EXCLUSIVO PARA EPP/ME

EDITAL

PREGÃO ELETRÔNICO: 170/2026

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 13ª Diretoria Regional de Educação e Cultura em Apodi/RN, conforme especificações apresentadas no Termo de Referência - anexo I deste Edital.

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO

R$ 1.577.261,52 (hum milhão quinhentos e setenta e sete mil duzentos e sessenta e um reais e cinquenta e dois centavos).

DATA DA SESSÃO PÚBLICA: Dia 15/09/2026 – 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 CONTRAÇÃO
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 170/2026

(Processo Administrativo n° 00410048.000273/2026-97)

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 13ª Diretoria Regional de Educação e Cultura em Apodi/RN, conforme especificações apresentadas no Termo de Referência - anexo I deste Edital.

1.2. A licitação será dividida em **73** (setenta e três) 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, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 72 e 73**.

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	UND.	QTD.	VLR MÉDIO UNITÁRIO – R$	VLR MÉDIO TOTAL – R$
1	**Açafrão**, em pó, com cheiro, cor e sabor próprio. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, peso líquido de 50g, marca do fabricante e prazo de validade.	Pacote (50g)	792	6,14	4.862,88

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	2.628	5,68	14.927,04
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)	2.016	15,60	31.449,60
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)	660	8,89	5.867,40
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	9.216	6,83	62.945,28
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	8.352	7,03	58.714,56
7	**Aveia**, em flocos, integral, rica em fibras. Embalagem com identificação do produto, peso líquido de 170g e com prazo de validade.	Caixa (170g)	2.232	6,76	15.088,32
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)	5.220	6,03	31.476,60
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)	8.676	7,16	62.120,16
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)	8.676	5,59	48.498,84
11	**Cacau**, em pó, 100%, embalagem com identificação do produto, peso líquido de 200g e com prazo de validade.	Caixa (200g)	792	27,35	21.661,20

12	**Café em pó**, torrado e moído, embalagem, com prazo de validade e peso líquido de 250g.	Pacote (250g)	396	18,72	7.413,12
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)	1.440	2,26	3.254,40
14	**Farinha de mandioca**, grupo seca, subgrupo fina, tipo 1, embalagem contendo peso líquido de 1kg, e prazo de validade.	Kg	384	7,02	2.695,68
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 liquido, de acordo com a Portaria 354/96 – Anvisa e Portaria 74/94 do MS/SNVS.	Kg	768	6,70	5.145,60
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	1.332	8,54	11.375,28
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	1.080	7,66	8.272,80
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	816	7,80	6.364,80
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)	8.772	2,78	24.386,16
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 (500m)	120	8,30	996,00

21	**Leite de vaca em pó, integral**, embalagem aluminizada, com identificação do produto, peso líquido 200g e prazo de validade.	Pacote (200g)	13.872	9,51	131.922,72
22	**Louro**, em pó, acondicionado em embalagem plástica com peso líquido de 10g, com identificação do produto e marca do fabricante.	Pacote (10g)	156	5,95	928,20
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)	12.780	4,14	52.909,20
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)	384	29,34	11.266,56
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)	1.548	5,48	8.483,04
26	**Óleo comestível vegetal de soja**, refinado, sem colesterol. Garrafa com peso líquido de 900ml e prazo de validade.	Garrafa (900ml)	540	9,23	4.984,20
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)	24	10,57	253,68
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)	216	10,10	2.181,60
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	Pacote (400g)	948	6,80	6.446,40

	400g e prazo de validade.				
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)	948	6,73	6.380,04
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	12	2,46	29,52
32	**Vinagre**, de álcool, com acidez mínima de 4%, garrafa plástica com 500ml e com prazo de validade.	Garrafa (500ml)	360	2,67	961,20
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	10.116	7,67	77.589,72
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	528	3,92	2.069,76
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	192	38,54	7.399,68
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	5.052	5,77	29.150,04

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	528	6,31	3.331,68
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	1.524	5,92	9.022,08
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	792	6,02	4.767,84
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	792	5,46	4.324,32
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	888	9,24	8.205,12
42	**Chuchu**, de primeira, apresentando grau de maturação intermediaria 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	48	6,67	320,16

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	144	3,17	456,48
44	**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	384	5,70	2.188,80
45	**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	3.816	7,74	29.535,84
46	**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	48	13,98	671,04
47	**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	5.028	15,05	75.671,40
48	**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	636	5,68	3.612,48
49	**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	2.568	5,17	13.276,56

50	**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	3.072	6,87	21.104,64
51	**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	1.068	10,69	11.416,92
52	**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	3.096	5,96	18.452,16
53	**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	1.968	6,01	11.827,68
54	**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	324	7,36	2.384,64
55	**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	768	7,42	5.698,56
56	**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	408	34,60	14.116,80
57	**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	Kg	2.088	41,26	86.150,88

	estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou federal (SIF).				
58	**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	1.584	38,38	60.793,92
59	**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	1.068	36,32	38.789,76
60	**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	372	43,06	16.018,32
61	**Carne bovina, tipo carne de sol**, **tipo acém**, resfriada, de consistência firme com cor, cheiro e sabor próprios, acondicionada em embalagem própria contendo peso líquido de 1kg a 3kg, transparente, atóxica, não violada, resistente e **à vácuo**. A embalagem deve garantir a integridade do produto até o momento do consumo. Com etiqueta de identificação do produto, peso, prazo de validade serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou federal (SIF).	Kg	1.068	43,65	46.618,20
62	**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 desgelo uma consistência firme e compacta,	Kg	1.848	16,25	30.030,00

	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).				
63	**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	336	20,06	6.740,16
64	**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 unidades	1.644	21,39	35.165,16
65	**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 desgelo 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	3.312	19,48	64.517,76

66	**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	636	35,40	22.514,40
67	**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	1.320	15,02	19.826,40
68	**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	1.908	15,66	29.879,28
69	**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	2.004	12,06	24.168,24
70	**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	2.004	14,44	28.937,76
71	**Polpa de fruta, sabor caju**, 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	1.068	12,19	13.018,92
72	**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	2.004	12,07	24.188,28
73	**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	1.560	12,21	19.047,60

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, por meio de certificado digital conferido pela infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP Brasil.

3.3. Os interessados deverão atender às condições exigidas no cadastramento no SICAF até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas.

3.4. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

3.5. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

3.6. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

3.7. Como condição para participação no Pregão, o licitante assinalará “sim” ou “não” em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:

3.7.1. que cumpre os requisitos estabelecidos no art. 3º da LC Federal nº 123/2006, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecidos em seus arts. 42 a 49;

3.7.2. que inexistam fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

3.7.3. que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do art. 7º, XXXIII, da Constituição;

3.7.4. que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

3.7.5. que os serviços são prestados nas empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoas com deficiência ou para reabilitados da

Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213/1991.

3.8. Poderá participar desta licitação consórcio de empresas, nos termos da Lei nº 14.133/2021 e deste edital, aos quais sertão 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 7°, 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 3° 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) superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

6.12.3. No procedimento de que trata o subitem supra, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.

6.12.4. Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

6.12.5. Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

6.13. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “fechado e aberto”, poderão participar da etapa aberta somente os licitantes que apresentarem a proposta de menor preço/ maior percentual de desconto e os das propostas até 10% (dez por cento) superiores/inferiores àquela, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, até o encerramento da sessão e eventuais prorrogações.

6.13.1. Não havendo pelo menos 3 (três) propostas nas condições definidas no item 6.13, poderão os licitantes que apresentaram as três melhores propostas, consideradas as empatadas, oferecer novos lances sucessivos.

6.13.2. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

6.13.3. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

6.13.4. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.

6.13.5. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

6.13.6. Após o reinício previsto no subitem supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

6.14. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

6.15. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

6.16. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

6.17. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

6.18. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

6.19. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

6.20. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

6.20.1. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

6.20.2. A melhor classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

6.20.3. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes

microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

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

6.21. Será assegurado o direito de preferência previsto no artigo 3º da Lei nº 8.248, de 1991, conforme procedimento estabelecido nos artigos 5° e 8° do Decreto n° 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 foro 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 n° 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 JuntaComercial da respectiva sede;

7.22.2. Em se tratando de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br;

7.22.3. No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

7.22.4. No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

7.22.5. No caso de microempresa ou empresa de pequeno porte: certidão expedida pela Junta Comercial ou pelo Registro Civil das Pessoas Jurídicas, conforme o caso, que comprove a condição de microempresa ou empresa de pequeno porte, segundo determinado pelo Departamento de Registro Empresarial e Integração – DREI;

7.22.6. Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício, ou

7.22.7. No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização; e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;

7.22.8. No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta

Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei n.º 5.764, de 1971.

7.23. REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA:

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

7.24. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

7.24.1. Certidão Negativa de falência ou recuperação judicial expedida pelo distribuidor judicial da sede da licitante. Este Item se aplica às Microempresas ou Empresas de Pequeno Porte, nos termos do Dec. Estadual 19.938/2007;
7.24.2. Apresentar Balanço Patrimonial e demonstrações contábeis do exercício social anterior, já exigíveis e apresentadas na forma da Lei ou documentação equivalente, que comprove a boa situação financeira da

empresa, vedada sua substituição por balancetes ou balanços provisórios.

7.24.3. De acordo com a Súmula 289 do TCU, a exigência de índices contábeis de liquidez deve estar justificada no processo da licitação, conter parâmetros atualizados de mercado e atender à complexidade da obra ou serviço, sendo vedado o uso de índice cuja fórmula inclua rentabilidade ou lucratividade. Logo, no presente certame, a comprovação da boa situação econômico-financeira da empresa será apurada pelo Índice de Liquidez Corrente – calculado pela fórmula abaixo, julgada habilitada à empresa que obtiver a pontuação final maior ou igual a 1,0 (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 análise contábeis, não restringindo a ampla concorrência.

8. DA GARANTIA DA CONTRAÇÃO

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 anexo deste termo de referência.

10.2. Os gêneros alimentícios serão entregues nas escolas da rede estadual de ensino, jurisdicionadas a 13ª DIREC de Apodi, nos munícipios de Apodi, Caraúbas, Felipe Guerra, Severiano Melo, Itaú, Rodolfo Fernandes e Tabuleiro Grande, conforme anexo deste Edital contendo os 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 deste 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 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.

10.8. 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.

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 em 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, DO PAGAMENTO E DO REAJUSTE

12.1. 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.

12.2. 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.

12.3. De acordo com os Itens 18, 19 e 20 do Termo de Referência – anexo I deste Edital.

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 esse 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

17.1. 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: licitacaoseec@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 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).

20.2 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).

20.3 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).

20.4 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).

20.5 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).

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 *whastsapp* 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 as 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 aumenta-las em até (25%) ou diminuí-las, conforme suas necessidades.

21.24. Informar a Comissão Permanente de Licitação – CPL/ SEEC em sua proposta conta bancária, agência, e-mail, fax e telefone, CPF e RG do dirigente, como também, o e-mail, telefone fixo e celular atualizados, assim como o nome do responsável pelo fornecimento dos produtos.

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, 28 de agosto de 2026.

Ana Santana Alves de Medeiros
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 00410048.000273/2026-97

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 13ª Diretoria Regional de Educação - 13ª DIREC de Apodi, nos termos das tabelas abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

QUANTITATIVO TOTAL PREVISTO DE NECESSIDADE DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA IMPLEMENTAÇÃO DO PNAE NAS ESCOLAS DA REDE ESTADUAL DE ENSINO JURISDICIONADAS À 13ª DIREC/APODI

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QTD.	VLR MÉDIO UNITÁRIO LOCAL	VLR MÉDIO TOTAL – R$
1	**Açafrão**, em pó, com cheiro, cor e sabor próprio. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, peso líquido de 50g, marca do fabricante e prazo de validade.	Pacote (50g)	792	6,14	4.862,88
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	2628	5,68	14.927,04
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)	2016	15,60	31.449,60
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)	660	8,89	5.867,40
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	9216	6,83	62.945,28
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	8352	7,03	58.714,56
7	**Aveia**, em flocos, integral, rica em fibras. Embalagem com identificação do produto, peso líquido de 170g e com prazo de validade.	Caixa (170g)	2232	6,76	15.088,32
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)	5220	6,03	31.476,60
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)	8676	7,16	62.120,16

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)	8676	5,59	48.498,84
11	**Cacau**, em pó, 100%, embalagem com identificação do produto, peso líquido de 200g e com prazo de validade.	Caixa (200g)	792	27,35	21.661,20
12	**Café em pó**, torrado e moído, embalagem, com prazo de validade e peso líquido de 250g.	Pacote (250g)	396	18,72	7.413,12
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)	1440	2,26	3.254,40
14	**Farinha de mandioca**, grupo seca, subgrupo fina, tipo 1, embalagem contendo peso líquido de 1kg, e prazo de validade.	Kg	384	7,02	2.695,68
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 liquido, de acordo com a Portaria 354/96 – Anvisa e Portaria 74/94 do MS/SNVS.	Kg	768	6,70	5.145,60
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	1332	8,54	11.375,28
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	1080	7,66	8.272,80
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	816	7,80	6.364,80
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)	8772	2,78	24.386,16
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 (500m)	120	8,30	996,00
21	**Leite de vaca em pó, integral**, embalagem aluminizada, com identificação do produto, peso líquido 200g e prazo de validade.	Pacote (200g)	13872	9,51	131.922,72
22	**Louro**, em pó, acondicionado em embalagem plástica com peso líquido de 10g, com identificação do produto e marca do fabricante.	Pacote (10g)	156	5,95	928,20
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)	12780	4,14	52.909,20
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,	Embalagem (500g)	384	29,34	11.266,56

	atóxica, com identificação do produto e do fabricante, data de fabricação e de validade e peso líquido.				
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)	1548	5,48	8.483,04
26	**Óleo comestível vegetal de soja**, refinado, sem colesterol. Garrafa com peso líquido de 900ml e prazo de validade.	Garrafa (900ml)	540	9,23	4.984,20
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)	24	10,57	253,68
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)	216	10,10	2.181,60
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)	948	6,80	6.446,40
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)	948	6,73	6.380,04
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	12	2,46	29,52
32	**Vinagre**, de álcool, com acidez mínima de 4%, garrafa plástica com 500ml e com prazo de validade.	Garrafa (500ml)	360	2,67	961,20
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	10116	7,67	77.589,72
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	528	3,92	2.069,76
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	192	38,54	7.399,68
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	Kg	5052	5,77	29.150,04

	transporte.				
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	528	6,31	3.331,68
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	1524	5,92	9.022,08
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	792	6,02	4.767,84
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	792	5,46	4.767,84
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	888	9,24	8.205,12
42	**Chuchu**, de primeira, apresentando grau de maturação intermediaria 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	48	6,67	320,16
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	144	3,17	456,48
44	**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	384	5,70	2.188,80
45	**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	3816	7,74	29.535,84
46	**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	48	13,98	671,04
	Maçã nacional, de primeira qualidade, graúda,				

47	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	5028	15,05	75.671,40
48	**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	636	5,68	3.612,48
49	**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	2568	5,17	13.276,56
50	**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	3072	6,87	21.104,64
51	**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	1068	10,69	11.416,92
52	**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	3096	5,96	18.452,16
53	**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	1968	6,01	11.827,68
54	**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	324	7,36	2.384,64
55	**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	768	7,42	5.698,56
56	**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	408	34,60	14.116,80
57	**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	2088	41,26	86.150,88

58	**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	1584	38,38	60.793,92
59	**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	1068	36,32	38.789,76
60	**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	372	43,06	16.018,32
61	**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	1068	43,65	46.618,20
62	**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 desgelo 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	1848	16,25	30.030,00
63	**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	336	20,06	6.740,16

64	**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 unidades	1644	21,39	35.165,16
65	**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 desgelo 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	3312	19,48	64.517,76
66	**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	636	35,40	22.514,40
67	**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	1320	15,02	19.826,40
68	**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	1908	15,66	29.879,28
69	**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	2004	12,06	24.168,24
70	**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	2004	14,44	28.937,76
71	**Polpa de fruta, sabor caju**, 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	1068	12,19	13.018,92
72	**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	2004	12,07	24.188,28
73	**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	1560	12,21	19.047,60

QUANTITATIVO TOTAL PREVISTO DE NECESSIDADE DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA IMPLEMENTAÇÃO DO PNAE NAS ESCOLAS DA REDE ESTADUAL DE ENSINO JURISDICIONADAS À 13ª DIREC/APODI POR MUNICÍPIO

ÓRGÃO GERENCIADOR: 13ª DIREC – APODI									
MUNICÍPIO: APODI									
NÚMERO TOTAL DE ALUNOS: 2.172									
ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIF.	UNIDADE DE MEDIDA	PER CAPITA ALUNO (G/ML)	REQUISIÇÃO MÍNIMA ANUAL	REQUISIÇÃO MÁXIMA ANUAL	ESTIMATIVA DE ENTREGA MENSAL	ESTIMATIVA DE ENTREGA QUINZENAL	ESTIMATIVA DE ENTREGA SEMANAL	QUANTIDADE TOTAL ANUAL
1	Açafrão	Pacote (50g)	10	330	396	39,6	19,8	9,9	396
2	Açúcar cristal	Kg	10	1130	1356	135,6	67,8	33,9	1356
3	Adoçante dietético	Embalagem (75ml)	5	860	1032	103,2	51,6	25,8	1032
4	Amido de milho	Caixa (500g)	1,0	330	396	39,6	19,8	9,9	396
5	Arroz parboilizado	Kg	30	3570	4284	428,4	214,2	107,1	4284
6	Arroz polido	Kg	30	3210	3852	385,2	192,6	96,3	3852
7	Aveia, em flocos	Caixa (170g)	15	940	1128	112,8	56,4	28,2	1128
8	Biscoito doce, tipo rosquinha	Pacote (300g)	30	2300	2760	276	138	69	2760
9	Biscoito doce, tipo Maria	Pacote (350g)	30	3710	4452	445,2	222,6	111,3	4452
10	Biscoito salgado	Pacote (350g)	30	3710	4452	445,2	222,6	111,3	4452
11	Cacau	Caixa (200g)	5	330	396	39,6	19,8	9,9	396
12	Café em pó	Pacote (250g)	7,0	150	180	18	9	4,5	180
13	Colorau	Pacote (100g)	0,50	610	732	73,2	36,6	18,3	732
14	Farinha de mandioca	Kg	5,0	160	192	19,2	9,6	4,8	192
15	Farinha de trigo	Kg	20	310	372	37,2	18,6	9,3	372
16	Feijão, tipo macassar	Kg	20	510	612	61,2	30,6	15,3	612
17	Feijão, tipo carioquinha	Kg	20	390	468	46,8	23,4	11,7	468
18	Feijão, tipo preto	Kg	30	300	360	36	18	9	360
19	Flocão de milho	Pacote (500g)	35	3810	4572	457,2	228,6	114,3	4572
20	Leite de coco	Garrafa (500m)	5,0	40	48	4,8	2,4	1,2	48
21	Leite de vaca em pó, integral	Pacote (200g)	22	6120	7344	734,4	367,2	183,6	7344
22	Louro	Pacote (10g)	0,10	50	60	6	3	1,5	60
23	Macarrão, tipo espaguete	Pacote (400g)	30	5130	6156	615,6	307,8	153,9	6156
24	Manteiga com sal	Embalagem (500g)	1,0	140	168	16,8	8,4	4,2	168
25	Milho, para o preparo de mungunzá	Pacote (500g)	30	550	660	66	33	16,5	660
26	Óleo comestível vegetal de soja	Garrafa (900ml)	1,0	200	240	24	12	6	240
27	Orégano desidratado,	Pacote (100g)	0,1	10	12	1,2	0,6	0,3	12
28	Pimenta do reino	Pacote (50g)	0,1	90	108	10,8	5,4	2,7	108
29	Proteína texturizada de soja, granulada, de cor clara	Pacote (400g)	5,0	390	468	46,8	23,4	11,7	468
30	Proteína texturizada de soja, granulada, de cor escura	Pacote (400g)	5,0	390	468	46,8	23,4	11,7	468
31	Sal	Kg	0,3	10	12	1,2	0,6	0,3	12
32	Vinagre	Garrafa (500ml)	1,0	140	168	16,8	8,4	4,2	168
33	Abacaxi	UND	200	4320	5184	518,4	259,2	129,6	5184
34	Alface, tipo lisa	UND	10	190	228	22,8	11,4	5,7	228
35	Alho, bulbo in natura	Kg	0,50	90	108	10,8	5,4	2,7	108
36	Banana, tipo Pacovan	Kg	50	1960	2352	235,2	117,6	58,8	2352
37	Batata doce	Kg	10	190	228	22,8	11,4	5,7	228
38	Batata inglesa	Kg	5,0	570	684	68,4	34,2	17,1	684
39	Beterraba	Kg	10	330	396	39,6	19,8	9,9	396
40	Cebola branca	Kg	2,0	330	396	39,6	19,8	9,9	396
41	Cenoura	Kg	5,0	360	432	43,2	21,6	10,8	432
42	Chuchu	Kg	5,0	20	24	2,4	1,2	0,6	24
43	Coentro	UND	0,50	50	60	6	3	1,5	60
44	Jerimum de leite	Kg	5,0	160	192	19,2	9,6	4,8	192
45	Laranja, tipo Pêra	Kg	50	1700	2040	204	102	51	2040
46	Limão, tipo Taiti	Kg	1,0	30	36	3,6	1,8	0,9	36
47	Maçã nacional	Kg	100	2140	2568	256,8	128,4	64,2	2568
48	Macaxeira	Kg	10	250	300	30	15	7,5	300
49	Mamão, tipo formosa	Kg	50	1080	1296	129,6	64,8	32,4	1296
50	Manga, tipo espada	Kg	80	1260	1512	151,2	75,6	37,8	1512
51	Maracujá	Kg	40	420	504	50,4	25,2	12,6	504
52	Melancia	Kg	80	1280	1536	153,6	76,8	38,4	1536
53	Melão, tipo japonês	Kg	50	820	984	98,4	49,2	24,6	984
54	Pimentão verde	Kg	1,0	130	156	15,6	7,8	3,9	156
55	Tomate	Kg	2,0	310	372	37,2	18,6	9,3	372
56	Queijo, tipo muçarela	Kg	15	160	192	19,2	9,6	4,8	192
57	Carne bovina, tipo acém	Kg	20	820	984	98,4	49,2	24,6	984
58	Carne bovina, moída, tipo acém	Kg	20	660	792	79,2	39,6	19,8	792
59	Carne bovina, tipo músculo	Kg	20	460	552	55,2	27,6	13,8	552
60	Carne de charque	Kg	5,0	170	204	20,4	10,2	5,1	204
61	Carne bovina, tipo carne de sol, tipo acém	Kg	20	460	552	55,2	27,6	13,8	552
62	Coxa e sobrecoxa de frango	Kg	40	810	972	97,2	48,6	24,3	972
63	Fígado bovino	Kg	25	130	156	15,6	7,8	3,9	156
64	Ovo de galinha	Caixa c/ 30 unidades	25	700	840	84	42	21	840
65	Peito de frango	Kg	25	1420	1704	170,4	85,2	42,6	1704
66	Peixe, tipo filé de merluza	Kg	25	230	276	27,6	13,8	6,9	276
67	Pão, tipo cachorro quente	Kg	50	590	708	70,8	35,4	17,7	708
68	Pão, tipo francês	Kg	50	770	924	92,4	46,2	23,1	924
69	Polpa de fruta, sabor acerola	Kg	40	850	1020	102	51	25,5	1020
70	Polpa de fruta, sabor cajá	Kg	40	850	1020	102	51	25,5	1020
71	Polpa de fruta, sabor caju	Kg	40	420	504	50,4	25,2	12,6	504
72	Polpa de fruta, sabor goiaba	Kg	40	850	1020	102	51	25,5	1020
73	Polpa de fruta, sabor manga	Kg	40	640	768	76,8	38,4	19,2	768

ÓRGÃO GERENCIADOR: 13ª DIREC – APODI
MUNICÍPIO: CARAÚBAS
NÚMERO TOTAL DE ALUNOS: 1.214

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIF.	UNIDADE DE MEDIDA	PER CAPITA ALUNO (G/ML)	REQUISIÇÃO MÍNIMA ANUAL	REQUISIÇÃO MÁXIMA ANUAL	ESTIMATIVA DE ENTREGA MENSAL	ESTIMATIVA DE ENTREGA QUINZENAL	ESTIMATIVA DE ENTREGA SEMANAL	QUANTIDADE TOTAL ANUAL
1	Açafrão	Pacote (50g)	10	200	240	24	12	6	240
2	Açúcar cristal	Kg	10	620	744	74,4	37,2	18,6	744
3	Adoçante dietético	Embalagem (75ml)	5	490	588	58,8	29,4	14,7	588
4	Amido de milho	Caixa (500g)	1,0	70	84	8,4	4,2	2,1	84
5	Arroz parboilizado	Kg	30	2320	2784	278,4	139,2	69,6	2784
6	Arroz polido	Kg	30	2120	2544	254,4	127,2	63,6	2544
7	Aveia, em flocos	Caixa (170g)	15	540	648	64,8	32,4	16,2	648
8	Biscoito doce, tipo rosquinha	Pacote (300g)	30	1210	1452	145,2	72,6	36,3	1452
9	Biscoito doce, tipo Maria	Pacote (350g)	30	2080	2496	249,6	124,8	62,4	2496
10	Biscoito salgado	Pacote (350g)	30	2080	2496	249,6	124,8	62,4	2496
11	Cacau	Caixa (200g)	5	200	240	24	12	6	240
12	Café em pó	Pacote (250g)	7,0	100	120	12	6	3	120
13	Colorau	Pacote (100g)	0,50	340	408	40,8	20,4	10,2	408
14	Farinha de mandioca	Kg	5,0	90	108	10,8	5,4	2,7	108
15	Farinha de trigo	Kg	20	200	240	24	12	6	240
16	Feijão, tipo macassar	Kg	20	330	396	39,6	19,8	9,9	396
17	Feijão, tipo carioquinha	Kg	20	270	324	32,4	16,2	8,1	324
18	Feijão, tipo preto	Kg	30	210	252	25,2	12,6	6,3	252
19	Flocão de milho	Pacote (500g)	35	2080	2496	249,6	124,8	62,4	2496
20	Leite de coco	Garrafa (500m)	5,0	30	36	3,6	1,8	0,9	36
21	Leite de vaca em pó, integral	Pacote (200g)	22	3270	3924	392,4	196,2	98,1	3924
22	Louro	Pacote (10g)	0,10	40	48	4,8	2,4	1,2	48
23	Macarrão, tipo espaguete	Pacote (400g)	30	3230	3876	387,6	193,8	96,9	3876
24	Manteiga com sal	Embalagem (500g)	1,0	100	120	12	6	3	120
25	Milho, para o preparo de mungunzá	Pacote (500g)	30	410	492	49,2	24,6	12,3	492
26	Óleo comestível vegetal de soja	Garrafa (900ml)	1,0	140	168	16,8	8,4	4,2	168
27	Orégano desidratado,	Pacote (100g)	0,1	10	12	1,2	0,6	0,3	12
28	Pimenta do reino	Pacote (50g)	0,1	50	60	6	3	1,5	60
29	Proteína texturizada de soja, granulada, de cor clara	Pacote (400g)	5,0	230	276	27,6	13,8	6,9	276
30	Proteína texturizada de soja, granulada, de cor escura	Pacote (400g)	5,0	230	276	27,6	13,8	6,9	276
31	Sal	Kg	0,3	0	0	0	0	0	0
32	Vinagre	Garrafa (500ml)	1,0	90	108	10,8	5,4	2,7	108
33	Abacaxi	UND	200	2430	2916	291,6	145,8	72,9	2916
34	Alface, tipo lisa	UND	10	140	168	16,8	8,4	4,2	168
35	Alho, bulbo in natura	Kg	0,50	40	48	4,8	2,4	1,2	48
36	Banana, tipo Pacovan	Kg	50	1290	1548	154,8	77,4	38,7	1548
37	Batata doce	Kg	10	140	168	16,8	8,4	4,2	168
38	Batata inglesa	Kg	5,0	400	480	48	24	12	480
39	Beterraba	Kg	10	200	240	24	12	6	240
40	Cebola branca	Kg	2,0	200	240	24	12	6	240
41	Cenoura	Kg	5,0	220	264	26,4	13,2	6,6	264
42	Chuchu	Kg	5,0	10	12	1,2	0,6	0,3	12
43	Coentro	UND	0,50	40	48	4,8	2,4	1,2	48
44	Jerimum de leite	Kg	5,0	90	108	10,8	5,4	2,7	108
45	Laranja, tipo Pêra	Kg	50	890	1068	106,8	53,4	26,7	1068
46	Limão, tipo Taiti	Kg	1,0	10	12	1,2	0,6	0,3	12
47	Maçã nacional	Kg	100	1210	1452	145,2	72,6	36,3	1452
48	Macaxeira	Kg	10	160	192	19,2	9,6	4,8	192
49	Mamão, tipo formosa	Kg	50	620	744	74,4	37,2	18,6	744
50	Manga, tipo espada	Kg	80	750	900	90	45	22,5	900
51	Maracujá	Kg	40	260	312	31,2	15,6	7,8	312
52	Melancia	Kg	80	750	900	90	45	22,5	900
53	Melão, tipo japonês	Kg	50	470	564	56,4	28,2	14,1	564
54	Pimentão verde	Kg	1,0	80	96	9,6	4,8	2,4	96
55	Tomate	Kg	2,0	200	240	24	12	6	240
56	Queijo, tipo muçarela	Kg	15	100	120	12	6	3	120
57	Carne bovina, tipo acém	Kg	20	520	624	62,4	31,2	15,6	624
58	Carne bovina, moída, tipo acém	Kg	20	380	456	45,6	22,8	11,4	456
59	Carne bovina, tipo músculo	Kg	20	250	300	30	15	7,5	300
60	Carne de charque	Kg	5,0	90	108	10,8	5,4	2,7	108
61	Carne bovina, tipo carne de sol, tipo acém	Kg	20	250	300	30	15	7,5	300
62	Coxa e sobrecoxa de frango	Kg	40	430	516	51,6	25,8	12,9	516
63	Fígado bovino	Kg	25	80	96	9,6	4,8	2,4	96
64	Ovo de galinha	Caixa c/ 30 unidades	25	400	480	48	24	12	480
65	Peito de frango	Kg	25	780	936	93,6	46,8	23,4	936
66	Peixe, tipo filé de merluza	Kg	25	160	192	19,2	9,6	4,8	192
67	Pão, tipo cachorro quente	Kg	50	300	360	36	18	9	360
68	Pão, tipo francês	Kg	50	470	564	56,4	28,2	14,1	564
69	Polpa de fruta, sabor acerola	Kg	40	490	588	58,8	29,4	14,7	588
70	Polpa de fruta, sabor cajá	Kg	40	490	588	58,8	29,4	14,7	588
71	Polpa de fruta, sabor caju	Kg	40	260	312	31,2	15,6	7,8	312
72	Polpa de fruta, sabor goiaba	Kg	40	490	588	58,8	29,4	14,7	588
73	Polpa de fruta, sabor manga	Kg	40	380	456	45,6	22,8	11,4	456

ÓRGÃO GERENCIADOR: 13ª DIREC – APODI									
MUNICÍPIO: FELIPE GUERRA									
NÚMERO TOTAL DE ALUNOS: 196									
ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIF.	UNIDADE DE MEDIDA	PER CAPITA ALUNO (G/ML)	REQUISIÇÃO MÍNIMA ANUAL	REQUISIÇÃO MÁXIMA ANUAL	ESTIMATIVA DE ENTREGA MENSAL	ESTIMATIVA DE ENTREGA QUINZENAL	ESTIMATIVA DE ENTREGA SEMANAL	QUANTIDADE TOTAL ANUAL
1	Açafrão	Pacote (50g)	10	30	36	3,6	1,8	0,9	36
2	Açúcar cristal	Kg	10	100	120	12	6	3	120
3	Adoçante dietético	Embalagem (75ml)	5	80	96	9,6	4,8	2,4	96
4	Amido de milho	Caixa (500g)	1,0	40	48	4,8	2,4	1,2	48
5	Arroz parboilizado	Kg	30	460	552	55,2	27,6	13,8	552
6	Arroz polido	Kg	30	420	504	50,4	25,2	12,6	504

