



TERMO DE REFERÊNCIA E ANEXOS

TR17012025/01-SEMED

1. DO OBJETO

1.1. Constitui objeto desta Chamada Pública a **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL, CONFORME O PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE, DESTINADO AOS ALUNOS DA REDE PUBLICA MUNICIPAL DE ENSINO DE TIANGUA-CEARÁ, DURANTE O PERÍODO LETIVO DE 2025.**

2. OBJETIVO

2.1 O presente processo de Chamada Pública - Tipo Edital vem fomentar no âmbito do PNAE o desenvolvimento do Programa Nacional de Agricultura Familiar (PRONAF), por meio de aquisição de alimentos produzidos por agricultores familiares.

3. JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DE CONTRATAÇÃO

A aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar, visa atender à necessidade alimentar e nutricional dos estudantes matriculados na rede pública municipal de ensino de Tianguá-Ceará, garantindo o fornecimento contínuo e adequado de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis provenientes da agricultura familiar, conforme as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

Conforme o Artigo 4º da Lei nº 11.947 o PNAE tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricionais com oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o ano letivo. O acesso à alimentação escolar de forma igualitária é um direito e devem ser respeitadas as diferentes faixas etárias, as condições de saúde dos alunos que necessitam de atenção específica e dos que se encontra em estado de vulnerabilidade social.

Em 2009, a sanção da Lei nº 11.947, de 16 de junho, trouxe novos avanços para o PNAE, como a extensão do programa para toda a rede pública de educação básica (educação infantil, ensino fundamental, ensino médio e educação de jovens e adultos) matriculados em escolas públicas e filantrópicas e de jovens e adultos

De acordo com o Artigo 14 da Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE, no âmbito do PNAE, no mínimo 30% (trinta por cento) deverá ser utilizado na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações, priorizando os assentamentos da Reforma Agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas e os grupos formais e informais de mulheres, observando-se que quando comprado de família rural individual, será feita no nome da mulher, em no mínimo 50%(cinquenta por cento) do valor adquirido.

§ 1º - A aquisição de que trata este artigo poderá ser realizada dispensando-se o procedimento licitatório desde que os preços sejam compatíveis com os vigentes no mercado local, observando-se os princípios inscritos no art. 37 da



Constituição, e que os alimentos atendam às exigências do controle de qualidade estabelecidas pelas normas que regulamentam a matéria.

Assim fundamentos em diversos aspectos que destacam a importância e os benefícios dessa ação elenca-se a seguir alguns pontos:

a) Fomento à Agricultura Familiar:

A aquisição de alimentos provenientes da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural contribui para o fortalecimento econômico desses segmentos, promovendo o desenvolvimento local e a geração de renda para as famílias envolvidas.

b) Promoção da Segurança Alimentar:

Ao priorizar a compra de produtos locais, especialmente provenientes da agricultura familiar, o município de Tianguá contribui para a promoção da segurança alimentar, garantindo o acesso a alimentos frescos e nutritivos para os estudantes beneficiados pelo PNAE.

c) Estímulo à Produção Sustentável:

A agricultura familiar muitas vezes adota práticas sustentáveis e de menor impacto ambiental. Ao apoiar esses produtores, a gestão municipal demonstra um compromisso com a sustentabilidade ambiental e a preservação dos recursos naturais.

Portanto, a opção pela aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar para atender a demanda de alunos matriculados na rede municipal de ensino de Tianguá-CE, não apenas está alinhada com os princípios do PNAE, mas também representa uma estratégia eficaz para promover o desenvolvimento econômico local, a sustentabilidade ambiental e a oferta de uma alimentação escolar diversificada e nutritiva, promovendo o desenvolvimento integral dos estudantes, reforçando o compromisso do município com a promoção da agricultura familiar e o estímulo à produção local.

4. DO FUNDAMENTO LEGAL:

4.1 "A presente Chamada Pública reger-se-á pela Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, pelas disposições contidas no §1º do art. 14 da Lei 14.660 de 23 de agosto de 2023, Resolução Nº 06, DE 08 DE MAIO DE 2020 e Resolução Nº 21, DE 16 DE NOVEMBRO DE 2021, aplicando-se subsidiariamente a Art.79 da Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021".

5. DA DEFINIÇÃO DOS QUANTITATIVOS:

5.1. A definição dos quantitativos de Gêneros Alimentícios para este CREDENCIAMENTO foi definida através da quantidade de alunos matriculados nas escolas da Rede Municipal de Ensino durante o ano letivo de 2024, conforme censo do FNDE, levando em consideração os quantitativos de alunos informados por modalidades turma/turno/escolas o acréscimo de 10% dos alunos novatos como margem de segurança e a duração do programa que é de 12 meses.

6. DAS DOTAÇÕES ORÇAMENTÁRIAS

6.1. As despesas decorrentes da contratação do objeto desta licitação correrão à conta dos recursos do FNDE/PNAE, nas seguintes unidades orçamentárias:

ORGÃO:	05-SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
UNIDADES ORÇAMENTÁRIAS:	0502-SECRETARIA DE EDUCAÇÃO; 0502-FUNDO MUN. DE EDUCAÇÃO

N



DOTAÇÕES ORÇAMENTÁRIAS	Dotações Orçamentárias: 0502-12.361.0227.2.016 – Gestão de Alimentação Escolar – PNAE – ENSINO FUNDAMENTAL; 0502-12.365.0227.2.018 – Gestão de Alimentação Escolar – CRECHE; 0502-12.365.0227.2.019 – Gestão de Alimentação Escolar – PRÉ-ESCOLA; 0502-12.366.0227.2.021 – Gestão de Alimentação Escolar – EJA; 0502-12.367.0227.2.022 – Gestão de Alimentação Escolar – AEE.
ELEMENTOS DE DESPESA:	3.3.90.30.00- Material de Consumo
SUB-ELEMENTO	3.3.90.30.07 – Gêneros Alimentícios
FONTE DE RECURSOS	Informamos, ainda, a seguinte fonte de recursos: Recurso Federal-FNDE/Próprio. FONTES: 1500100100 / 1552000000.

