

Memorando Nº 524 / 2022

Mãe do Rio - Pará, 23 de novembro de 2022

O presente Memorando, tem como objetivo apresentar e detalhar à administração pública e seus representantes, demandas a serem sanadas e supridas pela **Secretaria Municipal de Educação**.

Por conseguinte, com fulcro nos princípios constitucionais e infraconstitucionais, que regem o ordenamento jurídico brasileiro e concomitantemente às licitações públicas, tal memorando será regimentado pelos seguintes dispositivos, art. 40, inciso I, da Lei n. 8.666/93, art. 3º, inciso II, da Lei 10.520/02 e art. 7º, inciso II, da lei n. 14.167/02 para regulamentar o objeto; art. 15, § 7º, inciso II, da Lei 8.666/93 e art. 3º, inciso I, da Lei 10.520/02 para regulamentar a justificativa; art. 6º, inciso IX, da Lei n. 8.666/93, art. 7º, § 2º, da lei n. 8.666/93 e art. 15, § 7º, inciso I, da Lei n. 8.666/93 para regulamentar a especificação dos objetos; e art. 16 da lei complementar n. 101/00 (Lei de responsabilidade fiscal) para regulamentar a dotação orçamentaria.

Sendo assim, observam-se os seguintes pressupostos:

I - Do Objeto

Processo licitatório para, **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS OBJETIVANDO ATENDER AS NECESSIDADES DOS ALUNOS MATRICULADOS NAS UNIDADES EDUCACIONAIS DA REDE PÚBLICA MUNICIPAL DE ENSINO DE MÃE DO RIO- PARÁ.**

Fundamentação jurídica: art. 40, inciso I, da Lei n. 8.666/93; art. 3º, inciso II, da Lei n 10.520/02; e art. 7º, inciso II, da lei n. 14.167/02.

II - Da Justificativa

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 os alunos distribuídos nos atendimentos de creche, pré-escola, educação infantil, ensino fundamental e ensino médio, sendo que a entrega e preparo desses alimentos ocorrerá 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 de desenvolvimento saudável dos alunos, atuando como um complemento no auxílio da garantia de melhoria do rendimento escolar, segurança nutricional, bem como das condições de saúde daqueles que necessitam 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 foi cuidadosamente planejada e elaborada, pela nutricionista e responsável técnica do setor de Coordenação da Alimentação escolar, Juliana Lima, de acordo com a resolução CD/FNDE nº26/2013.

Ressaltamos também, que a lista de substitutos dos produtos da chamada pública constante em anexo está em consonância com a resolução nº06, de 08 de maio de 2020. No ensejo salientamos que o cardápio escolar para o ano de 2023, bem como a listagem dos produtos substitutos foram devidamente apresentados pela Coordenação de Alimentação Escolar 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 desta setor de compras a cotação de preço para realização do processo licitatório visando contemplar o objeto que versa essa solicitação. Haja vista atingir o objetivo supramencionado e proporcionar aos alunos os suprimentos necessários ao empenho de uma alimentação saudável e adequada para o pleno desenvolvimento de suas atividades de aprendizagem.

Fundamentação Jurídica: Art. 15, § 7º, inciso II, da Lei 8.666/93; Art. 3º, inciso I, da Lei 10.520/02.

III - Da Especificação do Objeto

A especificação do objeto consta na planilha de demanda em anexo.

Fundamentação jurídica: art. 6º, inciso IX; art. 7º, § 2º; e art. 15, § 7º, inciso I, da Lei n. 8.666/93.

IV - Da Dotação Orçamentária

Dotação- 2.017– Gestão PNAE – Ensino Fundamental

Dotação- 2.018– Gestão PNAE – EJA




Dotação- 2.019– Gestão PNAE – AEE

Dotação- 2.025– Gestão PNAE – Ensino Médio

Dotação- 2.027– Manutenção do PNAE – Creche

Dotação- 2.028– Gestão PNAE – Pré-Escola

Fundamentação jurídica: Art. 16 da lei complementar nº 101/00 (Lei de responsabilidade fiscal).


Maria da Conceição da S. Santana
SECRETÁRIA DE EDUCAÇÃO
DECRETO Nº 08/2021 - GAB/PMMR

Maria da Conceição da Silva Santana
Secretária Municipal de Educação
Decreto 08/2021



Memorando Nº 524 / 2022

Mãe do Rio - Pará, 23 de novembro de 2022

O presente Memorando, tem como objetivo apresentar e detalhar à administração pública e seus representantes, demandas a serem sanadas e supridas pela **Secretaria Municipal de Educação**.

Por conseguinte, com fulcro nos princípios constitucionais e infraconstitucionais, que regem o ordenamento jurídico brasileiro e concomitantemente às licitações públicas, tal memorando será regimentado pelos seguintes dispositivos, art. 40, inciso I, da Lei n. 8.666/93, art. 3º, inciso II, da Lei 10.520/02 e art. 7º, inciso II, da lei n. 14.167/02 para regulamentar o objeto; art. 15, § 7º, inciso II, da Lei 8.666/93 e art. 3º, inciso I, da Lei 10.520/02 para regulamentar a justificativa; art. 6º, inciso IX, da Lei n. 8.666/93, art. 7º, § 2º, da lei n. 8.666/93 e art. 15, § 7º, inciso I, da Lei n. 8.666/93 para regulamentar a especificação dos objetos; e art. 16 da lei complementar n. 101/00 (Lei de responsabilidade fiscal) para regulamentar a dotação orçamentaria.

Sendo assim, observam-se os seguintes pressupostos:

I - Do Objeto

Processo licitatório para, **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS OBJETIVANDO ATENDER AS NECESSIDADES DOS ALUNOS MATRICULADOS NAS UNIDADES EDUCACIONAIS DA REDE PÚBLICA MUNICIPAL DE ENSINO DE MÃE DO RIO- PARÁ.**

Fundamentação jurídica: art. 40, inciso I, da Lei n. 8.666/93; art. 3º, inciso II, da Lei n 10.520/02; e art. 7º, inciso II, da lei n. 14.167/02.

II - Da Justificativa

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 os alunos distribuídos nos atendimentos de creche, pré-escola, educação infantil, ensino fundamental e ensino médio, sendo que a entrega e preparo desses alimentos ocorrerá 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 de desenvolvimento saudável dos alunos, atuando como um complemento no auxílio da garantia de melhoria do rendimento escolar, segurança nutricional, bem como das condições de saúde daqueles que necessitam 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 foi cuidadosamente planejada e elaborada, pela nutricionista e responsável técnica do setor de Coordenação da Alimentação escolar, Juliana Lima, de acordo com a resolução CD/FNDE nº26/2013.

Ressaltamos também, que a lista de substitutos dos produtos da chamada pública constante em anexo está em consonância com a resolução nº06, de 08 de maio de 2020. No ensejo salientamos que o cardápio escolar para o ano de 2023, bem como a listagem dos produtos substitutos foram devidamente apresentados pela Coordenação de Alimentação Escolar 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 desta setor de compras a cotação de preço para realização do processo licitatório visando contemplar o objeto que versa essa solicitação. Haja vista atingir o objetivo supramencionado e proporcionar aos alunos os suprimentos necessários ao empenho de uma alimentação saudável e adequada para o pleno desenvolvimento de suas atividades de aprendizagem.

Fundamentação Jurídica: Art. 15, § 7º, inciso II, da Lei 8.666/93; Art. 3º, inciso I, da Lei 10.520/02.

III - Da Especificação do Objeto

A especificação do objeto consta na planilha de demanda em anexo.

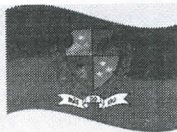
Fundamentação jurídica: art. 6º, inciso IX; art. 7º, § 2º; e art. 15, § 7º, inciso I, da Lei n. 8.666/93.

IV - Da Dotação Orçamentária

Dotação- 2.017– Gestão PNAE – Ensino Fundamental

Dotação- 2.018– Gestão PNAE – EJA

Complexo Administrativo, 998 – Santo Antônio – CEP: 68675-000 – Mãe do Pará – Pará




Dotação- 2.019– Gestão PNAE – AEE

Dotação- 2.025– Gestão PNAE – Ensino Médio

Dotação- 2.027– Manutenção do PNAE – Creche

Dotação- 2.028– Gestão PNAE – Pré-Escola

Fundamentação jurídica: Art. 16 da lei complementar nº 101/00 (Lei de responsabilidade fiscal).


Maria da Conceição da S. Santana
SECRETÁRIA DE EDUCAÇÃO
DECRETO N.º 08/2021 - GAB/PMMAR

Maria da Conceição da Silva Santana
Secretária Municipal de Educação
Decreto 08/2021



Memorando Nº 524 / 2022

Mãe do Rio - Pará, 23 de novembro de 2022

O presente Memorando, tem como objetivo apresentar e detalhar à administração pública e seus representantes, demandas a serem sanadas e supridas pela **Secretaria Municipal de Educação**.

