais utilizados para proteção e fixação da carga (cordas, encerados, plásticos e outros) não devem constituir fonte de contaminação ou dano para o produto e devem ser mantidos em perfeito estado de conservação e higiene.
- g) A carga e/ou descarga não devem representar risco de contaminação, dano ou deterioração do produto e/ou matéria-prima alimentar.
- h) Nenhum alimento deve ser transportado em contato direto com o piso do veículo.
- i) Os veículos de transporte poderão ser avaliados quanto às condições higiênico-sanitárias periodicamente por servidores habilitados da CNE.
- j) O tipo de veículo e temperaturas de transporte que atendem às especificações deste edital devem seguir as recomendações abaixo:
 - j.1) Para alimentos refrigerados e congelados: transporte fechado, isotérmico, que garanta durante todo o transporte, temperatura adequada para os alimentos.



j.1.1) O veículo deverá ser do tipo “caminhão frigorífico”, categoria leve equipado com 1 (uma) carroceria rígida, do tipo baú isotérmico misto para refrigeração e congelamento, constituído por características específicas para transporte de produtos alimentícios para o Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE.

j.1.2) O baú isotérmico deverá possuir 02 (dois) compartimentos, separados por meio do mecanismo de divisória móvel: 01 (um) para alimentos congelados e 01 (um) para alimentos resfriados ou secos.

j.1.3) O baú isotérmico deverá possuir um sistema de vedação para contenção de água, pó e impurezas.

j.1.4) O equipamento de refrigeração deverá ser dimensionado levando em consideração, além de outros, os seguintes fatores internos e externos: temperatura, horário, tempo e condições de trabalho bem como intempéries climáticas.

j.1.5) A temperatura interna de trabalho do baú deverá ser correspondente à capacidade do equipamento de refrigeração em garantir durante todo o transporte, temperatura adequada para os alimentos:

- Congelados: de -18 a -15°C (dezoito a quinze graus Celsius negativos), com tolerância até -12°C (doze graus Celsius negativos) para produtos alimentícios cujo transporte e armazenamento devam ocorrer em temperaturas de congelamento para sua conservação.

j.1.6) Os veículos de transporte que necessitam controle de temperatura devem ser providos permanentemente de termômetros calibrados, de fácil leitura e que não representem risco de contaminação para o produto.

j.2) Para os GÊNEROS ESTOCÁVEIS, o transporte deverá ser à temperatura ambiente, em veículos dotados de cobertura para proteção da carga ou em caminhão baú de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas entre outros e de modo que garanta a imobilidade dos recipientes/embalagens para assegurar a integridade dos produtos.

5.9.2 Das condições de fornecimento

a) As embalagens dos produtos alimentícios deverão atender às legislações pertinentes e às seguintes características:

a.1) Atóxicas, íntegras, resistentes ao transporte e manuseio, de primeiro uso; sem orifícios, defeitos, sinais de sujidades, manchas ou problemas na vedação, que permitam o acondicionamento do produto em sua integralidade mantendo suas características originais. As marcações obrigatórias de rotulagem, quando aplicável, devem ser impressas de forma indelével.

b) Reforça-se que é de responsabilidade do fornecedor:

b.1) A garantia pela qualidade físico-química e sanitária dos produtos apresentados, em conformidade com a legislação em vigor;

b.2) A rotulagem com informações em conformidade com a legislação em vigor, inclusive a nutricional, caso se aplique;



b.3) A comprovação, junto às autoridades sanitárias, de instalações compatíveis com o produto que o licitante se propõe a fornecer;

b.4) As especificações e critérios técnicos particulares de cada produto são complementares às normas gerais aqui explicitadas.

c) De acordo com a Lei nº 8.137, de 27 de dezembro de 1990: **“é configurado como crime misturar gêneros de qualidade desiguais para vendê-los ou expô-los à venda por preço estabelecido para os demais altos custo ou entregar materiais impróprios ao consumo”** (artigo 7º, incisos III e IX). Esta norma também é válida para produtos cuja não conformidade seja detectada posteriormente à entrega, no momento do uso, por exemplo.

5.9.3. Da entrega, recebimento e conferência

d) Serão aceitos, no momento da entrega, apenas os gêneros alimentícios com características que estejam de acordo com as especificações descritas neste edital. Caso seja identificada inconformidade com as especificações descritas no presente documento, mesmo após o recebimento dos gêneros alimentícios na CNE, poderá ser solicitada a troca dos itens em questão a fim de garantir a conformidade do produto ou devolvida caso prejudicar a logística de entrega da CNE.

d.1) Não serão computados nas quantidades entregues, os produtos que forem considerados de segunda linha ou impróprios para o consumo, sendo devolvidos ao fornecedor se solicitado.

d.2) Os produtos que não estiverem em conformidade com as especificações e critérios técnicos exigidos no presente edital serão recusados pela nutricionista ou na sua ausência o fiscal de contrato, devendo o fornecedor garantir a sua substituição em até **2 (duas) horas**, prazo máximo às 9 (nove) horas da manhã ou conforme estabelecido pela CNE, desde que seja solicitada a troca através do fiscal de contrato e da nutricionista em comum acordo, independentemente da aplicação das sanções cabíveis.

e) Visando a manutenção da qualidade, da regularidade e da segurança alimentar dos produtos, o fornecedor que vencer o pregão eletrônico deverá realizar entregas de acordo com as quantidades especificadas em Ordem de Fornecimento (OF) emitida.

e.1) Os gêneros alimentícios poderão ser solicitados semanal, quinzenal, mensalmente ou conforme a necessidade da CNE.

f) O recebimento dos produtos deverá ocorrer de seguinte forma:

f.1) Os GÊNEROS DE HORTIFRUTIGRANJEIROS (itens 01 a 32) deverão ser entregues na CNE das 06h00min às 07h00min ou conforme solicitação da CNE, não sendo permitido atrasos.

f.2) Os produtos ESTOCÁVEIS (itens 33 a 77) deverão ser entregues na CNE das 08h00min às 15h00min ou conforme solicitação da CNE, não sendo permitido atrasos.

f.3) Os produtos REFRIGERADOS OU CONGELADOS (itens 78 a 92), estes possuem entrega diretamente nas Unidades Escolares das 07h00min às 17h00min, ou conforme

solicitação da CNE, e devem seguir a rota de entrega definida pela Coordenadoria de Nutrição Escolar durante todo o tempo de contrato vigente.

g) Caberá ao fornecedor o descarregamento dos produtos no ato da entrega na CNE, momento o qual os produtos alimentícios estão sujeitos à conferência no que se refere ao atendimento à marca vencedora, qualidade e quantidade, não sendo considerados os pesos das caixas/embalagens dos produtos.

g.1) Durante a entrega dos gêneros alimentícios na CNE, o(s) servidores(s) responsável(is) pelo recebimento exercerá(ão) a função de fiscalizar e registrar as possíveis ocorrências verificadas comunicando o fornecedor para a imediata correção das irregularidades apontadas.

5.9.4. Da equipe e condições de entrega

h) O fornecedor deve possuir pessoal capacitado e em quantidade suficiente para o descarregamento de produtos na CNE, devendo haver ao menos **1 (um) auxiliar** para descarregamento dos produtos, além do motorista.

h.1) Os fornecedores dos itens 87 a 92 devem portar balança calibrada para a conferência dos pesos dos produtos no ato da entrega.

i) As pessoas responsáveis pela entrega dos gêneros alimentícios, motorista e auxiliar (es), deverão apresentar comportamento idôneo e compatível com a atividade exercida de manipulador de alimentos obedecendo aos requisitos de higiene e saúde dispostos nas legislações pertinentes, como a Resolução RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004.

i.1) Conforme RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004, os responsáveis pela entrega dos gêneros alimentícios deverão portar carteira sanitária atualizada que poderá ser solicitada a qualquer momento pela CNE.

i.2) Os motoristas e auxiliares deverão apresentar-se limpos, com calça comprida, sapato fechado, camisa/camiseta fechada, proteção para o cabelo (rede, gorro ou boné), com luvas, quando necessário, e com identificação como crachá ou uniforme.

5.9.5. Da comunicação e intercorrências

j) É de responsabilidade do CONTRATADO comunicar ao CONTRATANTE, qualquer problema ocorrido na execução do objeto do contrato bem, como atender aos chamados do CONTRATANTE, visando efetuar reparos em eventuais erros cometidos na execução do objeto do contrato.

k) Na impossibilidade de fornecer os produtos dentro do prazo definido em Ordem de Fornecimento (OF), por motivos de força maior ou casos fortuitos, **o fornecedor fica obrigado a comunicar e justificar por escrito à CNE, até 48 (quarenta e oito) horas depois do recebimento da OF**, devendo garantir a sua entrega posteriormente conforme necessidade da CNE, independentemente da aplicação das sanções cabíveis, presentes neste edital.

