


ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE MÃE DO RIO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
COORDENAÇÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Mãe do 04 de Dezembro de 2019

Ao Ilmo. Sr. Aldecir Damasceno
Pregoeiro/Comissão de Licitação da PMMR

Assunto: Estimativa de número de alunos.

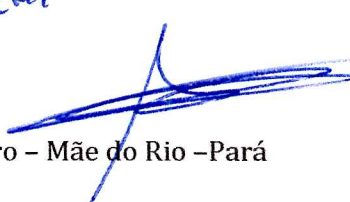
Considerando o número estimado de 10.560 alunos para ano de 2020, nas modalidades: creche, pré-escolar, ensino fundamental, AEE, ensino de jovens e adultos e ensino médio da rede município Mãe do Rio, segue em anexo, o **Termo de Referência** dos gêneros alimentícios que irão compor os cardápios do referido ano.



Coordenador de Alimentação Escolar



Nutricionista Responsável Técnica
CRN 8096/PA

Recatado em: 04/12/19




**PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO
ESCOLAR – CAE
MÃE DO RIO – PARÁ – BIÊNIO 2017/2021**



ATA DA REUNIÃO DE APRESENTAÇÃO DO CARDÁPIO 2020

Aos 03 (três) dias do mês de dezembro de 2019 as 09 horas da manhã, na Secretaria Municipal de Educação, situada na Avenida Presidente Castelo Branco, nº 734, bairro: São Francisco, nesta cidade de Mãe do Rio – PA, reuniram – se para Apresentação do Cardápio proposto para a licitação de 2020 da Alimentação Escolar do município de Mãe do Rio, integrantes do Conselho de Alimentação Escolar e do Setor da Alimentação Escolar. Com a palavra, as nutricionistas, Juliana de Lima e Hingrid Mendonça, apresentaram os cardápios propostos para o ano letivo de 2020, comentaram sobre a dificuldade de cumprir todos os dias letivos em favor dos preços elevados e a falta de contrapartida para complementar o orçamento que é 100% federal. A presidente do conselho de alimentação escolar relatou sobre a possibilidade de aumento de produtos oriundos da agricultura familiar nos cardápios. Após apreciação de todos, os cardápios foram aprovados por unanimidade.

Imaculada Conceição da Cruz Magalhães
Presidente do Conselho do Alimento Escolar (CAE)

Casa dos Conselhos de Mãe do Rio - Pará,
Rua Candido Crispim Mendes nº 502, Bairro São Francisco.



PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO
ESCOLAR – CAE
MÃE DO RIO – PARÁ – BIÊNIO 2017/2021



FREQUÊNCIA DOS PARTICIPANTES DA REUNIÃO DE
APRESENTAÇÃO DO CARDÁPIO DO ALIMENTO ESCOLAR 2020 E

	ASSINATURA	ÓRGÃO/INSTITUIÇÃO
01	Amaculada Conceição da Góes Magalhães	CAE
02	Maria de Olyvia M. Ribeiro	
03	Bruna C. Rosa	CAE
04	FABIO DE CASTRO FERREIRA	CAE
05	Severo Araújo da S. S.	CAE
06	Juliana de Lima	SEMED
07	Dinguid presença	SEMED
08		
09		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		
18		
19		
20		

ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE MÃE DO RIO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
COORDENAÇÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
SETOR DE NUTRIÇÃO

ATA DA REUNIÃO DE APRESENTAÇÃO DO CARDÁPIO 2020

Aos 03 (três) dias do mês de dezembro de 2019 as 09 horas da manhã, na Secretaria Municipal de Educação, situada na Avenida Presidente Castelo Branco, nº 734, bairro: São Francisco, nesta cidade de Mãe do Rio – PA, reuniram – se para Apresentação do Cardápio proposto para a licitação de 2020 da Alimentação Escolar do município de Mãe do Rio, integrantes do Conselho de Alimentação Escolar e do Setor da Alimentação Escolar. Com a palavra, as nutricionistas, Juliana de Lima e Hingrid Mendonça, apresentaram os cardápios propostos para o ano letivo de 2020, comentaram sobre a dificuldade de cumprir todos os dias letivos em favor dos preços elevados e a falta de contrapartida para complementar o orçamento que é 100% federal. Dando continuidade, falou da inclusão de novos produtos em que participantes puderam questionar sobre suas dúvidas e ainda colaborar com sugestões. Após apreciação de todos, os cardápios foram aprovados por unanimidade.

Imaculada E.C. Magalhães

Marcelo de Magalhães M. Pinheiro

Bruna Costa Rosa

Deandro Araújo da Silva

Fabio de Castro Feres

Juliana de Lima

Hingrid Mendonça

DEMANDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA O ANO DE 2020

GÊNERO	UNIDADE	QUANTIDADE POR MODALIDADE DE ENSINO					Total	ESPECIFICAÇÃO	
		CRECHE	FUNDAMENTAL	PRÉ	EJA	AEE			MÉDIO
ARROZ TIPO I	Kg	800	19.430	2.700	590	480	4.000	28000	Tipo I, longo fino, polido, em sacos plásticos transparentes de 1Kg, limpos, não violados. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, validade mínima de 06(seis) meses a partir da data de entrega. APRESENTAR AMOSTRA.
AÇÚCAR TRITURADO	Kg	650	18.110	1.100	420	220	3.500	24000	Classe: Cristal branco; Tipo: triturado. Puro e natural, obtido de cana de açúcar, com aspecto, cor e cheiro próprios. Com teor de sacarose mínima de 99% P/P e umidade de 0,3 P/P sem fermentação. Embalagem plástica resistente e transparente de 1Kg, com fardo de 30Kg de polietileno limpo e não violado. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, validade mínima de 06(seis) meses a partir da data de entrega. APRESENTAR AMOSTRA.
AÇUCAR TRITURADO	Kg	100	1.000	200	150	50	500	2000	Pó solúvel; produto obtido pela mistura de cacau em pó com açúcar; preparado com ingredientes são e limpo, sem farinha em sua formulação, com sabor, cor e odor característicos. Embalagem intacta de polietileno atóxico ou embalagem aluminizada, de 400g, com valor máximo de 97 Kcal para cada 0,6g proteína, 22g de carboidrato e 0,5g de gordura. Na embalagem deve conter data da fabricação, data de validade e número de lote. Validade mínima de 06(seis) meses a partir da data de entrega. De acordo com a RESOLUÇÃO Nº 12, DE MARÇO DE 1978. APRESENTAR AMOSTRA.
AÇUCAR TRITURADO	Kg	100	1.000	200	150	50	500	2000	In natura, grão do tipo comum, cabeça inteira, fisiologicamente desenvolvido, com bulbos curados, sem chocamento, danos mecânicos ou causado por pragas. Caixa de papelão de 10Kg. APRESENTAR AMOSTRA.
ALHO IN NATURA	Kg	30	600	160	85	25	100	1000	Produto elaborado a partir de azeite de dendê puro. Ingredientes: azeite de dendê. Embalagem de 200ml, plástica contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 12 meses, a partir da data de entrega. APRESENTAR AMOSTRA.
AZEITE DE DENDE	Litro	18	300	80	40	12	250	700	AMOSTRA.
AVEIA EM FLOCOS	Kg	40	1.000	225	120	15	500	1900	Em flocos, embalagem primária de 170g, com máximo de 105kcal por porção (30g/2colheres de sopa) e no mínimo de 3,4g de fibra. Com validade de mínima de 04 meses a partir da data de entrega. APRESENTAR AMOSTRA.
BISCOITO ROSQUINHA	Kg	210	3.500	750	340	120	2.500	7420	Tipo rosquinha, sabor leite. Composição básica de farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal. Deve apresentar o valor energético por porção de 30g de 126Kcal, 22g de carboidrato, 1,6g de proteína, gorduras totais de 3,4g. O máximo de 1,6g de gordura saturada e o máximo de 52mg de sódio, não apresentar excesso de dureza e nem quebrado. Embalado em saco plástico, pacotes de 400g, acondicionado em caixas de papelão de 12kg, prazo de validade de no mínimo de 06 meses. APRESENTAR AMOSTRA.
BISCOITO ROSQUINHA	Kg	210	3.500	750	340	120	2.500	7420	Tipo cream cracker, deve apresentar o valor energético por porção de 30g de 135Kcal, 20g de carboidrato, 2,6g de proteína, gorduras totais de 4,8g. O máximo de 1,7g de gordura saturada e o máximo de 170mg de sódio, 0 de gordura trans e o mínimo de 1,4mg de ferro. Não apresentar excesso de dureza e nem quebrado. Embalado em saco plástico, pacotes de 400g, acondicionado em caixas de papelão, prazo de validade de no mínimo de 06 meses. APRESENTAR AMOSTRA.

DEMANDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA O ANO DE 2020

GÊNERO	UNIDADE	QUANTIDADE POR MODALIDADE DE ENSINO							Total	ESPECIFICAÇÃO
ÓLEO DE SOJA (900 ml)	Garrafa	50	1.300	100	80	70	700	2300	Óleo de soja refinado, embalado em embalagem plástica limpa de 900ml, isenta de sujidade, sem estufamento, resistente que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade de no mínimo 06 meses. APRESENTAR AMOSTRA.	
PÃO MASSA FINA	Und	800	19.430	2.700	590	480	4.000	28000	Pão de 50 gramas, tipo massa fina, superfície macia, lisa e brilhante, com adição de sal, composto de farinha de trigo especial, água, sal e fermento químico. O estabelecimento deverá ter Alvará de Funcionamento expedido pelo Município e Alvará de Saúde expedido pelo Órgão Competente. Somente será aceito pão feito no dia da entrega. Entrega porta a porta nas escolas da zona urbana. A ENTREGA DEVERÁ SER DIARIAMENTE. APRESENTAR AMOSTRA.	
PEITO DE FRANGO	Kg	500	12.000	2.400	600	500	6.000	22000	Peito de Frango sem osso, sem pele, limpo, magro, não temperado, congelado, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, apresentando cor e odor característicos, sendo tolerada a variação de até 8% no peso líquido do produto descongelado em relação ao peso congelado, inspecionado pelo Ministério da Agricultura(SIF OU SIE). Embalado em embalagem mde polietileno atóxica, resistente, peso líquido de 1Kg, acondicionado em caixa de papelão de 20Kg. Contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente. Embalagem mantida sob congelamento a 18°. Caixa de papelão preferencialmente de 20 Kg, validade de 12 meses a partir da data de fabricação. Entrega porta a porta nas escolas da zona urbana. APRESENTAR AMOSTRA.	
COXA E SOBRECORA DE FRANGO	Kg	0	0	0	0	0	2.000	2000	Coxa e sobrecoxa de frango congelada. A ave deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, pele aderente. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Não deve apresentar sujidades, penas e carcaça. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem: deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica, contendo 01 kg, acondicionado em caixa de papelão de 20Kg. Inspeccionado pelo Ministério da Agricultura(SIF OU SIE). Contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente. Embalagem mantida sob congelamento a 18°. Validade de 12 meses a partir da data de fabricação. Entrega porta a porta nas escolas da zona urbana. APRESENTAR AMOSTRA.	
SAL	Kg	50	900	150	90	30	500	1720	Refinado, iodado, com granulagem uniforme e com cristais brancos. Não pegoso ou empedrado. Em embalagem plástica de 1Kg. Com fardo de 30Kg. Resistente e transparente. Data de validade mínima de 06 meses. APRESENTAR AMOSTRA.	
TRIGO SEM FERMENTO	Kg	50	1.000	100	75	65	710	2000	Tipo 1, enriquecido com ferro e ácido fólico, 100% puro de excelente qualidade, pó branco, fino e de fácil escoamento, não devendo estar empedrado e isento de sujidades. Embalagem intacta de 1Kg. Data de validade mínima de 06 meses. APRESENTAR AMOSTRA.	

DEMANDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA O ANO DE 2020

GÊNERO	UNIDADE	QUANTIDADE POR MODALIDADE DE ENSINO							Total	ESPECIFICAÇÃO
LEITE EM PÓ ZERO LACTOSE	Kg	5	40	8	7	3	27	90	Para dietas com restrição de lactose. Ingredientes: leite integral, enzima lactase, vitaminas A, C e D e emulsificante lecitina de soja. Sem adição de açúcar, aspecto pó uniforme, sem grumos, cor branco amarelado, odor e sabor agradável, característico do produto. Não rançoso, deve ter boa solubilidade. Apresentar uma porção de 26g (2 e 1/2 colheres de sopas) 6.7g de proteína, 239mg de cálcio e 91mg de sódio. Deve ser acondicionado em embalagem primária aluminizada contendo 300g, e embalagem secundária de fardos lacrados de plástico com o conteúdo total de 10Kg por fardo. A embalagem deve contar data da fabricação, data de validade e número de lote. Validade mínima de 06(seis) meses a partir da data de entrega. APRESENTAR AMOSTRA.	
LEITE DE COCO	Litro	30	750	200	100	10	400	1490	Produto obtido de leite de coco. Ingredientes: leite de coco, água. Sem adição de açúcar, aspecto uniforme, cor branco, odor e sabor agradável, característico do produto. Não rançoso, deve ter boa solubilidade, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Apresentar uma porção de 15g (1 colher de sopa), com 38KCAL, a cada 3g de gordura totais, 2,7g de gordura saturada. Deve ser acondicionado em embalagem primária contendo 200g. A embalagem deve contar data da fabricação, data de validade e número de lote. Validade mínima de 03 meses a partir da data de entrega. APRESENTAR AMOSTRA.	
MACARRÃO ESPAGUETE	Kg	150	3.000	200	190	150	2.000	5690	Tipo longo espaguete, sêmola, com farinha de trigo, enriquecido com ferro e ácido fólico, corante de urucum, submetido a processo de secagem, acondicionado em saco plástico transparente de polietileno com 500g, a embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, atender as especificações técnicas RESOLUÇÃO Nº 12, DE MARÇO DE 1978. Deverá apresentar validade mínima de 06 meses. APRESENTAR AMOSTRA.	
MACARRÃO PARAFUSO	Kg	150	3.000	200	190	150	2.000	5690	Sêmola de trigo, tipo parafuso, embalado em pacote transparente e resistente de 500g. Validade de 12 meses. Deve acondicionados em fardos com capacidade para 10 pacotes contendo externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, condições de armazenagem, quantidade do produto e atender as especificações técnicas da RESOLUÇÃO Nº 12, DE MARÇO DE 1978. APRESENTAR AMOSTRA.	
MILHO BRANCO	Kg	60	650	80	60	60	590	1500	Milho de canjica branca 500g, de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo, isento de sujidades, parasitas e larvas, com validade mínima de 04 meses a contar da data de entrega. APRESENTAR AMOSTRA.	
MAÇÃ	Kg	320	2.600	390	340	150	1.500	5300	De 1ª qualidade, coloração vermelho rajada intensa e atraente, cor de fundo amarelo esverdeada, livre de sujidades, parasitas e larvas, com grau de maturação adequadas para o consumo, acondicionadas em caixa de papelão de 18Kg com bandejas e elastobolha. Entrega porta a porta nas escolas da zona urbana. APRESENTAR AMOSTRA.	
MARGARINA	Kg	50	1.300	100	80	70	700	2300	Margarina com sal, com 80% de teor de gordura, refrigerado, não rançoso, acondicionado em embalagem resistente de polietileno, contendo 500g. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data da entrega. APRESENTAR AMOSTRA.	

DEMANDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA O ANO DE 2020

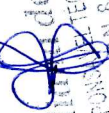
GÊNERO	UNIDADE	QUANTIDADE POR MODALIDADE DE ENSINO						Total	ESPECIFICAÇÃO
CARNE BOVINA EM ISCAS	Kg	150	450	310	230	2.400	7040	Carne bovina em iscas tipo acém congelada, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelha - vivo, odor característico e aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, isento de vestígios de descongelamento, sem excesso de gordura (tolerância máxima de 12% de teor de gordura), isenta de cartilagem e aponeurose, coloração arroxeada, esverdeada ou acinzentada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante, com dimensões de 10mm de espessura. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico, transparente e resistente, à vácuo, peso líquido de 1Kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem, validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Entrega porta a porta nas escolas da zona urbana. APRESENTAR AMOSTRA.	
CHARQUE BOVINO	Kg	100	1.000	100	60	640	2000	Carne bovina e seca, ponta de agulha de 1ª qualidade com baixo de gordura, consistência firme com cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e materiais estranhos, embalado a vácuo em pacote de 1Kg. Deve conter por porção (30g), 70 Kcal, 7,4g de proteínas e no máximo, 5,0g de gorduras totais e 2330mg de sódio. A embalagem deve conter Selo de Inspeção Federal (SIF), Estadual (SIE) ou Municipal (SIM). A embalagem deve conter os dados de identificação do produto, validade, fabricação, validade de 06(seis) meses a partir da data de entrega. Não será aceito JEEK BEEF. APRESENTAR AMOSTRA.	
EXTRATO DE TOMATE	Sachê	300	800	500	190	1.800	5590	Extrato de tomate composto por tomate, açúcar e sal, com quantidade máxima de sódio de 131mg e 14Kcal por porção (30g/2colheres de sopa), em embalagem sachê de 250g com validade mínima de 04 meses a partir da data de entrega. De acordo com a resolução 12/78 da CENIPA. APRESENTAR AMOSTRA.	
FILÉ DE DOURADA	Kg	200	200	200	100	1.200	3700	Produto obtido pelo corte paralelo à coluna espinhal das porções musculares longitudinais. Em bom estado de conservação. O produto deve apresentar-se sem pele, escama ou espinha e ter aspecto, cor e odor característico da espécie de origem. Deve ser produzido por estabelecimento sob inspeção oficial. Deve ser acondicionado sob resfriamento ou congelamento. deve ser mantido e transportado à temperatura máxima de 18°. Embalagem primária de 1Kg e secundária caixa de papelão com 20Kg. Data de embalagem, validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Entrega porta a porta nas escolas da zona urbana. APRESENTAR AMOSTRA.	
LEITE EM PÓ INTEGRAL	Kg	200	250	250	200	1.600	5000	Obtido por desidratação do leite de vaca original, integral sem adição de açúcar, aspecto pó uniforme, sem grumos, cor branco amarelado, odor e sabor agradável, característico do produto. Não rançoso, deve ter boa solubilidade. Apresentar uma porção de 26g (2 colheres de sopas) 6.7g de proteína, 239mg de cálcio e 91mg de sódio. Deve ser acondicionado em embalagem primária aluminizada contendo 200g, e embalagem secundária de fardos lacrados de plástico com o conteúdo total de 10Kg por fardo. A embalagem deve conter data da fabricação, data de validade e número de lote. Validade mínima de 06(seis) meses a partir da data de entrega. APRESENTAR AMOSTRA.	

DEMANDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA O ANO DE 2020

GÊNERO	UNIDADE	QUANTIDADE POR MODALIDADE DE ENSINO							Total	ESPECIFICAÇÃO
BISCOITO TIPO MARIA	Kg	190	3.500	750	340	120	1.500	6400	Composição básica de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, devendo apresentar o valor energético por porção de 30g de 135Kcal, 22g de carboidrato, 2,2g de proteína, gorduras totais de 3,4g, omáximo de 1,4g de gordura saturada, 0g de gordura trans e o máximo de 104mg de sódio, deve conter no mínimo 1,1mg de ferro. Não apresentar excesso de dureza e nem quebrado. embalado em saco plástico, pacotes de 400g, acondicionados em caixas de papelão. Prazo de validade de 06 meses. APRESENTAR AMOSTRA.	
BATATA IN NATURA	Kg	130	1.800	350	250	100	700	3330	De 1ª qualidade, casca lisa íntegra e sem fungos, tamanho médio a grande, sem indícios de germinação, estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Embalada adequadamente em embalagem resistente e transparente de até 5kg. Com etiqueta de pesagem e prazo de validade. Entrega quinzenalmente. APRESENTAR AMOSTRA.	
CEBOLA IN NATURA	Kg	130	1.800	350	250	100	700	3330	Não brotada, sem danos fisiológicos ou mecânicos, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, fungos, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Embalada adequadamente em embalagem resistente e transparente de até 5kg. Com etiqueta de pesagem e prazo de validade. Entrega quinzenalmente. APRESENTAR AMOSTRA.	
CENOURA IN NATURA	Kg	130	1.800	350	250	100	700	3330	De 1ª qualidade, sem folhas, tamanho médio, uniforme, sem indícios de germinação, sem ferimentos ou defeitos, sem corpos estranhos ou tenros aderida a superfície externa, estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Embalada adequadamente em embalagem resistente e transparente de até 5kg. Com etiqueta de pesagem e prazo de validade. Entrega quinzenalmente. APRESENTAR AMOSTRA.	
CREME DE LEITE	Kg	40	760	90	75	45	290	1300	Crema de leite UHT homogeneizado, sabor suave, consistência firme, com no mínimo 26g de gordura totais a cada 15g do produto. Embalagem cartonada, não amassada, contendo 200g de peso líquido, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, data de validade, número de lote, informação nutricional, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. APRESENTAR AMOSTRA.	
CANELA EM PÓ	Pote	15	400	36	64	35	450	1000	Tipo em pó, fino, composto por canela e açúcar, com cor e cheiro característicos do produto. validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Pote com 25g. APRESENTAR AMOSTRA.	
CARNE BOVINA MOÍDA	Kg	300	4.500	800	450	350	3.500	9900	Carne bovina moída tipo acém congelada, proveniente de animais saudáveis, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelha - vivo, odor característico e aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, isento de vestígios de descongelamento, sem excesso de gordura, cartilagem e aponeurose, coloração arroxeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante, com o valor energético mínimo de 126Kcal para cada 21g de proteína, 0g de carboidrato e 4,6g de gordura totais. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico, transparente e resistente, à vácuo, peso líquido de 0,5kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimpos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem, validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Entrega porta a porta nas escolas da zona urbana. APRESENTAR AMOSTRA.	

DEMANDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA O ANO DE 2020

GÊNERO	UNIDADE	QUANTIDADE POR MODALIDADE DE ENSINO					Total	ESPECIFICAÇÃO
VINAGRE (500ml)	Frasco	50	750	100	50	500	1500	Embalagem primária do produto deverá ser garrafa plástica transparente, resistente, cada embalagem deverá apresentar peso líquido de 500ml. A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante seu período e validade. A embalagem deverá ser dimensionada de forma a não permitir a existência de espaços vazios entre as embalagens primárias e os limites da embalagem secundária será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração. Vinhagre de vinho branco, validade mínima de 06 meses. APRESENTAR AMOSTRA.


 JULIA DE LIMA
 PLENELEITECNICA-PMARÉ
 RESPOSTA Nº 8096



REGISTRO EM CARTELA Nº 112.111/2019
C.P.M. 8.012/19

Coordenação de Alimentação Escolar

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

Cardápios na Alimentação Escolar

Art. 12 §1º COMPETE AO NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICO PELO PNAE:

II – **Planejar, elaborar, acompanhar e avaliar o cardápio da alimentação escolar** de acordo com a cultura alimentar, o perfil epidemiológico da população atendida e a vocação agrícola da região, acompanhando desde a aquisição dos gêneros alimentícios, o preparo, a distribuição até o consumo das refeições pelos escolares.

Resolução CD/FNDE nº 26/2013.