7. DO PROCEDIMENTO:

7.1. A contratação ocorrerá por CREDENCIAMENTO, conforme previsto na **Lei Federal nº 14.133/2021**, respeitados os requisitos da **Lei Federal nº 11.947/2009**, **Resolução FNDE/CD nº 06/2020 e Resolução FNDE/CD nº 21/2021**;

7.2. Considera-se inexigível a licitação quando inviável a competição, em especial nos casos de objetos que devam ou possam ser contratados por meio de CREDENCIAMENTO (**Art. 74, IV, Lei nº 14.133/21**);

7.3. O CREDENCIAMENTO poderá ser usado nas contratações paralelas e não excludentes: caso em que é viável e vantajosa para a Administração a realização de contratações simultâneas em condições padronizadas (**Art. 79, I, Lei nº 14.133/21**);

7.4. O credenciamento ocorrerá em local e data a ser divulgado em Edital, de forma presencial, visando desburocratização do procedimento e ampliação do número de participantes.

8. DOS PARTICIPANTES:

8.1. Considerando a permissão do **art. 37 da Resolução/CD/FNDE nº 06/2020 e Resolução FNDE/CD nº 21/2021**, poderão participar do credenciamento as organizações com DAP/CAF Jurídica, isto é, as Associações e Cooperativas, Denominadas Grupos Formais, Grupos Informais e Fornecedores Individuais para aquisição de gêneros alimentícios deste Termo de Referência, dado aos valores repassados do FNDE a este órgão.

9. DO PROJETO DE VENDA:

9.1. As propostas deverão seguir modelo de Projeto de Venda, em observância **anexo nº VII da Resolução FNDE nº 06/2020, Anexo III, deste Termo de Referência**;

9.2. Para definição dos preços de referência, observou-se o **artigo 31 da Resolução do FNDE nº 06/2020**;

9.3. O período de recepção dos projetos de venda deve durar conforme estabelecido no edital de credenciamento;

(M)



9.4. A relação dos proponentes dos projetos de venda deve ser apresentada em sessão pública e registrada em ata, ao término do prazo de apresentação dos projetos, conforme estabelece a **Resolução CD/FNDE nº 06/2020, art. 31 § 7º**.

10. DOS PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO E JULGAMENTO:

10.1. Os envelopes contendo os projetos de vendas e os documentos de habilitação serão abertos no local, data e hora, estabelecidos no Edital e publicado em extrato no Diário Oficial do Município;

10.2. Não serão aceitos os projetos de vendas com preços unitários superiores ao estimado, conforme valor de referência obtido através da média de preços das cotações realizadas;

10.3. O participante deverá apresentar seu Projeto de Vendas com o **quantitativo maior do que 50% (cinquenta por cento) da quantidade máxima para cada item** que está sendo exigido neste Termo de Referência, sendo desclassificado caso descumpra o solicitado, observada a vantajosidade para a Administração;

10.4. Serão contratadas quantas propostas forem necessárias para atingir a quantidade total dos itens constantes neste Termo de Referência, seguindo a ordem de classificação;

10.5. Na ausência ou desconformidade de qualquer documento necessário à habilitação, será na ausência ou desconformidade de qualquer documento necessário à habilitação, será aberto o prazo de 03 (três) dias para a regularização das desconformidades (**Resolução CD/FNDE nº 06/2020, alterada pela Resolução CD/FNDE nº 20/2020, art. 36, § 4º**);

10.6. Para a habilitação dos projetos de Venda será exigido aos grupos os seguintes documentos:

a) Para Grupos Formais detentores de DAP/CAF Jurídica, deve-se exigir:

- I. a prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ;
- II. o extrato da DAP/CAF Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 (sessenta) dias;
- III. a prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS;
- IV. as cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;
- V. o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, assinado pelo seu representante legal;
- VI. a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados;
- VII. a declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados;
- VIII. a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas (**Resolução CD/FNDE nº 06/2020, artigos 40 e 41**).

b) Fornecedores Individuais, detentores de DAP/CAF Física:

- I. Prova de inscrição no Cadastro Pessoa Física-CPF;
- II. o extrato da DAP/CAF Física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;
- III. o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura do agricultor participante;
- IV. a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas;
- V. a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda.



c) **Grupos Informais de agricultores familiares, detentores de DAP Física, organizados em grupo:**

- I. a prova de inscrição no CPF;
- II. o extrato da DAP/CAF Física de cada agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;
- III. o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura de todos os agricultores participantes;
- IV. a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas;
- V. a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda.

11. DA VALIDADE DOS PROJETOS

11.1. Os projetos de venda apresentados terão validade mínima de 90 (noventa) dias, contados a partir da data da sua emissão.

12. DAS ESPECIFICAÇÕES DOS PRODUTOS, QUANTIDADES E VALOR

12.1. As especificações, quantidades e valores estimados, estão descritos no **Anexo I** Do presente Termo de Referência.

12.2. Nos valores estão incluídos ainda, todos os impostos, taxas, tributos, encargos sociais e trabalhistas e outros que, direta ou indiretamente, decorram da contratação, sem inclusão de expectativa inflacionária ou encargos financeiros.

13. DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS

13.1. Os produtos deverão estar em conformidade com as especificações técnicas exigidas (ANEXO I) deste termo de referência.

13.2. Os classificados em 1º lugar deverão apresentar as amostras, no prazo de até 03 (três) dias úteis após verificação sobre o atendimento às especificações constantes do Edital. As amostras devem ser entregues no Depósito da Merenda Escolar da Secretaria de Educação estabelecido na Avenida Zeferino Ferreira, nº S/N, Bairro Centro, Tianguá – CE, CEP: 62.322-110, nos seguintes horários: das 08:00h às 14:00h.

13.3. Os classificados deverão apresentar pelo menos 01 (uma) amostra dos itens solicitado.

13.4. As amostras serão analisadas por uma comissão de servidores especialmente designada para este fim pela autoridade competente. A comissão técnica deverá avaliar a conformidade das amostras com as especificações constantes neste Termo de Referência, observando-se as características organolépticas, através de degustação e comparação adotando ainda os seguintes critérios:

- a) Análise visual do Produto;
- b) Qualidade do Produto;
- c) Durabilidade do Produto.