5.9.6. Da substituição de marca

l) Após a contratação, caso o fornecedor aponte que será imprescindível alterar a marca do produto a ser fornecido, o mesmo deverá apresentar formalmente à CNE uma solicitação justificando os motivos supervenientes que inviabilizam tecnicamente a entrega da mesma marca ou modelo aceito no certame, até 48 (quarenta e oito) horas depois do recebimento da OF, juntamente com 02 (duas) amostras do produto da marca pretendida, a qual passará novamente pelo processo de análise das características especificadas no Termo de Referência, análise de rotulagem e análise organoléptica, coordenadas pela equipe de Nutrição CNE/SME a qual emitirá um parecer técnico.

l.1) A substituição deverá ocorrer por mercadoria de igual qualidade ou superior.

l.2) O prazo para encaminhamento do(s) resultado(s) da avaliação da troca de marca será no máximo 05 (cinco) dias úteis, após o recebimento da amostra.

l.3) Tendo sido a amostra desclassificada em uma das etapas das análises, não será dada a continuidade da avaliação e a amostra será reprovada.

l.4) As amostras não terão custo ao Município, bem como não serão devolvidas aos licitantes.

l.5) A reprovação da amostra implica em não autorização da troca de marca para a marca pretendida e o fornecedor deverá entregar uma nova amostra ou o produto ofertado no certame, independentemente da aplicação das sanções cabíveis, presentes no Edital.

5.9.7. Da fiscalização e visitas técnicas

m) A equipe técnica da CNE poderá realizar visita técnica aos fornecedores do PNAE para verificar as condições higiênicas e sanitárias do local de produção, distribuição e/ou armazenamento dos produtos durante a vigência dos contratos.

6. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

6.1. Prazo de pagamento:

O pagamento será efetuado em até no máximo 30 (trinta) dias após a liquidação da Nota Fiscal/Fatura.

1. Para que se proceda efetivamente o pagamento, a Contratada deverá seguir alguns procedimentos: Fazer acompanhar da Nota Fiscal/Fatura contendo todos os dados exigidos, obrigatoriamente, todas as certidões de regularidade fiscal, já citadas anteriormente, devidamente vigentes:

2. A Contratada deverá manter durante toda a vigência contratual, a plena regularidade fiscal, exigida em Lei, e caso não apresente a efetiva documentação necessária, dentro do prazo legal; o recebimento ficará prejudicado podendo ser suspenso ou interrompido,



independentemente das penalidades legais aplicáveis ao fato, até que a empresa regularize a situação.

3. A Nota Fiscal/Fatura deverá ser devidamente atestada pelo Fiscal do Contrato, antes da sua efetiva liquidação.

4. O pagamento dar-se-á por intermédio de Ordem Bancária (OB) e em moeda corrente nacional, conforme Lei nº 14.133/21.

5. O pagamento não será considerado como aceitação definitiva do serviço/material e não isentará a Contratada das suas responsabilidades e obrigações, quaisquer que sejam.

6. Nenhum pagamento será efetuado enquanto pendente de liquidação quaisquer obrigações financeiras impostas a contratada em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito de atualização monetária.

7. A Contratante não efetuará pagamento de título descontado, ou por meio de cobrança em banco, bem como, os que forem negociados com terceiros por intermédio da operação de “factoring”.

8. As despesas bancárias decorrentes de transferência de valores para outras praças serão de responsabilidade da Contratada.

9. O pagamento será efetuado observando-se a ordem cronológica estabelecida 14.133/21.

6.1.1 Índice de Atualização Monetária por Atraso de Pagamento (Mora) #IRIN: (Cláusula obrigatória por força do art. 92, V, da Lei nº 14.133/2021).

☒ IPCA - Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo Padrão adotado pelo Município.

6.2. Critério e prazo para recebimento provisório

6.2.1. O objeto será recebido provisoriamente pelo Fiscal do Contrato na Coordenadoria de Nutrição Escolar, e pelas Técnicas de Nutrição Escolar nas Unidades Educacionais, assim que o objeto for entregue.

6.3. Critério e prazo para recebimento definitivo

6.3.1. O objeto será recebido definitivamente pela comissão de recebimento, mediante termo de recebimento, em 05 dias, contados do recebimento provisório.

6.3.2. O objeto será recebido parcialmente pelo contratante quando descumprida condição de execução que possibilite o aproveitamento do objeto para os objetivos da contratação, aplicando-se a sanção cabível pelo descumprimento contratual.

6.3.3. Caso o recebimento provisório ou o recebimento definitivo não ocorra no prazo estabelecido, o objeto será considerado tacitamente recebido.

6.4. Critério de reajuste e repactuação:

6.4.1. Índice de reajuste

Os preços contratados poderão ser reajustados para recomposição da variação inflacionária ordinária com base no **IPCA (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo)**, observado o interregno mínimo de 12 (doze) meses, contados da data do orçamento estimado da contratação.

Caso ainda não estejam disponíveis os valores dos índices necessários, serão considerados os últimos índices já disponíveis que correspondam ao mesmo período desejado.

O reajuste não será automático, dependendo de requerimento formal do contratado, protocolado perante a Contratante no prazo máximo de 60 (sessenta) dias contados da data em que será completado o período aquisitivo de 12 (doze) meses.

A não apresentação do requerimento no prazo previsto no subitem acima implicará preclusão do direito ao reajuste referente ao respectivo período.

A celebração de termo aditivo de prorrogação de vigência ou de execução contratual, sem que tenha sido formulado requerimento de reajuste ou registrada ressalva expressa quanto à sua ulterior análise, caracterizará renúncia ao direito ao reajuste referente ao período já adquirido. A formalização do reajuste ocorrerá mediante aditivo contratual.

6.4.2. A contratação é de serviços contínuos, com regime de dedicação exclusiva de mão de obra ou predominância de mão de obra, que implica em repactuação?

☐ Sim ☒ Não

6.4.2.1. Critério de repactuação da mão de obra

Não se aplica.



6.4.3 Critérios de Reequilíbrio Econômico-Financeiro

O reequilíbrio econômico-financeiro do contrato poderá ser concedido, a qualquer tempo, desde que comprovada a ocorrência de fatos supervenientes que alterem a equação econômico-financeira inicial da contratação, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

A análise considerará os seguintes critérios:

a) Critérios Econômico-Financeiros

- Variação anormal e relevante nos custos dos insumos que compõem o objeto contratado;
- Elevação ou redução expressiva de preços de mercado, devidamente comprovada por pesquisa de preços atualizada, inclusive com utilização de fontes públicas;
- Impacto significativo nos custos logísticos quando diretamente relacionado à execução contratual;
- Demonstração analítica da variação de custos, mediante apresentação de documentos comprobatórios idôneos.

b) Critérios Jurídicos e Regulatórios

- Alterações legislativas ou normativas que impactem diretamente os custos da execução contratual;
- Instituição, alteração ou extinção de tributos ou encargos legais que repercutam sobre o objeto contratado;
- Mudanças em normas sanitárias ou regulatórias que impliquem aumento de custo operacional.

c) Critérios por Fato do Príncipe ou Caso Fortuito/Força Maior

- Ocorrência de eventos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem ou onerem excessivamente a execução do contrato;
- Atos da Administração Pública que impactem diretamente a execução contratual (fato do príncipe);
- Situações excepcionais como calamidades públicas, desastres naturais, crises de abastecimento ou eventos que afetem a cadeia de fornecimento de alimentos.

d) Critérios Operacionais e Técnicos

- Alterações relevantes nas condições logísticas inicialmente previstas, desde que não decorrentes de culpa do contratado;
- Mudanças significativas nas rotas de entrega, volumes ou condições operacionais que impactem diretamente os custos de execução;
- Exigências adicionais impostas pela Administração, não previstas originalmente no Termo de Referência.

e) Parâmetros Quantitativos (objetivos)

Para fins de análise do pedido de reequilíbrio, poderão ser considerados, cumulativamente:

- Variação comprovada de preços superior a 05% (cinco por cento) em relação ao valor originalmente contratado, para itens específicos;

- Comprovação de que a variação impacta de forma relevante a execução contratual;
- Apresentação de documentos que demonstrem o nexo causal entre o fato alegado e o desequilíbrio;
- Demonstração de que o evento não era previsível ou, sendo previsível, possui consequências incalculáveis à época da contratação.

6.5. Haverá Instrumento de Medição de Resultado?

☐ Sim ☒ Não

6.5.1. Como funcionará o IMR?

Não se aplica.

6.5.2. Haverá Remuneração Variável?

☐ Sim ☒ Não

6.5.2.1. Como funcionará a remuneração variável?

Não se aplica.

