

Secretaria de Estado
da Educação



GOVERNO
DA PARAÍBA

ITENS DESERTOS POR ESCOLA/MUNICÍPIO

9ª GRE





ITENS DESERTOS POR MUNICÍPIO/ESCOLA

MUNICÍPIO	ESCOLA	ITENS/ QUANTIDADE
CAJAZEIRAS	EEEFM Mons. Const. Vieira	Abacaxi -300 unid Cebola branca -150 kg Cenoura -150 kg Frango peito -100 kg Laranja- 300 kg Leite pasteurizado- 30l Manteiga -20kg Iogurte -50l Inhame- 70 kg Ovo caipira- 100 bandejas Queijo coalho- 50kg Repolho -80kg
CAJAZEIRAS	EEEFM Cristiano Cartaxo	Abacaxi -50 unid Batata inglesa- 800 kg Cebola branca -500 kg Cenoura- 500 kg Chuchu- 80 kg Farinha de mandioca- 100 kg Frango peito- 300 kg Frango caipira -300 kg Filé de peixe tilápia- 50 kg Laranja- 50 kg Leite pasteurizado -50 l Manteiga -50 kg Iogurte -800 l Inhame- 50 kg Ovo caipira- 50 bandejas Queijo coalho -50 kg
CAJAZEIRAS	EEEF Mons João Milanês	Abacaxi – 50 unid Batata inglesa – 50 kg Cebola branca- 70 kg Cenoura- 60 kg Chuchu- 30 kg Farinha de mandioca- 30 kg Frango Peito – 100 kg Laranja – 80 kg Leite pasteurizado – 30 L Manteiga – 20 kg Iogurte – 60 l Inhame- 40 kg Ovo Caipira – 30 bandejas





Cajazeiras	EEEF Dom Moises Coelho	Abacaxi – 400 unid Batata inglesa – 150 kg Cebola branca- 200 kg Cenoura – 200 kg Frango Peito – 100 kg Laranja – 800 kg Manteiga – 30 kg Iogurte – 50 kg Inhame- 200 kg Ovo Caipira – 50 kg Repolho – 50 kg
Cajazeiras	EEEF Prof.º Monte Carmelo	Abacaxi – 100 unid Batata inglesa – 32 kg Cebola branca- 100 kg Cenoura – 50 kg Frango Peito – 150 kg Frango Caipira – 20 kg Laranja – 200 kg Leite pausterizado – 50 L Manteiga – 15 kg Iogurte- 50 l Inhame- 100 kg Ovo Caipira- 50 bandejas Queijo coalho – 10 kg Repolho – 20 kg
Cajazeiras	EEEFM Profº Manoel Mangueira Lima	Abacaxi – 300 unid Batata inglesa – 100 kg Cebola branca – 150 kg Cenoura- 80 kg Laranja -300 kg Iogurte- 50 L Inhame – 100 kg Queijo Coalho – 30 kg Repolho – 40 kg
Cajazeiras	EEEFM Ariano Vilar Suassuna	Nenhum item deserto
Cajazeiras	ECIT Professora Nicéa Claudino	Abacaxi – 600 unid Batata Inglesa- 400 kg Cebola branca – 600 kg Chuchu – 200 kg Farinha de Mandioca – 150 kg Chuchu – 200 kg Farinha de Mandioca – 150 kg





