



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE MACEIÓ COORDENAÇÃO TÉCNICA DE NUTRIÇÃO E SEGURANÇA ALIMENTAR

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

1. 1. O objeto deste documento é o estabelecimento das condições necessárias para a aquisição de gêneros alimentícios por meio de **Chamada Pública**, com a contratação de Cooperativas e/ou Associações de Agricultores e Empreendedores Familiares Rurais, para o fornecimento da alimentação escolar aos alunos da Rede Pública de Ensino do Município de Maceió, com base no Sistema para administração e Controle Escolar - SisLAME e Censo Escolar do exercício anterior, realizado pelo Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira/Ministério da Educação – INEP/MEC.

1.2. Neste tipo de contratação sugere-se o parcelamento da solução. A Chamada Pública será realizada **por item**, visando propiciar a ampla participação dos agricultores familiares. A equipe de Planejamento concluiu que o parcelamento do objeto é técnica e economicamente viável, minimizando a possibilidade de insucesso na adjudicação/homologação dos bens.

2. JUSTIFICATIVA

2.1. A Secretaria Municipal de Educação do Município de Maceió/AL, por meio do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, atende a aproximadamente 52.402 (cinquenta e dois mil, quatrocentos e dois) alunos, nos níveis/modalidades de ensino Educação Infantil – contemplando Creche e Pré-escola e Ensino Fundamental – contemplando também Educação de Jovens, Adultos e Idosos – EJAII.

2.2. A Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020, prevê em seu art. 29 que do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE, no âmbito do PNAE, no mínimo 30% (trinta por cento) seja 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 quilombolas, conforme o art. 14, da Lei nº 11.947/2009.

2.3. Constitui uma das diretrizes do PNAE o apoio ao desenvolvimento sustentável, com incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios diversificados, produzidos em âmbito local e preferencialmente pela agricultura familiar e pelos empreendedores familiares rurais, priorizando as comunidades tradicionais indígenas e de remanescentes de quilombos, descrito no art. 5º, capítulo V da Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020

2.4. A obtenção de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações visa promover a melhoria da qualidade da alimentação escolar do Município de Maceió, bem como criar oportunidades de geração de renda, que poderão beneficiar famílias agricultoras, estimular a permanência do agricultor no campo, valorizar a produção regional e fomentar o desenvolvimento agrário sustentável.

2.5. Salienta-se finalmente que a aquisição de gêneros alimentícios por meio de Chamada Pública, com a contratação direta do Agricultor Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações, ou seja, por meio da dispensa de licitação, está de acordo com as diretrizes estabelecidas pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE. Conforme Art. 30º da Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020 nos termos do art. 14 da Lei 11.947/2009, desde que os preços sejam compatíveis com os vigentes no mercado local, observando-se os princípios inscritos no art. 37 da Constituição Federal, e que os alimentos atendam às exigências do controle de qualidade estabelecidas pelas normas que



regulamentam a matéria.

3. DISCRIMINAÇÃO E QUANTITATIVOS

3.1. No quadro abaixo estão registradas as especificações dos gêneros alimentícios, bem como os respectivos quantitativos a serem adquiridos através da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural.

QUADRO 01. Especificação dos gêneros alimentícios, quantitativos e valores dos itens a serem adquiridos através da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural.			
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT. 2024
1	<p>ABACAXI Nome Científico: <i>Ananas comosus L. Merril</i></p> <p>Característica Gerais: Deve ser procedente de espécie genuína e sã; satisfazer as seguintes condições mínimas: estar fresco; ter atingido o grau máximo de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; não estar golpeado ou danificado por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes. Estar isento de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos e enfermidades.</p> <p>Peso Mínimo Unitário: 1,5 kg</p> <p>Transporte: Devem ser transportados em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto.</p>	Kg	4.776



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SEMED
COORDENAÇÃO TÉCNICA DE NUTRIÇÃO E SEGURANÇA ALIMENTAR - CTNSA

2	<p>ABÓBORA DE LEITE Nome científico: <i>Cucurbita moschata</i></p> <p>Características gerais: Deve ser procedente de espécie genuína e sã e satisfazer às seguintes condições mínimas: estar fresca; ter atingido o grau máximo de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; não estar golpeada ou danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes. Estar isenta de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos e enfermidades.</p> <p>Peso médio por unidade: 1,2 kg.</p> <p>Transporte: Devem ser transportadas em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto.</p>	Kg	11.210
3	<p>BANANA COMPRIDA Nome científico: <i>Musa cavendishi</i></p> <p>Características gerais: Deve ser procedente de espécie genuína e sã e satisfazer às seguintes condições mínimas: estar fresca; ter atingido o grau máximo de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; não estar golpeada ou danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes. Estar isenta de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos e enfermidades.</p> <p>Peso médio por unidade: 150 g</p> <p>Transporte: Devem ser transportados em monobloco plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto, conforme quantidade solicitada.</p>	Kg	3.839



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SEMED
COORDENAÇÃO TÉCNICA DE NUTRIÇÃO E SEGURANÇA ALIMENTAR - CTNSA

4	<p>BANANA PRATA OU PACOVAN Nome Científico: <i>Musa acuminata</i></p> <p>Características gerais: Deve ser procedente de espécie genuína e sã e satisfazer às seguintes condições mínimas: estar fresca; ter atingido o grau máximo de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; não estar golpeada ou danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes. Estar isenta de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos e enfermidades.</p> <p>Peso médio por unidade: 70 - 90g.</p> <p>Transporte: Devem ser transportados em monobloco plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto, conforme quantidade solicitada.</p>	Unid.	149.260
5	<p>BATATA DOCE Nome científico: <i>Ipomoea batatas</i></p> <p>Características gerais: Deve ser procedente de espécie genuína e sã e satisfazer às seguintes condições mínimas: estar fresca; ter atingido o grau máximo de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; não estar golpeada ou danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes. Estar isenta de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos e enfermidades.</p> <p>Peso médio por unidade: 300g.</p> <p>Transporte: Devem ser transportados em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto.</p>	Kg	44.610



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SEMED
COORDENAÇÃO TÉCNICA DE NUTRIÇÃO E SEGURANÇA ALIMENTAR - CTNSA

6	<p>CARÁ Nome científico: <i>Dioscorea Alata</i></p> <p>Característica Gerais: Deve ser procedente de espécie genuína e sã; satisfazer as seguintes condições mínimas: estar fresco; ter atingido o grau máximo de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; não estar golpeado ou danificado por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes. Estar isento de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos e enfermidades.</p> <p>Peso médio por unidade: 500g.</p> <p>Transporte: Devem ser transportados em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto.</p>	Kg	22.205
7	<p>CEBOLA BRANCA Nome científico: <i>Allium caepa</i></p> <p>Características gerais: Deve ser procedente de espécie genuína e sã e satisfazer às seguintes condições mínimas: estar fresca; ter atingido o grau máximo de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; não estar golpeada ou danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes. Estar isenta de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos e enfermidades.</p> <p>Peso médio por unidade: 140g.</p> <p>Transporte/ Embalagem: Devem ser transportados em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto. A embalagem do produto deverá ser em sacos plásticos resistentes transparentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.</p>	Kg	11.980



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SEMED
COORDENAÇÃO TÉCNICA DE NUTRIÇÃO E SEGURANÇA ALIMENTAR - CTNSA

8	<p>CENOURA Nome científico: <i>Daucus carota</i></p> <p>Características gerais: Deve ser procedente de espécie genuína e sã e satisfazer às seguintes condições mínimas: estar fresca; ter atingido o grau máximo de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; não estar golpeada ou danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes. Estar isenta de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos e enfermidades. Peso médio por unidade: 190 g.</p> <p>Transporte/ Embalagem: Deve ser transportada em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantido a conservação do produto. A embalagem do produto deverá ser em sacos plásticos resistentes transparentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.</p>	Kg	11.675
9	<p>CHUCHU Nome científico: <i>Sechium edule</i></p> <p>Característica Gerais: Deve ser procedente de espécie genuína e sã; satisfazer as seguintes condições mínimas: estar fresco; ter atingido o grau máximo de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; não estar golpeado ou danificado por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes. Estar isento de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos e enfermidades. Peso médio por unidade: 360 g.</p> <p>Embalagem/transporte: A embalagem do produto deverá ser em sacos plásticos resistentes transparentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. Deve ser transportado em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantido a conservação do produto</p>	Kg	8.454



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SEMED
COORDENAÇÃO TÉCNICA DE NUTRIÇÃO E SEGURANÇA ALIMENTAR - CTNSA

10	<p>FEIJÃO DE CORDA VERDE CONGELADO Nome científico: <i>Vigna unguiculata (L) Walp</i></p> <p>Características gerais: Grão comestível de feijão “in natura”, constituído de, no mínimo, 90% de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos; umidade máxima de 15%; ausência de sujidades, mofo, parasitos e larvas.</p> <p>Validade mínima: O produto deverá ter validade mínima de 6 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega.</p> <p>Embalagem primária: Deve ser acondicionado em saco plástico de polietileno íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente, limpo e congelado.</p> <p>Peso líquido: 1 kg.</p> <p>Embalagem secundária/ transporte: Deve ser acondicionado em fardo de polietileno termossoldado resistente. Devem ser transportados em monoblocos plásticos/ caixas plásticas, garantindo a conservação do produto.</p>	Kg	1.835
11	<p>GOIABA Nome Científico: <i>Psidium guajava</i></p> <p>Características gerais: Deve ser procedente de espécie genuína e sã e satisfazer às seguintes condições mínimas: estar fresca; ter atingido o grau máximo de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; não estar golpeada ou danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes. Estar isenta de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos e enfermidades.</p> <p>Peso médio por unidade: 150g</p> <p>Embalagem/transporte: A embalagem do produto deverá ser em sacos plásticos resistentes, transparentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. Devem ser transportados em monoblocos plásticos/ caixas plásticas, garantindo a conservação do produto.</p>	Kg	4.436