Município de São Paulo
Secretaria Municipal de Educação - PNAE
12/03/2013
09:00

Sumário

1. Cardápios para as escolas de Ensino Fundamental, Infantil, EJA, AEE e Creche.
- 1.2 Achocolatado com biscoito
- 1.3 Achocolatado com pão e margarina
- 1.4 Arroz com frango desfiado e verduras e suco de frutas (sabores variados)
- 1.5 Arroz com carne moída e suco de frutas
- 1.6 Arroz, feijão, frango ao molho e suco de frutas (sabores variados)
- 1.7 Arroz com vatapá de frango
- 1.8 Arroz com estrogonofe de frango
- 1.9 Arroz com carne em iscas ao molho e suco de frutas (sabores variados)
- 1.10 Açaí com peixe frito
- 1.11 Açaí com tapioca
- 1.12 Açaí com farinha de mandioca
- 1.13 Baião com charque e abóbora em pedaços
- 1.14 Baião com peixe frito
- 1.15 Feijão tropeiro
- 1.16 Macarronada com carne moída
- 1.17 Mingau de milho
- 1.18 Sopa de macarrão e carne moída
- 1.19 Sopa de frango
- 1.20 Suco de polpa de frutas (sabores variados) e pão com margarina
- 1.21 Suco de polpa de frutas (sabores variados) e biscoito salgado
- 1.22 Suco de polpa de frutas (sabores variados) e biscoito doce (rosquinha de leite)
- 1.23 Vitamina de banana e mamão

RESOLUÇÃO Nº 11/2011
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
MÃE DO RIO

- 1.24 Vitamina de banana e maçã com aveia

- 2. Cardápios para as escolas de Ensino Médio
 - 2.1 Achocolatado com biscoito
 - 2.2 Achocolatado com pão e margarina
 - 2.3 Arroz com frango desfiado e verduras e suco de frutas (sabores variados)
 - 2.4 Arroz com carne moída e suco de frutas (sabores variados)
 - 2.5 Arroz, feijão, frango ao molho e suco de frutas (sabores variados)
 - 2.6 Arroz com vatapá de frango
 - 2.7 Arroz com estrogonofe de frango
 - 2.8 Arroz com carne em iscas ao molho e suco de frutas (sabores variados)
 - 2.9 Arroz com coxa e sobrecoxa com verduras
 - 2.10 Açaí com peixe frito
 - 2.11 Açaí com tapioca
 - 2.12 Açaí com farinha de mandioca
 - 2.13 Baião com charque e abóbora em pedaços
 - 2.14 Baião com peixe frito
 - 2.15 Feijão tropeiro
 - 2.16 Frango cozido, arroz branco e melancia em fatia
 - 2.17 Macarronada com carne moída
 - 2.18 Mingau de milho
 - 2.19 Salpicão de frango com arroz
 - 2.20 Sopa de macarrão e carne moída
 - 2.21 Sopa de carne bovina
 - 2.22 Suco de polpa de frutas (sabores variados) e pão com margarina

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
MÃE DO RIO
2016

CARDÁPIO DE FEVEREIRO 2020

MODALIDADE	PREPARAÇÃO 1	PREPARAÇÃO 2	PREPARAÇÃO 3	PREPARAÇÃO 4	PREPARAÇÃO 5
INFANTIL E FUNDAMENTAL	Arroz com frango desfiado e fruta	Baião com charque	Suco com biscoito e fruta	Sopa de carne e legumes e fruta	Achocolatado com biscoito
GÊNEROS UTILIZADOS NA PREPARAÇÃO	- ARROZ - FRANGO DESFIADO - CEBOLA - OLEO - SAL - CHEIRO VERDE - LIMÃO - COLORAU - ALHO - BATATA - CENOURA - FRUTA: LARANJA (Consumir in natura)	- FEIJOÃO CAUPI - ARROZ - CHARQUE - ALHO - SAL - COLORAU - OLEO - CHEIRO VERDE - CEBOLA	- BISCOITO SALGADO - POLPA DE FRUTA - AÇÚCAR - FRUTA: MAÇÃ (Consumir in natura)	- MACARRÃO - CARNE MOÍDA - BATATA - CENOURA - CEBOLA - ABOBORA - CHEIRO VERDE - OLEO - SAL - FRUTA: MELANCIA (Consumir in natura)	- ACHOCOLATADO - LEITE EM PÓ - BISCOITO CREAM - CRACKER

FREQUENCIA: (20 dias)	<ul style="list-style-type: none"> * Arroz com frango desfiado e fruta (laranja) – 8 dias * Baião com charque – 2 dias * Suco com biscoito e fruta (maçã) – 4 dias * Sopa de carne e legumes e fruta (melancia) – 3 dias * Achocolatado com biscoito – 3 dias
--	--


 LINDA
 CRACKER
 03/02/2020

CARDÁPIO DE MARÇO 2020

MODALIDADE	PREPARAÇÃO 1	PREPARAÇÃO 2	PREPARAÇÃO 3	PREPARAÇÃO 4	PREPARAÇÃO 5	PREPARAÇÃO 6
INFANTIL E FUNDAMENTAL	Arroz com carne moída	Arroz com estrogonofe de frango	Mingau de milho e fruta	Sopa de carne e legumes e fruta	Achocolatado com biscoito	Suco com pão
GÊNEROS UTILIZADOS NA PREPARAÇÃO	- ARROZ - CARNE MOÍDA - CEBOLA - OLEO - SAL - CHEIRO VERDE - LIMÃO - COLORAU - ALHO - BATATA - CENOURA - FRUTA: LARANJA (Consumir in natura)	- ARROZ - FRANGO - ALHO - SAL - COLORAU - OLEO - CHEIRO VERDE - CEBOLA - CREME DE LEITE - BATATA - CENOURA	- BISCOTTO SALGADO - POLPA DE FRUTA - AÇÚCAR - FRUTA: MAÇA (Consumir in natura)	- MACARRÃO - CARNE MOÍDA - BATATA - CENOURA - CEBOLA - ABOBORA - CHEIRO VERDE - OLEO - SAL - FRUTA: MELANCIA (Consumir in natura)	- ACHOCOLATADO - LEITE EMPO - BISCOTTO CREAM - CRACKER	- POLPA DE FRUTAS - AÇÚCAR - PÃO MASSA FINA - MARGARINA

FREQUENCIA: (20 dias)	<ul style="list-style-type: none"> * Arroz com carne moída e fruta (laranja) – 3 dias * Arroz com estrogonofe – 4 dias * Mingau de milho e fruta (maçã) – 3 dias * Sopa de carne e legumes e fruta (melancia) – 2 dias * Achocolatado com biscoito – 3 dias * Suco com pão e margarina – 3 dias
--	---

[Handwritten signature]
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
MÃE DO RIO - PARÁ
15/03/2020

CARDÁPIO DE ABRIL 2020

MODALIDADE	PREPARAÇÃO 1	PREPARAÇÃO 2	PREPARAÇÃO 3	PREPARAÇÃO 4	PREPARAÇÃO 5
INFANTIL E FUNDAMENTAL	Arroz com frango desfiado e fruta	Baião com charque	Suco com biscoito e fruta	Sopa de carne e legumes e fruta	Achocolatado com biscoito
GÊNEROS UTILIZADOS NA PREPARAÇÃO	- ARROZ - FRANGO DESFIADO - CEBOLA - OLHO - SAL - CHEIRO VERDE - LIMÃO - COLORAU - ALHO - BATATA - CENOURA - FRUTA: LARANJA (Consumir in natura)	- FEIJÃO CAUPI - ARROZ - CHARQUE - ALHO - SAL - COLORAU - OLEO - CHEIRO VERDE - CEBOLA	- BISCOITO SALGADO - POLPA DE FRUTA - AÇÚCAR - FRUTA: MAÇÃ (Consumir in natura)	- MACARRÃO - CARNE MOÍDA - BATATA - CENOURA - CEBOLA - ABOBORA - CHEIRO VERDE - OLEO - SAL - FRUTA: MELANCIA (Consumir in natura)	- ACHOCOLATADO - LEITE EM PO - BISCOITO CREAM - CRACKER