		<p>Frango Peito – 200 kg Frango Caipira- 50 kg Filé de Tilápia – 100 kg Laranja – 800 kg Leite pasteurizado – 50 l Manteiga- 30 kg Iogurte- 100 l Inhame – 300 kg Ovo Caipira- 50 bandejas Queijo Coalho – 30 kg Repolho – 303 kg</p>
Cajazeiras	EEEFM Prof. Crispim Coelho	<p>Batata Inglesa – 600 kg Cebola Branca- 200 kg Cenoura – 200 kg Farinha de Mandioca – 20 kg Frango Peito – 200 kg Laranja- 200 kg Leite pasteurizado – 100 l Manteiga – 100 kg Iogurte – 1200 l Ovo caipira- 60 bandejas Repolho – 60 kg</p>
Uiraúna	EEEF Ernany Satyro	<p>Abacaxi- 30 unid Chuchu- 50 unid Frango peito – 100 kg Frango Caipira – 100 kg Laranja – 80 kg Inhame- 70 kg Ovo caipira- 62 bandejas</p>
Uiraúna	EEEFM Jovelina Gomes	<p>Abacaxi- 160 unid Couve folha- 50 molhos Frango peito – 100 kg Frango Caipira – 50 kg Laranja – 200 kg Iogurte- 100 l Inhame- 50 kg Ovo caipira- 50 bandejas Queijo coalho- 30 kg</p>
Uiraúna	EEEFM José Duarte Filho	<p>Abacaxi – 300 unid Couve folha- 100 molhos Chuchu- 100 kg Farinha de mandioca- 150 kg Frango Peito – 450 kg Frango caipira- 450 kg File de tilápia- 80 kg Laranja- 250 kg</p>





		Leite Pasteurizado – 30 l Manteiga- 35 kg Iogurte- 500 l Inhame- 100 kg Ovo caipira- 10 bandejas
Uiraúna	EEEIF Mons. Constantino Vieira	Alface- 10 unid Abacaxi – 50 unid Banana- 60 kg Batata Doce- 50 kg Batata Inglesa – 50 kg Cebola branca- 30 kg Cebolinha- 20 molho Cenoura – 20 kg Coentro – 50 molho Couve folha- 10 molho Chuchu- 10 kg Laranja – 50 kg Inhame- 10 kg Macaxeira- 50 kg Mamão – 50 kg Melancia- 50 kg Pimentão- 10 kg Tomate- 20 kg
São João do Rio do Peixe	EEEFM Coronel Jacob G. Frantz	Abacaxi – 500 unid Couve folha- 50 molho Chuchu-50 kg Farinha de mandioca- 40 kg Frango peito- 50 kg Filé de tilápia- 40 kg Leite pasteurizado – 30 l Manteiga- 5 kg Iogurte- 30 l Inhame- 50 kg Ovo caipira- 5 bandejas Queijo coalho – 5 kg Repolho – 100 kg
São João do Rio do Peixe	EEEIF de Bandarra	Alface- 80 unid Abacaxi – 16 unid Banana – 16 kg Batata doce – 20 kg Cebola- 15 kg Cebolinha- 40 molho Cenoura- 20 kg Coentro – 40 molho Couve folha- 10 molho Chuchu-15 kg





		<p>Feijão macassar – 20 kg Frango peito- 50 kg Laranja – 60 kg Inhame- 40 kg Macaxeira- 60 kg Mamão- 60 kg Ovo- 40 bandejas Pimentão- 30 kg Tomate – 50 kg</p>
São João do Rio do Peixe	ENE Min. José A de Almeida	<p>Abacaxi – 150 unid Farinha de Mandioca- 40 kg Frango Peito – 200 kg Frango Caipira- 50 kg Iogurte- 90 l Macaxeira- 50 kg Ovo Caipira- 50 bandejas</p>
Santa Helena	EEEFM Elaine Soares Brasileiro	<p>Abacaxi- 200 unid Batata Inglesa- 200 kg Cebola branca- 200 kg Chuchu- 100 kg Farinha de mandioca- 100 kg Frango Peito – 50 kg Frango caipira- 50 kg Filé de tilápia- 50 kg Laranja – 300 kg Manteiga- 20 kg Inhame- 100 kg Ovo caipira- 30 bandejas Queijo coalho- 100 kg</p>
Santa Helena	EEEIF Profª José Bento	<p>Abacaxi – 100 unid Batata inglesa- 100 kg Cebola Branca- 80 kg Chuchu- 50 kg Frango peito – 80 kg Frango caipira- 80 Laranja -200 kg Manteiga- 20 kg Iogurte- 20 kg Inhame- 50 kg Ovo caipira- 30 bandejas Queijo coalho – 30 kg</p>
		<p>Alface- 80 unid Abacaxi- 80 unid Batata doce- 100 kg Batata inglesa- 80 kg Cebola branca- 100 kg Cebolinha – 30 molhos</p>





