

EDITAL

PREGÃO ELETRÔNICO

90003/2024

CONTRATANTE (UASG) (925377)

OBJETO

A presente licitação, tipo menor preço por item, tem por objeto o Registro de Preços para aquisição gêneros alimentícios em execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, para fornecimento de alimentação dos alunos matriculados nas escolas da rede estadual de ensino do Estado do Rio Grande do Norte, jurisdição da 15ª Diretoria Regional de Educação - 15ª DIREC de PAU DOS FERROS/RN, conforme Anexo I deste Edital.

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO

R\$ 5.154.744,00 (Cinco milhões, cento e cinquenta e quatro mil, setecentos e quarenta e quatro reais).

DATA DA SESSÃO PÚBLICA

Dia 07/10/2024 às 9:30h (horário de Brasília/DF)

CRITÉRIO DE JULGAMENTO:

MENOR PREÇO POR ITEM

MODO DE DISPUTA:

ABERTO

PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS

SIM

Sumário

1. DO OBJETO
2. DO REGISTRO DE PREÇOS
3. DA PARTICIPAÇÃO DA LICITAÇÃO
4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO
5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA
6. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES
7. DA FASE DE JULGAMENTO E DA HABILITAÇÃO
8. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA
9. DA EXECUÇÃO, DO RECEBIMENTO E DA ENTREGA DO OBJETO
10. DA FISCALIZAÇÃO
11. DA LIQUIDAÇÃO, PRAZO E FORMA DE PAGAMENTO
12. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS
13. DA FORMULAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA
14. DOS RECURSOS
15. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA E RETORNO DA NEGOCIAÇÃO
16. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO
17. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES
18. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO
19. DAS OBRIGAÇÕES
20. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90003/2024
(Processo Administrativo nº 00410051.000265/2024-20)

A Secretaria de Estado da Educação, da Cultura, do Esporte e do Lazer, responsável pela fase externa da licitação, através da sua Pregoeira Oficial, designada pela Portaria nº 1136/2024, publicada no DOE de 23/04/2024 e republicada no DOE de 24/04/2024, realizará licitação na Modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, do tipo MENOR PREÇO POR ITEM, para **Registro de Preços**, nos termos da [Lei nº 14.133, de 2021](#), Lei Complementar Federal nº 123/2006, dos Decretos Estaduais nº 22.201/2011 e nº 32.449/2023, bem como da Lei Complementar Estadual nº 675/2020 e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

1. DO OBJETO

- 1.1. A presente licitação, tipo menor preço por item, tem por objeto o Registro de Preços para aquisição gêneros alimentícios em execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, para fornecimento de alimentação dos alunos matriculados nas escolas da rede estadual de ensino do Estado do Rio Grande do Norte, jurisdição da 15ª Diretoria Regional de Educação e Cultura em Pau dos Ferros/RN, conforme especificações apresentadas no Termo de Referência - anexo I deste Edital.
- 1.2. A licitação será dividida em **80** (oitenta) itens, conforme tabela constante no Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.
 - 1.2.1. Serão exclusivos para Micro Empresas e Empresas de Pequeno Porte, de acordo com art.42,§4º, da lei complementar nº 675/2020 de 06 novembro de 2020, os itens: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 28, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 69, 70, 71, 72, 73, 74, 76, 77, 78, 79 e 80.
 - 1.2.2. Serão destinados a ampla concorrência os itens: 27, 67, 68 e 75
- 1.3. O critério de julgamento adotado será o menor preço por item, observadas as exigências contidas neste Edital e seus anexos quanto as especificações do objeto.
- 1.4. **Com relação a especificação dos gêneros alimentícios licitados, deve-se levar em consideração o Termo de Referência – anexo I deste Edital. Pois o Catálogo de Produtos do Sistema [compras.gov.br](#) não dispõe dos itens com a mesma especificação a ser licitado nesse Instrumento Convocatório. Por isso, ocorrendo qualquer divergência do Edital com a relação de itens do referido Sistema, será observado o que está previsto no Termo de Referência deste Edital.**
- 1.5. Definição do Objeto: Planilha com descrição do objeto e quantidade.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QTD.	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR TOTAL R\$
1	Açafrão , em pó, com cheiro, cor e sabor próprio. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, peso líquido de 50g, marca do fabricante e prazo de validade.	Pacote (50g)	3.648	R\$ 9,50	R\$ 34.656,00
2	Açúcar cristal , derivado da sacarose de cana de açúcar, na cor branca, de rápida dissolução. Embalagem com identificação do produto, peso líquido de 1 kg e com prazo de validade.	Kg	7.140	R\$ 5,43	R\$ 38.770,20
3	Adoçante dietético, líquido, livre de sacarose, sacarina, ciclamato, aspartame, sendo, portanto, 100% sucralose . Embalagem plástica com identificação do produto, peso líquido de 75 ml e com prazo de validade.	Embalagem (75ml)	8.868	R\$ 20,77	R\$ 184.188,36
4	Amido de milho , em pó, tipo maisena. Produto amiláceo, extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matéria terrosa e parasitos, não podendo apresentar-se úmido, fermentado ou rançoso. Produto industrializado, novo, de primeira qualidade, pó fino, na cor branca, com odor e sabor próprio. Acondicionado em embalagem com identificação do produto, peso líquido com 500g e com prazo de validade.	Caixa (500g)	228	R\$ 12,41	R\$ 2.829,48
5	Arroz parboilizado , classe longo fino, tipo 1, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica, com identificação do produto, peso líquido de 1kg e com prazo de validade.	Kg	10.380	R\$ 8,49	R\$ 88.126,20
6	Arroz parboilizado , <u>integral</u> , classe longo fino, tipo 1, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica, com identificação do produto, peso líquido de 1kg e com prazo de validade.	Kg	9.564	R\$ 10,01	R\$ 95.735,64
7	Arroz polido , grão longo, tipo 1, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica, com identificação do produto, peso líquido de 1kg e com prazo de validade.	Kg	7.128	R\$ 7,01	R\$ 49.967,28
8	Aveia , em flocos, integral, rica em fibras. Embalagem com identificação do produto, peso líquido de 170g e com prazo de validade.	Caixa (170g)	9.780	R\$ 6,28	R\$ 61.418,40
9	100% azeite de oliva , <u>tipo extravirgem</u> , acidez máxima de 0,8%. Garrafa com identificação do produto, peso líquido de 500ml e prazo de validade.	Garrafa (500ml)	636	R\$ 39,74	R\$ 25.274,64
10	Biscoito de polvilho , tradicional, <u>sem glúten</u> . Embalagem plástica própria de 100g e com prazo de validade	Pacote (100g)	7.656	R\$ 8,32	R\$ 63.697,92
11	Biscoito doce , tipo rosquinha, sabores variados (chocolate, coco e leite), produto	Pacote			

	industrializado, novo, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica com prazo de validade e pesolíquido de 350g.	(350g)	10.524	R\$ 6,67	R\$ 70.195,08
12	Biscoito doce , tipo Maria, produto industrializado, novo, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, prazo de validade e pesolíquido de 350g.	Pacote (350g)	19.272	R\$ 6,85	R\$ 132.013,20
13	Biscoito salgado , tipo cream cracker, dupla embalagem. Produto industrializado, novo, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido de 350g.	Pacote (350g)	19.272	R\$ 6,42	R\$ 123.726,24
14	Biscoito salgado , tipo cream cracker integral, dupla embalagem. Produto industrializado, novo, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido de 350g.	Pacote (350g)	5.196	R\$ 7,57	R\$ 39.333,72
15	Cacau , em pó, 100%, embalagem com identificação do produto, peso líquido de 200g e com prazo de validade.	Caixa (200g)	12.912	R\$ 27,72	R\$ 357.920,64
16	Café em pó , torrado e moído, embalagem, com prazo de validade e peso líquido de 250g.	Pacote (250g)	3.216	R\$ 9,72	R\$ 31.259,52
17	Colorau , em pó, Produto industrializado, novo, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica com peso líquido de 100g e prazo de validade.	Pacote (100g)	996	R\$ 1,77	R\$ 1.762,92
18	Canela , em pó, com cheiro, cor e sabor próprio. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, peso líquido de 50g, marca do fabricante e prazo de validade.	Pacote (50g)	8.460	R\$ 9,82	R\$ 83.077,20
19	Cominho , em pó, com cheiro, cor e sabor próprio. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, peso líquido de 100g, marca do fabricante e prazo de validade.	Pacote (100g)	1.692	R\$ 9,12	R\$ 15.431,04
20	Farinha de mandioca , grupo seca, subgrupo fina, tipo 1, embalagem contendo peso líquido de 1kg, e prazo de validade.	Kg	600	R\$ 8,54	R\$ 5.124,00
21	Farinha de trigo , tipo 1, com fermento, embalada em sacos transparentes, resistentes, limpos e não violados. Embalagem contendo 1 Kg, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a Portaria 354/96 – Anvisa e Portaria 74/94 do MS/SNVS.	Kg	2.388	R\$ 6,64	R\$ 15.856,32
22	Feijão, tipo macassar, tipo 1 , constituído de mínimo 90% de grãos na cor característica a variedade correspondente de grãos inteiros, sadios, novos, com umidade permitida de 15%, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies. Produto com identificação,	Kg	2.388	R\$ 9,39	R\$ 22.423,32

	peso líquido de 1 kg e com prazo de validade.				
23	Feijão, tipo carioquinha, tipo 1 , constituído de mínimo 90% de grãos na cor característica a variedade correspondente de grãos inteiros, sadios, novos, com umidade permitida de 15%, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies. Produto com identificação, peso líquido de 1 kg e com prazo de validade.	Kg	2.292	R\$ 9,11	R\$ 20.880,12
24	Feijão, tipo preto, tipo 1 , constituído de mínimo 90% de grãos na cor característica a variedade correspondente de grãos inteiros, sadios, novos, com umidade permitida de 15%, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies. Produto com identificação, peso líquido de 1 kg e com prazo de validade.	Kg	3.444	R\$ 10,82	R\$ 37.264,08
25	Flocão de milho , produto industrializado, novo, de primeira qualidade. Embalagem com identificação do produto, peso líquido de 500g e prazo de validade.	Pacote (500g)	32.472	R\$ 3,05	R\$ 99.039,60
26	Leite de coco , produto obtido de leite de coco pasteurizado e homogeneizado, podendo conter conservantes, acidulantes e/ou espessante, garrafa com identificação do produto, peso líquido de 500ml e prazo de validade.	Garrafa (500ml)	2.376	R\$ 17,03	R\$ 40.463,28
27	Leite de soja , extrato solúvel, em pó, elaborado a partir de soja desidratada e moída. Acondicionado em embalagem com identificação do produto, com peso líquido de 300g e prazo de validade.	Lata (300g)	8.124	R\$ 34,02	R\$ 276.378,48
28	Leite de vaca em pó, desnatado , embalagem aluminizada, com identificação do produto, peso líquido 200g e prazo de validade.	Pacote (200g)	12.192	R\$ 8,35	R\$ 101.803,20
29	Leite de vaca em pó, integral , embalagem aluminizada, com identificação do produto, peso líquido 200g e prazo de validade.	Pacote (200g)	26.136	R\$ 9,07	R\$ 237.053,52
30	Louro , em pó, acondicionado em embalagem plástica com peso líquido de 10g, com identificação do produto e marca do fabricante.	Pacote (10g)	1.152	R\$ 8,10	R\$ 9.331,20
31	Macarrão , tipo espaguete, à base de farinha, sem ovos, embalagens de 500g, com data de fabricação e prazo de validade, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitas.	Pacote (500g)	14.256	R\$ 4,24	R\$ 60.445,44
32	Macarrão , tipo espaguete, <u>integral</u> , sem glúten, à base de farinha de arroz, embalagens de 500g, com data de fabricação e prazo de validade, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitas.	Pacote (500g)	10.764	R\$ 8,50	R\$ 91.494,00
33	Manteiga com sal , de primeira qualidade, obtida do creme de leite (nata) padronizado, pasteurizado e maturado, com teor mínimo de 80% de lipídeos, embalagens com dados de identificação, data de fabricação e validade,	Embalagem (500g)	864	R\$ 31,12	R\$ 26.887,68

	lote, registro do Ministério da Agricultura SIF/SEIPOA. Embalagem plástica de 500g, resistente, atóxica, com identificação do produto e do fabricante, data de fabricação e de validade e pesolíquido.				
34	Milho , para o preparo de mungunzá, seco, processado em grãos crus, inteiros, com aspectos, cor, cheiro e sabor próprio, livre de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Acondicionado em saco plástico resistente, com peso líquido de 500g e prazo de validade.	Pacote (500g)	6.888	R\$ 4,75	R\$ 32.718,00
35	Óleo comestível vegetal de soja , refinado, sem colesterol. Garrafa com peso líquido de 900ml e prazo de validade.	Garrafa (900ml)	1.776	R\$ 10,68	R\$ 18.967,68
36	Orégano desidratado , constituído por folhas de espécimes vegetais genuínos, sãs, limpas e secas, cor verde pardacenta, cheiro e sabor próprio. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, peso líquido de 100g, marca do fabricante e prazo de validade.	Pacote (100g)	432	R\$ 9,77	R\$ 4.220,64
37	Pimenta do reino , em pó, com cheiro, cor e sabor próprio. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, peso líquido de 50g, marca do fabricante e prazo de validade.	Pacote (50g)	3.408	R\$ 11,61	R\$ 39.566,88
38	Proteína texturizada de soja , granulada, de cor clara, obtida por processamento tecnológico adequado, a partir de farinha de soja desengordurada, proteína isolada de soja e proteína concentrada de soja, isenta de sujidades, deve apresentar unidade máxima de 8% e proteína em base seca mínima de 50%. Embalagem com identificação do produto, peso líquido de 400g e prazo de validade.	Pacote (400g)	2.868	R\$ 7,37	R\$ 21.137,16
39	Proteína texturizada de soja , granulada, de cor escura, obtida por processamento tecnológico adequado, a partir de farinha de soja desengordurada, proteína isolada de soja e proteína concentrada de soja, isenta de sujidades, deve apresentar unidade máxima de 8% e proteína em base seca mínima de 50%. Embalagem com identificação do produto, peso líquido de 400g e prazo de validade.	Pacote (400g)	2.964	R\$ 7,35	R\$ 21.785,40
40	Sal , refinado, iodado, com granulação uniforme e cristais brancos, não pegajoso ou empedrado. Embalagem com identificação do produto, contendo 1kg e com prazo de validade.	Kg	552	R\$ 1,49	R\$ 822,48
41	Vinagre , de álcool, com acidez mínima de 4%, garrafa plástica com 500ml e com prazo de validade.	Garrafa (500ml)	1.164	R\$ 4,38	R\$ 5.098,32
42	Abacaxi , de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a	UND	22.008		

	conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Unidades com aproximadamente 1,4kg a 1,5kg.			R\$ 7,37	R\$ 162.198,96
43	Alface , tipo lisa, íntegra, de 1ª qualidade, compacta e firme, com folhas frescas e viçosas, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentam de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica.	UND	1.152	R\$ 5,86	R\$ 6.750,72
44	Alho , bulbo in natura, nacional, de primeira qualidade, compacto e firme, sem lesões de origem, livre de resíduos, tamanho e cor uniforme, bem desenvolvido, isento de sujidade, parasitas e larvas. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem e prazo de validade.	Kg	852	R\$ 36,14	R\$ 30.791,28
45	Banana , tipo Pacovan apresentação em pencas, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	5.736	R\$ 6,65	R\$ 38.144,40
46	Batata doce , de primeira qualidade, bem desenvolvida, sem ramo, tamanho e coloração uniformes, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem, rachaduras e cortes, danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.	Kg	2.172	R\$ 5,64	R\$ 12.250,08
47	Batata inglesa , lisa, de primeira e boa qualidade, firme e intacta, tamanho e coloração uniformes, graúdas, sem danos físicos e mecânicos (rachaduras e cortes) oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.	Kg	2.292	R\$ 8,08	R\$ 18.519,36
48	Beterraba , primeira qualidade, bem desenvolvida, compacta e firme, isenta de enfermidade e sujidade, tamanho e coloração uniformes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.	Kg	84	R\$ 8,09	R\$ 679,56
49	Cebola branca , de primeira qualidade, tamanho médio, opaca e firme, sem lesão de origem física ou mecânica oriunda do manuseio e transporte e isenta de sujidades. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.	Kg	3.432	R\$ 8,10	R\$ 27.799,20

50	Cenoura , de primeira qualidade, com cheiro, aspecto e sabor próprios, tamanho uniforme, isenta de sujidades, parasitas, larvas e material terroso, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.	Kg	3.444	R\$ 8,82	R\$ 30.376,08
51	Chuchu , de primeira, apresentando grau de maturação intermediária tal que permita suportar a manipulação, com odor agradável e consistência firme, com polpa intacta, coloração e tamanhos uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, bolores ou outros defeitos que possam alterar a sua aparência e qualidade. Livre de materiais terrosos, e de resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas, fisiologicamente desenvolvido, não lenhoso, bem formado, com coloração própria, em perfeitas condições de conservação e maturação. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.	Kg	576	R\$ 10,26	R\$ 5.909,76
52	Coentro , folhas de cor verde, de primeira qualidade, frescas, aspecto e sabor próprios, isento de sinais de apodrecimento e sujidade de materiais terrosos. Acondicionado em embalagem transparente atóxica com etiqueta de pesagem, com peso médio de 130 gramas.	UND	864	R\$ 2,93	R\$ 2.531,52
53	Goma de tapioca , hidratada, material mandioca, de primeira qualidade, com cheiro e sabor próprio, livre de impurezas. Acondicionado em embalagem plástica própria com identificação do produto, peso líquido de 1 kg, marca do fabricante e prazo de validade.	Kg	156	R\$ 9,45	R\$ 1.474,20
54	Jerimum de leite , maduro, de boa qualidade, cheiro, aspecto e sabor próprios, tamanho uniforme, isento de enfermidades com ausência de sujidades, parasitas, larvas e material terroso, sem danos físicos e mecânicos.	Kg	612	R\$ 5,30	R\$ 3.243,60
55	Laranja , tipo pêra, fresca, de primeira qualidade, bem desenvolvida e madura, com tamanho e coloração uniformes, polpa firme e intacta, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.	Kg	6.144	R\$ 5,68	R\$ 34.897,92
56	Limão , tipo taiti, de primeira qualidade, fresco, bem desenvolvido e maduro, com tamanho e coloração uniformes, polpa firme e intacta, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.	Kg	816	R\$ 9,49	R\$ 7.743,84

57	Maçã nacional , de primeira qualidade, graúda, tamanho e cor uniformes, desenvolvida e madura, sem danos físicos e químicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.	Kg	804	R\$ 13,50	R\$ 10.854,00
58	Macaxeira , de primeira qualidade, com cheiro, aspecto e sabor próprios, tamanho uniforme, isenta de sujidades, parasitas, larvas e material terroso, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.	Kg	84	R\$ 7,01	R\$ 588,84
59	Mamão , tipo formosa, de primeira qualidade, bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, tamanho e coloração uniformes, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio de transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.	Kg	6.144	R\$ 4,92	R\$ 30.228,48
60	Manga , tipo espada, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.	Kg	636	R\$ 5,79	R\$ 3.682,44
61	Maracujá , de primeira qualidade, bem desenvolvido e maduro, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, sem danos físicos. Acondicionado em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.	Kg	636	R\$ 10,75	R\$ 6.837,00
62	Melancia , redonda, bem desenvolvida e madura com polpa firme e intacta, graúda, tamanho e coloração uniforme, de primeira qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas.	Kg	9.180	R\$ 4,46	R\$ 40.942,80
63	Melão , tipo japonês, de primeira qualidade, bem desenvolvido e maduro, com tamanho e coloração uniformes, com polpa intacta e firme, acondicionado em caixa de papelão por kg.	Kg	6.144	R\$ 5,67	R\$ 34.836,48
64	Pimentão verde , extra a tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica (perfurações e cortes). Acondicionado em embalagem transparente atóxica, com etiquetade pesagem.	Kg	1.716	R\$ 8,68	R\$ 14.894,88
65	Tomate , maduro, de boa qualidade, graúdo, com polpa firme e intacta, isento de material terroso e umidade externa anormal, livres de		3.432		

	resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.	Kg		R\$ 9,29	R\$ 31.883,28
66	Queijo, tipo mussarela , fabricado à base de leite de vaca, de primeira qualidade, fatiado, acondicionado em embalagem atóxica de 1kg, limpa, não violada, resistente. Com etiqueta de identificação do produto, peso, prazo de validade serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou federal (SIF).	Kg	1.716	R\$ 44,08	R\$ 75.641,28
67	Carne bovina, tipo acém , congelada, com no máximo 10% de sebo e gordura. Com cor, cheiro e sabor próprios. Acondicionada em embalagem própria contendo peso líquido de 1kg a 3kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Com etiqueta de identificação do produto, peso, prazo de validade serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou federal (SIF).	Kg	9.024	R\$ 34,19	R\$ 308.530,56
68	Carne bovina, moída, tipo acém , congelada, com no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Acondicionada em embalagem própria de 1 kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Com etiqueta de identificação do produto, peso, prazo de validade serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou federal (SIF).	Kg	8.832	R\$ 37,60	R\$ 332.083,20
69	Carne bovina, tipo músculo , congelada, com no máximo 10% de sebo e gordura. Com cor, cheiro e sabor próprios. Acondicionada em embalagem própria contendo peso líquido de 1kg a 3kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Com etiqueta de identificação do produto, peso, prazo de validade serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou federal (SIF).	Kg	4.596	R\$ 36,10	R\$ 165.915,60
70	Carne de charque , ponta de agulha, carne bovina sem osso, salgada e seca, com baixo teor de gordura, embalagem a vácuo com peso líquido de 500g, podendo o peso da embalagem variar entre 500g a 3kg, com etiqueta de identificação do produto, peso, prazo de validade serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou	Kg	576	R\$ 47,24	R\$ 27.210,24

	federal (SIF).				
71	Carne bovina, tipo carne de sol, tipo acém , resfriada, de consistência firme com cor, cheiro e sabor próprios, acondicionada em embalagem própria contendo peso líquido de 1kg a 3kg, transparente, atóxica, não violada, resistente e à vácuo. A embalagem deve garantir a integridade do produto até o momento do consumo. Com etiqueta de identificação do produto, peso, prazo de validade serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou federal(SIF).	Kg	2.292	R\$ 45,57	R\$ 104.446,44
72	Coxa e sobrecoxa de frango , congeladas, com adição de água de no máximo 8%, de primeira qualidade, aspecto, cor e cheiro próprio, não amolecida e nem pegajosa, sem manchas esverdeadas, com ausência de sujidade, parasita e larvas, sem excesso de gordura e pele. Apresentar após o descongelamento uma consistência firme e compacta, coloração amarelo parda, brilho e odor suave. Acondicionados em embalagem própria contendo peso líquido de 1kg, podendo o peso da embalagem variar entre 800g a 1 kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Com etiqueta de identificação do produto, peso, prazo de validade serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou federal (SIF).	Kg	4.344	R\$ 15,26	R\$ 66.289,44
73	Fígado bovino , limpo, congelado, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios. Acondicionado em embalagem própria contendo peso líquido de 1kg a 3kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Com etiqueta de identificação do produto, peso, prazo de validade serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou federal (SIF).	Kg	96	R\$ 15,39	R\$ 1.477,44
74	Ovo de galinha , tamanho padrão (médio), de 1ª qualidade, com boa aparência, sem manchas ou fragmento, isento de sujidades, fungos e substâncias tóxicas. Acondicionado em embalagem apropriada (caixa com 30 unidades). Com etiqueta de identificação do produto, peso, prazo de validade serviço estadual de inspeção de produtos de origem	Caixac/ 30 unidades	3.828	R\$ 26,77	R\$ 102.475,56

	animal (SEIPOA) ou federal (SIF).				
75	Peito de frango , de primeira qualidade, congelado, aspecto, cor e cheiro próprio, não amolecida e nem pegajosa, sem manchas esverdeadas, com ausência de sujidade, parasita e larvas, sem excesso de gordura e pele. Apresentar após o degelo uma consistência firme e compacta, coloração amarelo parda, brilho e odor suave. Acondicionado em embalagem própria de 1kg, podendo o peso da embalagem variar entre 800g a 1kg transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Com etiqueta de identificação do produto, peso, prazo de validade serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou federal (SIF).	Kg	14.352	R\$ 21,26	R\$ 305.123,52
76	Peixe, tipo filé de merluza , congelado, de primeira qualidade, limpo, sem pele ou escamas, sem espinha, com 180g em média, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Com etiqueta de identificação do produto, peso, prazo de validade serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou federal (SIF). Acondicionada em embalagem de 1kg a 2kg e de material transparente atóxico.	Kg	2.868	R\$ 40,36	R\$ 115.752,48
77	Pão, tipo cachorro-quente , tamanho médio, alongado, superfície lisa, macia, brilhante, com miolo consistente e sedoso. Unidade pesando 50g. Acondicionado em papel adequado ou embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem e prazo de validade.	Kg	5.736	R\$ 15,76	R\$ 90.399,36
78	Pão, tipo francês , tamanho médio. Unidade pesando 50g. Acondicionado em papel adequado ou embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem e prazo de validade.	Kg	5.736	R\$ 15,58	R\$ 89.366,88
79	Polpa de fruta, sabor cajá , acondicionada em embalagem plástica de 1kg, isenta de contaminação, com identificação do produto, prazo de validade, marca do fabricante e nº de registro no MAPA.	Kg	4.908	R\$ 12,51	R\$ 61.399,08
80	Polpa de fruta, sabor goiaba , acondicionada em embalagem plástica de 1kg, isenta de contaminação, com identificação do produto, prazo de validade, marca do fabricante e nº de registro no MAPA.	Kg	4.908	R\$ 12,72	R\$ 62.429,76

2. DO REGISTRO DE PREÇOS

- 2.1. O registro de preços será do tipo menor preço por item, uma vez que isso aumenta a competitividade e a economia de escala. Outrossim, a entrega do objeto deverá ser parcelada, uma vez que a Administração não possui o quantitativo exato que será necessário, devido à natureza da aquisição.
- 2.2. Os gêneros alimentícios irão atender às necessidades dos alunos matriculados nas escolas da Rede Estadual.

3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

- 3.1. O Credenciamento é o nível básico do registro cadastral no SICAF que permite a participação dos interessados na modalidade licitatória Pregão, em sua forma eletrônica.
- 3.2. O cadastro no SICAF deverá ser feito no Portal de Compras do Governo Federal, no [sítio www.compras.gov.br](http://www.compras.gov.br), por meio de certificado digital conferido pela infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP Brasil.
- 3.3. Os interessados deverão atender às condições exigidas no cadastramento no SICAF até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas.
- 3.4. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.
- 3.5. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.
- 3.6. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.
- 3.7. Como condição para participação no Pregão, o licitante assinalará “sim” ou “não” em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:
 - 3.7.1. que cumpre os requisitos estabelecidos no art. 3º da LC Federal nº 123/2006, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecidos em seus arts. 42 a 49;
 - 3.7.2. que inexistam fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
 - 3.7.3. que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do art. 7º, XXXIII, da Constituição;

- 3.7.4. que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;
- 3.7.5. que os serviços são prestados nas empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoas com deficiência ou para reabilitados da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213/1991.

3.8. Não poderão disputar esta licitação:

- 3.8.1. aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);
 - 3.8.2. autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;
 - 3.8.3. empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;
 - 3.8.4. pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;
 - 3.8.5. aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;
 - 3.8.6. empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;
 - 3.8.7. pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do Edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;
 - 3.8.8. agente público do órgão ou entidade licitante;
 - 3.8.9. organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;
 - 3.8.10. empresa cujo objeto social não seja pertinente e compatível com o objeto deste Pregão;
 - 3.8.11. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme [§ 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021](#).
- 3.9. O impedimento de que trata o item 3.8.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

- 3.10. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 3.8.2 e 3.8.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.
- 3.11. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.
- 3.12. O disposto nos itens 3.8.2 e 3.8.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.
- 3.13. Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da [Lei nº 14.133/2021](#).
- 3.14. A vedação de que trata o item 3.8.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

- 4.1. Na presente licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.
- 4.2. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço ou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.
- 4.3. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:
- 4.3.1. está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;
- 4.3.2. não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do [artigo 7º, XXXIII, da Constituição](#);
- 4.3.3. não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos [incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal](#);

- 4.3.4. cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.
- 4.4. O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no [artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021](#).
- 4.5. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no [artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006](#), estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus [arts. 42 a 49](#), observado o disposto nos [§§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei nº 14.133, de 2021](#).
- 4.5.1. no item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item;
- 4.5.2. nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na [Lei Complementar nº 123, de 2006](#), mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.
- 4.6. A falsidade da declaração de que trata os itens 4.4 ou 4.5 sujeitará o licitante às sanções previstas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), e neste Edital.
- 4.7. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.
- 4.8. Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.
- 4.9. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.
- 4.10. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:
- 4.10.1. a aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e
- 4.10.2. os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.
- 4.11. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:

- 4.11.1. valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; e
- 4.11.2. percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.
- 4.12. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 4.10 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.
- 4.13.
- 4.14. Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.
- 4.15. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

- 5.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:
 - 5.1.1. descrição detalhada do item;
 - 5.1.2. valor unitário
 - 5.1.3. total do item;
 - 5.1.4. marca;
 - 5.1.5. quantidade.
- 5.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.
 - 5.2.1. O licitante **NÃO** poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação.
- 5.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.
- 5.4. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.
- 5.5. O prazo de validade da proposta não será inferior a **60 (sessenta)** dias, a contar da data de sua apresentação.

- 5.6. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas, quando participarem de licitações públicas.

6. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

- 6.1. A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.
- 6.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.
- 6.3. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.
- 6.4. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.
- 6.5. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.
- 6.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
- 6.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 6.8. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de 0,5% (zero virgula cinco por cento).
- 6.9. O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.
- 6.10. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.
- 6.11. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.
- 6.11.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.
- 6.11.2. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

- 6.11.3. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.
 - 6.11.4. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.
 - 6.11.5. Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.
- 6.12. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto e fechado”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.
- 6.12.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.
 - 6.12.2. Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
 - 6.12.3. No procedimento de que trata o subitem supra, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.
 - 6.12.4. Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
 - 6.12.5. Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.
- 6.13. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “fechado e aberto”, poderão participar da etapa aberta somente os licitantes que apresentarem a proposta de menor preço/ maior percentual de desconto e os das propostas até 10% (dez por cento) superiores/inferiores àquela, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, até o encerramento da sessão e eventuais prorrogações.
- 6.13.1. Não havendo pelo menos 3 (três) propostas nas condições definidas no item 6.13, poderão os licitantes que apresentaram as três melhores propostas, consideradas as empatadas, oferecer novos lances sucessivos.
 - 6.13.2. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.
 - 6.13.3. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

- 6.13.4. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.
- 6.13.5. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.
- 6.13.6. Após o reinício previsto no subitem supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.
- 6.14. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.
- 6.15. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 6.16. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 6.17. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 6.18. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
- 6.19. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 6.20. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos [arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006](#), regulamentada pelo [Decreto nº 8.538, de 2015](#).
- 6.20.1. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.
- 6.20.2. A melhor classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.
- 6.20.3. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo

de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

6.20.4. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

6.21. Será assegurado o direito de preferência previsto no artigo 3º da Lei nº 8.248, de 1991, conforme procedimento estabelecido nos artigos 5º e 8º do Decreto nº 7.174, de 2010, nos seguintes termos:

6.21.1. Após a aplicação das regras de preferência para microempresas e empresas de pequeno porte, caberá a aplicação das regras de preferência, sucessivamente, para:

6.21.1.1. bens e serviços com tecnologia desenvolvida no País e produzidos de acordo com o Processo Produtivo Básico (PPB), na forma definida pelo Poder Executivo Federal;

6.21.1.2. bens e serviços com tecnologia desenvolvida no País; e

6.21.1.3. bens e serviços produzidos de acordo com o PPB, na forma definida pelo Poder Executivo Federal, nos termos do art. 5º e 8º do Decreto 7.174, de 2010 e art. 3º da Lei nº 8.248, de 1991.

6.21.2. Os licitantes classificados que estejam enquadrados no item 6.21.1.1, na ordem de classificação, serão convocados para que possam oferecer nova proposta ou novo lance para igualar ou superar a melhor proposta válida, caso em que será declarado vencedor do certame.

6.21.3. Caso a preferência não seja exercida na forma do item 6.21.1.1, por qualquer motivo, serão convocadas as empresas classificadas que estejam enquadradas no item 6.21.1.2, na ordem de classificação, para a comprovação e o exercício do direito de preferência, aplicando-se a mesma regra para o item 6.21.1.3 caso esse direito não seja exercido.

6.21.4. As licitantes qualificadas como microempresas ou empresas de pequeno porte que fizerem jus ao direito de preferência previsto no Decreto nº 7.174, de 2010, terão prioridade no exercício desse benefício em relação às médias e às grandes empresas na mesma situação.

6.22. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

6.22.1. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no [art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021](#), nesta ordem:

6.22.1.1. disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

6.22.1.2. avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;

6.22.1.3. desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;

6.22.1.4. desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

6.22.2. Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

6.22.2.1. empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;

6.22.2.2. empresas brasileiras;

6.22.2.3. empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

6.22.2.4. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da [Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009](#).

6.23. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o Pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

6.24. A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.

6.24.1. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

6.24.2. O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.

6.24.3. O Pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 2 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

6.24.4. É facultado ao Pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

6.25. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

7. DA FASE DE JULGAMENTO E HABILITAÇÃO

7.1. Encerrada a etapa de negociação, o Pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos.

7.2. Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, apresentar preço final superior ao preço máximo fixado (Acórdão nº 1455/2018 -TCU - Plenário), ou que apresentar preço manifestamente inexequível.

7.3. Considera-se inexequível a proposta que apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação

não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.

- 7.4. Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita.
- 7.5. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, de 24 (vinte e quatro) horas e a ocorrência será registrada em ata.
- 7.6. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para, em prazo definido pelo mesmo, enviar documento digital complementar por meio de funcionalidade disponível no sistema, sob pena de não aceitação da proposta.
- 7.7. O prazo estabelecido poderá ser prorrogado pelo Pregoeiro por solicitação escrita e justificada do licitante, através de comunicação via sistema, formulada antes de findo o prazo, e formalmente aceita pelo Pregoeiro.
- 7.8. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se os que contenham as características do material ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas, encaminhados por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pelo Pregoeiro, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.
- 7.9. O documento de proposta deverá:
 - ser em língua portuguesa, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada pelo licitante ou seu representante legal.
 - conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento.
 - ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à Contratada, se for o caso.
- 7.10. Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam a Contratada.
- 7.11. Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso (art. 12, II, da Lei nº 14.133/2021).
- 7.12. Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.

- 7.13. A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado, sob pena de desclassificação.
- 7.14. A proposta deverá obedecer aos termos do Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.
- 7.15. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, a verificação do eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, tanto em relação à empresa como também em relação ao sócio majoritário, mediante a consulta aos seguintes cadastros:
- a) Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF;
 - b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União(www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);
 - c) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php);
 - d) Lista de Inidôneos e o Cadastro Integrado de Condenações por Ilícitos Administrativos - CADICON, mantidos pelo Tribunal de Contas da União - TCU;
- 7.16. Para a consulta de licitantes pessoa jurídica poderá haver a substituição das consultas das alíneas “b”, “c” e “d” acima pela Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU (<https://certidoesapf.apps.tcu.gov.br/>).
- 7.17. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.
- 7.18. Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.
- 7.19. O Pregoeiro poderá promover quaisquer diligências julgadas necessárias à análise das propostas e/ou da documentação, podendo solicitar amostras dos materiais aos arrematantes, para realização de testes complementares necessários a verificação de sua conformidade com as especificações constantes do Termo de Referência, através do sistema, devendo os licitantes atenderem às solicitações no prazo estipulado, contado da convocação. Nesse caso, a adjudicação somente ocorrerá após a conclusão da diligência promovida.

7.20. O Pregoeiro poderá solicitar parecer de técnicos pertencentes ao quadro de pessoal da SEEC/RN ou, ainda, de pessoas físicas ou jurídicas estranhas a ele, para verificar a aceitabilidade das propostas caso tenha alguma dúvida. No julgamento das propostas, e considerando o interesse público na maior competitividade possível no certame, o Pregoeiro poderá:

- solicitar complementação de informações, documentos e ajustes na proposta escrita para fins de atendimentos das exigências legais e editalícias;
- solicitar ajustes aritméticos e/ou de percentuais e valores da planilha de custo e formação de preços;
- para fins de adequação da proposta às exigências legais e editalícias, vedada majoração dos valores proposto;
- sanar erros ou falhas que não alterem a substância e nem a validade jurídica das propostas e documentos anexos, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de classificação;
- realizar diligências em sítios oficiais e/ou via telefone para fins de complementação de informações acessórias ou que não prejudiquem a segurança da proposta do particular, sendo tudo consignado, via *chat*, na ata dos trabalhos.

7.21. Na hipótese de serem solicitados, documentos originais ou cópias autenticadas, a entrega deverá ser agendada, via *chat*, com o Pregoeiro, respeitando o prazo máximo de 03 dias úteis para cumprimento da solicitação.

7.22. HABILITAÇÃO JURÍDICA:

- 7.22.1. No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- 7.22.2. Em se tratando de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br;
- 7.22.3. No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;
- 7.22.4. No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;
- 7.22.5. No caso de microempresa ou empresa de pequeno porte: certidão expedida pela Junta Comercial ou pelo Registro Civil das Pessoas Jurídicas, conforme o caso, que comprove a condição de

- microempresa ou empresa de pequeno porte, segundo determinado pelo Departamento de Registro Empresarial e Integração – DREI;
- 7.22.6. Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício, ou
- 7.22.7. No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização; e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;
- 7.22.8. No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei n.º 5.764, de 1971.

7.23. REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA:

- 7.23.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);
- 7.23.2. Certidão Negativa de Débito (CND), fornecida pelo Instituto Nacional de Seguro Social e Certidão Conjunta expedida pela Receita Federal (de débitos relativos e à Dívida Ativa da União);
- 7.23.3. Certificado de Regularidade de Situação – CRS, relativo ao FGTS, expedido pela Caixa Econômica Federal;
- 7.23.4. Certidão Negativa de Débito do Estado do domicílio ou sede do licitante;
- 7.23.5. Certidão Negativa Quanto à Dívida Ativa do Estado, expedida pela Procuradoria Geral do Estado, do domicílio ou sede do licitante;
- 7.23.6. Certidão Negativa de Tributos do Município, do domicílio ou sede do licitante;
- 7.23.7. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual (FIC) ou municipal (CIM), se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- 7.23.8. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), conforme Lei nº12. 440 de 07 de julho de 2011.
- 7.23.9. As microempresas, empresas de pequeno porte e as cooperativas deverão apresentar toda a documentação referente à regularidade fiscal e trabalhista, para efeito de comprovação fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição.
- 7.23.10. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista de microempresas ou empresas de pequeno porte, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.
- 7.23.11. Para fins de habilitação, a verificação pelo órgão promotor do certame nos sítios oficiais de órgãos e entidades emissoras de certidões constitui meio legal de prova.

- 7.23.12. Serão inabilitadas as empresas licitantes que não apresentarem o(s) documento(s) elencados neste item.

7.24. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

- 7.24.1. Certidão Negativa de falência ou recuperação judicial expedida pelo distribuidor judicial da sede da licitante. Este Item se aplica às Microempresas ou Empresas de Pequeno Porte, nos termos do Dec. Estadual 19.938/2007;
- 7.24.2. Apresentar Balanço Patrimonial e demonstrações contábeis do exercício social anterior, já exigíveis e apresentadas na forma da Lei ou documentação equivalente, que comprove a boa situação financeira da empresa, vedada sua substituição por balancetes ou balanços provisórios.
- 7.24.3. De acordo com a Súmula 289 do TCU, a exigência de índices contábeis de liquidez deve estar justificada no processo da licitação, conter parâmetros atualizados de mercado e atender à complexidade da obra ou serviço, sendo vedado o uso de índice cuja fórmula inclua rentabilidade ou lucratividade. Logo, no presente certame, a comprovação da boa situação econômico-financeira da empresa será apurada pelo Índice de Liquidez Corrente – calculado pela fórmula abaixo, julgada habilitada à empresa que obtiver a pontuação final maior ou igual a 1,0 (um). (Fórmula de natureza técnica-contábil).
- 7.24.4. Índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um), comprovados mediante a apresentação pelo licitante de balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais e obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:
- 7.24.5. Caso a empresa licitante apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação capital mínimo de patrimônio líquido mínimo de 10% do valor total estimado da contratação.
- 7.24.6. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º).
- 7.24.7. O balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, §6º).
- 7.24.8. Com intuito de justificar a qualificação financeira exigida, destaca-se que a exigência de índices contábeis de liquidez deve conter parâmetros atualizados de mercado e atender à complexidade da obra ou serviço, sendo vedado o uso de índice cuja fórmula inclua rentabilidade ou lucratividade, conforme Súmula 289 do TCU. Assim, a exigência dos índices contábeis, assim como dos demais documentos de qualificação financeira, foi incluída para garantir a

participação de empresas que tenham capacidade de suportar os ônus inerentes à contratação e não fere o limite delineado pelo TCU, são índices padronizados e usuais nas análises contábeis, não restringindo a ampla concorrência.

8. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

8.1. Conforme Item 9 do Termo de Referência.

9. DA EXECUÇÃO, DO RECEBIMENTO E ENTREGA DO OBJETO

9.1. Conforme Item 8 do Termo de Referência.

10. DA FISCALIZAÇÃO

10.1. Conforme Itens 13, 14 e 15 do Termo de Referência.

11. DA LIQUIDACÃO, PRAZO E FORMA DE PAGAMENTO

11.1. Conforme Itens 18, 19 e 20 do Termo de Referência.

12. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

12.1. A Ata de Registro de Preços constitui o instrumento de acordo, de natureza obrigacional, pelo qual a Administração registra os preços dos proponentes vencedores do certame licitatório e respectivos produtos e demais condições de fornecimento, observando o previamente estabelecido neste Edital e seus anexos.

12.2. A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir, ficando-lhe facultada a utilização de outros meios, respeitada legislação relativa às licitações, sendo assegurado ao beneficiário do registro preferência em igualdade de condições.

12.3. A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.

12.4. O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação do licitante mais bem classificado ou do fornecedor convocado, desde que:

12.4.1. a solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e

12.4.2. a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

12.5. A Ata de Registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no Sistema Eletrônico de Informações - SEI (www.sei.rn.gov.br).

12.6. Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quantas forem necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência, com a indicação do licitante

vencedor, a descrição dos itens, as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.

- 12.7. O preço registrado, com a indicação dos fornecedores, será divulgado no PNCP e disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.
- 12.8. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.
- 12.9. Na hipótese de o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidas, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

13. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

- 13.1. Após a homologação da licitação, será incluído na Ata, na forma de anexo, o registro:
 - 13.1.1. dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação; e
 - 13.1.2. dos licitantes que mantiverem sua proposta original.
- 13.2. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou fornecedores registrados na Ata.
 - 13.2.1. A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante mais bem classificado.
 - 13.2.2. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.
- 13.3. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:
 - 13.3.1. quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital; ou
 - 13.3.2. quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses previstas nos art. 28 e art. 29 do Decreto nº 11.462/23.
- 13.4. Na hipótese de nenhum dos licitantes que aceitaram cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário concordar com a contratação nos termos em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado, a Administração, observados o valor estimado e a sua eventual atualização na forma prevista no edital, poderá:
 - 13.4.1. convocar os licitantes que mantiveram sua proposta original para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

13.4.2. adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, quando frustrada a negociação de melhor condição.

14. DOS RECURSOS

14.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no [art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

14.2. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

14.3. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:

14.3.1. a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

14.3.1.1. o prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 20 (vinte) minutos.

14.3.2. o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;

14.3.3. na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no [§ 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021](#), o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.

14.4. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

14.5. Havendo quem se manifeste, caberá ao Pregoeiro verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso de forma fundamentada.

14.5.1. Nesse momento o Pregoeiro não adentrará no mérito recursa, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recuso.

14.6. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

14.7. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

14.7.1. A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito.

14.8. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

14.9. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

- 14.10. É dever do licitante observar as formalidades relativas aos atos praticados no sistema eletrônico, conforme normas e orientações fornecidas pelo provedor do sistema eletrônico.

15. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA E RETORNO DA NEGOCIAÇÃO

- 15.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

- 15.1.1. nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam;
- 15.1.2. quando houver erro na aceitação do preço classificado ou quando o licitante declarado vendedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista;
- 15.1.3. para continuidade de negociações pendentes;
- 15.1.4. para realização de diligências.

- 15.2. Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.

- 15.3. Nessas hipóteses serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

- 15.4. A convocação se dará por meio do sistema eletrônico (*chat*).

16. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

- 16.1. Encerradas as fases de julgamento e habilitação, e exauridos os recursos administrativos, o processo licitatório será encaminhado à autoridade superior, que poderá:

- I. determinar o retorno dos autos para saneamento de irregularidades;
- II. revogar a licitação por motivo de conveniência e oportunidade;
- III. proceder à anulação da licitação, de ofício ou mediante provocação de terceiros, sempre que presente ilegalidade insanável;
- IV. adjudicar o objeto e homologar a licitação.

17. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

- 17.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:

- 17.1.1. deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;
- 17.1.2. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não manter a proposta em especial quando:
 - 17.1.2.1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

- 17.1.2.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;
 - 17.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou
 - 17.1.2.4. deixar de apresentar amostra;
 - 17.1.2.5. apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do Edital;
 - 17.1.3. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
 - 17.1.3.1. recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;
 - 17.1.4. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação;
 - 17.1.5. fraudar a licitação;
 - 17.1.6. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:
 - 17.1.6.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
 - 17.1.6.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;
 - 17.1.6.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;
 - 17.1.7. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação
 - 17.1.8. praticar ato lesivo previsto no [art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013](#).
- 17.2. Com fulcro na [Lei nº 14.133, de 2021](#), a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:
- 17.2.1. advertência;
 - 17.2.2. multa;
 - 17.2.3. impedimento de licitar e contratar e
 - 17.2.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.
- 17.3. Na aplicação das sanções serão considerados:
- 17.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.
 - 17.3.2. as peculiaridades do caso concreto
 - 17.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes
 - 17.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública
 - 17.3.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 17.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de **60 (sessenta) dias** úteis, a contar da comunicação oficial.
- 17.4.1. Para as infrações previstas nos itens 17.1.1, 17.1.2 e 17.1.3, a multa será de **0,5%** do valor do contrato licitado.
 - 17.4.2. Para as infrações previstas nos itens 17.1.4, 17.1.5, 17.1.6, 17.1.7 e 17.1.8, a multa será de **15%** do valor do contrato licitado.

- 17.5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.
- 17.6. Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.
- 17.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 17.1.1, 17.1.2 e 17.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.
- 17.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 17.1.4, 17.1.5, 17.1.6, 17.1.7 e 17.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 17.1.1, 17.1.2 e 17.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no [art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021](#).
- 17.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 17.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação.
- 17.10. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.
- 17.11. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.
- 17.12. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.
- 17.13. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

17.14. A aplicação das sanções previstas neste Edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

18. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

18.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da [Lei nº 14.133, de 2021](#), devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

18.2. Não serão conhecidas as impugnações apresentadas fora do prazo legal e/ou subscritas por representantes não habilitados legalmente ou não identificado no processo para responder pelo proponente.

18.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelo e-mail: cplseec@gmail.com ou site.compras.gov.br.

18.4. Decairá do direito de impugnar os termos deste Edital, o licitante que o tendo aceitado sem objeção, venha a apontar, depois da abertura das propostas de preços, falhas ou irregularidades que o viciarem, hipótese em que tal comunicação não terá efeito de recurso.

18.5. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

18.5.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo agente de contratação, nos autos do processo de licitação.

18.6. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame, salvo quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

18.7. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado pelo sistema em campo próprio e vincularão os participantes e a Administração no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

19. DAS OBRIGAÇÕES

Contratante:

19.1. A unidade executora (escola) deverá formalizar o pedido dos gêneros alimentícios, descrevendo quantidades e especificações técnicas do item solicitado, realizando a comunicação à empresa vencedora, através do serviço de e-mail, endereço este que empresa deverá apresentar em suas informações de contato na finalização do certame.

19.2. Não serão considerados para fins de comprovação quanto a irregularidades de fornecimento, os pedidos de gêneros alimentícios e ou comunicação seja qual for a natureza, realizados por meio de contato telefônico, aplicativo *whatsapp* ou outro serviço de mensagens de texto instantâneas às empresas vencedoras.

19.3. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;

- 19.4. Prestar as informações e esclarecimentos atinentes ao objeto deste termo de referência, que venham ser solicitados pela empresa a ser contratada.
- 19.5. Impedir que terceiros, sem autorização da Secretaria de Estadual de Educação, forneçam os gêneros alimentícios. Ressaltando que se autorizado pela SEEC, esse fornecimento não poderá ser realizado em sua totalidade feita por terceiros.
- 19.6. Informar à Diretoria Regional de Alimentação Escolar – DRAE da respectiva jurisdição da escola, através de ofício ou e-mail, caso o fornecimento tenha sido terceirizado por parte do da empresa ganhadora sem a devida autorização da SEEC.
- 19.7. Fiscalizar e supervisionar a qualidade dos produtos fornecidos quanto à qualidade e quantidade solicitada, anotando e registrando todas as ocorrências, determinando o que for necessário à regularização das falhas observadas.
- 19.8. Conferir os produtos no ato do recebimento. A unidade de ensino deverá devolver qualquer produto fornecido divergente das especificações, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no alimento fornecido e solicitar expressamente por escrito à contratada, sua substituição, devendo o fornecedor garantir a substituição num prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, independentemente da aplicação das sanções cabíveis. Essa norma também é válida para produtos cuja não conformidade seja detectada posteriormente à entrega, no momento do uso, por exemplo.
- 19.9. Informar à Diretoria Regional de Alimentação Escolar – DRAE da respectiva jurisdição da escola, através de ofício ou e-mail, qualquer irregularidade referente ao fornecimento dos gêneros alimentício por parte dos contratados.
- 19.10. Efetuar o pagamento da Nota Fiscal ou Fatura da Contratada somente se o pedido realizado pela escola for devidamente efetuado pelo fornecedor com a entrega total dos gêneros alimentícios, assim como for entregue todas as certidões necessárias.
- 19.11. Aplicar à CONTRATADA as penalidades previstas na legislação pertinente, caso se comprove irregularidades através da Diretoria Regional de Alimentação Escolar.
- 19.12. O Diretor da unidade de ensino (escola) deverá acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada.
- 19.13. O Diretor da unidade de ensino (escola) deverá efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital, conforme descrito no item “PAGAMENTO”.
- 19.14. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Referência, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

Contratada:

- 19.15. Formalizar a confirmação de recebimento do pedido dos gêneros alimentícios encaminhado pela unidade executora (escola), através de e-mail.
- 19.16. Não será considerada para fins de comprovação a comunicação seja qual for a natureza, realizados por meio de contato telefônico, aplicativo *whatsapp* ou outro serviço de mensagens de texto instantâneas à unidade executora (escola).
- 19.17. Fornecer os gêneros alimentícios deste termo de referência, em conformidade com todas as especificações e características consignadas em sua proposta de preços, devendo, todos eles, serem de boa qualidade e de excelente aceitação.
- 19.18. O responsável pela entrega representando o fornecedor, deverá aguardar a conferência da mercadoria, mediante apresentação da nota fiscal.
- 19.19. Realizar a entrega dos gêneros alimentícios durante o horário de funcionamento da instituição de ensino, das 7h às 12h e 13h às 17h, de segunda-feira a sexta-feira.
- 19.20. Será permitido que a entrega dos gêneros alimentícios ocorra ocasionalmente em horários diversos, em comum entendimento entre a unidade executora (escola) e proponentes, devendo o fornecedor justificar o motivo da eventual mudança de horário proposto, o qual deverá atender a necessidade da unidade executora (escola).
- 19.21. Não será permitido que a entrega dos gêneros alimentícios ocorra durante o período de recesso escolar (férias, feriados nacionais, estaduais e municipais). Fica autorizado o fornecimento nos referidos períodos somente nos casos de agendamento prévio e em comum acordo com a unidade executora (escola).
- 19.22. As despesas decorrentes do fornecimento dos gêneros alimentícios, e sua posterior devolução, caso seja necessária, serão de inteira responsabilidade da CONTRATADA.
- 19.23. As quantidades indicadas para este registro de preço são estimadas e servem como referência, podendo a contratante aumentá-las em até (25%) ou diminuí-las, conforme suas necessidades.
- 19.24. Informar a Comissão Permanente de Licitação – CPL/ SEEC em sua proposta conta bancária, agência, e-mail, fax e telefone, CPF e RG do dirigente, como também, o e-mail, telefone fixo e celular atualizados, assim como o nome do responsável pelo fornecimento dos produtos.
- 19.25. Fornecer os produtos até 72 horas após a solicitação pela Unidade de Ensino.
- 19.26. A empresa deverá dispor de condições adequadas para o armazenamento e distribuição dos produtos ofertados.
- 19.27. O contratado é responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou

reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo órgão interessado.

19.28. Emitir e encaminhar à DRAE correspondente à jurisdição, relatório trimestral de venda dos gêneros alimentícios por unidade escolar das escolas correspondentes à DIREC do processo e ata de registro de preço vigente.

19.29. As empresas ganhadoras deverão participar de uma reunião que acontecerá no dia da assinatura da Ata, no local e horário a ser estabelecidos pela Secretaria de Estado da Educação e da Cultura situada no Centro Administrativo do Estado, BR101, Km 0, Bloco I, Térreo, Lagoa Nova – Natal/RN – CEP 59.064-901. A empresa receberá 48 horas antes, as informações de data, local e horário via e-mail através da Comissão Permanente de Licitação.

19.30. Responsabilizar-se pelos vícios decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei n.º 8.078, de 1990).

19.31. Comunicar à contratante através de e-mail, confirmando-o recebimento através do endereço eletrônico de e-mail da escola fornecido nos anexos, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação.

19.32. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

19.33. Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.

20. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

20.1. A SEEC na defesa do interesse do serviço público e de acordo com a legislação vigente, anular ou revogar, no todo ou em parte, a presente licitação.

20.2. Os casos omissos, bem com as dúvidas suscitadas, serão resolvidos pela comissão, tudo de conformidade com as normas jurídicas e administrativas aplicáveis e nos Princípios Gerais do Direito.

20.3. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

20.4. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

20.5. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

20.5.1. ANEXO I - Termo de Referência

20.5.2. ANEXO II – Minuta da Ata de Registro de Preços

20.5.3. ANEXO III – Minuta de Termo de Contrato

20.5.4. ANEXO IV – Modelo de Proposta de Preços

Natal/RN, 17 de setembro de 2024.

Ana Santana Alves de Medeiros
Pregoeira da CC/SEEC

ANEXO IV

PROPOSTA DE PREÇOS

NOME DA EMPRESA: _____

CNPJ: _____

INSC. ESTADUAL: _____

À COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO DA SEEC

PREGÃO ELETRÔNICO nº 90003/2024 - SRP

OBJETO: A presente licitação, tipo menor preço por item, tem por objeto o Registro de Preços para aquisição gêneros alimentícios em execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, para fornecimento de alimentação dos alunos matriculados nas escolas da rede estadual de ensino do Estado do Rio Grande do Norte, jurisdição da jurisdição da 15ª Diretoria Regional de Educação - 15ª DIREC de PAU DOS FERROS/RN, conforme Anexo I deste Edital.

Prezados Senhores,

Atendendo à solicitação feita através do Pregão Eletrônico nº 90003/2024, acima indicado, apresentamos PROPOSTA para fornecimento dos produtos abaixo relacionados, de acordo com a Planilha de Especificação do Edital.

ITEM	DISCRIMINAÇÃO	Marca	Unid.	Quant.	P. Unitário	P. Total
01			Kg			
02			Kg			

VALOR TOTAL DA PROPOSTA – R\$ _____

PRAZO DE ENTREGA: _____ VALIDADE DA PROPOSTA: _____ PERCENTUAL DO ICMS: _____

CONTA BANCÁRIA:

AGÊNCIA:

E-MAIL:

Telefone:

LOCAL E DATA

Responsável CPF

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

(Processo Administrativo nº 00410051.000265/2024-20)

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1 Aquisição de gêneros alimentícios em execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, para fornecimento de alimentação dos alunos matriculados nas escolas da rede estadual de ensino do Estado do Rio Grande do Norte, da jurisdição da 15ª Diretoria Regional de Educação - 15ª DIREC de Pau dos Ferros, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QTD.	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR TOTAL R\$
1	Açafrão , em pó, com cheiro, cor e sabor próprio. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, peso líquido de 50g, marca do fabricante e prazo de validade.	Pacote (50g)	3.648	R\$ 9,50	R\$ 34,656,00
2	Açúcar cristal , derivado da sacarose de cana de açúcar, na cor branca, de rápida dissolução. Embalagem com identificação do produto, peso líquido de 1 kg e com prazo de validade.	Kg	7.140	R\$ 5,43	R\$ 38.770,20
3	Adoçante dietético, líquido, livre de sacarose, sacarina, ciclamato, aspartame, sendo, portanto, 100% sucralose . Embalagem plástica com identificação do produto, peso líquido de 75 ml e com prazo de validade.	Embalagem (75ml)	8.868	R\$ 20,77	R\$ 184.188,36
4	Amido de milho , em pó, tipo maisena. Produto amiláceo, extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matéria terrosa e parasitos, não podendo apresentar-se úmido, fermentado ou rançoso. Produto industrializado, novo, de primeira qualidade, pó fino, na cor branca, com odor e sabor próprio. Acondicionado em embalagem com identificação do produto, peso líquido com 500g e com prazo de validade.	Caixa (500g)	228	R\$ 12,41	R\$ 2.829,48
5	Arroz parboilizado , classe longo fino, tipo 1, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica, com identificação do produto, peso líquido de 1kg e com prazo de validade.	Kg	10.380	R\$ 8,49	R\$ 88.126,20
6	Arroz parboilizado , <u>integral</u> , classe longo fino, tipo 1, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica, com identificação do produto, peso líquido de 1kg e com prazo de	Kg	9.564	R\$ 10,01	R\$ 95.735,64

	validade.				
7	Arroz polido , grão longo, tipo 1, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica, com identificação do produto, peso líquido de 1kg e com prazo de validade.	Kg	7.128	R\$ 7,01	R\$ 49.967,28
8	Aveia , em flocos, integral, rica em fibras. Embalagem com identificação do produto, peso líquido de 170g e com prazo de validade.	Caixa (170g)	9.780	R\$ 6,28	R\$ 61.418,40
9	100% azeite de oliva , tipo <u>extravirgem</u> , acidez máxima de 0,8%. Garrafa com identificação do produto, peso líquido de 500ml e prazo de validade.	Garrafa (500ml)	636	R\$ 39,74	R\$ 25.274,64
10	Biscoito de polvilho , tradicional, <u>sem glúten</u> . Embalagem plástica própria de 100g e com prazo de validade	Pacote (100g)	7.656	R\$ 8,32	R\$ 63.697,92
11	Biscoito doce , tipo rosquinha, sabores variados (chocolate, coco e leite), produto industrializado, novo, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica com prazo de validade e peso líquido de 350g.	Pacote (350g)	10.524	R\$ 6,67	R\$ 70.195,08
12	Biscoito doce , tipo Maria, produto industrializado, novo, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido de 350g.	Pacote (350g)	19.272	R\$ 6,85	R\$ 132.013,20
13	Biscoito salgado , tipo cream cracker, dupla embalagem. Produto industrializado, novo, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido de 350g.	Pacote (350g)	19.272	R\$ 6,42	R\$ 123.726,24
14	Biscoito salgado , tipo cream cracker integral, dupla embalagem. Produto industrializado, novo, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido de 350g.	Pacote (350g)	5.196	R\$ 7,57	R\$ 39.333,72
15	Cacau , em pó, 100%, embalagem com identificação do produto, peso líquido de 200g e com prazo de validade.	Caixa (200g)	12.912	R\$ 27,72	R\$ 357.920,64
16	Café em pó , torrado e moído, embalagem, com prazo de validade e peso líquido de 250g.	Pacote (250g)	3.216	R\$ 9,72	R\$ 31.259,52
17	Colorau , em pó, Produto industrializado, novo, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica com peso líquido de 100g e prazo de validade.	Pacote (100g)	996	R\$ 1,77	R\$ 1.762,92
18	Canela , em pó, com cheiro, cor e sabor próprio. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, peso líquido de 50g, marca do fabricante e prazo de validade.	Pacote (50g)	8.460	R\$ 9,82	R\$ 83.077,20
19	Cominho , em pó, com cheiro, cor e sabor próprio. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, peso líquido de 100g, marca do fabricante e prazo de validade.	Pacote (100g)	1.692	R\$ 9,12	R\$ 15.431,04
20	Farinha de mandioca , grupo seca, subgrupo fina, tipo 1, embalagem contendo peso líquido	Kg	600	R\$ 8,54	R\$ 5.124,00

	de 1kg, e prazo de validade.				
21	Farinha de trigo, tipo 1 , com fermento, embalada em sacos transparentes, resistentes, limpos e não violados. Embalagem contendo 1 Kg, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a Portaria 354/96 – Anvisa e Portaria 74/94 do MS/SNVS.	Kg	2.388	R\$ 6,64	R\$ 15.856,32
22	Feijão, tipo macassar, tipo 1 , constituído de mínimo 90% de grãos na cor característica a variedade correspondente de grãos inteiros, sadios, novos, com umidade permitida de 15%, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies. Produto com identificação, peso líquido de 1 kg e com prazo de validade.	Kg	2.388	R\$ 9,39	R\$ 22.423,32
23	Feijão, tipo carioquinha, tipo 1 , constituído de mínimo 90% de grãos na cor característica a variedade correspondente de grãos inteiros, sadios, novos, com umidade permitida de 15%, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies. Produto com identificação, peso líquido de 1 kg e com prazo de validade.	Kg	2.292	R\$ 9,11	R\$ 20.880,12
24	Feijão, tipo preto, tipo 1 , constituído de mínimo 90% de grãos na cor característica a variedade correspondente de grãos inteiros, sadios, novos, com umidade permitida de 15%, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies. Produto com identificação, peso líquido de 1 kg e com prazo de validade.	Kg	3.444	R\$ 10,82	R\$ 37.264,08
25	Flocão de milho , produto industrializado, novo, de primeira qualidade. Embalagem com identificação do produto, peso líquido de 500g e prazo de validade.	Pacote (500g)	32.472	R\$ 3,05	R\$ 99.039,60
26	Leite de coco , produto obtido de leite de coco pasteurizado e homogeneizado, podendo conter conservantes, acidulantes e/ou espessante, garrafa com identificação do produto, peso líquido de 500ml e prazo de validade.	Garrafa (500ml)	2.376	R\$ 17,03	R\$ 40.463,28
27	Leite de soja , extrato solúvel, em pó, elaborado a partir de soja desidratada e moída. Acondicionado em embalagem com identificação do produto, com peso líquido de 300g e prazo de validade.	Lata (300g)	8.124	R\$ 34,02	R\$ 276.378,48
28	Leite de vaca em pó, desnatado , embalagem aluminizada, com identificação do produto, peso líquido 200g e prazo de validade.	Pacote (200g)	12.192	R\$ 8,35	R\$ 101.803,20
29	Leite de vaca em pó, integral , embalagem aluminizada, com identificação do produto, peso líquido 200g e prazo de validade.	Pacote (200g)	26.136	R\$ 9,07	R\$ 237.053,52
30	Louro , em pó, acondicionado em embalagem plástica com peso líquido de 10g, com identificação do produto e marca do fabricante.	Pacote (10g)	1.152	R\$ 8,10	R\$ 9.331,20
31	Macarrão , tipo espaguete, à base de farinha, sem ovos, embalagens de 500g, com data de fabricação e prazo de validade, fabricado a	Pacote (500g)	14.256	R\$ 4,24	R\$ 60.445,44

	partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitas.				
32	Macarrão , tipo espaguete, <u>integral</u> , sem glúten, à base de farinha de arroz, embalagens de 500g, com data de fabricação e prazo de validade, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitas.	Pacote (500g)	10.764	R\$ 8,50	R\$ 91.494,00
33	Manteiga com sal , de primeira qualidade, obtida do creme de leite (nata) padronizado, pasteurizado e maturado, com teor mínimo de 80% de lipídeos, embalagens com dados de identificação, data de fabricação e validade, lote, registro do Ministério da Agricultura SIF/SEIPOA. Embalagem plástica de 500g, resistente, atóxica, com identificação do produto e do fabricante, data de fabricação e de validade e pesolíquido.	Embalagem (500g)	864	R\$ 31,12	R\$ 26.887,68
34	Milho , para o preparo de mungunzá, seco, processado em grãos crus, inteiros, com aspectos, cor, cheiro e sabor próprio, livre de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Acondicionado em saco plástico resistente, com peso líquido de 500g e prazo de validade.	Pacote (500g)	6.888	R\$ 4,75	R\$ 32.718,00
35	Óleo comestível vegetal de soja , refinado, sem colesterol. Garrafa com peso líquido de 900ml e prazo de validade.	Garrafa (900ml)	1.776	R\$ 10,68	R\$ 18.967,68
36	Orégano desidratado , constituído por folhas de espécimes vegetais genuínos, sãs, limpas e secas, cor verde pardacenta, cheiro e sabor próprio. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, peso líquido de 100g, marca do fabricante e prazo de validade.	Pacote (100g)	432	R\$ 9,77	R\$ 4.220,64
37	Pimenta do reino , em pó, com cheiro, cor e sabor próprio. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, peso líquido de 50g, marca do fabricante e prazo de validade.	Pacote (50g)	3.408	R\$ 11,61	R\$ 39.566,88
38	Proteína texturizada de soja , granulada, de cor clara, obtida por processamento tecnológico adequado, a partir de farinha de soja desengordurada, proteína isolada de soja e proteína concentrada de soja, isenta de sujidades, deve apresentar unidade máxima de 8% e proteína em base seca mínima de 50%. Embalagem com identificação do produto, peso líquido de 400g e prazo de validade.	Pacote (400g)	2.868	R\$ 7,37	R\$ 21.137,16
39	Proteína texturizada de soja , granulada, de cor escura, obtida por processamento tecnológico adequado, a partir de farinha de soja desengordurada, proteína isolada de soja e proteína concentrada de soja, isenta de sujidades, deve apresentar unidade máxima de 8% e proteína em base seca mínima de 50%. Embalagem com identificação do produto, peso líquido de 400g e prazo de validade.	Pacote (400g)	2.964	R\$ 7,35	R\$ 21.785,40

