

Memo. Nº 027/2021-SEMED/PMMR

Mãe do Rio-PA, 11 de fevereiro de 2021

A Ilmo. Sr. Aldeci Damasceno
Comissão Permanente de Licitação

Assunto: Demanda da Alimentação Escolar

Cumprimentamos cordialmente o mesmo. Através deste enviar a demanda com os itens de gêneros alimentícios que irão compor os cardápios para o ano de 2021. Visto que, como ainda estamos em período de pandemia, alguns itens foram aumentados, pois ainda pode haver a realização de kits. Está sendo entregue também, a lista de substitutos do itens da agricultura familiar e os cardápios.

Atenciosamente,

Maria da Conceição da Silva Santana
SECRETÁRIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Decreto nº 08/2021

Juliana de Lima
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE
CRN 8096

Juliana de Lima
NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICA
CRN 8096/7

Memo. N° 379/2020-SEMED-FINANCEIRO/PMMR

Mãe do Rio-PA, 23 de dezembro de 2020.

Para: Ilmo. Sr. Aldecir Pereira Damasceno
M.D: Pregoeiro Municipal

Assunto: Solicitação para abertura de processo licitatório

Honrada em cumprimentá-lo, venho por meio deste solicitar a V.Sa., a abertura de processo licitatório objetivando a aquisição de gêneros alimentício para atender as necessidades dos alunos matriculados nas unidades educacionais do município de Mãe do Rio-PA. No ano de 2021.

A presente solicitação tem por finalidade adquirir os itens, relativos a gêneros alimentícios, em anexo, no intuito de oferecer alimentação escolar a todos os alunos da educação básica de Mãe do Rio - PA, através da manutenção e execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE. Vale ressaltar, que a Secretaria Municipal de Educação desta municipalidade assiste atualmente alunos distribuídos nos atendimentos de creche, pré-escola, educação infantil, ensino fundamental e ensino médio, sendo que a entrega e o preparo desses alimentos ocorre diretamente em cada unidade educacional.

A aquisição dos alimentos perecíveis e não perecíveis para o atendimento da alimentação escolar tem por objetivo contribuir com o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos, auxiliando na garantia da melhoria do rendimento escolar, segurança nutricional, bem como das condições de saúde àqueles que necessitem de atenção específica e estão em vulnerabilidade social, de maneira igualitária, respeitando as diferenças biológicas e faixa etária.

A demanda dos itens dos gêneros alimentícios foram cuidadosamente planejados e elaborados, de acordo com a resolução CD/FNDE n°26/2013, pala Nutricionista e Responsável Técnica do Setor de Coordenação Alimentar, Juliana Lima. Lembramos, também que a lista de substitutos dos produtos da chamada pública constante em anexo está em consonância com a Resolução n°06, de 08 de maio de 2020. No ensejo, salientamos que o cardápio escolar para o ano de 2021, bem como a listagem dos produtos substitutos foram devidamente apresentadas pela Coordenação de Alimentação Escolar desta secretaria ao Conselho de Alimentação Escolar - CAE, cuja aprovação pode ser observada nas atas da reunião constante nos anexos desta documentação.

Face ao exposto, a Secretaria Municipal de Educação, solicita a licitação para contemplar o objeto que versa esta solicitação. Haja vista proporcionar aos alunos os suprimentos necessários ao emprego de uma alimentação saudável e adequada para o pleno desenvolvimento de suas atividades.