Por conseguinte, com fulcro nos princípios constitucionais e infraconstitucionais, que regem o ordenamento jurídico brasileiro e concomitantemente às licitações públicas, tal memorando será regimentado pelos seguintes dispositivos, art. 40, inciso I, da Lei n. 8.666/93, art. 3º, inciso II, da Lei 10.520/02 e art. 7º, inciso II, da lei n. 14.167/02 para regulamenta o objeto; art. 15, § 7º, inciso II, da Lei 8.666/93 e art. 3º, inciso I, da Lei 10.520/02 para regulamentar a justificativa; art. 6º, inciso IX, da Lei n. 8.666/93, art. 7º, § 2º, da lei n. 8.666/93 e art. 15, § 7º, inciso I, da Lei n. 8.666/93 para regulamenta a especificação dos objetos; e art. 16 da lei complementar n. 101/00 (Lei de responsabilidade fiscal) para regulamenta a dotação orçamentaria.

Sendo assim, observam-se os seguintes pressupostos:

I - Do Objeto


Processo licitatório para, **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS OBJETIVANDO ATENDER AS NECESSIDADES DOS ALUNOS MATRICULADOS NAS UNIDADES EDUCACIONAIS DA REDE PÚBLICA MUNICIPAL DE ENSINO DE MÃE DO RIO- PARÁ.**

Fundamentação jurídica: art. 40, inciso I, da Lei n. 8.666/93; art. 3º, inciso II, da Lei n 10.520/02; e art. 7º, inciso II, da lei n. 14.167/02.

II - Da Justificativa

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 os alunos distribuídos nos atendimentos de creche, pré-escola, educação infantil, ensino fundamental e ensino médio, sendo que a entrega e preparo desses alimentos ocorrerá diretamente em cada unidade educacional.

Complexo Administrativo, 998 – Santo Antônio – CEP: 68675-000 – Mãe do Pará – Pará


Maria da Conceição da S. Sampaio
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
DECRETO Nº 0812021 - GAB/PM/PA



A aquisição dos alimentos perecíveis e não perecíveis para o atendimento da alimentação escolar tem por objetivo contribuir com o crescimento de desenvolvimento saudável dos alunos, atuando como um complemento no auxílio da garantia de melhoria do rendimento escolar, segurança nutricional, bem como das condições de saúde daqueles que necessitam 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 foi cuidadosamente planejada e elaborada, pela nutricionista e responsável técnica do setor de Coordenação da Alimentação escolar, Juliana Lima, de acordo com a resolução CD/FNDE nº26/2013.

Ressaltamos também, que a lista de substitutos dos produtos da chamada pública constante em anexo está em consonância com a resolução nº06, de 08 de maio de 2020. No ensejo salientamos que o cardápio escolar para o ano de 2023, bem como a listagem dos produtos substitutos foram devidamente apresentados pela Coordenação de Alimentação Escolar 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 desta setor de compras a cotação de preço para realização do processo licitatório visando contemplar o objeto que versa essa solicitação. Haja vista atingir o objetivo supramencionado e proporcionar aos alunos os suprimentos necessários ao empenho de uma alimentação saudável e adequada para o pleno desenvolvimento de suas atividades de aprendizagem.

Fundamentação Jurídica: Art. 15, § 7º, inciso II, da Lei 8.666/93; Art. 3º, inciso I, da Lei 10.520/02.

III - Da Especificação do Objeto

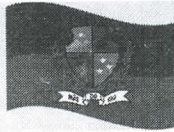
A especificação do objeto consta na planilha de demanda em anexo.

Fundamentação jurídica: art. 6º, inciso IX; art. 7º, § 2º; e art. 15, § 7º, inciso I, da Lei n. 8.666/93.

IV - Da Dotação Orçamentária

Dotação- 2.017– Gestão PNAE – Ensino Fundamental

Dotação- 2.018– Gestão PNAE – EJA



Dotação- 2.019– Gestão PNAE – AEE

Dotação- 2.025– Gestão PNAE – Ensino Médio

Dotação- 2.027– Manutenção do PNAE – Creche

Dotação- 2.028– Gestão PNAE – Pré-Escola

Fundamentação jurídica: Art. 16 da lei complementar nº 101/00 (Lei de responsabilidade fiscal).


Maria da Conceição da S. Santana
SECRETÁRIA DE EDUCAÇÃO
DECRETO N° 08/2021 - GAB/PMMR

Maria da Conceição da Silva Santana
Secretária Municipal de Educação
Decreto 08/2021

Memo. Nº 708 /2022-DAE-SEMED/PMMR

Mãe do Rio, 19 de outubro de 2022.

Ao Setor Financeiro

A Sra. Eliziane Reis

Assunto: DEMANDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Estamos enviando a Demanda dos gêneros alimentícios que irão fazer parte da alimentação escolar do ano de 2023.

Segue em anexo a Ata da reunião de aprovação do CAE do cardápio 2023, os cardápios de 2023, demanda dos gêneros gerais, a demanda da agricultura familiar, a lista de substitutos e avaliação dos fornecedores.

Juliana de Lima
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE
CRN 3096

Juliana de Lima

Juliana de Lima
Nutricionista – Responsável Técnica

Recebido em: 20/10/22
Maria Dênis
Atendente
Secretaria de Educação/Sector Financeiro

Secretaria Municipal de Educação



**PREFEITURA DE
MÃE DO RIO**
Construindo a Mãe do Rio de Todos

DEMANDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA O ANO DE 2023

| GÊNERO | UNIDADE | QUANTIDADE POR MODALIDADE DE ENSINO | | | | | Total | ESPECIFICAÇÃO | |
|-----------------------|---------|-------------------------------------|-------|-----|-----|-----|-------|---------------|--|
| | | CRECHE | FUND. | PRÉ | EJA | AEE | | | MÉDIO |
| CARNE MOÍDA | Kg | 450 | 2.400 | 500 | 600 | 550 | 1.500 | 6000 | 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 e aponeurose, coloração arroxeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. 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 mensal em todas as escolas do município. APRESENTAR AMOSTRA. |
| 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 pegajosa, 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, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem, validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Entrega mensal em todas as escolas do município. APRESENTAR AMOSTRA. |

Juliana de Lima
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE
C.P.N. 3099

Secretaria Municipal de Educação



**PREFEITURA DE
MÃE DO RIO**
Construindo a Mãe do Rio de Todos

DEMANDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA O ANO DE 2023

| GÊNERO | UNIDADE | QUANTIDADE POR MODALIDADE DE ENSINO | | | | | Total | ESPECIFICAÇÃO | |
|----------------------------|---------|-------------------------------------|---------|-------|-------|-------|--------|---------------|---|
| | | CRECHE | FUND. | PRÉ | EJA | AEE | | | MÉDIO |
| PÃO MASSA FINA | UNIDADE | 30.000 | 204.000 | 8.000 | 8.000 | 8.000 | 22.000 | 280000 | Pão de 50 gramas, tipo massa fina. Superfície macia, lisa e brilhante, com adição de sal, composto de farinha de trigo especial, água, sal e fermento químico. O estabelecimento deverá ter Alvará de Funcionamento expedido pelo Município e Alvará de Saúde expedido pelo Órgão Competente. Somente será aceito pão feito no dia da entrega. Entrega porta a porta nas escolas da zona urbana. A ENTREGA DEVERÁ SER DIARIAMENTE. APRESENTAR AMOSTRA. |
| COXA E SOBRECOPA DE FRANGO | Kg | 1000 | 5.000 | 600 | 500 | 250 | 2.650 | 10000 | Coxa e sobrecoxa de frango congelada. A ave deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, pele aderente. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Não deve apresentar sujidades, penas e carcaça. Livre de parasitas, microbios e qualquer substância nociva. Embalagem: deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica, contendo 01 kg, acondicionado em caixa de papelão de 20Kg. Inspeccionado pelo Ministério da Agricultura (SIF OU SIE). Contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente. Embalagem mantida sob congelamento a 18°. Validade de 12 meses a partir da data de fabricação. Entrega mensal em todas as escolas do município. APRESENTAR AMOSTRA. |
| BATATA IN NATURA | Kg | 150 | 1.800 | 300 | 250 | 100 | 1.300 | 3900 | De 1ª qualidade, casca lisa íntegra e sem fungos, tamanho médio a grande, sem indícios de germinação, estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Embalada adequadamente em embalagem resistente e transparente de até 5Kg. Com etiqueta de pesagem e prazo de validade. Entrega quinzenal em todas as escolas do município. APRESENTAR AMOSTRA. |
| CEBOLA IN NATURA | Kg | 150 | 1.800 | 300 | 250 | 100 | 1.300 | 3900 | Não brotada, sem danos fisiológicos ou mecânicos, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, fungos, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Embalada adequadamente em embalagem resistente e transparente de até 5Kg. Com etiqueta de pesagem e prazo de validade. Entrega quinzenal em todas as escolas do município. APRESENTAR AMOSTRA. |