40	Sal , refinado, iodado, com granulação uniforme e cristais brancos, não pegajoso ou empedrado. Embalagem com identificação do produto, contendo 1kg e com prazo de validade.	Kg	552	R\$ 1,49	R\$ 822,48
41	Vinagre , de álcool, com acidez mínima de 4%, garrafa plástica com 500ml e com prazo de validade.	Garrafa (500ml)	1.164	R\$ 4,38	R\$ 5.098,32
42	Abacaxi , de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Unidades com aproximadamente 1,4kg a 1,5kg.	UND	22.008	R\$ 7,37	R\$ 162.198,96
43	Alface , tipo lisa, íntegra, de 1ª qualidade, compacta e firme, com folhas frescas e viçosas, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentam de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica.	UND	1.152	R\$ 5,86	R\$ 6.750,72
44	Alho , bulbo in natura, nacional, de primeira qualidade, compacto e firme, sem lesões de origem, livre de resíduos, tamanho e cor uniforme, bem desenvolvido, isento de sujidade, parasitas e larvas. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem e prazo de validade.	Kg	852	R\$ 36,14	R\$ 30.791,28
45	Banana , tipo Pacovan apresentação em pencas, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	5.736	R\$ 6,65	R\$ 38.144,40
46	Batata doce , de primeira qualidade, bem desenvolvida, sem rama, tamanho e coloração uniformes, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem, rachaduras e cortes, danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.	Kg	2.172	R\$ 5,20	R\$ 11.294,40
47	Batata inglesa , lisa, de primeira e boa qualidade, firme e intacta, tamanho e coloração uniformes, graúdas, sem danos físicos e mecânicos (rachaduras e cortes) oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.	Kg	2.292	R\$ 8,08	R\$ 18.519,36
48	Beterraba , primeira qualidade, bem desenvolvida, compacta e firme, isenta de enfermidade e sujidade, tamanho e coloração uniformes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente	Kg	84	R\$ 8,09	R\$ 679,56

	atóxica, com etiqueta de pesagem.				
49	Cebola branca , de primeira qualidade, tamanho médio, opaca e firme, sem lesão de origem física ou mecânica oriunda do manuseio e transporte e isenta de sujidades. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.	Kg	3.432	R\$ 8,10	R\$ 27.799,20
50	Cenoura , de primeira qualidade, com cheiro, aspecto e sabor próprios, tamanho uniforme, isenta de sujidades, parasitas, larvas e material terroso, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.	Kg	3.444	R\$ 8,82	R\$ 30.376,08
51	Chuchu , de primeira, apresentando grau de maturação intermediária tal que permita suportar a manipulação, com odor agradável e consistência firme, com polpa intacta, coloração e tamanhos uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, bolores ou outros defeitos que possam alterar a sua aparência e qualidade. Livre de materiais terrosos, e de resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas, fisiologicamente desenvolvido, não lenhoso, bem formado, com coloração própria, em perfeitas condições de conservação e maturação. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.	Kg	576	R\$ 10,26	R\$ 5.909,76
52	Coentro , folhas de cor verde, de primeira qualidade, frescas, aspecto e sabor próprios, isento de sinais de apodrecimento e sujidade de materiais terrosos. Acondicionado em embalagem transparente atóxica com etiqueta de pesagem, com peso médio de 130 gramas.	UND	864	R\$ 2,93	R\$ 2.531,52
53	Goma de tapioca , hidratada, material mandioca, de primeira qualidade, com cheiro e sabor próprio, livre de impurezas. Acondicionado em embalagem plástica própria com identificação do produto, peso líquido de 1 kg, marca do fabricante e prazo de validade.	Kg	156	R\$ 9,45	R\$ 1.474,20
54	Jerimum de leite , maduro, de boa qualidade, cheiro, aspecto e sabor próprios, tamanho uniforme, isento de enfermidades com ausência de sujidades, parasitas, larvas e material terroso, sem danos físicos e mecânicos.	Kg	612	R\$ 5,30	R\$ 3.243,60
55	Laranja , tipo pêra, fresca, de primeira qualidade, bem desenvolvida e madura, com tamanho e coloração uniformes, polpa firme e intacta, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.	Kg	6.144	R\$ 5,68	R\$ 34.897,92
56	Limão , tipo taiti, de primeira qualidade, fresco, bem desenvolvido e maduro, com tamanho e				

	coloração uniformes, polpa firme e intacta, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.	Kg	816	R\$ 9,49	R\$ 7.743,84
57	Maçã nacional , de primeira qualidade, graúda, tamanho e cor uniformes, desenvolvida e madura, sem danos físicos e químicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.	Kg	804	R\$ 13,50	R\$ 10.854,00
58	Macaxeira , de primeira qualidade, com cheiro, aspecto e sabor próprios, tamanho uniforme, isenta de sujidades, parasitas, larvas e material terroso, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.	Kg	84	R\$ 7,01	R\$ 588,84
59	Mamão , tipo formosa, de primeira qualidade, bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, tamanho e coloração uniformes, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio de transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.	Kg	6.144	R\$ 4,92	R\$ 30.228,48
60	Manga , tipo espada, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.	Kg	636	R\$ 5,79	R\$ 3.682,44
61	Maracujá , de primeira qualidade, bem desenvolvido e maduro, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, sem danos físicos. Acondicionado em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.	Kg	636	R\$ 10,75	R\$ 6.837,00
62	Melancia , redonda, bem desenvolvida e madura com polpa firme e intacta, graúda, tamanho e coloração uniforme, de primeira qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas.	Kg	9.180	R\$ 4,46	R\$ 40.942,80
63	Melão , tipo japonês, de primeira qualidade, bem desenvolvido e maduro, com tamanho e coloração uniformes, com polpa intacta e firme, acondicionado em caixa de papelão por kg.	Kg	6.144	R\$ 5,67	R\$ 34.836,48
64	Pimentão verde , extra a tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica (perfurações e cortes). Acondicionado em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.	Kg	1.716	R\$ 8,68	R\$ 14.894,88

65	Tomate , maduro, de boa qualidade, graúdo, com polpa firme e intacta, isento de material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.	Kg	3.432	R\$ 9,29	R\$ 31.883,28
66	Queijo, tipo mussarela , fabricado à base de leite de vaca, de primeira qualidade, fatiado, acondicionado em embalagem atóxica de 1kg, limpa, não violada, resistente. Com etiqueta de identificação do produto, peso, prazo de validade serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou federal (SIF).	Kg	1.716	R\$ 44,08	R\$ 75.641,28
67	Carne bovina, tipo acém , congelada, com no máximo 10% de sebo e gordura. Com cor, cheiro e sabor próprios. Acondicionada em embalagem própria contendo peso líquido de 1kg a 3kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Com etiqueta de identificação do produto, peso, prazo de validade serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou federal (SIF).	Kg	9.024	R\$ 34,19	R\$ 308.530,56
68	Carne bovina, moída, tipo acém , congelada, com no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Acondicionada em embalagem própria de 1 kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Com etiqueta de identificação do produto, peso, prazo de validade serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou federal (SIF).	Kg	8.832	R\$ 37,60	R\$ 332.083,20
69	Carne bovina, tipo músculo , congelada, com no máximo 10% de sebo e gordura. Com cor, cheiro e sabor próprios. Acondicionada em embalagem própria contendo peso líquido de 1kg a 3kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Com etiqueta de identificação do produto, peso, prazo de validade serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou federal (SIF).	Kg	4.596	R\$ 36,10	R\$ 165.915,60
70	Carne de charque , ponta de agulha, carne bovina sem osso, salgada e seca, com baixo teor de gordura, embalagem a vácuo com peso líquido de 500g, podendo o peso da embalagem variar entre 500g a 3kg, com etiqueta de identificação do produto, peso, prazo de validade serviço estadual de inspeção	Kg	576	R\$ 47,24	R\$ 27.210,24

	de produtos de origem animal (SEIPOA) ou federal (SIF).				
71	Carne bovina, tipo carne de sol, tipo acém , resfriada, de consistência firme com cor, cheiro e sabor próprios, acondicionada em embalagem própria contendo peso líquido de 1kg a 3kg, transparente, atóxica, não violada, resistente e à vácuo. A embalagem deve garantir a integridade do produto até o momento do consumo. Com etiqueta de identificação do produto, peso, prazo de validade serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou federal(SIF).	Kg	2.292	R\$ 45,57	R\$ 104.446,44
72	Coxa e sobrecoxa de frango , congeladas, com adição de água de no máximo 8%, de primeira qualidade, aspecto, cor e cheiro próprio, não amolecida e nem pegajosa, sem manchas esverdeadas, com ausência de sujidade, parasita e larvas, sem excesso de gordura e pele. Apresentar após o degelo uma consistência firme e compacta, coloração amarelo parda, brilho e odor suave. Acondicionados em embalagem própria contendo peso líquido de 1kg, podendo o peso da embalagem variar entre 800g a 1 kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Com etiqueta de identificação do produto, peso, prazo de validade serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou federal (SIF).	Kg	4.344	R\$ 15,26	R\$ 66.289,44
73	Fígado bovino , limpo, congelado, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios. Acondicionado em embalagem própria contendo peso líquido de 1kg a 3kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Com etiqueta de identificação do produto, peso, prazo de validade serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou federal (SIF).	Kg	96	R\$ 15,39	R\$ 1.477,44
74	Ovo de galinha , tamanho padrão (médio), de 1ª qualidade, com boa aparência, sem manchas ou fragmento, isento de sujidades, fungos e substâncias tóxicas. Acondicionado em embalagem apropriada (caixa com 30 unidades). Com etiqueta de identificação do produto, peso, prazo de validade serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou federal (SIF).	Caixac/ 30 unidades	3.828	R\$ 26,77	R\$ 102.475,56

75	Peito de frango , de primeira qualidade, congelado, aspecto, cor e cheiro próprio, não amolecida e nem pegajosa, sem manchas esverdeadas, com ausência de sujidade, parasita e larvas, sem excesso de gordura e pele. Apresentar após o degelo uma consistência firme e compacta, coloração amarelo parda, brilho e odor suave. Acondicionado em embalagem própria de 1kg, podendo o peso da embalagem variar entre 800g a 1kg transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Com etiqueta de identificação do produto, peso, prazo de validade serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou federal (SIF).	Kg	14.352	R\$ 21,26	R\$ 305.123,52
76	Peixe, tipo filé de merluza , congelado, de primeira qualidade, limpo, sem pele ou escamas, sem espinha, com 180g em média, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Com etiqueta de identificação do produto, peso, prazo de validade serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou federal (SIF). Acondicionada em embalagem de 1kg a 2kg e de material transparente atóxico.	Kg	2.868	R\$ 40,36	R\$ 115.752,48
77	Pão, tipo cachorro-quente , tamanho médio, alongado, superfície lisa, macia, brilhante, com miolo consistente e sedoso. Unidade pesando 50g. Acondicionado em papel adequado ou embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem e prazo de validade.	Kg	5.736	R\$ 15,76	R\$ 90.399,36
78	Pão, tipo francês , tamanho médio. Unidade pesando 50g. Acondicionado em papel adequado ou embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem e prazo de validade.	Kg	5.736	R\$ 15,58	R\$ 89.366,88
79	Polpa de fruta, sabor cajá , acondicionada em embalagem plástica de 1kg, isenta de contaminação, com identificação do produto, prazo de validade, marca do fabricante e nº de registro no MAPA.	Kg	4.908	R\$ 12,51	R\$ 61.399,08
80	Polpa de fruta, sabor goiaba , acondicionada em embalagem plástica de 1kg, isenta de contaminação, com identificação do produto, prazo de validade, marca do fabricante e nº de registro no MAPA.	Kg	4.908	R\$ 12,72	R\$ 62.429,76

1.2 Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

1.3 O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados da publicação da ata de Registro de Preços no Diário Oficial do Estado do Rio Grande do Norte, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.4 O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação. Por se tratar de aquisição, não haverá possibilidade de prorrogação.

1.5 O certame será dividido em 80 (oitenta) itens, conforme tabela constante neste termo de referência (anexo I), facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse; que tenha previsão do critério de julgamento adotado.

1.6 Participarão deste processo todas as escolas da circunscrição da 15ª DIREC Pau dos Ferros que é constituída pelos municípios de Água Nova, Alexandria, Coronel João Pessoa, Dr. Severiano, Encanto, Francisco Dantas, José da Penha, Luís Gomes, Major Sales, Marcelino Vieira, Paraná, Pau dos Ferros, Pilões, Portalegre, Rafael Fernandes, Riacho de Santana, São Francisco do Oeste, São Miguel, Tenente Ananias, Venha-Ver, totalizando 39 (trinta e nove) escolas nesta DIREC.

1.7 Em observância ao art. 9º, inciso I, do Decreto nº 18.100/05, o qual determina ser necessário que o órgão gerenciador (SEEC/ RN/ DIREC), consolide e identifique todas as estimativas individuais de consumo no Termo de Referência, os órgãos participantes (escolas estaduais da jurisdição da DIREC) estão identificados com suas estimativas individuais nos deste termo.

1.8 A fonte de valores trata-se de estimativa, considerando que fora utilizado os valores do processo de igual objeto da 10ª DIREC/Caicó da SEEC, pesquisa a qual tem vigência de 26/12/2023. Os valores finais conforme pesquisa de preços da CPP/ SEEC, serão acostados aos autos e disposto no Edital.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1 O objeto da contratação está descrito no Estudo Técnico Preliminar e trata-se de aquisição futura de gêneros alimentícios para execução do PNAE nas escolas da rede Estadual de ensino da DIREC X, por se tratar de um programa Federal contínuo, com verbas garantidas pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação - FNDE/ Ministério da Educação e da

Cultura - MEC, Programa o qual é contínuo, ininterrupto e obrigatório, conforme Resolução nº 06/ 2020 e Lei n. 11.947/ 2009, estando demais informações expostas no detalhamento da justificativa.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

3.1 A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1 Sustentabilidade:

4.1.1 Das disposições legais de condições de aceitação do objeto, transporte e entrega:

4.1.2 Conforme Decreto - Lei nº 986/ 1969, Art. 2º, para os efeitos deste Decreto - Lei considera-se: “I - Alimento: toda substância ou mistura de substâncias, no estado sólido, líquido, pastoso ou qualquer outra forma adequada, destinadas a fornecer ao organismo humano os elementos normais à sua formação, manutenção e desenvolvimento;”

4.1.3 Conforme Decreto - Lei nº 986/ 1969, Art. 45., as instalações e o funcionamento dos estabelecimentos industriais ou comerciais, onde se fabrique, prepare, beneficie, **acondicione, transporte, venda ou deposite alimentos** ficam submetidos às exigências deste Decreto-Lei e de seus Regulamentos. (*) O Decreto-Lei nº 785, de 25.8.69, foi revogado pela Lei nº 6.437, de 20.8.77, publicada no DOU de 24.8.77.

4.1.4 Conforme Decreto - Lei nº 986/ 1969, Art. 46., os estabelecimentos a que se refere o artigo anterior devem ser previamente licenciados pela autoridade sanitária competente estadual, municipal, territorial ou do distrito federal, mediante a expedição do respectivo alvará.

4.1.5 Conforme Decreto 8.739/ 1983, Art. 125, vigilância da autoridade sanitária é exercida sobre os alimentos, o pessoal que os manipule e os locais e instalações onde se fabriquem, produzam, beneficiem, manipulem, acondicionem, conservem, depositem, **armazenem, transportem, distribuam**, vendam ou consumam alimentos.

4.1.6 Conforme Decreto 8.739/ 1983, Art. 135, todo estabelecimento ou local destinado à produção, fabrico, beneficiamento, manipulação, acondicionamento, armazenamento,

depósito ou venda de alimentos deve possuir: alvará de funcionamento e caderneta de controle sanitário.

4.1.7 Conforme Decreto 8.739/ 1983, Art. 135, § 1º - O alvará de funcionamento é concedido após inspeção das instalações pela autoridade sanitária competente, obedecida as especificações deste Regulamento e de suas Normas Técnicas Especiais.

4.1.8 Conforme Decreto 8.739/ 1983, Art. 135, § 3º - A caderneta de controle sanitário contém as anotações das ocorrências verificadas pela autoridade fiscalizadora nas visitas de inspeção rotineira, bem como de penalidades que porventura tenham sido aplicadas.

4.1.9 Conforme Decreto 8.739/ 1983, Art. 135, § 4º - os veículos de transporte de alimentos devem possuir certificado de vistoria, o qual é concedido pela autoridade sanitária competente, após a devida inspeção.

4.1.10 Conforme **Portaria SVS/ MS Nº 326/ 1997**, o regulamento se aplica, quando for o caso, a toda pessoa física ou jurídica que possua pelo menos um estabelecimento no qual sejam realizadas algumas das atividades seguintes: **produção/ industrialização, fracionamento, armazenamento e transportes de alimentos industrializados.**

4.1.11 Conforme Portaria SVS/ MS Nº 326/ 1997, as matérias primas e produtos acabados devem ser armazenados e transportados segundo as boas práticas respectivas de forma a impedir a contaminação e/ ou a proliferação de microrganismos e que protejam contra a alteração ou danos ao recipiente ou embalagem. Durante o armazenamento deve ser exercida uma inspeção periódica dos produtos acabados, a fim de que somente sejam expedidos alimentos aptos para o consumo humano e sejam cumpridas as especificações de rótulo quanto as condições e transporte, quando existam.

4.1.12 Conforme Portaria SVS/ MS Nº 326/ 1997, os veículos de transportes pertencentes ao estabelecimento produtor de alimento ou por contratado devem atender as boas práticas de transporte de alimentos autorizados pelo órgão competente. Os veículos de transporte devem realizar as operações de carga e descarga fora dos locais de fabricação dos alimentos, devendo ser evitada a contaminação dos mesmos e do ar por gases de combustão.

4.1.13 Os veículos destinados ao transporte de alimentos refrigerados ou congelados devem possuir instrumentos de controle que permitam verificar a umidade, caso seja necessário e a manutenção da temperatura adequada.

4.1.14 Conforme Decreto nº 10.468/2020, todo produto de origem animal comestível

produzido no País ou importado deve ser registrado no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal da Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

4.1.15 Conforme Decreto nº 10.468/2020, os estabelecimentos só podem expedir ou comercializar matérias-primas e produtos de origem animal registrados pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal e identificados por meio de rótulos, dispostos em local visível, quando destinados diretamente ao consumo ou quando enviados a outros estabelecimentos que os processarão.

4.1.16 Conforme Decreto nº 10.468/ 2020, entende-se por **estabelecimento de produtos de origem animal**, sob inspeção federal, qualquer instalação industrial na qual sejam abatidos ou industrializados animais produtores de carnes e onde sejam obtidos, **recebidos, manipulados, beneficiados, industrializados, fracionados, conservados, armazenados, acondicionados, embalados, rotulados ou expedidos, com finalidade industrial ou comercial**, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados ou os produtos de abelhas e seus derivados incluídos os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal conforme dispõe a Lei nº 8.171, de 1991, e suas normas regulamentadoras.

4.1.17 Conforme Decreto nº 10.468/ 2020, Art. 20, § 3º Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de ovos e derivados o estabelecimento destinado à produção, à recepção, à ovoscopia, à classificação, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos e derivados.

4.1.18 Conforme Decreto nº 10.468/ 2020, “Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em: **I - abatedouro frigorífico; e II - unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos**”.

4.1.19 Conforme Decreto nº 10.468/ 2020, Art. 17, § 1º, “Para os fins deste Decreto, entende-se por **abatedouro frigorífico** o estabelecimento destinado ao abate dos animais produtores de carne, à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, dotado de instalações de frio industrial, que pode realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis”.

4.1.20 Conforme Decreto nº 10.468/ 2020, o Art. 23, “Os estabelecimentos de armazenagem

são classificados em: **I - entreposto de produtos de origem animal; e II - casa atacadista.**”

4.1.21 Conforme Decreto nº 10.468/ 2020, Art. 23, § 1º “Para os fins deste Decreto, entende-se por **entreposto de produtos de origem animal** o estabelecimento destinado exclusivamente à recepção, à armazenagem e à expedição de produtos de origem animal comestíveis, que necessitem ou não de conservação pelo emprego de frio industrial, dotado de instalações específicas para a realização de reinspeção”.

4.1.22 Conforme Decreto nº 10.468/ 2020, Art. 23, § 2º “Para os fins deste Decreto, entende-se por **casa atacadista** o estabelecimento registrado no órgão regulador da saúde que receba e armazene produtos de origem animal procedentes do comércio internacional prontos para comercialização, acondicionados e rotulados, para fins de reinspeção, dotado de instalações específicas para a realização dessa atividade”.

4.1.23 Conforme Decreto nº 10.468/ 2020, Art. 23, § 3º “Nos estabelecimentos de que tratam os § 1º e § 2º, não serão permitidos trabalhos de manipulação, de fracionamento ou de substituição de embalagem primária, permitida a substituição da embalagem secundária que se apresentar danificada”.

4.1.24 Conforme Decreto nº 9.013/2017, Art. 25, todo estabelecimento que realize o comércio interestadual ou internacional de produtos de origem animal deve estar registrado no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal ou relacionado junto ao serviço de inspeção de produtos de origem animal na unidade da federação, conforme disposto na Lei nº 1.283, de 1950, e utilizar a classificação de que trata este Decreto. O número de registro do estabelecimento é único e identifica a unidade fabril no território nacional.”

4.2 DO CONTROLE DE QUALIDADE HIGIÊNICO-SANITÁRIO

4.2.1 Os produtos alimentícios a serem adquiridos para o alunado do PNAE devem atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, do MS, e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA (Art. 40, Resolução CD/ FNDE nº 06/ 2020).

4.2.2 Os relatórios de inspeção sanitária realizadas no âmbito do PNAE devem ser arquivados e permanecer à disposição do CAE e do FNDE por um prazo de cinco anos (Art. 40, Resolução CD/ FNDE nº 06/ 2020).

4.2.3 A EEx (SEEC) preverá em edital de licitação a apresentação de amostras pelo licitante

classificado provisoriamente em primeiro lugar, para avaliação e seleção do produto a ser adquirido, as quais deverão ser submetidas a análises necessárias, imediatamente após a fase de homologação (Art. 41, Resolução CD/ FNDE nº 06/ 2020).

4.2.4 Cabe às EEx ou às UEx adotar medidas de controle higiênico-sanitário que garantam condições físicas e processos adequados às boas práticas de manipulação e processamento de alimentos na aquisição, no transporte, na estocagem, no preparo/manuseio e na distribuição de alimentos aos alunos atendidos pelo Programa (Art. 42, Resolução CD/ FNDE nº 06/ 2020).

4.2.5 A EEx (SEEC) implantará Manual de Boas Práticas – MBP e Procedimentos Operacionais Padronizados – POPs específicos para cada unidade escolar, em conformidade com as normativas da ANVISA e órgãos locais de vigilância sanitária (Art. 42, § 1º, Resolução CD/ FNDE nº 06/ 2020).

4.2.6 EEx (SEEC) realizará capacitação periódica dos manipuladores de alimentos das escolas estaduais com vistas à implementação das boas práticas e dos POPs (Art. 42, Resolução CD/ FNDE nº 06/ 2020).

4.2.7 Registros de capacitação e de monitoramento do MBP e dos POPs e relatórios de inspeção sanitária de serviços de alimentação escolares serão arquivados e permanecerá à disposição do CAE e do FNDE por um prazo de cinco anos (Art. 42, § 3º, Resolução CD/ FNDE nº 06/ 2020).

4.2.8 Nutricionistas e equipe técnicas das Diretorias Regionais de Alimentação Escolar – DRAEs irão monitorar através de visitas regulares às unidades de alimentação escolar verificando se todos os critérios de higiene, segurança sanitária e especificações constantes neste termo de referência estão sendo cumpridos.

4.3 DA VEDAÇÃO DE CONTRATAÇÃO DE MARCA OU PRODUTO

4.3.1 Diante das conclusões extraídas dos processos de igual objeto, de outras DIRECs da SEEC/ RN, a Administração não aceitará o fornecimento das marcas as quais já passaram por análise das nutricionistas responsáveis pela respectiva DIREC e foram reprovadas na análise, desde que compreendam o mesmo ano de vigência da ata de registro de preços de referência, marcas as quais já foram reprovadas em análise organoléptica respaldado em parecer técnico emitido pelo nutricionista.

4.3.2 Nos processos licitatórios subsequentes das demais DIRECs, desde que os pregões e atas de registros de preços possuam a vigência em comum de período (mesmo ano de análise

de amostra e vigência de ata de registro de preços), as empresas ficam isentas de apresentar amostra das marcas que já tenham sido aprovadas na análise de amostras realizada pela equipe técnica de Nutricionista da SEEC, apresentando apenas as amostras das marcas que ainda não tenham sido analisadas e apreciadas.

4.4 DA EXIGÊNCIA DE AMOSTRA

4.4.1 Havendo o aceite da proposta quanto ao valor, o interessado classificado provisoriamente em primeiro lugar deverá apresentar amostra, que terá data, local e horário de sua realização divulgados por mensagem no sistema, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais fornecedores interessados.

4.4.2 Serão exigidas amostras dos seguintes itens: A empresa classificada para os itens 1 a 36, 48, 61 e 75 a 79, constantes neste termo de referência, será convocada pela Comissão Permanente de Licitação – CPL – SEEC para apresentação das amostras até 02 (dois) dias úteis do final dos lances, a ser entregue na 1ª DRAE, situada na Secretaria de Estado da Educação, da Cultura, do Esporte e do Lazer no Centro Administrativo do Estado, BR101, KM 0, Lagoa Nova – Natal/RN – CEP 59.064-90, para serem analisadas, para que seja elaborado o parecer técnico da equipe de Nutricionistas, conforme Resolução CD/ FNDE nº 06/ 2020 – FNDE.

4.4.3 A empresa assume total responsabilidade pelo envio e por eventual atraso na entrega.

4.4.4 As amostras serão submetidas à análise sensorial para avaliação das características organolépticas.

4.4.5 Será realizado pelas nutricionistas da SEEC análise sensorial para avaliação das características organolépticas (sabor, aroma, consistência, aparência, rendimento).

4.4.6 Será realizado pelas nutricionistas da SEEC verificação da adequação com a especificação técnica do item no edital.

4.4.7 Será realizado pelas nutricionistas da SEEC verificação da embalagem e informação nutricional dos itens descritos neste Termo.

4.4.8 Para efeito da análise sensorial serão considerados os seguintes aspectos organolépticos: cor, sabor, aroma, consistência, conforme o tipo de alimento/ produto, além do rendimento, excesso de dureza, malcozidos ou queimados, excessivamente quebradiços, presença de fermentação ou ranço, embalagem e informe nutricional dos itens. Verificação de ausência de

sujidades (materiais terrosos, larvas, parasitas), conforme a característica do alimento.

4.4.9 A análise será realizada pela equipe técnica de Nutricionistas da Secretaria de Estado da Educação e da Cultura do Rio Grande do Norte que dará o parecer técnico no prazo de 24 horas úteis.

4.4.10 Será avaliado também qualidade da embalagem, tipo da embalagem e rotulagem, se os mesmos atendem a legislação vigente de alimentos no que compete a esta avaliação.

4.4.11 Será considerada vencedora do item a empresa que obtiver parecer técnico favorável da amostra analisada.

4.4.12 Em caso de reprovação da amostra, a empresa classificada em 2º lugar, será automaticamente convocada para apresentar a amostra.

4.4.13 É facultada prorrogação o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada via e-mail ao Pregoeiro da SEEC, endereço disponibilizado no Edital, pelo interessado, antes de findo o prazo.

4.4.14 No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas, a proposta será recusada.

4.4.15 Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.

4.4.16 Se a (s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), será analisada a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes neste Termo de Referência.

4.4.17 Os exemplares colocados à disposição da Administração serão tratados como protótipos, podendo ser manuseados pela equipe técnica responsável pela análise, não gerando direito a ressarcimento.

4.4.18 Após a divulgação do resultado do certame, as amostras entregues deverão ser recolhidas pelos fornecedores no prazo de 02 (dois) dias, após o qual poderão ser descartadas pela Administração, sem direito a ressarcimento.

4.4.19 Os interessados deverão colocar à disposição da Administração todas as condições indispensáveis à realização de testes.

5. Da exigência de carta de solidariedade

5.1 Tendo em vistas os inúmeros processos licitatórios instaurados para trocas de marcas dos alimentos registradas em atas de registros de preços de alimentos para o PNAE da SEEC/RN/ DIRECs, onde os fornecedores alegam interrupção de fornecimento por parte do distribuidor e/ ou fabricante, ao fornecedor participante será exigida carta de solidariedade emitida pelo fabricante e ou distribuidor, que assegure a execução do contrato.

6. Subcontratação

6.1 Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

7. Garantia da contratação

7.1 Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.

8. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

8.1 Condições de Entrega:

8.1.1 O prazo de entrega dos alimentos será de até 72 (setenta e duas horas), três dias úteis, contados do envio do pedido através de e-mail da escola estadual ao fornecedor ganhador do item, onde será estabelecido os quantitativos, itens necessários e cronograma definido pelo gestor da unidade escolar, em remessa única referente a cada contrato firmado, atendendo ao descrito no pedido dos gêneros conforme à necessidade da unidade escolar (CONTRATANTE), nos municípios e endereços das escolas estaduais jurisdicionadas a esta Regional constantes no anexo deste termo de referência.

8.1.2 Os gêneros alimentícios serão entregues nas escolas da rede estadual de ensino, jurisdicionadas à 15ª DIREC de Pau dos Ferros, nos municípios de Água Nova, Alexandria, Coronel João Pessoa, Dr. Severiano, Encanto, Francisco Dantas, José da Penha, Luís Gomes, Major Sales, Marcelino Vieira, Paraná, Pau dos Ferros, Pilões, Portalegre, Rafael Fernandes, Riacho de Santana, São Francisco do Oeste, São Miguel, Tenente Ananias, Venha-Ver, conforme anexo deste termo contendo os endereços das escolas.

8.1.3 O abastecimento das Escolas seguirá um planejamento elaborado pelos gestores delas com

respectivos quantitativos e cronograma de entrega, devendo ser cumprido o estabelecido nos itens deste termo de referência.

8.1.4 A gestão da unidade executora (escola) realizará o pedido dos gêneros alimentícios junto ao fornecedor, enviando cronograma de entrega que, dependendo do tipo dos gêneros, será semanal (frutas, verduras/ temperos, pães), quinzenal (polpas de frutas, ovos, queijos e carnes), ou mensal (não perecíveis).

8.1.5 No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior dois terços do prazo total recomendado pelo fabricante.

8.1.6 O fornecimento dos gêneros alimentícios deverá cumprir ao estabelecido nos itens constantes neste termo de referência: “Das condições de aceitação do objeto, transporte e entrega”, “Da rotulagem em geral”, “Do trânsito dos objetos e da certificação sanitária dos produtos” e “Planilha de especificações técnicas”.

8.2 Periodicidade das entregas dos gêneros:

8.2.1 Frutas – entrega semanal.

8.2.2 Legumes, temperos e pães – entrega semanal.

8.2.3 Ovos, queijo e carne de charque – entrega quinzenal.

8.2.4 Ovos – acondicionados em caixas de papelão, embalagem contendo 30 (trinta) unidades, protegidos por bandejas, apresentando a casca íntegra, sem rachadura e sem resíduos que indiquem a falta de higiene do fornecedor ou má qualidade do produto como fezes e sujidades não características.

8.2.5 Polpas de frutas – entrega quinzenal ou mensal, a depender das condições de armazenamento da escola.

8.2.6 Carnes – entrega quinzenal ou mensal, a depender das condições de armazenamento da escola.

8.2.7 Gêneros não perecíveis – entrega mensal.

8.3 As embalagens dos alimentos devem seguir o previsto abaixo, assim como as demais informações constantes na planilha de especificações técnicas.

8.3.1 **Carne bovina, tipo acém**, congelada, em embalagens de 1kg a 3 kg.

8.3.2 **Carne bovina, moída**, congelada, em embalagens de 1 kg.

8.3.3 **Carne bovina, tipo músculo**, congelada, em embalagens de 1kg a 3kg.

- 8.3.4 **Carne de charque**, em embalagens de 500 gramas a 3kg.
- 8.3.5 **Carne bovina, tipo carne de sol**, resfriada, em embalagens de 1kg a 3kg.
- 8.3.6 **Coxa e sobrecoxa de frango**, de primeira qualidade, congeladas, 1kg, podendo o peso da embalagem variar entre 800g a 1kg.
- 8.3.7 **Fígado bovino**, limpo, congelado, em embalagens de 1kg a 3kg.
- 8.3.8 **Peito de frango**, de primeira qualidade, congelado, 1kg, podendo o peso da embalagem variar entre 800g a 1kg.
- 8.3.9 **Peixe, tipo filé de merluza**, congelado, em embalagens de 1kg a 2kg.
- 8.3.10 A aveia deverá ser entregue em embalagem de 170 gramas.
- 8.3.11 O café deverá ser entregue em embalagem de 250 gramas.
- 8.3.12 O milho para preparo de mungunzá deverá ser entregue em pacotes de 500 gramas.
- 8.3.13 O amido de milho deverá ser entregue em embalagem de 500 gramas.
- 8.3.14 A manteiga deverá ser entregue refrigerada ou resfriada em embalagens de 500 gramas.
- 8.3.15 O pão deverá ser transportado em veículo fechado à temperatura ambiente e deve ser entregue em embalagens plásticas atóxicas. Acima de 100 (cem) unidades o transporte deverá acontecer em engradados, subdividindo o quantitativo para que não haja danos à forma física do produto.
- 8.3.16 O pão tipo francês deve pesar 50 (cinquenta) gramas a unidade e estará sujeito a análise para confirmação da gramatura exigida na especificação.
- 8.3.17 O pão tipo cachorro-quente deve pesar 50 (cinquenta) gramas e deverá ser embalado em saco plástico atóxico íntegro e fechado, contendo 10 unidades por embalagem.
- 8.3.18 O quantitativo dos itens: adoçante dietético, açafrão, arroz parboilizado integral, biscoito de polvilho, biscoito salgado (tipo cream cracker integral), cacau, canela, leite de soja, leite (em pó desnatado), macarrão (tipo espaguete, integral, sem glúten), goma de tapioca, constantes na planilha de especificação trata-se de uma estimativa, uma vez que faz parte dos cardápios para necessidades específicas e só poderá ser adquirido mediante autorização escrita e assinada pela Nutricionista do PNAE/ SEEC-RN a qual conterá as informações necessários que justifiquem a aquisição, contendo as quantidades estimadas, sua finalidade (aluno com necessidade nutricional específica), documento este que deverá ser entregue ao Diretor das escolas e deverá constar na prestação de contas à DRAE/ SEEC.
- 8.3.19 Os itens café e azeite de oliva, só poderá ser adquirido mediante autorização escrita e assinada pela Nutricionista PNAE/ SEEC - RN da DRAE que a escola pertencer à

jurisdição, constando a quantidade a ser adquirida e o cardápio a ser executado que necessite deste item. A autorização a qual deverá ser entregue ao Diretor da escola e deverá constar na prestação de contas à DRAE/ SEEC.

- 8.4 Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 02 (dois) dias úteis, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
- 8.5 Os gêneros alimentícios licitados deverão ser entregues em cada escola estadual da jurisdição da DIREC citada neste termo no anexo de endereços das escolas, obedecendo a um planejamento elaborado pelos gestores escolares, com respectivos quantitativos mensais e cronograma de entrega, e em conformidade com todas as especificações e características consignadas em edital, devendo, todos eles, serem de boa qualidade e de excelente aceitação.
- 8.6 As empresas ganhadoras do processo de licitação dos gêneros alimentícios para Alimentação Escolar do Estado do Rio Grande do Norte ficarão responsáveis pelo abastecimento das Escolas conforme planejamento elaborado pelos gestores delas, com as respectivas especificações dos gêneros, quantitativo e cronogramas de entrega o qual será enviado via e-mail por cada gestor escolar.

9. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

- 9.1 Conforme exposto nos itens anteriores deste termo, “Das disposições legais de condições de aceitação do objeto, transporte e entrega” e do “do controle de qualidade higiênico-sanitário”, considerando que a licitação é o procedimento administrativo formal pelo qual o poder público convoca empresas interessadas para que apresentem suas propostas de fornecimento de bens e serviços.
- 9.2 Considerando a Lei nº 986/1969 onde decorre no Art. 45 sobre as instalações e o funcionamento dos estabelecimentos industriais ou comerciais, onde se fabrique, prepare, beneficie, acondicione, transporte, venda ou deposite alimento, ficam submetidos às exigências deste Decreto-lei e de seus Regulamentos. No Art. 46, cita que os estabelecimentos a que se refere o artigo anterior devem ser previamente licenciados pela autoridade sanitária competente estadual, municipal, territorial ou do Distrito Federal, mediante a expedição do respectivo alvará.
- 9.3 Considerando que o Decreto nº 8.739/1983 Art. 135 em seu inciso 4º preconiza o Certificado

de Vistoria de Veículo (CVV) para veículos de transportes de alimentos compatíveis ao transporte dos gêneros alimentícios cotados, concedido pela autoridade sanitária competente.

- 9.4 Deverão os fornecedores, conforme a Lei n. 14.133/201, apresentar comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação, e indicação das instalações e do aparelhamento e do pessoal técnico adequados e disponíveis para a realização do objeto da licitação, bem como da qualificação de cada um dos membros da equipe técnica que se responsabilizará pelos trabalhos.
- 9.5 Entende-se por licitação de alta complexidade técnica aquela que envolva alta especialização, como fator de extrema relevância para garantir a execução do objeto a ser contratado, ou que possa comprometer a continuidade da prestação de serviços públicos essenciais.
- 9.6 Os contratos devem estabelecer com clareza e precisão as condições para sua execução, expressas em cláusulas que definam os direitos, obrigações e responsabilidades das partes, em conformidade com os termos da licitação e da proposta a que se vinculam.
- 9.8 Por conseguinte, os documentos de habilitação relacionados neste termo seguem as regras da Lei nº 986/1969, do Decreto nº 8.739/1983 e da Lei nº 14.133/21, quanto as exigências referentes a qualificação técnica-operacional das empresas licitantes, com a finalidade de comprovar a aptidão dos proponentes levando-se em conta a pertinência e compatibilidade em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação, bem como as condições das instalações, aparelhamento e qualificação dos membros da equipe técnica a fim de se garantir a adequada realização do objeto da licitação.
- 9.9 Sendo assim, este termo exige comprovação de aptidão da empresa licitante, sem prejuízo da comprovação de aptidão dos membros da equipe técnica que se responsabilizarão pelos trabalhos, para resguardar o interesse público de sofrer prejuízos caso a empresa licitante não possua a qualificação técnica necessária para concluir satisfatoriamente o serviço.
- 9.10A execução da inspeção e da fiscalização pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal isenta o estabelecimento de qualquer outra fiscalização industrial ou sanitária federal, estadual ou municipal, para produtos de origem animal (Art. 7º, Decreto Nº 9.013/2017).
- 9.11A equipe técnica da Diretoria Regional de Alimentação Escolar - DRAE/ SUASE/ SEEC, poderá realizar visita técnica a qualquer momento, durante a vigência da Ata de Registro de Preços às empresas vencedoras dos gêneros alimentícios de origem animal e dos demais

gêneros alimentícios a fim de verificar as condições sanitárias de armazenamento, estocagem, transporte e manipulação ou fracionamento, caso julgar pertinente e necessário à garantia da segurança sanitária dos alimentos.

10. DA ROTULAGEM EM GERAL

10.1 Os produtos de origem animal devem apresentar o selo do Serviço Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (**SEIPOA**) ou do Serviço de Inspeção Federal (**SIF**), e estarem adequados conforme a legislação vigente.

10.2 O rótulo deve ser resistente às condições de armazenamento e de transporte dos produtos e, quando em contato direto com o produto, o material utilizado em sua confecção deve ser previamente autorizado pelo órgão regulador da saúde.

10.3 As informações constantes nos rótulos devem ser visíveis, com caracteres legíveis, em cor contrastante com o fundo e indelévels, conforme legislação específica.

10.4 Os rótulos devem possuir identificação que permita a rastreabilidade dos produtos.

10.5 Os rótulos somente podem ser utilizados nos produtos registrados aos quais correspondam, devendo constar destes a declaração do número de registro do produto no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

10.6 As informações expressas na rotulagem devem retratar fidedignamente a verdadeira natureza, a composição e as características do produto.

10.7 Os rótulos devem conter, de forma clara e legível:

10.8 Nome do produto;

10.9 Nome empresarial e endereço do estabelecimento produtor;

10.10 Nome empresarial e endereço do importador, no caso de produto de origem animal importado;

10.11 Carimbo oficial do (**SEIPOA**) ou do (**SIF**);

10.12 CNPJ ou CPF, nos casos em que couber;

10.13 Marca comercial do produto, quando houver;

10.14 Data de fabricação, prazo de validade e identificação do lote;

10.15 Lista de ingredientes e aditivos;

10.16 Indicação do número de registro do produto no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal;

10.17 Identificação do país de origem;

10.18 Instruções sobre a conservação do produto;

- 10.19 Indicação quantitativa, conforme legislação do órgão competente; e
- 10.20 Instruções sobre o preparo e o uso do produto, quando necessário.
- 10.21 A data de fabricação e o prazo de validade, expressos em dia, mês e ano, e a identificação do lote, devem ser impressos, gravados ou declarados por meio de carimbo, conforme a natureza do continente ou do envoltório, observadas as normas complementares.
- 10.22 No caso de terceirização da produção, deve constar a expressão “Fabricado por”, ou expressão equivalente, seguida da identificação do fabricante, e a expressão “Para”, ou expressão equivalente, seguida da identificação do estabelecimento contratante.
- 10.23 Quando ocorrer apenas o processo de fracionamento ou de embalagem de produto, deve constar a expressão “Fracionado por” ou “Embalado por”, respectivamente, em substituição à expressão “fabricado por”. Nos casos de que trata este item, deve constar a data de fracionamento ou de embalagem e a data de validade, com prazo menor ou igual ao estabelecido pelo fabricante do produto, exceto em casos particulares, conforme critérios definidos pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.
- 10.24 Nenhum rótulo, etiqueta ou selo pode ser aplicado de modo que esconda ou encubra, total ou parcialmente, dizeres obrigatórios de rotulagem ou o carimbo do SEIPOA ou SIF.
- 10.25 Os rótulos e carimbos do SEIPOA ou SIF devem referir-se ao último estabelecimento onde o produto foi submetido a algum processamento, fracionamento ou embalagem.

11. DO TRÂNSITO DOS OBJETOS E DA CERTIFICAÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS

- 11.1 Os gêneros alimentícios objeto desta licitação, deverão ser transportados em containers apropriados, constituídos de material atóxico, de fácil limpeza e desinfecção, devidamente higienizados e sanitizados, condição indispensável para o recebimento do produto.
- 11.2 O veículo de transporte de alimentos deve ser mantido em perfeito estado de conservação e higiene. O transporte deve impedir a contaminação e a deterioração dos produtos, garantindo assim a integridade e qualidade dos mesmos.
- 11.3 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.
- 11.4 Nenhum alimento deve ser transportado em contato direto com o piso do veículo.
- 11.5 Os materiais utilizados para proteção e fixação da carga (cordas, encerados, plásticos e

outros) devem estar íntegros, em bom estado de conservação, não devendo constituir fonte de contaminação ou dano para o produto.

11.6 Não é permitido transportar alimentos conjuntamente com pessoas e animais.

11.7 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos.

11.8 A pessoa responsável pela entrega deverá apresentar-se limpa e uniformizada (com calça comprida, sapato fechado e camisa fechada e proteção para o cabelo).

11.9 Não é permitido o transporte concomitante de alimentos crus com alimentos prontos para o consumo, caso haja risco de contaminação.

11.10 Os produtos devem estar empacotados em embalagens íntegras e identificados adequadamente, isto é, com nome e composição do produto; lote; data de fabricação; data de validade legível e nítida; identificação do produto; marca do fabricante; informação nutricional; registro do órgão oficial regulamentador; quantidade (peso) e condições de armazenamento.

11.11 Conforme Decreto Nº 9.013/ 2017 é obrigatória a emissão de certificação sanitária para o trânsito de matérias-primas ou de produtos de origem animal.

11.12 O trânsito de matérias-primas e de produtos de origem animal deve ser realizado por meio de transporte apropriado, de modo a garantir a manutenção de sua integridade e a permitir sua conservação.

11.13 Os veículos, os contentores ou os compartimentos devem ser higienizados e desinfetados antes e após o transporte.

11.14 Os veículos, os contentores ou os compartimentos utilizados para o transporte de matérias-primas e de produtos frigorificados devem dispor de isolamento térmico e, quando necessário, de equipamento gerador de frio, além de instrumento de controle de temperatura, em atendimento ao disposto em normas complementares.

11.15 O transporte para frios, defumados, carnes, aves, pescados, derivados do leite, deve ser em veículo fechado, isotérmico e refrigerado.

11.16 Os alimentos congelados não deverão apresentar qualquer sinal de descongelamento.

11.17 As temperaturas de transporte devem seguir as recomendações abaixo, ou as especificações do fabricante:

- a) Refrigerado: 4° C a 6°C, com tolerância até 7° C;
- b) Resfriado: 6° C a 10°C;
- c) Congelado: -18° C a -15° C, com tolerância até -12° C.

11.18 As carnes bovinas, tipo moída, acém, músculo, fígado, assim como peito, coxa e sobrecoxa de frango e filé de merluza deverão ser entregues **congelados**.

11.19 A carne bovina, tipo carne de sol, deverá ser entregue **resfriada**, sendo acondicionadas em caixas térmicas quando da entrega.

11.20 As polpas deverão ser entregues **congeladas** e deverão apresentar em sua embalagem o número de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA.

11.21 O transporte aberto para hortifrutigranjeiros deve ser constituído por material não tóxico, com fácil limpeza, e desinfecção, conforme normas vigentes para hortifrutigranjeiros, podendo ser constituído de proteção.

11.22 No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a no mínimo dois terços do prazo total recomendado pelo fabricante.

11.23 Os produtos ditos como perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior às disposições especificadas a seguir:

- a) As carnes bovinas, tipo moída, acém, músculo, fígado, assim como peito, coxa e sobrecoxa de frango e filé de merluza devem ter prazo de validade de no mínimo 10 (dez) meses a contar no ato da entrega;
- b) A carne de charque deve ter validade mínima de 90 (noventa) dias a contar da data da entrega;
- c) Os ovos de galinha devem ter prazo de validade de no mínimo 25 (vinte e cinco) dias a contar no ato da entrega;
- d) As polpas de frutas devem ter prazo de validade de no mínimo 6 (meses) meses a contar no ato da entrega;
- e) O queijo mussarela deve ter validade mínima de 30 (trinta) dias a contar da data da entrega;
- f) Os pães devem ter validade mínima de 05 (cinco) dias a contar no ato da entrega;

11.24 O licitante deverá informar em sua proposta o e-mail e telefone fixo atualizados do responsável pelo fornecimento dos produtos.

11.25 O Diretor da escola apresentará a autorização descrita no subitem anterior ao fornecedor no momento da entrega dos gêneros alimentícios.

11.26 Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no

prazo máximo de **48 (quarenta e oito) horas**, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

12. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

12.1 O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

12.2 Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

12.3 As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

12.4 O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

12.5 Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

13. Fiscalização

13.1 A execução do contrato será acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal (is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

13.2 Os gestores e fiscais do contrato serão designados pela autoridade máxima do órgão ou da entidade, ou a quem as normas de organização administrativa indicarem, na forma do art. 7º da Lei nº 14.133, de 2021, e art. 8º do Decreto nº 11.246, de 2022.

13.3 O presidente do caixa escolar da unidade executora (escola) será o designado representante para acompanhar e fiscalizar a entrega dos gêneros alimentícios, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução, devendo fiscalizar se a

entrega dos gêneros alimentícios está de acordo com as especificações técnicas e condições descritas neste instrumento.

13.4 A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos.

13.5 O presidente do caixa escolar da unidade executora (escola) representante da Secretaria de Estado da Educação e da Cultura - SEEC, anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização do fornecimento de gêneros alimentícios e encaminhando à Diretoria Regional de Alimentação Escolar responsável por sua jurisdição para as providências cabíveis.

13.6 A unidade executora (escola) deverá comunicar através de ofício e/ ou e-mail à Diretoria Regional de Alimentação Escolar responsável por sua jurisdição as não conformidades relacionadas com a execução do contrato, para que esta Diretoria tome as providências em relação aos procedimentos para regularização, encaminhando todo o procedimento realizado à Subcoordenadoria de Assistência ao Educando – SUASE/ SEEC.

13.7 A equipe técnica de nutricionistas da SEEC elaborará o cardápio e realizará o cálculo dos quantitativos dos gêneros alimentícios, conforme detalhamento no anexo “**PLANILHA DE ESPECIFICAÇÕES POR UNIDADE, QUANTIDADE E VALOR ESTIMADO**” que serão adquiridos por meio deste processo licitatório, a realizar-se-á pela comissão permanente de licitação da SEEC.

13.8 Após a finalização deste certame, as unidades executoras receberão a ata do registro de preços, com os respectivos gêneros alimentícios que deverão ser adquiridos, bem como os dados dos fornecedores e os preços.

13.9 Cada unidade executora irá dispor de recurso disponível para execução através da utilização do cartão conta PNAE, com valor disponível conforme repassado do FNDE à SEEC, oriundo do recebimento dos recursos encaminhados pelo Fundo Estadual de Educação (FEE/ SEEC), para o atendimento da alimentação escolar de 200 dias letivos, divididos em 10 disponibilizações de repasses anuais.

13.10 A gestão da unidade executora realiza o pedido dos gêneros alimentícios e elabora,

junto ao fornecedor, um cronograma de entrega que, dependendo do tipo dos gêneros, será semanal (frutas, verduras/ temperos, pães), quinzenal (polpas de frutas, ovos, queijos e carnes), ou mensal (não perecíveis).

13.11 O fornecedor tem até 72 horas para realizar a entrega dos gêneros.

13.12 Junto aos gêneros alimentícios, o fornecedor deverá entregar a nota fiscal, o recibo, o contrato de licitação e as certidões negativas (municipais, estaduais, federais, FGTS e trabalhistas), documentações estas que são exigidas em edital de licitação.

13.13 O Conselho de Alimentação Escolar - CAE, órgão colegiado de caráter fiscalizador, permanente, deliberativo e de assessoramento fiscalizará a execução do PNAE no âmbito escolar e na SEEC (Art. 17, Resolução nº 06/ 2020).

14. A EEx (SEEC) irá garantir ao CAE, a infraestrutura necessária à plena execução das atividades de sua competência, tais como: transporte para deslocamento dos membros aos locais relativos ao exercício de sua competência, como para as visitas às escolas e para as reuniões ordinárias e extraordinárias do CAE; disponibilidade de recursos humanos e financeiros, previstos no Plano de Ação do CAE, necessários às atividades inerentes às suas competências e atribuições, a fim de desenvolver as atividades de forma efetiva; fornecer ao CAE, sempre que solicitado, todos os documentos e informações referentes à execução do PNAE em todas as etapas, tais como: editais de licitação e/ou chamada pública, extratos bancários, cardápios, notas fiscais de compras e demais documentos necessários ao desempenho das atividades de sua competência (Art. 45, Resolução nº 06/ 2020).

15. Fiscalização Técnica

15.1 O fiscal técnico do contrato (presidente do caixa escolar da escola) acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VI).

15.2 O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º, e Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, II).

15.3 Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo 72 (setenta e duas) horas para a correção. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, III);

15.4 O fiscal técnico do contrato (presidente do caixa escolar) informará ao gestor do contrato (diretor da escola), em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, IV).

15.5 No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, V).

15.6 O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VII).

15 Fiscalização Administrativa

15.1 O coordenador da unidade executora (escola estadual) será o fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada E acompanhará o pagamento, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário ([Art. 23, I e II, do Decreto nº 11.246, de 2022](#)).

15.2 Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato (diretor da escola) para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência; ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 23, IV](#)).

16 Gestor do Contrato

16.1 O gestor do contrato, Diretor de cada escola estadual da 15ª DIREC, coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, do registro de ocorrências, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, IV).

16.2 O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de

todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, II).

16.3 O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, III).

16.4 O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VIII).

16.5 O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, X).

17. Recebimento

17.1 O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 03 (três) dias úteis, a contar do pedido realizado pelo gestor do contrato, o diretor da escola, a ser realizado através de e-mail cadastrado pelo fornecedor na ata de registro de preços.

17.2 Na entrega junto ao recebimento da nota fiscal, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

17.3 Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 03 (três) dias úteis dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

17.4 O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

17.5 No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do [art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021](#), comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

17.6 A SEEC realiza gestão descentralizada ou escolarizada do PNAE onde a Entidade Executora (EEx)/ SEEC repassa recursos financeiros para Unidade Executora (UEX) das unidades escolares, que adquirem diretamente os gêneros alimentícios para o preparo e distribuição da alimentação escolar (Art. 8º, parágrafo único, Resolução CD/ FNDE nº 06/ 2020).

17.7 A operacionalização dos recursos financeiros do Programa será realizada por meio da Conta Cartão PNAE, onde a EEx/ SEEC realizará o processo licitatório e a chamada pública, sendo, então, de responsabilidade da escola a celebração dos contratos de aquisição dos gêneros alimentícios e o pagamento por meio do cartão magnético disponibilizado pela EEx à escola (Art. 8º, parágrafo único, Resolução CD/ FNDE nº 06/ 2020).

17.8 Serão atendidos pelo PNAE os alunos matriculados na educação básica das redes públicas federal, estadual, distrital e municipal, em conformidade com o Censo Escolar do exercício anterior realizado pelo Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira do Ministério da Educação – INEP, do Ministério da Educação - MEC (Art. 6º, Resolução CD/ FNDE nº 06/ 2020).

17.9 Na gestão descentralizada/escolarizada, a EEx deve assegurar a estrutura necessária para a realização do devido processo licitatório e/ou aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e/ou do Empreendedor Familiar Rural (Art. 9º, Resolução CD/ FNDE nº 06/ 2020).

17.10 A operacionalização descentralizada do Programa não afasta a responsabilidade da EEx de acompanhar a execução da alimentação escolar nos termos desta Resolução e demais legislações pertinentes, e de responder pela regular aplicação dos recursos financeiros e da prestação de contas ao FNDE (Art. 11º, Resolução CD/ FNDE nº 06/ 2020).

18. Liquidação

18.1 Recebida a Nota Fiscal, o pagamento ocorrerá no mesmo dia da entrega, devendo todo fornecedor OBRIGATORIAMENTE ter no ato de entrega a maquineta registrada no mesmo CNPJ registrado na ata de registro de preços, na função crédito e débito, nos termos do art.

7º, §3º [da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022](#).

18.2 Para fins de liquidação, o Diretor da escola, deverá verificar se a nota fiscal apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- a) o prazo de validade;
- b) a data da emissão;
- c) os dados do contrato e do órgão contratante;
- d) o período respectivo de execução do contrato;
- e) o valor a pagar; e
- f) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

18.3 Havendo erro na apresentação da nota fiscal, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, iniciando-se o prazo de 10 (dez) dias úteis após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;

18.4 A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no [art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

18.5 O Diretor da escola estadual deverá realizar consulta ao SICAF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 3, DE 26 DE ABRIL DE 2018).

18.6 Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

18.7 Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de

seus créditos.

18.8 Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

18.9 Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao SICAF.

19. Prazo de pagamento

19.1 O pagamento será efetuado no mesmo dia da entrega nos termos da [Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022](#).

20. Forma de pagamento

20.1 O pagamento ocorrerá na mesma data em que for realizado a entrega total dos gêneros alimentícios objeto desta licitação, devendo a contratada apresentar o faturamento e a documentação de regularidade fiscal e trabalhista da empresa para o atesto da Nota Fiscal.

20.2 A entrega deverá ocorrer da forma solicitada pela escola, através do pedido formal enviado via e-mail para o fornecedor ganhador, respeitando aos prazos de regularidade de fracionamento de pedidos conforme perecibilidade dos gêneros alimentícios e necessidade da escola, devendo ser cumprido o estabelecido neste termo de referência.

20.3 A nota fiscal será paga somente se o pedido realizado pela escola for devidamente efetuado pelo fornecedor com a entrega total dos gêneros alimentícios.

20.4 A CONTRATANTE não aceitará cobrança bancária.

20.5 Por ocasião da apresentação da Nota Fiscal/ Fatura, a CONTRATADA deverá fazer prova que está em dia com os Encargos Sociais e previdenciários, quais sejam; INSS, nos termos do art. 31, da Lei nº 8.212, alterada pela Lei nº 9.711, de 20.11.98 e do FGTS.

20.6 A não apresentação dos documentos exigidos para o pagamento pela entrega dos gêneros alimentícios assegura a CONTRATANTE o direito de sustá-lo, bem como os pagamentos seguintes, sem que sobre os valores ocorram multas ou qualquer outro fator de

correção.

20.7 Todos os valores decorrentes do fornecimento destes gêneros, objeto do Contrato, serão recebidos exclusivamente pela CONTRATADA.

20.8 Os aceites formais para faturamento só poderão ser emitidos pelos servidores da CONTRATANTE, devidamente credenciados.

20.9 Os valores serão considerados fixos e irreajustáveis.

20.10 A CONTRATANTE reserva-se o direito de suspender o pagamento se os produtos estiverem em desacordo com as especificações constantes deste termo.

20.11 Caso a CONTRATADA seja optante pelo Sistema Integrado de Pagamento de Impostos e Contribuições das Microempresas e Empresas de Pequeno Porte - SIMPLES, deverá apresentar, juntamente com a Nota Fiscal, a devida comprovação, a fim de evitar a retenção na fonte dos tributos e contribuições, conforme Legislação em vigor.

20.12 As empresas ganhadoras dos alimentos deverão OBRIGATORIAMENTE possuir maquineta para uso de cartão (na função débito), registradas no CNPJ informado na documentação da licitação, para o recebimento a ser realizado pela gestão da unidade escolar através do cartão PNAE.

20.13 Os pagamentos realizados pela CONTRATANTE (UEX – Unidade Executora/ Escola) que sejam advindos da fonte de **recursos Federais**, serão pagos **SOMENTE** através do cartão PNAE, na função débito.

20.14 Os pagamentos realizados pela CONTRATANTE (UEX – Unidade Executora/ Escola) que sejam advindos da fonte de **recursos Estaduais** (Pague Mais Alimentação), poderão ser pagos por transferência bancária, contra Instituição Bancária (Banco do Brasil) indicada na proposta, devendo para isto ficar explicitado o nome do Banco, Agência, localidade e número da conta corrente em que deverá ser efetivado o crédito.

20.15 Não será permitido pagamento via Pix, sob nenhuma hipótese.

20.16 Recurso Federais somente serão pagos via cartão PNAE, nenhum outro modo de pagamento está permitido.

20.17 Havendo erro na emissão do documento fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará pendente até a regularização pela CONTRATADA. Nesta hipótese o prazo para pagamento somente terá início após o saneamento da irregularidade, não acarretando qualquer ônus para a CONTRATANTE.

20.18 A definição da forma de pagamento, seja através do uso de cartão, ou por transferência bancária, será informado pelo gestor escolar no ato do pedido, seguindo a regulamentação de uso dos recursos Federais e Estaduais, determinadas pelo FNDE e SEEC/ RN.

21. CRONOGRAMA FÍSICO - FINANCEIRO

21.1 O Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE: autarquia vinculada ao MEC, responsável pela coordenação do PNAE, pelo estabelecimento das normas gerais de planejamento, execução, controle, monitoramento e avaliação do Programa, bem como pela transferência dos recursos financeiros (Art. 7º, Resolução CD/ FNDE nº 06/ 2020).

21.2 A Secretaria de Estado da Educação e da Cultura (SEEC/ RN), Entidade Executora – EEx, será responsável pela execução do PNAE, inclusive pela utilização e complementação dos recursos financeiros transferidos pelo FNDE, pela prestação de contas do Programa, pela oferta de alimentação nas escolas por, no mínimo 800 horas/ aula, distribuídas em, no mínimo, 200 (duzentos) dias de efetivo trabalho escolar, e pelas ações de educação alimentar e nutricional a todos os alunos matriculados.

21.3 A EEx. (SEEC) receberá os recursos financeiros do PNAE em conta corrente denominada Conta Cartão, a disponibilidade dos recursos financeiros às UEx (escolas) será realizada por meio de crédito, atribuído ao Cartão Magnético vinculado à conta específica do PNAE da EEx.

21.4 O limite do Cartão PNAE substituirá o repasse de recursos para a conta específica das Unidades Executoras.

21.5 Os recursos financeiros disponíveis na conta cartão PNAE contemplarão o ano letivo obedecendo ao número real de alunos e ao calendário de repasses, elaborado pelo Fundo Estadual de Educação (FEE) e pela Subcoordenadoria de Assistência ao Educando (SUASE), estabelecendo datas e prazos para a execução dos recursos, bem como para as prestações de contas.

21.6 A Unidade Executora – UEx (escolas) será responsável pelo cartão PNAE e execução dos recursos financeiros disponibilizados pela EEx. em favor da conta cartão PNAE da escola que representa, bem como pela prestação de contas do Programa à SEEC/ RN.

21.7 Os recursos disponibilizados nas contas cartão do PNAE de cada escola serão utilizados exclusivamente para a aquisição de gêneros alimentícios, por meio dos processos de Registro de Preços e de Chamada Pública.

21.8 As datas previstas para a efetivação do crédito financeiro estarão descritos no **“CALENDÁRIO ANUAL DA EXECUÇÃO E PRESTAÇÃO DE CONTAS DOS RECURSOS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR”** a ser repassados pela SEEC aos diretores de escola no início de cada novo ano letivo.

21.9 O calendário de execução de repasses do PNAE será elaborado a partir do calendário pedagógico escolar, a Unidade Executora – UEx (escolas) terá até 30 (trinta) dias para execução do recurso e até 30 (trinta) para prestar contas após a execução do recurso.

21.10 A prestação de contas do recurso do PNAE por parte das Unidades e Entidade Executora obedecerá ao procedimento estabelecido no capítulo VIII – **“DA PRESTAÇÃO DE CONTAS DO PROGRAMA”** disposto na Resolução CD/ FNDE nº 06/ 2020).

22. DA PRESTAÇÃO DE CONTAS DO RECURSO DO PNAE

22.1 O Gestor ou Coordenador Financeiro da unidade executora deverá elaborar as prestações de contas dos recursos do PNAE recebidos pelas Unidades Escolares através do cartão PNAE, seguindo as orientações da Diretoria Regional de Alimentação Escolar (DRAE), que determinam quais documentos devem conter nestas prestações, bem como a ordem de organização devendo ser instruídas obrigatoriamente com os seguintes documentos:

22.2 **Ofício de encaminhamento:** relatório financeiro que detalha as datas dos pagamentos realizados, a receita e as despesas da unidade executora;

22.3 **Relação de pagamento:** detalha as transações de crédito, as datas das compras, os nomes dos fornecedores e os valores de cada nota fiscal;

22.4 **Cópias dos comprovantes de débito em maquinetas registradas no CNPJ do fornecedor ganhador do item adquirido em ata de registro de preços vigente e recibos** informando o valor recebido e devidamente assinados pelos fornecedores;

22.5 **Cardápio e tabela de gêneros:** detalhamento mensal das preparações elaboradas e oferecidas aos alunos, além das quantidades dos gêneros que foram utilizados;

- 22.6 **Pareceres dos conselhos fiscal e escolar:** análise dos documentos e aprovação da prestação de contas, conforme as normas estabelecidas pelo MEC/FNDE/SEEC. O conselho fiscal é composto por três conselheiros, funcionários da escola. Já o conselho escolar é composto por alunos ou pais de alunos;
- 22.7 **Contrato licitatório:** celebra entre o Estado do Rio Grande do Norte, representado pelo Gestor escolar, através do caixa escolar, e a empresa ganhadora do processo licitatório, o fornecimento de gêneros alimentícios para a alimentação escolar. Os contratos devem estar assinados por extenso na última página, e rubricado em todas as páginas pelo contratante e pelo contratado;
- 22.8 **Nota fiscal:** detalha todos os produtos adquiridos pela unidade executora, bem como quantidades e valores. A nota fiscal deverá vir com os carimbos de certificado do recebimento do material, assinado e datado pelo tesoureiro da unidade executora, e do programa o qual os recursos se referem, nesse caso Programa Nacional de Alimentação Escolar; Notas fiscais emitidas pelos fornecedores devidamente autorizados através do Pregão Eletrônico com suas respectivas certidões negativas
- 22.9 **Recibo:** é emitido e assinado pelo fornecedor, firmando total quitação da compra, devendo vir com o carimbo PAGUE-SE/ PAGO, assinado pelo gestor e pelo tesoureiro da unidade executora;
- 22.10 **Certidões negativas de débitos de tributos:** emitidas pelo fornecedor, declaram que a empresa contratada não possui nenhum débito relativo a tributos nas esferas federal, estadual e municipal;
- 22.11 **Certidão negativa de débitos trabalhistas:** emitida pelo fornecedor, certifica que a empresa contratada não consta no Banco Nacional de Devedores Trabalhistas;
- 22.12 **Certificado de regularidade do FGTS:** emitida pelo fornecedor, certifica que a empresa contratada se encontra em situação regular junto ao Fundo de Garantia do Tempo de Serviço. Após organização de toda a documentação exigida, a gestão da unidade executora apresenta a prestação de contas à DRAE, para que seja analisada pelos técnicos do setor.
- 22.13 O gestor da escola apresentará a prestação de contas à DRAE e durante a análise, caso seja constatada alguma inconsistência, os técnicos solicitarão que a gestão efetue as devidas correções e reencaminhe a DRAE.
- 22.14 A etapa subsequente do processo, a DRAE e destina os documentos os quais serão encaminhados em formato de processo para o Fundo Estadual de Educação (FEE) –

setor responsável por prestar contas ao FNDE/ MEC – por meio do Sistema Eletrônico de Informações - SEI.

- 22.15 A Unidade de Controle Interno – UCI/ FEE, verificará a legalidade dos procedimentos adotados na prestação de contas.
- 22.16 É de responsabilidade das Diretorias Regionais de Educação – DIREC e Diretorias Regionais de Alimentação Escolar – DRAE, informar a SEEC as prestações de contas das escolas circunscrita a cada Diretoria Regional.
- 22.17 As DRAEs após o repasse de duas parcelas dos recursos do Programa Federal PNAE sem a apresentação da prestação de contas pelos gestores das escolas, realizará visita de inspeção a Escola com a finalidade de verificar a aquisição dos gêneros alimentícios, como também a distribuição deles.
- 22.18 No ato da inspeção notificará por escrito o Gestor e Presidente da Caixa Escolar para apresentar a prestação de contas dos recursos do PNAE dessas parcelas não apresentadas.
- 22.19 Caso devidamente notificado o Gestor e Presidente da Caixa Escolar não apresentar a prestação de contas das parcelas dos recursos do Programa Federal PNAE, os Diretores das DRAE deverão oficiar, no prazo máximo de 10 (dez) corridos, ao Secretário Estadual de Educação, da Cultura, do Desporto e do Lazer para fins de instauração de procedimento administrativo de sindicância.
- 22.20 Na hipótese do Gestor e Presidente da Caixa Escolar não apresentar as prestações de contas de qualquer uma das 10 (dez) parcelas dos recursos do PNAE até 31 de dezembro do ano em exercício, caberá ao Secretário Estadual da Educação, da Cultura, do Desporto e do Lazer, ofertar representação perante o Ministério Público de Federal, nos termos do art. 62 da Resolução n. 06/ 2020 do FNDE.
- 22.21 Os presidentes das Caixas Escolares, deverá apresentar as devidas prestações de contas referente ao PNAE rigorosamente nos prazos estabelecidos, pois os recursos recebidos pelas Unidades Executoras das escolas, quando não prestado contas os gestores devem ser responsabilizados nos termos legais.
- 22.22 Os gestores e Presidentes das Caixas Escolares responderão a procedimentos administrativos, podendo ser afastados temporariamente nos termos do Art. 157 da Lei Complementar nº 122/94, assumindo o vice-presidente, nos casos em que não houver vice-presidente, deverá ser designado pelo secretário da SEEC um substituto pelo tempo necessário, para que a escola continue recebendo recursos do PNAE após abertura de

Processo de Sindicância para apuração dos fatos.