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SEMED
COORDENAÇÃO TÉCNICA DE NUTRIÇÃO E SEGURANÇA ALIMENTAR - CTNSA

12	<p>INHAME Nome científico: <i>Colocasia Esculenta</i></p> <p>Característica Gerais: Deve ser procedente de espécie genuína e sã; satisfazer as seguintes condições mínimas: estar fresco; ter atingido o grau máximo de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; não estar golpeado ou danificado por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes. Estar isento de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos e enfermidades.</p> <p>Peso médio por unidade: 800g.</p> <p>Transporte: Devem ser transportados em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto.</p>	Kg	22.124
13	<p>MACAXEIRA, DESCASCADA E CONGELADA Nome científico: <i>Manihot esculenta</i></p> <p>Característica Gerais: Deve ser procedente de espécie genuína e sã; satisfazer as seguintes condições mínimas: estar fresco; ter atingido o grau máximo de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; não estar golpeado ou danificado por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes. Estar isento de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos e enfermidades. A macaxeira deve ser descascada, cortada em roletes e congelada.</p> <p>Embalagem primária: A macaxeira deve ser descascada e acondicionada em embalagem plástica (polietileno), transparente, flexível, resistente, atóxica, adequada para alimentos, lacrada e congelada.</p> <p>Peso líquido Máximo: 5kg.</p> <p>Transporte/ Embalagem: O transporte e a conservação do produto deverá estar em condições adequadas para o consumo, em caixas térmicas, garantindo a conservação do produto. A embalagem deve conter etiqueta de pesagem e prazo de validade.</p>	Kg	42.870



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SEMED
COORDENAÇÃO TÉCNICA DE NUTRIÇÃO E SEGURANÇA ALIMENTAR - CTNSA

14	<p>MANGA ESPADA / TOMMY Nome Científico: Mangifera indica L.</p> <p>Característica Gerais: Deve ser procedente de espécie genuína e sã; satisfazer as seguintes condições mínimas: estar fresco; ter atingido o grau máximo de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; não estar golpeado ou danificado por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes. Estar isento de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos e enfermidades. Peso médio por unidade: 400g.</p> <p>Transporte/ Embalagem: Devem ser transportados em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto. A embalagem do produto deverá ser em sacos plásticos resistentes, transparentes, conforme quantidade solicitada.</p>	Kg	4.873
15	<p>MELANCIA Nome científico: <i>Citrulus vulgaris</i></p> <p>Característica Gerais: Deve ser procedente de espécie genuína e sã; satisfazer as seguintes condições mínimas: estar fresco; ter atingido o grau máximo de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; não estar golpeado ou danificado por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes. Estar isento de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos e enfermidades. Peso médio por unidade: 5Kg</p> <p>Embalagem/transporte: Deve ser entregue a unidade fechada, transportados em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto.</p>	kg	9.816



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SEMED
COORDENAÇÃO TÉCNICA DE NUTRIÇÃO E SEGURANÇA ALIMENTAR - CTNSA

16	<p>PIMENTÃO VERDE Nome Científico: <i>Capsicum annum</i></p> <p>Característica Gerais: Deve ser procedente de espécie genuína e sã; satisfazer as seguintes condições mínimas: estar fresco; ter atingido o grau máximo de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; não estar golpeado ou danificado por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes. Estar isento de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos e enfermidades.</p> <p>Transporte/ Embalagem: Devem ser transportados em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto. A embalagem do produto deverá ser em sacos plásticos resistentes, transparentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.</p>	Kg	5.680
17	<p>TANGERINA/ PONKAN/ CRAVO Nome Científico: <i>Citrus reticulata blanco</i></p> <p>Característica Gerais: Deve ser procedente de espécie genuína e sã; satisfazer as seguintes condições mínimas: estar fresco; ter atingido o grau máximo de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; não estar golpeado ou danificado por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes. Estar isento de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos e enfermidades.</p> <p>Peso médio por unidade: 167g.</p> <p>Transporte/ Embalagem: Devem ser transportados em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto. A embalagem do produto deverá ser em sacos plásticos resistentes, transparentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.</p>	Und	48.322



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SEMED
COORDENAÇÃO TÉCNICA DE NUTRIÇÃO E SEGURANÇA ALIMENTAR - CTNSA

18	<p>TOMATE VERMELHO Nome Científico: Solanum lycopersicum</p> <p>Característica Gerais: Deve ser procedente de espécie genuína e sã; satisfazer as seguintes condições mínimas: estar fresco; ter atingido o grau máximo de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; não estar golpeado ou danificado por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes. Estar isento de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos e enfermidades. Peso médio por unidade: 120g.</p> <p>Embalagem/ Transporte: A embalagem do produto deverá ser em sacos plásticos resistentes, transparentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. Devem ser transportados em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto.</p>	Kg	13.060
19	<p>AÇÚCAR CRISTAL Ingredientes: Sacarose obtida a partir do caldo de cana-de-açúcar. (<i>Saccharum officinarum L.</i>).</p> <p>Característica Organoléptica e Físico-Química: Aspecto sólido, com cristais bem definidos; cor branca, odor e sabor próprio do produto. Não deverá apresentar sujidades, parasitas, impurezas e detritos animais e vegetais. Composição básica centesimal: sacarose concentração mínima de 99,6%, sais minerais concentração máximo de 0,10%, umidade máxima de 0,07%.</p> <p>Validade mínima: O produto deverá ter validade mínima de 12 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega.</p> <p>Embalagem primária: Deve ser acondicionada em embalagem de polietileno, transparente, original do fabricante, devendo constar a data da fabricação, a validade do produto e o número do lote. Peso líquido: 1 kg.</p> <p>Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em fardo; embalagem resistente.</p>	Kg	11.430



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SEMED
COORDENAÇÃO TÉCNICA DE NUTRIÇÃO E SEGURANÇA ALIMENTAR - CTNSA

20	<p>ARROZ BRANCO TIPO 2 Nome científico: <i>Oryza sativa</i>. Característica Organoléptica e Físico-Química: Grãos de arroz “in natura”, não parboilizado, polido, classe longo fino, de procedência nacional e ser de safra corrente. Deve conter, no mínimo, 80% (oitenta por cento) de grãos inteiros. Máximo de 4,5% de grãos quebrados e quireras. Fator de cocção $\geq 2,4$, ou seja, o rendimento após cozido deve ser aproximadamente duas vezes e meia a quantidade de arroz cru. Ausência de larvas, parasitos, mofo e fermentação. Devendo também apresentar coloração branca, grãos íntegros e soltos após o cozimento.</p> <p>Validade mínima: O produto deverá ter validade mínima de 8 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega.</p> <p>Embalagem primária: Deve ser acondicionado em saco plástico de polietileno íntegro, atóxico, resistente, limpo e vedado hermeticamente. Peso líquido: 1 kg.</p> <p>Embalagem secundária: Deve ser acondicionado em fardo termossoldado resistente.</p>	Kg	26.310
21	<p>FARINHA DE MANDIOCA, FINA Ingredientes: Produto 100% da raiz da mandioca (<i>Manihot esculenta Crantz</i>), isenta de quaisquer aditivos não aprovados pelo Ministério da Saúde.</p> <p>Característica Organoléptica e Físico-Química: Seca, fina, beneficiada, branca, <u>tipo 1</u>, com umidade inferior a 13%, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas, fragmentos estranhos e insetos.</p> <p>Validade mínima: O produto deverá conter na embalagem data de validade de no mínimo 8 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega.</p> <p>Embalagem primária: Deve ser acondicionada em embalagem de polietileno, transparente, original do fabricante, devendo constar a data da fabricação, a validade do produto e o número do lote. Peso líquido: 1 kg.</p> <p>Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em fardo resistente.</p>	kg	868



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SEMED
COORDENAÇÃO TÉCNICA DE NUTRIÇÃO E SEGURANÇA ALIMENTAR - CTNSA

22	<p>POLPA DE ACEROLA</p> <p>Ingredientes: Acerola. Sem adição de açúcar; não deverá conter aromatizante(s), corante(s) e conservante(s).</p> <p>Características gerais: O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos; aspecto pasta mole, cor própria, cheiro e sabor próprios; o produto deve ser recebido sob temperatura de congelamento (- 18 °C).</p> <p>Peso líquido: 1 kg.</p> <p>Validade mínima: O produto deverá ter validade mínima de 6 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega.</p> <p>Embalagem primária: Deve ser acondicionada em saco plástico de polietileno de baixa densidade (PEBD), transparente, resistente, atóxico, hermeticamente fechado; a embalagem deverá conter externamente os dados de Identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro; todas as informações contidas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével.</p> <p>Embalagem secundária: Deve ser transportada em caixas térmicas, garantindo a conservação do produto, assegurando total inviolabilidade e proteção das embalagens nele contidas durante todos os procedimentos de transporte, manipulação e armazenamento.</p>	kg	1.620
23	<p>POLPA DE MANGA</p> <p>Ingredientes: Manga. Sem adição de açúcar; não deverá conter aromatizante(s), corante(s) e conservante(s).</p> <p>Características gerais: O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos; aspecto pasta mole, cor própria, cheiro e sabor próprios; o produto deve ser recebido sob temperatura de congelamento (- 18 °C).</p> <p>Peso líquido: 1 kg.</p> <p>Validade mínima: O produto deverá ter validade mínima de 6 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega.</p> <p>Embalagem primária: Deve ser acondicionada em saco plástico de polietileno de baixa densidade (PEBD), transparente, resistente, atóxico, hermeticamente fechado; a embalagem deverá conter externamente os dados de Identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro; todas as informações contidas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével.</p> <p>Embalagem secundária: Deve ser transportada em caixas térmicas, garantindo a conservação do produto, assegurando total inviolabilidade e proteção das embalagens nele contidas durante todos os procedimentos de transporte, manipulação e armazenamento.</p>	Kg	1.825



