

Pág. 05  
Jen




PREFEITURA MUNICIPAL DE PACATUBA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

# TERMO DE REFERÊNCIA

Chamada Pública

## Gêneros alimentícios da Agricultura Familiar

ANO LETIVO: 2024

  
Manuela de Aguiar Feitosa  
Nutricionista CRN 5 - 6942

A

**TERMO DE REFERÊNCIA**

**1. DEFINIÇÃO DO OBJETO / PROGRAMAS ATENDIDOS**

O presente termo de referência tem como objetivo a aquisição de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar, fundamentado pela diretriz de emprego da alimentação saudável, nutricional, adequada e o apoio ao desenvolvimento sustentável, com valorização dos gêneros alimentícios produzidos em âmbito local, conforme o Art. 14 da Lei nº 11.947/2009 que estabelece que, no mínimo, 30% do valor dos recursos federais do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE repassados pelo FNDE devem ser investidos na compra direta de produtos da agricultura familiar, visando estimular o desenvolvimento econômico e sustentável das comunidades locais, e que sejam priorizados os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas, as comunidades quilombolas e os grupos formais e informais de mulheres, e com atenção à novidade, trazida pela Lei nº 14.660, em 24 de agosto de 2023, é de que a aquisição dos gêneros, quando comprados de família rural individual, deverá ser feita no nome da mulher, em no mínimo, 50% (cinquenta por cento) do valor adquirido.

O repasse dos recursos federais e municipais para o PNAE se destina a contribuir para o atendimento de aproximadamente 2791 estudantes na rede municipal de ensino nos dias letivos do ano de 2024 matriculados do município de Pacatuba /SE visando atender os alunos matriculados, nas modalidades de ensino Creche, Pré-escola, Fundamental, EJA e AEE.

<b>PNAE (AÇÃO)</b>	<b>Nº de Alunos</b>
Creche	195
Ensino pré escola	425
Ensino Fundamental	1831
Educação de Jovens e Adultos (EJA)	241
AEE	99
<b>TOTAL</b>	<b>2791</b>





## 2. JUSTIFICATIVA

Esta aquisição visa o fornecimento e o emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, incentivando gêneros alimentícios diversificados, produzidos em âmbito local e preferencialmente pela agricultura familiar e pelos empreendedores familiares rurais, e de origem de alimentos orgânicos e agroecológicos que estão diretamente relacionados à alimentação segura e saudável, bem como ao desenvolvimento regional sustentável e ao cuidado com o meio ambiente e com as relações de trabalho, e que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares dos alunos matriculados nas Unidades de Ensino deste município, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento saudável dos alunos e melhoria do rendimento escolar, garantindo a segurança alimentar e nutricional, bem como, condições de saúde àqueles que necessitem de atenção específica e em vulnerabilidade social, com acesso igualitário, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias.

## 3. ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO/ TIPO DE SERVIÇO

A compra da agricultura familiar do município de Pacatuba/SE busca adquirir produtos frescos, saudáveis, respeitando a cultura e a vocação agrícola local, onde o planejamento foi elaborado com base no mapeamento dos produtos da agricultura familiar local, conforme art. 29 Da Resolução CD/FNDE nº 06/2020: considerando a sazonalidade e a quantidade produzida na região, respeitando e valorizando hábitos e cultura alimentar local potencializando a elaboração de cardápios diversificados, e que podem contemplar, também, produtos da sócio biodiversidade.

As especificações técnicas foram elaboradas utilizando por base o cardápio 2024 (Anexo 01).

As especificações técnicas do objeto desta chamada pública com seus respectivos quantitativos estimados com base no número de alunos por modalidade de ensino e uma margem de segurança de 10%. (Anexo 02)

Os alimentos com a época de sazonalidade. (Anexo 03)

Jaw

Jaw

#### 4. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO/ FORNECIMENTO

- 1- Todos os gêneros alimentícios deverão ser transportado sem caixas de alta densidade para garantir a qualidade do produto.
- 2- As entregas dos gêneros alimentícios deverão ser efetuadas semanalmente ou conforme necessidade, as segunda-feira, com data prévia estabelecida pelo nutricionista do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE);
- 3- As entregas deverão ser feitas diretamente nas escolas, relacionadas em anexo 4, conforme necessidade ou no almoxarifado da alimentação escolar localizado na Praça 31 de Março, S/N Pacatuba/SE, Centro. No horário de 07h às 11h.
- 4- Os gêneros alimentícios deverão ser entregues em veículos adequados para transportes de alimentos e em condições higiênicas satisfatórias, e quando se tratar de produtos que necessitem de refrigeração, estes deverão ser transportados em veículos apropriados.
- 5- O pessoal responsável por transportar os alimentos deverá estar em boas condições de higiene, podendo ser notificado se houver não conformidade.
- 6- A contratada deverá cumprir rigorosamente a programação de fornecimento emitida pela Secretaria Municipal da Educação, sob a responsabilidade técnica do nutricionista do município, quanto à data, horário, local, quantidade e qualidade dos produtos a serem entregues.
- 7- Os produtos poderão ser solicitados conforme necessidade e entregues no endereço a ser designado pela Secretaria Municipal da Educação, dentro do horário estabelecido, combinado com o nutricionista e/ou servidor devidamente nomeado pela citada Secretaria.
- 8- No ato da entrega o responsável pelo recebimento, poderá recusar os produtos se estes não atenderem às especificações do Edital (Anexo 02), devendo o fornecedor substituí-los no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas.
- 9- A Contratada deverá garantir a qualidade dos produtos a serem fornecidos, devendo estar em perfeitas condições de consumo, devendo ainda, quando solicitado, substituir prontamente o produto que porventura não atenda aos requisitos contratados, providenciando, também, a mercadoria que no momento possa estar em falta em seu estabelecimento.

