

EDITAL

PREGÃO ELETRÔNICO: 90009/2026

Nº da Contratação: 925377-168/2026

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 6ª Diretoria Regional de Educação e Cultura em Macau/RN, conforme especificações apresentadas no Termo de Referência - anexo I deste Edital.

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO

R\$ 3.020.800,56 (três milhões vinte mil oitocentos reais e cinquenta e seis centavos)

DATA DA SESSÃO PÚBLICA: Dia 24/08/2026 – 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 GARANTIA DA CONTRATAÇÃO
9. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA
10. DA EXECUÇÃO, DO RECEBIMENTO E DA ENTREGA DO OBJETO
11. DAS FISCALIZAÇÕES
12. DA LIQUIDAÇÃO, PRAZO E FORMA DE PAGAMENTO
13. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS
14. DA FORMULAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA
15. DOS RECURSOS
16. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA E RETORNO DA NEGOCIAÇÃO
17. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO
18. DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS
19. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO
20. DA GESTÃO DO CONTRATO
21. DAS OBRIGAÇÕES
22. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90009/2026
(Processo Administrativo nº 00410046.000145/2026-63)

A Secretaria de Estado da Educação, do Esporte e do Lazer, responsável pela fase externa da licitação, através de seu Pregoeiro Oficial, designado pela Portaria nº 3828/2025, publicada no DOE de 09/05/2025, 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 6ª Diretoria Regional de Educação e Cultura em Macau/RN, conforme especificações apresentadas no Termo de Referência - anexo I deste Edital.
- 1.2. A licitação será dividida em **74** (setenta e quatro) 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 Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, de acordo com o art. 42, § 4º, da Lei Complementar nº 675/2020 de 06 de novembro de 2020, os itens: **1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 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, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 73 e 74.**
- 1.2.2. Serão destinados a ampla concorrência os itens: **59 e 66.**
- 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 TÉCNICA	UNIDADE	QUANTIDADE TOTAL	VALOR MÉDIO UNITÁRIO	VALOR MÉDIO TOTAL
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)	1.116	6,64	7.410,24
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	Kg	5.448	5,99	32.633,52

	validade.				
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)	336	16,93	5.688,48
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)	2.640	8,61	22.730,40
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	13.488	6,94	93.606,72
6	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	5.772	7,35	42.424,20
7	Aveia, em flocos, integral, rica em fibras. Embalagem com identificação do produto, peso líquido de 170g e com prazo de validade.	Caixa (170g)	2.136	5,97	12.751,92
8	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 300g.	Pacote (300g)	11.220	6,19	69.451,80
9	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)	15.096	7,40	111.710,40
10	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)	15.096	6,51	98.274,96
11	Cacau, em pó, 100%, embalagem com identificação do produto, peso líquido de 200g e com prazo de validade.	Caixa (200g)	1.236	28,56	35.300,16
12	Café em pó, torrado e moído, embalagem, com prazo de validade e peso líquido de 250g.	Pacote (250g)	1.248	18,50	23.088,00
13	Colorau, em pó, Produto industrializado, novo, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica com peso líquido de	Pacote (100g)	1.632	2,35	3.835,20

	100g e prazo de validade.				
14	Farinha de mandioca, grupo seca, subgrupo fina, tipo 1, embalagem contendo peso líquido de 1kg, e prazo de validade.	Kg	792	6,80	5.385,60
15	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	480	6,30	3.024,00
16	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	1.920	8,54	16.396,80
17	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	2.424	7,87	19.076,88
18	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	2.880	7,53	21.686,40
19	Flocão de milho, produto industrializado, novo, de primeira qualidade. Embalagem com identificação do produto, peso líquido de 500g e prazo de validade.	Pacote (500g)	11.532	2,76	31.828,32
20	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)	636	8,24	5.240,64
21	Leite de vaca em pó, integral, embalagem aluminizada, com identificação do produto, peso líquido 200g e prazo de validade.	Pacote (200g)	12.828	9,14	117.247,92
22	Louro, em pó, acondicionado em embalagem plástica com peso líquido de 10g, com identificação do produto e marca do fabricante.	Pacote (10g)	252	6,00	1.512,00
23	Macarrão, tipo espaguete, à base de farinha, sem ovos, embalagens de 400g, com data de	Pacote			

	fabricação e prazo de validade, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitas.	(400g)	13.236	3,93	52.017,48
24	Manteiga com sal, de primeira qualidade, obtida do creme de leite (nata) padronizado, pasteurizado e maturado, com teor mínimo de 80% de lipídeos, embalagens dadas 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)	492	29,73	14.627,16
25	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)	3.852	4,90	18.874,80
26	Óleo comestível vegetal de soja, refinado, sem colesterol. Garrafa com peso líquido de 900ml e prazo de validade.	Garrafa (900ml)	360	8,97	3.229,20
27	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)	36	10,16	365,76
28	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)	120	10,04	1.204,80
29	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)	1.236	6,70	8.281,20
30	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)	804	6,65	5.346,60

31	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	192	2,46	472,32
32	Vinagre, de álcool, com acidez mínima de 4%, garrafa plástica com 500ml e com prazo de validade.	Garrafa (500ml)	240	2,51	602,40
33	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	8.760	7,32	64.123,20
34	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	1.404	3,77	5.293,08
35	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	492	37,85	18.622,20
36	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	11.184	5,84	65.314,56
37	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	7.020	6,33	44.436,60
38	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	3.732	6,21	23.175,72

39	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	564	6,09	3.434,76
40	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	1.392	5,38	7.488,96
41	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	1.692	8,99	15.211,08
42	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	912	6,26	5.709,12
43	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	2.304	3,11	7.165,44
44	Goma de tapioca, hidratada, material 100% fécula de mandioca, de primeira qualidade, com cheiro e sabor próprio, livre de impurezas, cor branca, sem sinais de bolores. Acondicionado em embalagem plástica própria com identificação do produto, peso líquido de 1 kg, marca do fabricante com razão social, local de produção e embalagem, data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes, instruções de conservação, informação nutricional, produzida em local	Kg	732	7,76	5.680,32

	regulamentado com Alvará Sanitário vigente.				
45	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	444	6,02	2.672,88
46	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	6.288	7,88	49.549,44
47	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	300	10,88	3.264,00
48	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	1.332	14,89	19.833,48
49	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	5.052	5,56	28.089,12
50	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	7.728	5,37	41.499,36
51	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	2.340	6,64	15.537,60

52	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	1.680	10,49	17.623,20
53	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	6.240	5,86	36.566,40
54	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	3.264	5,67	18.506,88
55	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	804	7,28	5.853,12
56	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	1.500	7,82	11.730,00
57	Queijo, tipo muçarela, 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	1.920	35,76	68.659,20
58	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	4.404	41,76	183.911,04
59	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	Kg	6.720	34,45	231.504,00

	etiqueta de identificação do produto, peso, prazo de validade serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou federal (SIF).				
60	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	2.196	34,87	76.574,52
61	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 federal (SIF).	Kg	1.020	40,37	41.177,40
62	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	3.864	47,13	182.110,32
63	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	5.052	18,37	92.805,24

64	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	660	20,18	13.318,80
65	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).	Caixa c/30 und.	6.396	22,59	144.485,64
66	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	11.544	19,86	229.263,84
67	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	972	35,90	34.894,80

68	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	3.216	15,43	49.622,88
69	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	3.216	14,88	47.854,08
70	Polpa de fruta, sabor acerola, 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	3.840	12,07	46.348,80
71	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	3.840	12,01	46.118,40
72	Polpa de fruta, sabor cajú, 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	3.840	11,62	44.620,80
73	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	3.840	11,87	45.580,80
74	Polpa de fruta, sabor manga, 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	3.840	10,48	40.243,20

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, excluía 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. Poderá participar desta licitação consórcio de empresas, nos termos da Lei nº 14.133/2021 e deste edital, aos quais serão exigidos:
- 3.8.1. Comprovação da existência de compromisso de constituição de consórcio: O consórcio deverá apresentar instrumento constitutivo ou termo de compromisso, indicando a empresa líder e as demais consorciadas, com a devida qualificação de cada uma.
 - 3.8.2. Documentação de habilitação: Cada consorciada deverá apresentar a documentação de habilitação exigida neste edital, de forma individualizada.
 - 3.8.3. Capacidade técnica: A capacidade técnica do consórcio será avaliada considerando o somatório das capacidades técnicas de cada consorciada, conforme critérios estabelecidos neste edital.
 - 3.8.4. Qualificação econômico-financeira: cada consorciada deverá demonstrar, individualmente, a qualificação econômico-financeira exigida neste Edital.
 - 3.8.5. Responsabilidade solidária: as empresas consorciadas responderão solidariamente pelas obrigações assumidas pelo consórcio.

- 3.8.6. Liderança: a empresa líder do consórcio deverá ser brasileira, nos termos da legislação vigente.
- 3.8.7. Constituição do consórcio: o consórcio deverá estar devidamente constituído e registrado antes da apresentação da proposta e, se vencedor, até a data da assinatura do contrato.
- 3.8.8. Impedimento de participação: é vedada a participação de empresa consorciada, na mesma licitação, por intermédio de outro consórcio ou isoladamente.

3.9. **Não poderão disputar esta licitação:**

- 3.9.1. aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);
 - 3.9.2. 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;
 - 3.9.3. 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;
 - 3.9.4. pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;
 - 3.9.5. 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;
 - 3.9.6. empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;
 - 3.9.7. 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;
 - 3.9.8. agente público do órgão ou entidade licitante;
 - 3.9.9. organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;
 - 3.9.10. empresa cujo objeto social não seja pertinente e compatível com o objeto deste Pregão;
 - 3.9.11. 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](#).
- 3.10. O impedimento de que trata o item 3.9.4 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.
- 3.11. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 3.9.2 e 3.9.3 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.
- 3.12. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.

- 3.13. O disposto nos itens 3.9.2 e 3.9.3 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.
- 3.14. 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](#).
- 3.15. A vedação de que trata o item 3.9.8 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. que inexistam fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
- 4.3.4. 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](#);
- 4.3.5. 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 n.º 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. 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.
- 4.14. 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 vírgula 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) superior 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 acessórios 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 nº 12.440 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 a empresa que obtiver a pontuação final maior ou igual a 1,0 (hum). (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 GARANTIA DA CONTRATAÇÃO

8.1. 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.

9. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

9.1. Conforme Item 9 do Termo de Referência.

10. DA EXECUÇÃO, DO RECEBIMENTO E ENTREGA DO OBJETO

10.1. 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 Termo de Referência.

10.2. Os gêneros alimentícios serão entregues nas escolas da rede estadual de ensino, jurisdicionadas a **6ª DIREC de Macau, nos municípios de Alto do Rodrigues, Galinhos, Guamaré, Macau, Pendências e Porto do Mangue**, conforme relação dos endereços das escolas.

10.3. 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 do Termo de Referência.

10.4. 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).

10.5. 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.

10.6. O fornecimento dos gêneros alimentícios deverá cumprir ao estabelecido nos itens constantes no 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”.

- 10.7. 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 02 (dois) dias úteis, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
- 10.8. Os gêneros alimentícios licitados deverão ser entregues em cada escola estadual da jurisdição da DIREC citada, conforme relação de endereços das escolas constante no Termo de Referência, 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.
- 10.9. 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.
- 10.10. Todos os alimentos perecíveis descritos neste documento deverão apresentar em sua embalagem o prazo de validade o qual deverá ser integralmente de 12 (doze) meses.
- 10.11. Os alimentos perecíveis deverão ser fornecidos com no mínimo 50% de prazo de vigência, sendo a sua totalidade de 12 (doze) meses, o alimento a ser entregue deverá ter no mínimo 06 (seis) meses de vida útil da data de entrega na escola.
- 10.12. Não serão admitidos alimentos manipulados advindos de fornecimento do tipo à granel, tendo em vista a fragilidade sanitária e a redução de vida útil do produto.
- 10.13. Demais condições detalhadas no Termo de Referência - item 8.

11. DAS FISCALIZAÇÕES

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

12. DA LIQUIDAÇÃO, PRAZO E FORMA DE PAGAMENTO

- 12.1 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.
- 12.2 Para fins de liquidação, o Diretor da DRAE, 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;
 - f) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.
- 12.3 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;

- 12.4 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](#).
- 12.5 O Diretor da DRAE 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).
- 12.6 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.
- 12.7 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.
- 12.8 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.
- 12.9 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.
- 12.10 O pagamento será efetuado no mesmo dia da entrega nos termos da [Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022](#).
- 12.11 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.
- 12.12 Mais detalhes no Termo de Referência – anexo I do Edital, os Itens 18, 19 e 20.

13 DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- 13.1 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.
- 13.2 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.
- 13.3 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.

- 13.4 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:
- 13.4.1 a solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e
 - 13.4.2 a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.
- 13.5 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).
- 13.6 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.
- 13.7 O preço registrado, com a indicação dos fornecedores, será divulgado no PNCP e disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.
- 13.8 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.
- 13.9 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.

14 DA FORMULAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

- 14.1 Após a homologação da licitação, será incluído na Ata, na forma de anexo, o registro:
- 14.1.1 dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação; e
 - 14.1.2 dos licitantes que mantiverem sua proposta original.
- 14.2 Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou fornecedores registrados na Ata.
- 14.2.1 A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante mais bem classificado.
 - 14.2.2 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.
- 14.3 A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:
- 14.3.1 quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital; ou
 - 14.3.2 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.
- 14.4 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:

- 14.4.1 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
- 14.4.2 adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, quando frustrada a negociação de melhor condição.

15 DOS RECURSOS

- 15.1 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](#).
- 15.2 O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da Ata.
- 15.3 Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:
 - 15.3.1 a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;
 - 15.3.1.1 o prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 20 (vinte) minutos.
 - 15.3.2 o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;
 - 15.3.3 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.
- 15.4 Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.
- 15.5 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.
 - 15.5.1 Nesse momento o Pregoeiro não adentrará no mérito recursa, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recuso.
- 15.6 Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.
- 15.7 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.
 - 15.7.1 A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito.
- 15.8 O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
- 15.9 O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 15.10 É dever do licitante observar as formalidades relativas aos atos praticados no sistema eletrônico, conforme normas e orientações fornecidas pelo [provedor do sistema eletrônico](#).

16 DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA E RETORNO DA NEGOCIAÇÃO

- 16.1 A sessão pública poderá ser reaberta:
- 16.1.1 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;
 - 16.1.2 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;
 - 16.1.3 para continuidade de negociações pendentes;
 - 16.1.4 para realização de diligências.
- 16.2 Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.
- 16.3 Nessas hipóteses serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.
- 16.4 A convocação se dará por meio do sistema eletrônico (*chat*).

17 DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

- 12.1. 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.

18 DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

- 18.1 Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:
- 18.1.1 deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo Pregoeiro durante o certame;
 - 18.1.2 salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:
 - 18.1.2.1 não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;
 - 18.1.2.2 recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;
 - 18.1.2.3 pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou
 - 18.1.2.4 deixar de apresentar amostra;
 - 18.1.2.5 apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do Edital;
 - 18.1.3 não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
 - 18.1.3.1 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;
 - 18.1.4 apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação;
 - 18.1.5 fraudar a licitação;
 - 18.1.6 comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:
 - 18.1.6.1 agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

- 18.1.6.2 induzir deliberadamente a erro no julgamento;
 - 18.1.6.3 apresentar amostra falsificada ou deteriorada;
- 18.1.7 praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação
- 18.1.8 praticar ato lesivo previsto no [art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013](#).
- 18.2 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:
 - 18.2.1 advertência;
 - 18.2.2 multa;
 - 18.2.3 impedimento de licitar e contratar e
 - 18.2.4 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.
- 18.3 Na aplicação das sanções serão considerados:
 - 18.3.1 a natureza e a gravidade da infração cometida.
 - 18.3.2 as peculiaridades do caso concreto
 - 18.3.3 as circunstâncias agravantes ou atenuantes
 - 18.3.4 os danos que dela provierem para a Administração Pública
 - 18.3.5 a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 18.4 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.
 - 18.4.1 Para as infrações previstas nos itens 18.1.1, 18.1.2 e 18.1.3, a multa será de **0,5%** do valor do contrato licitado.
 - 18.4.2 Para as infrações previstas nos itens 18.1.4, 18.1.5, 18.1.6, 18.1.7 e 18.1.8, a multa será de **15%** do valor do contrato licitado.
- 18.5 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.
- 18.6 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.
- 18.7 A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 18.1.1, 18.1.2 e 18.1.3, 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.
- 18.8 Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 18.1.4, 18.1.5, 18.1.6, 18.1.7 e 18.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 18.1.1, 18.1.2 e 18.1.3 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](#).
- 18.9 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 18.1.3, 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.

- 18.10 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.
- 18.11 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.
- 18.12 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.
- 18.13 O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
- 18.14 A aplicação das sanções previstas neste Edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

19 DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

- 19.1 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.
- 19.2 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.
- 19.3 A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelo e-mail: licitacaoeec@educar.rn.gov.br ou site.compras.gov.br.
- 19.4 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.
- 19.5 As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.
 - 19.5.1 A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo agente de contratação, nos autos do processo de licitação.
- 19.6 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.

- 19.7 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.

20 GESTÃO DO CONTRATO

- 20.1 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, conforme Item 16 do Termo de Referência – anexo I do Edital.

21 DAS OBRIGAÇÕES

Contratante:

- 21.1 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.
- 21.2 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.
- 21.3 Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;
- 21.4 Prestar as informações e esclarecimentos atinentes ao objeto deste termo de referência, que venham ser solicitados pela empresa a ser contratada.
- 21.5 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.
- 21.6 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.
- 21.7 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.
- 21.8 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.
- 21.9 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.

- 21.10 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.
- 21.11 Aplicar à CONTRATADA as penalidades previstas na legislação pertinente, caso se comprove irregularidades através da Diretoria Regional de Alimentação Escolar.
- 21.12 O Diretor da unidade de ensino (escola) deverá acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada.
- 21.13 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”.
- 21.14 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:

- 21.15 Formalizar a confirmação de recebimento do pedido dos gêneros alimentícios encaminhado pela unidade executora (escola), através de e-mail.
- 21.16 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).
- 21.17 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.
- 21.18 O responsável pela entrega representando o fornecedor, deverá aguardar a conferência da mercadoria, mediante apresentação da nota fiscal.
- 21.19 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.
- 21.20 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).
- 21.21 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).
- 21.22 As despesas decorrentes do fornecimento dos gêneros alimentícios, e sua posterior devolução, caso seja necessária, serão de inteira responsabilidade da CONTRATADA.

- 21.23 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.
- 21.24 Informar ao Setor de Licitação – SL/ SEEC em sua proposta conta bancária, agência, e-mail, 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.
- 21.25 Fornecer os produtos até 72 horas após a solicitação pela Unidade de Ensino.
- 21.26 A empresa deverá dispor de condições adequadas para o armazenamento e distribuição dos produtos ofertados.
- 21.27 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.
- 21.28 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.
- 21.29 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).
- 21.30 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.
- 21.31 Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
- 21.32 Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.

22 DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 22.1 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.
- 22.2 Os casos omissos, bem como as dúvidas suscitadas, serão resolvidos pela Comissão, tudo de conformidade com as normas jurídicas e administrativas aplicáveis e nos Princípios Gerais do Direito.
- 22.3 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.
- 22.4 Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.
- 22.5 Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:
- 22.5.1 ANEXO I - Termo de Referência
 - 22.5.2 ANEXO II - Minuta da Ata de Registro de Preços

- 22.5.3 ANEXO III - Minuta de Termo de Contrato
- 22.5.4 ANEXO IV - Modelo de Proposta de Preços

Natal/RN, 07 de agosto de 2026.

Ana Santana Alves de Medeiros
Agente de Contratação/Pregoeira da SEEC

Clécia Soares
Equipe de Apoio

Dalton Ivo Sousa de Medeiros
Equipe de Apoio

Tereza Cristina Feitosa Martins
Equipe de Apoio

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

Processo nº 00410046.000145/2026-63

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 **6ª Diretoria Regional de Educação - 6ª DIREC de Macau**, nos termos da tabela abaixo (distribuição total para a DIREC), conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	UNIDADE	QUANTIDADE TOTAL	PREÇO UNITÁRIO MÉDIO LOCAL	CUSTO ESTIMADO
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)	1.116	R\$6,64	R\$ 7.410,24
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	5.448	R\$5,99	R\$ 32.633,52
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)	336	R\$16,93	R\$ 5.688,48
4	Amido de milho, em pó, tipo maisena. Produto amiláceo, extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas são 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)	2.640	R\$8,61	R\$ 22.730,40
5	Arroz parboilizado, classe longo fino, tipo 1, de primeira qualidade.	Kg	13.488	R\$6,94	R\$ 93.606,72

	Acondicionado em embalagem plástica, com identificação do produto, peso líquido de 1kg e com prazo de validade.				
6	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	5.772	R\$7,35	R\$ 42.424,20
7	Aveia, em flocos, integral, rica em fibras. Embalagem com identificação do produto, peso líquido de 170g e com prazo de validade.	Caixa (170g)	2.136	R\$5,97	R\$ 12.751,92
8	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 300g.	Pacote (300g)	11.220	R\$7,40	R\$ 83.028,00
9	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)	15.096	R\$6,51	R\$ 98.274,96
10	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)	15.096	R\$6,51	R\$ 98.274,96
11	Cacau, em pó, 100%, embalagem com identificação do produto, peso líquido de 200g e com prazo de validade.	Caixa (200g)	1.236	R\$28,56	R\$ 35.300,16
12	Café em pó, torrado e moído, embalagem, com prazo de validade e peso líquido de 250g.	Pacote (250g)	1.248	R\$18,50	R\$ 23.088,00
13	Colorau, em pó, Produto industrializado, novo, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica com peso líquido de 100g e prazo de validade.	Pacote (100g)	1.632	R\$2,35	R\$ 3.835,20
14	Farinha de mandioca, grupo seca, subgrupo fina, tipo 1, embalagem contendo peso líquido de 1kg, e prazo de validade.	Kg	792	R\$6,80	R\$ 5.385,60

15	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	480	R\$6,30	R\$ 3.024,00
16	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	1.920	R\$8,54	R\$ 16.396,80
17	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	2.424	R\$7,87	R\$ 19.076,88
18	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	2.880	R\$7,53	R\$ 21.686,40
19	Flocão de milho, produto industrializado, novo, de primeira qualidade. Embalagem com identificação do produto, peso líquido de 500g e prazo de validade.	Pacote (500g)	11.532	R\$2,76	R\$ 31.828,32
20	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	Garrafa (500ml)	636	R\$8,24	R\$ 5.240,64

	líquido de 500ml e prazo de validade.				
21	Leite de vaca em pó, integral, embalagem aluminizada, com identificação do produto, peso líquido 200g e prazo de validade.	Pacote (200g)	12.828	R\$9,14	R\$ 117.247,92
22	Louro, em pó, acondicionado em embalagem plástica com peso líquido de 10g, com identificação do produto e marca do fabricante.	Pacote (10g)	252	R\$6,00	R\$ 1.512,00
23	Macarrão, tipo espaguete, à base de farinha, sem ovos, embalagens de 400g, com data de fabricação e prazo de validade, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitas.	Pacote (400g)	13.236	R\$3,93	R\$ 52.017,48
24	Manteiga com sal, de primeira qualidade, obtida do creme de leite (nata) padronizado, pasteurizado e maturado, com teor mínimo de 80% de lipídeos, embalagens dadas 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)	492	R\$29,73	R\$ 14.627,16
25	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)	3.852	R\$4,90	R\$ 18.874,80
26	Óleo comestível vegetal de soja, refinado, sem colesterol. Garrafa com peso líquido de 900ml e prazo de validade.	Garrafa (900ml)	360	R\$8,97	R\$ 3.229,20
27	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	Pacote (100g)	36	R\$10,16	R\$ 365,76

	prazo de validade.				
28	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)	120	R\$10,04	R\$ 1.204,80
29	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)	1.236	R\$6,70	R\$ 8.281,20
30	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)	804	R\$6,65	R\$ 5.346,60
31	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	192	R\$2,46	R\$ 472,32
32	Vinagre, de álcool, com acidez mínima de 4%, garrafa plástica com 500ml e com prazo de validade.	Garrafa (500ml)	240	R\$2,51	R\$ 602,40
33	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	8.760	R\$7,32	R\$ 64.123,20

	transporte. Unidades com aproximadamente 1,4kg a 1,5kg.				
34	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	1.404	R\$3,77	R\$ 5.293,08
35	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	492	R\$37,85	R\$ 18.622,20
36	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	11.184	R\$5,84	R\$ 65.314,56
37	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	7.020	R\$6,33	R\$ 44.436,60
38	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	3.732	R\$6,21	R\$ 23.175,72

39	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	564	R\$6,09	R\$ 3.434,76
40	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	1.392	R\$5,38	R\$ 7.488,96
41	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	1.692	R\$8,99	R\$ 15.211,08
42	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	912	R\$6,26	R\$ 5.709,12
43	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	Und	2.304	R\$3,11	R\$ 7.165,44

	embalagem transparente atóxica com etiqueta de pesagem, com peso médio de 130 gramas.				
44	Goma de tapioca, hidratada, material 100% fécula de mandioca, de primeira qualidade, com cheiro e sabor próprio, livre de impurezas, cor branca, sem sinais de bolores. Acondicionado em embalagem plástica própria com identificação do produto, peso líquido de 1 kg, marca do fabricante com razão social, local de produção e embalagem, data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes, instruções de conservação, informação nutricional, produzida em local regulamentado com Alvará Sanitário vigente.	Kg	732	R\$7,76	R\$ 5.680,32
45	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	444	R\$6,02	R\$ 2.672,88
46	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	6.288	R\$7,88	R\$ 49.549,44
47	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	300	R\$10,88	R\$ 3.264,00
48	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	1.332	R\$14,89	R\$ 19.833,48

49	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	5.052	R\$5,56	R\$ 28.089,12
50	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	7.728	R\$5,37	R\$ 41.499,36
51	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	2.340	R\$6,64	R\$ 15.537,60
52	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	1.680	R\$10,49	R\$ 17.623,20
53	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	6.240	R\$5,86	R\$ 36.566,40
54	Melão, tipo japonês, de primeira qualidade, bem desenvolvido e maduro, com tamanho e coloração uniformes, com polpa intacta e firme,	Kg	3.264	R\$5,67	R\$ 18.506,88

	acondicionado em caixa de papelão por kg.				
55	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	804	R\$7,28	R\$ 5.853,12
56	Tomate, maduro, de boa qualidade, gráudo, 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	1.500	R\$7,82	R\$ 11.730,00
57	Queijo, tipo muçarela, 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	1.920	R\$35,76	R\$ 68.659,20
58	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	4.404	R\$41,76	R\$ 183.911,04
59	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.	Kg	6.720	R\$34,45	R\$ 231.504,00

	Com etiqueta de identificação do produto, peso, prazo de validade serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou federal (SIF).				
60	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	2.196	R\$34,87	R\$ 76.574,52
61	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 federal (SIF).	Kg	1.020	R\$40,37	R\$ 41.177,40
62	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	3.864	R\$47,13	R\$ 182.110,32
63	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	Kg	5.052	R\$18,37	R\$ 92.805,24

	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).				
64	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	660	R\$20,18	R\$ 13.318,80
65	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).	Caixa c/30 und.	6.396	R\$22,59	R\$ 144.485,64
66	Peito de frango, de primeira qualidade, congelado, aspecto, cor e cheiro próprio, não amolecida e nem pegajosa, sem manchas esverdeadas, com ausência de	Kg	11.544	R\$19,86	R\$ 229.263,84

	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).				
67	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	972	R\$35,90	R\$ 34.894,80
68	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	3.216	R\$15,43	R\$ 49.622,88
69	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	3.216	R\$14,88	R\$ 47.854,08
70	Polpa de fruta, sabor acerola, acondicionada em embalagem plástica de 1kg, isenta de contaminação, com identificação do produto, prazo de validade, marca do fabricante e nº de	Kg	3.840	R\$12,07	R\$ 46.348,80

	registro no MAPA.				
71	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	3.840	R\$12,01	R\$ 46.118,40
72	Polpa de fruta, sabor cajú, 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	3.840	R\$11,62	R\$ 44.620,80
73	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	3.840	R\$11,87	R\$ 45.580,80
74	Polpa de fruta, sabor manga, 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	3.840	R\$10,48	R\$ 40.243,2

Tabela 1

- 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 ata de registro de preços é de 01 (um) ano** contado da publicação da ata de Registro de Preços no Diário Oficial do Estado do Rio Grande do Norte, na forma do artigo 84 da Lei nº 14.133 de 2021, **podendo ser prorrogado por igual período.**
- 1.4 O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida em conformidade com as disposições nela contida e oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação. (Parágrafo único, art. 84, Lei n. 14.133/21). Por se tratar de aquisição, não haverá possibilidade de prorrogação.
- 1.5 O certame será dividido em 74 (setenta e quatro) itens, conforme tabela 1 constante neste termo de referência, 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 6ª DIREC (Macau), que é constituída pelos municípios de Alto do Rodrigues, Galinhos, Guamaré, Macau, Pendências e Porto do Mangue totalizando 15 (quinze) 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 dos valores está fundamentada na pesquisa de preços realizada pela Comissão de Pesquisa de Preços – CPP/SEEC, conforme Relatório de Pesquisa de Preços, constante nos autos do processo. Ressalta-se que os valores encontram-se devidamente consolidados, em conformidade com o levantamento mais recente.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

- 2.1 O objeto da contratação está descrito no Estudo Técnico Preliminar e refere-se à aquisição futura de gêneros alimentícios destinados à execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) nas escolas da rede estadual de ensino da 6ª DIREC.
- 2.2 Trata-se de programa federal de caráter contínuo, obrigatório e ininterrupto, financiado com recursos do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), vinculado ao Ministério da Educação (MEC), nos termos da Lei nº 11.947/2009 e demais normativas vigentes que regulamentam o PNAE. As demais informações encontram-se detalhadas na justificativa.

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

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 4, de 26 de fevereiro de 2026: dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE;

A Portaria SEI nº 151/2025 mantém o Programa do PNAE Simplifica em todas as escolas da rede estadual de ensino do Rio Grande do Norte, com o objetivo de otimizar a execução e a prestação de contas dos recursos do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, executado pela Secretaria de Estado da Educação, do Esporte e do Lazer - SEEC, por meio das Diretorias Regionais de Alimentação Escolar - DRAE. Em março de 2026, a Secretaria de Estado da Educação, do Esporte e do Lazer – SEEC instituiu o Sistema de Pedidos – SIGAME, ferramenta que operacionaliza essa nova metodologia de gestão.

No âmbito da rede estadual, o PNAE funciona de forma semidescentralizada. Os recursos financeiros destinados à aquisição dos gêneros alimentícios são repassados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação - FNDE à SEEC, que, por sua vez, realiza o repasse às DRAE, por meio de contas correntes específicas. Com a implantação do PNAE Simplifica e do SIGAME, as unidades escolares mantêm a autonomia para selecionar e adquirir os gêneros alimentícios junto aos fornecedores habilitados por meio de Licitação e Chamada Pública. Cabendo às DRAE o

acompanhamento das aquisições realizadas pelas escolas por meio do SIGAME, bem como a efetivação dos pagamentos aos fornecedores, que ocorrem por meio do Cartão PNAE e realização da prestação de contas e envio ao FEE. O valor financeiro destinado a cada DRAE é definido com base no número de alunos atendidos, em conformidade com o que estabelece a Resolução CD/FNDE Nº 4/ 2026, garantindo maior eficiência, controle e transparência na execução dos recursos da alimentação escolar.

