



**GOVERNO DO ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE**  
**SECRETARIA DE ESTADO EDUCAÇÃO E DA CULTURA**  
**SUBCOORDENADORIA DE ASSISTÊNCIA AO EDUCANDO – SUASE**  
**DIRETORIA REGIONAL DE EDUCAÇÃO – 1ª DIREC/SEEC**  
**TERMO DE REFERENCIA Nº 001/ 2017**

**1. OBJETO:**

**1.1** Este termo de referência tem por objeto a aquisição de gêneros alimentícios para alimentação dos alunos matriculados nas escolas da rede estadual de ensino do Estado do Rio Grande do Norte, da jurisdição da Diretoria Regional de Educação da **1ª DIREC** conforme especificações constantes neste termo de referência.

**2. DA JUSTIFICATIVA:**

O Programa de Alimentação Escolar da Rede Estadual de Ensino do Rio Grande do Norte funciona de forma descentralizada, ou seja, os recursos para aquisição dos gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar são repassados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento Escolar – FNDE à Secretaria de Estado da Educação e da Cultura e esta, por sua vez, repassa os recursos às Unidades Executoras (UEX.), que são as Caixas Escolares das Escolas Estaduais, baseando-se no número de educandos, conforme estabelece a Resolução nº 26/2013. Tendo em vista a Universalização do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) para todos os educandos do ensino básico das escolas circunscritas à **1ª Diretoria Regional de Educação – DIREC (Natal)** e, cumprindo o que preconiza a resolução CD/ FNDE nº 26/2013 no seu artigo 2º, solicitamos a autorização para realizar o procedimento. Face ao exposto, ressaltamos a necessidade urgente da abertura de processo licitatório, para atender as **143 (cento e quarenta e três)** escolas Estaduais dos 4 (quatro) municípios que integram a 1ª DIREC.

**3. DA PARTICIPAÇÃO:**

**3.1** Participarão deste processo todas as escolas da circunscrição da **1ª DIREC (Natal)**, que é constituída pelos municípios de Extremoz, Macaíba, Natal e São Gonçalo do Amarante, **totalizando 143 (cento e quarenta e três)** escolas nesta DIREC, conforme detalhamento em anexo.

#### **4. DA VIGÊNCIA:**

**4.1** As empresas ganhadoras do processo de licitação dos gêneros alimentícios para Alimentação Escolar do Estado do Rio Grande do Norte, ficarão responsáveis pelo abastecimento das Escolas conforme planejamento, elaborado pelos gestores das mesmas, com as respectivas especificações dos gêneros, quantitativo e cronogramas de entrega.

O prazo da vigência poderá ser de até 12 (doze) meses, contado a partir da data da publicação da respectiva ata de registro de preço, computados neste prazo as eventuais prorrogações de acordo com o Art. 20 do Decreto Estadual nº 21.008/2009. **O contrato terá validade a partir de sua assinatura, adstrita à vigência dos respectivos créditos orçamentários de acordo com o disposto no art. 57 da Lei nº 8.666/93.**

#### **5. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE:**

**5.1** Prestar as informações e esclarecimentos atinentes ao objeto deste termo de referência, que venham ser solicitados pela empresa a ser contratada.

**5.2** Impedir que terceiros, sem autorização, forneçam os gêneros alimentícios;

**5.3** Fiscalizar e supervisionar a qualidade dos produtos fornecidos quanto à qualidade e quantidade solicitada, anotando e registrando todas as ocorrências, determinando o que for necessário à regularização das falhas observadas.

**5.4** Conferir os produtos no ato do recebimento. A **unidade de ensino deverá** devolver qualquer produto fornecido divergente das especificações e solicitar expressamente sua substituição, devendo o fornecedor garantir a substituição num prazo máximo de **48 (quarenta e oito) horas**, independentemente da aplicação das sanções cabíveis. Essa norma também é válida para produtos cuja

não conformidade seja detectada posteriormente à entrega, no momento do uso, por exemplo.

**5.5** Efetuar o pagamento da Nota Fiscal ou Fatura da Contratada.

**5.6** Aplicar à CONTRATADA as penalidades previstas na legislação pertinente, caso se comprove irregularidades através da Diretoria Regional de Alimentação Escolar.

## **6. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:**

**6.1** Fornecer os gêneros alimentícios deste termo de referência, em conformidade com todas as especificações e características consignadas em sua proposta de preços, devendo, todos eles, serem de boa qualidade e de excelente aceitação.

**6.2** As despesas decorrentes do fornecimento dos gêneros alimentícios, e sua posterior devolução, caso seja necessária, serão de inteira responsabilidade da CONTRATADA.

**6.3** As quantidades indicadas para este registro de preço são estimadas e servem como referência, podendo a contratante aumentá-las em até (25%) ou diminuí-las, conforme suas necessidades.

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

**6.5 Fornecer os produtos até 72 horas após a solicitação pela Unidade de Ensino.**

**6.6 A empresa deverá dispor de condições adequadas para o armazenamento e distribuição dos produtos ofertados.**

**6.7** As empresas ganhadoras deverão participar de uma reunião que acontecerá no dia da assinatura das Atas, no local e horário a serem estabelecidos pela Secretaria de Estado da Educação e da Cultura situada no

Centro Administrativo do Estado, BR101, KM 0, Bloco I, Térreo, Lagoa Nova – Natal/RN – CEP 59.064-901, conforme prazo estabelecido no Termo.

## **7. DO PAGAMENTO:**

**7.1** O pagamento ocorrerá conforme a entrega dos gêneros alimentícios objeto desta licitação, devendo a contratada apresentar o faturamento e a documentação de regularidade fiscal da empresa para o atesto da Nota Fiscal.

**7.2** Para execução do pagamento, a contratada deverá fazer acompanhar da Nota Fiscal a DENFOP (Declaração Eletrônica de Nota Fiscal para Órgãos Públicos), instituída pelo Decreto Estadual N° 21033/2009, e alterado pelo Decreto n° 21.087/99, visando controlar a legalidade das despesas públicas relativas à Aquisição gêneros alimentícios do ICMS, através do Programa Compra Legal do Estado do Rio Grande do Norte.

**7.3** Os contribuintes que realizarem operações com gêneros alimentícios ou prestação de serviços sujeitas ao ICMS, destinados a órgãos ou entidades da Administração Pública Estadual ou Municipal, direta ou Indireta, deverão:

a) Contribuinte localizado no Estado: cadastrar como usuário do SIGAT no [www.set.rn.gov.br](http://www.set.rn.gov.br) para obter os dados da *Nota Fiscal*;

b) Contribuinte localizado em outra unidade da federação, deverá se cadastrar previamente na Subcoordenadoria de Informações Econômicas - Fiscais da Secretaria de Estado da Tributação, para obter senha – tel.: (84) 3232.4058 / 4037.

**7.4** As operações realizadas por contribuinte usuário de Nota Fiscal Eletrônica NF-E no padrão nacional serão dispensados da digitação da Nota Fiscal no Sistema de Compra Legal.

**7.5** A CONTRATANTE não aceitará cobrança bancária.

**7.6** O pagamento será creditado em conta corrente da CONTRATADA, através de ordem bancária, contra qualquer Instituição Bancária indicada na proposta,

devendo para isto ficar explicitado o nome do Banco, Agência, localidade e número da conta corrente em que deverá ser efetivado o crédito.

**7.7** Os contribuintes que realizarem operações com gêneros alimentícios ou prestações de serviços sujeitas ao ICMS, destinados a órgãos ou entidades da Administração Pública Estadual deverão cadastrar-se no SIGAT através do sítio: [www.set.rn.gov.br](http://www.set.rn.gov.br).

**7.8** Por ocasião da apresentação da Nota Fiscal/Fatura, a CONTRATADA deverá fazer prova do recolhimento mensal dos Encargos Sociais e previdenciários, quais sejam; INSS, nos termos do art. 31, da Lei nº 8.212, alterada pela Lei nº 9.711, de 20.11.98 e do FGTS.

a) As comprovações serão feitas através das cópias autenticadas das guias de recolhimento, devidamente quitadas, e deverão ser fornecidas à CONTRATANTE, anexadas à Nota Fiscal/Fatura.

b) As comprovações dos recolhimentos dos Encargos Sociais a serem apresentadas deverão corresponder ao período de execução.

**7.9** A não apresentação dos documentos exigidos para o pagamento pela entrega dos gêneros alimentícios, assegura a CONTRATANTE o direito de sustá-lo, bem como os pagamentos seguintes, sem que sobre os valores ocorram multas ou qualquer outro fator de correção.

**7.10** Todos os valores decorrentes do fornecimento destes gêneros, objeto do Contrato, serão recebidos exclusivamente pela CONTRATADA.

**7.11** Os aceites formais para faturamento só poderão ser emitidos pelos servidores da CONTRATANTE, devidamente credenciados.

**7.12** Os valores serão considerados fixos e irreajustáveis.

**7.13** A CONTRATANTE reserva-se o direito de suspender o pagamento se os produtos estiverem em desacordo com as especificações constantes deste termo.

**7.14** Caso a CONTRATADA seja optante pelo Sistema Integrado de Pagamento de Impostos e Contribuições das Microempresas e Empresas de Pequeno Porte - SIMPLES, deverá apresentar, juntamente com a Nota Fiscal, a devida comprovação, a fim de evitar a retenção na fonte dos tributos e contribuições, conforme Legislação em vigor.

## **8. DA AVALIAÇÃO E QUALIFICAÇÃO DAS AMOSTRAS:**

**8.1** A **empresa** classificada para os **itens 1 a 33, 57 e 71 a 75**, constantes neste edital, será convocada pela comissão para **apresentação das amostras até 02 (dois) dias úteis** do final dos lances, a ser entregue no endereço da **1ª DIREC**, BR 101, S/N, Centro Administrativo-SEEC, Bloco 1, 1º andar, **para serem analisadas, afim de que seja elaborado o parecer técnico da equipe de Nutricionistas, conforme Resolução CD/ FNDE nº 26/ 2013 – FNDE.**

**8.2** As amostras serão submetidas á análise sensorial para avaliação das características organolépticas.

**8.3** Para efeito da análise sensorial serão considerados os seguintes aspectos: cor, sabor, aroma e consistência, além do rendimento, embalagem e informe nutricional dos itens descritos no subitem 8.1 deste Termo.

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

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

**8.6** Em caso de Reprovação da amostra, a empresa classificada em 2º lugar, será automaticamente convocada para apresentar a amostra, conforme subitem 8.1 deste Termo e assim sucessivamente.

**8.7** Nos processos licitatórios subsequentes das demais DIRECs, as empresas ficam isentas de apresentar amostra das marcas que já tenham sido aprovadas na análise de amostras realizada pela equipe técnica de Nutricionista da SEEC, apresentando apenas as amostras das marcas que ainda não tenham sido analisadas e apreciadas.

## **9. INFORMAÇÕES ADICIONAIS**

**9.1** Das condições de fornecimento:

**9.1.1** Os gêneros alimentícios objeto desta licitação, deverão ser transportados em containers apropriados, constituídos de material atóxico, de fácil limpeza e desinfecção, devidamente higienizados e sanitizados, condição indispensável para o recebimento do produto.

**9.1.2** O veículo de transporte de alimentos deve ser mantido em perfeito estado de conservação e higiene. O transporte deve impedir a contaminação e a deterioração dos produtos, garantindo assim a integridade e qualidade dos mesmos.

**9.1.3** Fica vedado o transporte de alimentos e substâncias estranhas que possam contaminá-los ou corrompê-los em um mesmo compartimento do veículo, em especial de produtos com qualquer grau de potencial tóxico.