7	Aveia, em flocos	Caixa (170g)	15	90	108	10,8	5,4	2,7	108
8	Biscoito doce, tipo rosquinha	Pacote (300g)	30	200	240	24	12	6	240
9	Biscoito doce, tipo Maria	Pacote (350g)	30	340	408	40,8	20,4	10,2	408
10	Biscoito salgado	Pacote (350g)	30	340	408	40,8	20,4	10,2	408
11	Cacau	Caixa (200g)	5	30	36	3,6	1,8	0,9	36
12	Café em pó	Pacote (250g)	7,0	20	24	2,4	1,2	0,6	24
13	Colorau	Pacote (100g)	0,50	60	72	7,2	3,6	1,8	72
14	Farinha de mandioca	Kg	5,0	20	24	2,4	1,2	0,6	24
15	Farinha de trigo	Kg	20	30	36	3,6	1,8	0,9	36
16	Feijão, tipo macassar	Kg	20	70	84	8,4	4,2	2,1	84
17	Feijão, tipo carioquinha	Kg	20	60	72	7,2	3,6	1,8	72
18	Feijão, tipo preto	Kg	30	50	60	6	3	1,5	60
19	Flocão de milho	Pacote (500g)	35	310	372	37,2	18,6	9,3	372
20	Leite de coco	Garrafa (500m)	5,0	10	12	1,2	0,6	0,3	12
21	Leite de vaca em pó, integral	Pacote (200g)	22	490	588	58,8	29,4	14,7	588
22	Louro	Pacote (10g)	0,10	10	12	1,2	0,6	0,3	12
23	Macarrão, tipo espaguete	Pacote (400g)	30	550	660	66	33	16,5	660
24	Manteiga com sal	Embalagem (500g)	1,0	20	24	2,4	1,2	0,6	24
25	Milho, para o preparo de mungunzá	Pacote (500g)	30	90	108	10,8	5,4	2,7	108
26	Óleo comestível vegetal de soja	Garrafa (900ml)	1,0	30	36	3,6	1,8	0,9	36
27	Orégano desidratado,	Pacote (100g)	0,1	0	0	0	0	0	0
28	Pimenta do reino	Pacote (50g)	0,1	10	12	1,2	0,6	0,3	12
29	Proteína texturizada de soja, granulada, de cor clara	Pacote (400g)	5,0	40	48	4,8	2,4	1,2	48
30	Proteína texturizada de soja, granulada, de cor escura	Pacote (400g)	5,0	40	48	4,8	2,4	1,2	48
31	Sal	Kg	0,3	0	0	0	0	0	0
32	Vinagre	Garrafa (500ml)	1,0	20	24	2,4	1,2	0,6	24
33	Abacaxi	UND	200	390	468	46,8	23,4	11,7	468
34	Alface, tipo lisa	UND	10	30	36	3,6	1,8	0,9	36
35	Alho, bulbo in natura	Kg	0,50	10	12	1,2	0,6	0,3	12
36	Banana, tipo Pacovan	Kg	50	240	288	28,8	14,4	7,2	288
37	Batata doce	Kg	10	30	36	3,6	1,8	0,9	36
38	Batata inglesa	Kg	5,0	80	96	9,6	4,8	2,4	96
39	Beterraba	Kg	10	30	36	3,6	1,8	0,9	36
40	Cebola branca	Kg	2,0	30	36	3,6	1,8	0,9	36
41	Cenoura	Kg	5,0	40	48	4,8	2,4	1,2	48
42	Chuchu	Kg	5,0	0	0	0	0	0	0
43	Coentro	UND	0,50	10	12	1,2	0,6	0,3	12
44	Jerimum de leite	Kg	5,0	20	24	2,4	1,2	0,6	24
45	Laranja, tipo Pêra	Kg	50	130	156	15,6	7,8	3,9	156
46	Limão, tipo Taiti	Kg	1,0	0	0	0	0	0	0
47	Maçã nacional	Kg	100	200	240	24	12	6	240
48	Macaxeira	Kg	10	30	36	3,6	1,8	0,9	36
49	Mamão, tipo formosa	Kg	50	100	120	12	6	3	120
50	Manga, tipo espada	Kg	80	140	168	16,8	8,4	4,2	168
51	Maracujá	Kg	40	60	72	7,2	3,6	1,8	72
52	Melancia	Kg	80	140	168	16,8	8,4	4,2	168
53	Melão, tipo japonês	Kg	50	80	96	9,6	4,8	2,4	96
54	Pimentão verde	Kg	1,0	20	24	2,4	1,2	0,6	24
55	Tomate	Kg	2,0	30	36	3,6	1,8	0,9	36
56	Queijo, tipo muçarela	Kg	15	20	24	2,4	1,2	0,6	24
57	Carne bovina, tipo acém	Kg	20	100	120	12	6	3	120
58	Carne bovina, moída, tipo acém	Kg	20	70	84	8,4	4,2	2,1	84
59	Carne bovina, tipo músculo	Kg	20	40	48	4,8	2,4	1,2	48
60	Carne de charque	Kg	5,0	10	12	1,2	0,6	0,3	12
61	Carne bovina, tipo carne de sol, tipo acém	Kg	20	40	48	4,8	2,4	1,2	48
62	Coxa e sobrecoxa de frango	Kg	40	70	84	8,4	4,2	2,1	84
63	Fígado bovino	Kg	25	20	24	2,4	1,2	0,6	24
64	Ovo de galinha	Caixa c/ 30 unidades	25	70	84	8,4	4,2	2,1	84
65	Peito de frango	Kg	25	130	156	15,6	7,8	3,9	156
66	Peixe, tipo filé de merluza	Kg	25	40	48	4,8	2,4	1,2	48
67	Pão, tipo cachorro quente	Kg	50	50	60	6	3	1,5	60
68	Pão, tipo francês	Kg	50	80	96	9,6	4,8	2,4	96
69	Polpa de fruta, sabor acerola	Kg	40	80	96	9,6	4,8	2,4	96
70	Polpa de fruta, sabor cajá	Kg	40	80	96	9,6	4,8	2,4	96
71	Polpa de fruta, sabor caju	Kg	40	60	72	7,2	3,6	1,8	72
72	Polpa de fruta, sabor goiaba	Kg	40	80	96	9,6	4,8	2,4	96
73	Polpa de fruta, sabor manga	Kg	40	70	84	8,4	4,2	2,1	84

ÓRGÃO GERENCIADOR: 13ª DIREC – APODI									
MUNICÍPIO: SEVERIANO MELO									
NÚMERO TOTAL DE ALUNOS: 163									
ITEM	**DESCRIÇÃO/ ESPECIF.**	**UNIDADE DE MEDIDA**	**PER CAPITA ALUNO (G/ML)**	**REQUISIÇÃO MÍNIMA ANUAL**	**REQUISIÇÃO MÁXIMA ANUAL**	**ESTIMATIVA DE ENTREGA MENSAL**	**ESTIMATIVA DE ENTREGA QUINZENAL**	**ESTIMATIVA DE ENTREGA SEMANAL**	**QUANTIDADE TOTAL ANUAL**
1	Açafrão	Pacote (50g)	10	30	36	3,6	1,8	0,9	36
2	Açúcar cristal	Kg	10	90	108	10,8	5,4	2,7	108
3	Adoçante dietético	Embalagem (75ml)	5	60	72	7,2	3,6	1,8	72
4	Amido de milho	Caixa (500g)	1,0	30	36	3,6	1,8	0,9	36
5	Arroz parboilizado	Kg	30	410	492	49,2	24,6	12,3	492
6	Arroz polido	Kg	30	370	444	44,4	22,2	11,1	444
7	Aveia, em flocos	Caixa (170g)	15	70	84	8,4	4,2	2,1	84
8	Biscoito doce, tipo rosquinha	Pacote (300g)	30	160	192	19,2	9,6	4,8	192
9	Biscoito doce, tipo Maria	Pacote (350g)	30	280	336	33,6	16,8	8,4	336
10	Biscoito salgado	Pacote (350g)	30	280	336	33,6	16,8	8,4	336
11	Cacau	Caixa (200g)	5	30	36	3,6	1,8	0,9	36
12	Café em pó	Pacote (250g)	7,0	20	24	2,4	1,2	0,6	24
13	Colorau	Pacote (100g)	0,50	50	60	6	3	1,5	60
14	Farinha de mandioca	Kg	5,0	10	12	1,2	0,6	0,3	12

15	Farinha de trigo	Kg	20	30	36	3,6	1,8	0,9	36
16	Feijão, tipo macassar	Kg	20	60	72	7,2	3,6	1,8	72
17	Feijão, tipo carioquinha	Kg	20	60	72	7,2	3,6	1,8	72
18	Feijão, tipo preto	Kg	30	40	48	4,8	2,4	1,2	48
19	Flocão de milho	Pacote (500g)	35	260	312	31,2	15,6	7,8	312
20	Leite de coco	Garrafa (500m)	5,0	10	12	1,2	0,6	0,3	12
21	Leite de vaca em pó, integral	Pacote (200g)	22	390	468	46,8	23,4	11,7	468
22	Louro	Pacote (10g)	0,10	10	12	1,2	0,6	0,3	12
23	Macarrão, tipo espaguete	Pacote (400g)	30	460	552	55,2	27,6	13,8	552
24	Manteiga com sal	Embalagem (500g)	1,0	20	24	2,4	1,2	0,6	24
25	Milho, para o preparo de mungunzá	Pacote (500g)	30	80	96	9,6	4,8	2,4	96
26	Óleo comestível vegetal de soja	Garrafa (900ml)	1,0	20	24	2,4	1,2	0,6	24
27	Orégano desidratado,	Pacote (100g)	0,1	0	0	0	0	0	0
28	Pimenta do reino	Pacote (50g)	0,1	10	12	1,2	0,6	0,3	12
29	Proteína texturizada de soja, granulada, de cor clara	Pacote (400g)	5,0	30	36	3,6	1,8	0,9	36
30	Proteína texturizada de soja, granulada, de cor escura	Pacote (400g)	5,0	30	36	3,6	1,8	0,9	36
31	Sal	Kg	0,3	0	0	0	0	0	0
32	Vinagre	Garrafa (500ml)	1,0	10	12	1,2	0,6	0,3	12
33	Abacaxi	UND	200	320	384	38,4	19,2	9,6	384
34	Alface, tipo lisa	UND	10	30	36	3,6	1,8	0,9	36
35	Alho, bulbo in natura	Kg	0,50	10	12	1,2	0,6	0,3	12
36	Banana, tipo Pacovan	Kg	50	220	264	26,4	13,2	6,6	264
37	Batata doce	Kg	10	30	36	3,6	1,8	0,9	36
38	Batata inglesa	Kg	5,0	60	72	7,2	3,6	1,8	72
39	Beterraba	Kg	10	30	36	3,6	1,8	0,9	36
40	Cebola branca	Kg	2,0	30	36	3,6	1,8	0,9	36
41	Cenoura	Kg	5,0	30	36	3,6	1,8	0,9	36
42	Chuchu	Kg	5,0	10	12	1,2	0,6	0,3	12
43	Coentro	UND	0,50	10	12	1,2	0,6	0,3	12
44	Jerimum de leite	Kg	5,0	10	12	1,2	0,6	0,3	12
45	Laranja, tipo Pêra	Kg	50	100	120	12	6	3	120
46	Limão, tipo Taiti	Kg	1,0	0	0	0	0	0	0
47	Maçã nacional	Kg	100	160	192	19,2	9,6	4,8	192
48	Macaxeira	Kg	10	30	36	3,6	1,8	0,9	36
49	Mamão, tipo formosa	Kg	50	90	108	10,8	5,4	2,7	108
50	Manga, tipo espada	Kg	80	110	132	13,2	6,6	3,3	132
51	Maracujá	Kg	40	50	60	6	3	1,5	60
52	Melancia	Kg	80	110	132	13,2	6,6	3,3	132
53	Melão, tipo japonês	Kg	50	80	96	9,6	4,8	2,4	96
54	Pimentão verde	Kg	1,0	10	12	1,2	0,6	0,3	12
55	Tomate	Kg	2,0	30	36	3,6	1,8	0,9	36
56	Queijo, tipo muçarela	Kg	15	20	24	2,4	1,2	0,6	24
57	Carne bovina, tipo acém	Kg	20	90	108	10,8	5,4	2,7	108
58	Carne bovina, moída, tipo acém	Kg	20	60	72	7,2	3,6	1,8	72
59	Carne bovina, tipo músculo	Kg	20	40	48	4,8	2,4	1,2	48
60	Carne de charque	Kg	5,0	10	12	1,2	0,6	0,3	12
61	Carne bovina, tipo carne de sol, tipo acém	Kg	20	40	48	4,8	2,4	1,2	48
62	Coxa e sobrecoxa de frango	Kg	40	60	72	7,2	3,6	1,8	72
63	Fígado bovino	Kg	25	20	24	2,4	1,2	0,6	24
64	Ovo de galinha	Caixa c/ 30 unidades	25	50	60	6	3	1,5	60
65	Peito de frango	Kg	25	120	144	14,4	7,2	3,6	144
66	Peixe, tipo filé de merluza	Kg	25	30	36	3,6	1,8	0,9	36
67	Pão, tipo cachorro quente	Kg	50	40	48	4,8	2,4	1,2	48
68	Pão, tipo francês	Kg	50	80	96	9,6	4,8	2,4	96
69	Polpa de fruta, sabor acerola	Kg	40	60	72	7,2	3,6	1,8	72
70	Polpa de fruta, sabor cajá	Kg	40	60	72	7,2	3,6	1,8	72
71	Polpa de fruta, sabor caju	Kg	40	50	60	6	3	1,5	60
72	Polpa de fruta, sabor goiaba	Kg	40	60	72	7,2	3,6	1,8	72
73	Polpa de fruta, sabor manga	Kg	40	60	72	7,2	3,6	1,8	72

ÓRGÃO GERENCIADOR: 13ª DIREC – APODI									
MUNICÍPIO: ITAÚ									
NÚMERO TOTAL DE ALUNOS: 227									
ITEM	**DESCRIÇÃO/ ESPECIF.**	**UNIDADE DE MEDIDA**	**PER CAPITA ALUNO (G/ML)**	**REQUISIÇÃO MÍNIMA ANUAL**	**REQUISIÇÃO MÁXIMA ANUAL**	**ESTIMATIVA DE ENTREGA MENSAL**	**ESTIMATIVA DE ENTREGA QUINZENAL**	**ESTIMATIVA DE ENTREGA SEMANAL**	**QUANTIDADE TOTAL ANUAL**
1	Açafrão	Pacote (50g)	10	40	48	4,8	2,4	1,2	48
2	Açúcar cristal	Kg	10	120	144	14,4	7,2	3,6	144
3	Adoçante dietético	Embalagem (75ml)	5	90	108	10,8	5,4	2,7	108
4	Amido de milho	Caixa (500g)	1,0	50	60	6	3	1,5	60
5	Arroz parboilizado	Kg	30	620	744	74,4	37,2	18,6	744
6	Arroz polido	Kg	30	560	672	67,2	33,6	16,8	672
7	Aveia, em flocos	Caixa (170g)	15	100	120	12	6	3	120
8	Biscoito doce, tipo rosquinha	Pacote (300g)	30	220	264	26,4	13,2	6,6	264
9	Biscoito doce, tipo Maria	Pacote (350g)	30	390	468	46,8	23,4	11,7	468
10	Biscoito salgado	Pacote (350g)	30	390	468	46,8	23,4	11,7	468
11	Cacau	Caixa (200g)	5	40	48	4,8	2,4	1,2	48
12	Café em pó	Pacote (250g)	7,0	30	36	3,6	1,8	0,9	36
13	Colorau	Pacote (100g)	0,50	70	84	8,4	4,2	2,1	84
14	Farinha de mandioca	Kg	5,0	20	24	2,4	1,2	0,6	24
15	Farinha de trigo	Kg	20	40	48	4,8	2,4	1,2	48
16	Feijão, tipo macassar	Kg	20	90	108	10,8	5,4	2,7	108
17	Feijão, tipo carioquinha	Kg	20	90	108	10,8	5,4	2,7	108
18	Feijão, tipo preto	Kg	30	60	72	7,2	3,6	1,8	72
19	Flocão de milho	Pacote (500g)	35	340	408	40,8	20,4	10,2	408
20	Leite de coco	Garrafa (500m)	5,0	10	12	1,2	0,6	0,3	12
21	Leite de vaca em pó, integral	Pacote (200g)	22	520	624	62,4	31,2	15,6	624
22	Louro	Pacote (10g)	0,10	20	24	2,4	1,2	0,6	24

23	Macarrão, tipo espaguete	Pacote (400g)	30	660	792	79,2	39,6	19,8	792
24	Manteiga com sal	Embalagem (500g)	1,0	20	24	2,4	1,2	0,6	24
25	Milho, para o preparo de mungunzá	Pacote (500g)	30	120	144	14,4	7,2	3,6	144
26	Óleo comestível vegetal de soja	Garrafa (900ml)	1,0	40	48	4,8	2,4	1,2	48
27	Orégano desidratado,	Pacote (100g)	0,1	0	0	0	0	0	0
28	Pimenta do reino	Pacote (50g)	0,1	10	12	1,2	0,6	0,3	12
29	Proteína texturizada de soja, granulada, de cor clara	Pacote (400g)	5,0	50	60	6	3	1,5	60
30	Proteína texturizada de soja, granulada, de cor escura	Pacote (400g)	5,0	50	60	6	3	1,5	60
31	Sal	Kg	0,3	0	0	0	0	0	0
32	Vinagre	Garrafa (500ml)	1,0	20	24	2,4	1,2	0,6	24
33	Abacaxi	UND	200	460	552	55,2	27,6	13,8	552
34	Alface, tipo lisa	UND	10	40	48	4,8	2,4	1,2	48
35	Alho, bulbo in natura	Kg	0,50	10	12	1,2	0,6	0,3	12
36	Banana, tipo Pacovan	Kg	50	310	372	37,2	18,6	9,3	372
37	Batata doce	Kg	10	40	48	4,8	2,4	1,2	48
38	Batata inglesa	Kg	5,0	110	132	13,2	6,6	3,3	132
39	Beterraba	Kg	10	40	48	4,8	2,4	1,2	48
40	Cebola branca	Kg	2,0	40	48	4,8	2,4	1,2	48
41	Cenoura	Kg	5,0	50	60	6	3	1,5	60
42	Chuchu	Kg	5,0	0	0	0	0	0	0
43	Coentro	UND	0,50	10	12	1,2	0,6	0,3	12
44	Jerimum de leite	Kg	5,0	20	24	2,4	1,2	0,6	24
45	Laranja, tipo Pêra	Kg	50	130	156	15,6	7,8	3,9	156
46	Limão, tipo Taiti	Kg	1,0	0	0	0	0	0	0
47	Maçã nacional	Kg	100	220	264	26,4	13,2	6,6	264
48	Macaxeira	Kg	10	40	48	4,8	2,4	1,2	48
49	Mamão, tipo formosa	Kg	50	120	144	14,4	7,2	3,6	144
50	Manga, tipo espada	Kg	80	170	204	20,4	10,2	5,1	204
51	Maracujá	Kg	40	80	96	9,6	4,8	2,4	96
52	Melancia	Kg	80	170	204	20,4	10,2	5,1	204
53	Melão, tipo japonês	Kg	50	110	132	13,2	6,6	3,3	132
54	Pimentão verde	Kg	1,0	20	24	2,4	1,2	0,6	24
55	Tomate	Kg	2,0	40	48	4,8	2,4	1,2	48
56	Queijo, tipo muçarela	Kg	15	30	36	3,6	1,8	0,9	36
57	Carne bovina, tipo acém	Kg	20	130	156	15,6	7,8	3,9	156
58	Carne bovina, moída, tipo acém	Kg	20	90	108	10,8	5,4	2,7	108
59	Carne bovina, tipo músculo	Kg	20	50	60	6	3	1,5	60
60	Carne de charque	Kg	5,0	10	12	1,2	0,6	0,3	12
61	Carne bovina, tipo carne de sol, tipo acém	Kg	20	50	60	6	3	1,5	60
62	Coxa e sobrecoxa de frango	Kg	40	80	96	9,6	4,8	2,4	96
63	Fígado bovino	Kg	25	20	24	2,4	1,2	0,6	24
64	Ovo de galinha	Caixa c/ 30 unidades	25	70	84	8,4	4,2	2,1	84
65	Peito de frango	Kg	25	160	192	19,2	9,6	4,8	192
66	Peixe, tipo filé de merluza	Kg	25	50	60	6	3	1,5	60
67	Pão, tipo cachorro quente	Kg	50	50	60	6	3	1,5	60
68	Pão, tipo francês	Kg	50	110	132	13,2	6,6	3,3	132
69	Polpa de fruta, sabor acerola	Kg	40	90	108	10,8	5,4	2,7	108
70	Polpa de fruta, sabor cajá	Kg	40	90	108	10,8	5,4	2,7	108
71	Polpa de fruta, sabor caju	Kg	40	80	96	9,6	4,8	2,4	96
72	Polpa de fruta, sabor goiaba	Kg	40	90	108	10,8	5,4	2,7	108
73	Polpa de fruta, sabor manga	Kg	40	90	108	10,8	5,4	2,7	108

ÓRGÃO GERENCIADOR: 13ª DIREC – APODI									
MUNICÍPIO: RODOLFO FERNANDES									
NÚMERO TOTAL DE ALUNOS: 196									
ITEM	**DESCRIÇÃO/ ESPECIF.**	**UNIDADE DE MEDIDA**	**PER CAPITA ALUNO (G/ML)**	**REQUISIÇÃO MÍNIMA ANUAL**	**REQUISIÇÃO MÁXIMA ANUAL**	**ESTIMATIVA DE ENTREGA MENSAL**	**ESTIMATIVA DE ENTREGA QUINZENAL**	**ESTIMATIVA DE ENTREGA SEMANAL**	**QUANTIDADE TOTAL ANUAL**
1	Açafrão	Pacote (50g)	10	20	24	2,4	1,2	0,6	24
2	Açúcar cristal	Kg	10	100	120	12	6	3	120
3	Adoçante dietético	Embalagem (75ml)	5	80	96	9,6	4,8	2,4	96
4	Amido de milho	Caixa (500g)	1,0	10	12	1,2	0,6	0,3	12
5	Arroz parboilizado	Kg	30	120	144	14,4	7,2	3,6	144
6	Arroz polido	Kg	30	120	144	14,4	7,2	3,6	144
7	Aveia, em flocos	Caixa (170g)	15	90	108	10,8	5,4	2,7	108
8	Biscoito doce, tipo rosquinha	Pacote (300g)	30	200	240	24	12	6	240
9	Biscoito doce, tipo Maria	Pacote (350g)	30	330	396	39,6	19,8	9,9	396
10	Biscoito salgado	Pacote (350g)	30	330	396	39,6	19,8	9,9	396
11	Cacau	Caixa (200g)	5	20	24	2,4	1,2	0,6	24
12	Café em pó	Pacote (250g)	7,0	0	0	0	0	0	0
13	Colorau	Pacote (100g)	0,50	50	60	6	3	1,5	60
14	Farinha de mandioca	Kg	5,0	10	12	1,2	0,6	0,3	12
15	Farinha de trigo	Kg	20	20	24	2,4	1,2	0,6	24
16	Feijão, tipo macassar	Kg	20	20	24	2,4	1,2	0,6	24
17	Feijão, tipo carioquinha	Kg	20	0	0	0	0	0	0
18	Feijão, tipo preto	Kg	30	0	0	0	0	0	0
19	Flocão de milho	Pacote (500g)	35	420	504	50,4	25,2	12,6	504
20	Leite de coco	Garrafa (500m)	5,0	0	0	0	0	0	0
21	Leite de vaca em pó, integral	Pacote (200g)	22	640	768	76,8	38,4	19,2	768
22	Louro	Pacote (10g)	0,10	0	0	0	0	0	0
23	Macarrão, tipo espaguete	Pacote (400g)	30	440	528	52,8	26,4	13,2	528
24	Manteiga com sal	Embalagem (500g)	1,0	10	12	1,2	0,6	0,3	12
25	Milho, para o preparo de mungunzá	Pacote (500g)	30	0	0	0	0	0	0
26	Óleo comestível vegetal de soja	Garrafa (900ml)	1,0	10	12	1,2	0,6	0,3	12
27	Orégano desidratado,	Pacote (100g)	0,1	0	0	0	0	0	0
28	Pimenta do reino	Pacote (50g)	0,1	10	12	1,2	0,6	0,3	12
29	Proteína texturizada de soja,	Pacote (400g)	5,0	30	36	3,6	1,8	0,9	36

	granulada, de cor clara								
30	Proteina texturizada de soja, granulada, de cor escura	Pacote (400g)	5,0	30	36	3,6	1,8	0,9	36
31	Sal	Kg	0,3	0	0	0	0	0	0
32	Vinagre	Garrafa (500ml)	1,0	10	12	1,2	0,6	0,3	12
33	Abacaxi	UND	200	390	468	46,8	23,4	11,7	468
34	Alface, tipo lisa	UND	10	0	0	0	0	0	0
35	Alho, bulbo in natura	Kg	0,50	0	0	0	0	0	0
36	Banana, tipo Pacovan	Kg	50	100	120	12	6	3	120
37	Batata doce	Kg	10	0	0	0	0	0	0
38	Batata inglesa	Kg	5,0	20	24	2,4	1,2	0,6	24
39	Beterraba	Kg	10	20	24	2,4	1,2	0,6	24
40	Cebola branca	Kg	2,0	20	24	2,4	1,2	0,6	24
41	Cenoura	Kg	5,0	20	24	2,4	1,2	0,6	24
42	Chuchu	Kg	5,0	0	0	0	0	0	0
43	Coentro	UND	0,50	0	0	0	0	0	0
44	Jerimum de leite	Kg	5,0	10	12	1,2	0,6	0,3	12
45	Laranja, tipo Pêra	Kg	50	200	240	24	12	6	240
46	Limão, tipo Taiti	Kg	1,0	0	0	0	0	0	0
47	Maçã nacional	Kg	100	200	240	24	12	6	240
48	Macaxeira	Kg	10	10	12	1,2	0,6	0,3	12
49	Mamão, tipo formosa	Kg	50	100	120	12	6	3	120
50	Manga, tipo espada	Kg	80	80	96	9,6	4,8	2,4	96
51	Maracujá	Kg	40	0	0	0	0	0	0
52	Melancia	Kg	80	80	96	9,6	4,8	2,4	96
53	Melão, tipo japonês	Kg	50	50	60	6	3	1,5	60
54	Pimentão verde	Kg	1,0	0	0	0	0	0	0
55	Tomate	Kg	2,0	20	24	2,4	1,2	0,6	24
56	Queijo, tipo muçarela	Kg	15	0	0	0	0	0	0
57	Carne bovina, tipo acém	Kg	20	40	48	4,8	2,4	1,2	48
58	Carne bovina, moída, tipo acém	Kg	20	40	48	4,8	2,4	1,2	48
59	Carne bovina, tipo músculo	Kg	20	40	48	4,8	2,4	1,2	48
60	Carne de charque	Kg	5,0	20	24	2,4	1,2	0,6	24
61	Carne bovina, tipo carne de sol, tipo acém	Kg	20	40	48	4,8	2,4	1,2	48
62	Coxa e sobrecoxa de frango	Kg	40	70	84	8,4	4,2	2,1	84
63	Fígado bovino	Kg	25	0	0	0	0	0	0
64	Ovo de galinha	Caixa c/ 30 unidades	25	60	72	7,2	3,6	1,8	72
65	Peito de frango	Kg	25	100	120	12	6	3	120
66	Peixe, tipo filé de merluza	Kg	25	0	0	0	0	0	0
67	Pão, tipo cachorro quente	Kg	50	50	60	6	3	1,5	60
68	Pão, tipo francês	Kg	50	50	60	6	3	1,5	60
69	Polpa de fruta, sabor acerola	Kg	40	80	96	9,6	4,8	2,4	96
70	Polpa de fruta, sabor cajá	Kg	40	80	96	9,6	4,8	2,4	96
71	Polpa de fruta, sabor caju	Kg	40	0	0	0	0	0	0
72	Polpa de fruta, sabor goiaba	Kg	40	80	96	9,6	4,8	2,4	96
73	Polpa de fruta, sabor manga	Kg	40	40	48	4,8	2,4	1,2	48

ÓRGÃO GERENCIADOR: 13ª DIREC – APODI									
MUNICÍPIO: TABOLEIRO GRANDE									
NÚMERO TOTAL DE ALUNOS: 61									
ITEM	**DESCRIÇÃO/ ESPECIF.**	**UNIDADE DE MEDIDA**	**PER CAPITA ALUNO (G/ML)**	**REQUISIÇÃO MÍNIMA ANUAL**	**REQUISIÇÃO MÁXIMA ANUAL**	**ESTIMATIVA DE ENTREGA MENSAL**	**ESTIMATIVA DE ENTREGA QUINZENAL**	**ESTIMATIVA DE ENTREGA SEMANAL**	**QUANTIDADE TOTAL ANUAL**
1	Açafrão	Pacote (50g)	10	10	12	1,2	0,6	0,3	12
2	Açúcar cristal	Kg	10	30	36	3,6	1,8	0,9	36
3	Adoçante dietético	Embalagem (75ml)	5	20	24	2,4	1,2	0,6	24
4	Amido de milho	Caixa (500g)	1,0	20	24	2,4	1,2	0,6	24
5	Arroz parboilizado	Kg	30	180	216	21,6	10,8	5,4	216
6	Arroz polido	Kg	30	160	192	19,2	9,6	4,8	192
7	Aveia, em flocos	Caixa (170g)	15	30	36	3,6	1,8	0,9	36
8	Biscoito doce, tipo rosquinha	Pacote (300g)	30	60	72	7,2	3,6	1,8	72
9	Biscoito doce, tipo Maria	Pacote (350g)	30	100	120	12	6	3	120
10	Biscoito salgado	Pacote (350g)	30	100	120	12	6	3	120
11	Cacau	Caixa (200g)	5	10	12	1,2	0,6	0,3	12
12	Café em pó	Pacote (250g)	7,0	10	12	1,2	0,6	0,3	12
13	Colorau	Pacote (100g)	0,50	20	24	2,4	1,2	0,6	24
14	Farinha de mandioca	Kg	5,0	10	12	1,2	0,6	0,3	12
15	Farinha de trigo	Kg	20	10	12	1,2	0,6	0,3	12
16	Feijão, tipo macassar	Kg	20	30	36	3,6	1,8	0,9	36
17	Feijão, tipo carioquinha	Kg	20	30	36	3,6	1,8	0,9	36
18	Feijão, tipo preto	Kg	30	20	24	2,4	1,2	0,6	24
19	Flocão de milho	Pacote (500g)	35	90	108	10,8	5,4	2,7	108
20	Leite de coco	Garrafa (500m)	5,0	0	0	0	0	0	0
21	Leite de vaca em pó, integral	Pacote (200g)	22	130	156	15,6	7,8	3,9	156
22	Louro	Pacote (10g)	0,10	0	0	0	0	0	0
23	Macarrão, tipo espaguete	Pacote (400g)	30	180	216	21,6	10,8	5,4	216
24	Manteiga com sal	Embalagem (500g)	1,0	10	12	1,2	0,6	0,3	12
25	Milho, para o preparo de mungunzá	Pacote (500g)	30	40	48	4,8	2,4	1,2	48
26	Óleo comestível vegetal de soja	Garrafa (900ml)	1,0	10	12	1,2	0,6	0,3	12
27	Orégano desidratado,	Pacote (100g)	0,1	0	0	0	0	0	0
28	Pimenta do reino	Pacote (50g)	0,1	0	0	0	0	0	0
29	Proteina texturizada de soja, granulada, de cor clara	Pacote (400g)	5,0	20	24	2,4	1,2	0,6	24
30	Proteina texturizada de soja, granulada, de cor escura	Pacote (400g)	5,0	20	24	2,4	1,2	0,6	24
31	Sal	Kg	0,3	0	0	0	0	0	0
32	Vinagre	Garrafa (500ml)	1,0	10	12	1,2	0,6	0,3	12
33	Abacaxi	UND	200	120	144	14,4	7,2	3,6	144
34	Alface, tipo lisa	UND	10	10	12	1,2	0,6	0,3	12
35	Alho, bulbo in natura	Kg	0,50	0	0	0	0	0	0