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.

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.

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

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.

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). 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.

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.

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.

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.

A unidade executora (escola) deverá comunicar através do sistema SIGAME, ou se por motivo de inconsistência técnica, por 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.

Após a finalização deste certame, as escolas 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. Cada escola irá dispor de recurso disponível para execução de acordo com o número de alunos atendidos, com valor disponível conforme repassado do FNDE à SEEC que repassa para cada DRAE, oriundo do recebimento dos recursos encaminhados pelo Fundo Estadual de Educação (FEE/ SEEC), para o atendimento da alimentação escolar de 200 dias letivos.

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

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 CD/FNDE nº 4/2026).

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 alimentos a serem adquiridos no âmbito do PNAE devem atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pelos órgãos competentes. (Art. 40, Resolução CD/FNDE nº 4/2026).
- 4.2.2 Os relatórios de inspeções sanitárias 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, § II, Resolução CD/FNDE nº 4/2026,).
- 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 4/2026).
- 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 4/2026).
- 4.2.5 Devem ser implantados 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 4/2026).
- 4.2.6 Deve haver capacitação periódica dos merendeiros com vistas à implementação das boas práticas e dos POPs. (Art. 42, § 2, Resolução CD/FNDE nº 4/2026)
- 4.2.7 Os registros de capacitação e de monitoramento do MBP e dos POPs, bem como os relatórios de inspeção sanitária de serviços de alimentação escolar devem ser arquivados e permanecer à disposição do CAE e do FNDE por um prazo de cinco anos. (Art. 42, § 3, Resolução CD/FNDE nº 4/2026)
- 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.

4.3.3 Para o caso de baixa aceitação por parte dos alunos, ainda que a marca esteja previamente aprovada, a qualquer tempo, o nutricionista responsável pela DIREC/ DRAE, poderá solicitar alteração da marca registrada, ou ainda, poderá realizar nova análise de marca já aprovada, que venham a apresentarem em outra Regional baixa aceitabilidade.

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 32, 40 e 70 a 74, 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 4ª DRAE, situada na Praça Mons. Freitas, nº 54, Centro– João Câmara/RN – CEP 59.550- 000, para serem analisadas, para que seja elaborado o parecer técnico da equipe de Nutricionistas, em conformidade com as diretrizes de alimentação saudável e adequada estabelecidas no Art. 5º, inciso I, e com as competências técnicas do nutricionista previstas no Art. 15 da Resolução CD/FNDE nº 4, de 26 de fevereiro de 2026."

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.
- 5.2 Somente serão analisados pela SEEC/ RN os requerimentos realizados pelas empresas relacionados à troca de marcas de empresas ganhadoras das atas de registro de preços, se contiverem juntamente ao requerimento a declaração de interrupção de fabricação do produto pela indústria fabricante e/ ou desabastecimento por motivos exclusivamente da indústria.

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 6ª DIREC de Macau, nos municípios de Alto do Rodrigues, Galinhos, Guamaré, Macau, Pendências e Porto do Mangue, 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, aveia, cacau em pó e 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 O item café em pó, 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.
- 8.7 Todos os alimentos perecíveis descritos neste documento deverão apresentar em sua embalagem o prazo de validade o qual deverá ser integralmente de 12 (doze) meses.
- 8.8 Os alimentos perecíveis deverão ser fornecidos com no mínimo 50% de prazo de vigência, sendo a sua totalidade de 12 (doze) meses, o alimento a ser entregue deverá ter no mínimo 06 (seis) meses de vida útil da data de entrega na escola.
- 8.9 Não serão admitidos alimentos manipulados advindos de fornecimento do tipo à granel, tendo em vista a fragilidade sanitária e a redução de vida útil do produto.

9. LEGISLAÇÃO 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 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.
- 9.5 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.

- 9.6 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.
- 9.7 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.
- 9.8 A 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).
- 9.9 A 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 refrigerados 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 muçarela 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.
- 11.27 **Na emissão da Nota Fiscal do pedido, deverá OBRIGATORIAMENTE constar na descrição do produto/ serviço o nome do produto e a gramatura, exemplo: Óleo de soja – 900 ml; Biscoito doce, rosquinha 300g; biscoito salgado, cream cracker 350g; biscoito Maria, 350g, podendo a nota fiscal ser rejeitada para correção caso não esteja nesta conformidade.**

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 escolas 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 escola irá dispor de recurso disponível para execução de acordo com o número de alunos atendidos, com valor disponível conforme repassado do FNDE à SEEC que repassa para cada DRAE, oriundo do recebimento dos recursos encaminhados pelo Fundo Estadual de Educação (FEE/ SEEC), para o atendimento da alimentação escolar de 200 dias letivos.
- 13.10 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).

- 13.11 O fornecedor tem até 72 horas para realizar a entrega dos gêneros.
- 13.12 Junto aos gêneros alimentícios, o fornecedor deverá entregar na escola o romaneio e quando for receber o pagamento na DRAE, deverá levar o romaneio assinado pela escola, a nota fiscal, o recibo 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. 43, Resolução CD/FNDE Nº 4, 2026).
- 13.14 A EEx (SEEC) irá garantir ao CAE, garantir ao CAE, como órgão deliberativo de fiscalização e de assessoramento, a infraestrutura necessária à plena execução das atividades de sua competência, com o fornecimento de instalações físicas, recursos humanos e recursos financeiros que possibilitem o pleno funcionamento do Conselho, facilitando o acesso da população, tais como: local apropriado com condições adequadas para as reuniões do Conselho; disponibilidade de equipamentos de informática; transporte para deslocamento dos membros aos locais relativos ao exercício de sua competência, como para as visitas às escolas; disponibilidade de recursos humanos e financeiros, previstos no Plano de Ação elaborado pelo CAE, necessários às atividades inerentes às suas competências e atribuições, a fim de desenvolver as atividades de forma efetiva (Art. 45, Resolução CD/FNDE nº 4/2026).

14. Fiscalização Técnica

- 14.1 O Coordenador Administrativo Financeiro (CAF 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).
- 14.2 O CAF 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).
- 14.3 Identificada qualquer inexecução ou irregularidade, o CAF 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);
- 14.4 O CAF informará ao gestor escolar (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).
- 14.5 No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o CAF comunicará o fato imediatamente ao gestor escolar. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, V).
- 14.6 O CAF comunicará ao gestor escolar, 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 – CAF (escola estadual) será o fiscal administrativo do contrato e acompanhará a emissão do contrato e a entrega dos gêneros alimentícios, 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 escolar (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 (Gestor Escolar)

- 16.1 O gestor escolar, Diretor de cada escola estadual da X, 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 escolar 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 escolar anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação no relatório de riscos eventuais. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, III).
- 16.4 O gestor escolar emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico e administrativo 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 escolar 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 do sistema SIGAME 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 romaneio assinado.
- 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 pertence à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.
- 17.6 A SEEC realiza gestão semidescentralizada ou escolarizada do PNAE onde a Entidade Executora (EEx)/ SEEC repassa recursos financeiros para Unidade Executora (UEX) DRAE, mas são as Unidades Escolas que adquirem diretamente os gêneros alimentícios para o preparo e distribuição da alimentação escolar (Art. 8, § IIIº, Resolução CD/FNDE nº 4, de 26 de fevereiro de 2026).
- 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, cabendo às unidades administrativas (DRAE) a celebração dos contratos e a realização dos pagamentos dos gêneros alimentícios por meio do cartão magnético disponibilizado pela EEx (Art. 8º, § III, da Resolução CD/FNDE nº 4, de 26 de fevereiro de 2026).
- 17.8 Serão atendidos pelo PNAE os estudantes 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 4, de 26 de fevereiro de 2026).
- 17.9 Na gestão semidescentralizada/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. 8º, § III, da Resolução CD/FNDE nº 4, de 26 de fevereiro de 2026).
- 17.10 A operacionalização semidescentralizada 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 4/2026).

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 DRAE, 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 DRAE 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 dos gêneros alimentícios deverá ocorrer em 3 (três) dias da semana (segunda-feira, terça-feira e quarta-feira), através do pedido formal enviado via sistema SIGAME para o fornecedor ganhador.
- 20.3 As entregas deverão respeitar os prazos de regularidade de fracionamento de pedidos (semanal, quinzenal, mensalmente) conforme perecibilidade dos gêneros alimentícios e necessidade da escola, devendo ser cumprido o estabelecido neste termo de referência.

- 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 efetivos da CONTRATANTE.
- 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/ DRAE) 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/ DRAE) 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 Recursos 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, através do uso de cartão, será informada pela DRAE, 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 (Resolução CD/FNDE nº 4/2026).
- 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 (DRAEs) 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 (DRAE) será responsável pelo cartão PNAE e execução dos recursos financeiros disponibilizados pela EEx. em favor da conta cartão PNAE da DRAE 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 DRAE 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 descritas 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 (DRAEs) terá até 30 (trinta) dias para execução do recurso.
- 21.10 A prestação de contas do recurso do PNAE por parte das Entidades Executoras obedecerá ao procedimento estabelecido pelo FEE/ SEEC, seguindo as recomendações do FDNE.

22. DA PRESTAÇÃO DE CONTAS DO RECURSO DO PNAE

- 22.1 As DRAEs são responsáveis pela elaboração das prestações de contas dos recursos do PNAE, através do cartão PNAE, seguindo as orientações do Fundo Estadual de Educação/ SEEC, 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 **Nota de pagamento (NP):** detalhamento das informações do fornecedor com a numeração da nota e valor do repasse realizado pelo Estado, sendo necessário que a soma das notas fiscais seja igual ao valor do repasse
- 22.4 **Nota fiscal:** detalha todos os produtos adquiridos pela executora, bem como quantidades e valores. A nota fiscal deverá vir com os carimbos de certificado do recebimento do material, assinado e datado pelo técnico da DRAE, 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;
- 22.5 **Cópias dos comprovantes de débito ou demonstrativo financeiro 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;
- 22.6 **Recibo:** é emitido em nome da SEEC e assinado pelo fornecedor, firmando total quitação da compra, devendo vir com o carimbo PAGO, assinado pelo técnico da DRAE;
- 22.7 **Livro caixa:** detalha as transações de crédito, as datas das compras, os nomes dos fornecedores e os valores de cada nota fiscal;
- 22.8 **Pareceres da DRAE:** análise dos documentos e aprovação pela DRAE, conforme as normas estabelecidas pelo MEC/FNDE/SEEC;
- 22.9 **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. Sendo arquivada na DRAE;
- 22.10 **Certidão negativa de débitos trabalhistas:** emitida pelo fornecedor, certifica que a empresa contratada não consta no Banco Nacional de Devedores Trabalhistas. Sendo arquivada na DRAE;
- 22.11 **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. Sendo arquivada na DRAE.
- 22.12 O Gestor ou Coordenador Financeiro deverá seguir a elaboração das prestações de contas dos recursos do PNAE realizadas pelas DRAEs, através do cartão PNAE, seguindo as orientações do Fundo Estadual de Educação/ SEEC, que determinam quais documentos devem ser arquivados pela Escola, sendo:
- 22.13 **Cardápio e tabela de gêneros:** detalhamento mensal das preparações elaboradas e oferecidas aos alunos, além das quantidades dos gêneros que foram utilizados;
- 22.14 **Mapa da agricultura familiar:** composto pela identificação dos agricultores familiares para fornecimento ao PNAE;
- 22.15 **Contrato licitatório:** celebrado entre o Estado do Rio Grande do Norte, representado pela DRAE, através do caixa escolar, e a empresa ganhadora do processo licitatório, com os romaneios. Os contratos devem estar assinados por extenso na última página, e rubricado em todas as páginas pelo contratante e pelo contratado;
- 22.16 **Livro controle:** registra todas as movimentações financeiras, ou seja, todas as

entradas e saídas de dinheiro, com as informações da licitação, fornecedores, quantitativo e valores adquiridos;

- 22.17 **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, sendo funcionários da escola. Já o conselho escolar é composto por alunos ou pais de alunos;
- 22.18 O gestor da DRAE apresentará a prestação de contas ao FEE/ SEEC e durante a análise, caso seja constatada alguma inconsistência, os técnicos solicitarão que a DRAE efetue as devidas correções e reencaminhe ao FEE/ SEEC.
- 22.19 A etapa subsequente do processo, a DRAE 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.
- 22.20 Após o repasse de alguma parcela dos recursos do Programa Federal PNAE, a DRAE identificando que alguma escola não utilizou seus recursos, realizará visita de inspeção a Escola com a finalidade de verificar a aquisição dos gêneros alimentícios, como também a distribuição deles.
- 22.21 No ato da inspeção notificará por escrito o Gestor e solicitará uma justificativa que explique a falta de aquisição dos gêneros alimentícios dos recursos destinados à escola.
- 22.22 Caso devidamente notificado o Gestor não apresentar a justificativa 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.
- 22.23 Na hipótese de não apresentação das prestações de contas dos recursos do PNAE no prazo estabelecido, caberá à autoridade competente adotar as medidas administrativas necessárias à apuração de responsabilidade, inclusive com comunicação aos órgãos de controle e ao Ministério Público, nos termos das disposições relativas à prestação de contas previstas na Resolução CD/FNDE nº 4/2026.
- 22.24 Os diretores das DRAEs deverão apresentar as devidas prestações de contas referente ao PNAE rigorosamente nos prazos estabelecidos, pois os recursos recebidos, quando não prestado contas, os gestores devem ser responsabilizados nos termos legais.
- 22.25 Os gestores das DRAEs responderão a procedimentos administrativos, podendo ser afastados temporariamente nos termos do Art. 157 da Lei Complementar nº 122/94, sendo designado pelo secretário da SEEC um substituto pelo tempo necessário, para que a DRAE continue recebendo recursos do PNAE após abertura de Processo de Sindicância para apuração dos fatos.
- 22.26 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:
- 22.27 Advertência verbal, em reunião do Conselho, com registro em ata e ciência do advertido;
- 22.28 Repreensão por escrito e ciência do advertido com registro em Ata pelo Conselho Fiscal;

- 22.29 Afastamento (temporário ou definitivo) dos gestores, por meio de registro em ata, em reunião com o Conselho Fiscal.
- 22.30 Todas as medidas aplicáveis diretores das DRAEs serão determinadas pelo Secretário desta pasta, ouvido a respectiva equipe por meio de sindicância onde seja garantida a ampla defesa e o contraditório.
- 22.31 Não apresentada a prestação de contas por parte do ex-Gestor ou não sanadas as falhas constadas na prestação de contas apresentada, no prazo previsto deste artigo, caberá aos Diretores das DRAEs oficializar via SEI, no prazo de 10 (dez dias úteis), ao Secretário Estadual de Educação, do Esporte e do Lazer para fins de instauração de procedimento administrativo de sindicância.
- 22.32 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.
- 22.33 A EEx (SEEC) apresentar á ao FNDE a prestação de contas do total dos recursos recebidos para execução do PNAE (Art. 7º, inciso II, e no Art. 11 da Resolução CD/FNDE nº 4/ 2026).
- 22.34 A prestação de contas a ser realizada pela EEx ao FNDE, conforme Resolução CD/FNDE n.7/ 2024 e suas alterações, insistiu a solução BB gestão Ágil como ferramenta de recursos repassados pelo FNDE.
- 22.35 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. 45, da Resolução CD/FNDE nº 4/ 2026).

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.

23.1.2 Nos termos da LCE nº 675/ 2020 e do Estatuto Nacional da Microempresa - LC 123/2006, haverá prioridade de contratação em caso de desempate e ficará estabelecido a cota de até 25% (vinte e cinco por cento) em virtude da natureza divisível do objeto, para a contratação de microempresas e empresa de pequeno porte com base, respectivamente, nos arts. 44 e 48, inciso III, da lei nacional:

Art. 44. Nas licitações será assegurada, como critério de desempate, preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte.

§ 1º Entende-se por empate aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até 10% (dez por cento) superiores à proposta mais bem classificada.

§ 2º Na modalidade de pregão, o intervalo percentual estabelecido no § 1º deste artigo será de até 5% (cinco por cento) superior ao melhor preço.

Art. 47. Nas contratações públicas da administração direta e indireta, autárquica e fundacional, federal, estadual e municipal, deverá ser concedido tratamento diferenciado e simplificado para as microempresas e empresas de pequeno porte objetivando a promoção do desenvolvimento econômico e social no âmbito municipal e regional, a ampliação da eficiência das políticas públicas e o incentivo à inovação tecnológica.

Art. 48. Para o cumprimento do disposto no art. 47 desta Lei Complementar, a administração pública:

(...)

III - deverá estabelecer, em certames para aquisição de bens de natureza divisível, cota de até 25% (vinte e cinco por cento) do objeto para a contratação de microempresas e empresas de pequeno porte.

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 de 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.

23.3.11 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.

24. Qualificação Econômico-Financeira

24.1 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;

- 24.2 Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - [Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II](#));
- 24.3 Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando;
- 24.4 Índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);
- 24.5 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.
- 24.6 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;
- 24.7 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.
- 24.8 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.
- 24.9 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).

25. Qualificação Técnica

- 25.1 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.
- 25.2 Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com as seguintes características mínimas:
 - 25.2.1 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.
 - 25.2.2 **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).**

- 25.3 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).
- 25.4 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).
- 25.5 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).

25.6 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.

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

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

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

25.10 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.

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

- 25.11.1 A 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](#);
- 25.11.2 A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI, para cada um dos cooperados indicados;
- 25.11.3 A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à execução contratual;
- 25.11.4 O registro previsto na [Lei n. 5.764, de 1971, art. 107](#);
- 25.11.5 A 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;

25.11.6 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.

26. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

26.1 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.

26.2 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.

26.3 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;

- 26.4 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.
- 26.5 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.
- 26.6 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.
- 26.7 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.
- 26.8 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.
- 26.9 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.
- 26.10 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.
- 26.11 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.
- 26.12 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.
- 26.13 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.
- 26.14 O Edital e contrato estabelecerá maior detalhamento quanto as sanções e suas

aplicabilidades.

27. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

- 27.1 O custo da contratação é de R\$ 3.020.941,32 (três milhões, vinte mil novecentos e quarenta e um reais e trinta e dois centavos), conforme pesquisa de preço acostada aos autos emitida e realizada pela CPP/ SEEC.
- 27.2 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 em Edital.
- 27.3 Os preços médios utilizados no Estudo Técnico Preliminar e neste Termo de Referência foram obtidos por meio de pesquisa de preços realizada pela Comissão de Pesquisa de Preços – CPP/SEEC, conforme demonstrativo constante no Relatório de Pesquisa de Preços (ID 40265602), acostado aos autos do processo. Ressalta-se que o levantamento observou as especificações técnicas e os quantitativos estabelecidos neste Termo de Referência.
- 27.4 Na Tabela 1 encontra-se o detalhamento dos preços estimados, conforme levantamento realizado pela Comissão de Pesquisa de Preços – CPP/SEEC, constante no Relatório de Pesquisa de Preços, acostado aos autos do processo.

28. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

- 28.1 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:
- 28.2 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:
- 28.2.1 **Programa/Convênio:** 002/2026 – PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE);
 - 28.2.2 **Fonte:** 0.5.52 - Transferências de Recursos do FNDE Referentes ao Programa

Nacional de Alimentação Escolar (PNAE);

28.2.3 **Programa de Trabalho/ Subação:** 18131.12.306.0302.134901 -
Implementação e Fortalecimento do Programa de Alimentação Escolar;

28.2.4 **Natureza de Despesa:** 33.90.30 - Material de Consumo - Gêneros Alimentícios;

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

29. RESPONSÁVEL TÉCNICO PELO TERMO DE REFERÊNCIA:

Watsana Kleiba de Oliveira Franklin
Responsável Técnica pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE
Matrícula: 096.588-0

Talita Fernanda Teixeira de Oliveira
CRN-6 - 42426
Quadro Técnico 4ª DRAE/ SUASE/ SEEC

30. SUPERVISÃO DA SOLICITAÇÃO DE ABERTURA DE PROCEDIMENTO LICITATÓRIO:

Josélia Maria da Silva
Subcoordenadora da SUASE
Matrícula: 1013319

Edileide da Costa Pinto
Matrícula: 130.211-6
4ª DRAE/ SUASE/ SEEC

REFERÊNCIAS

1. Guia Nacional de Contratações 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-concorrencia>
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 04, de 26 de fevereiro de 2026. 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.

ANEXO I

**QUANTITATIVO TOTAL PREVISTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS IMPLEMENTAÇÃO PNAE NAS ESCOLAS DA
REDE ESTADUAL DE ENSINO 6ª DIREC – MACAU**

DISTRIBUIÇÃO - MUNICÍPIOS

ÓRGÃO GERENCIADOR: 6ª DIREC – MACAU								
MUNICÍPIO: ALTO DO RODRIGUES								
NÚMERO TOTAL DE ALUNOS: 671								
ITEM	INGREDIENTE	UND	PL (g/ml)	REQUISIÇÃO MÍNIMA	REQUISIÇÃO MÁXIMA	ESTIMATIVA MENSAL	ESTIMATIVA QUINZENAL	ESTIMATIVA SEMANAL
1	Açafraão	Pacote (50g)	0,50	170	204	20	10	5
2	Açúcar cristal	Kg	10	790	948	95	47	24
3	Adoçante dietético	Embalagem (75ml)	1,0	50	60	6	3	2
4	Amido de milho	Caixa (500g)	15	370	444	44	22	11
5	Arroz parboilizado	Kg	30	2.010	2.412	241	121	60
6	Arroz polido	Kg	30	850	1.020	102	51	26
7	Aveia em flocos	Caixa (170g)	15	300	360	36	18	9
8	Biscoito tipo rosquinha	Pacote (300g)	30	1.590	1.908	191	95	48
9	Biscoito tipo Maria	Pacote (350g)	30	2.150	2.580	258	129	65
10	Biscoito tipo cream cracker	Pacote (350g)	30	2.150	2.580	258	129	65
11	Cacau em pó 100%	Caixa (200g)	10,0	170	204	20	10	5
12	Café em pó	Pacote (250g)	7,0	180	216	22	11	5
13	Colorau	Pacote (100g)	0,50	240	288	29	14	7
14	Farinha de mandioca	Kg	10,0	120	144	14	7	4
15	Farinha de trigo	Kg	20	70	84	8	4	2
16	Feijão macassar	Kg	30	280	336	34	17	8
17	Feijão carioca	Kg	30	360	432	43	22	11
18	Feijão preto	Kg	30	430	516	52	26	13
19	Flocão de milho	Pacote (500g)	30	1.610	1.932	193	97	48
20	Leite de coco	Garrafa (500ml)	5,0	90	108	11	5	3
21	Leite em pó integral	Pacote (200g)	20	1.840	2.208	221	110	55
22	Louro	Pacote(10g)	0,10	30	36	4	2	1
23	Macarrão tipo espaguete	Pacote(400g)	30	1.890	2.268	227	113	57
24	Manteiga	Embalagem (500g)	1,0	70	84	8	4	2
25	Milho para mugunzá	Pacote (500g)	30	550	660	66	33	17
26	Óleo de soja	Garrafa (900ml)	1,0	50	60	6	3	2
27	Orégano	Pacote (100g)	0,10	10	12	1	1	0
28	Pimenta do reino	Pacote (50g)	0,10	20	24	2	1	1
29	Proteína texturizada de soja (clara)	Pacote (400g)	5,0	170	204	20	10	5
30	Proteína texturizada de soja (escura)	Pacote (400g)	5,0	110	132	13	7	3
31	Sal refinado	Kg	0,30	30	36	4	2	1
32	Vinagre	Garrafa (500ml)	1,0	40	48	5	2	1
33	Abacaxi	UND	50	1.290	1.548	155	77	39

34	Alface lisa	Und	10	220	264	26	13	7
35	Alho	Kg	0,50	60	72	7	4	2
36	Banana	Kg	50	1.620	1.944	194	97	49
37	Batata doce	Kg	60	1.040	1.248	125	62	31
38	Batata inglesa	Kg	20	550	660	66	33	17
39	Beterraba	Kg	5,0	80	96	10	5	2
40	Cebola branca	Kg	2,0	200	240	24	12	6
41	Cenoura	Kg	5,0	250	300	30	15	8
42	Chuchu	Kg	5,0	130	156	16	8	4
43	Coentro	Und	0,50	330	396	40	20	10
44	Goma de tapioca	Kg	30	100	120	12	6	3
45	Jerimum	Kg	5,0	60	72	7	4	2
46	Laranja pêra	Kg	50	920	1.104	110	55	28
47	Limão	Kg	1,00	40	48	5	2	1
48	Maçã	Kg	50	190	228	23	11	6
49	Macaxeira	Kg	60	720	864	86	43	22
50	Mamão formosa	Kg	50	1.140	1.368	137	68	34
51	Manga	Kg	50	330	396	40	20	10
52	Maracujá	Kg	22	240	288	29	14	7
53	Melancia	Kg	50	900	1.080	108	54	27
54	Melão	Kg	50	460	552	55	28	14
55	Pimentão verde	Kg	1,00	110	132	13	7	3
56	Tomate	Kg	2,0	210	252	25	13	6
57	Queijo mussarela	Kg	30	280	336	34	17	8
58	Carne bovina tipo acém	Kg	30	630	756	76	38	19
59	Carne bovina moída	Kg	30	960	1.152	115	58	29
60	Carne bovina tipo músculo	Kg	30	310	372	37	19	9
61	Carne de charque	Kg	10	150	180	18	9	5
62	Carne bovina tipo de sol	Kg	30	570	684	68	34	17
63	Coxa e Sobrecoxa de frango	Kg	30	720	864	86	43	22
64	Fígado bovino	Kg	25	90	108	11	5	3
65	Ovo de galinha	Caixa c/30 und.	44	940	1.128	113	56	28
66	Peito de frango	Kg	30	1.650	1.980	198	99	50
67	Peixe, filé de merluza	Kg	30	140	168	17	8	4
68	Pão para cachorro quente	Kg	50	460	552	55	28	14
69	Pão francês	Kg	50	460	552	55	28	14
70	Polpa de fruta, sabor acerola	Kg	40	580	696	70	35	17
71	Polpa de fruta, sabor cajá	Kg	40	580	696	70	35	17
72	Polpa de fruta, sabor caju	Kg	40	580	696	70	35	17
73	Polpa de fruta, sabor goiaba	Kg	40	580	696	70	35	17
74	Polpa de fruta, sabor manga	Kg	40	580	696	70	35	17

MUNICÍPIO: GALINHOS								
NÚMERO TOTAL DE ALUNOS: 120								
ITEM	INGREDIENTE	UND	PL (g/ml)	REQUISIÇÃO MÍNIMA	REQUISIÇÃO MÁXIMA	ESTIMATIVA MENSAL	ESTIMATIVA QUINZENAL	ESTIMATIVA SEMANAL
1	Açafrão	Pacote (50g)	0,50	10	12	1	1	0
2	Açúcar cristal	Kg	10	80	96	10	5	2
3	Adoçante dietético	Embalagem (75ml)	1,0	10	12	1	1	0
4	Amido de milho	Caixa (500g)	15	60	72	7	4	2
5	Arroz parboilizado	Kg	30	140	168	17	8	4
6	Arroz polido	Kg	30	70	84	8	4	2
7	Aveia em flocos	Caixa (170g)	15	50	60	6	3	2
8	Biscoito tipo rosquinha	Pacote (300g)	30	240	288	29	14	7
9	Biscoito tipo Maria	Pacote (350g)	30	310	372	37	19	9
10	Biscoito tipo cream cracker	Pacote (350g)	30	310	372	37	19	9
11	Cacau em pó 100%	Caixa (200g)	10,0	30	36	4	2	1
12	Café em pó	Pacote (250g)	7,0	30	36	4	2	1
13	Colorau	Pacote (100g)	0,50	30	36	4	2	1
14	Farinha de mandioca	Kg	10,0	10	12	1	1	0
15	Farinha de trigo	Kg	20	10	12	1	1	0
16	Feijão macassar	Kg	30	40	48	5	2	1
17	Feijão carioca	Kg	30	40	48	5	2	1
18	Feijão preto	Kg	30	40	48	5	2	1
19	Flocão de milho	Pacote (500g)	30	290	348	35	17	9
20	Leite de coco	Garrafa (500ml)	5,0	10	12	1	1	0
21	Leite em pó integral	Pacote (200g)	20	240	288	29	14	7
22	Louro	Pacote(10g)	0,10	10	12	1	1	0
23	Macarrão tipo espaguete	Pacote(400g)	30	270	324	32	16	8
24	Manteiga	Embalagem (500g)	1,0	10	12	1	1	0
25	Milho para mugunzá	Pacote (500g)	30	70	84	8	4	2
26	Óleo de soja	Garrafa (900ml)	1,0	10	12	1	1	0
27	Orégano	Pacote (100g)	0,10	0	0	0	0	0
28	Pimenta do reino	Pacote (50g)	0,10	0	0	0	0	0
29	Proteína texturizada de soja (clara)	Pacote (400g)	5,0	30	36	4	2	1
30	Proteína texturizada de soja (escura)	Pacote (400g)	5,0	20	24	2	1	1
31	Sal refinado	Kg	0,30	0	0	0	0	0
32	Vinagre	Garrafa (500ml)	1,0	0	0	0	0	0
33	Abacaxi	UND	50	110	132	13	7	3
34	Alface lisa	Und	10	0	0	0	0	0
35	Alho	Kg	0,50	10	12	1	1	0
36	Banana	Kg	50	190	228	23	11	6
37	Batata doce	Kg	60	90	108	11	5	3
38	Batata inglesa	Kg	20	60	72	7	4	2
39	Beterraba	Kg	5,0	10	12	1	1	0
40	Cebola branca	Kg	2,0	30	36	4	2	1
41	Cenoura	Kg	5,0	30	36	4	2	1
42	Chuchu	Kg	5,0	10	12	1	1	0
43	Coentro	Und	0,50	40	48	5	2	1

44	Goma de tapioca	Kg	30	20	24	2	1	1
45	Jerimum	Kg	5,0	10	12	1	1	0
46	Laranja pêra	Kg	50	90	108	11	5	3
47	Limão	Kg	1,00	0	0	0	0	0
48	Maçã	Kg	50	30	36	4	2	1
49	Macaxeira	Kg	60	90	108	11	5	3
50	Mamão formosa	Kg	50	100	120	12	6	3
51	Manga	Kg	50	60	72	7	4	2
52	Maracujá	Kg	22	40	48	5	2	1
53	Melancia	Kg	50	120	144	14	7	4
54	Melão	Kg	50	80	96	10	5	2
55	Pimentão verde	Kg	1,00	20	24	2	1	1
56	Tomate	Kg	2,0	30	36	4	2	1
57	Queijo mussarela	Kg	30	40	48	5	2	1
58	Carne bovina tipo acém	Kg	30	80	96	10	5	2
59	Carne bovina moída	Kg	30	140	168	17	8	4
60	Carne bovina tipo músculo	Kg	30	40	48	5	2	1
61	Carne de charque	Kg	10	20	24	2	1	1
62	Carne bovina tipo de sol	Kg	30	40	48	5	2	1
63	Coxa e Sobrecoxa de frango	Kg	30	90	108	11	5	3
64	Fígado bovino	Kg	25	20	24	2	1	1
65	Ovo de galinha	Caixa c/30 und.	44	80	96	10	5	2
66	Peito de frango	Kg	30	240	288	29	14	7
67	Peixe, filé de merluza	Kg	30	20	24	2	1	1
68	Pão para cachorro quente	Kg	50	60	72	7	4	2
69	Pão francês	Kg	50	60	72	7	4	2
70	Polpa de fruta, sabor acerola	Kg	40	20	24	2	1	1
71	Polpa de fruta, sabor cajá	Kg	40	20	24	2	1	1
72	Polpa de fruta, sabor caju	Kg	40	20	24	2	1	1
73	Polpa de fruta, sabor goiaba	Kg	40	20	24	2	1	1
74	Polpa de fruta, sabor manga	Kg	40	20	24	2	1	1