13.5. Durante a análise dos materiais, a comissão técnica poderá adotar novos critérios objetivos de análise, conforme a necessidade do momento, devidamente justificado no parecer técnico que comporá o processo.

13.6. A Comissão Técnica poderá fazer testes com as amostras para verificar a qualidade do produto apresentado de acordo com o Termo de Referência.

13.6.1. A rotulagem, inclusive nutricional (quando for o caso) do produto a ser fornecido, bem como a amostra, quando beneficiado, deverá estar em conformidade com a legislação em vigor;

ND



13.7. Não será feito qualquer pagamento ou indenização referente às amostras, independentemente de aceitar ou não a proposta. Caso a proposta seja aceita, a amostra ficará retida na Secretaria Municipal da Educação para comparação de qualidade com as demais unidades a serem adquiridas.

13.8. Caso a amostra não seja aceita ficará à disposição para que a licitante a retire em até 30 (trinta) dias, independentemente de qualquer notificação ou aviso por parte da Administração Pública. Não sendo a amostra procurada no prazo previsto, ela será integrada ao patrimônio/almoxxarifado ou será descartada.

13.9. Poderá ainda a Secretaria Municipal de Educação solicitar, a qualquer momento, novas amostras, com fins de comparar que os produtos que serão entregues, podendo estas amostras serem sujeitas às mesmas análises acima já especificadas.

13.10. A Comissão emitirá um parecer técnico sobre a aprovação ou reprovação do produto devidamente assinado e identificado;

13.11. A não apresentação da amostra ou a apresentação de amostra que seja reprovada pela Comissão responsável da Secretaria Municipal de Educação, poderá acarretar área abertura do prazo para ajustes ou retomar para fase de seleção do credenciamento;

14. DO LOCAL DA ENTREGA E CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

14.1. Os produtos serão entregues no Depósito da Alimentação Escolar, situado à Rua Zeferino Ferreira, S/N, Centro – Tianguá-CE (Em frente a Diamantes Lingerie), no horário das 07h00 às 11h30min, segunda e terça-feira, conforme calendário estabelecido pelo setor da merenda escolar.

14.2. Os produtos deverão ser entregues quinzenalmente no prazo máximo de 10(dez) dias, a contar do recebimento da AF (autorização de fornecimento) nos locais determinados conforme definido no Anexo II deste termo de referência, observando rigorosamente as especificações e quantitativos, conforme solicitação e proposta de preços e/ou necessidades para cada unidade de ensino.

14.3. Caso os produtos não estejam em perfeitas condições de consumo, serão devolvidos no ato da entrega e o produtor deverá no prazo de 24(vinte e quatro) horas, contados da comunicação da rejeição, substituí-los.

14.4. Os produtos entregues que não estiverem dentro das especificações deverão ser substituídos pela licitante vencedora, sem qualquer ônus à Contratante, no prazo máximo de 03(três) dias úteis, contados a partir da comunicação do fato, sob pena de aplicação das sanções previstas no edital.

14.5. No caso de produtos perecíveis o prazo de validade na entrega não poderá ser inferior a 15(quinze) dias.

14.6. Fica reservada à Secretaria o direito de designar pessoal da área de nutrição ou da supervisor geral da Merenda escolar à visitar a área de produção dos gêneros alimentícios adquiridos através da Agricultura Familiar, sempre que julgar necessário;

14.7. Os produtos devem ser fornecidos embalados em sacos plásticos transparentes atóxicos, com o peso identificado, e acondicionados em caixas plásticas higienizadas para garantir as condições higiênico-sanitárias e o transporte dos mesmos.

15. DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

15.1. Os contratos que resultarão do presente credenciamento terão prazo de duração de **12 (doze) meses**, podendo ainda ser prorrogado a critério da Administração, caso não venha a adquirir a quantidade total prevista no edital no prazo supracitado

16. DA FORMA DE PAGAMENTO

16.1. O fornecedor será remunerado exclusivamente de acordo com os itens, quantidades e preços previstos na proposta vencedora.

M



16.2. O pagamento será realizado até o 10º (décimo) dia após a última entrega do mês, através de empenho no qual se observarão os valores emitidos na nota fiscal e a declaração do setor competente quanto à entrega dos produtos, vedada a antecipação de pagamento, para cada faturamento.

16.3. O fornecedor será remunerado exclusivamente de acordo com os itens, quantidades e preços previstos na proposta vencedora.

16.4. Não serão efetuados pagamentos adiantados, sob qualquer hipótese

17. DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO

17.1. A gestão será exercida pelo (a) gestor da pasta o qual designará o fiscal cabendo ao secretário, designar demais fiscais técnicos ou administrativos, quando for o caso.

17.2. O fiscal do contrato especialmente designado para acompanhar/fiscalizar a execução do contrato será o Sr. ADRIANO RODRIGUES BEVILAQUA- CPF Nº 749.166.373-72, Portaria nº 82/2024 de 22/05/2024, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

18. DAS OBRIGAÇÕES DA ADMINISTRAÇÃO e FISCALIZAÇÃO

18.1. A Administração obriga-se a:

18.1.1. Exercer a fiscalização dos serviços na forma prevista na Lei nº. 11.947 / 2009, Resolução/FNDE/CD nº. 38/2009, garantindo, assim, a presença uma pessoa autorizada e qualificada para realizar este procedimento.

18.1.2 A execução contratual será acompanhada e fiscalizada pelo (a) servidor (a) indicado pela secretaria, especialmente designado para este fim pela contratante, de acordo com o estabelecido no art. 117, da Lei Federal nº 14.133/2021, doravante denominado simplesmente de fiscal de contrato.

19. DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DOS PRODUTORES

19.1. O produtor se compromete a fornecer os gêneros alimentícios conforme o disposto na **PLANILHA DE ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS** da presente Chamada Pública.

19.2. O produtor se compromete a fornecer os gêneros alimentícios nos preços estabelecidos nesta Chamada Pública, durante a vigência do contrato.

19.3. O produtor se compromete a fornecer os gêneros alimentícios de acordo com a frequência de entrega estabelecida pela Secretária de Educação.

20. DISPOSIÇÕES GERAIS

20.1. Os produtos alimentícios deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária/ Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

20.2. Os gêneros alimentícios a serem entregues ao contratante serão os definidos na Chamada Pública de compra, e alterado quando ocorrer à necessidade de substituição de produtos, mediante aceite do contratante e devida comprovação dos preços de referência.