**9.1.4** Nenhum alimento deve ser transportado em contato direto com o piso do veículo.

**9.1.5** Os materiais utilizados para proteção e fixação da carga (cordas, encerados, plásticos e outros) devem estar íntegros, em bom estado de conservação, não devendo constituir fonte de contaminação ou dano para o produto.

**9.1.6** Não é permitido transportar alimentos conjuntamente com pessoas e animais.

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

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

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

**9.1.10** Os veículos de transporte que necessitem controle de temperatura devem ser providos permanentemente de termômetros calibrados e de fácil leitura.

**9.1.11** O transporte para frios, defumados, carnes, aves, pescados, derivados do leite, deve ser em veículo fechado, isotérmico e refrigerado. Os alimentos congelados não deverão apresentar qualquer sinal de descongelamento.

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

- Refrigerado: de 4 a 6°C, com tolerância até 7°C;
- Resfriado: de 6 a 10°C;
- Congelado: de -18 a -15°C, com tolerância até -12°C.

**9.1.13** As carnes bovinas, tipo moída, acém, músculo, fígado, assim como peito, coxa e sobrecoxa de frango e filé de merluza deverão ser entregues congelados. A carne bovina, tipo carne de sol, deverá ser entregue resfriada, sendo acondicionadas em caixas térmicas quando da entrega.

**9.1.14** As polpas deverão ser entregues congeladas e deverão apresentar em sua embalagem o número de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA.



**9.1.15** O transporte aberto para hortifrutigranjeiros deve ser constituído por material não tóxico, com fácil limpeza, e desinfecção, conforme normas vigentes para hortifrutigranjeiros, podendo ser constituído de proteção.

**9.1.16** Os ovos devem estar em caixas de papelão, em embalagem de 30 (trinta) unidades, protegidos por bandejas, apresentando a casca íntegra, sem rachadura e sem resíduos que indiquem a falta de higiene do fornecedor.

**9.1.17** O transporte fechado à temperatura ambiente para os demais grupos de alimentos deve garantir a imobilidade dos recipientes para assegurar a integridade dos produtos.

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

**9.1.19** Os produtos ditos como não perecíveis, devem ter prazo de validade de no mínimo 06 (seis) meses a contar da data da entrega.

**9.1.20** Os produtos de origem animal devem apresentar o selo do Serviço Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (**SEIPOA**) ou do Serviço de Inspeção Federal (**S.I.F.**), e estarem adequados conforme a legislação vigente.

**9.1.21** A carne bovina moída deve estar adequada conforme a instrução normativa 83/2003 do M.A.P.A. em embalagens de 1 Kg, devendo ser congelada.

**9.1.22** O achocolatado deverá ser entregue em embalagem de 400 gramas.

**9.1.23** A aveia deverá ser entregue em embalagem de 200 gramas.

**9.1.24** O café deverá ser entregue em embalagem de 250 gramas.

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

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

**9.1.27** A manteiga deverá ser entregue em embalagens 500 gramas.

**9.1.28** O pão deverá ser transportado em veículo fechado à temperatura ambiente e deve ser entregue em embalagens plásticas atóxicas. Acima de 100 (cem) unidades o transporte deverá acontecer em engradados, subdividindo o quantitativo para que não haja danos à forma física do produto. O pão tipo francês deve pesar 50 (cinquenta) gramas a unidade e estará sujeito a análise para confirmação da gramatura exigida na especificação. O pão tipo cachorro quente deve pesar 50 (cinquenta) gramas e deverá ser embalado em saco plástico atóxico íntegro e fechado, contendo 10 unidades por embalagem.

**9.2 O licitante deverá informar em sua proposta o e-mail e telefone fixo atualizados do responsável pelo fornecimento dos produtos.**

**9.3 Periodicidade das entregas dos gêneros:**

**9.3.1 Não Perecíveis – Mensal**

**9.3.2 Frutas – Semanal**

**9.3.3 Polpa de frutas – Quinzenal ou mensal**

**9.3.4 Legumes/ Temperos – Semanal**

**9.3.5 Pães, Ovos, Queijo, Charque – Quinzenal**

**9.3.6 Carnes – Quinzenal ou mensal**

**9.4** O quantitativo do item 20 da planilha de especificação, trata-se de uma estimativa, uma vez que faz parte dos cardápios para necessidades específicas e só poderá ser adquirido mediante autorização escrita e assinada pela Nutricionista do PNAE/SEEC-RN a qual deverá ser entregue ao Diretor das escolas.

**9.5** O Diretor da escola apresentará a autorização descrita no subitem anterior ao fornecedor no momento da entrega dos gêneros alimentícios.

## **10. DAS INFRAÇÕES E DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

**10.1** Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 8.666, de 1993, da Lei nº 10.520, de 2002, do Decreto nº 3.555, de 2000, e do Decreto nº 5.450, de 2005, a Contratada que, no decorrer da contratação:

**10.1.1** Inexecução total ou parcialmente o contrato;

**10.1.2** Apresentar documentação falsa;

**10.1.3** Comportar-se de modo inidôneo;

**10.1.4** Cometer fraude fiscal;

**10.1.5** Descumprir qualquer dos deveres elencados no Edital ou no Contrato.

**10.2** A Contratada que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem acima ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

**a.** Advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação;

**b.** Multa:

**c. 1.** Moratória de até **0,5% (meio por cento)** por dia de atraso injustificado sobre o valor da contratação, até o limite de **20 (vinte)** dias;

**b. 2.** Compensatória de até **10% (dez por cento)** sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total ou parcial da obrigação assumida, podendo ser cumulada coma multa moratória, desde que o valor cumulado das penalidades não supere o valor total do contrato.

**d.** Suspensão de licitar e impedimento de contratar com a **Setor de Compras do Estado do Rio Grande do Norte**, pelo prazo de até dois anos;

**c.1.** Tal penalidade pode implicar suspensão de licitar e impedimento de contratar com qualquer órgão ou entidade da Administração Pública, seja na esfera federal, estadual, do Distrito Federal ou municipal conforme Parecer nº88/2011/DECOR/CGU/AGU e Nota nº 205/2011/DECOR/CGU/AGU e Acórdãos nº2.218/2011 nº3.858/2011, da 1ª Câmara do TCU.

**e.** Impedimento de licitar e contratar com a União e descredenciamento no SIAF pelo prazo de até cinco anos;

**e.** Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Administração pelos prejuízos causados;

**10.2.1** A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.

**10.3** Também ficam sujeitas às penalidades de suspensão de licitar e impedimento de contratar e de declaração de inidoneidade, previstas no subitem anterior, as empresas ou profissionais que, em razão do contrato decorrente desta licitação:

**10.3.1** Tenham sofrido condenações definitivas por praticarem, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de tributos;

**10.3.2** Tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

**10.3.3** Demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

**10.4** A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente na Lei nº 9.884, de 1999.

**10.5** A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o da no causa do à Administração, observado o princípio da

proporcionalidade.

**10.6** As multas devidas se/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da União, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando foro caso, serão inscritos na Dívida Ativada União e cobrados judicialmente.

**10.6.1** Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 05 (cinco) dias, a contar da data da publicação em Diário Oficial.

**10.7** As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

**10.8** As sanções aqui previstas são independentes entre si, podendo ser aplicadas isoladas ou, no caso das multas, cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis.

**10.9** As infrações e sanções relativas a atos praticados no decorrer da licitação estão previstas no Termo.

## **Referências:**

1. Decreto 30.697, de 29/03/52 – MAPA/DIPOA - Regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.
2. Lei Nº 7.889, de 23/11/89 - Dispõe sobre a inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal, e dá outras providências.
3. Decreto 6871/09 | Decreto nº 6.871, de 4/06/09 - Regulamenta a Lei no 8.918, de 14 de julho de 1994, que dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas.
4. Resolução 216, de 15/09/04 - MS/ANVISA - Regulamento técnico de boas práticas para serviço de alimentação.
5. Resolução RDC 259, de 20/09/02 - MS, ANVISA - Regulamento técnico para rotulagem de alimentos embalados.
6. Portaria CVS 06, de 10/03/99 - Regulamento técnico sobre os parâmetros e critérios para o controle higiênico sanitário em estabelecimentos de alimentos.

7. Portaria CVS 15, de 26/12/02 - Define diretrizes, critérios e procedimentos para a avaliação físico– funcional de projetos de edificações dos estabelecimentos de interesse à saúde para emissão de LTA – Laudo Técnico de Avaliação.
8. Resolução Nº 26, de 17/06/2013 – MEC/FNDE - Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

<b>11. PLANILHA DE ESPECIFICAÇÕES POR UNIDADE, QUANTIDADE E VALOR ESTIMADO</b>
--

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANTIDADE	VALOR ESTIMADO
1	Achocolatado, em pó, vitaminado, embalagem com identificação do produto, peso líquido de 400g e com prazo de validade.	Pacote (400g)	18.170	
2	Açúcar cristal, derivado da sacarose de cana de açúcar, na cor branca, de rápida dissolução.	Kg	49.440	

	Embalagem com identificação do produto, peso líquido de 1 kg e com prazo de validade.			
3	<b>Amido de milho</b> , em pó, tipo maisena. Produto amiláceo, extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matéria terrosa e parasitos, não podendo apresentar-se úmido, fermentado ou rançoso. Produto industrializado, novo, de primeira qualidade, pó fino, na cor branca, com odor e sabor próprio. Acondicionado em embalagem com identificação do produto, peso líquido com 500g e com prazo de validade.	Caixa (500g)	2.080	
4	<b>Arroz parboilizado</b> , classe longo fino, tipo 1, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica, com identificação do produto, peso líquido de 1kg e com prazo de validade.	Kg	194.790	
5	<b>Arroz polido</b> , grão longo, tipo 1, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica, com identificação do produto, peso líquido de 1kg e com prazo de validade.	Kg	33.970	
6	<b>Aveia</b> , em flocos, integral, rica em fibras. Embalagem com identificação do produto, peso líquido de 200g e com prazo de validade.	Caixa (200g)	22.690	
7	<b>Biscoito doce</b> , tipo rosquinha, sabores variados (chocolate, coco e leite), produto industrializado, novo, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica com prazo de validade e peso líquido de 400g.	Pacote (400g)	54.500	
8	<b>Biscoito doce</b> , tipo Maria, produto industrializado, novo, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido de 400g.	Pacote (400g)	54.500	
9	<b>Biscoito salgado</b> , tipo cream cracker, dupla embalagem. Produto industrializado, novo, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido de 400g.	Pacote (400g)	54.500	
10	<b>Café em pó</b> , torrado e moído, embalagem, com prazo de validade e peso líquido de 250g.	Pacote (250g)	3.870	
11	<b>Colorau</b> , em pó, Produto industrializado, novo, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica com peso líquido de 100g e prazo de validade.	Pacote (100g)	66.100	
12	<b>Cominho</b> , em pó, com cheiro, cor e sabor próprio. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, peso líquido de 100g, marca do fabricante e prazo de validade.	Pacote (100g)	13.230	
13	<b>Farinha de mandioca</b> , grupo seca, subgrupo fina, tipo 1, embalagem contendo peso líquido de 1kg, e prazo de validade.	Kg	7.250	
14	<b>Farinha de trigo</b> , tipo 1, com fermento, embalada em sacos transparentes, resistentes, limpos e não violados. Embalagem contendo 1 Kg, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a Portaria 354/96 - Anvisa e Portaria 74/94 do MS/SNVS.	Kg	1.210	
15	<b>Feijão, tipo macassar, tipo 1</b> , constituído de mínimo 90% de grãos na cor característica a variedade correspondente de grãos inteiros, sadios, novos, com umidade permitida de 15%, isento de	Kg	10.830	