ÓRGÃO GERENCIADOR: 6ª DIREC – MACAU								
MUNICÍPIO: GUAMARÉ								
NÚMERO TOTAL DE ALUNOS: 747								
ITEM	INGREDIENTE	UND	PL (g/ml)	REQUISICÃO MÍNIMA	REQUISICÃO MÁXIMA	ESTIMATIVA MENSAL	ESTIMATIVA QUINZENAL	ESTIMATIVA SEMANAL
1	Açafão	Pacote (50g)	0,50	70	84	8	4	2
2	Açúcar cristal	Kg	10	520	624	62	31	16
3	Adoçante dietético	Embalagem (75ml)	1,0	50	60	6	3	2
4	Amido de milho	Caixa (500g)	15	380	456	46	23	11
5	Arroz parboilizado	Kg	30	890	1.068	107	53	27
6	Arroz polido	Kg	30	450	540	54	27	14
7	Aveia em flocos	Caixa (170g)	15	330	396	40	20	10
8	Biscoito tipo rosquinha	Pacote (300g)	30	1.490	1.788	179	89	45

9	Biscoito tipo Maria	Pacote (350g)	30	1.920	2.304	230	115	58
10	Biscoito tipo cream cracker	Pacote (350g)	30	1.920	2.304	230	115	58
11	Cacau em pó 100%	Caixa (200g)	10,0	190	228	23	11	6
12	Café em pó	Pacote (250g)	7,0	190	228	23	11	6
13	Colorau	Pacote (100g)	0,50	190	228	23	11	6
14	Farinha de mandioca	Kg	10,0	70	84	8	4	2
15	Farinha de trigo	Kg	20	70	84	8	4	2
16	Feijão macassar	Kg	30	220	264	26	13	7
17	Feijão carioca	Kg	30	220	264	26	13	7
18	Feijão preto	Kg	30	220	264	26	13	7
19	Flocão de milho	Pacote (500g)	30	1.790	2.148	215	107	54
20	Leite de coco	Garrafa (500ml)	5,0	70	84	8	4	2
21	Leite em pó integral	Pacote (200g)	20	1.490	1.788	179	89	45
22	Louro	Pacote(10g)	0,10	40	48	5	2	1
23	Macarrão tipo espaguete	Pacote(400g)	30	1.680	2.016	202	101	50
24	Manteiga	Embalagem (500g)	1,0	70	84	8	4	2
25	Milho para mugunzá	Pacote (500g)	30	450	540	54	27	14
26	Óleo de soja	Garrafa (900ml)	1,0	40	48	5	2	1
27	Orégano	Pacote (100g)	0,10	0	0	0	0	0
28	Pimenta do reino	Pacote (50g)	0,10	20	24	2	1	1
29	Proteína texturizada de soja (clara)	Pacote (400g)	5,0	190	228	23	11	6
30	Proteína texturizada de soja (escura)	Pacote (400g)	5,0	90	108	11	5	3
31	Sal refinado	Kg	0,30	20	24	2	1	1
32	Vinagre	Garrafa (500ml)	1,0	30	36	4	2	1
33	Abacaxi	UND	50	680	816	82	41	20
34	Alface lisa	Und	10	0	0	0	0	0
35	Alho	Kg	0,50	50	60	6	3	2
36	Banana	Kg	50	1.150	1.380	138	69	35
37	Batata doce	Kg	60	550	660	66	33	17
38	Batata inglesa	Kg	20	340	408	41	20	10
39	Beterraba	Kg	5,0	50	60	6	3	2
40	Cebola branca	Kg	2,0	160	192	19	10	5
41	Cenoura	Kg	5,0	170	204	20	10	5
42	Chuchu	Kg	5,0	70	84	8	4	2
43	Coentro	Und	0,50	280	336	34	17	8
44	Goma de tapioca	Kg	30	120	144	14	7	4
45	Jerimum	Kg	5,0	50	60	6	3	2
46	Laranja pêra	Kg	50	580	696	70	35	17
47	Limão	Kg	1,00	20	24	2	1	1
48	Maçã	Kg	50	210	252	25	13	6
49	Macaxeira	Kg	60	590	708	71	35	18
50	Mamão formosa	Kg	50	600	720	72	36	18
51	Manga	Kg	50	360	432	43	22	11
52	Maracujá	Kg	22	260	312	31	16	8
53	Melancia	Kg	50	720	864	86	43	22
54	Melão	Kg	50	510	612	61	31	15

55	Pimentão verde	Kg	1,00	100	120	12	6	3
56	Tomate	Kg	2,0	200	240	24	12	6
57	Queijo mussarela	Kg	30	220	264	26	13	7
58	Carne bovina tipo acém	Kg	30	510	612	61	31	15
59	Carne bovina moída	Kg	30	890	1.068	107	53	27
60	Carne bovina tipo músculo	Kg	30	260	312	31	16	8
61	Carne de charque	Kg	10	100	120	12	6	3
62	Carne bovina tipo de sol	Kg	30	260	312	31	16	8
63	Coxa e Sobrecoxa de frango	Kg	30	590	708	71	35	18
64	Fígado bovino	Kg	25	100	120	12	6	3
65	Ovo de galinha	Caixa c/30 und.	44	500	600	60	30	15
66	Peito de frango	Kg	30	1.460	1.752	175	88	44
67	Peixe, filé de merluza	Kg	30	120	144	14	7	4
68	Pão para cachorro quente	Kg	50	380	456	46	23	11
69	Pão francês	Kg	50	380	456	46	23	11
70	Polpa de fruta, sabor acerola	Kg	40	150	180	18	9	5
71	Polpa de fruta, sabor cajá	Kg	40	150	180	18	9	5
72	Polpa de fruta, sabor caju	Kg	40	150	180	18	9	5
73	Polpa de fruta, sabor goiaba	Kg	40	150	180	18	9	5
74	Polpa de fruta, sabor manga	Kg	40	150	180	18	9	5

ÓRGÃO GERENCIADOR: 6ª DIREC – MACAU								
MUNICÍPIO: MACAU								
NÚMERO TOTAL DE ALUNOS: 1.421								
ITEM	INGREDIENTE	UND	PL (g/ml)	REQUISICÃO MÍNIMA	REQUISICÃO MÁXIMA	ESTIMATIVA MENSAL	ESTIMATIVA QUINZENAL	ESTIMATIVA SEMANAL
1	Açafrão	Pacote (50g)	0,50	390	468	47	23	12
2	Açúcar cristal	Kg	10	1.810	2.172	217	109	54
3	Adoçante dietético	Embalagem (75ml)	1,0	100	120	12	6	3
4	Amido de milho	Caixa (500g)	15	820	984	98	49	25
5	Arroz parboilizado	Kg	30	4.710	5.652	565	283	141
6	Arroz polido	Kg	30	1.980	2.376	238	119	59
7	Aveia em flocos	Caixa (170g)	15	630	756	76	38	19
8	Biscoito tipo rosquinha	Pacote (300g)	30	3.470	4.164	416	208	104
9	Biscoito tipo Maria	Pacote (350g)	30	4.710	5.652	565	283	141
10	Biscoito tipo cream cracker	Pacote (350g)	30	4.710	5.652	565	283	141
11	Cacau em pó 100%	Caixa (200g)	10,0	370	444	44	22	11
12	Café em pó	Pacote (250g)	7,0	340	408	41	20	10
13	Colorau	Pacote (100g)	0,50	520	624	62	31	16
14	Farinha de mandioca	Kg	10,0	260	312	31	16	8
15	Farinha de trigo	Kg	20	140	168	17	8	4
16	Feijão macassar	Kg	30	610	732	73	37	18
17	Feijão carioca	Kg	30	810	972	97	49	24
18	Feijão preto	Kg	30	980	1.176	118	59	29
19	Flocão de milho	Pacote (500g)	30	3.410	4.092	409	205	102

20	Leite de coco	Garrafa (500ml)	5,0	210	252	25	13	6
21	Leite em pó integral	Pacote (200g)	20	4.090	4.908	491	245	123
22	Louro	Pacote(10g)	0,10	80	96	10	5	2
23	Macarrão tipo espaguete	Pacote(400g)	30	4.130	4.956	496	248	124
24	Manteiga	Embalagem (500g)	1,0	150	180	18	9	5
25	Milho para mugunzá	Pacote (500g)	30	1.230	1.476	148	74	37
26	Óleo de soja	Garrafa (900ml)	1,0	120	144	14	7	4
27	Orégano	Pacote (100g)	0,10	10	12	1	1	0
28	Pimenta do reino	Pacote (50g)	0,10	30	36	4	2	1
29	Proteína texturizada de soja (clara)	Pacote (400g)	5,0	370	444	44	22	11
30	Proteína texturizada de soja (escura)	Pacote (400g)	5,0	260	312	31	16	8
31	Sal refinado	Kg	0,30	60	72	7	4	2
32	Vinagre	Garrafa (500ml)	1,0	70	84	8	4	2
33	Abacaxi	UND	50	2.990	3.588	359	179	90
34	Alface lisa	Und	10	540	648	65	32	16
35	Alho	Kg	0,50	160	192	19	10	5
36	Banana	Kg	50	3.660	4.392	439	220	110
37	Batata doce	Kg	60	2.390	2.868	287	143	72
38	Batata inglesa	Kg	20	1.240	1.488	149	74	37
39	Beterraba	Kg	5,0	190	228	23	11	6
40	Cebola branca	Kg	2,0	440	528	53	26	13
41	Cenoura	Kg	5,0	550	660	66	33	17
42	Chuchu	Kg	5,0	310	372	37	19	9
43	Coentro	Und	0,50	730	876	88	44	22
44	Goma de tapioca	Kg	30	210	252	25	13	6
45	Jerimum	Kg	5,0	140	168	17	8	4
46	Laranja pêra	Kg	50	2.100	2.520	252	126	63
47	Limão	Kg	1,00	100	120	12	6	3
48	Maçã	Kg	50	390	468	47	23	12
49	Macaxeira	Kg	60	1.610	1.932	193	97	48
50	Mamão formosa	Kg	50	2.650	3.180	318	159	80
51	Manga	Kg	50	690	828	83	41	21
52	Maracujá	Kg	22	500	600	60	30	15
53	Melancia	Kg	50	1.990	2.388	239	119	60
54	Melão	Kg	50	960	1.152	115	58	29
55	Pimentão verde	Kg	1,00	250	300	30	15	8
56	Tomate	Kg	2,0	470	564	56	28	14
57	Queijo mussarela	Kg	30	610	732	73	37	18
58	Carne bovina tipo acém	Kg	30	1.410	1.692	169	85	42
59	Carne bovina moída	Kg	30	2.070	2.484	248	124	62
60	Carne bovina tipo músculo	Kg	30	700	840	84	42	21
61	Carne de charque	Kg	10	330	396	40	20	10
62	Carne bovina tipo de sol	Kg	30	1.350	1.620	162	81	41
63	Coxa e Sobrecoxa de frango	Kg	30	1.610	1.932	193	97	48
64	Fígado bovino	Kg	25	190	228	23	11	6
65	Ovo de galinha	Caixa c/30 und.	44	2.180	2.616	262	131	65

66	Peito de frango	Kg	30	3.610	4.332	433	217	108
67	Peixe, filé de merluza	Kg	30	300	360	36	18	9
68	Pão para cachorro quente	Kg	50	1.030	1.236	124	62	31
69	Pão francês	Kg	50	1.030	1.236	124	62	31
70	Polpa de fruta, sabor acerola	Kg	40	1.410	1.692	169	85	42
71	Polpa de fruta, sabor cajú	Kg	40	1.410	1.692	169	85	42
72	Polpa de fruta, sabor caju	Kg	40	1.410	1.692	169	85	42
73	Polpa de fruta, sabor goiaba	Kg	40	1.410	1.692	169	85	42
74	Polpa de fruta, sabor manga	Kg	40	1.410	1.692	169	85	42

ÓRGÃO GERENCIADOR: 6ª DIREC – MACAU								
MUNICÍPIO: PENDÊNCIAS								
NÚMERO TOTAL DE ALUNOS: 782								
ITEM	INGREDIENTE	UND	PL (g/ml)	REQUISIÇÃO MÍNIMA	REQUISIÇÃO MÁXIMA	ESTIMATIVA MENSAL	ESTIMATIVA QUINZENAL	ESTIMATIVA SEMANAL
1	Açafraão	Pacote (50g)	0,50	260	312	31	16	8
2	Açúcar cristal	Kg	10	1.150	1.380	138	69	35
3	Adoçante dietético	Embalagem (75ml)	1,0	50	60	6	3	2
4	Amido de milho	Caixa (500g)	15	440	528	53	26	13
5	Arroz parboilizado	Kg	30	3.170	3.804	380	190	95
6	Arroz polido	Kg	30	1.300	1.560	156	78	39
7	Aveia em flocos	Caixa (170g)	15	350	420	42	21	11
8	Biscoito tipo rosquinha	Pacote (300g)	30	2.030	2.436	244	122	61
9	Biscoito tipo Maria	Pacote (350g)	30	2.810	3.372	337	169	84
10	Biscoito tipo cream cracker	Pacote (350g)	30	2.810	3.372	337	169	84
11	Cacau em pó 100%	Caixa (200g)	10,0	200	240	24	12	6
12	Café em pó	Pacote (250g)	7,0	220	264	26	13	7
13	Colorau	Pacote (100g)	0,50	310	372	37	19	9
14	Farinha de mandioca	Kg	10,0	170	204	20	10	5
15	Farinha de trigo	Kg	20	80	96	10	5	2
16	Feijão macassar	Kg	30	370	444	44	22	11
17	Feijão carioca	Kg	30	510	612	61	31	15
18	Feijão preto	Kg	30	650	780	78	39	20
19	Flocão de milho	Pacote (500g)	30	1.870	2.244	224	112	56
20	Leite de coco	Garrafa (500ml)	5,0	120	144	14	7	4
21	Leite em pó integral	Pacote (200g)	20	2.500	3.000	300	150	75
22	Louro	Pacote(10g)	0,10	40	48	5	2	1
23	Macarrão tipo espaguete	Pacote(400g)	30	2.460	2.952	295	148	74
24	Manteiga	Embalagem (500g)	1,0	80	96	10	5	2
25	Milho para mugunzá	Pacote (500g)	30	750	900	90	45	23
26	Óleo de soja	Garrafa (900ml)	1,0	70	84	8	4	2
27	Orégano	Pacote (100g)	0,10	10	12	1	1	0
28	Pimenta do reino	Pacote (50g)	0,10	20	24	2	1	1
29	Proteína texturizada de soja (clara)	Pacote (400g)	5,0	200	240	24	12	6
30	Proteína texturizada de soja (escura)	Pacote (400g)	5,0	160	192	19	10	5

31	Sal refinado	Kg	0,30	40	48	5	2	1
32	Vinagre	Garrafa (500ml)	1,0	50	60	6	3	2
33	Abacaxi	UND	50	1.990	2.388	239	119	60
34	Alface lisa	Und	10	410	492	49	25	12
35	Alho	Kg	0,50	110	132	13	7	3
36	Banana	Kg	50	2.290	2.748	275	137	69
37	Batata doce	Kg	60	1.590	1.908	191	95	48
38	Batata inglesa	Kg	20	800	960	96	48	24
39	Beterraba	Kg	5,0	120	144	14	7	4
40	Cebola branca	Kg	2,0	270	324	32	16	8
41	Cenoura	Kg	5,0	350	420	42	21	11
42	Chuchu	Kg	5,0	220	264	26	13	7
43	Coentro	Und	0,50	440	528	53	26	13
44	Goma de tapioca	Kg	30	120	144	14	7	4
45	Jerimum	Kg	5,0	90	108	11	5	3
46	Laranja pêra	Kg	50	1.340	1.608	161	80	40
47	Limão	Kg	1,00	80	96	10	5	2
48	Maçã	Kg	50	220	264	26	13	7
49	Macaxeira	Kg	60	990	1.188	119	59	30
50	Mamão formosa	Kg	50	1.740	2.088	209	104	52
51	Manga	Kg	50	380	456	46	23	11
52	Maracujá	Kg	22	270	324	32	16	8
53	Melancia	Kg	50	1.210	1.452	145	73	36
54	Melão	Kg	50	530	636	64	32	16
55	Pimentão verde	Kg	1,00	150	180	18	9	5
56	Tomate	Kg	2,0	270	324	32	16	8
57	Queijo mussarela	Kg	30	370	444	44	22	11
58	Carne bovina tipo acém	Kg	30	860	1.032	103	52	26
59	Carne bovina moída	Kg	30	1.220	1.464	146	73	37
60	Carne bovina tipo músculo	Kg	30	430	516	52	26	13
61	Carne de charque	Kg	10	220	264	26	13	7
62	Carne bovina tipo de sol	Kg	30	910	1.092	109	55	27
63	Coxa e Sobrecoxa de frango	Kg	30	990	1.188	119	59	30
64	Fígado bovino	Kg	25	110	132	13	7	3
65	Ovo de galinha	Caixa c/30 und.	44	1.450	1.740	174	87	44
66	Peito de frango	Kg	30	2.140	2.568	257	128	64
67	Peixe, filé de merluza	Kg	30	190	228	23	11	6
68	Pão para cachorro quente	Kg	50	620	744	74	37	19
69	Pão francês	Kg	50	620	744	74	37	19
70	Polpa de fruta, sabor acerola	Kg	40	990	1.188	119	59	30
71	Polpa de fruta, sabor cajá	Kg	40	990	1.188	119	59	30
72	Polpa de fruta, sabor caju	Kg	40	990	1.188	119	59	30
73	Polpa de fruta, sabor goiaba	Kg	40	990	1.188	119	59	30
74	Polpa de fruta, sabor manga	Kg	40	990	1.188	119	59	30

ÓRGÃO GERENCIADOR: 6ª DIREC – MACAU								
MUNICÍPIO: PORTO DO MANGUE								
NÚMERO TOTAL DE ALUNOS: 265								
ITEM	INGREDIENTE	UND	PL (g/ml)	REQUISIÇÃO MÍNIMA	REQUISIÇÃO MÁXIMA	ESTIMATIVA MENSAL	ESTIMATIVA QUINZENAL	ESTIMATIVA SEMANAL
1	Açúcar	Pacote (50g)	0,50	30	36	4	2	1
2	Açúcar cristal	Kg	10	190	228	23	11	6
3	Adoçante dietético	Embalagem (75ml)	1,0	20	24	2	1	1
4	Amido de milho	Caixa (500g)	15	130	156	16	8	4
5	Arroz parboilizado	Kg	30	320	384	38	19	10
6	Arroz polido	Kg	30	160	192	19	10	5
7	Aveia em flocos	Caixa (170g)	15	120	144	14	7	4
8	Biscoito tipo rosquinha	Pacote (300g)	30	530	636	64	32	16
9	Biscoito tipo Maria	Pacote (350g)	30	680	816	82	41	20
10	Biscoito tipo cream cracker	Pacote (350g)	30	680	816	82	41	20
11	Cacau em pó 100%	Caixa (200g)	10,0	70	84	8	4	2
12	Café em pó	Pacote (250g)	7,0	80	96	10	5	2
13	Colorau	Pacote (100g)	0,50	70	84	8	4	2
14	Farinha de mandioca	Kg	10,0	30	36	4	2	1
15	Farinha de trigo	Kg	20	30	36	4	2	1
16	Feijão macassar	Kg	30	80	96	10	5	2
17	Feijão carioca	Kg	30	80	96	10	5	2
18	Feijão preto	Kg	30	80	96	10	5	2
19	Flocão de milho	Pacote (500g)	30	640	768	77	38	19
20	Leite de coco	Garrafa (500ml)	5,0	30	36	4	2	1
21	Leite em pó integral	Pacote (200g)	20	530	636	64	32	16
22	Louro	Pacote(10g)	0,10	10	12	1	1	0
23	Macarrão tipo espagete	Pacote(400g)	30	600	720	72	36	18
24	Manteiga	Embalagem (500g)	1,0	30	36	4	2	1
25	Milho para mugunzá	Pacote (500g)	30	160	192	19	10	5
26	Óleo de soja	Garrafa (900ml)	1,0	10	12	1	1	0
27	Orégano	Pacote (100g)	0,10	0	0	0	0	0
28	Pimenta do reino	Pacote (50g)	0,10	10	12	1	1	0
29	Proteína texturizada de soja (clara)	Pacote (400g)	5,0	70	84	8	4	2
30	Proteína texturizada de soja (escura)	Pacote (400g)	5,0	30	36	4	2	1
31	Sal refinado	Kg	0,30	10	12	1	1	0
32	Vinagre	Garrafa (500ml)	1,0	10	12	1	1	0
33	Abacaxi	UND	50	240	288	29	14	7
34	Alface lisa	Und	10	0	0	0	0	0
35	Alho	Kg	0,50	20	24	2	1	1
36	Banana	Kg	50	410	492	49	25	12
37	Batata doce	Kg	60	190	228	23	11	6
38	Batata inglesa	Kg	20	120	144	14	7	4
39	Beterraba	Kg	5,0	20	24	2	1	1
40	Cebola branca	Kg	2,0	60	72	7	4	2
41	Cenoura	Kg	5,0	60	72	7	4	2
42	Chuchu	Kg	5,0	20	24	2	1	1

43	Coentro	Und	0,50	100	120	12	6	3
44	Goma de tapioca	Kg	30	40	48	5	2	1
45	Jerimum	Kg	5,0	20	24	2	1	1
46	Laranja pêra	Kg	50	210	252	25	13	6
47	Limão	Kg	1,00	10	12	1	1	0
48	Maçã	Kg	50	70	84	8	4	2
49	Macaxeira	Kg	60	210	252	25	13	6
50	Mamão formosa	Kg	50	210	252	25	13	6
51	Manga	Kg	50	130	156	16	8	4
52	Maracujá	Kg	22	90	108	11	5	3
53	Melancia	Kg	50	260	312	31	16	8
54	Melão	Kg	50	180	216	22	11	5
55	Pimentão verde	Kg	1,00	40	48	5	2	1
56	Tomate	Kg	2,0	70	84	8	4	2
57	Queijo mussarela	Kg	30	80	96	10	5	2
58	Carne bovina tipo acém	Kg	30	180	216	22	11	5
59	Carne bovina moída	Kg	30	320	384	38	19	10
60	Carne bovina tipo músculo	Kg	30	90	108	11	5	3
61	Carne de charque	Kg	10	30	36	4	2	1
62	Carne bovina tipo de sol	Kg	30	90	108	11	5	3
63	Coxa e Sobrecoxa de frango	Kg	30	210	252	25	13	6
64	Fígado bovino	Kg	25	40	48	5	2	1
65	Ovo de galinha	Caixa c/30 und.	44	180	216	22	11	5
66	Peito de frango	Kg	30	520	624	62	31	16
67	Peixe, filé de merluza	Kg	30	40	48	5	2	1
68	Pão para cachorro quente	Kg	50	130	156	16	8	4
69	Pão francês	Kg	50	130	156	16	8	4
70	Polpa de fruta, sabor acerola	Kg	40	50	60	6	3	2
71	Polpa de fruta, sabor cajá	Kg	40	50	60	6	3	2
72	Polpa de fruta, sabor caju	Kg	40	50	60	6	3	2
73	Polpa de fruta, sabor goiaba	Kg	40	50	60	6	3	2
74	Polpa de fruta, sabor manga	Kg	40	50	60	6	3	2

ANEXO II

QUANTITATIVO TOTAL PREVISTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS IMPLEMENTAÇÃO PNAE NAS ESCOLAS DA REDE ESTADUAL DE ENSINO 6ª DIREC – MACAU DISTRIBUIÇÃO – ESCOLAS

ÓRGÃO GERENCIADOR: 6ª DIREC –MACAU									
MUNICÍPIO: ALTO DO RODRIGUES									
CEEP PROFª MARIA RODRIGUES GONÇALVES									
NÚMERO TOTAL DE ALUNOS: 250									
ITEM	INGREDIENTE	PL (g/ml)	REQUISICÃO MÍNIMA	REQUISICÃO MÁXIMA	ESTIMATIVA MENSAL	ESTIMATIVA QUINZENAL	ESTIMATIVA SEMANAL	UND	QU TO
1	Açafração	0,50	130	156	16	8	4	Pacote (50g)	
2	Açúcar cristal	10	500	600	60	30	15	Kg	
3	Adoçante dietético	1,0	20	24	2	1	1	Embalagem (75ml)	
4	Amido de milho	15	150	180	18	9	5	Caixa (500g)	
5	Arroz parboilizado	30	1.500	1.800	180	90	45	Kg	
6	Arroz polido	30	600	720	72	36	18	Kg	
7	Aveia em flocos	15	110	132	13	7	3	Caixa (170g)	
8	Biscoito tipo rosquinha	30	750	900	90	45	23	Pacote (300g)	
9	Biscoito tipo Maria	30	1.070	1.284	128	64	32	Pacote (350g)	
10	Biscoito tipo cream cracker	30	1.070	1.284	128	64	32	Pacote (350g)	
11	Cacau em pó 100%	10,0	60	72	7	4	2	Caixa (200g)	
12	Café em pó	7,0	70	84	8	4	2	Pacote (250g)	
13	Colorau	0,50	130	156	16	8	4	Pacote (100g)	
14	Farinha de mandioca	10,0	80	96	10	5	2	Kg	
15	Farinha de trigo	20	30	36	4	2	1	Kg	
16	Feijão macassar	30	150	180	18	9	5	Kg	
17	Feijão carioca	30	230	276	28	14	7	Kg	
18	Feijão preto	30	300	360	36	18	9	Kg	
19	Flocão de milho	30	600	720	72	36	18	Pacote (500g)	
20	Leite de coco	5,0	50	60	6	3	2	Garrafa (500ml)	
21	Leite em pó integral	20	1.000	1.200	120	60	30	Pacote (200g)	
22	Louro	0,10	10	12	1	1	0	Pacote(10g)	
23	Macarrão tipo espaguete	30	940	1.128	113	56	28	Pacote(400g)	
24	Manteiga	1,0	30	36	4	2	1	Embalagem (500g)	
25	Milho para mugunzá	30	300	360	36	18	9	Pacote (500g)	
26	Óleo de soja	1,0	30	36	4	2	1	Garrafa (900ml)	
27	Orégano	0,10	10	12	1	1	0	Pacote (100g)	
28	Pimenta do reino	0,10	10	12	1	1	0	Pacote (50g)	
29	Proteína texturizada de soja (clara)	5,0	60	72	7	4	2	Pacote (400g)	
30	Proteína texturizada de soja	5,0	60	72	7	4	2	Pacote (400g)	

	(escura)								
31	Sal refinado	0,30	20	24	2	1	1	Kg	
32	Vinagre	1,0	20	24	2	1	1	Garrafa (500ml)	
33	Abacaxi	50	910	1.092	109	55	27	UND	
34	Alface lisa	10	220	264	26	13	7	Und	
35	Alho	0,50	40	48	5	2	1	Kg	
36	Banana	50	970	1.164	116	58	29	Kg	
37	Batata doce	60	730	876	88	44	22	Kg	
38	Batata inglesa	20	350	420	42	21	11	Kg	
39	Beterraba	5,0	50	60	6	3	2	Kg	
40	Cebola branca	2,0	110	132	13	7	3	Kg	
41	Cenoura	5,0	150	180	18	9	5	Kg	
42	Chuchu	5,0	100	120	12	6	3	Kg	
43	Coentro	0,50	170	204	20	10	5	Und	
44	Goma de tapioca	30	40	48	5	2	1	Kg	
45	Jerimum	5,0	30	36	4	2	1	Kg	
46	Laranja pêra	50	590	708	71	35	18	Kg	
47	Limão	1,00	30	36	4	2	1	Kg	
48	Maçã	50	70	84	8	4	2	Kg	
49	Macaxeira	60	390	468	47	23	12	Kg	
50	Mamão formosa	50	800	960	96	48	24	Kg	
51	Manga	50	120	144	14	7	4	Kg	
52	Maracujá	22	90	108	11	5	3	Kg	
53	Melancia	50	490	588	59	29	15	Kg	
54	Melão	50	170	204	20	10	5	Kg	
55	Pimentão verde	1,00	50	60	6	3	2	Kg	
56	Tomate	2,0	100	120	12	6	3	Kg	
57	Queijo mussarela	30	150	180	18	9	5	Kg	
58	Carne bovina tipo acém	30	340	408	41	20	10	Kg	
59	Carne bovina moída	30	450	540	54	27	14	Kg	
60	Carne bovina tipo músculo	30	170	204	20	10	5	Kg	
61	Carne de charque	10	100	120	12	6	3	Kg	
62	Carne bovina tipo de sol	30	430	516	52	26	13	Kg	
63	Coxa e Sobrecoxa de frango	30	390	468	47	23	12	Kg	
64	Fígado bovino	25	30	36	4	2	1	Kg	
65	Ovo de galinha	44	660	792	79	40	20	Caixa c/30 und.	
66	Peito de frango	30	820	984	98	49	25	Kg	
67	Peixe, filé de merluza	30	80	96	10	5	2	Kg	
68	Pão para cachorro quente	50	250	300	30	15	8	Kg	
69	Pão francês	50	250	300	30	15	8	Kg	
70	Polpa de fruta, sabor acerola	40	500	600	60	30	15	Kg	
71	Polpa de fruta, sabor cajá	40	500	600	60	30	15	Kg	
72	Polpa de fruta, sabor caju	40	500	600	60	30	15	Kg	
73	Polpa de fruta, sabor goiaba	40	500	600	60	30	15	Kg	

74	Polpa de fruta, sabor manga	40	500	600	60	30	15	Kg	
----	-----------------------------	----	-----	-----	----	----	----	----	--

ÓRGÃO GERENCIADOR: 6ª DIREC –MACAU

MUNICÍPIO: ALTO DO RODRIGUES

ESCOLA ESTADUAL: PROFª MARIA RODRIGUES GONÇALVES

NÚMERO TOTAL DE ALUNOS: 421

ITEM	INGREDIENTE	PL (g/ml)	REQUISIÇÃO MÍNIMA	REQUISIÇÃO MÁXIMA	ESTIMATIVA MENSAL	ESTIMATIVA QUINZENAL	ESTIMATIVA SEMANAL	UND	QU TO
1	Açafrão	0,50	40	48	5	2	1	Pacote (50g)	
2	Açúcar cristal	10	290	348	35	17	9	Kg	
3	Adoçante dietético	1,0	30	36	4	2	1	Embalagem (75ml)	
4	Amido de milho	15	220	264	26	13	7	Caixa (500g)	
5	Arroz parboilizado	30	510	612	61	31	15	Kg	
6	Arroz polido	30	250	300	30	15	8	Kg	
7	Aveia em flocos	15	190	228	23	11	6	Caixa (170g)	
8	Biscoito tipo rosquinha	30	840	1.008	101	50	25	Pacote (300g)	
9	Biscoito tipo Maria	30	1.080	1.296	130	65	32	Pacote (350g)	
10	Biscoito tipo cream cracker	30	1.080	1.296	130	65	32	Pacote (350g)	
11	Cacau em pó 100%	10,0	110	132	13	7	3	Caixa (200g)	
12	Café em pó	7,0	110	132	13	7	3	Pacote (250g)	
13	Colorau	0,50	110	132	13	7	3	Pacote (100g)	
14	Farinha de mandioca	10,0	40	48	5	2	1	Kg	
15	Farinha de trigo	20	40	48	5	2	1	Kg	
16	Feijão macassar	30	130	156	16	8	4	Kg	
17	Feijão carioca	30	130	156	16	8	4	Kg	
18	Feijão preto	30	130	156	16	8	4	Kg	
19	Flocão de milho	30	1.010	1.212	121	61	30	Pacote (500g)	
20	Leite de coco	5,0	40	48	5	2	1	Garrafa (500ml)	
21	Leite em pó integral	20	840	1.008	101	50	25	Pacote (200g)	
22	Louro	0,10	20	24	2	1	1	Pacote(10g)	
23	Macarrão tipo espaguete	30	950	1.140	114	57	29	Pacote(400g)	
24	Manteiga	1,0	40	48	5	2	1	Embalagem (500g)	
25	Milho para mugunzá	30	250	300	30	15	8	Pacote (500g)	
26	Óleo de soja	1,0	20	24	2	1	1	Garrafa (900ml)	
27	Orégano	0,10	0	0	0	0	0	Pacote (100g)	
28	Pimenta do reino	0,10	10	12	1	1	0	Pacote (50g)	
29	Proteína texturizada de soja (clara)	5,0	110	132	13	7	3	Pacote (400g)	
30	Proteína texturizada de soja (escura)	5,0	50	60	6	3	2	Pacote (400g)	
31	Sal refinado	0,30	10	12	1	1	0	Kg	
32	Vinagre	1,0	20	24	2	1	1	Garrafa (500ml)	
33	Abacaxi	50	380	456	46	23	11	UND	

