



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.

João Aldecir
Coordenador de Alimentação Escolar

Juliana de Lima
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE
CRN 8096
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)



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	Imaculada Conceição da Cruz Magalhães	CAE
02	Marcia de Carvalho M. Ribeiro	
03	Bruna C. Rosa	CAE
04	FABIO DE CASTRO FERNANDES	CAE
05	Leandro Nogueira dos S.	CAE
06	Juliana de Lima	SEMED
07	Winguel Jeneixa	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 Moraes M. Pinheiro

Bruna Costa Rosa

Deandro Araújo da Silva

Fabris de Castro Pereira

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		
ABÓBORA	Kg	100	1.400	120	110	80	590	2.400	Tamanho médio, coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas e resíduos de fertilizantes. Acondicionados em sacos de polietileno frestado, com etiqueta de pesagem, transportados em monoblocos plásticos frestados. Entrega quinzenalmente. APRESENTAR AMOSTRA.
ÇAÍ CONGELADO	Kg	200	2.610	210	210	120	1.000	4350	Açaí médio, regular, polpa extraída com adição de água e filtração, apresentando sólidos totais entre 11% e 14% e uma aparência densa. Tratado por branqueamento, acondicionado em embalagem própria de 1Kg com fabricação nos últimos 30 dias e validade mínima de 12 meses. Não deverá conter terra, sujidade, parasitas, fragmentos de insetos e pedaços das partes não comestíveis da fruta e da planta. Não deve conter aditivos de acidulantes, deve apresentar cor roxo próprio do açaí, cheiro característico e não azedo. O açaí deverá ser entregue diretamente nas escolas de Mãe do Rio, conforme Guia de Distribuição elaborada pelo Departamento de Alimentação Escolar do Município. APRESENTAR AMOSTRA.
BANANA	Kg	500	12.350	900	900	800	5.000	20450	Banana nanica ou maçã, em pencas de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, de com a resolução 12778C/NINPA. Acondicionadas em caixas de madeira ou papelão frestados. Entrega quinzenal. APRESENTAR AMOSTRA.
BATATA DOCE	Kg	75	765	85	65	60	400	1450	Branca/roxa, de 1ª qualidade, tamanho grande ou médio, uniforme, inteiro sem ferimentos ou defeitos, casca lisa e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderida a superfície externa, de acordo com a resolução 12778da C/NINPA. Acondicionadas em caixas de madeira ou papelão frestados. Entrega quinzenal. APRESENTAR AMOSTRA.
CEBOLINHA	Kg	35	260	80	40	25	210	650	Fresca com folha vivas e firmes, viçosas, de cor verde brilhante, com coloração e tamanho uniforme e típico de variedade sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, de produto de colheita diária e entrega quinzenal. APRESENTAR AMOSTRA.
COUVE	Kg	35	260	80	40	25	210	650	Produto selecionado, consistente ao toque e isento de partes amassadas, de 1ª qualidade, tamanho médio, talo verde inteiro, coloração uniforme, isenta de material terroso, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos, não poderão estar murchos, entregue em maços de 200g, produto de colheita diária. Entrega quinzenal. APRESENTAR AMOSTRA.
CHEIRO VERDE	Kg	35	260	80	40	25	210	650	Produto selecionado, consistente ao toque e isento de manchas, bolores e sujidades, ferrugem, odores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou outra qualidade, tamanho e coloração uniformes, não poderão estar murchos, produto de colheita diária e entregue em maços de 200g a 500g. Entrega quinzenal. APRESENTAR AMOSTRA.
COLORAU	Kg	20	190	50	20	20	150	450	Pó fino homogêneo, coloração vermelho intenso, corante de boa qualidade, constituído pela mistura de carimã(regional) com urucum em pó, com aspecto de pó fino, cor, cheiro e sabor próprio, em embalagem plástica transparente de 100g, deve ser produzido há 10 dias da entrega, validade mínima de 06 meses, isento de parasitas e detritos animais e vegetais-e/ou material terroso. Entrega mensal. APRESENTAR AMOSTRA.