J

Jen

10- A contratada deverá encaminhar-se ao Centro de Distribuição de Alimentação Escolar, no horário das 7h às 11h, para apresentação das Notas Fiscais correspondentes a cada modalidade de ensino (creche, pré-escola, fundamental, EJA), após o aceite dos empenhos quando da entrega.

11- A contratante deverá estar provida de balança (mecânica ou eletrônica) para fins de conferência dos pesos dos produtos no ato da entrega no Almojarifado, ou nas escolas.

## 5. PRAZO DE EXECUÇÃO

O prazo do contrato de fornecimento parcelado dos gêneros alimentícios atenderá os 200 dias letivos, a contar da data de sua homologação.

## 6. PROCEDIMENTO DE GERENCIAMENTO E FISCALIZAÇÃO

O fornecimento será fiscalizado por servidor designado pela Entidade executora ou pelo nutricionista responsável técnico do Programa Nacional de Alimentação Escolar no Município, que registrará os acontecimentos considerados relevantes, bem como as providências tomadas para sanar as falhas identificadas, ou ainda, a recusa do fornecedor que deverá saná-las no prazo de até 48 horas (quarenta e oito) horas.

## 7. DISPOSIÇÕES FINAIS

Integram este Termo de Referência:

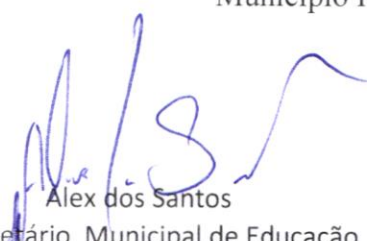
Anexo 01 – Cardápio de cada modalidade de ensino– 2024

Anexo 02 – Especificações Técnicas

Anexo 03 – Sazonalidade dos Produtos

Anexo 04 – Relação das Escolas

Município Pacatuba/SE, 24 de janeiro de 2023.

  
Alex dos Santos  
Secretário Municipal de Educação

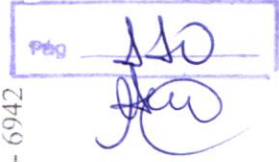
  
Manuela de Aguiar Feitosa  
Nutricionista CRN 5 - 6942

## ANEXO 01 – CARDÁPIO 2024

CARDÁPIO INFANTIL E FUNDAMENTAL					
1ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
LANCHE MANHÃ: 10:00H TARDE:15:00H	SOPA COM CHARQUE	JARDINEIRA (CARNE MOÍDA COM LEGUMES) ARROZ E FEIJÃO COM ABOBORA+FRUTA	FRANGO AO MOLHO + BATATA DOCE+ FRUTA	COZIDO (CARNE PATINHO, ABOBORA, QUIABO, BATATA, COUVE) + PIRÃO+ ARROZ + FRUTA	CUSCUZ COM OVO + SUCO
2ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
LANCHE MANHÃ: 10:00H TARDE:15:00H	CUSCUZ + OVOS + LEITE	CALDO VERDE (BATATA INGLESA E COUVE) + FRANGO DESFIADO + FRUTA	FEIJÃO TROPEIRO + ARROZ + CARNE ACEBOLADA + FRUTA	MACARRONADA DE FRANGO + FRUTA	CACHORRO QUENTE DE CARNE MOÍDA + SUCO
3ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
LANCHE MANHÃ: 10:00H TARDE:15:00H	CUSCUZ COM SARDINHA AO MOLHO	MACARRÃO + PURÉ DE BATATA + CARNE MOÍDA + FRUTA	VACAATOLADA + ARROZ + FRUTA	ARROZ COM CENOURA + FEIJÃO COM QUIABO + FRANGO + FRUTA	BOLO BACIA + VITAMINA DE FRUTA
4ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
LANCHE MANHÃ: 10:00H TARDE:15:00H	INHAME COM OVOS AO MOLHO SUGO	BAIÃO DE DOIS E FRANGO AO MOLHO + FRUTA	CARNE AO MOLHO + ARROZ + FEIJÃO + SALADA DE ALFACE E TOMATE + FRUTA	SOPA DE LEGUMES (BATATA, CENOURA, REPOLHO) CARNE E MACARRAO + FRUTA	ARROZ DOCE

  
Manuela de Aguiar Feitosa


Nutricionista CRN 5 - 6942



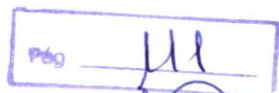
Cardápio sujeito à alteração.