34	Alface lisa	10	0	0	0	0	0	Und	
35	Alho	0,50	20	24	2	1	1	Kg	
36	Banana	50	650	780	78	39	20	Kg	
37	Batata doce	60	310	372	37	19	9	Kg	
38	Batata inglesa	20	200	240	24	12	6	Kg	
39	Beterraba	5,0	30	36	4	2	1	Kg	
40	Cebola branca	2,0	90	108	11	5	3	Kg	
41	Cenoura	5,0	100	120	12	6	3	Kg	
42	Chuchu	5,0	30	36	4	2	1	Kg	
43	Coentro	0,50	160	192	19	10	5	Und	
44	Goma de tapioca	30	60	72	7	4	2	Kg	
45	Jerimum	5,0	30	36	4	2	1	Kg	
46	Laranja pêra	50	330	396	40	20	10	Kg	
47	Limão	1,00	10	12	1	1	0	Kg	
48	Maçã	50	120	144	14	7	4	Kg	
49	Macaxeira	60	330	396	40	20	10	Kg	
50	Mamão formosa	50	340	408	41	20	10	Kg	
51	Manga	50	210	252	25	13	6	Kg	
52	Maracujá	22	150	180	18	9	5	Kg	
53	Melancia	50	410	492	49	25	12	Kg	
54	Melão	50	290	348	35	17	9	Kg	
55	Pimentão verde	1,00	60	72	7	4	2	Kg	
56	Tomate	2,0	110	132	13	7	3	Kg	
57	Queijo mussarela	30	130	156	16	8	4	Kg	
58	Carne bovina tipo acém	30	290	348	35	17	9	Kg	
59	Carne bovina moída	30	510	612	61	31	15	Kg	
60	Carne bovina tipo músculo	30	140	168	17	8	4	Kg	
61	Carne de charque	10	50	60	6	3	2	Kg	
62	Carne bovina tipo de sol	30	140	168	17	8	4	Kg	
63	Coxa e Sobrecoxa de frango	30	330	396	40	20	10	Kg	
64	Fígado bovino	25	60	72	7	4	2	Kg	
65	Ovo de galinha	44	280	336	34	17	8	Caixa c/30 und.	
66	Peito de frango	30	830	996	100	50	25	Kg	
67	Peixe, filé de merluza	30	60	72	7	4	2	Kg	
68	Pão para cachorro quente	50	210	252	25	13	6	Kg	
69	Pão francês	50	210	252	25	13	6	Kg	
70	Polpa de fruta, sabor acerola	40	80	96	10	5	2	Kg	
71	Polpa de fruta, sabor cajá	40	80	96	10	5	2	Kg	
72	Polpa de fruta, sabor caju	40	80	96	10	5	2	Kg	
73	Polpa de fruta, sabor goiaba	40	80	96	10	5	2	Kg	
74	Polpa de fruta, sabor manga	40	80	96	10	5	2	Kg	

ÓRGÃO GERENCIADOR: 6ª DIREC –MACAU									
MUNICÍPIO: GALINHOS									
ESCOLA ESTADUAL: JOSÉ AUGUSTO VARELA									
NÚMERO TOTAL DE ALUNOS: 120									
ITEM	INGREDIENTE	PL (g/ml)	REQUISIÇÃO MÍNIMA	REQUISIÇÃO MÁXIMA	ESTIMATIVA MENSAL	ESTIMATIVA QUINZENAL	ESTIMATIVA SEMANAL	UND	QUAN TOTA
1	Açafão	0,50	10	12	1	1	0	Pacote (50g)	
2	Açúcar cristal	10	80	96	10	5	2	Kg	
3	Adoçante dietético	1,0	10	12	1	1	0	Embalagem (75ml)	
4	Amido de milho	15	60	72	7	4	2	Caixa (500g)	
5	Arroz parboilizado	30	140	168	17	8	4	Kg	
6	Arroz polido	30	70	84	8	4	2	Kg	
7	Aveia em flocos	15	50	60	6	3	2	Caixa (170g)	
8	Biscoito tipo rosquinha	30	240	288	29	14	7	Pacote (300g)	
9	Biscoito tipo Maria	30	310	372	37	19	9	Pacote (350g)	
10	Biscoito tipo cream cracker	30	310	372	37	19	9	Pacote (350g)	
11	Cacau em pó 100%	10,0	30	36	4	2	1	Caixa (200g)	
12	Café em pó	7,0	30	36	4	2	1	Pacote (250g)	
13	Colorau	0,50	30	36	4	2	1	Pacote (100g)	
14	Farinha de mandioca	10,0	10	12	1	1	0	Kg	
15	Farinha de trigo	20	10	12	1	1	0	Kg	
16	Feijão macassar	30	40	48	5	2	1	Kg	
17	Feijão carioca	30	40	48	5	2	1	Kg	
18	Feijão preto	30	40	48	5	2	1	Kg	
19	Flocão de milho	30	290	348	35	17	9	Pacote (500g)	
20	Leite de coco	5,0	10	12	1	1	0	Garrafa (500ml)	
21	Leite em pó integral	20	240	288	29	14	7	Pacote (200g)	
22	Louro	0,10	10	12	1	1	0	Pacote(10g)	
23	Macarrão tipo espaguete	30	270	324	32	16	8	Pacote(400g)	
24	Manteiga	1,0	10	12	1	1	0	Embalagem (500g)	
25	Milho para mugunzá	30	70	84	8	4	2	Pacote (500g)	
26	Óleo de soja	1,0	10	12	1	1	0	Garrafa (900ml)	
27	Orégano	0,10	0	0	0	0	0	Pacote (100g)	
28	Pimenta do reino	0,10	0	0	0	0	0	Pacote (50g)	
29	Proteína texturizada de soja (clara)	5,0	30	36	4	2	1	Pacote (400g)	
30	Proteína texturizada de soja (escura)	5,0	20	24	2	1	1	Pacote (400g)	
31	Sal refinado	0,30	0	0	0	0	0	Kg	
32	Vinagre	1,0	0	0	0	0	0	Garrafa (500ml)	
33	Abacaxi	50	110	132	13	7	3	UND	
34	Alface lisa	10	0	0	0	0	0	Und	
35	Alho	0,50	10	12	1	1	0	Kg	
36	Banana	50	190	228	23	11	6	Kg	

37	Batata doce	60	90	108	11	5	3	Kg	
38	Batata inglesa	20	60	72	7	4	2	Kg	
39	Beterraba	5,0	10	12	1	1	0	Kg	
40	Cebola branca	2,0	30	36	4	2	1	Kg	
41	Cenoura	5,0	30	36	4	2	1	Kg	
42	Chuchu	5,0	10	12	1	1	0	Kg	
43	Coentro	0,50	40	48	5	2	1	Und	
44	Goma de tapioca	30	20	24	2	1	1	Kg	
45	Jerimum	5,0	10	12	1	1	0	Kg	
46	Laranja pêra	50	90	108	11	5	3	Kg	
47	Limão	1,00	0	0	0	0	0	Kg	
48	Maçã	50	30	36	4	2	1	Kg	
49	Macaxeira	60	90	108	11	5	3	Kg	
50	Mamão formosa	50	100	120	12	6	3	Kg	
51	Manga	50	60	72	7	4	2	Kg	
52	Maracujá	22	40	48	5	2	1	Kg	
53	Melancia	50	120	144	14	7	4	Kg	
54	Melão	50	80	96	10	5	2	Kg	
55	Pimentão verde	1,00	20	24	2	1	1	Kg	
56	Tomate	2,0	30	36	4	2	1	Kg	
57	Queijo mussarela	30	40	48	5	2	1	Kg	
58	Carne bovina tipo acém	30	80	96	10	5	2	Kg	
59	Carne bovina moída	30	140	168	17	8	4	Kg	
60	Carne bovina tipo músculo	30	40	48	5	2	1	Kg	
61	Carne de charque	10	20	24	2	1	1	Kg	
62	Carne bovina tipo de sol	30	40	48	5	2	1	Kg	
63	Coxa e Sobrecoxa de frango	30	90	108	11	5	3	Kg	
64	Fígado bovino	25	20	24	2	1	1	Kg	
65	Ovo de galinha	44	80	96	10	5	2	Caixa c/30 und.	
66	Peito de frango	30	240	288	29	14	7	Kg	
67	Peixe, filé de merluza	30	20	24	2	1	1	Kg	
68	Pão para cachorro quente	50	60	72	7	4	2	Kg	
69	Pão francês	50	60	72	7	4	2	Kg	
70	Polpa de fruta, sabor acerola	40	20	24	2	1	1	Kg	
71	Polpa de fruta, sabor cajá	40	20	24	2	1	1	Kg	
72	Polpa de fruta, sabor caju	40	20	24	2	1	1	Kg	
73	Polpa de fruta, sabor goiaba	40	20	24	2	1	1	Kg	
74	Polpa de fruta, sabor manga	40	20	24	2	1	1	Kg	

ÓRGÃO GERENCIADOR: 6ª DIREC –MACAU

MUNICÍPIO: GUAMARÉ

ESCOLA ESTADUAL: MONSENHOR JOAQUIM HONÓRIO

NÚMERO TOTAL DE ALUNOS: 435									
ITEM	INGREDIENTE	PL (g/ml)	REQUISIÇÃO MÍNIMA	REQUISIÇÃO MÁXIMA	ESTIMATIVA MENSAL	ESTIMATIVA QUINZENAL	ESTIMATIVA SEMANAL	UND	QU TOT
1	Açafração	0,50	40	48	5	2	1	Pacote (50g)	
2	Açúcar cristal	10	300	360	36	18	9	Kg	
3	Adoçante dietético	1,0	30	36	4	2	1	Embalagem (75ml)	
4	Amido de milho	15	220	264	26	13	7	Caixa (500g)	
5	Arroz parboilizado	30	520	624	62	31	16	Kg	
6	Arroz polido	30	260	312	31	16	8	Kg	
7	Aveia em flocos	15	190	228	23	11	6	Caixa (170g)	
8	Biscoito tipo rosquinha	30	870	1.044	104	52	26	Pacote (300g)	
9	Biscoito tipo Maria	30	1.120	1.344	134	67	34	Pacote (350g)	
10	Biscoito tipo cream cracker	30	1.120	1.344	134	67	34	Pacote (350g)	
11	Cacau em pó 100%	10,0	110	132	13	7	3	Caixa (200g)	
12	Café em pó	7,0	110	132	13	7	3	Pacote (250g)	
13	Colorau	0,50	110	132	13	7	3	Pacote (100g)	
14	Farinha de mandioca	10,0	40	48	5	2	1	Kg	
15	Farinha de trigo	20	40	48	5	2	1	Kg	
16	Feijão macassar	30	130	156	16	8	4	Kg	
17	Feijão carioca	30	130	156	16	8	4	Kg	
18	Feijão preto	30	130	156	16	8	4	Kg	
19	Flocão de milho	30	1.040	1.248	125	62	31	Pacote (500g)	
20	Leite de coco	5,0	40	48	5	2	1	Garrafa (500ml)	
21	Leite em pó integral	20	870	1.044	104	52	26	Pacote (200g)	
22	Louro	0,10	20	24	2	1	1	Pacote(10g)	
23	Macarrão tipo espaguete	30	980	1.176	118	59	29	Pacote(400g)	
24	Manteiga	1,0	40	48	5	2	1	Embalagem (500g)	
25	Milho para mugunzá	30	260	312	31	16	8	Pacote (500g)	
26	Óleo de soja	1,0	20	24	2	1	1	Garrafa (900ml)	
27	Orégano	0,10	0	0	0	0	0	Pacote (100g)	
28	Pimenta do reino	0,10	10	12	1	1	0	Pacote (50g)	
29	Proteína texturizada de soja (clara)	5,0	110	132	13	7	3	Pacote (400g)	
30	Proteína texturizada de soja (escura)	5,0	50	60	6	3	2	Pacote (400g)	
31	Sal refinado	0,30	10	12	1	1	0	Kg	
32	Vinagre	1,0	20	24	2	1	1	Garrafa (500ml)	
33	Abacaxi	50	400	480	48	24	12	UND	
34	Alface lisa	10	0	0	0	0	0	Und	
35	Alho	0,50	30	36	4	2	1	Kg	
36	Banana	50	670	804	80	40	20	Kg	
37	Batata doce	60	320	384	38	19	10	Kg	
38	Batata inglesa	20	200	240	24	12	6	Kg	
39	Beterraba	5,0	30	36	4	2	1	Kg	

40	Cebola branca	2,0	90	108	11	5	3	Kg	
41	Cenoura	5,0	100	120	12	6	3	Kg	
42	Chuchu	5,0	40	48	5	2	1	Kg	
43	Coentro	0,50	160	192	19	10	5	Und	
44	Goma de tapioca	30	70	84	8	4	2	Kg	
45	Jerimum	5,0	30	36	4	2	1	Kg	
46	Laranja pêra	50	340	408	41	20	10	Kg	
47	Limão	1,00	10	12	1	1	0	Kg	
48	Maçã	50	120	144	14	7	4	Kg	
49	Macaxeira	60	340	408	41	20	10	Kg	
50	Mamão formosa	50	350	420	42	21	11	Kg	
51	Manga	50	210	252	25	13	6	Kg	
52	Maracujá	22	150	180	18	9	5	Kg	
53	Melancia	50	420	504	50	25	13	Kg	
54	Melão	50	300	360	36	18	9	Kg	
55	Pimentão verde	1,00	60	72	7	4	2	Kg	
56	Tomate	2,0	120	144	14	7	4	Kg	
57	Queijo mussarela	30	130	156	16	8	4	Kg	
58	Carne bovina tipo acém	30	300	360	36	18	9	Kg	
59	Carne bovina moída	30	520	624	62	31	16	Kg	
60	Carne bovina tipo músculo	30	150	180	18	9	5	Kg	
61	Carne de charque	10	60	72	7	4	2	Kg	
62	Carne bovina tipo de sol	30	150	180	18	9	5	Kg	
63	Coxa e Sobrecoxa de frango	30	340	408	41	20	10	Kg	
64	Fígado bovino	25	60	72	7	4	2	Kg	
65	Ovo de galinha	44	290	348	35	17	9	Caixa c/30 und.	
66	Peito de frango	30	850	1.020	102	51	26	Kg	
67	Peixe, filé de merluza	30	70	84	8	4	2	Kg	
68	Pão para cachorro quente	50	220	264	26	13	7	Kg	
69	Pão francês	50	220	264	26	13	7	Kg	
70	Polpa de fruta, sabor acerola	40	90	108	11	5	3	Kg	
71	Polpa de fruta, sabor cajá	40	90	108	11	5	3	Kg	
72	Polpa de fruta, sabor caju	40	90	108	11	5	3	Kg	
73	Polpa de fruta, sabor goiaba	40	90	108	11	5	3	Kg	
74	Polpa de fruta, sabor manga	40	90	108	11	5	3	Kg	

ÓRGÃO GERENCIADOR: 6ª DIREC –MACAU									
MUNICÍPIO: GUAMARÉ									
ESCOLA ESTADUAL: NADIA MARIA CÂMARA									
NÚMERO TOTAL DE ALUNOS: 312									
ITEM	INGREDIENTE	PL (g/ml)	REQUISIÇÃO MÍNIMA	REQUISIÇÃO MÁXIMA	ESTIMATIVA MENSAL	ESTIMATIVA QUINZENAL	ESTIMATIVA SEMANAL	UND	QU TOT
1	Açafrão	0,50	30	36	4	2	1	Pacote (50g)	

2	Açúcar cristal	10	220	264	26	13	7	Kg	
3	Adoçante dietético	1,0	20	24	2	1	1	Embalagem (75ml)	
4	Amido de milho	15	160	192	19	10	5	Caixa (500g)	
5	Arroz parboilizado	30	370	444	44	22	11	Kg	
6	Arroz polido	30	190	228	23	11	6	Kg	
7	Aveia em flocos	15	140	168	17	8	4	Caixa (170g)	
8	Biscoito tipo rosquinha	30	620	744	74	37	19	Pacote (300g)	
9	Biscoito tipo Maria	30	800	960	96	48	24	Pacote (350g)	
10	Biscoito tipo cream cracker	30	800	960	96	48	24	Pacote (350g)	
11	Cacau em pó 100%	10,0	80	96	10	5	2	Caixa (200g)	
12	Café em pó	7,0	80	96	10	5	2	Pacote (250g)	
13	Colorau	0,50	80	96	10	5	2	Pacote (100g)	
14	Farinha de mandioca	10,0	30	36	4	2	1	Kg	
15	Farinha de trigo	20	30	36	4	2	1	Kg	
16	Feijão macassar	30	90	108	11	5	3	Kg	
17	Feijão carioca	30	90	108	11	5	3	Kg	
18	Feijão preto	30	90	108	11	5	3	Kg	
19	Flocão de milho	30	750	900	90	45	23	Pacote (500g)	
20	Leite de coco	5,0	30	36	4	2	1	Garrafa (500ml)	
21	Leite em pó integral	20	620	744	74	37	19	Pacote (200g)	
22	Louro	0,10	20	24	2	1	1	Pacote(10g)	
23	Macarrão tipo espaguete	30	700	840	84	42	21	Pacote(400g)	
24	Manteiga	1,0	30	36	4	2	1	Embalagem (500g)	
25	Milho para mugunzá	30	190	228	23	11	6	Pacote (500g)	
26	Óleo de soja	1,0	20	24	2	1	1	Garrafa (900ml)	
27	Orégano	0,10	0	0	0	0	0	Pacote (100g)	
28	Pimenta do reino	0,10	10	12	1	1	0	Pacote (50g)	
29	Proteína texturizada de soja (clara)	5,0	80	96	10	5	2	Pacote (400g)	
30	Proteína texturizada de soja (escura)	5,0	40	48	5	2	1	Pacote (400g)	
31	Sal refinado	0,30	10	12	1	1	0	Kg	
32	Vinagre	1,0	10	12	1	1	0	Garrafa (500ml)	
33	Abacaxi	50	280	336	34	17	8	UND	
34	Alface lisa	10	0	0	0	0	0	Und	
35	Alho	0,50	20	24	2	1	1	Kg	
36	Banana	50	480	576	58	29	14	Kg	
37	Batata doce	60	230	276	28	14	7	Kg	
38	Batata inglesa	20	140	168	17	8	4	Kg	
39	Beterraba	5,0	20	24	2	1	1	Kg	
40	Cebola branca	2,0	70	84	8	4	2	Kg	
41	Cenoura	5,0	70	84	8	4	2	Kg	
42	Chuchu	5,0	30	36	4	2	1	Kg	
43	Coentro	0,50	120	144	14	7	4	Und	

44	Goma de tapioca	30	50	60	6	3	2	Kg	
45	Jerimum	5,0	20	24	2	1	1	Kg	
46	Laranja pêra	50	240	288	29	14	7	Kg	
47	Limão	1,00	10	12	1	1	0	Kg	
48	Maçã	50	90	108	11	5	3	Kg	
49	Macaxeira	60	250	300	30	15	8	Kg	
50	Mamão formosa	50	250	300	30	15	8	Kg	
51	Manga	50	150	180	18	9	5	Kg	
52	Maracujá	22	110	132	13	7	3	Kg	
53	Melancia	50	300	360	36	18	9	Kg	
54	Melão	50	210	252	25	13	6	Kg	
55	Pimentão verde	1,00	40	48	5	2	1	Kg	
56	Tomate	2,0	80	96	10	5	2	Kg	
57	Queijo mussarela	30	90	108	11	5	3	Kg	
58	Carne bovina tipo acém	30	210	252	25	13	6	Kg	
59	Carne bovina moída	30	370	444	44	22	11	Kg	
60	Carne bovina tipo músculo	30	110	132	13	7	3	Kg	
61	Carne de charque	10	40	48	5	2	1	Kg	
62	Carne bovina tipo de sol	30	110	132	13	7	3	Kg	
63	Coxa e Sobrecoxa de frango	30	250	300	30	15	8	Kg	
64	Fígado bovino	25	40	48	5	2	1	Kg	
65	Ovo de galinha	44	210	252	25	13	6	Caixa c/30 und.	
66	Peito de frango	30	610	732	73	37	18	Kg	
67	Peixe, filé de merluza	30	50	60	6	3	2	Kg	
68	Pão para cachorro quente	50	160	192	19	10	5	Kg	
69	Pão francês	50	160	192	19	10	5	Kg	
70	Polpa de fruta, sabor acerola	40	60	72	7	4	2	Kg	
71	Polpa de fruta, sabor cajá	40	60	72	7	4	2	Kg	
72	Polpa de fruta, sabor caju	40	60	72	7	4	2	Kg	
73	Polpa de fruta, sabor goiaba	40	60	72	7	4	2	Kg	
74	Polpa de fruta, sabor manga	40	60	72	7	4	2	Kg	

ÓRGÃO GERENCIADOR: 6ª DIREC –MACAU									
MUNICÍPIO: MACAU									
ESCOLA ESTADUAL: DIOGO LOPES									
NÚMERO TOTAL DE ALUNOS: 110									
ITEM	INGREDIENTE	PL (g/ml)	REQUISIÇÃO MÍNIMA	REQUISIÇÃO MÁXIMA	ESTIMATIVA MENSAL	ESTIMATIVA QUINZENAL	ESTIMATIVA SEMANAL	UND	C T
1	Açúcar	0,50	10	12	1	1	0	Pacote (50g)	
2	Açúcar cristal	10	80	96	10	5	2	Kg	
3	Adoçante dietético	1,0	10	12	1	1	0	Embalagem (75ml)	
4	Amido de milho	15	70	84	8	4	2	Caixa (500g)	
5	Arroz parboilizado	30	130	156	16	8	4	Kg	

6	Arroz polido	30	70	84	8	4	2	Kg	
7	Aveia em flocos	15	50	60	6	3	2	Caixa (170g)	
8	Biscoito tipo rosquinha	30	220	264	26	13	7	Pacote (300g)	
9	Biscoito tipo Maria	30	280	336	34	17	8	Pacote (350g)	
10	Biscoito tipo cream cracker	30	280	336	34	17	8	Pacote (350g)	
11	Cacau em pó 100%	10,0	30	36	4	2	1	Caixa (200g)	
12	Café em pó	7,0	20	24	2	1	1	Pacote (250g)	
13	Colorau	0,50	30	36	4	2	1	Pacote (100g)	
14	Farinha de mandioca	10,0	10	12	1	1	0	Kg	
15	Farinha de trigo	20	10	12	1	1	0	Kg	
16	Feijão macassar	30	30	36	4	2	1	Kg	
17	Feijão carioca	30	30	36	4	2	1	Kg	
18	Feijão preto	30	30	36	4	2	1	Kg	
19	Flocão de milho	30	260	312	31	16	8	Pacote (500g)	
20	Leite de coco	5,0	10	12	1	1	0	Garrafa (500ml)	
21	Leite em pó integral	20	220	264	26	13	7	Pacote (200g)	
22	Louro	0,10	10	12	1	1	0	Pacote(10g)	
23	Macarrão tipo espaguete	30	250	300	30	15	8	Pacote(400g)	
24	Manteiga	1,0	10	12	1	1	0	Embalagem (500g)	
25	Milho para mugunzá	30	70	84	8	4	2	Pacote (500g)	
26	Óleo de soja	1,0	10	12	1	1	0	Garrafa (900ml)	
27	Orégano	0,10	0	0	0	0	0	Pacote (100g)	
28	Pimenta do reino	0,10	0	0	0	0	0	Pacote (50g)	
29	Proteína texturizada de soja (clara)	5,0	30	36	4	2	1	Pacote (400g)	
30	Proteína texturizada de soja (escura)	5,0	10	12	1	1	0	Pacote (400g)	
31	Sal refinado	0,30	0	0	0	0	0	Kg	
32	Vinagre	1,0	0	0	0	0	0	Garrafa (500ml)	
33	Abacaxi	50	100	120	12	6	3	UND	
34	Alface lisa	10	0	0	0	0	0	Und	
35	Alho	0,50	10	12	1	1	0	Kg	
36	Banana	50	170	204	20	10	5	Kg	
37	Batata doce	60	80	96	10	5	2	Kg	
38	Batata inglesa	20	50	60	6	3	2	Kg	
39	Beterraba	5,0	10	12	1	1	0	Kg	
40	Cebola branca	2,0	20	24	2	1	1	Kg	
41	Cenoura	5,0	30	36	4	2	1	Kg	
42	Chuchu	5,0	10	12	1	1	0	Kg	
43	Coentro	0,50	40	48	5	2	1	Und	
44	Goma de tapioca	30	20	24	2	1	1	Kg	
45	Jerimum	5,0	10	12	1	1	0	Kg	
46	Laranja pêra	50	90	108	11	5	3	Kg	
47	Limão	1,00	0	0	0	0	0	Kg	

48	Maçã	50	30	36	4	2	1	Kg	
49	Macaxeira	60	90	108	11	5	3	Kg	
50	Mamão formosa	50	90	108	11	5	3	Kg	
51	Manga	50	50	60	6	3	2	Kg	
52	Maracujá	22	40	48	5	2	1	Kg	
53	Melancia	50	110	132	13	7	3	Kg	
54	Melão	50	70	84	8	4	2	Kg	
55	Pimentão verde	1,00	20	24	2	1	1	Kg	
56	Tomate	2,0	30	36	4	2	1	Kg	
57	Queijo mussarela	30	30	36	4	2	1	Kg	
58	Carne bovina tipo acém	30	80	96	10	5	2	Kg	
59	Carne bovina moída	30	130	156	16	8	4	Kg	
60	Carne bovina tipo músculo	30	40	48	5	2	1	Kg	
61	Carne de charque	10	10	12	1	1	0	Kg	
62	Carne bovina tipo de sol	30	40	48	5	2	1	Kg	
63	Coxa e Sobrecoxa de frango	30	90	108	11	5	3	Kg	
64	Fígado bovino	25	10	12	1	1	0	Kg	
65	Ovo de galinha	44	70	84	8	4	2	Caixa c/30 und.	
66	Peito de frango	30	220	264	26	13	7	Kg	
67	Peixe, filé de merluza	30	20	24	2	1	1	Kg	
68	Pão para cachorro quente	50	60	72	7	4	2	Kg	
69	Pão francês	50	60	72	7	4	2	Kg	
70	Polpa de fruta, sabor acerola	40	20	24	2	1	1	Kg	
71	Polpa de fruta, sabor cajá	40	20	24	2	1	1	Kg	
72	Polpa de fruta, sabor caju	40	20	24	2	1	1	Kg	
73	Polpa de fruta, sabor goiaba	40	20	24	2	1	1	Kg	
74	Polpa de fruta, sabor manga	40	20	24	2	1	1	Kg	

ÓRGÃO GERENCIADOR: 6ª DIREC –MACAU									
MUNICÍPIO: MACAU									
ESCOLA ESTADUAL: DONANA AVELINO									
NÚMERO TOTAL DE ALUNOS: 141									
ITEM	INGREDIENTE	PL (g/ml)	REQUISIÇÃO MÍNIMA	REQUISIÇÃO MÁXIMA	ESTIMATIVA MENSAL	ESTIMATIVA QUINZENAL	ESTIMATIVA SEMANAL	UND	C T
1	Açafraão	0,50	70	84	8	4	2	Pacote (50g)	
2	Açúcar cristal	10	280	336	34	17	8	Kg	
3	Adoçante dietético	1,0	10	12	1	1	0	Embalagem (75ml)	
4	Amido de milho	15	80	96	10	5	2	Caixa (500g)	
5	Arroz parboilizado	30	850	1.020	102	51	26	Kg	
6	Arroz polido	30	340	408	41	20	10	Kg	
7	Aveia em flocos	15	60	72	7	4	2	Caixa (170g)	
8	Biscoito tipo rosquinha	30	420	504	50	25	13	Pacote (300g)	
9	Biscoito tipo Maria	30	600	720	72	36	18	Pacote (350g)	

10	Biscoito tipo cream cracker	30	600	720	72	36	18	Pacote (350g)	
11	Cacau em pó 100%	10,0	40	48	5	2	1	Caixa (200g)	
12	Café em pó	7,0	40	48	5	2	1	Pacote (250g)	
13	Colorau	0,50	70	84	8	4	2	Pacote (100g)	
14	Farinha de mandioca	10,0	40	48	5	2	1	Kg	
15	Farinha de trigo	20	10	12	1	1	0	Kg	
16	Feijão macassar	30	80	96	10	5	2	Kg	
17	Feijão carioca	30	130	156	16	8	4	Kg	
18	Feijão preto	30	170	204	20	10	5	Kg	
19	Flocão de milho	30	340	408	41	20	10	Pacote (500g)	
20	Leite de coco	5,0	30	36	4	2	1	Garrafa (500ml)	
21	Leite em pó integral	20	560	672	67	34	17	Pacote (200g)	
22	Louro	0,10	10	12	1	1	0	Pacote(10g)	
23	Macarrão tipo espaguete	30	530	636	64	32	16	Pacote(400g)	
24	Manteiga	1,0	20	24	2	1	1	Embalagem (500g)	
25	Milho para mugunzá	30	170	204	20	10	5	Pacote (500g)	
26	Óleo de soja	1,0	20	24	2	1	1	Garrafa (900ml)	
27	Orégano	0,10	0	0	0	0	0	Pacote (100g)	
28	Pimenta do reino	0,10	0	0	0	0	0	Pacote (50g)	
29	Proteína texturizada de soja (clara)	5,0	40	48	5	2	1	Pacote (400g)	
30	Proteína texturizada de soja (escura)	5,0	40	48	5	2	1	Pacote (400g)	
31	Sal refinado	0,30	10	12	1	1	0	Kg	
32	Vinagre	1,0	10	12	1	1	0	Garrafa (500ml)	
33	Abacaxi	50	510	612	61	31	15	UND	
34	Alface lisa	10	120	144	14	7	4	Und	
35	Alho	0,50	20	24	2	1	1	Kg	
36	Banana	50	550	660	66	33	17	Kg	
37	Batata doce	60	410	492	49	25	12	Kg	
38	Batata inglesa	20	200	240	24	12	6	Kg	
39	Beterraba	5,0	30	36	4	2	1	Kg	
40	Cebola branca	2,0	60	72	7	4	2	Kg	
41	Cenoura	5,0	80	96	10	5	2	Kg	
42	Chuchu	5,0	60	72	7	4	2	Kg	
43	Coentro	0,50	100	120	12	6	3	Und	
44	Goma de tapioca	30	20	24	2	1	1	Kg	
45	Jerimum	5,0	20	24	2	1	1	Kg	
46	Laranja pêra	50	330	396	40	20	10	Kg	
47	Limão	1,00	20	24	2	1	1	Kg	
48	Maçã	50	40	48	5	2	1	Kg	
49	Macaxeira	60	220	264	26	13	7	Kg	
50	Mamão formosa	50	450	540	54	27	14	Kg	
51	Manga	50	70	84	8	4	2	Kg	