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SEMED
COORDENAÇÃO TÉCNICA DE NUTRIÇÃO E SEGURANÇA ALIMENTAR - CTNSA

24	<p>POLPA DE MARACUJÁ</p> <p>Ingredientes: Maracujá. Sem adição de açúcar; não deverá conter aromatizante(s), corante(s) e conservante(s).</p> <p>Características gerais: O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos; aspecto pasta mole, cor própria, cheiro e sabor próprios; o produto deve ser recebido sob temperatura de congelamento (- 18 °C).</p> <p>Peso líquido: 1 kg.</p> <p>Validade mínima: O produto deverá ter validade mínima de 6 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega.</p> <p>Embalagem primária: Deve ser acondicionada em saco plástico de polietileno de baixa densidade (PEBD), transparente, resistente, atóxico, hermeticamente fechado; a embalagem deverá conter externamente os dados de Identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro; todas as informações contidas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével.</p> <p>Embalagem secundária: Deve ser transportada em caixas térmicas, garantindo a conservação do produto, assegurando total inviolabilidade e proteção das embalagens nele contidas durante todos os procedimentos de transporte, manipulação e armazenamento.</p>	Kg	1.312
25	<p>BEBIDA LÁCTEA DE MORANGO</p> <p>Ingredientes: Leite integral e/ou semi- desnatado e/ou desnatado, açúcar, soro de leite e polpa/suco de morango e/ou aroma natural/idêntico ao natural de morango.</p> <p>Características Organolépticas e Físico-Química: Consistência líquida e viscosa; sabor e odor característicos. Ausente de sujidades e contaminantes biológicos ou não biológicos.</p> <p>Validade mínima: O produto deverá ter validade mínima de 20 dias. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 10 (dez) dias da data de entrega.</p> <p>Embalagem Primária: Embalagem asséptica.</p> <p>Peso líquido: 900 (novecentos) ml.</p> <p>Transporte: Deve ser transportada em caixas térmicas, garantindo a conservação do produto, assegurando total inviolabilidade e proteção das embalagens nele contidas durante todos os procedimentos de transporte, manipulação e armazenamento.</p>	Unid.	4.037



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SEMED
COORDENAÇÃO TÉCNICA DE NUTRIÇÃO E SEGURANÇA ALIMENTAR - CTNSA

26	<p>LEITE EM PÓ INTEGRAL Ingredientes: leite integral, vitaminas (C, A e D) e emulsificante lecitina.</p> <p>Características gerais: Pó fino, uniforme, sem grumos, isento de partículas estranhas; suave, não rançoso; sabor e odor semelhante ao leite fluido.</p> <p>Validade mínima: O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega.</p> <p>Embalagem primária: Deve ser acondicionado em embalagem aluminizada, atóxica, resistente, vedada hermeticamente e limpa. Peso líquido: 200g. Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em fardo resistente.</p>	Kg	65.155
27	<p>MANTEIGA Ingredientes: Manteiga com sal, obtida do creme de leite (nata) padronizado, pasteurizado e maturado, com teor mínimo de 80% de lipídeos.</p> <p>Característica Organolépticas e Físico-Química: Deve estar em consonância com os níveis toleráveis na matéria-prima empregada, estabelecidos pela legislação específica, no que se refere a resíduos de pesticidas, contaminantes inorgânicos e microbiológicos. Umidade máxima 16,0%.</p> <p>Validade mínima: O produto deverá ter validade mínima de 6 (seis) meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 1 (um) mês da data de entrega.</p> <p>Embalagem primária: Deve ser acondicionada em pote de plástico de poliestireno com tampa, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto, identificando o conteúdo, fabricante, informação nutricional, número do lote, data de validade e peso líquido. Peso líquido: 200g.</p> <p>Transporte: Deve ser transportada em caixas térmicas, garantindo a conservação do produto, assegurando total inviolabilidade e proteção das embalagens nele contidas durante todos os procedimentos de transporte, manipulação e armazenamento.</p>	Unid.	19.966



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SEMED
COORDENAÇÃO TÉCNICA DE NUTRIÇÃO E SEGURANÇA ALIMENTAR - CTNSA

28	<p>QUEIJO COALHO Ingredientes: Obtém-se por coagulação do leite integral ou padronizado a 3%(m/m) em seu conteúdo de matéria gorda, por meio do coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácteas selecionadas, cloreto de cálcio, cloreto de sódio, sólidos de origem láctea, condimentos e especiarias.</p> <p>Características gerais: Consistência semidura, elástica, textura compacta e macia, cor branco amarelado uniforme, sabor e odor próprio. Ausente de sujidades e contaminantes biológicos e não biológicos.</p> <p>Validade mínima: O produto deverá ter validade mínima de 30 (trinta) dias. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 7 (sete) dias da data de entrega.</p> <p>Embalagem primária: Deve ser acondicionado em saco plástico atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro (SIF, SIE ou SIM).</p> <p>Peso líquido: 01 kg.</p> <p>Condição de conservação e comercialização: queijo de coalho deverá manter-se a uma temperatura 10-12º C.</p> <p>Transporte: Deve ser transportada em caixas térmicas, garantindo a conservação do produto, assegurando total inviolabilidade e proteção das embalagens nele contidas durante todos os procedimentos de transporte, manipulação e armazenamento.</p>	Kg	1.826
29	<p>QUEIJO MUÇARELA Ingredientes: Leite e/ou leite reconstituído padronizado ou não no seu conteúdo de matéria gorda, coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, cloreto de sódio.</p> <p>Características Organolépticas e Físico- Química: Sem crosta; sabor e odor característicos, levemente amarelado, ausente de sujidades e contaminantes biológicos e não biológicos.</p> <p>Validade mínima: O produto deverá ter validade mínima de 30 (trinta) dias. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data de entrega.</p> <p>Embalagem primária: Deve ser FATIADO, em fatias com cerca de 30g cada, acondicionado em saco plástico atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro (SIF, SIE ou SIM).</p> <p>Transporte: Deve ser transportada em caixas térmicas, garantindo a conservação do produto, assegurando total inviolabilidade e proteção das embalagens nele contidas durante todos os procedimentos de transporte, manipulação e armazenamento.</p>	Kg	7.228



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SEMED
COORDENAÇÃO TÉCNICA DE NUTRIÇÃO E SEGURANÇA ALIMENTAR - CTNSA

30	<p>BOLO DE LARANJA</p> <p>Ingredientes: Não será permitida a fabricação com margarina, gordura vegetal ou gordura transesterificada, massa pronta, conservantes, corantes e outros aditivos. Uso de Insumos naturais majoritariamente da agricultura familiar.</p> <p>Característica Organoléptica e Físico-Química: Aspecto fofo, com odor e sabor próprio do produto. Não deverá apresentar sujidades, parasitas, impurezas e detritos animais e vegetais. Peso líquido: 01kg.</p> <p>Validade mínima: O produto não poderá ultrapassar a data de fabricação de 2 (dois) dias da data de entrega.</p>	kg	14.268
31	<p>BOLO DE MASSA PUBA</p> <p>Ingredientes: Não será permitida a fabricação com margarina, gordura vegetal ou gordura transesterificada, massa pronta, conservantes, corantes e outros aditivos. Uso de Insumos naturais majoritariamente da agricultura familiar.</p> <p>Característica Organoléptica e Físico-Química: Aspecto fofo, com odor e sabor próprio do produto. Não deverá apresentar sujidades, parasitas, impurezas e detritos animais e vegetais. Peso líquido: 01kg.</p> <p>Validade mínima: O produto não poderá ultrapassar a data de fabricação de 2 (dois) dias da data de entrega.</p>	kg	7.134
32	<p>BOLO DE CACAU E FRUTAS, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR</p> <p>Ingredientes: Não será permitida a fabricação com margarina, gordura vegetal ou gordura transesterificada, massa pronta, conservantes, corantes e outros aditivos. Uso de Insumos naturais majoritariamente da agricultura familiar.</p> <p>Característica Organoléptica e Físico-Química: Aspecto fofo, com odor e sabor próprio do produto. Não deverá apresentar sujidades, parasitas, impurezas e detritos animais e vegetais. Peso líquido: 01kg.</p> <p>Validade mínima: O produto não poderá ultrapassar a data de fabricação de 2 (dois) dias da data de entrega.</p>	kg	933

3.2. Os gêneros alimentícios, assim como as embalagens, deverão atender aos padrões de identificação e qualidade aprovados pela Agência de Vigilância Sanitária/Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, nas suas respectivas áreas de competência, conforme determina a legislação em vigor.

4. ENQUADRAMENTO E ESTRATÉGIA DE CONTRATAÇÃO

4.1. Considerando o previsto no Art. 37 da Resolução nº 6/2020, o qual prevê que “Nos Estados, Distritos Federal, Municípios e escolas federais onde o valor total de repasse do FNDE para execução do PNAE seja superior a R\$ 700.000,00 (setecentos mil reais) por ano, a



EEx. poderá optar por aceitar propostas apenas de organizações com CAF/DAP jurídica, desde que previsto na Chamada Pública”, o objeto deste certame será adquirido por meio de Chamada Pública, oriundo, exclusivamente, da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, organizados em GRUPOS FORMAIS.

4.2. Para fins desta aquisição, serão considerados candidatos a fornecedores os Agricultores Familiares e Empreendedores Familiares Rurais organizados em **Associações e/ou Cooperativas**, detentoras de Declaração de Aptidão ao Pronaf – CAF/ DAP Jurídica, conforme a resolução CD/FNDE nº 6, de 08 de maio de 2020, Art. 34.

Os proponentes podem apresentar projetos de venda como:

I – grupo formal: organização produtiva detentora de Declaração de Aptidão ao PRONAF – CAF/ DAP Jurídica, conforme Resolução CD/FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020, artigo 34.

4.3. O Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, para Alimentação Escolar, é limitado ao valor individual de venda por Agricultor Familiar e por Empreendedor Familiar Rural, em R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais), por Declaração de Aptidão do PRONAF – CAF/ DAP Familiar/ano/entidade executora, de acordo com a Resolução do CD/FNDE nº 21, 16 de novembro de 2021.