FREQUENCIA: (20 dias)	<p>* Arroz com frango desfiado e fruta (laranja) – 7 dias</p> <p>* Baião com charque – 3 dias</p> <p>* Suco com biscoito e fruta (maçã) – 3 dias</p> <p>* Sopa de carne e legumes e fruta (melancia) – 4 dias</p> <p>* Achocolatado com biscoito – 3 dias</p>
-------------------------------------	---

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
MÃE DO RIO
2020

CARDÁPIO DE MAIO 2020

MODALIDADE	PREPARAÇÃO 1	PREPARAÇÃO 2	PREPARAÇÃO 3	PREPARAÇÃO 4	PREPARAÇÃO 5
INFANTIL E FUNDAMENTAL	Arroz com frango desfiado e fruta	Vatapá de frango	Suco com biscoito e fruta	Sopa de carne e legumes e fruta	Achocolatado com pão e margarina
GÊNEROS UTILIZADOS NA PREPARAÇÃO	- ARROZ - FRANGO DESFIADO - CEBOLA - OLEO - SAL - CHEIRO VERDE; - LIMÃO - COLORAU - ALHO - BATATA - CENOURA - FRUTA: LARANJA (Consumir in natura)	- ARROZ - FRANGO - ALHO - SAL - COLORAU - OLEO - CHEIRO VERDE - CEBOLA - LEITE DE COCO - AZEITE DE DENDÊ	- BISCOITO SALGADO - POLPA DE FRUTA - AÇÚCAR - FRUTA: MAÇÃ (Consumir in natura)	- MACARRÃO - CARNE MOÍDA - BATATA - CENOURA - CEBOLA - ABOBORA - CHEIRO VERDE - OLEO - SAL - FRUTA: MELANCIA (Consumir in natura)	- ACHOCOLATADO - LEITE EM PÓ - PÃO MASSA FINA

<p>* Arroz com frango desfiado e fruta (laranja) – 7 dias</p> <p>* Arroz com vatapá de frango – 3 dias</p> <p>* Suco com biscoito e fruta (maçã) – 3 dias</p> <p>* Sopa de carne e legumes e fruta (melancia) – 4 dias</p> <p>* Achocolatado com pão e margarina – 3 dias</p>	<p>FREQUENCIA:</p> <p>(20 dias)</p>
---	---

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
MÃE DO RIO
2020

CARDÁPIO DE JUNHO 2020

MODALIDADE	PREPARAÇÃO 1	PREPARAÇÃO 2	PREPARAÇÃO 3	PREPARAÇÃO 4	PREPARAÇÃO 5
INFANTIL E FUNDAMENTAL	Arroz com frango desfiado e fruta	Baião com charque	Suco com biscoito e fruta	Macarronada com carne moída	Mingau de milho com tapioca
GÊNEROS UTILIZADOS NA PREPARAÇÃO	- ARROZ - FRANGO DESFIADO - CEBOLA - OLEO - SAL - CHEIRO VERDE - LIMÃO - COLORAU - ALHO - BATATA - CENOURA - FRUTA: LARANJA (Consumir in natura)	- FEIJÃO CAUPI - ARROZ - CHARQUE - ALHO - SAL - COLORAU - OLEO - CHEIRO VERDE - CEBOLA	- BISCOITO SALGADO - POLPA DE FRUTA - AÇÚCAR - FRUTA: MAÇÃ (Consumir in natura)	- MACARRÃO - CARNE MOÍDA - BATATA - CENOURA - CEBOLA - ABOBORA - CHEIRO VERDE - OLEO - SAL - FRUTA: MELANCIA (Consumir in natura)	- MILHO BRANCO - LEITE EM PÓ - AÇÚCAR - TAPIOCA

FREQUENCIA: (20 dias)	* Arroz com frango desfiado e fruta (laranja) – 7 dias * Baião com charque – 2 dias * Suco com biscoito e fruta (maçã) – 3 dias * Macarronada com carne moída e fruta (melancia) – 4 dias * Achocolatado com biscoito – 4 dias
-------------------------------------	--

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
MÃE DO RIO
2020



CARDÁPIO DE AGOSTO 2020

MODALIDADE	PREPARAÇÃO 1	PREPARAÇÃO 2	PREPARAÇÃO 3	PREPARAÇÃO 4	PREPARAÇÃO 5
INFANTIL E FUNDAMENTAL	Arroz com frango desfiado e fruta	Baião com peixe frito	Suco com biscoito e fruta	Sopa de carne e legumes e fruta	Vitamina de banana e mamão com biscoito
GÊNEROS UTILIZADOS NA PREPARAÇÃO	- ARROZ - FRANGO DESFIADO - CEBOLA - OLEO - SAL - CHEIRO VERDE - LIMÃO - COLORAU - ALHO - BATATA - CENOURA - FRUTA: LARANJA (Consumir in natura)	- FEIJÃO CAUPI - ARROZ - PEIXE - ALHO - SAL - COLORAU - OLEO - CHEIRO VERDE - CEBOLA - LIMÃO	- BISCOITO SALGADO - POLPA DE FRUTA - AÇÚCAR - FRUTA: MAÇÃ (Consumir in natura)	- MACARRÃO - CARNE MOÍDA - BATATA - CENOURA - CEBOLA - ABOBORA - CHEIRO VERDE - OLEO - SAL - FRUTA: MELANCIA (Consumir in natura)	- BANANA - MAMÃO - LEITE EM PÓ - AÇÚCAR - BISCOITO CREAM - CRACKER

FREQUENCIA: (20 dias)	<ul style="list-style-type: none"> * Arroz com frango desfiado e fruta (laranja) – 7 dias * Baião com peixe frito – 2 dias * Suco com biscoito e fruta (maçã) – 3 dias * Sopa de carne e legumes e fruta (melancia) – 2 dias * Achocolatado com biscoito – 3 dias * Vitamina de banana e mamão com biscoito – 3 dias
-------------------------------------	--

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - PMR
MÃE DO RIO
2020

CARDÁPIO DE SETEMBRO 2020

MODALIDADE	PREPARAÇÃO 1	PREPARAÇÃO 2	PREPARAÇÃO 3	PREPARAÇÃO 4	PREPARAÇÃO 5
INFANTIL E FUNDAMENTAL	Arroz com frango desfiado e fruta	Baião com charque	Suco com biscoito e fruta	Sopa de carne e legumes e fruta	Açaí com farinha de mandioca
GÊNEROS UTILIZADOS NA PREPARAÇÃO	- ARROZ - FRANGO DESFIADO - CEBOLA - OLEO - SAL - CHEIRO VERDE - LIMÃO - COLORAU - ALHO - BATATA - CENOURA - FRUTA: LARANJA (Consumir in natura)	- FEIJÃO CAUPI - ARROZ - CHARQUE - ALHO - SAL - COLORAU - OLEO - CHEIRO VERDE - CEBOLA	- BISCOITO SALGADO - POLPA DE FRUTA - AÇÚCAR - FRUTA: MAÇÃ (Consumir in natura)	- MACARRÃO - CARNE MOÍDA - BATATA - CENOURA - CEBOLA - ABOBORA - CHEIRO VERDE - OLEO - SAL - FRUTA: MELANCIA (Consumir in natura)	- AÇAÍ - FARINHA DE MANDIOCA


FREQUENCIA: (20 dias)	<p>* Arroz com frango desfiado e fruta (laranja) – 7 dias</p> <p>* Arroz com estrogonofe de frango – 3 dias</p> <p>* Suco com biscoito e fruta (maçã) – 4 dias</p> <p>* Sopa de carne e legumes e fruta (melancia) – 3 dias</p> <p>* Açaí com farinha de mandioca – 3 dias</p>
--	--

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
MÃE DÓRIO - PARÁ
RES. 001/2020

