

**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

PROJETO BÁSICO

1. OBJETO

1.1. Constitui objeto deste Projeto Básico a Aquisição de Gêneros Alimentícios provenientes da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, para atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, para o ano letivo de 2023/2024, conforme condições estabelecidas neste Termo de Referência.

2. JUSTIFICATIVA

2.1. A Secretaria Municipal de Educação vem a público para a realização de Chamada Pública, para Aquisição de Gêneros Alimentícios provenientes da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou suas organizações, destinados ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar/PNAE para atender as demandas das escolas da rede municipal de Porto Franco, em cumprimento ao que determina a Resolução CD/FNDE nº 06 de maio de 2020, “que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de alimentação escolar.”

3. DA FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

3.1. A presente Chamada Pública reger-se-á pelas disposições contidas no art. 21 da Lei 11.947/2009 e no que dispõe a Resolução CD/FNDE nº 06 de maio de 2020 e Resolução CD/FNDE nº 21 de novembro de 2021, aplicando-se subsidiariamente as disposições da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993.

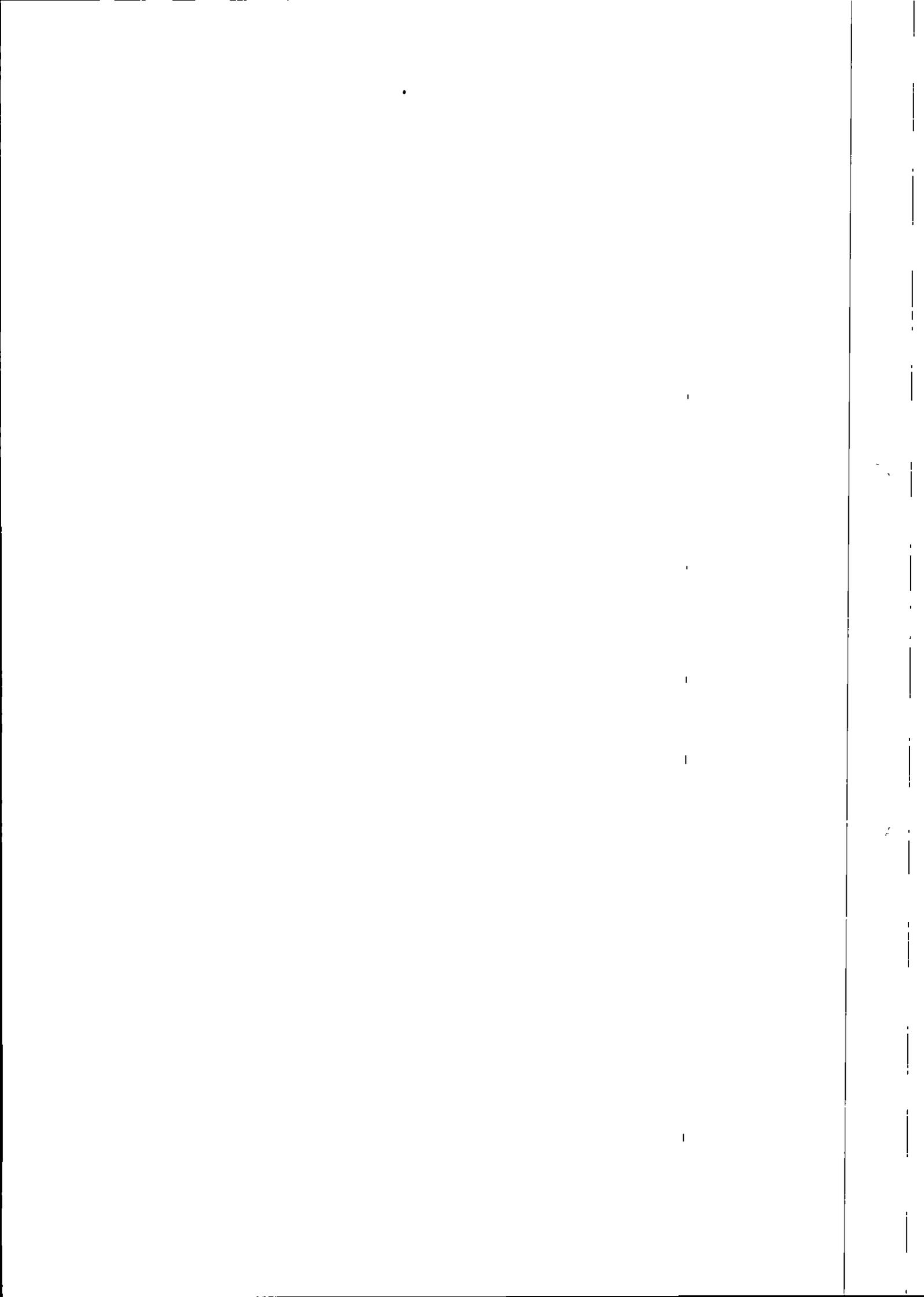
4. DA ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS/CARACTERÍSTICAS

4.1. Os objetos, especificações e quantitativos estão descritos na planilha abaixo:

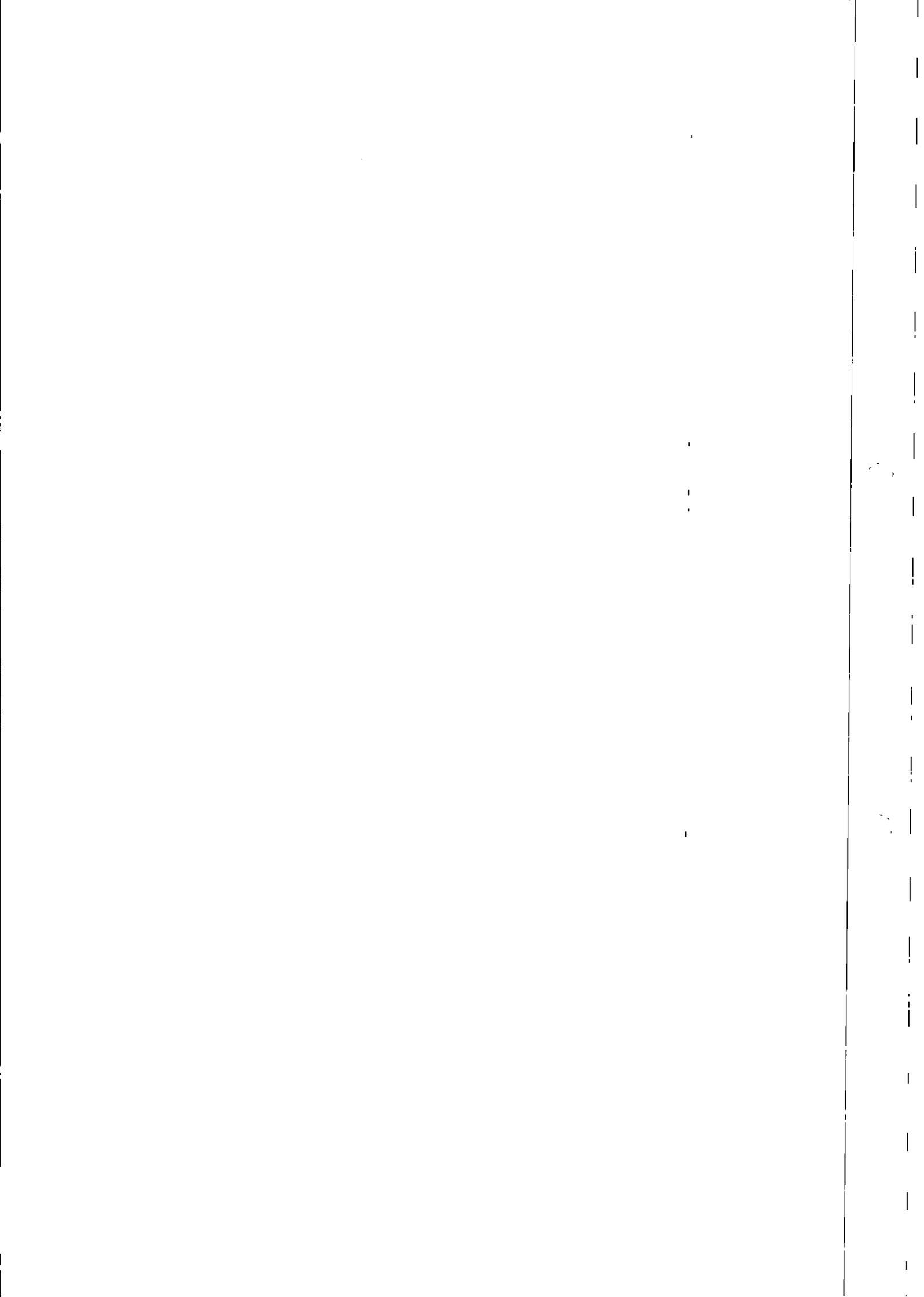
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PROVENIENTES DA AGRICULTURA FAMILIAR DE PORTO FRANCO, DESTINADOS AO SUPRIMENTO DAS REFEIÇÕES DOS ALUNOS DA REDE DE ENSINO MUNICIPAL, DURANTE O ANO LETIVO 2023/2024.