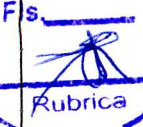
DEMANDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA O ANO DE 2020

GÊNERO	UNIDADE	QUANTIDADE POR MODALIDADE DE ENSINO							Total	ESPECIFICAÇÃO
		100	780	80	70	60	400	1490		
FARINHA DE MANDIOCA	Kg	100	780	80	70	60	400	1490	Fabricadas a partir de matérias primas limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos. Não podem estar úmidas, fermentadas ou rançosas. Produto obtido pela torração da raladura das raízes de mandioca, previamente descascada, lavada, e isentas do radical cianeto. Não apresentar excesso de dureza e nem quebrado. Embalado em saco plástico, pacotes de 1kg, com etiqueta de pesagem e prazo de validade. Prazo de validade de 06 meses. Entregas mensais. APRESENTAR AMOSTRA.	
FARINHA DE TAPIOCA	Kg	80	595	85	85	85	360	1290	Farinha de tapioca, classe granulada, tipo, seca, branca, fabricadas a partir de matérias primas limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos. Não podem estar úmidas, fermentadas ou rançosas. Não apresentar excesso de dureza e nem quebrado. De 1ª qualidade, embalada adequadamente em embalagem resistente e transparente de 200g, com etiqueta de pesagem e prazo de validade. Prazo de validade de 06 meses. Entregas mensais. APRESENTAR AMOSTRA.	
FEIJÃO CAUPI	Kg	90	1.250	100	80	75	855	2450	Feijão novo, cor entre a bege clara ao branco, halo marron, pele lisa e formato do grão levemente reniforme, grãos inteiros e são, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Embalagem plástica de 1Kg, atóxica e íntegra, contendo data de empacotamento e data de validade mínima de 06 meses. Entregas mensais. APRESENTAR AMOSTRA.	
FEIJÃO VERDE	Kg	18	300	80	40	12	250	700	Feijão verde esbranquiçado, cor entre amarelo clara ao branco, pele lisa e formato do grão levemente reniforme, grãos inteiros e são, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Embalagem plástica de 1Kg, atóxica e íntegra, contendo data de empacotamento e data de validade mínima de 06 meses. Entregas mensais. APRESENTAR AMOSTRA.	
LARANJA	Kg	600	14.000	900	900	800	7.800	25000	Madura, furtos de tamanho médio, aroma e sabor da espécie, uniforme, sem ferimentos ou defeitos. Firmes e com brilho, livre de resíduos e de fertilizantes, de acordo com a Resolução 12/78 CNNPA. Acondicionadas em sacos de polietileno frestados. Entregas quinzenais. APRESENTAR AMOSTRA.	
LIMÃO	Kg	90	1.200	100	80	75	755	2300	De primeira qualidade, de tamanho médio, íntegro, com casca sã, sem rupturas e cortes, transportados em monoblocos plástico frestados. Entregas quinzenais. APRESENTAR AMOSTRA.	
MACAXEIRA	Kg	100	1.750	180	120	100	900	3150	De 1ª qualidade, tamanho médio, adquirida a granel, em quilo (Kg), tipo: branca/amarela, primeiras raízes grandes, no grau normal de evolução no tamanho, sabor e cor própria da espécie, uniformes, frescas, sem cascas, sem ferimentos ou defeitos, não fibrosa, livre da maior parte aderente a superfície externa e isentas de umidade, de acordo com a Resolução 12/78 CNNPA, transportados em sacos plásticos. Entregas quinzenais. APRESENTAR AMOSTRA.	
MAMÃO	Kg	95	1.225	120	120	90	750	2400	De 1ª qualidade, semi maduro, consistência firme, peso aproximado de 400g a 500g por unidade, sem danos físicos, com características organolépticas do fruto mantidas. Entregas quinzenais. APRESENTAR AMOSTRA.	
MELANCIA	Kg	500	12.000	1.000	800	700	5.000	20000	De 1ª qualidade, semi maduro, consistência firme, peso aproximado de 5Kg a 10Kg, sem danos físicos, com características organolépticas do fruto mantidas. Entregas quinzenais. APRESENTAR AMOSTRA.	

DEMANDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA O ANO DE 2020

GÊNERO	UNIDADE	QUANTIDADE POR MODALIDADE DE ENSINO							Total	ESPECIFICAÇÃO
TANGERINA	Kg	310	2.600	390	250	210	1.820	5580	De 1ª qualidade, tamanho médio, íntegra, com casca sã, sem ruptura e cortes, de acordo com a resolução 12/78 CNINPA. Com aspecto, cheiro, cor e sabor próprio, com papa firme e íntacta, devendo ser bem desenvolvida, isenta de enfermidades e parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizante. Entrega feita quinzenalmente e em sacos frestados de 10Kg a 20Kg. APRESENTAR AMOSTRA.	
QUIABO	Kg	75	500	85	70	65	205	1000	Tipo comum, tamanho e coloração uniformes para consumo imediato e de escala no decorrer da semana, máximo de 7 dias antes do vencimento, características: fresco, selecionado, consistente ao toque e isento de manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar a aparência qualidade. Entregue em embalagem de 1Kg, mantidas as características organolépticas. Entrega quinzenal. APRESENTAR AMOSTRA.	
ABACAXI	Kg	75	500	85	70	65	205	1000	Tipo perola com 70% de maturação, sem danificações físicas, casca íntegra. Peso por unidade de aproximadamente 1,3kg. Com características organolépticas do fruto mantidas. Entrega quinzenal. APRESENTAR AMOSTRA.	
TOMATE	Kg	18	300	80	40	12	250	700	Produto de 1ª qualidade, tamanho médio, apresentando grau médio de maturação, com casca sã, sem rupturas, livre de enfermidades, isento de partes pútridas. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Peso e tamanho padrão. Entrega quinzenal. APRESENTAR AMOSTRA.	
ALFACE	Kg	18	250	80	40	12	180	580	Produto de 1ª qualidade, lisa ou crespa, verde ou roxa, nova, folhas firmes, não poderá estar murcha, íntegra, tamanho médio. Isenta de material terroso, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos, não poderão estar murchos, entregue em maços de 200g a 500g, produto de colheita diária. Entrega quinzenal. APRESENTAR AMOSTRA.	
GOMA DE TAPIOCA	Kg	120	325	80	60	45	200	830	De 1ª qualidade, de 500 gramas, a vácuo, acondicionada em embalagem em sacos transparentes, original do fabricante do produto, dados do produto. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, fungos, bolores, cor, odor e sabor estranho. Devem estar frescas, íntegras, sem traço e manchas. Entrega mensal. APRESENTAR AMOSTRA.	
PEPINO	Kg	18	300	80	40	12	250	700	In natura, graúdo, novo, de 1ª qualidade, acondicionando em embalagem resistente e transparente plásticos e limpos. Devem estar frescos, íntegras, sem traço de descoloração ou manchas, sem danos físicos e não poderão estar murchos. Produto de colheita diária. Entrega quinzenal. APRESENTAR AMOSTRA.	
ABACATE	Kg	18	250	80	40	12	180	580	De boa qualidade. Fruta com casca lisa, verde in natura, apresentando grau de maturação que suporte a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não deverá apresentar danos de origem física, mecânica ou biológica que afete a sua aparência; a polpa deverá se apresentar íntacta e firme. Entrega quinzenal. APRESENTAR AMOSTRA.	
OVO CAIPIRA	UND	1000	28.300	1.800	1.800	1600	18.000	52500	Caipira, novo, tamanho médio, acondicionados em cartelas, não pode estar com casca trincada ou quebrada. Produto de 1ª qualidade. Bandeja com 15 unidades (1/2 cuba), com incubo em PVC atóxico. APRESENTAR AMOSTRA.	