<p>Poço Dantas</p>	<p>EEEF José Nilson Santiago</p>	<p>Cenoura – 80 kg Coentro – 100 molho Couve folha – 30 molhos Chuchu- 50 kg Farinha de mandioca- 30 kg Frango peito- 100 kg Frango caipira- 100 kg File de tilápia- 30 kg Jerimum- 150 kg Laranja – 100 kg Leite pasteurizado – 100 kg Manteiga- 50 kg Iogurte- 100 l Mamão- 150 kg Melancia- 170 kg Ovo caipira- 30 bandejas Pimentão- 50 kg Queijo coalho – 30 kg Repolho – 60 kg Tomate- 80 kg</p>
<p>Poço José de Moura</p>	<p>EEEFM Francisca F. Matias</p>	<p>Alface- 100 unid Abacaxi- 100 unid Banana – 200 kg Batata doce- 100 kg Batata inglesa- 100 kg Cebola branca- 100 kg Cebolinha– 50 molhos Cenoura- 60 kg Coentro – 50 molhos Couve folha – 50 molhos Chuchu – 60 kg Farinha de mandioca- 50 kg Feijão macassar- 200 kg Frango peito – 200 kg Frango caipira- 100 kg Filé de tilápia- 50 kg Jerimum- 100 kg Laranja – 100 kg Leite pasteurizado – 20 l Manteiga- 20 kg Iogurte- 100 l Inhame- 100 kg Macaxeira- 100 kg Mamão – 150 kg Melancia- 150 kg Ovo caipira- 60 bandejas Pimentão – 60 kg</p>





		Queijo coalho – 50 kg Repolho – 100 kg Tomate- 150 kg
Santarém- Joca Claudino	EEEFM São José Operário	Alface- 50 unid Abacaxi – 150 unid Banana- 100 kg Batata doce- 200 kg Batata inglesa- 200 kg Cebola branca- 80 kg Cebolinha- 80 molhos Cenoura- 80 kg Coentro – 80 molhos Couve folha- 80 molhos Chuchu- 40 kg Farinha de mandioca= 50 kg Feijão macassar- 100 kg Frango peito – 200 kg Frango caipira- 100 kg File de tilápia-100 kg Jerimum- 30 kg Laranja- 60 kg Leite pasteurizado – 100 l Manteiga- 20 kg Iogurte- 60 l Inhame-10 kg Macaxeira- 20 kg Mamão – 20 kg Melancia- 30 kg Ovo Caipira- 20 bandejas Pimentão – 20 kg Queijo coalho – 40 kg Repolho – 40 kg Tomate- 40 kg
Bernardino Batista	EEFM Nelson Batista Alves	Abacaxi – 200 unid Batata inglesa- 100 kg Cebola branca- 100 kg Cenoura – 80 kg Chuchu- 30 kg Frango peito- 80 kg File de tilápia- 30 kg Laranja – 200 kg Manteiga- 30 kg Iogurte- 80 l Inhame- 50 kg Melancia – 150 kg Ovo – 50 bandejas