Dotação- 2.016- Gestão PNAE – Ensino Fundamental

Dotação -2.017 – Gestão do PNAE –EJA

Dotação-2.018- Gestão do PNAE – AEE

Dotação- 2.024- Gestão PNAE- Ensino Médio

Dotação – 2.026- Manutenção do PNAE – Creche

Dotação-2.027- Gestão PNAE – Pré-Escola

Anexo: Documentações

Atenciosamente,

Maria da Conceição da S. Santana
SECRETARIA MUN. DE EDUCAÇÃO
DECRETO 011/2015

DEMANDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA O ANO DE 2021

GÊNERO	UNIDADE	QUANTIDADE POR MODALIDADE DE ENSINO					Total	ESPECIFICAÇÃO	
		CRECHE	FUNDAMENTAL	PRÉ	EJA	AEE			MÉDIO
ABOBORA	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 festado, com etiqueta de pesagem, transportados em monoblocos plásticos frestados. Entrega quinzenalmente. APRESENTAR AMOSTRA.
AÇAI CONGELADO	Kg	200	2.910	210	210	120	1.000	4350	Açai 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 açai, cheiro característico e não azedo. O açai 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	1100	19.000	3.800	700	600	5.000	30000	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 12/78CENPA. Acondicionadas em caixas de madeira ou papelão frestados. Entrega quinzenal. APRESENTAR AMOSTRA.
BATAATA DOCE	Kg	75	765	85	85	80	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 12/78da CENPA. Acondicionadas em caixas de madeira ou papelão frestados. Entrega quinzenal. APRESENTAR AMOSTRA.
CEBOLINHA	Kg	35	280	80	40	25	210	650	Fresca com folha vivas e firmes, vísceras, 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	280	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 carmim(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 2021

GÊNERO	UNIDADE	QUANTIDADE POR MODALIDADE DE ENSINO	TOTAL	ESPECIFICAÇÃO					
FARINHA DE MANDIOCA	Kg	1100	19.800	3.800	700	600	5.000	30000	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 Entrega mensal. APRESENTAR AMOSTRA.
FARINHA DE TAPIOCA	Kg	550	10.800	1.800	350	300	2.000	15000	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. Entrega mensal. APRESENTAR AMOSTRA.
FEIJÃO CAUPI	Kg	550	10.000	1.800	350	300	2.000	15000	Feijão novo, cor entre a bege clara ao branco, halo marron, pele lisa e formato do grão levemente renforme, 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. Entrega mensal. APRESENTAR AMOSTRA.
FEIJÃO VERDE	Kg	18	300	80	40	12	250	700	Feijão verde esbranquiçado, cor entre amarelo claro ao branco, pele lisa e formato do grão levemente renforme, 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. Entrega mensal. APRESENTAR AMOSTRA.
LARANJA	Kg	1100	19.000	3.600	700	600	5.000	30000	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 CUNNPA. Acondicionadas em sacos de polietileno frestados. Entrega quinzenal. APRESENTAR AMOSTRA.
LIMÃO	Kg	500	3.600	500	500	500	2.000	7500	De primeira qualidade, de tamanho médio, íntegro, com casca sã, sem rupturas e cortes, transportados em monoblocos plástico frestados. Entrega quinzenal. APRESENTAR AMOSTRA.
MACAXEIRA	Kg	500	3.500	500	500	500	2.000	7500	De 1ª qualidade, tamanho médio, adquiita 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 CUNNPA, transportados em sacos plásticos. Entrega quinzenal. 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. Entrega quinzenal. 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. Entrega quinzenal. APRESENTAR AMOSTRA.
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, ovos animais e vegetais ou resíduos estranhos ao produto. Entrega mensal. APRESENTAR AMOSTRA.

DEMANDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA O ANO DE 2021

GÊNERO	UNIDADE	QUANTIDADE POR MODALIDADE DE ENSINO					Total	ESPECIFICAÇÃO	
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 CENNA. Transportados em monoblocos plásticos fresados de 1Kg e entrega quinzenal. APRESENTAR AMOSTRA.
PIMENTÃO	Kg	75	500	85	70	65	205	1000	Produto fresco, selecionado, consistente ao toque e isento de manchas, machucaduras, bolores, sujidades, frutagem ou outros defeitos que possam alterar a aparência e qualidade. Entregue quinzenalmente e em sacos plásticos de 1Kg. APRESENTAR 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. APRESENTAR AMOSTRA.
POLPA DE FRUTA DE CUPUAÇU	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. APRESENTAR 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. APRESENTAR 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, sabor característico da fruta. APRESENTAR AMOSTRA.
POLPA DE FRUTA DE MARACUJÁ	Kg	350	2.400	390	250	245	1.365	5000	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. APRESENTAR AMOSTRA.
MAXIXE	Kg	75	500	85	70	65	205	1000	De 1ª qualidade, tamanho médio, íntegra, com casca sã, sem ruptura e cortes, de acordo com a resolução 12/78 CENNA. 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 quinzenalmente e em sacos fresados de 10Kg a 20Kg. APRESENTAR AMOSTRA.
TANGERINA	Kg	310	2.600	390	290	210	1.820	5580	

DEMANDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA O ANO DE 2021

GÊNERO	UNIDADE	QUANTIDADE POR MODALIDADE DE ENSINO					TOTAL	ESPECIFICAÇÃO	
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 e 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, 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 maçãs de 200g a 500g, produto de colheita diária. Entrega quinzenal. APRESENTAR AMOSTRA.
ALFACE	Kg	18	250	80	40	12	180	580	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.
GOMA DE TAPIOCCA	Kg	500	3.500	500	500	500	2.000	7500	In natura, gráudo, 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.
PEPINO	Kg	18	300	80	40	12	250	700	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.
ABACATE	Kg	18	250	80	40	12	180	580	De granja, cor vermelho-alaranjado, novo, tamanho médio, acondicionados em caixas, não pode estar com casca trincada ou quebrada. Produto de 1ª qualidade. Bandeira com 15 unidades (1/2 cuba), com invólucro em PVC atóxico. APRESENTAR AMOSTRA.
OVO DE GRANJA	UND	1.100	19.000	3.600	700	900	5.000	30000	

DEMANDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA O ANO DE 2021

GÊNERO	UNIDADE	QUANTIDADE POR MODALIDADE DE ENSINO						TOTAL	ESPECIFICAÇÃO
LIQUIDOS LAQUEOS	SACHE 200g	850	8.500	1.800	360	360	3.500	15000	<p>Produto de 1ª qualidade. Líquidos Lácteos 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 corantes natural e aroma idêntica ao natural, podendo conter outros produtos de origem láctea e outras substâncias alimentícias aprovadas pela legislação e que não 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 láctea poderá ser em natureza ou reconstruído (padronizado em seu conteúdo de gordura), adicionado ou não de outros produtos de origem láctea, bem como de outras substâncias alimentícias 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 higiênico-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. APRESENTAR AMOSTRA.</p>
CARNE MOIDA	Kg	450	2.400	500	600	550	1.500	6000	<p>Carne bovina moída tipo acém congelada, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelha, odor característico e aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, isento de vestígios de descongelamento, sem excesso de gordura, cartilagem aponeurose, coloração arroxeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante, com o valor energético mínimo de 128kcal para cada 21g de proteína, 0g de carboidrato e 4,6g de gorduras totais. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico, transparente e resistente, à vácuo, peso líquido de 1kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, procedência e prazo de validade, validade mínima de 06 meses a partir da data da entrega, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Entrega porta a porta nas escolas da zonas urbana. APRESENTAR AMOSTRA.</p>

DEMANDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA O ANO DE 2021

GÊNERO	UNIDADE	QUANTIDADE POR MODALIDADE DE ENSINO					TOTAL	ESPECIFICAÇÃO	
CARNE BOVINA EM ISCAS	Kg	150	2.500	450	300	200	1.900	5500	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, 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.

JULIANA DE LIMA
 NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICA
 CRN 8096

Juliana de Lima
 Juliana de Lima
 RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE
 CRN 8096



LISTA DE SUBSTITUTOS DOS PRODUTOS DA CHAMADA PÚBLICA

De acordo com RESOLUÇÃO Nº 06, DE 08 DE MAIO DE 2020, Seção II Da Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou de Suas Organizações, Art. 33. Onde, "Os gêneros alimentícios a serem entregues ao contratante devem ser os definidos na chamada pública de compra, podendo ser substituídos quando ocorrer a necessidade, desde que os produtos substitutos constem na mesma chamada pública e sejam correlatos nutricionalmente e que a substituição seja atestada pelo Responsável Técnico, que poderá contar com o respaldo do CAE." Segue abaixo a lista de substitutos:

ITENS DO TERMO DE REFERENCIA	SUBSTITUTOS
1. BANANA	Frutas variadas
2. BATATA DOCE	Macaxeira
3. CEBOLINHA	Salsa, Cheiro verde, Couve
4. COUVE	Salsa, Cheiro verde, Cebolinha
5. CHEIRO VERDE	Salsa, Cebolinha, Couve
6. COLORAU	Açafraão
7. FARINHA DE MANDIOCA	Macaxeira; Farinha de tapioca; Goma de tapioca
8. FARINHA DE TAPIOCA	Macaxeira; Farinha de mandioca; Goma de tapioca
9. FEIJÃO CAUPÍ	Feijão verde
10. FEIJÃO VERDE	Feijão Caupi
11. LARANJA	Frutas variadas
12. LIMÃO	Frutas variadas



13. MACAXEIRA	Farinha de tapioca; Farinha de tapioca; Goma de tapioca; Batata doce
14. MELANCIA	Frutas variadas
15. POLPA DE FRUTA DE ABACAXI	Polpa de frutas variadas
16. POLPA DE FRUTA DE CUPUAÇÚ	Polpa de frutas variadas
17. POLPA DE FRUTA DE ACEROLA	Polpa de frutas variadas
18. POLPA DE FRUTA DE GOIABA	Polpa de frutas variadas
19. POLPA DE FRUTA DE MARACUJÁ	Polpa de frutas variadas
20. TANGERINA	Frutas variadas
21. ABACAXI	Frutas variadas
22. GOMA DE TAPIOCA	Farinha de tapioca; Farinha de tapioca; Goma de tapioca; Macaxeira
23. ABACATE	Frutas variadas
24. OVO DE GRANJA	Ovo caipira, ovo de granja "branco"
25. BEBIDA LACTEA	iogurte

Juliana de Lima
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE
CRN 8096

Responsável Técnica
Juliana de Lima
CRN 8096/7

ATA DA REUNIÃO DE APRESENTAÇÃO DOS CARDÁPIOS 2021 PARA O CONSELHO
DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – CAE

Aos 15 (Quinze) dias do mês de dezembro de 2020, às 09h00 (nove horas), na sala da Coordenação de Alimentação Escolar e Setor de Nutrição da Secretaria Municipal de Educação, situado à Avenida Presidente Castelo Branco, Nº 734, bairro Centro. Reuniram-se a senhora Imaculada Conceição presidente do CAE, a senhora Nazaré Miranda vice-presidente, senhores membros: Leandro Silva, Bruna Rosa, Gleice Aparecida e Fábio Castro. José Cleudo - Coordenador de Alimentação Escolar e Juliana Lima – Nutricionista Responsável Técnica do PNAE CRN 8096 7. Dando continuidade foram apresentados os cardápios propostos a serem executados no ano de 2021. Observados os cardápios, analisado os mesmos foram aprovados por todos.

Juliana de Lima

Nazaré de Nazaré M. Pinheiro

Imaculada Conceição da Cruz Magalhães

José Cleudo dos S. Silva

Fábio de Castro Lins

Aparecida Gleiclene de Oliveira

Bruna Costa Rosa.



Secretaria Municipal
de Educação



Cardápios da Alimentação Escolar 2021

Secretaria Municipal de Educação, Nº 734, Bairro Centro - Mãe do Rio - Pará
CNPJ: 29.895.598/0001-06


Juliana de Lima
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE
CRN 8096



Secretaria Municipal
de Educação



Coordenação de Alimentação Escolar

Sector de Nutrição 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.


Juliana de Lima
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE
C R N 80.96



Secretaria Municipal
de Educação



Juliana de Lima
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PRAE
CRAN 8096