RESPONSÁVEL TÉCNICO
Município de Mãe do Rio

Secretaria Municipal de Educação



**PREFEITURA DE
MÃE DO RIO**
Construindo a Mãe do Rio de Todos

DEMANDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA O ANO DE 2023

| GÊNERO | UNIDADE | QUANTIDADE POR MODALIDADE DE ENSINO | | | | | Total | ESPECIFICAÇÃO | |
|-------------------|---------|-------------------------------------|-------|-----|-----|-----|-------|---------------|--|
| | | CRECHE | FUND. | PRÉ | EJA | AEE | | | MÉDIO |
| CENOURA IN NATURA | Kg | 150 | 1.800 | 300 | 250 | 100 | 1.300 | 3900 | De 1ª qualidade, sem folhas, tamanho médio, uniforme, sem indícios de germinação, sem ferimentos ou defeitos, sem corpos estranhos ou tenros aderida a superfície externa, estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Embalada adequadamente em embalagem resistente e transparente de até 5Kg. Com etiqueta de pesagem e prazo de validade. Entrega quinzenal em todas as escolas do município. APRESENTAR AMOSTRA. |
| ALHO IN NATURA | Kg | 50 | 490 | 60 | 250 | 70 | 80 | 1000 | germinação, sem ferimentos ou defeitos, sem corpos estranhos ou tenros aderida a superfície externa, estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Embalada adequadamente em embalagem resistente e transparente de |

Juliana de Lima
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE

Juliana CRN 8096

JULIANA DE LIMA
NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICA
CRN 8096



DEMANDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA O ANO DE 2023

| GÊNERO | UNIDADE | QUANTIDADE POR MODALIDADE DE ENSINO | | | | Total | ESPECIFICAÇÃO | | |
|------------------------|---------|-------------------------------------|--------|-------|-------|-------|---------------|---|---|
| | | CRECHE | PRÉ | EJA | MÉDIO | | | | |
| ARROZ TIPO I | Kg | 800 | 18.300 | 2.000 | 500 | 4.000 | 26.000 | Branco, tipo I, longo fino, polido, em sacos plásticos transparentes de 1Kg, limpos, não violados. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, validade mínima de 06(seis) meses a partir da data de entrega. APRESENTAR AMOSTRA. | |
| AÇÚCAR TRITURADO | Kg | 400 | 11.000 | 1.100 | 400 | 100 | 3.000 | 16.000 | Classe: Cristal branco; Tipo: triturado. Puro e natural, obtido de cana de açúcar, com aspecto, cor e cheiro próprios. Com teor de sacarose mínima de 99% P/P e umidade de 0,3 P/P sem fermentação. Embalagem plástica resistente e transparente de 1Kg, com fardo de 30Kg de polietileno limpo e não violado. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, validade mínima de 06(seis) meses a partir da data de entrega. APRESENTAR AMOSTRA. |
| ACHOCOLATADO EM PÓ | Kg | 180 | 2.000 | 120 | 120 | 80 | 500 | 3.000 | Pó solúvel; produto obtido pela mistura de açúcar, cacau em pó, maltodextrina, sal, vitaminas, aromatizantes e emulsificantes lecitina de soja; preparado com ingredientes sãos e limpo, sem farinha em sua formulação, com sabor, cor e odor característicos. Embalagem intacta de polietileno atóxico ou embalagem aluminizada, de 400g. Na embalagem deve conter data da fabricação, data de validade e número de lote. Validade mínima de 06(seis) meses a partir da data de entrega. De acordo com a RESOLUÇÃO Nº 12, DE MARÇO DE 1978. APRESENTAR AMOSTRA. |
| AZEITE DE DENDE | Litro | 18 | 250 | 80 | 40 | 12 | 100 | 500 | Produto elaborado a partir de azeite de dendê puro. Ingredientes: azeite de dendê. Embalagem de 200ml, plástica contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 12 meses, a partir da data de entrega. APRESENTAR AMOSTRA. |
| AVEIA EM FLOCOS | Kg | 50 | 800 | 200 | 120 | 30 | 300 | 1500 | Em flocos, embalagem primária de 170g, com máximo de 105kcal por porção (30g/2colheres de sopa) e no mínimo de 3,4g de fibra. Com validade de mínima de 04 meses a partir da data de entrega. APRESENTAR AMOSTRA. |
| BISCOITO ROSQUINHA | Kg | 190 | 3.100 | 750 | 340 | 120 | 1.500 | 6000 | Tipo rosquinha, sabor leite. Composição básica de farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal. Não apresentar excesso de dureza e nem quebrado. Embalado em saco plástico, pacotes de 350g, acondicionado em caixas de papelão de 12kg, prazo de validade de no mínimo de 06 meses. APRESENTAR AMOSTRA. |
| BISCOITO CREAM CRACKER | Kg | 190 | 3.100 | 750 | 340 | 120 | 1.500 | 6000 | Tipo cream cracker. Com no máximo 203mg de sódio e 1,6g de gordura saturada. Não apresentar excesso de dureza e nem quebrado. Embalado em saco plástico, pacotes de 350g, acondicionado em caixas de papelão, prazo de validade de no mínimo de 05 meses. APRESENTAR AMOSTRA. |
| CREME DE LEITE | Kg | 40 | 860 | 90 | 75 | 45 | 390 | 1500 | Crema de leite UHT homogeneizado, sabor suave, consistência firme, com no mínimo 2,6g de gordura totais a cada 15g do produto. Embalagem cartonada, não amassada, contendo 200g de peso líquido, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, data de validade, número de lote, informação nutricional, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. APRESENTAR AMOSTRA. |
| CAFÉ EM PÓ | Kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 400 | 400 | Torrado, moagem fina, embalagem - Vácuo, em pacotes de 250 gramas, contendo 0,02% de cafeína. Validade e lote estampados no rótulo da embalagem, com padrão de totalidade obrigatoriamente TRADICIONAL. APRESENTAR AMOSTRA. |

Responsável Técnico: **Miriam Lima**
 Responsável Técnico: **CRN 30.096**



DEMANDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA O ANO DE 2023

| GÊNERO | UNIDADE | QUANTIDADE POR MODALIDADE DE ENSINO | | | | | Total | ESPECIFICAÇÃO | |
|--------------------------|---------|-------------------------------------|-------------|-----|-----|-----|-------|---------------|---|
| | | CRECHE | FUNDAMENTAL | PRÉ | EJA | AEE | | | MÉDIO |
| CANELA EM PÓ | Pote | 10 | 245 | 50 | 25 | 25 | 175 | 530 | Tipo em pó, fino, composto por canela e açúcar, com cor e cheiro característicos do produto. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Pote com 25g. APRESENTAR AMOSTRA. |
| EXTRATO DE TOMATE | Sachê | 200 | 1.500 | 700 | 400 | 200 | 1.000 | 4000 | Extrato de tomate composto por tomate, açúcar e sal, em embalagem sachê de 250g com validade mínima de 04 meses a partir da data de entrega. De acordo com a resolução 12/78 da CENPA. APRESENTAR AMOSTRA. |
| FILÉ DE DOURADA | Kg | 200 | 1.700 | 200 | 200 | 100 | 600 | 3000 | Produto obtido pelo corte paralelo à coluna espinhal das porções musculares longitudinais. Em bom estado de conservação. O produto deve apresentar-se sem pele, escama ou espinha e ter aspecto, cor e odor característico da espécie de origem. Deve ser produzido por estabelecimento sob inspeção oficial. Deve ser acondicionado sob restrição de temperatura e congelamento. Deve ser mantido e transportado à temperatura máxima de 18°. Embalagem primária de 1Kg e secundária caixa de papelão com 20Kg. Data de embalagem, validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Entrega porta a porta nas escolas da zona urbana. APRESENTAR AMOSTRA. |
| LEITE EM PÓ INTEGRAL | Kg | 200 | 5.000 | 600 | 200 | 400 | 2.000 | 8400 | Obtido por desidratação do leite de vaca original, integral sem adição de açúcar, aspecto pó uniforme, sem grumos, cor branco amarelado, odor e sabor agradável, característico do produto. Não rançoso, deve ter boa solubilidade. Apresentar uma porção de 26g (2 colheres de sopas) 6.7g de proteína, 239mg de cálcio e 91mg de sódio. Deve ser acondicionado em embalagem primária aluminizada contendo 200g, e embalagem secundária de fardos lacrados de plástico com o conteúdo total de 10Kg por fardo. A embalagem deve contar data da fabricação, data de validade e número de lote. Validade mínima de 06(seis) meses a partir da data de entrega. APRESENTAR AMOSTRA. |
| LEITE EM PÓ ZERO LACTOSE | Kg | 5 | 50 | 8 | 7 | 3 | 27 | 100 | Para dietas com restrição de lactose. Ingredientes: leite integral, enzima lactase, vitaminas A, C e D e emulsificante lecitina de soja. Sem adição de açúcar, aspecto pó uniforme, sem grumos, cor branco amarelado, odor e sabor agradável, característico do produto. Não rançoso, deve ter boa solubilidade. Apresentar uma porção de 26g (2 e 1/2 colheres de sopas) 6.7g de proteína, 239mg de cálcio e 91mg de sódio. Deve ser acondicionado em embalagem primária aluminizada contendo 300g, e embalagem secundária de fardos lacrados de plástico com o conteúdo total de 10Kg por fardo. A embalagem deve contar data da fabricação, data de validade e número de lote. Validade mínima de 06(seis) meses a partir da data de entrega. APRESENTAR AMOSTRA. |
| LEITE DE COCO | Litro | 70 | 600 | 200 | 100 | 30 | 300 | 1300 | Produto obtido de leite de coco. Ingredientes: leite de coco, água. Sem adição de açúcar, aspecto uniforme, cor branco, odor e sabor agradável, característico do produto. Não rançoso, deve ter boa solubilidade, de acordo com a resolução 12/78 da CENPA. Deve ser acondicionado em embalagem primária contendo 200g. A embalagem deve contar data da fabricação, data de validade e número de lote. Validade mínima de 03 meses a partir da data de entrega. APRESENTAR AMOSTRA. |