Triunfo	EEEFM Bernadino José Batista	<p>Alface- 50 unid Abacaxi – 100 unid Batata inglesa- 100 kg Cebola branca- 100 kg Cebolinha- 25 molhos Cenoura- 150 kg Chuchu- 100 kg Farinha de mandioca- 30 kg Feijão macassar- 200 kg Frango peito – 300 kg Frango caipira- 300 kg File de tilápia- 200 kg Laranja -100 kg Leite pasteurizado- 200 l Manteiga- 10 kg Iogurte- 200 l Inhame- 150 kg Ovo caipira- 100 bandejas Queijo coalho – 50 kg Repolho – 100 kg Tomate- 300 kg</p>
Triunfo	EEEF Antônio F Duarte	<p>Alface- 30 unid Abacaxi – 50 unid Batata inglesa- 80 kg Cebola branca- 100 kg Cebolinha- 30 molhos Cenoura- 80 kg Chuchu- 40 kg Farinha de mandioca- 10 kg Frango peito – 80 kg Frango caipira- 60 kg Laranja – 100 kg Leite pasteurizado- 50 l Manteiga- 30 kg Inhame- 30 kg Ovo caipira- 20 bandejas Repolho – 20 kg Tomate- 50 kg</p>
Bom Jesus	EEEF Joaquim Umbelindo	<p>Abacaxi – 100 unid Batata inglesa- 150 kg Cebola branca- 140 kg Cenoura – 100 kg Feijão macassar- 100 kg Frango Peito – 50 kg Jerimum- 80 kg Manteiga- 20 kg</p>





		<p>Iogurte- 50 l Inhame- 50 kg Macaxeira- 150 kg Mamão – 150 kg Melancia- 200 kg Ovo caipira- 30 bandejas Queijo coalho – 30 kg Repolho – 70 kg Tomate- 120 kg</p>
Cachoeira dos índios	EEEFM Prof. Adalberto de S. Oliveira	<p>Abacaxi – 300 unid Batata inglesa- 300 kg Cebola branca- 150 kg Couve folha- 50 molhos Chuchu- 70 kg Farinha de mandioca- 150 kg Feijão macassar- 200 kg Frango peito – 150 kg File de tilápia- 150 kg Leite pasteurizado – 150 l Manteiga- 40 kg Iogurte- 150 l Inhame- 200 kg Melancia- 150 kg Queijo coalho – 15 kg Repolho – 70 kg Tomate- 100 kg</p>
Bonito de Santa Fé	EEEF Joaquim Nabuco	<p>Abacaxi – 50 unid Batata doce- 100 kg Batata inglesa- 50 kg Cebola branca- 40 kg Cenoura- 20 kg Chuchu- 10 kg Frango peito – 50 kg Frango caipira- 50 kg Laranja – 70 kg Manteiga- 10 kg Inhame- 100 kg Macaxeira – 100 kg Mamão – 50 kg Ovo caipira- 30 bandejas Repolho – 70 kg Tomate- 50 kg</p>
		<p>Abacaxi – 400 unid Batata doce- 300 kg Batata inglesa- 300 kg</p>





<p>Bonito de Santa fé</p>	<p>EEEFM Monsenhor Morais</p>	<p>Cebola branca- 300 kg Cenoura – 300 kg Chuchu- 60 kg Farinha de mandioca- 200 kg Feijão macassar- 500 kg Frango peito – 200 kg Frango caipira- 100 kg Filé de tilápia- 50 kg Laranja – 300 kg Leite pasteurizado – 100 l Manteiga- 100 kg] Iogurte- 500 l Inhame- 200 kg Macaxeira- 200 kg Mamão – 300 kg Melancia- 400 kg Ovo caipira- 200 bandejas Queijo coalho – 80 kg Repolho – 70 kg Tomate- 300 kg</p>
<p>Carrapateira</p>	<p>EEEF Joel Pereira da Silva</p>	<p>Alface – 70 unid Abacaxi – 200 unid Banana- 300 kg Batata doce- 50 kg Batata inglesa- 27 kg Cebola branca- 300 kg Cebolinha- 50 molhos Cenoura- 40 kg Coentro- 200 molhos Farinha de mandioca- 60 kg Frango peito – 200 kg Filé de tilápia- 55 kg Jerimum- 50 kg Laranja – 40 kg Manteiga- 100 kg Iogurte- 70 l Macaxeira- 60 kg Mamão- 50 kg Melancia- 79 kg Ovo caipira- 95 bandejas Pimentão- 20 kg Queijo coalho- 8 kg Repolho- 30 kg Tomate- 100 kg</p>
		<p>Alface – 100 unid Abacaxi- 100 unid Banana- 200 kg</p>