ITEM	DESCRIÇÃO DOS GÊNEROS	UN	QT
1	Abacate: de boa qualidade - tamanho de médio a grande - apresentando tamanho, cor e conformação uniforme. Devem ser frescos, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta, firme.	2.000	Kg
2	Abacaxi: de boa qualidade - tamanho de médio a grande - apresentando tamanho, cor e conformação uniforme. Devem ser frescos, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta, firme e doce.	10.000	Un
3	Abóbora: de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, isentas de enfermidades, material terroso, sem danos físicos oriundos de manuseio.	5.000	Kg
4	Abobrinha verde: de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, isentas de enfermidades, material terroso, sem danos físicos oriundos de	3.000	Kg

	manuseio.		
5	Alface: Folhas limpas, brilhantes e sem picadas de insetos. Sem apresentar folhas murchas.	1.500	Kg
6	Banana prata: de 1ª qualidade - tamanho de médio a grande - apresentando tamanho, cor e conformação uniforme. Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Presas a penca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos.	18.000	Kg
7	Batata Doce: lavada, de 1ª qualidade, sem lesões de origem física ou mecânica, não apresentando rachaduras ou cortes na casca, livre de enfermidades, isenta de partes pútridas. Com tamanho uniforme. Embaladas em sacos plásticos resistentes de 2 Kg, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	6.000	Kg
8	Cheiro verde (cebolinha e coentro): Coloração uniforme, fresca, firme, intacta, isenta de enfermidades, sujidades, parasitas e larvas. Em molhos pequenos.	800	Kg
9	Couve: de 1ª qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física e mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentas de sujidades, parasitas e larvas.	1.500	Kg
10	Farinha de Mandioca: seca, fina, tipo 1, com baixa acidez, isenta de sujidades e materiais terrosos, bem como de outras matérias estranhas, indicativas de falhas de boas práticas na fabricação.	3.000	Kg
11	Feijão Verde: de colheita recente, selecionado, tamanho e coloração uniformes, compacto e firme, isento de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	1.500	Kg
12	Inhame: de colheita recente, selecionado, tamanho e coloração uniformes, compacto e firme, isento de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	4.000	Kg
13	Laranja: de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme, firme e compacta, livres de enfermidades, materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Doces.	500	Kg
14	Leite pasteurizado tipo C: de origem animal, inspecionado, embalado em sacos plásticos, contendo data de validade	25.000	L
15	Limão: de 1ª qualidade, cor verde, tamanho e coloração uniforme, firme e compacto livres de enfermidades, materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	800	Kg
16	Macaxeira: tipo branca, raízes medianas, de colheita recente, com casca inteira, isenta de umidade, firme e compacta, sabor e cor próprios da espécie, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades.	6.000	Kg
17	Mamão: de boa qualidade, cor própria, classificada como fruta com polpa firme e intacta, isenta de inconformidades, livre de resíduos e fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e sem lesões de origem física.	8.000	Kg
18	Manga: rosa, de boa qualidade, apresentando tamanho, cor e formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos, oriundos do manuseio e transporte.	1.500	Kg
19	Maxixe: de boa qualidade, apresentando tamanho, cor e formação uniforme, devendo ser bem desenvolvido, sem danos físicos e mecânicos, oriundos do manuseio e transporte.	1.500	Kg
20	Melancia: de boa qualidade, apresentando tamanho, cor e conformação	30.000	Kg



	uniforme. Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme. Deve estar madura com peso médio de 10 kg.		
21	Milho verde: em espigas, apresentando grãos bem desenvolvidos e novos, macios e leitosos. Os grãos devem apresentar cor amarelada clara, brilhante e cristalina.	15.000	Un
22	Pepino: de boa qualidade, apresentando tamanho, cor e formação uniforme, devendo ser bem desenvolvido, sem danos físicos e mecânicos, oriundos do manuseio e transporte.	1.500	Kg
23	Pimenta de cheiro: verde de tamanho médio, de boa qualidade, coloração uniforme, sem lesões de origem física e mecânica, perfurações ou cortes.	500	Kg
24	Pimentão: verde de tamanho médio, de boa qualidade, coloração uniforme, sem lesões de origem física e mecânica, perfurações ou cortes.	500	Kg
25	Polpa de frutas: sabor abacaxi, 100% natural, sem adição de açúcar, sem água, sem aditivos e conservantes, congelada, embalagens de 1 Kg, devendo apresentar identificação do fornecedor, composição nutricional, peso e data de validade.	1.000	Kg
26	Polpa de frutas: sabor acerola, 100% natural, sem adição de açúcar, sem água, sem aditivos e conservantes, congelada, embalagens de 1 Kg, devendo apresentar identificação do fornecedor, composição nutricional, peso e data de validade.	6.500	Kg
27	Polpa de frutas: sabor cajá, 100% natural, sem adição de açúcar, sem água, sem aditivos e conservantes, congelada, embalagens de 1 Kg, devendo apresentar identificação do fornecedor, composição nutricional, peso e data de validade.	6.500	Kg
28	Polpa de frutas: sabor caju, 100% natural, sem adição de açúcar, sem água, sem aditivos e conservantes, congelada, embalagens de 1 Kg, devendo apresentar identificação do fornecedor, composição nutricional, peso e data de validade.	6.500	Kg
29	Polpa de frutas: sabor goiaba, 100% natural, sem adição de açúcar, sem água, sem aditivos e conservantes, congelada, embalagens de 1 Kg, devendo apresentar identificação do fornecedor, composição nutricional, peso e data de validade.	6.500	Kg
30	Polpa de frutas: sabor manga, 100% natural, sem adição de açúcar, sem água, sem aditivos e conservantes, congelada, embalagens de 1 Kg, devendo apresentar identificação do fornecedor, composição nutricional, peso e data de validade.	6.500	Kg
31	Quiabo: de boa qualidade, apresentando tamanho, cor e formação uniforme, devendo ser bem desenvolvido, sem danos físicos e mecânicos, oriundos do manuseio e transporte.	800	Kg
32	Taioba: Coloração uniforme, fresca, firme, intacta, isenta de enfermidades, sujidades, parasitas e larvas.	500	Kg
33	Tangerina: tipo poncan de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme, firme e compacta, livres de enfermidades, materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Doces.	1.200	Kg
34	Tomate: in natura, fresco, livres de fungo. Tendo atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Apresentar grau	10.000	Kg





	de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos.		
35	Vinagreira: coloração uniforme, fresca, firme, intacta, isenta de enfermidades, sujidades, parasitas e larvas. Molhos médios.	1.000	Kg

5. DO VALOR E DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

5.1. O limite individual de venda do Agricultor Familiar e do Empreendedor Familiar Rural para a alimentação escolar deverá respeitar o valor máximo de até R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar – DAP por ano civil.

6. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

6.1. As propostas deverão seguir modelo de Projeto de Venda conforme anexo VII da Resolução FNDE Nº 06 de 08 de maio de 2020.