Juliana de Lima
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PMAE
C.R.N. 3.0.96



DEMANDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA O ANO DE 2023

| GÊNERO | UNIDADE | QUANTIDADE POR MODALIDADE DE ENSINO | | | | Total | ESPECIFICAÇÃO | | |
|-----------------------|---------|-------------------------------------|-------|-----|-----------|-------|---------------|--|--|
| | | CRECHE FUNDAMENTAL | PRÉ | EJA | AEE MÉDIO | | | | |
| MACARRÃO ESPAGUETE | Kg | 150 | 3.000 | 200 | 150 | 2.000 | 5700 | Tipo longo espagete, sêmola, com farinha de trigo, enriquecido com ferro e ácido fólico, corante de urucum, submetido a processo de secagem, acondicionado em saco plástico transparente de polietileno com 500g, a embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, atender as especificações técnicas RESOLUÇÃO Nº 12, DE MARÇO DE 1978. Deverá apresentar validade mínima de 06 meses. APRESENTAR AMOSTRA. | |
| MACARRÃO PARAFUSO | Kg | 150 | 3.000 | 200 | 150 | 2.000 | 5700 | Sêmola de trigo, tipo parafuso, embalado em pacote transparente e resistente de 500g. Validade de 12 meses. Deve acondicionados em fardos com capacidade para 10 pacotes contendo externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, condições de armazenagem, quantidade do produto e atender as especificações técnicas da RESOLUÇÃO Nº 12, DE MARÇO DE 1978. APRESENTAR AMOSTRA. | |
| MILHO BRANCO | Kg | 150 | 1.000 | 250 | 150 | 800 | 2500 | Milho de canjica branca 500g, de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo, isento de sujidades, parasitas e larvas, com validade mínima de 04 meses a contar da data de entrega. APRESENTAR AMOSTRA. | |
| MAÇÃ | Kg | 400 | 2.600 | 410 | 400 | 300 | 1.890 | 6000 | De 1ª qualidade, coloração vermelho rajada intensa e atraente, cor de fundo amarelo esverdeada, livre de sujidades, parasitas e larvas, com grau de maturação adequadas para o consumo, acondicionadas em caixa de papelão de 18Kg com bandejas e elastobolha. Entrega porta a porta nas escolas da zona urbana. APRESENTAR AMOSTRA. |
| MARGARINA | Kg | 50 | 1.300 | 130 | 90 | 30 | 400 | 2000 | Óleos vegetais e hidrogenados, água, sal, cloreto de potássio, soro de leite reconstituído, emulsificantes. Contendo a marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido de 250g e selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data da entrega. APRESENTAR AMOSTRA. |
| ÓLEO DE SOJA (900 ml) | Garrafa | 70 | 1.800 | 120 | 95 | 85 | 1.230 | 3400 | Óleo de soja refinado, embalado em embalagem plástica limpa de 900ml, isenta de sujidade, sem estufamento, resistente que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade de no mínimo 06 meses. APRESENTAR AMOSTRA. |

Margarita Lima
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PMAE
C.R.N. 30.96



DEMANDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA O ANO DE 2023

| GÊNERO | UNIDADE | QUANTIDADE POR MODALIDADE DE ENSINO | | | | | Total | ESPECIFICAÇÃO | |
|--------------------|---------|-------------------------------------|--------|-------|-----|-------|-------|---------------|---|
| | | CRECHE FUNDAMENTAL | PRÉ | EJA | AEE | MÉDIO | | | |
| PEITO DE FRANGO | Kg | 500 | 10.000 | 2.400 | 600 | 500 | 6.000 | 20000 | Peito de Frango sem osso, sem pele, limpo, magro, não temperado, congelado, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, apresentando cor e odor característicos, sendo tolerada a variação de até 8% no peso líquido do produto descongelado em relação ao peso congelado, inspecionado pelo Ministério da Agricultura (SIF OU SIE). Embalado em embalagem indestrutível atóxica, resistente, peso líquido de 1Kg, acondicionado em caixa de papelão de 20Kg. Contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente. Embalagem mantida sob congelamento a 18°. Caixa de papelão preferencialmente de 20 Kg, validade de 12 meses a partir da data de fabricação. Entrega porta a porta nas escolas da zona urbana. APRESENTAR AMOSTRA. |
| SAL | Kg | 50 | 1.000 | 130 | 90 | 30 | 400 | 1700 | Refinado, iodado, com granulagem uniforme e com cristais brancos. Não empedrado. Em embalagem plástica de 1Kg. Com fardo de 30Kg. Resistente e transparente. Data de validade mínima de 06 meses. APRESENTAR AMOSTRA. |
| TRIGO SEM FERMENTO | Kg | 50 | 1.300 | 130 | 90 | 30 | 400 | 2000 | Tipo 1, enriquecido com ferro e ácido fólico, 100% puro de excelente qualidade, pó branco, fino e de fácil escoamento, não devendo estar empedrado e isento de sujidades. Embalagem intacta de 1Kg. Data de validade mínima de 06 meses. APRESENTAR AMOSTRA. |

Juliana de Lima
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE

CRN 30916

Juliana de Lima

JULIANA DE LIMA

NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICA

CRN 8096

Secretaria Municipal
de Educação



**PRÉFECTURA DE
MÃE DO RIO**
Construindo a Mãe do Rio de Todos



Juliana Lima
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE
CRN 3.096

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

Coordenação de Alimentação Escolar

Setor 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
CRN 3.096

Secretaria Municipal
de Educação



**PRÉFEITURA DE
MÃE DO RIO**
Construindo a Mãe do Rio de Todos

CARDÁPIOS DO ENSINO FUNDAMENTAL E CRECHE

RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNE
C.R.N. 3.098
Juliana Lima

CARDÁPIO PARA O MÊS DE FEVEREIRO 2023

Modalidade: Ensino Fundamental e Creche

| MODALIDADE | PREPARAÇÃO 1 | PREPARAÇÃO 2 | PREPARAÇÃO 3 | PREPARAÇÃO 4 | PREPARAÇÃO 5 |
|----------------------------------|---|---|--|--|--|
| INFANTIL E FUNDAMENTAL | Arroz com frango desfiado | Mingau de milho | Mingau de aveia | Suco de frutas com biscoito rosquinha e fruta | Achocolatado com biscoito cream cracker e fruta |
| GÊNEROS UTILIZADOS NA PREPARAÇÃO | - ARROZ - FRANGO DESFIADO - CEBOLA - OLEO - SAL - CHEIRO VERDE - LIMÃO - COLORAU - ALHO | - LEITE EM PÓ - AÇÚCAR - MILHO BRANCO | - LEITE EM PÓ - AÇÚCAR - AVEIA EM FLOCOS | - POLPA DE FRUTAS - AÇÚCAR - BISCOITO ROSQUINHA - FRUTA: MAÇÃ | - ACHOCOLATADO - LEITE EM PÓ - BISCOITO CREAM CRACKER - FRUTA: MAÇÃ |

| | | |
|----------------------------------|---|-----------|
| Frequência: (15 dias) | Arroz com frango desfiado | 6x ao mês |
| | Mingau de milho branco | 2x ao mês |
| | Mingau de aveia | 1x ao mês |
| | Suco de frutas com biscoito rosquinha e fruta | 4x ao mês |
| | Achocolatado com biscoito cream cracker e fruta | 2x ao mês |