ASSAÇÃO DE LICIT



Rubrica

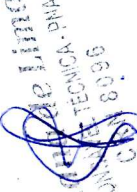
AUTENTICADO LINA
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PRAE
CRP 0000000000

DEMANDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA O ANO DE 2020

GÊNERO	UNIDADE	QUANTIDADE POR MODALIDADE DE ENSINO							Total	ESPECIFICAÇÃO
PIMENTA DO REINO	Kg	15	97	20	18	10	60	220	Moída, pó fino homogêneo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, em embalagem plástica de 100g e deve ter sido fabricado há no máximo 10 dias e validade mínima de 06 meses, isento de material terroso, parasitas, detritos animais e vegetais ou resíduos estranhos ao produto. Entrega mensal. APESENTAR AMOSTRA.	
PIMENTA DE CHEIRO	Kg	35	260	80	40	25	210	650	De 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, de acordo com a Resolução 12/78 CNNPA. Transportados em monoblocos plásticos frestados de 1Kg e entrega quinzenal. APESENTAR AMOSTRA.	
PIMENTÃO	Kg	75	500	85	70	65	205	1000	Produto fresco, selecionado, consistente ao toque e isento de manchas, machucaduras, bolores, sujidades, frugem ou outros defeitos que possam alterar a aparência e qualidade. Entregue quinzenalmente e em sacos plásticos de 1Kg. APESENTAR AMOSTRA.	
POLPA DE FRUTA DE ABACAXI	Kg	100	760	120	120	75	425	1600	Polpa de fruta simples, 100% natural, em embalagem de 1Kg com validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega e fabricação nos últimos 30 dias. A polpa não deverá conter terra, sujidades, parasitas, fragmentos de insetos e pedaços das partes não comestíveis da fruta e da planta, não deve conter aditivos de acidulantes, sabor característico da fruta. APESENTAR AMOSTRA.	
POLPA DE FRUTA DE CUPUAÇÚ	Kg	100	760	120	120	75	425	1600	Polpa de fruta simples, 100% natural, em embalagem de 1Kg com validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega e fabricação nos últimos 30 dias. A polpa não deverá conter terra, sujidades, parasitas, fragmentos de insetos e pedaços das partes não comestíveis da fruta e da planta, não deve conter aditivos de acidulantes, sabor característico da fruta. APESENTAR AMOSTRA.	
POLPA DE FRUTA DE ACEROLA	Kg	350	2.400	390	250	245	1.365	5000	Polpa de fruta simples, 100% natural, em embalagem de 1Kg com validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega e fabricação nos últimos 30 dias. A polpa não deverá conter terra, sujidades, parasitas, fragmentos de insetos e pedaços das partes não comestíveis da fruta e da planta, não deve conter aditivos de acidulantes, cor entre rosa ao vermelho, sabor característico da fruta. APESENTAR AMOSTRA.	
POLPA DE FRUTA DE GOIABA	Kg	350	2.400	390	250	245	1.365	5000	Polpa de fruta simples, 100% natural, em embalagem de 1Kg com validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega e fabricação nos últimos 30 dias. A polpa não deverá conter terra, sujidades, parasitas, fragmentos de insetos e pedaços das partes não comestíveis da fruta e da planta, não deve conter aditivos de acidulantes, cor entre rosa ao vermelho, sabor característico da fruta. APESENTAR AMOSTRA.	
POLPA DE FRUTA DE MARACUJÁ	Kg	250	2.230	310	240	240	1.230	4500	Polpa de fruta simples, 100% natural, em embalagem de 1Kg com validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega e fabricação nos últimos 30 dias. A polpa não deverá conter terra, sujidades, parasitas, fragmentos de insetos e pedaços das partes não comestíveis da fruta e da planta, não deve conter aditivos de acidulantes, sabor característico da fruta. APESENTAR AMOSTRA.	
MAXIXE	Kg	75	500	85	70	65	205	1000	Produto fresco selecionado, consistente ao toque e isento de manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Entregue em embalagem de 1Kg, mantidas as características organolépticas. Entrega quinzenal. APESENTAR AMOSTRA.	

DEMANDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA O ANO DE 2020

GÊNERO	UNIDADE	QUANTIDADE POR MODALIDADE DE ENSINO	Total	ESPECIFICAÇÃO	
BEBIDA LACTEA	SACHÊ 200g	1200	3.900	22950	<p>Produto de 1ª qualidade, Bebida lactea com polpa de frutas com sabores de : banana e abacaxi. Obtido pela fermentação do leite (pasteurizado ou esterilizado), por fermentos lácteos próprios que determinem a característica do produto final, adicionado de açúcar e polpa/suco da fruta, com corante natural e aroma idêntica ao natural, podendo conter outros produtos de origem láctea e outras substâncias alimentícias aprovadas pela legislação e que nao interfiram no processo de fermentação do leite, as quais deverão ser mencionadas. O produto deve ser integral ou parcialmente desnatado. O leite utilizado na fabricação da bebida lactea poderá ser em natureza ou reconstituído (padronizado em seu conteúdo de gordura), adicionado ou não de outros produtos de origem láctea, bem como de outras substancias alimenticias recomendadas, no termos do padrão de identidade e qualidade em vigor. A bebida não deverá ser submetido a qualquer tratamento térmico após a fermentação e os microorganismos dos cultivos utilizados devem ser viáveis, ativos e abundantes no produto final durante seu prazo de validade. O produto poderá conter os aditivos permitidos pela legislação, preferencialmente os naturais, no caso de aromas e corantes. Não deverá conter edulcorantes artificiais. O produto deverá estar ausente de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos as matérias primas e etapas de processamento, de acordo com a legislação vigente, e (atualização) como a instrução normativa nº 46, de 23 de outubro de 2007 do MAPA, RDC Nº 12 de 02 de janeiro de 2001 da ANVISA, MS, RDC Nº 07 de 18 de dezembro de 2011 da ANVISA, RDC Nº 07, de 06 março de 2013 da ANVISA, RDC Nº 08, de 06 de março de 2013 da ANVISA, INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22, de 24 de novembro de 2005 do MAPA, RDC Nº14, de 28 de março de 2014 da ANVISA - MS. Deverá ser elaborado de acordo com Regulamento Técnico sobre as condições higiênicas sanitárias e boas práticas de fabricação e os POPS (Procedimentos Operacionais Padronizados) para estabelecimentos elaboradores/Industrializadores de leite e derivados de acordo com os aspectos sensoriais deve ter: aspecto: consistência líquida; cor: característica do sabor, odor: característico do sabor; sabor: típico de sabores: abacaxi e banana. Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega, sendo que os produtos deverão ter a data de fabricação de no máximo 10 dias. Embalagem em sachê de polietileno atóxico, inodora, opaca de 200g, com nome do produto e fabricante, registro de produto artesanal e informações nutricionais.</p> <p>APRESENTAR AMOSTRA.</p>


 CARLOS LINDO
 TÉCNICO - PNAE
 RESPOSTA 8096





COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls. _____
Rubrica

RESERVAÇÃO DE LITIG
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PME
CRM 8.038

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.

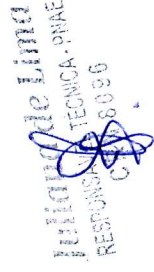
Resolução CD/FNDE nº 26/2013.



Município de LIMA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - PNAE
SECRETARIA DE LICITAÇÃO
CNPJ: 07.8096

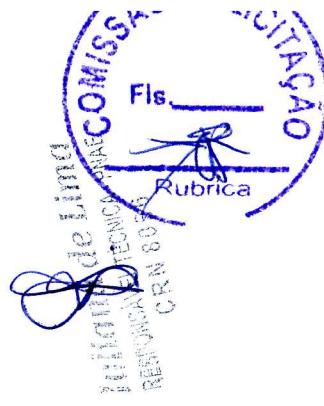
Sumário

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



- 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

50



- 2.23 Suco de polpa de frutas e biscoito salgado
- 2.24 Suco de polpa de frutas (sabores variados) e biscoito doce (rosquinha de leite)
- 2.25 Vitamina de banana e maçã
- 2.26 Vitamina de banana e mamão
- 2.27 Vitamina de banana e maçã com aveia
- 2.28 Espaguete com frango desfiado ao molho de tomate
- 2.29 Coxa e sobrecoxa cozida ao molho com arroz