36	Banana, tipo Pacovan	Kg	50	90	108	10,8	5,4	2,7	108
37	Batata doce	Kg	10	10	12	1,2	0,6	0,3	12
38	Batata inglesa	Kg	5,0	30	36	3,6	1,8	0,9	36
39	Beterraba	Kg	10	10	12	1,2	0,6	0,3	12
40	Cebola branca	Kg	2,0	10	12	1,2	0,6	0,3	12
41	Cenoura	Kg	5,0	20	24	2,4	1,2	0,6	24
42	Chuchu	Kg	5,0	0	0	0	0	0	0
43	Coentro	UND	0,50	0	0	0	0	0	0
44	Jerimum de leite	Kg	5,0	10	12	1,2	0,6	0,3	12
45	Laranja, tipo Pêra	Kg	50	30	36	3,6	1,8	0,9	36
46	Limão, tipo Taiti	Kg	1,0	0	0	0	0	0	0
47	Maçã nacional	Kg	100	60	72	7,2	3,6	1,8	72
48	Macaxeira	Kg	10	10	12	1,2	0,6	0,3	12
49	Mamão, tipo formosa	Kg	50	30	36	3,6	1,8	0,9	36
50	Manga, tipo espada	Kg	80	50	60	6	3	1,5	60
51	Maracujá	Kg	40	20	24	2,4	1,2	0,6	24
52	Melancia	Kg	80	50	60	6	3	1,5	60
53	Melão, tipo japonês	Kg	50	30	36	3,6	1,8	0,9	36
54	Pimentão verde	Kg	1,0	10	12	1,2	0,6	0,3	12
55	Tomate	Kg	2,0	10	12	1,2	0,6	0,3	12
56	Queijo, tipo muçarela	Kg	15	10	12	1,2	0,6	0,3	12
57	Carne bovina, tipo acém	Kg	20	40	48	4,8	2,4	1,2	48
58	Carne bovina, moída, tipo acém	Kg	20	20	24	2,4	1,2	0,6	24
59	Carne bovina, tipo músculo	Kg	20	10	12	1,2	0,6	0,3	12
60	Carne de charque	Kg	5,0	0	0	0	0	0	0
61	Carne bovina, tipo carne de sol, tipo acém	Kg	20	10	12	1,2	0,6	0,3	12
62	Coxa e sobrecoxa de frango	Kg	40	20	24	2,4	1,2	0,6	24
63	Fígado bovino	Kg	25	10	12	1,2	0,6	0,3	12
64	Ovo de galinha	Caixa c/ 30 unidades	25	20	24	2,4	1,2	0,6	24
65	Peito de frango	Kg	25	50	60	6	3	1,5	60
66	Peixe, tipo filé de merluza	Kg	25	20	24	2,4	1,2	0,6	24
67	Pão, tipo cachorro quente	Kg	50	20	24	2,4	1,2	0,6	24
68	Pão, tipo francês	Kg	50	30	36	3,6	1,8	0,9	36
69	Polpa de fruta, sabor acerola	Kg	40	20	24	2,4	1,2	0,6	24
70	Polpa de fruta, sabor cajá	Kg	40	20	24	2,4	1,2	0,6	24
71	Polpa de fruta, sabor caju	Kg	40	20	24	2,4	1,2	0,6	24
72	Polpa de fruta, sabor goiaba	Kg	40	20	24	2,4	1,2	0,6	24
73	Polpa de fruta, sabor manga	Kg	40	20	24	2,4	1,2	0,6	24

QUANTITATIVO TOTAL PREVISTO DE NECESSIDADE DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA IMPLEMENTAÇÃO DO PNAE NAS ESCOLAS DA REDE ESTADUAL DE ENSINO JURISDICIONADAS À 13ª DIREC/APODI POR ESCOLA

ÓRGÃO GERENCIADOR: 13ª DIREC – APODI									
MUNICÍPIO: APODI									
E.E. ANTÔNIA ALVES DE LIMA									
NÚMERO TOTAL DE ALUNOS: 28									
ITEM	**DESCRIÇÃO/ ESPECIF.**	**UNIDADE DE MEDIDA**	**PER CAPITA ALUNO (G/ML)**	**REQUISIÇÃO MÍNIMA ANUAL**	**REQUISIÇÃO MÁXIMA ANUAL**	**ESTIMATIVA DE ENTREGA MENSAL**	**ESTIMATIVA DE ENTREGA QUINZENAL**	**ESTIMATIVA DE ENTREGA SEMANAL**	**QUANTIDADE TOTAL ANUAL**
1	**Açafrão**	Pacote (50g)	10	0	0	0	0	0	0
2	**Açúcar cristal**	Kg	10	10	12	1,2	0,6	0,3	12
3	**Adoçante dietético**	Embalagem (75ml)	5	10	12	1,2	0,6	0,3	12
4	**Amido de milho**	Caixa (500g)	1,0	0	0	0	0	0	0
5	**Arroz parboilizado**	Kg	30	10	12	1,2	0,6	0,3	12
6	**Arroz polido**	Kg	30	10	12	1,2	0,6	0,3	12
7	**Aveia, em flocos**	Caixa (170g)	15	10	12	1,2	0,6	0,3	12
8	**Biscoito doce, tipo rosquinha**	Pacote (300g)	30	0	0	0	0	0	0
9	**Biscoito doce, tipo Maria**	Pacote (350g)	30	30	36	3,6	1,8	0,9	36
10	**Biscoito salgado**	Pacote (350g)	30	30	36	3,6	1,8	0,9	36
11	**Cacau**	Caixa (200g)	5	0	0	0	0	0	0
12	**Café em pó**	Pacote (250g)	7,0	0	0	0	0	0	0
13	**Colorau**	Pacote (100g)	0,50	10	12	1,2	0,6	0,3	12
14	**Farinha de mandioca**	Kg	5,0	0	0	0	0	0	0
15	**Farinha de trigo**	Kg	20	0	0	0	0	0	0
16	**Feijão, tipo macassar**	Kg	20	0	0	0	0	0	0
17	**Feijão, tipo carioquinha**	Kg	20	0	0	0	0	0	0
18	**Feijão, tipo preto**	Kg	30	0	0	0	0	0	0
19	**Flocão de milho**	Pacote (500g)	35	30	36	3,6	1,8	0,9	36
20	**Leite de coco**	Garrafa (500m)	5,0	0	0	0	0	0	0
21	**Leite de vaca em pó, integral**	Pacote (200g)	22	40	48	4,8	2,4	1,2	48
22	**Louro**	Pacote (10g)	0,10	0	0	0	0	0	0
23	**Macarrão, tipo espaguete**	Pacote (400g)	30	20	24	2,4	1,2	0,6	24
24	**Manteiga com sal**	Embalagem (500g)	1,0	0	0	0	0	0	0
25	**Milho, para o preparo de mungunzá**	Pacote (500g)	30	10	12	1,2	0,6	0,3	12
26	**Óleo comestível vegetal de soja**	Garrafa (900ml)	1,0	0	0	0	0	0	0
27	**Orégano desidratado**	Pacote (100g)	0,1	0	0	0	0	0	0
28	**Pimenta do reino**	Pacote (50g)	0,1	0	0	0	0	0	0
29	**Proteína texturizada de soja, granulada, de cor clara**	Pacote (400g)	5,0	0	0	0	0	0	0

30	**Proteína texturizada de soja, granulada, de cor escura**	Pacote (400g)	5,0	0	0	0	0	0	0
31	**Sal**	Kg	0,3	0	0	0	0	0	0
32	**Vinagre**	Garrafa (500ml)	1,0	0	0	0	0	0	0
33	**Abacaxi**	UND	200	40	48	4,8	2,4	1,2	48
34	**Alface, tipo lisa**	UND	10	0	0	0	0	0	0
35	**Alho, bulbo in natura**	Kg	0,50	0	0	0	0	0	0
36	**Banana, tipo Pacovan**	Kg	50	10	12	1,2	0,6	0,3	12
37	**Batata doce**	Kg	10	0	0	0	0	0	0
38	**Batata inglesa**	Kg	5,0	0	0	0	0	0	0
39	**Beterraba**	Kg	10	0	0	0	0	0	0
40	**Cebola branca**	Kg	2,0	0	0	0	0	0	0
41	**Cenoura**	Kg	5,0	0	0	0	0	0	0
42	**Chuchu**	Kg	5,0	0	0	0	0	0	0
43	**Coentro**	UND	0,50	0	0	0	0	0	0
44	**Jerimum de leite**	Kg	5,0	0	0	0	0	0	0
45	**Laranja, tipo Pêra**	Kg	50	10	12	1,2	0,6	0,3	12
46	**Limão, tipo Taiti**	Kg	1,0	0	0	0	0	0	0
47	**Maçã nacional**	Kg	100	10	12	1,2	0,6	0,3	12
48	**Macaxeira**	Kg	10	0	0	0	0	0	0
49	**Mamão, tipo formosa**	Kg	50	10	12	1,2	0,6	0,3	12
50	**Manga, tipo espada**	Kg	80	10	12	1,2	0,6	0,3	12
51	**Maracujá**	Kg	40	0	0	0	0	0	0
52	**Melancia**	Kg	80	10	12	1,2	0,6	0,3	12
53	**Melão, tipo japonês**	Kg	50	10	12	1,2	0,6	0,3	12
54	**Pimentão verde**	Kg	1,0	0	0	0	0	0	0
55	**Tomate**	Kg	2,0	0	0	0	0	0	0
56	**Queijo, tipo muçarela**	Kg	15	0	0	0	0	0	0
57	**Carne bovina, tipo acém**	Kg	20	0	0	0	0	0	0
58	**Carne bovina, moída, tipo acém**	Kg	20	10	12	1,2	0,6	0,3	12
59	**Carne bovina, tipo músculo**	Kg	20	0	0	0	0	0	0
60	**Carne de charque**	Kg	5,0	0	0	0	0	0	0
61	**Carne bovina, tipo carne de sol, tipo acém,**	Kg	20	0	0	0	0	0	0
62	**Coxa e sobrecoxa de frango**	Kg	40	0	0	0	0	0	0
63	**Fígado bovino**	Kg	25	0	0	0	0	0	0
64	**Ovo de galinha**	Caixa c/ 30 unidades	25	0	0	0	0	0	0
65	**Peito de frango**	Kg	25	0	0	0	0	0	0
66	**Peixe, tipo filé de merluza**	Kg	25	0	0	0	0	0	0
67	**Pão, tipo cachorro quente**	Kg	50	0	0	0	0	0	0
68	**Pão, tipo francês**	Kg	50	0	0	0	0	0	0
69	**Polpa de fruta, sabor acerola**	Kg	40	0	0	0	0	0	0
70	**Polpa de fruta, sabor cajá**	Kg	40	0	0	0	0	0	0
71	**Polpa de fruta, sabor caju**	Kg	40	0	0	0	0	0	0
72	**Polpa de fruta, sabor goiaba**	Kg	40	0	0	0	0	0	0
73	**Polpa de fruta, sabor manga**	Kg	40	0	0	0	0	0	0

ÓRGÃO GERENCIADOR: 13ª DIREC – APODI									
MUNICÍPIO: APODI									
E.E. FERREIRA PINTO									
NÚMERO TOTAL DE ALUNOS: 278									
ITEM	**DESCRIÇÃO/ ESPECIF.**	**UNIDADE DE MEDIDA**	**PER CAPITA ALUNO (G/ML)**	**REQUISIÇÃO MÍNIMA ANUAL**	**REQUISIÇÃO MÁXIMA ANUAL**	**ESTIMATIVA DE ENTREGA MENSAL**	**ESTIMATIVA DE ENTREGA QUINZENAL**	**ESTIMATIVA DE ENTREGA SEMANAL**	**QUANTIDADE TOTAL ANUAL**
1	**Açafrão**	Pacote (50g)	10	30	36	3,6	1,8	0,9	36
2	**Açúcar cristal**	Kg	10	140	168	16,8	8,4	4,2	168
3	**Adoçante dietético**	Embalagem (75ml)	5	110	132	13,2	6,6	3,3	132
4	**Amido de milho**	Caixa (500g)	1,0	20	24	2,4	1,2	0,6	24
5	**Arroz parboilizado**	Kg	30	170	204	20,4	10,2	5,1	204
6	**Arroz polido**	Kg	30	170	204	20,4	10,2	5,1	204
7	**Aveia, em flocos**	Caixa (170g)	15	120	144	14,4	7,2	3,6	144
10	**Biscoito doce, tipo rosquinha**	Pacote (300g)	30	280	336	33,6	16,8	8,4	336
9	**Biscoito doce, tipo Maria**	Pacote (350g)	30	480	576	57,6	28,8	14,4	576
10	**Biscoito salgado**	Pacote (350g)	30	480	576	57,6	28,8	14,4	576
11	**Cacau**	Caixa (200g)	5	30	36	3,6	1,8	0,9	36
12	**Café em pó**	Pacote (250g)	7,0	0	0	0	0	0	0
13	**Colorau**	Pacote (100g)	0,50	70	84	8,4	4,2	2,1	84
14	**Farinha de mandioca**	Kg	5,0	10	12	1,2	0,6	0,3	12
15	**Farinha de trigo**	Kg	20	30	36	3,6	1,8	0,9	36
16	**Feijão, tipo macassar**	Kg	20	30	36	3,6	1,8	0,9	36
17	**Feijão, tipo carioquinha**	Kg	20	0	0	0	0	0	0
18	**Feijão, tipo preto**	Kg	30	0	0	0	0	0	0
19	**Flocão de milho**	Pacote (500g)	35	580	696	69,6	34,8	17,4	696
20	**Leite de coco**	Garrafa (500m)	5,0	0	0	0	0	0	0
21	**Leite de vaca em pó, integral**	Pacote (200g)	22	920	1104	110,4	55,2	27,6	1104
22	**Louro**	Pacote (10g)	0,10	0	0	0	0	0	0
23	**Macarrão, tipo espaguete**	Pacote (400g)	30	250	300	30	15	7,5	300

24	**Manteiga com sal**	Embalagem (500g)	1,0	10	12	1,2	0,6	0,3	12
25	**Milho, para o preparo de mungunzá**	Pacote (500g)	30	0	0	0	0	0	0
26	**Óleo comestível vegetal de soja**	Garrafa (900ml)	1,0	10	12	1,2	0,6	0,3	12
27	**Orégano desidratado**	Pacote (100g)	0,1	0	0	0	0	0	0
28	**Pimenta do reino**	Pacote (50g)	0,1	10	12	1,2	0,6	0,3	12
29	**Proteína texturizada de soja, granulada, de cor clara**	Pacote (400g)	5,0	30	36	3,6	1,8	0,9	36
30	**Proteína texturizada de soja, granulada, de cor escura**	Pacote (400g)	5,0	30	36	3,6	1,8	0,9	36
31	**Sal**	Kg	0,3	0	0	0	0	0	0
32	**Vinagre**	Garrafa (500ml)	1,0	10	12	1,2	0,6	0,3	12
33	**Abacaxi**	UND	200	560	672	67,2	33,6	16,8	672
34	**Alface, tipo lisa**	UND	10	0	0	0	0	0	0
35	**Alho, bulbo in natura**	Kg	0,50	10	12	1,2	0,6	0,3	12
36	**Banana, tipo Pacovan**	Kg	50	140	168	16,8	8,4	4,2	168
37	**Batata doce**	Kg	10	0	0	0	0	0	0
38	**Batata inglesa**	Kg	5,0	30	36	3,6	1,8	0,9	36
39	**Beterraba**	Kg	10	30	36	3,6	1,8	0,9	36
40	**Cebola branca**	Kg	2,0	30	36	3,6	1,8	0,9	36
41	**Cenoura**	Kg	5,0	30	36	3,6	1,8	0,9	36
42	**Chuchu**	Kg	5,0	0	0	0	0	0	0
43	**Coentro**	UND	0,50	0	0	0	0	0	0
44	**Jerimum de leite**	Kg	5,0	10	12	1,2	0,6	0,3	12
45	**Laranja, tipo Pêra**	Kg	50	280	336	33,6	16,8	8,4	336
46	**Limão, tipo Taiti**	Kg	1,0	0	0	0	0	0	0
47	**Maçã nacional**	Kg	100	280	336	33,6	16,8	8,4	336
48	**Macaxeira**	Kg	10	10	12	1,2	0,6	0,3	12
49	**Mamão, tipo formosa**	Kg	50	140	168	16,8	8,4	4,2	168
50	**Manga, tipo espada**	Kg	80	110	132	13,2	6,6	3,3	132
51	**Maracujá**	Kg	40	0	0	0	0	0	0
52	**Melancia**	Kg	80	110	132	13,2	6,6	3,3	132
53	**Melão, tipo japonês**	Kg	50	70	84	8,4	4,2	2,1	84
54	**Pimentão verde**	Kg	1,0	10	12	1,2	0,6	0,3	12
55	**Tomate**	Kg	2,0	30	36	3,6	1,8	0,9	36
56	**Queijo, tipo muçarela**	Kg	15	0	0	0	0	0	0
57	**Carne bovina, tipo acém**	Kg	20	60	72	7,2	3,6	1,8	72
58	**Carne bovina, moída, tipo acém**	Kg	20	60	72	7,2	3,6	1,8	72
59	**Carne bovina, tipo músculo**	Kg	20	60	72	7,2	3,6	1,8	72
60	**Carne de charque**	Kg	5,0	30	36	3,6	1,8	0,9	36
61	**Carne bovina, tipo carne de sol, tipo acém,**	Kg	20	60	72	7,2	3,6	1,8	72
62	**Coxa e sobrecoxa de frango**	Kg	40	100	120	12	6	3	120
63	**Fígado bovino**	Kg	25	0	0	0	0	0	0
64	**Ovo de galinha**	Caixa c/ 30 unidades	25	90	108	10,8	5,4	2,7	108
65	**Peito de frango**	Kg	25	140	168	16,8	8,4	4,2	168
66	**Peixe, tipo filé de merluza**	Kg	25	0	0	0	0	0	0
67	**Pão, tipo cachorro quente**	Kg	50	70	84	8,4	4,2	2,1	84
68	**Pão, tipo francês**	Kg	50	70	84	8,4	4,2	2,1	84
69	**Polpa de fruta, sabor acerola**	Kg	40	110	132	13,2	6,6	3,3	132
70	**Polpa de fruta, sabor cajá**	Kg	40	110	132	13,2	6,6	3,3	132
71	**Polpa de fruta, sabor caju**	Kg	40	0	0	0	0	0	0
72	**Polpa de fruta, sabor goiaba**	Kg	40	110	132	13,2	6,6	3,3	132
73	**Polpa de fruta, sabor manga**	Kg	40	60	72	7,2	3,6	1,8	72

ÓRGÃO GERENCIADOR: 13ª DIREC – APODI

MUNICÍPIO: APODI

E.E.T.I. PROFª ANTÔNIO DANTAS

NÚMERO TOTAL DE ALUNOS: 643

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIF.	UNIDADE DE MEDIDA	PER CAPITA ALUNO (G/ML)	REQUISIÇÃO MÍNIMA ANUAL	REQUISIÇÃO MÁXIMA ANUAL	ESTIMATIVA DE ENTREGA MENSAL	ESTIMATIVA DE ENTREGA QUINZENAL	ESTIMATIVA DE ENTREGA SEMANAL	QUANTIDADE TOTAL ANUAL
1	**Açafrão**	Pacote (50g)	10	130	156	15,6	7,8	3,9	156
2	**Açúcar cristal**	Kg	10	370	444	44,4	22,2	11,1	444
3	**Adoçante dietético**	Embalagem (75ml)	5	260	312	31,2	15,6	7,8	312
4	**Amido de milho**	Caixa (500g)	1,0	140	168	16,8	8,4	4,2	168
5	**Arroz parboilizado**	Kg	30	1690	2028	202,8	101,4	50,7	2028
6	**Arroz polido**	Kg	30	1450	1740	174	87	43,5	1740
7	**Aveia, em flocos**	Caixa (170g)	15	280	336	33,6	16,8	8,4	336
8	**Biscoito doce, tipo rosquinha**	Pacote (300g)	30	800	960	96	48	24	960
9	**Biscoito doce, tipo Maria**	Pacote (350g)	30	1100	1320	132	66	33	1320
10	**Biscoito salgado**	Pacote (350g)	30	1100	1320	132	66	33	1320
11	**Cacau**	Caixa (200g)	5	130	156	15,6	7,8	3,9	156
12	**Café em pó**	Pacote (250g)	7,0	90	108	10,8	5,4	2,7	108
13	**Colorau**	Pacote (100g)	0,50	190	228	22,8	11,4	5,7	228
14	**Farinha de mandioca**	Kg	5,0	60	72	7,2	3,6	1,8	72
15	**Farinha de trigo**	Kg	20	110	132	13,2	6,6	3,3	132

16	**Feijão, tipo macassar**	Kg	20	230	276	27,6	13,8	6,9	276
17	**Feijão, tipo carioquinha**	Kg	20	230	276	27,6	13,8	6,9	276
18	**Feijão, tipo preto**	Kg	30	180	216	21,6	10,8	5,4	216
19	**Flocão de milho**	Pacote (500g)	35	900	1080	108	54	27	1080
20	**Leite de coco**	Garrafa (500m)	5,0	20	24	2,4	1,2	0,6	24
21	**Leite de vaca em pó, integral**	Pacote (200g)	22	1590	1908	190,8	95,4	47,7	1908
22	**Louro**	Pacote (10g)	0,10	30	36	3,6	1,8	0,9	36
23	**Macarrão, tipo espaguete**	Pacote (400g)	30	1810	2172	217,2	108,6	54,3	2172
24	**Manteiga com sal**	Embalagem (500g)	1,0	60	72	7,2	3,6	1,8	72
25	**Milho, para o preparo de mungunzá**	Pacote (500g)	30	290	348	34,8	17,4	8,7	348
26	**Óleo comestivel vegetal de soja**	Garrafa (900ml)	1,0	90	108	10,8	5,4	2,7	108
27	**Orégano desidratado**	Pacote (100g)	0,1	10	12	1,2	0,6	0,3	12
28	**Pimenta do reino**	Pacote (50g)	0,1	30	36	3,6	1,8	0,9	36
29	**Proteína texturizada de soja, granulada, de cor clara**	Pacote (400g)	5,0	160	192	19,2	9,6	4,8	192
30	**Proteína texturizada de soja, granulada, de cor escura**	Pacote (400g)	5,0	160	192	19,2	9,6	4,8	192
31	**Sal**	Kg	0,3	10	12	1,2	0,6	0,3	12
32	**Vinagre**	Garrafa (500ml)	1,0	60	72	7,2	3,6	1,8	72
33	**Abacaxi**	UND	200	1290	1548	154,8	77,4	38,7	1548
34	**Alface, tipo lisa**	UND	10	110	132	13,2	6,6	3,3	132
35	**Alho, bulbo in natura**	Kg	0,50	40	48	4,8	2,4	1,2	48
36	**Banana, tipo Pacovan**	Kg	50	800	960	96	48	24	960
37	**Batata doce**	Kg	10	110	132	13,2	6,6	3,3	132
38	**Batata inglesa**	Kg	5,0	260	312	31,2	15,6	7,8	312
39	**Beterraba**	Kg	10	130	156	15,6	7,8	3,9	156
40	**Cebola branca**	Kg	2,0	130	156	15,6	7,8	3,9	156
41	**Cenoura**	Kg	5,0	140	168	16,8	8,4	4,2	168
42	**Chuchu**	Kg	5,0	0	0	0	0	0	0
43	**Coentro**	UND	0,50	30	36	3,6	1,8	0,9	36
44	**Jerimum de leite**	Kg	5,0	60	72	7,2	3,6	1,8	72
45	**Laranja, tipo Pêra**	Kg	50	400	480	48	24	12	480
46	**Limão, tipo Taiti**	Kg	1,0	20	24	2,4	1,2	0,6	24
47	**Maçã nacional**	Kg	100	640	768	76,8	38,4	19,2	768
48	**Macaxeira**	Kg	10	110	132	13,2	6,6	3,3	132
49	**Mamão, tipo formosa**	Kg	50	320	384	38,4	19,2	9,6	384
50	**Manga, tipo espada**	Kg	80	510	612	61,2	30,6	15,3	612
51	**Maracujá**	Kg	40	260	312	31,2	15,6	7,8	312
52	**Melancia**	Kg	80	510	612	61,2	30,6	15,3	612
53	**Melão, tipo japonês**	Kg	50	320	384	38,4	19,2	9,6	384
54	**Pimentão verde**	Kg	1,0	60	72	7,2	3,6	1,8	72
55	**Tomate**	Kg	2,0	110	132	13,2	6,6	3,3	132
56	**Queijo, tipo muçarela**	Kg	15	100	120	12	6	3	120
57	**Carne bovina, tipo acém**	Kg	20	350	420	42	21	10,5	420
58	**Carne bovina, moída, tipo acém**	Kg	20	260	312	31,2	15,6	7,8	312
59	**Carne bovina, tipo músculo**	Kg	20	160	192	19,2	9,6	4,8	192
60	**Carne de charque**	Kg	5,0	40	48	4,8	2,4	1,2	48
61	**Carne bovina, tipo carne de sol, tipo acém,**	Kg	20	160	192	19,2	9,6	4,8	192
62	**Coxa e sobrecoxa de frango**	Kg	40	280	336	33,6	16,8	8,4	336
63	**Fígado bovino**	Kg	25	80	96	9,6	4,8	2,4	96
64	**Ovo de galinha**	Caixa c/ 30 unidades	25	210	252	25,2	12,6	6,3	252
65	**Peito de frango**	Kg	25	560	672	67,2	33,6	16,8	672
66	**Peixe, tipo filé de merluza**	Kg	25	120	144	14,4	7,2	3,6	144
67	**Pão, tipo cachorro quente**	Kg	50	200	240	24	12	6	240
68	**Pão, tipo francês**	Kg	50	280	336	33,6	16,8	8,4	336
69	**Polpa de fruta, sabor acerola**	Kg	40	260	312	31,2	15,6	7,8	312
70	**Polpa de fruta, sabor cajá**	Kg	40	260	312	31,2	15,6	7,8	312
71	**Polpa de fruta, sabor caju**	Kg	40	260	312	31,2	15,6	7,8	312
72	**Polpa de fruta, sabor goiaba**	Kg	40	260	312	31,2	15,6	7,8	312
73	**Polpa de fruta, sabor manga**	Kg	40	260	312	31,2	15,6	7,8	312

ÓRGÃO GERENCIADOR: 13ª DIREC – APODI

MUNICÍPIO: APODI

E.E. PROFº GERSON LOPES

NÚMERO TOTAL DE ALUNOS: 324

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIF.	UNIDADE DE MEDIDA	PER CAPITA ALUNO (G/ML)	REQUISIÇÃO MÍNIMA ANUAL	REQUISIÇÃO MÁXIMA ANUAL	ESTIMATIVA DE ENTREGA MENSAL	ESTIMATIVA DE ENTREGA QUINZENAL	ESTIMATIVA DE ENTREGA SEMANAL	QUANTIDADE TOTAL ANUAL
1	**Açafrão**	Pacote (50g)	10	30	36	3,6	1,8	0,9	36
2	**Açúcar cristal**	Kg	10	160	192	19,2	9,6	4,8	192
3	**Adoçante dietético**	Embalagem (75ml)	5	130	156	15,6	7,8	3,9	156
4	**Amido de milho**	Caixa (500g)	1,0	20	24	2,4	1,2	0,6	24
5	**Arroz parboilizado**	Kg	30	190	228	22,8	11,4	5,7	228
6	**Arroz polido**	Kg	30	190	228	22,8	11,4	5,7	228
7	**Aveia, em flocos**	Caixa (170g)	15	140	168	16,8	8,4	4,2	168

8	**Biscoito doce, tipo rosquinha**	Pacote (300g)	30	320	384	38,4	19,2	9,6	384
9	**Biscoito doce, tipo Maria**	Pacote (350g)	30	560	672	67,2	33,6	16,8	672
10	**Biscoito salgado**	Pacote (350g)	30	560	672	67,2	33,6	16,8	672
11	**Cacau**	Caixa (200g)	5	30	36	3,6	1,8	0,9	36
12	**Café em pó**	Pacote (250g)	7,0	0	0	0	0	0	0
13	**Colorau**	Pacote (100g)	0,50	80	96	9,6	4,8	2,4	96
14	**Farinha de mandioca**	Kg	5,0	20	24	2,4	1,2	0,6	24
15	**Farinha de trigo**	Kg	20	30	36	3,6	1,8	0,9	36
16	**Feijão, tipo macassar**	Kg	20	40	48	4,8	2,4	1,2	48
17	**Feijão, tipo carioquinha**	Kg	20	0	0	0	0	0	0
18	**Feijão, tipo preto**	Kg	30	0	0	0	0	0	0
19	**Flocão de milho**	Pacote (500g)	35	680	816	81,6	40,8	20,4	816
20	**Leite de coco**	Garrafa (500m)	5,0	0	0	0	0	0	0
21	**Leite de vaca em pó, integral**	Pacote (200g)	22	1070	1284	128,4	64,2	32,1	1284
22	**Louro**	Pacote (10g)	0,10	0	0	0	0	0	0
23	**Macarrão, tipo espaguete**	Pacote (400g)	30	730	876	87,6	43,8	21,9	876
24	**Manteiga com sal**	Embalagem (500g)	1,0	10	12	1,2	0,6	0,3	12
25	**Milho, para o preparo de mungunzá**	Pacote (500g)	30	0	0	0	0	0	0
26	**Óleo comestível vegetal de soja**	Garrafa (900ml)	1,0	10	12	1,2	0,6	0,3	12
27	**Orégano desidratado**	Pacote (100g)	0,1	0	0	0	0	0	0
28	**Pimenta do reino**	Pacote (50g)	0,1	10	12	1,2	0,6	0,3	12
29	**Proteína texturizada de soja, granulada, de cor clara**	Pacote (400g)	5,0	40	48	4,8	2,4	1,2	48
30	**Proteína texturizada de soja, granulada, de cor escura**	Pacote (400g)	5,0	40	48	4,8	2,4	1,2	48
31	**Sal**	Kg	0,3	0	0	0	0	0	0
32	**Vinagre**	Garrafa (500ml)	1,0	10	12	1,2	0,6	0,3	12
33	**Abacaxi**	UND	200	650	780	78	39	19,5	780
34	**Alface, tipo lisa**	UND	10	0	0	0	0	0	0
35	**Alho, bulbo in natura**	Kg	0,50	10	12	1,2	0,6	0,3	12
36	**Banana, tipo Pacovan**	Kg	50	160	192	19,2	9,6	4,8	192
37	**Batata doce**	Kg	10	0	0	0	0	0	0
38	**Batata inglesa**	Kg	5,0	30	36	3,6	1,8	0,9	36
39	**Beterraba**	Kg	10	30	36	3,6	1,8	0,9	36
40	**Cebola branca**	Kg	2,0	30	36	3,6	1,8	0,9	36
41	**Cenoura**	Kg	5,0	30	36	3,6	1,8	0,9	36
42	**Chuchu**	Kg	5,0	0	0	0	0	0	0
43	**Coentro**	UND	0,50	0	0	0	0	0	0
44	**Jerimum de leite**	Kg	5,0	20	24	2,4	1,2	0,6	24
45	**Laranja, tipo Pêra**	Kg	50	320	384	38,4	19,2	9,6	384
46	**Limão, tipo Taiti**	Kg	1,0	0	0	0	0	0	0
47	**Maçã nacional**	Kg	100	320	384	38,4	19,2	9,6	384
48	**Macaxeira**	Kg	10	20	24	2,4	1,2	0,6	24
49	**Mamão, tipo formosa**	Kg	50	160	192	19,2	9,6	4,8	192
50	**Manga, tipo espada**	Kg	80	130	156	15,6	7,8	3,9	156
51	**Maracujá**	Kg	40	0	0	0	0	0	0
52	**Melancia**	Kg	80	130	156	15,6	7,8	3,9	156
53	**Melão, tipo japonês**	Kg	50	80	96	9,6	4,8	2,4	96
54	**Pimentão verde**	Kg	1,0	10	12	1,2	0,6	0,3	12
55	**Tomate**	Kg	2,0	30	36	3,6	1,8	0,9	36
56	**Queijo, tipo muçarela**	Kg	15	0	0	0	0	0	0
57	**Carne bovina, tipo acém**	Kg	20	60	72	7,2	3,6	1,8	72
58	**Carne bovina, moída, tipo acém**	Kg	20	60	72	7,2	3,6	1,8	72
59	**Carne bovina, tipo músculo**	Kg	20	60	72	7,2	3,6	1,8	72
60	**Carne de charque**	Kg	5,0	30	36	3,6	1,8	0,9	36
61	**Carne bovina, tipo carne de sol, tipo acém,**	Kg	20	60	72	7,2	3,6	1,8	72
62	**Coxa e sobrecoxa de frango**	Kg	40	110	132	13,2	6,6	3,3	132
63	**Fígado bovino**	Kg	25	0	0	0	0	0	0
64	**Ovo de galinha**	Caixa c/ 30 unidades	25	110	132	13,2	6,6	3,3	132
65	**Peito de frango**	Kg	25	160	192	19,2	9,6	4,8	192
66	**Peixe, tipo filé de merluza**	Kg	25	0	0	0	0	0	0
67	**Pão, tipo cachorro quente**	Kg	50	80	96	9,6	4,8	2,4	96
68	**Pão, tipo francês**	Kg	50	80	96	9,6	4,8	2,4	96
69	**Polpa de fruta, sabor acerola**	Kg	40	130	156	15,6	7,8	3,9	156
70	**Polpa de fruta, sabor cajá**	Kg	40	130	156	15,6	7,8	3,9	156
71	**Polpa de fruta, sabor caju**	Kg	40	0	0	0	0	0	0
72	**Polpa de fruta, sabor goiaba**	Kg	40	130	156	15,6	7,8	3,9	156
73	**Polpa de fruta, sabor manga**	Kg	40	60	72	7,2	3,6	1,8	72