A contratação das propostas dos grupos participantes será definida na seguinte ordem, nos termos da Lei Federal nº 11.947/2009 e do art. 35, § 3º e § 4º, da FNDE Nº 06 de 08 de maio de 2020:

- I - o grupo de projetos de fornecedores locais tem prioridade sobre os demais grupos;
- II - o grupo de projetos de fornecedores de Região Geográfica Imediata tem prioridade sobre o de Região Geográfica Intermediária, o do estado e o do País;
- III - o grupo de projetos de fornecedores da Região Geográfica Intermediária tem prioridade sobre o do estado e do país;
- IV - o grupo de projetos do estado tem prioridade sobre o do País.

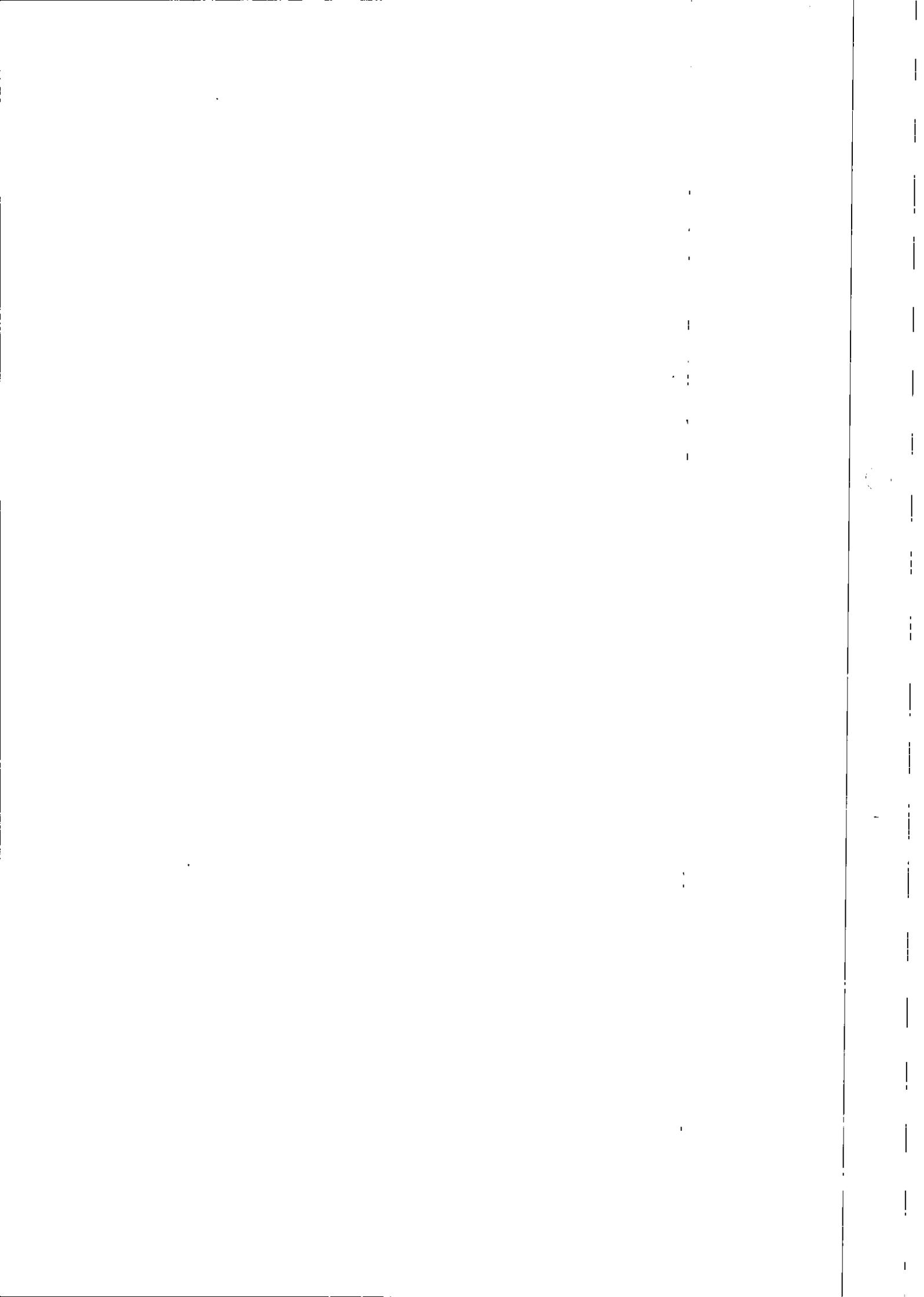
7. DAS AMOSTRAS

7.1. O(s) fornecedor(es) classificado(s) em primeiro lugar, deverão entregar as amostras de produtos a critério da indicação da Nutricionista do Programa, conforme quadro abaixo, diretamente na sede da Secretaria Municipal de Educação do Município localizada na Travessa Maranhão Sobrinho, s/nº, Centro, Porto Franco/MA, em até 05 (cinco) dias, após ser declarado vencedor, ou em outra data e horário previamente agendados com a Nutricionista do Programa de Alimentação Escolar, para avaliação e seleção dos produtos a serem adquiridos, as quais deverão ser submetidas a testes necessários, imediatamente após a fase de habilitação. O resultado da análise será publicado em 02 (dois) dias após o prazo da apresentação das amostras.

8. DO LOCAL E DA PERIODICIDADE DE ENTREGA

8.1. Os produtos provenientes da Agricultura Familiar deverão ser entregues pelo Produtor rural diretamente na sede das Escolas da Rede Municipal de Ensino do Município de Porto Franco, conforme Cardápio, Periodicidade e Cronograma de entrega a ser disponibilizado pela Equipe de Nutrição da Secretaria Municipal de Educação.

8.2. Os produtos deverão ser entregues diretamente na sede das Unidades Escolares em estrita observância ao cronograma de entrega, cardápio e periodicidade a ser disponibilizado pela Secretaria Municipal de Educação.



8.3. A entrega dos produtos obedecerá ao Cronograma de Entrega elaborada pela Coordenação de Alimentação Escolar da Secretaria Municipal de Educação, mediante conferência e comprovação de entrega nas Unidades Escolares sob a supervisão e da Coordenação de Alimentação Escolar, mediante assinatura de recebimento dos gestores nas guias de remessa, emitidas pelo Coordenação de Alimentação Escolar do município.