- 22.23 São medidas aplicáveis aos gestores que não cumprirem a devida prestação de contas do PNAE conforme calendário de execução repassado a cada início de ano letivo pelo Fundo Estadual do Estado – FEE:
- 22.24 Advertência verbal, em reunião do Conselho, com registro em ata e ciência do advertido;
- 22.25 Repreensão por escrito e ciência do advertido com registro em Ata pelo Conselho Escolar;
- 22.26 Afastamento (temporário ou definitivo) dos gestores e Presidentes das Caixas Escolares, por meio de registro em ata, em reunião com o Conselho Escolar.
- 22.27 Todas as medidas aplicáveis aos gestores e presidentes das Caixas Escolares serão determinadas pelo Secretário desta pasta, ouvido o respectivo Conselho Escolar por meio de sindicância onde seja garantida a ampla defesa e o contraditório.
- 22.28 Não apresentada a prestação de contas por parte do ex-Gestor e Presidente da Caixa Escolar ou não sanadas as falhas constadas na prestação de contas apresentada, no prazo previsto deste artigo, caberá aos Diretores das DIRECs oficial, no prazo de 10 (dez), ao Secretário Estadual de Educação, da Cultura, do Desporto e do Lazer para fins de instauração de procedimento administrativo de sindicância.
- 22.29 Caso as Diretorias Regionais de Educação - DIREC e Diretorias Regionais de Alimentação escolar-DRAE, quando omissas nos procedimentos das referidas prestações de contas, responderão, solidariamente com as implicações estabelecidas nas Resoluções nº 15/2014/FNDE e 03/2019/SEEC.
- 22.30 A EEx (SEEC) apresentar á ao FNDE a prestação de contas do total dos recursos recebidos para execução do PNAE (Art. 58, Resolução nº 06/ 2020).
- 22.31 A prestação de contas a ser realizada pela EEx ao FNDE, conforme Resolução CD/FNDE n. 2/ 2012 e suas alterações, consiste na comprovação do atingimento do objeto, aquisição de gêneros alimentícios e do objetivo do Programa, da correta aplicação dos recursos financeiros repassados de cada exercício, incluem os da delegação de rede, os saldos reprogramados de exercícios anteriores e os rendimentos de aplicação financeira auferidos e do cumprimento das regras atinentes aos aspectos técnicos e financeiros da execução do Programa (Art. 59, Resolução nº 06/ 2020).
- 22.32 O CAE Estadual além de monitorar e fiscalizar a aplicação dos recursos e a execução do PNAE, irá analisar a prestação de contas da EEx, emitir Parecer Conclusivo acerca

da execução do Programa no Sistema de Gestão de Conselhos - Sigecon Online; comunicar ao FNDE, aos Tribunais de Contas, à Controladoria-Geral da União, ao Ministério Público e aos demais órgãos de controle qualquer irregularidade identificada na execução do PNAE; realizar reunião específica para apreciação da prestação de contas e elaboração do Parecer Conclusivo do CAE, com a participação de, no mínimo, 2/3 (dois terços) dos conselheiros (Art. 44, Resolução nº 06/ 2020).

23. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E FORMA DE FORNECIMENTO

23.1 Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

23.1.1 O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO.

23.2 Forma de fornecimento

23.2.1 O fornecimento do objeto será continuado.

23.3 Exigências de habilitação

23.3.1 Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

a) Habilitação jurídica

b) Pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

c) Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

d) Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;

e) Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas

Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

f) Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução [Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020](#).

g) Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

h) Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz

i) Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o [art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971](#).

j) Agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do [art. 4º, §2º do Decreto nº 10.880, de 2 de dezembro de 2021](#).

k) Produtor Rural: matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da [Instrução Normativa RFB n. 971, de 13 de novembro de 2009](#) (arts. 17 a 19 e 165).

23.3.2 Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

23.3.3 Habilitação fiscal, social e trabalhista.

23.3.4 Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

23.3.5 Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

23.3.6 Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

23.3.7 Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

23.3.8 Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

23.3.9 Prova de regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

23.3.10 Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Estadual relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

24. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

25. Qualificação Econômico-Financeira

25.1 Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação ([art. 5º, inciso II, alínea “c”, da Instrução Normativa Seges/ME nº 116, de 2021](#)), ou de sociedade simples;

25.2 Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor -

[Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II](#);

25.3 Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando;

24.5 índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);

24.6 As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.

24.7 Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;

24.8 Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped.

24.9 Caso a empresa licitante apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação capital mínimo ou patrimônio líquido mínimo de 2% (dois por cento) do valor total estimado da contratação.

24.10 As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º).

26. Qualificação Técnica

26.1 Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido (s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

26.2 Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com as seguintes características mínimas:

26.2.1 Os estabelecimentos deverão apresentar comprovação de aptidão para

desempenho de atividade pertinente e compatível em características, o objeto da licitação, mediante a apresentação de atestado de capacidade técnica, exclusivamente em nome da licitante, expedidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, que comprovem que a empresa prestou ou está prestando satisfatoriamente.

26.2.2 As empresas as quais se consagram ganhadoras dos gêneros alimentícios constantes neste termo de referência deverão apresentar obrigatoriamente:

- a) Alvará Sanitário do local de armazenamento dos produtos, expedidos pela Secretaria Municipal e ou Estadual de Saúde (Art. 45 e 46, Lei nº 986/ 1969).
- b) Certificado de Vistoria de Veículo (CVV) para os veículos de transportes de alimentos compatíveis ao transporte dos gêneros alimentícios cotados, concedido pela autoridade sanitária competente (Art. 135, § 4º, Decreto nº 8.739/ 1983).

26.3 Para as empresas as quais forem ganhadoras dos gêneros alimentícios constantes neste termo de referência de origem animal tais como **carnes, aves, leites e pescados, ovos e derivados de leite (queijo), classificadas como abatedouro frigorífico; e/ ou unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos, deverão apresentar obrigatoriamente:**

- a) Alvará Sanitário do local de armazenamento dos produtos, expedidos pela Secretaria Municipal e ou Estadual de Saúde (Art. 45 e 46, Lei nº 986/ 1969).
- b) Certificado de Vistoria de Veículo (CVV) para os veículos de transportes de alimentos compatíveis ao transporte dos gêneros alimentícios cotados, concedido pela autoridade sanitária competente (Art. 135, § 4º, Decreto nº 8.739/ 1983).
- c) Rótulo dos Produtos, com os devidos registros nos órgãos responsáveis pela inspeção. A rotulagem dos produtos de origem animal deve atender às determinações estabelecidas no Decreto nº 9.013/2017, em normas complementares e em legislação específica (Art. 452, Decreto nº 9.013/ 2017).
- d) Certificado de Registro de Estabelecimento, expedido pelo Instituto de Defesa e Inspeção Agropecuária do Rio Grande do Norte (IDIARN), ou de seu respectivo Estado, comprovando que a empresa está registrada e evidenciando o número do registro. O título de registro emitido pelo Diretor do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal da Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento é o documento hábil para autorizar o funcionamento dos estabelecimentos (Art. 31, Decreto nº 10.468/ 2020).

26.4 Para as empresas as quais forem ganhadoras dos gêneros alimentícios constantes neste termo de referência de origem animal tais como **carnes, aves, leites e pescados, ovos e derivados de leite (queijo), classificadas como entreposto de produtos de origem animal; e casa atacadista, as quais não serão permitidos quaisquer trabalhos de manipulação, de fracionamento ou de reembalagem, deverão apresentar obrigatoriamente:**

- a) Alvará Sanitário do local de armazenamento dos produtos, expedidos pela Secretaria Municipal e ou Estadual de Saúde (Art. 45 e 46, Lei nº 986/ 1969).
- b) Certificado de Vistoria de Veículo (CVV) para os veículos de transportes de alimentos compatíveis ao transporte dos gêneros alimentícios cotados, concedido pela autoridade sanitária competente (Art. 135, § 4º, Decreto nº 8.739/ 1983).
- c) Rótulo dos Produtos, com os devidos registros nos órgãos responsáveis pela inspeção. A rotulagem dos produtos de origem animal deve atender às determinações estabelecidas no Decreto nº 9.013/2017, em normas complementares e em legislação específica (Art. 452, Decreto nº 9.013/2017).

26.5 Para as empresas as quais forem ganhadoras o item **“pão, tipo cachorro-quente e/ou pão, tipo francês”, conforme previsto no art. 2º, Resolução CFN Nº 378/ 2005,** a pessoa jurídica, de direito público ou privado, cujo objetivo social ou atividades estejam ligados à alimentação e nutrição humana, deverá registrar-se no Conselho Regional do Nutricionista (CRN) com jurisdição no local de suas atividades, deverão apresentar obrigatoriamente:

- a) Alvará de funcionamento ou alvará de localização, expedidos pela Secretaria Municipal e ou Estadual de Saúde, documento exigido para os estabelecimentos onde são fabricados, preparados, beneficiados, acondicionados, transportados, vendido deportado alimentos (Art. 45 e 46, Lei nº 986/ 1969).
- b) Certificado de Vistoria de Veículo (CVV) para os veículos de transportes de alimentos compatíveis ao transporte dos gêneros alimentícios cotados, concedido pela autoridade sanitária competente (Art. 135, § 4º, Decreto nº 8.739/ 1983).
- c) Comprovação da existência de vínculo com o Responsável Técnico devidamente registrado no conselho de sua classe na mesma jurisdição de atuação (Art. 3º, § 1º, Resolução CFN nº 378/ 2005).
- d) Registro no Conselho Regional do Nutricionista (CRN) com jurisdição no local de suas atividades (Art. 2º, Resolução CFN nº 378/ 2005).

26.6 Para as empresas as quais forem ganhadoras das **polpas de frutas**:

- a) Alvará de funcionamento ou alvará de localização, expedidos pela Secretaria Municipal e ou Estadual de Saúde, documento exigido para os estabelecimentos onde são fabricados, preparados, beneficiados, acondicionados, transportados, vendido deportado alimentos (Art. 45 e 46, Lei nº 986/ 1969).
- b) Certificado de Vistoria de Veículo (CVV) para os veículos de transportes de alimentos compatíveis ao transporte dos gêneros alimentícios cotados, neste caso refrigerado, concedido pela autoridade sanitária competente (Art. 135, § 4º, Decreto nº 8.739/ 1983).
- c) Polpas de frutas deverão apresentar na embalagem o número de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA.

26.7 A não apresentação dos documentos exigidos, implicará na inabilitação da empresa para os referidos itens, onde será convocado o segundo colocado.

26.8 Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados de forma concomitante.

26.9 Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

26.10 O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

26.11 Para a participação de cooperativas, será exigida a seguinte documentação complementar:

26.11.1A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos [arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei n. 5.764, de 1971](#);

26.11.2A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI, para cada um dos cooperados indicados;

26.11.3A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à execução contratual;

26.11.4O registro previsto na [Lei n. 5.764, de 1971, art. 107](#);

26.11.5A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato; e os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa:

- a) ata de fundação;
- b) estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou;
- c) regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia;
- d) editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias;
- e) três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais; e
- f) ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação;

25.7.6 A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o [art. 112 da Lei n. 5.764, de 1971](#), ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

27. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

27.1 O licitante ou o contratado será responsabilizado administrativamente pelas seguintes infrações (Art. 155, Lei nº 14.133/ 2021):

- I. Dar causa à inexecução parcial do contrato;
- II. Dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- III. Dar causa à inexecução total do contrato;
- IV. Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- V. Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- VI. Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

VII. Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

VIII. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;

IX. Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

X. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

XI. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

XII. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

27.2 Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas as seguintes sanções (Art. 156, Lei nº 14.133/ 2021):

I. Advertência;

II. Multa;

III. Impedimento de licitar e contratar;

IV. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

27.3 Na aplicação das sanções serão considerados (§ 1º, Art. 156, Lei nº 14.133/ 2021):

I. A natureza e a gravidade da infração cometida;

II. As peculiaridades do caso concreto;

III. As circunstâncias agravantes ou atenuantes;

IV. Os danos que dela provierem para a Administração Pública;

27.4 A sanção prevista no inciso I do artigo 156 da Lei n. 14.133/ 2021 será aplicada exclusivamente pela infração administrativa prevista no inciso I do art. 155 da Lei n. 14.133/ 2021, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

27.5 A sanção prevista no inciso II do artigo 156 da Lei n. 14.133/ 2021, calculada na forma do edital ou do contrato, não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor do contrato licitado ou celebrado com contratação direta e será aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas no art. 155 da Lei n. 14.133/ 2021.

27.6 A sanção prevista no inciso III do artigo 156 da Lei n. 14.133/ 2021, será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do

art. 155 da Lei n. 14.133/ 2021, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

27.7 A sanção prevista no inciso IV do artigo 156 da Lei n. 14.133/ 2021, será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do do art. 155 Lei n. 14.133/ 2021, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do referido artigo que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida no § 4º deste artigo, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

27.8 As sanções previstas nos incisos I, III e IV do artigo 156 da Lei n. 14.133/ 2021, poderão ser aplicadas cumulativamente com a prevista no inciso II do artigo 156 da Lei n. 14.133/ 2021.

27.9 Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

27.10 A aplicação das sanções previstas no artigo 156 da Lei n. 14.133/ 2021, não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

27.11 Na aplicação da sanção prevista no inciso II do art. 156 da Lei n. 14.133/ 2021, será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

27.12 A aplicação das sanções previstas nos incisos III e IV do art. 156 da Lei n. 14.133/ 2021 requererá a instauração de processo de responsabilização, a ser conduzido por comissão composta de 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o contratado para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir, neste caso cumprira-se o estabelecido no art. 158, 159 e 160 da Lei n. 14.133/ 2021.

27.13 Serão aplicadas ainda em caso de infrações cometidas por parte do contratado, as sanções e as determinações estabelecidas nos Art. 160, 161, 162 e 163 da Lei n. 14.133/2021.

27.14 O Edital e contrato estabelecerá maior detalhamento quanto as sanções e suas aplicabilidades.

28. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

28.1 O custo estimado total da contratação é de R\$ 4.518.072,84 (quatro milhões, quinhentos e dezoito mil, setenta e dois reais e oitenta e quatro centavos), conforme custos unitários apostos na tabela em anexo.

28.2 Neste caso de licitação para Registro de Preços, os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações (art. 25 do Decreto nº 11.462/ 2023):

- a) em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos do disposto na alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;
- b) em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;
- c) serão reajustados os preços registrados, respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto para a contratação; ou
- d) poderão ser repactuados, a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

28.3 Os preços médios utilizados no estudo técnico preliminar e neste termo de referência, foram pesquisados e apresentados em planilhas de acordo com o preço de mercado acostado aos autos deste processo através do demonstrativo de quadro financeiro (QDF) apresentado pela Comissão Especial de Licitação – CEL/ SEEC – Comissão de Pesquisa de Preço – CPP,

a qual seguiu as especificações técnicas e quantidades estabelecidas neste termo, tratando-se apenas de uma estimativa considerando se tratar de QDF de outra DIREC.

28.4 No anexo I encontra-se o detalhamento da estimativa de preços conforme quadro financeiro (QDF) apresentado pela Comissão Especial de Licitação – CEL/ SEEC – Comissão de Pesquisa de Preço – CPP.

29. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

29.1 As despesas decorrentes da presente licitação correrão **por conta do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE**, à conta dos orçamentos das respectivas unidades escolares contratantes, que poderão celebrar contratos, emitir notas de empenho ou instrumento equivalente, dependendo dos valores envolvidos, conforme detalhamento abaixo:

29.1.1 **Programa/Convênio:** 002/2020 – MERENDA ESCOLAR (PNAE);

29.1.2 **Fonte:** 0.1.72 - Recursos do FNDE - PNAE;

29.1.3 **Programa de Trabalho/ Subação:** 18131.12.306.2001.134901 - Implementação e Fortalecimento do Programa de Alimentação Escolar;

29.1.4 **Natureza de Despesa:** 33.90.32.03 - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS.

29.1.5 **Natureza de Despesa:** 33.50.43.02 - SUBVENÇÕES SOCIAIS.

29.2 A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

30. RESPONSÁVEL TÉCNICO PELO TERMO DE REFERÊNCIA:

Watsana Kleiba de Oliveira Franklin

Responsável Técnica pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE

Matrícula: 096.588-0

Ana Luiza Ferreira Nascimento

CRN-6 19826

Quadro Técnico 8ª DRAE / SUASE/ SEEC

**31. SUPERVISÃO DA SOLICITAÇÃO DE ABERTURA DE PROCEDIMENTO
LICITATÓRIO:**

Josélia Maria da Silva

Subcoordenadora da SUASE

Matrícula: 1013319

Antônio Leonilde de Oliveira

Matrícula: 1247646

Diretor 8ª DRAE / SUASE/ SEEC

REFERÊNCIAS

1. Guia Nacional de Contratacoes sustentáveis, disponível em:
<https://www.gov.br/agu/pt-br/composicao/cgu/cgu/guias/guia-de-contratacoes-sustentaveis-set-2023.pdf>
2. Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, estabelece normas gerais de licitação e contratação para as Administrações Públicas diretas, autárquicas e fundacionais da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios.
3. Modelo de termo de referência para pregão eletrônico disponibilizado pela Advocacia-Geral da União – AGU, acesso em:
<https://www.gov.br/agu/pt-br/composicao/cgu/cgu/modelos/licitacoescontratos/14133/modelos-da-lei-no-14-133-21-para-pregao-e-concorrenca>
4. Decreto Nº 30.697, de 29/03/52 – MAPA/ DIPOA - Regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.
5. Lei Nº 7.889, de 23/11/89 - Dispõe sobre a inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal, e dá outras providências.
6. Lei nº 11.947/ 2009.
7. Decreto nº 6.871, de 4/06/09 - Regulamenta a Lei no 8.918, de 14 de julho de 1994, que dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas.
8. Resolução nº 216, de 15/09/04 - MS/ANVISA - Regulamento técnico de boas práticas para serviço de alimentação.
9. Resolução nº RDC 259, de 20/09/02 - MS, ANVISA - Regulamento técnico para rotulagem de alimentos embalados.
10. Portaria CVS 06, de 10/03/99 - Regulamento técnico sobre os parâmetros e critérios para o controle higiênico sanitário em estabelecimentos de alimentos.
11. Lei Estadual nº 10.536/2019.
12. Portaria CVS 15, de 26/12/02 - Define diretrizes, critérios e procedimentos para a avaliação físico– funcional de projetos de edificações dos estabelecimentos de interesse à saúde para emissão de LTA – Laudo Técnico de Avaliação.

13. Resolução nº 06, de 08/05/2020 – MEC/FNDE - Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.
14. Decreto Nº 9.013, de 29 de março de 2017 - Regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.
15. Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020, Altera o Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, que regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre o regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.
16. Decreto Nº 30.691, de 29 de março de 1952 - MAPA/ DIPOA - Regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Revogado pelo Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017. Regulamenta a Lei nº 1.283/1950, e a Lei nº 7.889/1989, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.
17. Lei nº 7.889, de 23 novembro de 1889. Dispõe sobre a inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal, e dá outras providências.
18. Lei nº 11.947, 16 de junho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica; altera as Leis nos 10.880, de 9 de junho de 2004, 11.273, de 6 de fevereiro de 2006, 11.507, de 20 de julho de 2007; revoga dispositivos da Medida Provisória nº 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, e a Lei nº 8.913, de 12 de julho de 1994; e dá outras providências.
19. Decreto nº 6.871, de 04 de junho de 2009 - Regulamenta a Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994, que dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas.
20. Resolução nº 216, de 15/09/04 - MS/ANVISA - Regulamento técnico de boas práticas para serviço de alimentação.
21. Resolução nº RDC 259, de 20/09/02 - MS, ANVISA - Regulamento técnico para rotulagem de alimentos embalados.
22. Portaria CVS 06, de 10/03/99 - Regulamento técnico sobre os parâmetros e critérios para o controle higiênico sanitário em estabelecimentos de alimentos. Revogada pela Portaria CVS nº 5 de 09/04/2013: Regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção.

23. Lei Estadual nº 10.536, de 03 de julho de 2019. Cria o Programa Estadual de Compras Governamentais da Agricultura Familiar e Economia Solidária (PECAFES) no Estado do Rio Grande do Norte.
24. Portaria CVS 15, de 26 de dezembro de 2002. Define diretrizes, critérios e procedimentos para a avaliação físico– funcional de projetos de edificações dos estabelecimentos de interesse à saúde para emissão de LTA – Laudo Técnico de Avaliação.
25. Resolução MEC/FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.
26. Decreto Nº 9.013, de 29 de março de 2017 - Regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.
27. Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020, Altera o [Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017](#), que regulamenta a [Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950](#), e a [Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989](#), que dispõem sobre o regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.
28. Lei nº 986 de 21 de outubro de 1969. Institui normas básicas sobre alimentos.
29. Decreto nº 8.739 de 31 de outubro de 1983. Regulamenta a Lei complementar nº 031/82, que institui o Código Estadual de Saúde e, demais legislações e normas Federais e Estaduais que tratam da matéria.
30. Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997. Regulamento Técnico; "Condições Higiênicas-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.
31. Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990. Dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências.

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº 11/24 – 15ª DIREC/ PAU DOS FERROS

Processo Administrativo n.º 00410051.000265/2024-20

O presente Estudo Técnico Preliminar tem por objetivo identificar e analisar os cenários para o atendimento a demanda futura de aquisição de gêneros alimentícios, bem como demonstrar a viabilidade técnica e econômica identificadas, fornecendo as informações necessárias para subsidiar o processo licitatório na forma de pregão eletrônico para registro de preços a fim de aquisição de gêneros alimentícios para a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE para o fornecimento de alimentação escolar dos alunos matriculados nas escolas estaduais do Rio Grande do Norte jurisdicionadas a 15ª DIREC/ Pau dos Ferros.

1. JUSTIFICATIVA DA AQUISIÇÃO

Considerando que a alimentação adequada é um direito fundamental do ser humano, reconhecido internacionalmente pela Declaração Universal dos Direitos Humanos (art. 25) e pelo Pacto Internacional de Direitos Econômicos, Sociais e Culturais – PIDESC (art. 11), sendo inerente à dignidade da pessoa humana e indispensável à realização dos direitos consagrados na Constituição Federal, devendo o poder público adotar as políticas e ações que se façam necessárias para promover e garantir a segurança alimentar e nutricional da população, como disposto na Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional.

Considerando a Resolução CD/ FNDE nº 06/ 2020 em seu Art. 1º, o qual estabelece normas para a execução técnica, administrativa e financeira do PNAE aos Estados, ao Distrito Federal, aos Municípios e às entidades federais. E em seu capítulo 1, Art. 3º, onde a alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado e será promovida e incentivada com vista ao atendimento das diretrizes estabelecidas na referida Resolução.

Considerando o capítulo 1, Art. 5, diretriz VI da Resolução CD/ FNDE nº 06/ 2020, o

direito à alimentação escolar, visando garantir a segurança alimentar e nutricional dos alunos, com acesso de forma igualitária, respeitando as diferenças biológicas entre idades e condições de saúde dos alunos que necessitem de atenção específica e aqueles que se encontrem em vulnerabilidade social.

O Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo (Art. 4, Resolução CD/ FNDE nº 06/ 2020).

O PNAE na rede estadual de ensino do Rio Grande do Norte funciona de forma descentralizada, ou seja, os recursos para aquisição dos gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar são repassados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento Escolar – FNDE à Secretaria de Estado da Educação e da Cultura e esta, por sua vez, repassa os recursos às Unidades Executoras (UEX), através de contas correntes, por meio de Cartão PNAE, das Escolas Estaduais, baseando-se no número de alunos, conforme estabelece a Resolução CD/ FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020.

Em atendimento ao Art. 24, inciso I, Resolução CD/ FNDE nº 06/ 2020, a qual estabelece que a aquisição de gêneros alimentícios para o PNAE deverá ser realizada por dispensa de licitação, por meio de Chamada Pública, quando das compras da agricultura familiar nos termos do Art. 14 da Lei 11.947/2009. No caso da operacionalização do programa na forma de licitação pública, o Estado deverá assegurar a estrutura necessária para a realização do devido processo.

Considerando que a aquisição de gêneros alimentícios é a parte essencial para o fornecimento de alimentação aos alunos, e ainda tendo em vista a universalização do PNAE para todos os alunos do ensino fundamental e médio, assim como para atendimento dos programas que fornecem alimentação no âmbito PNAE, Pro Médio integral e semi-integral, centros de educação profissional, novo ensino médio e escolas com turmas de educação profissional das escolas da circunscrição da **15ª DIREC – Pau dos Ferros/RN** cumprindo o que preconiza o FNDE na Resolução nº 06/ 2020 no seu artigo 5º.

Justificamos que o dimensionamento dos quantitativos dos gêneros alimentícios foi

calculado com base na necessidade de gêneros alimentícios para atendimento do ano letivo, foi baseado no número de alunos matriculados conforme SIGEDUC – Sistema Integrado de Gestão da Educação, realizando assim cálculo final para estimativa do quantitativo de gêneros alimentícios para 200 (duzentos) dias letivos, com a existência de variação das modalidades de ensino e quantidade de refeições servidas, com per capita para atendimento de necessidades energéticas e nutricionais distintas das modalidades, de acordo com a Lei 11.947/ 09.

Segundo disposto no Art. 7º da Resolução nº 06/ 2020, a Entidade Executora – EEx: Secretarias de Estado da Educação – Seduc, Prefeituras Municipais e escolas federais, como responsáveis pela execução do PNAE, inclusive pela utilização e complementação dos recursos financeiros transferidos pelo FNDE, pela prestação de contas do Programa, pela oferta de alimentação nas escolas em, no mínimo, 200 (duzentos) dias de efetivo trabalho escolar, e pelas ações de educação alimentar e nutricional a todos os alunos matriculados.

Os cardápios da alimentação escolar devem ser elaborados pelo RT do PNAE, tendo como base a utilização de alimentos *in natura* ou minimamente processados, de modo a respeitar as necessidades nutricionais, os hábitos alimentares, a cultura alimentar da localidade e pautar-se na sustentabilidade, sazonalidade e diversificação agrícola da região e na promoção da alimentação adequada e saudável (Art. 17, Resolução nº 06/ 2020).

Conforme a Lei 11.947/ 09, Art. 13, a aquisição dos gêneros alimentícios, no âmbito do PNAE, deverá obedecer ao cardápio planejado pelo nutricionista. Em observância ao disposto, justificamos que a metodologia utilizada para a realização do dimensionamento dos quantitativos dos gêneros alimentícios toma como base as necessidades para atendimento de todo o ano letivo, bem como o número de alunos matriculados. Portanto, para dimensionar os pedidos de compra e cálculo de custo, considera-se o alimento pesado em sua forma *in natura* (com cascas, sementes, talos e ossos), definido de acordo com PHILIPPI (2014) como Peso Bruto (PB).

Sugere-se, seguindo a Orientação Normativa nº 54/ AGU, que o **objeto licitatório deste processo é de natureza comum para efeito de utilização da modalidade pregão eletrônico**, conforme recomendado no Decreto n.º 20.103/ 2007, que estabeleceu a **preferência** da utilização da modalidade em comento nas licitações para aquisição de bens e serviços comuns, na forma eletrônica, salvo nos casos de comprovada inviabilidade, segundo o art. 4º e seu §1º.

2. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO:

Para realizar o cálculo final com estimativa do quantitativo de gêneros alimentícios, considera-se, ainda, os 200 (duzentos) dias letivos, a existência de variação das modalidades de ensino e frequência em que cada gênero alimentício é utilizado no cardápio mensal.

Explica-se que o cálculo para dimensionamento do quantitativo de gêneros alimentícios previsto, foi **elaborado pelo nutricionista** responsável por esta jurisdição (DIREC), sob supervisão da nutricionista responsável técnica pelo PNAE no RN, resultando na necessidade constante na **“PLANILHA DE ESPECIFICAÇÕES POR UNIDADE, QUANTIDADE E VALOR ESTIMADO”**, a qual contém as especificações técnicas e o quantitativo demandado do termo de referência.

Para este levantamento teve-se como base, **os cálculos dos termos de referência para licitação e atas de registros de preços dos anos anteriores**, onde observou-se que houve um aumento gradativo do número de refeições, devido à implantação de modalidades de ensino em tempo integral, educação profissional, programa novo mais educação e novo ensino médio nas escolas desta jurisdição. Ainda, é salutar informar, que na realização dos cálculos das mencionadas necessidades, foram considerados todos os fatores elencados e observados cálculos técnicos específicos para contemplar uma margem de segurança de 20% (vinte por cento) provisionando possíveis acréscimos durante o ano letivo.

Informamos que **sobre a aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações**, à título de informação complementar, em cumprimento da **Lei Nº 10.536/ 2019**, relatamos que a aquisição dos gêneros alimentícios, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE das escolas estaduais, o qual obedece aos cardápios elaborados pela equipe técnica de nutricionistas, atendendo as diretrizes da Resolução nº 06 de 08 de maio de 2020, sendo realizada por meio de dispensa do procedimento licitatório, **chamada pública**, conforme a Lei nº 11.947/ 2009.

Referente a aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, à título de informação complementar,

em **cumprimento** ao Art. 14, que cita “Do total dos recursos financeiros repassados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação - FNDE, no âmbito do PNAE, no mínimo 30% (trinta por cento) deverão ser utilizados na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, priorizando-se os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidade quilombolas, assim como trata o parágrafo único do Art. 5º da Lei nº 10.536/ 2019.

Considerando ainda o Art. 24, inciso I, Resolução CD/ FNDE nº 06/ 2020, a qual estabelece que a aquisição de gêneros alimentícios para o PNAE deverá ser realizada por dispensa de licitação, por meio de Chamada Pública, quando das compras da agricultura familiar nos termos do Art. 14 da Lei 11.947/ 2009 e dos arts. 29 a 49 da Resolução em questão.

Ainda sobre a aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, à título de informação complementar, **declara-se a efetiva realização de chamada pública para aquisição diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, informando o número dos documentos comprobatórios: processo de Chamada Pública da 15ª DIREC/Pau dos Ferros nº 00410051.000730/2023-41, foi homologada na publicação do Diário Oficial do Estado, Edição nº 15.570 ANO 89, tendo a vigência de 21 de dezembro de 2023 a 20 de dezembro de 2024.**

Em observância ao **art. 2º do Decreto Estadual nº 21.008/ 2009**, verifica-se a necessidade de realização de procedimento licitatório através do Sistema de Registro de Preço, pois enquadra-se nos seguintes conceitos: “I - quando, pelas características do bem, houver necessidade de aquisições frequentes”, pois as unidades executoras (UEX)/ Escolas Estaduais realizará as aquisições dos gêneros alimentícios conforme andamento do período escolar, podendo o cardápio e a necessidade dos gêneros alimentícios variar conforme frequência escolar, saída de estoque, índice de desperdício de alimentos, seja na produção através das sobras limpas de alimentos como cascas e aparas, aspectos particulares à manipulação de alimentos, assim como aceitabilidade dos cardápios e preparações por parte dos alunos, podendo a aceitação interferir diretamente nas sobras sujas.

As aquisições de alimentos serão realizadas por cada escola conforme execução dos cardápios e utilização do estoque, podendo a aquisição ser semanal, quinzenal ou mensal, com

inclusão de itens específicos **açafrão em pó, arroz parboilizado integral, azeite de oliva (tipo extra virgem), cacau em pó, canela em pó, macarrão (tipo espaguete, integral, sem glúten)**, buscando contemplar o atendimento integral do alunado com necessidades nutricionais específicas.

Conforme ainda **art. 2º do Decreto Estadual nº 21.008/ 2009**, “III - quando for conveniente a aquisição de bens ou a contratação de serviços para atendimento a mais de um órgão ou entidade, ou a programas de governo;” onde atenderá as 39 escolas estaduais jurisdicionadas a 15ª DIREC/Pau dos Ferros. E por fim, “IV – quando pela natureza do objeto não for possível definir previamente o quantitativo a ser demandado pela administração”, pois a aquisição dos gêneros alimentícios poderá variar em diversos fatores como os já citados acima, além de evasão escolar, desejo do aluno em consumir ou não a alimentação escolar ofertada no dia, dentre outros fatores que influenciam no controle de estoque de cada unidade escolar, e principalmente a perecibilidade dos gêneros alimentícios adquiridos.

Em alusão ao [artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021](#), não haverá exigência da garantia da contratação dos o qual menciona que à existência de preços registrada **não obriga** à administração a firmar as contratações que deles poderão advir, ficando-lhe facultada a utilização de outros meios, respeitada a legislação relativa às licitações, sendo assegurada ao beneficiário do registro, preferência em igualdade de condições.

A existência do verbo “poderá” no futuro do indicativo, indica ser a aplicação do dispositivo legal como um ato discricionário da administração, no qual será avaliada a conveniência e oportunidade ou não na exigência de tais garantias. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

No caso em tela, o objeto de contrato é aquisição de gêneros alimentícios para as escolas do ensino básico, com recursos do PNAE - FNDE, cuja entrega dos alimentos se procede de forma imediata ao pagamento, em que cada aquisição, é celebrado um contrato, que se extingue após o fornecimento dos gêneros. Pela singularidade do contrato de fornecimento, a administração considera inconveniente e inoportuna a exigência de garantia dos contratos decorrentes do referido abastecimento.

Sobre a exigência da garantia de execução, observa-se que a referida exigência, no presente caso, representa onerosidade aos licitantes, a qual pode, inclusive, limitar o universo

de interessados, além de, sabidamente, representar um acréscimo dos valores da contratação em razão do repasse dos custos decorrentes da garantia à própria Administração, conforme descrito no item deste termo “**DA GARANTIA DE EXECUÇÃO**”.

Face ao exposto, ressaltamos e justificamos as razões da necessidade para **realizar o procedimento licitatório na forma de pregão eletrônico para registro de preços** para aquisição de gêneros alimentícios, para atender às **39 (trinta e nove) Escolas Estaduais jurisdicionadas aos 20 (vinte) municípios que integram a 15ª DIREC de Pau dos Ferros**.

3. SETOR(ES) REQUISITANTE (S):

Subcoordenadoria de Assistência ao Educando – SUASE/ SEEC e Diretoria Regional de Alimentação Escolar – DRAE/ SUASE.

4. DEFINIÇÃO DAS NECESSIDADES:

No âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar dentro das prerrogativas da Lei nº 11.947/09 que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da rede básica de ensino, sendo direito dos alunos e dever do estado e deverá ser promovida e incentivada com vista ao atendimento das diretrizes estabelecidas nesta lei.

A alimentação constitui uma das necessidades fundamentais para o homem. Além das implicações fisiológicas, envolve aspectos sociais, psicológicos e econômicos. Logo, essa demanda refere-se a uma missão educativa e social, visando oferecer uma refeição adequada do ponto de vista nutricional e oferecer ao aluno, por meio de ação efetiva, um importante instrumento de satisfação de uma necessidade básica e de real função acadêmico-social, o qual vem de forma completa contribuir para seu melhor desempenho e formação integral, bem como, diminuir a evasão escolar.

Neste contexto, segundo a referida legislação, o PNAE tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e hábitos alimentares saudáveis e da oferta de refeições que cubram as necessidades nutricionais durante o período letivo dos estudantes de todas as etapas da educação básica pública.

Os orçamentos para a compra dos produtos são oriundos da Lei Orçamentária Anual - LOA destinada a assistência ao educando pela unidade orçamentária do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação - FNDE com ação ao apoio a alimentação escolar na educação básica descrito no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

Sendo este executado de maneira descentralizada no Estado do Rio Grande do Norte, ou seja, os recursos para aquisição dos gêneros alimentícios são repassados pelo FNDE à Secretaria de Estado da Educação e da Cultura e esta, por sua vez, repassa os recursos às Unidades Executoras (UEX), através do cartão PNAE, baseando-se no número de alunos, extraído do censo do ano anterior ao exercício, conforme estabelece a Resolução CD/ FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020.

Os cardápios a serem inseridos no PNAE no ano de 2024/2025 com a aquisição de gêneros nesse processo licitatório, foram calculados utilizando gêneros alimentícios básicos, de modo a respeitar as referências nutricionais, os hábitos alimentares, a cultura alimentar da localidade e pautar-se na sustentabilidade, sazonalidade e diversificação agrícola da região e na alimentação saudável e adequada, conforme a Resolução nº 6, de 08 de maio de 2020 que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Para escolha dos produtos a serem adquiridos foi levado em consideração o atendimento a legislações vigente no que tange qualidade sanitária.

Os alimentos solicitados são importantes para uma dieta saudável, pois são fontes de macronutrientes, micronutrientes, fibras e de outros componentes com propriedades funcionais. As frutas e hortaliças têm baixa densidade energética, o que favorece a manutenção saudável do peso corporal. Os produtos de panificação, cárneos e cereais, visam o oferecimento da refeição, adequando o aporte nutricional aos alunos. Os alimentos específicos: adoçante dietético, biscoito de polvilho, biscoito *cream cracker* integral, goma de tapioca e leite em pó desnatado, buscam contemplar o atendimento integral do alunado com necessidades nutricionais específicas.

Por estas razões elencadas acima, nota-se a importância da aquisição dos gêneros alimentícios para alimentação escolar dos alunos matriculados nas unidades escolares estaduais da 15ª DIREC/Pau dos Ferros, visto que é um direito e a não contratação irá prejudicar a permanência dos discentes nas unidades de ensino.

5. ANÁLISE DE CONTRATAÇÕES ANTERIORES PARA IDENTIFICAR AS INCONSISTÊNCIAS OCORRIDAS:

A aquisição de gêneros alimentícios apresenta como principais inconsistências ocorridas em processos anteriores: Longo período entre o encerramento de um pregão e a homologação de seu substituto, levando à necessidade constante de solicitações de caronas de produtos essenciais; Itens fracassados em razão dos preços estimados inferiores a propostas do pregão; Itens cancelados em razão do fornecedor solicitar reequilíbrio de preços.

6. REQUISITOS DE CONTRATAÇÃO:

Visando Garantir a aquisição e qualidade dos gêneros alimentícios para ofertar a alimentação escolar aos alunos matriculados na rede estadual de ensino da 15ª DIREC/Pau dos Ferros os requisitos são:

- i. Garantir o fornecimento dos gêneros alimentícios o qual for ganhador durante todo o período de vigência da licitação nas unidades escolares estaduais da 15ª DIREC/Pau dos Ferros, obedecendo o planejamento pelos gestores, com respectivos quantitativos mensais e cronograma de entrega;
- ii. Adotar boas práticas para garantir a qualidade higiênico sanitária dos produtos adquiridos, atendendo ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, do MS, e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA (Art. 40, Resolução CD/ FNDE nº 06/ 2020);
- iii. Os veículos de transporte devem realizar as operações de carga e descarga fora dos locais de fabricação dos alimentos, devendo ser evitada a contaminação dos mesmos e do ar por gases de combustão.
- iv. **Os veículos destinados ao transporte de alimentos refrigerados ou congelados devem possuir instrumentos de controle que permitam verificar a umidade, caso seja necessário e a manutenção da temperatura adequada, apresentar qualificação técnica através de comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, o objeto da licitação.**
- v. **Apresentar nos gêneros alimentícios rotulagem em geral, onde as informações**

constantes nos rótulos devem ser visíveis, com caracteres legíveis, em cor contrastante com o fundo e indelévels, conforme legislação específica de cada produto como também deve ser resistente às condições de armazenamento e de transporte dos produtos e, quando em contato com o produto, o material utilizado em sua confecção deve ser previamente autorizado pelo órgão regulador de saúde.

- vi. A empresa classificada estará sujeita a apresentação de amostras de itens específicos previamente descritos no TR desse processo licitatório, a fim de análise por equipe técnica.
- vii. Os requisitos listados acima são, como já mencionados, essenciais para o alcance dos objetivos propostos, sendo as características apontadas, essenciais para a adequada execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

7. DEFINIÇÃO DO OBJETO

DESCRIÇÃO, UNIDADE DE MEDIDA E QUANTIDADES ESTIMADAS MÍNIMA, MÁXIMA E TOTAL A SEREM REQUISITADAS, COM PREVISÃO DE PREÇO MÉDIO LOCAL E CUSTO ESTIMADO:

ÓRGÃO GERENCIADOR: 15ª DIREC PAU DOS FERROS/RN							
ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE E DE MEDIDA	REQUISIÇÃO Mínima	REQUISIÇÃO Máxima	Quantidade Total	PREÇO MÉDIO LOCAL (R\$)	CUSTO ESTIMADO (R\$)
1	Açafrão , em pó, com cheiro, cor e sabor próprio. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, peso líquido de 50g, marca do fabricante e prazo de validade.	Pacote (50g)	3.040	3.648	3.648	R\$ 6,37	R\$ 23.237,76
2	Açúcar cristal , derivado da sacarose de cana de açúcar, na cor branca, de rápida dissolução. Embalagem com identificação do produto, peso líquido de 1 kg e com prazo de validade.	Kg	5.950	7.140	7.140	R\$ 4,64	R\$ 33.129,60
3	Adoçante dietético, líquido, livre de sacarose, sacarina, ciclamato, aspartame, sendo portanto 100% sucralose . Embalagem plástica com identificação do produto, peso líquido de 75 ml e com prazo de validade.	Embalagem (75ml)	7.390	8.868	8.868	R\$ 14,01	R\$ 124.240,68
4	Amido de milho , em pó, tipo maisena. Produto amiláceo, extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e	Caixa (500g)	190	228	228	R\$ 10,91	R\$ 2.487,48
	limpas isentas de matéria terrosa e parasitos, não podendo apresentar-se úmido, fermentado ou rançoso. Produto industrializado, novo, de primeira qualidade, pó fino, na cor branca, com odor e sabor próprio. Acondicionado em embalagem com identificação do produto, peso líquido com 500g e com prazo de validade.						
	Arroz parboilizado , classe longo fino, tipo 1, de primeira	Kg					

5	qualidade. Acondicionado em embalagem plástica, com identificação do produto, peso líquido de 1kg e com prazo de validade.		8.650	10.380	10.380	R\$ 5,93	R\$ 61.553,40
6	Arroz parboilizado , integral, classe longo fino, tipo 1, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica, com identificação do produto, peso líquido de 1kg e com prazo de validade.	Kg	7.960	9.564	9.564	R\$ 9,36	R\$ 89.519,04
7	Arroz polido , grão longo, tipo 1, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica, com identificação do produto, peso líquido de 1kg e com prazo de validade.	Kg	5.940	7.128	7.128	R\$ 5,64	R\$ 40.201,92
8	Aveia , em flocos, integral, rica em fibras. Embalagem com identificação do produto, peso líquido de 170g e com prazo de validade.	Caixa (170g)	8.150	9.780	9.780	R\$ 5,83	R\$ 57.017,40
9	100% azeite de oliva, tipo extra virgem , acidez máxima de 0,8%. Garrafa com identificação do produto, peso líquido de 500ml e prazo de validade.	Garrafa (500ml)	530	636	636	R\$ 23,22	R\$ 14.767,92
10	Biscoito de polvilho, tradicional, sem glúten . Embalagem plástica própria de 100g e com prazo de validade	Pacote (100g)	6.380	7.656	7.656	R\$ 5,79	R\$ 44.328,24
11	Biscoito doce , tipo rosquinha, sabores variados (chocolate, coco e leite), produto industrializado, novo, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica com prazo de validade e peso líquido de 350g.	Pacote (350g)	8.770	10.524	10.524	R\$ 6,29	R\$ 66.195,96
12	Biscoito doce , tipo Maria, produto industrializado, novo, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido de 350g.	Pacote (350g)	16.060	19.272	19.272	R\$ 6,86	R\$ 132.205,92
13	Biscoito salgado , tipo cream cracker, dupla embalagem. Produto industrializado, novo, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido de 350g.	Pacote (350g)	16.060	19.272	19.272	R\$ 7,03	R\$ 135.482,16
14	Biscoito salgado , tipo cream cracker integral, dupla embalagem. Produto industrializado, novo, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido de 350g.	Pacote (350g)	4.330	5.196	5.196	R\$ 7,35	R\$ 38.190,60
15	Cacau , em pó, 100%, embalagem com identificação do produto, peso líquido de 200g e com prazo de validade.	Caixa (200g)	10.760	12.912	12.912	R\$ 26,50	R\$ 342.168,00

16	Café em pó , torrado e moído, embalagem, com prazo de validade e peso líquido de 250g.	Pacote (250g)	2.680	3.216	3.216	R\$ 8,44	R\$ 27.143,04
17	Canela , em pó, com cheiro, cor e sabor próprio. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, peso líquido de 50g, marca do fabricante e prazo de validade.	Pacote (50g)	830	996	996	R\$ 10,02	R\$ 84.769,20
18	Colorau , em pó, Produto industrializado, novo, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica com peso líquido de 100g e prazo de validade.	Pacote (100g)	7.050	8.460	8.460	R\$ 1,63	R\$ 1.623,48
19	Cominho , em pó, com cheiro, cor e sabor próprio. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, peso líquido de 100g, marca do fabricante e prazo de validade.	Pacote (100g)	1.410	1.692	1.692	R\$ 4,68	R\$ 7.918,56
20	Farinha de mandioca , grupo seca, subgrupo fina, tipo 1, embalagem contendo peso líquido de 1kg, e prazo de validade.	Kg	500	600	600	R\$ 7,00	R\$ 4.200,00
21	Farinha de trigo , tipo 1, com fermento, embalada em sacos transparentes, resistentes, limpos e não violados. Embalagem contendo 1 Kg, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a Portaria 354/96 – Anvisa e Portaria 74/94 do MS/SNVS.	Kg	1.990	2.388	2.388	R\$ 7,18	R\$ 17.145,84
22	Feijão, tipo macassar, tipo 1 , constituído de mínimo 90% de grãos na cor característica a variedade correspondente de grãos inteiros, sadios, novos, com umidade permitida de 15%, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies. Produto com identificação, peso líquido de 1 kg e com prazo de validade.	Kg	1.990	2.388	2.388	R\$ 9,68	R\$ 23.115,84
23	Feijão, tipo carioquinha, tipo 1 , constituído de mínimo 90% de grãos na cor característica a variedade correspondente de grãos inteiros, sadios, novos, com umidade permitida de 15%, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies. Produto com identificação, peso líquido de 1 kg e com prazo de validade.	Kg	1.910	2.292	2.292	R\$ 11,04	R\$ 25.303,68
24	Feijão, tipo preto, tipo 1 , constituído de mínimo 90% de grãos na cor característica a variedade correspondente de grãos inteiros, sadios, novos, com umidade permitida de 15%, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies. Produto com identificação, peso líquido de 1 kg e com prazo de validade.	Kg	2.870	3.444	3.444	R\$ 8,05	R\$ 27.724,20

25	Flocão de milho , produto industrializado, novo, de primeira qualidade. Embalagem com identificação do produto, peso líquido de 500g e prazo de validade.	Pacote (500g)	27.060	32.472	32.472	R\$ 2,97	R\$ 96.441,84
26	Leite de coco , produto obtido de leite de coco pasteurizado e homogeneizado, podendo conter conservantes, acidulantes e/ou espessante, garrafa com identificação do produto, peso líquido de 500ml e prazo de validade.	Garrafa (500ml)	1.980	2.376	2.376	R\$ 6,51	R\$ 15.467,76
27	Leite de soja , extrato solúvel, em pó, elaborado a partir de soja desidratada e moída. Acondicionado em embalagem com identificação do produto, com peso líquido de 300g e prazo de validade.	Lata (300g)	6.770	8.124	8.124	R\$ 26,30	R\$ 213.661,20
28	Leite de vaca em pó, desnatado , embalagem aluminizada, com identificação do produto, peso líquido 200g e prazo de validade.	Pacote (200g)	10.160	12.192	12.192	R\$ 8,71	R\$ 106.192,32
29	Leite de vaca em pó, integral , embalagem aluminizada, com identificação do produto, peso líquido 200g e prazo de validade.	Pacote (200g)	21.780	26.136	26.136	R\$ 7,53	R\$ 196.804,08
30	Louro , em pó, acondicionado em embalagem plástica com peso líquido de 10g, com identificação do produto e marca do fabricante.	Pacote (10g)	960	1.152	1.152	R\$ 3,55	R\$ 4.089,60
31	Macarrão , tipo espaguete, à base de farinha, sem ovos, embalagens de 500g, com data de fabricação e prazo de validade, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitas.	Pacote (500g)	11.880	14.256	14.256	R\$ 2,86	R\$ 40.772,16
32	Macarrão , tipo espaguete, integral, sem glúten, à base de farinha de arroz, embalagens de 500g, com data de fabricação e prazo de validade, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitas.	Pacote (500g)	8.970	10.764	10.764	R\$ 4,85	R\$ 52.205,40
33	Manteiga com sal , de primeira qualidade, obtida do creme de leite (nata) padronizado, pasteurizado e maturado, com teor mínimo de 80% de lipídeos, embalagens dados de identificação, data de fabricação e validade, lote, registro do Ministério da Agricultura SIF/ SEIPOA. Embalagem plástica de 500g, resistente, atóxica, com identificação do produto e do fabricante, data de fabricação e de validade e peso líquido.	Embalagem (500g)	720	864	864	R\$ 28,71	R\$ 24.805,44
34	Milho , para o preparo de mungunzá, seco, processado em grãos crus, inteiros, com aspectos, cor, cheiro e sabor próprio, livre de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Acondicionado em saco plástico resistente, com peso	Pacote (500g)	5.740	6.888	6.888	R\$ 2,75	R\$ 18.942,00

	líquido de 500g e prazo de validade.						
35	Óleo comestível vegetal de soja , refinado, sem colesterol. Garrafa com peso líquido de 900ml e prazo de validade.	Garrafa (900ml)	1.480	1.776	1.776	R\$ 10,05	R\$ 17.848,80
36	Orégano desidratado , constituído por folhas de espécimes vegetais genuínos, sãs, limpas e secas, cor verde pardacenta, cheiro e sabor próprio. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, peso líquido de 100g, marca do fabricante e prazo de validade.	Pacote (100g)	360	432	432	R\$ 7,63	R\$ 3.296,16
37	Pimenta do reino , em pó, com cheiro, cor e sabor próprio. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, peso líquido de 50g, marca do fabricante e prazo de validade.	Pacote (50g)	2.840	3.408	3.408	R\$ 9,80	R\$ 33.398,40
38	Proteína texturizada de soja , granulada, de cor clara, obtida por processamento tecnológico adequado, a partir de farinha de soja desengordurada, proteína isolada de soja e proteína concentrada de soja, isenta de sujidades, deve apresentar unidade máxima de 8% e proteína em base seca mínima de 50%. Embalagem com identificação do produto, peso líquido de 400g e prazo de validade.	Pacote (400g)	2.390	2.868	2.868	R\$ 5,00	R\$ 14.340,00
39	Proteína texturizada de soja , granulada, de cor escura, obtida por processamento tecnológico adequado, a partir de farinha de soja desengordurada, proteína isolada de soja e proteína concentrada de soja, isenta de sujidades, deve apresentar unidade máxima de 8% e proteína em base seca mínima de 50%. Embalagem com identificação do produto, peso líquido de 400g e prazo de validade.	Pacote (400g)	2.470	2.964	2.964	R\$ 5,00	R\$ 14.820,00
40	Sal , refinado, iodado, com granulação uniforme e cristais brancos, não pegajoso ou empedrado. Embalagem com identificação do produto, contendo 1kg e com prazo de validade.	Kg	460	552	552	R\$ 1,50	R\$ 828,00
41	Vinagre , de álcool, com acidez mínima de 4%, garrafa plástica com 500ml e com prazo de validade.	Garrafa (500ml)	970	1.164	1.164	R\$ 3,74	R\$ 4.353,36
42	Abacaxi , de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e	UND	18.340	22.008	22.008	R\$ 7,03	R\$ 154.716,24

	transporte. Unidades com aproximadamente 1,4kg a 1,5kg.						
43	Alface , tipo lisa, íntegra, de 1ª qualidade, compacta e firme, com folhas frescas e viçosas, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentam de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica.	UND	960	1.152	1.152	R\$ 4,95	R\$ 5.702,40
44	Alho , bulbo in natura, nacional, de primeira qualidade, compacto e firme, sem lesões de origem, livre de resíduos, tamanho e cor uniforme, bem desenvolvido, isento de sujidade, parasitas e larvas. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem e prazo de validade.	Kg	710	852	852	R\$ 32,54	R\$ 27.724,08
45	Banana , tipo Pacovan apresentação em pencas, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	4.780	5.736	5.736	R\$ 6,23	R\$ 35.735,28
46	Batata doce , de primeira qualidade, bem desenvolvida, sem rama, tamanho e coloração uniformes, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem, rachaduras e cortes, danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.	Kg	1.810	2.172	2.172	R\$ 5,20	R\$ 11.294,40
47	Batata inglesa , lisa, de primeira e boa qualidade, firme e intacta, tamanho e coloração uniformes, graúdas, sem danos físicos e mecânicos (rachaduras e cortes) oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.	Kg	1.910	2.292	2.292	R\$ 7,82	R\$ 17.923,44
48	Beterraba , primeira qualidade, bem desenvolvida, compacta e firme, isenta de enfermidade e sujidade, tamanho e coloração uniformes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.	Kg	70	84	84	R\$ 6,00	R\$ 504,00
49	Cebola branca , de primeira qualidade, tamanho médio, opaca e firme, sem lesão de origem física ou mecânica oriunda do manuseio e transporte e isenta de sujidades. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.	Kg	2.860	3.432	3.432	R\$ 6,97	R\$ 23.921,04
50	Cenoura , de primeira qualidade, com cheiro, aspecto e sabor próprios, tamanho uniforme, isenta de sujidades, parasitas, larvas e material terroso, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Acondicionada em	Kg	2.870	3.444	3.444	R\$ 7,50	R\$ 25.830,00

	embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.						
51	Chuchu , de primeira, apresentando grau de maturação intermediária tal que permita suportar a manipulação, com odor agradável e consistência firme, com polpa intacta, coloração e tamanhos uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, bolores ou outros defeitos que possam alterar a sua aparência e qualidade. Livre de materiais terrosos, e de resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas, fisiologicamente desenvolvido, não lenhoso, bem formado, com coloração própria, em perfeitas condições de conservação e maturação. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.	Kg	480	576	576	R\$ 5,00	R\$ 2.880,00
52	Coentro , folhas de cor verde, de primeira qualidade, frescas, aspecto e sabor próprios, isento de sinais de apodrecimento e sujidade de materiais terrosos. Acondicionado em embalagem transparente atóxica com etiqueta de pesagem, com peso médio de 130 gramas.	UND	720	864	864	R\$ 3,63	R\$ 3.136,32
53	Goma de tapioca , hidratada, material mandioca, de primeira qualidade, com cheiro e sabor próprio, livre de impurezas. Acondicionado em embalagem plástica própria com identificação do produto, peso líquido de 1 kg, marca do fabricante e prazo de validade.	Kg	130	156	156	R\$ 8,75	R\$ 1.365,00
54	Jerimum de leite , maduro, de boa qualidade, cheiro, aspecto e sabor próprios, tamanho uniforme, isento de enfermidades com ausência de sujidades, parasitas, larvas e material terroso, sem danos físicos e mecânicos.	Kg	510	612	612	R\$ 4,48	R\$ 2.741,76
55	Laranja , tipo pêra, fresca, de primeira qualidade, bem desenvolvida e madura, com tamanho e coloração uniformes, polpa firme e intacta, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.	Kg	5.120	6.144	6.144	R\$ 4,53	R\$ 27.832,32
56	Limão , tipo taiti, de primeira qualidade, fresco, bem desenvolvido e maduro, com tamanho e coloração uniformes, polpa firme e intacta, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.	Kg	680	816	816	R\$ 9,05	R\$ 7.384,80

57	Maçã nacional , de primeira qualidade, graúda, tamanho e cor uniformes, desenvolvida e madura, sem danos físicos e químicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.	Kg	670	804	804	R\$ 11,08	R\$ 8.908,32
58	Macaxeira , de primeira qualidade, com cheiro, aspecto e sabor próprios, tamanho uniforme, isenta de sujidades, parasitas, larvas e material terroso, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.	Kg	70	84	84	R\$ 5,08	R\$ 426,72
59	Mamão , tipo formosa, de primeira qualidade, bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, tamanho e coloração uniformes, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio de transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.	Kg	5.120	6.144	6.144	R\$ 5,93	R\$ 36.433,92
60	Manga , tipo espada, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.	Kg	530	636	636	R\$ 5,92	R\$ 3.765,12
61	Maracujá , de primeira qualidade, bem desenvolvido e maduro, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, sem danos físicos. Acondicionado em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.	Kg	530	636	636	R\$ 9,00	R\$ 5.724,00
62	Melancia , redonda, bem desenvolvida e madura com polpa firme e intacta, graúda, tamanho e coloração uniforme, de primeira qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas.	Kg	7.650	9.180	9.180	R\$ 4,77	R\$ 43.788,60
63	Melão , tipo japonês, de primeira qualidade, bem desenvolvido e maduro, com tamanho e coloração uniformes, com polpa intacta e firme, acondicionado em caixa de papelão por kg.	Kg	5.120	6.144	6.144	R\$ 4,04	R\$ 24.821,76
64	Pimentão verde , extra a, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica (perfurações e cortes). Acondicionado em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.	Kg	1.430	1.716	1.716	R\$ 7,27	R\$ 12.475,32

65	Tomate , maduro, de boa qualidade, graúdo, com polpa firme e intacta, isento de material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.	Kg	2.860	3.432	3.432	R\$ 7,53	R\$ 25.842,96
66	Queijo, tipo mussarela , fabricado à base de leite de vaca, de primeira qualidade, fatiado, acondicionado em embalagem atóxica de 1kg, limpa, não violada, resistente. Com etiqueta de identificação do produto, peso, prazo de validade serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou federal (SIF).	Kg	1.430	1.716	1.716	R\$ 31,99	R\$ 54.894,84
67	Carne bovina, tipo acém , congelada, com no máximo 10% de sebo e gordura. Com cor, cheiro e sabor próprios. Acondicionada em embalagem própria contendo peso líquido de 1kg a 3kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Com etiqueta de identificação do produto, peso, prazo de validade serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou federal (SIF).	Kg	7.520	9.024	9.024	R\$ 35,92	R\$ 324.142,08
68	Carne bovina, moída, tipo acém , congelada, com no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Acondicionada em embalagem própria de 1 kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Com etiqueta de identificação do produto, peso, prazo de validade serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou federal (SIF).	Kg	7.360	8.832	8.832	R\$ 38,33	R\$ 338.530,56
69	Carne bovina, tipo músculo , congelada, com no máximo 10% de sebo e gordura. Com cor, cheiro e sabor próprios. Acondicionada em embalagem própria contendo peso líquido de 1kg a 3kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Com etiqueta de identificação do produto, peso, prazo de validade serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou federal (SIF).	Kg	3.830	4.596	4.596	R\$ 43,13	R\$ 198.225,48
70	Carne de charque , ponta de agulha, carne bovina sem osso, salgada e seca, com baixo teor de gordura, embalagem a vácuo com peso líquido de 500g, podendo o peso da embalagem	Kg					

	variar entre 500g a 3kg , com etiqueta de identificação do produto, peso, prazo de validade serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou federal (SIF).		480	576	576	R\$ 44,50	R\$ 25.632,00
71	Carne bovina, tipo carne de sol, tipo acém , resfriada, de consistência firme com cor, cheiro e sabor próprios, acondicionada em embalagem própria contendo peso líquido de 1kg a 3kg, transparente, atóxica, não violada, resistente e à vácuo . A embalagem deve garantir a integridade do produto até o momento do consumo. Com etiqueta de identificação do produto, peso, prazo de validade serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou federal (SIF).	Kg	1.910	2.292	2.292	R\$ 42,97	R\$ 98.487,24
72	Coxa e sobrecoxa de frango , congeladas, com adição de água de no máximo 8%, de primeira qualidade, aspecto, cor e cheiro próprio, não amolecida e nem pegajosa, sem manchas esverdeadas, com ausência de sujidade, parasita e larvas, sem excesso de gordura e pele. Apresentar após o descongelamento uma consistência firme e compacta, coloração amarelo pardo, brilho e odor suave. Acondicionados em embalagem própria contendo peso líquido de 1kg, podendo o peso da embalagem variar entre 800g a 1 kg , transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Com etiqueta de identificação do produto, peso, prazo de validade serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou federal (SIF).	Kg	3.620	4.344	4.344	R\$ 13,66	R\$ 59.339,04
73	Fígado bovino , limpo, congelado, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios. Acondicionado em embalagem própria contendo peso líquido de 1kg a 3kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Com etiqueta de identificação do produto, peso, prazo de validade serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou federal (SIF).	Kg	80	96	96	R\$ 16,13	R\$ 1.548,48
74	Ovo de galinha , tamanho padrão (médio), de 1ª qualidade, com boa aparência, sem manchas ou fragmento, isento de sujidades, fungos e substâncias tóxicas. Acondicionado em embalagem apropriada (caixa com 30 unidades). Com etiqueta de identificação do produto, peso, prazo de validade serviço	Caixa c/ 30 unidades					R\$

	estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou federal (SIF).		3.190	3.828	3.828	R\$ 27,35	104.695,80
75	Peito de frango , de primeira qualidade, congelado, aspecto, cor e cheiro próprio, não amolecida e nem pegajosa, sem manchas esverdeadas, com ausência de sujidade, parasita e larvas, sem excesso de gordura e pele. Apresentar após o degelo uma consistência firme e compacta, coloração amarelo parda, brilho e odor suave. Acondicionado em embalagem própria de 1kg, podendo o peso da embalagem variar entre 800g a 1kg transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Com etiqueta de identificação do produto, peso, prazo de validade serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou federal (SIF).	Kg	11.960	14.352	14.352	R\$ 16,35	R\$ 234.655,20
76	Peixe, tipo filé de merluza , congelado, de primeira qualidade, limpo, sem pele ou escamas, sem espinha, com 180g em média, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Com etiqueta de identificação do produto, peso, prazo de validade serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou federal (SIF). Acondicionada em embalagem de 1kg a 2kg e de material transparente atóxico.	Kg	2.390	2.868	2.868	R\$ 42,11	R\$ 120.771,48
77	Pão, tipo cachorro quente , tamanho médio, alongado, superfície lisa, macia, brilhante, com miolo consistente e sedoso. Unidade pesando 50g. Acondicionado em papel adequado ou embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem e prazo de validade.	Kg	4.780	5.736	5.736	R\$ 14,41	R\$ 82.655,76
78	Pão, tipo francês , tamanho médio. Unidade pesando 50g. Acondicionado em papel adequado ou embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem e prazo de validade.	Kg	4.780	5.736	5.736	R\$ 14,24	R\$ 81.680,64
79	Polpa de fruta, sabor cajá , acondicionada em embalagem plástica de 1kg, isenta de contaminação, com identificação do produto, prazo de validade, marca do fabricante e nº de registro no MAPA.	Kg	4.090	4.908	4.908		
80	Polpa de fruta, sabor goiaba , acondicionada em embalagem plástica de 1kg, isenta de contaminação, com identificação do produto, prazo de validade, marca do fabricante e nº de registro no MAPA.	Kg	4.090	4.908	4.908		

FONTE: Pesquisa mercadológica feita pela Comissão Permanente de Pesquisa – CPP do Processo 00410047.006059/2023-10 da 10ª DIREC/Caicó que foi realizada no dia 26/12/2023. Diante do exposto, o custo estimado da contratação é de R\$ 4.518.072,84 (quatro milhões, quinhentos e dezoito mil, setenta e dois reais e oitenta e quatro centavos).

8. LEVANTAMENTO DE MERCADO

De acordo com a Resolução nº 06 de maio de 2020, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do PNAE, entende-se que todo alimento oferecido no ambiente escolar, independente de sua origem, durante o período letivo.

A alimentação escolar é direito dos alunos e de educação básica pública e dever do estado e deverá ser promovida e incentivada com vista ao atendimento das diretrizes estabelecidas nesta resolução

A realização de pesquisa de preço na área de jurisdição da 15ª DIREC/ Pau dos Ferros foi realizada pela Comissão Especial de Licitação – CEL/ SEEC.

Nesse contexto, é necessário a realização de processo licitatório para que o PNAE seja executado seguindo todas as suas diretrizes e normativas a fim de assegurar o direito a alimentação segura e adequada aos escolares, sendo esta a solução mais adequada segundo legislação vigente.

9. SOLUÇÕES

A Solução adequada se baseia no Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE e nas aquisições de alimentos no âmbito do referido programa com execução dos recursos, observando toda a aplicação de legislação específica, sendo elas:

- Lei 11.947/2009, de 16 de junho de 2009: dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica; altera as Leis nos 10.880, de 9 de junho de 2004, 11.273, de 6 de fevereiro de 2006, 11.507, de 20 de julho de 2007; revoga dispositivos da Medida Provisória no 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, e a Lei no 8.913, de 12 de julho de 1994;

- Resolução CD/FNDE nº 06/2020, de 8 de maio de 2020: dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE;

O PNAE na rede estadual de ensino do Rio Grande do Norte funciona de forma descentralizada, ou seja, os recursos para aquisição dos gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar são repassados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento Escolar – FNDE à Secretaria de Estado da Educação e da Cultura e esta, por sua vez, repassa os recursos às Unidades Executoras (UEX), gerido pelos gestores escolares. E como preconiza resolução nº 06 a qual estabelece que a aquisição de gêneros alimentícios para o PNAE deverá ser realizada por meio de licitação pública, considerando que a aquisição de gêneros alimentícios é a parte essencial para o fornecimento de alimentação aos alunos.

10. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES E PREÇOS

5.1 ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

Para a realização do dimensionamento dos quantitativos dos gêneros alimentícios é tomado como base as necessidades para atendimento de todo o ano letivo, bem como o número de alunos matriculados. Portanto, para dimensionar os pedidos de compra e cálculo de custo, considera-se o alimento pesado em sua forma *in natura* (com cascas, sementes, talos e ossos), definido de acordo com PHILIPPI (2014) como Peso Bruto (PB). Para realizar o cálculo final com estimativa do quantitativo de gêneros alimentícios, considera-se, ainda, os 200 (duzentos) dias letivos, a existência de variação das modalidades de ensino e frequência em que cada gênero alimentício é utilizado no cardápio mensal.

Para este levantamento teve-se como base, os cálculos dos termos de referência para licitação e atas de registros de preços dos anos anteriores e é importante informar que, na realização dos cálculos das mencionadas necessidades, foram considerados todos os fatores elencados e também observados cálculos técnicos específicos para contemplar uma margem de segurança de 20% (vinte por cento) provisionando possíveis acréscimos durante o ano letivo.

Os quantitativos dos gêneros alimentícios foram estimados de acordo com a programação dos cardápios semanais prevista para o período de vigência da ata de registro de preços acrescentados da margem de segurança para resguardar as unidades de alimentação escolar de possível flutuação da demanda ou mesmo alteração do cardápio em razão de restrição de fornecimento de determinado item. Todas as quantidades estão previstas na requisição.

Os quantitativos previsto deverão ser apresentados no Termo de Referência para atendimento da demanda.

5.2 ESTIMATIVA DE PREÇOS

A estimativa do valor total da contratação será a soma dos valores totais de cada item, tendo por base a quantidade total estimada de cada item e seu preço unitário. O custo estimado será apurado a partir das pesquisas de preços que será realizada através do Painel de Preços do Ministério de Planejamento. Como metodologia para obtenção do preço de referência para contratação será utilizada a média dos preços unitários de cada item, com exceção dos itens específicos: adoçante dietético, biscoito de polvilho, biscoito *cream cracker* integral, goma de tapioca e leite desnatado em pó.

Foi utilizada a pesquisa mercadológica feita pela Comissão Permanente de Pesquisa – CPP da Ata de Registro de Preços da **10ª DIREC/Caicó** que foi realizada no dia 26/12/2023. Portanto, a pesquisa de preço deverá ser atualizada pela Comissão Permanente de Pesquisa – CPP quando da dotação orçamentaria e realização do pregão.

11. PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

A gestão da escola realiza o pedido dos gêneros alimentícios e elabora, junto ao fornecedor, um cronograma de entrega que, dependendo do tipo dos gêneros, será semanal (frutas, verduras/temperos, pães), quinzenal (polpas de frutas, ovos, queijos e carnes), ou

mensal (não perecíveis) onde deverá fornecer os produtos até 72 horas após a solicitação pela Unidade de Ensino. Deverá ser realizada a entrega dos gêneros alimentícios durante o horário de funcionamento da instituição de ensino, das 7h às 12h e 13h às 17h, de segunda-feira a sexta-feira.

12. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Não se faz necessária a realização de contratações correlatas e/ou interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda.

13. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

- a. Não haverá exigência de garantia contratual da execução pelas razões abaixo justificadas:
- b. Conforme a Lei n. 14.133/ 21, “A critério da autoridade competente, em cada caso, e desde que prevista no instrumento convocatório, **poderá** ser exigida prestação de garantia nas contratações de obras, serviços e compras”.
- c. A existência do verbo “poderá” no futuro do indicativo, indica ser a aplicação do dispositivo legal como um ato discricionário da administração, no qual será avaliada a conveniência e oportunidade ou não na exigência de tais garantias.
- d. No caso em tela, o objeto de contrato é aquisição de gêneros alimentícios para as escolas do ensino básico, com recursos do PNAE - FNDE, cuja entrega dos alimentos se procede de forma imediata ao pagamento, em que cada aquisição, é celebrado um contrato, que se extingue após o fornecimento dos gêneros.
- e. Pela singularidade do contrato de fornecimento, a administração considera inconveniente e inoportuna a exigência de garantia dos contratos decorrentes do referido abastecimento. A opção do legislador em deixar a cargo do administrador, diante da análise de conveniência e oportunidade, decidir caso a caso quando exigir a prestação da garantia justifica-se no fato de que nem sempre essa medida representará um benefício para a Administração. Ao mesmo tempo em que a garantia representa segurança, no que se refere à boa execução do contrato, de outro lado,

resulta, como regra, no encarecimento da contratação.

- f. Observa-se que a exigência da garantia de execução, no presente caso, representa onerosidade aos licitantes, a qual pode, inclusive, limitar o universo de interessados, além de, sabidamente, representar um acréscimo dos valores da contratação em razão do repasse dos custos decorrentes da garantia à própria Administração. A garantia representa um valor que será agregado às propostas dos licitantes, o que equivale dizer que os custos dessa exigência serão repassados à própria Administração contratante. Portanto, essa exigência vai de encontro à economicidade da contratação.
- g. Com base no exposto, constata-se que a exigência da garantia de execução é desnecessária nesse tipo de contrato, por isso, a administração não considera conveniente nem oportuna exigir tal contrapartida em virtude da baixa complexidade na execução dos contratos de fornecimento de gêneros alimentícios.

14. GERENCIAMENTO DE RISCOS.

a. NECESSIDADE DE ADEQUAÇÃO DA ESTRUTURA FÍSICA DO LOCAL QUE RECEBERÁ OS BENS.

Não haverá necessidade de readequar a estrutura física.

b. ANÁLISE DE RISCOS

Os riscos considerados pertinentes são responsáveis por ocasionar a falta de suprimentos nas escolas impedindo o funcionamento a contento.

c. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

É importante destacar que, a depender das características dos alimentos, o sistema de produção e distribuição dos alimentos pode proteger o ambiente; ou, ao contrário, gerar ameaças aos recursos naturais e à biodiversidade.

Nesse Contexto, o Guia Alimentar para População Brasileira, aprovado e publicado pelo Ministério da Saúde no ano de 2014, afirma que a manufatura, distribuição e comercialização de alimentos ultra processados são potencialmente danosas para o ambiente e, conforme a escala da sua produção, ameaçam a sustentabilidade do planeta. Isso fica simbolicamente demonstrado nas pilhas de embalagens desses produtos descartadas no ambiente, muitas não biodegradáveis, que desfiguram a paisagem e requerem o uso crescente de novos espaços e de novas e dispendiosas tecnologias de gestão de resíduos.

A demanda por açúcar, óleos vegetais e outras matérias primas comuns na fabricação de alimentos ultra processados estimula monoculturas dependentes de agrotóxicos e uso intenso de fertilizantes químicos e de água, em detrimento da diversificação da agricultura. A sequência de processos envolvidos com a manufatura, distribuição e comercialização desses produtos envolve longos percursos de transporte e, portanto, grande gasto de energia e emissão de poluentes.

A quantidade de água utilizada nas várias etapas da sua produção é imensa. A consequência comum é a degradação e a poluição do ambiente, a redução da biodiversidade e o comprometimento de reservas de água, de energia e de muitos outros recursos naturais.

15. FORMA DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

A aquisição dos gêneros alimentícios deverá ser feita através de licitação do tipo registro de preços a fim de assegurar o suprimento durante 12 meses.

16. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

Todos os itens a serem adquiridos foram previstos e discriminados nos cardápios para execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar, estando dentro do plano orçamentário desta secretaria, demonstrando o alinhamento entre a contratação e o planejamento da

instituição.

17. RESULTADOS PRETENDIDOS

Assegurar a alimentação adequada aos escolares matriculados na rede estadual de ensino jurisdicionado a 15ª DIREC/Pau dos Ferros através da aquisição de gêneros alimentícios objeto dessa demanda, que atendam os requisitos técnicos/específicos solicitados, desde a economicidade, eficácia, eficiência e melhor aproveitamento dos recursos financeiros da administração pública.

Por fim, a SEEC almeja atender com qualidade os escolares, oferecendo alimentação escolar que supram as necessidades alimentares dos estudantes, com vistas à otimização do tempo na sua permanência em ambiente escolar.

18. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

Considerando todos os elementos que constam neste estudo preliminar, esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

Nutricionista da 8ª DRAE

Pau dos Ferros/RN

Diretor da 8ª DRAE

Pau dos Ferros/RN

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

QUANTITATIVO TOTAL PREVISTO DE NECESSIDADE DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA IMPLEMENTAÇÃO DO PNAE NAS ESCOLAS DA REDE ESTADUAL DE ENSINO JURISDICIONADAS À 15ª DIREC – PAU DOS FERROS POR ESCOLA

ÓRGÃO GERENCIADOR: 15ª DIREC – PAU DOS FERROS									
ESCOLA ESTADUAL PROF. PEDRO RAIMUNDO DO NASCIMENTO									
MUNICÍPIO: ÁGUA NOVA									
NÚMERO TOTAL DE ALUNOS: 106									
ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIF.	PER CAPITA ALUNO (G/ML)	UNIDADE DE MEDIDA	REQUIS IÇÃO MÍNIMA ANUAL	REQUISIÇÃO MÁXIMA ANUAL	ESTIMATI VA DE ENTREGA MENSAL	ESTIMATIVA DE ENTREGA QUINZENAL	ESTIMATIVA DE ENTREGA SEMANAL	QUANTIDAD E TOTAL ANUAL
1	Açafrão, em pó	0,50	Pacote (50g)	30	36	4	2	1	36
2	Açúcar cristal	10	Kg	60	72	7	4	2	72
3	Adoçante dietético, <u>100%</u> <u>sucralose.</u>	6	Embalage m (75ml)	80	96	10	5	2	96
4	Amido de milho	1,0	Caixa (500g)	0	0	0	0	0	0
5	Arroz parboilizado, classe longo fino	30	Kg	100	120	12	6	3	120
6	Arroz parboilizado, integral, classe longo fino	30	Kg	100	120	12	6	3	120
7	Arroz polido, grão longo	30	Kg	60	72	7	4	2	72
8	Aveia, em flocos, integral	15	Caixa (170g)	190	228	23	11	6	228
9	Azeite de oliva, tipo extravirgem	1,0	Garrafa (500ml)	0	0	0	0	0	0
10	Biscoito de polvilho, tradicional, <u>sem glúten</u>	15	Pacote (100g)	320	384	38	19	10	384
11	Biscoito doce, tipo rosquinha, sabores	30	Pacote (350g)	90	108	11	5	3	108
	variados (chocolate, coco e leite)								
12	Biscoito doce, tipo Maria	30	Pacote (350g)	180	216	22	11	5	216

13	Biscoito salgado , tipo cream cracker	30	Pacote (350g)	180	216	22	11	5	216
14	Biscoito salgado , tipo cream cracker integral,	30	Pacote (350g)	90	108	11	5	3	108
15	Cacau , em pó	10	Caixa 200g	160	192	19	10	5	192
16	Café em pó	7,0	Pacote (250g)	30	36	4	2	1	36
17	Canela , em pó	0,10	Pacote (50g)	30	36	4	2	1	36
18	Colorau , em pó	0,50	Pacote (100g)	80	96	10	5	2	96
19	Cominho , em pó	0,10	Pacote (100g)	20	24	2	1	1	24
20	Farinha de mandioca	5,0	Kg	20	24	2	1	1	24
21	Farinha de trigo	20	Kg	40	48	5	2	1	48
22	Feijão , tipo macassar	20	Kg	80	96	10	5	2	96
23	Feijão , tipo carioca	20	Kg	80	96	10	5	2	96
24	Feijão , tipo preto	30	Kg	30	36	4	2	1	36
25	Flocão de milho	35	Pacote (500g)	370	444	44	22	11	444
26	Leite de coco	5,0	Garrafa (500ml)	20	24	2	1	1	24
27	Leite de soja , extrato solúvel, em pó	22	Lata (300g)	80	96	10	5	2	96
28	Leite de vaca em pó , desnatado	22	Pacote (200g)	120	144	14	7	4	144
29	Leite de vaca em pó , integral	22	Pacote (200g)	230	276	28	14	7	276
30	Louro , em pó	0,10	Pacote (10g)	10	12	1	1	0	12
31	Macarrão , tipo espaguete	30	Pacote (500g)	130	156	16	8	4	156
32	Macarrão , tipo espaguete, integral	45	Pacote (500g)	100	120	12	6	3	120
33	Manteiga com sal	1,0	Embalagem (500g)	10	12	1	1	0	12
34	Milho , para o preparo de mungunzá	30	Pacote (500g)	60	72	7	4	2	72
35	Óleo comestível vegetal de soja	1,0	Garrafa (900ml)	20	24	2	1	1	24

36	Orégano desidratado	0,10	Pacote (100g)	10	12	1	1	0	12
37	Pimenta do reino, em pó	0,10	Pacote (50g)	30	36	4	2	1	36
38	Proteína texturizada de soja, granulada, de cor clara	5,0	Pacote (400g)	30	36	4	2	1	36
39	Proteína texturizada de soja, granulada, de cor escura	5,0	Pacote (400g)	30	36	4	2	1	36
40	Sal, refinado	0,30	Kg	0	0	0	0	0	0
41	Vinagre, de álcool	1,0	Garrafa (500ml)	10	12	1	1	0	12
42	Abacaxi	110	UND	210	252	25	13	6	252
43	Alface	8	UND	10	12	1	1	0	12
44	Alho	0,4	Kg	10	12	1	1	0	12
45	Banana, tipo Pacovan	32	Kg	50	60	6	3	2	60
46	Batata doce	8,3	Kg	20	24	2	1	1	24
47	Batata inglesa	4,3	Kg	20	24	2	1	1	24
48	Beterraba	7,0	Kg	20	24	2	1	1	24
49	Cebola branca	1,9	Kg	30	36	4	2	1	36
50	Cenoura	4,2	Kg	30	36	4	2	1	36
51	Chuchu	3,1	Kg	10	12	1	1	0	12
52	Coentro	0,42	UND	10	12	1	1	0	12
53	Goma de tapioca	20	Kg	20	24	2	1	1	24
54	Jerimum de leite	3,7	Kg	10	12	1	1	0	12
55	Laranja	32	Kg	50	60	6	3	2	60
56	Limão	0,72	Kg	10	12	1	1	0	12
57	Maçã nacional	91	Kg	110	132	13	7	3	132
58	Macaxeira	7,6	Kg	10	12	1	1	0	12
59	Mamão	31	Kg	50	60	6	3	2	60
60	Manga	41	Kg	80	96	10	5	2	96
61	Maracujá	13	Kg	40	48	5	2	1	48
62	Melancia	41	Kg	80	96	10	5	2	96
63	Melão	37	Kg	50	60	6	3	2	60
64	Pimentão verde	0,70	Kg	20	24	2	1	1	24
65	Tomate	1,5	Kg	30	36	4	2	1	36
66	Queijo, tipo mussarela	15	Kg	20	24	2	1	1	24
67	Carne bovina, tipo acém	18	Kg	80	96	10	5	2	96
68	Carne bovina, moída, tipo acém	20	Kg	80	96	10	5	2	96

69	Carne bovina, tipo músculo	18	Kg	40	48	5	2	1	48
70	Carne de charque, ponta de agulha	3,9	Kg	10	12	1	1	0	12
71	Carne bovina, tipo carne de sol, tipo acém	18	Kg	20	24	2	1	1	24
72	Coxa e sobrecoxa de frango	27	Kg	20	24	2	1	1	24
73	Fígado bovino	23	Kg	10	12	1	1	0	12
74	Ovo de galinha	22	Caixa c/30 und.	40	48	5	2	1	48
75	Peito de frango	23	Kg	130	156	16	8	4	156
76	Peixe, tipo filé de merluza	25	Kg	30	36	4	2	1	36
77	Pão, tipo cachorro quente	50	Kg	50	60	6	3	2	60
78	Pão, tipo francês	50	Kg	50	60	6	3	2	60
79	Polpa de fruta, sabor cajá	40	Kg	40	48	5	2	1	48
80	Polpa de fruta, sabor goiaba	40	Kg	40	48	5	2	1	48

ÓRGÃO GERENCIADOR: 15ª DIREC – PAU DOS FERROS

ESCOLA ESTADUAL WALDEMAR DE SOUSA VERAS

MUNICÍPIO: ALEXANDRIA

NÚMERO TOTAL DE ALUNOS: 348

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIF.	PER CAPITA ALUNO (G/ML)	UNIDADE DE MEDIDA	REQUIS IÇÃO MÍNIMA ANUAL	REQUISIÇÃ O MÁXIMA ANUAL	ESTIMATIVA DE ENTREGA MENSAL	ESTIMATIVA DE ENTREGA QUINZENAL	ESTIMATIVA DE ENTREGA SEMANAL	QUANTIDAD E TOTAL ANUAL
1	Açafrão, em pó	0,50	Pacote (50g)	100	120	12	6	3	120
2	Açúcar cristal	10	Kg	210	252	25	13	6	252
3	Adoçante dietético, <u>100% sucralose.</u>	6	Embalage m (75ml)	280	336	34	17	8	336
4	Amido de milho	1,0	Caixa (500g)	10	12	1	1	0	12
5	Arroz parboilizado, classe longo fino	30	Kg	310	372	37	19	9	372
6	Arroz parboilizado, integral, classe longo fino	30	Kg	310	372	37	19	9	372
7	Arroz polido, grão longo	30	Kg	210	252	25	13	6	252
8	Aveia, em flocos, integral	15	Caixa (170g)	150	180	18	9	5	180
9	Azeite de oliva, tipo extravigem	1,0	Garrafa (500ml)	10	12	1	1	0	12
10	Biscoito de polvilho, tradicional, <u>sem glúten</u>	15	Pacote (100g)	520	624	62	31	16	624
11	Biscoito doce, tipo rosquinha, sabores variados (chocolate, coco e leite)	30	Pacote (350g)	600	720	72	36	18	720
12	Biscoito doce, tipo Maria	30	Pacote (350g)	600	720	72	36	18	720
13	Biscoito salgado, tipo cream cracker	30	Pacote (350g)	600	720	72	36	18	720
14	Biscoito salgado, tipo cream cracker integral,	30	Pacote (350g)	300	360	36	18	9	360
15	Cacau, em pó	10	Caixa 200g	520	624	62	31	16	624

16	Café em pó	7,0	Pacote (250g)	100	120	12	6	3	120
17	Canela, em pó	0,10	Pacote (50g)	100	120	12	6	3	120
18	Colorau, em pó	0,50	Pacote (100g)	260	312	31	16	8	312
19	Cominho, em pó	0,10	Pacote (100g)	50	60	6	3	2	60
20	Farinha de mandioca	5,0	Kg	20	24	2	1	1	24
21	Farinha de trigo	20	Kg	70	84	8	4	2	84
22	Feijão, tipo macassar	20	Kg	70	84	8	4	2	84
23	Feijão, tipo carioquinha	20	Kg	70	84	8	4	2	84
24	Feijão, tipo preto	30	Kg	100	120	12	6	3	120
25	Flocão de milho	35	Pacote (500g)	1.220	1.464	146	73	37	1.464
26	Leite de coco	5,0	Garrafa (500ml)	70	84	8	4	2	84
27	Leite de soja, extrato solúvel, em pó	22	Lata (300g)	260	312	31	16	8	312
28	Leite de vaca em pó, desnatado	22	Pacote (200g)	380	456	46	23	11	456
29	Leite de vaca em pó, integral	22	Pacote (200g)	770	924	92	46	23	924
30	Louro, em pó	0,10	Pacote (10g)	40	48	5	2	1	48
31	Macarrão, tipo espaguete	30	Pacote (500g)	630	756	76	38	19	756
32	Macarrão, tipo espaguete, integral	45	Pacote (500g)	310	372	37	19	9	372
33	Manteiga com sal	1,0	Embalagem (500g)	10	12	1	1	0	12
34	Milho, para o preparo de mungunzá	30	Pacote (500g)	210	252	25	13	6	252
35	Óleo comestível vegetal de soja	1,0	Garrafa (900ml)	50	60	6	3	2	60
36	Orégano desidratado	0,10	Pacote (100g)	10	12	1	1	0	12
37	Pimenta do reino, em pó	0,10	Pacote (50g)	100	120	12	6	3	120

38	Proteína texturizada de soja , granulada, de cor clara	5,0	Pacote (400g)	90	108	11	5	3	108
39	Proteína texturizada de soja , granulada, de cor escura	5,0	Pacote (400g)	90	108	11	5	3	108
40	Sal , refinado	0,30	Kg	20	24	2	1	1	24
41	Vinagre , de álcool	1,0	Garrafa (500ml)	30	36	4	2	1	36
42	Abacaxi	110	UND	700	840	84	42	21	840
43	Alface	8	UND	30	36	4	2	1	36
44	Alho	0,4	Kg	30	36	4	2	1	36
45	Banana , tipo Pacovan	32	Kg	170	204	20	10	5	204
46	Batata doce	8,3	Kg	30	36	4	2	1	36
47	Batata inglesa	4,3	Kg	70	84	8	4	2	84
48	Beterraba	7,0	Kg	30	36	4	2	1	36
49	Cebola branca	1,9	Kg	100	120	12	6	3	120
50	Cenoura	4,2	Kg	100	120	12	6	3	120
51	Chuchu	3,1	Kg	20	24	2	1	1	24
52	Coentro	0,42	UND	30	36	4	2	1	36
53	Goma de tapioca	20	Kg	30	36	4	2	1	36
54	Jerimum de leite	3,7	Kg	20	24	2	1	1	24
55	Laranja	32	Kg	170	204	20	10	5	204
56	Limão	0,72	Kg	20	24	2	1	1	24
57	Maçã nacional	91	Kg	170	204	20	10	5	204
58	Macaxeira	7,6	Kg	30	36	4	2	1	36
59	Mamão	31	Kg	170	204	20	10	5	204
60	Manga	41	Kg	280	336	34	17	8	336
61	Maracujá	13	Kg	70	84	8	4	2	84
62	Melancia	41	Kg	280	336	34	17	8	336
63	Melão	37	Kg	170	204	20	10	5	204
64	Pimentão verde	0,70	Kg	50	60	6	3	2	60
65	Tomate	1,5	Kg	100	120	12	6	3	120
66	Queijo , tipo mussarela	15	Kg	50	60	6	3	2	60
67	Carne bovina , tipo acém	18	Kg	280	336	34	17	8	336
68	Carne bovina , moída, tipo acém	20	Kg	280	336	34	17	8	336
69	Carne bovina , tipo músculo	18	Kg	140	168	17	8	4	168

70	Carne de charque, ponta de agulha	3,9	Kg	20	24	2	1	1	24
71	Carne bovina, tipo carne de sol, tipo acém	18	Kg	70	84	8	4	2	84
72	Coxa e sobrecoxa de frango	27	Kg	120	144	14	7	4	144
73	Fígado bovino	23	Kg	20	24	2	1	1	24
74	Ovo de galinha	22	Caixa c/30 und.	120	144	14	7	4	144
75	Peito de frango	23	Kg	440	528	53	26	13	528
76	Peixe, tipo filé de merluza	25	Kg	90	108	11	5	3	108
77	Pão, tipo cachorro quente	50	Kg	170	204	20	10	5	204
78	Pão, tipo francês	50	Kg	170	204	20	10	5	204
79	Polpa de fruta, sabor cajá	40	Kg	140	168	17	8	4	168
80	Polpa de fruta, sabor goiaba	40	Kg	140	168	17	8	4	168

ÓRGÃO GERENCIADOR: 15ª DIREC – PAU DOS FERROS

ESCOLA ESTADUAL GOVERNADOR DINARTE MARIZ

MUNICÍPIO: ALEXANDRIA

NÚMERO TOTAL DE ALUNOS: 184

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIF.	PER CAPITA	UNIDADE DE MEDIDA	REQUIS IÇÃO	REQUISIÇÃO	ESTIMATIVA DE	ESTIMATIVA DE	ESTIMATIVA DE	QUANTIDADE
		ALUNO (G/ML)		MÍNIMA ANUAL	MÁXIMA ANUAL	ENTREGA MENSAL	ENTREGA QUINZENAL	ENTREGA SEMANAL	TOTAL ANUAL
1	Açafrão, em pó	0,50	Pacote (50g)	90	108	11	5	3	108
2	Açúcar cristal	10	Kg	150	180	18	9	5	180
3	Adoçante dietético, <u>100% sucralose.</u>	6	Embalagem (75ml)	70	84	8	4	2	84
4	Amido de milho	1,0	Caixa (500g)	10	12	1	1	0	12
5	Arroz parboilizado, classe longo fino	30	Kg	220	264	26	13	7	264

6	Arroz parboilizado , integral, classe longo fino	30	Kg	60	72	7	4	2	72
7	Arroz polido , grão longo	30	Kg	170	204	20	10	5	204
8	Aveia , em flocos, integral	15	Caixa (170g)	160	192	19	10	5	192
9	Azeite de oliva , tipo extravirgem	1,0	Garrafa (500ml)	50	60	6	3	2	60
10	Biscoito de polvilho , tradicional, <u>sem glúten</u>	15	Pacote (100g)	140	168	17	8	4	168
11	Biscoito doce , tipo rosquinha, sabores variados (chocolate, coco e leite)	30	Pacote (350g)	320	384	38	19	10	384
12	Biscoito doce , tipo Maria	30	Pacote (350g)	320	384	38	19	10	384
13	Biscoito salgado , tipo cream cracker	30	Pacote (350g)	320	384	38	19	10	384
14	Biscoito salgado , tipo cream cracker integral,	30	Pacote (350g)	80	96	10	5	2	96
15	Cacau , em pó	10	Caixa 200g	460	552	55	28	14	552
16	Café em pó	7,0	Pacote (250g)	50	60	6	3	2	60
17	Canela , em pó	0,10	Pacote (50g)	10	12	1	1	0	12
18	Colorau , em pó	0,50	Pacote (100g)	110	132	13	7	3	132
19	Cominho , em pó	0,10	Pacote (100g)	20	24	2	1	1	24
20	Farinha de mandioca	5,0	Kg	20	24	2	1	1	24
21	Farinha de trigo	20	Kg	40	48	5	2	1	48
22	Feijão , tipo macassar	20	Kg	40	48	5	2	1	48
23	Feijão , tipo carioquinha	20	Kg	40	48	5	2	1	48
24	Feijão , tipo preto	30	Kg	60	72	7	4	2	72
25	Flocão de milho	35	Pacote (500g)	520	624	62	31	16	624
26	Leite de coco	5,0	Garrafa (500ml)	60	72	7	4	2	72

27	Leite de soja , extrato solúvel, em pó	22	Lata (300g)	70	84	8	4	2	84
28	Leite de vaca em pó, desnatado	22	Pacote (200g)	100	120	12	6	3	120
29	Leite de vaca em pó, integral	22	Pacote (200g)	610	732	73	37	18	732
30	Louro , em pó	0,10	Pacote (10g)	20	24	2	1	1	24
31	Macarrão , tipo espaguete	30	Pacote (500g)	440	528	53	26	13	528
32	Macarrão , tipo espaguete, integral	45	Pacote (500g)	170	204	20	10	5	204
33	Manteiga com sal	1,0	Embalagem (500g)	10	12	1	1	0	12
34	Milho , para o preparo de mungunzá	30	Pacote (500g)	110	132	13	7	3	132
35	Óleo comestível vegetal de soja	1,0	Garrafa (900ml)	30	36	4	2	1	36
36	Orégano desidratado	0,10	Pacote (100g)	0	0	0	0	0	0
37	Pimenta do reino , em pó	0,10	Pacote (50g)	50	60	6	3	2	60
38	Proteína texturizada de soja , granulada, de cor clara	5,0	Pacote (400g)	50	60	6	3	2	60
39	Proteína texturizada de soja , granulada, de cor escura	5,0	Pacote (400g)	70	84	8	4	2	84
40	Sal , refinado	0,30	Kg	10	12	1	1	0	12
41	Vinagre , de álcool	1,0	Garrafa (500ml)	20	24	2	1	1	24
42	Abacaxi	110	UND	370	444	44	22	11	444
43	Alface	8	UND	20	24	2	1	1	24
44	Alho	0,4	Kg	10	12	1	1	0	12
45	Banana , tipo Pacovan	32	Kg	90	108	11	5	3	108
46	Batata doce	8,3	Kg	20	24	2	1	1	24
47	Batata inglesa	4,3	Kg	40	48	5	2	1	48
48	Beterraba	7,0	Kg	40	48	5	2	1	48
49	Cebola branca	1,9	Kg	60	72	7	4	2	72
50	Cenoura	4,2	Kg	60	72	7	4	2	72
51	Chuchu	3,1	Kg	10	12	1	1	0	12

52	Coentro	0,42	UND	20	24	2	1	1	24
53	Goma de tapioca	20	Kg	40	48	5	2	1	48
54	Jerimum de leite	3,7	Kg	20	24	2	1	1	24
55	Laranja	32	Kg	180	216	22	11	5	216
56	Limão	0,72	Kg	20	24	2	1	1	24
57	Maçã nacional	91	Kg	180	216	22	11	5	216
58	Macaxeira	7,6	Kg	20	24	2	1	1	24
59	Mamão	31	Kg	180	216	22	11	5	216
60	Manga	41	Kg	150	180	18	9	5	180
61	Maracujá	13	Kg	70	84	8	4	2	84
62	Melancia	41	Kg	150	180	18	9	5	180
63	Melão	37	Kg	180	216	22	11	5	216
64	Pimentão verde	0,70	Kg	30	36	4	2	1	36
65	Tomate	1,5	Kg	60	72	7	4	2	72
66	Queijo, tipo mussarela	15	Kg	60	72	7	4	2	72
67	Carne bovina, tipo acém	18	Kg	110	132	13	7	3	132
68	Carne bovina, moída, tipo acém	20	Kg	110	132	13	7	3	132
69	Carne bovina, tipo músculo	18	Kg	70	84	8	4	2	84
70	Carne de charque, ponta de agulha	3,9	Kg	10	12	1	1	0	12
71	Carne bovina, tipo carne de sol, tipo acém	18	Kg	40	48	5	2	1	48
72	Coxa e sobrecoxa de frango	27	Kg	130	156	16	8	4	156
73	Fígado bovino	23	Kg	20	24	2	1	1	24
74	Ovo de galinha	22	Caixa c/30 und.	60	72	7	4	2	72
75	Peito de frango	23	Kg	230	276	28	14	7	276
76	Peixe, tipo filé de merluza	25	Kg	50	60	6	3	2	60
77	Pão, tipo cachorro quente	50	Kg	90	108	11	5	3	108
78	Pão, tipo francês	50	Kg	90	108	11	5	3	108
79	Polpa de fruta, sabor cajá	40	Kg	150	180	18	9	5	180
80	Polpa de fruta, sabor goiaba	40	Kg	150	180	18	9	5	180

ÓRGÃO GERENCIADOR: 15ª DIREC – PAU DOS FERROS									
ESCOLA ESTADUAL 7 DE NOVENBRO									
MUNICÍPIO: ALEXANDRIA									
NÚMERO TOTAL DE ALUNOS: 519									
ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIF.	PER CAPITA ALUNO (G/ML)	UNIDADE DE MEDIDA	REQUIS IÇÃO MÍNIMA ANUAL	REQUISIÇÃ O MÁXIMA ANUAL	ESTIMATIVA DE ENTREGA MENSAL	ESTIMATIVA DE ENTREGA QUINZENAL	ESTIMATIVA DE ENTREGA SEMANAL	QUANTIDAD E TOTAL ANUAL
1	Açafrão, em pó	0,50	Pacote (50g)	140	168	17	8	4	168
2	Açúcar cristal	10	Kg	280	336	34	17	8	336
3	Adoçante dietético, <u>100% sucralose.</u>	6	Embalage m (75ml)	290	348	35	17	9	348
4	Amido de milho	1,0	Caixa (500g)	10	12	1	1	0	12
5	Arroz parboilizado, classe longo fino	30	Kg	350	420	42	21	11	420
6	Arroz parboilizado, integral, classe longo fino	30	Kg	350	420	42	21	11	420
7	Arroz polido, grão longo	30	Kg	260	312	31	16	8	312
8	Aveia, em flocos, integral	15	Caixa (170g)	320	384	38	19	10	384
9	Azeite de oliva, tipo extravagem	1,0	Garrafa (500ml)	10	12	1	1	0	12
10	Biscoito de polvilho, tradicional, <u>sem glúten</u>	15	Pacote (100g)	540	648	65	32	16	648
11	Biscoito doce, tipo rosquinha, sabores variados (chocolate, coco e leite)	30	Pacote (350g)	380	456	46	23	11	456
12	Biscoito doce, tipo Maria	30	Pacote (350g)	690	828	83	41	21	828
13	Biscoito salgado, tipo cream cracker	30	Pacote (350g)	690	828	83	41	21	828
14	Biscoito salgado, tipo cream cracker integral,	30	Pacote (350g)	310	372	37	19	9	372

15	Cacau, em pó	10	Caixa 200g	660	792	79	40	20	792
16	Café em pó	7,0	Pacote (250g)	120	144	14	7	4	144
17	Canela, em pó	0,10	Pacote (50g)	130	156	16	8	4	156
18	Colorau, em pó	0,50	Pacote (100g)	330	396	40	20	10	396
19	Cominho, em pó	0,10	Pacote (100g)	70	84	8	4	2	84
20	Farinha de mandioca	5,0	Kg	20	24	2	1	1	24
21	Farinha de trigo	20	Kg	70	84	8	4	2	84
22	Feijão, tipo macassar	20	Kg	70	84	8	4	2	84
23	Feijão, tipo carioquinha	20	Kg	70	84	8	4	2	84
24	Feijão, tipo preto	30	Kg	130	156	16	8	4	156
25	Flocão de milho	35	Pacote (500g)	1.540	1.848	185	92	46	1.848
26	Leite de coco	5,0	Garrafa (500ml)	90	108	11	5	3	108
27	Leite de soja, extrato solúvel, em pó	22	Lata (300g)	130	156	16	8	4	156
28	Leite de vaca em pó, desnatado	22	Pacote (200g)	400	480	48	24	12	480
29	Leite de vaca em pó, integral	22	Pacote (200g)	970	1.164	116	58	29	1.164
30	Louro, em pó	0,10	Pacote (10g)	40	48	5	2	1	48
31	Macarrão, tipo espaguete	30	Pacote (500g)	530	636	64	32	16	636
32	Macarrão, tipo espaguete, integral	45	Pacote (500g)	320	384	38	19	10	384
33	Manteiga com sal	1,0	Embalage m (500g)	20	24	2	1	1	24
34	Milho, para o preparo de mungunzá	30	Pacote (500g)	260	312	31	16	8	312
35	Óleo comestível vegetal de soja	1,0	Garrafa (900ml)	70	84	8	4	2	84
36	Orégano desidratado	0,10	Pacote (100g)	10	12	1	1	0	12

37	Pimenta do reino , em pó	0,10	Pacote (50g)	130	156	16	8	4	156
38	Proteína texturizada de soja , granulada, de cor clara	5,0	Pacote (400g)	110	132	13	7	3	132
39	Proteína texturizada de soja , granulada, de cor escura	5,0	Pacote (400g)	110	132	13	7	3	132
40	Sal , refinado	0,30	Kg	20	24	2	1	1	24
41	Vinagre , de álcool	1,0	Garrafa (500ml)	40	48	5	2	1	48
42	Abacaxi	110	UND	720	864	86	43	22	864
43	Alface	8	UND	40	48	5	2	1	48
44	Alho	0,4	Kg	30	36	4	2	1	36
45	Banana , tipo Pacovan	32	Kg	220	264	26	13	7	264
46	Batata doce	8,3	Kg	40	48	5	2	1	48
47	Batata inglesa	4,3	Kg	90	108	11	5	3	108
48	Beterraba	7,0	Kg	40	48	5	2	1	48
49	Cebola branca	1,9	Kg	130	156	16	8	4	156
50	Cenoura	4,2	Kg	130	156	16	8	4	156
51	Chuchu	3,1	Kg	20	24	2	1	1	24
52	Coentro	0,42	UND	30	36	4	2	1	36
53	Goma de tapioca	20	Kg	40	48	5	2	1	48
54	Jerimum de leite	3,7	Kg	20	24	2	1	1	24
55	Laranja	32	Kg	220	264	26	13	7	264
56	Limão	0,72	Kg	30	36	4	2	1	36
57	Maçã nacional	91	Kg	360	432	43	22	11	432
58	Macaxeira	7,6	Kg	40	48	5	2	1	48
59	Mamão	31	Kg	220	264	26	13	7	264
60	Manga	41	Kg	290	348	35	17	9	348
61	Maracujá	13	Kg	140	168	17	8	4	168
62	Melancia	41	Kg	350	420	42	21	11	420
63	Melão	37	Kg	220	264	26	13	7	264
64	Pimentão verde	0,70	Kg	70	84	8	4	2	84
65	Tomate	1,5	Kg	130	156	16	8	4	156
66	Queijo , tipo mussarela	15	Kg	70	84	8	4	2	84
67	Carne bovina , tipo acém	18	Kg	350	420	42	21	11	420
68	Carne bovina , moída, tipo acém	20	Kg	320	384	38	19	10	384

69	Carne bovina, tipo músculo	18	Kg	180	216	22	11	5	216
70	Carne de charque, ponta de agulha	3,9	Kg	20	24	2	1	1	24
71	Carne bovina, tipo carne de sol, tipo acém	18	Kg	90	108	11	5	3	108
72	Coxa e sobrecoxa de frango	27	Kg	160	192	19	10	5	192
73	Fígado bovino	23	Kg	50	60	6	3	2	60
74	Ovo de galinha	22	Caixa c/30 und.	150	180	18	9	5	180
75	Peito de frango	23	Kg	550	660	66	33	17	660
76	Peixe, tipo filé de merluza	25	Kg	60	72	7	4	2	72
77	Pão, tipo cachorro quente	50	Kg	220	264	26	13	7	264
78	Pão, tipo francês	50	Kg	220	264	26	13	7	264
79	Polpa de fruta, sabor cajá	40	Kg	180	216	22	11	5	216
80	Polpa de fruta, sabor goiaba	40	Kg	180	216	22	11	5	216

ÓRGÃO GERENCIADOR: 15ª DIREC – PAU DOS FERROS

ESCOLA ESTADUAL JOSÉ PRÓSPERO

MUNICÍPIO: CORONEL JOÃO PESSOA

NÚMERO TOTAL DE ALUNOS: 106

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIF.	PER CAPITA ALUNO (G/ML)	UNIDADE DE MEDIDA	REQUIS IÇÃO MÍNIMA ANUAL	REQUISIÇÃO MÁXIMA ANUAL	ESTIMATIVA DE ENTREGA MENSAL	ESTIMATIVA DE ENTREGA QUINZENAL	ESTIMATIVA DE ENTREGA SEMANAL	QUANTIDADE TOTAL ANUAL
1	Açafraão, em pó	0,50	Pacote (50g)	30	36	4	2	1	36
2	Açúcar cristal	10	Kg	60	72	7	4	2	72
3	Adoçante dietético, <u>100% sucralose.</u>	6	Embalagem (75ml)	40	48	5	2	1	48
4	Amido de milho	1,0	Caixa (500g)	10	12	1	1	0	12
5	Arroz parboilizado, classe longo fino	30	Kg	80	96	10	5	2	96

6	Arroz parboilizado , integral, classe longo fino	30	Kg	30	36	4	2	1	36
7	Arroz polido , grão longo	30	Kg	60	72	7	4	2	72
8	Aveia , em flocos, integral	15	Caixa (170g)	70	84	8	4	2	84
9	Azeite de oliva , tipo extravirgem	1,0	Garrafa (500ml)	10	12	1	1	0	12
10	Biscoito de polvilho , tradicional, <u>sem glúten</u>	15	Pacote (100g)	120	144	14	7	4	144
11	Biscoito doce , tipo rosquinha, sabores variados (chocolate, coco e leite)	30	Pacote (350g)	80	96	10	5	2	96
12	Biscoito doce , tipo Maria	30	Pacote (350g)	150	180	18	9	5	180
13	Biscoito salgado , tipo cream cracker	30	Pacote (350g)	150	180	18	9	5	180
14	Biscoito salgado , tipo cream cracker integral,	30	Pacote (350g)	70	84	8	4	2	84
15	Cacau , em pó	10	Caixa 200g	140	168	17	8	4	168
16	Café em pó	7,0	Pacote (250g)	30	36	4	2	1	36
17	Canela , em pó	0,10	Pacote (50g)	30	36	4	2	1	36
18	Colorau , em pó	0,50	Pacote (100g)	70	84	8	4	2	84
19	Cominho , em pó	0,10	Pacote (100g)	10	12	1	1	0	12
20	Farinha de mandioca	5,0	Kg	10	12	1	1	0	12
21	Farinha de trigo	20	Kg	20	24	2	1	1	24
22	Feijão , tipo macassar	20	Kg	20	24	2	1	1	24
23	Feijão , tipo carioquinha	20	Kg	20	24	2	1	1	24
24	Feijão , tipo preto	30	Kg	30	36	4	2	1	36
25	Flocão de milho	35	Pacote (500g)	330	396	40	20	10	396
26	Leite de coco	5,0	Garrafa (500ml)	20	24	2	1	1	24

27	Leite de soja , extrato solúvel, em pó	22	Lata (300g)	60	72	7	4	2	72
28	Leite de vaca em pó, desnatado	22	Pacote (200g)	40	48	5	2	1	48
29	Leite de vaca em pó, integral	22	Pacote (200g)	210	252	25	13	6	252
30	Louro , em pó	0,10	Pacote (10g)	10	12	1	1	0	12
31	Macarrão , tipo espaguete	30	Pacote (500g)	160	192	19	10	5	192
32	Macarrão , tipo espaguete, integral	45	Pacote (500g)	40	48	5	2	1	48
33	Manteiga com sal	1,0	Embalagem (500g)	10	12	1	1	0	12
34	Milho , para o preparo de mungunzá	30	Pacote (500g)	60	72	7	4	2	72
35	Óleo comestível vegetal de soja	1,0	Garrafa (900ml)	10	12	1	1	0	12
36	Orégano desidratado	0,10	Pacote (100g)	10	12	1	1	0	12
37	Pimenta do reino , em pó	0,10	Pacote (50g)	30	36	4	2	1	36
38	Proteína texturizada de soja , granulada, de cor clara	5,0	Pacote (400g)	20	24	2	1	1	24
39	Proteína texturizada de soja , granulada, de cor escura	5,0	Pacote (400g)	20	24	2	1	1	24
40	Sal , refinado	0,30	Kg	0	0	0	0	0	0
41	Vinagre , de álcool	1,0	Garrafa (500ml)	10	12	1	1	0	12
42	Abacaxi	110	UND	160	192	19	10	5	192
43	Alface	8	UND	10	12	1	1	0	12
44	Alho	0,4	Kg	10	12	1	1	0	12
45	Banana , tipo Pacovan	32	Kg	50	60	6	3	2	60
46	Batata doce	8,3	Kg	10	12	1	1	0	12
47	Batata inglesa	4,3	Kg	20	24	2	1	1	24
48	Beterraba	7,0	Kg	10	12	1	1	0	12
49	Cebola branca	1,9	Kg	30	36	4	2	1	36
50	Cenoura	4,2	Kg	30	36	4	2	1	36
51	Chuchu	3,1	Kg	10	12	1	1	0	12

52	Coentro	0,42	UND	10	12	1	1	0	12
53	Goma de tapioca	20	Kg	10	12	1	1	0	12
54	Jerimum de leite	3,7	Kg	10	12	1	1	0	12
55	Laranja	32	Kg	50	60	6	3	2	60
56	Limão	0,72	Kg	10	12	1	1	0	12
57	Maçã nacional	91	Kg	80	96	10	5	2	96
58	Macaxeira	7,6	Kg	10	12	1	1	0	12
59	Mamão	31	Kg	50	60	6	3	2	60
60	Manga	41	Kg	60	72	7	4	2	72
61	Maracujá	13	Kg	30	36	4	2	1	36
62	Melancia	41	Kg	70	84	8	4	2	84
63	Melão	37	Kg	50	60	6	3	2	60
64	Pimentão verde	0,70	Kg	10	12	1	1	0	12
65	Tomate	1,5	Kg	30	36	4	2	1	36
66	Queijo, tipo mussarela	15	Kg	10	12	1	1	0	12
67	Carne bovina, tipo acém	18	Kg	70	84	8	4	2	84
68	Carne bovina, moída, tipo acém	20	Kg	70	84	8	4	2	84
69	Carne bovina, tipo músculo	18	Kg	40	48	5	2	1	48
70	Carne de charque, ponta de agulha	3,9	Kg	0	0	0	0	0	0
71	Carne bovina, tipo carne de sol, tipo acém	18	Kg	20	24	2	1	1	24
72	Coxa e sobrecoxa de frango	27	Kg	30	36	4	2	1	36
73	Fígado bovino	23	Kg	10	12	1	1	0	12
74	Ovo de galinha	22	Caixa c/30 und.	30	36	4	2	1	36
75	Peito de frango	23	Kg	120	144	14	7	4	144
76	Peixe, tipo filé de merluza	25	Kg	20	24	2	1	1	24
77	Pão, tipo cachorro quente	50	Kg	50	60	6	3	2	60
78	Pão, tipo francês	50	Kg	50	60	6	3	2	60
79	Polpa de fruta, sabor cajá	40	Kg	40	48	5	2	1	48
80	Polpa de fruta, sabor goiaba	40	Kg	40	48	5	2	1	48

ÓRGÃO GERENCIADOR: 15ª DIREC – PAU DOS FERROS

ESCOLA ESTADUAL CRISTÓVÃO COLOMBO

MUNICÍPIO: DR SEVERIANO

NÚMERO TOTAL DE ALUNOS:268

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIF.	PER CAPITA ALUNO (G/ML)	UNIDADE DE MEDIDA	REQUIS IÇÃO MÍNIMA ANUAL	REQUISIÇÃ O MÁXIMA ANUAL	ESTIMATIVA DE ENTREGA MENSAL	ESTIMATIVA DE ENTREGA QUINZENAL	ESTIMATIVA DE ENTREGA SEMANAL	QUANTIDAD E TOTAL ANUAL
1	Açafrão, em pó	0,50	Pacote (50g)	80	96	10	5	2	96
2	Açúcar cristal	10	Kg	160	192	19	10	5	192
3	Adoçante dietético, <u>100% sucralose</u> .	6	Embalage m (75ml)	110	132	13	7	3	132
4	Amido de milho	1,0	Caixa (500g)	10	12	1	1	0	12
5	Arroz parboilizado, classe longo fino	30	Kg	240	288	29	14	7	288
6	Arroz parboilizado, integral, classe longo fino	30	Kg	240	288	29	14	7	288
7	Arroz polido, grão longo	30	Kg	160	192	19	10	5	192
8	Aveia, em flocos, integral	15	Caixa (170g)	120	144	14	7	4	144
9	Azeite de oliva, tipo extravagem	1,0	Garrafa (500ml)	10	12	1	1	0	12
10	Biscoito de polvilho, tradicional, <u>sem glúten</u>	15	Pacote (100g)	400	480	48	24	12	480
11	Biscoito doce, tipo rosquinha, sabores variados (chocolate, coco e leite)	30	Pacote (350g)	230	276	28	14	7	276
12	Biscoito doce, tipo Maria	30	Pacote (350g)	460	552	55	28	14	552
13	Biscoito salgado, tipo cream cracker	30	Pacote (350g)	460	552	55	28	14	552
14	Biscoito salgado, tipo cream cracker integral,	30	Pacote (350g)	110	132	13	7	3	132

15	Cacau, em pó	10	Caixa 200g	400	480	48	24	12	480
16	Café em pó	7,0	Pacote (250g)	80	96	10	5	2	96
17	Canela, em pó	0,10	Pacote (50g)	80	96	10	5	2	96
18	Colorau, em pó	0,50	Pacote (100g)	200	240	24	12	6	240
19	Cominho, em pó	0,10	Pacote (100g)	40	48	5	2	1	48
20	Farinha de mandioca	5,0	Kg	10	12	1	1	0	12
21	Farinha de trigo	20	Kg	50	60	6	3	2	60
22	Feijão, tipo macassar	20	Kg	50	60	6	3	2	60
23	Feijão, tipo carioquinha	20	Kg	50	60	6	3	2	60
24	Feijão, tipo preto	30	Kg	80	96	10	5	2	96
25	Flocão de milho	35	Pacote (500g)	940	1.128	113	56	28	1.128
26	Leite de coco	5,0	Garrafa (500ml)	50	60	6	3	2	60
27	Leite de soja, extrato solúvel, em pó	22	Lata (300g)	100	120	12	6	3	120
28	Leite de vaca em pó, desnatado	22	Pacote (200g)	150	180	18	9	5	180
29	Leite de vaca em pó, integral	22	Pacote (200g)	590	708	71	35	18	708
30	Louro, em pó	0,10	Pacote (10g)	30	36	4	2	1	36
31	Macarrão, tipo espaguete	30	Pacote (500g)	320	384	38	19	10	384
32	Macarrão, tipo espaguete, integral	45	Pacote (500g)	120	144	14	7	4	144
33	Manteiga com sal	1,0	Embalage m (500g)	10	12	1	1	0	12
34	Milho, para o preparo de mungunzá	30	Pacote (500g)	160	192	19	10	5	192
35	Óleo comestível vegetal de soja	1,0	Garrafa (900ml)	40	48	5	2	1	48
36	Orégano desidratado	0,10	Pacote (100g)	10	12	1	1	0	12

37	Pimenta do reino , em pó	0,10	Pacote (50g)	80	96	10	5	2	96
38	Proteína texturizada de soja , granulada, de cor clara	5,0	Pacote (400g)	70	84	8	4	2	84
39	Proteína texturizada de soja , granulada, de cor escura	5,0	Pacote (400g)	70	84	8	4	2	84
40	Sal , refinado	0,30	Kg	10	12	1	1	0	12
41	Vinagre , de álcool	1,0	Garrafa (500ml)	30	36	4	2	1	36
42	Abacaxi	110	UND	540	648	65	32	16	648
43	Alface	8	UND	30	36	4	2	1	36
44	Alho	0,4	Kg	10	12	1	1	0	12
45	Banana , tipo Pacovan	32	Kg	130	156	16	8	4	156
46	Batata doce	8,3	Kg	30	36	4	2	1	36
47	Batata inglesa	4,3	Kg	50	60	6	3	2	60
48	Beterraba	7,0	Kg	30	36	4	2	1	36
49	Cebola branca	1,9	Kg	80	96	10	5	2	96
50	Cenoura	4,2	Kg	80	96	10	5	2	96
51	Chuchu	3,1	Kg	10	12	1	1	0	12
52	Coentro	0,42	UND	20	24	2	1	1	24
53	Goma de tapioca	20	Kg	30	36	4	2	1	36
54	Jerimum de leite	3,7	Kg	10	12	1	1	0	12
55	Laranja	32	Kg	130	156	16	8	4	156
56	Limão	0,72	Kg	20	24	2	1	1	24
57	Maçã nacional	91	Kg	270	324	32	16	8	324
58	Macaxeira	7,6	Kg	30	36	4	2	1	36
59	Mamão	31	Kg	130	156	16	8	4	156
60	Manga	41	Kg	210	252	25	13	6	252
61	Maracujá	13	Kg	110	132	13	7	3	132
62	Melancia	41	Kg	210	252	25	13	6	252
63	Melão	37	Kg	130	156	16	8	4	156
64	Pimentão verde	0,70	Kg	40	48	5	2	1	48
65	Tomate	1,5	Kg	80	96	10	5	2	96
66	Queijo , tipo mussarela	15	Kg	40	48	5	2	1	48
67	Carne bovina , tipo acém	18	Kg	110	132	13	7	3	132
68	Carne bovina , moída, tipo acém	20	Kg	210	252	25	13	6	252

69	Carne bovina, tipo músculo	18	Kg	110	132	13	7	3	132
70	Carne de charque, ponta de agulha	3,9	Kg	10	12	1	1	0	12
71	Carne bovina, tipo carne de sol, tipo acém	18	Kg	50	60	6	3	2	60
72	Coxa e sobrecoxa de frango	27	Kg	90	108	11	5	3	108
73	Fígado bovino	23	Kg	30	36	4	2	1	36
74	Ovo de galinha	22	Caixa c/30 und.	90	108	11	5	3	108
75	Peito de frango	23	Kg	340	408	41	20	10	408
76	Peixe, tipo filé de merluza	25	Kg	70	84	8	4	2	84
77	Pão, tipo cachorro quente	50	Kg	130	156	16	8	4	156
78	Pão, tipo francês	50	Kg	130	156	16	8	4	156
79	Polpa de fruta, sabor cajá	40	Kg	110	132	13	7	3	132
80	Polpa de fruta, sabor goiaba	40	Kg	110	132	13	7	3	132

ÓRGÃO GERENCIADOR: 15ª DIREC – PAU DOS FERROS									
ESCOLA ESTADUAL CID ROSADO									
MUNICÍPIO: ENCANTO									
NÚMERO TOTAL DE ALUNOS: 285									
ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIF.	PER CAPITA ALUNO (G/ML)	UNIDADE DE MEDIDA	REQUIS IÇÃO MÍNIMA ANUAL	REQUISIÇÃ O MÁXIMA ANUAL	ESTIMATIVA DE ENTREGA MENSAL	ESTIMATIVA DE ENTREGA QUINZENAL	ESTIMATIVA DE ENTREGA SEMANAL	QUANTIDAD E TOTAL ANUAL
1	Açafração, em pó	0,50	Pacote (50g)	90	108	11	5	3	108
2	Açúcar cristal	10	Kg	170	204	20	10	5	204
3	Adoçante dietético, <u>100% sucralose.</u>	6	Embalagem (75ml)	110	132	13	7	3	132
4	Amido de milho	1,0	Caixa (500g)	10	12	1	1	0	12
5	Arroz parboilizado, classe longo fino	30	Kg	260	312	31	16	8	312

6	Arroz parboilizado , integral, classe longo fino	30	Kg	90	108	11	5	3	108
7	Arroz polido , grão longo	30	Kg	260	312	31	16	8	312
8	Aveia , em flocos, integral	15	Caixa (170g)	130	156	16	8	4	156
9	Azeite de oliva , tipo extravirgem	1,0	Garrafa (500ml)	10	12	1	1	0	12
10	Biscoito de polvilho , tradicional, <u>sem glúten</u>	15	Pacote (100g)	430	516	52	26	13	516
11	Biscoito doce , tipo rosquinha, sabores variados (chocolate, coco e leite)	30	Pacote (350g)	240	288	29	14	7	288
12	Biscoito doce , tipo Maria	30	Pacote (350g)	490	588	59	29	15	588
13	Biscoito salgado , tipo cream cracker	30	Pacote (350g)	490	588	59	29	15	588
14	Biscoito salgado , tipo cream cracker integral,	30	Pacote (350g)	120	144	14	7	4	144
15	Cacau , em pó	10	Caixa 200g	430	516	52	26	13	516
16	Café em pó	7,0	Pacote (250g)	80	96	10	5	2	96
17	Canela , em pó	0,10	Pacote (50g)	90	108	11	5	3	108
18	Colorau , em pó	0,50	Pacote (100g)	210	252	25	13	6	252
19	Cominho , em pó	0,10	Pacote (100g)	40	48	5	2	1	48
20	Farinha de mandioca	5,0	Kg	10	12	1	1	0	12
21	Farinha de trigo	20	Kg	60	72	7	4	2	72
22	Feijão , tipo macassar	20	Kg	60	72	7	4	2	72
23	Feijão , tipo carioquinha	20	Kg	60	72	7	4	2	72
24	Feijão , tipo preto	30	Kg	90	108	11	5	3	108
25	Flocão de milho	35	Pacote (500g)	1.000	1.200	120	60	30	1.200
26	Leite de coco	5,0	Garrafa (500ml)	60	72	7	4	2	72

27	Leite de soja , extrato solúvel, em pó	22	Lata (300g)	100	120	12	6	3	120
28	Leite de vaca em pó, desnatado	22	Pacote (200g)	160	192	19	10	5	192
29	Leite de vaca em pó, integral	22	Pacote (200g)	630	756	76	38	19	756
30	Louro , em pó	0,10	Pacote (10g)	30	36	4	2	1	36
31	Macarrão , tipo espaguete	30	Pacote (500g)	340	408	41	20	10	408
32	Macarrão , tipo espaguete, integral	45	Pacote (500g)	130	156	16	8	4	156
33	Manteiga com sal	1,0	Embalagem (500g)	10	12	1	1	0	12
34	Milho , para o preparo de mungunzá	30	Pacote (500g)	170	204	20	10	5	204
35	Óleo comestível vegetal de soja	1,0	Garrafa (900ml)	40	48	5	2	1	48
36	Orégano desidratado	0,10	Pacote (100g)	10	12	1	1	0	12
37	Pimenta do reino , em pó	0,10	Pacote (50g)	90	108	11	5	3	108
38	Proteína texturizada de soja , granulada, de cor clara	5,0	Pacote (400g)	70	84	8	4	2	84
39	Proteína texturizada de soja , granulada, de cor escura	5,0	Pacote (400g)	70	84	8	4	2	84
40	Sal , refinado	0,30	Kg	10	12	1	1	0	12
41	Vinagre , de álcool	1,0	Garrafa (500ml)	30	36	4	2	1	36
42	Abacaxi	110	UND	570	684	68	34	17	684
43	Alface	8	UND	30	36	4	2	1	36
44	Alho	0,4	Kg	10	12	1	1	0	12
45	Banana , tipo Pacovan	32	Kg	140	168	17	8	4	168
46	Batata doce	8,3	Kg	30	36	4	2	1	36
47	Batata inglesa	4,3	Kg	60	72	7	4	2	72
48	Beterraba	7,0	Kg	30	36	4	2	1	36
49	Cebola branca	1,9	Kg	90	108	11	5	3	108
50	Cenoura	4,2	Kg	90	108	11	5	3	108
51	Chuchu	3,1	Kg	10	12	1	1	0	12

52	Coentro	0,42	UND	20	24	2	1	1	24
53	Goma de tapioca	20	Kg	30	36	4	2	1	36
54	Jerimum de leite	3,7	Kg	10	12	1	1	0	12
55	Laranja	32	Kg	140	168	17	8	4	168
56	Limão	0,72	Kg	20	24	2	1	1	24
57	Maçã nacional	91	Kg	290	348	35	17	9	348
58	Macaxeira	7,6	Kg	30	36	4	2	1	36
59	Mamão	31	Kg	140	168	17	8	4	168
60	Manga	41	Kg	230	276	28	14	7	276
61	Maracujá	13	Kg	110	132	13	7	3	132
62	Melancia	41	Kg	230	276	28	14	7	276
63	Melão	37	Kg	140	168	17	8	4	168
64	Pimentão verde	0,70	Kg	40	48	5	2	1	48
65	Tomate	1,5	Kg	90	108	11	5	3	108
66	Queijo, tipo mussarela	15	Kg	40	48	5	2	1	48
67	Carne bovina, tipo acém	18	Kg	230	276	28	14	7	276
68	Carne bovina, moída, tipo acém	20	Kg	230	276	28	14	7	276
69	Carne bovina, tipo músculo	18	Kg	110	132	13	7	3	132
70	Carne de charque, ponta de agulha	3,9	Kg	10	12	1	1	0	12
71	Carne bovina, tipo carne de sol, tipo acém	18	Kg	60	72	7	4	2	72
72	Coxa e sobrecoxa de frango	27	Kg	100	120	12	6	3	120
73	Fígado bovino	23	Kg	40	48	5	2	1	48
74	Ovo de galinha	22	Caixa c/30 und.	100	120	12	6	3	120
75	Peito de frango	23	Kg	360	432	43	22	11	432
76	Peixe, tipo filé de merluza	25	Kg	70	84	8	4	2	84
77	Pão, tipo cachorro quente	50	Kg	140	168	17	8	4	168
78	Pão, tipo francês	50	Kg	140	168	17	8	4	168
79	Polpa de fruta, sabor cajá	40	Kg	110	132	13	7	3	132
80	Polpa de fruta, sabor goiaba	40	Kg	110	132	13	7	3	132

ÓRGÃO GERENCIADOR: 15ª DIREC – PAU DOS FERROS									
ESCOLA ESTADUAL 26 DE MARÇO									
MUNICÍPIO: FRANCISCO DANTAS									
NÚMERO TOTAL DE ALUNOS: 143									
ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIF.	PER CAPITA ALUNO (G/ML)	UNIDADE DE MEDIDA	REQUIS IÇÃO MÍNIMA ANUAL	REQUISIÇÃO MÁXIMA ANUAL	ESTIMATIVA DE ENTREGA MENSAL	ESTIMATIVA DE ENTREGA QUINZENAL	ESTIMATIVA DE ENTREGA SEMANAL	QUANTIDADE TOTAL ANUAL
1	Açafraão, em pó	0,50	Pacote (50g)	40	48	5	2	1	48
2	Açúcar cristal	10	Kg	90	108	11	5	3	108
3	Adoçante dietético, <u>100% sucralose.</u>	6	Embalagem (75ml)	60	72	7	4	2	72
4	Amido de milho	1,0	Caixa (500g)	10	12	1	1	0	12
5	Arroz parboilizado, classe longo fino	30	Kg	130	156	16	8	4	156
6	Arroz parboilizado, integral, classe longo fino	30	Kg	90	108	11	5	3	108
7	Arroz polido, grão longo	30	Kg	90	108	11	5	3	108
8	Aveia, em flocos, integral	15	Caixa (170g)	130	156	16	8	4	156
9	Azeite de oliva, tipo extravirgem	1,0	Garrafa (500ml)	10	12	1	1	0	12
10	Biscoito de polvilho, tradicional, <u>sem glúten</u>	15	Pacote (100g)	210	252	25	13	6	252
11	Biscoito doce, tipo rosquinha, sabores variados (chocolate, coco e leite)	30	Pacote (350g)	250	300	30	15	8	300
12	Biscoito doce, tipo Maria	30	Pacote (350g)	250	300	30	15	8	300
13	Biscoito salgado, tipo cream cracker	30	Pacote (350g)	250	300	30	15	8	300
14	Biscoito salgado, tipo cream cracker integral,	30	Pacote (350g)	60	72	7	4	2	72

15	Cacau, em pó	10	Caixa 200g	210	252	25	13	6	252
16	Café em pó	7,0	Pacote (250g)	40	48	5	2	1	48
17	Canela, em pó	0,10	Pacote (50g)	40	48	5	2	1	48
18	Colorau, em pó	0,50	Pacote (100g)	110	132	13	7	3	132
19	Cominho, em pó	0,10	Pacote (100g)	20	24	2	1	1	24
20	Farinha de mandioca	5,0	Kg	10	12	1	1	0	12
21	Farinha de trigo	20	Kg	30	36	4	2	1	36
22	Feijão, tipo macassar	20	Kg	30	36	4	2	1	36
23	Feijão, tipo carioquinha	20	Kg	30	36	4	2	1	36
24	Feijão, tipo preto	30	Kg	40	48	5	2	1	48
25	Flocão de milho	35	Pacote (500g)	500	600	60	30	15	600
26	Leite de coco	5,0	Garrafa (500ml)	30	36	4	2	1	36
27	Leite de soja, extrato solúvel, em pó	22	Lata (300g)	50	60	6	3	2	60
28	Leite de vaca em pó, desnatado	22	Pacote (200g)	80	96	10	5	2	96
29	Leite de vaca em pó, integral	22	Pacote (200g)	310	372	37	19	9	372
30	Louro, em pó	0,10	Pacote (10g)	10	12	1	1	0	12
31	Macarrão, tipo espaguete	30	Pacote (500g)	170	204	20	10	5	204
32	Macarrão, tipo espaguete, integral	45	Pacote (500g)	60	72	7	4	2	72
33	Manteiga com sal	1,0	Embalage m (500g)	10	12	1	1	0	12
34	Milho, para o preparo de mungunzá	30	Pacote (500g)	90	108	11	5	3	108
35	Óleo comestível vegetal de soja	1,0	Garrafa (900ml)	20	24	2	1	1	24
36	Orégano desidratado	0,10	Pacote (100g)	10	12	1	1	0	12

37	Pimenta do reino, em pó	0,10	Pacote (50g)	40	48	5	2	1	48
38	Proteína texturizada de soja, granulada, de cor clara	5,0	Pacote (400g)	40	48	5	2	1	48
39	Proteína texturizada de soja, granulada, de cor escura	5,0	Pacote (400g)	40	48	5	2	1	48
40	Sal, refinado	0,30	Kg	10	12	1	1	0	12
41	Vinagre, de álcool	1,0	Garrafa (500ml)	10	12	1	1	0	12
42	Abacaxi	110	UND	290	348	35	17	9	348
43	Alface	8	UND	10	12	1	1	0	12
44	Alho	0,4	Kg	10	12	1	1	0	12
45	Banana, tipo Pacovan	32	Kg	70	84	8	4	2	84
46	Batata doce	8,3	Kg	10	12	1	1	0	12
47	Batata inglesa	4,3	Kg	30	36	4	2	1	36
48	Beterraba	7,0	Kg	10	12	1	1	0	12
49	Cebola branca	1,9	Kg	40	48	5	2	1	48
50	Cenoura	4,2	Kg	40	48	5	2	1	48
51	Chuchu	3,1	Kg	10	12	1	1	0	12
52	Coentro	0,42	UND	10	12	1	1	0	12
53	Goma de tapioca	20	Kg	10	12	1	1	0	12
54	Jerimum de leite	3,7	Kg	10	12	1	1	0	12
55	Laranja	32	Kg	70	84	8	4	2	84
56	Limão	0,72	Kg	10	12	1	1	0	12
57	Maçã nacional	91	Kg	140	168	17	8	4	168
58	Macaxeira	7,6	Kg	10	12	1	1	0	12
59	Mamão	31	Kg	70	84	8	4	2	84
60	Manga	41	Kg	110	132	13	7	3	132
61	Maracujá	13	Kg	60	72	7	4	2	72
62	Melancia	41	Kg	110	132	13	7	3	132
63	Melão	37	Kg	70	84	8	4	2	84
64	Pimentão verde	0,70	Kg	20	24	2	1	1	24
65	Tomate	1,5	Kg	40	48	5	2	1	48
66	Queijo, tipo mussarela	15	Kg	20	24	2	1	1	24
67	Carne bovina, tipo acém	18	Kg	110	132	13	7	3	132
68	Carne bovina, moída, tipo acém	20	Kg	110	132	13	7	3	132

69	Carne bovina, tipo músculo	18	Kg	60	72	7	4	2	72
70	Carne de charque, ponta de agulha	3,9	Kg	10	12	1	1	0	12
71	Carne bovina, tipo carne de sol, tipo acém	18	Kg	30	36	4	2	1	36
72	Coxa e sobrecoxa de frango	27	Kg	50	60	6	3	2	60
73	Fígado bovino	23	Kg	20	24	2	1	1	24
74	Ovo de galinha	22	Caixa c/30 und.	50	60	6	3	2	60
75	Peito de frango	23	Kg	180	216	22	11	5	216
76	Peixe, tipo filé de merluza	25	Kg	40	48	5	2	1	48
77	Pão, tipo cachorro quente	50	Kg	70	84	8	4	2	84
78	Pão, tipo francês	50	Kg	70	84	8	4	2	84
79	Polpa de fruta, sabor cajá	40	Kg	60	72	7	4	2	72
80	Polpa de fruta, sabor goiaba	40	Kg	60	72	7	4	2	72

ÓRGÃO GERENCIADOR: 15ª DIREC – PAU DOS FERROS									
ESCOLA ESTADUAL VICENTE DE FONTES									
MUNICÍPIO: JOSÉ DA PENHA									
NÚMERO TOTAL DE ALUNOS: 333									
ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIF.	PER CAPITA ALUNO (G/ML)	UNIDADE DE MEDIDA	REQUIS IÇÃO MÍNIMA ANUAL	REQUISIÇÃO MÁXIMA ANUAL	ESTIMATIVA DE ENTREGA MENSAL	ESTIMATIVA DE ENTREGA QUINZENAL	ESTIMATIVA DE ENTREGA SEMANAL	QUANTIDADE TOTAL ANUAL
1	Açafrão, em pó	0,50	Pacote (50g)	100	120	12	6	3	120
2	Açúcar cristal	10	Kg	200	240	24	12	6	240
3	Adoçante dietético, <u>100% sucralose.</u>	6	Embalagem (75ml)	130	156	16	8	4	156
4	Amido de milho	1,0	Caixa (500g)	10	12	1	1	0	12
5	Arroz parboilizado, classe longo fino	30	Kg	300	360	36	18	9	360

6	Arroz parboilizado , integral, classe longo fino	30	Kg	300	360	36	18	9	360
7	Arroz polido , grão longo	30	Kg	200	240	24	12	6	240
8	Aveia , em flocos, integral	15	Caixa (170g)	290	348	35	17	9	348
9	Azeite de oliva , tipo extravirgem	1,0	Garrafa (500ml)	10	12	1	1	0	12
10	Biscoito de polvilho , tradicional, <u>sem glúten</u>	15	Pacote (100g)	500	600	60	30	15	600
11	Biscoito doce , tipo rosquinha, sabores variados (chocolate, coco e leite)	30	Pacote (350g)	290	348	35	17	9	348
12	Biscoito doce , tipo Maria	30	Pacote (350g)	570	684	68	34	17	684
13	Biscoito salgado , tipo cream cracker	30	Pacote (350g)	570	684	68	34	17	684
14	Biscoito salgado , tipo cream cracker integral,	30	Pacote (350g)	290	348	35	17	9	348
15	Cacau , em pó	10	Caixa 200g	500	600	60	30	15	600
16	Café em pó	7,0	Pacote (250g)	90	108	11	5	3	108
17	Canela , em pó	0,10	Pacote (50g)	100	120	12	6	3	120
18	Colorau , em pó	0,50	Pacote (100g)	250	300	30	15	8	300
19	Cominho , em pó	0,10	Pacote (100g)	50	60	6	3	2	60
20	Farinha de mandioca	5,0	Kg	20	24	2	1	1	24
21	Farinha de trigo	20	Kg	70	84	8	4	2	84
22	Feijão , tipo macassar	20	Kg	70	84	8	4	2	84
23	Feijão , tipo carioquinha	20	Kg	70	84	8	4	2	84
24	Feijão , tipo preto	30	Kg	100	120	12	6	3	120
25	Flocão de milho	35	Pacote (500g)	1.170	1.404	140	70	35	1.404
26	Leite de coco	5,0	Garrafa (500ml)	70	84	8	4	2	84