4.4. Para fins de elaboração de projeto de venda e operacionalização das aquisições da Chamada Pública, as unidades escolares da rede municipal de ensino estarão agrupadas em zonas, as quais são definidas a partir de critérios geográficos da cidade de Maceió, sendo elas: Zona 1; Zona 2; Zona 3; Zona 4; Zona 5. A cada Zona corresponderá um projeto de venda, entretanto vale observar que cada cooperativa/associação interessada em participar da Chamada Pública poderá elaborar seu projeto de venda contemplando uma zona apenas ou mais de uma, a depender da sua capacidade produtiva e de atendimento ao objeto deste edital. As Cooperativas/Associações que forem atender mais de uma zona poderão elaborar um projeto de venda único, desde que discrimine o quantitativo fornecido para cada zona.

4.5. Para a comercialização com grupos formais, o montante máximo a ser contratado será o resultado do número de agricultores familiares inscritos na CAF/ DAP jurídica, multiplicado pelo limite individual de comercialização, utilizando a seguinte fórmula: conforme Art. 39 inciso II da Resolução do CD/FNDE nº 6/2020.

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

4.6. Cabe às cooperativas e/ou associações que firmarem os contratos a responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda.

4.7. Será assegurado aos Fiscais de contrato/ técnicos da Secretaria Municipal de Educação o direito de inspecionar as instalações dos contratados, assim como verificar a exatidão das informações apresentadas à Comissão de Chamada Pública e de fiscalizar o contrato.

5. DA CONTRATAÇÃO E DO FORNECIMENTO

5.1. O fornecimento dos gêneros alimentícios será formalizado por meio de instrumentos contratuais. O primeiro Termo de Contrato de Fornecimento deverá ser assinado no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados da data da convocação do vencedor.

5.1.1. O prazo acima poderá ser prorrogado, caso haja fato superveniente devidamente justificado e aceito pela Administração.

5.1.2. No ato da formalização contratual, a Administração deverá emitir a respectiva nota de empenho, cuja despesa correrá por conta do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE/FNDE.

5.1.3. A Administração deverá formalizar contratos, considerando as quantidades definidas em seus respectivos períodos. A quantidade total dos gêneros alimentícios, discriminada no item 3, deste Termo de Referência, deverá corresponder à soma do quantitativo presente nos Contratos.



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SEMED
COORDENAÇÃO TÉCNICA DE NUTRIÇÃO E SEGURANÇA ALIMENTAR - CTNSA

5.2. Durante a fase de execução contratual, os produtos deverão ser formalmente solicitados, mediante a apresentação da **Ordem de Fornecimento (OF)** correspondente.

5.3. Cada Ordem de Fornecimento conterá, sucintamente:

- Data de entrega;
- Quantidade do produto;
- Descrição do produto;
- Número da Ordem de Fornecimento (OF);
- Nome da Unidade Escolar e modalidade à qual se destina o gênero alimentício;
- Valor unitário e valor total;
- Informações complementares, se for o caso.

5.4. As Ordens de Fornecimento poderão ser enviadas ao fornecedor através de e-mail.

5.5. Serão emitidas, mensalmente, tantas Ordens de Fornecimento quantas forem necessárias.

5.6. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues nas cozinhas das unidades escolares indicadas no quadro abaixo e atestados pelo responsável do recebimento ou representante das unidades, sem qualquer ônus adicional à Contratante.

5.7. Para fins de operacionalização das aquisições da Chamada Pública, cada Zona corresponderá a uma Ordem de Fornecimento. As zonas foram definidas a partir de critérios geográficos da cidade de Maceió, conforme descrito na tabela abaixo:

ENDEREÇO DAS ESCOLAS		
ZONA 01		
ESCOLA	ENDEREÇO	PONTO DE REFERÊNCIA
ESCOLA MUNICIPAL SILVESTRE PÉRICLES	Praça Dr. Caio de Aguiar Porto Pontal da Barra	Na principal do Pontal- lado esquerdo
C.M.E.I MESTRE MARIO IZALDINO	Rua Senador Arnon de Melo S/N – Pontal da Barra	No final do Pontal, ao lado da Motonáutica
C.M.E.I VICE GOVERNADOR FRANCISCO MELLO – CAIC	Avenida Senador Rui Palmeira, S/N Trapiche da Barra	Vizinho ao Papódromo
ESCOLA MUNICIPAL PROFª CLAUDINETE BATISTA DA SILVA	Rua Ary Pitombo, 290 - Trapiche	Rua em frente ao ginásio do SESI, em direção à praia Uma rua antes do HGE
C.M.E.I MARIA APARECIDA BEZERRA NUNES	Conjunto Residencial dos Pescadores – Rua Ari Pitombo, S/N- Trapiche da Barra Praia do Sobral	Dentro do Conjunto Vila dos Pescadores
ESCOLA MUNICIPAL PROF. ANTÍDIO VIEIRA	Rua Paulo Neto - Trapiche	Rua em frente à Garagem da Auto Viação Veleiro Próximo ao Trapichão
C.M.E.I NOSSA SENHORA DA GUIA	Avenida Siqueira Campos, 24/27 - Prado	Próximo a Escola Antídio Vieira / Próximo ao super giro
C.M.E.I SÃO SEBASTIÃO	Rua Edgar de Góes Monteiro, S/N - Prado	Uma rua antes da pecuária no sentido Centro-Trapiche (Depois da PM, entra à direita)
C.M.E.I SUZANA PALMEIRA	Rua Álvaro Marinho, S/N - Prado	Vizinho à escola São sebastião
ESCOLA MUNICIPAL TEREZA DE JESUS	Rua Sargento Jaime Pantaleão , 75 - Prado	Rua em frente ao Cemitério Nª Srª da Piedade - Prado
ESCOLA MUNICIPAL PIO X	Rua Profa. Maria José Loureiro, 200 - Prado	Duas ruas por trás do cemitério. Rua sem saída
C.M.E.I PADRE SILVESTRE VREDEGOOR	Praça Afrânio Jorge - Prado	Na Praça da Faculdade
CMEI WALTER PITOMBO LARANJEIRAS	Conjunto Joaquim Leão, S/N, Avenida Theobaldo Barbosa s/n, Vergel do Lago – Dique Estrada	Coladinha com a Escola Lindolfo Collor
ESCOLA MUNICIPAL LINDOLFO COLLOR	Conjunto Joaquim Leão, S/N, Avenida Theobaldo Barbosa s/n, Vergel do Lago – Dique Estrada	Nos fundos do prédio da Guarda Municipal
C.M.E.I LINDOLFO COLLOR	Conjunto Joaquim Leão, S/N, Avenida Theobaldo Barbosa s/n, Vergel do Lago – Dique Estrada	Vizinho a Escola Lindolfo Collor / proximo á guarda municipal
ESCOLA MUNICIPAL PROF. DERALDO CAMPOS	Rua Tenente Moisés S. Firmino. S/N - Vergel	No terminal de ônibus do Vergel
ESCOLA MUNICIPAL RUI PALMEIRA	Av. Monte Castelo, S/N - Vergel	Principal do Vergel / em frente a casa dos pobres
ESCOLA MUNICIPAL NOSSO LAR	Rua Professor Mário Broad - Levada	Prédio do antigo Colégio Élio Lemos.
ESCOLA MUNICIPAL PROF. RANILSON FRANÇA SOUZA	Rua Prof. Mário Broad , 36 - Levada	Vizinha à escola Nosso Lar
C.M.E.I DOUTOR ANTÔNIO MÁRIO MAFRA	Rua 15 de Março - Levada	Entra na Praça Santo Antônio, no final da rua entra à esquerda, próximo ao Colégio Carvalho