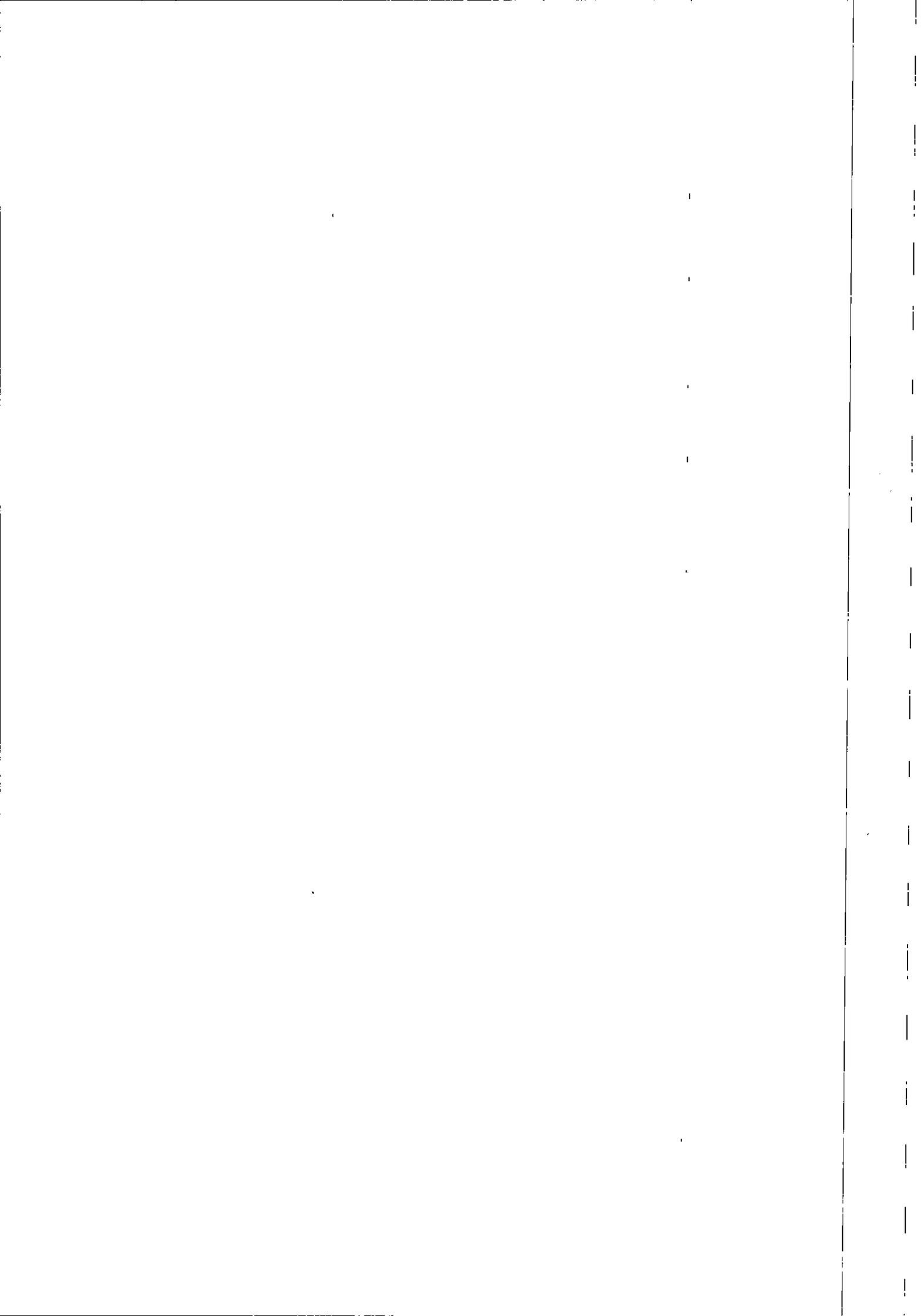
9. RELAÇÃO DE ESCOLAS A SEREM ATENDIDAS

9.1. Escolas Municipais de Educação Infantil e Ensino Fundamental na Zona Urbana

Nº	NOME DA ESCOLA	ENDEREÇOS
1	U. I. FRANCISCO PEREIRA PRIMO	RUA ESPLANADA, S/Nº - CENTRO
2	U. E. JOÃO WALCÁCER	RUA DUQUE DE CAXIAS - ENTRONCAMENTO
3	U. E. BENTO NEVES	RUA BELIZARIO FRANCO, Nº 155 - CENTRO
4	CENTRO DE APOIO PEDAGÓGICO - CAP	PRAÇA DA IGREJA PROX. A BEIRA RIO
5	U. I. CENTRO EDUCACIONAL	TV. JOSÉ GUIMARÃES, S/Nº - CENTRO
6	U. E. B. PASSO A PASSO	AV. VALENTIN AGUIAR, S/Nº - PARAIZINHO
7	U. E. B. BASICA ROBERT JHONSON	RUA DUQUE DE CAXIAS - ENTRONCAMENTO
8	E. T. I. VALÉRIO MIRANDA	RUA CONTORNO SUL, S/Nº - VILA LOBÃO
9	U. I. ARTHUR MILHOMEM	AV. VALENTIN DA SILVA AGUIAR, S/N - ENTRONCAMENTO
10	U. I. BARJONA LOBÃO	AV. VALENTIN AGUIAR, S/Nº - PARAIZINHO
11	CRECHE CRESCIMENTO	RUA GRAJAÚ, S/Nº - VILA LOBÃO
12	COLÉGIO DOM MARCELINO	AV. BENEDITO LEITE - CENTRO
13	U. I. ERCÍLIA BENTO	AV. TOCANTINS, S/Nº- VILA NOVA
14	U. I. FRANCISCO DE ASSIS NOBREGA	RUA SÃO PAULO, S/Nº - VILA SÃO FRANCISCO
15	U. I. MARCOLINA MAGALHÃES	TV. CAROLINA, Nº106 - CENTRO
16	ESCOLA PRESBITERIANA OSEAS GONÇALVES DA SILVA	RUA HERMINIO SOTERO, Nº 63 A - CENTRO
17	U. E. B. FRANCISCO DE ASSIS NOBREGA	RUA SÃO PAULO, S/Nº - VILA SÃO FRANCISCO
18	ESCOLA DE TEMPO INTEGRAL PAULO FREIRE	AV. VALENTIN DA SILVA AGUIAR, S/N - ENTRONCAMENTO
19	ESCOLA DE EDUC. INF. DE TEMPO I. PROFª LICINHA	AV. PORTO FRANCO, S/Nº - VILA CARMELINA
20	U.E.B. EDUC. INF. ALZIRA MOURÃO	RUA MEARIM RESIDENCIAL - ESPERANÇA B
21	ESCOLA ADVENTISTA DE PORTO FRANCO	RUA ELPIDIO MILHOMEM, Nº 112 - CENTRO

9.2. Escolas Municipais de Educação Infantil e Ensino Fundamental localizadas na Zona Rural do município de Porto Franco/Ma.

Nº	NOME DA ESCOLA	POVOADO/LOCALIZAÇÃO
1	E. M. PROFESSORA MARIA DA PAIXÃO FRANCO BARROS	ASSENTAMENTO VEREDA SECA



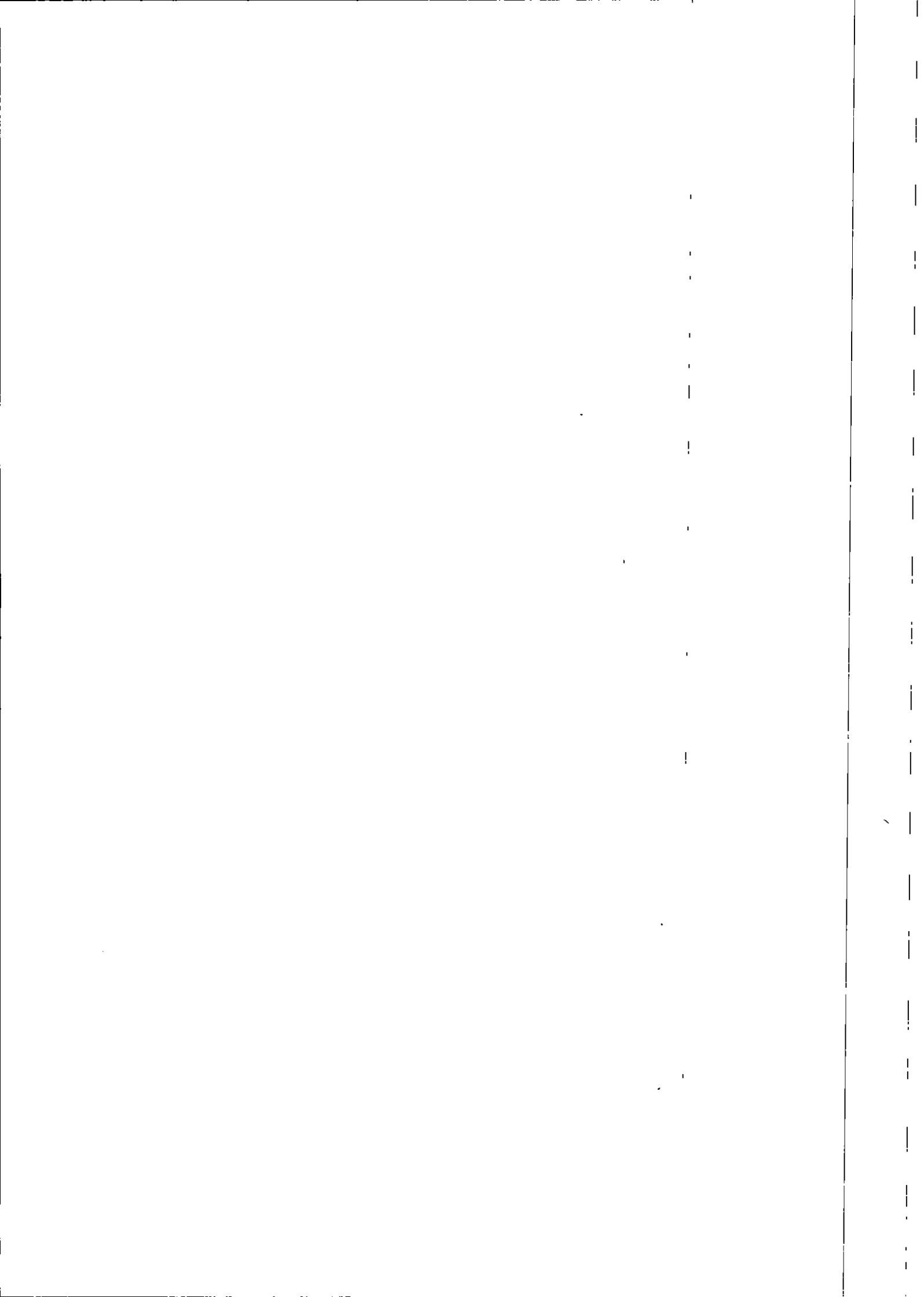
2	U. E. JOÃO TAVARES DA COSTA	FAZENDA FORMIGÃO
3	E. M. OLÍMPIO FRANCISCO SILVA	FAZENDA SÃO MIGUEL
4	E. M. SÃO RAIMUNDO	ASSENTAMENTO SÃO RAIMUNDO
5	E. M. MARAVILHA	ASSENTAMENTO MARAVILHA
6	E. M. LOPES AGUIAR	REGIÃO TINGUIS
7	U. E. JOSE RUFINO BORGES	REGIÃO MARIMBONDO
8	E. M. NEMÉSIO BANDEIRA GOMES	FAZENDA SANTA TEREZA
9	U. E. ANTONIO RAIMUNDO DE MOURA	POVOADO COITE
10	U. E. ADERSON NONATO LIMA	FAZENDA CANTO BOM
11	U. E. JOAQUIM RIBEIRO DOS SANTOS	FAZENDA COCAL
12	U. E. JOÃO DA COSTA PARREAO	FAZENDA SÃO DOMINGOS
13	E.M. RAIMUNDO RODRIGUES DE ALMEIDA	REGIÃO DA FORMOSA
14	U. E. JOSE DA FONSECA PORTO	FAZENDA CABECEIRA VERDE
15	U. E. ROSA RODRIGUES DA SILVA	FAZENDA CAIÇARA
16	E. M. OZIEL ALVES PEREIRA	ASSENTAMENTO OZIEL

10. DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES

10.1. Nos casos de inadimplência da CONTRATANTE, proceder-se conforme o § 1º, do art. 20 da lei nº 11.947, de 16/06/2009 e demais legislações relacionadas.

10.2. O CONTRATANTE, em razão da supremacia dos interesses públicos sobre os interesses particulares poderá:

- a) Modificar unilateralmente o contrato para melhor adequação as finalidades de interesses públicos, respeitando os direitos do CONTRATADO;
- b) Rescindir unilateralmente o contrato de infração, contratual ou inaptidão do CONTRATADO;
- c) Fiscalizar a execução do contrato;
- d) Aplicar sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do ajuste;
- e) Sempre que a CONTRATANTE alterar ou rescindir o contrato sem culpa do CONTRATADO, deve respeitar o equilíbrio econômico-financeiro, garantindo-lhe o aumento da remuneração, respectiva ou a indenização por despesas já realizadas;
- f) A fiscalização do presente contrato ficará a cargo da Secretaria Municipal de Educação, da Entidade Executora, do conselho de Alimentação Escolar-CAE e outras entidades designadas;
- g) Os fornecedores que aderirem a este processo declaram que atendem a todas as exigências legais e regulatórias a execução do seu objeto, sujeitando-se, em caso de declaração falsa, à pena de suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, pelo prazo de 02 (dois) anos;
- h) O fornecedor se compromete a fornecer os gêneros alimentícios nos preços estabelecidos no projeto de venda durante a vigência do Contrato conforme o cronograma



de entrega;

i) Será de responsabilidade exclusiva do fornecedor o ressarcimento de eventuais prejuízos decorrentes da má qualidade dos produtos ou do atraso no fornecimento, que deverão ser apurados em processo administrativo próprio.

10.3. O produtor se compromete a fornecer os gêneros alimentícios nos preços ofertados no projeto de venda apresentado para esta Chamada Pública, durante a vigência do contrato.

10.4. Fica ressalvada a possibilidade de alteração das condições para a concessão de reajustes em face da superveniência, praticados no mercado, com a finalidade de manter o equilíbrio econômico financeiro da avença.

11. DOS PAGAMENTOS

11.1. Os pagamentos serão realizados em até 30 (trinta) dias após recebimento dos produtos, através de empenho no qual se observarão os valores emitidos na nota fiscal e a declaração do setor competente quanto à entrega dos produtos.

11.2. O fornecedor será remunerado exclusivamente pelos produtos efetivamente entregues, de acordo com os itens, quantidades e preços previstos na proposta vencedora.

11.3. Só serão efetuados os pagamentos referentes aos produtos efetivamente entregues.

11.4. Caso o faturamento apresente alguma incorreção ou divergência de valores, será devolvido para as devidas correções e/ou ajustes e o prazo para pagamento será contado a partir da data de reapresentação do documento fiscal.

11.5. Não serão efetuados pagamentos adiantados, sob qualquer hipótese.

Porto Franco/MA, 27 de junho de 2023.



DENISE PORTUGAL DAMASCENO
Responsável pelo Programa da Alimentação Escolar
Nutricionista CRN 0668



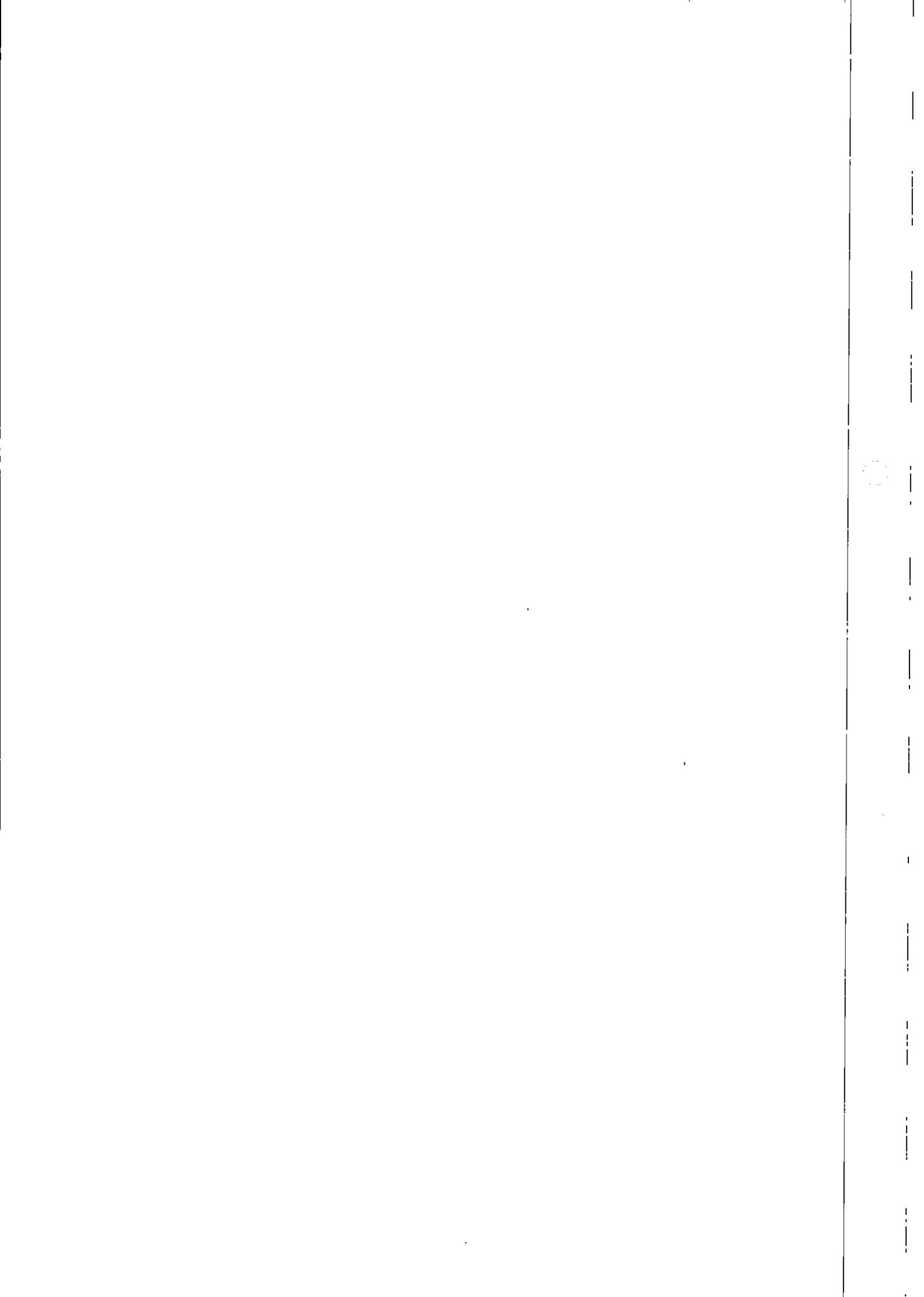
VALMIRENE DE MIRANDA MILHOMEM
Assessora Técnica de Educação
Auxiliar do Programa da Alimentação Escolar