ÓRGÃO GERENCIADOR: 13ª DIREC – APODI									
MUNICÍPIO: APODI									
E.E. SEBASTIÃO GOMES DE OLIVEIRA									
NÚMERO TOTAL DE ALUNOS: 95									
ITEM	**DESCRIÇÃO/ ESPECIF.**	**UNIDADE DE MEDIDA**	**PER CAPITA ALUNO (G/ML)**	**REQUISIÇÃO MÍNIMA ANUAL**	**REQUISIÇÃO MÁXIMA ANUAL**	**ESTIMATIVA DE ENTREGA MENSAL**	**ESTIMATIVA DE ENTREGA QUINZENAL**	**ESTIMATIVA DE ENTREGA SEMANAL**	**QUANTIDADE TOTAL ANUAL**
1	**Açafrão**	Pacote (50g)	10	10	12	1,2	0,6	0,3	12
2	**Açúcar cristal**	Kg	10	50	60	6	3	1,5	60
3	**Adoçante dietético**	Embalagem (75ml)	5	40	48	4,8	2,4	1,2	48

4	**Amido de milho**	Caixa (500g)	1,0	10	12	1,2	0,6	0,3	12
5	**Arroz parboilizado**	Kg	30	60	72	7,2	3,6	1,8	72
6	**Arroz polido**	Kg	30	60	72	7,2	3,6	1,8	72
7	**Aveia, em flocos**	Caixa (170g)	15	40	48	4,8	2,4	1,2	48
8	**Biscoito doce, tipo rosquinha**	Pacote (300g)	30	100	120	12	6	3	120
9	**Biscoito doce, tipo Maria**	Pacote (350g)	30	160	192	19,2	9,6	4,8	192
10	**Biscoito salgado**	Pacote (350g)	30	160	192	19,2	9,6	4,8	192
11	**Cacau**	Caixa (200g)	5	10	12	1,2	0,6	0,3	12
12	**Café em pó**	Pacote (250g)	7,0	0	0	0	0	0	0
13	**Colorau**	Pacote (100g)	0,50	30	36	3,6	1,8	0,9	36
14	**Farinha de mandioca**	Kg	5,0	0	0	0	0	0	0
15	**Farinha de trigo**	Kg	20	10	12	1,2	0,6	0,3	12
16	**Feijão, tipo macassar**	Kg	20	10	12	1,2	0,6	0,3	12
17	**Feijão, tipo carioquinha**	Kg	20	0	0	0	0	0	0
18	**Feijão, tipo preto**	Kg	30	0	0	0	0	0	0
19	**Flocão de milho**	Pacote (500g)	35	210	252	25,2	12,6	6,3	252
20	**Leite de coco**	Garrafa (500m)	5,0	0	0	0	0	0	0
21	**Leite de vaca em pó, integral**	Pacote (200g)	22	300	360	36	18	9	360
22	**Louro**	Pacote (10g)	0,10	0	0	0	0	0	0
23	**Macarrão, tipo espaguete**	Pacote (400g)	30	210	252	25,2	12,6	6,3	252
24	**Manteiga com sal**	Embalagem (500g)	1,0	0	0	0	0	0	0
25	**Milho, para o preparo de mungunzá**	Pacote (500g)	30	10	12	1,2	0,6	0,3	12
26	**Óleo comestível vegetal de soja**	Garrafa (900ml)	1,0	10	12	1,2	0,6	0,3	12
27	**Orégano desidratado**	Pacote (100g)	0,1	0	0	0	0	0	0
28	**Pimenta do reino**	Pacote (50g)	0,1	10	12	1,2	0,6	0,3	12
29	**Proteína texturizada de soja, granulada, de cor clara**	Pacote (400g)	5,0	10	12	1,2	0,6	0,3	12
30	**Proteína texturizada de soja, granulada, de cor escura**	Pacote (400g)	5,0	10	12	1,2	0,6	0,3	12
31	**Sal**	Kg	0,3	0	0	0	0	0	0
32	**Vinagre**	Garrafa (500ml)	1,0	0	0	0	0	0	0
33	**Abacaxi**	UND	200	180	216	21,6	10,8	5,4	216
34	**Alface, tipo lisa**	UND	10	0	0	0	0	0	0
35	**Alho, bulbo in natura**	Kg	0,50	0	0	0	0	0	0
36	**Banana, tipo Pacovan**	Kg	50	50	60	6	3	1,5	60
37	**Batata doce**	Kg	10	0	0	0	0	0	0
38	**Batata inglesa**	Kg	5,0	10	12	1,2	0,6	0,3	12
39	**Beterraba**	Kg	10	10	12	1,2	0,6	0,3	12
40	**Cebola branca**	Kg	2,0	10	12	1,2	0,6	0,3	12
41	**Cenoura**	Kg	5,0	10	12	1,2	0,6	0,3	12
42	**Chuchu**	Kg	5,0	0	0	0	0	0	0
43	**Coentro**	UND	0,50	0	0	0	0	0	0
44	**Jerimum de leite**	Kg	5,0	0	0	0	0	0	0
45	**Laranja, tipo Pêra**	Kg	50	90	108	10,8	5,4	2,7	108
46	**Limão, tipo Taiti**	Kg	1,0	0	0	0	0	0	0
47	**Maçã nacional**	Kg	100	90	108	10,8	5,4	2,7	108
48	**Macaxeira**	Kg	10	0	0	0	0	0	0
49	**Mamão, tipo formosa**	Kg	50	50	60	6	3	1,5	60
50	**Manga, tipo espada**	Kg	80	30	36	3,6	1,8	0,9	36
51	**Maracujá**	Kg	40	0	0	0	0	0	0
52	**Melancia**	Kg	80	40	48	4,8	2,4	1,2	48
53	**Melão, tipo japonês**	Kg	50	30	36	3,6	1,8	0,9	36
54	**Pimentão verde**	Kg	1,0	0	0	0	0	0	0
55	**Tomate**	Kg	2,0	10	12	1,2	0,6	0,3	12
56	**Queijo, tipo muçarela**	Kg	15	0	0	0	0	0	0
57	**Carne bovina, tipo acém**	Kg	20	30	36	3,6	1,8	0,9	36
58	**Carne bovina, moida, tipo acém**	Kg	20	30	36	3,6	1,8	0,9	36
59	**Carne bovina, tipo músculo**	Kg	20	20	24	2,4	1,2	0,6	24
60	**Carne de charque**	Kg	5,0	10	12	1,2	0,6	0,3	12
61	**Carne bovina, tipo carne de sol, tipo acém,**	Kg	20	20	24	2,4	1,2	0,6	24
62	**Coxa e sobrecoxa de frango**	Kg	40	30	36	3,6	1,8	0,9	36
63	**Fígado bovino**	Kg	25	0	0	0	0	0	0
64	**Ovo de galinha**	Caixa c/ 30 unidades	25	30	36	3,6	1,8	0,9	36
65	**Peito de frango**	Kg	25	50	60	6	3	1,5	60
66	**Peixe, tipo filé de merluza**	Kg	25	0	0	0	0	0	0
67	**Pão, tipo cachorro quente**	Kg	50	30	36	3,6	1,8	0,9	36
68	**Pão, tipo francês**	Kg	50	30	36	3,6	1,8	0,9	36
69	**Polpa de fruta, sabor acerola**	Kg	40	40	48	4,8	2,4	1,2	48
70	**Polpa de fruta, sabor cajá**	Kg	40	40	48	4,8	2,4	1,2	48
71	**Polpa de fruta, sabor caju**	Kg	40	0	0	0	0	0	0
72	**Polpa de fruta, sabor goiaba**	Kg	40	40	48	4,8	2,4	1,2	48
73	**Polpa de fruta, sabor manga**	Kg	40	20	24	2,4	1,2	0,6	24

ÓRGÃO GERENCIADOR: 13ª DIREC – APODI
MUNICÍPIO: APODI
E.E.T.I.F. PROFª ALVANIR DE FREITAS DIAS
NÚMERO TOTAL DE ALUNOS: 182

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIF.	UNIDADE DE MEDIDA	PER CAPITA ALUNO (G/ML)	REQUISIÇÃO MÍNIMA ANUAL	REQUISIÇÃO MÁXIMA ANUAL	ESTIMATIVA DE ENTREGA MENSAL	ESTIMATIVA DE ENTREGA QUINZENAL	ESTIMATIVA DE ENTREGA SEMANAL	QUANTIDADE TOTAL ANUAL
1	**Açafrão**	Pacote (50g)	10	40	48	4,8	2,4	1,2	
2	**Açúcar cristal**	Kg	10	90	108	10,8	5,4	2,7	
3	**Adoçante dietético**	Embalagem (75ml)	5	70	84	8,4	4,2	2,1	
4	**Amido de milho**	Caixa (500g)	1,0	50	60	6	3	1,5	
5	**Arroz parboilizado**	Kg	30	540	648	64,8	32,4	16,2	
6	**Arroz polido**	Kg	30	490	588	58,8	29,4	14,7	
7	**Aveia, em flocos**	Caixa (170g)	15	80	96	9,6	4,8	2,4	
8	**Biscoito doce, tipo rosquinha**	Pacote (300g)	30	180	216	21,6	10,8	5,4	
9	**Biscoito doce, tipo Maria**	Pacote (350g)	30	310	372	37,2	18,6	9,3	
10	**Biscoito salgado**	Pacote (350g)	30	310	372	37,2	18,6	9,3	
11	**Cacau**	Caixa (200g)	5	40	48	4,8	2,4	1,2	
12	**Café em pó**	Pacote (250g)	7,0	30	36	3,6	1,8	0,9	
13	**Colorau**	Pacote (100g)	0,50	60	72	7,2	3,6	1,8	
14	**Farinha de mandioca**	Kg	5,0	20	24	2,4	1,2	0,6	
15	**Farinha de trigo**	Kg	20	40	48	4,8	2,4	1,2	
16	**Feijão, tipo macassar**	Kg	20	70	84	8,4	4,2	2,1	
17	**Feijão, tipo carioquinha**	Kg	20	70	84	8,4	4,2	2,1	
18	**Feijão, tipo preto**	Kg	30	50	60	6	3	1,5	
19	**Flocão de milho**	Pacote (500g)	35	260	312	31,2	15,6	7,8	
20	**Leite de coco**	Garrafa (500m)	5,0	10	12	1,2	0,6	0,3	
21	**Leite de vaca em pó, integral**	Pacote (200g)	22	400	480	48	24	12	
22	**Louro**	Pacote (10g)	0,10	10	12	1,2	0,6	0,3	
23	**Macarrão, tipo espaguete**	Pacote (400g)	30	540	648	64,8	32,4	16,2	
24	**Manteiga com sal**	Embalagem (500g)	1,0	20	24	2,4	1,2	0,6	
25	**Milho, para o preparo de mungunzá**	Pacote (500g)	30	110	132	13,2	6,6	3,3	
26	**Óleo comestível vegetal de soja**	Garrafa (900ml)	1,0	30	36	3,6	1,8	0,9	
27	**Orégano desidratado**	Pacote (100g)	0,1	0	0	0	0	0	
28	**Pimenta do reino**	Pacote (50g)	0,1	10	12	1,2	0,6	0,3	
29	**Proteína texturizada de soja, granulada, de cor clara**	Pacote (400g)	5,0	50	60	6	3	1,5	
30	**Proteína texturizada de soja, granulada, de cor escura**	Pacote (400g)	5,0	50	60	6	3	1,5	
31	**Sal**	Kg	0,3	0	0	0	0	0	
32	**Vinagre**	Garrafa (500ml)	1,0	20	24	2,4	1,2	0,6	
33	**Abacaxi**	UND	200	360	432	43,2	21,6	10,8	
34	**Alface, tipo lisa**	UND	10	40	48	4,8	2,4	1,2	
35	**Alho, bulbo in natura**	Kg	0,50	10	12	1,2	0,6	0,3	
36	**Banana, tipo Pacovan**	Kg	50	270	324	32,4	16,2	8,1	
37	**Batata doce**	Kg	10	40	48	4,8	2,4	1,2	
38	**Batata inglesa**	Kg	5,0	90	108	10,8	5,4	2,7	
39	**Beterraba**	Kg	10	40	48	4,8	2,4	1,2	
40	**Cebola branca**	Kg	2,0	40	48	4,8	2,4	1,2	
41	**Cenoura**	Kg	5,0	50	60	6	3	1,5	
42	**Chuchu**	Kg	5,0	0	0	0	0	0	
43	**Coentro**	UND	0,50	10	12	1,2	0,6	0,3	
44	**Jerimum de leite**	Kg	5,0	20	24	2,4	1,2	0,6	
45	**Laranja, tipo Pêra**	Kg	50	90	108	10,8	5,4	2,7	
46	**Limão, tipo Taiti**	Kg	1,0	0	0	0	0	0	
47	**Maçã nacional**	Kg	100	180	216	21,6	10,8	5,4	
48	**Macaxeira**	Kg	10	40	48	4,8	2,4	1,2	
49	**Mamão, tipo formosa**	Kg	50	90	108	10,8	5,4	2,7	
50	**Manga, tipo espada**	Kg	80	140	168	16,8	8,4	4,2	
51	**Maracujá**	Kg	40	70	84	8,4	4,2	2,1	
52	**Melancia**	Kg	80	150	180	18	9	4,5	
53	**Melão, tipo japonês**	Kg	50	90	108	10,8	5,4	2,7	
54	**Pimentão verde**	Kg	1,0	20	24	2,4	1,2	0,6	
55	**Tomate**	Kg	2,0	40	48	4,8	2,4	1,2	
56	**Queijo, tipo muçarela**	Kg	15	30	36	3,6	1,8	0,9	
57	**Carne bovina, tipo acém**	Kg	20	110	132	13,2	6,6	3,3	
58	**Carne bovina, moída, tipo acém**	Kg	20	70	84	8,4	4,2	2,1	
59	**Carne bovina, tipo músculo**	Kg	20	40	48	4,8	2,4	1,2	
60	**Carne de charque**	Kg	5,0	10	12	1,2	0,6	0,3	
61	**Carne bovina, tipo carne de sol, tipo acém,**	Kg	20	40	48	4,8	2,4	1,2	
62	**Coxa e sobrecoxa de frango**	Kg	40	60	72	7,2	3,6	1,8	
63	**Fígado bovino**	Kg	25	20	24	2,4	1,2	0,6	
64	**Ovo de galinha**	Caixa c/ 30 unidades	25	60	72	7,2	3,6	1,8	
65	**Peito de frango**	Kg	25	140	168	16,8	8,4	4,2	
66	**Peixe, tipo filé de merluza**	Kg	25	50	60	6	3	1,5	
67	**Pão, tipo cachorro quente**	Kg	50	50	60	6	3	1,5	
68	**Pão, tipo francês**	Kg	50	90	108	10,8	5,4	2,7	
69	**Polpa de fruta, sabor acerola**	Kg	40	70	84	8,4	4,2	2,1	
70	**Polpa de fruta, sabor cajá**	Kg	40	70	84	8,4	4,2	2,1	
71	**Polpa de fruta, sabor caju**	Kg	40	70	84	8,4	4,2	2,1	
72	**Polpa de fruta, sabor goiaba**	Kg	40	70	84	8,4	4,2	2,1	
73	**Polpa de fruta, sabor manga**	Kg	40	70	84	8,4	4,2	2,1	

ÓRGÃO GERENCIADOR: 13ª DIREC – APODI									
MUNICÍPIO: APODI									
E.E.T.I. PROFª MARIA ZENILDA GAMA TORRES									
NÚMERO TOTAL DE ALUNOS: 360									
ITEM	**DESCRIÇÃO/ ESPECIF.**	**UNIDADE DE MEDIDA**	**PER CAPITA ALUNO (G/ML)**	**REQUISIÇÃO MÍNIMA ANUAL**	**REQUISIÇÃO MÁXIMA ANUAL**	**ESTIMATIVA DE ENTREGA MENSAL**	**ESTIMATIVA DE ENTREGA QUINZENAL**	**ESTIMATIVA DE ENTREGA SEMANAL**	**QUANTIDADE TOTAL ANUAL**
1	**Açafrão**	Pacote (50g)	10	60	72	7,2	3,6	1,8	72
2	**Açúcar cristal**	Kg	10	180	216	21,6	10,8	5,4	216
3	**Adoçante dietético**	Embalagem (75ml)	5	140	168	16,8	8,4	4,2	168
4	**Amido de milho**	Caixa (500g)	1,0	70	84	8,4	4,2	2,1	84
5	**Arroz parboilizado**	Kg	30	750	900	90	45	22,5	900
6	**Arroz polido**	Kg	30	680	816	81,6	40,8	20,4	816
7	**Aveia, em flocos**	Caixa (170g)	15	160	192	19,2	9,6	4,8	192
8	**Biscoito doce, tipo rosquinha**	Pacote (300g)	30	360	432	43,2	21,6	10,8	432
9	**Biscoito doce, tipo Maria**	Pacote (350g)	30	620	744	74,4	37,2	18,6	744
10	**Biscoito salgado**	Pacote (350g)	30	620	744	74,4	37,2	18,6	744
11	**Cacau**	Caixa (200g)	5	60	72	7,2	3,6	1,8	72
12	**Café em pó**	Pacote (250g)	7,0	30	36	3,6	1,8	0,9	36
13	**Colorau**	Pacote (100g)	0,50	100	120	12	6	3	120
14	**Farinha de mandioca**	Kg	5,0	30	36	3,6	1,8	0,9	36
15	**Farinha de trigo**	Kg	20	60	72	7,2	3,6	1,8	72
16	**Feijão, tipo macassar**	Kg	20	100	120	12	6	3	120
17	**Feijão, tipo carioquinha**	Kg	20	90	108	10,8	5,4	2,7	108
18	**Feijão, tipo preto**	Kg	30	70	84	8,4	4,2	2,1	84
19	**Flocão de milho**	Pacote (500g)	35	600	720	72	36	18	720
20	**Leite de coco**	Garrafa (500m)	5,0	10	12	1,2	0,6	0,3	12
21	**Leite de vaca em pó, integral**	Pacote (200g)	22	940	1128	112,8	56,4	28,2	1128
22	**Louro**	Pacote (10g)	0,10	10	12	1,2	0,6	0,3	12
23	**Macarrão, tipo espaguete**	Pacote (400g)	30	980	1176	117,6	58,8	29,4	1176
24	**Manteiga com sal**	Embalagem (500g)	1,0	30	36	3,6	1,8	0,9	36
25	**Milho, para o preparo de mungunzá**	Pacote (500g)	30	130	156	15,6	7,8	3,9	156
26	**Óleo comestível vegetal de soja**	Garrafa (900ml)	1,0	40	48	4,8	2,4	1,2	48
27	**Orégano desidratado**	Pacote (100g)	0,1	0	0	0	0	0	0
28	**Pimenta do reino**	Pacote (50g)	0,1	10	12	1,2	0,6	0,3	12
29	**Proteína texturizada de soja, granulada, de cor clara**	Pacote (400g)	5,0	70	84	8,4	4,2	2,1	84
30	**Proteína texturizada de soja, granulada, de cor escura**	Pacote (400g)	5,0	70	84	8,4	4,2	2,1	84
31	**Sal**	Kg	0,3	0	0	0	0	0	0
32	**Vinagre**	Garrafa (500ml)	1,0	30	36	3,6	1,8	0,9	36
33	**Abacaxi**	UND	200	720	864	86,4	43,2	21,6	864
34	**Alface, tipo lisa**	UND	10	40	48	4,8	2,4	1,2	48
35	**Alho, bulbo in natura**	Kg	0,50	20	24	2,4	1,2	0,6	24
36	**Banana, tipo Pacovan**	Kg	50	400	480	48	24	12	480
37	**Batata doce**	Kg	10	40	48	4,8	2,4	1,2	48
38	**Batata inglesa**	Kg	5,0	120	144	14,4	7,2	3,6	144
39	**Beterraba**	Kg	10	60	72	7,2	3,6	1,8	72
40	**Cebola branca**	Kg	2,0	60	72	7,2	3,6	1,8	72
41	**Cenoura**	Kg	5,0	70	84	8,4	4,2	2,1	84
42	**Chuchu**	Kg	5,0	20	24	2,4	1,2	0,6	24
43	**Coentro**	UND	0,50	10	12	1,2	0,6	0,3	12
44	**Jerimum de leite**	Kg	5,0	30	36	3,6	1,8	0,9	36
45	**Laranja, tipo Pêra**	Kg	50	250	300	30	15	7,5	300
46	**Limão, tipo Taiti**	Kg	1,0	10	12	1,2	0,6	0,3	12
47	**Maçã nacional**	Kg	100	360	432	43,2	21,6	10,8	432
48	**Macaxeira**	Kg	10	50	60	6	3	1,5	60
49	**Mamão, tipo formosa**	Kg	50	180	216	21,6	10,8	5,4	216
50	**Manga, tipo espada**	Kg	80	230	276	27,6	13,8	6,9	276
51	**Maracujá**	Kg	40	90	108	10,8	5,4	2,7	108
52	**Melancia**	Kg	80	230	276	27,6	13,8	6,9	276
53	**Melão, tipo japonês**	Kg	50	150	180	18	9	4,5	180
54	**Pimentão verde**	Kg	1,0	30	36	3,6	1,8	0,9	36
55	**Tomate**	Kg	2,0	60	72	7,2	3,6	1,8	72
56	**Queijo, tipo muçarela**	Kg	15	30	36	3,6	1,8	0,9	36
57	**Carne bovina, tipo acém**	Kg	20	160	192	19,2	9,6	4,8	192
58	**Carne bovina, moída, tipo acém**	Kg	20	120	144	14,4	7,2	3,6	144
59	**Carne bovina, tipo músculo**	Kg	20	70	84	8,4	4,2	2,1	84
60	**Carne de charque**	Kg	5,0	20	24	2,4	1,2	0,6	24
61	**Carne bovina, tipo carne de sol, tipo acém,**	Kg	20	70	84	8,4	4,2	2,1	84
62	**Coxa e sobrecoxa de frango**	Kg	40	130	156	15,6	7,8	3,9	156
63	**Fígado bovino**	Kg	25	30	36	3,6	1,8	0,9	36
64	**Ovo de galinha**	Caixa c/ 30 unidades	25	120	144	14,4	7,2	3,6	144
65	**Peito de frango**	Kg	25	240	288	28,8	14,4	7,2	288
66	**Peixe, tipo filé de merluza**	Kg	25	60	72	7,2	3,6	1,8	72
67	**Pão, tipo cachorro quente**	Kg	50	90	108	10,8	5,4	2,7	108
68	**Pão, tipo francês**	Kg	50	150	180	18	9	4,5	180
69	**Polpa de fruta, sabor acerola**	Kg	40	140	168	16,8	8,4	4,2	168
70	**Polpa de fruta, sabor cajá**	Kg	40	140	168	16,8	8,4	4,2	168
71	**Polpa de fruta, sabor caju**	Kg	40	90	108	10,8	5,4	2,7	108

72	**Polpa de fruta, sabor goiaba**	Kg	40	140	168	16,8	8,4	4,2	168
73	**Polpa de fruta, sabor manga**	Kg	40	120	144	14,4	7,2	3,6	144

ÓRGÃO GERENCIADOR: 13ª DIREC – APODI									
MUNICÍPIO: APODI									
E.E. VALDEMIRO PEDRO VIANA									
NÚMERO TOTAL DE ALUNOS: 161									
ITEM	**DESCRIÇÃO/ ESPECIF.**	**UNIDADE DE MEDIDA**	**PER CAPITA ALUNO (G/ML)**	**REQUISIÇÃO MÍNIMA ANUAL**	**REQUISIÇÃO MÁXIMA ANUAL**	**ESTIMATIVA DE ENTREGA MENSAL**	**ESTIMATIVA DE ENTREGA QUINZENAL**	**ESTIMATIVA DE ENTREGA SEMANAL**	**QUANTIDADE TOTAL ANUAL**
1	**Açafrão**	Pacote (50g)	10	20	24	2,4	1,2	0,6	24
2	**Açúcar cristal**	Kg	10	80	96	9,6	4,8	2,4	96
3	**Adoçante dietético**	Embalagem (75ml)	5	60	72	7,2	3,6	1,8	72
4	**Amido de milho**	Caixa (500g)	1,0	10	12	1,2	0,6	0,3	12
5	**Arroz parboilizado**	Kg	30	100	120	12	6	3	120
6	**Arroz polido**	Kg	30	100	120	12	6	3	120
7	**Aveia, em flocos**	Caixa (170g)	15	70	84	8,4	4,2	2,1	84
8	**Biscoito doce, tipo rosquinha**	Pacote (300g)	30	160	192	19,2	9,6	4,8	192
9	**Biscoito doce, tipo Maria**	Pacote (350g)	30	280	336	33,6	16,8	8,4	336
10	**Biscoito salgado**	Pacote (350g)	30	280	336	33,6	16,8	8,4	336
11	**Cacau**	Caixa (200g)	5	20	24	2,4	1,2	0,6	24
12	**Café em pó**	Pacote (250g)	7,0	0	0	0	0	0	0
13	**Colorau**	Pacote (100g)	0,50	40	48	4,8	2,4	1,2	48
14	**Farinha de mandioca**	Kg	5,0	10	12	1,2	0,6	0,3	12
15	**Farinha de trigo**	Kg	20	20	24	2,4	1,2	0,6	24
16	**Feijão, tipo macassar**	Kg	20	20	24	2,4	1,2	0,6	24
17	**Feijão, tipo carioquinha**	Kg	20	0	0	0	0	0	0
18	**Feijão, tipo preto**	Kg	30	0	0	0	0	0	0
19	**Flocão de milho**	Pacote (500g)	35	340	408	40,8	20,4	10,2	408
20	**Leite de coco**	Garrafa (500m)	5,0	0	0	0	0	0	0
21	**Leite de vaca em pó, integral**	Pacote (200g)	22	530	636	63,6	31,8	15,9	636
22	**Louro**	Pacote (10g)	0,10	0	0	0	0	0	0
23	**Macarrão, tipo espaguete**	Pacote (400g)	30	360	432	43,2	21,6	10,8	432
24	**Manteiga com sal**	Embalagem (500g)	1,0	10	12	1,2	0,6	0,3	12
25	**Milho, para o preparo de munguzá**	Pacote (500g)	30	0	0	0	0	0	0
26	**Óleo comestível vegetal de soja**	Garrafa (900ml)	1,0	10	12	1,2	0,6	0,3	12
27	**Orégano desidratado**	Pacote (100g)	0,1	0	0	0	0	0	0
28	**Pimenta do reino**	Pacote (50g)	0,1	10	12	1,2	0,6	0,3	12
29	**Proteína texturizada de soja, granulada, de cor clara**	Pacote (400g)	5,0	20	24	2,4	1,2	0,6	24
30	**Proteína texturizada de soja, granulada, de cor escura**	Pacote (400g)	5,0	20	24	2,4	1,2	0,6	24
31	**Sal**	Kg	0,3	0	0	0	0	0	0
32	**Vinagre**	Garrafa (500ml)	1,0	10	12	1,2	0,6	0,3	12
33	**Abacaxi**	UND	200	320	384	38,4	19,2	9,6	384
34	**Alface, tipo lisa**	UND	10	0	0	0	0	0	0
35	**Alho, bulbo in natura**	Kg	0,50	0	0	0	0	0	0
36	**Banana, tipo Pacovan**	Kg	50	80	96	9,6	4,8	2,4	96
37	**Batata doce**	Kg	10	0	0	0	0	0	0
38	**Batata inglesa**	Kg	5,0	20	24	2,4	1,2	0,6	24
39	**Beterraba**	Kg	10	20	24	2,4	1,2	0,6	24
40	**Cebola branca**	Kg	2,0	20	24	2,4	1,2	0,6	24
41	**Cenoura**	Kg	5,0	20	24	2,4	1,2	0,6	24
42	**Chuchu**	Kg	5,0	0	0	0	0	0	0
43	**Coentro**	UND	0,50	0	0	0	0	0	0
44	**Jerimum de leite**	Kg	5,0	10	12	1,2	0,6	0,3	12
45	**Laranja, tipo Pêra**	Kg	50	160	192	19,2	9,6	4,8	192
46	**Limão, tipo Taiti**	Kg	1,0	0	0	0	0	0	0
47	**Maçã nacional**	Kg	100	160	192	19,2	9,6	4,8	192
48	**Macaxeira**	Kg	10	10	12	1,2	0,6	0,3	12
49	**Mamão, tipo formosa**	Kg	50	80	96	9,6	4,8	2,4	96
50	**Manga, tipo espada**	Kg	80	60	72	7,2	3,6	1,8	72
51	**Maracujá**	Kg	40	0	0	0	0	0	0
52	**Melancia**	Kg	80	60	72	7,2	3,6	1,8	72
53	**Melão, tipo japonês**	Kg	50	40	48	4,8	2,4	1,2	48
54	**Pimentão verde**	Kg	1,0	0	0	0	0	0	0
55	**Tomate**	Kg	2,0	20	24	2,4	1,2	0,6	24
56	**Queijo, tipo muçarela**	Kg	15	0	0	0	0	0	0
57	**Carne bovina, tipo acém**	Kg	20	30	36	3,6	1,8	0,9	36
58	**Carne bovina, moída, tipo acém**	Kg	20	30	36	3,6	1,8	0,9	36
59	**Carne bovina, tipo músculo**	Kg	20	30	36	3,6	1,8	0,9	36
60	**Carne de charque**	Kg	5,0	20	24	2,4	1,2	0,6	24
61	**Carne bovina, tipo carne de sol, tipo acém,**	Kg	20	30	36	3,6	1,8	0,9	36
62	**Coxa e sobrecoxa de frango**	Kg	40	60	72	7,2	3,6	1,8	72
63	**Fígado bovino**	Kg	25	0	0	0	0	0	0
64	**Ovo de galinha**	Caixa c/ 30 unidades	25	50	60	6	3	1,5	60
65	**Peito de frango**	Kg	25	80	96	9,6	4,8	2,4	96
66	**Peixe, tipo filé de merluza**	Kg	25	0	0	0	0	0	0

67	**Pão, tipo cachorro quente**	Kg	50	40	48	4,8	2,4	1,2	48
68	**Pão, tipo francês**	Kg	50	40	48	4,8	2,4	1,2	48
69	**Polpa de fruta, sabor acerola**	Kg	40	60	72	7,2	3,6	1,8	72
70	**Polpa de fruta, sabor cajá**	Kg	40	60	72	7,2	3,6	1,8	72
71	**Polpa de fruta, sabor caju**	Kg	40	0	0	0	0	0	0
72	**Polpa de fruta, sabor goiaba**	Kg	40	60	72	7,2	3,6	1,8	72
73	**Polpa de fruta, sabor manga**	Kg	40	30	36	3,6	1,8	0,9	36