Este cardápio deve permanecer fixado na cozinha e disponibilizado em local visível para a comunidade escolar.

CARDÁPIO EJA					
1ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
LANCHE MANHÃ: 10:00H TARDE:15:00H	MACAXEIRA COM OVOS MEXIDOS E CAFÉ	MACARRONADA DE CARNE MOÍDA COM CENOURA + FRUTA	CUSCUZ COM FRANGO AO MOLHO (BATATINHA E CENOURA) + FRUTA	FEIJÃO TROPEIRO COM CHARQUE + ARROZ + COUVE REFOLGADA + FRUTA	CUSCUZ COM SARDINHA AO MOLHO
2ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
LANCHE MANHÃ: 10:00H TARDE:15:00H	CUSCUZ COM OVOS E CAFÉ COM LEITE	CARNE MOÍDA AO MOLHO (CENOURA E BATATINHA) +ARROZ +FEIJÃO COM QUIABO + FRUTA	MACARRONADA DE PEITO + FRUTA	CARNE AO MOLHO, ARROZ, FEIJÃO COM ABOBORA + FRUTA	CACHORRO QUENTE DE CARNE MOÍDA + SUCO
3ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
LANCHE MANHÃ: 10:00H TARDE:15:00H	PÃO COM OVO E CAFÉ COM LEITE	SOPA DE LEGUMES (BATATA, CENOURA, CHUCHU) MACARRÃO E CARNE + FRUTA	INHAME COM FRANGO AO MOLHO + CAFÉ	JARDINEIRA DE CARNE MOÍDA + ARROZ + FEIJÃO + FRUTA	BOLO + VITAMINA DE FRUTA
4ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
LANCHE MANHÃ: 10:00H TARDE:15:00H	BISCOITO COM VITAMINA DE	FRANGO AO MOLHO + FEIJÃO + ARROZ + FAROFA DE CENOURA + FRUTA	VACAATOLADA E ARROZ + FRUTA	ISCA DE FRANGO COZIDO COM BATATA E CENOURA, ARROZ + FEIJÃO + FRUTA	ARROZ DOCE

  
Manuela de Aguiar Feitosa

Nutricionista CRN 5 - 6942



Cardápio sujeito à alteração.

Este cardápio deve permanecer fixado na cozinha e disponibilizado em local visível para a comunidade escolar.

**CARDÁPIO PRÉ-ESCOLA E FUNDAMENTAL INTEGRAL 2024**

1ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
<b>DESJEJUM:</b> 08:30H	MACAXEIRA COM OVO AO MOLHO SUGO	BISCOITO DOCE COM LEITE	CREMOSINHO DE GOIABA (POLPA + LEITE) + BISCOITO SALGADO	BOLO COM BEBIDA LÁCTEA	PÃO COM OVO + SUCO + BANANA
<b>ALMOÇO:</b> 11:30H	ARROZ, FEIJÃO TROPEIRO COM OVOS	JARDINEIRA (CARNE MOÍDA COM LEGUMES) ARROZ E FEIJÃO COM ABOBORA. FRUTA	FRANGO AO MOLHO + BATATA DOCE+ FRUTA	COZIDO (CARNE PATINHO, ABOBORA, QUIABO, BATATA, COUVE) + PIRÃO+ ARROZ + FRUTA	FRANGO COZIDO COM (BATATA E CENOURA), ARROZ E FEIJÃO
<b>LANCHE TARDE: 15:00H</b>	BATATA DOCE COM CARNE MOÍDA	INHAME COM CARNE AO MOLHO	SOPA DE FEIJÃO COM LEGUMES (BATATA E CENOURA), MACARRÃO E FRANGO	CUSCUZ COM FRANGO AO MOLHO	ARROZ DOCE
<b>2ª SEMANA</b>	<b>SEGUNDA</b>	<b>TERÇA</b>	<b>QUARTA</b>	<b>QUINTA</b>	<b>SEXTA</b>
<b>DESJEJUM:</b> 08:30H	BISCOITO SALGADO COM SUCO	BISCOITO DOCE COM VITAMINA DE BANANA COM CACAU EM PÓ	BROA COM LEITE	PÃO COM REQUEIJÃO E SUCO	BOLINHO DE MANGABA COM SUCO
<b>ALMOÇO:</b> 11:30H	CUSCUZ COM OVOS E CAFÉ COM LEITE	CARNE MOÍDA AO MOLHO (CENOURA E BATATINHA) +ARROZ +FEIJÃO COM QUIABO + FRUTA	MACARRONADA DE PEITO + FRUTA	CARNE AO MOLHO, ARROZ, FEIJÃO COM ABOBORA + FRUTA	CACHORRO QUENTE DE CARNE MOÍDA + SUCO
<b>LANCHE TARDE: 15:00H</b>	CALDO DE MACAXEIRA COM FRANGO DESFIADO	CUSCUZ COM OVO AO MOLHO SUGO	SOPA DE LEGUMES (BATATA E CENOURA) COM MACARRÃO E CARNE	BATATA DOCE COM CARNE MOÍDA	MUNGUNZÁ
<b>3ª SEMANA</b>	<b>SEGUNDA</b>	<b>TERÇA</b>	<b>QUARTA</b>	<b>QUINTA</b>	<b>SEXTA</b>
<b>DESJEJUM:</b> 08:30H	MACAXEIRA COM OVO AO MOLHO SUGO	BISCOITO DOCE COM LEITE	CREMOSINHO DE GOIABA (POLPA + LEITE) + BISCOITO SALGADO	BOLO COM BEBIDA LÁCTEA	PÃO COM OVO + SUCO