6.5.2.2. Justificativa para a utilização ou não da Remuneração Variável?

A contratação de fornecimento de gêneros alimentícios não se torna mais eficiente com a utilização da remuneração variável, pela inexistência de critérios objetivos que justifiquem o pagamento a maior por uma melhoria na qualidade da entrega.

6.6. Haverá a adoção do regime de conta vinculada?

☐ Sim ☒ Não

7. É UMA CONTRATAÇÃO DIRETA?

☐ Sim ☒ Não

7.1. Qual o embasamento?

Não se aplica.

7.1.1. Qual o critério para seleção do fornecedor?

Não se aplica.



8. EXISTE A NECESSIDADE DE ELABORAR UM EDITAL DE SELEÇÃO?

☒ Sim ☐ Não

8.1. Rito de seleção

Pregão

8.1.1. Forma da seleção

☐ Presencial ☒ Eletrônica

8.1.1.1. Se for presencial, justificar

Não se aplica.

8.1.2. Local do certame:

<https://bllcompras.com/Home/Login>

8.2. Critério de julgamento

Menor preço.

8.2.1. Se o critério for Técnica e Preço, qual será o fator de ponderação?

Não se aplica.

8.2.2. Se o critério for Técnica e Preço ou Melhor Técnica ou conteúdo artístico, apresentar os critérios de pontuação técnica.

Não se aplica.

8.3. Modo de disputa

Aberto

8.3.1. Os lances devem ser feitos com base no:

Preço total/global

8.4. Haverá antecipação da habilitação?

Não, sem antecipação de habilitação (rito normal)



8.4.1. Se a ordem for o rito com habilitação antecipada, qual a justificativa:

Não se aplica.

8.5. Exigências específicas para a fase de proposta

☒ Existem exigências específicas ☐ Não se aplica o item

8.5.1. Exigência de documento junto com a proposta:

Não se aplica.

8.5.2. Haverá necessidade de garantia da proposta a ser apresentada junto à proposta?

☐ Sim ☒ Não

8.5.2.1. Se sim, qual o valor?

Não se aplica.

8.5.3. Há necessidade de amostra para o julgamento das propostas?

☒ Sim ☐ Não

8.5.3.1. Quais as regras para avaliação das amostras?

a) Deverá ser apresentada amostra dos seguintes itens para a análise de rotulagem e sensorial: ESTOCÁVEIS, GRANJEIROS, REFRIGERADOS E CONGELADOS (itens 33 a 92 e item 29), da seguinte maneira:

a.1) Deverão ser apresentadas 02 (duas) amostras iguais de cada produto correspondente ao item que está concorrendo, conforme as especificações exigidas, em até 05 (cinco) dias úteis após a data de arremate.

a.2) A não apresentação das amostras dentro do prazo estabelecido neste edital ou o não atendimento às exigências fixadas neste edital, sendo convocado o próximo classificado, respeitada a ordem de classificação, para apresentar amostras em igual prazo, e assim, sucessivamente até a apuração de amostras que atenda aos requisitos do edital.

a.3) A quantidade a ser entregue de cada amostra corresponderá à unidade de medida descrita neste Termo de Referência.

a.4) Os produtos alimentícios a serem adquiridos deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária



(ANVISA), Ministério da Saúde (MS) e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).

a.5) Todas as embalagens dos produtos de origem animal devem possuir o registro e o carimbo do Serviço de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou, preferencialmente, Federal (SIF) sob responsabilidade do Ministério da Agricultura de acordo com Portaria nº 240, de 23 de julho de 2021.

a.6) Caso, durante o momento da análise, seja necessário algum esclarecimento sobre o produto (quer seja composição, técnicas envolvidas na fabricação do produto, entre outros), o fornecedor é responsável por conseguir junto ao fabricante/representante (dados completos de identificação e assinatura do responsável) e fornecer tais informações à CNE/SME em até 02 (dois) úteis dias subsequentes à entrega da amostra.

a.7) A CNE e a SAELC não se responsabilizam por conferir no ato do recebimento se as amostras correspondem aos critérios definidos neste edital, sendo de total responsabilidade do fornecedor.

a.8) A avaliação das amostras será realizada por servidores da CNE/SME, coordenada pela equipe de nutrição CNE/SME, podendo ser estendido o convite aos membros do Conselho Municipal de Alimentação Escolar – CMAE/Cuiabá.

a.9) O prazo para encaminhamento do(s) resultado(s) da avaliação das amostras será no máximo 05 (cinco) dias úteis após o recebimento da amostra na Coordenadoria de Nutrição Escolar.

a.10) Será encaminhado um parecer técnico à Coordenadoria Técnica de Aquisições – SME, definindo as amostras em aprovadas ou reprovadas para efeito de classificação dos proponentes.

a.11) A CNE não efetuará qualquer comunicação junto ao arrematante sobre o resultado das análises das amostras, devendo este procurar o setor de competência para tais informes.

a.12) A avaliação das amostras se dará conforme a ordem a seguir:

a.12.1) Análise das características especificadas no Termo de Referência deste edital;

a.12.2) Análise de rotulagem de acordo com a legislação vigente;

a.12.3) Análise organoléptica (sensorial) dos itens.

a.12.3.1) Não será realizada análise organoléptica (sabor, odor e aparência) do item 75, uma vez que a oferta sensorial do produto foi elaborada especificamente para atender o paladar infantil, não sendo, portanto, apropriado que o produto seja avaliado pela resposta sensorial do adulto.

a.12.4) Da análise de rotulagem:

a.12.4.1) Nas embalagens (incluindo secundária, caso se aplique) dos produtos alimentícios deverão constar as informações obrigatórias segundo o Regulamento

Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados (Resolução RDC Nº 727, DE 1º DE JULHO DE 2022):

- Denominação de venda do alimento;
- Lista de ingredientes;
- Advertências sobre os principais alimentos que causam alergias alimentares;
- Advertência sobre lactose;
- Nova fórmula, nos termos da Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 421, de 1º de setembro de 2020, ou outra que lhe vier a substituir;
- Advertências relacionadas ao uso de aditivos alimentares;
- Conteúdos líquidos;
- Identificação da origem;
- Nome ou razão social e endereço do importador, no caso de alimentos importados;
- Identificação do lote;
- Prazo de validade;
- Instruções de conservação, preparo e uso do alimento, quando necessário;
- Informações nutricionais obrigatórias (conforme Resolução RDC Nº 429, de 8 de outubro de 2020).

a. 12.4.2) Os produtos alimentícios que causam alergias alimentares devem obedecer à Resolução RDC Nº 727, de 1º de julho de 2022, que também dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares e a Lei Federal nº 10.674, de 16 de maio de 2003, que obriga que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca.

a.13) Da análise organoléptica:

a.13.1) Cada produto será avaliado por meio do teste “dentro-fora do padrão”.

a.13.2) A equipe de avaliação sensorial (“provadores”) deverá ser constituída por no mínimo 10 pessoas. Todos os provadores deverão assinar o relatório de avaliação sensorial.

a.13.3) Cada produto será preparado conforme as instruções de uso na embalagem.

a.13.4) Serão utilizadas referências que representam variações aceitáveis e inaceitáveis dos atributos do produto em questão, de acordo com as características esperadas do produto.

a.13.5) A definição dos atributos se dará em uma reunião coordenada pela equipe de nutrição (CNE/SME) antes dos testes e será documentada ao final com assinatura de todos os participantes.



a.13.6) Os atributos serão selecionados, conforme seu grau de relevância, para avaliar a qualidade do produto entre aparência, sabor, odor e textura.

a.13.7) O produto analisado estará apto para ser adquirido no processo licitatório caso 85% dos participantes avalie o produto como “dentro do padrão” no teste “dentro-fora”.

a.14) Tendo sido a amostra desclassificada em uma das etapas das análises, não será dada a continuidade da avaliação e a amostra será reprovada.

a.15) Amostras reprovadas NÃO poderão ser substituídas pelo fornecedor.

a.16) As amostras não terão custo ao Município, bem como não serão devolvidas aos licitantes.

b) Não haverá entrega de amostras referente aos gêneros hortifrutis (01 a 28 e 30 a 32).

b.1) Os gêneros de hortifrúti (itens 1 a 28 e 30 a 32) serão dispensados da apresentação de amostras, uma vez que sua qualidade oscila devido às condições climáticas, sazonalidade, variabilidade natural dos produtos, condições de armazenamento e de transporte.

b.2) Estes alimentos serão avaliados quanto à qualidade licitada pela CNE no ato ou posteriormente da sua entrega durante toda a vigência do contrato, e, caso não atendam aos padrões estabelecidos, poderão ser recusados ou devolvidos a qualquer momento e será solicitada sua substituição imediata sem custos adicionais ao Município.

c) Cabe ressaltar que a aprovação das amostras não exime o contratado da fiscalização contínua da qualidade durante toda a vigência do contrato, a qual será realizada pela CNE, podendo esta, recusar ou solicitar a troca de produtos que não correspondam à qualidade licitada.