ÓRGÃO GERENCIADOR: 13ª DIREC – APODI									
MUNICÍPIO: APODI									
CENTRO DE EDUC. ESPECIAL GEOVÂNEA ANDRADE DE MORAIS									
NÚMERO TOTAL DE ALUNOS: 101									
ITEM	**DESCRIÇÃO/ ESPECIF.**	**UNIDADE DE MEDIDA**	**PER CAPITA ALUNO (G/ML)**	**REQUISIÇÃO MÍNIMA ANUAL**	**REQUISIÇÃO MÁXIMA ANUAL**	**ESTIMATIVA DE ENTREGA MENSAL**	**ESTIMATIVA DE ENTREGA QUINZENAL**	**ESTIMATIVA DE ENTREGA SEMANAL**	**QUANTIDADE TOTAL ANUAL**
1	**Açafrão**	Pacote (50g)	10	10	12	1,2	0,6	0,3	12
2	**Açúcar cristal**	Kg	10	50	60	6	3	1,5	60
3	**Adoçante dietético**	Embalagem (75ml)	5	40	48	4,8	2,4	1,2	48
4	**Amido de milho**	Caixa (500g)	1,0	10	12	1,2	0,6	0,3	12
5	**Arroz parboilizado**	Kg	30	60	72	7,2	3,6	1,8	72
6	**Arroz polido**	Kg	30	60	72	7,2	3,6	1,8	72
7	**Aveia, em flocos**	Caixa (170g)	15	40	48	4,8	2,4	1,2	48
8	**Biscoito doce, tipo rosquinha**	Pacote (300g)	30	100	120	12	6	3	120
9	**Biscoito doce, tipo Maria**	Pacote (350g)	30	170	204	20,4	10,2	5,1	204
10	**Biscoito salgado**	Pacote (350g)	30	170	204	20,4	10,2	5,1	204
11	**Cacau**	Caixa (200g)	5	10	12	1,2	0,6	0,3	12
12	**Café em pó**	Pacote (250g)	7,0	0	0	0	0	0	0
13	**Colorau**	Pacote (100g)	0,50	30	36	3,6	1,8	0,9	36
14	**Farinha de mandioca**	Kg	5,0	10	12	1,2	0,6	0,3	12
15	**Farinha de trigo**	Kg	20	10	12	1,2	0,6	0,3	12
16	**Feijão, tipo macassar**	Kg	20	10	12	1,2	0,6	0,3	12
17	**Feijão, tipo carioquinha**	Kg	20	0	0	0	0	0	0
18	**Feijão, tipo preto**	Kg	30	0	0	0	0	0	0
19	**Flocão de milho**	Pacote (500g)	35	210	252	25,2	12,6	6,3	252
20	**Leite de coco**	Garrafa (500m)	5,0	0	0	0	0	0	0
21	**Leite de vaca em pó, integral**	Pacote (200g)	22	330	396	39,6	19,8	9,9	396
22	**Louro**	Pacote (10g)	0,10	0	0	0	0	0	0
23	**Macarrão, tipo espaguete**	Pacote (400g)	30	230	276	27,6	13,8	6,9	276
24	**Manteiga com sal**	Embalagem (500g)	1,0	0	0	0	0	0	0
25	**Milho, para o preparo de mungunzá**	Pacote (500g)	30	0	0	0	0	0	0
26	**Óleo comestível vegetal de soja**	Garrafa (900ml)	1,0	0	0	0	0	0	0
27	**Orégano desidratado**	Pacote (100g)	0,1	0	0	0	0	0	0
28	**Pimenta do reino**	Pacote (50g)	0,1	0	0	0	0	0	0
29	**Proteína texturizada de soja, granulada, de cor clara**	Pacote (400g)	5,0	10	12	1,2	0,6	0,3	12
30	**Proteína texturizada de soja, granulada, de cor escura**	Pacote (400g)	5,0	10	12	1,2	0,6	0,3	12
31	**Sal**	Kg	0,3	0	0	0	0	0	0
32	**Vinagre**	Garrafa (500ml)	1,0	0	0	0	0	0	0
33	**Abacaxi**	UND	200	200	240	24	12	6	240
34	**Alface, tipo lisa**	UND	10	0	0	0	0	0	0
35	**Alho, bulbo in natura**	Kg	0,50	0	0	0	0	0	0
36	**Banana, tipo Pacovan**	Kg	50	50	60	6	3	1,5	60
37	**Batata doce**	Kg	10	0	0	0	0	0	0
38	**Batata inglesa**	Kg	5,0	10	12	1,2	0,6	0,3	12
39	**Beterraba**	Kg	10	10	12	1,2	0,6	0,3	12
40	**Cebola branca**	Kg	2,0	10	12	1,2	0,6	0,3	12
41	**Cenoura**	Kg	5,0	10	12	1,2	0,6	0,3	12
42	**Chuchu**	Kg	5,0	0	0	0	0	0	0
43	**Coentro**	UND	0,50	0	0	0	0	0	0
44	**Jerimum de leite**	Kg	5,0	10	12	1,2	0,6	0,3	12
45	**Laranja, tipo Pêra**	Kg	50	100	120	12	6	3	120
46	**Limão, tipo Taiti**	Kg	1,0	0	0	0	0	0	0
47	**Maçã nacional**	Kg	100	100	120	12	6	3	120
48	**Macaxeira**	Kg	10	10	12	1,2	0,6	0,3	12
49	**Mamão, tipo formosa**	Kg	50	50	60	6	3	1,5	60
50	**Manga, tipo espada**	Kg	80	40	48	4,8	2,4	1,2	48
51	**Maracujá**	Kg	40	0	0	0	0	0	0
52	**Melancia**	Kg	80	40	48	4,8	2,4	1,2	48
53	**Melão, tipo japonês**	Kg	50	30	36	3,6	1,8	0,9	36
54	**Pimentão verde**	Kg	1,0	0	0	0	0	0	0
55	**Tomate**	Kg	2,0	10	12	1,2	0,6	0,3	12
56	**Queijo, tipo muçarela**	Kg	15	0	0	0	0	0	0
57	**Carne bovina, tipo acém**	Kg	20	20	24	2,4	1,2	0,6	24
58	**Carne bovina, moída, tipo acém**	Kg	20	20	24	2,4	1,2	0,6	24
59	**Carne bovina, tipo músculo**	Kg	20	20	24	2,4	1,2	0,6	24
60	**Carne de charque**	Kg	5,0	10	12	1,2	0,6	0,3	12
61	**Carne bovina, tipo carne de sol, tipo acém,**	Kg	20	20	24	2,4	1,2	0,6	24
62	**Coxa e sobrecoxa de frango**	Kg	40	40	48	4,8	2,4	1,2	48

63	**Fígado bovino**	Kg	25	0	0	0	0	0	0
64	**Ovo de galinha**	Caixa c/ 30 unidades	25	30	36	3,6	1,8	0,9	36
65	**Peito de frango**	Kg	25	50	60	6	3	1,5	60
66	**Peixe, tipo filé de merluza**	Kg	25	0	0	0	0	0	0
67	**Pão, tipo cachorro quente**	Kg	50	30	36	3,6	1,8	0,9	36
68	**Pão, tipo francês**	Kg	50	30	36	3,6	1,8	0,9	36
69	**Polpa de fruta, sabor acerola**	Kg	40	40	48	4,8	2,4	1,2	48
70	**Polpa de fruta, sabor cajá**	Kg	40	40	48	4,8	2,4	1,2	48
71	**Polpa de fruta, sabor caju**	Kg	40	0	0	0	0	0	0
72	**Polpa de fruta, sabor goiaba**	Kg	40	40	48	4,8	2,4	1,2	48
73	**Polpa de fruta, sabor manga**	Kg	40	20	24	2,4	1,2	0,6	24

ÓRGÃO GERENCIADOR: 13ª DIREC – APODI									
MUNICÍPIO: CARAÚBAS									
E.E.T.I. ANTÔNIO CARLOS									
NÚMERO TOTAL DE ALUNOS: 184									
ITEM	**DESCRIÇÃO/ ESPECIF.**	**UNIDADE DE MEDIDA**	**PER CAPITA ALUNO (G/ML)**	**REQUISIÇÃO MÍNIMA ANUAL**	**REQUISIÇÃO MÁXIMA ANUAL**	**ESTIMATIVA DE ENTREGA MENSAL**	**ESTIMATIVA DE ENTREGA QUINZENAL**	**ESTIMATIVA DE ENTREGA SEMANAL**	**QUANTIDADE TOTAL ANUAL**
1	**Açafrão**	Pacote (50g)	10	40	48	4,8	2,4	1,2	48
2	**Açúcar cristal**	Kg	10	90	108	10,8	5,4	2,7	108
3	**Adoçante dietético**	Embalagem (75ml)	5	70	84	8,4	4,2	2,1	84
4	**Amido de milho**	Caixa (500g)	1,0	50	60	6	3	1,5	60
5	**Arroz parboilizado**	Kg	30	550	660	66	33	16,5	660
6	**Arroz polido**	Kg	30	500	600	60	30	15	600
7	**Aveia, em flocos**	Caixa (170g)	15	80	96	9,6	4,8	2,4	96
8	**Biscoito doce, tipo rosquinha**	Pacote (300g)	30	180	216	21,6	10,8	5,4	216
9	**Biscoito doce, tipo Maria**	Pacote (350g)	30	320	384	38,4	19,2	9,6	384
10	**Biscoito salgado**	Pacote (350g)	30	320	384	38,4	19,2	9,6	384
11	**Cacau**	Caixa (200g)	5	40	48	4,8	2,4	1,2	48
12	**Café em pó**	Pacote (250g)	7,0	30	36	3,6	1,8	0,9	36
13	**Colorau**	Pacote (100g)	0,50	60	72	7,2	3,6	1,8	72
14	**Farinha de mandioca**	Kg	5,0	20	24	2,4	1,2	0,6	24
15	**Farinha de trigo**	Kg	20	40	48	4,8	2,4	1,2	48
16	**Feijão, tipo macassar**	Kg	20	80	96	9,6	4,8	2,4	96
17	**Feijão, tipo carioquinha**	Kg	20	80	96	9,6	4,8	2,4	96
18	**Feijão, tipo preto**	Kg	30	60	72	7,2	3,6	1,8	72
19	**Flocão de milho**	Pacote (500g)	35	260	312	31,2	15,6	7,8	312
20	**Leite de coco**	Garrafa (500m)	5,0	10	12	1,2	0,6	0,3	12
21	**Leite de vaca em pó, integral**	Pacote (200g)	22	400	480	48	24	12	480
22	**Louro**	Pacote (10g)	0,10	10	12	1,2	0,6	0,3	12
23	**Macarrão, tipo espaguete**	Pacote (400g)	30	550	660	66	33	16,5	660
24	**Manteiga com sal**	Embalagem (500g)	1,0	20	24	2,4	1,2	0,6	24
25	**Milho, para o preparo de mungunzá**	Pacote (500g)	30	110	132	13,2	6,6	3,3	132
26	**Óleo comestível vegetal de soja**	Garrafa (900ml)	1,0	30	36	3,6	1,8	0,9	36
27	**Orégano desidratado**	Pacote (100g)	0,1	0	0	0	0	0	0
28	**Pimenta do reino**	Pacote (50g)	0,1	10	12	1,2	0,6	0,3	12
29	**Proteína texturizada de soja, granulada, de cor clara**	Pacote (400g)	5,0	50	60	6	3	1,5	60
30	**Proteína texturizada de soja, granulada, de cor escura**	Pacote (400g)	5,0	50	60	6	3	1,5	60
31	**Sal**	Kg	0,3	0	0	0	0	0	0
32	**Vinagre**	Garrafa (500ml)	1,0	20	24	2,4	1,2	0,6	24
33	**Abacaxi**	UND	200	370	444	44,4	22,2	11,1	444
34	**Alface, tipo lisa**	UND	10	40	48	4,8	2,4	1,2	48
35	**Alho, bulbo in natura**	Kg	0,50	10	12	1,2	0,6	0,3	12
36	**Banana, tipo Pacovan**	Kg	50	280	336	33,6	16,8	8,4	336
37	**Batata doce**	Kg	10	40	48	4,8	2,4	1,2	48
38	**Batata inglesa**	Kg	5,0	90	108	10,8	5,4	2,7	108
39	**Beterraba**	Kg	10	40	48	4,8	2,4	1,2	48
40	**Cebola branca**	Kg	2,0	40	48	4,8	2,4	1,2	48
41	**Cenoura**	Kg	5,0	50	60	6	3	1,5	60
42	**Chuchu**	Kg	5,0	0	0	0	0	0	0
43	**Coentro**	UND	0,50	10	12	1,2	0,6	0,3	12
44	**Jerimum de leite**	Kg	5,0	20	24	2,4	1,2	0,6	24
45	**Laranja, tipo Pêra**	Kg	50	90	108	10,8	5,4	2,7	108
46	**Limão, tipo Taiti**	Kg	1,0	0	0	0	0	0	0
47	**Maçã nacional**	Kg	100	180	216	21,6	10,8	5,4	216
48	**Macaxeira**	Kg	10	40	48	4,8	2,4	1,2	48
49	**Mamão, tipo formosa**	Kg	50	90	108	10,8	5,4	2,7	108
50	**Manga, tipo espada**	Kg	80	150	180	18	9	4,5	180
51	**Maracujá**	Kg	40	70	84	8,4	4,2	2,1	84
52	**Melancia**	Kg	80	150	180	18	9	4,5	180
53	**Melão, tipo japonês**	Kg	50	90	108	10,8	5,4	2,7	108
54	**Pimentão verde**	Kg	1,0	20	24	2,4	1,2	0,6	24
55	**Tomate**	Kg	2,0	40	48	4,8	2,4	1,2	48
56	**Queijo, tipo muçarela**	Kg	15	30	36	3,6	1,8	0,9	36
57	**Carne bovina, tipo acém**	Kg	20	110	132	13,2	6,6	3,3	132
58	**Carne bovina, moída, tipo acém**	Kg	20	70	84	8,4	4,2	2,1	84

59	**Carne bovina, tipo músculo**	Kg	20	40	48	4,8	2,4	1,2	48
60	**Carne de charque**	Kg	5,0	10	12	1,2	0,6	0,3	12
61	**Carne bovina, tipo carne de sol, tipo acém,**	Kg	20	40	48	4,8	2,4	1,2	48
62	**Coxa e sobrecoxa de frango**	Kg	40	70	84	8,4	4,2	2,1	84
63	**Fígado bovino**	Kg	25	20	24	2,4	1,2	0,6	24
64	**Ovo de galinha**	Caixa c/ 30 unidades	25	60	72	7,2	3,6	1,8	72
65	**Peito de frango**	Kg	25	140	168	16,8	8,4	4,2	168
66	**Peixe, tipo filé de merluza**	Kg	25	50	60	6	3	1,5	60
67	**Pão, tipo cachorro quente**	Kg	50	50	60	6	3	1,5	60
68	**Pão, tipo francês**	Kg	50	90	108	10,8	5,4	2,7	108
69	**Polpa de fruta, sabor acerola**	Kg	40	70	84	8,4	4,2	2,1	84
70	**Polpa de fruta, sabor cajá**	Kg	40	70	84	8,4	4,2	2,1	84
71	**Polpa de fruta, sabor caju**	Kg	40	70	84	8,4	4,2	2,1	84
72	**Polpa de fruta, sabor goiaba**	Kg	40	70	84	8,4	4,2	2,1	84
73	**Polpa de fruta, sabor manga**	Kg	40	70	84	8,4	4,2	2,1	84

ÓRGÃO GERENCIADOR: 13ª DIREC – APODI									
MUNICÍPIO: CARAÚBAS									
E.E.T.I. PROFª LOURENÇO GURGEL DE OLIVEIRA									
NÚMERO TOTAL DE ALUNOS: 316									
ITEM	**DESCRIÇÃO/ ESPECIF.**	**UNIDADE DE MEDIDA**	**PER CAPITA ALUNO (G/ML)**	**REQUISIÇÃO MÍNIMA ANUAL**	**REQUISIÇÃO MÁXIMA ANUAL**	**ESTIMATIVA DE ENTREGA MENSAL**	**ESTIMATIVA DE ENTREGA QUINZENAL**	**ESTIMATIVA DE ENTREGA SEMANAL**	**QUANTIDADE TOTAL ANUAL**
1	**Açafrão**	Pacote (50g)	10	60	72	7,2	3,6	1,8	72
2	**Açúcar cristal**	Kg	10	160	192	19,2	9,6	4,8	192
3	**Adoçante dietético**	Embalagem (75ml)	5	130	156	15,6	7,8	3,9	156
4	**Amido de milho**	Caixa (500g)	1,0	10	12	1,2	0,6	0,3	12
5	**Arroz parboilizado**	Kg	30	810	972	97,2	48,6	24,3	972
6	**Arroz polido**	Kg	30	730	876	87,6	43,8	21,9	876
7	**Aveia, em flocos**	Caixa (170g)	15	140	168	16,8	8,4	4,2	168
8	**Biscoito doce, tipo rosquinha**	Pacote (300g)	30	320	384	38,4	19,2	9,6	384
9	**Biscoito doce, tipo Maria**	Pacote (350g)	30	540	648	64,8	32,4	16,2	648
10	**Biscoito salgado**	Pacote (350g)	30	540	648	64,8	32,4	16,2	648
11	**Cacau**	Caixa (200g)	5	60	72	7,2	3,6	1,8	72
12	**Café em pó**	Pacote (250g)	7,0	40	48	4,8	2,4	1,2	48
13	**Colorau**	Pacote (100g)	0,50	90	108	10,8	5,4	2,7	108
14	**Farinha de mandioca**	Kg	5,0	30	36	3,6	1,8	0,9	36
15	**Farinha de trigo**	Kg	20	60	72	7,2	3,6	1,8	72
16	**Feijão, tipo macassar**	Kg	20	110	132	13,2	6,6	3,3	132
17	**Feijão, tipo carioquinha**	Kg	20	100	120	12	6	3	120
18	**Feijão, tipo preto**	Kg	30	80	96	9,6	4,8	2,4	96
19	**Flocão de milho**	Pacote (500g)	35	480	576	57,6	28,8	14,4	576
20	**Leite de coco**	Garrafa (500m)	5,0	10	12	1,2	0,6	0,3	12
21	**Leite de vaca em pó, integral**	Pacote (200g)	22	760	912	91,2	45,6	22,8	912
22	**Louro**	Pacote (10g)	0,10	10	12	1,2	0,6	0,3	12
23	**Macarrão, tipo espaguete**	Pacote (400g)	30	910	1092	109,2	54,6	27,3	1092
24	**Manteiga com sal**	Embalagem (500g)	1,0	30	36	3,6	1,8	0,9	36
25	**Milho, para o preparo de munguzá**	Pacote (500g)	30	160	192	19,2	9,6	4,8	192
26	**Óleo comestível vegetal de soja**	Garrafa (900ml)	1,0	50	60	6	3	1,5	60
27	**Orégano desidratado**	Pacote (100g)	0,1	10	12	1,2	0,6	0,3	12
28	**Pimenta do reino**	Pacote (50g)	0,1	10	12	1,2	0,6	0,3	12
29	**Proteína texturizada de soja, granulada, de cor clara**	Pacote (400g)	5,0	70	84	8,4	4,2	2,1	84
30	**Proteína texturizada de soja, granulada, de cor escura**	Pacote (400g)	5,0	70	84	8,4	4,2	2,1	84
31	**Sal**	Kg	0,3	0	0	0	0	0	0
32	**Vinagre**	Garrafa (500ml)	1,0	30	36	3,6	1,8	0,9	36
33	**Abacaxi**	UND	200	630	756	75,6	37,8	18,9	756
34	**Alface, tipo lisa**	UND	10	50	60	6	3	1,5	60
35	**Alho, bulbo in natura**	Kg	0,50	10	12	1,2	0,6	0,3	12
36	**Banana, tipo Pacovan**	Kg	50	420	504	50,4	25,2	12,6	504
37	**Batata doce**	Kg	10	50	60	6	3	1,5	60
38	**Batata inglesa**	Kg	5,0	140	168	16,8	8,4	4,2	168
39	**Beterraba**	Kg	10	60	72	7,2	3,6	1,8	72
40	**Cebola branca**	Kg	2,0	60	72	7,2	3,6	1,8	72
41	**Cenoura**	Kg	5,0	70	84	8,4	4,2	2,1	84
42	**Chuchu**	Kg	5,0	0	0	0	0	0	0
43	**Coentro**	UND	0,50	10	12	1,2	0,6	0,3	12
44	**Jerimum de leite**	Kg	5,0	30	36	3,6	1,8	0,9	36
45	**Laranja, tipo Pêra**	Kg	50	190	228	22,8	11,4	5,7	228
46	**Limão, tipo Taiti**	Kg	1,0	10	12	1,2	0,6	0,3	12
47	**Maçã nacional**	Kg	100	320	384	38,4	19,2	9,6	384
48	**Macaxeira**	Kg	10	50	60	6	3	1,5	60
49	**Mamão, tipo formosa**	Kg	50	160	192	19,2	9,6	4,8	192
50	**Manga, tipo espada**	Kg	80	230	276	27,6	13,8	6,9	276
51	**Maracujá**	Kg	40	100	120	12	6	3	120
52	**Melancia**	Kg	80	230	276	27,6	13,8	6,9	276
53	**Melão, tipo japonês**	Kg	50	140	168	16,8	8,4	4,2	168
54	**Pimentão verde**	Kg	1,0	30	36	3,6	1,8	0,9	36
55	**Tomate**	Kg	2,0	60	72	7,2	3,6	1,8	72

56	**Queijo, tipo muçarela**	Kg	15	40	48	4,8	2,4	1,2	48
57	**Carne bovina, tipo acém**	Kg	20	170	204	20,4	10,2	5,1	204
58	**Carne bovina, moída, tipo acém**	Kg	20	120	144	14,4	7,2	3,6	144
59	**Carne bovina, tipo músculo**	Kg	20	60	72	7,2	3,6	1,8	72
60	**Carne de charque**	Kg	5,0	20	24	2,4	1,2	0,6	24
61	**Carne bovina, tipo carne de sol, tipo acém,**	Kg	20	60	72	7,2	3,6	1,8	72
62	**Coxa e sobrecoxa de frango**	Kg	40	110	132	13,2	6,6	3,3	132
63	**Fígado bovino**	Kg	25	30	36	3,6	1,8	0,9	36
64	**Ovo de galinha**	Caixa c/ 30 unidades	25	110	132	13,2	6,6	3,3	132
65	**Peito de frango**	Kg	25	220	264	26,4	13,2	6,6	264
66	**Peixe, tipo filé de merluza**	Kg	25	60	72	7,2	3,6	1,8	72
67	**Pão, tipo cachorro quente**	Kg	50	80	96	9,6	4,8	2,4	96
68	**Pão, tipo francês**	Kg	50	140	168	16,8	8,4	4,2	168
69	**Polpa de fruta, sabor acerola**	Kg	40	130	156	15,6	7,8	3,9	156
70	**Polpa de fruta, sabor cajá**	Kg	40	130	156	15,6	7,8	3,9	156
71	**Polpa de fruta, sabor caju**	Kg	40	100	120	12	6	3	120
72	**Polpa de fruta, sabor goiaba**	Kg	40	130	156	15,6	7,8	3,9	156
73	**Polpa de fruta, sabor manga**	Kg	40	120	144	14,4	7,2	3,6	144

ÓRGÃO GERENCIADOR: 13ª DIREC – APODI									
MUNICÍPIO: CARAÚBAS									
E.E.T.I. PROFª MARIA SILVIA DE VASCONCELOS CÂMARA									
NÚMERO TOTAL DE ALUNOS: 93									
ITEM	**DESCRIÇÃO/ ESPECIF.**	**UNIDADE DE MEDIDA**	**PER CAPITA ALUNO (G/ML)**	**REQUISIÇÃO MÍNIMA ANUAL**	**REQUISIÇÃO MÁXIMA ANUAL**	**ESTIMATIVA DE ENTREGA MENSAL**	**ESTIMATIVA DE ENTREGA QUINZENAL**	**ESTIMATIVA DE ENTREGA SEMANAL**	**QUANTIDADE TOTAL ANUAL**
1	**Açafrão**	Pacote (50g)	10	20	24	2,4	1,2	0,6	24
2	**Açúcar cristal**	Kg	10	50	60	6	3	1,5	60
3	**Adoçante dietético**	Embalagem (75ml)	5	40	48	4,8	2,4	1,2	48
4	**Amido de milho**	Caixa (500g)	1,0	0	0	0	0	0	0
5	**Arroz parboilizado**	Kg	30	280	336	33,6	16,8	8,4	336
6	**Arroz polido**	Kg	30	250	300	30	15	7,5	300
7	**Aveia, em flocos**	Caixa (170g)	15	40	48	4,8	2,4	1,2	48
8	**Biscoito doce, tipo rosquinha**	Pacote (300g)	30	90	108	10,8	5,4	2,7	108
9	**Biscoito doce, tipo Maria**	Pacote (350g)	30	160	192	19,2	9,6	4,8	192
10	**Biscoito salgado**	Pacote (350g)	30	160	192	19,2	9,6	4,8	192
11	**Cacau**	Caixa (200g)	5	20	24	2,4	1,2	0,6	24
12	**Café em pó**	Pacote (250g)	7,0	10	12	1,2	0,6	0,3	12
13	**Colorau**	Pacote (100g)	0,50	30	36	3,6	1,8	0,9	36
14	**Farinha de mandioca**	Kg	5,0	10	12	1,2	0,6	0,3	12
15	**Farinha de trigo**	Kg	20	20	24	2,4	1,2	0,6	24
16	**Feijão, tipo macassar**	Kg	20	40	48	4,8	2,4	1,2	48
17	**Feijão, tipo carioquinha**	Kg	20	40	48	4,8	2,4	1,2	48
18	**Feijão, tipo preto**	Kg	30	30	36	3,6	1,8	0,9	36
19	**Flocão de milho**	Pacote (500g)	35	130	156	15,6	7,8	3,9	156
20	**Leite de coco**	Garrafa (500m)	5,0	0	0	0	0	0	0
21	**Leite de vaca em pó, integral**	Pacote (200g)	22	200	240	24	12	6	240
22	**Louro**	Pacote (10g)	0,10	10	12	1,2	0,6	0,3	12
23	**Macarrão, tipo espaguete**	Pacote (400g)	30	280	336	33,6	16,8	8,4	336
24	**Manteiga com sal**	Embalagem (500g)	1,0	10	12	1,2	0,6	0,3	12
25	**Milho, para o preparo de mungunzá**	Pacote (500g)	30	60	72	7,2	3,6	1,8	72
26	**Óleo comestível vegetal de soja**	Garrafa (900ml)	1,0	20	24	2,4	1,2	0,6	24
27	**Orégano desidratado**	Pacote (100g)	0,1	0	0	0	0	0	0
28	**Pimenta do reino**	Pacote (50g)	0,1	0	0	0	0	0	0
29	**Proteína texturizada de soja, granulada, de cor clara**	Pacote (400g)	5,0	20	24	2,4	1,2	0,6	24
30	**Proteína texturizada de soja, granulada, de cor escura**	Pacote (400g)	5,0	20	24	2,4	1,2	0,6	24
31	**Sal**	Kg	0,3	0	0	0	0	0	0
32	**Vinagre**	Garrafa (500ml)	1,0	10	12	1,2	0,6	0,3	12
33	**Abacaxi**	UND	200	190	228	22,8	11,4	5,7	228
34	**Alface, tipo lisa**	UND	10	20	24	2,4	1,2	0,6	24
35	**Alho, bulbo in natura**	Kg	0,50	0	0	0	0	0	0
36	**Banana, tipo Pacovan**	Kg	50	140	168	16,8	8,4	4,2	168
37	**Batata doce**	Kg	10	20	24	2,4	1,2	0,6	24
38	**Batata inglesa**	Kg	5,0	50	60	6	3	1,5	60
39	**Beterraba**	Kg	10	20	24	2,4	1,2	0,6	24
40	**Cebola branca**	Kg	2,0	20	24	2,4	1,2	0,6	24
41	**Cenoura**	Kg	5,0	20	24	2,4	1,2	0,6	24
42	**Chuchu**	Kg	5,0	0	0	0	0	0	0
43	**Coentro**	UND	0,50	0	0	0	0	0	0
44	**Jerimum de leite**	Kg	5,0	10	12	1,2	0,6	0,3	12
45	**Laranja, tipo Pêra**	Kg	50	50	60	6	3	1,5	60
46	**Limão, tipo Taiti**	Kg	1,0	0	0	0	0	0	0
47	**Maçã nacional**	Kg	100	90	108	10,8	5,4	2,7	108
48	**Macaxeira**	Kg	10	20	24	2,4	1,2	0,6	24
49	**Mamão, tipo formosa**	Kg	50	50	60	6	3	1,5	60
50	**Manga, tipo espada**	Kg	80	70	84	8,4	4,2	2,1	84
51	**Maracujá**	Kg	40	40	48	4,8	2,4	1,2	48

52	**Melancia**	Kg	80	70	84	8,4	4,2	2,1	84
53	**Melão, tipo japonês**	Kg	50	50	60	6	3	1,5	60
54	**Pimentão verde**	Kg	1,0	10	12	1,2	0,6	0,3	12
55	**Tomate**	Kg	2,0	20	24	2,4	1,2	0,6	24
56	**Queijo, tipo muçarela**	Kg	15	10	12	1,2	0,6	0,3	12
57	**Carne bovina, tipo acém**	Kg	20	60	72	7,2	3,6	1,8	72
58	**Carne bovina, moida, tipo acém**	Kg	20	40	48	4,8	2,4	1,2	48
59	**Carne bovina, tipo músculo**	Kg	20	20	24	2,4	1,2	0,6	24
60	**Carne de charque**	Kg	5,0	0	0	0	0	0	0
61	**Carne bovina, tipo carne de sol, tipo acém,**	Kg	20	20	24	2,4	1,2	0,6	24
62	**Coxa e sobrecoxa de frango**	Kg	40	30	36	3,6	1,8	0,9	36
63	**Fígado bovino**	Kg	25	10	12	1,2	0,6	0,3	12
64	**Ovo de galinha**	Caixa c/ 30 unidades	25	30	36	3,6	1,8	0,9	36
65	**Peito de frango**	Kg	25	70	84	8,4	4,2	2,1	84
66	**Peixe, tipo filé de merluza**	Kg	25	20	24	2,4	1,2	0,6	24
67	**Pão, tipo cachorro quente**	Kg	50	20	24	2,4	1,2	0,6	24
68	**Pão, tipo francês**	Kg	50	50	60	6	3	1,5	60
69	**Polpa de fruta, sabor acerola**	Kg	40	40	48	4,8	2,4	1,2	48
70	**Polpa de fruta, sabor cajá**	Kg	40	40	48	4,8	2,4	1,2	48
71	**Polpa de fruta, sabor caju**	Kg	40	40	48	4,8	2,4	1,2	48
72	**Polpa de fruta, sabor goiaba**	Kg	40	40	48	4,8	2,4	1,2	48
73	**Polpa de fruta, sabor manga**	Kg	40	40	48	4,8	2,4	1,2	48