27	Leite de soja , extrato solúvel, em pó	22	Lata (300g)	120	144	14	7	4	144
28	Leite de vaca em pó, desnatado	22	Pacote (200g)	180	216	22	11	5	216
29	Leite de vaca em pó, integral	22	Pacote (200g)	730	876	88	44	22	876
30	Louro , em pó	0,10	Pacote (10g)	30	36	4	2	1	36
31	Macarrão , tipo espaguete	30	Pacote (500g)	400	480	48	24	12	480
32	Macarrão , tipo espaguete, integral	45	Pacote (500g)	300	360	36	18	9	360
33	Manteiga com sal	1,0	Embalagem (500g)	10	12	1	1	0	12
34	Milho , para o preparo de mungunzá	30	Pacote (500g)	200	240	24	12	6	240
35	Óleo comestível vegetal de soja	1,0	Garrafa (900ml)	50	60	6	3	2	60
36	Orégano desidratado	0,10	Pacote (100g)	10	12	1	1	0	12
37	Pimenta do reino , em pó	0,10	Pacote (50g)	100	120	12	6	3	120
38	Proteína texturizada de soja , granulada, de cor clara	5,0	Pacote (400g)	80	96	10	5	2	96
39	Proteína texturizada de soja , granulada, de cor escura	5,0	Pacote (400g)	80	96	10	5	2	96
40	Sal , refinado	0,30	Kg	20	24	2	1	1	24
41	Vinagre , de álcool	1,0	Garrafa (500ml)	30	36	4	2	1	36
42	Abacaxi	110	UND	670	804	80	40	20	804
43	Alface	8	UND	30	36	4	2	1	36
44	Alho	0,4	Kg	20	24	2	1	1	24
45	Banana , tipo Pacovan	32	Kg	170	204	20	10	5	204
46	Batata doce	8,3	Kg	30	36	4	2	1	36
47	Batata inglesa	4,3	Kg	70	84	8	4	2	84
48	Beterraba	7,0	Kg	30	36	4	2	1	36
49	Cebola branca	1,9	Kg	100	120	12	6	3	120
50	Cenoura	4,2	Kg	100	120	12	6	3	120
51	Chuchu	3,1	Kg	20	24	2	1	1	24

52	Coentro	0,42	UND	20	24	2	1	1	24
53	Goma de tapioca	20	Kg	30	36	4	2	1	36
54	Jerimum de leite	3,7	Kg	20	24	2	1	1	24
55	Laranja	32	Kg	170	204	20	10	5	204
56	Limão	0,72	Kg	20	24	2	1	1	24
57	Maçã nacional	91	Kg	330	396	40	20	10	396
58	Macaxeira	7,6	Kg	30	36	4	2	1	36
59	Mamão	31	Kg	170	204	20	10	5	204
60	Manga	41	Kg	270	324	32	16	8	324
61	Maracujá	13	Kg	130	156	16	8	4	156
62	Melancia	41	Kg	270	324	32	16	8	324
63	Melão	37	Kg	170	204	20	10	5	204
64	Pimentão verde	0,70	Kg	50	60	6	3	2	60
65	Tomate	1,5	Kg	100	120	12	6	3	120
66	Queijo, tipo mussarela	15	Kg	50	60	6	3	2	60
67	Carne bovina, tipo acém	18	Kg	270	324	32	16	8	324
68	Carne bovina, moída, tipo acém	20	Kg	270	324	32	16	8	324
69	Carne bovina, tipo músculo	18	Kg	130	156	16	8	4	156
70	Carne de charque, ponta de agulha	3,9	Kg	20	24	2	1	1	24
71	Carne bovina, tipo carne de sol, tipo acém	18	Kg	70	84	8	4	2	84
72	Coxa e sobrecoxa de frango	27	Kg	120	144	14	7	4	144
73	Fígado bovino	23	Kg	40	48	5	2	1	48
74	Ovo de galinha	22	Caixa c/30 und.	110	132	13	7	3	132
75	Peito de frango	23	Kg	420	504	50	25	13	504
76	Peixe, tipo filé de merluza	25	Kg	80	96	10	5	2	96
77	Pão, tipo cachorro quente	50	Kg	170	204	20	10	5	204
78	Pão, tipo francês	50	Kg	170	204	20	10	5	204
79	Polpa de fruta, sabor cajá	40	Kg	130	156	16	8	4	156
80	Polpa de fruta, sabor goiaba	40	Kg	130	156	16	8	4	156

ÓRGÃO GERENCIADOR: 15ª DIREC – PAU DOS FERROS									
ESCOLA ESTADUAL CORONEL FERNANDES									
MUNICÍPIO: LUÍS GOMES									
NÚMERO TOTAL DE ALUNOS: 542									
ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIF.	PER CAPITA ALUNO (G/ML)	UNIDADE DE MEDIDA	REQUIS IÇÃO MÍNIMA ANUAL	REQUISIÇÃ O MÁXIMA ANUAL	ESTIMATIVA DE ENTREGA MENSAL	ESTIMATIVA DE ENTREGA QUINZENAL	ESTIMATIVA DE ENTREGA SEMANAL	QUANTIDAD E TOTAL ANUAL
1	Açafrão, em pó	0,50	Pacote (50g)	150	180	18	9	5	180
2	Açúcar cristal	10	Kg	300	360	36	18	9	360
3	Adoçante dietético, <u>100% sucralose.</u>	6	Embalage m (75ml)	330	396	40	20	10	396
4	Amido de milho	1,0	Caixa (500g)	10	12	1	1	0	12
5	Arroz parboilizado, classe longo fino	30	Kg	390	468	47	23	12	468
6	Arroz parboilizado, integral, classe longo fino	30	Kg	390	468	47	23	12	468
7	Arroz polido, grão longo	30	Kg	290	348	35	17	9	348
8	Aveia, em flocos, integral	15	Caixa (170g)	360	432	43	22	11	432
9	Azeite de oliva, tipo extravagem	1,0	Garrafa (500ml)	10	12	1	1	0	12
10	Biscoito de polvilho, tradicional, <u>sem glúten</u>	15	Pacote (100g)	610	732	73	37	18	732
11	Biscoito doce, tipo rosquinha, sabores variados (chocolate, coco e leite)	30	Pacote (350g)	410	492	49	25	12	492
12	Biscoito doce, tipo Maria	30	Pacote (350g)	760	912	91	46	23	912
13	Biscoito salgado, tipo cream cracker	30	Pacote (350g)	760	912	91	46	23	912
14	Biscoito salgado, tipo cream cracker integral,	30	Pacote (350g)	350	420	42	21	11	420

15	Cacau, em pó	10	Caixa 200g	710	852	85	43	21	852
16	Café em pó	7,0	Pacote (250g)	130	156	16	8	4	156
17	Canela, em pó	0,10	Pacote (50g)	140	168	17	8	4	168
18	Colorau, em pó	0,50	Pacote (100g)	350	420	42	21	11	420
19	Cominho, em pó	0,10	Pacote (100g)	70	84	8	4	2	84
20	Farinha de mandioca	5,0	Kg	20	24	2	1	1	24
21	Farinha de trigo	20	Kg	80	96	10	5	2	96
22	Feijão, tipo macassar	20	Kg	80	96	10	5	2	96
23	Feijão, tipo carioquinha	20	Kg	80	96	10	5	2	96
24	Feijão, tipo preto	30	Kg	140	168	17	8	4	168
25	Flocão de milho	35	Pacote (500g)	1.660	1.992	199	100	50	1.992
26	Leite de coco	5,0	Garrafa (500ml)	100	120	12	6	3	120
27	Leite de soja, extrato solúvel, em pó	22	Lata (300g)	300	360	36	18	9	360
28	Leite de vaca em pó, desnatado	22	Pacote (200g)	450	540	54	27	14	540
29	Leite de vaca em pó, integral	22	Pacote (200g)	1.050	1.260	126	63	32	1.260
30	Louro, em pó	0,10	Pacote (10g)	40	48	5	2	1	48
31	Macarrão, tipo espaguete	30	Pacote (500g)	570	684	68	34	17	684
32	Macarrão, tipo espaguete, integral	45	Pacote (500g)	370	444	44	22	11	444
33	Manteiga com sal	1,0	Embalage m (500g)	20	24	2	1	1	24
34	Milho, para o preparo de mungunzá	30	Pacote (500g)	290	348	35	17	9	348
35	Óleo comestível vegetal de soja	1,0	Garrafa (900ml)	70	84	8	4	2	84
36	Orégano desidratado	0,10	Pacote (100g)	20	24	2	1	1	24

37	Pimenta do reino , em pó	0,10	Pacote (50g)	140	168	17	8	4	168
38	Proteína texturizada de soja , granulada, de cor clara	5,0	Pacote (400g)	120	144	14	7	4	144
39	Proteína texturizada de soja , granulada, de cor escura	5,0	Pacote (400g)	120	144	14	7	4	144
40	Sal , refinado	0,30	Kg	20	24	2	1	1	24
41	Vinagre , de álcool	1,0	Garrafa (500ml)	50	60	6	3	2	60
42	Abacaxi	110	UND	820	984	98	49	25	984
43	Alface	8	UND	40	48	5	2	1	48
44	Alho	0,4	Kg	30	36	4	2	1	36
45	Banana , tipo Pacovan	32	Kg	240	288	29	14	7	288
46	Batata doce	8,3	Kg	40	48	5	2	1	48
47	Batata inglesa	4,3	Kg	100	120	12	6	3	120
48	Beterraba	7,0	Kg	40	48	5	2	1	48
49	Cebola branca	1,9	Kg	140	168	17	8	4	168
50	Cenoura	4,2	Kg	140	168	17	8	4	168
51	Chuchu	3,1	Kg	20	24	2	1	1	24
52	Coentro	0,42	UND	40	48	5	2	1	48
53	Goma de tapioca	20	Kg	40	48	5	2	1	48
54	Jerimum de leite	3,7	Kg	20	24	2	1	1	24
55	Laranja	32	Kg	240	288	29	14	7	288
56	Limão	0,72	Kg	30	36	4	2	1	36
57	Maçã nacional	91	Kg	410	492	49	25	12	492
58	Macaxeira	7,6	Kg	40	48	5	2	1	48
59	Mamão	31	Kg	240	288	29	14	7	288
60	Manga	41	Kg	330	396	40	20	10	396
61	Maracujá	13	Kg	160	192	19	10	5	192
62	Melancia	41	Kg	380	456	46	23	11	456
63	Melão	37	Kg	240	288	29	14	7	288
64	Pimentão verde	0,70	Kg	70	84	8	4	2	84
65	Tomate	1,5	Kg	140	168	17	8	4	168
66	Queijo , tipo mussarela	15	Kg	70	84	8	4	2	84
67	Carne bovina , tipo acém	18	Kg	380	456	46	23	11	456
68	Carne bovina , moída, tipo acém	20	Kg	350	420	42	21	11	420

69	Carne bovina, tipo músculo	18	Kg	190	228	23	11	6	228
70	Carne de charque, ponta de agulha	3,9	Kg	20	24	2	1	1	24
71	Carne bovina, tipo carne de sol, tipo acém	18	Kg	100	120	12	6	3	120
72	Coxa e sobrecoxa de frango	27	Kg	170	204	20	10	5	204
73	Fígado bovino	23	Kg	50	60	6	3	2	60
74	Ovo de galinha	22	Caixa c/30 und.	160	192	19	10	5	192
75	Peito de frango	23	Kg	590	708	71	35	18	708
76	Peixe, tipo filé de merluza	25	Kg	120	144	14	7	4	144
77	Pão, tipo cachorro quente	50	Kg	240	288	29	14	7	288
78	Pão, tipo francês	50	Kg	240	288	29	14	7	288
79	Polpa de fruta, sabor cajá	40	Kg	190	228	23	11	6	228
80	Polpa de fruta, sabor goiaba	40	Kg	190	228	23	11	6	228

ÓRGÃO GERENCIADOR: 15ª DIREC – PAU DOS FERROS									
ESCOLA ESTADUAL ZEO FERNANDES									
MUNICÍPIO: LUÍS GOMES									
NÚMERO TOTAL DE ALUNOS: 137									
ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIF.	PER CAPITA ALUNO (G/ML)	UNIDADE DE MEDIDA	REQUIS IÇÃO MÍNIMA ANUAL	REQUISIÇA O MÁXIMA ANUAL	ESTIMATIVA DE ENTREGA MENSAL	ESTIMATIVA DE ENTREGA QUINZENAL	ESTIMATIVA DE ENTREGA SEMANAL	QUANTIDAD E TOTAL ANUAL
1	Açafração, em pó	0,50	Pacote (50g)	40	48	5	2	1	48
2	Açúcar cristal	10	Kg	80	96	10	5	2	96
3	Adoçante dietético, <u>100% sucralose.</u>	6	Embalage m (75ml)	110	132	13	7	3	132
4	Amido de milho	1,0	Caixa (500g)	10	12	1	1	0	12
5	Arroz parboilizado, classe longo fino	30	Kg	120	144	14	7	4	144

6	Arroz parboilizado , integral, classe longo fino	30	Kg	120	144	14	7	4	144
7	Arroz polido , grão longo	30	Kg	80	96	10	5	2	96
8	Aveia , em flocos, integral	15	Caixa (170g)	120	144	14	7	4	144
9	Azeite de oliva , tipo extravirgem	1,0	Garrafa (500ml)	10	12	1	1	0	12
10	Biscoito de polvilho , tradicional, <u>sem glúten</u>	15	Pacote (100g)	210	252	25	13	6	252
11	Biscoito doce , tipo rosquinha, sabores variados (chocolate, coco e leite)	30	Pacote (350g)	120	144	14	7	4	144
12	Biscoito doce , tipo Maria	30	Pacote (350g)	230	276	28	14	7	276
13	Biscoito salgado , tipo cream cracker	30	Pacote (350g)	230	276	28	14	7	276
14	Biscoito salgado , tipo cream cracker integral,	30	Pacote (350g)	120	144	14	7	4	144
15	Cacau , em pó	10	Caixa 200g	210	252	25	13	6	252
16	Café em pó	7,0	Pacote (250g)	40	48	5	2	1	48
17	Canela , em pó	0,10	Pacote (50g)	40	48	5	2	1	48
18	Colorau , em pó	0,50	Pacote (100g)	100	120	12	6	3	120
19	Cominho , em pó	0,10	Pacote (100g)	20	24	2	1	1	24
20	Farinha de mandioca	5,0	Kg	10	12	1	1	0	12
21	Farinha de trigo	20	Kg	30	36	4	2	1	36
22	Feijão , tipo macassar	20	Kg	30	36	4	2	1	36
23	Feijão , tipo carioquinha	20	Kg	30	36	4	2	1	36
24	Feijão , tipo preto	30	Kg	40	48	5	2	1	48
25	Flocão de milho	35	Pacote (500g)	380	456	46	23	11	456
26	Leite de coco	5,0	Garrafa (500ml)	30	36	4	2	1	36

27	Leite de soja , extrato solúvel, em pó	22	Lata (300g)	50	60	6	3	2	60
28	Leite de vaca em pó, desnatado	22	Pacote (200g)	80	96	10	5	2	96
29	Leite de vaca em pó, integral	22	Pacote (200g)	300	360	36	18	9	360
30	Louro , em pó	0,10	Pacote (10g)	10	12	1	1	0	12
31	Macarrão , tipo espaguete	30	Pacote (500g)	160	192	19	10	5	192
32	Macarrão , tipo espaguete, integral	45	Pacote (500g)	60	72	7	4	2	72
33	Manteiga com sal	1,0	Embalagem (500g)	10	12	1	1	0	12
34	Milho , para o preparo de mungunzá	30	Pacote (500g)	80	96	10	5	2	96
35	Óleo comestível vegetal de soja	1,0	Garrafa (900ml)	20	24	2	1	1	24
36	Orégano desidratado	0,10	Pacote (100g)	10	12	1	1	0	12
37	Pimenta do reino , em pó	0,10	Pacote (50g)	40	48	5	2	1	48
38	Proteína texturizada de soja , granulada, de cor clara	5,0	Pacote (400g)	30	36	4	2	1	36
39	Proteína texturizada de soja , granulada, de cor escura	5,0	Pacote (400g)	30	36	4	2	1	36
40	Sal , refinado	0,30	Kg	10	12	1	1	0	12
41	Vinagre , de álcool	1,0	Garrafa (500ml)	10	12	1	1	0	12
42	Abacaxi	110	UND	270	324	32	16	8	324
43	Alface	8	UND	10	12	1	1	0	12
44	Alho	0,4	Kg	10	12	1	1	0	12
45	Banana , tipo Pacovan	32	Kg	70	84	8	4	2	84
46	Batata doce	8,3	Kg	10	12	1	1	0	12
47	Batata inglesa	4,3	Kg	30	36	4	2	1	36
48	Beterraba	7,0	Kg	10	12	1	1	0	12
49	Cebola branca	1,9	Kg	40	48	5	2	1	48
50	Cenoura	4,2	Kg	40	48	5	2	1	48

51	Chuchu	3,1	Kg	10	12	1	1	0	12
52	Coentro	0,42	UND	10	12	1	1	0	12
53	Goma de tapioca	20	Kg	10	12	1	1	0	12
54	Jerimum de leite	3,7	Kg	10	12	1	1	0	12
55	Laranja	32	Kg	70	84	8	4	2	84
56	Limão	0,72	Kg	10	12	1	1	0	12
57	Maçã nacional	91	Kg	140	168	17	8	4	168
58	Macaxeira	7,6	Kg	10	12	1	1	0	12
59	Mamão	31	Kg	70	84	8	4	2	84
60	Manga	41	Kg	110	132	13	7	3	132
61	Maracujá	13	Kg	50	60	6	3	2	60
62	Melancia	41	Kg	110	132	13	7	3	132
63	Melão	37	Kg	70	84	8	4	2	84
64	Pimentão verde	0,70	Kg	20	24	2	1	1	24
65	Tomate	1,5	Kg	40	48	5	2	1	48
66	Queijo, tipo mussarela	15	Kg	20	24	2	1	1	24
67	Carne bovina, tipo acém	18	Kg	80	96	10	5	2	96
68	Carne bovina, moída, tipo acém	20	Kg	110	132	13	7	3	132
69	Carne bovina, tipo músculo	18	Kg	50	60	6	3	2	60
70	Carne de charque, ponta de agulha	3,9	Kg	10	12	1	1	0	12
71	Carne bovina, tipo carne de sol, tipo acém	18	Kg	30	36	4	2	1	36
72	Coxa e sobrecoxa de frango	27	Kg	50	60	6	3	2	60
73	Fígado bovino	23	Kg	20	24	2	1	1	24
74	Ovo de galinha	22	Caixa c/30 und.	50	60	6	3	2	60
75	Peito de frango	23	Kg	170	204	20	10	5	204
76	Peixe, tipo filé de merluza	25	Kg	30	36	4	2	1	36
77	Pão, tipo cachorro quente	50	Kg	70	84	8	4	2	84
78	Pão, tipo francês	50	Kg	70	84	8	4	2	84
79	Polpa de fruta, sabor cajá	40	Kg	50	60	6	3	2	60
80	Polpa de fruta, sabor goiaba	40	Kg	50	60	6	3	2	60

ÓRGÃO GERENCIADOR: 15ª DIREC – PAU DOS FERROS									
ESCOLA ESTADUAL MARIANA CAVALCANTI									
MUNICÍPIO: LUÍS GOMES									
NÚMERO TOTAL DE ALUNOS: 112									
ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIF.	PER CAPITA ALUNO (G/ML)	UNIDADE DE MEDIDA	REQUIS IÇÃO MÍNIMA ANUAL	REQUISIÇÃO MÁXIMA ANUAL	ESTIMATIVA DE ENTREGA MENSAL	ESTIMATIVA DE ENTREGA QUINZENAL	ESTIMATIVA DE ENTREGA SEMANAL	QUANTIDADE TOTAL ANUAL
1	Açafrão, em pó	0,50	Pacote (50g)	30	36	4	2	1	36
2	Açúcar cristal	10	Kg	70	84	8	4	2	84
3	Adoçante dietético, <u>100% sucralose.</u>	6	Embalagem (75ml)	90	108	11	5	3	108
4	Amido de milho	1,0	Caixa (500g)	10	12	1	1	0	12
5	Arroz parboilizado, classe longo fino	30	Kg	100	120	12	6	3	120
6	Arroz parboilizado, integral, classe longo fino	30	Kg	100	120	12	6	3	120
7	Arroz polido, grão longo	30	Kg	70	84	8	4	2	84
8	Aveia, em flocos, integral	15	Caixa (170g)	50	60	6	3	2	60
9	Azeite de oliva, tipo extravirgem	1,0	Garrafa (500ml)	10	12	1	1	0	12
10	Biscoito de polvilho, tradicional, <u>sem glúten</u>	15	Pacote (100g)	170	204	20	10	5	204
11	Biscoito doce, tipo rosquinha, sabores variados (chocolate, coco e leite)	30	Pacote (350g)	100	120	12	6	3	120
12	Biscoito doce, tipo Maria	30	Pacote (350g)	190	228	23	11	6	228
13	Biscoito salgado, tipo cream cracker	30	Pacote (350g)	190	228	23	11	6	228
14	Biscoito salgado, tipo cream cracker integral,	30	Pacote (350g)	50	60	6	3	2	60
15	Cacau, em pó	10	Caixa 200g	170	204	20	10	5	204

16	Café em pó	7,0	Pacote (250g)	30	36	4	2	1	36
17	Canela, em pó	0,10	Pacote (50g)	30	36	4	2	1	36
18	Colorau, em pó	0,50	Pacote (100g)	80	96	10	5	2	96
19	Cominho, em pó	0,10	Pacote (100g)	20	24	2	1	1	24
20	Farinha de mandioca	5,0	Kg	10	12	1	1	0	12
21	Farinha de trigo	20	Kg	20	24	2	1	1	24
22	Feijão, tipo macassar	20	Kg	20	24	2	1	1	24
23	Feijão, tipo carioquinha	20	Kg	20	24	2	1	1	24
24	Feijão, tipo preto	30	Kg	30	36	4	2	1	36
25	Flocão de milho	35	Pacote (500g)	390	468	47	23	12	468
26	Leite de coco	5,0	Garrafa (500ml)	20	24	2	1	1	24
27	Leite de soja, extrato solúvel, em pó	22	Lata (300g)	40	48	5	2	1	48
28	Leite de vaca em pó, desnatado	22	Pacote (200g)	60	72	7	4	2	72
29	Leite de vaca em pó, integral	22	Pacote (200g)	250	300	30	15	8	300
30	Louro, em pó	0,10	Pacote (10g)	10	12	1	1	0	12
31	Macarrão, tipo espaguete	30	Pacote (500g)	130	156	16	8	4	156
32	Macarrão, tipo espaguete, integral	45	Pacote (500g)	50	60	6	3	2	60
33	Manteiga com sal	1,0	Embalagem (500g)	10	12	1	1	0	12
34	Milho, para o preparo de mungunzá	30	Pacote (500g)	70	84	8	4	2	84
35	Óleo comestível vegetal de soja	1,0	Garrafa (900ml)	20	24	2	1	1	24
36	Orégano desidratado	0,10	Pacote (100g)	10	12	1	1	0	12
37	Pimenta do reino, em pó	0,10	Pacote (50g)	30	36	4	2	1	36

38	Proteína texturizada de soja , granulada, de cor clara	5,0	Pacote (400g)	30	36	4	2	1	36
39	Proteína texturizada de soja , granulada, de cor escura	5,0	Pacote (400g)	30	36	4	2	1	36
40	Sal , refinado	0,30	Kg	10	12	1	1	0	12
41	Vinagre , de álcool	1,0	Garrafa (500ml)	10	12	1	1	0	12
42	Abacaxi	110	UND	220	264	26	13	7	264
43	Alface	8	UND	10	12	1	1	0	12
44	Alho	0,4	Kg	10	12	1	1	0	12
45	Banana , tipo Pacovan	32	Kg	60	72	7	4	2	72
46	Batata doce	8,3	Kg	10	12	1	1	0	12
47	Batata inglesa	4,3	Kg	20	24	2	1	1	24
48	Beterraba	7,0	Kg	10	12	1	1	0	12
49	Cebola branca	1,9	Kg	30	36	4	2	1	36
50	Cenoura	4,2	Kg	30	36	4	2	1	36
51	Chuchu	3,1	Kg	10	12	1	1	0	12
52	Coentro	0,42	UND	10	12	1	1	0	12
53	Goma de tapioca	20	Kg	10	12	1	1	0	12
54	Jerimum de leite	3,7	Kg	10	12	1	1	0	12
55	Laranja	32	Kg	60	72	7	4	2	72
56	Limão	0,72	Kg	10	12	1	1	0	12
57	Maçã nacional	91	Kg	110	132	13	7	3	132
58	Macaxeira	7,6	Kg	10	12	1	1	0	12
59	Mamão	31	Kg	60	72	7	4	2	72
60	Manga	41	Kg	90	108	11	5	3	108
61	Maracujá	13	Kg	40	48	5	2	1	48
62	Melancia	41	Kg	90	108	11	5	3	108
63	Melão	37	Kg	60	72	7	4	2	72
64	Pimentão verde	0,70	Kg	20	24	2	1	1	24
65	Tomate	1,5	Kg	30	36	4	2	1	36
66	Queijo , tipo mussarela	15	Kg	20	24	2	1	1	24
67	Carne bovina , tipo acém	18	Kg	90	108	11	5	3	108
68	Carne bovina , moída, tipo acém	20	Kg	90	108	11	5	3	108
69	Carne bovina , tipo músculo	18	Kg	40	48	5	2	1	48

70	Carne de charque, ponta de agulha	3,9	Kg	10	12	1	1	0	12
71	Carne bovina, tipo carne de sol, tipo acém	18	Kg	20	24	2	1	1	24
72	Coxa e sobrecoxa de frango	27	Kg	40	48	5	2	1	48
73	Fígado bovino	23	Kg	10	12	1	1	0	12
74	Ovo de galinha	22	Caixa c/30 und.	40	48	5	2	1	48
75	Peito de frango	23	Kg	140	168	17	8	4	168
76	Peixe, tipo filé de merluza	25	Kg	30	36	4	2	1	36
77	Pão, tipo cachorro quente	50	Kg	60	72	7	4	2	72
78	Pão, tipo francês	50	Kg	60	72	7	4	2	72
79	Polpa de fruta, sabor cajá	40	Kg	40	48	5	2	1	48
80	Polpa de fruta, sabor goiaba	40	Kg	40	48	5	2	1	48

ÓRGÃO GERENCIADOR: 15ª DIREC – PAU DOS FERROS

ESCOLA ESTADUAL 26 DE JUNHO

MUNICÍPIO: MAJOR SALES

NÚMERO TOTAL DE ALUNOS: 88

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIF.	PER CAPITA ALUNO (G/ML)	UNIDADE DE MEDIDA	REQUIS IÇÃO MÍNIMA ANUAL	REQUISIÇÃO MÁXIMA ANUAL	ESTIMATIVA DE ENTREGA MENSAL	ESTIMATIVA DE ENTREGA QUINZENAL	ESTIMATIVA DE ENTREGA SEMANAL	QUANTIDADE TOTAL ANUAL
1	Açafrão, em pó	0,50	Pacote (50g)	30	36	4	2	1	36
2	Açúcar cristal	10	Kg	60	72	7	4	2	72
3	Adoçante dietético, <u>100% sucralose.</u>	6	Embalagem (75ml)	40	48	5	2	1	48
4	Amido de milho	1,0	Caixa (500g)	10	12	1	1	0	12
5	Arroz parboilizado, classe longo fino	30	Kg	90	108	11	5	3	108
6	Arroz parboilizado, integral, classe longo fino	30	Kg	70	84	8	4	2	84

7	Arroz polido , grão longo	30	Kg	60	72	7	4	2	72
8	Aveia , em flocos, integral	15	Caixa (170g)	40	48	5	2	1	48
9	Azeite de oliva , tipo extravirgem	1,0	Garrafa (500ml)	10	12	1	1	0	12
10	Biscoito de polvilho, tradicional, <u>sem glúten</u>	15	Pacote (100g)	120	144	14	7	4	144
11	Biscoito doce , tipo rosquinha, sabores variados (chocolate, coco e leite)	30	Pacote (350g)	90	108	11	5	3	108
12	Biscoito doce , tipo Maria	30	Pacote (350g)	150	180	18	9	5	180
13	Biscoito salgado , tipo cream cracker	30	Pacote (350g)	150	180	18	9	5	180
14	Biscoito salgado , tipo cream cracker integral,	30	Pacote (350g)	40	48	5	2	1	48
15	Cacau , em pó	10	Caixa 200g	150	180	18	9	5	180
16	Café em pó	7,0	Pacote (250g)	20	24	2	1	1	24
17	Canela , em pó	0,10	Pacote (50g)	20	24	2	1	1	24
18	Colorau , em pó	0,50	Pacote (100g)	60	72	7	4	2	72
19	Cominho , em pó	0,10	Pacote (100g)	10	12	1	1	0	12
20	Farinha de mandioca	5,0	Kg	10	12	1	1	0	12
21	Farinha de trigo	20	Kg	20	24	2	1	1	24
22	Feijão , tipo macassar	20	Kg	20	24	2	1	1	24
23	Feijão , tipo carioquinha	20	Kg	20	24	2	1	1	24
24	Feijão , tipo preto	30	Kg	30	36	4	2	1	36
25	Flocão de milho	35	Pacote (500g)	250	300	30	15	8	300
26	Leite de coco	5,0	Garrafa (500ml)	20	24	2	1	1	24
27	Leite de soja , extrato solúvel, em pó	22	Lata (300g)	30	36	4	2	1	36

28	Leite de vaca em pó, desnatado	22	Pacote (200g)	50	60	6	3	2	60
29	Leite de vaca em pó, integral	22	Pacote (200g)	220	264	26	13	7	264
30	Louro, em pó	0,10	Pacote (10g)	10	12	1	1	0	12
31	Macarrão, tipo espaguete	30	Pacote (500g)	120	144	14	7	4	144
32	Macarrão, tipo espaguete, integral	45	Pacote (500g)	80	96	10	5	2	96
33	Manteiga com sal	1,0	Embalagem (500g)	10	12	1	1	0	12
34	Milho, para o preparo de mungunzá	30	Pacote (500g)	50	60	6	3	2	60
35	Óleo comestível vegetal de soja	1,0	Garrafa (900ml)	10	12	1	1	0	12
36	Orégano desidratado	0,10	Pacote (100g)	10	12	1	1	0	12
37	Pimenta do reino, em pó	0,10	Pacote (50g)	30	36	4	2	1	36
38	Proteína texturizada de soja, granulada, de cor clara	5,0	Pacote (400g)	20	24	2	1	1	24
39	Proteína texturizada de soja, granulada, de cor escura	5,0	Pacote (400g)	20	24	2	1	1	24
40	Sal, refinado	0,30	Kg	10	12	1	1	0	12
41	Vinagre, de álcool	1,0	Garrafa (500ml)	10	12	1	1	0	12
42	Abacaxi	110	UND	180	216	22	11	5	216
43	Alface	8	UND	10	12	1	1	0	12
44	Alho	0,4	Kg	10	12	1	1	0	12
45	Banana, tipo Pacovan	32	Kg	40	48	5	2	1	48
46	Batata doce	8,3	Kg	10	12	1	1	0	12
47	Batata inglesa	4,3	Kg	20	24	2	1	1	24
48	Beterraba	7,0	Kg	10	12	1	1	0	12
49	Cebola branca	1,9	Kg	30	36	4	2	1	36
50	Cenoura	4,2	Kg	30	36	4	2	1	36
51	Chuchu	3,1	Kg	10	12	1	1	0	12
52	Coentro	0,42	UND	10	12	1	1	0	12
53	Goma de tapioca	20	Kg	10	12	1	1	0	12

54	Jerimum de leite	3,7	Kg	10	12	1	1	0	12
55	Laranja	32	Kg	50	60	6	3	2	60
56	Limão	0,72	Kg	10	12	1	1	0	12
57	Maçã nacional	91	Kg	90	108	11	5	3	108
58	Macaxeira	7,6	Kg	10	12	1	1	0	12
59	Mamão	31	Kg	50	60	6	3	2	60
60	Manga	41	Kg	70	84	8	4	2	84
61	Maracujá	13	Kg	40	48	5	2	1	48
62	Melancia	41	Kg	70	84	8	4	2	84
63	Melão	37	Kg	50	60	6	3	2	60
64	Pimentão verde	0,70	Kg	10	12	1	1	0	12
65	Tomate	1,5	Kg	30	36	4	2	1	36
66	Queijo, tipo mussarela	15	Kg	10	12	1	1	0	12
67	Carne bovina, tipo acém	18	Kg	70	84	8	4	2	84
68	Carne bovina, moída, tipo acém	20	Kg	70	84	8	4	2	84
69	Carne bovina, tipo músculo	18	Kg	40	48	5	2	1	48
70	Carne de charque, ponta de agulha	3,9	Kg	10	12	1	1	0	12
71	Carne bovina, tipo carne de sol, tipo acém	18	Kg	20	24	2	1	1	24
72	Coxa e sobrecoxa de frango	27	Kg	40	48	5	2	1	48
73	Fígado bovino	23	Kg	10	12	1	1	0	12
74	Ovo de galinha	22	Caixa c/30 und.	30	36	4	2	1	36
75	Peito de frango	23	Kg	110	132	13	7	3	132
76	Peixe, tipo filé de merluza	25	Kg	20	24	2	1	1	24
77	Pão, tipo cachorro quente	50	Kg	40	48	5	2	1	48
78	Pão, tipo francês	50	Kg	40	48	5	2	1	48
79	Polpa de fruta, sabor cajá	40	Kg	40	48	5	2	1	48
80	Polpa de fruta, sabor goiaba	40	Kg	40	48	5	2	1	48

ESCOLA ESTADUAL PE. BERNARDINO FERNANDES									
MUNICÍPIO: MARCELINO VIEIRA									
NÚMERO TOTAL DE ALUNOS: 387									
ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIF.	PER CAPITA	UNIDADE DE MEDIDA	REQUIS IÇÃO	REQUISIÇÃO	ESTIMATIVA DE	ESTIMATIVA DE	ESTIMATIVA DE	QUANTIDADE
		ALUNO (G/ML)		MÍNIMA ANUAL	MÁXIMA ANUAL	ENTREGA MENSAL	ENTREGA QUINZENAL	ENTREGA SEMANAL	TOTAL ANUAL
1	Açafrão, em pó	0,50	Pacote (50g)	80	96	10	5	2	96
2	Açúcar cristal	10	Kg	230	276	28	14	7	276
3	Adoçante dietético, <u>100% sucralose.</u>	6	Embalagem (75ml)	310	372	37	19	9	372
4	Amido de milho	1,0	Caixa (500g)	10	12	1	1	0	12
5	Arroz parboilizado, classe longo fino	30	Kg	350	420	42	21	11	420
6	Arroz parboilizado, integral, classe longo fino	30	Kg	350	420	42	21	11	420
7	Arroz polido, grão longo	30	Kg	230	276	28	14	7	276
8	Aveia, em flocos, integral	15	Caixa (170g)	340	408	41	20	10	408
9	Azeite de oliva, tipo extravirgem	1,0	Garrafa (500ml)	10	12	1	1	0	12
10	Biscoito de polvilho, tradicional, <u>sem glúten</u>	15	Pacote (100g)	580	696	70	35	17	696
11	Biscoito doce, tipo rosquinha, sabores variados (chocolate, coco e leite)	30	Pacote (350g)	330	396	40	20	10	396
12	Biscoito doce, tipo Maria	30	Pacote (350g)	660	792	79	40	20	792
13	Biscoito salgado, tipo cream cracker	30	Pacote (350g)	660	792	79	40	20	792
14	Biscoito salgado, tipo cream cracker integral,	30	Pacote (350g)	330	396	40	20	10	396
15	Cacau, em pó	10	Caixa 200g	580	696	70	35	17	696

16	Café em pó	7,0	Pacote (250g)	110	132	13	7	3	132
17	Canela, em pó	0,10	Pacote (50g)	120	144	14	7	4	144
18	Colorau, em pó	0,50	Pacote (100g)	290	348	35	17	9	348
19	Cominho, em pó	0,10	Pacote (100g)	60	72	7	4	2	72
20	Farinha de mandioca	5,0	Kg	20	24	2	1	1	24
21	Farinha de trigo	20	Kg	80	96	10	5	2	96
22	Feijão, tipo macassar	20	Kg	80	96	10	5	2	96
23	Feijão, tipo carioquinha	20	Kg	80	96	10	5	2	96
24	Feijão, tipo preto	30	Kg	120	144	14	7	4	144
25	Flocão de milho	35	Pacote (500g)	1.080	1.296	130	65	32	1.296
26	Leite de coco	5,0	Garrafa (500ml)	80	96	10	5	2	96
27	Leite de soja, extrato solúvel, em pó	22	Lata (300g)	280	336	34	17	8	336
28	Leite de vaca em pó, desnatado	22	Pacote (200g)	430	516	52	26	13	516
29	Leite de vaca em pó, integral	22	Pacote (200g)	850	1.020	102	51	26	1.020
30	Louro, em pó	0,10	Pacote (10g)	40	48	5	2	1	48
31	Macarrão, tipo espaguete	30	Pacote (500g)	460	552	55	28	14	552
32	Macarrão, tipo espaguete, integral	45	Pacote (500g)	350	420	42	21	11	420
33	Manteiga com sal	1,0	Embalagem (500g)	20	24	2	1	1	24
34	Milho, para o preparo de mungunzá	30	Pacote (500g)	230	276	28	14	7	276
35	Óleo comestível vegetal de soja	1,0	Garrafa (900ml)	60	72	7	4	2	72
36	Orégano desidratado	0,10	Pacote (100g)	10	12	1	1	0	12
37	Pimenta do reino, em pó	0,10	Pacote (50g)	120	144	14	7	4	144

38	Proteína texturizada de soja , granulada, de cor clara	5,0	Pacote (400g)	100	120	12	6	3	120
39	Proteína texturizada de soja , granulada, de cor escura	5,0	Pacote (400g)	100	120	12	6	3	120
40	Sal , refinado	0,30	Kg	20	24	2	1	1	24
41	Vinagre , de álcool	1,0	Garrafa (500ml)	40	48	5	2	1	48
42	Abacaxi	110	UND	770	924	92	46	23	924
43	Alface	8	UND	40	48	5	2	1	48
44	Alho	0,4	Kg	30	36	4	2	1	36
45	Banana , tipo Pacovan	32	Kg	190	228	23	11	6	228
46	Batata doce	8,3	Kg	40	48	5	2	1	48
47	Batata inglesa	4,3	Kg	80	96	10	5	2	96
48	Beterraba	7,0	Kg	40	48	5	2	1	48
49	Cebola branca	1,9	Kg	120	144	14	7	4	144
50	Cenoura	4,2	Kg	120	144	14	7	4	144
51	Chuchu	3,1	Kg	20	24	2	1	1	24
52	Coentro	0,42	UND	30	36	4	2	1	36
53	Goma de tapioca	20	Kg	40	48	5	2	1	48
54	Jerimum de leite	3,7	Kg	20	24	2	1	1	24
55	Laranja	32	Kg	190	228	23	11	6	228
56	Limão	0,72	Kg	30	36	4	2	1	36
57	Maçã nacional	91	Kg	390	468	47	23	12	468
58	Macaxeira	7,6	Kg	40	48	5	2	1	48
59	Mamão	31	Kg	190	228	23	11	6	228
60	Manga	41	Kg	310	372	37	19	9	372
61	Maracujá	13	Kg	150	180	18	9	5	180
62	Melancia	41	Kg	310	372	37	19	9	372
63	Melão	37	Kg	190	228	23	11	6	228
64	Pimentão verde	0,70	Kg	60	72	7	4	2	72
65	Tomate	1,5	Kg	120	144	14	7	4	144
66	Queijo , tipo mussarela	15	Kg	60	72	7	4	2	72
67	Carne bovina , tipo acém	18	Kg	310	372	37	19	9	372
68	Carne bovina , moída, tipo acém	20	Kg	310	372	37	19	9	372
69	Carne bovina , tipo músculo	18	Kg	150	180	18	9	5	180

70	Carne de charque, ponta de agulha	3,9	Kg	20	24	2	1	1	24
71	Carne bovina, tipo carne de sol, tipo acém	18	Kg	80	96	10	5	2	96
72	Coxa e sobrecoxa de frango	27	Kg	140	168	17	8	4	168
73	Fígado bovino	23	Kg	50	60	6	3	2	60
74	Ovo de galinha	22	Caixa c/30 und.	130	156	16	8	4	156
75	Peito de frango	23	Kg	480	576	58	29	14	576
76	Peixe, tipo filé de merluza	25	Kg	100	120	12	6	3	120
77	Pão, tipo cachorro quente	50	Kg	190	228	23	11	6	228
78	Pão, tipo francês	50	Kg	190	228	23	11	6	228
79	Polpa de fruta, sabor cajá	40	Kg	150	180	18	9	5	180
80	Polpa de fruta, sabor goiaba	40	Kg	150	180	18	9	5	180

ÓRGÃO GERENCIADOR: 15ª DIREC – PAU DOS FERROS

ESCOLA ESTADUAL LICURGO NUNES

MUNICÍPIO: MARCELINO VIEIRA

NÚMERO TOTAL DE ALUNOS: 280

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIF.	PER CAPITA ALUNO (G/ML)	UNIDADE DE MEDIDA	REQUIS IÇÃO MÍNIMA ANUAL	REQUISIÇÃO MÁXIMA ANUAL	ESTIMATIVA DE ENTREGA MENSAL	ESTIMATIVA DE ENTREGA QUINZENAL	ESTIMATIVA DE ENTREGA SEMANAL	QUANTIDADE TOTAL ANUAL
1	Açafrão, em pó	0,50	Pacote (50g)	80	96	10	5	2	96
2	Açúcar cristal	10	Kg	170	204	20	10	5	204
3	Adoçante dietético, <u>100% sucralose.</u>	6	Embalagem (75ml)	110	132	13	7	3	132
4	Amido de milho	1,0	Caixa (500g)	10	12	1	1	0	12
5	Arroz parboilizado, classe longo fino	30	Kg	250	300	30	15	8	300

6	Arroz parboilizado , integral, classe longo fino	30	Kg	170	204	20	10	5	204
7	Arroz polido , grão longo	30	Kg	170	204	20	10	5	204
8	Aveia , em flocos, integral	15	Caixa (170g)	120	144	14	7	4	144
9	Azeite de oliva , tipo extravirgem	1,0	Garrafa (500ml)	10	12	1	1	0	12
10	Biscoito de polvilho , tradicional, <u>sem glúten</u>	15	Pacote (100g)	420	504	50	25	13	504
11	Biscoito doce , tipo rosquinha, sabores variados (chocolate, coco e leite)	30	Pacote (350g)	240	288	29	14	7	288
12	Biscoito doce , tipo Maria	30	Pacote (350g)	480	576	58	29	14	576
13	Biscoito salgado , tipo cream cracker	30	Pacote (350g)	480	576	58	29	14	576
14	Biscoito salgado , tipo cream cracker integral,	30	Pacote (350g)	120	144	14	7	4	144
15	Cacau , em pó	10	Caixa 200g	420	504	50	25	13	504
16	Café em pó	7,0	Pacote (250g)	80	96	10	5	2	96
17	Canela , em pó	0,10	Pacote (50g)	80	96	10	5	2	96
18	Colorau , em pó	0,50	Pacote (100g)	210	252	25	13	6	252
19	Cominho , em pó	0,10	Pacote (100g)	40	48	5	2	1	48
20	Farinha de mandioca	5,0	Kg	10	12	1	1	0	12
21	Farinha de trigo	20	Kg	60	72	7	4	2	72
22	Feijão , tipo macassar	20	Kg	60	72	7	4	2	72
23	Feijão , tipo carioquinha	20	Kg	60	72	7	4	2	72
24	Feijão , tipo preto	30	Kg	80	96	10	5	2	96
25	Flocão de milho	35	Pacote (500g)	780	936	94	47	23	936
26	Leite de coco	5,0	Garrafa (500ml)	60	72	7	4	2	72

27	Leite de soja , extrato solúvel, em pó	22	Lata (300g)	100	120	12	6	3	120
28	Leite de vaca em pó, desnatado	22	Pacote (200g)	150	180	18	9	5	180
29	Leite de vaca em pó, integral	22	Pacote (200g)	620	744	74	37	19	744
30	Louro , em pó	0,10	Pacote (10g)	10	12	1	1	0	12
31	Macarrão , tipo espaguete	30	Pacote (500g)	340	408	41	20	10	408
32	Macarrão , tipo espaguete, integral	45	Pacote (500g)	250	300	30	15	8	300
33	Manteiga com sal	1,0	Embalagem (500g)	10	12	1	1	0	12
34	Milho , para o preparo de mungunzá	30	Pacote (500g)	170	204	20	10	5	204
35	Óleo comestível vegetal de soja	1,0	Garrafa (900ml)	40	48	5	2	1	48
36	Orégano desidratado	0,10	Pacote (100g)	10	12	1	1	0	12
37	Pimenta do reino , em pó	0,10	Pacote (50g)	80	96	10	5	2	96
38	Proteína texturizada de soja , granulada, de cor clara	5,0	Pacote (400g)	70	84	8	4	2	84
39	Proteína texturizada de soja , granulada, de cor escura	5,0	Pacote (400g)	70	84	8	4	2	84
40	Sal , refinado	0,30	Kg	10	12	1	1	0	12
41	Vinagre , de álcool	1,0	Garrafa (500ml)	30	36	4	2	1	36
42	Abacaxi	110	UND	560	672	67	34	17	672
43	Alface	8	UND	30	36	4	2	1	36
44	Alho	0,4	Kg	20	24	2	1	1	24
45	Banana , tipo Pacovan	32	Kg	140	168	17	8	4	168
46	Batata doce	8,3	Kg	30	36	4	2	1	36
47	Batata inglesa	4,3	Kg	60	72	7	4	2	72
48	Beterraba	7,0	Kg	30	36	4	2	1	36
49	Cebola branca	1,9	Kg	80	96	10	5	2	96
50	Cenoura	4,2	Kg	80	96	10	5	2	96
51	Chuchu	3,1	Kg	10	12	1	1	0	12

52	Coentro	0,42	UND	20	24	2	1	1	24
53	Goma de tapioca	20	Kg	30	36	4	2	1	36
54	Jerimum de leite	3,7	Kg	10	12	1	1	0	12
55	Laranja	32	Kg	140	168	17	8	4	168
56	Limão	0,72	Kg	20	24	2	1	1	24
57	Maçã nacional	91	Kg	280	336	34	17	8	336
58	Macaxeira	7,6	Kg	30	36	4	2	1	36
59	Mamão	31	Kg	140	168	17	8	4	168
60	Manga	41	Kg	220	264	26	13	7	264
61	Maracujá	13	Kg	110	132	13	7	3	132
62	Melancia	41	Kg	220	264	26	13	7	264
63	Melão	37	Kg	140	168	17	8	4	168
64	Pimentão verde	0,70	Kg	40	48	5	2	1	48
65	Tomate	1,5	Kg	80	96	10	5	2	96
66	Queijo, tipo mussarela	15	Kg	40	48	5	2	1	48
67	Carne bovina, tipo acém	18	Kg	220	264	26	13	7	264
68	Carne bovina, moída, tipo acém	20	Kg	220	264	26	13	7	264
69	Carne bovina, tipo músculo	18	Kg	110	132	13	7	3	132
70	Carne de charque, ponta de agulha	3,9	Kg	10	12	1	1	0	12
71	Carne bovina, tipo carne de sol, tipo acém	18	Kg	60	72	7	4	2	72
72	Coxa e sobrecoxa de frango	27	Kg	100	120	12	6	3	120
73	Fígado bovino	23	Kg	40	48	5	2	1	48
74	Ovo de galinha	22	Caixa c/30 und.	90	108	11	5	3	108
75	Peito de frango	23	Kg	350	420	42	21	11	420
76	Peixe, tipo filé de merluza	25	Kg	70	84	8	4	2	84
77	Pão, tipo cachorro quente	50	Kg	140	168	17	8	4	168
78	Pão, tipo francês	50	Kg	140	168	17	8	4	168
79	Polpa de fruta, sabor cajá	40	Kg	110	132	13	7	3	132
80	Polpa de fruta, sabor goiaba	40	Kg	110	132	13	7	3	132

ÓRGÃO GERENCIADOR: 15ª DIREC – PAU DOS FERROS									
ESCOLA ESTADUAL 26 DE MARÇO									
MUNICÍPIO: PARANÁ									
NÚMERO TOTAL DE ALUNOS: 222									
ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIF.	PER CAPITA ALUNO (G/ML)	UNIDADE DE MEDIDA	REQUIS IÇÃO MÍNIMA ANUAL	REQUISIÇÃ O MÁXIMA ANUAL	ESTIMATIVA DE ENTREGA MENSAL	ESTIMATIVA DE ENTREGA QUINZENAL	ESTIMATIVA DE ENTREGA SEMANAL	QUANTIDAD E TOTAL ANUAL
1	Açafrão, em pó	0,50	Pacote (50g)	70	84	8	4	2	84
2	Açúcar cristal	10	Kg	130	156	16	8	4	156
3	Adoçante dietético, <u>100% sucralose.</u>	6	Embalage m (75ml)	90	108	11	5	3	108
4	Amido de milho	1,0	Caixa (500g)	10	12	1	1	0	12
5	Arroz parboilizado, classe longo fino	30	Kg	200	240	24	12	6	240
6	Arroz parboilizado, integral, classe longo fino	30	Kg	200	240	24	12	6	240
7	Arroz polido, grão longo	30	Kg	130	156	16	8	4	156
8	Aveia, em flocos, integral	15	Caixa (170g)	100	120	12	6	3	120
9	Azeite de oliva, tipo extravagem	1,0	Garrafa (500ml)	10	12	1	1	0	12
10	Biscoito de polvilho, tradicional, <u>sem glúten</u>	15	Pacote (100g)	330	396	40	20	10	396
11	Biscoito doce, tipo rosquinha, sabores variados (chocolate, coco e leite)	30	Pacote (350g)	190	228	23	11	6	228
12	Biscoito doce, tipo Maria	30	Pacote (350g)	380	456	46	23	11	456
13	Biscoito salgado, tipo cream cracker	30	Pacote (350g)	380	456	46	23	11	456
14	Biscoito salgado, tipo cream cracker integral,	30	Pacote (350g)	100	120	12	6	3	120

15	Cacau, em pó	10	Caixa 200g	330	396	40	20	10	396
16	Café em pó	7,0	Pacote (250g)	60	72	7	4	2	72
17	Canela, em pó	0,10	Pacote (50g)	70	84	8	4	2	84
18	Colorau, em pó	0,50	Pacote (100g)	170	204	20	10	5	204
19	Cominho, em pó	0,10	Pacote (100g)	30	36	4	2	1	36
20	Farinha de mandioca	5,0	Kg	10	12	1	1	0	12
21	Farinha de trigo	20	Kg	40	48	5	2	1	48
22	Feijão, tipo macassar	20	Kg	40	48	5	2	1	48
23	Feijão, tipo carioquinha	20	Kg	40	48	5	2	1	48
24	Feijão, tipo preto	30	Kg	70	84	8	4	2	84
25	Flocão de milho	35	Pacote (500g)	780	936	94	47	23	936
26	Leite de coco	5,0	Garrafa (500ml)	40	48	5	2	1	48
27	Leite de soja, extrato solúvel, em pó	22	Lata (300g)	80	96	10	5	2	96
28	Leite de vaca em pó, desnatado	22	Pacote (200g)	120	144	14	7	4	144
29	Leite de vaca em pó, integral	22	Pacote (200g)	490	588	59	29	15	588
30	Louro, em pó	0,10	Pacote (10g)	20	24	2	1	1	24
31	Macarrão, tipo espaguete	30	Pacote (500g)	270	324	32	16	8	324
32	Macarrão, tipo espaguete, integral	45	Pacote (500g)	200	240	24	12	6	240
33	Manteiga com sal	1,0	Embalage m (500g)	10	12	1	1	0	12
34	Milho, para o preparo de mungunzá	30	Pacote (500g)	130	156	16	8	4	156
35	Óleo comestível vegetal de soja	1,0	Garrafa (900ml)	30	36	4	2	1	36
36	Orégano desidratado	0,10	Pacote (100g)	10	12	1	1	0	12

37	Pimenta do reino , em pó	0,10	Pacote (50g)	70	84	8	4	2	84
38	Proteína texturizada de soja , granulada, de cor clara	5,0	Pacote (400g)	60	72	7	4	2	72
39	Proteína texturizada de soja , granulada, de cor escura	5,0	Pacote (400g)	60	72	7	4	2	72
40	Sal , refinado	0,30	Kg	10	12	1	1	0	12
41	Vinagre , de álcool	1,0	Garrafa (500ml)	20	24	2	1	1	24
42	Abacaxi	110	UND	440	528	53	26	13	528
43	Alface	8	UND	20	24	2	1	1	24
44	Alho	0,4	Kg	20	24	2	1	1	24
45	Banana , tipo Pacovan	32	Kg	110	132	13	7	3	132
46	Batata doce	8,3	Kg	20	24	2	1	1	24
47	Batata inglesa	4,3	Kg	40	48	5	2	1	48
48	Beterraba	7,0	Kg	20	24	2	1	1	24
49	Cebola branca	1,9	Kg	70	84	8	4	2	84
50	Cenoura	4,2	Kg	70	84	8	4	2	84
51	Chuchu	3,1	Kg	10	12	1	1	0	12
52	Coentro	0,42	UND	20	24	2	1	1	24
53	Goma de tapioca	20	Kg	20	24	2	1	1	24
54	Jerimum de leite	3,7	Kg	10	12	1	1	0	12
55	Laranja	32	Kg	110	132	13	7	3	132
56	Limão	0,72	Kg	20	24	2	1	1	24
57	Maça nacional	91	Kg	220	264	26	13	7	264
58	Macaxeira	7,6	Kg	20	24	2	1	1	24
59	Mamão	31	Kg	110	132	13	7	3	132
60	Manga	41	Kg	180	216	22	11	5	216
61	Maracujá	13	Kg	90	108	11	5	3	108
62	Melancia	41	Kg	180	216	22	11	5	216
63	Melão	37	Kg	110	132	13	7	3	132
64	Pimentão verde	0,70	Kg	30	36	4	2	1	36
65	Tomate	1,5	Kg	70	84	8	4	2	84
66	Queijo , tipo mussarela	15	Kg	30	36	4	2	1	36
67	Carne bovina , tipo acém	18	Kg	180	216	22	11	5	216
68	Carne bovina , moída, tipo acém	20	Kg	180	216	22	11	5	216

69	Carne bovina, tipo músculo	18	Kg	90	108	11	5	3	108
70	Carne de charque, ponta de agulha	3,9	Kg	10	12	1	1	0	12
71	Carne bovina, tipo carne de sol, tipo acém	18	Kg	40	48	5	2	1	48
72	Coxa e sobrecoxa de frango	27	Kg	80	96	10	5	2	96
73	Fígado bovino	23	Kg	30	36	4	2	1	36
74	Ovo de galinha	22	Caixa c/30 und.	70	84	8	4	2	84
75	Peito de frango	23	Kg	280	336	34	17	8	336
76	Peixe, tipo filé de merluza	25	Kg	60	72	7	4	2	72
77	Pão, tipo cachorro quente	50	Kg	110	132	13	7	3	132
78	Pão, tipo francês	50	Kg	110	132	13	7	3	132
79	Polpa de fruta, sabor cajá	40	Kg	90	108	11	5	3	108
80	Polpa de fruta, sabor goiaba	40	Kg	90	108	11	5	3	108

ÓRGÃO GERENCIADOR: 15ª DIREC – PAU DOS FERROS									
ESCOLA ESTADUAL JOÃO ESCOLÁSTICO									
MUNICÍPIO: PAU DOS FERROS									
NÚMERO TOTAL DE ALUNOS: 103									
ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIF.	PER CAPITA ALUNO (G/ML)	UNIDADE DE MEDIDA	REQUIS IÇÃO MÍNIMA ANUAL	REQUISIÇÃO MÁXIMA ANUAL	ESTIMATIVA DE ENTREGA MENSAL	ESTIMATIVA DE ENTREGA QUINZENAL	ESTIMATIVA DE ENTREGA SEMANAL	QUANTIDADE TOTAL ANUAL
1	Açafraão, em pó	0,50	Pacote (50g)	30	36	4	2	1	36
2	Açúcar cristal	10	Kg	60	72	7	4	2	72
3	Adoçante dietético, <u>100% sucralose.</u>	6	Embalagem (75ml)	40	48	5	2	1	48
4	Amido de milho	1,0	Caixa (500g)	10	12	1	1	0	12
5	Arroz parboilizado, classe longo fino	30	Kg	90	108	11	5	3	108

6	Arroz parboilizado , integral, classe longo fino	30	Kg	90	108	11	5	3	108
7	Arroz polido , grão longo	30	Kg	60	72	7	4	2	72
8	Aveia , em flocos, integral	15	Caixa (170g)	50	60	6	3	2	60
9	Azeite de oliva , tipo extravirgem	1,0	Garrafa (500ml)	10	12	1	1	0	12
10	Biscoito de polvilho , tradicional, <u>sem glúten</u>	15	Pacote (100g)	150	180	18	9	5	180
11	Biscoito doce , tipo rosquinha, sabores variados (chocolate, coco e leite)	30	Pacote (350g)	90	108	11	5	3	108
12	Biscoito doce , tipo Maria	30	Pacote (350g)	180	216	22	11	5	216
13	Biscoito salgado , tipo cream cracker	30	Pacote (350g)	180	216	22	11	5	216
14	Biscoito salgado , tipo cream cracker integral,	30	Pacote (350g)	90	108	11	5	3	108
15	Cacau , em pó	10	Caixa 200g	150	180	18	9	5	180
16	Café em pó	7,0	Pacote (250g)	30	36	4	2	1	36
17	Canela , em pó	0,10	Pacote (50g)	30	36	4	2	1	36
18	Colorau , em pó	0,50	Pacote (100g)	80	96	10	5	2	96
19	Cominho , em pó	0,10	Pacote (100g)	20	24	2	1	1	24
20	Farinha de mandioca	5,0	Kg	10	12	1	1	0	12
21	Farinha de trigo	20	Kg	20	24	2	1	1	24
22	Feijão , tipo macassar	20	Kg	20	24	2	1	1	24
23	Feijão , tipo carioquinha	20	Kg	20	24	2	1	1	24
24	Feijão , tipo preto	30	Kg	30	36	4	2	1	36
25	Flocão de milho	35	Pacote (500g)	290	348	35	17	9	348
26	Leite de coco	5,0	Garrafa (500ml)	20	24	2	1	1	24

27	Leite de soja , extrato solúvel, em pó	22	Lata (300g)	40	48	5	2	1	48
28	Leite de vaca em pó, desnatado	22	Pacote (200g)	60	72	7	4	2	72
29	Leite de vaca em pó, integral	22	Pacote (200g)	230	276	28	14	7	276
30	Louro , em pó	0,10	Pacote (10g)	10	12	1	1	0	12
31	Macarrão , tipo espaguete	30	Pacote (500g)	120	144	14	7	4	144
32	Macarrão , tipo espaguete, integral	45	Pacote (500g)	90	108	11	5	3	108
33	Manteiga com sal	1,0	Embalagem (500g)	10	12	1	1	0	12
34	Milho , para o preparo de mungunzá	30	Pacote (500g)	60	72	7	4	2	72
35	Óleo comestível vegetal de soja	1,0	Garrafa (900ml)	20	24	2	1	1	24
36	Orégano desidratado	0,10	Pacote (100g)	10	12	1	1	0	12
37	Pimenta do reino , em pó	0,10	Pacote (50g)	30	36	4	2	1	36
38	Proteína texturizada de soja , granulada, de cor clara	5,0	Pacote (400g)	30	36	4	2	1	36
39	Proteína texturizada de soja , granulada, de cor escura	5,0	Pacote (400g)	30	36	4	2	1	36
40	Sal , refinado	0,30	Kg	10	12	1	1	0	12
41	Vinagre , de álcool	1,0	Garrafa (500ml)	10	12	1	1	0	12
42	Abacaxi	110	UND	210	252	25	13	6	252
43	Alface	8	UND	10	12	1	1	0	12
44	Alho	0,4	Kg	10	12	1	1	0	12
45	Banana , tipo Pacovan	32	Kg	50	60	6	3	2	60
46	Batata doce	8,3	Kg	10	12	1	1	0	12
47	Batata inglesa	4,3	Kg	20	24	2	1	1	24
48	Beterraba	7,0	Kg	10	12	1	1	0	12
49	Cebola branca	1,9	Kg	30	36	4	2	1	36
50	Cenoura	4,2	Kg	30	36	4	2	1	36
51	Chuchu	3,1	Kg	10	12	1	1	0	12

52	Coentro	0,42	UND	10	12	1	1	0	12
53	Goma de tapioca	20	Kg	10	12	1	1	0	12
54	Jerimum de leite	3,7	Kg	10	12	1	1	0	12
55	Laranja	32	Kg	50	60	6	3	2	60
56	Limão	0,72	Kg	10	12	1	1	0	12
57	Maçã nacional	91	Kg	100	120	12	6	3	120
58	Macaxeira	7,6	Kg	10	12	1	1	0	12
59	Mamão	31	Kg	50	60	6	3	2	60
60	Manga	41	Kg	80	96	10	5	2	96
61	Maracujá	13	Kg	40	48	5	2	1	48
62	Melancia	41	Kg	80	96	10	5	2	96
63	Melão	37	Kg	50	60	6	3	2	60
64	Pimentão verde	0,70	Kg	20	24	2	1	1	24
65	Tomate	1,5	Kg	30	36	4	2	1	36
66	Queijo, tipo mussarela	15	Kg	20	24	2	1	1	24
67	Carne bovina, tipo acém	18	Kg	80	96	10	5	2	96
68	Carne bovina, moída, tipo acém	20	Kg	80	96	10	5	2	96
69	Carne bovina, tipo músculo	18	Kg	40	48	5	2	1	48
70	Carne de charque, ponta de agulha	3,9	Kg	10	12	1	1	0	12
71	Carne bovina, tipo carne de sol, tipo acém	18	Kg	20	24	2	1	1	24
72	Coxa e sobrecoxa de frango	27	Kg	40	48	5	2	1	48
73	Fígado bovino	23	Kg	10	12	1	1	0	12
74	Ovo de galinha	22	Caixa c/30 und.	30	36	4	2	1	36
75	Peito de frango	23	Kg	130	156	16	8	4	156
76	Peixe, tipo filé de merluza	25	Kg	30	36	4	2	1	36
77	Pão, tipo cachorro quente	50	Kg	50	60	6	3	2	60
78	Pão, tipo francês	50	Kg	50	60	6	3	2	60
79	Polpa de fruta, sabor cajá	40	Kg	40	48	5	2	1	48
80	Polpa de fruta, sabor goiaba	40	Kg	40	48	5	2	1	48



ÓRGÃO GERENCIADOR: 15ª DIREC – PAU DOS FERROS									
ESCOLA ESTADUAL JOSÉ GUEDES DO REGO									
MUNICÍPIO: PAU DOS FERROS									
NÚMERO TOTAL DE ALUNOS: 215									
ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIF.	PER CAPITA ALUNO (G/ML)	UNIDADE DE MEDIDA	REQUIS IÇÃO MÍNIMA ANUAL	REQUISIÇÃO MÁXIMA ANUAL	ESTIMATIVA DE ENTREGA MENSAL	ESTIMATIVA DE ENTREGA QUINZENAL	ESTIMATIVA DE ENTREGA SEMANAL	QUANTIDADE TOTAL ANUAL
1	Açafrão, em pó	0,50	Pacote (50g)	60	72	7	4	2	72
2	Açúcar cristal	10	Kg	130	156	16	8	4	156
3	Adoçante dietético, 100% sucralose.	6	Embalagem (75ml)	90	108	11	5	3	108
4	Amido de milho	1,0	Caixa (500g)	10	12	1	1	0	12
5	Arroz parboilizado, classe longo fino	30	Kg	190	228	23	11	6	228
6	Arroz parboilizado, integral, classe longo fino	30	Kg	190	228	23	11	6	228
7	Arroz polido, grão longo	30	Kg	130	156	16	8	4	156
8	Aveia, em flocos, integral	15	Caixa (170g)	90	108	11	5	3	108
9	Azeite de oliva, tipo extravirgem	1,0	Garrafa (500ml)	10	12	1	1	0	12
10	Biscoito de polvilho, tradicional, sem glúten	15	Pacote (100g)	320	384	38	19	10	384
11	Biscoito doce, tipo rosquinha, sabores variados (chocolate, coco e leite)	30	Pacote (350g)	180	216	22	11	5	216
12	Biscoito doce, tipo Maria	30	Pacote (350g)	370	444	44	22	11	444
13	Biscoito salgado, tipo cream cracker	30	Pacote (350g)	370	444	44	22	11	444
14	Biscoito salgado, tipo cream cracker integral,	30	Pacote (350g)	90	108	11	5	3	108
15	Cacau, em pó	10	Caixa 200g	320	384	38	19	10	384

16	Café em pó	7,0	Pacote (250g)	60	72	7	4	2	72
17	Canela, em pó	0,10	Pacote (50g)	60	72	7	4	2	72
18	Colorau, em pó	0,50	Pacote (100g)	160	192	19	10	5	192
19	Cominho, em pó	0,10	Pacote (100g)	30	36	4	2	1	36
20	Farinha de mandioca	5,0	Kg	10	12	1	1	0	12
21	Farinha de trigo	20	Kg	40	48	5	2	1	48
22	Feijão, tipo macassar	20	Kg	40	48	5	2	1	48
23	Feijão, tipo carioquinha	20	Kg	40	48	5	2	1	48
24	Feijão, tipo preto	30	Kg	60	72	7	4	2	72
25	Flocão de milho	35	Pacote (500g)	750	900	90	45	23	900
26	Leite de coco	5,0	Garrafa (500ml)	40	48	5	2	1	48
27	Leite de soja, extrato solúvel, em pó	22	Lata (300g)	80	96	10	5	2	96
28	Leite de vaca em pó, desnatado	22	Pacote (200g)	120	144	14	7	4	144
29	Leite de vaca em pó, integral	22	Pacote (200g)	470	564	56	28	14	564
30	Louro, em pó	0,10	Pacote (10g)	10	12	1	1	0	12
31	Macarrão, tipo espaguete	30	Pacote (500g)	260	312	31	16	8	312
32	Macarrão, tipo espaguete, integral	45	Pacote (500g)	190	228	23	11	6	228
33	Manteiga com sal	1,0	Embalagem (500g)	10	12	1	1	0	12
34	Milho, para o preparo de mungunzá	30	Pacote (500g)	130	156	16	8	4	156
35	Óleo comestível vegetal de soja	1,0	Garrafa (900ml)	30	36	4	2	1	36
36	Orégano desidratado	0,10	Pacote (100g)	10	12	1	1	0	12
37	Pimenta do reino, em pó	0,10	Pacote (50g)	60	72	7	4	2	72