CARDÁPIOS PARA AS ESCOLAS DE ENSINO FUNDAMENTAL, INFANTIL, EJA, AEE E CRECHE

1. Achocolatado com biscoito
2. Achocolatado com pão e margarina
3. Arroz com frango desfiado e verduras e suco de frutas (sabores variados)
4. Arroz com carne moída e suco de frutas
5. Arroz, feijão, frango ao molho e suco de frutas (sabores variados)
6. Arroz com vatapá de frango
7. Arroz com estrogonofe de frango e sobremesa fruta in natura (melancia ou laranja)
8. Arroz com carne em iscas ao molho e suco de frutas (sabores variados)
9. Açai com peixe frito e sobremesa fruta in natura (laranja)
10. Açai com tapioca
11. Açai com farinha de mandioca
12. Baião com charque e abóbora em pedaços
13. Baião com peixe frito e sobremesa in natura (laranja ou melancia)
14. Feijão tropeiro e sobremesa in natura (laranja ou melancia)
15. Macarronada com carne moída e sobremesa fruta in natura (melancia, banana ou laranja)
16. Mingau de milho
17. Sopa de macarrão e carne moída e sobremesa fruta in natura (melancia, banana ou laranja)
18. Sopa de frango
19. Suco de polpa de frutas (sabores variados) e pão com margarina
20. Suco de polpa de frutas (sabores variados) e biscoito salgado
21. Suco de polpa de frutas (sabores variados) e biscoito doce (rosquinha de leite)
22. Vitamina de banana e mamão
23. Vitamina de banana e maçã com aveia
24. Vitamina de banana e mamão



Secretaria Municipal
de Educação



Juliana de Lima
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE
CRN 8096

CARDÁPIOS PARA AS ESCOLAS DE ENSINO MÉDIO

1. Arroz com frango desfiado e verduras e suco de frutas (sabores variados)
2. Arroz com carne moída e suco de frutas (sabores variados)
3. Arroz, feijão, frango ao molho e suco de frutas (sabores variados)
4. Arroz com vatapá de frango
5. Arroz com estrogonofe de frango e sobremesa fruta in natura (melancia, banana e laranja)
6. Arroz com carne em iscas ao molho e suco de frutas (sabores variados)
7. Arroz com coxa e sobrecoxa com verduras e sobremesa fruta in natura (melancia, banana e laranja)
8. Açai com peixe frito
9. Açai com tapioca
10. Açai com farinha de mandioca
11. Baião com charque e abóbora em pedaços
12. Baião com peixe frito e sobremesa fruta in natura (melancia, banana e laranja)
13. Feijão tropeiro
14. Frango cozido, arroz branco e melancia em fatia
15. Macarronada com carne moída
16. Mingau de milho
17. Salpicão de frango com arroz
18. Sopa de macarrão e carne moída e sobremesa fruta in natura (melancia, banana e laranja)
19. Sopa de carne bovina
20. Suco de polpa de frutas (sabores variados) e pão com margarina
21. Suco de polpa de frutas e biscoito salgado
22. Suco de polpa de frutas (sabores variados) e biscoito doce (rosquinha de leite)
23. Vitamina de banana e maçã



Secretaria Municipal
de Educação



Juliana de Lima
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE
CRN 8096

24. Vitamina de banana e mamão
25. Vitamina de banana e maçã com aveia
26. Espaguete com frango desfiado ao molho de tomate
27. Coxã e sobrecoxa cozida ao molho com arroz
28. Café com leite e biscoito cream cracker
29. Achocolatado com pão e margarina
30. Achocolatado com biscoito



Secretaria Municipal
de Educação



CARDÁPIO DE FEVEREIRO 2021

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 - CHERIRO VERDE - LIMÃO - COLORAU - ALHO - BATATA - CENOURA - FRUTA: LARANJA (Consumir in natura)	- FEIJÃO CAUPI - ARROZ - CHARQUE - ALHO - SAL - COLORAU - OLEO - CHERIRO VERDE - CEBOLA	- BISCOITO SALGADO - POLPA DE FRUTA - AÇÚCAR - FRUTA: MAÇÃ (Consumir in natura)	- MACARRÃO - CARNE MOIDA - BATATA - CENOURA - CEBOLA - ABOBORA - CHERIRO 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) – 5 dias* Baião com charque – 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
-------------------------------------	--

Secretaria Municipal de Educação, Nº 734, Bairro Centro – Mãe do Rio – Pará
CNPJ: 29.895.598/0001-06


Juliana de Lima
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNME
CRN 8096



Secretaria Municipal
de Educação




CARDÁPIO DE MARÇO 2021

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 LETTE - 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 - LETE EM PÓ - BISCOITO CREM - CRACKER	- POLPA DE FRUTAS - AÇÚCAR - PÃO MASSA FINA - MARGARINA