52	Maracujá	22	50	60	6	3	2	Kg	
53	Melancia	50	270	324	32	16	8	Kg	
54	Melão	50	100	120	12	6	3	Kg	
55	Pimentão verde	1,00	30	36	4	2	1	Kg	
56	Tomate	2,0	60	72	7	4	2	Kg	
57	Queijo mussarela	30	80	96	10	5	2	Kg	
58	Carne bovina tipo acém	30	190	228	23	11	6	Kg	
59	Carne bovina moída	30	250	300	30	15	8	Kg	
60	Carne bovina tipo músculo	30	100	120	12	6	3	Kg	
61	Carne de charque	10	50	60	6	3	2	Kg	
62	Carne bovina tipo de sol	30	240	288	29	14	7	Kg	
63	Coxa e Sobrecoxa de frango	30	220	264	26	13	7	Kg	
64	Fígado bovino	25	20	24	2	1	1	Kg	
65	Ovo de galinha	44	370	444	44	22	11	Caixa c/30 und.	
66	Peito de frango	30	460	552	55	28	14	Kg	
67	Peixe, filé de merluza	30	40	48	5	2	1	Kg	
68	Pão para cachorro quente	50	140	168	17	8	4	Kg	
69	Pão francês	50	140	168	17	8	4	Kg	
70	Polpa de fruta, sabor acerola	40	280	336	34	17	8	Kg	
71	Polpa de fruta, sabor cajá	40	280	336	34	17	8	Kg	
72	Polpa de fruta, sabor caju	40	280	336	34	17	8	Kg	
73	Polpa de fruta, sabor goiaba	40	280	336	34	17	8	Kg	
74	Polpa de fruta, sabor manga	40	280	336	34	17	8	Kg	

ÓRGÃO GERENCIADOR: 6ª DIREC –MACAU									
MUNICÍPIO: MACAU									
ESCOLA ESTADUAL: DUQUE DE CAXIAS									
NÚMERO TOTAL DE ALUNOS: 152									
ITEM	INGREDIENTE	PL (g/ml)	REQUISIÇÃO MÍNIMA	REQUISIÇÃO MÁXIMA	ESTIMATIVA MENSAL	ESTIMATIVA QUINZENAL	ESTIMATIVA SEMANAL	UND	C T
1	Açafrão	0,50	80	96	10	5	2	Pacote (50g)	
2	Açúcar cristal	10	300	360	36	18	9	Kg	
3	Adoçante dietético	1,0	10	12	1	1	0	Embalagem (75ml)	
4	Amido de milho	15	90	108	11	5	3	Caixa (500g)	
5	Arroz parboilizado	30	910	1.092	109	55	27	Kg	
6	Arroz polido	30	360	432	43	22	11	Kg	
7	Aveia em flocos	15	70	84	8	4	2	Caixa (170g)	
8	Biscoito tipo rosquinha	30	460	552	55	28	14	Pacote (300g)	
9	Biscoito tipo Maria	30	650	780	78	39	20	Pacote (350g)	
10	Biscoito tipo cream cracker	30	650	780	78	39	20	Pacote (350g)	
11	Cacau em pó 100%	10,0	40	48	5	2	1	Caixa (200g)	
12	Café em pó	7,0	40	48	5	2	1	Pacote (250g)	
13	Colorau	0,50	80	96	10	5	2	Pacote (100g)	

14	Farinha de mandioca	10,0	50	60	6	3	2	Kg	
15	Farinha de trigo	20	20	24	2	1	1	Kg	
16	Feijão macassar	30	90	108	11	5	3	Kg	
17	Feijão carioca	30	140	168	17	8	4	Kg	
18	Feijão preto	30	180	216	22	11	5	Kg	
19	Flocão de milho	30	360	432	43	22	11	Pacote (500g)	
20	Leite de coco	5,0	30	36	4	2	1	Garrafa (500ml)	
21	Leite em pó integral	20	610	732	73	37	18	Pacote (200g)	
22	Louro	0,10	10	12	1	1	0	Pacote(10g)	
23	Macarrão tipo espaguete	30	570	684	68	34	17	Pacote(400g)	
24	Manteiga	1,0	20	24	2	1	1	Embalagem (500g)	
25	Milho para mugunzá	30	180	216	22	11	5	Pacote (500g)	
26	Óleo de soja	1,0	20	24	2	1	1	Garrafa (900ml)	
27	Orégano	0,10	0	0	0	0	0	Pacote (100g)	
28	Pimenta do reino	0,10	0	0	0	0	0	Pacote (50g)	
29	Proteína texturizada de soja (clara)	5,0	40	48	5	2	1	Pacote (400g)	
30	Proteína texturizada de soja (escura)	5,0	40	48	5	2	1	Pacote (400g)	
31	Sal refinado	0,30	10	12	1	1	0	Kg	
32	Vinagre	1,0	10	12	1	1	0	Garrafa (500ml)	
33	Abacaxi	50	550	660	66	33	17	UND	
34	Alface lisa	10	130	156	16	8	4	Und	
35	Alho	0,50	30	36	4	2	1	Kg	
36	Banana	50	590	708	71	35	18	Kg	
37	Batata doce	60	440	528	53	26	13	Kg	
38	Batata inglesa	20	210	252	25	13	6	Kg	
39	Beterraba	5,0	30	36	4	2	1	Kg	
40	Cebola branca	2,0	70	84	8	4	2	Kg	
41	Cenoura	5,0	90	108	11	5	3	Kg	
42	Chuchu	5,0	60	72	7	4	2	Kg	
43	Coentro	0,50	110	132	13	7	3	Und	
44	Goma de tapioca	30	20	24	2	1	1	Kg	
45	Jerimum	5,0	20	24	2	1	1	Kg	
46	Laranja pêra	50	360	432	43	22	11	Kg	
47	Limão	1,00	20	24	2	1	1	Kg	
48	Maçã	50	40	48	5	2	1	Kg	
49	Macaxeira	60	240	288	29	14	7	Kg	
50	Mamão formosa	50	490	588	59	29	15	Kg	
51	Manga	50	70	84	8	4	2	Kg	
52	Maracujá	22	50	60	6	3	2	Kg	
53	Melancia	50	300	360	36	18	9	Kg	
54	Melão	50	100	120	12	6	3	Kg	
55	Pimentão verde	1,00	30	36	4	2	1	Kg	

56	Tomate	2,0	60	72	7	4	2	Kg	
57	Queijo mussarela	30	90	108	11	5	3	Kg	
58	Carne bovina tipo acém	30	210	252	25	13	6	Kg	
59	Carne bovina moída	30	270	324	32	16	8	Kg	
60	Carne bovina tipo músculo	30	100	120	12	6	3	Kg	
61	Carne de charque	10	60	72	7	4	2	Kg	
62	Carne bovina tipo de sol	30	260	312	31	16	8	Kg	
63	Coxa e Sobrecoxa de frango	30	240	288	29	14	7	Kg	
64	Fígado bovino	25	20	24	2	1	1	Kg	
65	Ovo de galinha	44	400	480	48	24	12	Caixa c/30 und.	
66	Peito de frango	30	500	600	60	30	15	Kg	
67	Peixe, filé de merluza	30	50	60	6	3	2	Kg	
68	Pão para cachorro quente	50	150	180	18	9	5	Kg	
69	Pão francês	50	150	180	18	9	5	Kg	
70	Polpa de fruta, sabor acerola	40	300	360	36	18	9	Kg	
71	Polpa de fruta, sabor cajá	40	300	360	36	18	9	Kg	
72	Polpa de fruta, sabor caju	40	300	360	36	18	9	Kg	
73	Polpa de fruta, sabor goiaba	40	300	360	36	18	9	Kg	
74	Polpa de fruta, sabor manga	40	300	360	36	18	9	Kg	

ÓRGÃO GERENCIADOR: 6ª DIREC –MACAU									
MUNICÍPIO: MACAU									
ESCOLA ESTADUAL: PROFª CLARA TETÉO									
NÚMERO TOTAL DE ALUNOS: 278									
ITEM	INGREDIENTE	PL (g/ml)	REQUISIÇÃO MÍNIMA	REQUISIÇÃO MÁXIMA	ESTIMATIVA MENSAL	ESTIMATIVA QUINZENAL	ESTIMATIVA SEMANAL	UND	Q T
1	Açafraão	0,50	140	168	17	8	4	Pacote (50g)	
2	Açúcar cristal	10	560	672	67	34	17	Kg	
3	Adoçante dietético	1,0	20	24	2	1	1	Embalagem (75ml)	
4	Amido de milho	15	170	204	20	10	5	Caixa (500g)	
5	Arroz parboilizado	30	1.670	2.004	200	100	50	Kg	
6	Arroz polido	30	670	804	80	40	20	Kg	
7	Aveia em flocos	15	120	144	14	7	4	Caixa (170g)	
8	Biscoito tipo rosquinha	30	830	996	100	50	25	Pacote (300g)	
9	Biscoito tipo Maria	30	1.190	1.428	143	71	36	Pacote (350g)	
10	Biscoito tipo cream cracker	30	1.190	1.428	143	71	36	Pacote (350g)	
11	Cacau em pó 100%	10,0	70	84	8	4	2	Caixa (200g)	
12	Café em pó	7,0	80	96	10	5	2	Pacote (250g)	
13	Colorau	0,50	140	168	17	8	4	Pacote (100g)	
14	Farinha de mandioca	10,0	80	96	10	5	2	Kg	
15	Farinha de trigo	20	30	36	4	2	1	Kg	
16	Feijão macassar	30	170	204	20	10	5	Kg	
17	Feijão carioca	30	250	300	30	15	8	Kg	

18	Feijão preto	30	330	396	40	20	10	Kg	
19	Flocão de milho	30	670	804	80	40	20	Pacote (500g)	
20	Leite de coco	5,0	60	72	7	4	2	Garrafa (500ml)	
21	Leite em pó integral	20	1.110	1.332	133	67	33	Pacote (200g)	
22	Louro	0,10	10	12	1	1	0	Pacote(10g)	
23	Macarrão tipo espaguete	30	1.040	1.248	125	62	31	Pacote(400g)	
24	Manteiga	1,0	30	36	4	2	1	Embalagem (500g)	
25	Milho para mugunzá	30	330	396	40	20	10	Pacote (500g)	
26	Óleo de soja	1,0	30	36	4	2	1	Garrafa (900ml)	
27	Orégano	0,10	10	12	1	1	0	Pacote (100g)	
28	Pimenta do reino	0,10	10	12	1	1	0	Pacote (50g)	
29	Proteína texturizada de soja (clara)	5,0	70	84	8	4	2	Pacote (400g)	
30	Proteína texturizada de soja (escura)	5,0	70	84	8	4	2	Pacote (400g)	
31	Sal refinado	0,30	20	24	2	1	1	Kg	
32	Vinagre	1,0	20	24	2	1	1	Garrafa (500ml)	
33	Abacaxi	50	1.010	1.212	121	61	30	UND	
34	Alface lisa	10	240	288	29	14	7	Und	
35	Alho	0,50	50	60	6	3	2	Kg	
36	Banana	50	1.080	1.296	130	65	32	Kg	
37	Batata doce	60	810	972	97	49	24	Kg	
38	Batata inglesa	20	390	468	47	23	12	Kg	
39	Beterraba	5,0	60	72	7	4	2	Kg	
40	Cebola branca	2,0	120	144	14	7	4	Kg	
41	Cenoura	5,0	160	192	19	10	5	Kg	
42	Chuchu	5,0	110	132	13	7	3	Kg	
43	Coentro	0,50	190	228	23	11	6	Und	
44	Goma de tapioca	30	40	48	5	2	1	Kg	
45	Jerimum	5,0	40	48	5	2	1	Kg	
46	Laranja pêra	50	650	780	78	39	20	Kg	
47	Limão	1,00	40	48	5	2	1	Kg	
48	Maçã	50	80	96	10	5	2	Kg	
49	Macaxeira	60	440	528	53	26	13	Kg	
50	Mamão formosa	50	890	1.068	107	53	27	Kg	
51	Manga	50	140	168	17	8	4	Kg	
52	Maracujá	22	100	120	12	6	3	Kg	
53	Melancia	50	540	648	65	32	16	Kg	
54	Melão	50	190	228	23	11	6	Kg	
55	Pimentão verde	1,00	60	72	7	4	2	Kg	
56	Tomate	2,0	110	132	13	7	3	Kg	
57	Queijo mussarela	30	170	204	20	10	5	Kg	
58	Carne bovina tipo acém	30	380	456	46	23	11	Kg	
59	Carne bovina moída	30	500	600	60	30	15	Kg	

60	Carne bovina tipo músculo	30	190	228	23	11	6	Kg	
61	Carne de charque	10	110	132	13	7	3	Kg	
62	Carne bovina tipo de sol	30	480	576	58	29	14	Kg	
63	Coxa e Sobrecoxa de frango	30	440	528	53	26	13	Kg	
64	Fígado bovino	25	40	48	5	2	1	Kg	
65	Ovo de galinha	44	740	888	89	44	22	Caixa c/30 und.	
66	Peito de frango	30	910	1.092	109	55	27	Kg	
67	Peixe, filé de merluza	30	80	96	10	5	2	Kg	
68	Pão para cachorro quente	50	280	336	34	17	8	Kg	
69	Pão francês	50	280	336	34	17	8	Kg	
70	Polpa de fruta, sabor acerola	40	560	672	67	34	17	Kg	
71	Polpa de fruta, sabor cajá	40	560	672	67	34	17	Kg	
72	Polpa de fruta, sabor caju	40	560	672	67	34	17	Kg	
73	Polpa de fruta, sabor goiaba	40	560	672	67	34	17	Kg	
74	Polpa de fruta, sabor manga	40	560	672	67	34	17	Kg	

ÓRGÃO GERENCIADOR: 6ª DIREC –MACAU									
MUNICÍPIO: MACAU									
ESCOLA ESTADUAL: PROFª MARIA DE LOURDES BEZERRA									
NÚMERO TOTAL DE ALUNOS: 307									
ITEM	INGREDIENTE	PL (g/ml)	REQUISICÃO MÍNIMA	REQUISICÃO MÁXIMA	ESTIMATIVA MENSAL	ESTIMATIVA QUINZENAL	ESTIMATIVA SEMANAL	UND	C T
1	Açafão	0,50	50	60	6	3	2	Pacote (50g)	
2	Açúcar cristal	10	290	348	35	17	9	Kg	
3	Adoçante dietético	1,0	20	24	2	1	1	Embalagem (75ml)	
4	Amido de milho	15	180	216	22	11	5	Caixa (500g)	
5	Arroz parboilizado	30	630	756	76	38	19	Kg	
6	Arroz polido	30	280	336	34	17	8	Kg	
7	Aveia em flocos	15	140	168	17	8	4	Caixa (170g)	
8	Biscoito tipo rosquinha	30	670	804	80	40	20	Pacote (300g)	
9	Biscoito tipo Maria	30	880	1.056	106	53	26	Pacote (350g)	
10	Biscoito tipo cream cracker	30	880	1.056	106	53	26	Pacote (350g)	
11	Cacau em pó 100%	10,0	80	96	10	5	2	Caixa (200g)	
12	Café em pó	7,0	50	60	6	3	2	Pacote (250g)	
13	Colorau	0,50	90	108	11	5	3	Pacote (100g)	
14	Farinha de mandioca	10,0	40	48	5	2	1	Kg	
15	Farinha de trigo	20	30	36	4	2	1	Kg	
16	Feijão macassar	30	110	132	13	7	3	Kg	
17	Feijão carioca	30	130	156	16	8	4	Kg	
18	Feijão preto	30	140	168	17	8	4	Kg	
19	Flocão de milho	30	740	888	89	44	22	Pacote (500g)	
20	Leite de coco	5,0	40	48	5	2	1	Garrafa (500ml)	
21	Leite em pó integral	20	720	864	86	43	22	Pacote (200g)	

22	Louro	0,10	20	24	2	1	1	Pacote(10g)
23	Macarrão tipo espaguete	30	770	924	92	46	23	Pacote(400g)
24	Manteiga	1,0	30	36	4	2	1	Embalagem (500g)
25	Milho para mugunzá	30	220	264	26	13	7	Pacote (500g)
26	Óleo de soja	1,0	20	24	2	1	1	Garrafa (900ml)
27	Orégano	0,10	0	0	0	0	0	Pacote (100g)
28	Pimenta do reino	0,10	10	12	1	1	0	Pacote (50g)
29	Proteína texturizada de soja (clara)	5,0	80	96	10	5	2	Pacote (400g)
30	Proteína texturizada de soja (escura)	5,0	50	60	6	3	2	Pacote (400g)
31	Sal refinado	0,30	10	12	1	1	0	Kg
32	Vinagre	1,0	10	12	1	1	0	Garrafa (500ml)
33	Abacaxi	50	430	516	52	26	13	UND
34	Alface lisa	10	50	60	6	3	2	Und
35	Alho	0,50	20	24	2	1	1	Kg
36	Banana	50	600	720	72	36	18	Kg
37	Batata doce	60	340	408	41	20	10	Kg
38	Batata inglesa	20	190	228	23	11	6	Kg
39	Beterraba	5,0	30	36	4	2	1	Kg
40	Cebola branca	2,0	80	96	10	5	2	Kg
41	Cenoura	5,0	90	108	11	5	3	Kg
42	Chuchu	5,0	40	48	5	2	1	Kg
43	Coentro	0,50	130	156	16	8	4	Und
44	Goma de tapioca	30	50	60	6	3	2	Kg
45	Jerimum	5,0	20	24	2	1	1	Kg
46	Laranja pêra	50	330	396	40	20	10	Kg
47	Limão	1,00	10	12	1	1	0	Kg
48	Maçã	50	80	96	10	5	2	Kg
49	Macaxeira	60	280	336	34	17	8	Kg
50	Mamão formosa	50	380	456	46	23	11	Kg
51	Manga	50	150	180	18	9	5	Kg
52	Maracujá	22	110	132	13	7	3	Kg
53	Melancia	50	350	420	42	21	11	Kg
54	Melão	50	210	252	25	13	6	Kg
55	Pimentão verde	1,00	50	60	6	3	2	Kg
56	Tomate	2,0	90	108	11	5	3	Kg
57	Queijo mussarela	30	110	132	13	7	3	Kg
58	Carne bovina tipo acém	30	250	300	30	15	8	Kg
59	Carne bovina moída	30	400	480	48	24	12	Kg
60	Carne bovina tipo músculo	30	120	144	14	7	4	Kg
61	Carne de charque	10	50	60	6	3	2	Kg
62	Carne bovina tipo de sol	30	180	216	22	11	5	Kg
63	Coxa e Sobrecoxa de frango	30	280	336	34	17	8	Kg

64	Fígado bovino	25	40	48	5	2	1	Kg	
65	Ovo de galinha	44	310	372	37	19	9	Caixa c/30 und.	
66	Peito de frango	30	670	804	80	40	20	Kg	
67	Peixe, filé de merluza	30	50	60	6	3	2	Kg	
68	Pão para cachorro quente	50	180	216	22	11	5	Kg	
69	Pão francês	50	180	216	22	11	5	Kg	
70	Polpa de fruta, sabor acerola	40	160	192	19	10	5	Kg	
71	Polpa de fruta, sabor cajá	40	160	192	19	10	5	Kg	
72	Polpa de fruta, sabor caju	40	160	192	19	10	5	Kg	
73	Polpa de fruta, sabor goiaba	40	160	192	19	10	5	Kg	
74	Polpa de fruta, sabor manga	40	160	192	19	10	5	Kg	

ÓRGÃO GERENCIADOR: 6ª DIREC –MACAU									
MUNICÍPIO: MACAU									
ESCOLA ESTADUAL: PROFº JOSÉ OLAVO DO VALE									
NÚMERO TOTAL DE ALUNOS: 433									
ITEM	INGREDIENTE	PL (g/ml)	REQUISIÇÃO MÍNIMA	REQUISIÇÃO MÁXIMA	ESTIMATIVA MENSAL	ESTIMATIVA QUINZENAL	ESTIMATIVA SEMANAL	UND	C T
1	Açafrão	0,50	40	48	5	2	1	Pacote (50g)	
2	Açúcar cristal	10	300	360	36	18	9	Kg	
3	Adoçante dietético	1,0	30	36	4	2	1	Embalagem (75ml)	
4	Amido de milho	15	230	276	28	14	7	Caixa (500g)	
5	Arroz parboilizado	30	520	624	62	31	16	Kg	
6	Arroz polido	30	260	312	31	16	8	Kg	
7	Aveia em flocos	15	190	228	23	11	6	Caixa (170g)	
8	Biscoito tipo rosquinha	30	870	1.044	104	52	26	Pacote (300g)	
9	Biscoito tipo Maria	30	1.110	1.332	133	67	33	Pacote (350g)	
10	Biscoito tipo cream cracker	30	1.110	1.332	133	67	33	Pacote (350g)	
11	Cacau em pó 100%	10,0	110	132	13	7	3	Caixa (200g)	
12	Café em pó	7,0	110	132	13	7	3	Pacote (250g)	
13	Colorau	0,50	110	132	13	7	3	Pacote (100g)	
14	Farinha de mandioca	10,0	40	48	5	2	1	Kg	
15	Farinha de trigo	20	40	48	5	2	1	Kg	
16	Feijão macassar	30	130	156	16	8	4	Kg	
17	Feijão carioca	30	130	156	16	8	4	Kg	
18	Feijão preto	30	130	156	16	8	4	Kg	
19	Flocão de milho	30	1.040	1.248	125	62	31	Pacote (500g)	
20	Leite de coco	5,0	40	48	5	2	1	Garrafa (500ml)	
21	Leite em pó integral	20	870	1.044	104	52	26	Pacote (200g)	
22	Louro	0,10	20	24	2	1	1	Pacote(10g)	
23	Macarrão tipo espaguete	30	970	1.164	116	58	29	Pacote(400g)	
24	Manteiga	1,0	40	48	5	2	1	Embalagem (500g)	
25	Milho para mugunzá	30	260	312	31	16	8	Pacote (500g)	

26	Óleo de soja	1,0	20	24	2	1	1	Garrafa (900ml)	
27	Orégano	0,10	0	0	0	0	0	Pacote (100g)	
28	Pimenta do reino	0,10	10	12	1	1	0	Pacote (50g)	
29	Proteína texturizada de soja (clara)	5,0	110	132	13	7	3	Pacote (400g)	
30	Proteína texturizada de soja (escura)	5,0	50	60	6	3	2	Pacote (400g)	
31	Sal refinado	0,30	10	12	1	1	0	Kg	
32	Vinagre	1,0	20	24	2	1	1	Garrafa (500ml)	
33	Abacaxi	50	390	468	47	23	12	UND	
34	Alface lisa	10	0	0	0	0	0	Und	
35	Alho	0,50	30	36	4	2	1	Kg	
36	Banana	50	670	804	80	40	20	Kg	
37	Batata doce	60	310	372	37	19	9	Kg	
38	Batata inglesa	20	200	240	24	12	6	Kg	
39	Beterraba	5,0	30	36	4	2	1	Kg	
40	Cebola branca	2,0	90	108	11	5	3	Kg	
41	Cenoura	5,0	100	120	12	6	3	Kg	
42	Chuchu	5,0	30	36	4	2	1	Kg	
43	Coentro	0,50	160	192	19	10	5	Und	
44	Goma de tapioca	30	60	72	7	4	2	Kg	
45	Jerimum	5,0	30	36	4	2	1	Kg	
46	Laranja pêra	50	340	408	41	20	10	Kg	
47	Limão	1,00	10	12	1	1	0	Kg	
48	Maçã	50	120	144	14	7	4	Kg	
49	Macaxeira	60	340	408	41	20	10	Kg	
50	Mamão formosa	50	350	420	42	21	11	Kg	
51	Manga	50	210	252	25	13	6	Kg	
52	Maracujá	22	150	180	18	9	5	Kg	
53	Melancia	50	420	504	50	25	13	Kg	
54	Melão	50	290	348	35	17	9	Kg	
55	Pimentão verde	1,00	60	72	7	4	2	Kg	
56	Tomate	2,0	120	144	14	7	4	Kg	
57	Queijo mussarela	30	130	156	16	8	4	Kg	
58	Carne bovina tipo acém	30	300	360	36	18	9	Kg	
59	Carne bovina moída	30	520	624	62	31	16	Kg	
60	Carne bovina tipo músculo	30	150	180	18	9	5	Kg	
61	Carne de charque	10	50	60	6	3	2	Kg	
62	Carne bovina tipo de sol	30	150	180	18	9	5	Kg	
63	Coxa e Sobrecoxa de frango	30	340	408	41	20	10	Kg	
64	Fígado bovino	25	60	72	7	4	2	Kg	
65	Ovo de galinha	44	290	348	35	17	9	Caixa c/30 und.	
66	Peito de frango	30	850	1.020	102	51	26	Kg	
67	Peixe, filé de merluza	30	60	72	7	4	2	Kg	

68	Pão para cachorro quente	50	220	264	26	13	7	Kg	
69	Pão francês	50	220	264	26	13	7	Kg	
70	Polpa de fruta, sabor acerola	40	90	108	11	5	3	Kg	
71	Polpa de fruta, sabor cajá	40	90	108	11	5	3	Kg	
72	Polpa de fruta, sabor caju	40	90	108	11	5	3	Kg	
73	Polpa de fruta, sabor goiaba	40	90	108	11	5	3	Kg	
74	Polpa de fruta, sabor manga	40	90	108	11	5	3	Kg	

ÓRGÃO GERENCIADOR: 6ª DIREC –MACAU									
MUNICÍPIO: PENDÊNCIAS									
ESCOLA ESTADUAL: LUIZ GONZAGA									
NÚMERO TOTAL DE ALUNOS: 316									
ITEM	INGREDIENTE	PL (g/ml)	REQUISIÇÃO MÍNIMA	REQUISIÇÃO MÁXIMA	ESTIMATIVA MENSAL	ESTIMATIVA QUINZENAL	ESTIMATIVA SEMANAL	UND	QU TO
1	Açafraão	0,50	30	36	4	2	1	Pacote (50g)	
2	Açúcar cristal	10	220	264	26	13	7	Kg	
3	Adoçante dietético	1,0	20	24	2	1	1	Embalagem (75ml)	
4	Amido de milho	15	160	192	19	10	5	Caixa (500g)	
5	Arroz parboilizado	30	380	456	46	23	11	Kg	
6	Arroz polido	30	190	228	23	11	6	Kg	
7	Aveia em flocos	15	140	168	17	8	4	Caixa (170g)	
8	Biscoito tipo rosquinha	30	630	756	76	38	19	Pacote (300g)	
9	Biscoito tipo Maria	30	810	972	97	49	24	Pacote (350g)	
10	Biscoito tipo cream cracker	30	810	972	97	49	24	Pacote (350g)	
11	Cacau em pó 100%	10,0	80	96	10	5	2	Caixa (200g)	
12	Café em pó	7,0	90	108	11	5	3	Pacote (250g)	
13	Colorau	0,50	80	96	10	5	2	Pacote (100g)	
14	Farinha de mandioca	10,0	30	36	4	2	1	Kg	
15	Farinha de trigo	20	30	36	4	2	1	Kg	
16	Feijão macassar	30	90	108	11	5	3	Kg	
17	Feijão carioca	30	90	108	11	5	3	Kg	
18	Feijão preto	30	90	108	11	5	3	Kg	
19	Flocão de milho	30	760	912	91	46	23	Pacote (500g)	
20	Leite de coco	5,0	30	36	4	2	1	Garrafa (500ml)	
21	Leite em pó integral	20	630	756	76	38	19	Pacote (200g)	
22	Louro	0,10	20	24	2	1	1	Pacote(10g)	
23	Macarrão tipo espaguete	30	710	852	85	43	21	Pacote(400g)	
24	Manteiga	1,0	30	36	4	2	1	Embalagem (500g)	
25	Milho para mugunzá	30	190	228	23	11	6	Pacote (500g)	
26	Óleo de soja	1,0	20	24	2	1	1	Garrafa (900ml)	
27	Orégano	0,10	0	0	0	0	0	Pacote (100g)	
28	Pimenta do reino	0,10	10	12	1	1	0	Pacote (50g)	
29	Proteína texturizada de soja	5,0	80	96	10	5	2	Pacote (400g)	

	(clara)								
30	Proteína texturizada de soja (escura)	5,0	40	48	5	2	1	Pacote (400g)	
31	Sal refinado	0,30	10	12	1	1	0	Kg	
32	Vinagre	1,0	10	12	1	1	0	Garrafa (500ml)	
33	Abacaxi	50	290	348	35	17	9	UND	
34	Alface lisa	10	0	0	0	0	0	Und	
35	Alho	0,50	20	24	2	1	1	Kg	
36	Banana	50	490	588	59	29	15	Kg	
37	Batata doce	60	230	276	28	14	7	Kg	
38	Batata inglesa	20	150	180	18	9	5	Kg	
39	Beterraba	5,0	20	24	2	1	1	Kg	
40	Cebola branca	2,0	70	84	8	4	2	Kg	
41	Cenoura	5,0	70	84	8	4	2	Kg	
42	Chuchu	5,0	30	36	4	2	1	Kg	
43	Coentro	0,50	120	144	14	7	4	Und	
44	Goma de tapioca	30	50	60	6	3	2	Kg	
45	Jerimum	5,0	20	24	2	1	1	Kg	
46	Laranja pêra	50	250	300	30	15	8	Kg	
47	Limão	1,00	10	12	1	1	0	Kg	
48	Maçã	50	90	108	11	5	3	Kg	
49	Macaxeira	60	250	300	30	15	8	Kg	
50	Mamão formosa	50	250	300	30	15	8	Kg	
51	Manga	50	150	180	18	9	5	Kg	
52	Maracujá	22	110	132	13	7	3	Kg	
53	Melancia	50	310	372	37	19	9	Kg	
54	Melão	50	210	252	25	13	6	Kg	
55	Pimentão verde	1,00	50	60	6	3	2	Kg	
56	Tomate	2,0	80	96	10	5	2	Kg	
57	Queijo mussarela	30	90	108	11	5	3	Kg	
58	Carne bovina tipo acém	30	220	264	26	13	7	Kg	
59	Carne bovina moída	30	380	456	46	23	11	Kg	
60	Carne bovina tipo músculo	30	110	132	13	7	3	Kg	
61	Carne de charque	10	40	48	5	2	1	Kg	
62	Carne bovina tipo de sol	30	110	132	13	7	3	Kg	
63	Coxa e Sobrecoxa de frango	30	250	300	30	15	8	Kg	
64	Fígado bovino	25	40	48	5	2	1	Kg	
65	Ovo de galinha	44	210	252	25	13	6	Caixa c/30 und.	
66	Peito de frango	30	620	744	74	37	19	Kg	
67	Peixe, filé de merluza	30	50	60	6	3	2	Kg	
68	Pão para cachorro quente	50	160	192	19	10	5	Kg	
69	Pão francês	50	160	192	19	10	5	Kg	
70	Polpa de fruta, sabor acerola	40	60	72	7	4	2	Kg	
71	Polpa de fruta, sabor cajá	40	60	72	7	4	2	Kg	