Cardápio sujeito á alteração.

Este cardápio deve permanecer fixado na cozinha e disponibilizado em local visível para a comunidade escolar.

*Alta*

Pág. *12*




**ANEXO 03 – TABELA DE SAZONALIDADE**

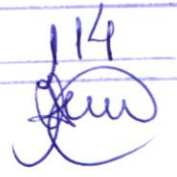
<b>Calendário das Safras</b>		
<b>MÊS</b>	<b>FRUTAS</b>	<b>LEGUMES E VERDURAS</b>
<b>Fevereiro</b>	Abacate, acerola, goiaba, laranja, maçã, mamão, maracujá, pera	Abóbora, cebolinha, pimentão, quiabo, repolho, tomate
<b>Março</b>	Abacate, abacaxi, acerola, banana, goiaba, limão, laranja, mamão, maracujá	Abóbora, abobrinha, alface, alho, beterraba, chuchu, coentro, quiabo, repolho, tomate
<b>Abril</b>	Abacate, acerola, banana, goiaba, laranja, maçã, maracujá, mamão, pera	Abóbora, abobrinha, alface, alho, beterraba, chuchu, coentro, inhame, quiabo, repolho, tomate
<b>Maió</b>	Acerola, banana, goiaba, jenipapo, laranja, maçã, maracujá, pera, tangerina	Abóbora, abobrinha, batata-doce, beterraba, cenoura, chuchu, mandioca, alface, milho, macaxeira
<b>Junho</b>	Tangerina, laranja lima, acerola, maracujá	Abóbora, abobrinha, batata-doce, alface, beterraba, cenoura, chuchu, mandioca, milho verde, amendoim, coco seco, tomate, pé de moleque, macaxeira
<b>Julho</b>	Tangerina, laranja lima, acerola, maracujá	Inhame, cenoura, macaxeira, couve, alface, milho verde, amendoim, coco seco, tomate, pé de moleque
<b>Agosto</b>	Tangerina, laranja, maçã, banana, maracujá, melancia	Inhame, cenoura, macaxeira, pimentão, fava, couve, cebola branca, cebolinha, tomate
<b>Setembro</b>	Tangerina, laranja, abacaxi, banana, maracujá, melancia	Inhame, cenoura, macaxeira, pimentão, fava, couve, maxixe, quiabo
<b>Outubro</b>	Abacaxi, acerola, banana-nanica, banana-prata, manga, limão	Beterraba, tomate, cebolinha, coentro, quiabo, cenoura, chuchu, couve, pimentão, tomate, maxixe, quiabo
<b>Novembro</b>	Abacaxi, acerola, banana-nanica, banana-prata, mamão, manga, melancia, melão, jenipapo	Beterraba, cenoura, maxixe, quiabo, pimentão, tomate, alho-poró, cebolinha
<b>Dezembro</b>	Manga, melancia, melão	Beterraba, cenoura, maxixe, quiabo, pimentão, tomate, alho-poró, cebolinha