20.3. O limite individual de venda do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural para a alimentação escolar deve respeitar o valor máximo de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por DAP/CAF Familiar/ano/entidade executora, e deve obedecer às seguintes regras:

I – Para a comercialização com fornecedores individuais e grupos informais, os contratos individuais firmados devem respeitar o valor máximo de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais), por DAP/CAF Familiar/ano/EEEx;

II – Para a comercialização com grupos formais o montante máximo a ser contratado deve ser o resultado do número de agricultores familiares, munidos de DAP/CAF Familiar,

M



inscritos na DAP/CAF Jurídica multiplicado pelo limite individual de comercialização, utilizando a seguinte fórmula:

$VMC = NAF \times R\$ 40.000,00$ (sendo: VMC: valor máximo a ser contratado. NAF: nº de Agricultores familiares (DAP/CAF familiares) inscritos na DAP/CAF jurídica);

16.4. A aquisição dos gêneros alimentícios será formalizada através de um Contrato de Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar.

Tianguá-CE, 09 de abril de 2025.



ANEXO I – TERMO REFERÊNCIA
ESPECIFICAÇÕES E QUANTIDADES DOS GENÉROS ALIMENTÍCIOS

ITEM	DESCRIÇÃO PRODUTOS	UND	CRECHE	INF.	FUND.	AEE	EJA	TOTAL
1	ABACATE- De primeira, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte acondicionado em embalagem própria.	kg	340	350	-	50	-	740
2	ABÓBORA -produto apto para o consumo, tamanho médio, de boa qualidade, não apresentar partes deterioradas (fungos, larvas, etc.).	kg	5.880	4.500	9.600	2.100	880	22.960
3	ABOBRINHA - Fruto alongado, sem pescoço, com casca firme, lisa, lustrosa e macia, cor verde brilhante ou amarelada, sem partes amolecidas. As abobrinhas devem parecer pesadas relativamente ao tamanho e de aspecto fresco.	kg	150	150	300	30	150	780
4	ACELGA- de primeira qualidade, folhas verdes de cor viva e isentas de escurecimento, amarelecimento ou pequenos buracos. As hastes devem ser frescas	kg	150	-	300	-	80	530
5	ALFACE-TIPO LISA , Tamanho e Coloração: Uniformes, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 5 (cinco) , Características: folhas firmes sem áreas escuras, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade. O produto que não apresentar boas condições para uso, será recusado no ato da entrega.	kg	-	744	1.800	40	100	2.684
6	ALFACE HIDROPÔNICA-HORTALIÇA FRESCA , com folhas íntegras e de primeira qualidade; limpa, lavada ou escovada, coloração uniforme; isenta de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Podendo ser de origem hidropônica. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	kg	-	744	1.800	40	100	2.684
7	BANANA PACOVAN-- banana tipo pacovan, fruto apto para o consumo, sem apresentar amadurecimento em demasia, tamanho médio, de boa qualidade, não apresentar partes deterioradas.	Kg	6.000	4.300	31.800	2.200	600	44.900
8	BATATA DOCE- extra, casca branca ou roxa, isenta de partes pútridas, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78da CNNPA. O produto que não apresentar boas condições para uso, será recusado no ato da entrega.	Kg	2.950	3.600	4.200	500	680	11.930
9	BETERRABA -Produto de boa qualidade. A casca deve ser lisa, firme e sem rachaduras. Cor concentrada e tamanho médio e de aspecto fresco.	kg	1.000	1.200	7.150	400	300	10.050



10	BISCOITO DE POLVILHO CASEIRO - Feito à base de polvilho, óleo e ovos, de boa qualidade livre de sujidades. Só serão aceitos Biscoitos com boa aparência de massa leve e aerada. Serão rejeitados biscoitos mal assados, queimados, amassados, achatados e "embatumados" aspecto massa pesada e de características organolépticas anormais. Os mesmos deverão estar livres de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores, embalados em pacotes de 01 kg e com a rotulagem de identificação com os ingredientes, constando o selo de produto da agricultura familiar	kg	5.600	-	-	1.200	-	6.800
11	BRÓCOLIS -De boa qualidade, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescer, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Com excelente grau de limpeza, apresentando folhas limpas, livres de terra, restos vegetais ou materiais estranhos	kg	735	800	600	260	50	2.445
12	CENOURA -Características: de primeira qualidade, não sendo tolerada a presença de raízes com os seguintes defeitos: podridão seca e/ou úmida, raiz murcha, ombro verde ou arroxado, lenhosa, injúrias por pragas ou doenças, rachada, dano mecânico e deformação. Tamanho médio	kg	2.200	2480	14.700	790	530	20.700
13	CEBOLA BRANCA - Características: de primeira qualidade, não sendo tolerados os defeitos externos e internos que prejudiquem o consumo: brotado, dano mecânico, mancha negra (carvão), ausência de catafilos (pelada) e podre.	kg	450	2.380	10.000	350	440	13.620
14	CEBOLINHA - produto apto para o consumo, de boa qualidade, não apresentar partes deterioradas.	kg	490	500	2.570	150	180	3.890
15	COENTRO - produto apto para o consumo, de boa qualidade, não apresentar partes deterioradas.	kg	490	500	2.570	150	180	3890
16	COLORAU - (URUCUM) pó fino, homogêneo, coloração vermelho intensa, embalagem plástica com 1000 gramas.	kg	100	50	600	10	50	810
17	COUVE MANTEIGA -de primeira, em molho de 200 gramas, variedade manteiga, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria, com ausência de sujidades	kg	250	240	1.300	90	30	1.910
18	CHUCHU - fruto verde íntegro, produto apto para o consumo, de boa qualidade, não apresentar partes deterioradas.	Kg	1.950	1.900	10.400	700	700	15.650
19	FEIJÃO VERDE -de 1ª qualidade, debulhado, íntegro, de colheita recente; com aspecto, odor, cor e sabor próprio, livre de insetos, parasitas, larvas, material terroso, sujidade ou corpos estranhos. Embalados em sacos plásticos transparentes com peso líquido de 01 Kg. Transportados de forma adequada.	Kg	335	1.000	6.499	150	85	8.069