72	Polpa de fruta, sabor caju	40	60	72	7	4	2	Kg	
73	Polpa de fruta, sabor goiaba	40	60	72	7	4	2	Kg	
74	Polpa de fruta, sabor manga	40	60	72	7	4	2	Kg	

ÓRGÃO GERENCIADOR: 6ª DIREC –MACAU									
MUNICÍPIO: PENDÊNCIAS									
ESCOLA ESTADUAL: MONSENHOR HONÓRIO									
NÚMERO TOTAL DE ALUNOS: 264									
ITEM	INGREDIENTE	PL (g/ml)	REQUISIÇÃO MÍNIMA	REQUISIÇÃO MÁXIMA	ESTIMATIVA MENSAL	ESTIMATIVA QUINZENAL	ESTIMATIVA SEMANAL	UND	QU TO
1	Açafrão	0,50	130	156	16	8	4	Pacote (50g)	
2	Açúcar cristal	10	530	636	64	32	16	Kg	
3	Adoçante dietético	1,0	20	24	2	1	1	Embalagem (75ml)	
4	Amido de milho	15	160	192	19	10	5	Caixa (500g)	
5	Arroz parboilizado	30	1.580	1.896	190	95	47	Kg	
6	Arroz polido	30	630	756	76	38	19	Kg	
7	Aveia em flocos	15	120	144	14	7	4	Caixa (170g)	
8	Biscoito tipo rosquinha	30	790	948	95	47	24	Pacote (300g)	
9	Biscoito tipo Maria	30	1.130	1.356	136	68	34	Pacote (350g)	
10	Biscoito tipo cream cracker	30	1.130	1.356	136	68	34	Pacote (350g)	
11	Cacau em pó 100%	10,0	70	84	8	4	2	Caixa (200g)	
12	Café em pó	7,0	70	84	8	4	2	Pacote (250g)	
13	Colorau	0,50	130	156	16	8	4	Pacote (100g)	
14	Farinha de mandioca	10,0	80	96	10	5	2	Kg	
15	Farinha de trigo	20	30	36	4	2	1	Kg	
16	Feijão macassar	30	160	192	19	10	5	Kg	
17	Feijão carioca	30	240	288	29	14	7	Kg	
18	Feijão preto	30	320	384	38	19	10	Kg	
19	Flocão de milho	30	630	756	76	38	19	Pacote (500g)	
20	Leite de coco	5,0	50	60	6	3	2	Garrafa (500ml)	
21	Leite em pó integral	20	1.060	1.272	127	64	32	Pacote (200g)	
22	Louro	0,10	10	12	1	1	0	Pacote(10g)	
23	Macarrão tipo espaguete	30	990	1.188	119	59	30	Pacote(400g)	
24	Manteiga	1,0	30	36	4	2	1	Embalagem (500g)	
25	Milho para mugunzá	30	320	384	38	19	10	Pacote (500g)	
26	Óleo de soja	1,0	30	36	4	2	1	Garrafa (900ml)	
27	Orégano	0,10	10	12	1	1	0	Pacote (100g)	
28	Pimenta do reino	0,10	10	12	1	1	0	Pacote (50g)	
29	Proteína texturizada de soja (clara)	5,0	70	84	8	4	2	Pacote (400g)	
30	Proteína texturizada de soja (escura)	5,0	70	84	8	4	2	Pacote (400g)	
31	Sal refinado	0,30	20	24	2	1	1	Kg	

32	Vinagre	1,0	20	24	2	1	1	Garrafa (500ml)	
33	Abacaxi	50	960	1.152	115	58	29	UND	
34	Alface lisa	10	230	276	28	14	7	Und	
35	Alho	0,50	50	60	6	3	2	Kg	
36	Banana	50	1.020	1.224	122	61	31	Kg	
37	Batata doce	60	770	924	92	46	23	Kg	
38	Batata inglesa	20	370	444	44	22	11	Kg	
39	Beterraba	5,0	60	72	7	4	2	Kg	
40	Cebola branca	2,0	110	132	13	7	3	Kg	
41	Cenoura	5,0	160	192	19	10	5	Kg	
42	Chuchu	5,0	110	132	13	7	3	Kg	
43	Coentro	0,50	180	216	22	11	5	Und	
44	Goma de tapioca	30	40	48	5	2	1	Kg	
45	Jerimum	5,0	40	48	5	2	1	Kg	
46	Laranja pêra	50	620	744	74	37	19	Kg	
47	Limão	1,00	40	48	5	2	1	Kg	
48	Maçã	50	70	84	8	4	2	Kg	
49	Macaxeira	60	420	504	50	25	13	Kg	
50	Mamão formosa	50	840	1.008	101	50	25	Kg	
51	Manga	50	130	156	16	8	4	Kg	
52	Maracujá	22	90	108	11	5	3	Kg	
53	Melancia	50	510	612	61	31	15	Kg	
54	Melão	50	180	216	22	11	5	Kg	
55	Pimentão verde	1,00	60	72	7	4	2	Kg	
56	Tomate	2,0	110	132	13	7	3	Kg	
57	Queijo mussarela	30	160	192	19	10	5	Kg	
58	Carne bovina tipo acém	30	360	432	43	22	11	Kg	
59	Carne bovina moída	30	480	576	58	29	14	Kg	
60	Carne bovina tipo músculo	30	180	216	22	11	5	Kg	
61	Carne de charque	10	100	120	12	6	3	Kg	
62	Carne bovina tipo de sol	30	450	540	54	27	14	Kg	
63	Coxa e Sobrecoxa de frango	30	420	504	50	25	13	Kg	
64	Fígado bovino	25	40	48	5	2	1	Kg	
65	Ovo de galinha	44	700	840	84	42	21	Caixa c/30 und.	
66	Peito de frango	30	860	1.032	103	52	26	Kg	
67	Peixe, filé de merluza	30	80	96	10	5	2	Kg	
68	Pão para cachorro quente	50	260	312	31	16	8	Kg	
69	Pão francês	50	260	312	31	16	8	Kg	
70	Polpa de fruta, sabor acerola	40	530	636	64	32	16	Kg	
71	Polpa de fruta, sabor cajá	40	530	636	64	32	16	Kg	
72	Polpa de fruta, sabor caju	40	530	636	64	32	16	Kg	
73	Polpa de fruta, sabor goiaba	40	530	636	64	32	16	Kg	
74	Polpa de fruta, sabor manga	40	530	636	64	32	16	Kg	

ÓRGÃO GERENCIADOR: 6ª DIREC –MACAU									
MUNICÍPIO: PENDÊNCIAS									
ESCOLA ESTADUAL: PEDRO ALVES DE MEDEIROS									
NÚMERO TOTAL DE ALUNOS: 202									
ITEM	INGREDIENTE	PL (g/ml)	REQUISIÇÃO MÍNIMA	REQUISIÇÃO MÁXIMA	ESTIMATIVA MENSAL	ESTIMATIVA QUINZENAL	ESTIMATIVA SEMANAL	UND	QU TO
1	Açafrão	0,50	100	120	12	6	3	Pacote (50g)	
2	Açúcar cristal	10	400	480	48	24	12	Kg	
3	Adoçante dietético	1,0	10	12	1	1	0	Embalagem (75ml)	
4	Amido de milho	15	120	144	14	7	4	Caixa (500g)	
5	Arroz parboilizado	30	1.210	1.452	145	73	36	Kg	
6	Arroz polido	30	480	576	58	29	14	Kg	
7	Aveia em flocos	15	90	108	11	5	3	Caixa (170g)	
8	Biscoito tipo rosquinha	30	610	732	73	37	18	Pacote (300g)	
9	Biscoito tipo Maria	30	870	1.044	104	52	26	Pacote (350g)	
10	Biscoito tipo cream cracker	30	870	1.044	104	52	26	Pacote (350g)	
11	Cacau em pó 100%	10,0	50	60	6	3	2	Caixa (200g)	
12	Café em pó	7,0	60	72	7	4	2	Pacote (250g)	
13	Colorau	0,50	100	120	12	6	3	Pacote (100g)	
14	Farinha de mandioca	10,0	60	72	7	4	2	Kg	
15	Farinha de trigo	20	20	24	2	1	1	Kg	
16	Feijão macassar	30	120	144	14	7	4	Kg	
17	Feijão carioca	30	180	216	22	11	5	Kg	
18	Feijão preto	30	240	288	29	14	7	Kg	
19	Flocão de milho	30	480	576	58	29	14	Pacote (500g)	
20	Leite de coco	5,0	40	48	5	2	1	Garrafa (500ml)	
21	Leite em pó integral	20	810	972	97	49	24	Pacote (200g)	
22	Louro	0,10	10	12	1	1	0	Pacote(10g)	
23	Macarrão tipo espaguete	30	760	912	91	46	23	Pacote(400g)	
24	Manteiga	1,0	20	24	2	1	1	Embalagem (500g)	
25	Milho para mugunzá	30	240	288	29	14	7	Pacote (500g)	
26	Óleo de soja	1,0	20	24	2	1	1	Garrafa (900ml)	
27	Orégano	0,10	0	0	0	0	0	Pacote (100g)	
28	Pimenta do reino	0,10	0	0	0	0	0	Pacote (50g)	
29	Proteína texturizada de soja (clara)	5,0	50	60	6	3	2	Pacote (400g)	
30	Proteína texturizada de soja (escura)	5,0	50	60	6	3	2	Pacote (400g)	
31	Sal refinado	0,30	10	12	1	1	0	Kg	
32	Vinagre	1,0	20	24	2	1	1	Garrafa (500ml)	
33	Abacaxi	50	740	888	89	44	22	UND	
34	Alface lisa	10	180	216	22	11	5	Und	
35	Alho	0,50	40	48	5	2	1	Kg	

36	Banana	50	780	936	94	47	23	Kg	
37	Batata doce	60	590	708	71	35	18	Kg	
38	Batata inglesa	20	280	336	34	17	8	Kg	
39	Beterraba	5,0	40	48	5	2	1	Kg	
40	Cebola branca	2,0	90	108	11	5	3	Kg	
41	Cenoura	5,0	120	144	14	7	4	Kg	
42	Chuchu	5,0	80	96	10	5	2	Kg	
43	Coentro	0,50	140	168	17	8	4	Und	
44	Goma de tapioca	30	30	36	4	2	1	Kg	
45	Jerimum	5,0	30	36	4	2	1	Kg	
46	Laranja pêra	50	470	564	56	28	14	Kg	
47	Limão	1,00	30	36	4	2	1	Kg	
48	Maçã	50	60	72	7	4	2	Kg	
49	Macaxeira	60	320	384	38	19	10	Kg	
50	Mamão formosa	50	650	780	78	39	20	Kg	
51	Manga	50	100	120	12	6	3	Kg	
52	Maracujá	22	70	84	8	4	2	Kg	
53	Melancia	50	390	468	47	23	12	Kg	
54	Melão	50	140	168	17	8	4	Kg	
55	Pimentão verde	1,00	40	48	5	2	1	Kg	
56	Tomate	2,0	80	96	10	5	2	Kg	
57	Queijo mussarela	30	120	144	14	7	4	Kg	
58	Carne bovina tipo acém	30	280	336	34	17	8	Kg	
59	Carne bovina moída	30	360	432	43	22	11	Kg	
60	Carne bovina tipo músculo	30	140	168	17	8	4	Kg	
61	Carne de charque	10	80	96	10	5	2	Kg	
62	Carne bovina tipo de sol	30	350	420	42	21	11	Kg	
63	Coxa e Sobrecoxa de frango	30	320	384	38	19	10	Kg	
64	Fígado bovino	25	30	36	4	2	1	Kg	
65	Ovo de galinha	44	540	648	65	32	16	Caixa c/30 und.	
66	Peito de frango	30	660	792	79	40	20	Kg	
67	Peixe, filé de merluza	30	60	72	7	4	2	Kg	
68	Pão para cachorro quente	50	200	240	24	12	6	Kg	
69	Pão francês	50	200	240	24	12	6	Kg	
70	Polpa de fruta, sabor acerola	40	400	480	48	24	12	Kg	
71	Polpa de fruta, sabor cajá	40	400	480	48	24	12	Kg	
72	Polpa de fruta, sabor caju	40	400	480	48	24	12	Kg	
73	Polpa de fruta, sabor goiaba	40	400	480	48	24	12	Kg	
74	Polpa de fruta, sabor manga	40	400	480	48	24	12	Kg	

ÓRGÃO GERENCIADOR: 6ª DIREC –MACAU

MUNICÍPIO: PORTO DO MANGUE

ESCOLA ESTADUAL: PROFª JOSELIA DE SOUZA SILVA									
NÚMERO TOTAL DE ALUNOS: 265									
ITEM	INGREDIENTE	PL (g/ml)	REQUISIÇÃO MÍNIMA	REQUISIÇÃO MÁXIMA	ESTIMATIVA MENSAL	ESTIMATIVA QUINZENAL	ESTIMATIVA SEMANAL	UND	QUANT TOTAL
1	Açafrão	0,50	30	36	4	2	1	Pacote (50g)	3
2	Açúcar cristal	10	190	228	23	11	6	Kg	22
3	Adoçante dietético	1,0	20	24	2	1	1	Embalagem (75ml)	2
4	Amido de milho	15	130	156	16	8	4	Caixa (500g)	15
5	Arroz parboilizado	30	320	384	38	19	10	Kg	38
6	Arroz polido	30	160	192	19	10	5	Kg	19
7	Aveia em flocos	15	120	144	14	7	4	Caixa (170g)	14
8	Biscoito tipo rosquinha	30	530	636	64	32	16	Pacote (300g)	63
9	Biscoito tipo Maria	30	680	816	82	41	20	Pacote (350g)	81
10	Biscoito tipo cream cracker	30	680	816	82	41	20	Pacote (350g)	81
11	Cacau em pó 100%	10,0	70	84	8	4	2	Caixa (200g)	8
12	Café em pó	7,0	80	96	10	5	2	Pacote (250g)	9
13	Colorau	0,50	70	84	8	4	2	Pacote (100g)	8
14	Farinha de mandioca	10,0	30	36	4	2	1	Kg	3
15	Farinha de trigo	20	30	36	4	2	1	Kg	3
16	Feijão macassar	30	80	96	10	5	2	Kg	9
17	Feijão carioca	30	80	96	10	5	2	Kg	9
18	Feijão preto	30	80	96	10	5	2	Kg	9
19	Flocão de milho	30	640	768	77	38	19	Pacote (500g)	76
20	Leite de coco	5,0	30	36	4	2	1	Garrafa (500ml)	3
21	Leite em pó integral	20	530	636	64	32	16	Pacote (200g)	63
22	Louro	0,10	10	12	1	1	0	Pacote(10g)	1
23	Macarrão tipo espaguete	30	600	720	72	36	18	Pacote(400g)	72
24	Manteiga	1,0	30	36	4	2	1	Embalagem (500g)	3
25	Milho para mugunzá	30	160	192	19	10	5	Pacote (500g)	19
26	Óleo de soja	1,0	10	12	1	1	0	Garrafa (900ml)	1
27	Orégano	0,10	0	0	0	0	0	Pacote (100g)	0
28	Pimenta do reino	0,10	10	12	1	1	0	Pacote (50g)	1
29	Proteína texturizada de soja (clara)	5,0	70	84	8	4	2	Pacote (400g)	8
30	Proteína texturizada de soja (escura)	5,0	30	36	4	2	1	Pacote (400g)	3
31	Sal refinado	0,30	10	12	1	1	0	Kg	1
32	Vinagre	1,0	10	12	1	1	0	Garrafa (500ml)	1
33	Abacaxi	50	240	288	29	14	7	UND	28
34	Alface lisa	10	0	0	0	0	0	Und	0
35	Alho	0,50	20	24	2	1	1	Kg	2
36	Banana	50	410	492	49	25	12	Kg	49
37	Batata doce	60	190	228	23	11	6	Kg	22
38	Batata inglesa	20	120	144	14	7	4	Kg	14

39	Beterraba	5,0	20	24	2	1	1	Kg	2
40	Cebola branca	2,0	60	72	7	4	2	Kg	7
41	Cenoura	5,0	60	72	7	4	2	Kg	7
42	Chuchu	5,0	20	24	2	1	1	Kg	2
43	Coentro	0,50	100	120	12	6	3	Und	12
44	Goma de tapioca	30	40	48	5	2	1	Kg	4
45	Jerimum	5,0	20	24	2	1	1	Kg	2
46	Laranja pêra	50	210	252	25	13	6	Kg	25
47	Limão	1,00	10	12	1	1	0	Kg	1
48	Maçã	50	70	84	8	4	2	Kg	8
49	Macaxeira	60	210	252	25	13	6	Kg	25
50	Mamão formosa	50	210	252	25	13	6	Kg	25
51	Manga	50	130	156	16	8	4	Kg	15
52	Maracujá	22	90	108	11	5	3	Kg	10
53	Melancia	50	260	312	31	16	8	Kg	31
54	Melão	50	180	216	22	11	5	Kg	21
55	Pimentão verde	1,00	40	48	5	2	1	Kg	4
56	Tomate	2,0	70	84	8	4	2	Kg	8
57	Queijo mussarela	30	80	96	10	5	2	Kg	9
58	Carne bovina tipo acém	30	180	216	22	11	5	Kg	21
59	Carne bovina moída	30	320	384	38	19	10	Kg	38
60	Carne bovina tipo músculo	30	90	108	11	5	3	Kg	10
61	Carne de charque	10	30	36	4	2	1	Kg	3
62	Carne bovina tipo de sol	30	90	108	11	5	3	Kg	10
63	Coxa e Sobrecoxa de frango	30	210	252	25	13	6	Kg	25
64	Fígado bovino	25	40	48	5	2	1	Kg	4
65	Ovo de galinha	44	180	216	22	11	5	Caixa c/30 und.	21
66	Peito de frango	30	520	624	62	31	16	Kg	62
67	Peixe, filé de merluza	30	40	48	5	2	1	Kg	4
68	Pão para cachorro quente	50	130	156	16	8	4	Kg	15
69	Pão francês	50	130	156	16	8	4	Kg	15
70	Polpa de fruta, sabor acerola	40	50	60	6	3	2	Kg	6
71	Polpa de fruta, sabor cajá	40	50	60	6	3	2	Kg	6
72	Polpa de fruta, sabor caju	40	50	60	6	3	2	Kg	6
73	Polpa de fruta, sabor goiaba	40	50	60	6	3	2	Kg	6
74	Polpa de fruta, sabor manga	40	50	60	6	3	2	Kg	6

ANEXO III
ENDEREÇOS DAS ESCOLAS ESTADUAIS
6ª DIREC – MACAU ORGANIZADAS POR MUNICÍPIO PARA REALIZAÇÃO DAS ENTREGAS

6ª DIREC			
MUNICÍPIO	ESCOLA ESTADUAL	ENDEREÇO	CONTATO

GALINHOS	JOSÉ AUGUSTO VARELA	Rua Prefeito Nhô Galvão, Nº 176, Centro, CEP: 59.596-000	(84) 99456-7347 - Gestor (a)(84) 98117-7876 - CAF
MACAU	CLARA TETÉO	Av. Centenário, S/N, Porto de São Pedro, CEP: 59.500-000	(84) 99974-4758 – Gestor (a)(84) 99832-5183 - Vice(84) 99972-2829 - CAF
	DONANA AVELINO	Rua Cônego Vicente Pimental, Nº 285, Porto de São Pedro, CEP: 59.500-000	(84) 99659-6773 - Gestor (a)(84) 99983-7866 - Vice(84) 99847-0675 - CAF
	DUQUE DE CAXIAS	Rua Augusto Severo, Nº 305, Centro, CEP: 59.500-00	(84) 99958-1570 - Gestor (a)(84) 99199-5805 - Vice(84) 99614-7975 - CAF
	JOSÉ OLAVO	Praça Café Filho, Nº 139, Centro, CEP: 59.500-000	(84) 99831-4713 - Gestor (a)(84) 99904-9865 - Vice(84) 99904-2556 - CAF
	MARIA DE LOURDES	Rua Projetada, S/N, Conjunto João Paulo Segundo – Porto de São Pedro, CEP: 59.500- 000	(84) 99993-7687 - Gestor (a)(84) 99803-0781 - Vice(84) 99957-1144 – CAF(84) 3521-6460 -Escola
	DIOGO LOPES	Rua Bela Vista, Nº 80, Diogo Lopes, CEP: 59.500-00	(84) 98183-1105 - Gestor (a)(84) 99898-5699 - CAF
PENDÊNCIAS	LUIZ GONZAGA	Rua Monsenhor Assis, Nº 154, CEP: 59.504-000	(84) 99820-2983 - Gestor (a)(84) 99918-6221 - Vice(84) 99601-8688 - CAF
	PEDRO ALVES	Av. Félix Rodrigues, Nº 577, CEP: 59.504-000	(84) 99972-4918 - Gestor (a)(84) 99831-5683 - Vice(84) 99898-8660 - CAF
	MONS. HONÓRIO	Rua Idalice Gonzaga Montenegro, Nº 57, Centro, CEO: 59.504-000	(84) 99945-4718 - Gestor (a)(84) 99818-1335 - Vice(84) 98162-0139 – CAF(84) 99686-8796 -Escola
GUAMARÉ	MONS. JOAQUIM H.	Rua Luiz de Souza Miranda, Nº 246, Centro, CEP: 59.598-000	(84) 99991-7319 - Gestor (a)(84) 99935-7493 - Vice(84) 99917-6467 - CAF
	NADIA MARIA	Rua Rita de Cássia, Nº 02, Baixa do Meio, CEP: 59.598- 000	(84) 99880-8777 - Gestor (a)(84) 9972-7440 - Vice(84) 99675-3824 - CAF
ALTO DO RODRIGUES	CEEP. PROFª MARIA RODRIGUES GONÇALVES	Rua Manoel Caetano de Paula, S/N, Alto Alegre, CEP: 59.507-000	(84) 99695-1616 - Gestor(a)
	PROFª MARIA RODRIGUES GONÇALVES	Praça Nossa Senhora do Rosario, Nº 329, Centro, CEP: 59.507-000	(84) 99952-2094 - Gestor(a)
PORTO DO MANGUE	PROFª JOSÉLIA DE SOUZA SILVA	Rua José Alves Maria, Nº 11, Centro, CEP: 59.668-000	(84) 98777-1793 - Gestor(a)

APÊNDICE I

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - 6ª DIREC/MACAU

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 6ª DIREC/ MACAU.

1 DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

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 Resolução CD/FNDE nº 4/2026 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 Art. 5º, inciso VI da Resolução CD/FNDE nº 4/2026, o direito à alimentação escolar, visando garantir a segurança alimentar e nutricional dos estudantes, com acesso de forma igualitária, respeitando as diferenças biológicas entre idades e condições de saúde dos estudantes 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. 4º, Resolução CD/FNDE nº 4/2026).

A Portaria SEI nº 151/2025 mantém o Programa do PNAE Simplifica em todas as escolas da rede estadual de ensino do Rio Grande do Norte, com o objetivo de otimizar a execução e a prestação de contas dos recursos do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, executado pela Secretaria de Estado da Educação, do Esporte e do Lazer - SEEC, por meio das Diretorias Regionais de Alimentação Escolar - DRAE. Em março de 2026, a Secretaria de Estado da Educação, do Esporte e do Lazer - SEEC instituiu o Sistema de Pedidos – SIGAME, ferramenta que operacionaliza essa nova metodologia de gestão.

No âmbito da rede estadual, o PNAE funciona de forma semidescentralizada. Os recursos financeiros destinados à aquisição dos gêneros alimentícios são repassados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação - FNDE à SEEC, que, por sua vez, realiza o repasse às DRAE, por meio de contas correntes específicas. Com a implantação do PNAE Simplifica e do SIGAME, as unidades escolares mantêm a autonomia para selecionar e adquirir os gêneros alimentícios junto aos fornecedores habilitados por meio de Licitação e Chamada Pública. Cabendo às DRAE o acompanhamento das aquisições realizadas pelas escolas por meio do SIGAME, bem como a efetivação dos pagamentos aos fornecedores, que ocorrem por meio do Cartão PNAE e realização da prestação de contas e envio ao FEE. O valor financeiro destinado a cada DRAE é definido com base no número de **estudantes** atendidos, em conformidade com o que estabelecem os Arts. 6º e 42 da Resolução CD/FNDE nº 4, de 26 de fevereiro de 2026, garantindo maior eficiência, controle e transparência na execução dos recursos da alimentação escolar.

Em atendimento ao Art. 29, inciso I, da Resolução CD/FNDE nº 4/2026, 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 nº 11.947/2009. No caso da operacionalização do programa por meio de licitação pública, a Entidade Executora 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 6ª DIREC – Macau/ RN cumprindo o que preconiza o FNDE na Resolução CD/FNDE nº 4, de 26 de fevereiro de 2026, em 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 o disposto nos Arts. 6º, 10 e 11 da Resolução CD/FNDE nº 4/2026, a Entidade Executora – EEx (Secretarias de Estado da Educação, Prefeituras Municipais e escolas federais), é 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 durante, no mínimo, 200 (duzentos) dias de efetivo trabalho escolar, bem como pela promoção de ações de educação alimentar e nutricional a todos os alunos matriculados.

Os cardápios da alimentação escolar devem ser elaborados pelo nutricionista responsável técnico (RT) do PNAE, com a utilização de alimentos in natura ou minimamente processados, de modo a atender às necessidades nutricionais, respeitar os hábitos alimentares e a cultura alimentar da localidade, pautando-se na sustentabilidade, sazonalidade, diversificação agrícola da região e na promoção da alimentação adequada e saudável (Art. 18, Resolução CD/FNDE nº 4/2026).

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 nº 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. DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL:

A aquisição se dará através de execução de recurso advindo do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE, conforme regulamentado na Resolução nº 06 de maio de 2020, portanto está previsto Plano Anual de Contratações – PAC do Governo Federal.

O repasse é feito por meio do FNDE, autarquia vinculada ao Ministério da Educação. Os recursos do PNAE são repassados anualmente em dez parcelas, de forma a cobrir os 200 dias do ano letivo.

Para fins de formação a SEEC/ RN apresenta em seu PAC a previsão desta aquisição, por meio do processo 00410086.000250/2025-45/ (ID35403290) /Item - 528 E 529.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

Será utilizado o critério de julgamento menor preço.

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

- 3.1 Garantir o fornecimento dos gêneros alimentícios o qual for ganhador durante todo o período de vigência da licitação nas unidades escolares estaduais da 6ª DIREC/Macau, obedecendo o planejamento pelos gestores, com respectivos quantitativos mensais e cronograma de entrega;
- 3.2 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);
- 3.3 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.
- 3.4 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.
- 3.5 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 indeléveis, 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.
- 3.6 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.
- 3.7 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.

4. ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES PARA A CONTRATAÇÃO:

- 4.1 As memórias de cálculo e documentos que dão suporte, consideram interdependências com outras contratações, possibilitando economia de escala e encontram-se dispostas nos autos do processo como anexos que corroboram à fundamentação da necessidade.
- 4.2 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.
- 4.3 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.
- 4.4 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.
- 4.5 Os quantitativos previstos deverão ser apresentados no Termo de Referência para atendimento da demanda.
- 4.6 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, arroz parboilizado integral, biscoito de polvilho, biscoito *cream cracker* integral, biscoito doce tipo rosquinha, na versão diet ou zero adição de açúcares, goma de tapioca, leite de soja, leite zero lactose, leite desnatado em pó e macarrão tipo espaguete integral sem glúten.
- 4.7 Foi utilizada a pesquisa mercadológica realizada pela Comissão de Pesquisa de Preços – CPP/SEEC, conforme Relatório de Pesquisa de Preços, constante nos autos do processo. Ressalta-se que o levantamento reflete os valores atualizados, em conformidade com as especificações e quantitativos definidos neste Termo de Referência.