FREQUENCIA: (20 dias)	* 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, Nº 734, Bairro Centro – Mãe do Rio – Pará
CNPJ: 29.895.598/0001-06


Juliana de Lima
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE
C.R.N 8096



Secretaria Municipal
de Educação



CARDÁPIO DE ABRIL 2021

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)	<ul style="list-style-type: none">* 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
-------------------------------------	--

Juliano de Lima
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE
CR N 80096



Secretaria Municipal
de Educação



CARDÁPIO DE MAIO 2021

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 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



CARDÁPIO DE JUNHO 2021

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)	<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
-------------------------------------	--


Juliana de Lima
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PMAE
CRP Nº 8096




Secretaria Municipal
de Educação



CARDÁPIO DE AGOSTO 2021

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
---------------------------------	---


Juliana de Lima
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PMME
CR N 8 0 9 6



Secretaria Municipal
de Educação



CARDÁPIO DE SETEMBRO 2021

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	Açai 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 MOIDA - BATATA - CENOURA - CEBOLA - ABOBORA - CHEIRO VERDE - OLEO - SAL - FRUTA: MELANCIA (Consumir in natura)	- AÇAI - FARINHA DE MANDIOCA

FREQUENCIA: (20 dias)	* Arroz com frango desfiado 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 * Açai com farinha de mandioca – 3 dias
-------------------------------------	---


Juliana de Lima
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PMAE
C.R.N. 80.96



Secretaria Municipal
de Educação



CARDÁPIO DE OUTUBRO 2021

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	Logurte 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 LETTE	- BISCOITO SALGADO - POLPA DE FRUTA - AÇÚCAR - FRUTA: MAÇÃ (Consumir in natura)	- IOGURTE - BISCOITO CREAM - CRACKER	- AÇAÍ - FARINHA DE MANDIOCA	- AÇÚCAR - BANANA - MAÇÃ

<p>FREQUENCIA: (20 dias)</p>	<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>* logurte com biscoito – 1 dia</p> <p>* Açaí com farinha de mandioca – 2 dias</p> <p>* Vitamina de banana e maçã – 2 dias</p>
---	---

Juliana de Lima
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PME
C/RN 8096



Secretaria Municipal
de Educação



CARDÁPIO DE NOVEMBRO 2021

MODALIDADE	PREPARAÇÃO 1	PREPARAÇÃO 2	PREPARAÇÃO 3	PREPARAÇÃO 4	PREPARAÇÃO 5	PREPARAÇÃO 6
INFANTIL E FUNDAMENTAL	Arroz com frango desfiado e fruta	Feijão Troleiro	Suco com biscoito e fruta	Sopa de carne e legumes e fruta	Achocolatado com biscoito	Açai 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 - 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	- AÇAI - FARINHA DE MANDIOCA

FREQUENCIA: (20 dias)	<ul style="list-style-type: none">* Arroz com frango desfiado e fruta (laranja) – 7 dias* Feijão Troleiro – 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* Açai com farinha de mandioca – 2 dias
--	--

Secretaria Municipal de Educação, Nº 734, Bairro Centro – Mãe do Rio – Pará
CNPJ: 29.895.598/0001-06


Juliana de Lima
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PME
CR N 8.096



Secretaria Municipal
de Educação



CARDÁPIO DE DEZEMBRO 2021

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 - POIÇA 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 - LENTE EM PÓ - BISCOITO CREAM - CRACKER	- AÇAÍ - FARINHA DE MANDIOCA

FREQUENCIA: (20 dias)	<ul style="list-style-type: none">* 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, Nº 734, Bairro Centro – Mãe do Rio – Pará
CNPJ: 29.895.598/0001-06


Juliana de Lima
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE
CRN 8096



Secretaria Municipal
de Educação



CARDÁPIOS PARA AS ESCOLAS DE ENSINO MÉDIO E EJA

Secretaria Municipal de Educação, Nº 734, Bairro Centro – Mãe do Rio – Pará
CNPJ: 29.895.598/0001-06


Juliana de Lima
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PMAE
C.R.N. 8096