W



20	GALINHA CAIPIRA- INTEIRA, RESFRIADA , sem miúdos, sem tempero, embalado individualmente em sacos plásticos de polietileno resistente, com aproximadamente 2 kg por frango, com a marca do fabricante do produto e registro nos Órgãos de Inspeção Sanitária. Sem formação de cristais de gelo, sem água dentro da embalagem ou do frango, consistência firme, não amolecida e cor característica, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, cheiro agradável, pela lisa, macia e clara (entre amarelo e branco). As especificações de qualidade do produto seguem a Legislação Sanitária e recomendações do Ministério da Agricultura -SIF ou SIE. Contendo o selo da Agricultura Familiar.	Kg	-	800	1.500	-	-	2.300
21	GOMA FRESCA -Fabricada a parti de matérias primas limpas isenta de matéria terrosa e parasita. Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raiz de mandioca previamente descascadas lavada isentas do radical cianeto. Embalagem integral de 1kg.	kg	260	300	-	-	-	560
22	GOIABA -Fruta de boa qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Extra, selecionada, verdosa. Tamanho médio.	kg	4900	-	-	1700	-	6.600
23	LARANJA -Fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios apresentando tamanho, cor e formação uniforme. Fruta bem desenvolvida e madura. A casca pode apresentar pequenas manchas, desde que não afete a qualidade do produto e de aspecto fresco.	kg	4.900	11.500	58.000	1.800	2.200	78.400
24	MACAXEIRA - apto para o consumo, tamanho médio, de boa qualidade, não apresentar partes deterioradas.	Kg	750	800	4.000	400	430	6.380
25	MAMÃO FORMOSA - fruto apto para o consumo, tamanho médio, de boa qualidade, não apresentar partes deterioradas.	Kg	4.900	2.380	21.500	1.800	-	30.580
26	MANGA-TIPO ROSA , aspecto globoso, mista, verdes e maduras, cor própria com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, de boa qualidade, livre de resíduos e fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e sem lesões de origem física, acondicionadas em embalagem própria	Kg	4.900	-	1.500	2000	-	8.400
27	MARACUJÁ - fruto apto para o consumo, tamanho médio, de boa qualidade, não apresentar partes deterioradas, e com alto percentual de polpa.	Kg	700	700	3.900	300	-	5.600
28	MELANCIA - frutos com 70 a 80% de maturação, com aspecto, cor e cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser transportadas de forma adequada.	Kg	4.900	4.800	20.300	1.800	1.800	33.600



29	MELÃO :- fruto de tamanho médio, com características integras e de primeira qualidade; fresco, limpo, coloração uniforme; aroma, cor e sabor típicos da espécie, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; isento de sujidades, insetos,	Kg	7.000	-	6.000	1.800	-	14.800
30	MILHO VERDE -Espiga de milho apresentando grãos bem desenvolvidos e novos, porém macios e leitosos. Os grãos devem apresentar cor amarelada clara, brilhante e cristalina. Embalados em sacos próprios com 50 espigas cada.	Kg	-	290	1.300	150	-	1.740
31	PÃO CASEIRO - Pão caseiro de superfície macia, miolo resistente, não quebradiço, produzido a base de 50% de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Peso médio de 550gr, acondicionados em embalagem plástica transparente resistente, contendo no rótulo: data de fabricação e validade.	kg	-	1180	6.300	260	-	7.740
32	PIMENTA DE CHEIRO - com 80% do ponto de maturação, sem ferimentos ou defeitos, sem manchas, livres de resíduos de fertilizantes.	Kg	-	370	1.200	-	180	1.750
33	PIMENTÃO- VERDE e graúdo, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, sem lesões de origem física e mecânica, perfurações e cortes. Extra, graúdo e verdoso.	Kg	980	960	5.200	350	180	7.670
34	POLPA DE ACEROLA CONGELADA - Polpa de fruta congelada, sabor ACEROLA preparada com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas á sua composição normal, SEM CONSERVANTES E ADITIVOS QUÍMICOS. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes, rotuladas com peso líquido de 1000g. O prazo de validade deverá ser no máximo de 03 meses a partir da data de fabricação. Com SIF e registro no MAPA.	Kg	-	1.600	13.400	300	200	15.500
35	POLPA DE CAJU CONGELADA - Polpa de fruta congelada, sabor CAJU preparada com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas á sua composição normal, SEM CONSERVANTES E ADITIVOS QUÍMICOS. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes, rotuladas com peso líquido de 1000g. O prazo de validade deverá ser no máximo de 03 meses a partir da data de fabricação. Com SIF e registro no MAPA.	Kg	-	1.600	13.400	300	200	15.500



36	POLPA DE GOIABA CONGELADA - Polpa de fruta congelada, sabor GOIABA preparada com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal, SEM CONSERVANTES E ADITIVOS QUÍMICOS. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes, rotuladas com peso líquido de 1000g. O prazo de validade deverá ser no máximo de 03 meses a partir da data de fabricação. Com SIF e registro no MAPA.	Kg	-	1.600	13.400	300	200	15.500
37	REPOLHO -Verdura de boa qualidade, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescer, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Com excelente grau de limpeza, apresentando folhas limpas, livres de terra, restos vegetais ou materiais estranhos.	kg	150	80	180	75	120	605
38	TANGERINA POKAN -Fruta citrica de cor alaranjada e sabor adocicado, apta para o consumo	kg	2.000	-	-	700	-	2.700
39	TOMATE - De 1ª qualidade, tamanho médio, grau médio de amadurecimento, sem rupturas, íntegro em todas as partes, isento de insetos, umidade, sujidades, substâncias terrosas ou corpos estranhos. Transportados de forma adequada.	Kg	980	950	5.200	350	440	7.920

ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

ITEM	DESCRIÇÃO PRODUTOS	UND	QTDE TOTAL	VLR UNIT.MÉDIO	VLR. MÉDIO TOTAL
1	ABACATE - De primeira, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte acondicionado em embalagem própria.	kg	740	5,76	R\$ 4.262,40
2	ABÓBORA -produto apto para o consumo, tamanho médio, de boa qualidade, não apresentar partes deterioradas (fungos, larvas, etc.).	kg	22.960	3,87	R\$ 88.855,20
3	ABOBRINHA - Fruto alongado, sem pescoço, com casca firme, lisa, lustrosa e macia, cor verde brilhante ou amarelada, sem partes amolecidas. As abobrinhas devem parecer pesadas relativamente ao tamanho e de aspecto fresco.	kg	780	4,31	R\$ 3.361,80
4	ACELGA - de primeira qualidade, folhas verdes de cor viva e isentas de escurecimento, amarelecimento ou pequenos buracos. As hastes devem ser frescas	kg	530	6,82	R\$ 3.614,60
5	ALFACE-TIPO LISA , Tamanho e Coloração: Uniformes, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 5 (cinco) , Características: folhas firmes sem áreas escuras, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade. O produto que não apresentar boas condições para uso, será recusado no ato da entrega.	kg	2.684	10,13	R\$ 27.188,92

(M)



6	ALFACE HIDROPÔNICA-HORTALIÇA FRESCA , com folhas íntegras e de primeira qualidade; limpa, lavada ou escovada, coloração uniforme; isenta de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Podendo ser de origem hidropônica. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	kg	2.684	8,72	R\$ 23.404,48
7	BANANA PACOVAN -- banana tipo pacovan, fruto apto para o consumo, sem apresentar amadurecimento em demasia, tamanho médio, de boa qualidade, não apresentar partes deterioradas.	Kg	44.900	4,91	R\$ 220.459,00
8	BATATA DOCE -- extra, casca branca ou roxa, isenta de partes pútridas, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78da CNNPA. O produto que não apresentar boas condições para uso, será recusado no ato da entrega.	Kg	11.930	4,40	R\$ 52.492,00
9	BETERRABA -Produto de boa qualidade. A casca deve ser lisa, firme e sem rachaduras. Cor concentrada e tamanho médio e de aspecto fresco.	kg	10.050	6,10	R\$ 61.305,00
10	BISCOITO DE POLVILHO CASEIRO - Feito à base de polvilho, óleo e ovos, de boa qualidade livre de sujidades. Só serão aceitos Biscoitos com boa aparência de massa leve e aerada. Serão rejeitados biscoitos mal assadas, queimados, amassadas, achatados e "embatumados" aspecto massa pesada e de características organolépticas anormais. Os mesmos deverão estar livres de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores, embalados em pacotes de 01 kg e com a rotulagem de identificação com os ingredientes, constando o selo de produto da agricultura familiar	kg	6.800	19,42	R\$ 132.056,00
11	BRÓCOLIS -De boa qualidade, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescer, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Com excelente grau de limpeza, apresentando folhas limpas, livres de terra, restos vegetais ou materiais estranhos	kg	2.445	12,30	R\$ 30.073,50
12	CENOURA -Características: de primeira qualidade, não sendo tolerada a presença de raízes com os seguintes defeitos: podridão seca e/ou úmida, raiz murcha, ombro verde ou arroxado, lenhosa, injúrias por pragas ou doenças, rachada, dano mecânico e deformação. Tamanho médio	kg	20.700	6,56	R\$ 135.792,00
13	CEBOLA BRANCA - Características: de primeira qualidade, não sendo tolerados os defeitos externos e internos que prejudiquem o consumo: brotado, dano mecânico, mancha negra (carvão), ausência de catáfilos (pelada) e podre.	kg	13.620	7,30	R\$ 99.426,00
14	CEBOLINHA - produto apto para o consumo, de boa qualidade, não apresentar partes deterioradas.	kg	3.890	8,72	R\$ 33.920,80
15	COENTRO - produto apto para o consumo, de boa qualidade, não apresentar partes deterioradas.	kg	3890	9,12	R\$ 35.476,80
16	COLORAU - (URUCUM) pó fino, homogêneo, coloração vermelho intensa, embalagem plástica com 1000 gramas.	kg	810	14,56	R\$ 11.793,60



17	COUVE MANTEIGA -de primeira, em molho de 200 gramas, variedade manteiga, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria, com ausência de sujidades	kg	1.910	8,52	R\$ 16.273,20
18	CHUCHU - fruto verde íntegro, produto apto para o consumo, de boa qualidade, não apresentar partes deterioradas.	Kg	15.650	4,54	R\$ 71.051,00
19	FEIJÃO VERDE -de 1ª qualidade, debulhado, íntegro, de colheita recente; com aspecto, odor, cor e sabor próprio, livre de insetos, parasitas, larvas, material terroso, sujidade ou corpos estranhos. Embalados em sacos plásticos transparentes com peso líquido de 01 Kg. Transportados de forma adequada.	Kg	8.069	10,72	R\$ 86.499,68
20	GALINHA CAPIRA- INTEIRA, RESFRIADA , sem miúdos, sem tempero, embalado individualmente em sacos plásticos de polietileno resistente, com aproximadamente 2 kg por frango, com a marca do fabricante do produto e registro nos Órgãos de Inspeção Sanitária. Sem formação de cristais de gelo, sem água dentro da embalagem ou do frango, consistência firme, não amolecida e cor característica, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, cheiro agradável, pela lisa, macia e clara (entre amarelo e branco). As especificações de qualidade do produto seguem a Legislação Sanitária e recomendações do Ministério da Agricultura -SIF ou SIE. Contendo o selo da Agricultura Familiar.	Kg	2.300	27,06	R\$ 62.238,00
21	GOMA FRESCA -Fabricada a parti de matérias primas limpas isenta de matéria terrosa e parasita. Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raiz de mandioca previamente descascadas lavada isentas do radical cianeto. Embalagem íntegra de 1kg.	kg	560	11,49	R\$ 6.434,40
22	GOIABA -Fruta de boa qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa íntacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Extra, selecionada, verdosa. Tamanho médio.	kg	6.600	5,88	R\$ 38.808,00
23	LARANJA -Fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios apresentando tamanho, cor e formação uniforme. Fruta bem desenvolvida e madura. A casca pode apresentar pequenas manchas, desde que não afete a qualidade do produto e de aspecto fresco.	kg	78.400	5,29	R\$ 414.736,00
24	MACAXEIRA - apto para o consumo, tamanho médio, de boa qualidade, não apresentar partes deterioradas.	Kg	6.380	4,25	R\$ 27.115,00
25	MAMÃO FORMOSA - fruto apto para o consumo, tamanho médio, de boa qualidade, não apresentar partes deterioradas.	Kg	30.580	4,67	R\$ 142.808,60
26	MANGA-TIPO ROSA , aspecto globoso, mista, verdes e maduras, cor própria com polpa firme e íntacta, isenta de enfermidades, de boa qualidade, livre de resíduos e fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e sem lesões de origem física, acondicionadas em embalagem própria	Kg	8.400	5,47	R\$ 45.948,00