Figura 1. Modelo da ficha do teste “dentro-fora do padrão”.



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
COORDENADORIA TÉCNICA ADMINISTRATIVA
COORDENADORIA DE NUTRIÇÃO ESCOLAR

ANÁLISE SENSORIAL INDIVIDUAL

PREGÃO ELETRÔNICO/REGISTRO DE PREÇO Nº XXX/XXXX

Data do teste: _____ Horário do teste: _____
Local do teste: _____
CNPJ do fornecedor: _____ Item: _____
Produto: _____

OVO DE GALINHA		
	Dentro do padrão	Fora do padrão
Aparência:	Aparência característica	Aparência não característica
Aroma:	Aroma característico	Aroma não característico
Sabor:	Sabor característico	Sabor não característico
Textura:	Textura característica	Textura não característica

TESTE “DENTRO-FORA”

Por favor, avalie a amostra do produto que você está recebendo e indique no espaço correspondente se a amostra está dentro ou fora dos atributos, de acordo com os conceitos aprendidos durante o treinamento. Caso o produto seja considerado “Fora” do padrão, justifique o motivo.

☐ Dentro
☐ Fora

JUSTIFICATIVA: _____

8.5.3.2. Qual é o local e prazo de entrega das amostras?

Todas as amostras dos produtos ESTOCÁVEIS (itens 33 a 77), GRANJEIROS (item 29), REFRIGERADOS E CONGELADOS (item 78 até 92) deverão ser entregues das 08h00min às 15h00min, impreterivelmente, à Coordenadoria de Nutrição Escolar/CNE/SME.

Endereço: BR 364, nº 9.650, Bairro São Francisco (referência: entre a Copagás e CISC Coxipó), Cuiabá/MT.

Telefone: (65) 99209-8416. E-mail: <cne.educacao@sme.cuiaba.mt.gov.br>.

No momento da entrega das amostras será preenchido o Relatório de Recebimento de Amostras, em duas vias, assinado pelo entregador e recebedor da(s) amostra(s).

8.5.3.3. Qual é o prazo para avaliação das amostras?

O prazo para encaminhamento do(s) resultado(s) da avaliação das amostras será no máximo **05 (cinco) dias úteis** após o recebimento da amostra na CNE.

8.6. Exigências específicas para a fase de habilitação

☒ Existem exigências específicas ☐ Não se aplica o item

8.6.1. Qualificação econômico-financeira:

☒ Patrimônio líquido mínimo ou ☐ Capital social mínimo

O licitante deverá apresentar CERTIDÃO NEGATIVA DE FALÊNCIA, RECUPERAÇÃO JUDICIAL OU EXTRAJUDICIAL, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, ou, em caso de certidão positiva, comprovação de que o Plano de Recuperação foi aprovado e encontra-se em vigor, nos termos da legislação aplicável.

8.6.1.1. Percentual mínimo do capital social ou patrimônio líquido:

Para fins de comprovação da qualificação econômico-financeira, o licitante deverá demonstrar possuir **patrimônio líquido mínimo** equivalente a **7%** (sete por cento) com incidência **exclusivamente** sobre o valor estimado dos **itens aos quais efetivamente apresentar proposta**, conforme valores consignados no Termo de Referência, afastada qualquer interpretação baseada no valor global do certame ou em critério ampliativo. (Súmula TCU nº 247/2004; Acórdão TCU nº 484/2007).



A exigência de patrimônio líquido mínimo justifica-se pela necessidade de aferição da capacidade econômico-financeira estrutural do licitante, considerando a natureza contínua do fornecimento de gêneros alimentícios, a necessidade de manutenção de estoque, capital de giro, logística estruturada, regularidade no abastecimento, observância das condições sanitárias aplicáveis e essencialidade do objeto para a alimentação escolar da rede pública municipal.

8.6.2. Qualificação técnico-operacional

8.6.2.1. Será exigido atestado de capacidade técnico-operacional?

☒ Sim ☐ Não

8.6.2.2. Requisito mínimo do atestado de capacidade técnico-operacional:

Para fins de comprovação da capacidade técnico-operacional, o licitante detentor da proposta melhor classificada deverá apresentar **Atestado(s) de Capacidade Técnica**, expedido por **pessoas jurídicas de direito público ou privado**, que comprovem a execução anterior de fornecimento de gêneros alimentícios, tendo o licitante **fornecido satisfatoriamente produtos similares pertinentes e compatíveis em natureza, características e complexidade com o objeto desta licitação**.

A comprovação de capacidade técnico-operacional será exigida **exclusivamente para os itens considerados de maior relevância**, assim entendidos aqueles cujo valor individual corresponda a, no mínimo, **4% (quatro por cento) do valor total estimado da contratação**, nos termos do art. 67, §1º, da Lei nº 14.133/2021.

Para aferição da compatibilidade quantitativa, será exigida a comprovação de fornecimento mínimo correspondente a **5% (cinco por cento) do quantitativo estimado do item para o qual o licitante apresentar proposta, admitida a soma de atestados**.

O(s) atestado(s) deverá(ão) conter informações suficientes para permitir a identificação do emitente, do licitante atestado, do objeto fornecido, do desempenho satisfatório na execução anterior e do quantitativo fornecido para aferição do percentual mínimo exigido.

Caso as informações constantes do(s) atestado(s) sejam insuficientes para aferição da compatibilidade ou do quantitativo mínimo exigido, a Administração poderá promover diligência para esclarecimento ou complementação das informações, inclusive mediante solicitação de contrato, nota fiscal, ordem de fornecimento ou documento equivalente que tenha dado origem ao atestado, nos termos do art. 64 da Lei nº 14.133/2021.

A exigência tem por finalidade assegurar que o licitante detenha capacidade operacional compatível com a complexidade logística do objeto, garantindo a regularidade do fornecimento e a continuidade do serviço público essencial.

8.6.2.3. Será admitida a utilização por atestado do subcontratado?

☐ Sim ☒ Não

Não será admitida a utilização de atestados de capacidade técnica de empresas subcontratadas para fins de habilitação técnico-operacional, tendo em vista que o objeto principal da contratação — fornecimento de gêneros alimentícios — deverá ser executado diretamente pelo contratado, que deve demonstrar, por si só, a aptidão para o desempenho das atividades pertinentes e compatíveis com o objeto licitado, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

8.6.2.3.1. Limite de atestado de subcontratado?

Não se aplica.

8.6.2.4. Os atestados de capacidade técnico-operacional podem ser substituídos por outras provas hábeis?

☐ Sim ☒ Não

8.6.2.5. Quais são os documentos hábeis?

Não se aplica.

8.6.3. Qualificação profissional da empresa

8.6.3.1. Inscrição em entidade profissional

☐ Sim ☒ Não

8.6.3.1.1. Qual é a entidade profissional:

Não se aplica.

8.6.3.2. Será exigido atestado de capacidade técnico-profissional?

☐ Sim ☒ Não

8.6.3.2.1. Requisito mínimo do atestado de capacidade técnico-profissional:

Não se aplica.

8.6.3.3. Os atestados de capacidade técnico-profissional, se exigidos, precisam estar registrados na entidade profissional competente?

☐ Sim ☒ Não

8.6.3.4. Justificativa para registro em outro conselho além do CREA ou CAU:

Não se aplica.

8.6.3.5. Os atestados de capacidade técnico-profissional podem ser substituídos por outras provas hábeis?

☐ Sim ☒ Não

8.6.3.6. Quais são os documentos hábeis?

Não se aplica.

8.6.4. Há outro requisito previsto em lei especial?

☒ Sim ☐ Não

8.6.4.1. Qual é o requisito previsto em lei especial?

Alvará de Vigilância Sanitária da Empresa, conforme legislação sanitária vigente aplicável ao fornecimento de gêneros alimentícios, notadamente as normas da ANVISA e da autoridade sanitária competente.

8.7. Será vedada a participação de consórcios?

☒ Sim ☐ Não

8.7.1. Qual é a justificativa para vedar o consórcio:

Não será admitida a participação de empresas em consórcio, tendo em vista que o objeto da contratação consiste no fornecimento de gêneros alimentícios, classificado como bem comum, padronizado, amplamente disponível no mercado, havendo significativa quantidade de fornecedores aptos a executar o objeto de forma independente.

Verifica-se, no caso concreto, que o objeto é usualmente executado por empresas de forma individual, especialmente comércios atacadistas do ramo alimentício, não sendo necessária a conjugação de capacidades técnicas ou econômico-financeiras de múltiplas empresas para o adequado cumprimento das obrigações contratuais.