Juliana de Lima

RESPONSÁVEL TÉCNICA - R.N. Nº 9.099/2017

CRACKER

RESPONSÁVEL TÉCNICA

Nutricionista Responsável Técnica

CARDÁPIO PARA O MÊS DE MARÇO 2023

Modalidade: Ensino Fundamental e Creche

| | PREPARAÇÃO I | PREPARAÇÃO II | PREPARAÇÃO III | PREPARAÇÃO IV | PREPARAÇÃO V |
|---------------------|--|--|---|--|---|
| INGREDIENTES | Achocolatado com biscoito cream cracker + fruta: Maçã | Estrogonofe de carne em isca | Mingau de milho branco | Arroz com galinha | Mingau de aveia + fruta: banana |
| | <ul style="list-style-type: none"> - Leite em pó - Achocolatado - Biscoito cream cracker - Fruta: maçã | <ul style="list-style-type: none"> - Arroz - Alho - Óleo - Colorau - Cebola - Carne em isca - Creme de leite - Extrato de tomate | <ul style="list-style-type: none"> - Leite em pó - Açúcar - Milho branco | <ul style="list-style-type: none"> - Arroz - Alho - Cebola - Sal - Óleo - Cenoura - Peito de frango - Cheiro verde - Limão - Colorau | <ul style="list-style-type: none"> - Leite em pó - Açúcar - Aveia em flocos - Fruta: Banana |

| | | |
|----------------------------------|--|-----------|
| Frequência: (20 dias) | Achocolatado com biscoito salgado + maçã | 6x ao mês |
| | Estrogonofe de carne em isca | 3x ao mês |
| | Mingau de milho branco | 3x ao mês |
| | Arroz com galinha | 7x ao mês |
| | Mingau de aveia + banana | 1x ao mês |

Juliana de Lima
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE
CRP 3096

Nutricionista Responsável Técnica



CARDÁPIO PARA O MÊS DE ABRIL 2023

Modalidade: Ensino Fundamental e Creche

| | PREPARAÇÃO I | PREPARAÇÃO II | PREPARAÇÃO III | PREPARAÇÃO IV | PREPARAÇÃO V |
|---------------------|--|--|---|---|---|
| INGREDIENTES | Suco com biscoito rosquinha + fruta: melancia | Arroz com galinha desfiada | Mingau de milho branco | Pão com margarina + suco de fruta + fruta: Tangerina | Sopa de carne com legumes |
| | - Polpa de fruta - Açúcar -Biscoito rosquinha - Fruta: melancia | - Arroz - Alho - Cebola - Sal - Óleo - Cenoura - Peito de frango - Cheiro verde - Limão - Colorau | - Leite em pó - Açúcar - Milho branco | - Pão de hambúrguer - Margarina - Sal - Polpa de fruta - Açúcar - Fruta: tangerina | - Macarrão - Carne moída - Alho - Óleo - Cebola - Cheiro verde - Batata in natura - Abóbora - Cenoura - Maxixe |

| | | |
|----------------------------------|--|-----------|
| Frequência: (20 dias) | Suco com biscoito rosquinha + fruta: melancia | 4x ao mês |
| | Arroz com galinha desfiada | 7x ao mês |
| | Mingau de milho branco | 3x ao mês |
| | Pão com margarina + suco de fruta + fruta: tangerina | 2x ao mês |
| | Sopa de carne com legumes | 4x ao mês |

Juliana de Lima
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE
11.0006
Nutricionista Responsável Técnica

CARDÁPIO PARA O MÊS DE MAIO 2023

Modalidade: Ensino Fundamental e Creche

| PREPARAÇÃO I | PREPARAÇÃO II | PREPARAÇÃO III | PREPARAÇÃO IV | PREPARAÇÃO V |
|--|--|--|--|--|
| Suco com biscoito cream cracker + fruta: Laranja | Arroz com galinha desfiada | Pão com margarina + suco de fruta + Fruta: melancia | Sopa de carne com macaxeira e cenoura | Baião com ovo cozido |
| INGREDIENTES - Polpa de fruta - Açúcar -Biscoito cream cracker - Fruta: Laranja | - Arroz - Alho - Cebola - Sal - Óleo - Cenoura - Peito de frango - Cheiro verde - Limão - Colorau | - Pão de hambúrguer - Margarina - Sal - Polpa de fruta - Açúcar - Fruta: melancia | - Macarrão - Carne moída - Alho - Óleo - Cebola - Cheiro verde - Macaxeira - Cenoura - Abobora - Maxixe | - Arroz - Feijão Caupi - Alho - Cebola - Óleo -Cheiro verde - Sal - Ovo |

| | | |
|----------------------------------|---|-----------|
| Frequência: (20 dias) | Suco com biscoito cream cracker + fruta: Laranja | 4x ao mês |
| | Arroz com galinha desfiada | 7x ao mês |
| | Pão com margarina + suco de fruta + Fruta: melancia | 2x ao mês |
| | Sopa de carne com macaxeira e cenoura | 4x ao mês |
| | Baião com ovo cozido | 3x ao mês |

Juliana de Lima
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE
E-PM 3096

Nutricionista Responsável Técnica



CARDÁPIO PARA O MÊS DE JUNHO 2023

Modalidade: Ensino Fundamental e Creche

| | PREPARAÇÃO I | PREPARAÇÃO II | PREPARAÇÃO III | PREPARAÇÃO IV | PREPARAÇÃO V |
|---------------------|--|---|---|--|--|
| INGREDIENTES | Suco com biscoito rosquinha + fruta: Melancia | Arroz com frango desfiado | Pão com carne moída + suco de fruta | Mingau de milho | Vatapá de frango |
| | <ul style="list-style-type: none"> - Polpa de fruta - Açúcar -Biscoito rosquinha - Fruta: Melancia | <ul style="list-style-type: none"> - Arroz - Alho - Cebola - Sal - Óleo - Cenoura - Peito de frango - Cheiro verde - Limão -Colorau | <ul style="list-style-type: none"> - Pão de hambúrguer - Carne moída - Cenoura - Colorau - Alho - Cebola - Cheiro verde - Sal - Polpa de fruta - Açúcar | <ul style="list-style-type: none"> -Leite em pó - Milho branco - Açúcar | <ul style="list-style-type: none"> - Arroz - Alho - Frango desfiado - Trigo sem fermento - Leite de coco - Azeite de dendê - Cebola - Pimenta de cheiro verde - Cheiro verde - Sal - Óleo |

| | | |
|----------------------------------|---|-----------|
| Frequência: (20 dias) | Suco com biscoito rosquinha + fruta: Melancia | 4x ao mês |
| | Arroz com frango desfiado | 7x ao mês |
| | Pão com carne moída + suco de fruta | 3x ao mês |
| | Mingau de milho | 4x ao mês |
| | Vatapá de frango | 2x ao mês |

Juliana de Lima
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE
CRM 5006

Nutricionista Responsável Técnica



CARDÁPIO PARA O MÊS DE AGOSTO 2023

Modalidade: Ensino Fundamental e Creche

| PREPARAÇÃO I | PREPARAÇÃO II | PREPARAÇÃO III | PREPARAÇÃO IV | PREPARAÇÃO V |
|--|--|---|--|---|
| Suco com biscoito cream cracker + fruta: Banana | Arroz com frango desfiado | Pão com margarina e achocolatado + fruta: laranja | Macarronada de carne moída | Mingau de farinha de tapioca |
| INGREDIENTES - Polpa de fruta - Açúcar - Biscoito rosquinha - Fruta: Banana | - Arroz - Alho - Cebola - Sal - Óleo - Cenoura - Peito de frango - Cheiro verde - Limão - Colorau | - Leite em pó - Achocolatado - Pão de hambúrguer - Margarina Fruta: Laranja | - Macarrão parafuso - Alho - Cebola - Sal - Óleo - Carne moída - Creme de leite - Extrato de tomate - Cheiro verde - Pimenta de cheiro - Colorau | - Leite em pó - Farinha de tapioca - Açúcar |

| | | |
|----------------------------------|---|-----------|
| Frequência: (20 dias) | Suco com biscoito cream cracker + fruta: melancia | 4x ao mês |
| | Arroz com frango desfiado | 7x ao mês |
| | Pão com margarina e achocolatado + laranja | 2x ao mês |
| | Macarronada de carne moída | 4x ao mês |
| | Mingau de farinha tapioca | 3x ao mês |

Juliana de Lima
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE

CRN 5006

Nutricionista Responsável Técnica



CARDÁPIO PARA O MÊS DE SETEMBRO 2023

Modalidade: Ensino Fundamental e Creche

| | PREPARAÇÃO I | PREPARAÇÃO II | PREPARAÇÃO III | PREPARAÇÃO IV | PREPARAÇÃO V | PREPARAÇÃO VI |
|--------------|--|--|--|--|--|---|
| INGREDIENTES | Suco com biscoito cream cracker + fruta: Banana | Arroz com frango desfiado | Achocolatado com pão e margarina + fruta | Sopa de frango com legumes | Mingau de tapioca | Baião com ovo cozido |
| | - Polpa de fruta - Açúcar - Biscoito cream cracker - Fruta: Banana | - Arroz - Alho - Cebola - Sal - Óleo - Cenoura - Peito de frango - Cheiro verde - Limão - Colorau | - Leite em pó - Achocolatado - Pão massa fina - Margarina - Fruta: Laranja | - Macarrão parafuso - Alho - Cebola - Sal - Óleo - Peito de frango - Cheiro verde - Pimenta de cheiro - Colorau - Batata inglesa - Cenoura | - Leite em pó - Farinha de tapioca - Açúcar | - Arroz - Feijão Caupi - Alho - Cebola - Óleo - Cheiro verde - Sal - Ovo |

| | | |
|--------------------------|--|-----------|
| Frequência: (20 dias) | Suco com biscoito + fruta: banana | 4x ao mês |
| | Arroz com frango desfiado | 7x ao mês |
| | Achocolatado com pão e margarina + laranja | 2x ao mês |
| | Sopa de frango com legumes | 3x ao mês |
| | Mingau de tapioca | 2x ao mês |
| | Baião com ovo cozido | 2x ao mês |