<b>ALMOÇO:</b> 11:30H	BAIÃO DE DOIS (ARROZ, FEIJÃO FRADINHO E CHARQUE) + FRUTA	SOPA DE LEGUMES (BATATA, CENOURA, CHUCHU) MACARRÃO E CARNE + FRUTA	INHAME COM FRANGO AO MOLHO	JARDINEIRA DE CARNE MOÍDA + ARROZ+ FEIJÃO + FRUTA	MACARRÃO COM SARDINHA (MOLHO DE TOMATE, TOMATE E CEBOLA)
<b>LANCHE</b> <b>TARDE: 15:00H</b>	BATATA DOCE COM CARNE MOÍDA	INHAME COM CARNE AO MOLHO	SOPA DE FEIJÃO COM LEGUMES (BATATA E CENOURA), MACARRÃO E FRANGO	CUSCUZ COM FRANGO AO MOLHO	ARROZ DOCE
<b>4ª SEMANA</b>	<b>SEGUNDA</b>	<b>TERÇA</b>	<b>QUARTA</b>	<b>QUINTA</b>	<b>SEXTA</b>
<b>DESJEJUM:</b> 08:30H	BISCOITO SALGADO COM SUCO	BISCOITO DOCE COM VITAMINA DE BANANA COM CACAU EM PÓ	BROA COM LEITE	PÃO COM OVOS E SUCO	BOLINHO COM SUCO
<b>ALMOÇO:</b> 11:30H	INHAME COM OVOS AO MOLHO SUGO	BAIÃO DE DOIS E FRANGO AO MOLHO + FRUTA	CARNE AO MOLHO + ARROZ + FEIJÃO + SALADA DE ALFACE E TOMATE + FRUTA	SOPA DE LEGUMES (BATATA, CENOURA, REPOLHO) CARNE E MACARRAO	BATATA DOCE COM CARNE MOÍDA + FRUTA
<b>LANCHE</b> <b>TARDE: 15:00H</b>	CALDO DE MACAXEIRA COM FRANGO DESFIADO	CUSCUZ COM OVO AO MOLHO SUGO	SOPA DE LEGUMES (BATATA E CENOURA) COM MACARRÃO E CARNE	BATATA DOCE + FRANGO AO MOLHO	ARROZ DOCE

  
Manuella de Aguiar Feitosa  
Nutricionista CRN 5 - 6942


Pág. 14  



Cardápio sujeito à alteração.  
Este cardápio deve permanecer fixado na cozinha e disponibilizado em local visível para a comunidade escolar.

CARDÁPIOS PARA DATAS COMEMORATIVAS – 2024

SUGESTÃO DE CARDÁPIO JUNINO 2024 PLANEJADO, PARA APENAS UMA SEMANA DURANTE O MÊS DE JUNHO (MÊS DOS FESTEJOS JUNINOS).					
1ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
	MUNGUNZÁ + PÉ DE MOLEQUE	BOLO DE MILHO + CAFÉ COM LEITE	ARROZ DOCE COM CANELA + MILHO VERDE COZIDO	BOLO DE MACAXEIRA + CAFÉ COM LEITE	CUSCUZ DE ARROZ COM LEITE DE COCO + CARNE ACEBOLADA

SUGESTÃO DE CARDÁPIO PARA O DIA DAS CRIANÇAS 2024, PLANEJADO PARA APENAS UMA SEMANA DURANTE O MÊS DE OUTUBRO.					
1ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
	MACARRONADA DE FRANGO COM CENOURA E BATATAS+FRUTA	BOLINHO DE OVOS+IOGURTE SABOR	HOT DOG DE CARNE MOÍDA+SUCO DE FRUTA	BOLO DE CENOURA+SUCO	PIPOCA DE MILHO+SUCO

  
 Manuella de Aguiar Feitosa  
 Nutricionista CRN 5 - 6942

Pág. 115  


A

**ANEXO 02 - ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**

Obs. Os produtos deverão ser transportados de acordo com as normas técnicas da ANVISA.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUAN	SAFRA	VALOR UNT.
1	<b>ABACAXI TIPO PÉROLA:</b> de primeira, <i>in natura</i> , com a coroa cortada, maduro, 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. Não deverá apresentar danos de origem física, mecânica ou biológica que afete a sua aparência; a polpa deverá se apresentar intacta e firme.	KG	2800	Fevereiro / março / setembro / outubro / novembro	R\$ 4,67
2	<b>ABÓBORA DE LEITE:</b> madura, de tamanhos grandes, uniformes, sem defeitos, intactas, firmes e bem desenvolvidas, livre de terra ou corpos estranhos aderentes à superfície externa.	KG	3800	Janeiro / fevereiro / março / abril / maio / junho	R\$ 4,73
3	<b>ACEROLA:</b> fruto fresco, limpo, de boa qualidade, cor, aroma e sabor característico da espécie/variedade. Apresentar grau de maturidade adequado de tal modo que permita suportar a manipulação, transporte e a conservação para consumo mediato e imediato. Livre de sujidades, larvas e parasitas. Acondicionado em embalagem transparente atóxica com <b>peso líquido de 1 kg</b> . Não deverá apresentar danos de origem física, mecânica ou biológica que afete a sua aparência; a polpa deverá se apresentar intacta e firme,	KG	600	Fevereiro / março / abril / outubro / novembro	R\$ 4,88
4	<b>ALFACE</b> de preferência orgânica, folhas íntegras, fresca, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta. Isenta de material terroso, livre de resíduos, fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos do manuseio e transporte.	PÉ	500	Março / abril / maio / junho / julho	R\$ 2,72
5	<b>AMENDOIM COZIDO:</b> produto pré-cozido com sal, lavado, seco, livres de umidade, sem lesões no alimento e sem presença de parasitas e lavas. Estar embalado em saco plástico transparente atóxico com peso líquido de 500g por pacote, com data de produção e validade.	KG	140	Junho	R\$ 12,75
6	<b>BANANA PRATA:</b> <i>in natura</i> , frutos de tamanho médio e uniforme, produtos limpos e de boa qualidade, sem defeito, bem desenvolvido e maduro. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Ausência de sujidades, parasitas e lavras. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente. Não deverá apresentar danos de	KG	6000	Março / abril / maio / agosto / setembro / outubro / novembro	R\$ 5,75