5. DESCRIÇÃO, UNIDADE E QUANTIDADES ESTIMADAS MÍNIMA E TOTAL A SEREM

REQUISITADAS, COM PREVISÃO DE PREÇO MÉDIO LOCAL E CUSTO ESTIMADO POR DIREC:

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	REQUISIÇÃO MÍNIMA	QUANTIDADE TOTAL ANUAL	VALOR ESTIMADO UNITÁRIO (R\$)	CUSTO ESTIMADO
1	Açúcar, 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)	930	1.116	R\$7,51	R\$ 8.381,16
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	4.540	5.448	R\$4,89	R\$ 26.640,72
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)	280	336	R\$20,23	R\$ 6.797,28
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)	2.200	2.640	R\$10,91	R\$ 28.802,40
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	11.240	13.488	R\$7,55	R\$ 101.834,40
6	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	4.810	5.772	R\$7,12	R\$ 41.096,64
7	Aveia, em flocos, integral, rica em fibras. Embalagem com identificação do produto, peso líquido de 170g e com prazo de validade.	Caixa (170g)	1.780	2.136	R\$6,30	R\$ 13.456,80
8	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 300g.	Pacote (300g)	9.350	11.220	R\$6,58	R\$ 73.827,60
9	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)	12.580	15.096	R\$7,16	R\$ 108.087,36
10	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)	12.580	15.096	R\$6,89	R\$ 104.011,44
11	Cacau, em pó, 100%, embalagem com identificação do produto, peso líquido de 200g e com prazo de validade.	Caixa (200g)	1.030	1.236	R\$25,81	R\$ 31.901,16
12	Café em pó, torrado e moído, embalagem, com prazo de validade e peso líquido de 250g.	Pacote (250g)	1.040	1.248	R\$16,70	R\$ 20.841,60
13	Colorau, em pó, Produto industrializado, novo, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica com peso líquido de 100g e prazo de validade.	Pacote (100g)	1.360	1.632	R\$2,59	R\$ 4.226,88
14	Farinha de mandioca, grupo seca, subgrupo fina, tipo 1, embalagem contendo peso líquido de 1kg, e prazo de validade.	Kg	660	792	R\$7,26	R\$ 5.749,92
15	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	400	480	R\$6,95	R\$ 3.336,00
16	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	1.600	1.920	R\$8,55	R\$ 16.416,00

17	Feijão, tipo cariquinho, 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	2.020	2.424	R\$9,36	R\$ 22.688,64
18	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	2.400	2.880	R\$10,75	R\$ 30.960,00
19	Flocão de milho, produto industrializado, novo, de primeira qualidade. Embalagem com identificação do produto, peso líquido de 500g e prazo de validade.	Pacote (500g)	9.610	11.532	R\$2,67	R\$ 30.790,44
20	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)	530	636	R\$15,05	R\$ 9.571,80
21	Leite de vaca em pó, integral, embalagem aluminizada, com identificação do produto, peso líquido 200g e prazo de validade.	Pacote (200g)	10.690	12.828	R\$9,77	R\$ 125.329,56
22	Louro, em pó, acondicionado em embalagem plástica com peso líquido de 10g, com identificação do produto e marca do fabricante.	Pacote(10g)	210	252	R\$5,35	R\$ 1.348,20
23	Macarrão, tipo espagete, à base de farinha, sem ovos, embalagens de 400g, com data de fabricação e prazo de validade, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitas.	Pacote(400g)	11.030	13.236	R\$4,12	R\$ 54.532,32
24	Manteiga com sal, de primeira qualidade, obtida do creme de leite (nata) padronizado, pasteurizado e maturado, com teor mínimo de 80% de lipídeos, embalagens dadas de identificação, data de fabricação e validade, lote, registro do Ministério da Agricultura SIF/SEI/POA. Embalagem plástica de 500g, resistente, atóxica, com identificação do produto e do fabricante, data de fabricação e de validade e peso líquido.	Embalagem (500g)	410	492	R\$30,19	R\$ 14.853,48
25	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)	3.210	3.852	R\$5,24	R\$ 20.184,48
26	Óleo comestível vegetal de soja, refinado, sem colesterol. Garrafa com peso líquido de 900ml e prazo de validade.	Garrafa (900ml)	300	360	R\$9,95	R\$ 3.582,00
27	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)	30	36	R\$9,19	R\$ 330,84
28	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)	100	120	R\$10,01	R\$ 1.201,20
29	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)	1.030	1.236	R\$9,53	R\$ 11.779,08
30	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)	670	804	R\$10,11	R\$ 8.128,44

31	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	160	192	R\$2,03	R\$ 389,76
32	Vinagre, de álcool, com acidez mínima de 4%, garrafa plástica com 500ml e com prazo de validade.	Garrafa (500ml)	200	240	R\$4,07	R\$ 976,80
33	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	7.300	8.760	R\$7,60	R\$ 66.576,00
34	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	1.170	1.404	R\$5,64	R\$ 7.918,56
35	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	410	492	R\$35,41	R\$ 17.421,72
36	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	9.320	11.184	R\$5,59	R\$ 62.518,56
37	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	5.850	7.020	R\$6,08	R\$ 42.681,60
38	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	3.110	3.732	R\$8,18	R\$ 30.527,76
39	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	470	564	R\$7,28	R\$ 4.105,92
40	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	1.160	1.392	R\$7,10	R\$ 9.883,20
41	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	1.410	1.692	R\$7,79	R\$ 13.180,68
42	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	760	912	R\$7,72	R\$ 7.040,64

43	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	1.920	2.304	R\$2,92	R\$ 6.727,68
44	Goma de tapioca, hidratada, material 100% fécula de mandioca, de primeira qualidade, com cheiro e sabor próprio, livre de impurezas, cor branca, sem sinais de bolores. Acondicionado em embalagem plástica própria com identificação do produto, peso líquido de 1 kg, marca do fabricante com razão social, local de produção e embalagem, data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes, instruções de conservação, informação nutricional, produzida em local regulamentado com Alvará Sanitário vigente.	Kg	610	732	R\$7,78	R\$ 5.694,96
45	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	370	444	R\$6,23	R\$ 2.766,12
46	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	5.240	6.288	R\$6,85	R\$ 43.072,80
47	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	250	300	R\$8,55	R\$ 2.565,00
48	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	1.110	1.332	R\$17,51	R\$ 23.323,32
49	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	4.210	5.052	R\$6,82	R\$ 34.454,64
50	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	6.440	7.728	R\$6,67	R\$ 51.545,76
51	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	1.950	2.340	R\$7,72	R\$ 18.064,80
52	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	1.400	1.680	R\$15,51	R\$ 26.056,80
53	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	5.200	6.240	R\$5,21	R\$ 32.510,40
54	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	2.720	3.264	R\$5,14	R\$ 16.776,96
55	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	670	804	R\$8,59	R\$ 6.906,36

56	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	1.250	1.500	R\$8,19	R\$ 12.285,00
57	Queijo, tipo muçarela, 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	1.600	1.920	R\$42,65	R\$ 81.888,00
58	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	3.670	4.404	R\$36,12	R\$ 159.072,48
59	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	5.600	6.720	R\$34,82	R\$ 233.990,40
60	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	1.830	2.196	R\$35,50	R\$ 77.958,00
61	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 federal (SIF).	Kg	850	1.020	R\$41,48	R\$ 42.309,60
62	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	3.220	3.864	R\$42,31	R\$ 163.485,84
63	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	4.210	5.052	R\$17,47	R\$ 88.258,44
	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					

64	origem animal (SEIPOA) ou federal (SIF).	Kg	550	660	R\$21,05	R\$ 13.893,00
65	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).	Caixa c/30 und.	5.330	6.396	R\$22,28	R\$ 142.502,88
66	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 descongelamento 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	9.620	11.544	R\$20,22	R\$ 233.419,68
67	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	810	972	R\$38,28	R\$ 37.208,16
68	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	2.680	3.216	R\$20,43	R\$ 65.702,88
69	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	2.680	3.216	R\$16,09	R\$ 51.745,44
70	Polpa de fruta, sabor acerola, 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	3.200	3.840	R\$16,17	R\$ 62.092,80
71	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	3.200	3.840	R\$14,76	R\$ 56.678,40
72	Polpa de fruta, sabor cajú, 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	3.200	3.840	R\$10,84	R\$ 41.625,60
73	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	3.200	3.840	R\$13,78	R\$ 52.915,20
74	Polpa de fruta, sabor manga, 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	3.200	3.840	R\$10,84	R\$ 41.625,60

FONTE:

A fonte de valores trata-se de estimativa, considerando que fora utilizado os valores do processo (00410028.005975/2025-14) de igual objeto da 5ª DIREC da SEEC, pesquisa a qual tem vigência de 23/12/2025 a 21/06/2026. Os valores finais conforme pesquisa de preços da CPP/ SEEC, serão acostados aos autos do processo.

6. LEVANTAMENTO DE MERCADO E JUSTIFICATIVA TÉCNICA E ECONÔMICA DA ESCOLHA DO TIPO DE SOLUÇÃO A CONTRATAR:

A realização de procedimento licitatório para registro de preços e aquisição de gêneros alimentícios destinados à execução do PNAE nas escolas da rede estadual do RN ocorre, em regra, a cada 12 (doze) meses, correspondente ao período de vigência das atas de registro de preços, garantindo às unidades executoras meio regular de aquisição dos alimentos.

Tal procedimento, além de atender ao disposto na Lei nº 14.133/2021, na Resolução CD/FNDE nº 4/2026 e na Lei nº 11.947/2009, adota, como modalidade, o pregão eletrônico do tipo menor preço por item, assegurando a aquisição de alimentos conforme especificações técnicas elaboradas por nutricionista responsável, observando os padrões sanitários exigidos no termo de referência, a qualidade nutricional e a proposta mais vantajosa para a Administração Pública.

Atualmente, frente ao histórico dos anos anteriores em que a SEEC vem realizando este procedimento para aquisição de alimentos, é visto que há no mercado local e Nacional empresas legalizadas quanto aos aspectos fiscais, jurídicos e sanitários estando aptas a fornecerem os alimentos para o PNAE de modo satisfatório quanto às exigências contidas no termo de referência, incluindo a logística segura de entrega dos alimentos e, com a implantação do PNAE Simplifica e do SIGAME, as unidades escolares mantêm a autonomia para selecionar e adquirir os gêneros alimentícios junto aos fornecedores habilitados por meio de Licitação e Chamada Pública, cabendo à DRAE o acompanhamento das aquisições realizadas pelas escolas por meio do SIGAME, bem como a efetivação dos pagamentos aos fornecedores, sendo a SEEC a entidade executora responsável por realizar o procedimento licitatório que viabilize a aquisição. Portanto, frente a experiência comprovada de êxito nos anos anteriores da SEEC/RN junto às escolas estaduais, este procedimento é a melhor solução para execução do PNAE/ RN.

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 CD/FNDE nº 4/2026, sendo realizada por meio de dispensa do procedimento licitatório, **chamada pública**, conforme a Lei nº 11.947/ 2009.

Referente à aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, a título de informação complementar, em cumprimento ao Art. 14 da Lei nº 11.947/2009, alterado pela Lei nº 15.226/2025, 'Do total dos recursos financeiros repassados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação — FNDE, no âmbito do PNAE, no mínimo 45% 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 comunidades quilombolas, assim como trata o parágrafo único do Art. 5º da Lei nº 10.536/2019.

Considerando ainda o Art. 29, inciso I, da Resolução CD/FNDE nº 4/2026, 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 nº 11.947/2009 (alterado pela Lei nº 15.226/2025) e demais disposições da referida Resolução.

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 6ª DIREC/Macau nº 00410046.001342/2025-19, foi homologada na publicação do Diário Oficial do Estado, Edição nº 16.132 ANO 93, tendo a vigência de 14 de abril de 2026 a 13 de abril de 2027.**

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 Escolas Estaduais realizarão 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.

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 15 escolas estaduais jurisdicionadas a 6ª DIREC/Macau. 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 que 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.

A escolha pelo registro de preços se justifica em razão da natureza do objeto, com características que exigem:

1. Aquisições frequentes e distribuídas ao longo do ano letivo, conforme a necessidade de cada unidade escolar;
2. Flexibilidade quanto ao quantitativo, dada a variação na frequência escolar, sazonalidade dos produtos, tipos de modalidades de ensino (tempo integral, educação profissional, novo ensino médio) e aceitabilidade dos cardápios pelos estudantes;
3. Atendimento simultâneo a diversas escolas (órgãos participantes) com perfis diferentes de consumo e estoque;
4. Perecibilidade dos produtos, o que impossibilita o armazenamento de grandes volumes por longos períodos.

Com base na experiência dos anos anteriores, verifica-se a existência de fornecedores legalmente habilitados (sob os aspectos fiscal, jurídico e sanitário) aptos a atender satisfatoriamente às exigências dos termos de referência, incluindo logística adequada e conformidade com as especificações técnicas elaboradas pela equipe de nutricionista da SEEC.

Já nas legislações federais aplicáveis ao PNAE (Lei nº 11.947/2009 e Resolução CD/FNDE nº 4/2026).

O fornecimento será realizado conforme demanda das escolas, podendo ocorrer semanal, quinzenal ou mensalmente, com inclusão de itens específicos voltados a atender estudantes com necessidades nutricionais especiais, como: adoçante dietético, aveia, cacau em pó, goma de tapioca.

A fim de assegurar a transparência e a segurança jurídica do processo, foi realizada uma análise técnica e comparativa das alternativas disponíveis no mercado, considerando os seguintes aspectos:

Diversidade e regularidade de fornecedores locais e nacionais: Verificou-se a existência de ampla oferta de fornecedores tanto no âmbito local quanto nacional. Por exemplo, o arroz apresentou preço médio de R\$ 3,48 no mercado local de Macau, enquanto o mesmo produto foi cotado a R\$ 7,26 no mercado nacional (São Paulo), evidenciando a competitividade e a viabilidade do fornecimento regional.

Crítérios técnicos, econômicos e de qualidade dos produtos ofertados: Foram consideradas as características técnicas dos produtos, sua qualidade e os custos envolvidos, incluindo perdas logísticas decorrentes do transporte a longas distâncias, o

que pode comprometer a integridade e a pontualidade na entrega dos gêneros alimentícios.

Dessa forma, conclui-se que a adoção do Pregão Eletrônico com Registro de Preços representa a solução mais vantajosa para a Administração Pública, garantindo o fornecimento contínuo, regular e de qualidade da alimentação escolar, com segurança jurídica e controle eficaz dos recursos públicos.

7. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

O custo da contratação é de R\$ 3.123.032,04 (três milhões, cento e vinte e três mil trinta e dois reais e quatro centavos)

Informamos que o valor total de R\$ 3.123.032,04 foi atualizado com base na pesquisa de preços realizada pela Comissão de Pesquisa de Preços – CPP, conforme consta nos autos do processo.

Ressalta-se que o referido valor reflete o levantamento mais recente, substituindo a estimativa inicialmente adotada para instrução processual.

Os preços médios unitários encontram-se na planilha no tópico “5. DESCRIÇÃO, UNIDADES QUANTIDADES ESTIMADAS MÍNIMA, MÁXIMA E TOTAL A SEREM REQUISITADAS, COM PREVISÃO DE PREÇO MÉDIO LOCAL E CUSTO ESTIMADO” constante neste ETP.

As memórias de cálculo e dos documentos que deram suporte aos quantitativos de alimentos previstos neste ETP estão dispostos em anexo aos autos do processo.

8. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO:

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 4, de 26 de fevereiro de 2026: dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE;

A Portaria SEI nº 151/2025 oficializa a adoção do PNAE Simplifica em todas as escolas da rede estadual de ensino do Rio Grande do Norte, com o objetivo de otimizar a execução e a prestação de contas dos recursos do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, executado pela Secretaria de Estado da Educação, do Esporte e do Lazer - SEEC, por meio das Diretorias Regionais de Alimentação Escolar - DRAE. Em março de 2026, a Secretaria de Estado, Esporte e do Lazer – SEEC instituiu o Sistema de Pedidos – SIGAME, ferramenta que operacionaliza essa nova metodologia de gestão.

No âmbito da rede estadual, o PNAE funciona de forma semidescentralizada. Os recursos financeiros destinados à aquisição dos gêneros alimentícios são repassados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação - FNDE à SEEC, que, por sua vez, realiza o repasse às DRAE, por meio de contas correntes específicas. Com a implantação do PNAE Simplifica e do SIGAME, as unidades escolares mantêm a autonomia para selecionar e adquirir os gêneros alimentícios junto

aos fornecedores habilitados por meio de Licitação e Chamada Pública. Cabendo às DRAE o acompanhamento das aquisições realizadas pelas escolas por meio do SIGAME, bem como a efetivação dos pagamentos aos fornecedores, que ocorrem por meio do Cartão PNAE e realização da prestação de contas e envio ao FEE. O valor financeiro destinado a cada DRAE é definido com base no número de alunos atendidos, em conformidade com o que estabelece a Resolução CD/FNDE Nº 4, 03/2026, garantindo maior eficiência, controle e transparência na execução dos recursos da alimentação escolar.

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.

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.

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

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.

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](#)). 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](#).

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.

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.

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.

A unidade 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.

Após a finalização deste certame, as escolas 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. Cada escola irá dispor de recurso disponível para execução de acordo com o número de alunos atendidos, com valor disponível conforme repassado do FNDE à SEEC que repassa para cada DRAE, oriundo do recebimento dos recursos encaminhados pelo Fundo Estadual de Educação (FEE/ SEEC), para o atendimento da alimentação escolar de 200 dias letivos.

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

Junto aos gêneros alimentícios, o fornecedor deverá entregar na escola o romaneio e quando for receber o pagamento na DRAE, deverá levar o romaneio assinado pela escola, a nota fiscal, o recibo e as certidões negativas (municipais, estaduais, federais, FGTS e trabalhistas), documentações estas que são exigidas em edital de licitação.

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. 43, da Resolução CD/FNDE nº 4/2026).

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. 46, da Resolução CD/FNDE nº 4, de 26 de fevereiro de 2026).

9. JUSTIFICATIVA PARA O NÃO PARCELAMENTO DA CONTRATAÇÃO:

A gestão da escola realizará o pedido dos gêneros alimentícios e elaborará, junto ao fornecedor o 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.

Os pedidos serão realizados pelas escolas pelo sistema da SEEC, SIGAME, e as entregas dos gêneros alimentícios deverão ocorrer durante o horário de funcionamento da instituição de ensino, das 7h às 12h e 13h às 17h, de segunda-feira a sexta-feira.

Não haverá parcelamento da contratação, pois os preços e itens (alimentos) estarão registrado na ata de registro de preços vigente desta Regional, e a cada pedido é realizado um contrato da Escola junto ao fornecedor para este pedido, podendo ser celebrado de modo mensal ou quinzenal e a cada entrega na escola (Unidade Executora), preenchido os requisitos legais, o contrato é finalizado.

10. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS EM TERMOS DE ECONOMICIDADE E DE MELHOR APROVEITAMENTO DOS RECURSOS HUMANOS, MATERIAIS E FINANCEIROS DISPONÍVEIS:

De acordo com a Resolução CD/FNDE nº 4/2026, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do PNAE, entende-se como alimentação escolar todo alimento oferecido no ambiente escolar, independentemente de sua origem, durante o período letivo.

A alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado, devendo ser promovida e incentivada com vistas ao atendimento das diretrizes estabelecidas na referida Resolução.

Nesse contexto, faz-se necessária a realização de processo licitatório para que o PNAE seja executado em conformidade com suas diretrizes e normativas, a fim de assegurar o direito à alimentação adequada e segura aos escolares, sendo esta a solução mais adequada à luz da legislação vigente.

11. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO, INCLUSIVE QUANTO À CAPACITAÇÃO DE SERVIDORES OU DE EMPREGADOS PARA FISCALIZAÇÃO E GESTÃO CONTRATUAL:

11.1. Necessidade de adequação da estrutura física do local que receberá os bens:

Não haverá necessidade de readequar a estrutura física.

11.2. Análise de riscos:

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

11.3. Providências a serem adotadas pela administração previamente à celebração do contrato:

Anualmente o Fundo Estadual da Educação – FEE irá realizar capacitação para os gestores escolares junto à Diretoria Regional de Alimentação Escolar – DRAE, setor responsável pelo acompanhamento do PNAE nas escolas estaduais.

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. DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS, INCLUÍDOS REQUISITOS DE BAIXO CONSUMO DE ENERGIA E DE OUTROS RECURSOS, BEM COMO LOGÍSTICA REVERSA PARA DESFAZIMENTO E RECICLAGEM DE BENS E REFUGOS, QUANDO APLICÁVEL:

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.

14. 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.

15. 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.

16. 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.

17. LEVANTAMENTO DAS SOLUÇÕES DISPONÍVEIS NO MERCADO

Com base na natureza da contratação prevista — aquisição continuada de gêneros alimentícios para atendimento do PNAE — foram identificadas as seguintes alternativas viáveis:

Alternativa 1 – Aquisição convencional por pregões eletrônicos pontuais:

Contratação de fornecedores por meio de pregões eletrônicos realizados em períodos distintos do exercício; cada edital abrange um conjunto de itens ou lotes; Aquisição em volumes estimados globais e formação de estoques para atendimento contínuo.

Alternativa 2 – Sistema de Registro de Preços (SRP) por meio de pregão eletrônico:

Procedimento único para registro de preços com validade até 12 meses, com possibilidade de contratações parceladas conforme a demanda efetiva ao longo do exercício com entregas programadas.

Alternativa 3 - Fornecimento de Refeição Pronta (Terceirização Integral):

A terceirização integral consiste na gestão completa da alimentação escolar por empresa especializada, que assume desde a compra de insumos e logística até o preparo e distribuição das refeições; Requer premissas técnicas, como a inclusão de custos estruturais da empresa contratada (mão de obra contratada, encargos sociais, logística, transporte, equipamentos, margem operacional); Custo unitário por refeição superior ao modelo de preparo in loco, conforme prática de mercado; menor transparência na decomposição de custos operacionais; Acréscimo mínimo estimado de 10% sobre o custo global anual (estimativa conservadora).

COMPARATIVO TÉCNICO-OPERACIONAL

Critério	Cenário 1 – Sem SRP	Cenário 2 – Com SRP	Cenário 3– Refeição pronta terceirizada	Ganho de Eficiência Com SRP
Planejamento de compras	Baseado em estimativas amplas e compra antecipada	Baseado em estimativas + ajustes contínuos	Indireto, dependente da empresa contratada	Maior aderência ao consumo real
Gestão de estoques	Estoques maiores e centralizados	Estoques reduzidos e reposição periódica	Não há estoque local de insumos	Racionalização de estoques
Perecibilidade	Maior risco de vencimento e deterioração	Entregas fracionadas próximas ao consumo	Risco no transporte e conservação.	Redução de perdas
Flexibilidade	Baixa – nova licitação para ajustes relevantes	Alta – adesões conforme necessidade	Baixa – dependente de contrato fechado	Gestão mais ágil
Carga administrativa	Múltiplos processos licitatórios	Processo único com contratações sucessivas	Processo único, mas contrato mais complexo	Redução de custos administrativos
Risco de desabastecimento	Elevado em caso de falha contratual	Mitigado por fornecedores registrados	Dependência integral de único fornecedor	Continuidade do serviço
Competitividade	Restrita ao momento da licitação	Ampla disputa inicial com previsibilidade	Restrita pela qualificação da empresa	Economia consolidada
Aderência ao PNAE	Dependente do planejamento prévio de grandes volumes	Alta conformidade com planejamento nutricional	Pode haver padronização excessiva	Maior adesão, produção e oferta de refeição no local gerando vínculo do aluno /escola.

O Cenário I apresenta superioridade operacional ao aliar controle nutricional direto, flexibilidade gerencial e racionalização logística, reduzindo riscos sanitários e administrativos.

18. ANÁLISE ECONÔMICA COMPARATIVA

A presente análise considera o valor estimado da contratação para aquisição de gêneros alimentícios destinados ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar, considerando o número total de alunos matriculados nas escolas jurisdicionadas a 6ª DIREC/Macau conforme relatório do Sigiduc emitido na data de 10/03/2026:

- 4.006 alunos
- 200 dias letivos
- Orçamento anual estimado: R\$ 3.123.032,04

19.1. Impactos Financeiros Estimados

Indicador	Sem SRP	Com SRP	Refeição Pronta	Impacto Estimado
Perdas por perecibilidade (2% a 5%)	Perdas estimadas entre R\$62.460,64 e R\$ 156.151,60	Perdas reduzidas por entregas parceladas (redução potencial de até 70%)	Não há perdas diretas para a Administração (risco internalizado no contrato)	Economia potencial com SRP e aumento indireto de custo no modelo terceirizado (risco embutido no preço)
Custos administrativos (processos múltiplos)	Múltiplos certames ao longo do exercício	Processo único com contratações sucessivas	Processo único, porém, contrato mais complexo e com maior fiscalização contínua	Economia operacional no SRP e maior custo estrutural no modelo terceirizado
Preço médio obtido na disputa	Referência inicial estimada	Tendência de redução pela ampla disputa eletrônica	Valor superior ao modelo de aquisição direta, com incorporação de estrutura emargem empresarial	Redução média de até 5% no SRP e aumento estimado de 10% a 30% no modelo terceirizado

19.2. Economia potencial anual estimada (cenário conservador):

Considerando o valor estimado da contratação de R\$ 3.123.032,04 a adoção do Pregão Eletrônico com Sistema de Registro de Preços pode gerar a seguinte economia anual estimada:

- **Redução média de preços:** 5% sobre R\$ 3.123.032,04 - **R\$ 156.151,60**
- **Redução de perdas por perecibilidade:** Considerando perda média inicial de 3% (R\$ 93.690,96) e redução conservadora de 50% com entregas parceladas
- **Economia aproximada de R\$ 46.845,48**
- **Economia administrativa indireta:** Redução de custos operacionais decorrentes da realização de processo único de registro de preços, com diminuição de horas técnicas, publicações e tramitação processual.

Resultando em economia potencial anual estimada de aproximadamente R\$ 202.997,08, em cenário conservador.

Por outro lado, a adoção do modelo de fornecimento de refeição pronta (terceirização integral) pode representar acréscimo anual sobre o valor estimado da contratação entre:

- **R\$ 312.303,20 (10%)**
- **R\$ 936.909,61 (30%)**

Enquanto o modelo com SRP pode reduzir a despesa pública em aproximadamente R\$ 202.997,08 mil por exercício, O modelo terceirizado pode elevar a despesa anual em até R\$ 936 mil, a depender da estrutura contratual adotada.

20 ANÁLISE COMPARATIVA DE CENÁRIOS

20.1. Natureza da Demanda

A demanda por gêneros alimentícios no âmbito do PNAE caracteriza-se como:

- Contínua e previsível ao longo do exercício;
- Variável conforme número de alunos, frequência escolar e cardápio nutricional;
- Composta majoritariamente por itens perecíveis e semiperecíveis.

Tal característica demanda modelo de contratação que permita aquisições fracionadas, entregas periódicas e flexibilidade quantitativa.

20.2. **Eficiência na Gestão de Estoques**

No cenário sem SRP, a aquisição ocorre em volumes elevados, com formação de estoques centralizados ou descentralizados, implicando:

- Maior imobilização de recursos;
 - Necessidade ampliada de espaço físico e controle sanitário;
- Maior risco de perdas por vencimento ou deterioração. No cenário com SRP, a contratação parcelada possibilita:
 - Racionalização de estoques, com reposições periódicas conforme consumo real;
 - Redução do capital imobilizado;
 - Melhor adequação ao planejamento nutricional.

No Cenário com fornecimento de Refeição Pronta (Terceirização Integral)

- Não há estoque de insumos, porém há dependência logística externa e menor controle direto sobre qualidade dos gêneros.

Conclui-se que o SRP promove maior eficiência logística e financeira.

20.3. **Redução de Perdas por Perecibilidade**

Considerando que parcela significativa dos itens (hortifrutigranjeiros, carnes, laticínios) possui alta perecibilidade, a aquisição em grandes volumes aumenta o risco de:

- Vencimento de validade;
- Perda de qualidade nutricional;
- Descarte de alimentos impróprios para consumo.

A adoção do SRP, com entregas programadas e fracionadas, reduz o tempo de armazenagem e, conseqüentemente, as perdas, resultando em maior economicidade e segurança alimentar.

Cenário I com SRP

- Entregas semanais ou quinzenais;
- Preparo imediato;
- Redução significativa do tempo de estocagem;
- Maior qualidade nutricional.

Cenário II Sem SRP

- Aquisição em grandes volumes;
- Maior probabilidade de vencimento e descarte.

Cenário III com Fornecimento de Refeição Pronta (Terceirização Integral)

- Risco associado ao transporte e à manutenção de temperatura;
- Dependência da estrutura da contratada.
- Atraso no fornecimento /logística compromete o calendário escolar.

20.4. **Flexibilidade na Gestão das Unidades Escolares**

A dinâmica escolar sofre variações decorrentes de:

- Oscilações de matrícula;

- Mudanças no calendário letivo;
- Adequações no cardápio elaboradas por nutricionista responsável.

O SRP permite ajustes quantitativos dentro dos limites registrados, sem necessidade de instauração de novo procedimento licitatório, garantindo:

- Maior agilidade administrativa;
- Atendimento tempestivo às demandas;
- Continuidade do fornecimento da alimentação escolar.
- Permite aquisições conforme a necessidade, sem comprometer o planejamento orçamentário

20.5. **Economicidade e Competitividade do Pregão Eletrônico**

A utilização do pregão eletrônico, associada ao SRP, amplia a competitividade ao permitir:

- Participação de fornecedores de diferentes regiões;
- Disputa pública de lances;

Transparência e isonomia.

A competição ampliada tende a gerar redução dos preços unitários ofertados, além de permitir contratações ao longo do exercício pelos valores registrados, assegurando previsibilidade orçamentária e proteção contra oscilações abruptas de mercado.

Adicionalmente, a realização de um único procedimento licitatório para registro de preços reduz custos administrativos relacionados à tramitação de múltiplos certames.

20.6. **Impacto na Continuidade do Serviço Público**

No contexto do PNAE, a alimentação escolar é serviço essencial.

Sem SRP:

- Maior risco de interrupção por atraso em novo certame;
- Vulnerabilidade a oscilações de mercado.

Com SRP:

- Preços registrados garantem previsibilidade;
- Possibilidade de convocar fornecedores remanescentes;
- Maior segurança no abastecimento.

20.7. **Variação de preços**

A variação de preços dos gêneros alimentícios decorre de:

- Sazonalidade agrícola;
- Oscilação de custos logísticos;
- Condições climáticas;
- Oferta regional.

O Sistema de Registro de Preços permite registrar valores competitivos obtidos em ambiente de disputa eletrônica e realizar contratações parceladas ao longo do exercício, reduzindo o risco de aquisições emergenciais com preços superiores aos praticados em mercado competitivo, gerando maior estabilidade e economicidade. Essa modalidade permite melhor controle de custos, protegendo a Administração de aumentos e variações abruptas.

21. **JUSTIFICATIVA DA ESCOLHA DA MODALIDADE – PREGÃO ELETRÔNICO**

A contratação pretendida refere-se à aquisição de gêneros alimentícios destinados ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), caracterizados como bens

comuns, cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos no edital por meio de especificações usuais de mercado.

Nos termos da Lei nº 14.133/2021, o pregão é a modalidade adequada para aquisição de bens e serviços comuns, sendo obrigatória, preferencialmente, na forma eletrônica, quando adotado o critério de julgamento pelo menor preço ou maior desconto. Conforme ainda o Art. 2º do Decreto Estadual nº 21.008/2009, que prevê tal forma de aquisição quando houver necessidade de aquisições frequentes; atendimentos a múltiplas unidades e impossibilidade de definição prévia do quantitativo.

22. CARACTERIZAÇÃO COMO BENS COMUNS

Os gêneros alimentícios a serem adquiridos possuem:

- Especificações padronizadas no mercado;
- Critérios objetivos de qualidade, validade e acondicionamento;
- Possibilidade de comparação direta entre propostas.

Não se trata de objeto com alta complexidade técnica ou solução personalizada, mas de fornecimento continuado de itens com ampla oferta no mercado fornecedor, o que enquadra a contratação no conceito legal de bens comuns.

23. VANTAGENS DO PREGÃO NA FORMA ELETRÔNICA

A adoção do pregão eletrônico apresenta as seguintes vantagens técnicas e econômicas:

I – Ampliação da Competitividade

A forma eletrônica elimina barreiras geográficas, permitindo a participação de fornecedores de diferentes localidades, ampliando a concorrência e potencializando a obtenção de propostas mais vantajosas.

II – Disputa Pública de Lances

O sistema eletrônico possibilita fase competitiva dinâmica, com oferta sucessiva de lances, promovendo redução progressiva dos preços inicialmente apresentados. III – Transparência e Rastreabilidade

Todos os atos praticados ficam registrados em sistema, assegurando publicidade, controle e rastreabilidade do certame, fortalecendo os princípios da legalidade, impessoalidade e moralidade administrativa.

IV – Celeridade Processual

O rito do pregão possui inversão de fases (julgamento prévio das propostas antes da habilitação), reduzindo tempo de análise documental e conferindo maior eficiência ao procedimento. V – Economicidade

A conjugação entre ampla competitividade e disputa de lances tende a resultar em redução de preços unitários, assegurando melhor aplicação dos recursos públicos destinados à alimentação escolar.

24. ADEQUAÇÃO À NATUREZA DA DEMANDA DO PNAE

A aquisição de gêneros alimentícios para alimentação escolar:

- Possui demanda contínua e previsível;
- Envolve quantitativos expressivos;
- Exige regularidade no fornecimento;

- Não demanda análise técnica complexa.

Tais características reforçam a adequação do pregão eletrônico como instrumento eficiente, econômico e juridicamente apropriado para a contratação pretendida.

25. COMPARATIVO DE FORNECEDORES, VARIAÇÃO DE PREÇOS E JUSTIFICATIVA DA SOLUÇÃO ELEGIDA

25.1 Identificação de Tipos de Fornecedores

Foram identificados os principais **grupos de fornecedores atuantes no mercado local e regional**:

- **Atacadistas e distribuidores de alimentos**, com capacidade de fornecimento de grandes volumes e variedades de produtos alimentícios;
- **Produtores e cooperativas de agricultura familiar**, que ofertam gêneros alimentícios frescos e minimamente processados;
- **Fornecedores especializados em produtos processados e estocados**, com maior prazo de validade.

A coexistência desses perfis de fornecedores possibilita análise comparativa dos produtos ofertados, preços e condições de fornecimento.

25.2 Comparativo Técnico entre Produtos e Fornecedores

Diferentes grupos de itens foram analisados quanto a **características técnicas, qualidade e nível de processamento**, tais como:

- **Hortifrutis in natura ou minimamente processados**, com demanda elevada e maior risco de perecibilidade;
- **Produtos alimentícios estocados (cereais, massas, leguminosas)**, com menor risco de deterioração;
- **Carnes e laticínios**, cujo controle sanitário e de armazenamento é determinante para qualidade.

Fornecedores de produtos in natura, especialmente da agricultura familiar, costumam apresentar maior variabilidade de preço e qualidade em função da sazonalidade de produção e logística de distribuição. Já os atacadistas/distribuidores oferecem maior previsibilidade de oferta e controle de qualidade padronizado.