ÓRGÃO GERENCIADOR: 13ª DIREC – APODI									
MUNICÍPIO: CARAÚBAS									
E.E. SEBASTIÃO GURGEL									
NÚMERO TOTAL DE ALUNOS: 490									
ITEM	**DESCRIÇÃO/ ESPECIF.**	**UNIDADE DE MEDIDA**	**PER CAPITA ALUNO (G/ML)**	**REQUISIÇÃO MÍNIMA ANUAL**	**REQUISIÇÃO MÁXIMA ANUAL**	**ESTIMATIVA DE ENTREGA MENSAL**	**ESTIMATIVA DE ENTREGA QUINZENAL**	**ESTIMATIVA DE ENTREGA SEMANAL**	**QUANTIDADE TOTAL ANUAL**
1	**Açafrão**	Pacote (50g)	10	50	60	6	3	1,5	60
2	**Açúcar cristal**	Kg	10	250	300	30	15	7,5	300
3	**Adoçante dietético**	Embalagem (75ml)	5	200	240	24	12	6	240
4	**Amido de milho**	Caixa (500g)	1,0	0	0	0	0	0	0
5	**Arroz parboilizado**	Kg	30	290	348	34,8	17,4	8,7	348
6	**Arroz polido**	Kg	30	290	348	34,8	17,4	8,7	348
7	**Aveia, em flocos**	Caixa (170g)	15	220	264	26,4	13,2	6,6	264
8	**Biscoito doce, tipo rosquinha**	Pacote (300g)	30	490	588	58,8	29,4	14,7	588
9	**Biscoito doce, tipo Maria**	Pacote (350g)	30	840	1008	100,8	50,4	25,2	1008
10	**Biscoito salgado**	Pacote (350g)	30	840	1008	100,8	50,4	25,2	1008
11	**Cacau**	Caixa (200g)	5	50	60	6	3	1,5	60
12	**Café em pó**	Pacote (250g)	7,0	0	0	0	0	0	0
13	**Colorau**	Pacote (100g)	0,50	120	144	14,4	7,2	3,6	144
14	**Farinha de mandioca**	Kg	5,0	20	24	2,4	1,2	0,6	24
15	**Farinha de trigo**	Kg	20	50	60	6	3	1,5	60
16	**Feijão, tipo macassar**	Kg	20	50	60	6	3	1,5	60
17	**Feijão, tipo carioquinha**	Kg	20	0	0	0	0	0	0
18	**Feijão, tipo preto**	Kg	30	0	0	0	0	0	0
19	**Flocão de milho**	Pacote (500g)	35	1030	1236	123,6	61,8	30,9	1236
20	**Leite de coco**	Garrafa (500m)	5,0	0	0	0	0	0	0
21	**Leite de vaca em pó, integral**	Pacote (200g)	22	1620	1944	194,4	97,2	48,6	1944
22	**Louro**	Pacote (10g)	0,10	0	0	0	0	0	0
23	**Macarrão, tipo espaguete**	Pacote (400g)	30	1100	1320	132	66	33	1320
24	**Manteiga com sal**	Embalagem (500g)	1,0	20	24	2,4	1,2	0,6	24
25	**Milho, para o preparo de mungunzá**	Pacote (500g)	30	0	0	0	0	0	0
26	**Óleo comestível vegetal de soja**	Garrafa (900ml)	1,0	20	24	2,4	1,2	0,6	24
27	**Orégano desidratado**	Pacote (100g)	0,1	0	0	0	0	0	0
28	**Pimenta do reino**	Pacote (50g)	0,1	20	24	2,4	1,2	0,6	24
29	**Proteína texturizada de soja, granulada, de cor clara**	Pacote (400g)	5,0	60	72	7,2	3,6	1,8	72
30	**Proteína texturizada de soja, granulada, de cor escura**	Pacote (400g)	5,0	60	72	7,2	3,6	1,8	72
31	**Sal**	Kg	0,3	0	0	0	0	0	0
32	**Vinagre**	Garrafa (500ml)	1,0	20	24	2,4	1,2	0,6	24
33	**Abacaxi**	UND	200	980	1176	117,6	58,8	29,4	1176
34	**Alface, tipo lisa**	UND	10	0	0	0	0	0	0
35	**Alho, bulbo in natura**	Kg	0,50	10	12	1,2	0,6	0,3	12
36	**Banana, tipo Pacovan**	Kg	50	250	300	30	15	7,5	300
37	**Batata doce**	Kg	10	0	0	0	0	0	0
38	**Batata inglesa**	Kg	5,0	50	60	6	3	1,5	60
39	**Beterraba**	Kg	10	50	60	6	3	1,5	60
40	**Cebola branca**	Kg	2,0	50	60	6	3	1,5	60
41	**Cenoura**	Kg	5,0	50	60	6	3	1,5	60
42	**Chuchu**	Kg	5,0	0	0	0	0	0	0
43	**Coentro**	UND	0,50	10	12	1,2	0,6	0,3	12
44	**Jerimum de leite**	Kg	5,0	20	24	2,4	1,2	0,6	24
45	**Laranja, tipo Pêra**	Kg	50	490	588	58,8	29,4	14,7	588
46	**Limão, tipo Taiti**	Kg	1,0	0	0	0	0	0	0
47	**Maçã nacional**	Kg	100	490	588	58,8	29,4	14,7	588
48	**Macaxeira**	Kg	10	20	24	2,4	1,2	0,6	24

49	**Mamão, tipo formosa**	Kg	50	250	300	30	15	7,5	300
50	**Manga, tipo espada**	Kg	80	200	240	24	12	6	240
51	**Maracujá**	Kg	40	0	0	0	0	0	0
52	**Melancia**	Kg	80	200	240	24	12	6	240
53	**Melão, tipo japonês**	Kg	50	120	144	14,4	7,2	3,6	144
54	**Pimentão verde**	Kg	1,0	10	12	1,2	0,6	0,3	12
55	**Tomate**	Kg	2,0	50	60	6	3	1,5	60
56	**Queijo, tipo muçarela**	Kg	15	0	0	0	0	0	0
57	**Carne bovina, tipo acém**	Kg	20	100	120	12	6	3	120
58	**Carne bovina, moída, tipo acém**	Kg	20	100	120	12	6	3	120
59	**Carne bovina, tipo músculo**	Kg	20	100	120	12	6	3	120
60	**Carne de charque**	Kg	5,0	50	60	6	3	1,5	60
61	**Carne bovina, tipo carne de sol, tipo acém,**	Kg	20	100	120	12	6	3	120
62	**Coxa e sobrecoxa de frango**	Kg	40	170	204	20,4	10,2	5,1	204
63	**Fígado bovino**	Kg	25	0	0	0	0	0	0
64	**Ovo de galinha**	Caixa c/ 30 unidades	25	160	192	19,2	9,6	4,8	192
65	**Peito de frango**	Kg	25	250	300	30	15	7,5	300
66	**Peixe, tipo filé de merluza**	Kg	25	0	0	0	0	0	0
67	**Pão, tipo cachorro quente**	Kg	50	120	144	14,4	7,2	3,6	144
68	**Pão, tipo francês**	Kg	50	120	144	14,4	7,2	3,6	144
69	**Polpa de fruta, sabor acerola**	Kg	40	200	240	24	12	6	240
70	**Polpa de fruta, sabor cajá**	Kg	40	200	240	24	12	6	240
71	**Polpa de fruta, sabor caju**	Kg	40	0	0	0	0	0	0
72	**Polpa de fruta, sabor goiaba**	Kg	40	200	240	24	12	6	240
73	**Polpa de fruta, sabor manga**	Kg	40	100	120	12	6	3	120

ÓRGÃO GERENCIADOR: 13ª DIREC – APODI									
MUNICÍPIO: CARAÚBAS									
E.E.T.I. PROFº ALMIRO DE FRANÇA SILVA									
NÚMERO TOTAL DE ALUNOS: 131									
ITEM	**DESCRIÇÃO/ ESPECIF.**	**UNIDADE DE MEDIDA**	**PER CAPITA ALUNO (G/ML)**	**REQUISIÇÃO MÍNIMA ANUAL**	**REQUISIÇÃO MÁXIMA ANUAL**	**ESTIMATIVA DE ENTREGA MENSAL**	**ESTIMATIVA DE ENTREGA QUINZENAL**	**ESTIMATIVA DE ENTREGA SEMANAL**	**QUANTIDADE TOTAL ANUAL**
1	**Açafrão**	Pacote (50g)	10	30	36	3,6	1,8	0,9	36
2	**Açúcar cristal**	Kg	10	70	84	8,4	4,2	2,1	84
3	**Adoçante dietético**	Embalagem (75ml)	5	50	60	6	3	1,5	60
4	**Amido de milho**	Caixa (500g)	1,0	10	12	1,2	0,6	0,3	12
5	**Arroz parboilizado**	Kg	30	390	468	46,8	23,4	11,7	468
6	**Arroz polido**	Kg	30	350	420	42	21	10,5	420
7	**Aveia, em flocos**	Caixa (170g)	15	60	72	7,2	3,6	1,8	72
8	**Biscoito doce, tipo rosquinha**	Pacote (300g)	30	130	156	15,6	7,8	3,9	156
9	**Biscoito doce, tipo Maria**	Pacote (350g)	30	220	264	26,4	13,2	6,6	264
10	**Biscoito salgado**	Pacote (350g)	30	220	264	26,4	13,2	6,6	264
11	**Cacau**	Caixa (200g)	5	30	36	3,6	1,8	0,9	36
12	**Café em pó**	Pacote (250g)	7,0	20	24	2,4	1,2	0,6	24
13	**Colorau**	Pacote (100g)	0,50	40	48	4,8	2,4	1,2	48
14	**Farinha de mandioca**	Kg	5,0	10	12	1,2	0,6	0,3	12
15	**Farinha de trigo**	Kg	20	30	36	3,6	1,8	0,9	36
16	**Feijão, tipo macassar**	Kg	20	50	60	6	3	1,5	60
17	**Feijão, tipo carioquinha**	Kg	20	50	60	6	3	1,5	60
18	**Feijão, tipo preto**	Kg	30	40	48	4,8	2,4	1,2	48
19	**Flocão de milho**	Pacote (500g)	35	180	216	21,6	10,8	5,4	216
20	**Leite de coco**	Garrafa (500m)	5,0	10	12	1,2	0,6	0,3	12
21	**Leite de vaca em pó, integral**	Pacote (200g)	22	290	348	34,8	17,4	8,7	348
22	**Louro**	Pacote (10g)	0,10	10	12	1,2	0,6	0,3	12
23	**Macarrão, tipo espaguete**	Pacote (400g)	30	390	468	46,8	23,4	11,7	468
24	**Manteiga com sal**	Embalagem (500g)	1,0	20	24	2,4	1,2	0,6	24
25	**Milho, para o preparo de mungunzá**	Pacote (500g)	30	80	96	9,6	4,8	2,4	96
26	**Óleo comestível vegetal de soja**	Garrafa (900ml)	1,0	20	24	2,4	1,2	0,6	24
27	**Orégano desidratado**	Pacote (100g)	0,1	0	0	0	0	0	0
28	**Pimenta do reino**	Pacote (50g)	0,1	10	12	1,2	0,6	0,3	12
29	**Proteína texturizada de soja, granulada, de cor clara**	Pacote (400g)	5,0	30	36	3,6	1,8	0,9	36
30	**Proteína texturizada de soja, granulada, de cor escura**	Pacote (400g)	5,0	30	36	3,6	1,8	0,9	36
31	**Sal**	Kg	0,3	0	0	0	0	0	0
32	**Vinagre**	Garrafa (500ml)	1,0	10	12	1,2	0,6	0,3	12
33	**Abacaxi**	UND	200	260	312	31,2	15,6	7,8	312
34	**Alface, tipo lisa**	UND	10	30	36	3,6	1,8	0,9	36
35	**Alho, bulbo in natura**	Kg	0,50	10	12	1,2	0,6	0,3	12
36	**Banana, tipo Pacovan**	Kg	50	200	240	24	12	6	240
37	**Batata doce**	Kg	10	30	36	3,6	1,8	0,9	36
38	**Batata inglesa**	Kg	5,0	70	84	8,4	4,2	2,1	84
39	**Beterraba**	Kg	10	30	36	3,6	1,8	0,9	36
40	**Cebola branca**	Kg	2,0	30	36	3,6	1,8	0,9	36
41	**Cenoura**	Kg	5,0	30	36	3,6	1,8	0,9	36
42	**Chuchu**	Kg	5,0	10	12	1,2	0,6	0,3	12
43	**Coentro**	UND	0,50	10	12	1,2	0,6	0,3	12
44	**Jerimum de leite**	Kg	5,0	10	12	1,2	0,6	0,3	12

45	**Laranja, tipo Pêra**	Kg	50	70	84	8,4	4,2	2,1	84
46	**Limão, tipo Taiti**	Kg	1,0	0	0	0	0	0	0
47	**Maçã nacional**	Kg	100	130	156	15,6	7,8	3,9	156
48	**Macaxeira**	Kg	10	30	36	3,6	1,8	0,9	36
49	**Mamão, tipo formosa**	Kg	50	70	84	8,4	4,2	2,1	84
50	**Manga, tipo espada**	Kg	80	100	120	12	6	3	120
51	**Maracujá**	Kg	40	50	60	6	3	1,5	60
52	**Melancia**	Kg	80	100	120	12	6	3	120
53	**Melão, tipo japonês**	Kg	50	70	84	8,4	4,2	2,1	84
54	**Pimentão verde**	Kg	1,0	10	12	1,2	0,6	0,3	12
55	**Tomate**	Kg	2,0	30	36	3,6	1,8	0,9	36
56	**Queijo, tipo muçarela**	Kg	15	20	24	2,4	1,2	0,6	24
57	**Carne bovina, tipo acém**	Kg	20	80	96	9,6	4,8	2,4	96
58	**Carne bovina, moida, tipo acém**	Kg	20	50	60	6	3	1,5	60
59	**Carne bovina, tipo músculo**	Kg	20	30	36	3,6	1,8	0,9	36
60	**Carne de charque**	Kg	5,0	10	12	1,2	0,6	0,3	12
61	**Carne bovina, tipo carne de sol, tipo acém,**	Kg	20	30	36	3,6	1,8	0,9	36
62	**Coxa e sobrecoxa de frango**	Kg	40	50	60	6	3	1,5	60
63	**Fígado bovino**	Kg	25	20	24	2,4	1,2	0,6	24
64	**Ovo de galinha**	Caixa c/ 30 unidades	25	40	48	4,8	2,4	1,2	48
65	**Peito de frango**	Kg	25	100	120	12	6	3	120
66	**Peixe, tipo filé de merluza**	Kg	25	30	36	3,6	1,8	0,9	36
67	**Pão, tipo cachorro quente**	Kg	50	30	36	3,6	1,8	0,9	36
68	**Pão, tipo francês**	Kg	50	70	84	8,4	4,2	2,1	84
69	**Polpa de fruta, sabor acerola**	Kg	40	50	60	6	3	1,5	60
70	**Polpa de fruta, sabor cajá**	Kg	40	50	60	6	3	1,5	60
71	**Polpa de fruta, sabor caju**	Kg	40	50	60	6	3	1,5	60
72	**Polpa de fruta, sabor goiaba**	Kg	40	50	60	6	3	1,5	60
73	**Polpa de fruta, sabor manga**	Kg	40	50	60	6	3	1,5	60

RELAÇÃO CONTENDO ENDEREÇOS DAS ESCOLAS ESTADUAIS JURISDICIONADAS À 13ª DIREC – APODI ORGANIZADAS POR MUNICÍPIO PARA REALIZAÇÃO DAS ENTREGAS

MUNICÍPIO	ESCOLA	ENDEREÇO	TELEFONE
APODI	E.E. Sebastião Gomes de Oliveira	Distrito Melancias, Zona Rural, SN, CEP – 59700000	3333 – 8068
	E.E. Profª. Alvani de Freitas Dias	Rua Francisco Virginio de Oliveira, Lagoa Seca, SN, CEP – 59700000	9114 – 0894
	E.E. Antônia Alves de Lima	Distrito Soledade, Zona Rural, CEP – 59700000	3333 – 1091
	E.E. Valdemiro Pedro Viana	Sitio Santa Rosa, Zona Rural, SN, CEP – 59700000	9470 - 9177
	E.E. Profº. Antônio Dantas	Rua Joaquim Teixeira de Moura, Portal da Chapada, SN, CEP – 59700000	3333 – 2642
	E.E. Profª Maria Zenilda Gama Torres	Rua Luzia Mendes de Freitas, IPE, Nº 237, CEP – 59700000	9418 – 5210
	E.E. Ferreira Pinto	Rua 7 de Setembro, Centro, Nº 227, CEP – 59700000	3333 – 2628
	E.E. Profº Gerson Lopes	Praça Getúlio Vargas, Centro, SN, CEP – 59700000	3333 – 2628
	Centro Reg. Espe. Geovânia A. Morais	Rua Antônio Lopes Filho, 139	3333-2063
CARAÚBAS	E.E. Profª Maria Silvia de V Câmara	Rua Pedro Câmara, Leandro Bezerra, SN, CEP – 59780000	3337 – 2309
	E.E.T.I. Profº Almiro de França	Sítio 1º de Maio, SN, Zona Rural	99608-9031
	E.E. Sebastião Gurgel Ens. Médio	Praça São Sebastião, Centro, SN, CEP – 59780000	3337 – 2637
	E.E. Antônio Carlos Ens. 1º Grau	PCA Aproniano Martins de SA, Centro, Nº 65, CEP – 59780000	3337 – 2403
	E.E. Profº Lourenço Gurgel Oliveira Ens. Fund. e Médio	Rua Professora Valdelice Gurgel, Centro, Nº 365, CEP – 59780000	3337-2658

FELIPE GUERRA	E.E. Antônio Francisco	Rua João Batista Gurgel, Cidade Alta, Nº 102, CEP – 59795000	3329 – 2244
SEVERIANO MELO	E.E. Américo Holanda	Rua Francisco Holanda, Nº 250, CEP – 59856000	3372 – 7039
	E.E. Severiano Melo Ens. Fundamental e Médio	Rua 7 de Setembro, Genildo Melo, Nº 277, CEP – 59856000	3372 – 2131
ITAÚ	E. E. Praxedes Martins	Rua Cleofas Nunes, Nº150, Centro	3371-2112
	E. E. Francisco de Assis Pinheiro	Rua Edwiges Maia, S/N, Centro	3371-2277
RODOLFO FERNANDES	E. E. Francisco Régis Filho	Rua Elias Cavalcante de Menezes, Nº 118, Centro	3373-2280
	E. E. 12 de Outubro	Rua Joaquim Dantas, Nº22, Centro	3373-2279
TABULEIRO GRANDE	E.E. José Claudio Alves	Rua Luzilene Alves, Nº 452, Centro	3375-0095

QUANTITATIVO TOTAL PREVISTO DE NECESSIDADE DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA IMPLEMENTAÇÃO DO PNAE NAS ESCOLAS DA REDE ESTADUAL DE ENSINO JURISDICIONADAS À 13ª DIREC/APODI POR ESCOLA (CONTINUAÇÃO)

ÓRGÃO GERENCIADOR: 13ª DIREC – APODI									
MUNICÍPIO: FELIPE GUERRA									
E.E.T.I. ANTÔNIO FRANCISCO									
NÚMERO TOTAL DE ALUNOS: 196									
ITEM	**DESCRIÇÃO/ ESPECIF.**	**UNIDADE DE MEDIDA**	**PER CAPITA ALUNO (G/ML)**	**REQUISIÇÃO MÍNIMA ANUAL**	**REQUISIÇÃO MÁXIMA ANUAL**	**ESTIMATIVA DE ENTREGA MENSAL**	**ESTIMATIVA DE ENTREGA QUINZENAL**	**ESTIMATIVA DE ENTREGA SEMANAL**	**QUANTIDADE TOTAL ANUAL**
1	**Açafrão**	Pacote (50g)	10	30	36	3,6	1,8	0,9	36
2	**Açúcar cristal**	Kg	10	100	120	12	6	3	120
3	**Adoçante dietético**	Embalagem (75ml)	5	80	96	9,6	4,8	2,4	96
4	**Amido de milho**	Caixa (500g)	1,0	40	48	4,8	2,4	1,2	48
5	**Arroz parboilizado**	Kg	30	460	552	55,2	27,6	13,8	552
6	**Arroz polido**	Kg	30	420	504	50,4	25,2	12,6	504
7	**Aveia, em flocos**	Caixa (170g)	15	90	108	10,8	5,4	2,7	108
8	**Biscoito doce, tipo rosquinha**	Pacote (300g)	30	200	240	24	12	6	240
9	**Biscoito doce, tipo Maria**	Pacote (350g)	30	340	408	40,8	20,4	10,2	408
10	**Biscoito salgado**	Pacote (350g)	30	340	408	40,8	20,4	10,2	408
11	**Cacau**	Caixa (200g)	5	30	36	3,6	1,8	0,9	36
12	**Café em pó**	Pacote (250g)	7,0	20	24	2,4	1,2	0,6	24
13	**Colorau**	Pacote (100g)	0,50	60	72	7,2	3,6	1,8	72
14	**Farinha de mandioca**	Kg	5,0	20	24	2,4	1,2	0,6	24
15	**Farinha de trigo**	Kg	20	30	36	3,6	1,8	0,9	36
16	**Feijão, tipo macassar**	Kg	20	70	84	8,4	4,2	2,1	84
17	**Feijão, tipo carioquinha**	Kg	20	60	72	7,2	3,6	1,8	72
18	**Feijão, tipo preto**	Kg	30	50	60	6	3	1,5	60
19	**Flocão de milho**	Pacote (500g)	35	310	372	37,2	18,6	9,3	372
20	**Leite de coco**	Garrafa (500m)	5,0	10	12	1,2	0,6	0,3	12
21	**Leite de vaca em pó, integral**	Pacote (200g)	22	490	588	58,8	29,4	14,7	588
22	**Louro**	Pacote (10g)	0,10	10	12	1,2	0,6	0,3	12
23	**Macarrão, tipo espaguete**	Pacote (400g)	30	550	660	66	33	16,5	660
24	**Manteiga com sal**	Embalagem (500g)	1,0	20	24	2,4	1,2	0,6	24
25	**Milho, para o preparo de mungunzá**	Pacote (500g)	30	90	108	10,8	5,4	2,7	108
26	**Óleo comestível vegetal de soja**	Garrafa (900ml)	1,0	30	36	3,6	1,8	0,9	36
27	**Orégano desidratado**	Pacote (100g)	0,1	0	0	0	0	0	0
28	**Pimenta do reino**	Pacote (50g)	0,1	10	12	1,2	0,6	0,3	12
29	**Proteína texturizada de soja, granulada, de cor clara**	Pacote (400g)	5,0	40	48	4,8	2,4	1,2	48
30	**Proteína texturizada de soja, granulada, de cor escura**	Pacote (400g)	5,0	40	48	4,8	2,4	1,2	48
31	**Sal**	Kg	0,3	0	0	0	0	0	0
32	**Vinagre**	Garrafa (500ml)	1,0	20	24	2,4	1,2	0,6	24
33	**Abacaxi**	UND	200	390	468	46,8	23,4	11,7	468
34	**Alface, tipo lisa**	UND	10	30	36	3,6	1,8	0,9	36
35	**Alho, bulbo in natura**	Kg	0,50	10	12	1,2	0,6	0,3	12
36	**Banana, tipo Pacovan**	Kg	50	240	288	28,8	14,4	7,2	288
37	**Batata doce**	Kg	10	30	36	3,6	1,8	0,9	36
38	**Batata inglesa**	Kg	5,0	80	96	9,6	4,8	2,4	96
39	**Beterraba**	Kg	10	30	36	3,6	1,8	0,9	36
40	**Cebola branca**	Kg	2,0	30	36	3,6	1,8	0,9	36
41	**Cenoura**	Kg	5,0	40	48	4,8	2,4	1,2	48
42	**Chuchu**	Kg	5,0	0	0	0	0	0	0
43	**Coentro**	UND	0,50	10	12	1,2	0,6	0,3	12
44	**Jerimum de leite**	Kg	5,0	20	24	2,4	1,2	0,6	24
45	**Laranja, tipo Pêra**	Kg	50	130	156	15,6	7,8	3,9	156

46	**Limão, tipo Taiti**	Kg	1,0	0	0	0	0	0	0
47	**Maçã nacional**	Kg	100	200	240	24	12	6	240
48	**Macaxeira**	Kg	10	30	36	3,6	1,8	0,9	36
49	**Mamão, tipo formosa**	Kg	50	100	120	12	6	3	120
50	**Manga, tipo espada**	Kg	80	140	168	16,8	8,4	4,2	168
51	**Maracujá**	Kg	40	60	72	7,2	3,6	1,8	72
52	**Melancia**	Kg	80	140	168	16,8	8,4	4,2	168
53	**Melão, tipo japonês**	Kg	50	80	96	9,6	4,8	2,4	96
54	**Pimentão verde**	Kg	1,0	20	24	2,4	1,2	0,6	24
55	**Tomate**	Kg	2,0	30	36	3,6	1,8	0,9	36
56	**Queijo, tipo muçarela**	Kg	15	20	24	2,4	1,2	0,6	24
57	**Carne bovina, tipo acém**	Kg	20	100	120	12	6	3	120
58	**Carne bovina, moida, tipo acém**	Kg	20	70	84	8,4	4,2	2,1	84
59	**Carne bovina, tipo músculo**	Kg	20	40	48	4,8	2,4	1,2	48
60	**Carne de charque**	Kg	5,0	10	12	1,2	0,6	0,3	12
61	**Carne bovina, tipo carne de sol, tipo acém,**	Kg	20	40	48	4,8	2,4	1,2	48
62	**Coxa e sobrecoxa de frango**	Kg	40	70	84	8,4	4,2	2,1	84
63	**Fígado bovino**	Kg	25	20	24	2,4	1,2	0,6	24
64	**Ovo de galinha**	Caixa c/ 30 unidades	25	70	84	8,4	4,2	2,1	84
65	**Peito de frango**	Kg	25	130	156	15,6	7,8	3,9	156
66	**Peixe, tipo filé de merluza**	Kg	25	40	48	4,8	2,4	1,2	48
67	**Pão, tipo cachorro quente**	Kg	50	50	60	6	3	1,5	60
68	**Pão, tipo francês**	Kg	50	80	96	9,6	4,8	2,4	96
69	**Polpa de fruta, sabor acerola**	Kg	40	80	96	9,6	4,8	2,4	96
70	**Polpa de fruta, sabor cajá**	Kg	40	80	96	9,6	4,8	2,4	96
71	**Polpa de fruta, sabor caju**	Kg	40	60	72	7,2	3,6	1,8	72
72	**Polpa de fruta, sabor goiaba**	Kg	40	80	96	9,6	4,8	2,4	96
73	**Polpa de fruta, sabor manga**	Kg	40	70	84	8,4	4,2	2,1	84

ÓRGÃO GERENCIADOR: 13ª DIREC – APODI									
MUNICÍPIO: SEVERIANO MELO									
E.E. AMÉRICO HOLANDA									
NÚMERO TOTAL DE ALUNOS: 31									
ITEM	**DESCRIÇÃO/ ESPECIF.**	**UNIDADE DE MEDIDA**	**PER CAPITA ALUNO (G/ML)**	**REQUISIÇÃO MÍNIMA ANUAL**	**REQUISIÇÃO MÁXIMA ANUAL**	**ESTIMATIVA DE ENTREGA MENSAL**	**ESTIMATIVA DE ENTREGA QUINZENAL**	**ESTIMATIVA DE ENTREGA SEMANAL**	**QUANTIDADE TOTAL ANUAL**
1	**Açafrão**	Pacote (50g)	10	0	0	0	0	0	0
2	**Açúcar cristal**	Kg	10	20	24	2,4	1,2	0,6	24
3	**Adoçante dietético**	Embalagem (75ml)	5	10	12	1,2	0,6	0,3	12
4	**Amido de milho**	Caixa (500g)	1,0	0	0	0	0	0	0
5	**Arroz parboilizado**	Kg	30	20	24	2,4	1,2	0,6	24
6	**Arroz polido**	Kg	30	20	24	2,4	1,2	0,6	24
7	**Aveia, em flocos**	Caixa (170g)	15	10	12	1,2	0,6	0,3	12
8	**Biscoito doce, tipo rosquinha**	Pacote (300g)	30	30	36	3,6	1,8	0,9	36
9	**Biscoito doce, tipo Maria**	Pacote (350g)	30	50	60	6	3	1,5	60
10	**Biscoito salgado**	Pacote (350g)	30	50	60	6	3	1,5	60
11	**Cacau**	Caixa (200g)	5	0	0	0	0	0	0
12	**Café em pó**	Pacote (250g)	7,0	0	0	0	0	0	0
13	**Colorau**	Pacote (100g)	0,50	10	12	1,2	0,6	0,3	12
14	**Farinha de mandioca**	Kg	5,0	0	0	0	0	0	0
15	**Farinha de trigo**	Kg	20	0	0	0	0	0	0
16	**Feijão, tipo macassar**	Kg	20	0	0	0	0	0	0
17	**Feijão, tipo carioquinha**	Kg	20	0	0	0	0	0	0
18	**Feijão, tipo preto**	Kg	30	0	0	0	0	0	0
19	**Flocão de milho**	Pacote (500g)	35	70	84	8,4	4,2	2,1	84
20	**Leite de coco**	Garrafa (500m)	5,0	0	0	0	0	0	0
21	**Leite de vaca em pó, integral**	Pacote (200g)	22	100	120	12	6	3	120
22	**Louro**	Pacote (10g)	0,10	0	0	0	0	0	0
23	**Macarrão, tipo espaguete**	Pacote (400g)	30	70	84	8,4	4,2	2,1	84
24	**Manteiga com sal**	Embalagem (500g)	1,0	0	0	0	0	0	0
25	**Milho, para o preparo de mungunzá**	Pacote (500g)	30	0	0	0	0	0	0
26	**Óleo comestivel vegetal de soja**	Garrafa (900ml)	1,0	0	0	0	0	0	0
27	**Orégano desidratado**	Pacote (100g)	0,1	0	0	0	0	0	0
28	**Pimenta do reino**	Pacote (50g)	0,1	0	0	0	0	0	0
29	**Proteína texturizada de soja, granulada, de cor clara**	Pacote (400g)	5,0	0	0	0	0	0	0
30	**Proteína texturizada de soja, granulada, de cor escura**	Pacote (400g)	5,0	0	0	0	0	0	0
31	**Sal**	Kg	0,3	0	0	0	0	0	0
32	**Vinagre**	Garrafa (500ml)	1,0	0	0	0	0	0	0
33	**Abacaxi**	UND	200	60	72	7,2	3,6	1,8	72
34	**Alface, tipo lisa**	UND	10	0	0	0	0	0	0
35	**Alho, bulbo in natura**	Kg	0,50	0	0	0	0	0	0
36	**Banana, tipo Pacovan**	Kg	50	20	24	2,4	1,2	0,6	24

37	**Batata doce**	Kg	10	0	0	0	0	0	0
38	**Batata inglesa**	Kg	5,0	0	0	0	0	0	0
39	**Beterraba**	Kg	10	0	0	0	0	0	0
40	**Cebola branca**	Kg	2,0	0	0	0	0	0	0
41	**Cenoura**	Kg	5,0	0	0	0	0	0	0
42	**Chuchu**	Kg	5,0	0	0	0	0	0	0
43	**Coentro**	UND	0,50	0	0	0	0	0	0
44	**Jerimum de leite**	Kg	5,0	0	0	0	0	0	0
45	**Laranja, tipo Pêra**	Kg	50	30	36	3,6	1,8	0,9	36
46	**Limão, tipo Taiti**	Kg	1,0	0	0	0	0	0	0
47	**Maçã nacional**	Kg	100	30	36	3,6	1,8	0,9	36
48	**Macaxeira**	Kg	10	0	0	0	0	0	0
49	**Mamão, tipo formosa**	Kg	50	20	24	2,4	1,2	0,6	24
50	**Manga, tipo espada**	Kg	80	10	12	1,2	0,6	0,3	12
51	**Maracujá**	Kg	40	0	0	0	0	0	0
52	**Melancia**	Kg	80	10	12	1,2	0,6	0,3	12
53	**Melão, tipo japonês**	Kg	50	10	12	1,2	0,6	0,3	12
54	**Pimentão verde**	Kg	1,0	0	0	0	0	0	0
55	**Tomate**	Kg	2,0	0	0	0	0	0	0
56	**Queijo, tipo muçarela**	Kg	15	0	0	0	0	0	0
57	**Carne bovina, tipo acém**	Kg	20	10	12	1,2	0,6	0,3	12
58	**Carne bovina, moída, tipo acém**	Kg	20	10	12	1,2	0,6	0,3	12
59	**Carne bovina, tipo músculo**	Kg	20	10	12	1,2	0,6	0,3	12
60	**Carne de charque**	Kg	5,0	0	0	0	0	0	0
61	**Carne bovina, tipo carne de sol, tipo acém,**	Kg	20	10	12	1,2	0,6	0,3	12
62	**Coxa e sobrecoxa de frango**	Kg	40	10	12	1,2	0,6	0,3	12
63	**Fígado bovino**	Kg	25	0	0	0	0	0	0
64	**Ovo de galinha**	Caixa c/ 30 unidades	25	10	12	1,2	0,6	0,3	12
65	**Peito de frango**	Kg	25	20	24	2,4	1,2	0,6	24
66	**Peixe, tipo filé de merluza**	Kg	25	0	0	0	0	0	0
67	**Pão, tipo cachorro quente**	Kg	50	10	12	1,2	0,6	0,3	12
68	**Pão, tipo francês**	Kg	50	10	12	1,2	0,6	0,3	12
69	**Polpa de fruta, sabor acerola**	Kg	40	10	12	1,2	0,6	0,3	12
70	**Polpa de fruta, sabor cajá**	Kg	40	10	12	1,2	0,6	0,3	12
71	**Polpa de fruta, sabor caju**	Kg	40	0	0	0	0	0	0
72	**Polpa de fruta, sabor goiaba**	Kg	40	10	12	1,2	0,6	0,3	12
73	**Polpa de fruta, sabor manga**	Kg	40	10	12	1,2	0,6	0,3	12