	origem física, mecânica ou biológica que afete a sua aparência; a polpa deverá se apresentar intacta e firme.				
7	<b>BATATA DOCE:</b> branca/roxa, primeira qualidade, tamanho grandes ou médios, uniformes, inteiros, sem ferimentos ou defeitos, casca lisa e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.	KG	7000	Maio / junho	R\$ 4,00
8	<b>BETERRABA:</b> In natura de 1ª qualidade. Deverá apresentar grau normal de tamanho, não estar danificada por qualquer lesão física ou mecânica, não conter corpos estranhos, estar isenta de umidade e insetos.	KG	200	Maio / outubro / novembro / dezembro	R\$ 4,99
9	<b>BOLINHO INDIVIDUAL SABOR CENOURA</b> unidade de 50g. bolo com boa aparência de massa macia e aerada, bem assadas, sem queimados, amassadas e achatados sem aspecto de massa pesada e de características organolépticas normais, livres de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores.	KG	2791		R\$ 27,17
10	<b>BOLO DE MILHO</b> Embalado individualmente com data de fabricação e prazos de validade mínima de 07 dias da data de recebimento, com informações nutricionais e embalagem com 50g.	KG	2000		R\$ 19,50
11	<b>BOLO DE MACAXEIRA INTEIRO.</b> simples caseiro, sabor macaxeira, ingredientes leite de coco, açúcar, farinha de trigo, macaxeira ralada, ovos, margarina, embalagem plástica resistente, informações nutricionais, embalagem 01 quilograma	KG	140		R\$24,28
12	<b>CAJU:</b> casca com brilho, polpa fresca, firme, sem machucados e com grau de maturação para o consumo. Tamanho médio, acondicionados em embalagem transparente atóxica com peso líquido de 1kg.	KG	170		R\$ 6,88
13	<b>CEBOLA BRANCA:</b> não brotada, sem danos fisiológicos ou mecânicos, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, resistente, com brilho, firmes e isenta de sinais de apodrecimento, umidade e terra aderida à superfície externa.	KG	1800	Agosto	R\$ 4,77
14	<b>CENOURA:</b> sem folhas, tamanho médio, uniforme, inteira, sem ferimentos ou defeitos, firmes, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.	KG	5000	Maio / junho / julho / agosto / setembro / outubro / novembro / dezembro	R\$ 5,62

15	<b>CHUCHU:</b> tamanho médio, coloração uniforme, sem ferimentos ou defeitos, firmes, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	KG	4000	Março / abril / maio / junho / outubro	R\$ 3,98
16	<b>COENTRO:</b> cor verde, fresca, aspecto e sabor próprio, isenta de sinais de apodrecimento, sujidades e materiais terrosos.	MAÇO	600	Março / abril / outubro	R\$ 2,55
17	<b>CEBOLINHA</b> a fresca, de boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, firme, intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. O produto que não apresentar boas condições para uso será recusado no ato da entrega.	MAÇO	600	Fevereiro / outubro	R\$ 2,41
18	<b>COUVE FOLHA TIPO MANTEIGA:</b> folha fresca, grau de evolução completo no tamanho, coloração uniforme e sem manchas, bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	MAÇO	400	Julho / agosto / setembro / outubro	R\$ 2,45
19	<b>COCO SECO:</b> sem casca, polpa fresca, firme, sem apresentação esverdeada e sem viscosidade. Tamanho médio, acondicionados em embalagem transparente atóxica com peso líquido de 1kg.	KG	600	Junho / julho	R\$ 9,00
20	<b>FARINHA DE MANDIOCA,</b> sadia do tipo branca, torrada, grupo seco, subgrupo fina, classe branca, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas, umidade e fragmentos estranhos. Na embalagem deve constar data de fabricação, dados do fabricante e <b>PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES, a partir da data de entrega.</b> Embalagem de polietileno atóxico, resistente podendo ser transparente e íntegro. <b>Embalagem de 1kg.</b>	KG	300		R\$ 5,97
21	<b>GOIABA VERMELHA:</b> limpa, fresca, de boa qualidade, apresentando grau de maturidade adequado, livre de sujidades larvas e parasitas, acondicionada em embalagem adequada. Produtos deteriorados não serão aceitos.	KG	1400	Fevereiro / março / abril	R\$ 5,05
22	<b>INHAME:</b> in natura, macio, graúdo, proceder de espécies genuínas e sãs, frescas, ter atingido o grau de evolução e maturação, polpa íntegra e firme. Isento de brotos, lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	KG	6000	Abril / julho / agosto / setembro	R\$ 8,72