	material terroso, sujidades e misturas de outras espécies. Produto com identificação, peso líquido de 1 kg e com prazo de validade.			
16	<b>Feijão, tipo carioquinha, tipo 1</b> , constituído de mínimo 90% de grãos na cor característica a variedade correspondente de grãos inteiros, sadios, novos, com umidade permitida de 15%, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies. Produto com identificação, peso líquido de 1 kg e com prazo de validade.	Kg	10.830	
17	<b>Feijão, tipo preto, tipo 1</b> , constituído de mínimo 90% de grãos na cor característica a variedade correspondente de grãos inteiros, sadios, novos, com umidade permitida de 15%, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies. Produto com identificação, peso líquido de 1 kg e com prazo de validade.	Kg	14.970	
18	<b>Flocão de milho</b> , produto industrializado, novo, de primeira qualidade. Embalagem com identificação do produto, peso líquido de 500g e prazo de validade.	Pacote (500g)	242.020	
19	<b>Leite de coco</b> , produto obtido de leite de coco pasteurizado e homogeneizado, podendo conter conservantes, acidulantes e/ou espessante, garrafa com identificação do produto, peso líquido de 500ml e prazo de validade.	Garrafa (500ml)	8.650	
20	<b>Leite de soja</b> , extrato solúvel, em pó, elaborado a partir de soja desidratada e moída. Acondicionado em embalagem com identificação do produto, com peso líquido de 300g e prazo de validade.	Lata (300g)	1.380	
21	<b>Leite de vaca em pó, integral</b> , embalagem aluminizada, com identificação do produto, peso líquido 200g e prazo de validade.	Pacote (200g)	198.250	
22	<b>Louro</b> , em pó, acondicionado em embalagem plástica com peso líquido de 10g, com identificação do produto e marca do fabricante.	Pacote (10g)	9.490	
23	<b>Macarrão</b> , tipo espaguete, à base de farinha, sem ovos, embalagens de 500g, com data de fabricação e prazo de validade, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitas.	Pacote (500g)	158.790	
24	<b>Manteiga com sal</b> , de primeira qualidade, obtida do creme de leite (nata) padronizado, pasteurizado e maturado, com teor mínimo de 80% de lipídeos, embalagens dados de identificação, data de fabricação e validade, lote, registro do Ministério da Agricultura SIF/ SEIPOA. Embalagem plástica de 500g, resistente, atóxica, com identificação do produto e do fabricante, data de fabricação e de validade e peso líquido.	Embalagem (500g)	3.530	
25	<b>Milho</b> , para o preparo de mungunzá, seco, processado em grãos crus, inteiros, com aspectos, cor, cheiro e sabor próprio, livre de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Acondicionado em saco plástico resistente, com peso líquido de 500g e prazo de validade.	Pacote (500g)	27.560	
26	<b>Óleo comestível vegetal de soja</b> , refinado, sem colesterol. Garrafa com peso líquido de 900ml e prazo de validade.	Garrafa (900ml)	23.860	
27	<b>Orégano desidratado</b> , constituído por folhas de	Pacote	540	



	espécimes vegetais genuínos, sãs, limpas e secas, cor verde pardacentas, cheiro e sabor próprio. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, peso líquido de 100g, marca do fabricante e prazo de validade.	(100g)		
28	<b>Pimenta do reino</b> , em pó, com cheiro, cor e sabor próprio. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, peso líquido de 50g, marca do fabricante e prazo de validade.	Pacote (50g)	26.990	
29	<b>Proteína texturizada de soja</b> , granulada, de cor clara, obtida por processamento tecnológico adequado, a partir de farinha de soja desengordurada, proteína isolada de soja e proteína concentrada de soja, isenta de sujidades, deve apresentar unidade máxima de 8% e proteína em base seca mínima de 50%. Embalagem com identificação do produto, peso líquido de 400g e prazo de validade.	Pacote (400g)	14.210	
30	<b>Proteína texturizada de soja</b> , granulada, de cor escura, obtida por processamento tecnológico adequado, a partir de farinha de soja desengordurada, proteína isolada de soja e proteína concentrada de soja, isenta de sujidades, deve apresentar unidade máxima de 8% e proteína em base seca mínima de 50%. Embalagem com identificação do produto, peso líquido de 400g e prazo de validade.	Pacote (400g)	34.640	
31	<b>Sal</b> , refinado, iodado, com granulação uniforme e cristais brancos, não pegajoso ou empedrado. Embalagem com identificação do produto, contendo 1kg e com prazo de validade.	Kg	8.200	
32	<b>Tempero completo</b> , líquido, <u>sem pimenta</u> , garrafa com peso líquido de 500ml e com prazo de validade.	Garrafa (500ml)	26.990	
33	<b>Vinagre</b> , de álcool, com acidez mínima de 4%, garrafa plástica com 500ml e com prazo de validade.	Garrafa (500ml)	10.450	
34	<b>Abacaxi</b> , de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Unidades com aproximadamente 1,4kg a 1,5kg.	Kg	32.715	
35	<b>Alface</b> , tipo lisa, íntegra, de 1ª qualidade, compacta e firme, com folhas frescas e viçosas, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentam de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica.	Kg	2.255	
36	<b>Alho</b> , bulbo in natura, nacional, de primeira qualidade, compacto e firme, sem lesões de origem, livre de resíduos, tamanho e cor uniforme, bem desenvolvido, isento de sujidade, parasitas e larvas. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem e prazo de validade.	Kg	11.100	
37	<b>Banana</b> , tipo Pacovan apresentação em pencas, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	105.830	
38	<b>Batata doce</b> , de primeira qualidade, bem	Kg	8.895	

	desenvolvida, sem rama, tamanho e coloração uniformes, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem, rachaduras e cortes, danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.			
39	<b>Batata inglesa</b> , lisa, de primeira e boa qualidade, firme e intacta, tamanho e coloração uniformes, graúdas, sem danos físicos e mecânicos (rachaduras e cortes) oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.	Kg	27.450	
40	<b>Beterraba</b> , primeira qualidade, bem desenvolvida, compacta e firme, isenta de enfermidade e sujidade, tamanho e coloração uniformes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.	Kg	3.105	
41	<b>Cebola branca</b> , de primeira qualidade, tamanho médio, opaca e firme, sem lesão de origem física ou mecânica oriunda do manuseio e transporte e isenta de sujidades. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.	Kg	19.180	
42	<b>Cenoura</b> , de primeira qualidade, com cheiro, aspecto e sabor próprios, tamanho uniforme, isenta de sujidades, parasitas, larvas e material terroso, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.	Kg	18.320	
43	<b>Chuchu</b> , de primeira, apresentando grau de maturação intermediária tal que permita suportar a manipulação, com odor agradável e consistência firme, com polpa intacta, coloração e tamanhos uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, bolores ou outros defeitos que possam alterar a sua aparência e qualidade. Livre de materiais terrosos, e de resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas, fisiologicamente desenvolvido, não lenhoso, bem formado, com coloração própria, em perfeitas condições de conservação e maturação. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.	Kg	1.975	
44	<b>Coentro</b> , folhas de cor verde, de primeira qualidade, frescas, aspecto e sabor próprios, isento de sinais de apodrecimento e sujidade de materiais terrosos. Acondicionado em embalagem transparente atóxica com etiqueta de pesagem, com peso médio de 130 gramas.	Kg	2.980	
45	<b>Jerimum de leite</b> , maduro, de boa qualidade, cheiro, aspecto e sabor próprios, tamanho uniforme, isento de enfermidades com ausência de sujidades, parasitas, larvas e material terroso, sem danos físicos e mecânicos.	Kg	4.060	
46	<b>Laranja</b> , tipo pêra, fresca, de primeira qualidade, bem desenvolvida e madura, com tamanho e coloração uniformes, polpa firme e intacta, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem transparente atóxica,	Kg	63.065	

	com etiqueta de pesagem.			
47	<b>Limão</b> , tipo taiti, de primeira qualidade, fresco, bem desenvolvido e maduro, com tamanho e coloração uniformes, polpa firme e intacta, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.	Kg	2.170	
48	<b>Maçã nacional</b> , de primeira qualidade, graúda, tamanho e cor uniformes, desenvolvida e madura, sem danos físicos e químicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.	Kg	40.600	
49	<b>Macaxeira</b> , de primeira qualidade, com cheiro, aspecto e sabor próprios, tamanho uniforme, isenta de sujidades, parasitas, larvas e material terroso, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.	Kg	22.735	
50	<b>Mamão</b> , tipo formosa, de primeira qualidade, bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, tamanho e coloração uniformes, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio de transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.	Kg	46.055	
51	<b>Manga</b> , tipo espada, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.	Kg	9.025	
52	<b>Maracujá</b> , de primeira qualidade, bem desenvolvido e maduro, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, sem danos físicos. Acondicionado em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.	Kg	5.410	
53	<b>Melancia</b> , redonda, bem desenvolvida e madura com polpa firme e intacta, graúda, tamanho e coloração uniforme, de primeira qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas.	Kg	29.415	
54	<b>Melão</b> , tipo japonês, de primeira qualidade, bem desenvolvido e maduro, com tamanho e coloração uniformes, com polpa intacta e firme, acondicionado em caixa de papelão por kg.	Kg	39.285	
55	<b>Pimentão verde</b> , extra a, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica (perfurações e cortes). Acondicionado em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.	Kg	5.905	
56	<b>Tomate</b> , maduro, de boa qualidade, graúdo, com polpa firme e intacta, isento de material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.	Kg	35.130	

57	<b>Bebida láctea</b> , sabor morango, ameixa ou salada de frutas. Acondicionada em saco de polietileno leitoso, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido de 1L, com selo do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF).	L	45.410	
58	<b>Queijo, tipo mussarela</b> , fabricado à base de leite de vaca, de primeira qualidade, fatiado, acondicionado em embalagem atóxica de 1kg, limpa, não violada, resistente. Com etiqueta de identificação do produto, peso, prazo de validade serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou federal (SIF).	Kg	12.970	
59	<b>Carne bovina, tipo acém</b> , congelada, com no máximo 10% de sebo e gordura. Com cor, cheiro e sabor próprios. Acondicionada em embalagem própria de 2 kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF).	Kg	65.400	
60	<b>Carne bovina, moída</b> , dianteira, congelada, com no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Acondicionada em embalagem própria de 1 kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF).	Kg	78.180	
61	<b>Carne bovina, tipo músculo</b> , congelada, com no máximo 10% de sebo e gordura. Com cor, cheiro e sabor próprios. Acondicionada em embalagem própria de 2 kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF).	Kg	41.340	
62	<b>Carne de charque</b> , ponta de agulha, carne bovina sem osso, salgada e seca, com baixo teor de gordura, embalagem a vácuo de 1kg, com selo do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF).	Kg	1.360	
63	<b>Carne bovina, tipo carne de sol</b> , dianteira, resfriada, de consistência firme com cor, cheiro e sabor próprios, acondicionada em embalagem própria de 2 kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF).	Kg	14.100	
64	<b>Coxa e sobrecoxa de frango</b> , de primeira qualidade, congelados. Acondicionados em embalagem própria de 1 kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou	Kg	34.570	