ÓRGÃO GERENCIADOR: 13ª DIREC – APODI									
MUNICÍPIO: SEVERIANO MELO									
E.E.T.I. SEVERIANO MELO									
NÚMERO TOTAL DE ALUNOS: 132									
ITEM	**DESCRIÇÃO/ ESPECIF.**	**UNIDADE DE MEDIDA**	**PER CAPITA ALUNO (G/ML)**	**REQUISIÇÃO MÍNIMA ANUAL**	**REQUISIÇÃO MÁXIMA ANUAL**	**ESTIMATIVA DE ENTREGA MENSAL**	**ESTIMATIVA DE ENTREGA QUINZENAL**	**ESTIMATIVA DE ENTREGA SEMANAL**	**QUANTIDADE TOTAL ANUAL**
1	**Açafrão**	Pacote (50g)	10	30	36	3,6	1,8	0,9	36
2	**Açúcar cristal**	Kg	10	70	84	8,4	4,2	2,1	84
3	**Adoçante dietético**	Embalagem (75ml)	5	50	60	6	3	1,5	60
4	**Amido de milho**	Caixa (500g)	1,0	30	36	3,6	1,8	0,9	36
5	**Arroz parboilizado**	Kg	30	390	468	46,8	23,4	11,7	468
6	**Arroz polido**	Kg	30	350	420	42	21	10,5	420
7	**Aveia, em flocos**	Caixa (170g)	15	60	72	7,2	3,6	1,8	72
8	**Biscoito doce, tipo rosquinha**	Pacote (300g)	30	130	156	15,6	7,8	3,9	156
9	**Biscoito doce, tipo Maria**	Pacote (350g)	30	230	276	27,6	13,8	6,9	276
10	**Biscoito salgado**	Pacote (350g)	30	230	276	27,6	13,8	6,9	276
11	**Cacau**	Caixa (200g)	5	30	36	3,6	1,8	0,9	36
12	**Café em pó**	Pacote (250g)	7,0	20	24	2,4	1,2	0,6	24
13	**Colorau**	Pacote (100g)	0,50	40	48	4,8	2,4	1,2	48
14	**Farinha de mandioca**	Kg	5,0	10	12	1,2	0,6	0,3	12
15	**Farinha de trigo**	Kg	20	30	36	3,6	1,8	0,9	36
16	**Feijão, tipo macassar**	Kg	20	60	72	7,2	3,6	1,8	72
17	**Feijão, tipo carioquinha**	Kg	20	60	72	7,2	3,6	1,8	72
18	**Feijão, tipo preto**	Kg	30	40	48	4,8	2,4	1,2	48
19	**Flocão de milho**	Pacote (500g)	35	190	228	22,8	11,4	5,7	228
20	**Leite de coco**	Garrafa (500m)	5,0	10	12	1,2	0,6	0,3	12
21	**Leite de vaca em pó, integral**	Pacote (200g)	22	290	348	34,8	17,4	8,7	348
22	**Louro**	Pacote (10g)	0,10	10	12	1,2	0,6	0,3	12
23	**Macarrão, tipo espaguete**	Pacote (400g)	30	390	468	46,8	23,4	11,7	468
24	**Manteiga com sal**	Embalagem (500g)	1,0	20	24	2,4	1,2	0,6	24
25	**Milho, para o preparo de mungunzá**	Pacote (500g)	30	80	96	9,6	4,8	2,4	96
26	**Óleo comestível vegetal de soja**	Garrafa (900ml)	1,0	20	24	2,4	1,2	0,6	24
27	**Orégano desidratado**	Pacote (100g)	0,1	0	0	0	0	0	0
28	**Pimenta do reino**	Pacote (50g)	0,1	10	12	1,2	0,6	0,3	12

29	**Proteína texturizada de soja, granulada, de cor clara**	Pacote (400g)	5,0	30	36	3,6	1,8	0,9	36
30	**Proteína texturizada de soja, granulada, de cor escura**	Pacote (400g)	5,0	30	36	3,6	1,8	0,9	36
31	**Sal**	Kg	0,3	0	0	0	0	0	0
32	**Vinagre**	Garrafa (500ml)	1,0	10	12	1,2	0,6	0,3	12
33	**Abacaxi**	UND	200	260	312	31,2	15,6	7,8	312
34	**Alface, tipo lisa**	UND	10	30	36	3,6	1,8	0,9	36
35	**Alho, bulbo in natura**	Kg	0,50	10	12	1,2	0,6	0,3	12
36	**Banana, tipo Pacovan**	Kg	50	200	240	24	12	6	240
37	**Batata doce**	Kg	10	30	36	3,6	1,8	0,9	36
38	**Batata inglesa**	Kg	5,0	60	72	7,2	3,6	1,8	72
39	**Beterraba**	Kg	10	30	36	3,6	1,8	0,9	36
40	**Cebola branca**	Kg	2,0	30	36	3,6	1,8	0,9	36
41	**Cenoura**	Kg	5,0	30	36	3,6	1,8	0,9	36
42	**Chuchu**	Kg	5,0	10	12	1,2	0,6	0,3	12
43	**Coentro**	UND	0,50	10	12	1,2	0,6	0,3	12
44	**Jerimum de leite**	Kg	5,0	10	12	1,2	0,6	0,3	12
45	**Laranja, tipo Pêra**	Kg	50	70	84	8,4	4,2	2,1	84
46	**Limão, tipo Taiti**	Kg	1,0	0	0	0	0	0	0
47	**Maçã nacional**	Kg	100	130	156	15,6	7,8	3,9	156
48	**Macaxeira**	Kg	10	30	36	3,6	1,8	0,9	36
49	**Mamão, tipo formosa**	Kg	50	70	84	8,4	4,2	2,1	84
50	**Manga, tipo espada**	Kg	80	100	120	12	6	3	120
51	**Maracujá**	Kg	40	50	60	6	3	1,5	60
52	**Melancia**	Kg	80	100	120	12	6	3	120
53	**Melão, tipo japonês**	Kg	50	70	84	8,4	4,2	2,1	84
54	**Pimentão verde**	Kg	1,0	10	12	1,2	0,6	0,3	12
55	**Tomate**	Kg	2,0	30	36	3,6	1,8	0,9	36
56	**Queijo, tipo muçarela**	Kg	15	20	24	2,4	1,2	0,6	24
57	**Carne bovina, tipo acém**	Kg	20	80	96	9,6	4,8	2,4	96
58	**Carne bovina, moída, tipo acém**	Kg	20	50	60	6	3	1,5	60
59	**Carne bovina, tipo músculo**	Kg	20	30	36	3,6	1,8	0,9	36
60	**Carne de charque**	Kg	5,0	10	12	1,2	0,6	0,3	12
61	**Carne bovina, tipo carne de sol, tipo acém,**	Kg	20	30	36	3,6	1,8	0,9	36
62	**Coxa e sobrecoxa de frango**	Kg	40	50	60	6	3	1,5	60
63	**Fígado bovino**	Kg	25	20	24	2,4	1,2	0,6	24
64	**Ovo de galinha**	Caixa c/ 30 unidades	25	40	48	4,8	2,4	1,2	48
65	**Peito de frango**	Kg	25	100	120	12	6	3	120
66	**Peixe, tipo filé de merluza**	Kg	25	30	36	3,6	1,8	0,9	36
67	**Pão, tipo cachorro quente**	Kg	50	30	36	3,6	1,8	0,9	36
68	**Pão, tipo francês**	Kg	50	70	84	8,4	4,2	2,1	84
69	**Polpa de fruta, sabor acerola**	Kg	40	50	60	6	3	1,5	60
70	**Polpa de fruta, sabor cajá**	Kg	40	50	60	6	3	1,5	60
71	**Polpa de fruta, sabor caju**	Kg	40	50	60	6	3	1,5	60
72	**Polpa de fruta, sabor goiaba**	Kg	40	50	60	6	3	1,5	60
73	**Polpa de fruta, sabor manga**	Kg	40	50	60	6	3	1,5	60

ÓRGÃO GERENCIADOR: 13ª DIREC – APODI									
MUNICÍPIO: ITAÚ									
E.E. FRANCISCO DE ASSIS PINHEIRO									
NÚMERO TOTAL DE ALUNOS: 134									
ITEM	**DESCRIÇÃO/ ESPECIF.**	**UNIDADE DE MEDIDA**	**PER CAPITA ALUNO (G/ML)**	**REQUISIÇÃO MÍNIMA ANUAL**	**REQUISIÇÃO MÁXIMA ANUAL**	**ESTIMATIVA DE ENTREGA MENSAL**	**ESTIMATIVA DE ENTREGA QUINZENAL**	**ESTIMATIVA DE ENTREGA SEMANAL**	**QUANTIDADE TOTAL ANUAL**
1	**Açafrão**	Pacote (50g)	10	20	24	2,4	1,2	0,6	24
2	**Açúcar cristal**	Kg	10	70	84	8,4	4,2	2,1	84
3	**Adoçante dietético**	Embalagem (75ml)	5	50	60	6	3	1,5	60
4	**Amido de milho**	Caixa (500g)	1,0	30	36	3,6	1,8	0,9	36
5	**Arroz parboilizado**	Kg	30	340	408	40,8	20,4	10,2	408
6	**Arroz polido**	Kg	30	310	372	37,2	18,6	9,3	372
7	**Aveia, em flocos**	Caixa (170g)	15	60	72	7,2	3,6	1,8	72
8	**Biscoito doce, tipo rosquinha**	Pacote (300g)	30	130	156	15,6	7,8	3,9	156
9	**Biscoito doce, tipo Maria**	Pacote (350g)	30	230	276	27,6	13,8	6,9	276
10	**Biscoito salgado**	Pacote (350g)	30	230	276	27,6	13,8	6,9	276
11	**Cacau**	Caixa (200g)	5	20	24	2,4	1,2	0,6	24
12	**Café em pó**	Pacote (250g)	7,0	20	24	2,4	1,2	0,6	24
13	**Colorau**	Pacote (100g)	0,50	40	48	4,8	2,4	1,2	48
14	**Farinha de mandioca**	Kg	5,0	10	12	1,2	0,6	0,3	12
15	**Farinha de trigo**	Kg	20	20	24	2,4	1,2	0,6	24
16	**Feijão, tipo macassar**	Kg	20	50	60	6	3	1,5	60
17	**Feijão, tipo carioquinha**	Kg	20	50	60	6	3	1,5	60
18	**Feijão, tipo preto**	Kg	30	30	36	3,6	1,8	0,9	36
19	**Flocão de milho**	Pacote (500g)	35	210	252	25,2	12,6	6,3	252
20	**Leite de coco**	Garrafa (500m)	5,0	10	12	1,2	0,6	0,3	12

21	**Leite de vaca em pó, integral**	Pacote (200g)	22	320	384	38,4	19,2	9,6	384
22	**Louro**	Pacote (10g)	0,10	10	12	1,2	0,6	0,3	12
23	**Macarrão, tipo espaguete**	Pacote (400g)	30	380	456	45,6	22,8	11,4	456
24	**Manteiga com sal**	Embalagem (500g)	1,0	10	12	1,2	0,6	0,3	12
25	**Milho, para o preparo de mungunzá**	Pacote (500g)	30	60	72	7,2	3,6	1,8	72
26	**Óleo comestível vegetal de soja**	Garrafa (900ml)	1,0	20	24	2,4	1,2	0,6	24
27	**Orégano desidratado**	Pacote (100g)	0,1	0	0	0	0	0	0
28	**Pimenta do reino**	Pacote (50g)	0,1	10	12	1,2	0,6	0,3	12
29	**Proteína texturizada de soja, granulada, de cor clara**	Pacote (400g)	5,0	30	36	3,6	1,8	0,9	36
30	**Proteína texturizada de soja, granulada, de cor escura**	Pacote (400g)	5,0	30	36	3,6	1,8	0,9	36
31	**Sal**	Kg	0,3	0	0	0	0	0	0
32	**Vinagre**	Garrafa (500ml)	1,0	10	12	1,2	0,6	0,3	12
33	**Abacaxi**	UND	200	270	324	32,4	16,2	8,1	324
34	**Alface, tipo lisa**	UND	10	20	24	2,4	1,2	0,6	24
35	**Alho, bulbo in natura**	Kg	0,50	10	12	1,2	0,6	0,3	12
36	**Banana, tipo Pacovan**	Kg	50	170	204	20,4	10,2	5,1	204
37	**Batata doce**	Kg	10	20	24	2,4	1,2	0,6	24
38	**Batata inglesa**	Kg	5,0	60	72	7,2	3,6	1,8	72
39	**Beterraba**	Kg	10	20	24	2,4	1,2	0,6	24
40	**Cebola branca**	Kg	2,0	20	24	2,4	1,2	0,6	24
41	**Cenoura**	Kg	5,0	30	36	3,6	1,8	0,9	36
42	**Chuchu**	Kg	5,0	0	0	0	0	0	0
43	**Coentro**	UND	0,50	10	12	1,2	0,6	0,3	12
44	**Jerimum de leite**	Kg	5,0	10	12	1,2	0,6	0,3	12
45	**Laranja, tipo Pêra**	Kg	50	80	96	9,6	4,8	2,4	96
46	**Limão, tipo Taiti**	Kg	1,0	0	0	0	0	0	0
47	**Maçã nacional**	Kg	100	130	156	15,6	7,8	3,9	156
48	**Macaxeira**	Kg	10	20	24	2,4	1,2	0,6	24
49	**Mamão, tipo formosa**	Kg	50	70	84	8,4	4,2	2,1	84
50	**Manga, tipo espada**	Kg	80	100	120	12	6	3	120
51	**Maracujá**	Kg	40	40	48	4,8	2,4	1,2	48
52	**Melancia**	Kg	80	100	120	12	6	3	120
53	**Melão, tipo japonês**	Kg	50	60	72	7,2	3,6	1,8	72
54	**Pimentão verde**	Kg	1,0	10	12	1,2	0,6	0,3	12
55	**Tomate**	Kg	2,0	20	24	2,4	1,2	0,6	24
56	**Queijo, tipo muçarela**	Kg	15	20	24	2,4	1,2	0,6	24
57	**Carne bovina, tipo acém**	Kg	20	70	84	8,4	4,2	2,1	84
58	**Carne bovina, moída, tipo acém**	Kg	20	50	60	6	3	1,5	60
59	**Carne bovina, tipo músculo**	Kg	20	30	36	3,6	1,8	0,9	36
60	**Carne de charque**	Kg	5,0	10	12	1,2	0,6	0,3	12
61	**Carne bovina, tipo carne de sol, tipo acém.**	Kg	20	30	36	3,6	1,8	0,9	36
62	**Coxa e sobrecoxa de frango**	Kg	40	50	60	6	3	1,5	60
63	**Fígado bovino**	Kg	25	10	12	1,2	0,6	0,3	12
64	**Ovo de galinha**	Caixa c/ 30 unidades	25	40	48	4,8	2,4	1,2	48
65	**Peito de frango**	Kg	25	90	108	10,8	5,4	2,7	108
66	**Peixe, tipo filé de merluza**	Kg	25	30	36	3,6	1,8	0,9	36
67	**Pão, tipo cachorro quente**	Kg	50	30	36	3,6	1,8	0,9	36
68	**Pão, tipo francês**	Kg	50	60	72	7,2	3,6	1,8	72
69	**Polpa de fruta, sabor acerola**	Kg	40	50	60	6	3	1,5	60
70	**Polpa de fruta, sabor cajá**	Kg	40	50	60	6	3	1,5	60
71	**Polpa de fruta, sabor caju**	Kg	40	40	48	4,8	2,4	1,2	48
72	**Polpa de fruta, sabor goiaba**	Kg	40	50	60	6	3	1,5	60
73	**Polpa de fruta, sabor manga**	Kg	40	50	60	6	3	1,5	60

ÓRGÃO GERENCIADOR: 13ª DIREC – APODI									
MUNICÍPIO: ITAÚ									
E.E. PRAXEDES MARTINS									
NÚMERO TOTAL DE ALUNOS: 93									
ITEM	**DESCRIÇÃO/ ESPECIF.**	**UNIDADE DE MEDIDA**	**PER CAPITA ALUNO (G/ML)**	**REQUISIÇÃO MÍNIMA ANUAL**	**REQUISIÇÃO MÁXIMA ANUAL**	**ESTIMATIVA DE ENTREGA MENSAL**	**ESTIMATIVA DE ENTREGA QUINZENAL**	**ESTIMATIVA DE ENTREGA SEMANAL**	**QUANTIDADE TOTAL ANUAL**
1	**Açafrão**	Pacote (50g)	10	20	24	2,4	1,2	0,6	24
2	**Açúcar cristal**	Kg	10	50	60	6	3	1,5	60
3	**Adoçante dietético**	Embalagem (75ml)	5	40	48	4,8	2,4	1,2	48
4	**Amido de milho**	Caixa (500g)	1,0	20	24	2,4	1,2	0,6	24
5	**Arroz parboilizado**	Kg	30	280	336	33,6	16,8	8,4	336
6	**Arroz polido**	Kg	30	250	300	30	15	7,5	300
7	**Aveia, em flocos**	Caixa (170g)	15	40	48	4,8	2,4	1,2	48
8	**Biscoito doce, tipo rosquinha**	Pacote (300g)	30	90	108	10,8	5,4	2,7	108
9	**Biscoito doce, tipo Maria**	Pacote (350g)	30	160	192	19,2	9,6	4,8	192
10	**Biscoito salgado**	Pacote (350g)	30	160	192	19,2	9,6	4,8	192

11	**Cacau**	Caixa (200g)	5	20	24	2,4	1,2	0,6	24
12	**Café em pó**	Pacote (250g)	7,0	10	12	1,2	0,6	0,3	12
13	**Colorau**	Pacote (100g)	0,50	30	36	3,6	1,8	0,9	36
14	**Farinha de mandioca**	Kg	5,0	10	12	1,2	0,6	0,3	12
15	**Farinha de trigo**	Kg	20	20	24	2,4	1,2	0,6	24
16	**Feijão, tipo macassar**	Kg	20	40	48	4,8	2,4	1,2	48
17	**Feijão, tipo carioquinha**	Kg	20	40	48	4,8	2,4	1,2	48
18	**Feijão, tipo preto**	Kg	30	30	36	3,6	1,8	0,9	36
19	**Flocão de milho**	Pacote (500g)	35	130	156	15,6	7,8	3,9	156
20	**Leite de coco**	Garrafa (500m)	5,0	0	0	0	0	0	0
21	**Leite de vaca em pó, integral**	Pacote (200g)	22	200	240	24	12	6	240
22	**Louro**	Pacote (10g)	0,10	10	12	1,2	0,6	0,3	12
23	**Macarrão, tipo espaguete**	Pacote (400g)	30	280	336	33,6	16,8	8,4	336
24	**Manteiga com sal**	Embalagem (500g)	1,0	10	12	1,2	0,6	0,3	12
25	**Milho, para o preparo de mungunzá**	Pacote (500g)	30	60	72	7,2	3,6	1,8	72
26	**Óleo comestível vegetal de soja**	Garrafa (900ml)	1,0	20	24	2,4	1,2	0,6	24
27	**Orégano desidratado**	Pacote (100g)	0,1	0	0	0	0	0	0
28	**Pimenta do reino**	Pacote (50g)	0,1	0	0	0	0	0	0
29	**Proteína texturizada de soja, granulada, de cor clara**	Pacote (400g)	5,0	20	24	2,4	1,2	0,6	24
30	**Proteína texturizada de soja, granulada, de cor escura**	Pacote (400g)	5,0	20	24	2,4	1,2	0,6	24
31	**Sal**	Kg	0,3	0	0	0	0	0	0
32	**Vinagre**	Garrafa (500ml)	1,0	10	12	1,2	0,6	0,3	12
33	**Abacaxi**	UND	200	190	228	22,8	11,4	5,7	228
34	**Alface, tipo lisa**	UND	10	20	24	2,4	1,2	0,6	24
35	**Alho, bulbo in natura**	Kg	0,50	0	0	0	0	0	0
36	**Banana, tipo Pacovan**	Kg	50	140	168	16,8	8,4	4,2	168
37	**Batata doce**	Kg	10	20	24	2,4	1,2	0,6	24
38	**Batata inglesa**	Kg	5,0	50	60	6	3	1,5	60
39	**Beterraba**	Kg	10	20	24	2,4	1,2	0,6	24
40	**Cebola branca**	Kg	2,0	20	24	2,4	1,2	0,6	24
41	**Cenoura**	Kg	5,0	20	24	2,4	1,2	0,6	24
42	**Chuchu**	Kg	5,0	0	0	0	0	0	0
43	**Coentro**	UND	0,50	0	0	0	0	0	0
44	**Jerimum de leite**	Kg	5,0	10	12	1,2	0,6	0,3	12
45	**Laranja, tipo Pêra**	Kg	50	50	60	6	3	1,5	60
46	**Limão, tipo Taiti**	Kg	1,0	0	0	0	0	0	0
47	**Maçã nacional**	Kg	100	90	108	10,8	5,4	2,7	108
48	**Macaxeira**	Kg	10	20	24	2,4	1,2	0,6	24
49	**Mamão, tipo formosa**	Kg	50	50	60	6	3	1,5	60
50	**Manga, tipo espada**	Kg	80	70	84	8,4	4,2	2,1	84
51	**Maracujá**	Kg	40	40	48	4,8	2,4	1,2	48
52	**Melancia**	Kg	80	70	84	8,4	4,2	2,1	84
53	**Melão, tipo japonês**	Kg	50	50	60	6	3	1,5	60
54	**Pimentão verde**	Kg	1,0	10	12	1,2	0,6	0,3	12
55	**Tomate**	Kg	2,0	20	24	2,4	1,2	0,6	24
56	**Queijo, tipo muçarela**	Kg	15	10	12	1,2	0,6	0,3	12
57	**Carne bovina, tipo acém**	Kg	20	60	72	7,2	3,6	1,8	72
58	**Carne bovina, moida, tipo acém**	Kg	20	40	48	4,8	2,4	1,2	48
59	**Carne bovina, tipo músculo**	Kg	20	20	24	2,4	1,2	0,6	24
60	**Carne de charque**	Kg	5,0	0	0	0	0	0	0
61	**Carne bovina, tipo carne de sol, tipo acém,**	Kg	20	20	24	2,4	1,2	0,6	24
62	**Coxa e sobrecoxa de frango**	Kg	40	30	36	3,6	1,8	0,9	36
63	**Fígado bovino**	Kg	25	10	12	1,2	0,6	0,3	12
64	**Ovo de galinha**	Caixa c/ 30 unidades	25	30	36	3,6	1,8	0,9	36
65	**Peito de frango**	Kg	25	70	84	8,4	4,2	2,1	84
66	**Peixe, tipo filé de merluza**	Kg	25	20	24	2,4	1,2	0,6	24
67	**Pão, tipo cachorro quente**	Kg	50	20	24	2,4	1,2	0,6	24
68	**Pão, tipo francês**	Kg	50	50	60	6	3	1,5	60
69	**Polpa de fruta, sabor acerola**	Kg	40	40	48	4,8	2,4	1,2	48
70	**Polpa de fruta, sabor cajá**	Kg	40	40	48	4,8	2,4	1,2	48
71	**Polpa de fruta, sabor caju**	Kg	40	40	48	4,8	2,4	1,2	48
72	**Polpa de fruta, sabor goiaba**	Kg	40	40	48	4,8	2,4	1,2	48
73	**Polpa de fruta, sabor manga**	Kg	40	40	48	4,8	2,4	1,2	48

ÓRGÃO GERENCIADOR: 13ª DIREC – APODI								
MUNICÍPIO: RODOLFO FERNANDES								
E.E. FRANCISCO REGIS FILHO								
NÚMERO TOTAL DE ALUNOS: 65								
ITEM	**DESCRIÇÃO/ ESPECIF.**	**UNIDADE DE MEDIDA**	**PER CAPITA ALUNO (G/ML)**	**REQUISIÇÃO MÍNIMA ANUAL**	**REQUISIÇÃO MÁXIMA ANUAL**	**ESTIMATIVA DE ENTREGA MENSAL**	**ESTIMATIVA DE ENTREGA QUINZENAL**	**ESTIMATIVA DE ENTREGA SEMANAL**	**QUANTIDADE TOTAL ANUAL**

1	**Açafrão**	Pacote (50g)	10	10	12	1,2	0,6	0,3	
2	**Açúcar cristal**	Kg	10	30	36	3,6	1,8	0,9	
3	**Adoçante dietético**	Embalagem (75ml)	5	30	36	3,6	1,8	0,9	
4	**Amido de milho**	Caixa (500g)	1,0	0	0	0	0	0	
5	**Arroz parboilizado**	Kg	30	40	48	4,8	2,4	1,2	
6	**Arroz polido**	Kg	30	40	48	4,8	2,4	1,2	
7	**Aveia, em flocos**	Caixa (170g)	15	30	36	3,6	1,8	0,9	
8	**Biscoito doce, tipo rosquinha**	Pacote (300g)	30	70	84	8,4	4,2	2,1	
9	**Biscoito doce, tipo Maria**	Pacote (350g)	30	110	132	13,2	6,6	3,3	
10	**Biscoito salgado**	Pacote (350g)	30	110	132	13,2	6,6	3,3	
11	**Cacau**	Caixa (200g)	5	10	12	1,2	0,6	0,3	
12	**Café em pó**	Pacote (250g)	7,0	0	0	0	0	0	
13	**Colorau**	Pacote (100g)	0,50	20	24	2,4	1,2	0,6	
14	**Farinha de mandioca**	Kg	5,0	0	0	0	0	0	
15	**Farinha de trigo**	Kg	20	10	12	1,2	0,6	0,3	
16	**Feijão, tipo macassar**	Kg	20	10	12	1,2	0,6	0,3	
17	**Feijão, tipo carioquinha**	Kg	20	0	0	0	0	0	
18	**Feijão, tipo preto**	Kg	30	0	0	0	0	0	
19	**Flocão de milho**	Pacote (500g)	35	140	168	16,8	8,4	4,2	
20	**Leite de coco**	Garrafa (500m)	5,0	0	0	0	0	0	
21	**Leite de vaca em pó, integral**	Pacote (200g)	22	210	252	25,2	12,6	6,3	
22	**Louro**	Pacote (10g)	0,10	0	0	0	0	0	
23	**Macarrão, tipo espaguete**	Pacote (400g)	30	150	180	18	9	4,5	
24	**Manteiga com sal**	Embalagem (500g)	1,0	0	0	0	0	0	
25	**Milho, para o preparo de mungunzá**	Pacote (500g)	30	0	0	0	0	0	
26	**Óleo comestível vegetal de soja**	Garrafa (900ml)	1,0	0	0	0	0	0	
27	**Orégano desidratado**	Pacote (100g)	0,1	0	0	0	0	0	
28	**Pimenta do reino**	Pacote (50g)	0,1	0	0	0	0	0	
29	**Proteína texturizada de soja, granulada, de cor clara**	Pacote (400g)	5,0	10	12	1,2	0,6	0,3	
30	**Proteína texturizada de soja, granulada, de cor escura**	Pacote (400g)	5,0	10	12	1,2	0,6	0,3	
31	**Sal**	Kg	0,3	0	0	0	0	0	
32	**Vinagre**	Garrafa (500ml)	1,0	0	0	0	0	0	
33	**Abacaxi**	UND	200	130	156	15,6	7,8	3,9	
34	**Alface, tipo lisa**	UND	10	0	0	0	0	0	
35	**Alho, bulbo in natura**	Kg	0,50	0	0	0	0	0	
36	**Banana, tipo Pacovan**	Kg	50	30	36	3,6	1,8	0,9	
37	**Batata doce**	Kg	10	0	0	0	0	0	
38	**Batata inglesa**	Kg	5,0	10	12	1,2	0,6	0,3	
39	**Beterraba**	Kg	10	10	12	1,2	0,6	0,3	
40	**Cebola branca**	Kg	2,0	10	12	1,2	0,6	0,3	
41	**Cenoura**	Kg	5,0	10	12	1,2	0,6	0,3	
42	**Chuchu**	Kg	5,0	0	0	0	0	0	
43	**Coentro**	UND	0,50	0	0	0	0	0	
44	**Jerimum de leite**	Kg	5,0	0	0	0	0	0	
45	**Laranja, tipo Pêra**	Kg	50	70	84	8,4	4,2	2,1	
46	**Limão, tipo Taiti**	Kg	1,0	0	0	0	0	0	
47	**Maçã nacional**	Kg	100	70	84	8,4	4,2	2,1	
48	**Macaxeira**	Kg	10	0	0	0	0	0	
49	**Mamão, tipo formosa**	Kg	50	30	36	3,6	1,8	0,9	
50	**Manga, tipo espada**	Kg	80	30	36	3,6	1,8	0,9	
51	**Maracujá**	Kg	40	0	0	0	0	0	
52	**Melancia**	Kg	80	30	36	3,6	1,8	0,9	
53	**Melão, tipo japonês**	Kg	50	20	24	2,4	1,2	0,6	
54	**Pimentão verde**	Kg	1,0	0	0	0	0	0	
55	**Tomate**	Kg	2,0	10	12	1,2	0,6	0,3	
56	**Queijo, tipo muçarela**	Kg	15	0	0	0	0	0	
57	**Carne bovina, tipo acém**	Kg	20	10	12	1,2	0,6	0,3	
58	**Carne bovina, moída, tipo acém**	Kg	20	10	12	1,2	0,6	0,3	
59	**Carne bovina, tipo músculo**	Kg	20	10	12	1,2	0,6	0,3	
60	**Carne de charque**	Kg	5,0	10	12	1,2	0,6	0,3	
61	**Carne bovina, tipo carne de sol, tipo acém,**	Kg	20	10	12	1,2	0,6	0,3	
62	**Coxa e sobrecoxa de frango**	Kg	40	20	24	2,4	1,2	0,6	
63	**Fígado bovino**	Kg	25	0	0	0	0	0	
64	**Ovo de galinha**	Caixa c/ 30 unidades	25	20	24	2,4	1,2	0,6	
65	**Peito de frango**	Kg	25	30	36	3,6	1,8	0,9	
66	**Peixe, tipo filé de merluza**	Kg	25	0	0	0	0	0	
67	**Pão, tipo cachorro quente**	Kg	50	20	24	2,4	1,2	0,6	
68	**Pão, tipo francês**	Kg	50	20	24	2,4	1,2	0,6	
69	**Polpa de fruta, sabor acerola**	Kg	40	30	36	3,6	1,8	0,9	
70	**Polpa de fruta, sabor cajá**	Kg	40	30	36	3,6	1,8	0,9	
71	**Polpa de fruta, sabor caju**	Kg	40	0	0	0	0	0	
72	**Polpa de fruta, sabor goiaba**	Kg	40	30	36	3,6	1,8	0,9	