<p>Monte Horebe</p>	<p>EEEFM Bonifácio S de Moura</p>	<p>Batata doce- 100 kg kg Batata inglesa- 100 kg Cebola branca-100 kg Cebolinha – 40 molhos Cenoura- 60 kg Coentro – 50 molhos Couve folha – 30 molhos Chuchu – 50 kg Farinha de mandioca- 30 kg Feijão macassar -150kg Frango peito- 50 kg Frango caipira- 50 kg Filé de tilápia- 50 kg Jerimum- 100 kg Laranja- 50 kg Leite pasteurizado- 30 litros Manteiga-10 kg Iogurte -30 litro Inhame -80 kg Macaxeira- 150 kg Mamão-100 kg Melancia-150 kg Ovo caipira- 50 bandejas Pimentão- 50 kg Queijo coalho – 50 kg Repolho- 50 kg Tomate-150 kg</p>
<p>São José de Piranhas</p>	<p>EEEFM Pref. Joaquim L Leite / EEEF de Ave Maria (adotada)</p>	<p>Alface- 100 unid Abacaxi – 88 unid Banana – 300 kg Batata doce- 100 kg Batata inglesa- 50 kg Cebola branca- 100 kg Cebolinha- 100 molho Cenoura – 100 kg Coentro – 100 molho Couve folha – 80 molhos Chuchu – 50 kg Farinha de mandioca- 50 kg Feijão macassar- 200 kg Frango Caipira- 100 kg Filé de tilápia- 40 kg Jerimum- 100 kg Laranja -100 kg Leite pasteurizado – 100 l Manteiga- 30 kg Iogurte- 100 l</p>





		Inhame – 100 kg Macaxeira- 100 kg Mamão – 97 kg Melancia – 100 kg Ovo caipira- 100 bandejas Pimentão – 34 kg Queijo coalho – 20 kg Repolho – 70 kg Tomate- 100 kg
São José de Piranhas	E.E.C. Nor.em Nivel Médio S. José	Alface- 100 unid Abacaxi- 150 unid Banana- 300 kg Batata doce- 250 kg Batata inglesa - 150kg Cebola branca -150 kg Cebolinha -50 molhos Cenoura -150 kg Coentro- 200 molhos Couve folha -30 molhos Chuchu- 100 kg Frango peito – 50 kg Laranja – 300 kg Manteiga- 50 kg Inhame – 100 kg Macaxeira-200 kg Mamão – 150 kg Melancia – 200 kg Ovo caipira- 20 bandejas Pimentão-80 kg Queijo coalho -50 kg Repolho-80 kg Tomate-200 kg





Secretaria de Estado
da Educação



GOVERNO
DA PARAÍBA

COMISSÃO DE CHAMADA PÚBLICA 9ª GRE

Aos 04 dias do mês de março de 2024

Cleidismar Maria de Oliveira

Cleidismar Maria de Oliveira (Gerente da 9ª GRE e Presidente da comissão).

Thaís Araujo dos Santos

Thaís Araujo dos Santos (Nutricionista – 9ª GRE)

Maria Rivônia P. de Oliveira

Maria Rivônia Pereira de Oliveira (Técnica do NUAEI – 9ª GRE)

Maria de Lourdes Lopes Mendes

Maria de Lourdes Lopes Mendes (Técnica do NUAEI – 9ª GRE)

Lucas Vieira Leite (Téc. Administrativo – 9ª GRE)

Manoel Vanderson Vieira Batista (Téc. Administrativo – 9ª GRE)