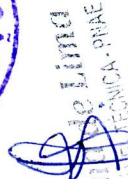
Juliana Lima
REGISTRO TÉCNICO - PPAE
ORN 6086

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)	- FEIJÃO CAUPI - ARROZ - CHARQUE - ALHO - SAL - COLORAU - OLEO - CHEIRO VERDE - CEBOLA	- 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)	- ACHOLATADO - 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
--	--

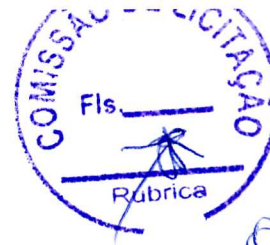



Luciano Lima
 TÍTULO TÉCNICO - PIRE
 REGISTRO EM TECNICAS - PIRE
 CRN 8096

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	- 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
--	---



[Assinatura]
Adriano de Lima
 RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE
 CRN 8096

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 - 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 MOIDA - BATATA - CENOURA - CEBOLA - ABOBORA - CHEIRO VERDE - OLEO - SAL - FRUTA: MELANCIA (Consumir in natura)	- ACHOCOLATADO - LEITE EM PÓ - BISCOITO CREAM - CRACKER

FREQUENCIA: (20 dias)	* 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
-------------------------------------	--



Juliana de Lima
TÉCNICA - PMAE
CPF: 031.6096

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 DENDE	- BISCOITO 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 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 (maça) – 3 dias * Sopa de carne e legumes e fruta (melancia) – 4 dias * Achocolatado com pão e margarina – 3 dias
--	--



Luís Carlos Lima
RESERVA TÉCNICA - PPAE
CPF: 03036

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 - OLIO - SAL - CHEIRO VERDE - LIMÃO - COLORAU - ALHO - BATATA - CENOURA - FRUTA: LARANJA (Consumir in natura)	- FEIJÃO CAUPI - ARROZ - CHARQUE - ALHO - SAL - COLORAU - OLIO - CHEIRO VERDE - CEBOLA	- BISCOITO SALGADO - POLPA DE FRUTA - AÇUCAR - FRUTA: MAÇÃ (Consumir in natura)	- MACARRÃO - CARNE MOÍDA - BATATA - CENOURA - CEBOLA - ABOBORA - CHEIRO VERDE - OLIO - SAL - FRUTA: MELANCIA (Consumir in natura)	- MILHO BRANCO - LEITE EM PO - 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>
--	---



MAE DO RIO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - PMAE
REGISTRO EM 8036

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 MOIDA - 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)	* 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 * Achiolado com biscoito – 3 dias * Vitamina de banana e mamão com biscoito – 3 dias
-------------------------------------	---



Município de Lima
RESOLUÇÃO TÉCNICA - PMAE
REPOSIÇÃO Nº 8096

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 - AÇUCAR - 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>
--	--

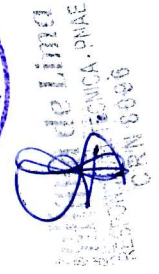


PREFEITURA DE MÃE DO RIO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - PMMR
RESCONSÓCIO 2020
CRM 20

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 - AÇUCAR - FRUTA: MAÇÃ (Consumir in natura)	- IOGURTE - BISCOITO CREAM - CRACKER	- AÇAÍ - FARINHA DE MANDIOCA	- AÇUCAR - 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>
--	---



22

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: LARANIA (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	- AÇAÍ - FARINHA DE MANDIOCA

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



Município de Lina
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - PMAE
RESP. Nº 0036

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

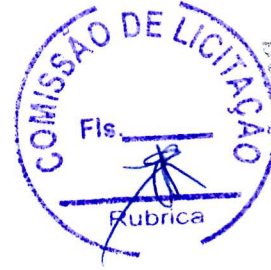


Juliana Lima
RESOLUÇÃO Nº 001/2020
CRM/PA

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



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 PO - BISCOITO CREAM - CRACKER	- POLPA DE FRUTAS - AÇÚCAR - PÃO MASSA FINA - MARGARINA