23	<b>JENIPAPO:</b> limpa, fresca, de boa qualidade, apresentando grau de maturidade adequado, livre de sujidades larvas e parasitas, acondicionada em embalagem adequada. Produtos deteriorados não serão aceitos.	KG	220	Maio / Novembro	R\$ 4,17
24	<b>LARANJA PÊRA:</b> madura, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho.	KG	10.000	Fevereiro / março / abril / maio / agosto / setembro	R\$ 4,21
25	<b>MANGA ESPADA:</b> de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniforme, bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte e acondicionado em caixa plástica resistente.	KG	1200	Outubro / novembro / dezembro	R\$ 4,11
26	<b>MACAXEIRA:</b> raízes grandes, no grau normal de evolução no tamanho, sabor e cor própria da espécie, uniformes, frescas, com casca, inteiras, sem ferimentos ou defeitos, não fibrosa, livres da maior parte possível de terra e corpos estranhos aderente à superfície externa e isentas de umidade.	KG	8.000	Maio / junho / julho / agosto / setembro	R\$ 4,44
27	<b>MAMÃO FORMOSA OU HAVAI:</b> de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniforme, bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte e acondicionado em caixa plástica resistente.	KG	3.500	Fevereiro / março / novembro	R\$ 4,83
28	<b>MANGABA:</b> de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniforme, bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte e acondicionado em embalagem transparente atóxica com <b>peso líquido de 1 kg.</b>	KG	140		R\$ 12,00
29	<b>MARACUJÁ:</b> casca brilhante, de primeira, tamanho médio e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, livres de resíduos de fertilizantes, devendo ser prioritariamente agroecológicos. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Produtos deteriorados não serão aceitos	KG	280	Fevereiro / Março / maio / junho / julho / agosto / setembro	R\$ 12,13
30	<b>MAXIXE</b> de tamanho, cor e formação uniforme, livre de sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. O produto que não apresentar boas condições para uso será recusado no ato da entrega	KG	200	Setembro / outubro / novembro / dezembro	R\$ 6,89
31	<b>MELANCIA:</b> fruta <i>in natura</i> , redonda, graúda, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem	KG	12.500	Agosto / setembro / novembro	R\$ 2,79

*[Handwritten mark]*

*[Handwritten signature]*

	desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta.			dezembro	
32	<b>MILHO VERDE:</b> legume <i>in natura</i> , apresentação em espiga coberta por palha viçosa, tamanho médio a grande, com coloração dos grãos amarelo forte, íntegro, com grãos inteiros, sem podridão e sem fungos. Aspecto, odor, cheiro e sabor característicos do produto. Bem desenvolvido, com grau de maturidade adequado. Isento de insetos ou parasitas, bem como de danos por estes provocados.	KG	2.400	Junho	R\$ 2,36
33	<b>PÉ DE MOLEQUE:</b> mistura de massa fermentada de mandioca (puba), coco ralado e açúcar, assado em forno envolto em folha de bananeira. Deve apresentar sabor, aroma e aparência típicos, aspecto firme e esbranquiçado. Embalado em bandejas de isopor, contendo 5 unidades por bandeja, envoltos por papel filme, de forma que garanta a segurança higiênica do produto. Quando embalados, o rótulo deverá apresentar identificação do produto, procedência, peso e data de fabricação	UND	2791	Junho	R\$ 3,37
34	<b>PEPINO:</b> Liso, firme, sem rugas, bem formado, na cor verde, tamanho entre 12 e 13 cm de comprimento e 4 cm de diâmetro aproximadamente. Não poderão se apresentar amolecidos, brocados, com manchas amarelas na parte superior.	KG	1200		R\$ 3,00
35	<b>PIMENTÃO VERDE:</b> legume <i>in natura</i> , de primeira, tamanho e coloração uniforme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.	KG	500	Setembro / outubro / novembro / dezembro	R\$ 6,27
36	<b>QUIABO LISO:</b> De boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, sem danos físicos (rachaduras e cortes) ou mecânicos oriundos de transporte.	KG	200	Fevereiro / março / abril / outubro / novembro / dezembro	R\$ 6,88
37	<b>REPOLHO:</b> de primeira, tamanho e coloração uniforme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.	KG	800	Fevereiro / março / abril	R\$ 6,76
38	<b>TOMATE:</b> tamanho médio, com aproximadamente 80% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho.	KG	3.500	Fevereiro / março / abril / agosto /	R\$ 5,10