	selo do serviço de inspeção federal (SIF).			
65	<b>Fígado bovino</b> , limpo, congelado, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios. Acondicionado em embalagem própria de 1 kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF).	Kg	7.560	
66	<b>Ovo de galinha</b> , tamanho padrão (médio), de 1ª qualidade, com boa aparência, sem manchas ou fragmento, isento de sujidades, fungos e substâncias tóxicas. Acondicionado em embalagem apropriada (caixa com 30 unidades), com selo do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF).	Caixa c/ 30 und.	14.410	
67	<b>Peito de frango</b> , de primeira qualidade, congelado, acondicionado em embalagem própria de 1kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF).	Kg	100.140	
68	<b>Peixe, tipo filé de merluza</b> , congelado, de primeira qualidade, limpo, sem pele ou escamas, sem espinha, com 180g em média, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), com selo do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF). Acondicionada em embalagem de 1kg e de material transparente atóxico.	Kg	7.560	
69	<b>Pão, tipo cachorro quente</b> , tamanho médio, alongado, superfície lisa, macia, brilhante, com miolo consistente e sedoso. Unidade pesando 50g. Acondicionado em papel adequado ou embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem e prazo de validade.	Kg	22.980	
70	<b>Pão, tipo francês</b> , tamanho médio. Unidade pesando 50g. Acondicionado em papel adequado ou embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem e prazo de validade.	Kg	43.220	
71	<b>Polpa de fruta, sabor acerola</b> , acondicionada em embalagem plástica de 1kg, isenta de contaminação, com identificação do produto, prazo de validade, marca do fabricante e nº de registro no MAPA.	Kg	21.175	
72	<b>Polpa de fruta, sabor cajá</b> , acondicionada em embalagem plástica de 1kg, isenta de contaminação, com identificação do produto, prazo de validade, marca do fabricante e nº de registro no MAPA.	Kg	2.255	
73	<b>Polpa de fruta, sabor caju</b> , acondicionada em embalagem plástica de 1kg, isenta de contaminação,	Kg	4.510	

	com identificação do produto, prazo de validade, marca do fabricante e nº de registro no MAPA.			
<b>74</b>	<b>Polpa de fruta, sabor goiaba</b> , acondicionada em embalagem plástica de 1kg, isenta de contaminação, com identificação do produto, prazo de validade, marca do fabricante e nº de registro no MAPA.	Kg	35.945	
<b>75</b>	<b>Polpa de fruta, sabor manga</b> , acondicionada em embalagem plástica de 1kg, isenta de contaminação, com identificação do produto, prazo de validade, marca do fabricante e nº de registro no MAPA.	Kg	14.365	

OBS.: Os gêneros alimentícios serão Entregues nos Municípios de Extremoz, Macaíba, Natal e São Gonçalo do Amarante.

## 12. DA ENTREGA DOS ITENS

12.1 Os itens deverão ser entregues nas Unidades Escolares da referida DIREC de acordo com os endereços constantes no anexo III.

12.2 O abastecimento das Escolas seguirá um planejamento elaborado pelos gestores das mesmas com respectivos quantitativos e cronograma de entrega.

Natal, 27 de março de 2017.

Watsana Kleiba de Oliveira Franklin  
Subcoordenadora da SUASE



**ANEXO I**  
**QUANTITATIVO TOTAL PREVISTO**

**1ª DIREC - NECESSIDADE DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA IMPLEMENTAÇÃO DO PNAE NAS ESCOLAS DA REDE ESTADUAL DE ENSINO. TOTAL GERAL MUNICÍPIOS: NATAL, EXTREMOZ, MACAÍBA E SÃO GONÇADO DO AMARANTE**

<b>Nº DE ORDEM</b>	<b>GÊNEROS ALIMENTÍCIOS</b>	<b>PER CAPITA (g ou mL)</b>	<b>QUANTIDADE TOTAL</b>	<b>UND</b>
1	ACHOCOLATADO EM PÓ	10	18.170	PACOTE (400g)
2	AÇÚCAR CRISTAL	10	49.440	KG
3	AMIDO DE MILHO	3,0	2.080	CAIXA (500g)
4	ARROZ PARBOILIZADO	30	194.790	KG
5	ARROZ POLIDO	30	33.970	KG
6	AVEIA EM FLOCOS	15	22.690	CAIXA (200g)
7	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA	30	54.500	PACOTE (400g)
8	BISCOITO DOCE TIPO MARIA	30	54.500	PACOTE (400g)
9	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER	30	54.500	PACOTE (400g)
10	CAFÉ EM PÓ	7,0	3.870	PACOTE (250g)
11	COLORAU	0,50	66.100	PACOTE (100g)
12	COMINHO	0,10	13.230	PACOTE (100g)
13	FARINHA DE MANDIOCA	35	7.250	KG
14	FARINHA DE TRIGO	20	1.210	KG
15	FELJÃO MACASSAR	20	10.830	KG
16	FELJÃO CARIOQUINHA	20	10.830	KG
17	FELJÃO PRETO	50	14.970	KG
18	FLOCÃO DE MILHO	35	242.020	PACOTE (500g)
19	LEITE DE COCO	5,0	8.650	GARRAFA (500ml)
20	LEITE DE SOJA	22	1.380	LATA (300g)
21	LEITE DE VACA EM PÓ INTEGRAL	39	198.250	PACOTE (200g)
22	LOURO EM PÓ	0,10	9.490	PACOTE (10g)
23	MACARRÃO ESPAGUETE	70	158.790	PACOTE (500g)
24	MANTEIGA COM SAL	1,0	3.530	EMBALAGEM (500g)
25	MILHO PARA O PREPARO DE MUNGUZÁ	30	27.560	PACOTE (500g)
26	ÓLEO COMESTÍVEL VEGETAL DE SOJA	1,0	23.860	GARRAFA (900ml)
27	ORÉGANO DESIDRATADO	0,10	540	PACOTE (100g)
28	PIMENTA DO REINO	0,10	26.990	PACOTE (50g)
29	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA COR CLARA	5,0	14.210	PACOTE (400g)
30	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA COR ESCURA	5,0	34.640	PACOTE (400g)
31	SAL REFINADO	0,30	8.200	KG
32	TEMPERO COMPLETO	1,0	26.990	GARRAFA (500ml)
33	VINAGRE	1,0	10.450	GARRAFA (500ml)
34	ABACAXI	260	32.715	KG
35	ALFACE LISA	10	2.255	KG
36	ALHO	0,50	11.100	KG
37	BANANA PACOVAN	230	105.830	KG
38	BATATA DOCE	30	8.895	KG
39	BATATA INGLESA	45	27.450	KG
40	BETERRABA	15	3.105	KG

41	CEBOLA BRANCA	2,0	19.180	KG
42	CENOURA	20	18.320	KG
43	CHUCHU	5,0	1.975	KG
44	COENTRO	0,50	2.980	KG
45	JERIMUM DE LEITE	15	4.060	KG
46	LARANJA PÊRA	250	63.065	KG
47	LIMÃO TAITI	1,0	2.170	KG
48	MAÇÃ NACIONAL	100	40.600	KG
49	MACAXEIRA	70	22.735	KG
50	MAMÃO FORMOSA	110	46.055	KG
51	MANGA ESPADA	80	9.025	KG
52	MARACUJÁ	40	5.410	KG
53	MELANCIA	220	29.415	KG
54	MELÃO JAPONÊS	110	39.285	KG
55	PIMENTÃO VERDE	1,0	5.905	KG
56	TOMATE	12	35.130	KG
57	BEBIDA LÁCTEA SABOR MORANGO	150	45.410	L
58	QUEIJO MUSSARELA	15	12.970	KG
59	CARNE BOVINA ACÉM	45	65.400	KG
60	CARNE BOVINA MOÍDA	45	78.180	KG
61	CARNE BOVINA MÚSCULO	45	41.340	KG
62	CARNE DE CHARQUE	5,0	1.360	KG
63	CARNE BOVINA DE SOL	20	14.100	KG
64	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO	40	34.570	KG
65	FÍGADO BOVINO	25	7.560	KG
66	OVO DE GALINHA	25	14.410	CAIXA C/ 30 UND.
67	PEITO DE FRANGO	55	100.140	KG
68	PEIXE, TIPO FILÉ DE MERLUZA	25	7.560	KG
69	PÃO DE CACHORRO QUENTE	50	22.980	KG
70	PÃO FRANCÊS	50	43.220	KG
71	POLPA DE FRUTA, SABOR ACEROLA	40	21.175	KG
72	POLPA DE FRUTA, SABOR CAJÁ	40	2.255	KG
73	POLPA DE FRUTA, SABOR CAJU	40	4.510	KG
74	POLPA DE FRUTA, SABOR GOIABA	50	35.945	KG
75	POLPA DE FRUTA, SABOR MANGA	40	14.365	KG

**ANEXO II**  
**QUANTITATIVOS PREVISTOS POR MUNICÍPIO**



**1ª DIREC - NECESSIDADE DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA IMPLEMENTAÇÃO DO PNAE NAS ESCOLAS DA REDE ESTADUAL DE ENSINO. MUNICÍPIO: NATAL. Nº DE ALUNOS: 59.237**

<b>Nº DE ORDEM</b>	<b>GÊNEROS ALIMENTÍCIOS</b>	<b>PER CAPITA (g ou mL)</b>	<b>QUANTIDADE TOTAL</b>	<b>UND</b>
1	ACHOCOLATADO EM PÓ	10	14.760	PACOTE (400g)
2	AÇÚCAR CRISTAL	10	42.160	KG
3	AMIDO DE MILHO	3,0	1.760	CAIXA (500g)
4	ARROZ PARBOILIZADO	30	166.180	KG
5	ARROZ POLIDO	30	28.900	KG
6	AVEIA EM FLOCOS	15	18.440	CAIXA (200g)
7	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA	30	44.270	PACOTE (400g)
8	BISCOITO DOCE TIPO MARIA	30	44.270	PACOTE (400g)
9	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER	30	44.270	PACOTE (400g)
10	CAFÉ EM PÓ	7,0	3.400	PACOTE (250g)
11	COLORAU	0,50	55.690	PACOTE (100g)
12	COMINHO	0,10	11.140	PACOTE (100g)
13	FARINHA DE MANDIOCA	35	6.480	KG
14	FARINHA DE TRIGO	20	980	KG
15	FELJÃO MACASSAR	20	9.940	KG
16	FELJÃO CARIOQUINHA	20	9.940	KG
17	FELJÃO PRETO	50	13.580	KG
18	FLOCÃO DE MILHO	35	199.200	PACOTE (500g)
19	LEITE DE COCO	5,0	7.120	GARRAFA (500ml)
20	LEITE DE SOJA	22	1.100	LATA (300g)
21	LEITE DE VACA EM PÓ INTEGRAL	39	166.180	PACOTE (200g)
22	LOURO EM PÓ	0,10	8.660	PACOTE (10g)
23	MACARRÃO ESPAGUETE	70	132.490	PACOTE (500g)
24	MANTEIGA COM SAL	1,0	3.000	EMBALAGEM (500g)
25	MILHO PARA O PREPARO DE MUNGUZÁ	30	22.900	PACOTE (500g)
26	ÓLEO COMESTÍVEL VEGETAL DE SOJA	1,0	20.320	GARRAFA (900ml)
27	ORÉGANO DESIDRATADO	0,10	490	PACOTE (100g)
28	PIMENTA DO REINO	0,10	22.760	PACOTE (50g)
29	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA COR CLARA	5,0	11.960	PACOTE (400g)
30	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA COR ESCURA	5,0	29.210	PACOTE (400g)
31	SAL REFINADO	0,30	6.960	KG
32	TEMPERO COMPLETO	1,0	22.760	GARRAFA (500ml)
33	VINAGRE	1,0	8.920	GARRAFA (500ml)
34	ABACAXI	260	30.030	KG
35	ALFACE LISA	10	2.070	KG
36	ALHO	0,50	9.440	KG
37	BANANA PACOVAN	230	90.405	KG
38	BATATA DOCE	30	7.480	KG
39	BATATA INGLESA	45	23.570	KG
40	BETERRABA	15	2.850	KG
41	CEBOLA BRANCA	2,0	16.350	KG
42	CENOURA	20	15.950	KG