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SEMED
COORDENAÇÃO TÉCNICA DE NUTRIÇÃO E SEGURANÇA ALIMENTAR - CTNSA

C.M.E.I TEREZA DE LISIEUX	Rua 15 de Março – S/N - Levada	Próximo ao Colégio Nosso Lar/ Próximo à escola Mário Mafrá
ESCOLA MUNICIPAL DR JOSÉ BANDEIRA DE MEDEIROS	Rua Humberto Stª Crus, nº 350 - Vergel do Lago	Proximo à praça Padre Cicero
ESCOLA MUNICIPAL ALMEIDA LEITE	Rua Virgílio Guedes – Ponta Grossa	Próximo ao terminal de ônibus da Rua Cabo Reis/ No final da rua dos Timbiras
ESCOLA MUNICIPAL NOSSA SENHORA APARECIDA	Rua professora maria José Loureiro lima, nº 200	Prado Próximo ao cemitério Nossa Senhora da Piedade
C.M.E.I PROFESSORA SÔNIA MARIA CAVALCANTE	Rua General Hermes-s/n Cambona	Ao lado da Secretaria Municipal de Educação de Maceió- SEMED
C.M.E.I Mª DE LOURDES VIEIRA	Praça Gonçalves Ledo, S/N - Farol	Subindo a ladeira do Brito, dentro da praça / parque golçalves Ledo
ESCOLA MUNICIPAL HIGINO BELO	Avenida Santa Rita de Cássia – S/N - Farol	Rua da Igreja Santa Rita Próxima à Praça do Centenário
C.M.E.I JOÃO BATISTA MASCARENHAS DE MORAIS	Praça Osório Gato, S/N - Pitanguinha	Vizinha à Igreja Católica Próxima ao posto de Saúde
ESCOLA MUNICIPAL PROF. MANOEL COELHO NETO	Rua Manoel Florentino da Silva, 190 - Farol	Fica na Vila Saem, antiga Associação de Moradores-AMOSA, Vizinho à Igreja Católica
ESCOLA MUNICIPAL DOUTOR JOSÉ CARNEIRO	Avenida Bernardes Lopes, S/N - Farol	Por trás da Casa Vieira
ESCOLA MUNICIPAL MAJOR BONIFÁCIO DA SILVEIRA	Avenida Jornalista José Batista dos Santos , 277 - Gruta	Proximo ao Terminal de ônibus da Rotary
ESCOLA MUNICIPAL DOUTOR POMPEU SARMENTO	Avenida Muniz Falcão – S/N – Barro Duro	Em frente à Faculdade UMJ (antiga FAT)
ESCOLA MUNICIPAL MONSENHOR ANTONIO ASSUNÇÃO	Loteamento Santa Terezinha – Quadra A LOT 04 - Serraria	Entrando no Conj. José Tenório, no final dos prédios, 1ª rua à Esquerda
ESCOLA MUNICIPAL JOSÉ CORREIA COSTA	Rua Lourival de Aguiar Pessoa, S/N - Serraria	Próximo ao Campo Arena
ESCOLA MUNICIPAL LUIZA OLIVEIRA SURUAGY	Rua Padre Cicero- S/N, Ouro Preto	Em frente ao Conjunto do PAR
CMEI LUIZ CALHEIROS JÚNIOR	Rua Lourival de Aguiar Pessoa, S/N - Serraria	Próximo a Escola José Correia Costa
ZONA 02		
ESCOLA MUNICIPAL CESAR AUGUSTO DE OLIVEIRA	Rua Boa Esperança, S/N – Santos Dumont	Após a escola do Carimbão
ESCOLA MUNICIPAL MANOEL PEDRO DOS SANTOS	Av. Corinto da Paz, Loteamento 17 - Conjunto Santos Dumont	A escola fica em frente à Praça do Colégio do Carimbão
ESCOLA MUNICIPAL MARIA CARMELITA CARDOSO GAMA-CAIC	Cidade Universitária (UFAL), Km 14 BR 104 - Tabuleiro	Dentro da UFAL, lado esquerdo
CMEI MARTHA CÉLIA BERNARDES	Rua Dr. Juracy Pereira S/N. Conjunto Santa Maria.	Saída do Conjunto Eustáquio Gomes cruzamento da BR 104. Ecoponto Santa Maria. Entrando na rua do Acessórios Mineirão.
ESCOLA MUNICIPAL PROF. CORINTHO CAMPELO	Conjunto INOCOOP Rua A – 5, S/N Cidade Universitária	Entra na delegacia e no final da rua entra a esquerda, próximo ao terminal de ônibus do Eustáquio Gomes
ESCOLA MUNICIPAL GASTONE LÚCIA DE CARVALHO BELTRÃO	Conjunto Residencial Jardim Royal II, S/N- Cidade Universitária	Próximo à segunda Caixa D'água / Fica na praça central do Jardim Royal
C.M.E.I ANA CAROLINA GALINDO FORTES FERREIRA SANTIAGO	Loteamento Novo Jardim, S/N- Conjunto Eustáquio Gomes de Melo Cidade Universitária	Fica no Conjunto Novo Jardim Depois da UFAL, entrando na avenida principal do Eustáquio Gomes
ESCOLA MUNICIPAL DR. DENISSON MENEZES	Rua Arthur Ramos, Quadra 09, S/N - Conjunto Dênisson Menezes Cidade Universitária	Por trás do Complexo Penitenciário/ Por trás da UFAL
ESCOLA MUNICIPAL LUIS PEDRO DA SILVA IV	Residencial Gama Lins Cidade Universitária	Após a UFAL (por trás)
ESCOLA MUNICIPAL PROFª HÉVIA VALÉRIA MAIA AMORIM	Avenida Dr. José Hailton dos Santos, S/N Conjunto Village Campestre I	Fica na avenida principal do Village I, próximo à empresa de água mineral Solara
C.M.E.I GRACILIANO RAMOS	Avenida Dr. José Hailton dos Santos, S/N Conjunto Village Campestre I	Fica na avenida principal do Village I, próximo à empresa de água mineral Solara
C.M.E.I FULVIA DE BARROS MOTT ROSEMBERG	Av. Alice Karoline, S/N- Village Campestre/ Tabuleiro dos Martins	Ao lado da Vila Olímpica
ESCOLA MUNICIPAL YEDA OLIVEIRA	Av. José Camelo de Freitas, 476 - Graciliano Ramos	Antiga Escola Ribeiro Marques.
ESCOLA MUNICIPAL PROFª SILVIA CELINA NUNES LIMA	Rua Benedito Loureiro, nº 2001 Village Campestre II Cidade Universitária	Fica após a feirinha do Village II (Depois da feirinha)
ESCOLA MUNICIPAL Mª DE LOURDES DE MELO PIMENTEL	Rua Padre Cicero, Village Campestre II – Cidade Universitária	Ao lado da feirinha do Village II
C.M.E.I MONSENHOR LUÍS BARBOSA	Rua Gabino Besouro, S/N – Vilage Campestre II -Tabuleiro do Martins	No final da rua de barro, vizinho ao conjunto residencial de apartamento/ Fica no final do Village II, próximo ao canavial
ESCOLA MUNICIPAL CICERO DUÉ DA SILVA	Avenida Menino Marcelo, 1391 – Tabuleiro dos Martins Cidade Universitária	Em frente à entrada do Distrito Industrial, indo pela Via expressa/ Dentro do conjunto Tabuleiro do Martins
C.M.E.I CASA DA AMIZADE	Avenida Santana, Nº 300 – Tabuleiro dos Martins	Rua principal do Cleto Marques. Rua da Transpal e SMTT. Fica ao lado da Delegacia
C.M.E.I HERMÉ MIRANDA	Rua João Monteiro, Nº 316 – Tabuleiro do Martins (Tabuleiro Novo)	Indo pela avenida Durval de Góes Monteiro, depois da Transpal, à direita
ESCOLA MUNICIPAL PROFª NATALINA COSTA CAVALCANTE	Rua Rotary, S/N - Tabuleiro do Martins	Na feirinha do Cleto, entrar na rua em frente ao supermercado LÍDER.



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SEMED
COORDENAÇÃO TÉCNICA DE NUTRIÇÃO E SEGURANÇA ALIMENTAR - CTNSA

ESCOLA MUNICIPAL DOUTOR JOSÉ HAROLDO DA COSTA	Conjunto Salvador Lira, S/N – Tabuleiro dos Martins	Próximo ao campo Marituba e ao Posto de Saúde José Pimentel Amorim
ESCOLA MUNICIPAL PROFª DONIZETE CALHEIROS	Rua José Hermes Damasceno (antiga Av. Uberaba), S/N – Santa Lúcia	Rua do Aeroclub
C.M.E.I JORGE DE LIMA	Av. Belmiro Amorim, Nº 750 – Santa Lúcia	Na avenida principal do Santa Lúcia, próxima à curva do Cambucy
ESCOLA MUNICIPAL JAIME AMORIM MIRANDA	Av. Belmiro Amorim, Nº 760 – Santa Lúcia	Na avenida principal da Santa Lúcia Próxima à Igreja N. Srª das Dores Em frente a Escola Jaime de Altavila
ESCOLA MUNICIPAL PROFª MARIZETTE CORREIA	Avenida Menino Marcelo , loteamento Casa Forte, Quadra A, Lote 8 - Serraria	Na via Expressa, em frente à churrascaria Carro de Boi
CMEI DULCINETE BARROS	Loteamento casa forte Antares - Antares	Na via Expressa, em frente à churrascaria Carro de Boi
ESCOLA MUNICIPAL CECILIA PONTES CARNAÚBA	Avenida Gilberto Soares Pinto – 763 – Antares I	Por trás da ADEFIN (antiga Adefal)
CMEI JOSÉ ORLANDO CAJÉ	Conjunto residencial Maceió 01 - rua Projetada , s/ Nº	Cidade Universitária. Próximo a Associação dos Moradores
ESCOLA MUNICIPAL DRª NISE DA SILVEIRA	Loteamento Terra de Antares, S/N - Antares	Entra ao lado do Hiper Bompreço Próximo ao Posto Jacutinga
ZONA 03		
ESCOLA MUNICIPAL PADRE BRANDÃO LIMA	Av. Antônio Lisboa de Amorim, 100- Benedito Bentes	UNIT do Benedito Bentes
C.M.E.I MARIA SALETE DA SILVA	Av. Antonio Lisboa de Amorim- S/N- Benedito Bentes	Próximo ao condomínio Recanto das Estrelas e a fábrica da Coca Cola. Na rua da Panificação Flor do Bairro
C.M.E.I PROFESSORA MARIA JOSÉ DE OLIVEIRA	Loteamento Recanto dos Contos, Av. Tancredo Neves S/N – Benedito Bentes	Próximo a UPA do Benedito Bentes
C.M.E.I JOSÉ Mª DE MELO	Avenida Belo Horizonte, S/N Benedito Bentes	Caic/ Benedito Bentes na entrada do Benedito Bentes II
ESCOLA MUNICIPAL ELMA MARQUES CURTI	Avenida Benedito Bentes, 671 Conjunto Benedito Bentes II	Em frente à Casa Lotérica. Próximo à feirinha/ Próximo a farmácia do trabalhador
ESCOLA MUNICIPAL FREI DAMIÃO	Avenida Mundaú, 120 – Benedito Bentes II	Ao lado do Posto de Saúde do Conjunto Frei Damião/ na Av. principal do CJ Frei Damião
ESCOLA MUNICIPAL PROF. PETRÔNIO VIANA	Conjunto Carminha, S/N Conjunto Benedito Bentes II -	Perto do Posto de Saúde e da Base Militar O Conjunto Carminha fica após o Conjunto Frei Damião
C.M.E.I. JOSÉ MADLTON VITOR DA SILVA	Lot. Bela Vista II, S/N- Conj. Benedito Bentes II	Vizinho ao Posto de Saúde. Antes da entrada do conjunto Cidade Sorriso I.
ESCOLA MUNICIPAL SANTO ANTÔNIO	Av. Cachoeira do Meirim/ Lira, S/N- Benedito Bentes	Zona Rural, terras da antiga usina cachoeira do meirim
C.M.E.I PROFª MARIA IVONE SANTOS DE OLIVEIRA	Conjunto Residencial Cidade Sorriso I – Benedito Bentes II	Após o Posto de Saúde, antes da entrada do Conjunto Selma Bandeira
C.M.E.I. HELOÍSA MARINHO DE GUSMÃO MEDEIROS	Conjunto Freitas Neto – Av. Moacir Andrade, S/N – Benedito Bentes II	Próximo ao Terminal de ônibus do Conjunto Moacir Andrade
ESCOLA MUNICIPAL SELMA BANDEIRA	Conjunto Selma Bandeira - Benedito Bentes II	Rua principal do conjunto Selma Bandeira/Na praça principal do Conj. Selma Bandeira, ao lado do posto da PM
C.M.E.I PROFª ELZA LIRA	Rua W, Conjunto Selma Bandeira – Benedito Bentes II	Próximo ao Supermercado Asa Branca. Por trás da Escola Selma Bandeira
ESCOLA MUNICIPAL DRª ELIZABETH ANNE DE FARIAS LYRA	Conjunto Luiz Pedro III – Rua Robert Lyra, 4 -Benedito Bentes II	Após o Conjunto Selma Bandeira. No final da pista principal/ Próximo ao Terminal de ônibus/ Fica dentro do Conj. Luis Pedro III
C.M.E.I GOVERNADOR LUIS ABÍLIO DE SOUZA NETO	Rua P, Quadra E S/N – Cidade Sorriso II – Benedito Bentes II	Após o Conjunto Freitas Neto, Vizinho à Caixa D'água e ao CRAS
ESCOLA MUNICIPAL PROF. AURELIO BUARQUE DE HOLANDA FERREIRA	Conjunto Freitas Neto, Rua F, S/N – Benedito Bentes II	Logo após a entrada do Conjunto Selma Bandeira Próximo à Caixa d'água
CMEI SILVANO BARBOSA	Residencial José Aprígio de Melo - Benedito Bentes II	Rua principal do Aprígio Vilela
ESCOLA MUNICIPAL PAULO HENRIQUE COSTA BANDEIRA	Rua Norma Pimentel da Costa nº 11 - Benedito Bentes I	Em frente ao Terminal Integrado de Ônibus do Benedito I
C.M.E.I BRENO AGRA	Avenida Garça Torta, S/N – Benedito Bentes I	Próximo à Escola Estadual Eunice de Lemos Campos, de frente ao Salão Requite da Beleza e Loja Multicoisas
ESCOLA MUNICIPAL MARIA DE FÁTIMA LIRA	Rua A - 45, Nº 134 – Benedito Bentes I	Em frente à rua da Panificação Vitória
ESCOLA MUNICIPAL BENEDITA DA SILVA SANTOS	Avenida Garça Torta, nº 557 Benedito bentes 1	Proximo ao colégio do Estado, Eunice de Lemos Campos. No prºdio do antigo Colégio Brasil.
ESCOLA MUNICIPAL MARIA JOSÉ CLEMENTE	Avenida Pratagy, Nº 327 Quadra A 06 – Benedito Bentes I	No prédio do antigo colégio Miguel Cruz, próximo a loteria
C.M.E.I. PRES. FRANCISCO DE PAULA RODRIGUES ALVES	Av. Cachoeira do Meirim ,S/N – Benedito Bentes I	Vizinho ao 5º Batalhão do Benedito Bentes
ESCOLA MUNICIPAL MARECHAL FLORIANO PEIXOTO	Rua da Igreja, S/N– Ladeira Manoel Lopes dos Santos -Ipioca	No alto da ladeira. Rua da Igreja de N. Srª. do Ó
ESCOLA MUNICIPAL PROFESSORA NEIDE DE FREITAS FRANÇA	Conjunto Otacilio Holanda, S/N - Saúde	A escola fica na avenida principal de Saúde