Juliana de Lima
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE
CR N.º 3096
Nutricionista Responsável Técnica



CARDÁPIO PARA O MÊS DE OUTUBRO 2023

Modalidade: Ensino Fundamental e Creche

| | PREPARAÇÃO I | PREPARAÇÃO II | PREPARAÇÃO III | PREPARAÇÃO IV | PREPARAÇÃO V | PREPARAÇÃO VI |
|---------------------|--|--|--|--|---|---|
| INGREDIENTES | Suco com biscoito rosquinha + fruta: Laranja | Arroz com frango desfiado | Achocolatado com pão e margarina | Sopa de carne moída com legumes | logurte com biscoito cream cracker | Açaí com farinha de mandioca + filé de peixe frito |
| | - Polpa de fruta - Açúcar - Biscoito cream cracker - Fruta: laranja | - Arroz - Alho - Cebola - Sal - Óleo - Cenoura - Peito de frango - Cheiro verde - Limão - Colorau | - Leite em pó - Achocolatado - Pão massa fina - Margarina | - Macarrão parafuso - Alho - Cebola - Sal - Óleo - Carne moída - Cheiro verde - Pimenta de cheiro - Colorau - Batata inglesa - Cenoura | - logurte de frutas - Biscoito cream cracker | - Polpa de açaí - Açúcar - Farinha de mandioca - Óleo - Filé de dourada - Alho - Sal - Limão |

| | | |
|--|--|-----------|
| Frequência: (20 dias) | Suco com biscoito rosquinha + fruta: laranja | 4x ao mês |
| | Arroz com frango desfiado | 7x ao mês |
| | Achocolatado com pão e margarina | 2x ao mês |
| | Sopa de carne moída com legumes | 3x ao mês |
| | logurte com biscoito salgado | 2x ao mês |
| Açaí com farinha de mandioca + filé de peixe frito | 2x ao mês | |

Juliana de Lima
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE
C.P.N. 5096

Nutricionista Responsável Técnica



CARDÁPIO PARA O MÊS DE NOVEMBRO 2023

Modalidade: Ensino Fundamental e Creche

| PREPARAÇÃO I | PREPARAÇÃO II | PREPARAÇÃO III | PREPARAÇÃO IV | PREPARAÇÃO V |
|--|---|---|---|--|
| <p>Suco com biscoito cream cracker + fruta: melancia</p> <ul style="list-style-type: none"> - Polpa de fruta - Açúcar - Biscoito cream cracker - Fruta: melancia | <p>Arroz com frango em cubos + feijão e salada</p> <ul style="list-style-type: none"> - Arroz - Alho - Cebola - Sal - Óleo - Cenoura - Peito de frango - Cheiro verde - Limão - Colorau - Feijão Caupi - Alfafa - Tomate | <p>Achocolatado com pão e margarina + fruta: mamão</p> <ul style="list-style-type: none"> - Leite em pó - Achocolatado - Pão massa fina - Margarina - Fruta: mamão | <p>Sopa de carne moída com legumes</p> <ul style="list-style-type: none"> - Macarrão parafuso - Alho - Cebola - Sal - Óleo - Carne moída - Cheiro verde - Pimenta de cheiro - Colorau - Batata inglesa - Cenoura - Maxixe | <p>Vatapá de frango</p> <ul style="list-style-type: none"> - Arroz - Alho - Frango desfiado - Trigo sem fermento - Leite de coco - Azeite de dendê - Cebola - Pimenta de cheiro - Cheiro verde - Sal - Óleo |

INGREDIENTES

| | | |
|----------------------------------|---|-----------|
| Frequência: (20 dias) | Suco com biscoito + fruta: melancia | 5x ao mês |
| | Arroz com frango em cubos + feijão e salada | 7x ao mês |
| | Achocolatado com pão e margarina + fruta: mamão | 2x ao mês |
| | Sopa de carne moída com legumes | 4x ao mês |
| | Vatapá de frango | 2x ao mês |

| |
|---|
| <p>Juliana de Lima RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE CRN 3096</p> |
| <p>Nutricionista Responsável Técnica</p> |

CARDÁPIO PARA O MÊS DE DEZEMBRO 2023

Modalidade: Ensino Fundamental e Creche

| | PREPARAÇÃO I | PREPARAÇÃO II | PREPARAÇÃO III | PREPARAÇÃO IV | PREPARAÇÃO V | PREPARAÇÃO VI |
|--------------|--|---|--|----------------------------------|---|---|
| INGREDIENTES | Suco com biscoito rosquinha | Arroz com frango em cubos + feijão e salada | Sopa de carne moída com legumes | Salada de frutas | Vitamina de abacate com aveia + pão e margarina | logurte com biscoito cream cracker |
| | - Polpa de fruta - Açúcar - Biscoito cream cracker - Fruta: laranja | - Arroz - Alho - Cebola - Sal - Óleo - Peito de frango - Cheiro verde - Limão - Colorau - Feijão Caupi - Alface - Tomate | - Macarrão parafuso - Alho - Cebola - Sal - Óleo - Carne moída - Cheiro verde - Pimenta de cheiro - Colorau - Batata inglesa - Cenoura | - Banana - Laranja - Mamão | - Leite em pó - Abacate - Açúcar - Aveia - Pão de hambúrguer - Margarina | - logurte de frutas - Biscoito cream cracker |

| | | |
|--------------------------|---|-----------|
| Frequência: (20 dias) | Suco com biscoito + fruta: laranja | 4x ao mês |
| | Arroz com frango em cubos + feijão e salada | 7x ao mês |
| | Sopa de carne moída com legumes | 3x ao mês |
| | Salada de frutas | 2x ao mês |
| | Vitamina de abacate com aveia + pão e margarina | 2x ao mês |
| | logurte com biscoito cream cracker | 2x ao mês |

Juliana de Lima
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE
CRN 3096

Nutricionista Responsável Técnica

Secretaria Municipal
de Educação



**PRÉFEITURA DE
MÃE DO RIO**
Construindo a Mãe do Rio de Todos

CARDÁPIOS DO ENSINO MÉDIO

RESPONSÁVEL TÉCNICA - PMAE
29.03.2019
Juliana de Lima

CARDÁPIO PARA O MÊS DE FEVEREIRO 2023

Modalidade: Ensino Médio

| MODALIDADE | PREPARAÇÃO 1 | PREPARAÇÃO 2 | PREPARAÇÃO 3 | PREPARAÇÃO 4 | PREPARAÇÃO 5 |
|----------------------------------|---|---|--|--|--|
| INFANTIL E FUNDAMENTAL | Arroz com frango desfiado | Mingau de milho | Mingau de aveia | Suco de frutas com biscoito rosquinha e fruta | Café com leite com biscoito cream cracker e fruta |
| Gêneros Utilizados Na Preparação | - Arroz - Frango Desfiado - Cebola - Óleo - Sal - Cheiro Verde - Limão - Colorau - Alho | - Leite Em Pó - Açúcar - Milho Branco | - Leite Em Pó - Açúcar - Aveia Em Flocos | - Polpa De Frutas - Açúcar - Biscoito Rosquinha - Fruta: Maçã | - Café Em Pó - Açúcar - Leite Em Pó - Biscoito Cream Cracker - Fruta: Maçã |

| | | |
|--------------------------|---|-----------|
| Frequência: (15 dias) | Arroz com frango desfiado | 6x ao mês |
| | Mingau de milho branco | 2x ao mês |
| | Mingau de aveia | 1x ao mês |
| | Suco de frutas com biscoito rosquinha e fruta | 4x ao mês |
| | Café com leite com biscoito cream cracker e fruta | 2x ao mês |

| |
|--|
| <p>Juliana de Lima RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE CRM 3096</p> <p>Nutricionista Responsável Técnica</p> |
|--|



CARDÁPIO PARA O MÊS DE MARÇO 2023

Modalidade: Ensino Médio

| | PREPARAÇÃO I | PREPARAÇÃO II | PREPARAÇÃO III | PREPARAÇÃO IV | PREPARAÇÃO V |
|--------------|---|--|---|--|---|
| INGREDIENTES | Café com leite com biscoito cream cracker + fruta: Maçã | Estrogonofe de carne em isca | Mingau de milho branco | Arroz com galinha | Mingau de aveia + fruta: banana |
| | - Café em pó - Açúcar - Leite em pó - Achiolotado - Biscoito cream cracker - Fruta: maçã | - Arroz - Alho - Óleo - Colorau - Cebola - Carne em isca - Creme de leite - Extrato de tomate | - Leite em pó - Açúcar - Milho branco | - Arroz - Alho - Cebola - Sal - Óleo - Cenoura - Peito de frango - Cheiro verde - Limão - Colorau | - Leite em pó - Açúcar - Aveia em flocos - Fruta: Banana |

| | | |
|----------------------------------|---|-----------|
| Frequência: (20 dias) | Achiolotado com biscoito salgado + maçã | 6x ao mês |
| | Estrogonofe de carne em isca | 3x ao mês |
| | Mingau de milho branco | 3x ao mês |
| | Arroz com galinha | 7x ao mês |
| | Mingau de aveia + banana | 1x ao mês |