Ressalta-se, ainda, que a estruturação do processo licitatório por itens autônomos permite a adjudicação individualizada, não havendo:

- Complexidade técnica indivisível;
- Necessidade de integração multidisciplinar;
- Execução de obra ou serviço técnico especializado.

Ademais, considerando a adoção do critério de julgamento por itens, amplia-se a competitividade do certame, permitindo a participação de múltiplos licitantes, inclusive micro e pequenas empresas, em consonância com os princípios da isonomia e do tratamento favorecido às MPes, não se mostrando necessária a formação de consórcios.



Destaca-se que a admissão de consórcios, no caso concreto, poderia, inclusive, resultar na redução do caráter competitivo, ao possibilitar a associação de empresas que potencialmente competiriam entre si.

Adicionalmente, poderia onerar a gestão contratual, implicando maior complexidade, pulverização de responsabilidades, aumentar o risco de inadimplemento solidário complexo e gerar entraves na aplicação de penalidades.

Sob o aspecto da execução contratual, a vedação justifica-se ainda pela necessidade de:

- manutenção de **responsabilidade direta e integral do contratado**;
- logística organizada e centralizada;
- garantia de **rastreabilidade sanitária dos produtos alimentícios**;
- responsabilidade pela procedência e adequado acondicionamento dos produtos;
- padronização do fornecimento e controle de qualidade contínuo;
- simplificação da gestão e fiscalização contratual;
- segurança jurídica na execução contratual;
- mitigação de riscos operacionais e sanitários inerentes ao fornecimento de gêneros alimentícios no âmbito da alimentação escolar.

Dessa forma, a vedação encontra-se devidamente motivada, em consonância com o art. 15 da Lei nº 14.133/2021, se mostrando medida adequada, proporcional e alinhada ao interesse público, não implicando restrição indevida à competitividade, tampouco prejuízo à obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração.

8.7.2. Qual é o limite de consorciados?

Não se aplica.

8.8. Infrações e penalidades no certame

8.8.1. As infrações praticadas pelo licitante serão sancionáveis de acordo com sua gravidade, respeitado o contraditório e a ampla defesa, seguindo o rito processual exposto no link: [Processo Sancionatório](#).

8.8.2. Ao licitante infrator poderá ser aplicada penalidade de impedimento de licitar e contratar, nos termos da tabela:

INFRAÇÃO COMETIDA	PENALIDADE	PRAZO
Deixar de entregar a documentação exigida para o certame, mesmo após a possibilidade de saneamento	Impedimento de licitar ou contratar com o Município de Cuiabá	6 meses
Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado	Impedimento de licitar ou contratar com o Município de Cuiabá	6 meses



Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta	Impedimento de licitar ou contratar com o Município de Cuiabá	6 meses
Apresentar recursos manifestamente protelatórios	Impedimento de licitar ou contratar com o Município de Cuiabá	6 meses
Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a seleção do fornecedor	Declaração de Inidoneidade para licitar ou contratar com todos os entes federativos	4 anos e 6 meses
Fraudar a seleção do fornecedor	Declaração de Inidoneidade para licitar ou contratar com todos os entes federativos	4 anos e seis meses
Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza	Declaração de Inidoneidade para licitar ou contratar com todos os entes federativos	4 anos e 6 meses
Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da seleção do fornecedor	Declaração de Inidoneidade para licitar ou contratar com todos os entes federativos	4 anos e 6 meses
Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013	Declaração de Inidoneidade para licitar ou contratar com todos os entes federativos	4 anos e 6 meses

9. É UMA CONTRATAÇÃO SOB O SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS?

☒ Sim ☐ Não #CSR

9.1. Será dispensada a publicação da intenção de registro de preços, mesmo que a contratação não esteja prevista no Plano de Contratações Anual?

☒ Sim ☐ Não

9.1.1.1. Justificar a dispensa da intenção de registro de preços:

A presente contratação encontra-se prevista no Plano de Contratações Anual – PCA, razão pela qual fica dispensada a publicação de Intenção de Registro de Preços – IRP, nos termos do art. 107 do Decreto Municipal nº 9.650/2023.



A dispensa justifica-se porque a demanda já foi previamente identificada e incluída no planejamento anual da Administração. Além disso, trata-se de objeto específico da Secretaria Municipal de Educação, destinado ao atendimento da alimentação escolar da Rede Municipal de Ensino, não havendo, no caso concreto, outros órgãos ou entidades participantes a serem consultados para formação conjunta da ata.

Registra-se, por fim, que o órgão gerenciador da Ata de Registro de Preços será a Secretaria Municipal de Economia, nos termos da organização administrativa vigente e das competências aplicáveis ao gerenciamento das atas de registro de preços no âmbito do Decreto Municipal nº 9.650/2023.

9.2. Infrações e penalidades da Ata de Registro de Preços

- 9.2.1.** As infrações praticadas pelo licitante serão sancionáveis de acordo com sua gravidade, respeitado o contraditório e a ampla defesa, seguindo o rito processual exposto no link [Processo sancionatório](#).
- 9.2.2.** O signatário com a proposta mais vantajosa que não assinar o contrato ou aceitar o instrumento equivalente estará sujeito a multa de 20% (vinte por cento) do valor do pedido e exclusão do registro da Ata.
- 9.2.3.** Ao licitante infrator poderá ser aplicada penalidade de impedimento de licitar e contratar, nos termos da tabela:

INFRAÇÃO COMETIDA	PENALIDADE	PRAZO
Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade da ata	Impedimento de licitar ou contratar com o Município de Cuiabá	12 meses
Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para a contratação	Declaração de Inidoneidade para licitar ou contratar com todos os entes federativos	4 anos e 6 meses
Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza	Declaração de Inidoneidade para licitar ou contratar com todos os entes federativos	4 anos e 6 meses
Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da Ata de Registro de Preços	Declaração de Inidoneidade para licitar ou contratar com todos os entes federativos	4 anos e 6 meses
Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013	Declaração de Inidoneidade para licitar ou contratar com todos os entes federativos	4 anos e 66 meses

9.3. Há possibilidade de o licitante oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto no edital, obrigando-se em seus limites? (art. 82, IV, Lei n.º 14.133)

☒ Sim

☒ Não. Pois não há vantajosidade para a administração, e a sua negativa não oferece prejuízo para a competitividade da licitação.

9.3.1. Quais as hipóteses e quais as suas justificativas?

Não se aplica.

9.3.2. Há possibilidade de o licitante oferecer preços diferentes nas hipóteses do inciso III do art. 82?

☐ Sim

☒ Não, pois não há vantajosidade para a administração e a sua negativa não oferece prejuízo para a competitividade da licitação.

10. É UMA OBRA OU SERVIÇO DE ENGENHARIA?

☐ Sim ☒ Não

10.1. Regime de execução do contrato

Não se aplica.

10.1.1. Indicar os anexos do Anteprojeto?

Não se aplica.

10.1.2. Inserir os anexos do Projeto Básico?

Não se aplica.

11. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

11.1. Valor estimado total da contratação:

O valor estimado da contratação é de **R\$ 120.867.682,90 (cento e vinte milhões oitocentos e sessenta e sete mil seiscentos e oitenta e dois reais e noventa centavos)**. Tal valor foi obtido a partir da média aritmética dos preços, considerando orçamentos realizados com fornecedores de mercados locais, preços públicos, bem como contratos utilizados pela Coordenadoria de Nutrição Escolar.



11.2. Data da conclusão da formação de preço:

25 de novembro de 2025.

11.3. O preço de referência será sigiloso no processo?
☐ Sim ☒ Não
11.3.1. Justificar o sigilo do preço de referência:

Não se aplica.

12. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**12.1. Previsão orçamentária para a contratação**

Desnecessária por ser Sistema de Registro de Preços

12.2. Rubrica orçamentária para a contratação**12.2.1. Alimentação Escolar**

Unidade Orçamentária: 36101 / 601
Órgão: Secretaria Municipal de Educação de Cuiabá
Programa/Ação: 2038 / 2420
Natureza da Despesa: 33.90.30
Fonte: 500 / 550 / 552

12.2.2. Consumo Administrativo - Servidores

Unidade Orçamentária: 36101 / 601
Órgão: Secretaria Municipal de Educação de Cuiabá
Programa/Ação: 2043
Natureza da Despesa: 33.90.30
Fonte: 500



Fica expressamente consignado que:

- **é vedada a utilização de recursos do FNDE/PNAE para custeio de itens destinados ao consumo administrativo;**
- será garantida a **segregação das fontes de recursos**, com adequada identificação nos atos de empenho, liquidação e pagamento.

13. RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO

Dryeli Sthefani da Silva Minas Novas
Coordenadora Técnica de Nutrição Escolar/SME
Ato GP nº 2547/2025
cne.educacao@sme.cuiaba.mt.gov.br

14. RESPONSÁVEL PELA APROVAÇÃO

REGINALDO ALVES TEIXEIRA
Secretário Municipal de Educação
Secretaria Municipal De Educação, Cultura, Esporte E Lazer
Ato GP Nº 547/2026

Cuiabá - MT, 9 de junho de 2026.



TR - ANEXO II
RELAÇÃO DE ENDEREÇO DAS UNIDADES EDUCACIONAIS

1	CEEI PORTAL DA FÉ	Rua Linha 18, 2. Pedra 90 CEP: 78099-240
2	CEIC ALÊ GUILHERME ARFUX DA COSTA RIBEIRO	Quadra 14 Lote 01A Jardim União
3	CEIC ALTOS DA GLORIA	Rua das Bromélias, 15. Quadra 60 Altos da Gloria CEP: 78057-324
4	CEIC AMALIA CURVO	AVENIDA PRINCIPAL S/Nº BAIRRO COXIPO
5	CEIC BENEDITA DIAS EVANGELISTA	RUA DA PAZ, BAIRRO PEDREGAL S/N
6	CEIC CAIC ELDORADO	AVENIDA PRINCIPAL, 1 JARDIM ELDORADO. 78005-000 Cuiabá - MT.
7	CEIC CLOVIS DIAS FERREIRA	RUA J, S/N BAIRRO: VOLUNTÁRIOS DA PÁTRIA/ PEDRA 90
8	CEIC COLOMBA CACÉLIA DORILEO	Rua 1900; S/N ; Bairro : Jardim Imperial
9	CEIC DONA MICAELA HENRIQUE DE S. LIMA	R. AMÉRICO SALGADO, S/N - LIXEIRA, CUIABÁ - MT, 78008-415
10	CEIC EDNA CATHARINA	RUA PRINCESA DAIANE S/Nº BAIRRO ALTOS DA SERRA
11	CEIC ELZIRA CAVALCANTE DA SILVA	R DAS FLORES 2 SUCURI 78.105-970
12	CEIC ENGENHEIRO OSCAR AMELITO	RUA PALMEIRAS, 0 REAL PARQUE. 78095-598 Cuiabá - MT.
13	CEIC ESPAÇO LIVRE	RUA PALMEIRAS, 0 REAL PARQUE. 78095-598 Cuiabá - MT.
14	CEIC FRANCISCO SANTANA	RUA ORIVALDO M. DE SOUZA, S/N - RIBEIRÃO DO LIPA, CUIABÁ - MT, 78048-000
15	CEIC HELENITA PAES DE ASSUNÇÃO	Rua 228 n 46 quadra 68
16	CEIC INOCÊNCIO LEOCÁDIO DA ROSA	Rua F S/N Bairro: Residencial Paiguaia
17	CEIC JAMIL BOUTROS NADAF	Rua Paulista, 125 bairro Santa Laura Cuiabá mt cep 78091150
18	CEIC JOÃO BATISTA SCALABRINI	Rua São Jose da Serra, 6. Q 12 Tancredo Neves CEP: 78053-648
19	CEIC JOSE GABRIEL	AVENIDA CAMBORIU, S/N - PARQUE GEORGIA CEP: 78085400
20	CEIC JOSE LUIZ BORGES GARCIA	RUA PARIMA 186 - PLANALTO
21	CEIC JOSÉ NICOLAU PINTO	RUA BARÃO DE MELGAÇO Nº 1816 BAIRRO PORTO
22	CEIC JOSEFA CATARINA DE ALMEIDA	Rua: Professora Maria Arruda Muller, Nº 51 - Bairro: Campo Velho - Cep: 78065-270 - Cuiabá/MT
23	CEIC JOSEFA PARENTE	Av Juliano costa Marques
24	CEIC LAIS AMICUCCI SOARES MARTINS	RUA 02 QUADRA 05 S/Nº BAIRRO ALTOS DA SERRA
25	CEIC LELITA LINO DA SILVA	Rua: 19 Quadra: 21 Cep: 78090-822 Bairro: Cohab São Gonçalo
26	CEIC LUCILA FERREIRA FORTES	Rua Des. Antônio Quirino de Araújo, 457 Areão 78010-318
27	CEIC MACARIA MELITONA	RUA PERU, SN RIBEIRAO DA PONTE. 78040-550 Cuiabá - MT.
28	CEIC MANOELINO JESUS	AVENIDA BRASIL, SN PASCOAL RAMOS. 78098-015 Cuiabá - MT.
29	CEIC MARECHAL RONDON	Rua A, nº 07, conj. res. Marechal Rondon, Bairro Distrito Industrial, CEP 78098275
30	CEIC MARIA BENEDITA MARTINS DE OLIVEIRA	Rua Prof. ^a Almira de Mendonça s/n Cidade Alta 78030450
31	CEIC MARIA EUNICE DUARTE DE BARROS	Endereço: Rua G (Ruy Pinheiro de Araújo), Quadra 14, Lote 03, Setor A Bairro: Centro Político Administrativo, CEP 78049-030, Cuiabá-MT
32	CEIC MARIA LÍGIA BORGES GARCIA	Rua 29 s/n Jardim Vitória 78058422
33	CEIC MARIA NERY BATISTA RIBEIRO	Rua 01 s/n Osmar Cabral 78093680

34	CEIC MARIANA FERNANDES MACEDO	AV CARMINDO DE CAMPOS, SN DOM AQUINO. 78015-050 Cuiabá - MT.
35	CEIC MARIUZA OJEDA DE BARROS	Av: Radialista Edson Luis da Silva
36	CEIC MICAELA HENRIQUE DE S. LIMA	RUA AMÉRICO SALGADO, S/N - LIXEIRA, CUIABÁ - MT, 78008-415
37	CEIC NAIDES RODRIGUES R DA CRUZ	RUA 52 QUADRA 36, SN MORADA DA SERRA. 78058-424 Cuiabá - MT.
38	CEIC NASLA JOAQUIM ASCHAR	Av. Historiador Rubens de Mendonça, 5885, Morada da Serra - CEP 78055-000 - Cuiabá-MT
39	CEIC NÉVIO LOTUFO	RUA 9 QUADRA 58, SN CENTRO AMERICA. 78053-795 Cuiabá - MT.
40	CEIC PADRE ARMANDO CAVALLO	Avenida Maria Auxiliadora Grissolia Mndes
41	CEIC PLÁCIDO FLAVIANO CURVO FILHO	Rua Joinville, esquina com a Av. Contorno Leste, S/N, Serra Dourada
42	CEIC PROF RAFAEL RUEDA	Rua Caruaru S/N Bairro Pedra 90
43	CEIC PROF. AECIM TOCANTINS	RUA S QUADRA 61 S/N- PARQUE ATALAIA- CUIABA/MT
44	CEIC PROF. ^a LUCIENE FERREIRA DE OLIVEIRA	R TRES S/N QUADRA29 JARDIM UMUARAMA II 78.058-597
45	CEIC PROF. ^a MONSERAT ISMÊNIA DE MORAES BORGES	Rua Macaé, 57 Pedregal 78060530
46	CEIC PROF ^a MARIA DE FIGUEIREDO NUNES	RUA FREI QUIRINO, 225 NOVO COLORADO. 78040-000 Cuiabá - MT.
47	CEIC RENISEA G.BARUA	Rua C, Quadra 5, Cohab. Vila Real, Bairro Despraiado, Cuiabá, CEP 78048-720
48	CEIC RISOLETA NEVES	AV. DOS TRABALHADORES, S/N - NOVO HORIZONTE, CUIABÁ - MT, 78058-540
49	CEIC ROSANGELA CAMPOS	Rua Oito de Maio, 123 Santo Antonio do Pedregal Cuiabá - MT CEP: 78060-532
50	CEIC SANTA CLARA	RUA NOVA, 375 JARDIM LEBLON. 78060-011 Cuiabá - MT.
51	CEIC SANTA INES CPA	Rua 24 quadra 40 s/NR - setor 5 - CPA 3
52	CEIC SANTA INES POÇÃO	Av general melo, número 1.045, bairro Poção Cuiabá MT
53	CEIC SÃO BENEDITO	Avenida Tancredo Neves
54	CEIC SÃO FRANCISCO DE ASSIS	R PACAEMBU PRAEIRINHO 78.070-540
55	CEIC SÃO JOSE OPERARIO	R. Pres. Leite Figueiredo, 214 - Dom Aquino, Cuiabá - MT, 78015-025
56	CEIC SÃO MATEUS	Rua São Jorge, S/Nº CEP: 78015-828 - Bairro - São Mateus - Cuiabá/MT
57	CEIC SEBASTIÃO TOLOMEU	RUA CLARA NUNES, 200 SANTA IZABEL. 78035-120 Cuiabá - MT.
58	CEIC SILVA FREIRE	RODOVIA PALMIRO PAES DE BARROS, SN VISTA ALEGRE. 78005-000 Cuiabá - MT.
59	CEIC TERTULIANA MARIA DE ARRUDA "MÃE NHARA"	RUA CÁCERES - Nº 30 - ALVORADA - CUIABÁ/MT - CEP 78048640
60	CEIC WILMON FERREIRA DE SOUZA	rua 13 n.º 220 Três Barras CEP 78.058-549
61	CMEI ADY FIGUEIREDO	RUA: 35 S/N Bairro: Pedra 90
62	CMEI ALIANE FÁTIMA RODRIGUES MONTEIRO	Logradouro: Rua G s/nº Bairro: Pascoal Ramos Município/UF:Cuiaba, MT CEP:78.098-184
63	CMEI ANTONIO BATISTA DA CRUZ	Rua F, Residencial Avelino Lima Barros Bairro São Sebastião CEP: 78000-000
64	CMEI ANTONIO MARCOS RUZZENE BALBINO	Rua E S/N Res Paiguas
65	CMEI AURO IDA	Rua D Bairro:Jardim Passaredo Município/UF:Cuiaba, MT CEP:78.088-805
66	CMEI CEL. JOSÉ MEIRELLES	Rua Maracanã s/n Jardim Guanabara 78.010-680
67	CMEI DANTE MARTINS	RUA 29, 1 -103, TRÊS BARRAS, CUIABÁ- MT , 78058531