38	Proteína texturizada de soja , granulada, de cor clara	5,0	Pacote (400g)	50	60	6	3	2	60
39	Proteína texturizada de soja , granulada, de cor escura	5,0	Pacote (400g)	50	60	6	3	2	60
40	Sal , refinado	0,30	Kg	10	12	1	1	0	12
41	Vinagre , de álcool	1,0	Garrafa (500ml)	20	24	2	1	1	24
42	Abacaxi	110	UND	430	516	52	26	13	516
43	Alface	8	UND	20	24	2	1	1	24
44	Alho	0,4	Kg	20	24	2	1	1	24
45	Banana , tipo Pacovan	32	Kg	110	132	13	7	3	132
46	Batata doce	8,3	Kg	20	24	2	1	1	24
47	Batata inglesa	4,3	Kg	40	48	5	2	1	48
48	Beterraba	7,0	Kg	20	24	2	1	1	24
49	Cebola branca	1,9	Kg	60	72	7	4	2	72
50	Cenoura	4,2	Kg	60	72	7	4	2	72
51	Chuchu	3,1	Kg	10	12	1	1	0	12
52	Coentro	0,42	UND	20	24	2	1	1	24
53	Goma de tapioca	20	Kg	20	24	2	1	1	24
54	Jerimum de leite	3,7	Kg	10	12	1	1	0	12
55	Laranja	32	Kg	110	132	13	7	3	132
56	Limão	0,72	Kg	20	24	2	1	1	24
57	Maçã nacional	91	Kg	220	264	26	13	7	264
58	Macaxeira	7,6	Kg	20	24	2	1	1	24
59	Mamão	31	Kg	110	132	13	7	3	132
60	Manga	41	Kg	170	204	20	10	5	204
61	Maracujá	13	Kg	90	108	11	5	3	108
62	Melancia	41	Kg	170	204	20	10	5	204
63	Melão	37	Kg	110	132	13	7	3	132
64	Pimentão verde	0,70	Kg	30	36	4	2	1	36
65	Tomate	1,5	Kg	60	72	7	4	2	72
66	Queijo , tipo mussarela	15	Kg	30	36	4	2	1	36
67	Carne bovina , tipo acém	18	Kg	170	204	20	10	5	204
68	Carne bovina , moída, tipo acém	20	Kg	170	204	20	10	5	204
69	Carne bovina , tipo músculo	18	Kg	90	108	11	5	3	108

70	Carne de charque, ponta de agulha	3,9	Kg	10	12	1	1	0	12
71	Carne bovina, tipo carne de sol, tipo acém	18	Kg	40	48	5	2	1	48
72	Coxa e sobrecoxa de frango	27	Kg	80	96	10	5	2	96
73	Fígado bovino	23	Kg	30	36	4	2	1	36
74	Ovo de galinha	22	Caixa c/30 und.	70	84	8	4	2	84
75	Peito de frango	23	Kg	270	324	32	16	8	324
76	Peixe, tipo filé de merluza	25	Kg	50	60	6	3	2	60
77	Pão, tipo cachorro quente	50	Kg	110	132	13	7	3	132
78	Pão, tipo francês	50	Kg	110	132	13	7	3	132
79	Polpa de fruta, sabor cajá	40	Kg	90	108	11	5	3	108
80	Polpa de fruta, sabor goiaba	40	Kg	90	108	11	5	3	108

ÓRGÃO GERENCIADOR: 15ª DIREC – PAU DOS FERROS

ESCOLA ESTADUAL MARIA EDILMA DE FREITAS

MUNICÍPIO: PAU DOS FERROS

NÚMERO TOTAL DE ALUNOS: 542

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIF.	PER CAPITA ALUNO (G/ML)	UNIDADE DE MEDIDA	REQUIS IÇÃO MÍNIMA ANUAL	REQUISIÇA O MÁXIMA ANUAL	ESTIMATIVA DE ENTREGA MENSAL	ESTIMATIVA DE ENTREGA QUINZENAL	ESTIMATIVA DE ENTREGA SEMANAL	QUANTIDAD E TOTAL ANUAL
1	Açafrão, em pó	0,50	Pacote (50g)	150	180	18	9	5	180
2	Açúcar cristal	10	Kg	300	360	36	18	9	360
3	Adoçante dietético, <u>100% sucralose.</u>	6	Embalage m (75ml)	320	384	38	19	10	384
4	Amido de milho	1,0	Caixa (500g)	30	36	4	2	1	36
5	Arroz parboilizado, classe longo fino	30	Kg	380	456	46	23	11	456

6	Arroz parboilizado , integral, classe longo fino	30	Kg	380	456	46	23	11	456
7	Arroz polido , grão longo	30	Kg	280	336	34	17	8	336
8	Aveia , em flocos, integral	15	Caixa (170g)	350	420	42	21	11	420
9	Azeite de oliva , tipo extravirgem	1,0	Garrafa (500ml)	20	24	2	1	1	24
10	Biscoito de polvilho , tradicional, <u>sem glúten</u>	15	Pacote (100g)	600	720	72	36	18	720
11	Biscoito doce , tipo rosquinha, sabores variados (chocolate, coco e leite)	30	Pacote (350g)	400	480	48	24	12	480
12	Biscoito doce , tipo Maria	30	Pacote (350g)	740	888	89	44	22	888
13	Biscoito salgado , tipo cream cracker	30	Pacote (350g)	740	888	89	44	22	888
14	Biscoito salgado , tipo cream cracker integral,	30	Pacote (350g)	340	408	41	20	10	408
15	Cacau , em pó	10	Caixa 200g	710	852	85	43	21	852
16	Café em pó	7,0	Pacote (250g)	130	156	16	8	4	156
17	Canela , em pó	0,10	Pacote (50g)	140	168	17	8	4	168
18	Colorau , em pó	0,50	Pacote (100g)	350	420	42	21	11	420
19	Cominho , em pó	0,10	Pacote (100g)	70	84	8	4	2	84
20	Farinha de mandioca	5,0	Kg	20	24	2	1	1	24
21	Farinha de trigo	20	Kg	80	96	10	5	2	96
22	Feijão , tipo macassar	20	Kg	80	96	10	5	2	96
23	Feijão , tipo carioquinha	20	Kg	80	96	10	5	2	96
24	Feijão , tipo preto	30	Kg	140	168	17	8	4	168
25	Flocão de milho	35	Pacote (500g)	1.650	1.980	198	99	50	1.980
26	Leite de coco	5,0	Garrafa (500ml)	90	108	11	5	3	108

27	Leite de soja , extrato solúvel, em pó	22	Lata (300g)	290	348	35	17	9	348
28	Leite de vaca em pó, desnatado	22	Pacote (200g)	440	528	53	26	13	528
29	Leite de vaca em pó, integral	22	Pacote (200g)	1.030	1.236	124	62	31	1.236
30	Louro , em pó	0,10	Pacote (10g)	40	48	5	2	1	48
31	Macarrão , tipo espaguete	30	Pacote (500g)	560	672	67	34	17	672
32	Macarrão , tipo espaguete, integral	45	Pacote (500g)	360	432	43	22	11	432
33	Manteiga com sal	1,0	Embalagem (500g)	20	24	2	1	1	24
34	Milho , para o preparo de mungunzá	30	Pacote (500g)	280	336	34	17	8	336
35	Óleo comestível vegetal de soja	1,0	Garrafa (900ml)	70	84	8	4	2	84
36	Orégano desidratado	0,10	Pacote (100g)	20	24	2	1	1	24
37	Pimenta do reino , em pó	0,10	Pacote (50g)	140	168	17	8	4	168
38	Proteína texturizada de soja , granulada, de cor clara	5,0	Pacote (400g)	120	144	14	7	4	144
39	Proteína texturizada de soja , granulada, de cor escura	5,0	Pacote (400g)	120	144	14	7	4	144
40	Sal , refinado	0,30	Kg	20	24	2	1	1	24
41	Vinagre , de álcool	1,0	Garrafa (500ml)	50	60	6	3	2	60
42	Abacaxi	110	UND	800	960	96	48	24	960
43	Alface	8	UND	40	48	5	2	1	48
44	Alho	0,4	Kg	30	36	4	2	1	36
45	Banana , tipo Pacovan	32	Kg	240	288	29	14	7	288
46	Batata doce	8,3	Kg	40	48	5	2	1	48
47	Batata inglesa	4,3	Kg	90	108	11	5	3	108
48	Beterraba	7,0	Kg	40	48	5	2	1	48
49	Cebola branca	1,9	Kg	140	168	17	8	4	168
50	Cenoura	4,2	Kg	140	168	17	8	4	168
51	Chuchu	3,1	Kg	20	24	2	1	1	24

52	Coentro	0,42	UND	30	36	4	2	1	36
53	Goma de tapioca	20	Kg	80	96	10	5	2	96
54	Jerimum de leite	3,7	Kg	20	24	2	1	1	24
55	Laranja	32	Kg	240	288	29	14	7	288
56	Limão	0,72	Kg	30	36	4	2	1	36
57	Maçã nacional	91	Kg	400	480	48	24	12	480
58	Macaxeira	7,6	Kg	40	48	5	2	1	48
59	Mamão	31	Kg	240	288	29	14	7	288
60	Manga	41	Kg	320	384	38	19	10	384
61	Maracujá	13	Kg	160	192	19	10	5	192
62	Melancia	41	Kg	380	456	46	23	11	456
63	Melão	37	Kg	240	288	29	14	7	288
64	Pimentão verde	0,70	Kg	70	84	8	4	2	84
65	Tomate	1,5	Kg	140	168	17	8	4	168
66	Queijo, tipo mussarela	15	Kg	70	84	8	4	2	84
67	Carne bovina, tipo acém	18	Kg	380	456	46	23	11	456
68	Carne bovina, moída, tipo acém	20	Kg	350	420	42	21	11	420
69	Carne bovina, tipo músculo	18	Kg	190	228	23	11	6	228
70	Carne de charque, ponta de agulha	3,9	Kg	20	24	2	1	1	24
71	Carne bovina, tipo carne de sol, tipo acém	18	Kg	90	108	11	5	3	108
72	Coxa e sobrecoxa de frango	27	Kg	170	204	20	10	5	204
73	Fígado bovino	23	Kg	70	84	8	4	2	84
74	Ovo de galinha	22	Caixa c/30 und.	160	192	19	10	5	192
75	Peito de frango	23	Kg	590	708	71	35	18	708
76	Peixe, tipo filé de merluza	25	Kg	120	144	14	7	4	144
77	Pão, tipo cachorro quente	50	Kg	240	288	29	14	7	288
78	Pão, tipo francês	50	Kg	240	288	29	14	7	288
79	Polpa de fruta, sabor cajá	40	Kg	190	228	23	11	6	228
80	Polpa de fruta, sabor goiaba	40	Kg	190	228	23	11	6	228

ÓRGÃO GERENCIADOR: 15ª DIREC – PAU DOS FERROS									
ESCOLA ESTADUAL TARCÍSIO MAIA									
MUNICÍPIO: PAU DOS FERROS									
NÚMERO TOTAL DE ALUNOS: 564									
ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIF.	PER CAPITA ALUNO (G/ML)	UNIDADE DE MEDIDA	REQUIS IÇÃO MÍNIMA ANUAL	REQUISIÇÃO MÁXIMA ANUAL	ESTIMATIVA DE ENTREGA MENSAL	ESTIMATIVA DE ENTREGA QUINZENAL	ESTIMATIVA DE ENTREGA SEMANAL	QUANTIDADE TOTAL ANUAL
1	Açafrão, em pó	0,50	Pacote (50g)	170	204	20	10	5	204
2	Açúcar cristal	10	Kg	340	408	41	20	10	408
3	Adoçante dietético, <u>100% sucralose.</u>	6	Embalagem (75ml)	230	276	28	14	7	276
4	Amido de milho	1,0	Caixa (500g)	10	12	1	1	0	12
5	Arroz parboilizado, classe longo fino	30	Kg	510	612	61	31	15	612
6	Arroz parboilizado, integral, classe longo fino	30	Kg	510	612	61	31	15	612
7	Arroz polido, grão longo	30	Kg	340	408	41	20	10	408
8	Aveia, em flocos, integral	15	Caixa (170g)	250	300	30	15	8	300
9	Azeite de oliva, tipo extravirgem	1,0	Garrafa (500ml)	10	12	1	1	0	12
10	Biscoito de polvilho, tradicional, <u>sem glúten</u>	15	Pacote (100g)	850	1.020	102	51	26	1.020
11	Biscoito doce, tipo rosquinha, sabores variados (chocolate, coco e leite)	30	Pacote (350g)	480	576	58	29	14	576
12	Biscoito doce, tipo Maria	30	Pacote (350g)	970	1.164	116	58	29	1.164
13	Biscoito salgado, tipo cream cracker	30	Pacote (350g)	970	1.164	116	58	29	1.164
14	Biscoito salgado, tipo cream cracker integral,	30	Pacote (350g)	480	576	58	29	14	576

15	Cacau, em pó	10	Caixa 200g	850	1.020	102	51	26	1.020
16	Café em pó	7,0	Pacote (250g)	160	192	19	10	5	192
17	Canela, em pó	0,10	Pacote (50g)	170	204	20	10	5	204
18	Colorau, em pó	0,50	Pacote (100g)	420	504	50	25	13	504
19	Cominho, em pó	0,10	Pacote (100g)	80	96	10	5	2	96
20	Farinha de mandioca	5,0	Kg	30	36	4	2	1	36
21	Farinha de trigo	20	Kg	110	132	13	7	3	132
22	Feijão, tipo macassar	20	Kg	110	132	13	7	3	132
23	Feijão, tipo carioquinha	20	Kg	110	132	13	7	3	132
24	Feijão, tipo preto	30	Kg	170	204	20	10	5	204
25	Flocão de milho	35	Pacote (500g)	1.970	2.364	236	118	59	2.364
26	Leite de coco	5,0	Garrafa (500ml)	110	132	13	7	3	132
27	Leite de soja, extrato solúvel, em pó	22	Lata (300g)	210	252	25	13	6	252
28	Leite de vaca em pó, desnatado	22	Pacote (200g)	310	372	37	19	9	372
29	Leite de vaca em pó, integral	22	Pacote (200g)	1.240	1.488	149	74	37	1.488
30	Louro, em pó	0,10	Pacote (10g)	30	36	4	2	1	36
31	Macarrão, tipo espaguete	30	Pacote (500g)	680	816	82	41	20	816
32	Macarrão, tipo espaguete, integral	45	Pacote (500g)	510	612	61	31	15	612
33	Manteiga com sal	1,0	Embalage m (500g)	20	24	2	1	1	24
34	Milho, para o preparo de mungunzá	30	Pacote (500g)	340	408	41	20	10	408
35	Óleo comestível vegetal de soja	1,0	Garrafa (900ml)	90	108	11	5	3	108
36	Orégano desidratado	0,10	Pacote (100g)	10	12	1	1	0	12

37	Pimenta do reino , em pó	0,10	Pacote (50g)	170	204	20	10	5	204
38	Proteína texturizada de soja , granulada, de cor clara	5,0	Pacote (400g)	140	168	17	8	4	168
39	Proteína texturizada de soja , granulada, de cor escura	5,0	Pacote (400g)	140	168	17	8	4	168
40	Sal , refinado	0,30	Kg	30	36	4	2	1	36
41	Vinagre , de álcool	1,0	Garrafa (500ml)	60	72	7	4	2	72
42	Abacaxi	110	UND	1.130	1.356	136	68	34	1.356
43	Alface	8	UND	60	72	7	4	2	72
44	Alho	0,4	Kg	40	48	5	2	1	48
45	Banana , tipo Pacovan	32	Kg	280	336	34	17	8	336
46	Batata doce	8,3	Kg	110	132	13	7	3	132
47	Batata inglesa	4,3	Kg	110	132	13	7	3	132
48	Beterraba	7,0	Kg	60	72	7	4	2	72
49	Cebola branca	1,9	Kg	170	204	20	10	5	204
50	Cenoura	4,2	Kg	170	204	20	10	5	204
51	Chuchu	3,1	Kg	30	36	4	2	1	36
52	Coentro	0,42	UND	40	48	5	2	1	48
53	Goma de tapioca	20	Kg	60	72	7	4	2	72
54	Jerimum de leite	3,7	Kg	30	36	4	2	1	36
55	Laranja	32	Kg	280	336	34	17	8	336
56	Limão	0,72	Kg	40	48	5	2	1	48
57	Maçã nacional	91	Kg	560	672	67	34	17	672
58	Macaxeira	7,6	Kg	60	72	7	4	2	72
59	Mamão	31	Kg	280	336	34	17	8	336
60	Manga	41	Kg	450	540	54	27	14	540
61	Maracujá	13	Kg	230	276	28	14	7	276
62	Melancia	41	Kg	450	540	54	27	14	540
63	Melão	37	Kg	280	336	34	17	8	336
64	Pimentão verde	0,70	Kg	80	96	10	5	2	96
65	Tomate	1,5	Kg	170	204	20	10	5	204
66	Queijo , tipo mussarela	15	Kg	80	96	10	5	2	96
67	Carne bovina , tipo acém	18	Kg	450	540	54	27	14	540
68	Carne bovina , moída, tipo acém	20	Kg	450	540	54	27	14	540

69	Carne bovina, tipo músculo	18	Kg	230	276	28	14	7	276
70	Carne de charque, ponta de agulha	3,9	Kg	30	36	4	2	1	36
71	Carne bovina, tipo carne de sol, tipo acém	18	Kg	110	132	13	7	3	132
72	Coxa e sobrecoxa de frango	27	Kg	200	240	24	12	6	240
73	Fígado bovino	23	Kg	70	84	8	4	2	84
74	Ovo de galinha	22	Caixa c/30 und.	190	228	23	11	6	228
75	Peito de frango	23	Kg	710	852	85	43	21	852
76	Peixe, tipo filé de merluza	25	Kg	140	168	17	8	4	168
77	Pão, tipo cachorro quente	50	Kg	280	336	34	17	8	336
78	Pão, tipo francês	50	Kg	280	336	34	17	8	336
79	Polpa de fruta, sabor cajá	40	Kg	230	276	28	14	7	276
80	Polpa de fruta, sabor goiaba	40	Kg	230	276	28	14	7	276

ÓRGÃO GERENCIADOR: 15ª DIREC – PAU DOS FERROS

ESCOLA ESTADUAL TEÓFILO REGO

MUNICÍPIO: PAU DOS FERROS

NÚMERO TOTAL DE ALUNOS: 72

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIF.	PER CAPITA ALUNO (G/ML)	UNIDADE DE MEDIDA	REQUIS IÇÃO MÍNIMA ANUAL	REQUISIÇÃO MÁXIMA ANUAL	ESTIMATIVA DE ENTREGA MENSAL	ESTIMATIVA DE ENTREGA QUINZENAL	ESTIMATIVA DE ENTREGA SEMANAL	QUANTIDADE TOTAL ANUAL
1	Açafrão, em pó	0,50	Pacote (50g)	40	48	5	2	1	48
2	Açúcar cristal	10	Kg	60	72	7	4	2	72
3	Adoçante dietético, <u>100% sucralose.</u>	6	Embalagem (75ml)	30	36	4	2	1	36
4	Amido de milho	1,0	Caixa (500g)	10	12	1	1	0	12
5	Arroz parboilizado, classe longo fino	30	Kg	110	132	13	7	3	132

6	Arroz parboilizado , integral, classe longo fino	30	Kg	60	72	7	4	2	72
7	Arroz polido , grão longo	30	Kg	110	132	13	7	3	132
8	Aveia , em flocos, integral	15	Caixa (170g)	30	36	4	2	1	36
9	Azeite de oliva , tipo extravirgem	1,0	Garrafa (500ml)	20	24	2	1	1	24
10	Biscoito de polvilho , tradicional, <u>sem glúten</u>	15	Pacote (100g)	50	60	6	3	2	60
11	Biscoito doce , tipo rosquinha, sabores variados (chocolate, coco e leite)	30	Pacote (350g)	120	144	14	7	4	144
12	Biscoito doce , tipo Maria	30	Pacote (350g)	120	144	14	7	4	144
13	Biscoito salgado , tipo cream cracker	30	Pacote (350g)	120	144	14	7	4	144
14	Biscoito salgado , tipo cream cracker integral,	30	Pacote (350g)	60	72	7	4	2	72
15	Cacau , em pó	10	Caixa 200g	180	216	22	11	5	216
16	Café em pó	7,0	Pacote (250g)	20	24	2	1	1	24
17	Canela , em pó	0,10	Pacote (50g)	10	12	1	1	0	12
18	Colorau , em pó	0,50	Pacote (100g)	40	48	5	2	1	48
19	Cominho , em pó	0,10	Pacote (100g)	10	12	1	1	0	12
20	Farinha de mandioca	5,0	Kg	10	12	1	1	0	12
21	Farinha de trigo	20	Kg	30	36	4	2	1	36
22	Feijão , tipo macassar	20	Kg	30	36	4	2	1	36
23	Feijão , tipo carioquinha	20	Kg	30	36	4	2	1	36
24	Feijão , tipo preto	30	Kg	20	24	2	1	1	24
25	Flocão de milho	35	Pacote (500g)	250	300	30	15	8	300
26	Leite de coco	5,0	Garrafa (500ml)	20	24	2	1	1	24

27	Leite de soja , extrato solúvel, em pó	22	Lata (300g)	30	36	4	2	1	36
28	Leite de vaca em pó, desnatado	22	Pacote (200g)	40	48	5	2	1	48
29	Leite de vaca em pó, integral	22	Pacote (200g)	480	576	58	29	14	576
30	Louro , em pó	0,10	Pacote (10g)	30	36	4	2	1	36
31	Macarrão , tipo espaguete	30	Pacote (500g)	170	204	20	10	5	204
32	Macarrão , tipo espaguete, integral	45	Pacote (500g)	60	72	7	4	2	72
33	Manteiga com sal	1,0	Embalagem (500g)	10	12	1	1	0	12
34	Milho , para o preparo de mungunzá	30	Pacote (500g)	40	48	5	2	1	48
35	Óleo comestível vegetal de soja	1,0	Garrafa (900ml)	10	12	1	1	0	12
36	Orégano desidratado	0,10	Pacote (100g)	10	12	1	1	0	12
37	Pimenta do reino , em pó	0,10	Pacote (50g)	20	24	2	1	1	24
38	Proteína texturizada de soja , granulada, de cor clara	5,0	Pacote (400g)	20	24	2	1	1	24
39	Proteína texturizada de soja , granulada, de cor escura	5,0	Pacote (400g)	30	36	4	2	1	36
40	Sal , refinado	0,30	Kg	10	12	1	1	0	12
41	Vinagre , de álcool	1,0	Garrafa (500ml)	10	12	1	1	0	12
42	Abacaxi	110	UND	140	168	17	8	4	168
43	Alface	8	UND	10	12	1	1	0	12
44	Alho	0,4	Kg	10	12	1	1	0	12
45	Banana , tipo Pacovan	32	Kg	40	48	5	2	1	48
46	Batata doce	8,3	Kg	30	36	4	2	1	36
47	Batata inglesa	4,3	Kg	10	12	1	1	0	12
48	Beterraba	7,0	Kg	10	12	1	1	0	12
49	Cebola branca	1,9	Kg	20	24	2	1	1	24
50	Cenoura	4,2	Kg	20	24	2	1	1	24
51	Chuchu	3,1	Kg	10	12	1	1	0	12

52	Coentro	0,42	UND	10	12	1	1	0	12
53	Goma de tapioca	20	Kg	10	12	1	1	0	12
54	Jerimum de leite	3,7	Kg	10	12	1	1	0	12
55	Laranja	32	Kg	70	84	8	4	2	84
56	Limão	0,72	Kg	10	12	1	1	0	12
57	Maçã nacional	91	Kg	70	84	8	4	2	84
58	Macaxeira	7,6	Kg	20	24	2	1	1	24
59	Mamão	31	Kg	70	84	8	4	2	84
60	Manga	41	Kg	60	72	7	4	2	72
61	Maracujá	13	Kg	30	36	4	2	1	36
62	Melancia	41	Kg	60	72	7	4	2	72
63	Melão	37	Kg	70	84	8	4	2	84
64	Pimentão verde	0,70	Kg	10	12	1	1	0	12
65	Tomate	1,5	Kg	20	24	2	1	1	24
66	Queijo, tipo mussarela	15	Kg	10	12	1	1	0	12
67	Carne bovina, tipo acém	18	Kg	40	48	5	2	1	48
68	Carne bovina, moída, tipo acém	20	Kg	40	48	5	2	1	48
69	Carne bovina, tipo músculo	18	Kg	30	36	4	2	1	36
70	Carne de charque, ponta de agulha	3,9	Kg	10	12	1	1	0	12
71	Carne bovina, tipo carne de sol, tipo acém	18	Kg	10	12	1	1	0	12
72	Coxa e sobrecoxa de frango	27	Kg	50	60	6	3	2	60
73	Fígado bovino	23	Kg	10	12	1	1	0	12
74	Ovo de galinha	22	Caixa c/30 und.	20	24	2	1	1	24
75	Peito de frango	23	Kg	90	108	11	5	3	108
76	Peixe, tipo filé de merluza	25	Kg	20	24	2	1	1	24
77	Pão, tipo cachorro quente	50	Kg	70	84	8	4	2	84
78	Pão, tipo francês	50	Kg	40	48	5	2	1	48
79	Polpa de fruta, sabor cajá	40	Kg	60	72	7	4	2	72
80	Polpa de fruta, sabor goiaba	40	Kg	60	72	7	4	2	72

ÓRGÃO GERENCIADOR: 15ª DIREC – PAU DOS FERROS									
ESCOLA ESTADUAL UBIRATAN GALVÃO									
MUNICÍPIO: PAU DOS FERROS									
NÚMERO TOTAL DE ALUNOS: 114									
ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIF.	PER CAPITA ALUNO (G/ML)	UNIDADE DE MEDIDA	REQUIS IÇÃO MÍNIMA ANUAL	REQUISIÇÃO MÁXIMA ANUAL	ESTIMATIVA DE ENTREGA MENSAL	ESTIMATIVA DE ENTREGA QUINZENAL	ESTIMATIVA DE ENTREGA SEMANAL	QUANTIDADE TOTAL ANUAL
1	Açafrão , em pó	0,50	Pacote (50g)	30	36	4	2	1	36
2	Açúcar cristal	10	Kg	70	84	8	4	2	84
3	Adoçante dietético, <u>100% sucralose.</u>	6	Embalage m (75ml)	50	60	6	3	2	60
4	Amido de milho	1,0	Caixa (500g)	10	12	1	1	0	12
5	Arroz parboilizado , classe longo fino	30	Kg	100	120	12	6	3	120
6	Arroz parboilizado , integral, classe longo fino	30	Kg	100	120	12	6	3	120
7	Arroz polido , grão longo	30	Kg	70	84	8	4	2	84
8	Aveia , em flocos, integral	15	Caixa (170g)	100	120	12	6	3	120
9	Azeite de oliva , tipo extravagem	1,0	Garrafa (500ml)	10	12	1	1	0	12
10	Biscoito de polvilho , <u>tradicional, sem glúten</u>	15	Pacote (100g)	170	204	20	10	5	204
11	Biscoito doce , tipo rosquinha, sabores variados (chocolate, coco e leite)	30	Pacote (350g)	100	120	12	6	3	120
12	Biscoito doce , tipo Maria	30	Pacote (350g)	200	240	24	12	6	240
13	Biscoito salgado , tipo cream cracker	30	Pacote (350g)	200	240	24	12	6	240
14	Biscoito salgado , tipo cream cracker integral,	30	Pacote (350g)	100	120	12	6	3	120

15	Cacau, em pó	10	Caixa 200g	170	204	20	10	5	204
16	Café em pó	7,0	Pacote (250g)	30	36	4	2	1	36
17	Canela, em pó	0,10	Pacote (50g)	30	36	4	2	1	36
18	Colorau, em pó	0,50	Pacote (100g)	90	108	11	5	3	108
19	Cominho, em pó	0,10	Pacote (100g)	20	24	2	1	1	24
20	Farinha de mandioca	5,0	Kg	10	12	1	1	0	12
21	Farinha de trigo	20	Kg	20	24	2	1	1	24
22	Feijão, tipo macassar	20	Kg	20	24	2	1	1	24
23	Feijão, tipo carioquinha	20	Kg	20	24	2	1	1	24
24	Feijão, tipo preto	30	Kg	30	36	4	2	1	36
25	Flocão de milho	35	Pacote (500g)	400	480	48	24	12	480
26	Leite de coco	5,0	Garrafa (500ml)	20	24	2	1	1	24
27	Leite de soja, extrato solúvel, em pó	22	Lata (300g)	40	48	5	2	1	48
28	Leite de vaca em pó, desnatado	22	Pacote (200g)	130	156	16	8	4	156
29	Leite de vaca em pó, integral	22	Pacote (200g)	130	156	16	8	4	156
30	Louro, em pó	0,10	Pacote (10g)	10	12	1	1	0	12
31	Macarrão, tipo espaguete	30	Pacote (500g)	140	168	17	8	4	168
32	Macarrão, tipo espaguete, integral	45	Pacote (500g)	100	120	12	6	3	120
33	Manteiga com sal	1,0	Embalage m (500g)	0	0	0	0	0	0
34	Milho, para o preparo de mungunzá	30	Pacote (500g)	70	84	8	4	2	84
35	Óleo comestível vegetal de soja	1,0	Garrafa (900ml)	20	24	2	1	1	24
36	Orégano desidratado	0,10	Pacote (100g)	10	12	1	1	0	12

37	Pimenta do reino , em pó	0,10	Pacote (50g)	30	36	4	2	1	36
38	Proteína texturizada de soja , granulada, de cor clara	5,0	Pacote (400g)	30	36	4	2	1	36
39	Proteína texturizada de soja , granulada, de cor escura	5,0	Pacote (400g)	30	36	4	2	1	36
40	Sal , refinado	0,30	Kg	10	12	1	1	0	12
41	Vinagre , de álcool	1,0	Garrafa (500ml)	10	12	1	1	0	12
42	Abacaxi	110	UND	230	276	28	14	7	276
43	Alface	8	UND	10	12	1	1	0	12
44	Alho	0,4	Kg	10	12	1	1	0	12
45	Banana , tipo Pacovan	32	Kg	60	72	7	4	2	72
46	Batata doce	8,3	Kg	10	12	1	1	0	12
47	Batata inglesa	4,3	Kg	20	24	2	1	1	24
48	Beterraba	7,0	Kg	10	12	1	1	0	12
49	Cebola branca	1,9	Kg	30	36	4	2	1	36
50	Cenoura	4,2	Kg	30	36	4	2	1	36
51	Chuchu	3,1	Kg	10	12	1	1	0	12
52	Coentro	0,42	UND	10	12	1	1	0	12
53	Goma de tapioca	20	Kg	20	24	2	1	1	24
54	Jerimum de leite	3,7	Kg	10	12	1	1	0	12
55	Laranja	32	Kg	60	72	7	4	2	72
56	Limão	0,72	Kg	10	12	1	1	0	12
57	Maça nacional	91	Kg	110	132	13	7	3	132
58	Macaxeira	7,6	Kg	10	12	1	1	0	12
59	Mamão	31	Kg	60	72	7	4	2	72
60	Manga	41	Kg	90	108	11	5	3	108
61	Maracujá	13	Kg	50	60	6	3	2	60
62	Melancia	41	Kg	90	108	11	5	3	108
63	Melão	37	Kg	60	72	7	4	2	72
64	Pimentão verde	0,70	Kg	20	24	2	1	1	24
65	Tomate	1,5	Kg	30	36	4	2	1	36
66	Queijo , tipo mussarela	15	Kg	20	24	2	1	1	24
67	Carne bovina , tipo acém	18	Kg	90	108	11	5	3	108
68	Carne bovina , moída, tipo acém	20	Kg	90	108	11	5	3	108

69	Carne bovina, tipo músculo	18	Kg	50	60	6	3	2	60
70	Carne de charque, ponta de agulha	3,9	Kg	10	12	1	1	0	12
71	Carne bovina, tipo carne de sol, tipo acém	18	Kg	20	24	2	1	1	24
72	Coxa e sobrecoxa de frango	27	Kg	40	48	5	2	1	48
73	Fígado bovino	23	Kg	10	12	1	1	0	12
74	Ovo de galinha	22	Caixa c/30 und.	40	48	5	2	1	48
75	Peito de frango	23	Kg	140	168	17	8	4	168
76	Peixe, tipo filé de merluza	25	Kg	30	36	4	2	1	36
77	Pão, tipo cachorro quente	50	Kg	60	72	7	4	2	72
78	Pão, tipo francês	50	Kg	60	72	7	4	2	72
79	Polpa de fruta, sabor cajá	40	Kg	50	60	6	3	2	60
80	Polpa de fruta, sabor goiaba	40	Kg	50	60	6	3	2	60

ÓRGÃO GERENCIADOR: 15ª DIREC – PAU DOS FERROS									
ESCOLA ESTADUAL PATRONATO ALFREDO FERNANDES									
MUNICÍPIO: PAU DOS FERROS									
NÚMERO TOTAL DE ALUNOS: 292									
ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIF.	PER CAPITA ALUNO (G/ML)	UNIDADE DE MEDIDA	REQUIS IÇÃO MÍNIMA ANUAL	REQUISIÇA O MÁXIMA ANUAL	ESTIMATIVA DE ENTREGA MENSAL	ESTIMATIVA DE ENTREGA QUINZENAL	ESTIMATIVA DE ENTREGA SEMANAL	QUANTIDAD E TOTAL ANUAL
1	Açafraão, em pó	0,50	Pacote (50g)	90	108	11	5	3	108
2	Açúcar cristal	10	Kg	180	216	22	11	5	216
3	Adoçante dietético, <u>100% sucralose.</u>	6	Embalage m (75ml)	230	276	28	14	7	276
4	Amido de milho	1,0	Caixa (500g)	10	12	1	1	0	12
5	Arroz parboilizado, classe longo fino	30	Kg	260	312	31	16	8	312

6	Arroz parboilizado , integral, classe longo fino	30	Kg	260	312	31	16	8	312
7	Arroz polido , grão longo	30	Kg	180	216	22	11	5	216
8	Aveia , em flocos, integral	15	Caixa (170g)	260	312	31	16	8	312
9	Azeite de oliva , tipo extravirgem	1,0	Garrafa (500ml)	10	12	1	1	0	12
10	Biscoito de polvilho , tradicional, <u>sem glúten</u>	15	Pacote (100g)	440	528	53	26	13	528
11	Biscoito doce , tipo rosquinha, sabores	30	Pacote (350g)	250	300	30	15	8	300
	variados (chocolate, coco e leite)								
12	Biscoito doce , tipo Maria	30	Pacote (350g)	500	600	60	30	15	600
13	Biscoito salgado , tipo cream cracker	30	Pacote (350g)	500	600	60	30	15	600
14	Biscoito salgado , tipo cream cracker integral,	30	Pacote (350g)	250	300	30	15	8	300
15	Cacau , em pó	10	Caixa 200g	440	528	53	26	13	528
16	Café em pó	7,0	Pacote (250g)	80	96	10	5	2	96
17	Canela , em pó	0,10	Pacote (50g)	90	108	11	5	3	108
18	Colorau , em pó	0,50	Pacote (100g)	220	264	26	13	7	264
19	Cominho , em pó	0,10	Pacote (100g)	40	48	5	2	1	48
20	Farinha de mandioca	5,0	Kg	30	36	4	2	1	36
21	Farinha de trigo	20	Kg	60	72	7	4	2	72
22	Feijão , tipo macassar	20	Kg	60	72	7	4	2	72
23	Feijão , tipo carioquinha	20	Kg	60	72	7	4	2	72
24	Feijão , tipo preto	30	Kg	90	108	11	5	3	108
25	Flocão de milho	35	Pacote (500g)	1.020	1.224	122	61	31	1.224
26	Leite de coco	5,0	Garrafa (500ml)	60	72	7	4	2	72

27	Leite de soja , extrato solúvel, em pó	22	Lata (300g)	210	252	25	13	6	252
28	Leite de vaca em pó, desnatado	22	Pacote (200g)	320	384	38	19	10	384
29	Leite de vaca em pó, integral	22	Pacote (200g)	640	768	77	38	19	768
30	Louro , em pó	0,10	Pacote (10g)	30	36	4	2	1	36
31	Macarrão , tipo espaguete	30	Pacote (500g)	350	420	42	21	11	420
32	Macarrão , tipo espaguete, integral	45	Pacote (500g)	260	312	31	16	8	312
33	Manteiga com sal	1,0	Embalagem (500g)	10	12	1	1	0	12
34	Milho , para o preparo de mungunzá	30	Pacote (500g)	180	216	22	11	5	216
35	Óleo comestível vegetal de soja	1,0	Garrafa (900ml)	50	60	6	3	2	60
36	Orégano desidratado	0,10	Pacote (100g)	10	12	1	1	0	12
37	Pimenta do reino , em pó	0,10	Pacote (50g)	90	108	11	5	3	108
38	Proteína texturizada de soja , granulada, de cor clara	5,0	Pacote (400g)	70	84	8	4	2	84
39	Proteína texturizada de soja , granulada, de cor escura	5,0	Pacote (400g)	70	84	8	4	2	84
40	Sal , refinado	0,30	Kg	10	12	1	1	0	12
41	Vinagre , de álcool	1,0	Garrafa (500ml)	30	36	4	2	1	36
42	Abacaxi	110	UND	580	696	70	35	17	696
43	Alface	8	UND	30	36	4	2	1	36
44	Alho	0,4	Kg	0	0	0	0	0	0
45	Banana , tipo Pacovan	32	Kg	150	180	18	9	5	180
46	Batata doce	8,3	Kg	30	36	4	2	1	36
47	Batata inglesa	4,3	Kg	60	72	7	4	2	72
48	Beterraba	7,0	Kg	30	36	4	2	1	36
49	Cebola branca	1,9	Kg	90	108	11	5	3	108
50	Cenoura	4,2	Kg	90	108	11	5	3	108
51	Chuchu	3,1	Kg	10	12	1	1	0	12

52	Coentro	0,42	UND	20	24	2	1	1	24
53	Goma de tapioca	20	Kg	60	72	7	4	2	72
54	Jerimum de leite	3,7	Kg	10	12	1	1	0	12
55	Laranja	32	Kg	150	180	18	9	5	180
56	Limão	0,72	Kg	20	24	2	1	1	24
57	Maçã nacional	91	Kg	290	348	35	17	9	348
58	Macaxeira	7,6	Kg	30	36	4	2	1	36
59	Mamão	31	Kg	150	180	18	9	5	180
60	Manga	41	Kg	230	276	28	14	7	276
61	Maracujá	13	Kg	120	144	14	7	4	144
62	Melancia	41	Kg	230	276	28	14	7	276
63	Melão	37	Kg	150	180	18	9	5	180
64	Pimentão verde	0,70	Kg	40	48	5	2	1	48
65	Tomate	1,5	Kg	90	108	11	5	3	108
66	Queijo, tipo mussarela	15	Kg	40	48	5	2	1	48
67	Carne bovina, tipo acém	18	Kg	230	276	28	14	7	276
68	Carne bovina, moída, tipo acém	20	Kg	230	276	28	14	7	276
69	Carne bovina, tipo músculo	18	Kg	120	144	14	7	4	144
70	Carne de charque, ponta de agulha	3,9	Kg	10	12	1	1	0	12
71	Carne bovina, tipo carne de sol, tipo acém	18	Kg	60	72	7	4	2	72
72	Coxa e sobrecoxa de frango	27	Kg	100	120	12	6	3	120
73	Fígado bovino	23	Kg	40	48	5	2	1	48
74	Ovo de galinha	22	Caixa c/30 und.	100	120	12	6	3	120
75	Peito de frango	23	Kg	370	444	44	22	11	444
76	Peixe, tipo filé de merluza	25	Kg	70	84	8	4	2	84
77	Pão, tipo cachorro quente	50	Kg	150	180	18	9	5	180
78	Pão, tipo francês	50	Kg	150	180	18	9	5	180
79	Polpa de fruta, sabor cajá	40	Kg	120	144	14	7	4	144
80	Polpa de fruta, sabor goiaba	40	Kg	120	144	14	7	4	144

ÓRGÃO GERENCIADOR: 15ª DIREC – PAU DOS FERROS

ESCOLA ESTADUAL FRANCISCO NUNES

MUNICÍPIO: PAU DOS FERROS

NÚMERO TOTAL DE ALUNOS: 112

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIF.	PER CAPITA ALUNO (G/ML)	UNIDADE DE MEDIDA	REQUIS IÇÃO MÍNIMA ANUAL	REQUISIÇÃO MÁXIMA ANUAL	ESTIMATIVA DE ENTREGA MENSAL	ESTIMATIVA DE ENTREGA QUINZENAL	ESTIMATIVA DE ENTREGA SEMANAL	QUANTIDADE TOTAL ANUAL
1	Açafrão, em pó	0,50	Pacote (50g)	30	36	4	2	1	36
2	Açúcar cristal	10	Kg	70	84	8	4	2	84
3	Adoçante dietético, <u>100% sucralose.</u>	6	Embalagem (75ml)	40	48	5	2	1	48
4	Amido de milho	1,0	Caixa (500g)	10	12	1	1	0	12
5	Arroz parboilizado, classe longo fino	30	Kg	100	120	12	6	3	120
6	Arroz parboilizado, integral, classe longo fino	30	Kg	100	120	12	6	3	120
7	Arroz polido, grão longo	30	Kg	70	84	8	4	2	84
8	Aveia, em flocos, integral	15	Caixa (170g)	100	120	12	6	3	120
9	Azeite de oliva, tipo extravirgem	1,0	Garrafa (500ml)	10	12	1	1	0	12
10	Biscoito de polvilho, tradicional, <u>sem glúten</u>	15	Pacote (100g)	170	204	20	10	5	204
11	Biscoito doce, tipo rosquinha, sabores variados (chocolate, coco e leite)	30	Pacote (350g)	100	120	12	6	3	120
12	Biscoito doce, tipo Maria	30	Pacote (350g)	190	228	23	11	6	228
13	Biscoito salgado, tipo cream cracker	30	Pacote (350g)	190	228	23	11	6	228
14	Biscoito salgado, tipo cream cracker integral,	30	Pacote (350g)	100	120	12	6	3	120
15	Cacau, em pó	10	Caixa 200g	170	204	20	10	5	204

16	Café em pó	7,0	Pacote (250g)	30	36	4	2	1	36
17	Canela, em pó	0,10	Pacote (50g)	30	36	4	2	1	36
18	Colorau, em pó	0,50	Pacote (100g)	80	96	10	5	2	96
19	Cominho, em pó	0,10	Pacote (100g)	20	24	2	1	1	24
20	Farinha de mandioca	5,0	Kg	10	12	1	1	0	12
21	Farinha de trigo	20	Kg	20	24	2	1	1	24
22	Feijão, tipo macassar	20	Kg	20	24	2	1	1	24
23	Feijão, tipo carioquinha	20	Kg	20	24	2	1	1	24
24	Feijão, tipo preto	30	Kg	30	36	4	2	1	36
25	Flocão de milho	35	Pacote (500g)	390	468	47	23	12	468
26	Leite de coco	5,0	Garrafa (500ml)	20	24	2	1	1	24
27	Leite de soja, extrato solúvel, em pó	22	Lata (300g)	80	96	10	5	2	96
28	Leite de vaca em pó, desnatado	22	Pacote (200g)	120	144	14	7	4	144
29	Leite de vaca em pó, integral	22	Pacote (200g)	120	144	14	7	4	144
30	Louro, em pó	0,10	Pacote (10g)	10	12	1	1	0	12
31	Macarrão, tipo espaguete	30	Pacote (500g)	130	156	16	8	4	156
32	Macarrão, tipo espaguete, integral	45	Pacote (500g)	100	120	12	6	3	120
33	Manteiga com sal	1,0	Embalagem (500g)	0	0	0	0	0	0
34	Milho, para o preparo de mungunzá	30	Pacote (500g)	70	84	8	4	2	84
35	Óleo comestível vegetal de soja	1,0	Garrafa (900ml)	20	24	2	1	1	24
36	Orégano desidratado	0,10	Pacote (100g)	10	12	1	1	0	12
37	Pimenta do reino, em pó	0,10	Pacote (50g)	30	36	4	2	1	36

38	Proteína texturizada de soja , granulada, de cor clara	5,0	Pacote (400g)	30	36	4	2	1	36
39	Proteína texturizada de soja , granulada, de cor escura	5,0	Pacote (400g)	30	36	4	2	1	36
40	Sal , refinado	0,30	Kg	10	12	1	1	0	12
41	Vinagre , de álcool	1,0	Garrafa (500ml)	10	12	1	1	0	12
42	Abacaxi	110	UND	220	264	26	13	7	264
43	Alface	8	UND	10	12	1	1	0	12
44	Alho	0,4	Kg	10	12	1	1	0	12
45	Banana , tipo Pacovan	32	Kg	60	72	7	4	2	72
46	Batata doce	8,3	Kg	10	12	1	1	0	12
47	Batata inglesa	4,3	Kg	20	24	2	1	1	24
48	Beterraba	7,0	Kg	10	12	1	1	0	12
49	Cebola branca	1,9	Kg	30	36	4	2	1	36
50	Cenoura	4,2	Kg	30	36	4	2	1	36
51	Chuchu	3,1	Kg	10	12	1	1	0	12
52	Coentro	0,42	UND	10	12	1	1	0	12
53	Goma de tapioca	20	Kg	20	24	2	1	1	24
54	Jerimum de leite	3,7	Kg	10	12	1	1	0	12
55	Laranja	32	Kg	60	72	7	4	2	72
56	Limão	0,72	Kg	10	12	1	1	0	12
57	Maçã nacional	91	Kg	110	132	13	7	3	132
58	Macaxeira	7,6	Kg	10	12	1	1	0	12
59	Mamão	31	Kg	60	72	7	4	2	72
60	Manga	41	Kg	90	108	11	5	3	108
61	Maracujá	13	Kg	40	48	5	2	1	48
62	Melancia	41	Kg	90	108	11	5	3	108
63	Melão	37	Kg	60	72	7	4	2	72
64	Pimentão verde	0,70	Kg	20	24	2	1	1	24
65	Tomate	1,5	Kg	30	36	4	2	1	36
66	Queijo , tipo mussarela	15	Kg	20	24	2	1	1	24
67	Carne bovina , tipo acém	18	Kg	90	108	11	5	3	108
68	Carne bovina , moída, tipo acém	20	Kg	90	108	11	5	3	108
69	Carne bovina , tipo músculo	18	Kg	40	48	5	2	1	48

70	Carne de charque, ponta de agulha	3,9	Kg	10	12	1	1	0	12
71	Carne bovina, tipo carne de sol, tipo acém	18	Kg	20	24	2	1	1	24
72	Coxa e sobrecoxa de frango	27	Kg	40	48	5	2	1	48
73	Fígado bovino	23	Kg	10	12	1	1	0	12
74	Ovo de galinha	22	Caixa c/30 und.	40	48	5	2	1	48
75	Peito de frango	23	Kg	140	168	17	8	4	168
76	Peixe, tipo filé de merluza	25	Kg	30	36	4	2	1	36
77	Pão, tipo cachorro quente	50	Kg	60	72	7	4	2	72
78	Pão, tipo francês	50	Kg	60	72	7	4	2	72
79	Polpa de fruta, sabor cajá	40	Kg	40	48	5	2	1	48
80	Polpa de fruta, sabor goiaba	40	Kg	40	48	5	2	1	48

ÓRGÃO GERENCIADOR: 15ª DIREC – PAU DOS FERROS

ESCOLA ESTADUAL 4 DE SETEMBRO

MUNICÍPIO: PAU DOS FERROS

NÚMERO TOTAL DE ALUNOS: 359

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIF.	PER CAPITA	UNIDADE DE MEDIDA	REQUIS IÇÃO	REQUISIÇÃO	ESTIMATIVA DE	ESTIMATIVA DE	ESTIMATIVA DE	QUANTIDAD E
		ALUNO (G/ML)		MÍNIMA ANUAL	MÁXIMA ANUAL	ENTREGA MENSAL	ENTREGA QUINZENAL	ENTREGA SEMANAL	TOTAL ANUAL
1	Açafrão, em pó	0,50	Pacote (50g)	110	132	13	7	3	132
2	Açúcar cristal	10	Kg	220	264	26	13	7	264
3	Adoçante dietético, <u>100% sucralose.</u>	6	Embalage m (75ml)	140	168	17	8	4	168
4	Amido de milho	1,0	Caixa (500g)	10	12	1	1	0	12
5	Arroz parboilizado, classe longo fino	30	Kg	320	384	38	19	10	384

6	Arroz parboilizado , integral, classe longo fino	30	Kg	320	384	38	19	10	384
7	Arroz polido , grão longo	30	Kg	220	264	26	13	7	264
8	Aveia , em flocos, integral	15	Caixa (170g)	160	192	19	10	5	192
9	Azeite de oliva , tipo extravirgem	1,0	Garrafa (500ml)	10	12	1	1	0	12
10	Biscoito de polvilho , tradicional, <u>sem glúten</u>	15	Pacote (100g)	540	648	65	32	16	648
11	Biscoito doce , tipo rosquinha, sabores variados (chocolate, coco e leite)	30	Pacote (350g)	310	372	37	19	9	372
12	Biscoito doce , tipo Maria	30	Pacote (350g)	620	744	74	37	19	744
13	Biscoito salgado , tipo cream cracker	30	Pacote (350g)	620	744	74	37	19	744
14	Biscoito salgado , tipo cream cracker integral,	30	Pacote (350g)	310	372	37	19	9	372
15	Cacau , em pó	10	Caixa 200g	540	648	65	32	16	648
16	Café em pó	7,0	Pacote (250g)	100	120	12	6	3	120
17	Canela , em pó	0,10	Pacote (50g)	110	132	13	7	3	132
18	Colorau , em pó	0,50	Pacote (100g)	270	324	32	16	8	324
19	Cominho , em pó	0,10	Pacote (100g)	50	60	6	3	2	60
20	Farinha de mandioca	5,0	Kg	20	24	2	1	1	24
21	Farinha de trigo	20	Kg	70	84	8	4	2	84
22	Feijão , tipo macassar	20	Kg	70	84	8	4	2	84
23	Feijão , tipo carioquinha	20	Kg	70	84	8	4	2	84
24	Feijão , tipo preto	30	Kg	110	132	13	7	3	132
25	Flocão de milho	35	Pacote (500g)	1.010	1.212	121	61	30	1.212
26	Leite de coco	5,0	Garrafa (500ml)	70	84	8	4	2	84

27	Leite de soja , extrato solúvel, em pó	22	Lata (300g)	130	156	16	8	4	156
28	Leite de vaca em pó, desnatado	22	Pacote (200g)	200	240	24	12	6	240
29	Leite de vaca em pó, integral	22	Pacote (200g)	790	948	95	47	24	948
30	Louro , em pó	0,10	Pacote (10g)	20	24	2	1	1	24
31	Macarrão , tipo espaguete	30	Pacote (500g)	430	516	52	26	13	516
32	Macarrão , tipo espaguete, integral	45	Pacote (500g)	320	384	38	19	10	384
33	Manteiga com sal	1,0	Embalagem (500g)	10	12	1	1	0	12
34	Milho , para o preparo de mungunzá	30	Pacote (500g)	220	264	26	13	7	264
35	Óleo comestível vegetal de soja	1,0	Garrafa (900ml)	60	72	7	4	2	72
36	Orégano desidratado	0,10	Pacote (100g)	10	12	1	1	0	12
37	Pimenta do reino , em pó	0,10	Pacote (50g)	110	132	13	7	3	132
38	Proteína texturizada de soja , granulada, de cor clara	5,0	Pacote (400g)	90	108	11	5	3	108
39	Proteína texturizada de soja , granulada, de cor escura	5,0	Pacote (400g)	90	108	11	5	3	108
40	Sal , refinado	0,30	Kg	20	24	2	1	1	24
41	Vinagre , de álcool	1,0	Garrafa (500ml)	40	48	5	2	1	48
42	Abacaxi	110	UND	720	864	86	43	22	864
43	Alface	8	UND	40	48	5	2	1	48
44	Alho	0,4	Kg	30	36	4	2	1	36
45	Banana , tipo Pacovan	32	Kg	180	216	22	11	5	216
46	Batata doce	8,3	Kg	40	48	5	2	1	48
47	Batata inglesa	4,3	Kg	70	84	8	4	2	84
48	Beterraba	7,0	Kg	40	48	5	2	1	48
49	Cebola branca	1,9	Kg	110	132	13	7	3	132
50	Cenoura	4,2	Kg	110	132	13	7	3	132
51	Chuchu	3,1	Kg	20	24	2	1	1	24

52	Coentro	0,42	UND	30	36	4	2	1	36
53	Goma de tapioca	20	Kg	40	48	5	2	1	48
54	Jerimum de leite	3,7	Kg	20	24	2	1	1	24
55	Laranja	32	Kg	180	216	22	11	5	216
56	Limão	0,72	Kg	30	36	4	2	1	36
57	Maçã nacional	91	Kg	360	432	43	22	11	432
58	Macaxeira	7,6	Kg	40	48	5	2	1	48
59	Mamão	31	Kg	180	216	22	11	5	216
60	Manga	41	Kg	290	348	35	17	9	348
61	Maracujá	13	Kg	140	168	17	8	4	168
62	Melancia	41	Kg	290	348	35	17	9	348
63	Melão	37	Kg	180	216	22	11	5	216
64	Pimentão verde	0,70	Kg	50	60	6	3	2	60
65	Tomate	1,5	Kg	110	132	13	7	3	132
66	Queijo, tipo mussarela	15	Kg	50	60	6	3	2	60
67	Carne bovina, tipo acém	18	Kg	290	348	35	17	9	348
68	Carne bovina, moída, tipo acém	20	Kg	290	348	35	17	9	348
69	Carne bovina, tipo músculo	18	Kg	140	168	17	8	4	168
70	Carne de charque, ponta de agulha	3,9	Kg	20	24	2	1	1	24
71	Carne bovina, tipo carne de sol, tipo acém	18	Kg	70	84	8	4	2	84
72	Coxa e sobrecoxa de frango	27	Kg	130	156	16	8	4	156
73	Fígado bovino	23	Kg	40	48	5	2	1	48
74	Ovo de galinha	22	Caixa c/30 und.	120	144	14	7	4	144
75	Peito de frango	23	Kg	450	540	54	27	14	540
76	Peixe, tipo filé de merluza	25	Kg	90	108	11	5	3	108
77	Pão, tipo cachorro quente	50	Kg	180	216	22	11	5	216
78	Pão, tipo francês	50	Kg	180	216	22	11	5	216
79	Polpa de fruta, sabor cajá	40	Kg	140	168	17	8	4	168
80	Polpa de fruta, sabor goiaba	40	Kg	140	168	17	8	4	168

ÓRGÃO GERENCIADOR: 15ª DIREC – PAU DOS FERROS									
ESCOLA ESTADUAL DR. JOSÉ FERNANDES DE MELO									
MUNICÍPIO: PAU DOS FERROS									
NÚMERO TOTAL DE ALUNOS: 390									
ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIF.	PER CAPITA ALUNO (G/ML)	UNIDADE DE MEDIDA	REQUIS IÇÃO MÍNIMA ANUAL	REQUISIÇÃO MÁXIMA ANUAL	ESTIMATIVA DE ENTREGA MENSAL	ESTIMATIVA DE ENTREGA QUINZENAL	ESTIMATIVA DE ENTREGA SEMANAL	QUANTIDADE TOTAL ANUAL
1	Açafrão, em pó	0,50	Pacote (50g)	200	240	24	12	6	240
2	Açúcar cristal	10	Kg	310	372	37	19	9	372
3	Adoçante dietético, <u>100% sucralose.</u>	6	Embalagem (75ml)	310	372	37	19	9	372
4	Amido de milho	1,0	Caixa (500g)	10	12	1	1	0	12
5	Arroz parboilizado, classe longo fino	30	Kg	700	840	84	42	21	840
6	Arroz parboilizado, integral, classe longo fino	30	Kg	120	144	14	7	4	144
7	Arroz polido, grão longo	30	Kg	590	708	71	35	18	708
8	Aveia, em flocos, integral	15	Caixa (170g)	340	408	41	20	10	408
9	Azeite de oliva, tipo extravirgem	1,0	Garrafa (500ml)	100	120	12	6	3	120
10	Biscoito de polvilho, tradicional, <u>sem glúten</u>	15	Pacote (100g)	590	708	71	35	18	708
11	Biscoito doce, tipo rosquinha, sabores variados (chocolate, coco e leite)	30	Pacote (350g)	670	804	80	40	20	804
12	Biscoito doce, tipo Maria	30	Pacote (350g)	670	804	80	40	20	804
13	Biscoito salgado, tipo cream cracker	30	Pacote (350g)	670	804	80	40	20	804
14	Biscoito salgado, tipo cream cracker integral,	30	Pacote (350g)	170	204	20	10	5	204

15	Cacau, em pó	10	Caixa 200g	980	1.176	118	59	29	1.176
16	Café em pó	7,0	Pacote (250g)	110	132	13	7	3	132
17	Canela, em pó	0,10	Pacote (50g)	20	24	2	1	1	24
18	Colorau, em pó	0,50	Pacote (100g)	230	276	28	14	7	276
19	Cominho, em pó	0,10	Pacote (100g)	50	60	6	3	2	60
20	Farinha de mandioca	5,0	Kg	20	24	2	1	1	24
21	Farinha de trigo	20	Kg	80	96	10	5	2	96
22	Feijão, tipo macassar	20	Kg	80	96	10	5	2	96
23	Feijão, tipo carioquinha	20	Kg	80	96	10	5	2	96
24	Feijão, tipo preto	30	Kg	120	144	14	7	4	144
25	Flocão de milho	35	Pacote (500g)	1.090	1.308	131	65	33	1.308
26	Leite de coco	5,0	Garrafa (500ml)	120	144	14	7	4	144
27	Leite de soja, extrato solúvel, em pó	22	Lata (300g)	140	168	17	8	4	168
28	Leite de vaca em pó, desnatado	22	Pacote (200g)	210	252	25	13	6	252
29	Leite de vaca em pó, integral	22	Pacote (200g)	1.290	1.548	155	77	39	1.548
30	Louro, em pó	0,10	Pacote (10g)	20	24	2	1	1	24
31	Macarrão, tipo espaguete	30	Pacote (500g)	700	840	84	42	21	840
32	Macarrão, tipo espaguete, integral	45	Pacote (500g)	350	420	42	21	11	420
33	Manteiga com sal	1,0	Embalage m (500g)	30	36	4	2	1	36
34	Milho, para o preparo de mungunzá	30	Pacote (500g)	470	564	56	28	14	564
35	Óleo comestível vegetal de soja	1,0	Garrafa (900ml)	60	72	7	4	2	72
36	Orégano desidratado	0,10	Pacote (100g)	20	24	2	1	1	24

37	Pimenta do reino , em pó	0,10	Pacote (50g)	100	120	12	6	3	120
38	Proteína texturizada de soja , granulada, de cor clara	5,0	Pacote (400g)	150	180	18	9	5	180
39	Proteína texturizada de soja , granulada, de cor escura	5,0	Pacote (400g)	150	180	18	9	5	180
40	Sal , refinado	0,30	Kg	30	36	4	2	1	36
41	Vinagre , de álcool	1,0	Garrafa (500ml)	50	60	6	3	2	60
42	Abacaxi	110	UND	780	936	94	47	23	936
43	Alface	8	UND	40	48	5	2	1	48
44	Alho	0,4	Kg	30	36	4	2	1	36
45	Banana , tipo Pacovan	32	Kg	390	468	47	23	12	468
46	Batata doce	8,3	Kg	80	96	10	5	2	96
47	Batata inglesa	4,3	Kg	80	96	10	5	2	96
48	Beterraba	7,0	Kg	40	48	5	2	1	48
49	Cebola branca	1,9	Kg	120	144	14	7	4	144
50	Cenoura	4,2	Kg	120	144	14	7	4	144
51	Chuchu	3,1	Kg	40	48	5	2	1	48
52	Coentro	0,42	UND	30	36	4	2	1	36
53	Goma de tapioca	20	Kg	80	96	10	5	2	96
54	Jerimum de leite	3,7	Kg	40	48	5	2	1	48
55	Laranja	32	Kg	390	468	47	23	12	468
56	Limão	0,72	Kg	40	48	5	2	1	48
57	Maçã nacional	91	Kg	390	468	47	23	12	468
58	Macaxeira	7,6	Kg	80	96	10	5	2	96
59	Mamão	31	Kg	390	468	47	23	12	468
60	Manga	41	Kg	310	372	37	19	9	372
61	Maracujá	13	Kg	160	192	19	10	5	192
62	Melancia	41	Kg	310	372	37	19	9	372
63	Melão	37	Kg	390	468	47	23	12	468
64	Pimentão verde	0,70	Kg	60	72	7	4	2	72
65	Tomate	1,5	Kg	120	144	14	7	4	144
66	Queijo , tipo mussarela	15	Kg	120	144	14	7	4	144
67	Carne bovina , tipo acém	18	Kg	230	276	28	14	7	276
68	Carne bovina , moída, tipo acém	20	Kg	230	276	28	14	7	276

69	Carne bovina, tipo músculo	18	Kg	160	192	19	10	5	192
70	Carne de charque, ponta de agulha	3,9	Kg	80	96	10	5	2	96
71	Carne bovina, tipo carne de sol, tipo acém	18	Kg	80	96	10	5	2	96
72	Coxa e sobrecoxa de frango	27	Kg	280	336	34	17	8	336
73	Fígado bovino	23	Kg	50	60	6	3	2	60
74	Ovo de galinha	22	Caixa c/30 und.	130	156	16	8	4	156
75	Peito de frango	23	Kg	680	816	82	41	20	816
76	Peixe, tipo filé de merluza	25	Kg	100	120	12	6	3	120
77	Pão, tipo cachorro quente	50	Kg	390	468	47	23	12	468
78	Pão, tipo francês	50	Kg	390	468	47	23	12	468
79	Polpa de fruta, sabor cajá	40	Kg	310	372	37	19	9	372
80	Polpa de fruta, sabor goiaba	40	Kg	310	372	37	19	9	372

ÓRGÃO GERENCIADOR: 15ª DIREC – PAU DOS FERROS

ESCOLA ESTADUAL DESEMBARGADOR SINVAL MOREIRA DIAS

MUNICÍPIO: PILÕES

NÚMERO TOTAL DE ALUNOS: 104

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIF.	PER CAPITA ALUNO (G/ML)	UNIDADE DE MEDIDA	REQUIS IÇÃO MÍNIMA ANUAL	REQUISIÇÃ O MÁXIMA ANUAL	ESTIMATIVA DE ENTREGA MENSAL	ESTIMATIVA DE ENTREGA QUINZENAL	ESTIMATIVA DE ENTREGA SEMANAL	QUANTIDAD E TOTAL ANUAL
1	Açafrão, em pó	0,50	Pacote (50g)	30	36	4	2	1	36
2	Açúcar cristal	10	Kg	60	72	7	4	2	72
3	Adoçante dietético, <u>100% sucralose</u> .	6	Embalagem (75ml)	170	204	20	10	5	204
4	Amido de milho	1,0	Caixa (500g)	10	12	1	1	0	12
5	Arroz parboilizado, classe longo fino	30	Kg	90	108	11	5	3	108

6	Arroz parboilizado , integral, classe longo fino	30	Kg	90	108	11	5	3	108
7	Arroz polido , grão longo	30	Kg	60	72	7	4	2	72
8	Aveia , em flocos, integral	15	Caixa (170g)	90	108	11	5	3	108
9	Azeite de oliva , tipo extravirgem	1,0	Garrafa (500ml)	10	12	1	1	0	12
10	Biscoito de polvilho , tradicional, <u>sem glúten</u>	15	Pacote (100g)	160	192	19	10	5	192
11	Biscoito doce , tipo rosquinha, sabores variados (chocolate, coco e leite)	30	Pacote (350g)	90	108	11	5	3	108
12	Biscoito doce , tipo Maria	30	Pacote (350g)	180	216	22	11	5	216
13	Biscoito salgado , tipo cream cracker	30	Pacote (350g)	180	216	22	11	5	216
14	Biscoito salgado , tipo cream cracker integral,	30	Pacote (350g)	90	108	11	5	3	108
15	Cacau , em pó	10	Caixa 200g	160	192	19	10	5	192
16	Café em pó	7,0	Pacote (250g)	30	36	4	2	1	36
17	Canela , em pó	0,10	Pacote (50g)	30	36	4	2	1	36
18	Colorau , em pó	0,50	Pacote (100g)	80	96	10	5	2	96
19	Cominho , em pó	0,10	Pacote (100g)	20	24	2	1	1	24
20	Farinha de mandioca	5,0	Kg	10	12	1	1	0	12
21	Farinha de trigo	20	Kg	20	24	2	1	1	24
22	Feijão , tipo macassar	20	Kg	20	24	2	1	1	24
23	Feijão , tipo carioquinha	20	Kg	20	24	2	1	1	24
24	Feijão , tipo preto	30	Kg	30	36	4	2	1	36
25	Flocão de milho	35	Pacote (500g)	360	432	43	22	11	432
26	Leite de coco	5,0	Garrafa (500ml)	20	24	2	1	1	24

27	Leite de soja , extrato solúvel, em pó	22	Lata (300g)	80	96	10	5	2	96
28	Leite de vaca em pó, desnatado	22	Pacote (200g)	110	132	13	7	3	132
29	Leite de vaca em pó, integral	22	Pacote (200g)	230	276	28	14	7	276
30	Louro , em pó	0,10	Pacote (10g)	10	12	1	1	0	12
31	Macarrão , tipo espaguete	30	Pacote (500g)	120	144	14	7	4	144
32	Macarrão , tipo espaguete, integral	45	Pacote (500g)	90	108	11	5	3	108
33	Manteiga com sal	1,0	Embalagem (500g)	10	12	1	1	0	12
34	Milho , para o preparo de mungunzá	30	Pacote (500g)	60	72	7	4	2	72
35	Óleo comestível vegetal de soja	1,0	Garrafa (900ml)	20	24	2	1	1	24
36	Orégano desidratado	0,10	Pacote (100g)	10	12	1	1	0	12
37	Pimenta do reino , em pó	0,10	Pacote (50g)	30	36	4	2	1	36
38	Proteína texturizada de soja , granulada, de cor clara	5,0	Pacote (400g)	30	36	4	2	1	36
39	Proteína texturizada de soja , granulada, de cor escura	5,0	Pacote (400g)	30	36	4	2	1	36
40	Sal , refinado	0,30	Kg	10	12	1	1	0	12
41	Vinagre , de álcool	1,0	Garrafa (500ml)	10	12	1	1	0	12
42	Abacaxi	110	UND	210	252	25	13	6	252
43	Alface	8	UND	10	12	1	1	0	12
44	Alho	0,4	Kg	10	12	1	1	0	12
45	Banana , tipo Pacovan	32	Kg	50	60	6	3	2	60
46	Batata doce	8,3	Kg	10	12	1	1	0	12
47	Batata inglesa	4,3	Kg	20	24	2	1	1	24
48	Beterraba	7,0	Kg	10	12	1	1	0	12
49	Cebola branca	1,9	Kg	30	36	4	2	1	36
50	Cenoura	4,2	Kg	30	36	4	2	1	36
51	Chuchu	3,1	Kg	10	12	1	1	0	12

52	Coentro	0,42	UND	10	12	1	1	0	12
53	Goma de tapioca	20	Kg	20	24	2	1	1	24
54	Jerimum de leite	3,7	Kg	10	12	1	1	0	12
55	Laranja	32	Kg	50	60	6	3	2	60
56	Limão	0,72	Kg	10	12	1	1	0	12
57	Maçã nacional	91	Kg	100	120	12	6	3	120
58	Macaxeira	7,6	Kg	10	12	1	1	0	12
59	Mamão	31	Kg	50	60	6	3	2	60
60	Manga	41	Kg	80	96	10	5	2	96
61	Maracujá	13	Kg	40	48	5	2	1	48
62	Melancia	41	Kg	80	96	10	5	2	96
63	Melão	37	Kg	50	60	6	3	2	60
64	Pimentão verde	0,70	Kg	20	24	2	1	1	24
65	Tomate	1,5	Kg	30	36	4	2	1	36
66	Queijo, tipo mussarela	15	Kg	20	24	2	1	1	24
67	Carne bovina, tipo acém	18	Kg	80	96	10	5	2	96
68	Carne bovina, moída, tipo acém	20	Kg	80	96	10	5	2	96
69	Carne bovina, tipo músculo	18	Kg	40	48	5	2	1	48
70	Carne de charque, ponta de agulha	3,9	Kg	10	12	1	1	0	12
71	Carne bovina, tipo carne de sol, tipo acém	18	Kg	20	24	2	1	1	24
72	Coxa e sobrecoxa de frango	27	Kg	40	48	5	2	1	48
73	Fígado bovino	23	Kg	10	12	1	1	0	12
74	Ovo de galinha	22	Caixa c/30 und.	30	36	4	2	1	36
75	Peito de frango	23	Kg	130	156	16	8	4	156
76	Peixe, tipo filé de merluza	25	Kg	30	36	4	2	1	36
77	Pão, tipo cachorro quente	50	Kg	50	60	6	3	2	60
78	Pão, tipo francês	50	Kg	50	60	6	3	2	60
79	Polpa de fruta, sabor cajá	40	Kg	40	48	5	2	1	48
80	Polpa de fruta, sabor goiaba	40	Kg	40	48	5	2	1	48