CARDÁPIO DE OUTUBRO 2020

MODALIDADE	PREPARAÇÃO 1	PREPARAÇÃO 2	PREPARAÇÃO 3	PREPARAÇÃO 4	PREPARAÇÃO 5	PREPARAÇÃO 6
INFANTIL E FUNDAMENTAL	Arroz com frango desfiado e fruta	Arroz com estrogonofe de frango	Suco com biscoito e fruta	Iogurte com biscoito	Açaí com farinha de mandioca	Vitamina de banana e maçã
GÊNEROS UTILIZADOS NA PREPARAÇÃO	- ARROZ - FRANGO DESFIADO - CEBOLA - OLEO - SAL - CHEIRO VERDE - LIMÃO - COLORAU - ALHO - BATATA - CENOURA - FRUTA: LARANJA (Consumir in natura)	- ARROZ - FRANGO - ALHO - SAL - COLORAU - OLEO - CHEIRO VERDE - CEBOLA - CREME DE LEITE	- BISCOITO SALGADO - POLPA DE FRUTA - AÇÚCAR - FRUTA: MAÇÃ (Consumir in natura)	- IOGURTE - BISCOITO CREAM - CRACKER	- AÇAÍ - FARINHA DE MANDIOCA	- AÇÚCAR - BANANA - MAÇÃ

FREQUENCIA: (20 dias)	<p>* Arroz com frango desfiado e fruta (laranja) – 7 dias</p> <p>* Arroz com estrogonofe de frango – 4 dias</p> <p>* Suco com biscoito e fruta (maçã) – 3 dias</p> <p>* Iogurte com biscoito – 1 dia</p> <p>* Açaí com farinha de mandioca – 2 dias</p> <p>* Vitamina de banana e maçã – 2 dias</p>
-------------------------------------	---



 COORDENADOR(A)

CARDÁPIO DE NOVEMBRO 2020

MODALIDADE	PREPARAÇÃO 1	PREPARAÇÃO 2	PREPARAÇÃO 3	PREPARAÇÃO 4	PREPARAÇÃO 5	PREPARAÇÃO 6
INFANTIL E FUNDAMENTAL	Arroz com frango desfiado e fruta	Feijão Tropicero	Suco com biscoito e fruta	Sopa de carne e legumes e fruta	Achocolatado com biscoito	Açaí com farinha de mandioca
GÊNEROS UTILIZADOS NA PREPARAÇÃO	- ARROZ - FRANGO DESFIADO - CEBOLA - OLEO - SAL - CHEIRO VERDE - LIMÃO - COLORAU - ALHO - BATATA - CENOURA - FRUTA: LARANJA (Consumir in natura)	- FEIJÃO CAUPI - ARROZ - ISCA DE CARNE - ALHO - SAL - COLORAU - OLEO - CHEIRO VERDE - CEBOLA - FARINHA PARA FAROFA	- BISCOITO SALGADO - POLPA DE FRUTA - AÇUCAR - FRUTA: MAÇÃ (Consumir in natura)	- MACARRÃO - CARNE MOIDA - BATATA - CENOURA - CEBOLA - ABOBORA - CHEIRO VERDE - OLEO - SAL - FRUTA: MELANCIA (Consumir in natura)	- ACHOCOLATADO - LEITE EM PÓ - BISCOITO CREAM CRACKER	- AÇAÍ - FARINHA DE MANDIOCA

<p>FREQUENCIA:</p> <p>(20 dias)</p>	* Arroz com frango desfiado e fruta (laranja) – 7 dias
	* Feijão Tropicero – 2 dias
	* Suco com biscoito e fruta (maçã) – 4 dias
	* Sopa de carne e legumes e fruta (melancia) – 4 dias
	* Achocolatado com biscoito – 3 dias
	* Açaí com farinha de mandioca – 2 dias



CARDÁPIO DE DEZEMBRO 2020

MODALIDADE	PREPARAÇÃO 1	PREPARAÇÃO 2	PREPARAÇÃO 3	PREPARAÇÃO 4	PREPARAÇÃO 5	PREPARAÇÃO 6
INFANTIL E FUNDAMENTAL	Arroz com frango desfiado e fruta	Baião com charque	Suco com biscoito e fruta	Sopa de carne e legumes e fruta	Achocolatado com biscoito	Açaí com farinha de mandioca
GÊNEROS UTILIZADOS NA PREPARAÇÃO	- ARROZ - FRANGO DESFIADO - CEBOLA - OLEO - SAL - CHEIRO VERDE - LIMÃO - COLORAU - ALHO - BATATA - CENOURA - FRUTA: LARANJA (Consumir in natura)	- FEIJÃO CAUPI - ARROZ - CHARQUE - ALHO - SAL - COLORAU - OLEO - CHEIRO VERDE - CEBOLA	- BISCOITO SALGADO - POLPA DE FRUTA - AÇÚCAR - FRUTA: MAÇÃ (Consumir in natura)	- MACARRÃO - CARNE MOÍDA - BATATA - CENOURA - CEBOLA - ABÓBORA - CHEIRO VERDE - OLEO - SAL - FRUTA: MELANCIA (Consumir in natura)	- ACHOCOLATADO - LEITE EM PÓ - BISCOITO CREAM - CRACKER	- AÇAÍ - FARINHA DE MANDIOCA

<p>FREQUENCIA: (20 dias)</p>	* Arroz com frango desfiado e fruta (laranja) – 7 dias
	* Baião com charque – 3 dias
	* Suco com biscoito e fruta (maçã) – 3 dias
	* Sopa de carne e legumes e fruta (melancia) – 4 dias
	* Achocolatado com biscoito – 3 dias
	* Açaí com farinha mandioca – 3 dias

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
MÃE DO RIO
2020



CARDÁPIO DE FEVEREIRO 2020

MODALIDADE	PREPARAÇÃO 1	PREPARAÇÃO 2	PREPARAÇÃO 3	PREPARAÇÃO 4	PREPARAÇÃO 5	PREPARAÇÃO 6
MÉDIO	Arroz com frango desfiado e fruta	Arroz com vatapá de frango	Suco com biscoito e fruta	Sopa de carne e legumes e fruta	Achocolatado com pão	Vitamina de banana e maçã com aveia e biscoito
GÊNEROS UTILIZADOS NA PREPARAÇÃO	- ARROZ - FRANGO DESFIADO - CEBOLA - OLEO - SAL - CHEIRO VERDE - LIMÃO - COLORAU - ALHO - BATATA - CENOURA - FRUTA: LARANJA (Consumir in natura)	- ARROZ - FRANGO - CREME DE LEITE - ALHO - SAL - COLORAU - OLEO - CHEIRO VERDE; - CEBOLA - AZEITE DE DENDÊ	- BISCOITO SALGADO - POLPA DE FRUTA - AÇUCAR - FRUTA: MAÇÃ (Consumir in natura)	- MACARRÃO - CARNE MOÍDA - BATATA - CENOURA - CEBOLA - ABOBORA - CHEIRO VERDE - OLEO - SAL - FRUTA: MELANCIA (Consumir in natura)	- ACHOCOLATADO - LEITE EM PÓ - PÃO MASSA FINA - MARGARINA	- BANANA - LEITE EM PÓ - MAÇÃ - AVEIA - BISCOITO CREAM - CRACKER

<p>FREQUENCIA: (20 dias)</p>	* Arroz com frango desfiado e fruta (laranja) – 6 dias
	* Arroz com vatapá de frango – 3 dias
	* Suco com biscoito e fruta (maçã) – 3 dias
	* Sopa de carne e legumes e fruta (melancia) – 3 dias
	* Achocolatado com pão – 3 dias
	* Vitamina de banana e maçã com biscoito – 2 dias