**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE**

**PAUTA
AGRICULTURA FAMILIAR
2023/2024**


DENISE PORTUGAL DAMASCENO
Nutricionista - CRN 2503



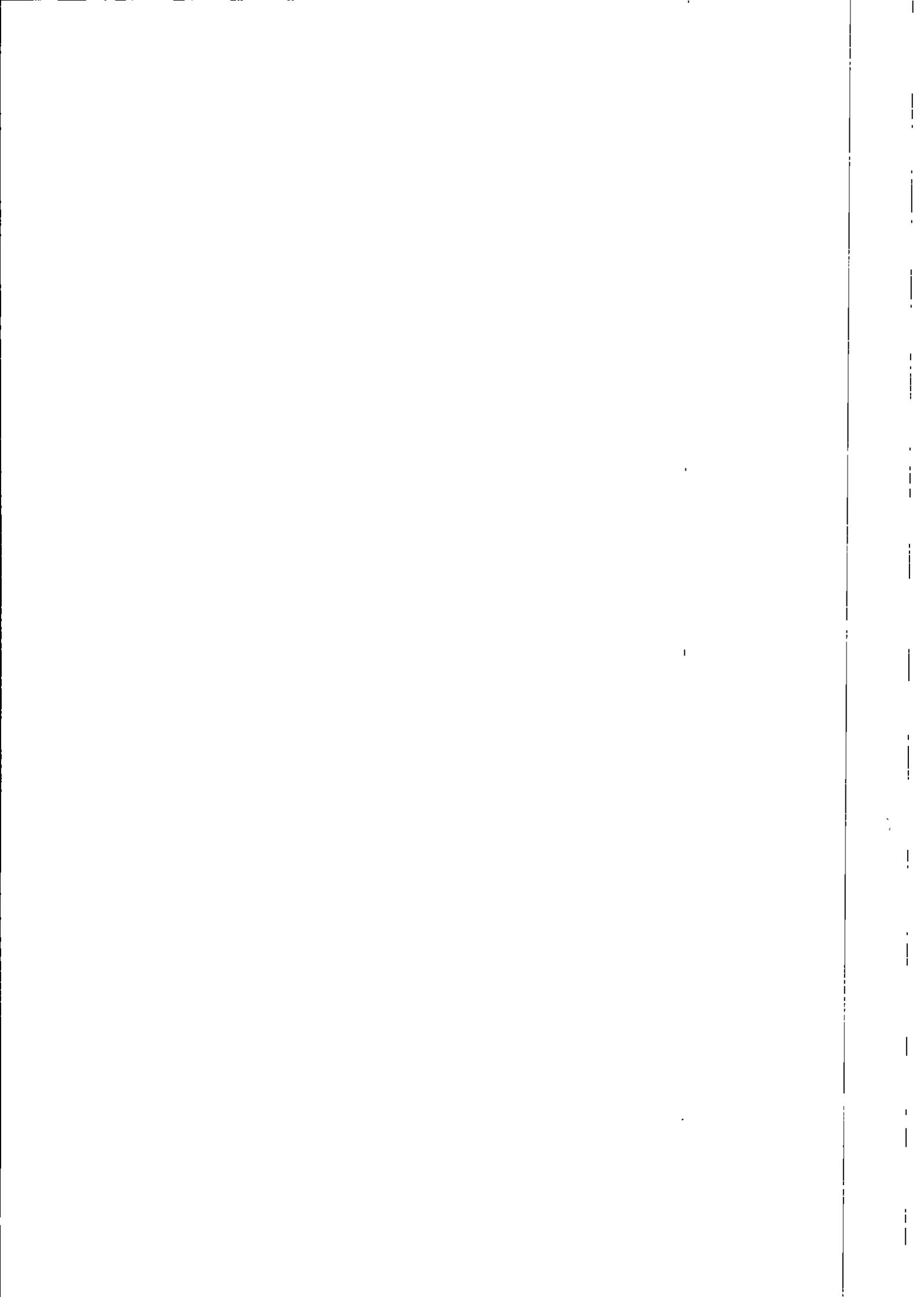


RELAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PROVENIENTES DA AGRICULTURA FAMILIAR DE PORTO FRANCO, DESTINADOS AO SUPRIMENTO DAS REFEIÇÕES DE ALUNOS DA REDE DE ENSINO MUNICIPAL PARA O ANO LETIVO 2023/2024

ITEM	DESCRIÇÃO DO GÊNERO	UN	QT
1	Abacate: de boa qualidade - tamanho de médio a grande - apresentando tamanho, cor e conformação uniforme. Devem ser frescos, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta, firme.	2.000	Kg
2	Abacaxi: de boa qualidade - tamanho de médio a grande - apresentando tamanho, cor e conformação uniforme. Devem ser frescos, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta, firme e doce.	10.000	Un
3	Abóbora: de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, isentas de enfermidades, material terroso, sem danos físicos oriundos de manuseio.	5.000	Kg
4	Abobrinha verde: de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, isentas de enfermidades, material terroso, sem danos físicos oriundos de manuseio.	3.000	Kg
5	Alface: Folhas limpas, brilhantes e sem picadas de insetos. Sem apresentar folhas murchas.	1.500	Kg
6	Banana prata: de 1ª qualidade - tamanho de médio a grande - apresentando tamanho, cor e conformação uniforme. Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Presas a penca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos.	18.000	Kg
7	Batata Doce: lavada, de 1ª qualidade, sem lesões de origem física ou mecânica, não apresentando rachaduras ou cortes na casca, livre de enfermidades, isenta de partes pútridas. Com tamanho uniforme. Embaladas em sacos plásticos resistentes de 2 Kg, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	6.000	Kg
8	Cheiro verde (cebolinha e coentro): Coloração uniforme, fresca, firme, intacta, isenta de enfermidades, sujidades, parasitas e larvas. Em molhos pequenos.	800	Kg
9	Couve: de 1ª qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física e mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentas de sujidades, parasitas e larvas.	1.500	Kg
10	Farinha de Mandioca: seca, fina, tipo 1, com baixa acidez, isenta de sujidades e materiais terrosos, bem como de outras matérias estranhas, indicativas de falhas de boas práticas na fabricação.	3.000	Kg
11	Feijão Verde: de colheita recente, selecionado, tamanho e coloração uniformes, compacto e firme, isento de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	1.500	Kg
12	Inhame: de colheita recente, selecionado, tamanho e coloração uniformes, compacto e firme, isento de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	4.000	Kg
13	Laranja: de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme, firme e compacta,	500	Kg