ÓRGÃO GERENCIADOR: 15ª DIREC – PAU DOS FERROS									
ESCOLA ESTADUAL FRANCISCO ANTÔNIO DE MOURA									
MUNICÍPIO: PILÕES									
NÚMERO TOTAL DE ALUNOS: 142									
ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIF.	PER CAPITA ALUNO (G/ML)	UNIDADE DE MEDIDA	REQUIS IÇÃO MÍNIMA ANUAL	REQUISIÇÃ O MÁXIMA ANUAL	ESTIMATIVA DE ENTREGA MENSAL	ESTIMATIVA DE ENTREGA QUINZENAL	ESTIMATIVA DE ENTREGA SEMANAL	QUANTIDAD E TOTAL ANUAL
1	Açafrão , em pó	0,50	Pacote (50g)	40	48	5	2	1	48
2	Açúcar cristal	10	Kg	90	108	11	5	3	108
3	Adoçante dietético, 100% sucralose .	6	Embalage m (75ml)	110	132	13	7	3	132
4	Amido de milho	1,0	Caixa (500g)	10	12	1	1	0	12
5	Arroz parboilizado , classe longo fino	30	Kg	130	156	16	8	4	156
6	Arroz parboilizado , integral, classe longo fino	30	Kg	130	156	16	8	4	156
7	Arroz polido , grão longo	30	Kg	90	108	11	5	3	108
8	Aveia , em flocos, integral	15	Caixa (170g)	130	156	16	8	4	156
9	Azeite de oliva , tipo extravirgem	1,0	Garrafa (500ml)	10	12	1	1	0	12
10	Biscoito de polvilho , tradicional, sem glúten	15	Pacote (100g)	210	252	25	13	6	252
11	Biscoito doce , tipo rosquinha, sabores variados (chocolate, coco e leite)	30	Pacote (350g)	120	144	14	7	4	144
12	Biscoito doce , tipo Maria	30	Pacote (350g)	240	288	29	14	7	288
13	Biscoito salgado , tipo cream cracker	30	Pacote (350g)	240	288	29	14	7	288
14	Biscoito salgado , tipo cream cracker integral,	30	Pacote (350g)	120	144	14	7	4	144

15	Cacau, em pó	10	Caixa 200g	210	252	25	13	6	252
16	Café em pó	7,0	Pacote (250g)	40	48	5	2	1	48
17	Canela, em pó	0,10	Pacote (50g)	40	48	5	2	1	48
18	Colorau, em pó	0,50	Pacote (100g)	110	132	13	7	3	132
19	Cominho, em pó	0,10	Pacote (100g)	20	24	2	1	1	24
20	Farinha de mandioca	5,0	Kg	10	12	1	1	0	12
21	Farinha de trigo	20	Kg	30	36	4	2	1	36
22	Feijão, tipo macassar	20	Kg	30	36	4	2	1	36
23	Feijão, tipo carioquinha	20	Kg	30	36	4	2	1	36
24	Feijão, tipo preto	30	Kg	40	48	5	2	1	48
25	Flocão de milho	35	Pacote (500g)	500	600	60	30	15	600
26	Leite de coco	5,0	Garrafa (500ml)	30	36	4	2	1	36
27	Leite de soja, extrato solúvel, em pó	22	Lata (300g)	100	120	12	6	3	120
28	Leite de vaca em pó, desnatado	22	Pacote (200g)	160	192	19	10	5	192
29	Leite de vaca em pó, integral	22	Pacote (200g)	310	372	37	19	9	372
30	Louro, em pó	0,10	Pacote (10g)	10	12	1	1	0	12
31	Macarrão, tipo espaguete	30	Pacote (500g)	170	204	20	10	5	204
32	Macarrão, tipo espaguete, integral	45	Pacote (500g)	130	156	16	8	4	156
33	Manteiga com sal	1,0	Embalage m (500g)	10	12	1	1	0	12
34	Milho, para o preparo de mungunzá	30	Pacote (500g)	90	108	11	5	3	108
35	Óleo comestível vegetal de soja	1,0	Garrafa (900ml)	20	24	2	1	1	24
36	Orégano desidratado	0,10	Pacote (100g)	10	12	1	1	0	12

37	Pimenta do reino , em pó	0,10	Pacote (50g)	40	48	5	2	1	48
38	Proteína texturizada de soja , granulada, de cor clara	5,0	Pacote (400g)	40	48	5	2	1	48
39	Proteína texturizada de soja , granulada, de cor escura	5,0	Pacote (400g)	40	48	5	2	1	48
40	Sal , refinado	0,30	Kg	10	12	1	1	0	12
41	Vinagre , de álcool	1,0	Garrafa (500ml)	10	12	1	1	0	12
42	Abacaxi	110	UND	280	336	34	17	8	336
43	Alface	8	UND	10	12	1	1	0	12
44	Alho	0,4	Kg	10	12	1	1	0	12
45	Banana , tipo Pacovan	32	Kg	70	84	8	4	2	84
46	Batata doce	8,3	Kg	10	12	1	1	0	12
47	Batata inglesa	4,3	Kg	30	36	4	2	1	36
48	Beterraba	7,0	Kg	10	12	1	1	0	12
49	Cebola branca	1,9	Kg	40	48	5	2	1	48
50	Cenoura	4,2	Kg	40	48	5	2	1	48
51	Chuchu	3,1	Kg	10	12	1	1	0	12
52	Coentro	0,42	UND	10	12	1	1	0	12
53	Goma de tapioca	20	Kg	30	36	4	2	1	36
54	Jerimum de leite	3,7	Kg	10	12	1	1	0	12
55	Laranja	32	Kg	70	84	8	4	2	84
56	Limão	0,72	Kg	10	12	1	1	0	12
57	Maçã nacional	91	Kg	140	168	17	8	4	168
58	Macaxeira	7,6	Kg	10	12	1	1	0	12
59	Mamão	31	Kg	70	84	8	4	2	84
60	Manga	41	Kg	110	132	13	7	3	132
61	Maracujá	13	Kg	60	72	7	4	2	72
62	Melancia	41	Kg	110	132	13	7	3	132
63	Melão	37	Kg	70	84	8	4	2	84
64	Pimentão verde	0,70	Kg	20	24	2	1	1	24
65	Tomate	1,5	Kg	40	48	5	2	1	48
66	Queijo , tipo mussarela	15	Kg	20	24	2	1	1	24
67	Carne bovina , tipo acém	18	Kg	110	132	13	7	3	132
68	Carne bovina , moída, tipo acém	20	Kg	110	132	13	7	3	132

69	Carne bovina, tipo músculo	18	Kg	60	72	7	4	2	72
70	Carne de charque, ponta de agulha	3,9	Kg	10	12	1	1	0	12
71	Carne bovina, tipo carne de sol, tipo acém	18	Kg	30	36	4	2	1	36
72	Coxa e sobrecoxa de frango	27	Kg	50	60	6	3	2	60
73	Fígado bovino	23	Kg	20	24	2	1	1	24
74	Ovo de galinha	22	Caixa c/30 und.	50	60	6	3	2	60
75	Peito de frango	23	Kg	180	216	22	11	5	216
76	Peixe, tipo filé de merluza	25	Kg	40	48	5	2	1	48
77	Pão, tipo cachorro quente	50	Kg	70	84	8	4	2	84
78	Pão, tipo francês	50	Kg	70	84	8	4	2	84
79	Polpa de fruta, sabor cajá	40	Kg	60	72	7	4	2	72
80	Polpa de fruta, sabor goiaba	40	Kg	60	72	7	4	2	72

ÓRGÃO GERENCIADOR: 15ª DIREC – PAU DOS FERROS									
ESCOLA ESTADUAL MARGARIDA DE FREITAS									
MUNICÍPIO: PORTALEGRE									
NÚMERO TOTAL DE ALUNOS: 212									
ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIF.	PER CAPITA ALUNO (G/ML)	UNIDADE DE MEDIDA	REQUIS IÇÃO MÍNIMA ANUAL	REQUISIÇÃO MÁXIMA ANUAL	ESTIMATIVA DE ENTREGA MENSAL	ESTIMATIVA DE ENTREGA QUINZENAL	ESTIMATIVA DE ENTREGA SEMANAL	QUANTIDADE TOTAL ANUAL
1	Açafraão, em pó	0,50	Pacote (50g)	60	72	7	4	2	72
2	Açúcar cristal	10	Kg	130	156	16	8	4	156
3	Adoçante dietético, <u>100% sucralose.</u>	6	Embalagem (75ml)	170	204	20	10	5	204
4	Amido de milho	1,0	Caixa (500g)	10	12	1	1	0	12
5	Arroz parboilizado, classe longo fino	30	Kg	190	228	23	11	6	228

6	Arroz parboilizado , integral, classe longo fino	30	Kg	190	228	23	11	6	228
7	Arroz polido , grão longo	30	Kg	130	156	16	8	4	156
8	Aveia , em flocos, integral	15	Caixa (170g)	190	228	23	11	6	228
9	Azeite de oliva , tipo extravirgem	1,0	Garrafa (500ml)	10	12	1	1	0	12
10	Biscoito de polvilho , tradicional, <u>sem glúten</u>	15	Pacote (100g)	320	384	38	19	10	384
11	Biscoito doce , tipo rosquinha, sabores variados (chocolate, coco e leite)	30	Pacote (350g)	180	216	22	11	5	216
12	Biscoito doce , tipo Maria	30	Pacote (350g)	360	432	43	22	11	432
13	Biscoito salgado , tipo cream cracker	30	Pacote (350g)	360	432	43	22	11	432
14	Biscoito salgado , tipo cream cracker integral,	30	Pacote (350g)	180	216	22	11	5	216
15	Cacau , em pó	10	Caixa 200g	320	384	38	19	10	384
16	Café em pó	7,0	Pacote (250g)	60	72	7	4	2	72
17	Canela , em pó	0,10	Pacote (50g)	60	72	7	4	2	72
18	Colorau , em pó	0,50	Pacote (100g)	160	192	19	10	5	192
19	Cominho , em pó	0,10	Pacote (100g)	30	36	4	2	1	36
20	Farinha de mandioca	5,0	Kg	10	12	1	1	0	12
21	Farinha de trigo	20	Kg	40	48	5	2	1	48
22	Feijão , tipo macassar	20	Kg	40	48	5	2	1	48
23	Feijão , tipo carioquinha	20	Kg	40	48	5	2	1	48
24	Feijão , tipo preto	30	Kg	60	72	7	4	2	72
25	Flocão de milho	35	Pacote (500g)	740	888	89	44	22	888
26	Leite de coco	5,0	Garrafa (500ml)	40	48	5	2	1	48

27	Leite de soja , extrato solúvel, em pó	22	Lata (300g)	160	192	19	10	5	192
28	Leite de vaca em pó, desnatado	22	Pacote (200g)	230	276	28	14	7	276
29	Leite de vaca em pó, integral	22	Pacote (200g)	470	564	56	28	14	564
30	Louro , em pó	0,10	Pacote (10g)	20	24	2	1	1	24
31	Macarrão , tipo espaguete	30	Pacote (500g)	250	300	30	15	8	300
32	Macarrão , tipo espaguete, integral	45	Pacote (500g)	190	228	23	11	6	228
33	Manteiga com sal	1,0	Embalagem (500g)	10	12	1	1	0	12
34	Milho , para o preparo de mungunzá	30	Pacote (500g)	130	156	16	8	4	156
35	Óleo comestível vegetal de soja	1,0	Garrafa (900ml)	30	36	4	2	1	36
36	Orégano desidratado	0,10	Pacote (100g)	10	12	1	1	0	12
37	Pimenta do reino , em pó	0,10	Pacote (50g)	60	72	7	4	2	72
38	Proteína texturizada de soja , granulada, de cor clara	5,0	Pacote (400g)	50	60	6	3	2	60
39	Proteína texturizada de soja , granulada, de cor escura	5,0	Pacote (400g)	50	60	6	3	2	60
40	Sal , refinado	0,30	Kg	10	12	1	1	0	12
41	Vinagre , de álcool	1,0	Garrafa (500ml)	20	24	2	1	1	24
42	Abacaxi	110	UND	420	504	50	25	13	504
43	Alface	8	UND	20	24	2	1	1	24
44	Alho	0,4	Kg	20	24	2	1	1	24
45	Banana , tipo Pacovan	32	Kg	110	132	13	7	3	132
46	Batata doce	8,3	Kg	20	24	2	1	1	24
47	Batata inglesa	4,3	Kg	40	48	5	2	1	48
48	Beterraba	7,0	Kg	20	24	2	1	1	24
49	Cebola branca	1,9	Kg	60	72	7	4	2	72
50	Cenoura	4,2	Kg	60	72	7	4	2	72
51	Chuchu	3,1	Kg	10	12	1	1	0	12

52	Coentro	0,42	UND	20	24	2	1	1	24
53	Goma de tapioca	20	Kg	40	48	5	2	1	48
54	Jerimum de leite	3,7	Kg	10	12	1	1	0	12
55	Laranja	32	Kg	110	132	13	7	3	132
56	Limão	0,72	Kg	10	12	1	1	0	12
57	Maçã nacional	91	Kg	210	252	25	13	6	252
58	Macaxeira	7,6	Kg	20	24	2	1	1	24
59	Mamão	31	Kg	110	132	13	7	3	132
60	Manga	41	Kg	170	204	20	10	5	204
61	Maracujá	13	Kg	80	96	10	5	2	96
62	Melancia	41	Kg	170	204	20	10	5	204
63	Melão	37	Kg	110	132	13	7	3	132
64	Pimentão verde	0,70	Kg	30	36	4	2	1	36
65	Tomate	1,5	Kg	60	72	7	4	2	72
66	Queijo, tipo mussarela	15	Kg	30	36	4	2	1	36
67	Carne bovina, tipo acém	18	Kg	170	204	20	10	5	204
68	Carne bovina, moída, tipo acém	20	Kg	170	204	20	10	5	204
69	Carne bovina, tipo músculo	18	Kg	80	96	10	5	2	96
70	Carne de charque, ponta de agulha	3,9	Kg	10	12	1	1	0	12
71	Carne bovina, tipo carne de sol, tipo acém	18	Kg	40	48	5	2	1	48
72	Coxa e sobrecoxa de frango	27	Kg	70	84	8	4	2	84
73	Fígado bovino	23	Kg	30	36	4	2	1	36
74	Ovo de galinha	22	Caixa c/30 und.	70	84	8	4	2	84
75	Peito de frango	23	Kg	270	324	32	16	8	324
76	Peixe, tipo filé de merluza	25	Kg	50	60	6	3	2	60
77	Pão, tipo cachorro quente	50	Kg	110	132	13	7	3	132
78	Pão, tipo francês	50	Kg	110	132	13	7	3	132
79	Polpa de fruta, sabor cajá	40	Kg	80	96	10	5	2	96
80	Polpa de fruta, sabor goiaba	40	Kg	80	96	10	5	2	96

ÓRGÃO GERENCIADOR: 15ª DIREC – PAU DOS FERROS									
ESCOLA ESTADUAL 29 DE MARÇO									
MUNICÍPIO: PAU DOS FERROS									
NÚMERO TOTAL DE ALUNOS: 146									
ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIF.	PER CAPITA ALUNO (G/ML)	UNIDADE DE MEDIDA	REQUIS IÇÃO MÍNIMA ANUAL	REQUISIÇÃO MÁXIMA ANUAL	ESTIMATIVA DE ENTREGA MENSAL	ESTIMATIVA DE ENTREGA QUINZENAL	ESTIMATIVA DE ENTREGA SEMANAL	QUANTIDADE TOTAL ANUAL
1	Açafraão, em pó	0,50	Pacote (50g)	40	48	5	2	1	48
2	Açúcar cristal	10	Kg	90	108	11	5	3	108
3	Adoçante dietético, <u>100% sucralose.</u>	6	Embalagem (75ml)	120	144	14	7	4	144
4	Amido de milho	1,0	Caixa (500g)	0	0	0	0	0	0
5	Arroz parboilizado, classe longo fino	30	Kg	130	156	16	8	4	156
6	Arroz parboilizado, integral, classe longo fino	30	Kg	130	156	16	8	4	156
7	Arroz polido, grão longo	30	Kg	90	108	11	5	3	108
8	Aveia, em flocos, integral	15	Caixa (170g)	130	156	16	8	4	156
9	Azeite de oliva, tipo extravirgem	1,0	Garrafa (500ml)	10	12	1	1	0	12
10	Biscoito de polvilho, tradicional, <u>sem glúten</u>	15	Pacote (100g)	220	264	26	13	7	264
11	Biscoito doce, tipo rosquinha, sabores variados (chocolate, coco e leite)	30	Pacote (350g)	130	156	16	8	4	156
12	Biscoito doce, tipo Maria	30	Pacote (350g)	250	300	30	15	8	300
13	Biscoito salgado, tipo cream cracker	30	Pacote (350g)	250	300	30	15	8	300
14	Biscoito salgado, tipo cream cracker integral,	30	Pacote (350g)	130	156	16	8	4	156

15	Cacau, em pó	10	Caixa 200g	220	264	26	13	7	264
16	Café em pó	7,0	Pacote (250g)	40	48	5	2	1	48
17	Canela, em pó	0,10	Pacote (50g)	40	48	5	2	1	48
18	Colorau, em pó	0,50	Pacote (100g)	110	132	13	7	3	132
19	Cominho, em pó	0,10	Pacote (100g)	20	24	2	1	1	24
20	Farinha de mandioca	5,0	Kg	10	12	1	1	0	12
21	Farinha de trigo	20	Kg	30	36	4	2	1	36
22	Feijão, tipo macassar	20	Kg	30	36	4	2	1	36
23	Feijão, tipo carioquinha	20	Kg	30	36	4	2	1	36
24	Feijão, tipo preto	30	Kg	40	48	5	2	1	48
25	Flocão de milho	35	Pacote (500g)	510	612	61	31	15	612
26	Leite de coco	5,0	Garrafa (500ml)	30	36	4	2	1	36
27	Leite de soja, extrato solúvel, em pó	22	Lata (300g)	110	132	13	7	3	132
28	Leite de vaca em pó, desnatado	22	Pacote (200g)	160	192	19	10	5	192
29	Leite de vaca em pó, integral	22	Pacote (200g)	320	384	38	19	10	384
30	Louro, em pó	0,10	Pacote (10g)	20	24	2	1	1	24
31	Macarrão, tipo espaguete	30	Pacote (500g)	180	216	22	11	5	216
32	Macarrão, tipo espaguete, integral	45	Pacote (500g)	130	156	16	8	4	156
33	Manteiga com sal	1,0	Embalage m (500g)	10	12	1	1	0	12
34	Milho, para o preparo de mungunzá	30	Pacote (500g)	90	108	11	5	3	108
35	Óleo comestível vegetal de soja	1,0	Garrafa (900ml)	20	24	2	1	1	24
36	Orégano desidratado	0,10	Pacote (100g)	10	12	1	1	0	12

37	Pimenta do reino, em pó	0,10	Pacote (50g)	40	48	5	2	1	48
38	Proteína texturizada de soja, granulada, de cor clara	5,0	Pacote (400g)	40	48	5	2	1	48
39	Proteína texturizada de soja, granulada, de cor escura	5,0	Pacote (400g)	40	48	5	2	1	48
40	Sal, refinado	0,30	Kg	10	12	1	1	0	12
41	Vinagre, de álcool	1,0	Garrafa (500ml)	10	12	1	1	0	12
42	Abacaxi	110	UND	290	348	35	17	9	348
43	Alface	8	UND	10	12	1	1	0	12
44	Alho	0,4	Kg	10	12	1	1	0	12
45	Banana, tipo Pacovan	32	Kg	70	84	8	4	2	84
46	Batata doce	8,3	Kg	10	12	1	1	0	12
47	Batata inglesa	4,3	Kg	30	36	4	2	1	36
48	Beterraba	7,0	Kg	10	12	1	1	0	12
49	Cebola branca	1,9	Kg	40	48	5	2	1	48
50	Cenoura	4,2	Kg	40	48	5	2	1	48
51	Chuchu	3,1	Kg	10	12	1	1	0	12
52	Coentro	0,42	UND	10	12	1	1	0	12
53	Goma de tapioca	20	Kg	30	36	4	2	1	36
54	Jerimum de leite	3,7	Kg	10	12	1	1	0	12
55	Laranja	32	Kg	70	84	8	4	2	84
56	Limão	0,72	Kg	10	12	1	1	0	12
57	Maçã nacional	91	Kg	150	180	18	9	5	180
58	Macaxeira	7,6	Kg	10	12	1	1	0	12
59	Mamão	31	Kg	70	84	8	4	2	84
60	Manga	41	Kg	120	144	14	7	4	144
61	Maracujá	13	Kg	60	72	7	4	2	72
62	Melancia	41	Kg	120	144	14	7	4	144
63	Melão	37	Kg	70	84	8	4	2	84
64	Pimentão verde	0,70	Kg	20	24	2	1	1	24
65	Tomate	1,5	Kg	40	48	5	2	1	48
66	Queijo, tipo mussarela	15	Kg	20	24	2	1	1	24
67	Carne bovina, tipo acém	18	Kg	120	144	14	7	4	144
68	Carne bovina, moída, tipo acém	20	Kg	120	144	14	7	4	144

69	Carne bovina, tipo músculo	18	Kg	60	72	7	4	2	72
70	Carne de charque, ponta de agulha	3,9	Kg	10	12	1	1	0	12
71	Carne bovina, tipo carne de sol, tipo acém	18	Kg	30	36	4	2	1	36
72	Coxa e sobrecoxa de frango	27	Kg	50	60	6	3	2	60
73	Fígado bovino	23	Kg	20	24	2	1	1	24
74	Ovo de galinha	22	Caixa c/30 und.	50	60	6	3	2	60
75	Peito de frango	23	Kg	180	216	22	11	5	216
76	Peixe, tipo filé de merluza	25	Kg	40	48	5	2	1	48
77	Pão, tipo cachorro quente	50	Kg	70	84	8	4	2	84
78	Pão, tipo francês	50	Kg	70	84	8	4	2	84
79	Polpa de fruta, sabor cajá	40	Kg	60	72	7	4	2	72
80	Polpa de fruta, sabor goiaba	40	Kg	60	72	7	4	2	72

ÓRGÃO GERENCIADOR: 15ª DIREC – PAU DOS FERROS									
ESCOLA ESTADUAL BERNARDINO RODRIGUES									
MUNICÍPIO: RAFAEL FERNANDES									
NÚMERO TOTAL DE ALUNOS: 16									
ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIF.	PER CAPITA ALUNO (G/ML)	UNIDADE DE MEDIDA	REQUIS IÇÃO MÍNIMA ANUAL	REQUISIÇÃ O MÁXIMA ANUAL	ESTIMATIVA DE ENTREGA MENSAL	ESTIMATIVA DE ENTREGA QUINZENAL	ESTIMATIVA DE ENTREGA SEMANAL	QUANTIDAD E TOTAL ANUAL
1	Açafrão, em pó	0,50	Pacote (50g)	10	12	1	1	0	12
2	Açúcar cristal	10	Kg	10	12	1	1	0	12
3	Adoçante dietético, <u>100% sucralose.</u>	6	Embalage m (75ml)	10	12	1	1	0	12
4	Amido de milho	1,0	Caixa (500g)	0	0	0	0	0	0
5	Arroz parboilizado, classe longo fino	30	Kg	10	12	1	1	0	12

6	Arroz parboilizado , integral, classe longo fino	30	Kg	10	12	1	1	0	12
7	Arroz polido , grão longo	30	Kg	10	12	1	1	0	12
8	Aveia , em flocos, integral	15	Caixa (170g)	10	12	1	1	0	12
9	Azeite de oliva , tipo extravirgem	1,0	Garrafa (500ml)	0	0	0	0	0	0
10	Biscoito de polvilho , tradicional, <u>sem glúten</u>	15	Pacote (100g)	20	24	2	1	1	24
11	Biscoito doce , tipo rosquinha, sabores variados (chocolate, coco e leite)	30	Pacote (350g)	10	12	1	1	0	12
12	Biscoito doce , tipo Maria	30	Pacote (350g)	30	36	4	2	1	36
13	Biscoito salgado , tipo cream cracker	30	Pacote (350g)	30	36	4	2	1	36
14	Biscoito salgado , tipo cream cracker integral,	30	Pacote (350g)	10	12	1	1	0	12
15	Cacau , em pó	10	Caixa 200g	20	24	2	1	1	24
16	Café em pó	7,0	Pacote (250g)	0	0	0	0	0	0
17	Canela , em pó	0,10	Pacote (50g)	0	0	0	0	0	0
18	Colorau , em pó	0,50	Pacote (100g)	0	0	0	0	0	0
19	Cominho , em pó	0,10	Pacote (100g)	0	0	0	0	0	0
20	Farinha de mandioca	5,0	Kg	0	0	0	0	0	0
21	Farinha de trigo	20	Kg	0	0	0	0	0	0
22	Feijão , tipo macassar	20	Kg	0	0	0	0	0	0
23	Feijão , tipo carioquinha	20	Kg	0	0	0	0	0	0
24	Feijão , tipo preto	30	Kg	0	0	0	0	0	0
25	Flocão de milho	35	Pacote (500g)	40	48	5	2	1	48
26	Leite de coco	5,0	Garrafa (500ml)	0	0	0	0	0	0

27	Leite de soja , extrato solúvel, em pó	22	Lata (300g)	0	0	0	0	0	0
28	Leite de vaca em pó, desnatado	22	Pacote (200g)	20	24	2	1	1	24
29	Leite de vaca em pó, integral	22	Pacote (200g)	50	60	6	3	2	60
30	Louro , em pó	0,10	Pacote (10g)	10	12	1	1	0	12
31	Macarrão , tipo espaguete	30	Pacote (500g)	20	24	2	1	1	24
32	Macarrão , tipo espaguete, integral	45	Pacote (500g)	10	12	1	1	0	12
33	Manteiga com sal	1,0	Embalagem (500g)	0	0	0	0	0	0
34	Milho , para o preparo de mungunzá	30	Pacote (500g)	10	12	1	1	0	12
35	Óleo comestível vegetal de soja	1,0	Garrafa (900ml)	0	0	0	0	0	0
36	Orégano desidratado	0,10	Pacote (100g)	0	0	0	0	0	0
37	Pimenta do reino , em pó	0,10	Pacote (50g)	0	0	0	0	0	0
38	Proteína texturizada de soja , granulada, de cor clara	5,0	Pacote (400g)	10	12	1	1	0	12
39	Proteína texturizada de soja , granulada, de cor escura	5,0	Pacote (400g)	10	12	1	1	0	12
40	Sal , refinado	0,30	Kg	0	0	0	0	0	0
41	Vinagre , de álcool	1,0	Garrafa (500ml)	0	0	0	0	0	0
42	Abacaxi	110	UND	30	36	4	2	1	36
43	Alface	8	UND	10	12	1	1	0	12
44	Alho	0,4	Kg	0	0	0	0	0	0
45	Banana , tipo Pacovan	32	Kg	10	12	1	1	0	12
46	Batata doce	8,3	Kg	0	0	0	0	0	0
47	Batata inglesa	4,3	Kg	0	0	0	0	0	0
48	Beterraba	7,0	Kg	0	0	0	0	0	0
49	Cebola branca	1,9	Kg	0	0	0	0	0	0
50	Cenoura	4,2	Kg	0	0	0	0	0	0
51	Chuchu	3,1	Kg	0	0	0	0	0	0

52	Coentro	0,42	UND	0	0	0	0	0	0
53	Goma de tapioca	20	Kg	0	0	0	0	0	0
54	Jerimum de leite	3,7	Kg	0	0	0	0	0	0
55	Laranja	32	Kg	10	12	1	1	0	12
56	Limão	0,72	Kg	0	0	0	0	0	0
57	Maçã nacional	91	Kg	20	24	2	1	1	24
58	Macaxeira	7,6	Kg	0	0	0	0	0	0
59	Mamão	31	Kg	10	12	1	1	0	12
60	Manga	41	Kg	10	12	1	1	0	12
61	Maracujá	13	Kg	10	12	1	1	0	12
62	Melancia	41	Kg	10	12	1	1	0	12
63	Melão	37	Kg	10	12	1	1	0	12
64	Pimentão verde	0,70	Kg	0	0	0	0	0	0
65	Tomate	1,5	Kg	0	0	0	0	0	0
66	Queijo, tipo mussarela	15	Kg	0	0	0	0	0	0
67	Carne bovina, tipo acém	18	Kg	10	12	1	1	0	12
68	Carne bovina, moída, tipo acém	20	Kg	10	12	1	1	0	12
69	Carne bovina, tipo músculo	18	Kg	10	12	1	1	0	12
70	Carne de charque, ponta de agulha	3,9	Kg	0	0	0	0	0	0
71	Carne bovina, tipo carne de sol, tipo acém	18	Kg	0	0	0	0	0	0
72	Coxa e sobrecoxa de frango	27	Kg	10	12	1	1	0	12
73	Fígado bovino	23	Kg	0	0	0	0	0	0
74	Ovo de galinha	22	Caixa c/30 und.	10	12	1	1	0	12
75	Peito de frango	23	Kg	20	24	2	1	1	24
76	Peixe, tipo filé de merluza	25	Kg	0	0	0	0	0	0
77	Pão, tipo cachorro quente	50	Kg	10	12	1	1	0	12
78	Pão, tipo francês	50	Kg	10	12	1	1	0	12
79	Polpa de fruta, sabor cajá	40	Kg	10	12	1	1	0	12
80	Polpa de fruta, sabor goiaba	40	Kg	10	12	1	1	0	12

ÓRGÃO GERENCIADOR: 15ª DIREC – PAU DOS FERROS									
ESCOLA ESTADUAL JOSÉ FERREIRA DA COSTA									
MUNICÍPIO: RAFAEL FERNANDES									
NÚMERO TOTAL DE ALUNOS: 267									
ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIF.	PER CAPITA ALUNO (G/ML)	UNIDADE DE MEDIDA	REQUIS IÇÃO MÍNIMA ANUAL	REQUISIÇÃO MÁXIMA ANUAL	ESTIMATIVA DE ENTREGA MENSAL	ESTIMATIVA DE ENTREGA QUINZENAL	ESTIMATIVA DE ENTREGA SEMANAL	QUANTIDADE TOTAL ANUAL
1	Açafrão, em pó	0,50	Pacote (50g)	80	96	10	5	2	96
2	Açúcar cristal	10	Kg	150	180	18	9	5	180
3	Adoçante dietético, <u>100% sucralose.</u>	6	Embalagem (75ml)	180	216	22	11	5	216
4	Amido de milho	1,0	Caixa (500g)	10	12	1	1	0	12
5	Arroz parboilizado, classe longo fino	30	Kg	210	252	25	13	6	252
6	Arroz parboilizado, integral, classe longo fino	30	Kg	210	252	25	13	6	252
7	Arroz polido, grão longo	30	Kg	150	180	18	9	5	180
8	Aveia, em flocos, integral	15	Caixa (170g)	200	240	24	12	6	240
9	Azeite de oliva, tipo extravirgem	1,0	Garrafa (500ml)	10	12	1	1	0	12
10	Biscoito de polvilho, tradicional, <u>sem glúten</u>	15	Pacote (100g)	350	420	42	21	11	420
11	Biscoito doce, tipo rosquinha, sabores variados (chocolate, coco e leite)	30	Pacote (350g)	210	252	25	13	6	252
12	Biscoito doce, tipo Maria	30	Pacote (350g)	410	492	49	25	12	492
13	Biscoito salgado, tipo cream cracker	30	Pacote (350g)	410	492	49	25	12	492
14	Biscoito salgado, tipo cream cracker integral,	30	Pacote (350g)	200	240	24	12	6	240

15	Cacau, em pó	10	Caixa 200g	370	444	44	22	11	444
16	Café em pó	7,0	Pacote (250g)	70	84	8	4	2	84
17	Canela, em pó	0,10	Pacote (50g)	70	84	8	4	2	84
18	Colorau, em pó	0,50	Pacote (100g)	190	228	23	11	6	228
19	Cominho, em pó	0,10	Pacote (100g)	40	48	5	2	1	48
20	Farinha de mandioca	5,0	Kg	20	24	2	1	1	24
21	Farinha de trigo	20	Kg	50	60	6	3	2	60
22	Feijão, tipo macassar	20	Kg	50	60	6	3	2	60
23	Feijão, tipo carioquinha	20	Kg	50	60	6	3	2	60
24	Feijão, tipo preto	30	Kg	70	84	8	4	2	84
25	Flocão de milho	35	Pacote (500g)	870	1.044	104	52	26	1.044
26	Leite de coco	5,0	Garrafa (500ml)	50	60	6	3	2	60
27	Leite de soja, extrato solúvel, em pó	22	Lata (300g)	170	204	20	10	5	204
28	Leite de vaca em pó, desnatado	22	Pacote (200g)	250	300	30	15	8	300
29	Leite de vaca em pó, integral	22	Pacote (200g)	550	660	66	33	17	660
30	Louro, em pó	0,10	Pacote (10g)	20	24	2	1	1	24
31	Macarrão, tipo espaguete	30	Pacote (500g)	300	360	36	18	9	360
32	Macarrão, tipo espaguete, integral	45	Pacote (500g)	210	252	25	13	6	252
33	Manteiga com sal	1,0	Embalage m (500g)	10	12	1	1	0	12
34	Milho, para o preparo de mungunzá	30	Pacote (500g)	150	180	18	9	5	180
35	Óleo comestível vegetal de soja	1,0	Garrafa (900ml)	40	48	5	2	1	48
36	Orégano desidratado	0,10	Pacote (100g)	10	12	1	1	0	12

37	Pimenta do reino , em pó	0,10	Pacote (50g)	70	84	8	4	2	84
38	Proteína texturizada de soja , granulada, de cor clara	5,0	Pacote (400g)	60	72	7	4	2	72
39	Proteína texturizada de soja , granulada, de cor escura	5,0	Pacote (400g)	60	72	7	4	2	72
40	Sal , refinado	0,30	Kg	10	12	1	1	0	12
41	Vinagre , de álcool	1,0	Garrafa (500ml)	20	24	2	1	1	24
42	Abacaxi	110	UND	460	552	55	28	14	552
43	Alface	8	UND	20	24	2	1	1	24
44	Alho	0,4	Kg	20	24	2	1	1	24
45	Banana , tipo Pacovan	32	Kg	120	144	14	7	4	144
46	Batata doce	8,3	Kg	20	24	2	1	1	24
47	Batata inglesa	4,3	Kg	50	60	6	3	2	60
48	Beterraba	7,0	Kg	20	24	2	1	1	24
49	Cebola branca	1,9	Kg	70	84	8	4	2	84
50	Cenoura	4,2	Kg	70	84	8	4	2	84
51	Chuchu	3,1	Kg	10	12	1	1	0	12
52	Coentro	0,42	UND	20	24	2	1	1	24
53	Goma de tapioca	20	Kg	50	60	6	3	2	60
54	Jerimum de leite	3,7	Kg	10	12	1	1	0	12
55	Laranja	32	Kg	120	144	14	7	4	144
56	Limão	0,72	Kg	20	24	2	1	1	24
57	Maçã nacional	91	Kg	230	276	28	14	7	276
58	Macaxeira	7,6	Kg	20	24	2	1	1	24
59	Mamão	31	Kg	120	144	14	7	4	144
60	Manga	41	Kg	180	216	22	11	5	216
61	Maracujá	13	Kg	90	108	11	5	3	108
62	Melancia	41	Kg	200	240	24	12	6	240
63	Melão	37	Kg	120	144	14	7	4	144
64	Pimentão verde	0,70	Kg	40	48	5	2	1	48
65	Tomate	1,5	Kg	70	84	8	4	2	84
66	Queijo , tipo mussarela	15	Kg	40	48	5	2	1	48
67	Carne bovina , tipo acém	18	Kg	200	240	24	12	6	240
68	Carne bovina , moída, tipo acém	20	Kg	190	228	23	11	6	228

69	Carne bovina, tipo músculo	18	Kg	100	120	12	6	3	120
70	Carne de charque, ponta de agulha	3,9	Kg	10	12	1	1	0	12
71	Carne bovina, tipo carne de sol, tipo acém	18	Kg	50	60	6	3	2	60
72	Coxa e sobrecoxa de frango	27	Kg	90	108	11	5	3	108
73	Fígado bovino	23	Kg	30	36	4	2	1	36
74	Ovo de galinha	22	Caixa c/30 und.	80	96	10	5	2	96
75	Peito de frango	23	Kg	310	372	37	19	9	372
76	Peixe, tipo filé de merluza	25	Kg	60	72	7	4	2	72
77	Pão, tipo cachorro quente	50	Kg	120	144	14	7	4	144
78	Pão, tipo francês	50	Kg	120	144	14	7	4	144
79	Polpa de fruta, sabor cajá	40	Kg	100	120	12	6	3	120
80	Polpa de fruta, sabor goiaba	40	Kg	100	120	12	6	3	120

ÓRGÃO GERENCIADOR: 15ª DIREC – PAU DOS FERROS									
ESCOLA ESTADUAL MANO MARCELINO									
MUNICÍPIO: RAFAEL FERNANDES									
NÚMERO TOTAL DE ALUNOS: 87									
ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIF.	PER CAPITA ALUNO (G/ML)	UNIDADE DE MEDIDA	REQUIS IÇÃO MÍNIMA ANUAL	REQUISIÇÃ O MÁXIMA ANUAL	ESTIMATIVA DE ENTREGA MENSAL	ESTIMATIVA DE ENTREGA QUINZENAL	ESTIMATIVA DE ENTREGA SEMANAL	QUANTIDAD E TOTAL ANUAL
1	Açafraão, em pó	0,50	Pacote (50g)	30	36	4	2	1	36
2	Açúcar cristal	10	Kg	50	60	6	3	2	60
3	Adoçante dietético, <u>100% sucralose.</u>	6	Embalage m (75ml)	70	84	8	4	2	84
4	Amido de milho	1,0	Caixa (500g)	10	12	1	1	0	12
5	Arroz parboilizado, classe longo fino	30	Kg	80	96	10	5	2	96

6	Arroz parboilizado , integral, classe longo fino	30	Kg	80	96	10	5	2	96
7	Arroz polido , grão longo	30	Kg	50	60	6	3	2	60
8	Aveia , em flocos, integral	15	Caixa (170g)	80	96	10	5	2	96
9	Azeite de oliva , tipo extravirgem	1,0	Garrafa (500ml)	10	12	1	1	0	12
10	Biscoito de polvilho , tradicional, <u>sem glúten</u>	15	Pacote (100g)	130	156	16	8	4	156
11	Biscoito doce , tipo rosquinha, sabores variados (chocolate, coco e leite)	30	Pacote (350g)	70	84	8	4	2	84
12	Biscoito doce , tipo Maria	30	Pacote (350g)	150	180	18	9	5	180
13	Biscoito salgado , tipo cream cracker	30	Pacote (350g)	150	180	18	9	5	180
14	Biscoito salgado , tipo cream cracker integral,	30	Pacote (350g)	70	84	8	4	2	84
15	Cacau , em pó	10	Caixa 200g	130	156	16	8	4	156
16	Café em pó	7,0	Pacote (250g)	20	24	2	1	1	24
17	Canela , em pó	0,10	Pacote (50g)	30	36	4	2	1	36
18	Colorau , em pó	0,50	Pacote (100g)	70	84	8	4	2	84
19	Cominho , em pó	0,10	Pacote (100g)	10	12	1	1	0	12
20	Farinha de mandioca	5,0	Kg	10	12	1	1	0	12
21	Farinha de trigo	20	Kg	30	36	4	2	1	36
22	Feijão , tipo macassar	20	Kg	20	24	2	1	1	24
23	Feijão , tipo carioquinha	20	Kg	20	24	2	1	1	24
24	Feijão , tipo preto	30	Kg	30	36	4	2	1	36
25	Flocão de milho	35	Pacote (500g)	300	360	36	18	9	360
26	Leite de coco	5,0	Garrafa (500ml)	20	24	2	1	1	24

27	Leite de soja , extrato solúvel, em pó	22	Lata (300g)	60	72	7	4	2	72
28	Leite de vaca em pó, desnatado	22	Pacote (200g)	100	120	12	6	3	120
29	Leite de vaca em pó, integral	22	Pacote (200g)	190	228	23	11	6	228
30	Louro , em pó	0,10	Pacote (10g)	10	12	1	1	0	12
31	Macarrão , tipo espaguete	30	Pacote (500g)	100	120	12	6	3	120
32	Macarrão , tipo espaguete, integral	45	Pacote (500g)	80	96	10	5	2	96
33	Manteiga com sal	1,0	Embalagem (500g)	0	0	0	0	0	0
34	Milho , para o preparo de mungunzá	30	Pacote (500g)	50	60	6	3	2	60
35	Óleo comestível vegetal de soja	1,0	Garrafa (900ml)	10	12	1	1	0	12
36	Orégano desidratado	0,10	Pacote (100g)	10	12	1	1	0	12
37	Pimenta do reino , em pó	0,10	Pacote (50g)	30	36	4	2	1	36
38	Proteína texturizada de soja , granulada, de cor clara	5,0	Pacote (400g)	20	24	2	1	1	24
39	Proteína texturizada de soja , granulada, de cor escura	5,0	Pacote (400g)	20	24	2	1	1	24
40	Sal , refinado	0,30	Kg	10	12	1	1	0	12
41	Vinagre , de álcool	1,0	Garrafa (500ml)	10	12	1	1	0	12
42	Abacaxi	110	UND	170	204	20	10	5	204
43	Alface	8	UND	10	12	1	1	0	12
44	Alho	0,4	Kg	0	0	0	0	0	0
45	Banana , tipo Pacovan	32	Kg	40	48	5	2	1	48
46	Batata doce	8,3	Kg	10	12	1	1	0	12
47	Batata inglesa	4,3	Kg	20	24	2	1	1	24
48	Beterraba	7,0	Kg	10	12	1	1	0	12
49	Cebola branca	1,9	Kg	30	36	4	2	1	36
50	Cenoura	4,2	Kg	30	36	4	2	1	36
51	Chuchu	3,1	Kg	0	0	0	0	0	0

52	Coentro	0,42	UND	10	12	1	1	0	12
53	Goma de tapioca	20	Kg	20	24	2	1	1	24
54	Jerimum de leite	3,7	Kg	0	0	0	0	0	0
55	Laranja	32	Kg	40	48	5	2	1	48
56	Limão	0,72	Kg	10	12	1	1	0	12
57	Maçã nacional	91	Kg	90	108	11	5	3	108
58	Macaxeira	7,6	Kg	10	12	1	1	0	12
59	Mamão	31	Kg	40	48	5	2	1	48
60	Manga	41	Kg	70	84	8	4	2	84
61	Maracujá	13	Kg	30	36	4	2	1	36
62	Melancia	41	Kg	70	84	8	4	2	84
63	Melão	37	Kg	40	48	5	2	1	48
64	Pimentão verde	0,70	Kg	10	12	1	1	0	12
65	Tomate	1,5	Kg	30	36	4	2	1	36
66	Queijo, tipo mussarela	15	Kg	10	12	1	1	0	12
67	Carne bovina, tipo acém	18	Kg	70	84	8	4	2	84
68	Carne bovina, moída, tipo acém	20	Kg	70	84	8	4	2	84
69	Carne bovina, tipo músculo	18	Kg	30	36	4	2	1	36
70	Carne de charque, ponta de agulha	3,9	Kg	10	12	1	1	0	12
71	Carne bovina, tipo carne de sol, tipo acém	18	Kg	20	24	2	1	1	24
72	Coxa e sobrecoxa de frango	27	Kg	30	36	4	2	1	36
73	Fígado bovino	23	Kg	10	12	1	1	0	12
74	Ovo de galinha	22	Caixa c/30 und.	30	36	4	2	1	36
75	Peito de frango	23	Kg	110	132	13	7	3	132
76	Peixe, tipo filé de merluza	25	Kg	20	24	2	1	1	24
77	Pão, tipo cachorro quente	50	Kg	40	48	5	2	1	48
78	Pão, tipo francês	50	Kg	40	48	5	2	1	48
79	Polpa de fruta, sabor cajá	40	Kg	30	36	4	2	1	36
80	Polpa de fruta, sabor goiaba	40	Kg	30	36	4	2	1	36

ÓRGÃO GERENCIADOR: 15ª DIREC – PAU DOS FERROS									
ESCOLA ESTADUAL MARIA ANGELINA GOMES									
MUNICÍPIO: RIACHO DE SANTANA									
NÚMERO TOTAL DE ALUNOS: 252									
ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIF.	PER CAPITA ALUNO (G/ML)	UNIDADE DE MEDIDA	REQUIS IÇÃO MÍNIMA ANUAL	REQUISIÇÃ O MÁXIMA ANUAL	ESTIMATIVA DE ENTREGA MENSAL	ESTIMATIVA DE ENTREGA QUINZENAL	ESTIMATIVA DE ENTREGA SEMANAL	QUANTIDAD E TOTAL ANUAL
1	Açafrão, em pó	0,50	Pacote (50g)	70	84	8	4	2	84
2	Açúcar cristal	10	Kg	150	180	18	9	5	180
3	Adoçante dietético, <u>100% sucralose.</u>	6	Embalage m (75ml)	190	228	23	11	6	228
4	Amido de milho	1,0	Caixa (500g)	10	12	1	1	0	12
5	Arroz parboilizado, classe longo fino	30	Kg	290	348	35	17	9	348
6	Arroz parboilizado, integral, classe longo fino	30	Kg	210	252	25	13	6	252
7	Arroz polido, grão longo	30	Kg	150	180	18	9	5	180
8	Aveia, em flocos, integral	15	Caixa (170g)	200	240	24	12	6	240
9	Azeite de oliva, tipo extravigem	1,0	Garrafa (500ml)	10	12	1	1	0	12
10	Biscoito de polvilho, tradicional, <u>sem glúten</u>	15	Pacote (100g)	350	420	42	21	11	420
11	Biscoito doce, tipo rosquinha, sabores	30	Pacote (350g)	210	252	25	13	6	252
	variados (chocolate, coco e leite)								
12	Biscoito doce, tipo Maria	30	Pacote (350g)	410	492	49	25	12	492
13	Biscoito salgado, tipo cream cracker	30	Pacote (350g)	410	492	49	25	12	492
14	Biscoito salgado, tipo cream cracker integral,	30	Pacote (350g)	200	240	24	12	6	240

15	Cacau , em pó	10	Caixa 200g	360	432	43	22	11	432
16	Café em pó	7,0	Pacote (250g)	70	84	8	4	2	84
17	Canela , em pó	0,10	Pacote (50g)	70	84	8	4	2	84
18	Colorau , em pó	0,50	Pacote (100g)	180	216	22	11	5	216
19	Cominho , em pó	0,10	Pacote (100g)	40	48	5	2	1	48
20	Farinha de mandioca	5,0	Kg	10	12	1	1	0	12
21	Farinha de trigo	20	Kg	50	60	6	3	2	60
22	Feijão , tipo macassar	20	Kg	50	60	6	3	2	60
23	Feijão , tipo carioquinha	20	Kg	50	60	6	3	2	60
24	Feijão , tipo preto	30	Kg	70	84	8	4	2	84
25	Flocão de milho	35	Pacote (500g)	850	1.020	102	51	26	1.020
26	Leite de coco	5,0	Garrafa (500ml)	50	60	6	3	2	60
27	Leite de soja , extrato solúvel, em pó	22	Lata (300g)	170	204	20	10	5	204
28	Leite de vaca em pó , desnatado	22	Pacote (200g)	260	312	31	16	8	312
29	Leite de vaca em pó , integral	22	Pacote (200g)	530	636	64	32	16	636
30	Louro , em pó	0,10	Pacote (10g)	20	24	2	1	1	24
31	Macarrão , tipo espaguete	30	Pacote (500g)	290	348	35	17	9	348
32	Macarrão , tipo espaguete, integral	45	Pacote (500g)	210	252	25	13	6	252
33	Manteiga com sal	1,0	Embalage m (500g)	10	12	1	1	0	12
34	Milho , para o preparo de mungunzá	30	Pacote (500g)	150	180	18	9	5	180
35	Óleo comestível vegetal de soja	1,0	Garrafa (900ml)	40	48	5	2	1	48
36	Orégano desidratado	0,10	Pacote (100g)	10	12	1	1	0	12

37	Pimenta do reino , em pó	0,10	Pacote (50g)	70	84	8	4	2	84
38	Proteína texturizada de soja , granulada, de cor clara	5,0	Pacote (400g)	60	72	7	4	2	72
39	Proteína texturizada de soja , granulada, de cor escura	5,0	Pacote (400g)	60	72	7	4	2	72
40	Sal , refinado	0,30	Kg	10	12	1	1	0	12
41	Vinagre , de álcool	1,0	Garrafa (500ml)	20	24	2	1	1	24
42	Abacaxi	110	UND	460	552	55	28	14	552
43	Alface	8	UND	20	24	2	1	1	24
44	Alho	0,4	Kg	20	24	2	1	1	24
45	Banana , tipo Pacovan	32	Kg	120	144	14	7	4	144
46	Batata doce	8,3	Kg	20	24	2	1	1	24
47	Batata inglesa	4,3	Kg	50	60	6	3	2	60
48	Beterraba	7,0	Kg	20	24	2	1	1	24
49	Cebola branca	1,9	Kg	70	84	8	4	2	84
50	Cenoura	4,2	Kg	70	84	8	4	2	84
51	Chuchu	3,1	Kg	10	12	1	1	0	12
52	Coentro	0,42	UND	20	24	2	1	1	24
53	Goma de tapioca	20	Kg	50	60	6	3	2	60
54	Jerimum de leite	3,7	Kg	10	12	1	1	0	12
55	Laranja	32	Kg	120	144	14	7	4	144
56	Limão	0,72	Kg	20	24	2	1	1	24
57	Maçã nacional	91	Kg	230	276	28	14	7	276
58	Macaxeira	7,6	Kg	20	24	2	1	1	24
59	Mamão	31	Kg	120	144	14	7	4	144
60	Manga	41	Kg	190	228	23	11	6	228
61	Maracujá	13	Kg	90	108	11	5	3	108
62	Melancia	41	Kg	190	228	23	11	6	228
63	Melão	37	Kg	120	144	14	7	4	144
64	Pimentão verde	0,70	Kg	40	48	5	2	1	48
65	Tomate	1,5	Kg	70	84	8	4	2	84
66	Queijo , tipo mussarela	15	Kg	40	48	5	2	1	48
67	Carne bovina , tipo acém	18	Kg	190	228	23	11	6	228
68	Carne bovina , moída, tipo acém	20	Kg	190	228	23	11	6	228

69	Carne bovina, tipo músculo	18	Kg	100	120	12	6	3	120
70	Carne de charque, ponta de agulha	3,9	Kg	10	12	1	1	0	12
71	Carne bovina, tipo carne de sol, tipo acém	18	Kg	50	60	6	3	2	60
72	Coxa e sobrecoxa de frango	27	Kg	90	108	11	5	3	108
73	Fígado bovino	23	Kg	30	36	4	2	1	36
74	Ovo de galinha	22	Caixa c/30 und.	80	96	10	5	2	96
75	Peito de frango	23	Kg	300	360	36	18	9	360
76	Peixe, tipo filé de merluza	25	Kg	60	72	7	4	2	72
77	Pão, tipo cachorro quente	50	Kg	120	144	14	7	4	144
78	Pão, tipo francês	50	Kg	120	144	14	7	4	144
79	Polpa de fruta, sabor cajá	40	Kg	100	120	12	6	3	120
80	Polpa de fruta, sabor goiaba	40	Kg	100	120	12	6	3	120

ÓRGÃO GERENCIADOR: 15ª DIREC – PAU DOS FERROS									
ESCOLA ESTADUAL PROF. MANOEL HERCULANO									
MUNICÍPIO: SÃO FRANCISCO DO OESTE									
NÚMERO TOTAL DE ALUNOS: 150									
ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIF.	PER CAPITA ALUNO (G/ML)	UNIDADE DE MEDIDA	REQUIS IÇÃO MÍNIMA ANUAL	REQUISIÇÃO MÁXIMA ANUAL	ESTIMATIVA DE ENTREGA MENSAL	ESTIMATIVA DE ENTREGA QUINZENAL	ESTIMATIVA DE ENTREGA SEMANAL	QUANTIDADE TOTAL ANUAL
1	Açafrão, em pó	0,50	Pacote (50g)	40	48	5	2	1	48
2	Açúcar cristal	10	Kg	80	96	10	5	2	96
3	Adoçante dietético, <u>100% sucralose.</u>	6	Embalagem (75ml)	90	108	11	5	3	108
4	Amido de milho	1,0	Caixa (500g)	10	12	1	1	0	12
5	Arroz parboilizado, classe longo fino	30	Kg	100	120	12	6	3	120

6	Arroz parboilizado, integral, classe longo fino	30	Kg	100	120	12	6	3	120
7	Arroz polido, grão longo	30	Kg	80	96	10	5	2	96
8	Aveia, em flocos, integral	15	Caixa (170g)	90	108	11	5	3	108
9	Azeite de oliva, tipo extravirgem	1,0	Garrafa (500ml)	10	12	1	1	0	12
10	Biscoito de polvilho, tradicional, <u>sem glúten</u>	15	Pacote (100g)	160	192	19	10	5	192
11	Biscoito doce, tipo rosquinha, sabores variados (chocolate, coco e leite)	30	Pacote (350g)	110	132	13	7	3	132
12	Biscoito doce, tipo Maria	30	Pacote (350g)	200	240	24	12	6	240
13	Biscoito salgado, tipo cream cracker	30	Pacote (350g)	200	240	24	12	6	240
14	Biscoito salgado, tipo cream cracker integral,	30	Pacote (350g)	90	108	11	5	3	108
15	Cacau, em pó	10	Caixa 200g	190	228	23	11	6	228
16	Café em pó	7,0	Pacote (250g)	40	48	5	2	1	48
17	Canela, em pó	0,10	Pacote (50g)	40	48	5	2	1	48
18	Colorau, em pó	0,50	Pacote (100g)	100	120	12	6	3	120
19	Cominho, em pó	0,10	Pacote (100g)	20	24	2	1	1	24
20	Farinha de mandioca	5,0	Kg	10	12	1	1	0	12
21	Farinha de trigo	20	Kg	20	24	2	1	1	24
22	Feijão, tipo macassar	20	Kg	20	24	2	1	1	24
23	Feijão, tipo carioquinha	20	Kg	20	24	2	1	1	24
24	Feijão, tipo preto	30	Kg	40	48	5	2	1	48
25	Flocão de milho	35	Pacote (500g)	450	540	54	27	14	540
26	Leite de coco	5,0	Garrafa (500ml)	30	36	4	2	1	36

27	Leite de soja , extrato solúvel, em pó	22	Lata (300g)	80	96	10	5	2	96
28	Leite de vaca em pó, desnatado	22	Pacote (200g)	120	144	14	7	4	144
29	Leite de vaca em pó, integral	22	Pacote (200g)	280	336	34	17	8	336
30	Louro , em pó	0,10	Pacote (10g)	10	12	1	1	0	12
31	Macarrão , tipo espaguete	30	Pacote (500g)	150	180	18	9	5	180
32	Macarrão , tipo espaguete, integral	45	Pacote (500g)	100	120	12	6	3	120
33	Manteiga com sal	1,0	Embalagem (500g)	10	12	1	1	0	12
34	Milho , para o preparo de mungunzá	30	Pacote (500g)	80	96	10	5	2	96
35	Óleo comestível vegetal de soja	1,0	Garrafa (900ml)	20	24	2	1	1	24
36	Orégano desidratado	0,10	Pacote (100g)	10	12	1	1	0	12
37	Pimenta do reino , em pó	0,10	Pacote (50g)	40	48	5	2	1	48
38	Proteína texturizada de soja , granulada, de cor clara	5,0	Pacote (400g)	30	36	4	2	1	36
39	Proteína texturizada de soja , granulada, de cor escura	5,0	Pacote (400g)	30	36	4	2	1	36
40	Sal , refinado	0,30	Kg	10	12	1	1	0	12
41	Vinagre , de álcool	1,0	Garrafa (500ml)	10	12	1	1	0	12
42	Abacaxi	110	UND	210	252	25	13	6	252
43	Alface	8	UND	10	12	1	1	0	12
44	Alho	0,4	Kg	10	12	1	1	0	12
45	Banana , tipo Pacovan	32	Kg	60	72	7	4	2	72
46	Batata doce	8,3	Kg	10	12	1	1	0	12
47	Batata inglesa	4,3	Kg	30	36	4	2	1	36
48	Beterraba	7,0	Kg	10	12	1	1	0	12
49	Cebola branca	1,9	Kg	40	48	5	2	1	48
50	Cenoura	4,2	Kg	40	48	5	2	1	48
51	Chuchu	3,1	Kg	10	12	1	1	0	12

52	Coentro	0,42	UND	10	12	1	1	0	12
53	Goma de tapioca	20	Kg	20	24	2	1	1	24
54	Jerimum de leite	3,7	Kg	10	12	1	1	0	12
55	Laranja	32	Kg	60	72	7	4	2	72
56	Limão	0,72	Kg	10	12	1	1	0	12
57	Maçã nacional	91	Kg	110	132	13	7	3	132
58	Macaxeira	7,6	Kg	10	12	1	1	0	12
59	Mamão	31	Kg	60	72	7	4	2	72
60	Manga	41	Kg	90	108	11	5	3	108
61	Maracujá	13	Kg	40	48	5	2	1	48
62	Melancia	41	Kg	100	120	12	6	3	120
63	Melão	37	Kg	60	72	7	4	2	72
64	Pimentão verde	0,70	Kg	20	24	2	1	1	24
65	Tomate	1,5	Kg	40	48	5	2	1	48
66	Queijo, tipo mussarela	15	Kg	20	24	2	1	1	24
67	Carne bovina, tipo acém	18	Kg	100	120	12	6	3	120
68	Carne bovina, moída, tipo acém	20	Kg	90	108	11	5	3	108
69	Carne bovina, tipo músculo	18	Kg	50	60	6	3	2	60
70	Carne de charque, ponta de agulha	3,9	Kg	10	12	1	1	0	12
71	Carne bovina, tipo carne de sol, tipo acém	18	Kg	30	36	4	2	1	36
72	Coxa e sobrecoxa de frango	27	Kg	50	60	6	3	2	60
73	Fígado bovino	23	Kg	10	12	1	1	0	12
74	Ovo de galinha	22	Caixa c/30 und.	40	48	5	2	1	48
75	Peito de frango	23	Kg	160	192	19	10	5	192
76	Peixe, tipo filé de merluza	25	Kg	30	36	4	2	1	36
77	Pão, tipo cachorro quente	50	Kg	60	72	7	4	2	72
78	Pão, tipo francês	50	Kg	60	72	7	4	2	72
79	Polpa de fruta, sabor cajá	40	Kg	50	60	6	3	2	60
80	Polpa de fruta, sabor goiaba	40	Kg	50	60	6	3	2	60

ÓRGÃO GERENCIADOR: 15ª DIREC – PAU DOS FERROS

ESCOLA ESTADUAL GILNEY DE SOUSA

MUNICÍPIO: SÃO MIGUEL

NÚMERO TOTAL DE ALUNOS: 807

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIF.	PER CAPITA ALUNO (G/ML)	UNIDADE DE MEDIDA	REQUIS IÇÃO MÍNIMA ANUAL	REQUISIÇÃ O MÁXIMA ANUAL	ESTIMATIVA DE ENTREGA MENSAL	ESTIMATIVA DE ENTREGA QUINZENAL	ESTIMATIVA DE ENTREGA SEMANAL	QUANTIDAD E TOTAL ANUAL
1	Açafrão, em pó	0,50	Pacote (50g)	230	276	28	14	7	276
2	Açúcar cristal	10	Kg	450	540	54	27	14	540
3	Adoçante dietético, <u>100% sucralose.</u>	6	Embalage m (75ml)	520	624	62	31	16	624
4	Amido de milho	1,0	Caixa (500g)	20	24	2	1	1	24
5	Arroz parboilizado, classe longo fino	30	Kg	600	720	72	36	18	720
6	Arroz parboilizado, integral, classe longo fino	30	Kg	600	720	72	36	18	720
7	Arroz polido, grão longo	30	Kg	440	528	53	26	13	528
8	Aveia, em flocos, integral	15	Caixa (170g)	570	684	68	34	17	684
9	Azeite de oliva, tipo extravigem	1,0	Garrafa (500ml)	40	48	5	2	1	48
10	Biscoito de polvilho, tradicional, <u>sem glúten</u>	15	Pacote (100g)	970	1.164	116	58	29	1.164
11	Biscoito doce, tipo rosquinha, sabores variados (chocolate, coco e leite)	30	Pacote (350g)	620	744	74	37	19	744
12	Biscoito doce, tipo Maria	30	Pacote (350g)	1.170	1.404	140	70	35	1.404
13	Biscoito salgado, tipo cream cracker	30	Pacote (350g)	1.170	1.404	140	70	35	1.404
14	Biscoito salgado, tipo cream cracker integral,	30	Pacote (350g)	550	660	66	33	17	660
15	Cacau, em pó	10	Caixa 200g	1.090	1.308	131	65	33	1.308

16	Café em pó	7,0	Pacote (250g)	200	240	24	12	6	240
17	Canela, em pó	0,10	Pacote (50g)	220	264	26	13	7	264
18	Colorau, em pó	0,50	Pacote (100g)	540	648	65	32	16	648
19	Cominho, em pó	0,10	Pacote (100g)	110	132	13	7	3	132
20	Farinha de mandioca	5,0	Kg	60	72	7	4	2	72
21	Farinha de trigo	20	Kg	130	156	16	8	4	156
22	Feijão, tipo macassar	20	Kg	130	156	16	8	4	156
23	Feijão, tipo carioquinha	20	Kg	130	156	16	8	4	156
24	Feijão, tipo preto	30	Kg	220	264	26	13	7	264
25	Flocão de milho	35	Pacote (500g)	2.540	3.048	305	152	76	3.048
26	Leite de coco	5,0	Garrafa (500ml)	150	180	18	9	5	180
27	Leite de soja, extrato solúvel, em pó	22	Lata (300g)	470	564	56	28	14	564
28	Leite de vaca em pó, desnatado	22	Pacote (200g)	710	852	85	43	21	852
29	Leite de vaca em pó, integral	22	Pacote (200g)	1.600	1.920	192	96	48	1.920
30	Louro, em pó	0,10	Pacote (10g)	130	156	16	8	4	156
31	Macarrão, tipo espaguete	30	Pacote (500g)	870	1.044	104	52	26	1.044
32	Macarrão, tipo espaguete, integral	45	Pacote (500g)	580	696	70	35	17	696
33	Manteiga com sal	1,0	Embalagem (500g)	30	36	4	2	1	36
34	Milho, para o preparo de mungunzá	30	Pacote (500g)	440	528	53	26	13	528
35	Óleo comestível vegetal de soja	1,0	Garrafa (900ml)	110	132	13	7	3	132
36	Orégano desidratado	0,10	Pacote (100g)	30	36	4	2	1	36
37	Pimenta do reino, em pó	0,10	Pacote (50g)	220	264	26	13	7	264

38	Proteína texturizada de soja , granulada, de cor clara	5,0	Pacote (400g)	180	216	22	11	5	216
39	Proteína texturizada de soja , granulada, de cor escura	5,0	Pacote (400g)	180	216	22	11	5	216
40	Sal , refinado	0,30	Kg	30	36	4	2	1	36
41	Vinagre , de álcool	1,0	Garrafa (500ml)	70	84	8	4	2	84
42	Abacaxi	110	UND	1.290	1.548	155	77	39	1.548
43	Alface	8	UND	60	72	7	4	2	72
44	Alho	0,4	Kg	50	60	6	3	2	60
45	Banana , tipo Pacovan	32	Kg	360	432	43	22	11	432
46	Batata doce	8,3	Kg	60	72	7	4	2	72
47	Batata inglesa	4,3	Kg	150	180	18	9	5	180
48	Beterraba	7,0	Kg	60	72	7	4	2	72
49	Cebola branca	1,9	Kg	220	264	26	13	7	264
50	Cenoura	4,2	Kg	220	264	26	13	7	264
51	Chuchu	3,1	Kg	40	48	5	2	1	48
52	Coentro	0,42	UND	50	60	6	3	2	60
53	Goma de tapioca	20	Kg	130	156	16	8	4	156
54	Jerimum de leite	3,7	Kg	40	48	5	2	1	48
55	Laranja	32	Kg	360	432	43	22	11	432
56	Limão	0,72	Kg	50	60	6	3	2	60
57	Maçã nacional	91	Kg	640	768	77	38	19	768
58	Macaxeira	7,6	Kg	60	72	7	4	2	72
59	Mamão	31	Kg	360	432	43	22	11	432
60	Manga	41	Kg	520	624	62	31	16	624
61	Maracujá	13	Kg	260	312	31	16	8	312
62	Melancia	41	Kg	580	696	70	35	17	696
63	Melão	37	Kg	360	432	43	22	11	432
64	Pimentão verde	0,70	Kg	110	132	13	7	3	132
65	Tomate	1,5	Kg	220	264	26	13	7	264
66	Queijo , tipo mussarela	15	Kg	110	132	13	7	3	132
67	Carne bovina , tipo acém	18	Kg	580	696	70	35	17	696
68	Carne bovina , moída, tipo acém	20	Kg	550	660	66	33	17	660
69	Carne bovina , tipo músculo	18	Kg	290	348	35	17	9	348

70	Carne de charque, ponta de agulha	3,9	Kg	40	48	5	2	1	48
71	Carne bovina, tipo carne de sol, tipo acém	18	Kg	150	180	18	9	5	180
72	Coxa e sobrecoxa de frango	27	Kg	260	312	31	16	8	312
73	Fígado bovino	23	Kg	80	96	10	5	2	96
74	Ovo de galinha	22	Caixa c/30 und.	240	288	29	14	7	288
75	Peito de frango	23	Kg	910	1.092	109	55	27	1.092
76	Peixe, tipo filé de merluza	25	Kg	180	216	22	11	5	216
77	Pão, tipo cachorro quente	50	Kg	360	432	43	22	11	432
78	Pão, tipo francês	50	Kg	360	432	43	22	11	432
79	Polpa de fruta, sabor cajá	40	Kg	290	348	35	17	9	348
80	Polpa de fruta, sabor goiaba	40	Kg	290	348	35	17	9	348

ÓRGÃO GERENCIADOR: 15ª DIREC – PAU DOS FERROS

ESCOLA ESTADUAL VICÊNCIA RAQUEL

MUNICÍPIO: TENENTE ANANIAS

NÚMERO TOTAL DE ALUNOS: 61

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIF.	PER CAPITA	UNIDADE DE MEDIDA	REQUIS IÇÃO	REQUISIÇÃO	ESTIMATIVA DE	ESTIMATIVA DE	ESTIMATIVA DE	QUANTIDADE
		ALUNO (G/ML)		MÍNIMA ANUAL	MÁXIMA ANUAL	ENTREGA MENSAL	ENTREGA QUINZENAL	ENTREGA SEMANAL	TOTAL ANUAL
1	Açafrão, em pó	0,50	Pacote (50g)	20	24	2	1	1	24
2	Açúcar cristal	10	Kg	40	48	5	2	1	48
3	Adoçante dietético, <u>100% sucralose.</u>	6	Embalagem (75ml)	50	60	6	3	2	60
4	Amido de milho	1,0	Caixa (500g)	10	12	1	1	0	12
5	Arroz parboilizado, classe longo fino	30	Kg	50	60	6	3	2	60