27	MARACUJÁ- fruto apto para o consumo, tamanho médio, de boa qualidade, não apresentar partes deterioradas, e com alto percentual de polpa.	Kg	5.600	7,73	R\$ 43.288,00
28	MELANCIA- frutos com 70 a 80% de maturação, com aspecto, cor e cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser transportadas de forma adequada.	Kg	33.600	3,80	R\$ 127.680,00
29	MELÃO- fruto de tamanho médio, com características integras e de primeira qualidade; fresco, limpo, coloração uniforme; aroma, cor e sabor típicos da espécie, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; isento de sujidades, insetos.	Kg	14.800	6,00	R\$ 88.800,00
30	MILHO VERDE- Espiga de milho apresentando grãos bem desenvolvidos e novos, porém macios e leitosos. Os grãos devem apresentar cor amarelada clara, brilhante e cristalina. Embalados em sacos próprios com 50 espigas cada.	Kg	1.740	6,99	R\$ 12.162,60
31	PÃO CASEIRO- Pão caseiro de superfície macia, miolo resistente, não quebradiço, produzido a base de 50% de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Peso médio de 550gr, acondicionados em embalagem plástica transparente resistente, contendo no rótulo: data de fabricação e validade.	kg	7.740	25,70	R\$ 198.918,00
32	PIMENTA DE CHEIRO- com 80% do ponto de maturação, sem ferimentos ou defeitos, sem manchas, livres de resíduos de fertilizantes.	Kg	1.750	8,69	R\$ 15.207,50
33	PIMENTÃO- VERDE e graúdo, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, sem lesões de origem física e mecânica, perfurações e cortes. Extra, graúdo e verdoso.	Kg	7.670	7,84	R\$ 60.132,80
34	POLPA DE ACEROLA CONGELADA- Polpa de fruta congelada, sabor ACEROLA preparada com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal, SEM CONSERVANTES E ADITIVOS QUÍMICOS. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes, rotuladas com peso líquido de 1000g. O prazo de validade deverá ser no máximo de 03 meses a partir da data de fabricação. Com SIF e registro no MAPA.	Kg	15.500	15,25	R\$ 236.375,00

AA



35	POLPA DE CAJU CONGELADA- Polpa de fruta congelada, sabor CAJU preparada com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal, SEM CONSERVANTES E ADITIVOS QUÍMICOS. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes, rotuladas com peso líquido de 1000g. O prazo de validade deverá ser no máximo de 03 meses a partir da data de fabricação. Com SIF e registro no MAPA.	Kg	15.500	14,66	R\$ 227.230,00
36	POLPA DE GOIABA CONGELADA- Polpa de fruta congelada, sabor GOIABA preparada com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal, SEM CONSERVANTES E ADITIVOS QUÍMICOS. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes, rotuladas com peso líquido de 1000g. O prazo de validade deverá ser no máximo de 03 meses a partir da data de fabricação. Com SIF e registro no MAPA.	Kg	15.500	14,67	R\$ 227.385,00
37	REPOLHO- Verdura de boa qualidade, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescendo, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Com excelente grau de limpeza, apresentando folhas limpas, livres de terra, restos vegetais ou materiais estranhos.	kg	605	7,13	R\$ 4.313,65
38	TANGERINA POKAN- Fruta citrica de cor alaranjada e sabor adocicado, apta para o consumo	kg	2.700	13,13	R\$ 35.451,00
39	TOMATE- De 1ª qualidade, tamanho médio, grau médio de amadurecimento, sem rupturas, íntegro em todas as partes, isento de insetos, umidade, sujidades, substâncias terrosas ou corpos estranhos. Transportados de forma adequada.	Kg	7.920	8,30	R\$ 65.736,00
VALOR GLOBAL					R\$ 3.218.073,53