	livres de enfermidades, materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Doces.		
14	Leite pasteurizado tipo C: de origem animal, inspecionado, embalado em sacos plásticos, contendo data de validade	25.000	L
15	Limão: de 1ª qualidade, cor verde, tamanho e coloração uniforme, firme e compacto livres de enfermidades, materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	800	Kg
16	Macaxeira: tipo branca, raízes medianas, de colheita recente, com casca inteira, isenta de umidade, firme e compacta, sabor e cor próprios da espécie, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades.	6.000	Kg
17	Mamão: de boa qualidade, cor própria, classificada como fruta com polpa firme e intacta, isenta de inconformidades, livre de resíduos e fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e sem lesões de origem física.	8.000	Kg
18	Manga: rosa, de boa qualidade, apresentando tamanho, cor e formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos, oriundos do manuseio e transporte.	1.500	Kg
19	Maxixe: de boa qualidade, apresentando tamanho, cor e formação uniforme, devendo ser bem desenvolvido, sem danos físicos e mecânicos, oriundos do manuseio e transporte.	1.500	Kg
20	Melancia: de boa qualidade, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme. Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme. Deve estar madura com peso médio de 10 kg.	30.000	Kg
21	Milho verde: em espigas, apresentando grãos bem desenvolvidos e novos, macios e leitosos. Os grãos devem apresentar cor amarelada clara, brilhante e cristalina.	15.000	Un
22	Pepino: de boa qualidade, apresentando tamanho, cor e formação uniforme, devendo ser bem desenvolvido, sem danos físicos e mecânicos, oriundos do manuseio e transporte.	1.500	Kg
23	Pimenta de cheiro: verde de tamanho médio, de boa qualidade, coloração uniforme, sem lesões de origem física e mecânica, perfurações ou cortes.	500	Kg
24	Pimentão: verde de tamanho médio, de boa qualidade, coloração uniforme, sem lesões de origem física e mecânica, perfurações ou cortes.	500	Kg
25	Polpa de frutas: sabor abacaxi, 100% natural, sem adição de açúcar, sem água, sem aditivos e conservantes, congelada, embalagens de 1 Kg, devendo apresentar identificação do fornecedor, composição nutricional, peso e data de validade.	1.000	Kg
26	Polpa de frutas: sabor acerola, 100% natural, sem adição de açúcar, sem água, sem aditivos e conservantes, congelada, embalagens de 1 Kg, devendo apresentar identificação do fornecedor, composição nutricional, peso e data de validade.	6.500	Kg
27	Polpa de frutas: sabor cajá, 100% natural, sem adição de açúcar, sem água, sem aditivos e conservantes, congelada, embalagens de 1 Kg, devendo apresentar identificação do fornecedor, composição nutricional, peso e data de validade.	6.500	Kg
28	Polpa de frutas: sabor caju, 100% natural, sem adição de açúcar, sem água, sem aditivos e conservantes, congelada, embalagens de 1 Kg, devendo	6.500	Kg

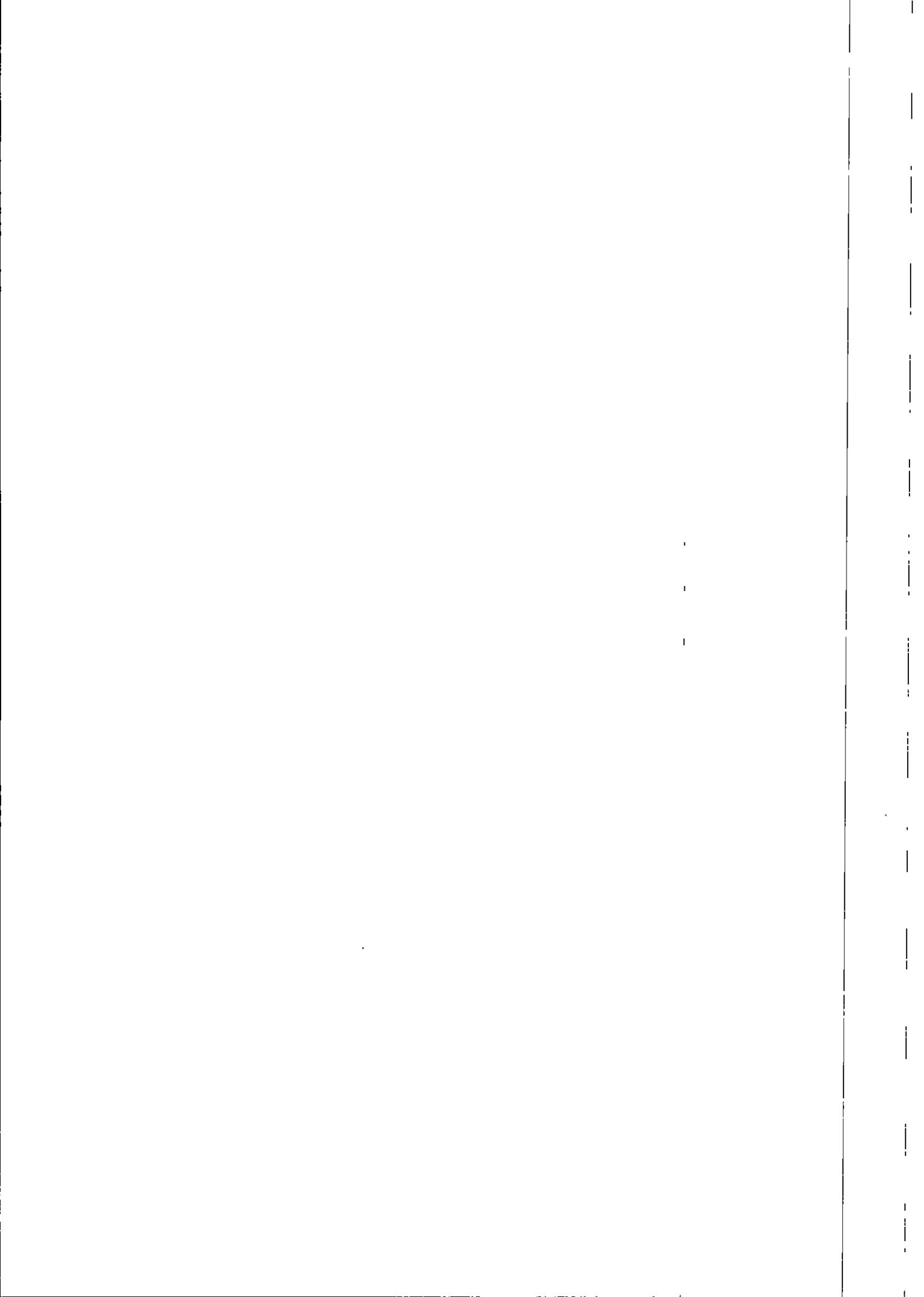


	apresentar identificação do fornecedor, composição nutricional, peso e data de validade.		
29	Polpa de frutas: sabor goiaba , 100% natural, sem adição de açúcar, sem água, sem aditivos e conservantes, congelada, embalagens de 1 Kg, devendo apresentar identificação do fornecedor, composição nutricional, peso e data de validade.	6.500	Kg
30	Polpa de frutas: sabor manga , 100% natural, sem adição de açúcar, sem água, sem aditivos e conservantes, congelada, embalagens de 1 Kg, devendo apresentar identificação do fornecedor, composição nutricional, peso e data de validade.	6.500	Kg
31	Quiabo : de boa qualidade, apresentando tamanho, cor e formação uniforme, devendo ser bem desenvolvido, sem danos físicos e mecânicos, oriundos do manuseio e transporte.	800	Kg
32	Taioba : Coloração uniforme, fresca, firme, intacta, isenta de enfermidades, sujidades, parasitas e larvas.	500	Kg
33	Tangerina: tipo poncan de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme, firme e compacta, livres de enfermidades, materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Doces.	1.200	Kg
34	Tomate : in natura, fresco, livres de fungo. Tendo atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos.	10.000	Kg
35	Vinagreira : coloração uniforme, fresca, firme, intacta, isenta de enfermidades, sujidades, parasitas e larvas. Molhos médios.	1.000	Kg

Porto Franco/MA, 27 de junho de 2023.