Juliana de Lima

RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE

CPF: 030.906.500-06

Nutricionista Responsável Técnica

CARDÁPIO PARA O MÊS DE ABRIL 2023

Modalidade: Ensino Médio

| PREPARAÇÃO I | PREPARAÇÃO II | PREPARAÇÃO III | PREPARAÇÃO IV | PREPARAÇÃO V |
|--|--|--|---|--|
| <p>Suco com biscoito rosquinha + fruta: melancia</p> <p>- Polpa de fruta - Açúcar</p> <p>-Biscoito rosquinha - Fruta: melancia</p> | <p>Arroz com galinha desfiada</p> <p>- Arroz - Alho - Cebola - Sal - Óleo - Cenoura - Peito de frango - Cheiro verde - Limão - Colorau</p> | <p>Mingau de milho branco</p> <p>Leite em pó - Açúcar - Milho branco</p> | <p>Pão com margarina + suco de fruta + fruta: Tangerina</p> <p>- Pão de hambúrguer - Margarina - Sal - Polpa de fruta - Açúcar - Fruta: tangerina</p> | <p>Canja de galinha com legumes</p> <p>- Macarrão - Coxa e sobrecoxa de frango - Alho - Óleo - Cebola - Cheiro verde - Batata in natura - Abóbora - Cenoura - Maxixe</p> |

INGREDIENTES

| | | |
|----------------------------------|--|-----------|
| Frequência: (20 dias) | Suco com biscoito rosquinha + fruta: melancia | 4x ao mês |
| | Arroz com galinha desfiada | 7x ao mês |
| | Mingau de milho branco | 3x ao mês |
| | Pão com margarina + suco de fruta + fruta: tangerina | 2x ao mês |
| | Canja de galinha com legumes | 4x ao mês |

Juliana de Lima
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE
CRN 3096
Nutricionista Responsável Técnica

CARDÁPIO PARA O MÊS DE MAIO 2023

Modalidade: Ensino Médio

| PREPARAÇÃO I | PREPARAÇÃO II | PREPARAÇÃO III | PREPARAÇÃO IV | PREPARAÇÃO V |
|---|--|--|--|---|
| Suco com biscoito cream cracker + fruta: Laranja | Arroz com galinha desfiada | Pão com margarina + suco de fruta + Fruta: melancia | Sopa de carne com macaxeira e cenoura | Baião com ovo cozido |
| INGREDIENTES - Polpa de fruta - Açúcar - Biscoito cream cracker - Fruta: Laranja | - Arroz - Alho - Cebola - Sal - Óleo - Cenoura - Peito de frango - Cheiro verde - Limão - Colorau | - Pão de hambúrguer - Margarina - Sal - Polpa de fruta - Açúcar - Fruta: melancia | - Macarrão - Carne moída - Alho - Óleo - Cebola - Cheiro verde - Macaxeira - Cenoura - Abobora - Maxixe | - Arroz - Feijão Caupi - Alho - Cebola - Óleo - Cheiro verde - Sal - Ovo |

| | | |
|----------------------------------|---|-----------|
| Frequência: (20 dias) | Suco com biscoito cream cracker + fruta: Laranja | 4x ao mês |
| | Arroz com galinha desfiada | 7x ao mês |
| | Pão com margarina + suco de fruta + Fruta: melancia | 2x ao mês |
| | Sopa de carne com macaxeira e cenoura | 4x ao mês |
| | Baião com ovo cozido | 3x ao mês |

Juliana de Lima
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE
CRN 3096

Nutricionista Responsável Técnica

CARDÁPIO PARA O MÊS DE JUNHO 2023

Modalidade: Ensino Médio

| PREPARAÇÃO I | PREPARAÇÃO II | PREPARAÇÃO III | PREPARAÇÃO IV | PREPARAÇÃO V |
|--|---|---|--|--|
| Suco com biscoito rosquinha + fruta: Melancia - Polpa de fruta - Açúcar -Biscoito rosquinha - Fruta: Melancia | Arroz com frango desfiado - Arroz - Alho - Cebola - Sal - Óleo - Cenoura - Peito de frango - Cheiro verde - Limão -Colorau | Pão com carne moída + suco de fruta - Pão de hambúrguer - Carne moída - Cenoura - Colorau - Alho - Cebola - Cheiro verde - Sal - Polpa de fruta - Açúcar | Mingau de milho -Leite em pó - Milho branco - Açúcar | Vatapá de frango - Arroz - Alho - Frango desfiado - Trigo sem fermento - Leite de coco - Azeite de dendê - Cebola - Pimenta de cheiro -Cheiro verde - Sal - Óleo |

INGREDIENTES

| | | |
|----------------------------------|---|-----------|
| Frequência: (20 dias) | Suco com biscoito rosquinha + fruta: Melancia | 4x ao mês |
| | Arroz com frango desfiado | 7x ao mês |
| | Pão com carne moída + suco de fruta | 3x ao mês |
| | Mingau de milho | 4x ao mês |
| | Vatapá de frango | 2x ao mês |

Juliana de Lima
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE
CPF: 3096
Nutricionista Responsável Técnica



CARDÁPIO PARA O MÊS DE AGOSTO 2023

Modalidade: Ensino Médio

| PREPARAÇÃO I | PREPARAÇÃO II | PREPARAÇÃO III | PREPARAÇÃO IV | PREPARAÇÃO V |
|---|---|---|--|--|
| Suco com biscoito cream cracker + fruta: Banana | Arroz com frango desfiado | Pão com margarina e café com leite + fruta: laranja | Macarronada de carne moída | Mingau de farinha de tapioca |
| INGREDIENTES - Polpa de fruta - Açúcar -Biscoito rosquinha - Fruta: Banana | - Arroz - Alho - Cebola - Sal - Óleo - Cenoura - Peito de frango - Cheiro verde - Limão -Colorau | -Café me pó - Açúcar -Leite em pó Pão de hambúrguer - Margarina Fruta: Laranja | - Macarrão parafuso - Alho - Cebola - Sal - Óleo - Carne moída - Creme de leite - Extrato de tomate - Cheiro verde - Pimenta de cheiro - Colorau | -Leite em pó - Farinha de tapioca - Açúcar |

| | | |
|----------------------------------|---|-----------|
| Frequência: (20 dias) | Suco com biscoito cream cracker + fruta: melancia | 4x ao mês |
| | Arroz com frango desfiado | 7x ao mês |
| | Pão com margarina e café com leite + laranja | 2x ao mês |
| | Macarronada de carne moída | 4x ao mês |
| | Mingau de farinha tapioca | 3x ao mês |

Juliana de Lima
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE
2023
Nutricionista Responsável Técnica



CARDÁPIO PARA O MÊS DE SETEMBRO 2023

Modalidade: Ensino Médio

| | PREPARAÇÃO I | PREPARAÇÃO II | PREPARAÇÃO III | PREPARAÇÃO IV | PREPARAÇÃO V | PREPARAÇÃO VI |
|--------------|--|--|---|--|--|---|
| INGREDIENTES | Suco com biscoito cream cracker + fruta: Banana | Arroz com frango desfiado | Pão com margarina e café com leite + fruta: laranja | Sopa de frango com legumes | Mingau de tapioca | Baião com ovo cozido |
| | - Polpa de fruta - Açúcar - Biscoito cream cracker - Fruta: Banana | - Arroz - Alho - Cebola - Sal - Óleo - Cenoura - Peito de frango - Cheiro verde - Limão - Colorau | - Café me pó - Açúcar - Leite em pó - Pão de hambúrguer - Margarina Fruta: Laranja | - Macarrão parafuso - Alho - Cebola - Sal - Óleo - Peito de frango - Cheiro verde - Pimenta de cheiro - Colorau - Batata inglesa - Cenoura | - Leite em pó - Farinha de tapioca - Açúcar | - Arroz - Feijão Caupi - Alho - Cebola - Óleo - Cheiro verde - Sal - Ovo |

| | | |
|----------------------------------|--|-----------|
| Frequência: (20 dias) | Suco com biscoito + fruta: banana | 4x ao mês |
| | Arroz com frango desfiado | 7x ao mês |
| | Café com leite + pão e margarina + laranja | 2x ao mês |
| | Sopa de frango com legumes | 3x ao mês |
| | Mingau de tapioca | 2x ao mês |
| | Baião com ovo cozido | 2x ao mês |