 R. ...
 ...
 ...

CARDÁPIO DE MARÇO 2020

MODALIDADE	PREPARAÇÃO 1	PREPARAÇÃO 2	PREPARAÇÃO 3	PREPARAÇÃO 4	PREPARAÇÃO 5	PREPARAÇÃO 6
MÉDIO	Arroz com carne moída	Arroz com estrogonofe de frango	Mingau de milho e fruta	Sopa de carne e legumes e fruta	Achocolatado com biscoito	Suco com pão
GÊNEROS UTILIZADOS NA PREPARAÇÃO	- ARROZ - CARNE MOÍDA - CEBOLA - OLEO - SAL - CHEIRO VERDE - LIMÃO - COLORAU - ALHO - BATATA - CENOURA - FRUTA: LARANJA (Consumir in natura)	- ARROZ - FRANGO - ALHO - SAL - COLORAU - OLEO - CHEIRO VERDE - CEBOLA - CREME DE LEITE - BATATA - CENOURA	- BISCOITO SALGADO - POLPA DE FRUTA - AÇÚCAR - FRUTA: MAÇÃ (Consumir in natura)	- MACARRÃO - CARNE MOÍDA - BATATA - CENOURA - CEBOLA - ABOBORA - CHEIRO VERDE - OLEO - SAL - FRUTA: MELANCIA (Consumir in natura)	- ACHOCOLATADO - LEITE EM PÓ - BISCOITO CREAM - CRACKER	- POLPA DE FRUTAS - AÇÚCAR - PÃO MASSA FINA - MARGARINA

FREQUENCIA: (20 dias)	<ul style="list-style-type: none"> * Arroz com carne moída e fruta (laranja) – 3 dias * Arroz com estrogonofe – 4 dias * Mingau de milho e fruta (maçã) – 3 dias * Sopa de carne e legumes e fruta (melancia) – 2 dias * Achocolatado com biscoito – 3 dias * Suco com pão e margarina – 3 dias
-------------------------------------	---

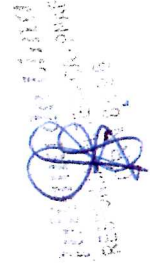
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
MÃE DO RIO
2020



CARDÁPIO DE ABRIL 2020

MODALIDADE	PREPARAÇÃO 1	PREPARAÇÃO 2	PREPARAÇÃO 3	PREPARAÇÃO 4	PREPARAÇÃO 5
MÉDIO	Arroz com frango desfiado e fruta	Salpicao de frango com arroz	Suco com biscoito e fruta	Sopa de carne e legumes e fruta	Achocolatado com biscoito
GÊNEROS UTILIZADOS NA PREPARAÇÃO	- ARROZ; - FRANGO DESFIADO - CEBOLA - OLEO - SAL - CHEIRO VERDE; - LIMÃO - COLORAU - ALHO - BATATA - CENOURA - FRUTA; LARANJA (Consumir in natura)	- FRANGO - ARROZ - PIMENTÃO - ALHO - SAL - COLORAU - OLEO - CHEIRO VERDE - CEBOLA - CENOURA - BATATA	- BISCOITO SALGADO - POLPA DE FRUTA - AÇUCAR - FRUTA; MAÇÃ (Consumir in natura)	- MACARRÃO - CARNE MOÍDA - BATATA - CENOURA - CEBOLA - ABOBORA - CHEIRO VERDE - OLEO - SAL - FRUTA; MELANCIA (Consumir in natura)	- ACHOCOLATADO - LEITE EMPO - BISCOITO CREAM - CRACKER

FREQUENCIA: (20 dias)	* Arroz com frango desfiado e fruta (laranja) – 7 dias * Salpicao de frango – 3 dias * Suco com biscoito e fruta (maçã) – 3 dias * Sopa de carne e legumes e fruta (melancia) – 4 dias * Achocolatado com biscoito – 3 dias
-------------------------------------	---



CARDÁPIO DE MAIO 2020

MODALIDADE	PREPARAÇÃO 1	PREPARAÇÃO 2	PREPARAÇÃO 3	PREPARAÇÃO 4	PREPARAÇÃO 5
MÉDIO	Arroz com frango desfiado e fruta	Vatapá de frango	Suco com biscoito e fruta	Sopa de carne e legumes e fruta	Achocolatado com pão e margarina
GÊNEROS UTILIZADOS NA PREPARAÇÃO	- ARROZ - FRANGO DESFIADO - CEBOLA - OLEO - SAL - CHEIRO VERDE - LIMÃO - COLORAU - ALHO - BATATA - CENOURA - FRUTA: LARANJA (Consumir in natura)	- ARROZ - FRANGO - ALHO - SAL - COLORAU - OLEO - CHEIRO VERDE - CEBOLA - LEITE DE COCO - AZEITE DE DENDÊ	- BISCOITO SALGADO - POLPA DE FRUTA - AÇÚCAR - FRUTA: MAÇÃ (Consumir in natura)	- MACARRÃO - CARNE MOIDA - BATATA - CENOURA - CEBOLA - ABOBORA - CHEIRO VERDE - OLEO - SAL - FRUTA: MELANCIA (Consumir in natura)	- ACHOCOLATADO - LEITE EM PÓ - PÃO MASSA FINA

FREQUENCIA: (20 dias)	* Arroz com frango desfiado e fruta (laranja) – 7 dias * Arroz com vatapá de frango – 3 dias * Suco com biscoito e fruta (maçã) – 3 dias * Sopa de carne e legumes e fruta (melancia) – 4 dias * Achocolatado com pão e margarina – 3 dias
--	--

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
MÃE DO RIO
2020

CARDÁPIO DE JUNHO 2020

MODALIDADE	PREPARAÇÃO 1	PREPARAÇÃO 2	PREPARAÇÃO 3	PREPARAÇÃO 4	PREPARAÇÃO 5
MÉDIO	Arroz com frango desfiado e fruta	Baião com charque	Suco com biscoito e fruta	Macarronada com carne moída	Mingau de milho com tapioca
GÊNEROS UTILIZADOS NA PREPARAÇÃO	- ARROZ - FRANGO DESFIADO - CEBOLA - OLEO - SAL - CHEIRO VERDE - LIMÃO - COLORAU - ALHO - BATATA - CENOURA - FRUTA: LARANJA (Consumir in natura)	- FEIJÃO CAUPI - ARROZ - CHARQUE - ALHO - SAL - COLORAU - OLEO - CHEIRO VERDE - CEBOLA	- BISCOITO SALGADO - POLPA DE FRUTA - AÇÚCAR - FRUTA: MAÇÃ (Consumir in natura)	- MACARRÃO - CARNE MOÍDA - BATATA - CENOURA - CEBOLA - ABOBORA - CHEIRO VERDE - OLEO - SAL - FRUTA: MELANCIA (Consumir in natura)	- MILHO BRANCO - LENTE EMPO - AÇÚCAR - TAPIOCA

FREQUENCIA: (20 dias)	<p>* Arroz com frango desfiado e fruta (laranja) – 7 dias</p> <p>* Baião com charque – 2 dias</p> <p>* Suco com biscoito e fruta (maçã) – 3 dias</p> <p>* Macarronada com carne moída e fruta (melancia) – 4 dias</p> <p>* Achocolatado com biscoito – 4 dias</p>
--	---



CARDÁPIO DE AGOSTO 2020

MODALIDADE	PREPARAÇÃO 1	PREPARAÇÃO 2	PREPARAÇÃO 3	PREPARAÇÃO 4	PREPARAÇÃO 5
MÉDIO	Arroz com coxa e sobrecoxa cozida e fruta	Baião com peixe frito	Suco com biscoito e fruta	Sopa de carne e legumes e fruta	Vitamina de banana e mamão com biscoito
GÊNEROS UTILIZADOS NA PREPARAÇÃO	- ARROZ - COXA E SOBRECOPA - CEBOLA - OLEO - SAL - CHEIRO VERDE - LIMÃO - COLORAU - ALHO - BATATA - CENOURA - FRUTA: LARANJA (Consumir in natura)	- FEIJÃO CAUPI - ARROZ - PEIXE - ALHO - SAL - COLORAU - OLEO - CHEIRO VERDE - CEBOLA - LIMÃO	- BISCOITO SALGADO - POLPA DE FRUTA - AÇÚCAR - FRUTA: MAÇÃ (Consumir in natura)	- MACARRÃO - CARNE MOIDA - BATATA - CENOURA - CEBOLA - ABOBORA - CHEIRO VERDE - OLEO - SAL - FRUTA: MELANCIA (Consumir in natura)	- BANANA - MAMÃO - LEMTE EM PÓ - AÇÚCAR - BISCOITO CREAM - CRACKER