Secretaria Municipal
de Educação



CARDÁPIO DE FEVEREIRO 2021

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	Café com leite e 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 LETTE - ALHO - SAL - COLORAU - OLEO - CHEIRO VERDE - CEBOLA - AZEITE DE DENDÊ	- BISCOITO SALGADO - CAFÉ - LEITE EM PÓ - 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 - MARGARINA	- BANANA - LEITE EM PÓ - MAÇÃ - AVEIA - BISCOITO CREAM - CRACKER

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

Juliana de Lima
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PMME
CR.N.º 8096



Secretaria Municipal
de Educação



CARDÁPIO DE MARÇO 2021

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 MOIDA - 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 MOIDA - 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
--	--

Juliana de Lima
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE
CR N 80.96



Secretaria Municipal
de Educação



CARDÁPIO DE ABRIL 2021

MODALIDADE	PREPARAÇÃO 1	PREPARAÇÃO 2	PREPARAÇÃO 3	PREPARAÇÃO 4	PREPARAÇÃO 5
MÉDIO	Arroz com frango desfiado e fruta	Salpicão de frango com arroz	Café com leite e 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 - CAFÉ EM PÓ - LEITE EM PÓ - 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 * Salpicão de frango – 3 dias * Café com leite e biscoito e fruta (maçã) – 3 dias * Sopa de carne e legumes e fruta (melancia) – 4 dias * Achocolatado com biscoito – 3 dias
--	--



Secretaria Municipal
de Educação



CARDÁPIO DE MAIO 2021

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 EMPÓ - PÃO MASSA FINA

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

Iullanda de Lima
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE
CRN 8096




Secretaria Municipal
de Educação



CARDÁPIO DE JUNHO 2021

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 - POIÇA DE FRUTA - AÇÚCAR - FRUTA: MAÇA (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				


Eliana de Lima
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE
CRN 8096



Secretaria Municipal
de Educação



CARDÁPIO DE AGOSTO 2021

MODALIDADE	PREPARAÇÃO 1	PREPARAÇÃO 2	PREPARAÇÃO 3	PREPARAÇÃO 4	PREPARAÇÃO 5
MÉDIO	Arroz com coxa e sobrecoxa cozida e fruta	Baião com peixe frito	Café com leite e 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 - CAFÉ EM PÓ - LEITE EM PÓ - 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)	<ul style="list-style-type: none">* Arroz com coxa e sobrecoxa (laranja) – 7 dias* Baião com peixe frito – 2 dias* Café com leite e biscoito e fruta (maçã) – 3 dias* Sopa de carne e legumes e fruta (melancia) – 2 dias* Acolatado com biscoito – 3 dias* Vitamina de banana e mamão com biscoito – 3 dias
---------------------------------	---


Juliana de Lima
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE
CRN 8096



Secretaria Municipal
de Educação



CARDÁPIO DE SETEMBRO 2021

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 - POPLA 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
--	---

Juizina de Lima
REVISOR SANITÁRIO TÉCNICO - PNAE
CRN 8096



Secretaria Municipal
de Educação



CARDÁPIO DE OUTUBRO 2021

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	Logurte 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 LETTE	- 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)	<ul style="list-style-type: none">* 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
--	---



Secretaria Municipal
de Educação



CARDÁPIO DE NOVENBRO 2021

MODALIDADE	PREPARAÇÃO 1	PREPARAÇÃO 2	PREPARAÇÃO 3	PREPARAÇÃO 4	PREPARAÇÃO 5	PREPARAÇÃO 6
MÉDIO	Arroz com frango desfiado e fruta	Feijão Tropicero	Suco com biscoito e fruta	Sopa de carne e legumes e fruta	Achocolatado com biscoito	Açai 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 MOIDA - 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>	<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>* Açai com farinha de mandioca – 2 dias</p>
--	---

Secretaria Municipal de Educação, Nº 734, Bairro Centro – Mãe do Rio – Pará

CNPJ: 29.895.598/0001-06

Juliana de Lima
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE
CR N 8 096



Secretaria Municipal
de Educação



CARDÁPIO DE DEZEMBRO 2021

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

FREQUENCIA: (20 dias)	<ul style="list-style-type: none">* 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* Açai com farinha mandioca – 3 dias
--	---

Juliana de Lima
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PME
CRN 8099