ITEM	GÊNERO	INFANTIL	FUNDAMENTAL	EJA	AEE	QNT. ANUAL	MARGEM 10%
01	ABACAXI	620	1840	240	100	2800	3080
02	ACEROLA	140	392	48	20	600	660
03	ABÓBORA	840	2500	330	130	3800	4180
04	ALFACE	112	330	40	18	500	550
05	AMENDOIM	34	90	12	4	140	154
06	BANANA	1333	3936	518	213	6000	6600
07	BATATA DOCE	1556	4592	604	248	7000	7700
08	BETERRABA	44	131	18	7	200	220
09	BOLO DE CENOURA	598	1766	232	95	2691	2960
10	BOLO DE MILHO	440	1320	170	70	2000	2200
11	BOLO MACAXEIRA	31	92	12	5	140	154
12	CAJU	44	104	14	8	170	187
13	CEBOLA BRANCA	400	1181	155	64	1800	1980
14	CENOURA	1111	3250	462	177	5000	5500
15	CHUCHU	889	2624	345	142	4000	4400
16	COENTRO	133	394	52	21	600	660
17	CEBOLINHA	133	394	52	21	600	660
18	COUVE FOLHA	89	262	35	14	400	440
19	COCO RALADO	133	394	52	21	600	660
20	FARINHA DE MANDIOCA	67	197	26	10	300	330
21	GOIABA	311	918	121	50	1400	1540
22	INHAME	1333	3936	518	213	6000	6600
23	JENIPAPO	52	144	18	6	220	242
24	LARANJA	2222	6560	863	355	10000	11000
25	MANGA ESPADA	267	786	104	43	1200	1320
26	MACAXEIRA	1778	5248	690	284	8000	8800
27	MAMÃO	778	2296	302	124	3500	3850
28	MANGABA	34	90	12	4	140	154
29	MARACUJA	68	180	24	8	280	308
30	MAXIXE	44	131	17	8	200	220
31	MELANCIA	2778	8200	1078	444	12500	13750

4

12/12/2022

*[Handwritten signature]*

32	MILHO VERDE	534	1574	207	85	2400	2640
33	PÉ DE MOLEQUE	598	1766	232	95	2691	2960
34	PEPINO	280	780	100	40	1200	1320
35	PIMENTÃO VERDE	111	328	43	18	500	550
36	QUIABO LISO	44	132	17	7	200	220
37	REPOLHO	178	525	69	28	800	880
38	TOMATE	778	2296	302	124	3500	3850

*[Handwritten mark]*

*[Handwritten signature]*

**ANEXO 4 - RELAÇÃO DAS ESCOLAS**

Numero	Escola	Endereço	RESPONSÁVEL
01	ESC MUNICIPAL SAO JOSE	LAGOADAS FLORES	MARIA DAS GRAÇAS
02	ESC MUNICIPAL SAO SEBASTIAO	ARACARE	MARIA JOSELITA
03	ESC MUNICIPAL THOMAZ BISPO	TIGRE	MARINEIDE SANTOS
04	ESCOLA MUNICIPAL NOVA CRUIRI	CRUIRI	BERNADETE NERES
05	ESC MUNICIPAL DR JOAO MACHADO ROLLEMBERG MENDONCA	SEDE	LUANA MARIA
06	ESCOLA MUNICIPAL ANTONIO BELARMINO DOS SANTOS	ESTIVA DO RAPOSO	MARIA APARECIDA
07	ESCOLA MUNICIPAL ANTONIO ROSA	BOCA DA BARRA	MARCOS ANTONIO
08	ESCOLA MUNICIPAL ANTONIO TRAVASSOS DE SA	RANCHO	MARIA EVANDRA
09	ESCOLA MUNICIPAL ANTONIO VICENTE	PIRANHAS	GEDALVA SANTOS
10	ESCOLA MUNICIPAL JOAO BATISTA DE MELO	BREJÃO DA ITIOCA	IRILENE DOS SANTOS
11	GRUPO ESCOLAR JOAO CAMILO LEMOS	PONTA DE AREIA	ANDREIA ALVES
12	ESCOLA MUNICIPAL MANOEL BISPO SANTOS	PONTA DOS MANGUES	MONICA RODRIGUES
13	ESCOLA MUNICIPAL MANOEL CATARINO DO NASCIMENTO	FAZENDA NOVA	CLAUDETE NERES
14	ESCOLA MUNICIPAL MANOEL JORGE DE CARVALHO	COBRA D'AGUA	GENILDES DOS SANTOS
15	ESCOLA MUNICIPAL MANOEL PEDRO	AREIA BRANCA	RITA DE CASSIA COSTA
16	ESCOLA MUNICIPAL MANOEL RICARDO DOS SANTOS	CAMPINAS	SANDRA LUCIA
17	ESCOLA MUL SANTA MARIA	GEME	MARIA DO CARMO
18	ESCOLA MUNICIPAL PROFESSORA ALIETE CARLOS DOS SANTOS	SEDE	ALAIDE FEITOSA
19	ESCOLA MUNICIPAL NOSSA SENHORA DO CARMO	GOLFO	BERENICE BORGES
20	ESCOLA MUNICIPAL SENHORA SANTANA	SANTANINHA	NORIE SILVA

[Handwritten mark]

[Handwritten mark]