FREQUENCIA: (20 dias)	<p>* Arroz com coxa e sobrecoxa (laranja) – 7 dias</p> <p>* Baião com peixe frito – 2 dias</p> <p>* Suco com biscoito e fruta (maçã) – 3 dias</p> <p>* Sopa de carne e legumes e fruta (melancia) – 2 dias</p> <p>* Achocolatado com biscoito – 3 dias</p> <p>* Vitamina de banana e mamão com biscoito – 3 dias</p>
---------------------------------	--

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
RUA CARLOS DE ALMEIDA, 100 - JARDIM
SANTANA - MÃE DO RIO - PA

CARDÁPIO DE SETEMBRO 2020

MODALIDADE	PREPARAÇÃO 1	PREPARAÇÃO 2	PREPARAÇÃO 3	PREPARAÇÃO 4	PREPARAÇÃO 5
MÉDIO	Arroz com frango cozido e fruta	Baião com charque	Suco com biscoito e fruta	Sopa de carne e legumes e fruta	Açaí com farinha de mandioca
GÊNEROS UTILIZADOS NA PREPARAÇÃO	- ARROZ - FRANGO COZIDO - CEBOLA - OLEO - SAL - CHEIRO VERDE - LIMÃO - COLORAU - ALHO - BATATA - CENOURA - FRUTA: LARANJA (Consumir in natura)	- FEIJÃO CAUPI - ARROZ - CHARQUE - ALHO - SAL - COLORAU - OLEO - CHEIRO VERDE - CEBOLA	- BISCOITO SALGADO - POLPA DE FRUTA - AÇUCAR - FRUTA: MAÇÃ (Consumir in natura)	- MACARRÃO - CARNE MOIDA - BATATA - CENOURA - CEBOLA - ABOBORA - CHEIRO VERDE - OLEO - SAL - FRUTA: MELANCIA (Consumir in natura)	- AÇAÍ - FARINHA DE MANDIOCA

FREQUENCIA: (20 dias)	<ul style="list-style-type: none"> * Arroz com frango cozido e fruta (laranja) – 7 dias * Arroz com estrogonofe de frango – 3 dias * Suco com biscoito e fruta (maçã) – 4 dias * Sopa de carne e legumes e fruta (melancia) – 3 dias * Açaí com farinha de mandioca – 3 dias
--	---



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
MÃE DO RIO

CARDÁPIO DE OUTUBRO 2020

MODALIDADE	PREPARAÇÃO 1	PREPARAÇÃO 2	PREPARAÇÃO 3	PREPARAÇÃO 4	PREPARAÇÃO 5	PREPARAÇÃO 6
MÉDIO GÊNEROS UTILIZADOS NA PREPARAÇÃO	Arroz com frango desfiado e fruta - ARROZ - FRANGO DESFIADO - CEBOLA - OLEO - SAL - CHEIRO VERDE - LIMÃO - COLORAU - ALHO - BATATA - CENOURA - FRUTA: LARANJA (Consumir in natura)	Arroz com estrogonofe de frango - ARROZ - FRANGO - ALHO - SAL - COLORAU - OLEO - CHEIRO VERDE - CEBOLA - CREME DE LEITE	Suco com biscoito e fruta - BISCOITO SALGADO - POLPA DE FRUTA - AÇÚCAR - FRUTA: MAÇA (Consumir in natura)	Iogurte com biscoito - IOGURTE - BISCOITO CREAM - CRACKER	Açaí com farinha de mandioca - AÇAÍ - FARINHA DE MANDIOCA	Vitamina de banana e maçã - AÇÚCAR - BANANA - MAÇA

FREQUENCIA: (20 dias)	<p>* Arroz com frango desfiado e fruta (laranja) – 7 dias</p> <p>* Arroz com estrogonofe de frango – 4 dias</p> <p>* Suco com biscoito e fruta (maça) – 3 dias</p> <p>* Iogurte com biscoito – 1 dia</p> <p>* Açaí com farinha de mandioca – 2 dias</p> <p>* Vitamina de banana e maçã – 2 dias</p>
-------------------------------------	---

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - PMAE
RECURSOS HUMANOS - PMAR
CRP 000000

CARDÁPIO DE DEZEMBRO 2020

MODALIDADE	PREPARAÇÃO 1	PREPARAÇÃO 2	PREPARAÇÃO 3	PREPARAÇÃO 4	PREPARAÇÃO 5	PREPARAÇÃO 6
MÉDIO	Arroz com frango desfiado e fruta	Baião com charque	Suco com biscoito e fruta	Sopa de carne e legumes e fruta	Achocolatado com biscoito	Açaí com farinha de mandioca
GÊNEROS UTILIZADOS NA PREPARAÇÃO	- ARROZ - FRANGO DESFIADO - CEBOLA - OLEO - SAL - CHEIRO VERDE - LIMÃO - COLORAU - ALHO - BATATA - CENOURA - FRUTA: LARANJA (Consumir in natura)	- FEIJOÃO CAUPI - ARROZ - CHARQUE - ALHO - SAL - COLORAU - OLEO - CHEIRO VERDE - CEBOLA	- BISCOITO SALGADO - POLPA DE FRUTA - AÇÚCAR - FRUTA: MAÇÃ (Consumir in natura)	- MACARRÃO - CARNE MOÍDA - BATATA - CENOURA - CEBOLA - ABOBORA - CHEIRO VERDE - OLEO - SAL - FRUTA: MELANCIA (Consumir in natura)	- ACHOCOLATADO - LEITE EM PÓ - BISCOITO CREAM - CRACKER	ACAÍ - FARINHA DE MANDIOCA

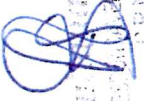
FREQUENCIA:	* Arroz com frango desfiado e fruta (laranja) – 7 dias
(20 dias)	* Baião com charque – 3 dias
	* Suco com biscoito e fruta (maçã) – 3 dias
	* Sopa de carne e legumes e fruta (melancia) – 4 dias
	* Achocolatado com biscoito – 3 dias
	* Açaí com farinha mandioca – 3 dias



CARDÁPIO DE NOVEMBRO 2020

MODALIDADE	PREPARAÇÃO 1	PREPARAÇÃO 2	PREPARAÇÃO 3	PREPARAÇÃO 4	PREPARAÇÃO 5	PREPARAÇÃO 6
MÉDIO	Arroz com frango desfiado e fruta	Feijão Trepoeiro	Suco com biscoito e fruta	Sopa de carne e legumes e fruta	Achocolatado com biscoito	Açaí com farinha de mandioca
GÊNEROS UTILIZADOS NA PREPARAÇÃO	- ARROZ - FRANGO DESFIADO - CEBOLA - OLEO - SAL - CHEIRO VERDE - LIMÃO - COLORAU - ALHO - BATATA - CENOURA - FRUTA: LARANJA (Consumir in natura)	- FEIJÃO CAUPI - ARROZ - ISCA DE CARNE - ALHO - SAL - COLORAU - OLEO - CHEIRO VERDE - CEBOLA - FARINHA PARA FAROFA	- BISCOITO SALGADO - POLPA DE FRUTA - AÇÚCAR - FRUTA: MAÇÃ (Consumir in natura)	- MACARRÃO - CARNE MOÍDA - BATATA - CENOURA - CEBOLA - ABOBORA - CHEIRO VERDE - OLEO - SAL - FRUTA: MELANCIA (Consumir in natura)	- ACHOCOLATADO - LEITE EM PÓ - BISCOITO CREAM - CRACKER	- AÇAI - FARINHA DE MANDIOCA

<p>FREQUENCIA: (20 dias)</p>	* Arroz com frango desfiado e fruta (laranja) – 7 dias
	* Feijão Trepoeiro – 2 dias
	* Suco com biscoito e fruta (maçã) – 4 dias
	* Sopa de carne e legumes e fruta (melancia) – 4 dias
	* Achocolatado com biscoito – 3 dias
	* Açaí com farinha de mandioca – 2 dias


 SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
 MÃE DO RIO - PA