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SEMED
COORDENAÇÃO TÉCNICA DE NUTRIÇÃO E SEGURANÇA ALIMENTAR - CTNSA

C.M.E.I. BENEVIDES EPAMINONDAS DA SILVA	Av. General Luiz de França Albuquerque, 1585 Riacho Doce	Após a Praça
ZONA 04		
ESCOLA MUNICIPAL OLAVO BILAC	Rua Governador Lamenha Filho, S/N - Feitosa	Rua principal do Feitosa, próximo à garagem da Viação Progresso
ESCOLA MUNICIPAL DOM HELDER CÂMARA	Rua Acre, S/N - Feitosa	Entra na esquina da Farmácia Popular Preço Baixo
ESCOLA MUNICIPAL AUDIVAL AMELIO	Conjunto Luiz Pedro IV, S/N - São Jorge	Final do Conj. Luiz Pedro I
ESCOLA MUNICIPAL PROF. PAULO FREIRE	Avenida José Ayrton Gondim Lamenha, S/N - São Jorge	Em frente ao posto de gasolina REYAUTO Extensão do muro do Residencial Costa Norte
ESCOLA MUNICIPAL PROFª MARILÚCIA MACEDO	Rua Antônio Zeferino dos Santos, Nº20 - Jacintinho	Entrando na rua do antigo Banco do Brasil Por trás da Casa de Custódia
C.M.E.I. PROFª. RUTH BRAGA QUINTELA CAVALCANTE	Rua Jose Reis, S/N - Jacintinho	Principal acesso JAcintinho ao Feitosa
C.M.E.I ROSANE COLLOR	Rua José Reis Campos, S/N - Jacintinho	Próximo ao Posto de Saúde José Araújo, na pista que liga Jacintinho ao Feitosa
ESCOLA MUNICIPAL DOUTOR HENRIQUE EQUELMAN	Conjunto Velho Rui – COHAB, 56 - Jacintinho	Próximo à Drograria Vitória Fica no Centro Social Urbano do Jacintinho
ESCOLA MUNICIPAL ANTÔNIO SEMEÃO LAMENHA LINS	Rua Major José Joaquim Calheiros, S/N - Jacintinho	Próxima à Escola Municipal Kátia Assunção Próximo à feirinha
ESCOLA MUNICIPAL ARNON AFONSO FARIAS DE MELLO	Conjunto José da Silva Peixoto, Rua A, S/N, Quadra 01 - Jacintinho	Av. principal do Conj Jose Peixoto (assim que entra do lado esquerdo)
ESCOLA MUNICIPAL KÁTIA PIMENTEL ASSUNÇÃO	Rua Breno Cansação , nº 788-Jacintinho	Em frente à feirinha, vizinho ao Supermercado Todo Dia
C.M.E.I MARIA LIEGE TAVARES DE ALBUQUERQUE	Rua São José S/N - Jacintinho	Rua em frente do Ginásio Erivaldo Maia
ESCOLA MUNICIPAL DOUTOR BALTAZAR DE MENDONÇA	R. Divisoria, S/N - Jacintinho	Rua ao lado do Supermercado Ponto Certo
ESCOLA MUNICIPAL GERUZA COSTA LIMA	Rua Santa Margarida, nº 222 - Jacintinho	Rua em frente à Panificação Pandoca
ESCOLA MUNICIPAL PROFª EULINA ALENCAR	Rua Coaracy Fonseca , S/N- Jacintinho	Entra na Rua ao lado do CANAL 5
ESCOLA MUNICIPAL PROF LENILTO ALVES SANTOS	Rua Engenheiro Mariano, S/N - Jacintinho	No alto da Ladeira do Óleo
ESCOLA MUNICIPAL JOÃO XXIII	Rua Dr Jose Joaquim Araújo, 57 - Jacintinho	Entra na Rua ao lado do CANAL 5
ESCOLA MUNICIPAL PROFª MARIA JOSÉ CARRASCOSA	Rua Diegues Júnior, 224 - Poço	Em frente ao viaduto (antiga praça Bonfim)
ESCOLA MUNICIPAL ZANELI CALDAS	Praça da Maravilha, 87/93 - Poço	Vizinho ao 2º Centro de Saúde
C.M.E.I. PROFª MARIA DO SOCORRO TAVARES	Rua Carlos de Miranda, 257 - Poço	Rua do Moinho MOTRIZA
ESCOLA MUNICIPAL DOUTOR ORLANDO ARAÚJO	Rua Dr. José Sampaio Luz, S/N – Ponta Verde	Por trás do Supermercado Bompreço da Ponta Verde
ESCOLA MUNICIPAL CICERA LUCIMAR	Avenida Gustavo Paiva, 2559 Mangabeiras	Vizinha a Sococo
ESCOLA MUNICIPAL PEDRO BARBOSA	Rua Arnaldo Braga S/N Cruz das Almas	Apelido: Escola do cuscuz Praça pindorama
ESCOLA MUNICIPAL SAGRADO CORAÇÃO DE JESUS	Praça Vera Cruz - Cruz das Almas	A Escola fica próximo a praia Por trás da igreja Sagrado Coração
ESCOLA MUNICIPAL PADRE PINHO	Rua Quebrangulo, S/N– Cruz das Almas	Por trás do 6º Distrito de Polícia, após o Posto de Gasolina
ESCOLA MUNICIPAL Mª DE LOURDES BEZERRA NUNES	R Dr. Waldemiro Alencar, 100 Mangabeiras	Próximo a escola Padre Pinho
C.M.E.I HERBERT DE SOUZA	Av. General Luiz de França Albuquerque- Rod. AL 101 Norte Jacareca	Vizinho ao posto BR Petrobrás. Fica no antigo prédio da Cobel (Lixão)
ZONA 05		
C.M.E.I LEDA COLLOR DE MELLO	Rua em projeto, Quadra A, S/N, Conjunto Osman Loureiro – Clima Bom	Próximo à fábrica de concreto Redemix/ Próximo a Escola Estadual Maria Salete Gusmão de Araújo
ESCOLA MUNICIPAL ZUMBI DOS PALMARES	Conjunto Rosane Collor, Quadra M S/N - Clima Bom	Próximo ao terminal de ônibus. Vizinho à Subestação da Chesf
ESCOLA MUNICIPAL LUIZ PEDRO DA SILVA II	Rua Drª Nadja França, Nº 32, Conjunto Rosane Collor – Clima Bom	Próximo ao Terminal de ônibus do Rosane Collor. Próximo à Escola Zumbi dos Palmares/ Próximo a panificação Que talento
ESCOLA MUNICIPAL PROFª KYRA MARIA BARROS PAES	Rua Muniz Falcão – S/N – Clima Bom	Entrando na rua da Igreja Universal/ Vizinho ao Posto de Saúde Djalma Loureiro
ESCOLA MUNICIPAL PROFª JAREDE VIANA DE OLIVEIRA	Rua São José, Nº 888 – Clima Bom	Entra na rua ao lado da Casa das Molas/ Próximo a casa do estudante, na rua por tras da Paragominas
C.M.E.I TOBIAS GRANJA	Rua São José, Nº 888 – Clima Bom	Entra na rua ao lado da Casa das Molas, na segunda rua à direita.
ESCOLA MUNICIPAL RADIALISTA EDÉCIO LOPES	Alameda Célia dos Anjos, 6 - Jardim Petrópolis	Antigo Colégio Laércio Rosa
ESCOLA MUNICIPAL OCTÁVIO BRANDÃO	Rua José Lobo de Medeiros, Nº 374 - Tabuleiro dos Martins	Por trás do Mini Pronto Socorro do Tabuleiro Perto da Bomba do Gonzaga
ESCOLA MUNICIPAL DOM ANTONIO BRANDÃO	Rua do Quadro -S/N Tabuleiro dos Martins	Rua em frente à Igreja Católica Santa Luzia do Tabuleiro/ Próximo ao Cartório/Entrando na Bomba de Gonzaga