73	**Polpa de fruta, sabor manga**	Kg	40	10	12	1,2	0,6	0,3	

ÓRGÃO GERENCIADOR: 13ª DIREC – APODI									
MUNICÍPIO: RODOLFO FERNANDES									
E.E. 12 DE OUTUBRO									
NÚMERO TOTAL DE ALUNOS: 131									
ITEM	**DESCRIÇÃO/ ESPECIF.**	**UNIDADE DE MEDIDA**	**PER CAPITA ALUNO (G/ML)**	**REQUISIÇÃO MÍNIMA ANUAL**	**REQUISIÇÃO MÁXIMA ANUAL**	**ESTIMATIVA DE ENTREGA MENSAL**	**ESTIMATIVA DE ENTREGA QUINZENAL**	**ESTIMATIVA DE ENTREGA SEMANAL**	**QUANTIDADE TOTAL ANUAL**
1	**Açafrão**	Pacote (50g)	10	10	12	1,2	0,6	0,3	12
2	**Açúcar cristal**	Kg	10	70	84	8,4	4,2	2,1	84
3	**Adoçante dietético**	Embalagem (75ml)	5	50	60	6	3	1,5	60
4	**Amido de milho**	Caixa (500g)	1,0	10	12	1,2	0,6	0,3	12
5	**Arroz parboilizado**	Kg	30	80	96	9,6	4,8	2,4	96
6	**Arroz polido**	Kg	30	80	96	9,6	4,8	2,4	96
7	**Aveia, em flocos**	Caixa (170g)	15	60	72	7,2	3,6	1,8	72
8	**Biscoito doce, tipo rosquinha**	Pacote (300g)	30	130	156	15,6	7,8	3,9	156
9	**Biscoito doce, tipo Maria**	Pacote (350g)	30	220	264	26,4	13,2	6,6	264
10	**Biscoito salgado**	Pacote (350g)	30	220	264	26,4	13,2	6,6	264
11	**Cacau**	Caixa (200g)	5	10	12	1,2	0,6	0,3	12
12	**Café em pó**	Pacote (250g)	7,0	0	0	0	0	0	0
13	**Colorau**	Pacote (100g)	0,50	30	36	3,6	1,8	0,9	36
14	**Farinha de mandioca**	Kg	5,0	10	12	1,2	0,6	0,3	12
15	**Farinha de trigo**	Kg	20	10	12	1,2	0,6	0,3	12
16	**Feijão, tipo macassar**	Kg	20	10	12	1,2	0,6	0,3	12
17	**Feijão, tipo carioquinha**	Kg	20	0	0	0	0	0	0
18	**Feijão, tipo preto**	Kg	30	0	0	0	0	0	0
19	**Flocão de milho**	Pacote (500g)	35	280	336	33,6	16,8	8,4	336
20	**Leite de coco**	Garrafa (500m)	5,0	0	0	0	0	0	0
21	**Leite de vaca em pó, integral**	Pacote (200g)	22	430	516	51,6	25,8	12,9	516
22	**Louro**	Pacote (10g)	0,10	0	0	0	0	0	0
23	**Macarrão, tipo espaguete**	Pacote (400g)	30	290	348	34,8	17,4	8,7	348
24	**Manteiga com sal**	Embalagem (500g)	1,0	10	12	1,2	0,6	0,3	12
25	**Milho, para o preparo de mungunzá**	Pacote (500g)	30	0	0	0	0	0	0
26	**Óleo comestível vegetal de soja**	Garrafa (900ml)	1,0	10	12	1,2	0,6	0,3	12
27	**Orégano desidratado**	Pacote (100g)	0,1	0	0	0	0	0	0
28	**Pimenta do reino**	Pacote (50g)	0,1	10	12	1,2	0,6	0,3	12
29	**Proteína texturizada de soja, granulada, de cor clara**	Pacote (400g)	5,0	20	24	2,4	1,2	0,6	24
30	**Proteína texturizada de soja, granulada, de cor escura**	Pacote (400g)	5,0	20	24	2,4	1,2	0,6	24
31	**Sal**	Kg	0,3	0	0	0	0	0	0
32	**Vinagre**	Garrafa (500ml)	1,0	10	12	1,2	0,6	0,3	12
33	**Abacaxi**	UND	200	260	312	31,2	15,6	7,8	312
34	**Alface, tipo lisa**	UND	10	0	0	0	0	0	0
35	**Alho, bulbo in natura**	Kg	0,50	0	0	0	0	0	0
36	**Banana, tipo Pacovan**	Kg	50	70	84	8,4	4,2	2,1	84
37	**Batata doce**	Kg	10	0	0	0	0	0	0
38	**Batata inglesa**	Kg	5,0	10	12	1,2	0,6	0,3	12
39	**Beterraba**	Kg	10	10	12	1,2	0,6	0,3	12
40	**Cebola branca**	Kg	2,0	10	12	1,2	0,6	0,3	12
41	**Cenoura**	Kg	5,0	10	12	1,2	0,6	0,3	12
42	**Chuchu**	Kg	5,0	0	0	0	0	0	0
43	**Coentro**	UND	0,50	0	0	0	0	0	0
44	**Jerimum de leite**	Kg	5,0	10	12	1,2	0,6	0,3	12
45	**Laranja, tipo Pêra**	Kg	50	130	156	15,6	7,8	3,9	156
46	**Limão, tipo Taiti**	Kg	1,0	0	0	0	0	0	0
47	**Maçã nacional**	Kg	100	130	156	15,6	7,8	3,9	156
48	**Macaxeira**	Kg	10	10	12	1,2	0,6	0,3	12
49	**Mamão, tipo formosa**	Kg	50	70	84	8,4	4,2	2,1	84
50	**Manga, tipo espada**	Kg	80	50	60	6	3	1,5	60
51	**Maracujá**	Kg	40	0	0	0	0	0	0
52	**Melancia**	Kg	80	50	60	6	3	1,5	60
53	**Melão, tipo japonês**	Kg	50	30	36	3,6	1,8	0,9	36
54	**Pimentão verde**	Kg	1,0	0	0	0	0	0	0
55	**Tomate**	Kg	2,0	10	12	1,2	0,6	0,3	12
56	**Queijo, tipo muçarela**	Kg	15	0	0	0	0	0	0
57	**Carne bovina, tipo acém**	Kg	20	30	36	3,6	1,8	0,9	36
58	**Carne bovina, moída, tipo acém**	Kg	20	30	36	3,6	1,8	0,9	36
59	**Carne bovina, tipo músculo**	Kg	20	30	36	3,6	1,8	0,9	36
60	**Carne de charque**	Kg	5,0	10	12	1,2	0,6	0,3	12
61	**Carne bovina, tipo carne de sol, tipo acém,**	Kg	20	30	36	3,6	1,8	0,9	36
62	**Coxa e sobrecoxa de frango**	Kg	40	50	60	6	3	1,5	60
63	**Fígado bovino**	Kg	25	0	0	0	0	0	0
64	**Ovo de galinha**	Caixa c/ 30 unidades	25	40	48	4,8	2,4	1,2	48
65	**Peito de frango**	Kg	25	70	84	8,4	4,2	2,1	84
66	**Peixe, tipo filé de merluza**	Kg	25	0	0	0	0	0	0

67	**Pão, tipo cachorro quente**	Kg	50	30	36	3,6	1,8	0,9	36
68	**Pão, tipo francês**	Kg	50	30	36	3,6	1,8	0,9	36
69	**Polpa de fruta, sabor acerola**	Kg	40	50	60	6	3	1,5	60
70	**Polpa de fruta, sabor cajá**	Kg	40	50	60	6	3	1,5	60
71	**Polpa de fruta, sabor caju**	Kg	40	0	0	0	0	0	0
72	**Polpa de fruta, sabor goiaba**	Kg	40	50	60	6	3	1,5	60
73	**Polpa de fruta, sabor manga**	Kg	40	30	36	3,6	1,8	0,9	36

ÓRGÃO GERENCIADOR: 13ª DIREC – APODI									
MUNICÍPIO: TABOLEIRO GRANDE									
E.E. JOSÉ CLAÚDIO ALVES									
NÚMERO TOTAL DE ALUNOS: 61									
ITEM	**DESCRIÇÃO/ ESPECIF.**	**UNIDADE DE MEDIDA**	**PER CAPITA ALUNO (G/ML)**	**REQUISIÇÃO MÍNIMA ANUAL**	**REQUISIÇÃO MÁXIMA ANUAL**	**ESTIMATIVA DE ENTREGA MENSAL**	**ESTIMATIVA DE ENTREGA QUINZENAL**	**ESTIMATIVA DE ENTREGA SEMANAL**	**QUANTIDADE TOTAL ANUAL**
1	**Açafrão**	Pacote (50g)	10	10	12	1,2	0,6	0,3	12
2	**Açúcar cristal**	Kg	10	30	36	3,6	1,8	0,9	36
3	**Adoçante dietético**	Embalagem (75ml)	5	20	24	2,4	1,2	0,6	24
4	**Amido de milho**	Caixa (500g)	1,0	20	24	2,4	1,2	0,6	24
5	**Arroz parboilizado**	Kg	30	180	216	21,6	10,8	5,4	216
6	**Arroz polido**	Kg	30	160	192	19,2	9,6	4,8	192
7	**Aveia, em flocos**	Caixa (170g)	15	30	36	3,6	1,8	0,9	36
8	**Biscoito doce, tipo rosquinha**	Pacote (300g)	30	60	72	7,2	3,6	1,8	72
9	**Biscoito doce, tipo Maria**	Pacote (350g)	30	100	120	12	6	3	120
10	**Biscoito salgado**	Pacote (350g)	30	100	120	12	6	3	120
11	**Cacau**	Caixa (200g)	5	10	12	1,2	0,6	0,3	12
12	**Café em pó**	Pacote (250g)	7,0	10	12	1,2	0,6	0,3	12
13	**Colorau**	Pacote (100g)	0,50	20	24	2,4	1,2	0,6	24
14	**Farinha de mandioca**	Kg	5,0	10	12	1,2	0,6	0,3	12
15	**Farinha de trigo**	Kg	20	10	12	1,2	0,6	0,3	12
16	**Feijão, tipo macassar**	Kg	20	30	36	3,6	1,8	0,9	36
17	**Feijão, tipo carioquinha**	Kg	20	30	36	3,6	1,8	0,9	36
18	**Feijão, tipo preto**	Kg	30	20	24	2,4	1,2	0,6	24
19	**Flocão de milho**	Pacote (500g)	35	90	108	10,8	5,4	2,7	108
20	**Leite de coco**	Garrafa (500m)	5,0	0	0	0	0	0	0
21	**Leite de vaca em pó, integral**	Pacote (200g)	22	130	156	15,6	7,8	3,9	156
22	**Louro**	Pacote (10g)	0,10	0	0	0	0	0	0
23	**Macarrão, tipo espaguete**	Pacote (400g)	30	180	216	21,6	10,8	5,4	216
24	**Manteiga com sal**	Embalagem (500g)	1,0	10	12	1,2	0,6	0,3	12
25	**Milho, para o preparo de mungunzá**	Pacote (500g)	30	40	48	4,8	2,4	1,2	48
26	**Óleo comestível vegetal de soja**	Garrafa (900ml)	1,0	10	12	1,2	0,6	0,3	12
27	**Orégano desidratado**	Pacote (100g)	0,1	0	0	0	0	0	0
28	**Pimenta do reino**	Pacote (50g)	0,1	0	0	0	0	0	0
29	**Proteína texturizada de soja, granulada, de cor clara**	Pacote (400g)	5,0	20	24	2,4	1,2	0,6	24
30	**Proteína texturizada de soja, granulada, de cor escura**	Pacote (400g)	5,0	20	24	2,4	1,2	0,6	24
31	**Sal**	Kg	0,3	0	0	0	0	0	0
32	**Vinagre**	Garrafa (500ml)	1,0	10	12	1,2	0,6	0,3	12
33	**Abacaxi**	UND	200	120	144	14,4	7,2	3,6	144
34	**Alface, tipo lisa**	UND	10	10	12	1,2	0,6	0,3	12
35	**Alho, bulbo in natura**	Kg	0,50	0	0	0	0	0	0
36	**Banana, tipo Pacovan**	Kg	50	90	108	10,8	5,4	2,7	108
37	**Batata doce**	Kg	10	10	12	1,2	0,6	0,3	12
38	**Batata inglesa**	Kg	5,0	30	36	3,6	1,8	0,9	36
39	**Beterraba**	Kg	10	10	12	1,2	0,6	0,3	12
40	**Cebola branca**	Kg	2,0	10	12	1,2	0,6	0,3	12
41	**Cenoura**	Kg	5,0	20	24	2,4	1,2	0,6	24
42	**Chuchu**	Kg	5,0	0	0	0	0	0	0
43	**Coentro**	UND	0,50	0	0	0	0	0	0
44	**Jerimum de leite**	Kg	5,0	10	12	1,2	0,6	0,3	12
45	**Laranja, tipo Pêra**	Kg	50	30	36	3,6	1,8	0,9	36
46	**Limão, tipo Taiti**	Kg	1,0	0	0	0	0	0	0
47	**Maçã nacional**	Kg	100	60	72	7,2	3,6	1,8	72
48	**Macaxeira**	Kg	10	10	12	1,2	0,6	0,3	12
49	**Mamão, tipo formosa**	Kg	50	30	36	3,6	1,8	0,9	36
50	**Manga, tipo espada**	Kg	80	50	60	6	3	1,5	60
51	**Maracujá**	Kg	40	20	24	2,4	1,2	0,6	24
52	**Melancia**	Kg	80	50	60	6	3	1,5	60
53	**Melão, tipo japonês**	Kg	50	30	36	3,6	1,8	0,9	36
54	**Pimentão verde**	Kg	1,0	10	12	1,2	0,6	0,3	12
55	**Tomate**	Kg	2,0	10	12	1,2	0,6	0,3	12
56	**Queijo, tipo muçarela**	Kg	15	10	12	1,2	0,6	0,3	12
57	**Carne bovina, tipo acém**	Kg	20	40	48	4,8	2,4	1,2	48
58	**Carne bovina, moída, tipo acém**	Kg	20	20	24	2,4	1,2	0,6	24
59	**Carne bovina, tipo músculo**	Kg	20	10	12	1,2	0,6	0,3	12

60	**Carne de charque**	Kg	5,0	0	0	0	0	0	0
61	**Carne bovina, tipo carne de sol, tipo acém,**	Kg	20	10	12	1,2	0,6	0,3	12
62	**Coxa e sobrecoxa de frango**	Kg	40	20	24	2,4	1,2	0,6	24
63	**Fígado bovino**	Kg	25	10	12	1,2	0,6	0,3	12
64	**Ovo de galinha**	Caixa c/ 30 unidades	25	20	24	2,4	1,2	0,6	24
65	**Peito de frango**	Kg	25	50	60	6	3	1,5	60
66	**Peixe, tipo filé de merluza**	Kg	25	20	24	2,4	1,2	0,6	24
67	**Pão, tipo cachorro quente**	Kg	50	20	24	2,4	1,2	0,6	24
68	**Pão, tipo francês**	Kg	50	30	36	3,6	1,8	0,9	36
69	**Polpa de fruta, sabor acerola**	Kg	40	20	24	2,4	1,2	0,6	24
70	**Polpa de fruta, sabor cajá**	Kg	40	20	24	2,4	1,2	0,6	24
71	**Polpa de fruta, sabor caju**	Kg	40	20	24	2,4	1,2	0,6	24
72	**Polpa de fruta, sabor goiaba**	Kg	40	20	24	2,4	1,2	0,6	24
73	**Polpa de fruta, sabor manga**	Kg	40	20	24	2,4	1,2	0,6	24

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 n° 14.133 de 2021.

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 73 (setenta e três) itens, conforme tabela constante neste termo de referência (anexo I), facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse; que tenha previsão do critério de julgamento adotado.

1.6 Participarão deste processo todas as escolas da circunscrição da 13ª DIREC (Apodi), que é constituída pelos municípios de Apodi, Caraúbas, Felipe Guerra, Severiano Melo, Itaú, Rodolfo Fernandes e Taboleiro Grande totalizando 22 (vinte e duas) escolas nesta DIREC.

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

1.8 A fonte de valores trata-se de estimativa, considerando que fora utilizado os valores do processo de igual objeto da 5ª DIREC da SEEC, pesquisa a qual tem vigência de 23/12/2025 a 23/06/2026. Os valores finais conforme pesquisa de preços da CPP/ SEEC, serão acostados aos autos e disposto no Edital.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1 O objeto da contratação está descrito no Estudo Técnico Preliminar e trata-se de aquisição futura de gêneros alimentícios para execução do PNAE nas escolas da rede Estadual de ensino da 13ª DIREC, por se tratar de um programa Federal contínuo, com verbas garantidas pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação - FNDE/ Ministério da Educação e da Cultura - MEC, Programa o qual é contínuo, ininterrupto e obrigatório, conforme Resolução n° 06/ 2020 e Lei nº 11.947/ 2009, estando demais informações expostas no detalhamento da justificativa.

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

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

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1 Sustentabilidade:

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

4.1.2 Conforme Decreto - Lei nº 986/ 1969, Art. 2, 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 24.88.77.

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

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

4.1.6 Conforme Decreto 8.739/ 1983, Art. 135, todo estabelecimento ou local destinado à produção, fabrico, beneficiamento, manipulação, acondicionamento, armazenamento, depósito ou venda de alimentos deve possuir: alvará de funcionamento e caderneta de controle sanitário.

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

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

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

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

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

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

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

4.1.14 Conforme Decreto nº 10.468/2020, todo produto de origem animal comestível produzido no País ou importado deve ser registrado no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal da Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

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

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

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

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

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

manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis".

4.1.20 Conforme Decreto nº 10.468/ 2020, o Art. 23, "Os estabelecimentos de armazenagem são classificados em: **I - entreposto de produtos de origem animal; e II - casa atacadista."**

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

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

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

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

4.2 DO CONTROLE DE QUALIDADE HIGIÊNICO-SANITÁRIO

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

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

4.2.3 A EEx (SEEC) preverá em edital de licitação a apresentação de amostras pelo licitante classificado provisoriamente em primeiro lugar, para avaliação e seleção do produto a ser adquirido, as quais deverão ser submetidas a análises necessárias, imediatamente após a fase de homologação (Art. 41, Resolução CD/ FNDE nº 06/ 2020).

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

4.2.5 A EEx (SEEC) implantará Manual de Boas Práticas – MBP e Procedimentos Operacionais Padronizados – POPs específicos para cada unidade escolar, em

conformidade com as normativas da ANVISA e órgãos locais de vigilância sanitária (Art. 42, § 1º, Resolução CD/ FNDE nº 06/ 2020).

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

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

4.2.8 Nutricionistas e equipe técnica 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), **a critério da equipe técnica de nutricionistas da SUASE/ DRAEs**, as empresas poderão estar isentas de apresentar amostras das marcas que já tenham sido aprovadas na análise realizada pela equipe técnica de Nutricionista da SEEC, apresentando apenas as amostras das marcas que ainda não tenham sido analisadas e apreciadas. A decisão de manter a aprovação das marcas e amostras objeto desta licitação é EXCLUSIVAMENTE da nutricionista responsável pela DIREC, podendo ser revisado, por se tratar de licitação por DIREC.

4.3.3 **Sobre a cláusula anterior, para o caso do profissional nutricionista responsável pela DIREC no decorrer da etapa de análise de amostras desta licitação, verificar que a marca ou especificação técnica de algum item mesmo que já aprovado em outra licitação da DIREC/ SEEC não esteja de acordo com o especificado neste termo de referência/ edital, seja por baixa aceitação dos alunos, critérios sanitários e/ ou qualquer outro aspecto que o nutricionista responsável verifique necessidade de revisão de análise, é OBRIGATÓRIO que o fornecedor apresente nova amostra para ser analisada, podendo a mesma ser reprovada.**

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 e 69 a 73, 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 6ª DRAE, situada na Avenida Dix-Sept Rosado, 273 - Centro, Mossoró - RN, 59.600-970, para serem analisadas, para que seja elaborado o parecer técnico da equipe de Nutricionistas, conforme Resolução CD/ FNDE nº 06/ 2020 – FNDE.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4.4.19 Os interessados deverão colocar à disposição da Administração todas as condições

indispensáveis à realização de testes.

5. DA EXIGÊNCIA DE CARTA DE SOLIDARIEDADE

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

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 13ª DIREC de Apodi, nos munícipios de Apodi, Caraúbas, Felipe Guerra, Severiano Melo, Itaú, Rodolfo Fernandes e Taboleiro Grande, 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 escola realizará o pedido dos gêneros alimentícios junto ao fornecedor, enviando cronograma de entrega que, dependendo do tipo dos gêneros, será semanal (frutas, verduras/ temperos, pães), quinzenal (polpas de frutas, ovos, queijos e carnes), ou mensal (não perecíveis).

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

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

8.2 Periodicidade das entregas dos gêneros:

8.2.1 Frutas – entrega semanal.

8.2.2 Legumes, temperos e pães – entrega semanal.

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

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

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

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

8.2.7 Gêneros não perecíveis – entrega mensal.

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

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

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

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

8.3.4 **Carne de charque**, em embalagens de 500 gramas a 3kg.

8.3.5 **Carne bovina, tipo carne de sol**, resfriada, em embalagens de 1kg a 3kg.

8.3.6 **Coxa e sobrecoxa de frango**, de primeira qualidade, congeladas, 1kg, podendo o peso da embalagem variar entre 800g a 1kg.

8.3.7 **Fígado bovino**, limpo, congelado, em embalagens de 1kg a 3kg.

8.3.8 **Peito de frango**, de primeira qualidade, congelado, 1kg, podendo o peso da embalagem variar entre 800g a 1kg.

8.3.9 **Peixe, tipo filé de merluza**, congelado, em embalagens de 1kg a 2kg.

8.3.10 A aveia deverá ser entregue em embalagem de 170 gramas.

8.3.11 O café deverá ser entregue em embalagem de 250 gramas.

8.3.12 O milho para preparo de mungunzá deverá ser entregue em pacotes de 500 gramas.

8.3.13 O amido de milho deverá ser entregue em embalagem de 500 gramas.

8.3.14 A manteiga deverá ser entregue refrigerada ou resfriada em embalagens de 500 gramas.

8.3.15 O pão deverá ser transportado em veículo fechado à temperatura ambiente e deve ser entregue em embalagens plásticas atóxicas. Acima de 100 (cem) unidades o transporte deverá acontecer em engradados, subdividindo o quantitativo para que não haja danos à forma física do produto.

8.3.16 O pão tipo francês deve pesar 50 (cinquenta) gramas a unidade e estará sujeito a análise para confirmação da gramatura exigida na especificação.

8.3.17 O pão tipo cachorro-quente deve pesar 50 (cinquenta) gramas e deverá ser embalado em saco plástico atóxico íntegro e fechado, contendo 10 unidades por embalagem.

8.3.18 O quantitativo dos itens: adoçante dietético, açafrão, cacau, 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, 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 em 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. 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 empesa 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 indeléveis, conforme legislação específica.

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

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

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

10.7 Os rótulos devem conter, de forma clara e legível:
10.8 Nome do produto;
10.9 Nome empresarial e endereço do estabelecimento produtor;
10.10 Nome empresarial e endereço do importador, no caso de produto de origem animal importado;
10.11 Carimbo oficial do **(SEIPOA)** ou do **(SIF)**;
10.12 CNPJ ou CPF, nos casos em que couber;
10.13 Marca comercial do produto, quando houver;
10.14 Data de fabricação, prazo de validade e identificação do lote;
10.15 Lista de ingredientes e aditivos;
10.16 Indicação do número de registro do produto no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal;
10.17 Identificação do país de origem;
10.18 Instruções sobre a conservação do produto;
10.19 Indicação quantitativa, conforme legislação do órgão competente; e
10.20 Instruções sobre o preparo e o uso do produto, quando necessário.
10.21 A data de fabricação e o prazo de validade, expressos em dia, mês e ano, e a identificação do lote, devem ser impressos, gravados ou declarados por meio de carimbo, conforme a natureza do continente ou do envoltório, observadas as normas complementares.
10.22 No caso de terceirização da produção, deve constar a expressão "Fabricado por", ou expressão equivalente, seguida da identificação do fabricante, e a expressão "Para", ou expressão equivalente, seguida da identificação do estabelecimento contratante.
10.23 Quando ocorrer apenas o processo de fracionamento ou de embalagem de produto, deve constar a expressão "Fracionado por" ou "Embalado por", respectivamente, em substituição à expressão "fabricado por". Nos casos de que trata este item, deve constar a data de fracionamento ou de embalagem e a data de validade, com prazo menor ou igual ao estabelecido pelo fabricante do produto, exceto em casos particulares, conforme critérios definidos pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.
10.24 Nenhum rótulo, etiqueta ou selo pode ser aplicado de modo que esconda ou encubra, total ou parcialmente, dizeres obrigatórios de rotulagem ou o carimbo do SEIPOA ou SIF.
10.25 Os rótulos e carimbos do SEIPOA ou SIF devem referir-se ao último estabelecimento onde o produto foi submetido a algum processamento, fracionamento ou embalagem.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

a) Refrigerado: 4° C a 6°C, com tolerância até 7° C;
b) Resfriado: 6º C a 10°C;
c) Congelado: -18º 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 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 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 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 assinado e quando for receber o pagamento na DRAE, deverá levar o romaneio assinado, 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. 17, Resolução n° 06/ 2020).

13.14 A EEx (SEEC) irá garantir ao CAE, a infraestrutura necessária à plena execução das atividades de sua competência, tais como: transporte para deslocamento dos membros aos locais relativos ao exercício de sua competência, como para as visitas às escolas e

para as reuniões ordinárias e extraordinárias do CAE; disponibilidade de recursos humanos e financeiros, previstos no Plano de Ação do CAE, necessários às atividades inerentes as 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 n° 06/ 2020).

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 inexatidão 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 escolar – 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 13ª DIREC/APODI, 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 de SISPED cadastrado pelo fornecedor na ata de registro de preços.

17.2 Na entrega junto ao recebimento do romaneio, 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 pertente à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

17.6 A SEEC realiza gestão semidescentralizada 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. 8º, parágrafo único, Resolução CD/ FNDE nº 06/ 2020).

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

17.8 Serão atendidos pelo PNAE os alunos matriculados na educação básica das

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

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

17.10 A operacionalização 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 06/ 2020).

18. LIQUIDAÇÃO

18.1 Recebida a Nota Fiscal, ocorrerá o pagamento, 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;
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 poderá ser realizado se a documentação estiver de acordo com o disposto neste instrumento, mediante apresentação de nota fiscal, romaneios assinados e certidões negativas à DRAE nos termos da Portaria SEI nº 151/2025.

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 SISPED 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 DRAE**

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 (Art. 7º, Resolução CD/ FNDE nº 06/ 2020).

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

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

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

22.14 **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;

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

22.16 **Mapa da agricultura familiar:** composto pela identificação dos agricultores familiares para fornecimento ao PNAE;

22.17 **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;

22.18 **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;

22.19 **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;

22.20 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.

22.21 A etapa subsequente do processo, a DRAE e destina os documentos os quais serão encaminhados em formato de processo para o Fundo Estadual de Educação (FEE) – setor responsável por prestar contas ao FNDE/ MEC – por meio do Sistema Eletrônico de Informações - SEI.

22.22 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.

22.23 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.

22.24 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.

22.25 Na hipótese do Gestor da DRAE não apresentar as prestações de contas de qualquer uma das 10 (dez) parcelas dos recursos do PNAE até 31 de dezembro do ano em exercício, caberá ao Secretário Estadual da Educação, da Cultura, do Desporto e do Lazer, ofertar representação perante o Ministério Público de Federal, nos termos do art. 62 da Resolução n. 06/ 2020 do FNDE.

22.26 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.

22.27 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.

22.28 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:

22.29 Advertência verbal, em reunião do Conselho, com registro em ata e ciência do advertido;

22.30 Repreensão por escrito e ciência do advertido com registro em Ata pelo Conselho Fiscal;

22.31 Afastamento (temporário ou definitivo) dos gestores, por meio de registro em ata, em reunião com o Conselho Fiscal.

22.32 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.

22.33 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 oficiar 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.

22.34 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.

22.35 A EEx (SEEC) apresentar á ao FNDE a prestação de contas do total dos recursos recebidos para execução do PNAE (Art. 58, Resolução n° 06/ 2020).

22.36 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.

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

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

23.1 Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

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

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

e) Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

f) Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência,

sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.

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

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

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

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

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

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

23.3.3 Habilitação fiscal, social e trabalhista.

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

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

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

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

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

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

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

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;

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

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

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

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

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

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

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 consagrem 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 N° 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 n° 378/ 2005).

d) Registro no Conselho Regional do Nutricionista (CRN) com jurisdição no local de suas atividades (Art. 2º, Resolução CFN n° 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 estimado total da contratação é de R$ R$ 1.647.252,00 (um milhões, seiscentos e quarenta e sete mil, duzentos e cinquenta e dois reais), conforme custos unitários apostos em tabela do item I.

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 pesquisados e apresentados em planilhas de acordo com o preço de mercado acostado aos autos deste processo através do demonstrativo de quadro financeiro (QDF) apresentado pela Comissão Especial de Licitação – CEL/ SEEC – Comissão de Pesquisa de Preço – CPP, a qual seguiu as especificações técnicas e quantidades estabelecidas neste termo, tratando-se apenas de uma estimativa considerando se tratar de QDF de outra DIREC.

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

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:

28.1.1 **Programa/Convênio:** 002/2020 – MERENDA ESCOLAR (PNAE);
28.1.2 **Fonte:** 0.1.72 - Recursos do FNDE - PNAE;
28.1.3 **Programa de Trabalho/ Subação:** 18131.12.306.2001.134901 - Implementação e Fortalecimento do Programa de Alimentação Escolar;
28.1.4 **Natureza de Despesa: 33.90.32.03 - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS.**
28.1.5 **Natureza de Despesa: 33.50.43.02 - SUBVENÇÕES SOCIAIS.**

28.2 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

Deborah Cintya S. Azevedo e Oliveira Queiroz
CRN-6- 11698
Quadro Técnico 6ª DRAE/ SUASE/ SEEC

30. SUPERVISÃO DA SOLICITAÇÃO DE ABERTURA DE PROCEDIMENTO LICITATÓRIO:

Josélia Maria da Silva
Subcoordenadora da SUASE
Matrícula: 1013319

Antonia Neuma de Medeiros Oliveira Pinto
Matrícula: 082.732-0/1
DIRETORA 6ª 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/licitacoesecontratos/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 06, de 08 de maio de 2020. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.
26. Decreto Nº 9.013, de 29 de março de 2017 - Regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.
27. Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020, Altera o Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, que regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre o regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.
28. Lei nº 986 de 21 de outubro de 1969. Institui normas básicas sobre alimentos.
29. Decreto nº 8.739 de 31 de outubro de 1983. Regulamenta a Lei complementar nº 031/82, que institui o Código Estadual de Saúde e, demais legislações e normas Federais e Estaduais que tratam da matéria.
30. Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997. Regulamento Técnico; "Condições Higiênicos-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990. Dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências.

ANEXO II

Minuta da Ata do Registro de Preços

PREGÃO ELETRÔNICO nº 170/2026

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 13ª DIREC em Apodi/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 Apodi/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 170/2026

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

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 n°_____, CPF n° _____, com domicilio 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 irreajustáveis.

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 aumenta-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 n° 88/2011/DECOR/CGU/AGU e Nota n° 205/2011/DECOR/CGU/AGU e Acórdãos n° 2.218/2011 e n° 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.

PARÁGAFO 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 VIGENCIA:

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 regulamente 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;

IIII – 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

Alimentos	*Unidade de medida*	*Quant.*	*Valor unitário*	*Valor total*	*Cronograma de entrega Dia/hora*

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.

RISCOS – GESTÃO DE CONTRATO

Risco 8	**INÉRCIA FRENTE A DESCUMPRIMENTO DE OBRIGAÇÕES CONTRATUAIS. FALHA OU OMISSÃO NO REGISTRO DOS ATOS E FATOS DO CONTRATO**	
Probabilidade	Média	**Dano Potencial**
	Deficiencia na prestação dos serviços. Prejuízos financeiros a Administração	
Ação Preventiva		**Responsável**
Capacitação de servidores; Conhecimento dos termos contratuais e do serviço a ser executado. Conhecimentos das responsabilidades dos fiscais. Estabelecer modelos e rotinas de acompanhamento contratual		FEE/ SUASE/ DRAE/ Fiscal técnico e administrativo, Gestor do Contrato (Diretor da Unidade Executora - escola Estadual)
Ação de Contingência		**Responsável**
Sanções administrativas. Responsabilização da Gestão e fiscalização contratual.		Fiscal técnico e administrativo, Gestor do Contrato (Diretor da Unidade Executora - escola Estadual)

Risco 9	**DESCUMPRIMENTO DAS OBRIGAÇÕES FISCAIS DA CONTRATADA.**	
Probabilidade	Alta	**Dano Ptencial**
	Responsabilização subsidiária da Administração	
Ação Preventiva		**Responsável**
Capacitação de servidores; Previsão expressa no termo de contrato. Conhecimento dos termos contratuais. Conhecimentos das responsabilidades dos fiscais. Estabelecer modelos e rotinas de acompanhamento contratual		Fiscal técnico e administrativo, Gestor do Contrato (Diretor da Unidade Executora - escola Estadual)
Ação de Contingência		**Responsável**
Conferência rotineira do cumprimento das obrigações fiscais por meio de certidões. Estabelecer modelos e rotinas de acompanhamento contratual		Fiscal técnico e administrativo, Gestor do Contrato (Diretor da Unidade Executora - escola Estadual)

ANEXO IV

PROPOSTA DE PREÇOS

NOME DA EMPRESA:_____
CNPJ:_____
INSC. ESTADUAL:_____

Ao Setor de Licitação da SEEC

PREGÃO ELETRÔNICO nº 170/2026 - 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 13ª Diretoria Regional de Educação e Cultura em Apodi/RN, conforme especificações apresentadas no Termo de Referência - anexo I deste Edital.

Prezados Senhores,

Atendendo à solicitação feita através do Pregão Eletrônico nº 170/2026, 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