43	CHUCHU	5,0	1.805	KG
44	COENTRO	0,50	2.530	KG
45	JERIMUM DE LEITE	15	3.555	KG
46	LARANJA PÊRA	250	54.520	KG
47	LIMÃO TAITI	1,0	1.815	KG
48	MAÇÃ NACIONAL	100	37.280	KG
49	MACAXEIRA	70	18.820	KG
50	MAMÃO FORMOSA	110	39.090	KG
51	MANGA ESPADA	80	8.285	KG
52	MARACUJÁ	40	4.970	KG
53	MELANCIA	220	26.825	KG
54	MELÃO JAPONÊS	110	32.875	KG
55	PIMENTÃO VERDE	1,0	5.000	KG
56	TOMATE	12	30.220	KG
57	BEBIDA LÁCTEA SABOR MORANGO	150	36.890	L
58	QUEIJO MUSSARELA	15	10.670	KG
59	CARNE BOVINA ACÉM	45	55.120	KG
60	CARNE BOVINA MOÍDA	45	65.870	KG
61	CARNE BOVINA MÚSCULO	45	34.670	KG
62	CARNE DE CHARQUE	5,0	1.250	KG
63	CARNE BOVINA DE SOL	20	12.240	KG
64	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO	40	28.450	KG
65	FÍGADO BOVINO	25	6.150	KG
66	OVO DE GALINHA	25	11.860	CAIXA C/ 30 UND.
67	PEITO DE FRANGO	55	85.510	KG
68	PEIXE, TIPO FILÉ DE MERLUZA	25	6.150	KG
69	PÃO DE CACHORRO QUENTE	50	19.090	KG
70	PÃO FRANCÊS	50	35.570	KG
71	POLPA DE FRUTA, SABOR ACEROLA	40	18.070	KG
72	POLPA DE FRUTA, SABOR CAJÁ	40	2.070	KG
73	POLPA DE FRUTA, SABOR CAJU	40	4.140	KG
74	POLPA DE FRUTA, SABOR GOIABA	50	29.720	KG
75	POLPA DE FRUTA, SABOR MANGA	40	11.910	KG

### QUANTITATIVOS PREVISTOS POR MUNICÍPIO

**1ª DIREC** - NECESSIDADE DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA IMPLEMENTAÇÃO DO PNAE NAS ESCOLAS DA REDE ESTADUAL DE ENSINO. MUNICÍPIO: **EXTREMOZ**. Nº DE ALUNOS: **3.332**

Nº DE ORDEM	GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	PER CAPITA (g ou mL)	QUANTIDADE TOTAL	UND
1	ACHOCOLATADO EM PÓ	10	880	PACOTE (400g)
2	AÇÚCAR CRISTAL	10	1.550	KG
3	AMIDO DE MILHO	3,0	80	CAIXA (500g)
4	ARROZ PARBOILIZADO	30	6.300	KG
5	ARROZ POLIDO	30	1.040	KG
6	AVEIA EM FLOCOS	15	1.090	CAIXA (200g)
7	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA	30	2.630	PACOTE (400g)
8	BISCOITO DOCE TIPO MARIA	30	2.630	PACOTE (400g)
9	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER	30	2.630	PACOTE (400g)
10	CAFÉ EM PÓ	7,0	140	PACOTE (250g)
11	COLORAU	0,50	2.470	PACOTE (100g)
12	COMINHO	0,10	490	PACOTE (100g)
13	FARINHA DE MANDIOCA	35	80	KG
14	FARINHA DE TRIGO	20	60	KG
15	FELJÃO MACASSAR	20	0	KG
16	FELJÃO CARIOQUINHA	20	0	KG
17	FELJÃO PRETO	50	160	KG
18	FLOCÃO DE MILHO	35	11.200	PACOTE (500g)
19	LEITE DE COCO	5,0	400	GARRAFA (500ml)
20	LEITE DE SOJA	22	60	LATA (300g)
21	LEITE DE VACA EM PÓ INTEGRAL	39	7.620	PACOTE (200g)
22	LOURO EM PÓ	0,10	50	PACOTE (10g)
23	MACARRÃO ESPAGUETE	70	6.190	PACOTE (500g)
24	MANTEIGA COM SAL	1,0	120	EMBALAGEM (500g)
25	MILHO PARA O PREPARO DE MUNGUZÁ	30	1.240	PACOTE (500g)
26	ÓLEO COMESTÍVEL VEGETAL DE SOJA	1,0	790	GARRAFA (900ml)
27	ORÉGANO DESIDRATADO	0,10	0	PACOTE (100g)
28	PIMENTA DO REINO	0,10	1.000	PACOTE (50g)
29	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA COR CLARA	5,0	560	PACOTE (400g)
30	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA COR ESCURA	5,0	1.280	PACOTE (400g)
31	SAL REFINADO	0,30	280	KG
32	TEMPERO COMPLETO	1,0	1.000	GARRAFA (500ml)
33	VINAGRE	1,0	340	GARRAFA (500ml)
34	ABACAXI	260	0	KG
35	ALFACE LISA	10	0	KG
36	ALHO	0,50	360	KG
37	BANANA PACOVAN	230	3.250	KG
38	BATATA DOCE	30	335	KG
39	BATATA INGLESA	45	780	KG
40	BETERRABA	15	0	KG
41	CEBOLA BRANCA	2,0	625	KG

42	CENOURA	20	425	KG
43	CHUCHU	5,0	10	KG
44	COENTRO	0,50	100	KG
45	JERIMUM DE LEITE	15	85	KG
46	LARANJA PÊRA	250	1.625	KG
47	LIMÃO TAITI	1,0	85	KG
48	MAÇÃ NACIONAL	100	0	KG
49	MACAXEIRA	70	1.000	KG
50	MAMÃO FORMOSA	110	1.455	KG
51	MANGA ESPADA	80	0	KG
52	MARACUJÁ	40	0	KG
53	MELANCIA	220	165	KG
54	MELÃO JAPONÊS	110	1.455	KG
55	PIMENTÃO VERDE	1,0	210	KG
56	TOMATE	12	1.010	KG
57	BEBIDA LÁCTEA SABOR MORANGO	150	2.190	L
58	QUEIJO MUSSARELA	15	600	KG
59	CARNE BOVINA ACÉM	45	2.400	KG
60	CARNE BOVINA MOÍDA	45	2.950	KG
61	CARNE BOVINA MÚSCULO	45	1.600	KG
62	CARNE DE CHARQUE	5,0	0	KG
63	CARNE BOVINA DE SOL	20	320	KG
64	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO	40	1.600	KG
65	FÍGADO BOVINO	25	360	KG
66	OVO DE GALINHA	25	670	CAIXA C/ 30 UND.
67	PEITO DE FRANGO	55	3.250	KG
68	PEIXE, TIPO FILÉ DE MERLUZA	25	360	KG
69	PÃO DE CACHORRO QUENTE	50	1.030	KG
70	PÃO FRANCÊS	50	2.000	KG
71	POLPA DE FRUTA, SABOR ACEROLA	40	665	KG
72	POLPA DE FRUTA, SABOR CAJÁ	40	0	KG
73	POLPA DE FRUTA, SABOR CAJU	40	0	KG
74	POLPA DE FRUTA, SABOR GOIABA	50	1.540	KG
75	POLPA DE FRUTA, SABOR MANGA	40	585	KG

**QUANTITATIVOS PREVISTOS POR MUNICÍPIO**

**1ª DIREC - NECESSIDADE DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA IMPLEMENTAÇÃO DO PNAE NAS ESCOLAS DA REDE ESTADUAL DE ENSINO. MUNICÍPIO: MACAÍBA Nº DE ALUNOS: 4.903**

<b>Nº DE ORDEM</b>	<b>GÊNEROS ALIMENTÍCIOS</b>	<b>PER CAPITA (g ou mL)</b>	<b>QUANTIDADE TOTAL</b>	<b>UND</b>
1	ACHOCOLATADO EM PÓ	10	1.210	PACOTE (400g)
2	AÇÚCAR CRISTAL	10	3.160	KG
3	AMIDO DE MILHO	3,0	130	CAIXA (500g)
4	ARROZ PARBOILIZADO	30	12.600	KG
5	ARROZ POLIDO	30	2.150	KG
6	AVEIA EM FLOCOS	15	1.510	CAIXA (200g)
7	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA	30	3.640	PACOTE (400g)
8	BISCOITO DOCE TIPO MARIA	30	3.640	PACOTE (400g)
9	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER	30	3.640	PACOTE (400g)
10	CAFÉ EM PÓ	7,0	280	PACOTE (250g)
11	COLORAU	0,50	4.340	PACOTE (100g)
12	COMINHO	0,10	880	PACOTE (100g)
13	FARINHA DE MANDIOCA	35	430	KG
14	FARINHA DE TRIGO	20	80	KG
15	FELJÃO MACASSAR	20	610	KG
16	FELJÃO CARIOQUINHA	20	610	KG
17	FELJÃO PRETO	50	910	KG
18	FLOCÃO DE MILHO	35	16.370	PACOTE (500g)
19	LEITE DE COCO	5,0	590	GARRAFA (500ml)
20	LEITE DE SOJA	22	140	LATA (300g)
21	LEITE DE VACA EM PÓ INTEGRAL	39	13.010	PACOTE (200g)
22	LOURO EM PÓ	0,10	560	PACOTE (10g)
23	MACARRÃO ESPAGUETE	70	10.340	PACOTE (500g)
24	MANTEIGA COM SAL	1,0	230	EMBALAGEM (500g)
25	MILHO PARA O PREPARO DE MUNGUZÁ	30	1.880	PACOTE (500g)
26	ÓLEO COMESTÍVEL VEGETAL DE SOJA	1,0	1.550	GARRAFA (900ml)
27	ORÉGANO DESIDRATADO	0,10	40	PACOTE (100g)
28	PIMENTA DO REINO	0,10	1.780	PACOTE (50g)
29	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA COR CLARA	5,0	950	PACOTE (400g)
30	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA COR ESCURA	5,0	2.270	PACOTE (400g)
31	SAL REFINADO	0,30	530	KG
32	TEMPERO COMPLETO	1,0	1.780	GARRAFA (500ml)
33	VINAGRE	1,0	670	GARRAFA (500ml)
34	ABACAXI	260	1.860	KG
35	ALFACE LISA	10	130	KG
36	ALHO	0,50	720	KG
37	BANANA PACOVAN	230	6.755	KG
38	BATATA DOCE	30	585	KG
39	BATATA INGLESA	45	1.740	KG
40	BETERRABA	15	175	KG
41	CEBOLA BRANCA	2,0	1.240	KG