6	Arroz parboilizado , integral, classe longo fino	30	Kg	50	60	6	3	2	60
7	Arroz polido , grão longo	30	Kg	40	48	5	2	1	48
8	Aveia , em flocos, integral	15	Caixa (170g)	50	60	6	3	2	60
9	Azeite de oliva , tipo extravirgem	1,0	Garrafa (500ml)	10	12	1	1	0	12
10	Biscoito de polvilho , tradicional, <u>sem glúten</u>	15	Pacote (100g)	90	108	11	5	3	108
11	Biscoito doce , tipo rosquinha, sabores variados (chocolate, coco e leite)	30	Pacote (350g)	50	60	6	3	2	60
12	Biscoito doce , tipo Maria	30	Pacote (350g)	100	120	12	6	3	120
13	Biscoito salgado , tipo cream cracker	30	Pacote (350g)	100	120	12	6	3	120
14	Biscoito salgado , tipo cream cracker integral,	30	Pacote (350g)	50	60	6	3	2	60
15	Cacau , em pó	10	Caixa 200g	90	108	11	5	3	108
16	Café em pó	7,0	Pacote (250g)	20	24	2	1	1	24
17	Canela , em pó	0,10	Pacote (50g)	20	24	2	1	1	24
18	Colorau , em pó	0,50	Pacote (100g)	50	60	6	3	2	60
19	Cominho , em pó	0,10	Pacote (100g)	10	12	1	1	0	12
20	Farinha de mandioca	5,0	Kg	10	12	1	1	0	12
21	Farinha de trigo	20	Kg	10	12	1	1	0	12
22	Feijão , tipo macassar	20	Kg	10	12	1	1	0	12
23	Feijão , tipo carioquinha	20	Kg	10	12	1	1	0	12
24	Feijão , tipo preto	30	Kg	20	24	2	1	1	24
25	Flocão de milho	35	Pacote (500g)	210	252	25	13	6	252
26	Leite de coco	5,0	Garrafa (500ml)	10	12	1	1	0	12

27	Leite de soja , extrato solúvel, em pó	22	Lata (300g)	40	48	5	2	1	48
28	Leite de vaca em pó, desnatado	22	Pacote (200g)	70	84	8	4	2	84
29	Leite de vaca em pó, integral	22	Pacote (200g)	130	156	16	8	4	156
30	Louro , em pó	0,10	Pacote (10g)	10	12	1	1	0	12
31	Macarrão , tipo espaguete	30	Pacote (500g)	70	84	8	4	2	84
32	Macarrão , tipo espaguete, integral	45	Pacote (500g)	50	60	6	3	2	60
33	Manteiga com sal	1,0	Embalagem (500g)	10	12	1	1	0	12
34	Milho , para o preparo de mungunzá	30	Pacote (500g)	40	48	5	2	1	48
35	Óleo comestível vegetal de soja	1,0	Garrafa (900ml)	10	12	1	1	0	12
36	Orégano desidratado	0,10	Pacote (100g)	10	12	1	1	0	12
37	Pimenta do reino , em pó	0,10	Pacote (50g)	20	24	2	1	1	24
38	Proteína texturizada de soja , granulada, de cor clara	5,0	Pacote (400g)	20	24	2	1	1	24
39	Proteína texturizada de soja , granulada, de cor escura	5,0	Pacote (400g)	20	24	2	1	1	24
40	Sal , refinado	0,30	Kg	10	12	1	1	0	12
41	Vinagre , de álcool	1,0	Garrafa (500ml)	10	12	1	1	0	12
42	Abacaxi	110	UND	120	144	14	7	4	144
43	Alface	8	UND	10	12	1	1	0	12
44	Alho	0,4	Kg	10	12	1	1	0	12
45	Banana , tipo Pacovan	32	Kg	30	36	4	2	1	36
46	Batata doce	8,3	Kg	20	24	2	1	1	24
47	Batata inglesa	4,3	Kg	10	12	1	1	0	12
48	Beterraba	7,0	Kg	10	12	1	1	0	12
49	Cebola branca	1,9	Kg	20	24	2	1	1	24
50	Cenoura	4,2	Kg	20	24	2	1	1	24
51	Chuchu	3,1	Kg	10	12	1	1	0	12

52	Coentro	0,42	UND	10	12	1	1	0	12
53	Goma de tapioca	20	Kg	10	12	1	1	0	12
54	Jerimum de leite	3,7	Kg	10	12	1	1	0	12
55	Laranja	32	Kg	30	36	4	2	1	36
56	Limão	0,72	Kg	10	12	1	1	0	12
57	Maçã nacional	91	Kg	60	72	7	4	2	72
58	Macaxeira	7,6	Kg	10	12	1	1	0	12
59	Mamão	31	Kg	30	36	4	2	1	36
60	Manga	41	Kg	50	60	6	3	2	60
61	Maracujá	13	Kg	20	24	2	1	1	24
62	Melancia	41	Kg	50	60	6	3	2	60
63	Melão	37	Kg	30	36	4	2	1	36
64	Pimentão verde	0,70	Kg	10	12	1	1	0	12
65	Tomate	1,5	Kg	20	24	2	1	1	24
66	Queijo, tipo mussarela	15	Kg	10	12	1	1	0	12
67	Carne bovina, tipo acém	18	Kg	50	60	6	3	2	60
68	Carne bovina, moída, tipo acém	20	Kg	50	60	6	3	2	60
69	Carne bovina, tipo músculo	18	Kg	20	24	2	1	1	24
70	Carne de charque, ponta de agulha	3,9	Kg	10	12	1	1	0	12
71	Carne bovina, tipo carne de sol, tipo acém	18	Kg	10	12	1	1	0	12
72	Coxa e sobrecoxa de frango	27	Kg	20	24	2	1	1	24
73	Fígado bovino	23	Kg	10	12	1	1	0	12
74	Ovo de galinha	22	Caixa c/30 und.	20	24	2	1	1	24
75	Peito de frango	23	Kg	80	96	10	5	2	96
76	Peixe, tipo filé de merluza	25	Kg	20	24	2	1	1	24
77	Pão, tipo cachorro quente	50	Kg	30	36	4	2	1	36
78	Pão, tipo francês	50	Kg	30	36	4	2	1	36
79	Polpa de fruta, sabor cajá	40	Kg	20	24	2	1	1	24
80	Polpa de fruta, sabor goiaba	40	Kg	20	24	2	1	1	24

ÓRGÃO GERENCIADOR: 15ª DIREC – PAU DOS FERROS									
ESCOLA ESTADUAL ACADÊMICO MAURO ABRANTES									
MUNICÍPIO: TENENTE ANANIAS									
NÚMERO TOTAL DE ALUNOS: 285									
ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIF.	PER CAPITA ALUNO (G/ML)	UNIDADE DE MEDIDA	REQUIS IÇÃO MÍNIMA ANUAL	REQUISIÇÃ O MÁXIMA ANUAL	ESTIMATIVA DE ENTREGA MENSAL	ESTIMATIVA DE ENTREGA QUINZENAL	ESTIMATIVA DE ENTREGA SEMANAL	QUANTIDAD E TOTAL ANUAL
1	Açafrão, em pó	0,50	Pacote (50g)	90	108	11	5	3	108
2	Açúcar cristal	10	Kg	170	204	20	10	5	204
3	Adoçante dietético, <u>100% sucralose.</u>	6	Embalage m (75ml)	230	276	28	14	7	276
4	Amido de milho	1,0	Caixa (500g)	10	12	1	1	0	12
5	Arroz parboilizado, classe longo fino	30	Kg	260	312	31	16	8	312
6	Arroz parboilizado, integral, classe longo fino	30	Kg	260	312	31	16	8	312
7	Arroz polido, grão longo	30	Kg	170	204	20	10	5	204
8	Aveia, em flocos, integral	15	Caixa (170g)	250	300	30	15	8	300
9	Azeite de oliva, tipo extravagem	1,0	Garrafa (500ml)	10	12	1	1	0	12
10	Biscoito de polvilho, tradicional, <u>sem glúten</u>	15	Pacote (100g)	430	516	52	26	13	516
11	Biscoito doce, tipo rosquinha, sabores variados (chocolate, coco e leite)	30	Pacote (350g)	240	288	29	14	7	288
12	Biscoito doce, tipo Maria	30	Pacote (350g)	490	588	59	29	15	588
13	Biscoito salgado, tipo cream cracker	30	Pacote (350g)	490	588	59	29	15	588
14	Biscoito salgado, tipo cream cracker integral,	30	Pacote (350g)	240	288	29	14	7	288

15	Cacau, em pó	10	Caixa 200g	430	516	52	26	13	516
16	Café em pó	7,0	Pacote (250g)	80	96	10	5	2	96
17	Canela, em pó	0,10	Pacote (50g)	90	108	11	5	3	108
18	Colorau, em pó	0,50	Pacote (100g)	210	252	25	13	6	252
19	Cominho, em pó	0,10	Pacote (100g)	40	48	5	2	1	48
20	Farinha de mandioca	5,0	Kg	10	12	1	1	0	12
21	Farinha de trigo	20	Kg	60	72	7	4	2	72
22	Feijão, tipo macassar	20	Kg	60	72	7	4	2	72
23	Feijão, tipo carioquinha	20	Kg	60	72	7	4	2	72
24	Feijão, tipo preto	30	Kg	90	108	11	5	3	108
25	Flocão de milho	35	Pacote (500g)	1.000	1.200	120	60	30	1.200
26	Leite de coco	5,0	Garrafa (500ml)	60	72	7	4	2	72
27	Leite de soja, extrato solúvel, em pó	22	Lata (300g)	210	252	25	13	6	252
28	Leite de vaca em pó, desnatado	22	Pacote (200g)	310	372	37	19	9	372
29	Leite de vaca em pó, integral	22	Pacote (200g)	630	756	76	38	19	756
30	Louro, em pó	0,10	Pacote (10g)	30	36	4	2	1	36
31	Macarrão, tipo espaguete	30	Pacote (500g)	340	408	41	20	10	408
32	Macarrão, tipo espaguete, integral	45	Pacote (500g)	260	312	31	16	8	312
33	Manteiga com sal	1,0	Embalage m (500g)	10	12	1	1	0	12
34	Milho, para o preparo de mungunzá	30	Pacote (500g)	170	204	20	10	5	204
35	Óleo comestível vegetal de soja	1,0	Garrafa (900ml)	40	48	5	2	1	48
36	Orégano desidratado	0,10	Pacote (100g)	10	12	1	1	0	12

37	Pimenta do reino , em pó	0,10	Pacote (50g)	90	108	11	5	3	108
38	Proteína texturizada de soja , granulada, de cor clara	5,0	Pacote (400g)	70	84	8	4	2	84
39	Proteína texturizada de soja , granulada, de cor escura	5,0	Pacote (400g)	70	84	8	4	2	84
40	Sal , refinado	0,30	Kg	10	12	1	1	0	12
41	Vinagre , de álcool	1,0	Garrafa (500ml)	30	36	4	2	1	36
42	Abacaxi	110	UND	570	684	68	34	17	684
43	Alface	8	UND	30	36	4	2	1	36
44	Alho	0,4	Kg	20	24	2	1	1	24
45	Banana , tipo Pacovan	32	Kg	140	168	17	8	4	168
46	Batata doce	8,3	Kg	30	36	4	2	1	36
47	Batata inglesa	4,3	Kg	60	72	7	4	2	72
48	Beterraba	7,0	Kg	30	36	4	2	1	36
49	Cebola branca	1,9	Kg	90	108	11	5	3	108
50	Cenoura	4,2	Kg	90	108	11	5	3	108
51	Chuchu	3,1	Kg	10	12	1	1	0	12
52	Coentro	0,42	UND	20	24	2	1	1	24
53	Goma de tapioca	20	Kg	60	72	7	4	2	72
54	Jerimum de leite	3,7	Kg	10	12	1	1	0	12
55	Laranja	32	Kg	140	168	17	8	4	168
56	Limão	0,72	Kg	20	24	2	1	1	24
57	Maçã nacional	91	Kg	290	348	35	17	9	348
58	Macaxeira	7,6	Kg	30	36	4	2	1	36
59	Mamão	31	Kg	140	168	17	8	4	168
60	Manga	41	Kg	230	276	28	14	7	276
61	Maracujá	13	Kg	110	132	13	7	3	132
62	Melancia	41	Kg	230	276	28	14	7	276
63	Melão	37	Kg	140	168	17	8	4	168
64	Pimentão verde	0,70	Kg	40	48	5	2	1	48
65	Tomate	1,5	Kg	90	108	11	5	3	108
66	Queijo , tipo mussarela	15	Kg	40	48	5	2	1	48
67	Carne bovina , tipo acém	18	Kg	230	276	28	14	7	276
68	Carne bovina , moída, tipo acém	20	Kg	230	276	28	14	7	276

69	Carne bovina, tipo músculo	18	Kg	110	132	13	7	3	132
70	Carne de charque, ponta de agulha	3,9	Kg	10	12	1	1	0	12
71	Carne bovina, tipo carne de sol, tipo acém	18	Kg	60	72	7	4	2	72
72	Coxa e sobrecoxa de frango	27	Kg	100	120	12	6	3	120
73	Fígado bovino	23	Kg	40	48	5	2	1	48
74	Ovo de galinha	22	Caixa c/30 und.	100	120	12	6	3	120
75	Peito de frango	23	Kg	360	432	43	22	11	432
76	Peixe, tipo filé de merluza	25	Kg	70	84	8	4	2	84
77	Pão, tipo cachorro quente	50	Kg	140	168	17	8	4	168
78	Pão, tipo francês	50	Kg	140	168	17	8	4	168
79	Polpa de fruta, sabor cajá	40	Kg	110	132	13	7	3	132
80	Polpa de fruta, sabor goiaba	40	Kg	110	132	13	7	3	132

ÓRGÃO GERENCIADOR: 15ª DIREC – PAU DOS FERROS

ESCOLA ESTADUAL DEMÓCRITO DE SOUSA

MUNICÍPIO: TENENTE ANANIAS

NÚMERO TOTAL DE ALUNOS: 471

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIF.	PER CAPITA ALUNO (G/ML)	UNIDADE DE MEDIDA	REQUIS IÇÃO MÍNIMA ANUAL	REQUISIÇÃ O MÁXIMA ANUAL	ESTIMATIVA DE ENTREGA MENSAL	ESTIMATIVA DE ENTREGA QUINZENAL	ESTIMATIVA DE ENTREGA SEMANAL	QUANTIDAD E TOTAL ANUAL
1	Açafraão, em pó	0,50	Pacote (50g)	130	156	16	8	4	156
2	Açúcar cristal	10	Kg	270	324	32	16	8	324
3	Adoçante dietético, <u>100% sucralose.</u>	6	Embalage m (75ml)	320	384	38	19	10	384
4	Amido de milho	1,0	Caixa (500g)	10	12	1	1	0	12
5	Arroz parboilizado, classe longo fino	30	Kg	370	444	44	22	11	444

6	Arroz parboilizado , integral, classe longo fino	30	Kg	370	444	44	22	11	444
7	Arroz polido , grão longo	30	Kg	260	312	31	16	8	312
8	Aveia , em flocos, integral	15	Caixa (170g)	360	432	43	22	11	432
9	Azeite de oliva , tipo extravirgem	1,0	Garrafa (500ml)	30	36	4	2	1	36
10	Biscoito de polvilho , tradicional, <u>sem glúten</u>	15	Pacote (100g)	610	732	73	37	18	732
11	Biscoito doce , tipo rosquinha, sabores variados (chocolate, coco e leite)	30	Pacote (350g)	380	456	46	23	11	456
12	Biscoito doce , tipo Maria	30	Pacote (350g)	720	864	86	43	22	864
13	Biscoito salgado , tipo cream cracker	30	Pacote (350g)	720	864	86	43	22	864
14	Biscoito salgado , tipo cream cracker integral,	30	Pacote (350g)	350	420	42	21	11	420
15	Cacau , em pó	10	Caixa 200g	660	792	79	40	20	792
16	Café em pó	7,0	Pacote (250g)	120	144	14	7	4	144
17	Canela , em pó	0,10	Pacote (50g)	130	156	16	8	4	156
18	Colorau , em pó	0,50	Pacote (100g)	330	396	40	20	10	396
19	Cominho , em pó	0,10	Pacote (100g)	70	84	8	4	2	84
20	Farinha de mandioca	5,0	Kg	40	48	5	2	1	48
21	Farinha de trigo	20	Kg	80	96	10	5	2	96
22	Feijão , tipo macassar	20	Kg	80	96	10	5	2	96
23	Feijão , tipo carioquinha	20	Kg	80	96	10	5	2	96
24	Feijão , tipo preto	30	Kg	130	156	16	8	4	156
25	Flocão de milho	35	Pacote (500g)	1.530	1.836	184	92	46	1.836
26	Leite de coco	5,0	Garrafa (500ml)	90	108	11	5	3	108

27	Leite de soja , extrato solúvel, em pó	22	Lata (300g)	300	360	36	18	9	360
28	Leite de vaca em pó, desnatado	22	Pacote (200g)	440	528	53	26	13	528
29	Leite de vaca em pó, integral	22	Pacote (200g)	960	1.152	115	58	29	1.152
30	Louro , em pó	0,10	Pacote (10g)	40	48	5	2	1	48
31	Macarrão , tipo espaguete	30	Pacote (500g)	530	636	64	32	16	636
32	Macarrão , tipo espaguete, integral	45	Pacote (500g)	360	432	43	22	11	432
33	Manteiga com sal	1,0	Embalagem (500g)	20	24	2	1	1	24
34	Milho , para o preparo de mungunzá	30	Pacote (500g)	260	312	31	16	8	312
35	Óleo comestível vegetal de soja	1,0	Garrafa (900ml)	70	84	8	4	2	84
36	Orégano desidratado	0,10	Pacote (100g)	10	12	1	1	0	12
37	Pimenta do reino , em pó	0,10	Pacote (50g)	130	156	16	8	4	156
38	Proteína texturizada de soja , granulada, de cor clara	5,0	Pacote (400g)	110	132	13	7	3	132
39	Proteína texturizada de soja , granulada, de cor escura	5,0	Pacote (400g)	110	132	13	7	3	132
40	Sal , refinado	0,30	Kg	20	24	2	1	1	24
41	Vinagre , de álcool	1,0	Garrafa (500ml)	40	48	5	2	1	48
42	Abacaxi	110	UND	810	972	97	49	24	972
43	Alface	8	UND	40	48	5	2	1	48
44	Alho	0,4	Kg	30	36	4	2	1	36
45	Banana , tipo Pacovan	32	Kg	220	264	26	13	7	264
46	Batata doce	8,3	Kg	40	48	5	2	1	48
47	Batata inglesa	4,3	Kg	90	108	11	5	3	108
48	Beterraba	7,0	Kg	40	48	5	2	1	48
49	Cebola branca	1,9	Kg	130	156	16	8	4	156
50	Cenoura	4,2	Kg	130	156	16	8	4	156
51	Chuchu	3,1	Kg	20	24	2	1	1	24

52	Coentro	0,42	UND	30	36	4	2	1	36
53	Goma de tapioca	20	Kg	80	96	10	5	2	96
54	Jerimum de leite	3,7	Kg	20	24	2	1	1	24
55	Laranja	32	Kg	220	264	26	13	7	264
56	Limão	0,72	Kg	30	36	4	2	1	36
57	Maçã nacional	91	Kg	400	480	48	24	12	480
58	Macaxeira	7,6	Kg	40	48	5	2	1	48
59	Mamão	31	Kg	220	264	26	13	7	264
60	Manga	41	Kg	320	384	38	19	10	384
61	Maracujá	13	Kg	160	192	19	10	5	192
62	Melancia	41	Kg	350	420	42	21	11	420
63	Melão	37	Kg	220	264	26	13	7	264
64	Pimentão verde	0,70	Kg	70	84	8	4	2	84
65	Tomate	1,5	Kg	130	156	16	8	4	156
66	Queijo, tipo mussarela	15	Kg	70	84	8	4	2	84
67	Carne bovina, tipo acém	18	Kg	350	420	42	21	11	420
68	Carne bovina, moída, tipo acém	20	Kg	340	408	41	20	10	408
69	Carne bovina, tipo músculo	18	Kg	180	216	22	11	5	216
70	Carne de charque, ponta de agulha	3,9	Kg	20	24	2	1	1	24
71	Carne bovina, tipo carne de sol, tipo acém	18	Kg	90	108	11	5	3	108
72	Coxa e sobrecoxa de frango	27	Kg	150	180	18	9	5	180
73	Fígado bovino	23	Kg	50	60	6	3	2	60
74	Ovo de galinha	22	Caixa c/30 und.	150	180	18	9	5	180
75	Peito de frango	23	Kg	550	660	66	33	17	660
76	Peixe, tipo filé de merluza	25	Kg	110	132	13	7	3	132
77	Pão, tipo cachorro quente	50	Kg	220	264	26	13	7	264
78	Pão, tipo francês	50	Kg	220	264	26	13	7	264
79	Polpa de fruta, sabor cajá	40	Kg	180	216	22	11	5	216
80	Polpa de fruta, sabor goiaba	40	Kg	180	216	22	11	5	216

ÓRGÃO GERENCIADOR: 15ª DIREC – PAU DOS FERROS									
ESCOLA ESTADUAL JOÃO SOARES DE SOUZA									
MUNICÍPIO: VENHA-VER									
NÚMERO TOTAL DE ALUNOS: 139									
ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIF.	PER CAPITA ALUNO (G/ML)	UNIDADE DE MEDIDA	REQUIS IÇÃO MÍNIMA ANUAL	REQUISIÇÃO MÁXIMA ANUAL	ESTIMATIVA DE ENTREGA MENSAL	ESTIMATIVA DE ENTREGA QUINZENAL	ESTIMATIVA DE ENTREGA SEMANAL	QUANTIDADE TOTAL ANUAL
1	Açafrão , em pó	0,50	Pacote (50g)	40	48	5	2	1	48
2	Açúcar cristal	10	Kg	80	96	10	5	2	96
3	Adoçante dietético, 100% sucursalose.	6	Embalagem (75ml)	110	132	13	7	3	132
4	Amido de milho	1,0	Caixa (500g)	10	12	1	1	0	12
5	Arroz parboilizado , classe longo fino	30	Kg	130	156	16	8	4	156
6	Arroz parboilizado , integral, classe longo fino	30	Kg	130	156	16	8	4	156
7	Arroz polido , grão longo	30	Kg	80	96	10	5	2	96
8	Aveia , em flocos, integral	15	Caixa (170g)	120	144	14	7	4	144
9	Azeite de oliva , tipo extravirgem	1,0	Garrafa (500ml)	10	12	1	1	0	12
10	Biscoito de polvilho , tradicional, <u>sem glúten</u>	15	Pacote (100g)	210	252	25	13	6	252
11	Biscoito doce , tipo rosquinha, sabores variados (chocolate, coco e leite)	30	Pacote (350g)	120	144	14	7	4	144
12	Biscoito doce , tipo Maria	30	Pacote (350g)	240	288	29	14	7	288
13	Biscoito salgado , tipo cream cracker	30	Pacote (350g)	240	288	29	14	7	288
14	Biscoito salgado , tipo cream cracker integral,	30	Pacote (350g)	120	144	14	7	4	144
15	Cacau , em pó	10	Caixa 200g	210	252	25	13	6	252

16	Café em pó	7,0	Pacote (250g)	40	48	5	2	1	48
17	Canela, em pó	0,10	Pacote (50g)	40	48	5	2	1	48
18	Colorau, em pó	0,50	Pacote (100g)	100	120	12	6	3	120
19	Cominho, em pó	0,10	Pacote (100g)	20	24	2	1	1	24
20	Farinha de mandioca	5,0	Kg	10	12	1	1	0	12
21	Farinha de trigo	20	Kg	30	36	4	2	1	36
22	Feijão, tipo macassar	20	Kg	30	36	4	2	1	36
23	Feijão, tipo carioca	20	Kg	30	36	4	2	1	36
24	Feijão, tipo preto	30	Kg	40	48	5	2	1	48
25	Flocão de milho	35	Pacote (500g)	490	588	59	29	15	588
26	Leite de coco	5,0	Garrafa (500ml)	30	36	4	2	1	36
27	Leite de soja, extrato solúvel, em pó	22	Lata (300g)	100	120	12	6	3	120
28	Leite de vaca em pó, desnatado	22	Pacote (200g)	150	180	18	9	5	180
29	Leite de vaca em pó, integral	22	Pacote (200g)	310	372	37	19	9	372
30	Louro, em pó	0,10	Pacote (10g)	10	12	1	1	0	12
31	Macarrão, tipo espaguete	30	Pacote (500g)	170	204	20	10	5	204
32	Macarrão, tipo espaguete, integral	45	Pacote (500g)	130	156	16	8	4	156
33	Manteiga com sal	1,0	Embalagem (500g)	10	12	1	1	0	12
34	Milho, para o preparo de mungunzá	30	Pacote (500g)	80	96	10	5	2	96
35	Óleo comestível vegetal de soja	1,0	Garrafa (900ml)	20	24	2	1	1	24
36	Orégano desidratado	0,10	Pacote (100g)	10	12	1	1	0	12
37	Pimenta do reino, em pó	0,10	Pacote (50g)	40	48	5	2	1	48

38	Proteína texturizada de soja , granulada, de cor clara	5,0	Pacote (400g)	30	36	4	2	1	36
39	Proteína texturizada de soja , granulada, de cor escura	5,0	Pacote (400g)	30	36	4	2	1	36
40	Sal , refinado	0,30	Kg	10	12	1	1	0	12
41	Vinagre , de álcool	1,0	Garrafa (500ml)	10	12	1	1	0	12
42	Abacaxi	110	UND	280	336	34	17	8	336
43	Alface	8	UND	10	12	1	1	0	12
44	Alho	0,4	Kg	10	12	1	1	0	12
45	Banana , tipo Pacovan	32	Kg	70	84	8	4	2	84
46	Batata doce	8,3	Kg	10	12	1	1	0	12
47	Batata inglesa	4,3	Kg	30	36	4	2	1	36
48	Beterraba	7,0	Kg	10	12	1	1	0	12
49	Cebola branca	1,9	Kg	40	48	5	2	1	48
50	Cenoura	4,2	Kg	40	48	5	2	1	48
51	Chuchu	3,1	Kg	10	12	1	1	0	12
52	Coentro	0,42	UND	10	12	1	1	0	12
53	Goma de tapioca	20	Kg	30	36	4	2	1	36
54	Jerimum de leite	3,7	Kg	10	12	1	1	0	12
55	Laranja	32	Kg	70	84	8	4	2	84
56	Limão	0,72	Kg	10	12	1	1	0	12
57	Maça nacional	91	Kg	140	168	17	8	4	168
58	Macaxeira	7,6	Kg	10	12	1	1	0	12
59	Mamão	31	Kg	70	84	8	4	2	84
60	Manga	41	Kg	110	132	13	7	3	132
61	Maracujá	13	Kg	60	72	7	4	2	72
62	Melancia	41	Kg	110	132	13	7	3	132
63	Melão	37	Kg	70	84	8	4	2	84
64	Pimentão verde	0,70	Kg	20	24	2	1	1	24
65	Tomate	1,5	Kg	40	48	5	2	1	48
66	Queijo , tipo mussarela	15	Kg	20	24	2	1	1	24
67	Carne bovina , tipo acém	18	Kg	110	132	13	7	3	132
68	Carne bovina , moída, tipo acém	20	Kg	110	132	13	7	3	132
69	Carne bovina , tipo músculo	18	Kg	60	72	7	4	2	72
70	Carne de charque , ponta de agulha	3,9	Kg	10	12	1	1	0	12

71	Carne bovina, tipo carne de sol, tipo acém	18	Kg	30	36	4	2	1	36
72	Coxa e sobrecoxa de frango	27	Kg	50	60	6	3	2	60
73	Fígado bovino	23	Kg	20	24	2	1	1	24
74	Ovo de galinha	22	Caixa c/30 und.	50	60	6	3	2	60
75	Peito de frango	23	Kg	170	204	20	10	5	204
76	Peixe, tipo filé de merluza	25	Kg	30	36	4	2	1	36
77	Pão, tipo cachorro quente	50	Kg	70	84	8	4	2	84
78	Pão, tipo francês	50	Kg	70	84	8	4	2	84
79	Polpa de fruta, sabor cajá	40	Kg	60	72	7	4	2	72
80	Polpa de fruta, sabor goiaba	40	Kg	60	72	7	4	2	72

**RELAÇÃO CONTENDO ENDEREÇOS DAS ESCOLAS ESTADUAIS
JURISDICIONADAS À 15 DIREC – PAU DOS FERROS ORGANIZADAS POR
MUNICÍPIO PARA REALIZAÇÃO DAS ENTREGAS**

MUNICÍPIO	ESCOLA ESTADUAL	ENDEREÇO	TELEFONE
Água Nova	E.E. Profº Pedro R. do Nascimento	Travessa Jose Antônio - Centro	3359-0119 / 98113-8574 98149-5491
Alexandria	E.E. Waldemar de Sousa Veras	Av. Dr. Gregório de Paiva - Centro	3381-2265 / 99630-2661 99645-2396
	E. E. Gov. Dinarte Mariz	Tv Benício Paiva - Centro	3381-5539 / 99646-0230 99919-9903
	E. E. 7 de Novembro	Rua Poeta Vicente Lopes - Estação	3381-0392 / 99406 -7685
Coronel João Pessoa	E. E. Prof. José Prospero	Rua Honório Januário - Centro	3357-0176 / 98159-6184
Doutor Severiano	E. E. Cristovão Colombo	Rua Hermínio Jácome de Lima - Centro	3356-0176 98121-0863
Encanto	E. E. Cid Rosado	Rua José Apolônio da Costa – Novo Encanto	3354-0054 99628-9855
Francisco Dantas	E. E. 26 de Março	Rua Francisca Lima - Centro	3379-0022 / 99949-3098 99961-3906
José da Penha	E. E. Vicente de Fontes	Rua Prefeito Francisco Fontes - Centro	3338-2070 / 99625-7498 99681-3435
Luís Gomes	E. E. Cel. Fernandes	Avenida Professor Francisco Jacome de Lima - Centro	3382-2161 / 99623-3157 99980-3341
	E. E. Zéo Fernandes	Rua Anita Fontes - Centro	3382-2528 / 99946-8503 99938-6216
	E. E. Mariana Cavalcanti	Avenida Senhora Santana - Centro	3382-2262 / 99961-3624 99174-6508
Major Sales	E. E. 26 de junho	Zezeu Moraes – Por do Sol	3388-0088 / 99822-1620 98186-5744
Marcelino Vieira	E. E. Pe. Bernardino Fernandes	Rua Coronel Epifânio Fernandes - Centro	3385-2308 / 99614-0622
	E. E. Licurgo Nunes	Rua Prof Manoel Raimundo - Subestação	3385-2028 / 99980-1453 99841-6092
Paraná	E. E. 26 de Março	Rua Projetada - Centro	3389-0062 / 99931-7628 99707-7628
	E. E. João Escolástico	R Joel Praxedes - Riacho do meio	3351-2708 / 98633-6883 99926-4347
	E. E. José Guedes do Rêgo	Rua Pedro Velho - Centro	3351-4114 / 99683-3033 98809-8011
	E. E. Prof. Maria Edilma de Freitas	Rua Respicio Jose do Nascimento - Princesinha do Oeste	3351-2984 / 99877-3310 99668-1513

Pau dos Ferros	E. E. Tarcísio Maia	Rua Quintino Bocaiuva - Centro	3351-4370 / 99670-0979 98178-9663
	E. E. Teófilo Rêgo	Rua Des Hemeterio Fernandes – Alto do Ipiranga	3351-4328 / 99828-7689
	E. E. Ubiratan Galvão	R Joaquim Torquato - São JudasTadeu	3351-4432 / 99180-9819
	E. E. Patronato Alfredo Fernandes	Rua Cônego Caminha - Alto do Açude	3351-3079 / 3351-2719 98103-9015 / 99656-2907
	E. E. Francisco Nunes	Rua Carlotto Távora -São Benedito	3351-3109 / 99866-5716 99703-1993
	E. E. 4 de Setembro	Travessa Joaquim de Holanda -SãoJudas Tadeu	3351-2419 / 98853-5687 99666-3464
	E. E. Dr. José Fernandes de Melo	Travessa Joaquim Torquato -Paraiso	3351-2021 / 99634-9200 99689 -1367
Pilões	E. E. Desembargador Silval Moreira Dias	Rua José Bezerra - Centro	3384-0112 / 99666-7305
	E. E. Francisco Antônio de Moura	Rua João Fernandes de Souza - Centro	3384-0062 / 99622-8287 99951-9333
Portalegre	E.E. Margarida deFreitas	Praça Vicente do Rêgo Filho - Centro	3377-2015 / 98177-1977
	E.E. 29 de Março	Av Hipólito Fialho - Centro	3377-2101 / 99677-3321
Rafael Fernandes	E. E. Bernardino Rodrigues	Sítio Gangorra	3358-0028 / 99924-4683
	E. E. José Ferreira da Costa	Rua Rui Barbosa - Centro	3358-0118 / 99983-6355 99676-1512
	E. E. Mano Marcelino	Rua José Martins de Oliveira - Centro	3358-0162 / 99702-4485 99983-4782
Riacho de Santana	E. E. Maria Angelina Gomes	Rua Manoel de Souza Lima - Centro	3387-0086 / 98129-4723 98123-8748
São Francisco do Oeste	E. E. Prof. Manoel Herculano	R Padre Carlos -Centro	3378-0117 / 99649-5935 99621 - 3884
São Miguel	E. E. Gilney de Sousa	Rua Projetada - Centro	3353-2317 / 3353-2270 99407-3107
Tenente Ananias	E. E. Acadêmico MauroAbrantes	R José Germano da Silveira -Centro	3386-2343 / 3386-5018 99850-6472 / 99993-5961
	E. E. Demócrito de Sousa	Rua Antônio Fortunato dos Santos - Olinto	3386-2450 / 99674-0753 99114-1630
	E. E. Vicência Raquel	Vila da Mata - Centro	3386-5062 / 99608-4739 99815-8005
Venha-Ver	E. E. João Soares De Souza	Avenida Min Aluísio Alves	3355-0133 / 3355-0110 98154-3222 / 98177-1977

ANEXO II

Minuta da Ata do Registro de Preços

PREGÃO ELETRÔNICO nº 90003/2024

O Estado do Rio Grande do Norte, por intermédio da SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO, DA CULTURA, DO ESPORTE E DO LAZER, com sede no Centro Administrativo, BR 101, Bloco I, Lagoa Nova, Natal/RN, inscrita no CNPJ 08.241.804/0001-94, neste ato representada pela Secretária _____, inscrita no CPF nº _____, nomeada por Ato da Governadora Maria de Fátima Bezerra, considerando o resultado da licitação na modalidade de Pregão, na forma Eletrônica, para Registro de Preços, resolve registrar os preços das empresas, indicadas e qualificadas nesta Ata, de acordo com a qualificação por elas alcançadas e nas quantidades cotadas, atendendo as condições previstas no Edital, sujeitando-se as partes às normas constantes na [Lei nº 14.133, de 2021](#), Lei Complementar Federal nº 123/2006, dos Decretos Estaduais nº 22.201/2011 e nº 32.449/2023, bem como da Lei Complementar Estadual nº 675/2020 e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas no Edital, e em conformidade com as disposições a seguir:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

A presente licitação tem por objeto a aquisição de gêneros alimentícios para alimentação escolar dos alunos matriculados nas Escolas da Rede Estadual de Ensino do Rio Grande do Norte da Jurisdição da 15ª DIREC em PAU DOS FERROS/RN, conforme especificações apresentadas no Termo de Referência - anexo I do Edital.

CLÁUSULA SEGUNDA - Os preços registrados, as quantidades para o fornecimento dos alimentos, constante neste registro de preço, encontram-se contidos nas tabelas abaixo.

EMPRESA				
CNPJ				
TELEFONE:			RESPONSÁVEL:	
ITEM DO TR	QUANT	UNID.	ESPECIFICAÇÕES	P.UNIT. (R\$)

CLÁUSULA TERCEIRA – DA ADEQUAÇÃO DOS PREÇOS

3.1. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

- Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos da alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;
- Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

3.2. Os preços registrados poderão ser majorados, em decorrência de fato superveniente e de natureza econômica, capaz de comprometer o equilíbrio econômico-financeiro da Contratada, por solicitação motivada da interessada ao Gabinete do Secretário de Estado da Saúde Pública.

3.3. O pedido deverá ser devidamente justificado e instruído com documentos e planilhas analíticas, que comprovem a sua procedência, tais: como listas de preços dos fabricantes, notas fiscais de aquisição, matérias primas ou de outros documentos julgados necessários – que embasaram a oferta de preços por ocasião da classificação e as apuradas no momento do pedido.

4. CLÁUSULA QUARTA – DO PRAZO DE VALIDADE DO REGISTRO DE PREÇOS

4.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.

5. CLÁUSULA QUINTA – DAS PENALIDADES

5.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no Edital.

5.1.1. As sanções do item acima também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva, em pregão para registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido, sem justificativa ou com justificativa recusada pela administração pública.

6. CLÁUSULA SEXTA – DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

6.1. A presente Ata de Registro de Preços poderá ser cancelada, total ou parcialmente, pelo órgão gerenciador nos seguintes casos, conforme art. 176 do Decreto nº 32.449/2023:

- I. pelo decurso do prazo de vigência;
- II. pelo cancelamento de todos os preços registrados;
- III. por fato superveniente, decorrente de caso de força maior, caso fortuito, fato do príncipe, em decorrência de fatos imprevistos ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução das obrigações previstas na Ata, mediante demonstração suficiente;
- IV. por razões de interesse público, devidamente justificadas;
- V. em razão de substancial alteração das condições de mercado.

6.2. No caso de cancelamento da Ata ou do preço registrado por iniciativa da Administração Pública, será assegurado o contraditório e a ampla defesa (art. 177 do Decreto 32.449/2023).

Parágrafo único. O fornecedor ou prestadores de serviço registrados serão notificados por meio eletrônico para apresentarem defesa no prazo de 5 (cinco) dias, a contar do recebimento da comunicação.

7. CLÁUSULA SÉTIMA – DA NOTA DE EMPENHO E DO POSSÍVEL CONTRATO

7.1. As obrigações decorrentes desta Ata de Registro de Preços serão formalizadas através da retirada da Nota de Empenho pela FORNECEDORA. Como também poderá ser formalizado contrato, conforme minuta acostada ao instrumento convocatório.

7.2. A FORNECEDORA será obrigada a atender todos os pedidos efetuados durante a vigência desta Ata, mesmo que a entrega deles decorrentes estiver prevista para data posterior à do seu vencimento.

8. CLÁUSULA OITAVA – DA ADESÃO POR ÓRGÃOS E ENTIDADES NÃO PARTICIPANTES

8.1. Durante a vigência da ata, os órgãos e as entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal que não participaram do procedimento de IRP poderão aderir à ata de registro de preços na condição de não participantes, observados os seguintes requisitos:

- 8.1.1. apresentação de justificativa da vantagem da adesão, inclusive em situações de provável desabastecimento ou descontinuidade de serviço público;
- 8.1.2. demonstração de que os valores registrados estão compatíveis com os valores praticados pelo mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021; e
- 8.1.3. consulta e aceitação prévias do órgão ou da entidade gerenciadora e do fornecedor.

8.2. A autorização do órgão ou entidade gerenciadora apenas será realizada após a aceitação da adesão pelo fornecedor.

- 8.2.1. O órgão ou entidade gerenciadora poderá rejeitar adesões caso elas possam acarretar prejuízo à execução de seus próprios contratos ou à sua capacidade de gerenciamento.

8.3. Após a autorização do órgão ou da entidade gerenciadora, o órgão ou entidade não participante deverá efetivar a aquisição ou a contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de vigência da ata.

8.4. O prazo de que trata o subitem anterior, relativo à efetivação da contratação, poderá ser prorrogado excepcionalmente, mediante solicitação do órgão ou da entidade não participante aceita pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, desde que respeitado o limite temporal de vigência da ata de registro de preços.

8.5. O órgão ou a entidade poderá aderir a item da ata de registro de preços da qual seja integrante, na qualidade de não participante, para aqueles itens para os quais não tenha quantitativo registrado, observados os requisitos do item 8.1.

Dos limites para as adesões

8.6. As aquisições ou contratações adicionais não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cinquenta por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na ata de registro de preços para o gerenciador e para os participantes.

8.7. O quantitativo decorrente das adesões não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o gerenciador e os participantes, independentemente do número de órgãos ou entidades não participantes que aderirem à ata de registro de preços.

9. CLÁUSULA NONA – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

9.1. As condições gerais do fornecimento, tais como os prazos para entrega e recebimento do objeto, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo I do Edital.

9.2. O fornecedor ficará obrigado a atender todos os pedidos efetuados durante a vigência desta Ata de Registro de Preços, ainda que a expiração do prazo de entrega previsto no cronograma ocorra após seu vencimento.

10. CLÁUSULA DÉCIMA – DO FORO

10.1. As partes elegem o foro da Comarca de Natal (RN), como domicílio legal, para qualquer procedimento recorrente do cumprimento do contrato ou de instrumento equivalente.

Por estarem de acordo, assinam a presente Ata:

Secretário de Estado da Educação, da Cultura, do Esporte e do Lazer

PREGOEIRO (A)

FORNECEDOR

ANEXO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90003/2024

Considerando tratar-se de julgamento de licitação na modalidade de Pregão Eletrônico, tipo menor preço por Item, **HOMOLOGO** a classificação das empresas conforme abaixo especificadas, objeto de publicação do julgamento no Diário Oficial do Estado, Edição de ____/____/2024.

FORNECEDOR	XXXXXX
CNPJ	XXXXXX
ENDEREÇO	XXXXXX
TELEFONE	XXXXXX
DADOS BANCÁRIOS	XXXXXX
E-MAIL	XXXXXX

ANEXO III

MINUTA DO CONTRATO

Processo nº _____

CAIXA ESCOLAR DA ESCOLA ESTADUAL _____
CONTRATO DE FORNECIMENTO Nº _____

Contrato de fornecimento que entre si celebram a Caixa Escolar da Escola Estadual _____, Pessoa Jurídica de Direito Privado, inscrita no CNPJ sob o nº _____, com sede à _____ neste ato representada pelo (a) Presidente (a) Sr. (a) _____, RG nº _____, CPF nº _____, com domicílio na _____ e a Empresa _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, Representada pelo (a) Sr. (a) _____, RG nº _____, CPF nº _____, com domicílio na _____, para o fornecimento dos gêneros alimentícios para alimentação escolar tem entre si, justo e avençado a presente Ata que, quando publicada terá efeito de compromisso de fornecimento, que será regido pela Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, Lei Complementar Federal nº 123/2006, Lei Complementar Estadual nº 675/2020, Decretos Estaduais nºs 22.201/2011 e 32.449/2023 e legislação correlata, sob os termos e condições a seguir estabelecidos:

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O presente contrato tem por objeto a aquisição de gêneros alimentícios, discriminados em anexo, para alunos da rede de educação básica, matriculados na Escola Estadual _____, circunscrita a 15ª Diretoria Regional de Educação e Cultura - DIREC.

1.2. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues nesta Escola, no período de ____/____/____ a ____/____/____, conforme cronograma definido pelo (a) Presidente do Caixa Escolar.

1.3. Integram este Contrato, independente de sua transcrição, Termo de Referência, o Edital de Licitação, a Proposta da CONTRATADA e demais elementos constantes do processo.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – FUNDAMENTO LEGAL

2.1. A contratação objeto deste documento obrigacional é celebrada com base no resultado, homologação em ____/____/____ e adjudicação do Certame Licitatório – **Pregão Eletrônico - Ata de Registro de Preços nº ____/____** – Processo nº ____.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – VIGÊNCIA

3.1. O presente Contrato terá validade a partir de sua assinatura, adstrita à vigência dos respectivos créditos orçamentários de acordo com o disposto nas resoluções do FNDE para o PNAE.

4. CLÁUSULA QUARTA – MODELO DE EXECUÇÃO

4.1. Condições de Entrega:

4.1.1. O prazo de entrega dos alimentos será de até 72 (setenta e duas horas), três dias úteis, contados do envio do pedido através de e-mail da escola estadual ao fornecedor ganhador do item, onde será estabelecido os quantitativos, itens necessários e cronograma definido pelo gestor da unidade escolar, em remessa única referente a cada contrato firmado, atendendo ao descrito no pedido dos gêneros conforme à necessidade da unidade escolar (CONTRATANTE), nos municípios e endereços das escolas estaduais jurisdicionadas a esta Regional constantes no anexo deste termo de referência.

4.1.2. Os gêneros alimentícios serão entregues nas escolas da rede estadual de ensino, jurisdicionadas à 15ª DIREC de Pau dos Ferros, que é constituída pelos municípios de, Água Nova, Alexandria, Coronel João Pessoa, Dr. Severiano, Encanto, Francisco Dantas, José da Penha, Luís Gomes, Major Sales, Marcelino Vieira, Paraná, Pau dos Ferros, Pilões, Portalegre, Rafael Fernandes, Riacho de Santana, São Francisco do Oeste, São Miguel, Tenente Ananias, Venha-Ver, conforme anexo deste termo contendo os endereços das escolas.

4.1.3. O abastecimento das Escolas seguirá um planejamento elaborado pelos gestores delas com respectivos quantitativos e cronograma de entrega, devendo ser cumprido o estabelecido nos itens deste termo de referência.

4.1.4. A gestão da unidade executora (escola) realizará o pedido dos gêneros alimentícios junto ao fornecedor, enviando cronograma de entrega que, dependendo do tipo dos gêneros, será semanal (frutas, verduras/ temperos, pães), quinzenal (polpas de frutas, ovos, queijos e carnes), ou mensal (não perecíveis).

4.1.5. No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior dois terços do prazo total recomendado pelo fabricante.

4.1.6. O fornecimento dos gêneros alimentícios deverá cumprir ao estabelecido nos itens constantes neste termo de referência: “Das condições de aceitação do objeto, transporte e entrega”, “Da rotulagem em geral”, “Do trânsito dos objetos e da certificação sanitária dos produtos” e “Planilha de especificações técnicas”.

4.2. Periodicidade das entregas dos gêneros:

4.2.1. Frutas – entrega semanal.

4.2.2. Legumes, temperos e pães – entrega semanal.

4.2.3. Ovos, queijo e carne de charque – entrega quinzenal.

4.2.4. Ovos – acondicionados em caixas de papelão, embalagem contendo 30 (trinta) unidades, protegidos por bandejas, apresentando a casca íntegra, sem rachadura e sem resíduos que indiquem a falta de higiene do fornecedor ou má qualidade do produto como fezes e sujidades não características.

4.2.5. Polpas de frutas – entrega quinzenal ou mensal, a depender das condições de armazenamento da escola.

4.2.6. Carnes – entrega quinzenal ou mensal, a depender das condições de armazenamento da escola.

4.2.7. Gêneros não perecíveis – entrega mensal.

4.3. As embalagens dos alimentos devem seguir o previsto abaixo, assim como as demais informações constantes na planilha de especificações técnicas.

4.3.1. **Carne** bovina, tipo acém, congelada, em embalagens de 1kg a 3 kg.

- 4.3.2. Carne bovina, moída, congelada, em embalagens de 1 kg.
- 4.3.3. Carne bovina, tipo músculo, congelada, em embalagens de 1kg a 3kg.
- 4.3.4. Carne de charque, em embalagens de 500 gramas a 3kg.
- 4.3.5. Carne bovina, tipo carne de sol, resfriada, em embalagens de 1kg a 3kg.
- 4.3.6. Coxa e sobrecoxa de frango, de primeira qualidade, congeladas, 1kg, podendo o peso da embalagem variar entre 800g a 1kg.
- 4.3.7. Fígado bovino, limpo, congelado, em embalagens de 1kg a 3kg.
- 4.3.8. Peito de frango, de primeira qualidade, congelado, 1kg, podendo o peso da embalagem variar entre 800g a 1kg.
- 4.3.9. Peixe, tipo filé de merluza, congelado, em embalagens de 1kg a 2kg.
- 4.3.10. A aveia deverá ser entregue em embalagem de 170 gramas.
- 4.3.11. O café deverá ser entregue em embalagem de 250 gramas.
- 4.3.12. O milho para preparo de mungunzá deverá ser entregue em pacotes de 500 gramas.
- 4.3.13. O amido de milho deverá ser entregue em embalagem de 500 gramas.
- 4.3.14. A manteiga deverá ser entregue refrigerada ou resfriada em embalagens de 500 gramas.
- 4.3.15. O pão deverá ser transportado em veículo fechado à temperatura ambiente e deve ser entregue em embalagens plásticas atóxicas. Acima de 100 (cem) unidades o transporte deverá acontecer em engradados, subdividindo o quantitativo para que não haja danos à forma física do produto.
- 4.3.16. O pão tipo francês deve pesar 50 (cinquenta) gramas a unidade e estará sujeito a análise para confirmação da gramatura exigida na especificação.
- 4.3.17. O pão tipo cachorro-quente deve pesar 50 (cinquenta) gramas e deverá ser embalado em saco plástico atóxico íntegro e fechado, contendo 10 unidades por embalagem.
- 4.3.18. O quantitativo dos itens: adoçante dietético, açafrão, arroz parboilizado integral, biscoito de polvilho, biscoito salgado (tipo cream cracker integral), cacau, canela, leite de soja, leite (em pó desnatado), macarrão (tipo espaguete, integral, sem glúten), goma de tapioca, constantes na planilha de especificação trata-se de uma estimativa, uma vez que faz parte dos cardápios para necessidades específicas e só poderá ser adquirido mediante autorização escrita e assinada pela Nutricionista do PNAE/ SEEC-RN a qual conterá as informações necessários que justifiquem a aquisição, contendo as quantidades estimadas, sua finalidade (aluno com necessidade nutricional específica), documento este que deverá ser entregue ao Diretor das escolas e deverá constar na prestação de contas à DRAE/ SEEC.
- 4.3.19. Os itens café e azeite de oliva, só poderá ser adquirido mediante autorização escrita e assinada pela Nutricionista PNAE/ SEEC - RN da DRAE que a escola pertencer à jurisdição, constando a quantidade a ser adquirida e o cardápio a ser executado que necessite deste item. A autorização a qual deverá ser entregue ao Diretor da escola e deverá constar na prestação de contas à DRAE/ SEEC.

4.4. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 02 (dois) dias úteis, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

4.5. Os gêneros alimentícios licitados deverão ser entregues em cada escola estadual da jurisdição da DIREC citada neste termo no anexo de endereços das escolas, obedecendo a um planejamento elaborado pelos gestores escolares, com respectivos quantitativos mensais e cronograma de entrega, e em conformidade com todas as especificações e características consignadas em edital, devendo, todos eles, serem de boa qualidade e de excelente aceitação.

4.6. As empresas ganhadoras do processo de licitação dos gêneros alimentícios para Alimentação Escolar do Estado do Rio Grande do Norte ficarão responsáveis pelo abastecimento das Escolas conforme planejamento elaborado pelos gestores delas, com as respectivas especificações dos gêneros, quantitativo e cronogramas de entrega o qual será enviado via e- mail por cada gestor escolar.

5. CLÁUSULA QUINTA - MODELO DE GESTÃO E FISCALIZAÇÃO

5.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

5.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

5.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

5.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

5.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterà informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

5.6. A execução do contrato será acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal (is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

5.7. Os gestores e fiscais do contrato serão designados pela autoridade máxima do órgão ou da entidade, ou a quem as normas de organização administrativa indicarem, na forma do art. 7º da Lei nº 14.133, de 2021, e art. 8º do Decreto nº 11.246, de 2022.

5.8. O presidente do caixa escolar da unidade executora (escola) será o designado representante para acompanhar e fiscalizar a entrega dos gêneros alimentícios, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução, devendo fiscalizar se a entrega dos gêneros alimentícios está de acordo com as especificações técnicas e condições descritas neste instrumento.

5.9. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos.

5.10. O presidente do caixa escolar da unidade executora (escola) representante da Secretaria de Estado da Educação e da Cultura - SEEC, anotarà em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização do fornecimento de gêneros alimentícios e encaminhando à Diretoria Regional de Alimentação Escolar responsável por sua jurisdição para as providências cabíveis.

5.11. A unidade executora (escola) deverá comunicar através de ofício e/ ou e-mail à Diretoria Regional de Alimentação Escolar responsável por sua jurisdição as não conformidades relacionadas com a execução do contrato, para que esta Diretoria tome as providências em relação aos procedimentos para regularização, encaminhando todo o procedimento realizado à Subcoordenadoria de Assistência ao Educando – SUASE/ SEEC.

5.12. A equipe técnica de nutricionistas da SEEC elaborará o cardápio e realizará o cálculo dos quantitativos dos gêneros alimentícios, conforme detalhamento no anexo **“PLANILHA DE**

ESPECIFICAÇÕES POR UNIDADE, QUANTIDADE E VALOR ESTIMADO” que serão adquiridos por meio deste processo licitatório, a realizar-se-á pela comissão permanente de licitação da SEEC.

5.13. Após a finalização deste certame, as unidades executoras receberão a ata do registro de preços, com os respectivos gêneros alimentícios que deverão ser adquiridos, bem como os dados dos fornecedores e os preços.

5.14. Cada unidade executora irá dispor de recurso disponível para execução através da utilização do cartão conta PNAE, com valor disponível conforme repassado do FNDE à SEEC, oriundo do recebimento dos recursos encaminhados pelo Fundo Estadual de Educação (FEE/ SEEC), para o atendimento da alimentação escolar de 200 dias letivos, divididos em 10 disponibilizações de repasses anuais.

5.15. A gestão da unidade executora realiza o pedido dos gêneros alimentícios e elabora, junto ao fornecedor, um cronograma de entrega que, dependendo do tipo dos gêneros, será semanal (frutas, verduras/ temperos, pães), quinzenal (polpas de frutas, ovos, queijos e carnes), ou mensal (não perecíveis).

5.16. O fornecedor tem até 72 horas para realizar a entrega dos gêneros.

5.17. Junto aos gêneros alimentícios, o fornecedor deverá entregar a nota fiscal, o recibo, o contrato de licitação e as certidões negativas (municipais, estaduais, federais, FGTS e trabalhistas), documentações estas que são exigidas em edital de licitação.

5.18. O Conselho de Alimentação Escolar - CAE, órgão colegiado de caráter fiscalizador, permanente, deliberativo e de assessoramento fiscalizará a execução do PNAE no âmbito escolar e na SEEC (Art. 17, Resolução nº 06/ 2020).

5.19. A EEx (SEEC) irá garantir ao CAE, a infraestrutura necessária à plena execução das atividades de sua competência, tais como: transporte para deslocamento dos membros aos locais relativos ao exercício de sua competência, como para as visitas às escolas e para as reuniões ordinárias e extraordinárias do CAE; disponibilidade de recursos humanos e financeiros, previstos no Plano de Ação do CAE, necessários às atividades inerentes às suas competências e atribuições, a fim de desenvolver as atividades de forma efetiva; fornecer ao CAE, sempre que solicitado, todos os documentos e informações referentes à execução do PNAE em todas as etapas, tais como: editais de licitação e/ou chamada pública, extratos bancários, cardápios, notas fiscais de compras e demais documentos necessários ao desempenho das atividades de sua competência (Art. 45, Resolução nº 06/ 2020).

5.20. Do gestor de contrato

5.20.1. O gestor do contrato, Diretor de cada escola estadual da 15ª DIREC, coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, do registro de ocorrências, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, IV).

5.20.2. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, II).

5.20.3. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, III).

5.20.4. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos

indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VIII).

5.20.5. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, X).

6. CLÁUSULA SEXTA – SUBCONTRATAÇÃO

6.1. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

7. CLÁUSULA SÉTIMA – VALOR

7.1. O valor total da contratação é de R\$ ____ (...).

7.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

8. CLÁUSULA OITAVA – PAGAMENTO

8.1. **O pagamento ocorrerá na mesma data em que for realizado a entrega total dos gêneros alimentícios objeto desta licitação, devendo a contratada apresentar o faturamento e a documentação de regularidade fiscal e trabalhista da empresa para o atesto da Nota Fiscal.**

8.2. A entrega deverá ocorrer da forma solicitada pela escola, através do pedido formal enviado via e-mail para o fornecedor ganhador, respeitando aos prazos de regularidade de fracionamento de pedidos conforme perecibilidade dos gêneros alimentícios e necessidade da escola, devendo ser cumprido o estabelecido neste termo de referência.

8.3. A nota fiscal será paga somente se o pedido realizado pela escola for devidamente efetuado pelo fornecedor com a entrega total dos gêneros alimentícios.

8.4. A CONTRATANTE não aceitará cobrança bancária.

8.5. Por ocasião da apresentação da Nota Fiscal/ Fatura, a CONTRATADA deverá fazer prova que está em dia com os Encargos Sociais e previdenciários, quais sejam; INSS, nos termos do art. 31, da Lei nº 8.212, alterada pela Lei nº 9.711, de 20.11.98 e do FGTS.

8.6. A não apresentação dos documentos exigidos para o pagamento pela entrega dos gêneros alimentícios assegura a CONTRATANTE o direito de sustá-lo, bem como os pagamentos seguintes, sem que sobre os valores ocorram multas ou qualquer outro fator decorreção.

8.7. Todos os valores decorrentes do fornecimento destes gêneros, objeto do Contrato, serão recebidos exclusivamente pela CONTRATADA.

8.8. Os aceites formais para faturamento só poderão ser emitidos pelos servidores da CONTRATANTE, devidamente credenciados.

8.9. Os valores serão considerados fixos e irrevogáveis.

8.10. A CONTRATANTE reserva-se o direito de suspender o pagamento se os produtos estiverem em desacordo com as especificações constantes deste termo.

8.11. Caso a CONTRATADA seja optante pelo Sistema Integrado de Pagamento de Impostos e Contribuições das Microempresas e Empresas de Pequeno Porte - SIMPLES, deverá apresentar, juntamente com a Nota Fiscal, a devida comprovação, a fim de evitar a retenção na fonte dos tributos e contribuições, conforme Legislação em vigor.

8.12. As empresas ganhadoras dos alimentos deverão **OBRIGATORIAMENTE** possuir maquineta para uso de cartão (na função débito), registradas no CNPJ informado na documentação da licitação, para o recebimento a ser realizado pela gestão da unidade escolar através do cartão PNAE.

8.13. Os pagamentos realizados pela CONTRATANTE (UEX – Unidade Executora/ Escola) que sejam advindos da fonte de recursos Federais, serão pagos **SOMENTE** através do cartão PNAE, na função débito.

8.14. Os pagamentos realizados pela CONTRATANTE (UEX – Unidade Executora/ Escola) que sejam advindos da fonte de recursos Estaduais (Pague Mais Alimentação), poderão ser pagos por transferência bancária, contra Instituição Bancária (Banco do Brasil) indicada na proposta, devendo para isto ficar explicitado o nome do Banco, Agência, localidade e número da conta corrente em que deverá ser efetivado o crédito.

8.15. Não será permitido pagamento via Pix, sob nenhuma hipótese.

8.16. Recurso Federais somente serão pagos via cartão PNAE, nenhum outro modo de pagamento está permitido.

8.17. Havendo erro na emissão do documento fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará pendente até a regularização pela CONTRATADA. Nesta hipótese o prazo para pagamento somente terá início após o saneamento da irregularidade, não acarretando qualquer ônus para a CONTRATANTE.

8.18. A definição da forma de pagamento, seja através do uso de cartão, ou por transferência bancária, será informado pelo gestor escolar no ato do pedido, seguindo a regulamentação de uso dos recursos Federais e Estaduais, determinadas pelo FNDE e SEEC/ RN.

9. CLÁUSULA NONA – REAJUSTE

9.1. Os preços são fixos e irrevogáveis.

9.2. No caso de formalização de contrato:

9.2.1. Os preços são fixos e irrevogáveis pelo prazo de 01 (um) ano contado do início da vigência do contrato.

9.2.2. Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da contratada, os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, aplicando-se o índice IGPM, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

9.2.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

9.2.4. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica a CONTRATADA obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

9.2.5. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

9.2.6. Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

9.2.7. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

9.2.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

10. CLÁUSULA DÉCIMA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 10.1. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Contrato, Termo de Referência, Edital e seus anexos;
- 10.2. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;
- 10.3. Atestar nas notas fiscais a efetiva entrega do objeto deste Termo, conforme ajuste representado pela nota de empenho;
- 10.4. Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;
- 10.5. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;
- 10.6. Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;
- 10.7. Notificar à Contratada, por escrito, as sanções e penalidades quando for o caso;
- 10.8. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Referência e Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 11.1. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Termo de Referência, Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:
 - 11.1.1. efetuar a entrega dos itens em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local indicados pela Administração, em estrita observância às especificações no Termo de Referência, Contrato e seus anexos, acompanhados da respectiva nota fiscal;
 - 11.1.2. reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, a suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução ou de materiais nela empregados, no prazo máximo de 10 (dez);
 - 11.1.3. comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
 - 11.1.4. atender prontamente às exigências constantes no Edital, inerentes ao objeto da presente licitação;
 - 11.1.5. não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezoito anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, bem como seguir a Lei Estadual nº 10.783, de 22 de outubro de 2020, que determina o preenchimento das cotas de aprendizes e de pessoas com deficiência;
 - 11.1.6. responsabilizar-se pelas despesas dos tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, prestação de garantia e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução do contrato;
 - 11.1.7. manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para a habilitação na licitação, ou para a qualificação, na contratação direta.
- 11.2. A Contratada será responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a

terceiros em razão da execução do contrato, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pela Contratante.

11.3. A CONTRATADA OBRIGA-SE, ALÉM DAS OBRIGAÇÕES A ELA INERENTES PREVISTAS:

11.3.1. Manter, durante toda a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação exigida na licitação.

11.3.2. Entregar os materiais, objeto da presente licitação, no endereço indicado pela Contratante, dentro do prazo constante da proposta, contado desde o recebimento da Nota de Empenho, nas especificações, quantidades e no horário das 08:00 às 12:00 e das 13:00 às 16:30 horas (horário local) de segunda a sexta-feira.

11.3.3. Responder pelos vícios e defeitos dos materiais e assumir os gastos e despesas que se fizerem necessários para adimplemento das obrigações decorrentes da aquisição e providenciar a imediata correção das deficiências, falhas ou irregularidades apontadas pela CONTRATANTE, na execução do contrato.

11.3.4. Aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem nos quantitativos dos materiais até 25 % (vinte e cinco por cento) do valor inicial contratado.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

12.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS~

13.1. O licitante ou o contratado será responsabilizado administrativamente pelas seguintes infrações (Art. 155, Lei nº 14.133/ 2021):

- I. Dar causa à inexecução parcial do contrato;
- II. Dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- III. Dar causa à inexecução total do contrato;
- IV. Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- V. Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- VI. Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- VII. Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- VIII. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
- IX. Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- X. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- XI. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- XII. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

13.2. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas as seguintes sanções (Art. 156, Lei nº 14.133/ 2021):

- I. Advertência;
- II. Multa;
- III. Impedimento de licitar e contratar;
- IV. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

13.3. Na aplicação das sanções serão considerados (§ 1º, Art. 156, Lei nº 14.133/ 2021):

- I. A natureza e a gravidade da infração cometida;
- II. As peculiaridades do caso concreto;
- III. As circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- IV. Os danos que dela provierem para a Administração Pública;

13.4. A sanção prevista no inciso I do artigo 156 da Lei n. 14.133/ 2021 será aplicada exclusivamente pela infração administrativa prevista no inciso I do art. 155 da Lei n. 14.133/ 2021, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

13.5. A sanção prevista no inciso II do artigo 156 da Lei n. 14.133/ 2021, calculada na forma do edital ou do contrato, não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor do contrato licitado ou celebrado com contratação direta e será aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas no art. 155 da Lei n. 14.133/ 2021.

13.6. A sanção prevista no inciso III do artigo 156 da Lei n. 14.133/ 2021, será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do art. 155 da Lei n. 14.133/ 2021, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

13.7. A sanção prevista no inciso IV do artigo 156 da Lei n. 14.133/ 2021, será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do art. 155 Lei n. 14.133/ 2021, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do referido artigo que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida no § 4º deste artigo, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

13.8. As sanções previstas nos incisos I, III e IV do artigo 156 da Lei n. 14.133/ 2021, poderão ser aplicadas cumulativamente com a prevista no inciso II do artigo 156 da Lei n. 14.133/ 2021.

13.9. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

13.10. A aplicação das sanções previstas no artigo 156 da Lei n. 14.133/ 2021, não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

13.11. Na aplicação da sanção prevista no inciso II do art. 156 da Lei n. 14.133/ 2021, será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

13.12. A aplicação das sanções previstas nos incisos III e IV do art. 156 da Lei n. 14.133/ 2021 requererá a instauração de processo de responsabilização, a ser conduzido por comissão composta de 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o contratado para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir, neste caso cumprirá-se o estabelecido no art. 158, 159 e 160 da Lei n. 14.133/ 2021.

13.13. Serão aplicadas ainda em caso de infrações cometidas por parte do contratado, as sanções e as determinações estabelecidas nos Art. 160, 161, 162 e 163 da Lei n. 14.133/ 2021.

13.14. O Edital e contrato estabelecerá maior detalhamento quanto as sanções e suas aplicabilidades.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

14.1. As condições para extinção dos contratos são as mesmas previstas tanto no Capítulo VIII da Lei

Federal nº 14.133/2023.

14.2. Constituirão motivos para extinção do contrato, a qual deverá ser formalmente motivada nos autos do processo, assegurados o contraditório e a ampla defesa, nas hipóteses previstas no art. 137 da Lei Federal nº 14.133/2021.

14.3. A extinção do contrato poderá ser:

I - determinada por ato unilateral e escrito da Administração, exceto no caso de descumprimento decorrente de sua própria conduta;

II - consensual, por acordo entre as partes, por conciliação, por mediação ou por comitê de resolução de disputas, desde que haja interesse da Administração;

III - determinada por decisão arbitral, em decorrência de cláusula compromissória ou compromisso arbitral, ou por decisão judicial. (art. 138 e 139 da Lei Federal nº 14.133/2021).

14.4. A rescisão administrativa ou amigável deverá ser precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente.

14.5. Quando a rescisão ocorrer por culpa exclusiva da SESAP, a Contratada será ressarcida dos prejuízos regularmente comprovados que houver sofrido.

14.6. Quando a rescisão ocorrer por culpa exclusiva da Contratada, esta sofrerá as sanções previstas no termo de contrato.

14.7. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados nos autos do processo, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

15.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União deste exercício, na dotação abaixo discriminada:

15.1.1. Gestão/Unidade:

15.1.2. Fonte de Recursos:

15.1.3. Programa de Trabalho:

15.1.4. Elemento de Despesa:

15.2. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – CASOS OMISSOS

16.1. Os casos omissos serão resolvidos pela Contratante, de acordo com a Lei Federal nº 14.133 em sua atual redação, pelo Decreto Estadual nº 20.103, de 19 de outubro de 2007 e suas alterações e pelo Decreto Estadual nº 32.449, de 07 de março de 2023 e suas alterações, tudo de conformidade com as normas jurídicas e administrativas aplicáveis e com os princípios gerais do direito.

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – ALTERAÇÕES

17.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

17.2. O contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

17.3. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do contratante, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês (art. 132 da Lei nº 14.133, de 2021).

[illegible]