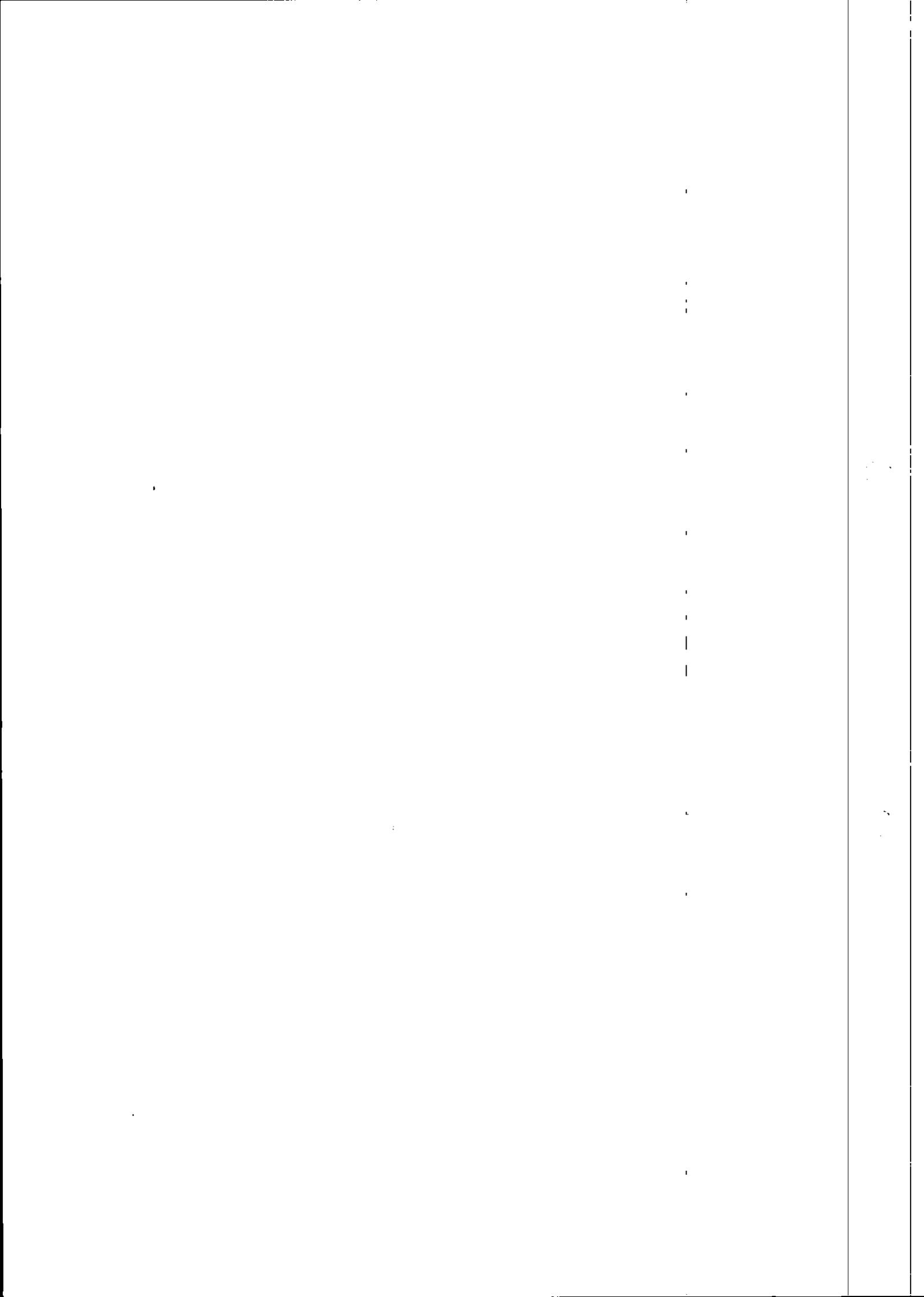


DENISE PORTUGAL DAMASCENO
Nutricionista - CRN 0668



RELAÇÃO DAS ESCOLAS MUNICIPAIS DE EDUCAÇÃO INFANTIL E ENSINO FUNDAMENTAL ZONA URBANA

Nº	ESCOLA	ENDEREÇOS
1	U. I. FRANCISCO PEREIRA PRIMO	RUA ESPLANADA, S/Nº - CENTRO
2	U. E. JOÃO WALCÁCER	RUA DUQUE DE CAXIAS - ENTRONCAMENTO
3	E.T.I. BENTO NEVES	RUA BELIZARIO FRANCO, Nº 155 - CENTRO
5	U. I. CENTRO EDUCACIONAL	TV. JOSÉ GUIMARÃES, S/Nº - CENTRO
6	U. E. B. PASSO A PASSO	TV. JOSÉ GUIMARÃES, S/Nº - CENTRO
7	U. E. B. BASICA ROBERT JHONSON	RUA DUQUE DE CAXIAS - ENTRONCAMENTO
8	E. T. I. VALÉRIO MIRANDA	RUA CONTORNO SUL, S/Nº - VILA LOBÃO
9	U. I. ARTHUR MILHOMEM	AV. VALENTIN DA SILVA AGUIAR, S/N - ENTRONCAMENTO
10	U. I. BARJONA LOBÃO	AV. VALENTIN AGUIAR, S/Nº - PARAIZINHO
11	CRECHE CRESCIMENTO	RUA GRAJAÚ, S/Nº - VILA LOBÃO
12	COLÉGIO DOM MARCELINO	AV. BENEDITO LEITE - CENTRO
13	U. I. ERCÍLIA BENTO	AV. TOCANTINS, S/Nº- VILA NOVA
14	U. I. FRANCISCO DE ASSIS NOBREGA	RUA SÃO PAULO, S/Nº - VILA SÃO FRANCISCO
15	U. I. MARCOLINA MAGALHÃES	TV. CAROLINA, Nº106 - CENTRO
16	ESCOLA PRESBITERIANA OSEAS GONÇALVES DA SILVA	RUA HERMINIO SOTERO, Nº 63 A - CENTRO
17	U. E. B. MARIA BARBOSA LEITE	VILA SÃO FRANCISCO
18	E.T. I. PAULO FREIRE	AV. VALENTIN DA SILVA AGUIAR, S/N - ENTRONCAMENTO
19	ESCOLA DE EDUC. INF. DE TEMPO I. PROFESSORA LICINHA	AV. PORTO FRANCO, S/Nº - VILA CARMELINA
20	U.E.B. EDUC. INF. ALZIRA MOURÃO	RUA MEARIM RESIDENCIAL - ESPERANÇA B
21	ESCOLA ADVENTISTA DE PORTO FRANCO	RUA ELPIDIO MILHOMEM, Nº 112 - CENTRO



RELAÇÃO DAS ESCOLAS MUNICIPAIS DE EDUCAÇÃO INFANTIL E ENSINO FUNDAMENTAL ZONA RURAL

Nº	ESCOLA	POVOADOS
1	E. M. PROFESSORA MARIA DA PAIXÃO FRANCO BARROS	ASSENTAMENTO VEREDA SECA
2	U. E. JOÃO TAVARES DA COSTA	FAZENDA FORMIGÃO
3	E. M. OLÍMPIO FRANCISCO SILVA	FAZENDA SÃO MIGUEL
4	E. M. SÃO RAIMUNDO	ASSENTAMENTO SÃO RAIMUNDO
5	E. M. MARAVILHA	ASSENTAMENTO MARAVILHA
6	E. M. LOPES AGUIAR	REGIÃO TINGUIS
7	U. E. JOSE RUFINO BORGES	REGIÃO MARIMBONDO
8	E. M. NEMÉSIO BANDEIRA GOMES	FAZENDA SANTA TEREZA
9	U. E. ANTONIO RAIMUNDO DE MOURA	POVOADO COITE
10	U. E. ADERSON NONATO LIMA	FAZENDA CANTO BOM
11	U. E. JOAQUIM RIBEIRO DOS SANTOS	FAZENDA COCAL
12	U. E. JOÃO DA COSTA PARREAO	FAZENDA SÃO DOMINGOS
13	E.M. RAIMUNDO RODRIGUES DE ALMEIDA	REGIÃO DA FORMOSA
14	U. E. JOSE DA FONSECA PORTO	FAZENDA CABECEIRA VERDE
15	U. E. ROSA RODRIGUES DA SILVA	FAZENDA CAIÇARA
16	E. M. OZIEL ALVES PEREIRA	ASSENTAMENTO OZIEL