42	CENOURA	20	1.145	KG
43	CHUCHU	5,0	115	KG
44	COENTRO	0,50	195	KG
45	JERIMUM DE LEITE	15	250	KG
46	LARANJA PÊRA	250	3.955	KG
47	LIMÃO TAITI	1,0	140	KG
48	MAÇÃ NACIONAL	100	2.300	KG
49	MACAXEIRA	70	1.525	KG
50	MAMÃO FORMOSA	110	2.915	KG
51	MANGA ESPADA	80	515	KG
52	MARACUJÁ	40	310	KG
53	MELANCIA	220	1.745	KG
54	MELÃO JAPONÊS	110	2.530	KG
55	PIMENTÃO VERDE	1,0	385	KG
56	TOMATE	12	2.240	KG
57	BEBIDA LÁCTEA SABOR MORANGO	150	3.030	L
58	QUEIJO MUSSARELA	15	880	KG
59	CARNE BOVINA ACÉM	45	4.270	KG
60	CARNE BOVINA MOÍDA	45	5.160	KG
61	CARNE BOVINA MÚSCULO	45	2.720	KG
62	CARNE DE CHARQUE	5,0	70	KG
63	CARNE BOVINA DE SOL	20	870	KG
64	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO	40	2.340	KG
65	FÍGADO BOVINO	25	500	KG
66	OVO DE GALINHA	25	970	CAIXA C/ 30 UND.
67	PEITO DE FRANGO	55	6.500	KG
68	PEIXE, TIPO FILÉ DE MERLUZA	25	500	KG
69	PÃO DE CACHORRO QUENTE	50	1.570	KG
70	PÃO FRANCÊS	50	2.930	KG
71	POLPA DE FRUTA, SABOR ACEROLA	40	1.360	KG
72	POLPA DE FRUTA, SABOR CAJÁ	40	130	KG
73	POLPA DE FRUTA, SABOR CAJU	40	255	KG
74	POLPA DE FRUTA, SABOR GOIABA	50	2.375	KG
75	POLPA DE FRUTA, SABOR MANGA	40	935	KG

**QUANTITATIVOS PREVISTOS POR MUNICÍPIO**

**1ª DIREC - NECESSIDADE DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA IMPLEMENTAÇÃO DO PNAE NAS  
ESCOLAS DA REDE ESTADUAL DE ENSINO. MUNICÍPIO: SÃO GONÇALO DO AMARANTE  
Nº DE ALUNOS: 4.539**

<b>Nº DE ORDEM</b>	<b>GÊNEROS ALIMENTÍCIOS</b>	<b>PER CAPITA (g ou mL)</b>	<b>QUANTIDADE TOTAL</b>	<b>UND</b>
1	ACHOCOLATADO EM PÓ	10	1.320	PACOTE (400g)
2	AÇÚCAR CRISTAL	10	2.570	KG
3	AMIDO DE MILHO	3,0	110	CAIXA (500g)
4	ARROZ PARBOILIZADO	30	9.710	KG
5	ARROZ POLIDO	30	1.880	KG
6	AVEIA EM FLOCOS	15	1.650	CAIXA (200g)
7	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA	30	3.960	PACOTE (400g)
8	BISCOITO DOCE TIPO MARIA	30	3.960	PACOTE (400g)
9	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER	30	3.960	PACOTE (400g)
10	CAFÉ EM PÓ	7,0	50	PACOTE (250g)
11	COLORAU	0,50	3.600	PACOTE (100g)
12	COMINHO	0,10	720	PACOTE (100g)
13	FARINHA DE MANDIOCA	35	260	KG
14	FARINHA DE TRIGO	20	90	KG
15	FEIJÃO MACASSAR	20	280	KG
16	FEIJÃO CARIOQUINHA	20	280	KG
17	FEIJÃO PRETO	50	320	KG
18	FLOCÃO DE MILHO	35	15.250	PACOTE (500g)
19	LEITE DE COCO	5,0	540	GARRAFA (500ml)
20	LEITE DE SOJA	22	80	LATA (300g)
21	LEITE DE VACA EM PÓ INTEGRAL	39	11.440	PACOTE (200g)
22	LOURO EM PÓ	0,10	220	PACOTE (10g)
23	MACARRÃO ESPAGUETE	70	9.770	PACOTE (500g)
24	MANTEIGA COM SAL	1,0	180	EMBALAGEM (500g)
25	MILHO PARA O PREPARO DE MUNGUZÁ	30	1.540	PACOTE (500g)
26	ÓLEO COMESTÍVEL VEGETAL DE SOJA	1,0	1.200	GARRAFA (900ml)
27	ORÉGANO DESIDRATADO	0,10	10	PACOTE (100g)
28	PIMENTA DO REINO	0,10	1.450	PACOTE (50g)
29	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA COR CLARA	5,0	740	PACOTE (400g)
30	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA COR ESCURA	5,0	1.880	PACOTE (400g)
31	SAL REFINADO	0,30	430	KG
32	TEMPERO COMPLETO	1,0	1.450	GARRAFA (500ml)
33	VINAGRE	1,0	520	GARRAFA (500ml)
34	ABACAXI	260	825	KG
35	ALFACE LISA	10	55	KG
36	ALHO	0,50	580	KG
37	BANANA PACOVAN	230	5.420	KG
38	BATATA DOCE	30	495	KG
39	BATATA INGLESA	45	1.360	KG
40	BETERRABA	15	80	KG
41	CEBOLA BRANCA	2,0	965	KG

42	CENOURA	20	800	KG
43	CHUCHU	5,0	45	KG
44	COENTRO	0,50	155	KG
45	JERIMUM DE LEITE	15	170	KG
46	LARANJA PÊRA	250	2.965	KG
47	LIMÃO TAITI	1,0	130	KG
48	MAÇÃ NACIONAL	100	1.020	KG
49	MACAXEIRA	70	1.390	KG
50	MAMÃO FORMOSA	110	2.595	KG
51	MANGA ESPADA	80	225	KG
52	MARACUJÁ	40	130	KG
53	MELANCIA	220	680	KG
54	MELÃO JAPONÊS	110	2.425	KG
55	PIMENTÃO VERDE	1,0	310	KG
56	TOMATE	12	1.660	KG
57	BEBIDA LÁCTEA SABOR MORANGO	150	3.300	L
58	QUEIJO MUSSARELA	15	820	KG
59	CARNE BOVINA ACÉM	45	3.610	KG
60	CARNE BOVINA MOÍDA	45	4.200	KG
61	CARNE BOVINA MÚSCULO	45	2.350	KG
62	CARNE DE CHARQUE	5,0	40	KG
63	CARNE BOVINA DE SOL	20	670	KG
64	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO	40	2.180	KG
65	FÍGADO BOVINO	25	550	KG
66	OVO DE GALINHA	25	910	CAIXA C/ 30 UND.
67	PEITO DE FRANGO	55	4.880	KG
68	PEIXE, TIPO FILÉ DE MERLUZA	25	550	KG
69	PÃO DE CACHORRO QUENTE	50	1.290	KG
70	PÃO FRANCÊS	50	2.720	KG
71	POLPA DE FRUTA, SABOR ACEROLA	40	1.080	KG
72	POLPA DE FRUTA, SABOR CAJÁ	40	55	KG
73	POLPA DE FRUTA, SABOR CAJU	40	115	KG
74	POLPA DE FRUTA, SABOR GOIABA	50	2.310	KG
75	POLPA DE FRUTA, SABOR MANGA	40	935	KG



### ANEXO III

#### RELAÇÃO DE ESCOLAS POR MUNICÍPIO – 1ª DIREC

#### ESCOLAS DO MUNICÍPIO DE NATAL

ZONA OESTE – 26 ESCOLAS			
Nº	ESCOLA	ENDEREÇO/ E-MAIL	FONE
01	CES Profª Lia Campos	Rua Coronel Estevão - Dix-Sept Rosado 59.050-000- <a href="mailto:cejalcampos@rn.gov.br">cejalcampos@rn.gov.br</a>	3232.7487
02	E. E. Ambulatório Matias Moreira	Rua Profª Josefa Botelho - Dix-Sept Rosado 59.054-160- <a href="mailto:eeamatias@rn.gov.br">eeamatias@rn.gov.br</a>	3232.9449
03	E. E. Prof. Luís Soares	Rua Cel. Estevam - Dix-Sept Rosado 59.052-200- <a href="mailto:eelsoares@rn.gov.br">eelsoares@rn.gov.br</a>	3232.7486 3213.3128
04	E. E. 12 de Outubro	Trav. São Domingos, s/n – F. Camarão 59.010-430- <a href="mailto:eedozeoutubro@rn.gov.br">eedozeoutubro@rn.gov.br</a>	3232.2278
05	E. E. Belém Câmara	Rua Lages - Cidade da Esperança 59.071-160- <a href="mailto:eebcamara@rn.gov.br">eebcamara@rn.gov.br</a>	3232.7316
06	E. E. Clara Camarão	Rua Itamar Maciel, 137 – F. Camarão 59.074-150- <a href="mailto:eeccamarao@rn.gov.br">eeccamarao@rn.gov.br</a>	3232.2266
07	E. E. Dep. Márcio Marinho	Rua Petronilo Diogo - Bom Pastor 59.060-110- <a href="mailto:eeanmarinho@rn.gov.br">eeanmarinho@rn.gov.br</a>	3232.7884
08	E. E. Dr. Graciliano Lordão	Rua dos Pegas, 531 – Quintas 59.035-100 - <a href="mailto:eeglordao@rn.gov.br">eeglordao@rn.gov.br</a>	3232-3683 3653-2257
09	E. E. Eurípedes Barsanulfo	Rua São Benedito - Felipe Camarão 59.072-170- <a href="mailto:euripedesbarsanulfo@rn.gov.br">euripedesbarsanulfo@rn.gov.br</a>	3209.9196 3605.8951
10	E. E. Felizardo Moura	Rua Mário Negócio, 2084 – Quintas 59.040-000- <a href="mailto:eefmoura@rn.gov.br">eefmoura@rn.gov.br</a>	3232-7481 3653-1813
11	E. E. Imperial Marinheiro	Rua Araraí – B. Nordeste 59.042-440- <a href="mailto:eeimarinheiro@rn.gov.br">eeimarinheiro@rn.gov.br</a>	3232.7482
12	E. E. Jean Mermoz	Rua Barão de Mauá - Bom Pastor 59.060-220- <a href="mailto:eejmermoz@rn.gov.br">eejmermoz@rn.gov.br</a>	3232.1123
13	E. E. Lauro de Castro	Rua Souza - s/n – C. da Esperança 59.070-210- <a href="mailto:eelcastro@rn.gov.br">eelcastro@rn.gov.br</a>	3232.7679
14	E. E. Monsenhor Mata	Rua Guaíba - Cidade da Esperança 59.071-490- <a href="mailto:eeemata@rn.gov.br">eeemata@rn.gov.br</a>	3232.7313 3205.4042
15	E. E. Profª Maria Lídia	Rua Baraúna, 888 – Quintas 59.037-370- <a href="mailto:eemlidia@rn.gov.br">eemlidia@rn.gov.br</a>	3653.3106 3213.9503
16	E. E. Profª Maria Luiza Alves Costa	Av. Nsª Srª do Rosário - Felipe Camarão 59.072-220- <a href="mailto:eeumluiza@rn.gov.br">eeumluiza@rn.gov.br</a>	3232.7885
17	E. E. Profª Maria Montezuma	Trav. Manoel Andrade, s/n – Quintas 59.035-020- <a href="mailto:eeummontezuma@rn.gov.br">eeummontezuma@rn.gov.br</a>	3232.7489 3653.3107
18	E. E. Profª Maria Queiroz	Rua da Tamarineira - Felipe Camarão 59.072-200- <a href="mailto:eeumqueiroz@rn.gov.br">eeumqueiroz@rn.gov.br</a>	3232.2275
19	E. E. Profª Judith Bezerra de Melo	Rua Jerônimo Câmara – Nazaré 59.063-300- <a href="mailto:eejbezerra@rn.gov.br">eejbezerra@rn.gov.br</a>	3232.2334 3205.3023
20	E. E. Profª Maria Ilka de Moura	Rua Manoel Miranda - Bom Pastor 59.037-250- <a href="mailto:eeamilka@rn.gov.br">eeamilka@rn.gov.br</a>	3232.7488 3653-3249
21	E. E. Prof. Francisco Ivo Cavalcanti	Rua Coronel Estevam - Dix-Sept Rosado 59.052-000 <a href="mailto:eefivo@rn.gov.br">eefivo@rn.gov.br</a>	3232.7473 3232.7474
22	E. E. Prof. Theódulo Câmara	Rua São Geraldo – Quintas 59.035-260- <a href="mailto:eeetcamara@rn.gov.br">eeetcamara@rn.gov.br</a>	3232.7484
23	E. E. Raimundo Soares	Rua Patos - Cidade da Esperança 59.070-170- <a href="mailto:eeersoares@rn.gov.br">eeersoares@rn.gov.br</a>	3232.7886 3205.2522
24	E. E. Soldado Luiz Gonzaga	Rua Amintas Barros - 1198 – Nazaré 59.062-250- <a href="mailto:eelgonzaga@rn.gov.br">eelgonzaga@rn.gov.br</a>	3232-7485
25	E. E. União do Povo da Cidade Nova	Travessa Getúlio Vargas – C. Nova 59.072-630- <a href="mailto:eeupovo@rn.gov.br">eeupovo@rn.gov.br</a>	3232.4534
26	E. E. dos Guarapes ( Noturno )	Rua Lagoa Seca – S/N – Guarapes- <a href="mailto:ee.guarapes@bol.com.br">ee.guarapes@bol.com.br</a>	3618-0241