Esse mapeamento técnico permite definir especificações precisas no edital, assegurando a compatibilização entre demanda das unidades escolares e capacidade de atendimento do mercado.

25.3 Análise da Variação de Preços Praticados

Para embasar as decisões de contratação com base em preço de mercado, foram utilizados **painéis públicos de preços de alimentos utilizados no PNAE**, que agregam dados de notas fiscais declarados pelos gestores municipais e estaduais no Sistema de Gestão e Prestação de Contas (SiGPC). Esses painéis permitem observar a **variação de preços praticados por item e por fornecedor** em diferentes localidades, possibilitando aferir parâmetros de razoabilidade de preços ao longo do tempo. ([FNDE](#))

Esses dados mostram que, nos últimos períodos, os preços de produtos alimentícios sofreram oscilações influenciadas por fatores sazonais, safras e momentos de mercado, o que

reforça a necessidade de um instrumento contratual que permita contratações continuadas ao longo do exercício respeitando tais variações.

25.4 Critérios de Avaliação da Solução Mais Vantajosa

A escolha da solução mais vantajosa à Administração foi embasada nos seguintes critérios técnicos e econômicos:

- a) **Aderência à Demanda:** Capacidade de atendimento da demanda contínua e variada de gêneros alimentícios com entregas sincronizadas ao calendário escolar;
- b) **Competitividade:** Amplitude da disputa entre fornecedores no ambiente eletrônico, com possibilidade de participação de atores regionais e nacionais;
- c) **Gestão de Estoques e Logística:** Capacidade de redução de imobilização de estoque e mitigação do risco de perda por perecibilidade;
- d) **Previsibilidade de Preços:** Capacidade de amortecer oscilações de mercado por meio de registro de preços com vigência anual;
- e) **Economicidade:** Potencial de redução de preços obtidos na fase de disputa e consequente economia ao longo do exercício.

25.5 Demonstração da Economia Decorrente da Solução Adotada

A análise comparativa entre os cenários aponta que a alternativa de adoção do **Sistema de Registro de Preços por meio de pregão eletrônico** proporciona as seguintes vantagens econômicas:

- **Maior economia de preços unitários**, em função da ampla competitividade e disputa eletrônica;
- **Redução de custos indiretos administrativos**, pela eliminação de múltiplos processos licitatórios;
- **Redução de perdas por perecibilidade**, devido ao fracionamento das entregas programadas;
- **Racionalização de estoques**, com menor necessidade de armazenamento prolongado.

Além disso, a adoção do SRP possibilita alinhar as contratações ao histórico de preços praticados em períodos anteriores, reduzindo o risco de contratações a valores acima do mercado.

26. GANHOS DE EFICIÊNCIA DECORRENTES DA ADOÇÃO DO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS

A adoção do Sistema de Registro de Preços, por meio de Pregão Eletrônico, para aquisição de gêneros alimentícios destinados ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), proporciona ganhos objetivos de eficiência administrativa, operacional e econômica, conforme demonstrado a seguir.

26.1. Racionalização de Estoques

A natureza contínua da alimentação escolar exige abastecimento regular das unidades, porém não recomenda a formação de estoques elevados, especialmente para itens perecíveis. Com a adoção do SRP:

- As aquisições são realizadas de forma parcelada, conforme consumo real;
- Reduz-se a necessidade de armazenagem prolongada;
- Diminui-se a imobilização de recursos financeiros em estoque;

- Reduzem-se custos indiretos com controle de validade, armazenamento refrigerado e perdas por deterioração.

Indicador objetivo de eficiência: A redução do volume médio estocado tende a diminuir custos logísticos e riscos sanitários, podendo representar economia operacional estimada entre 1% e 3% do valor contratado anual.

26.2. Redução de Perdas por Perecibilidade

Grande parte dos itens do PNAE (hortifrutigranjeiros, carnes, laticínios e panificados) possui prazo de validade reduzido. No modelo tradicional (sem SRP), compras em maior volume elevam o risco de:

- Vencimento do prazo de validade;
- Descarte por deterioração;
- Perda de qualidade nutricional.

Com o SRP:

- As entregas são programadas semanal ou quinzenalmente;
- O tempo médio de armazenagem é reduzido;
- Há maior aderência entre aquisição e consumo efetivo.

Impacto estimado: Redução potencial de perdas físicas entre 30% e 70% quando comparado ao modelo de compras concentradas, conforme práticas observadas em contratações similares.

27. FLEXIBILIDADE NA GESTÃO DAS AQUISIÇÕES PELAS UNIDADES ESCOLARES

A demanda do PNAE apresenta variações decorrentes de:

- Oscilações de matrícula;
- Frequência escolar;
- Alterações no calendário letivo;
- Ajustes no cardápio elaborados por nutricionista.

O SRP permite:

- Ajuste dos quantitativos solicitados dentro dos limites registrados;
- Atendimento tempestivo a demandas emergenciais;
- Evita necessidade de instauração de novo processo licitatório para reequilíbrio quantitativo;
- Maior autonomia operacional às unidades gestoras.

Resultado objetivo: Redução do tempo médio de resposta administrativa e mitigação do risco de desabastecimento.

28. ECONOMIA DECORRENTE DA AMPLA COMPETITIVIDADE DO PREGÃO ELETRÔNICO

A modalidade Pregão, na forma eletrônica, nos termos da Lei nº 14.133/2021, amplia a competitividade ao:

- Permitir participação de fornecedores de diversas localidades;
- Promover disputa pública de lances sucessivos;
- Garantir transparência e rastreabilidade dos atos.

A ampla concorrência tende a gerar:

- Redução média de preços entre 5% e 15% sobre estimativas iniciais;

- Padronização de especificações, evitando sobrepreço;
- Melhoria das condições comerciais.

Além disso, a realização de procedimento único para registro de preços reduz:

- Custos administrativos com múltiplos certames;
- Tempo de tramitação processual;
- Custos indiretos de publicações e análises técnicas.

29. EFICIÊNCIA ADMINISTRATIVA E SEGURANÇA JURÍDICA

O SRP contribui para:

- Planejamento anual estruturado;
- Previsibilidade orçamentária;
- Continuidade do serviço público essencial;
- Redução de contratações emergenciais.

Do ponto de vista do controle externo, a solução evidencia:

- Planejamento prévio;
- Análise de mercado fundamentada;
- Demonstração objetiva de vantajosidade;
- Atendimento aos princípios da eficiência e economicidade.

29.1 Síntese Dos Ganhos Objetivos

Dimensão	Ganho de Eficiência
Estoques	Redução de volume armazenado e capital imobilizado
Perecibilidade	Menor índice de descarte e deterioração
Gestão	Maior flexibilidade e resposta rápida
Competitividade	Redução de preços pela disputa eletrônica
Administração	Menor custo processual e maior previsibilidade

30. Fundamentação Doutrinária e Jurisprudencial

30.1. Fundamentação Legal

A adoção do Pregão Eletrônico com Sistema de Registro de Preços encontra respaldo na Lei nº 14.133/2021, especialmente quanto:

- À obrigatoriedade do planejamento prévio (arts. 5º e 18);
- À utilização do pregão para aquisição de bens e serviços comuns (art. 28);
- À previsão do Sistema de Registro de Preços como procedimento auxiliar (art. 82);
- À busca da proposta mais vantajosa, observados os princípios da eficiência e economicidade.

A legislação estabelece que o planejamento deve considerar soluções disponíveis no mercado e demonstrar a vantajosidade da contratação, o que fundamenta a presente análise comparativa e a justificativa da solução adotada.

30.2. Fundamentação doutrinária

A doutrina especializada em contratações públicas reconhece o Sistema de Registro de Preços como instrumento adequado para demandas contínuas e variáveis.

Segundo **Marçal Justen Filho**, o Sistema de Registro de Preços é mecanismo vocacionado à racionalização das contratações administrativas, especialmente quando a Administração não possui precisão absoluta quanto aos quantitativos exatos a serem demandados ao longo do exercício, sendo instrumento de eficiência e planejamento.

No mesmo sentido, **Ronny Charles Lopes de Torres** sustenta que o SRP representa importante ferramenta de governança nas contratações públicas, permitindo maior flexibilidade operacional e mitigação de riscos relacionados a variações de demanda e preços de mercado.

A doutrina converge no entendimento de que o pregão eletrônico, aliado ao SRP, amplia a competitividade e promove economicidade, sobretudo em contratações de bens comuns com ampla oferta no mercado.

30.3. Entendimento jurisprudencial – tribunal de contas da união

O Tribunal de Contas da União tem reiteradamente reconhecido:

- A legitimidade do Sistema de Registro de Preços para demandas continuadas;
- A necessidade de demonstração da vantajosidade no planejamento;
- A importância da ampla competitividade no pregão eletrônico.

Em diversos julgados, o TCU consolidou o entendimento de que:

- O SRP é recomendável quando houver necessidade de contratações frequentes ou parceladas;
- A Administração deve demonstrar, no planejamento, a adequação do modelo adotado;
- O pregão eletrônico deve ser priorizado para bens comuns, em razão de sua maior competitividade e transparência.

O Tribunal também enfatiza que o planejamento adequado reduz riscos de contratações emergenciais, sobrepreço e desperdício de recursos públicos.

30.4. Jurisprudência dos tribunais de contas estaduais

Tribunais de Contas estaduais têm consolidado orientação no sentido de que:

- A adoção do SRP é medida adequada para aquisição de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar, dada a natureza contínua e perecível dos itens;
- A análise comparativa de mercado e a demonstração da economia potencial são elementos essenciais do Estudo Técnico Preliminar;
- A ausência de planejamento pode comprometer a eficiência da contratação.

A jurisprudência converge no sentido de que a escolha da modalidade deve ser motivada tecnicamente, demonstrando adequação à natureza do objeto e vantajosidade econômica.

30.5. Relação com os princípios administrativos

A solução adotada concretiza os seguintes princípios:

- **Eficiência** – ao racionalizar estoques e reduzir desperdícios;
- **Economicidade** – ao ampliar competitividade e reduzir preços;
- **Planejamento** – por meio de estudo prévio de mercado;
- **Continuidade do serviço público** – garantindo abastecimento regular da alimentação escolar;
- **Transparência** – assegurada pelo ambiente eletrônico do pregão.

31. FUNDAMENTAÇÃO ESPECÍFICA - CONTROLE EXTERNO (TCE-RN)

31.1 Conformidade com a Lei nº 14.133/2021 e Dever de Planejamento

A contratação pretendida observa os deveres de planejamento previstos na Lei nº 14.133/2021, especialmente quanto:

- À elaboração de Estudo Técnico Preliminar;
- À análise das soluções disponíveis no mercado;
- À demonstração da vantajosidade da escolha;
- À motivação expressa da modalidade e do procedimento auxiliar adotado.

A estrutura deste ETP contempla análise comparativa de alternativas, avaliação de impactos operacionais e estimativa de economicidade, em consonância com as boas práticas de governança exigidas pelos órgãos de controle.

32. ENTENDIMENTO DO TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE (TCE-RN)

O TCE-RN, em sua atuação fiscalizatória sobre contratações públicas municipais e estaduais, tem consolidado entendimento no sentido de que:

- O planejamento é etapa obrigatória e essencial à validade da contratação;
- A escolha da modalidade deve ser tecnicamente motivada;
- A Administração deve demonstrar a vantajosidade econômica e a adequação da solução adotada;
- A ausência de análise de mercado e de justificativa do modelo pode caracterizar falha de planejamento.

Em auditorias relacionadas à aquisição de gêneros alimentícios e à execução do PNAE, o Tribunal tem enfatizado:

- A necessidade de evitar compras emergenciais;
- A importância da pesquisa de preços com base em múltiplas fontes;
- A obrigação de demonstrar compatibilidade entre preços contratados e valores praticados no mercado.

33. ADEQUAÇÃO DO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS ÀS DIRETRIZES DO TCE-RN

A adoção do Sistema de Registro de Preços, nos termos do art. 82 da Lei nº 14.133/2021, mostra-se alinhada às orientações do TCE-RN, especialmente porque:

I – Reforça o Planejamento

O SRP decorre de levantamento prévio de demanda anual estimada, com definição de quantitativos máximos, permitindo maior previsibilidade orçamentária. II – Mitiga Riscos de Improriedades

Reduz a necessidade de contratações emergenciais, frequentemente apontadas pelos Tribunais de Contas como indício de falha de planejamento. III – Promove Economicidade Comprovável

A disputa eletrônica amplia a competitividade e tende à redução dos preços unitários, atendendo ao dever de busca da proposta mais vantajosa. IV – Garante Continuidade do Serviço Essencial

No contexto do PNAE, a alimentação escolar é serviço essencial, e o SRP assegura abastecimento regular, evitando interrupções.

34. DEMONSTRAÇÃO OBJETIVA DE VANTAJOSIDADE – PERSPECTIVA DO CONTROLE EXTERNO

Para fins de controle e eventual auditoria, esta contratação apresenta:

- Análise comparativa entre soluções com e sem SRP;
- Identificação da variação de preços praticados no mercado;
- Estimativa de economia potencial;
- Fundamentação técnica da escolha da modalidade pregão eletrônico;
- Avaliação dos impactos logísticos (estoque e perecibilidade).

Esses elementos atendem ao padrão de motivação exigido pelo TCE-RN, reforçando:

- A transparência do processo decisório;
- A racionalidade administrativa;
- A conformidade com os princípios da eficiência e economicidade.

35. SEGURANÇA JURÍDICA DA SOLUÇÃO ADOTADA

A adoção do Pregão Eletrônico com Sistema de Registro de Preços:

- Está expressamente prevista na legislação vigente;
- É compatível com a natureza comum dos gêneros alimentícios;
- Demonstra alinhamento com práticas reconhecidas como adequadas pelo controle externo;
- Evidencia planejamento suficiente para afastar riscos de sobre-preço, fracionamento indevido ou descontinuidade do serviço.

Assim, a solução proposta atende às exigências de legalidade, motivação e vantajosidade, conferindo robustez técnica e segurança jurídica à contratação, sob a perspectiva do Tribunal de Contas do Estado do Rio Grande do Norte.

36. CONCLUSÃO

Diante da natureza comum do objeto, da possibilidade de definição objetiva das especificações, da ampla oferta no mercado e da necessidade de maximização da competitividade e economicidade, conclui-se que a modalidade Pregão, na forma eletrônica, revela-se a solução juridicamente adequada e tecnicamente mais vantajosa para a Administração Pública.

A escolha da modalidade encontra respaldo na legislação vigente e está alinhada aos princípios da eficiência, da economicidade e da seleção da proposta mais vantajosa para a Administração.

A comparação evidencia que a adoção do **Sistema de Registro de Preços**, aliado ao pregão eletrônico, proporciona:

- Redução objetiva de custos diretos (preço e perdas);
- Redução de custos indiretos administrativos;
- Racionalização de estoques;
- Flexibilidade gerencial às unidades escolares;
- Mitigação de riscos de desabastecimento;
- Maior eficiência na aplicação dos recursos públicos.

Do ponto de vista técnico, econômico e operacional, o **cenário com SRP demonstra superioridade estrutural e maior aderência às necessidades contínuas e variáveis do**

PNAE. Após a análise detalhada das alternativas, critérios técnicos e econômicos e variação de preços praticados no mercado, conclui-se que:

- a) O pregão eletrônico com Sistema de Registro de Preços apresenta **a solução mais vantajosa à Administração**, promovendo maior economicidade, flexibilidade e segurança na contratação continuada de gêneros alimentícios para o PNAE;
- b) O instrumento proporciona **melhor gerenciamento de custos, alinhado ao perfil de demanda e às especificidades dos itens alimentícios**, especialmente aqueles de maior perecibilidade.
- c) Os critérios adotados nesta análise - competitividade, previsão de demanda, variação de preços, qualidade dos produtos e capacidade de atendimento - garantem a escolha da solução que maximiza a eficiência da contratação.

Diante da fundamentação apresentada, conclui-se que:

- O modelo adotado está alinhado às exigências da Lei nº 14.133/2021;
- Atende às boas práticas de governança recomendadas pelo TCE-RN;
- Demonstra vantajosidade econômica mensurável;
- Mitiga riscos apontados recorrentemente em auditorias de contratações públicas.

A solução evidencia planejamento adequado, justificativa técnica consistente e aderência aos princípios constitucionais da Administração Pública, fortalecendo a legitimidade do procedimento perante eventual análise de controle externo.

37. SETOR (ES) REQUISITANTE (S):

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

38. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO PARA O ATENDIMENTO DA NECESSIDADE A QUE SE DESTINA.

Tendo em vista o preceito de assegurar e garantir a alimentação adequada aos escolares matriculados na rede estadual de ensino jurisdicionado a 6ª DIREC/Macau através da aquisição de gêneros alimentícios objeto deste ETP, alimentos os quais atendam aos requisitos técnicos/específicos solicitados, desde a economicidade, eficácia, eficiência e melhor aproveitamento dos recursos financeiros da administração pública.

Considerando além da obrigatoriedade, esta futura contratação atende a necessidade a que se destina, onde 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.

39. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE:

A presente contratação para a aquisição de alimentos se mostra plenamente viável, conforme os termos estabelecidos neste Estudo Técnico Preliminar, e em conformidade com o inciso XIII, art. 7º da IN 40 de 22 de maio de 2020, da SEGES/ME. Esta avaliação baseia-se em uma análise técnica e econômica detalhada, que evidencia a necessidade desta contratação para o atendimento dos alunos no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

No processo de análise, a escolha pela aquisição também se fundamenta na garantia de preços negociados em licitação, assegurando assim a economicidade e a agilidade na entrega dos produtos, que são essenciais para o bom funcionamento do PNAE nas unidades de alimentação escolar.

Do ponto de vista legal, a contratação atende rigorosamente às normas e diretrizes estabelecidas, estando alinhada com os princípios da Administração Pública, tais como a eficiência, transparência e responsabilidade. Além disso, os benefícios esperados incluem a melhoria da qualidade do ambiente escolar, a segurança alimentar dos alunos e o fortalecimento das ações do PNAE, que desempenha um papel crucial na promoção da saúde e do aprendizado dos estudantes.

As memórias de cálculo e documentos que dão suporte, consideram interdependências com outras contratações, possibilitando economia de escala e encontram-se dispostas nos autos do processo como anexos que corroboram à fundamentação da necessidade. O plano de implementação prevê a entrega dos alimentos em todas as unidades escolares requisitantes, garantindo que as condições ideais para a alimentação dos alunos sejam restabelecidas de forma célere e eficaz.

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.

O plano de implementação prevê a entrega em todas as unidades escolares requisitantes, garantindo que as condições ideais para a alimentação dos alunos sejam restabelecidas de forma célere e eficaz.

Concluindo, esta equipe de planejamento declara viável esta contratação com base no presente Estudo Técnico Preliminar. A solução proposta não só atende de maneira eficiente e econômica às necessidades identificadas, como também contribui significativamente para a melhoria da qualidade da educação pública no Estado, reforçando o compromisso da Administração com o bem-estar dos alunos e o desempenho escolar.

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

Edileide da Costa Pinto
Diretora da 4ª DRAE Natal/RN

Talita Fernanda Teixeira de Oliveira
CRN-6/42426
Quadro Técnico da 4ª DRAE/SUASE/SEEC

ANEXO II

Minuta da Ata do Registro de Preços

PREGÃO ELETRÔNICO nº 90009/2026

O Estado do Rio Grande do Norte, por intermédio da SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO, 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 6ª DIREC em Macau/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 da Secretária de Estado da Educação, do Esporte e do Lazer.
- 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 João Câmara/RN, como domicílio legal, para qualquer procedimento recorrente do cumprimento do contrato ou de instrumento equivalente.

Por estarem de acordo, assinam a presente Ata:

Secretária de Estado da Educação, do Esporte e do Lazer

FORNECEDOR

Anexo da Ata de Registro de Preços

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90009/2026

Considerando tratar-se de julgamento de licitação na modalidade de Pregão Eletrônico, tipo menor preçopor Item, **HOMOLOGO** a classificação das empresas conforme abaixo especificadas, objeto de publicação do julgamento no Diário Oficial do Estado, Edição de __/__/2025.

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

INFORMAÇÃO

Em decorrência do Programa Simplifica, criado pela Portaria SEEC/RN nº 151 de 13 janeiro de 2025, que tem como objetivo racionalizar o pagamento e a prestação de contas dos recursos do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), a minuta do contrato foi atualizada de acordo com as novas determinações em que o pagamento será efetuado pelas Diretorias Regionais de Alimentação Escolar – DRAEs

ANEXO III

MINUTA DO CONTRATO

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO, DA CULTURA, DO ESPORTE E DO LAZER

ESCOLA

ESTADUAL _____

CONTRATO DE FORNECIMENTO Nº _____/_____

Contrato de fornecimento que entre si celebram a Secretaria de Estado da Educação, do Esporte e do Lazer, neste ato representada pelo (a) **Diretor (a) da Unidade Escolar** _____, Sr. (a) _____, RG nº _____, CPF nº _____, com domicílio na _____ e a **Empresa** inscrita no CNPJ sob o nº _____, com sede à _____, 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 nos termos da Lei Federal nº. 14.133/ 2021, Lei Complementar Federal nº 123/ 2006, dos Decretos Estaduais nº 22.201/2011 e nº 32.449/ 2023, observadas as condições estabelecidas no ato convocatório e consoante as cláusulas que se seguem:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

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 _____, jurisdicionada à Diretoria Regional de Educação e Cultura _____ª DIREC.

Os gêneros alimentícios deverão ser entregues nesta Escola, no período de ____/____/____ a ____/____/____, conforme cronograma definido pelo (a) gestor (a) da unidade escolar.

CLÁUSULA SEGUNDA – PEDIDO E ENTREGA DO OBJETO

O pedido dos gêneros alimentícios será efetuado mediante solicitação da contratante e terá como base a necessidade do período, onde deverá ser entregue no prazo de 72 (setenta e duas) horas após a formalização do pedido, conforme anexo I deste contrato.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas decorrentes da presente licitação correrão 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 previsto no art. 75, da Lei 14.133/2021, em sua atual redação, conforme detalhamento abaixo:

Programa/Convênio: 002/2026 – PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE).

Fonte: 0.5.52 - Transferências de Recursos do FNDE Referentes ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

Programa de Trabalho/Subação: 18131.12.306.0302.134901 - Implementação e Fortalecimento do Programa de Alimentação Escolar.

Natureza de Despesa: 33.90.30 - Material de Consumo - Gêneros Alimentícios.

CLÁUSULA QUARTA – DO VALOR E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

O valor a ser pago será de R\$ _____ (_____) com recursos provenientes do Programa de Alimentação Escolar, mediante entrega de gêneros alimentícios pelo fornecedor à escola. Emissão de nota fiscal, certidões, recibo e romaneios assinados à DRAE.

I - A CONTRATANTE não aceitará cobrança bancária.

II - O pagamento será feito por meio de cartão magnético disponibilizado para a DRAE (Art. 8º, parágrafo único, Resolução CD/ FNDE nº 06/ 2020).

III - Todos os valores decorrentes do fornecimento dos Gêneros Alimentícios, objeto do Contrato, serão recebidos exclusivamente pela CONTRATADA.

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

V - Os valores serão considerados fixos e irrevogáveis.

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

CLÁUSULA QUINTA - DO RECEBIMENTO DO OBJETO:

I - A aceitação do objeto desta licitação somente será efetivada após ter sido o mesmo considerado satisfatório, pelo (a) gestor (a) ou funcionário responsável pelo recebimento dos produtos, ficando a empresa fornecedora obrigada a substituí-lo, em tempo hábil, sempre que ocorrer falha.

II - Caso o objeto contratado não esteja de acordo com as especificações solicitadas, o(s) mesmo(s) será (ão) recusado (s), cabendo à CONTRATADA substituí-lo(s) no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, por outro(s) que atenda (m) ao solicitado, sob pena de aplicação das sanções cabíveis.

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

IV - Periodicidade das entregas dos gêneros:

- a) Não Perecíveis – Mensal
- b) Frutas – Semanal
- c) Polpa de frutas – Quinzenal ou mensal
- d) Legumes / Temperos – Semanal
- e) Ovos, Queijo, Charque – Quinzenal
- f) Pães - Semanal
- g) Carnes – Quinzenal ou mensal

CLÁUSULA SEXTA - DA ENTREGA DOS ITENS:

I - Os itens deverão ser entregues nas Unidades Escolares da referida DIREC de acordo com os endereços constantes no anexo VIII do edital.

II - O abastecimento das unidades escolares seguirá um planejamento elaborado pelos gestores das mesmas com respectivos quantitativos e cronograma de entrega.

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

I - Prestar as informações e esclarecimentos atinentes ao objeto deste termo de referência, que venham ser solicitados pela empresa a ser contratada.

II - Impedir que terceiros, sem autorização, forneçam os gêneros alimentícios;

III - 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.

IV - Conferir os produtos no ato do recebimento. A unidade de ensino deverá devolver qualquer produto fornecido divergente das especificações e solicitar expressamente 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.

V - Efetuar o pagamento da Nota Fiscal ou fatura da Contratada, via DRAE.

VI - Aplicar à CONTRATADA as penalidades previstas na legislação pertinente, caso se comprove irregularidades através da Diretoria Regional de Alimentação Escolar.

CLÁUSULA OITAVA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

I - Fornecer os gêneros alimentícios do 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.

II - As despesas decorrentes do fornecimento dos gêneros alimentícios, e sua posterior devolução, caso seja necessária, serão de inteira responsabilidade da CONTRATADA.

III - As quantidades indicadas para este registro de preço são estimadas e servem como referência, podendo a contratante aumentá-las em até 25% (vinte e cinco por cento) ou diminuí-las, conforme suas necessidades.

IV - Fornecer os produtos até 72 (setenta e duas) horas após a solicitação pela Unidade de Ensino.

V - A empresa deverá dispor de condições adequadas para o armazenamento e distribuição dos produtos ofertados.

VI - A CONTRATADA deverá manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

CLÁUSULA NONA - DOS ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES:

A CONTRATADA obriga-se a aceitar os acréscimos ou supressões do objeto deste Contrato que se fizerem necessários, até o limite facultado pela regra do artigo 124 da Lei nº 14.133/2021.

CLÁUSULA DÉCIMA - DAS PENALIDADES:

Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133/2021, a Contratada que, no decorrer da contratação:

- a) Inexecução total ou parcialmente o contrato;
- b) Apresentar documentação falsa;
- c) Comportar-se de modo inidôneo;
- d) Cometer fraude fiscal;
- e) Descumprir qualquer dos deveres elencados no edital ou no contrato.

PARÁGRAFO PRIMEIRO - A contratada que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem acima ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

- a. Advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação;
- b. Multa:
 - b. 1.** Moratória de até **0,5% (meio por cento)** por dia de atraso injustificado sobre o valor da contratação, até o limite de **20 (vinte)** dias;
 - b. 2.** Compensatória de até **10% (dez por cento)** sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total ou parcial da obrigação assumida, podendo ser cumulada como multa moratória, desde que o valor cumulado das penalidades não supere o valor total do contrato.
- c. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o **Setor de Compras do Estado do Rio Grande do Norte**, pelo prazo de até 2 (dois) anos;
 - c.1.** Tal penalidade pode implicar suspensão de licitar e impedimento de contratar com qualquer órgão ou entidade da Administração Pública, seja nas esferas Federal, Estadual, do Distrito Federal ou Municipal conforme Parecer nº 88/2011/DECOR/CGU/AGU e Nota nº 205/2011/DECOR/CGU/AGU e Acórdãos nº 2.218/2011 e nº 3.858/2011, da 1ª Câmara do TCU.
- d. Impedimento de licitar e contratar com a União e descredenciamento no SICAF, pelo prazo de até 5 (cinco) anos;
- e. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Administração pelos prejuízos causados.

PARÁGRAFO SEGUNDO - A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.

PARÁGRAFO TERCEIRO - Também ficam sujeitas às penalidades de suspensão de licitar e impedimento de contratar e de declaração de inidoneidade, previstas no subitem anterior, as empresas ou profissionais que, em razão do contrato decorrente desta licitação:

- a) Tenham sofrido condenações definitivas por praticarem, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento dos tributos;
- b) Tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;
- c) Demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

PARÁGRAFO QUARTO - A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 14.133/2021.

PARÁGRAFO QUINTO - A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

PARÁGRAFO SEXTO - As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF

PARÁGRAFO SÉTIMO - As sanções aqui previstas são independentes entre si, podendo ser aplicadas isoladas ou, no caso das multas, cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis.

PARÁGRAFO OITAVO- As infrações e sanções relativas a atos praticados no decorrer da licitação estão previstas no termo.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA VIGÊNCIA:

I - O prazo de vigência da Ata de Registro de Preço poderá ser de até 1 (ano) ano, contado a partir da data da publicação da respectiva Ata de Registro de Preço, computados neste prazo as eventuais prorrogações de acordo com o Art. 84 da Lei 14.133/2021.

II - 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.

III - Na assinatura do contrato ou da Ata de Registro de Preços será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas neste edital, as quais deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência da Ata de Registro de Preços.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DA RESCISÃO:

A inexecução total ou parcial do contrato enseja sua rescisão pela **CONTRATANTE**, com as consequências previstas abaixo.

PARÁGRAFO PRIMEIRO – A rescisão contratual poderá ser:

I - Determinado por ato unilateral e escrito da **CONTRATANTE**, nos casos enumerados nos incisos III do art. 106 da Lei nº 14.133/93.

II - Amigável, por acordo entre as partes, mediante autorização escrita e fundamentada da autoridade competente, reduzida a termo no processo de licitação, desde que haja conveniência da **CONTRATANTE**.

III – Judicial nos termos da legislação.

PARÁGRAFO SEGUNDO – Constituem motivos para rescisão do contrato os previstos no art. 106 da Lei nº 14.133/2021.

PARÁGRAFO TERCEIRO - Em caso de rescisão art. 106 da Lei nº 14.133/2021, sem que haja culpa da **CONTRATADA**, será esta ressarcida dos prejuízos regularmente comprovados, quando os houver sofrido.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA VINCULAÇÃO:

I - Integram e complementam este termo de contrato, no que não o contraria, ato convocatório, a proposta final da contratada e demais documentos integrantes e constitutivos da licitação de que trata a cláusula anterior.

II – O contratado está vinculado ao edital do presente processo licitatório;

III – Aplicar-se-á à execução deste contrato e especialmente aos casos omissos a Lei 14.133/2021;

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DO FORO:

Fica eleito o foro da cidade de.....para dirimir quaisquer dúvidas que ocorrerem da execução do presente instrumento.

E por estarem justas e contratadas, as partes firmam o presente instrumento em 03 (três) vias de igual teor.

_____, _____ de _____ 2026.

Carimbo e assinatura do Gestor Escolar

Contratante:

Empresa

Contratado:

Visto do (a) Gestor Escolar

Lista dos Alimentos Adquiridos:

[illegible]

Laudo Esdra Pereira Batista

Equipe de Apoio

Lúcia Magna Gomes Pinheiro

Equipe de Apoio

Sandra Maria de Oliveira Souza e Araújo

Equipe de Apoio

O presente documento segue assinado pela Equipe de Apoio com fulcro na Portaria nº 3828/2025

ANEXO IV

PROPOSTA DE PREÇOS

NOME DA EMPRESA: _____

CNPJ: _____

INSC. ESTADUAL: _____

Ao Setor de Licitação da SEEC

PREGÃO ELETRÔNICO nº 90009/2026 - 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 6ª Diretoria Regional de Educação e Cultura em Macau/RN, conforme especificações apresentadas no Termo de Referência - anexo I deste Edital.

Prezados Senhores,

Atendendo à solicitação feita através do Pregão Eletrônico nº 90009/2026, 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