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SEMED
COORDENAÇÃO TÉCNICA DE NUTRIÇÃO E SEGURANÇA ALIMENTAR - CTNSA

ESCOLA MUNICIPAL PEDRO SURUAGY	Av. Maceió S/N Tabuleiro – Tabuleiro dos Martins	Em frente à Feirinha do Tabuleiro
ESCOLA MUNICIPAL JAIME DE ALTAVILLA	Rua Dilermano Reis, S/N, Loteamento Santa Lúcia – Santa Lucia	Próxima à Igreja N. Srª das Dores Em frente à escola Jaime Amorim Miranda
ESCOLA MUNICIPAL SUZEL DANTAS	Rua Antônio Monteiro de Carvalho, S/N (antiga Rua da Floresta) – Tabuleiro dos Martins	Próxima ao Posto de Saúde Ib Gatto
ESCOLA MUNICIPAL PROFª Mª DE FÁTIMA MELO DOS SANTOS	Av. Maceió, Nº 342 - Tabuleiro do Martins	Próximo ao Maceió Móveis
ESCOLA MUNICIPAL PEDRO CAFÉ	Rua Leonildo Cardoso, S/N – Rio Novo	Próximo à Praça da Estação de trem
C.M.E.I MESTRA VIRGÍNIA	Rua São Luiz, Conjunto Tocantins, “N”, S/N – Rio Novo	Próximo à MAFRIAL
ESCOLA MUNICIPAL JOÃO FEITOSA	Rua São Luiz - Conjunto Tocantins, quadra N, S/N Rio Novo	Próximo à MAFRIAL
ESCOLA MUNICIPAL HERMÍNIO CARDOSO	Rua Barão de Jaraguá – Fernão Velho	Vizinho à Estação Ferroviária
C.M.E.I AGENOR FERNANDES PONTES	Vila Goiabeira, Nº 123 – Fernão Velho	Próximo à estação de trem
ESCOLA MUNICIPAL CLETO MARQUES LUZ	Rua P, S/N - Colina dos Eucaliptos - TABULEIRO DOS MARTINS	Próxima ao Terminal de ônibus do Conjunto Colina dos Eucaliptos
ESCOLA MUNICIPAL LUIZ PEDRO DA SILVA I	Av. Denilma Bulhões, S/N- Jardim Petrópolis	Subindo a ladeira do Parque Municipal Próximo ao Supermercado Flor do Bairro
ESCOLA MUNICIPAL MARCOS SORIANO	Conj. João Sampaio I, Qd. A/26 - Petrópolis Maceió- AL.	Por trás da igreja Batista de Morea, próximo do Makro
ESCOLA MUNICIPAL TRADUTOR JOÃO SAMPAIO	Praça Central, Conjunto João Sampaio - Jardim Petrópolis	Localizada dentro da Praça Central. Vizinho ao Terminal de Ônibus
ESCOLA MUNICIPAL ZILKA DE OLIVEIRA GRAÇA	Rua Jose Gonzaga de Almeida, 276 - Tabuleiro dos Martins	-
ESCOLA MUNICIPAL DOM MIGUEL FENELON CÂMARA	Via principal do Jardim Petrópolis II, Quadra D –26, S/N - Chã da Jaqueira	Fica na via principal da Chã da Jaqueira, em frente a quadra de esportes da Boa Vista.
ESCOLA MUNICIPAL SERGIO LUIZ PESSOA BRAGA	Av. Gov. Lamemha Lins, S/N – Chã da Jaqueira	No final da Chã da Jaqueira. Próximo à Escola estadual João Paulo II
C.M.E.I PROFª MARIA NILDA DOS SANTOS SILVA	Rua Santa Clara, S/N – Chã da Jaqueira-Conjunto Mutirão	Vizinho ao Centro Comunitário/ Próximo ao terminal de ônibus
C.M.E.I VEREADOR BRAGA NETO	Rua Eliete Rolemberg de Figueiredo,163 - Clima Bom	Rua por trás da garagem da Real Alagoas

5.7. As entregas deverão ser realizadas sempre após o recebimento da Ordem de Fornecimento, às terças e quintas-feiras, na primeira e terceira semana de cada mês, ou conforme a necessidade que será acordada pela Coordenação Técnica de Nutrição e Segurança Alimentar com os agricultores familiares, sempre no horário das 7h30 às 17h.

5.8. Caso os dias definidos não sejam dias úteis/letivos, a entrega deverá ocorrer no primeiro dia útil/letivo subsequente. A alteração das datas e horários de entrega somente poderá ser efetuada pelo fiscal do contrato, através de comunicação formal à Contratada.

5.9. O transporte a ser utilizado no fornecimento dos gêneros alimentícios deverá cumprir com as normas regulamentares da Vigilância Sanitária.

5.10. Diante de qualquer intercorrência por ocasião das entregas, a Contratada deverá comunicar imediatamente ao fiscal do contrato, para conhecimento e providências.

5.11. Caso a qualidade dos produtos entregues não corresponda à especificação deste edital, o item em desacordo será devolvido total ou parcialmente à fornecedora, para que esta, no prazo máximo de 24 horas, faça a devida substituição, sem ônus para a SEMED, sob pena de aplicação de multa diária ou rescisão do contrato, a critério da Administração.

6. DOS PRAZOS

6.1. O fornecimento do objeto deste Termo de Referência está previsto para o período letivo de 2024, contados a partir da publicação do resultado da seleção, no Diário Oficial do Município – DOM, podendo ser prorrogado por igual período.

6.2. Estando o objeto dos contratos contemplado no Plano Plurianual – PPA, e considerando o art. 107 da Lei no 14.133/ 21, os prazos de entrega admitem prorrogação, mantidas as demais cláusulas do contrato e assegurada a manutenção de seu equilíbrio econômico-financeiro, desde que ocorra algum dos seguintes motivos abaixo, os quais serão devidamente autuados em processo:



- I – superveniência de fato excepcional ou imprevisível, estranho à vontade das partes, que altere fundamentalmente as condições de execução do contrato;
- III – interrupção da execução do contrato ou diminuição do ritmo de trabalho por ordem e no interesse da Administração.

7. DA HABILITAÇÃO E SELEÇÃO DAS PROPOSTAS

7.1. Conforme o Art. 36 Resolução do CD/FNDE nº 6/2020, para fins de habilitação, obrigatoriamente deverão ser apresentados os seguintes documentos:

7.1.1. ENVELOPE Nº 01 – HABILITAÇÃO DO GRUPO FORMAL

- a) A prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;
- b) O extrato da CAF/ DAP Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 dias;
- c) A prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à certidão conjunta Receita Federal e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS;
- d) Cópia do Estatuto e Ata de posse da atual diretoria da entidade, registrados na Junta Comercial, no caso de **Cooperativas**; ou Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, no caso de **Associações**. Em se tratando de **Empreendimentos Familiares**, deverá ser apresentada cópia do Contrato Social, registrado em Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas;
- e) A declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos cooperados;
- f) A declaração do seu representante legal, de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados;
- g) A prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso, ou seja, quando apresentarem produtos de:
 - I. Origem animal (leite em pó, manteiga, bebida láctea, queijo, frango, ovos) – apresentar documentação comprobatória de Serviço de Inspeção Sanitária, podendo ser municipal (SIM) ou estadual (SIE) ou federal (SIF) ou similares, observadas as respectivas competências;
 - II. Origem vegetal minimamente processado (macaxeira descascada, polpa de jaca verde cozida, desfiada e congelada) – apresentar Alvará Sanitário;
 - III. Fruta (polpas) – apresentar Certificado de registro no MAPA – Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento.
- h) Outros documentos que identifiquem os produtos orgânicos e/ou agroecológicos. São consideradas três formas possíveis de certificação de produtos orgânicos. São elas: Sistemas Participativos de Garantia – SPG, Certificação por Auditoria e Organização de Controle Social – OCS.

7.1.2. ENVELOPE Nº 02 – PROJETO DE VENDA

- a) O Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar será apresentado conforme modelo do Anexo VII da Resolução nº 6/2020 FNDE.
- b) Deverá constar nos Projetos de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar o nome, o CPF e nº da CAF/ DAP Física de cada agricultor familiar fornecedor e o CNPJ e CAF/DAP jurídica da organização produtiva.
- c) A proposta deverá, obrigatoriamente, descrever a caracterização e a quantidade de alimentos a ser fornecida, com preço unitário, observando as condições fixadas neste Termo de Referência.

7.2. Na ausência ou desconformidade de qualquer dos documentos acima citados, fica facultado à SEMED a abertura de prazo para a regularização da documentação.