<b>ZONA NORTE – 25 ESCOLAS</b>			
<b>Nº</b>	<b>ESCOLA</b>	<b>ENDEREÇO/ E-MAIL</b>	<b>FONE</b>
01	Centro Educacional Alferes Tiradentes	Rua Ubaituba S/N Potengi 59124-540- ceatiradentes@rn.gov.br	3232.0161 3232.6131
02	E. E. Aldo Fernandes de Melo	Av. Guaratinguetá S/N Conj. Gramoré Lagoa Azul 59.135-500- eeafernandes@rn.gov.br	3232.6971
03	E. E. 15 de Outubro	Av. das Fronteiras, s/n – Santarém- Lagoa Azul 59.108-470- eequinzeoutubro@rn.gov.br	3232.7391 3661.9013
04	E. E. Alceu Amoroso Lima	Rua do Baião – Conj. Nova Natal Lagoa Azul 59.135-200- eeaamoroso@rn.gov.br	3232.6323 3661.9122
05	E. E. Arq. Elizabeth Fátima Araújo Guilhermino	Rua dos Coroas – Nova Natal Lagoa Azul 59.138-140- eeaelizabeth@rn.gov.br	3232.6978 3661.9091
06	E. E. Cônego Luiz Wanderley	Rua Marialva, s/n – Conj. Gramoré Lagoa Azul 59.140-400- eelwanderley@rn.gov.br	3232.7222 3663.9011
07	E. E. Dom José Adelino Dantas	Rua Bragantina – Santarém Lagoa Azul 59.124-530- eeadantas@rn.gov.br	3232.7837 3661.9037
08	E. E. Gal. Dióscoro Vale	Rua Angra dos Reis, s/n – Conj. Soledade II 59.110-620- eedvale@rn.gov.br	3232.6976 3661.9140
09	E. E. Myriam Coeli	Rua dos Caroás –Conj. Nova Natal - Lagoa Azul. 59.138-140- eemcoeli@rn.gov.br	3232.7225
10	E. E. Peregrino Júnior	Rua Rio do Sol - Santa Catarina Potengi 59.110-300- eepjunior@rn.gov.br	3232.7228
11	E. E. Potiguassu	Praça São Vicente de Paula, 77 - Igapó 59.104-010- eepotiguassu@rn.gov.br	3232.7229
12	E. E. Profª Ana Júlia de Carvalho Mousinho	Rua Estrela do Leste, s/n –Conj. Parque dos Coqueiros. 59.114-830- eeaajulia@rn.gov.br	3232.6973
13	E. E. Profª Crisam Siminéa	Rua das Crendices, s/n – Nova Natal Lagoa Azul 59.135-070- eecsiminea@rn.gov.br	3232.6975
14	E. E. Profª Dulce Wanderley	Rua Cícero Bucha - Redinha 59.122-110- eedwanderley@rn.gov.br	3232.6977 3224.2541
15	E. E. Profª Leonor Lima	Rua Francisco Ivo - Redinha 59.122-000- eellima@rn.gov.br	3224.3248 3224.2540
16	E. E. Profª. Maria de Lourdes Câmara Souto	Praça Ipanema, s/n – Gramoré Lagoa Azul 59.136-050- eemlourdes@rn.gov.br	3232.7223 3663.6015
17	E. E. Profª Maria Nalva Xavier de Albuquerque	Rua Historiador Capistrano de Abreu – Conj. Pajuçara 59.131-240- eemnalva@rn.gov.br	3232.7224 3663.7453

18	E. E. Prof. Josino Macedo	Rua Limoeiro do Norte – Conj. Panatis-Potengi 59.108-230 - eejmacedo@rn.gov.br	3232.7221
19	E. E. Prof. Varela Barca	Rua Serra do Botucatu – Conj. Soledade-Potengi 59.127-130- eevbarca@rn.gov.br	3232.7393 3661.9026
20	E. E. Prof. Antônio Fagundes	Av. das Fronteiras – Santarém- Potengi 59.108-470- <a href="mailto:eeafagundes@rn.gov.br">eeafagundes@rn.gov.br</a> <a href="mailto:a.fagundes2010@hotmail.com">a.fagundes2010@hotmail.com</a>	3232.6974 3661.9062
21	E. E. Prof. Paulo Pinheiro de Viveiros	Rua do Pastoril –Conj. Nova Natal- Lagoa Azul 59.138-680- eepinheiro@rn.gov.br	3232.7227
22	E. E. Rômulo Wanderley	Rua Paratinga – Conj. Soledade- Potengi 59.120-140- eerwanderley@rn.gov.br	3232.7392 3661.0417
23	E. E. Walter Duarte Pereira	Av. Blumenau - Santa Catarina 59.112-410- eewduarte@rn.gov.br	3232.7394
24	E. E. Zila Mamede	Rua Maracaí – Conj. Pajuçara-Lagoa Azul 59.131-190 eezmamede@rn.gov.br	3232.7395
25	E. E. Pe. João Maria	Largo dos Eucaliptos - Potengi 59.000-000 – eepjoao@rn.gov.br	3232.6314 3661.4917

ZONA SUL – 30 ESCOLAS			
Nº	ESCOLA	ENDEREÇO/ E-MAIL	FONE
01	Centro Estadual de Educação Especial	Centro Administrativo- L. Nova 59.000-000 – ceespecial@rn.gov.br	3232.2374 3232.2321
02	E. E. Cônego Monte	Av. Bernardo Vieira - Lagoa Nova 59.025-971 – eecmonte@rn.gov.br	3232.7472
03	E. E. Ambulatório Pe. João Maria	Rua Zacarias Monteiro, 241 – M. Branco 59.015-290 – eeajmaria@rn.gov.br	3211.6103 3232.6619
04	E. E Berilo Wanderley	Rua Governador Valadares - Conj. Pirangi – Neópolis 59.000-000 – eebwanderley@rn.gov.br	3232.7206 3217.4371
05	E. E. Castro Alves	Av. Xavier Fernandes da Silveira - Lagoa Nova 59.000-000- eecalves@rn.gov.br	3232.2265 3206.6857
06	E. E. Des. Floriano Cavalcanti	Rua dos Manacás – Capim Macio 59.078-050- eefcavalcanti@rn.gov.br	3232.2267 3234.6623
07	E. E. Des. Régulo Tinoco	Av. Lima E Silva - Lagoa Nova 59062300- eertinoco@rn.gov.br	3232.2399
08	E. E. Djalma Aranha Marinho	Praça São Francisco de Assis – Pitimbu 59.085-000- eedaranha@rn.gov.br	3232.7201 3218-9441
09	E. E. Dr. Maia Neto	Rua Paraná – Neópolis 59.080-340- eemneto@rn.gov.br	3232-7207
10	E. E. Dr. Manoel Villaza	Rua Miguel Castro -133 – L. Nova 59.062-000- eemvillaca@rn.gov.br	3232.2362
11	E. E. Ferreira Itajubá	Rua Roraima – Neópolis 59.080-040- eefitajuba@rn.gov.br	3232.7203 3217-7919
12	E. E. Gov. Walfredo Gurgel	Rua Bento Gonçalves – Candelária 59.065-110-	3232.7870

		eewgurgel@rn.gov.br	
13	E. E. Hegéssipo Reis	Rua Claudionor Figueiredo, 405 - Nova Descoberta 59.075-260 eehreis@rn.gov.br	3232.2398
14	E. E. Jerônimo de Albuquerque	Rua Manoel Coringa de Lemos, s/n - Ponta Negra 59.090-190- eejalbuquerque@rn.gov.br	3232.7490 3641.9022
15	E. E. Jorge Fernandes	Rua Cristal de Rocha - Lagoa Nova 59.076-150- eejfernandes@rn.gov.br	3232.1767
16	E.E. Lourdes Guilherme	Rua São Miguel dos Caribes – Jiquí 59.086-500- eelguilherme@rn.gov.br	3232.2289 3217-8019
17	E. E. Nestor Lima	Rua São José - Lagoa Seca 59.054-630- eenlima@rn.gov.br	3232.7476
18	E. E. Pte. Café Filho	Rua Cel. Norton Chaves - Nova Descoberta 59.075-200- eepfilho@rn.gov.br	3232.7878
19	E. E. Prof. Edgar Barbosa	Av. Miguel Castro- Lagoa Nova 59.062- 000- eeebarbosa@rn.gov.br	3232.2358
20	E. E. Prof. Joaquim Torres	Rua dos Potiguares - Lagoa Nova 59.054- 280- eejtorres@rn.gov.br	3232.1697 3231.4176
21	E. E. Prof. Luís da Câmara Cascudo	Travessa dos Potiguares - Nova Cidade 59.064-280- eelcascudo@rn.gov.br	3232.1793
22	CEJA Prof. Reginaldo Teófilo (CAIC)	Av. Jeronimo Câmara, s/n - Lagoa Nova 59.060-300- cejarteofilo@rn.gov.br	3232.2397
23	E. E. Prof. Antônio Pinto de Medeiros	Rua Rio Paranapanema – Pitimbú 59.068- 330- eeapinto@rn.gov.br	3232.7200
24	E. E. Prof. José Fernandes Machado	Av. Praia de Muriú - Ponta Negra 59.050- 480 eejosef@rn.gov.br	3232.7407 3232.7409
25	E. E. Prof. Luís Antônio	Rua Jericó – Candelária 59.000-000- eelantonio@rn.gov.br	3232.7879
26	E. E. Stela Wanderley	Av. das Alagoas – Neópolis 59.086-200- eeswanderley@rn.gov.br	3232.7205 3217.8175
27	E. E. Vale do Pitimbú	Rua Juscelino Kubistchek – Pitimbú 59.069-170- eevpitimbu@r..gov.br	3232.7202
28	E. E. Vigário Bartolomeu	Av. Antônio Basílio - Lagoa Nova 59.064- 380- eevbartolomeu@rn.gov.br	3232.1578 3211.9139
29	Instituto de Formação Profº. Pte Kennedy	Rua Jaguarari 2100 –Lagoa Nova – <a href="mailto:eepkennedy@rn.gov.br">eepkennedy@rn.gov.br</a>	3232.6237 3232.6247
30	Iapissara de Aguiar		3232-2281
31	Centro Estadual Profissional Professor João Faustino Ferreira Neto	Rua deputado Marcílio Furtado S/N , Pitimbú.	98108-1360