MM



ANEXO II

RELAÇÃO DAS UNIDADES ESCOLARES E ENDEREÇOS PARA ENTREGA DOS PRODUTOS

ESCOLAS ZONA URBANA			
Nº	NOME DA ESCOLA	DIRETORA	LOCALIZAÇÃO
01	CE PROFESSORA HELENA MARIA DE SÁ RAMOS	DIANA GONÇALVES DOS SANTOS	TRAVESSA PRESIDENTE DUTRA BAIRRO LAURÃO
02	CEB PREFEITO JOÃO NUNES DE MENEZES	FRANCINETE RAMOS DIAS	AV. PREF. JAQUES NUNES Nº 1535
03	CEB MARCELLA MARIA TERCEIRO GUASQUE BENTO	DANÚBIA ARAÚJO FREIRE	RUA MESSIAS AGUIAR, BAIRRO ANTÃO
04	CEBEC -PROFESSOR BENJAMIM CAVALCANTE	VIVANIA	RUA INÁCIO NOGUEIRA PORTELA, BAIRRO PLANALTO
05	EEIF PROFESSORA ALAIDE BARROSO NUNES	CARLIANE	RUA VEREADOR RAIMUNDO LIMA, BAIRRO FREI GALVÃO
06	EEF PROFESSORA ASSUNÇÃO PEREIRA DA COSTA	LUCIANE	RUA LUIZ DE LIMA BAIRRO CÔRREGO
07	EEF DOM FRANCISCO JAVIER HERNANDES ARNEDO	ERILANE	BAIRRO GOVERNADOR FERRAZ
08	EEF PROFESSORA ESTER DE AGUIAR MENEZES	FCO DAS CHAGAS	BAIRRO ESTÁDIO
09	EEI LAR DOCE LAR	FATINHA	RUA FCO GENTIL DE FARIAS
10	EEF FRANCISCO ORDÔNIO	SAMARA LANNE	BAIRRO GOVERNADOR FERRAZ
11	EEIF FREI FONTANELA	CLEIDE MESQUITA	CACIMBAS
12	EEIF FREI GERVÁSIO	EDNALDO XAVIR	BAIRRO NENE PLÁCIDO
13	EEIF IRMÃ GISLANE SIMÕES CAMPOS	EDNILZA CORREIA	AV MOISÉS MOITA BAIRRO NENÉ PLÁCIDO
14	EEIF MONSENHOR AGESILAU DE AGUIAR	EDVÂNIA	RIA ZEFERINO FERREIRA BAIRRO CRUZEIRO
15	CDI JOSÉ ROBÉRIO MOREIRA DE SOUZA	GEANE	BAIRRO CRUZEIRO
16	EEIF MONSENHOR TIBÚRCIO GONÇALVES DE PAULA	GLAUCIANE	BAIRRO CEASA
17	EEIF NOSSA SENHORA DAS GRAÇAS	JOVENILDA	AV. FCO VIRGILIO FILHO, BAIRRO DOM TIMÓTEO
18	EEIF OFÉLIA PORTELA MOITA	CLAUDIA FOFINHA	RUA 31 DE MAIO BAIRRO CORRÉGO
19	EEIF PROF. MARIA OFEELIA DE VASCONCELOS PORTELA	JOSEMIR CORREIA	BAIRRO AÉROPORTO
20	EEIF TEREZA NUNES	LURDINHA	BAIRRO SUBSTAÇÃO
21	CEI TEREZINHJA NUNES DINIZ	ANA MARTINS	RUA JOSE GOMES DINIZ-BAIRRO STO ANTONIO
22	EEF ANTONIO CUSTÓDIO SOBRINHO	VALNEIDE ALVES	AFONSO MARANGUAPE DA ROCHA
23	CEI SUANE GLEDA VASCONCELOS DE LIMA	FRANCISCA LÚCIA	BAIRRO FRECHEIRAS
24	CEMEI THAÍS ARAÚJO QUEIROZ	ELIZÂNGELA	RUA JOSE GOMES DINIZ BAIRRO STO ANTONIO
25	EEIF ELIOENAI BARROS DOS SANTOS	ANGELICA MENDES	RUA DAS PALMEIRAS COMPRIDAS, BAIRRO



26	CEI LEONARDO OTHON VASCONCELOS DE AZEVEDO	FABIOLA	GERALDO SARAIVA BAIRRO SANTO ANTONIO
ESCOLAS ZONA RURAL E DISTRITOS			
27	EEIF SÃO JOSÉ	MAURA	SITIO SÃO JOSÉ
28	EEIF RAIMUNDO LOPES MAGALHÃES	BENEDITO	TABAINHA
29	CENTRO COMUNITÁRIO DE PINDOGUABA	MARIA CONCEIÇÃO	PINDOGUABA
30	CENTRO EDUCACIONAL PROFESSOR OSVALDO NOGUEIRA LIMA	GLAUCO	ARAPÁ
31	EEL PROFESSORA LUCIMAR CEZER FÉLIX	NÚBIA	ARAPÁ
32	CE ANTONIO JOSÉ DA ROCHA/SANDRA	THIAGO	PINDOGUABA
33	EEIF ABÍLIO COELHO MOITA	AGLAISA	ITAGUARUNA
34	EEIF BENTO PEREIRA	ARTENILDO	BELA VISTA
35	EEIF MARIA ANIR DE AZEVEDO	JOÃOZINHO	ACARAPE
36	CENTRO EDUC. CORAÇÃO DE MARIA	LUCIANA	CARUATAI-OLINDA
37	CEI LUIZA SOUZA DO NASCIMENTO	LUIZA	ARAPÁ
38	CEI SUZIANE SILVA DE LIMA	IRANEIDE	PINDOGUABA
39	EEIF CLÓVIS PEREIRA DA COSTA	FRANSQUINHA ANEXO OLINDA	SITIO FIM DO CÔRREGO
40	EEIF JUVENAL GONÇALVES ARAGÃO	ANEXO -MARIA NOÉLIA	SITIO LAGOA DOS BITONHOS
41	EEIF LUIS SERAFIM LAGES	MARIA DE FÁTIMA ALVES RAMOS	SITIO LAGES
42	EEIF JOÃO NUNES DE MENEZES	ADAILTON PEREIRA	SITIO CIPÓ
43	EEIF DR. EDSON CARVALHO LIMA	ELISANGELA CASTRO	SITIO BODEGAS
44	EEIF JOSÉ MARIA DA SILVA	FRANCILENE	SITIO PÉ DO MORRO
45	EEIF FRANCISCA RODRIGUES DE SOUZA	ANTONIA ANDRADE	SITIO VEADO SECO
46	EEIF FRANCISCO NEMÉSIO CORDEIRO	AURICÉLIA	ASSENTAMENTO VALPARAISO BR 222 KM 330
47	EEIF FRANCISCO ROMÃO	ANA KÉSSIA	SITIO ARATICUM
48	EEIF FRANCISCO LUIZ CARDOSO	ABUINA	SITIO POÇO DE AREIA
49	CEB BENJAMIM DAMASCENO E VASCONCELOS	JEANE	SÍTIO CROATA
50	EEIF JOÃO JOAQUIM DE ALBUQUERQUE	WILLAMES	SÍTIO TUCUNS
51	EEIF MARIA VILANI DE JESUS	CONCEIÇÃO	SITIO BOM JESUS II
52	EEIF REGINA TOMAZ DE OLIVEIRA	CHAGUINHA	SITIO TABOCAS
53	EEIF SANTO AGOSTINHO	GRAÇA ELEOTÉRIO	SITIO LARANBEIRAS
54	EEF SÃO JOAO	MARIA ANTONIA	SITIO SÃO JOÃO
55	EF ANTONIA SUZETE DE OLIVEIRA SILVA	MARIZETE	ASSENTAMENTO VALPARAISO BR 222 KM 330
56	CEI FRANCISCO JOAQUIM DA SILVA	ANEXO JOAO JOAQUIM	SITIO TUCUNS