7.3. Caso não haja o necessário saneamento, o(s) interessado(s) será(ão) inabilitado (s) e os



envelopes de projeto de venda destes proponentes serão devolvidos.

7.4. A relação dos proponentes dos projetos de venda será apresentada em sessão pública e registrada em ata após o término do prazo de apresentação dos projetos. O resultado da seleção será publicado no DOM e no prazo de 05 dias úteis da publicação do resultado o(s) selecionado(s) será(ão) convocado(s) para assinatura do(s) contrato(s).

7.5. O(s) projeto(s) de venda a ser(em) contratado(s) será(ão) selecionado(s) conforme critérios estabelecidos pelo art. 35 da Resolução 6/2020.

8. DO RECEBIMENTO E PAGAMENTO DA AQUISIÇÃO

8.1 Os **preços de aquisição** definidos devem constar no Edital de Chamada Pública, e devem ser os preços pagos ao agricultor familiar, empreendedor familiar rural e/ ou suas organizações pela venda do gênero alimentício.

8.2. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues, observando as condições descritas nos itens 3 e 5, às expensas da Contratada;

8.3. Diante de descumprimento das especificações técnicas, a Contratada terá o prazo máximo de 24 horas para realizar a devida substituição, sem qualquer ônus para a Contratante. Caso não haja o cumprimento do prazo estabelecido, a contratada será notificada e sujeita às penalidades cabíveis, citadas neste edital.

8.4. Os produtos somente serão recebidos se estiverem devidamente embalados, acompanhados do Termo de Recebimento e Aceite;

8.5. Mediante apresentação, por parte do Contratado, de documentos específicos. A Administração terá um prazo de até 15 (quinze) dias úteis para efetuar o pagamento, através de crédito em conta corrente. Considera-se para efeito do prazo, a entrega da documentação;

8.6. Os documentos específicos a que se refere o item 8.4. deverão ser entregues, ao Fiscal do Contrato ou ao seu substituto legal, após cumprimento total do serviço discriminado na Ordem de Fornecimento. Tais documentos são:

a) Nota fiscal de serviço/fatura discriminativa por modalidade de ensino;

b) Ordem(ns) de Fornecimento;

c) Termos de Recebimento e Aceite (por escola);

d) Certidão de regularidade fiscal junto ao FGTS e à Receita Federal.

8.7. A apresentação de Nota Fiscal com incorreções ou desacompanhada da documentação requerida no parágrafo anterior, implicará na sua devolução à Contratada para regularização, devendo o prazo de pagamento ser contado a partir da data de sua reapresentação.

8.8. À Administração se reserva o direito de recusar a efetivação do pagamento se, no ato da atestação do produto fornecido, este estiver em desacordo com as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência.

8.9. A Administração poderá deduzir do montante a pagar os valores correspondentes a multas ou indenizações devidas pela Contratada, nos termos previstos neste Termo de Referência.

9. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

9.1. A CONTRATADA obriga-se a:

9.1.1. Cumprir rigorosamente os termos do Projeto de Venda, ao qual se vincula totalmente, não sendo admitidos cancelamentos ou retificações, quer seja nos preços ou nas condições estabelecidas;

9.1.2. Responder por todo ônus salarial, encargos sociais e legais, impostos e seguros relativamente aos seus empregados;

9.1.3. Responder por qualquer prejuízo que seus empregados ou prepostos venham a causar ao patrimônio da Contratante, ou a terceiros, da ação ou omissão, culposa ou dolosa, procedendo imediatamente aos reparos ou indenizações cabíveis e assumindo o ônus



decorrente;

9.1.4. Comunicar, por escrito, imediatamente, ao Fiscal do Contrato, a impossibilidade de execução de qualquer obrigação contratual, para a adoção das providências cabíveis;

9.1.5. Realizar as entregas em estrita observância às regras contidas na Portaria SVS/MS nº 326/97 e Resoluções RDC nº 216/2004 e 275/2002 da ANVISA;

9.1.6. Efetuar, de imediato, o afastamento de qualquer funcionário das dependências do CONTRATANTE, cuja atuação, permanência ou comportamento sejam inconvenientes ou insatisfatórios ao bom andamento dos serviços;

9.1.7. Arcar com a responsabilidade civil por todos e quaisquer danos materiais e morais causados pela ação ou omissão de seus empregados ou representantes, dolosa ou culposamente, à Secretaria Municipal de Educação - SEMED ou a terceiros;

9.1.8. Manter, durante todo o período de execução contratual, as mesmas condições de habilitação exigidas neste Termo de Referência, na forma do Art. 92, inciso XVI da Lei Federal no 14.133/21.

10. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

10.1. A CONTRATANTE obriga-se a:

10.1.1. Lavrar termo contratual;

10.1.2. Entregar Ordens de Fornecimento de gêneros alimentícios por modalidade de ensino;

10.1.3. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;

10.1.4. Exercer o acompanhamento e a fiscalização do contrato, por servidor especialmente designado;

10.1.5. Atestar a execução do objeto deste edital por agente indicado acima;

10.1.6. Proporcionar todas as facilidades indispensáveis à boa execução do objeto deste Termo, inclusive permitir o livre acesso dos responsáveis da CONTRATADA às dependências da CONTRATANTE, desde que devidamente identificados;

10.1.7. Efetuar o pagamento à CONTRATADA de acordo com as condições de preço e prazos estabelecidos neste instrumento;

10.1.8. Aplicar as penalidades por descumprimento de contrato.

11. FISCALIZAÇÃO

11.1. A execução das obrigações contratuais, integrantes desta Chamada Pública, será fiscalizada pelo FISCAL DO CONTRATO, com autoridade para exercer, como representante da Administração da SEMED, toda e qualquer ação de orientação geral, acompanhamento e fiscalização da execução contratual;

11.2. O Fiscal do Contrato será nomeado pela Autoridade Competente e este tem como atribuições:

11.2.1. Fiscalizar a execução do Contrato, objetivando garantir a qualidade desejada;

11.2.2. Gerenciar as rotinas de recebimentos dos gêneros com a efetiva atuação dos agentes de cada unidade escolar;

11.2.3. Acompanhar e atestar o recebimento dos produtos, indicando as ocorrências de qualquer incidente;

11.2.4. Solicitar realização, sempre que julgar necessário, de testes microbiológicos dos alimentos entregues;

11.2.5. Solicitar à Autoridade Competente aplicação de penalidades, por descumprimento de cláusula contratual;

11.2.6. Solicitar à contratada e seus prepostos, ou obter da Administração, tempestivamente,



todas as providências necessárias ao bom andamento do Contrato;

11.2.7. Comunicar ao representante do fornecedor sobre o descumprimento de cláusula contratual;

11.2.8. Receber da CONTRATADA documentos específicos, os quais são requisitos para pagamento dos serviços;

11.2.9. Atestar e encaminhar notas fiscais ao setor competente, para autorizar pagamentos;

11.2.10. A ação da fiscalização não exonera a CONTRATADA de suas responsabilidades contratuais.

12. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

12.1. Na eventual inexecução total ou parcial do objeto deste Termo, a CONTRATANTE poderá, garantida a prévia defesa do CONTRATADO no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados da sua notificação, aplicar à Contratada as seguintes sanções:

12.1.1. ADVERTÊNCIA – Sempre que forem observadas irregularidades de pequena monta para os quais tenha concorrido;

12.1.2. MULTA de:

a) 0,25% (zero vírgula vinte e cinco por cento) ao dia sobre o valor contratado em caso de atraso na execução dos serviços, limitada a incidência a 15 (quinze) dias.

b) 10% (dez por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de atraso na execução do objeto, por período superior ao previsto na alínea “a”, ou de inexecução parcial da obrigação assumida.

c) 15% (quinze por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de inexecução total da obrigação assumida.

Parágrafo único – Após o décimo quinto dia e a critério da Administração, no caso de execução com atraso, poderá ocorrer a não-aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença.

12.1.3. SUSPENSÃO/IMPEDIMENTO TEMPORÁRIO – de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração (Contratante), por prazo não superior a 05 (cinco) anos.

12.1.4. IMPEDIMENTO DE LICITAR/CONTRATAR – Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no item anterior.

12.2. As sanções de advertência, suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com a Administração do Contratante, e impedimento para licitar e contratar com a Administração Pública poderão ser aplicadas à Contratada juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

12.3. A contratante aplicará as penalidades previstas neste contrato, sem prejuízo das responsabilidades penal e civil.

12.4. Os prazos de adimplemento das obrigações contratadas admitem prorrogação, devendo a solicitação dilatória, ser sempre por escrito, fundamentada e instruída com os documentos necessários à comprovação das alegações, ser recebida tempestiva ao fato que ensejá-la, sendo considerados injustificados os atrasos não precedidos da competente prorrogação;

12.5. A aplicação das penalidades será precedida da concessão da oportunidade de ampla defesa por parte da Contratante, na forma da lei.



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SEMED
COORDENAÇÃO TÉCNICA DE NUTRIÇÃO E SEGURANÇA ALIMENTAR - CTNSA

13. GENERALIDADES

13.1. Dados da SEMED – Secretaria Municipal de Educação: CNPJ: 19.406.627/0001-75; UASG: 080022.

13.2. Ao contrato poderá ser acrescido ou diminuído o objeto do fornecimento dentro dos limites estabelecidos no Art. 124 da lei 14.133/ 21.

Maceió, 02 de fevereiro de 2024.

ANA DENISE GOUVÊA MOREIRA COTRIM
ANA DENISE GOUVÊA MOREIRA COTRIM
COORDENADORA TÉCNICA DE NUTRIÇÃO
E SEGURANÇA ALIMENTAR
MATRÍCULA: 928536-9

ANA DENISE GOUVÊA MOREIRA COTRIM
Coordenadora da Coordenação Técnica de Nutrição e Segurança Alimentar
Matrícula: 928536-9

De acordo,

Josirlene Soares Pereira de Mello Feitosa
Secretária Municipal de Educação