#### ZONA LESTE – 32 ESCOLAS

Nº	ESCOLA	ENDEREÇO/ E-MAIL	FONE
01	Centro de E. de Jovens e Adultos - CEJA Profº Felipe Guerra	Rua Trairí, 406 – Petrópolis 59.020-150 – cejafguerra@rn.gov.br	3232.6615
02	Col. Est. do Atheneu Norte Riograndense	Av. Campos Sales – Petrópolis 59.020-300- ceatheneu@.gov.br	3232.7690 3232.7691
03	E. E. Alberto Torres	Praça João Galvão Filho – Petrópolis 59.020-000- eeatorres@rn.gov.br	3232.1559
04	E. E. Alm. Newton Braga Faria	Rua Alameda Curupaiti – Alecrim 59.030- 160- eenbraga@rn.gov.br	3232.6624

05	E. E. Augusto Severo	Av. Junqueira Aires – Ribeira 59.025-280- eeugois@rn.gov.br	3232.7309
06	E. E. Café Filho	Rua Décio Fonseca - Santos Reis 59.010- 370- eecfilho@rn.gov.br	3232.6622
07	E. E. Calazans Pinheiro	Rua Silvio Pelico – Alecrim 59.040-050- eecipinheiro@rn.gov.br	3232.6698
08	E. E. Casa do Menor Trabalhador	Rua Pte. José Bento – Alecrim 59.035-000- eecmenor@rn.gov.br	3232.7470
09	E. E. Dr. Manoel Dantas	Rua Alberto Maranhão – Tirol 59.020-330- eemdantas@rn.gov.br	3232.2815
10	E. E. Gal. Antônio V. Santos Rocha	Trav. Ten. Cerqueira – Tirol 59.015-250 eeasanyos@rn.gov.br	3232.6697
11	E. E. Isabel Gondim	Largo Acrísio Freire – Rocas 59.010-210- eeigondim@rn.gov.br	3232.6623
12	E. E. Jerônimo Gueiros	Rua Antônio de Melo, 1250 - Barro Vermelho 59.030-270- eejgueiros@rn.gov.br	3232.7307 3211.7321
13	E. E. Mascarenhas Homem	Av. Prudente de Moraes, 2794 - Lagoa Seca 59.030-400- eemhomem@rn.gov.br	3232.7475 3213.5506
14	E. E. Mons. Alfredo Pegado	Av. João XXIII - Mãe Luiza 59.014-250- eeapegado@rn.gov.br	3232.6275 3202.2457
15	E. E. Pe. Monte	Rua Teotônio Freire, s/n – Ribeira 59.012-110- eepmonte@rn.gov.br	3232.6627 3202.2457
16	E. E. Passo da Pátria	Rua Ocidental de Baixo, 338 - Cidade Alta 59.104-320- eepatria@rn.gov.br	3232.6699 3211.9956
17	E. E. Pedro Mendes Gouveia	Rua Major Afonso Magalhães, 111 - Areia Preta 59.014-170- eepmendes@rn.gov.br	3202.1500 3232-6270
18	E. E. Profª Olda Marinho	Avenida 25 de Dezembro - Praia do Meio 59.010-030- eeomarinho@rn.gov.br	3232.6273 3202.2366
19	E. E. Profª Josefa Sampaio	Av. Pres. Café Filho - Santos Reis 59.010- 000- eejsampaio@rn.gov.br	3232.6279
20	E. E. Profª Stela Gonçalves	Rua Ferreira Nobre, s/n – Alecrim 59.040- 310- eesgoncalves-@rn.gov.br	3232.7477
21	E. E. Prof. Anísio Teixeira	Rua Trairí, 480 – Petrópolis 59.020-150- eeateixeira@rn.gov.br	3232.6628 3232-6620
22	E. E. Prof. João Tiburcio	Rua Presidente Bandeira - Alecrim 59.040-200- eejtiburcio@rn.gov.br	3232.7964 3213.1253
23	E. E. Selva Capistrano Lopes	Rua Guanabara, 142 - Mãe Luiza 59.014- 180- eescapristano@rn.gov.br	3232.6276
24	E. E. Sen. Dinarte Mariz	Rua Camaragibe - Mãe Luiza 59.014-220- eedmariz@rn.gov.br	3232.3726 3202-2144
25	E. E. Severino Bezerra de Melo	Rua João XXIII - Mãe Luiza 59.014-000- eesbezerra@rn.gov.br	3232.6277 3202.2030
26	E. E. Tiradentes	Rua Régulo Tinoco - Barro Vermelho 59.022-080- eetiradentes@rn.gov.br	3232.7479 3213.2836
27	E. E. Winston Churchill	Av. Rio Branco - Cidade Alta 59.025- 000- eewchurchill@rn.gov.br	3232.6629 3211.7116
28	Instituto Ary Parreiras	Praça Almirante Barroso – Alecrim 59.030- 180- eeaparreiras@rn.gov.br	3232.7469 3213.3392
29	Instituto Pe. Miguelinho	Rua Fonseca e Silva, 1103 – Alecrim	3232.6626

		59.030-270- eepmiguelinho@rn.gov.br	3211.0983
30	E. E. Sebastião Fernandes de Oliveira	Rua Alberto Maranhão – Tirol 59.000-000- eesfernandes@rn.gov.br	3232.7339
31	Centro de Educ. Prof.Sen.Jessé Pinto Freire-CENEP	Praça Cívica 59.000-000- cenepfreire@rn.gov.br	3232.9754

### ESCOLAS DO MUNICÍPIO DE EXTREMOZ

EXTREMOZ 06 ESCOLAS			
Nº	ESCOLA	ENDEREÇO/ E-MAIL	FONE
01	E. E. Almte. Tamandaré	Rua Almte. Newton B. de Farias, 145 eeatamandare@rn.gov.br	3279-4951
02	E. E. Felipe Camarão	Rua Felipe Camarão, 239 eefelipecamarao@rn.gov.br	3279-4953
03	E. E. João Florêncio da Hora	Povoado de Estivas- eejoaoflorencio@rn.gov.br	3279-4955
04	E. E. Manoel Carneiro da Cunha	Povoado de Estivas- eemanoelcarneiro@rn.gov.br	3279-8790 3279.7093
05	E. E. Lúcia Navarro	Rua Auto das Dunas, s/n - Praia de Pitangui eelagianavarro@rn.gov.br	3226.3215 3279.3269
06	Centro de Educação Profissional e Ambiental Parque das Dunas	Rua Zeferina Lopes S/N Praia de Pitangui cepadunas@rn.gov.br	3362.3369
07	Centro Estadual de Educação Profissional professor Hélio Xavier de Vasconcelos	Rua Camélia S/N, Bairro: São Miguel arcanjo	99829-7784

### ESCOLAS DO MUNICÍPIO DE MACAÍBA

MACAÍBA 14 ESCOLAS			
Nº	ESCOLA	ENDEREÇO/ E-MAIL	FONE
01	E. E. Alfredo Mesquita Filho	Rua Campo Santo, s/n- eealfredomesquita@rn.gov.br	3271-6832
02	E. E. Arcelina Fernandes	Rua Dr. Pedro Matos, 443- <a href="mailto:eearcelina@rn.gov.br">eearcelina@rn.gov.br</a>	3271.6833
03	E. E. Auta de Souza - Sub-Núcleo Lia Campos	Rua Cel. Aureliano, 13- <a href="mailto:eeautadesouza@rn.gov.br">eeautadesouza@rn.gov.br</a>	3271-6834
04	E. E. Dr. Severiano	Rua Heráclito Vilar, 100- eeseveriano@rn.gov.br	3271.6846 3271.1610
05	E. E. Henrique Castriano	Rua João Santiago de Oliveira, s/n- eehenriquecastriano@rn.gov.br	3271-4982
06	E. E. Dep. Jessé Pinto Freire Filho - CAIC	Rua Dr. Geraldo Pinheiro, s/n- eemacaibapintofreire@rn.gov.br	3271-6839
07	E. E. Otacílio Alecrim	Rua Marítimo João Lau, s/n - Conjunto Promorar- eeotacilioalecrim@rn.gov.br	3271-6847
08	E. E. Maria Emília Duarte Pereira	Rua Olímpio Maciel, 899- eemariaemilia@rn.gov.br	3271-1942 3271-3074
09	E. E. Prof. Paulo Nobre	Rua Profº Caetano, 400- eepaulonobre@rn.gov.br	3271-6837
10	E. E. Francisca de Castro Gomes de Andrade	Recreio do Trevo - Ferreiro Torto, s/n- eefranciscacastro@rn.gov.br	3271.1930 3271.2559
11	E. E. Mariluz de A. Florentino	Loteamento Santo Antônio – Macaíba eemariluz@rn.gov.br	3271-6840 3271.1939
12	E. E. Dr. João Chaves	Rua Santa Isabel, s/n - Sítio Mangabeira eejoaochaves@rn.gov.br	3631-8055
13	E. E. de Traíras	R. Leão do Norte escoladetrairas@rn.gov.br	3631-2155
14	E. E. As Marias	R. Principal - eeasmarias@rn.gov.br	3631-3002

**ESCOLAS DO MUNICÍPIO DE SÃO GONÇALO DO AMARANTE**

<b>SÃO GONÇALO DO AMARANTE 08 ESCOLAS</b>			
<b>Nº</b>	<b>ESCOLA</b>	<b>ENDEREÇO/ E-MAIL</b>	<b>FONE</b>
01	E. E. Prof. Bevenuto Filho	Rua Ver. William C. de Brito, s/n eebevenuto@rn.gov.br	3278-6630
02	E. E. Dr. Otaviano	Praça Sen. Dinarte Mariz, 92- eeotaviano@rn.gov.br	3278.2900 3278.2418
03	E. E. Pe. Hudson Brandão	Rua São João, 468 - Jardim Lola padrehudsonbranbdão@yahoo.com.br	3232-7226
04	E. E. Élia de Barros	Rua Projetada, s/n- eliadebarros@rn.gov.br	3278-2831 3278.2413
05	E. E. Pe. José Maria Biezinger	Rua Aurora, s/n- eebiezinger@rn.gov.br	3232.5466 3214.4909
06	E. E. José Vieira	Estrada do Golandim, s/n- eejosevieira@rn.gov.br	3232.6297
07	E. E. Ver. José Moacir de Oliveira	Rua João Paulo VI - Lot. Sta. Terezinha eejosemoacir@rn.gov.br	3278-4993
08	E. E. de Ensino Médio do Conj. Amarante	R. São Bento S/N Bairro Amarante- Carlos.siqueira@cabonatal.com.br	99107-4026 (Diretor Carlos Eduardo)
09	Centro Estadual de Educação profissional Dr. Rui Pereira dos Santos	Rua General Adjear Barreto, S/N. Bairro: Golandim.	99985-4000