FREQUENCIA: (20 dias)	<p>* Arroz com carne moída e fruta (laranja) – 3 dias</p> <p>* Arroz com estrogonofe – 4 dias</p> <p>* Mingau de milho 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>* Suco com pão e margarina – 3 dias</p>
-------------------------------------	--

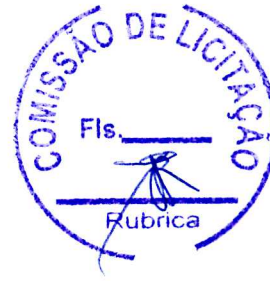


Juliano de Lima
RESPONSÁVEL TÉCNICO - PMAE
2020

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: LARANIA (Consumir in natura)	- FRANGO - ARROZ - PIMENTÃO - ALHO - SAL - COLORAU - OLEO - CHEIRO VERDE - CEBOLA - CENOURA - BATATA	- BISCOITO SALGADO - POLPA DE FRUTA - AÇUCAR - FRUTA: MAÇA (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

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



27

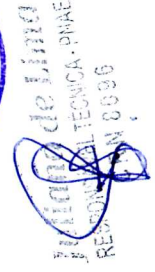
COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls. _____
Rubrica

PROF. CARLOS LUIZ
PREFEITURA MUNICIPAL DE MÃE DO RIO
RESPONSABILIDADE Nº 6096

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 - 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 PO - 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
-------------------------------------	--



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 - LEITE EM PO - AÇÚCAR - TAPIOCA

FREQUENCIA: (20 dias)	<ul style="list-style-type: none"> * 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
--	--



Juliano de Lima
RESPONSÁVEL TÉCNICO - PPAE
C. 00000000

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 SOBRECOXA - 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 - AÇUCAR - FRUTA: MAÇÃ (Consumir in natura)	- MACARRÃO - BATATA - CENOURA - CEBOLA - ABOBORA - CHEIRO VERDE - OLEO - SAL - FRUTA: MELANCIA (Consumir in natura)	- BANANA - MAMÃO - LEITE EM PÓ - AÇUCAR - BISCOITO CREAM CRACKER

* Arroz com coxa e sobrecoxa (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	
FREQUENCIA:	
(20 dias)	



Juliana de Lima
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PPAE
CRN 6096

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 MOÍDA - 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
--	---



Juliano Lima
PÚBLICO-ADMINISTRATIVO
RESPONSABILIDADE TÉCNICA-PPME
CRM 8090

CARDÁPIO DE OUTUBRO 2020

MODALIDADE	PREPARAÇÃO 1	PREPARAÇÃO 2	PREPARAÇÃO 3	PREPARAÇÃO 4	PREPARAÇÃO 5	PREPARAÇÃO 6
MÉDIO	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 - AÇUCAR - FRUTA: MAÇÃ (Consumir in natura)	- IOGURTE - BISCOITO CREAM - CRACKER	- AÇAÍ - FARINHA DE MANDIOCA	- AÇUCAR - BANANA - MAÇÃ

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

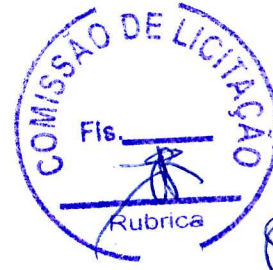


Handwritten signature and date: 10/10/2020

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 Treppeiro	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: (20 dias)</p>	* Arroz com frango desfiado e fruta (laranja) – 7 dias
	* Feijão Treppeiro – 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



Assinatura de Lima
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE
CRN 6096

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)	- FEIJÃO CAUPI - ARROZ - CHARQUE - ALHO - SAL - COLORAU - OLEO - CHEIRO VERDE - CEBOLA	- 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 - BISCOITO CREAM - CRACKER	ÇAÍ - 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



Paulista de Lima
FELICIANO DE LIMA
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE
RESPONSÁVEL Nº 8096