68	CMEI EDGAR SANTANA DE AMORIM	RUA I, S/Nº - RESIDENCIAL RECANTO DO SOL - CUIABÁ, MT - 78089-085
69	CMEI GOVERNADOR JOSE GARCIA NETO	RUA 18, S/N - RESIDENCIAL COSTA MARQUES, CUIABÁ - MT, 78091-352
70	CMEI JAIRA CUIABANO	RUA 57 QUADRA 217 Nº 07 BAIRRO PEDRA 90
71	CMEI JOANA MONT SERRAT SPINDOLA SILVA	Rua 25, S/Nº Setor 5, CPA 3
72	CMEI JORN. MARCOS COUTINHO	RUA 02, S/Nº BAIRRO: NOVA ESPERANÇA III
73	CMEI JORN. PAULO MARIA	Avenida Padre Jose Ten. Cate, S/n. CEP: 78055-732, BAIRRO : JD. VITÓRIA
74	CMEI JULIO CEZAR PINHEIRO	Rua s/n Loteamento Francisca Loureiro Borba
75	CMEI LEONEL DE MOURA BRIZOLA	AV UM SN LIBERDADE 78.091-247
76	CMEI MANOEL DE BARROS	RUA 1.600 S/Nº BAIRRO JARDIM IMPERIAL CUIABA /MT
77	CMEI MARIA CONCEICAO OLIVEIRA DE SOUZA	RUA CENTO E CINQUENTA E TRES, S/N - CPA IV, Cuiabá - MT, 78058226
78	CMEI PAULO RONAN FERRAZ SANTOS	Rua 1, S/N CEP 78056716
79	CMEI PROF. ^a MARÍLIA INÊS PEDROLLO SALOMONI	AV B (RES S TEREZINHA - 2A ETAPA) S/N RESIDENCIAL COXIPO 78.089-806
80	CMEI REGINA PIA	Rua Princesa Diana, S/N ALTOS DA SERRA I CUIABA - MT 78052-314
81	CMEI SERGIO LUIZ FERREIRA "CMEI SERGINHO"	Rua Três, S/N Bairro Loteamento Jd. das Aroeiras CEP:78056-406
82	CRECHE JOÃO CRISOSTOMO DE FIGUEIREDO	Rua Bakairi, 20 Lote 20 Quadra25 DOUTOR FABIO LEITE CUIABA - MT 78052-015
83	EMEB ORZINA DE AMORIM SOARES	AV. JOSÉ ESTEVÃO TORQUATO DA SILVA, S/Nº BAIRRO JARDIM VITÓRIA, CUIABÁ-MT
84	EMEB 12 DE OUTUBRO	RUA G,132, ITAMARTY
85	EMEB ADELINA VENTURA	Rua Padre Rolim s/n - Bairro Jardim Independencia - CEP 78031-045
86	EMEB AGOSTINHO SIMPLICIO	Av Amarilio de Almeida, 828, Bairro Poção
87	EMEB ALZIRA VALADARES	Av. BRASIL, Nº 883, Bairro: Jardim Cuiabá, Cep: 78.030-600
88	EMEB ANA LUÍZA PRADO BASTOS	R QUINZE SN OSMAR CABRAL 78.093-563
89	EMEB ANA TEREZA ARCOS KRAUSE	Rua 13, s/n, bairro Jardim Industriário II, Cuiabá - MT – CEP: 78098-635
90	EMEB ANTONIA TITA	Rua 07, qd 48, s/ nº Bairro Jardim Florianopolis cep: 78 055 812
91	EMEB ANTONIO FERREIRA VALENTIM	Anderson de Sousa Santana
92	EMEB ARISTOTELINO ALVES PRAEIRO	Rua Projetada, S/N 1 DE MARCO CUIABA - MT 78015-285
93	EMEB AUGUSTO MARIO	Rua Dr. Antônio Maciel Epaminondas, nº 991 Bairro: Jardim Campo Verde; CEP 78.050-710
94	EMEB CELINA FIALHO BEZERRA	Rua Princesa Daiana/ S/ Nº / Bairro:Altos da Serra 1
95	EMEB CONSTANÇA BEM BEM	RUA 01 S/Nº BAIRRO JARDIM FORTALEZA
96	EMEB CORONEL OCTAYDE JORGE DA SILVA	Rua Juara, 01 Quadra 15 TANCREDO NEVES CUIABA - MT 78055-528
97	EMEB SENADOR DARCY RIBEIRO	RUA 18 QUADRA 17 S/Nº BAIRRO JARDIM INDUSTRIARIO
98	EMEB DEJANI RIBEIRO	Rua Bandeirantes, qd 86, nº 625, Bairro Dr Fábio Leite II, CEP.: 88.052-252
99	EMEB DOM BOSCO PRAEIRINHO	RUA : PACAEMBU SNº BAIRRO PRAEIRINHO
100	EMEB DR FABIO LEITE	RUA BAHIA Nº 1390 LOTEAMENTO DR. FABIO
101	EMEB DR. ORLANDO NIGRO	Rua Mamoré, 229 Predregal 78015285
102	EMEB EUGENIA PEREIRA DE MELLO	RUA 13 DE MAIO, S/N - VISTA ALEGRE, CUIABÁ - MT, 78070-397
103	EMEB FILOGONIO CORREA	INÊS WALKER EHRENBRIENK

104	EMEB FLORIANO BOCHENEKI	RUA SD, QUADRA 62 NÚMERO 438 BAIRRO PARQUE ATALAIA
105	EMEB FRANCISCA FIG. AR. MARTINS	RUA 01, S/Nº - JARDIM ELDORADO, CUIABÁ - MT, 78058-000
106	EMEB FRANCISCO PEDROSO DA SILVA	Avenida das Flores, 306 SÃO FRANCISCO CUIABA - MT 78088-800
107	EMEB FRANCISVAL DE BRITO	Rua João Paulo dos Santos s/n - Cophamil
108	EMEB GLAUCIA MARIA BORGES GARCIA	AVENIDA PRESIDENTE AFONSO PENA, 2220 - DESPRAIADO, CUIABÁ - MT, 78048-000
109	EMEB GRACILDES MELO DANTAS	Avenida Principal S/N Bairro Altos da Gloria
110	EMEB GUILHERMINA FIGUEIREDO	AV. GOV. DANTE MARTINS DE OLIVEIRA S/Nº
111	EMEB HENRIQUE PRADO	RUA CASTRO ALVES Nº 400 BAIRRO AREÃO
112	EMEB IRMÃ MARIA BETTY	Rua Andradina, 99 bairro Novo Mato Grosso
113	EMEB JEAN CARLOS PINHO SANTOS	Av. Alberto Santos Dumont s/n Pedra 90 78099138
114	EMEB JESCELINO JOSÉ REINERS	Marcela da Silva Jara
115	EMEB JESUS CRIANÇA	Rua Elita Maria de Melo S/nº Nova Esperança
116	EMEB JOSE LUIS BORGES GARCIA	RUA PROFª LORIVANDE NUNES CHAVES, 699 - BELA VISTA, CUIABÁ - MT, 78050-558
117	EMEB JOSE TORQUATO	Rua 20 S/N bairro parque residencial cep: 78.090-418
118	EMEB JUAREZ SODRÉ FARIAS	RUA JOÃO CARLOS PEREIRA LEITE, SN BAIRRO ARAES CUIABÁ MT
119	EMEB LENINE DE CAMPOS POVOAS	Rua salgado filho, Nº 321- Jardim união-CEP: 78055857- Cuiabá-MT
120	EMEB LIBERDADE	Rua Um, S/N Qd 1 OSMAR CABRAL CUIABA - MT 78093-680
121	EMEB MADRE MARTA CERUTTI	AVENIDA JULIANO DA COSTA MARQUES, S/Nº - BELA VISTA, CUIABÁ - MT, 78050-558
122	EMEB MARECHA CANDIDO M. DA S. RONDON	Rua A, 7 Complemento: Conj Res Marechal Rondon Bairro: Distrito Industrial CEP: 78098-275
123	EMEB MARIA AMBRÓSIO POMMOT	Rua 1900 S/nº Quadra 30. Jardim Imperial Cuiabá MT
124	EMEB MARIA DA GLÓRIA DE SOUZA	Rua Bosque da Saúde, 146, Baú, Cuiabá/MT
125	EMEB MARIA ELAZIR CORREA FIGUEIREDO	AV CARLOS ADDOR DE SOUZA, SN SAO JOAO DEL REY. 78093-000 Cuiabá - MT.
126	EMEB MARIA EUNICE DUARTE DE BARROS	Rua Dr Celso Mendes Quintela, 356 Santa Isabel
127	EMEB MARIA LUCILA DA SILVA BARROS	RUA PRINCIPAL, 90 - JARDIM UBIRAJARA, CUIABÁ - MT, 78048-100
128	EMEB MARIA TOMICH MONTEIRO DA SILVA	AVENIDA MARIO PALMA, 30 RIBEIRAO DO LIPA. 78048-145 Cuiabá - MT.
129	EMEB MAXIMIANO ARCANJO DA CRUZ	R PAULISTA S/N SANTA LAURA 78.065-380
130	EMEB MINISTRO MARCOS FREIRE	RUA CARVALHOS DOURADOS, 325 JARDIM DOS IPES. 78088-590 Cuiabá - MT.
131	EMEB MOACYR GRATIDIANO DORILÊO	Rua dos Pardais s/n Parque Ohara 78080-370
132	EMEB NOSSA SENHORA APARECIDA	RUA FREI QUIRINO, 222 NOVO COLORADO. 78042-580 Cuiabá - MT.
133	EMEB OITO DE ABRIL LISALDO JUAREZ SODRÉ	AVENIDA GONÇALO ANTUNES DE BARROS N. 2859 CEP 78058600
134	EMEB PROFESSOR ONOFRE OLIVEIRA	Rua Marcos da Luz S/N
135	EMEB OSMAR JOSE DO CARMO CABRAL	Rua 09 S/N quadra 21 bairro Osmar Cabral
136	EMEB PE RAIMUNDO C. P. M. DA CRUZ	RUA T-5, S/Nº - PARQUE CUIABÁ, CUIABÁ - MT, 78095-000
137	EMEB PEDROSA MORAIS E SILVA	RUA C QUADRA 05 S/N - NOVO PARAÍSO
138	EMEB PROF HELIO SOUZA VIEIRA	RUA PARANAPUÃ Nº 30 BAIRRO PRAEIRO
139	EMEB PROF JOANA DARK DA SILVA	RUA M, S/Nº - REAL PARQUE, CUIABÁ - MT, 78095-446

140	EMEB PROF LIDIOLÍRIA SANTANA	Avenida Principal do Residencial Nico Baracat, na Regional SUL, localidade da Zona de expansão Manduri - Cuiabá-MT, CEP 78091-578.
141	EMEB PROF.º RAFAEL RUEDA	AVENIDA PRICIPAL S/Nº BAIRRO JARDIM UMUARAMA
142	EMEB PROFESSORA TEREZA LOBO	AVENIDA CARMINDO DE CAMPOS, 3622 - DOM AQUINO, CUIABÁ - MT, 78015-300
143	EMEB PROF.º CARLOS ALBERTO REYES MALDONADO	Rua 1600, SN Jardim Imperial. 780757-90 Cuiabá-MT
144	EMEB PROF.ª ELZA LUIZA ESTEVES	Av. Senegal S/N, Canjica, cep
145	EMEB PROF. EZEQUIEL SIQUEIRA	Rua Manoel Leopoldino n. 403 Araes CEP 78.005-550
146	EMEB PROFº ZEFERINO LEITE DE OLIVEIRA	Av NEWTTON RABELO DE CASTRO S/Nº Bairro: PEDRA 90 CEP: 78.099-005 Cuiabá/MT
147	EMEB PROFª MARIA DIMPINA LOBO DUARTE	AV FERNANDO CORREA DA COSTA, 4695 COXIPO DA PONTE. 78085-000 Cuiabá - MT.
148	EMEB PROFESSOR FIRMO JOSÉ RODRIGUES	Avenida Principal, S/N TRES BARRAS CUIABA - MT 78015-285
149	EMEB PROFESSORA ESMERALDA DE CAMPOS FONTES	RUA PARAGUAI Nº 344 BAIRRO RIBEIRÃO DA PONTE
150	EMEB QUINTINO PEREIRA DE FREITAS	RUA PADRE EMÍLIO FRANCISCO RENERS, 247, BAIRRO CANJICA
151	EMEB RANULPHO PAES DE BARROS	RUA DEP. CELSO MENDES QUINTELA S/N SANTA ISABEL
152	EMEB PROF.ª RITA CALDAS CASTRILLON	RUA PROGRESSO S/Nº BAIRRO SÃO BENEDITO
153	EMEB SANTA CECÍLIA	RUA CAPITAO IPORA ESQUINA COM AVTIRADENTES, 162 PICO DO AMOR. 78065-090 Cuiabá - MT.
154	EMEB SÃO JOÃO BOSCO	Rua professora Silvia Curvo S/N, bairro Cidade Alta
155	EMEB SÃO SEBASTIÃO	RUA SAO GERONIMO, 502 SAO SEBASTIAO. 78098-240 Cuiabá - MT.
156	EMEB SENADOR GASTÃO MULLER	AVENIDA INTEGRAÇÃO III, S/N, PEDRA 90, CUIABÁ - MT
157	EMEB SENHORINHA ANA ALVES	Rodovia Emanuel Pinheiro Km 06 bairro Jardim Vitória
158	EMEB SILVA FREIRE	Rua Bakairi, S/N, ITAPAJÉ, CUIABÁ/ MT
159	EMEB SILVINO LEITE DE ARRUDA	Rua Neblina, 176
160	EMEB TEN. OCTACÍLIO SEBASTIÃO DA CRUZ	R QUARENTA E SEIS (NUC HAB CPA III) 31 MORADA DA SERRA 78.058-450
161	EMEB TERESA BENGUELA	RUA A01, SN JARDIM COMODORO
162	EMEBC PROF.ª UDENEY GONÇALVES AMORIM	MT 401 km 24
163	EMEB ULISSES SILVEIRA GUIMARÃES	Rua 7 de setembro, s/nº bairro ouro fino
164	EMEB VEREADOR CLÓVIS HUGUENEY NETO	Avenida A, S/N RESIDENCIAL ALTOS DO PARQUE I CUIABA - MT 78096-385
165	EMEB VEREADOR PAULO BORGES	RUA A RESIDENCIAL MARECHAL RONDON, SN DISTRITO INDUSTRIAL. 78097-014 Cuiabá - MT.
166	EMEBC DR ESTEVAO ALVES CORREA	RODOVIA EMANUEL PINHEIRO KM 22 COMUNIDADE RIOS DOS PEIXES
167	EMEBC HERBERT DE SOUZA	AVENIDA ROTATÓRIA S/Nº BAIRRO CINTURÃO VERDE
168	EMEBC HILDA CAETANO DE OLIVEIRA LEITE	estrada velha da guia km 9 sucui
169	EMEBC NOSSA SENHORA DA PENHA DE FRANÇA	Rod. MT 402 s/n Coxipó do Ouro 78102000
170	EMEBC NOVA ESPERANÇA	RUA 14 ,DISTRITO DE NOVA ESPERANÇA/PEQUIZEIROS
171	EMEBC NOVO RENASCER	ESTRADA RIO DOS COUROS KM 54, SN FAZENDA VELHA. 78050-050 Cuiabá - MT.
172	EMEBC PROF.ª BENEDITA XAVIER RODRIGUES	Rua Luiz Firmino da Fonseca, 94 Nossa Senhora da Guia 78104000