Juliana de Lima
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE
2023.0096
Nutricionista Responsável Técnica

CARDÁPIO PARA O MÊS DE OUTUBRO 2023

Modalidade: Ensino Médio

| | PREPARAÇÃO I | PREPARAÇÃO II | PREPARAÇÃO III | PREPARAÇÃO IV | PREPARAÇÃO V | PREPARAÇÃO VI |
|---------------------|--|--|---|--|---|---|
| INGREDIENTES | Suco com biscoito rosquinha + fruta: Laranja | Arroz com frango desfiado | Pão com margarina e café com leite | Sopa de carne moída com legumes | logurte com biscoito cream cracker | Açaí com farinha de mandioca + filé de peixe frito |
| | - Polpa de fruta - Açúcar - Biscoito cream cracker - Fruta: laranja | - Arroz - Alho - Cebola - Sal - Óleo - Cenoura - Peito de frango - Cheiro verde - Limão - Colorau | - Café me pó - Açúcar - Leite em pó - Pão de hambúrguer - Margarina | - Macarrão parafuso - Alho - Cebola - Sal - Óleo - Carne moída - Cheiro verde - Pimenta de cheiro - Colorau - Batata inglesa - Cenoura | - logurte de frutas - Biscoito cream cracker | - Polpa de açaí - Açúcar - Farinha de mandioca - Óleo - Filé de dourada - Alho - Sal - Limão |

| | | |
|--|--|-----------|
| Frequência: (20 dias) | Suco com biscoito rosquinha + fruta: laranja | 4x ao mês |
| | Arroz com frango desfiado | 7x ao mês |
| | Café com leite com pão e margarina | 2x ao mês |
| | Sopa de carne moída com legumes | 3x ao mês |
| | logurte com biscoito salgado | 2x ao mês |
| Açaí com farinha de mandioca + filé de peixe frito | 2x ao mês | |

Juliana de Lima
 RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE
 C.R.N. 00006
 Nutricionista Responsável Técnica

CARDÁPIO PARA O MÊS DE NOVEMBRO 2023

Modalidade: Ensino Médio

| PREPARAÇÃO I | PREPARAÇÃO II | PREPARAÇÃO III | PREPARAÇÃO IV | PREPARAÇÃO V |
|--|---|--|--|--|
| <p>Suco com biscoito cream cracker + fruta: melancia</p> <ul style="list-style-type: none"> - Polpa de fruta - Açúcar - Biscoito cream cracker - Fruta: melancia | <p>Arroz com frango em cubos + feijão e salada</p> <ul style="list-style-type: none"> - Arroz - Alho - Cebola - Sal - Óleo - Cenoura - Peito de frango - Cheiro verde - Limão - Colorau - Feijão Caupi - Alfaca - Tomate | <p>Pão com margarina e café com leite + fruta: mamão</p> <ul style="list-style-type: none"> - Café me pó - Açúcar - Leite em pó - Pão de hambúrguer - Margarina - Fruta: mamão | <p>Canja de frango com legumes</p> <ul style="list-style-type: none"> - Macarrão parafuso - Alho - Cebola - Sal - Óleo - Coxa e sobrecoxa de frango - Cheiro verde - Pimenta de cheiro - Colorau - Batata inglesa - Cenoura - Maxixe | <p>Vatapá de frango</p> <ul style="list-style-type: none"> - Arroz - Alho - Frango desfiado - Trigo sem fermento - Leite de coco - Azeite de dendê - Cebola - Pimenta de cheiro - Cheiro verde - Sal - Óleo |

| | | |
|----------------------------------|---|-----------|
| Frequência: (20 dias) | Suco com biscoito + fruta: melancia | 5x ao mês |
| | Arroz com frango em cubos + feijão e salada | 7x ao mês |
| | Café com leite com pão e margarina + fruta: mamão | 2x ao mês |
| | Canja de frango com legumes | 4x ao mês |
| | Vatapá de frango | 2x ao mês |

Juliana de Lima
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE
CRN 3296

Nutricionista Responsável Técnica



CARDÁPIO PARA O MÊS DE DEZEMBRO 2023

Modalidade: Ensino Médio

| | PREPARAÇÃO I | PREPARAÇÃO II | PREPARAÇÃO III | PREPARAÇÃO IV | PREPARAÇÃO V | PREPARAÇÃO VI |
|---------------------|--|---|--|----------------------------------|---|---|
| INGREDIENTES | Suco com biscoito rosquinha | Arroz com frango em cubos + feijão e salada | Sopa de carne moída com legumes | Salada de frutas | Vitamina de abacate com aveia + pão e margarina | Café com leite com biscoito cream cracker |
| | - Polpa de fruta - Açúcar - Biscoito cream cracker - Fruta: laranja | - Arroz - Alho - Cebola - Sal - Óleo - Peito de frango - Cheiro verde - Limão - Colorau - Feijão Caupi - Alface - Tomate | - Macarrão parafuso - Alho - Cebola - Sal - Óleo - Carne moída - Cheiro verde - Pimenta de cheiro - Colorau - Batata inglesa - Cenoura | - Banana - Laranja - Mamão | - Leite em pó - Abacate - Açúcar - Aveia - Pão de hambúrguer - Margarina | - Café em pó - Açúcar - Leite - Biscoito cream cracker |

| | | |
|----------------------------------|---|-----------|
| Frequência: (20 dias) | Suco com biscoito + fruta: laranja | 4x ao mês |
| | Arroz com frango em cubos + feijão e salada | 7x ao mês |
| | Sopa de carne moída com legumes | 3x ao mês |
| | Salada de frutas | 2x ao mês |
| | Vitamina de abacate com aveia + pão e margarina | 2x ao mês |
| | Café com leite com biscoito cream cracker | 2x ao mês |

Renata de Lima
NUTRICIONISTA TÉCNICA - PNAE
RESPONSÁVEL
Nutricionista Responsável Técnica

RELAÇÃO DAS ESCOLAS MUNICIPAIS 2022

| Nº | ESCOLA | ENDEREÇO | DIRETOR (A)/PROFESSOR(A) RESPONSÁVEL | INEP/CNPJ | OBSERVAÇÃO |
|----|---|--|--|--|------------|
| 1 | Creche e Pré-Escola Neire Reijane dos Santos Guimaraes | TV. Nacional com São Cristóvão, S/Nº – Bairro: Severino Oliveira | Maria Keila Lima de Oliveira | INEP 15166244 | |
| 2 | E.M.E.F. Marechal Cordeiro de Farias | AV. Presidente Castelo Branco, 280 – Bairro: São Francisco | Nazareno Servo de Jesus Barros de Vilhena | INEP 15092526 CNPJ 01852654/0001-06 | |
| 3 | E.M.E.F. Pe. Lourenço Scotti | TV. Alfredo Chaves, 603 – Bairro: Umarizal | Elen Cristina Barbosa de Araújo | INEP 15092577 CNPJ 01842241/0001-40 | |
| 4 | E.M.E.I.F. Profa. Carmi Rodrigues dos Santos | TV. Raimundo Raimos Lourenço, S/Nº - Bairro: Bom Jesus | Suellen Cristina Q. dos Santos | INEP 15519813 CNPJ 02538381/0001-92 | |
| 5 | E.M.E.I.F. Santa Maria | Entrada do Acará – Km 02, S/Nº - Bairro: Nossa Senhora de Nazaré | Maria Ivany Reis da Silva | INEP 15546993 CNPJ 01885430/0001-09 | |
| 6 | E.M.E.I.F. Prof. Cecília de Nazaré | Rua Guaraipó, S/Nº - Bairro: Tubilândia | Jacques Gomes de Oliveira | INEP 15092976 CNPJ 01842231/0001-05 | |
| 7 | E.M.E.F. Dom Inocêncio-anexa E.M.E.I.F. Cecília de Nazaré | Comunidade Jauára | Maria Carmem Pires Soares | INEP 15092780 CNPJ 05065253/0001-67 | |

| | | | | |
|---|--|---|-----------------------|--|
| 8 | E.M.E.I.F. Heráclito Pinheiro | AV. Presidente Castelo Branco, S/Nº - Bairro: Castanheira | Wilma da Silva Gomes | INEP 15092593 CNPJ 01875334/0001-71 |
| 9 | E.M.E.I.F. Sales Costa e Silva - Anexa E.M.E.I.F. Heráclito Pinheiro | Rua Pau D'arco, S/Nº - Bairro: Sales Costa | Sirlei Felix Nogueira | INEP 15524868 CNPJ 03184791/0001-45 |

| | | | | |
|----|--|--|------------------------------------|--|
| 10 | E.M.E.I.F. Olavo Bilac | AV. Presidente Castelo Branco, 10 - Bairro: Centro | Izaura Silva de Jesus | INEP 15092585 CNPJ 01860099/0001-64 |
| 11 | E.M.E.I.F. Vanusa do Socorro Oliveira Ribeiro - Anexa E.M.E.I.F. Olavo Bilac | Rua 25 de Setembro, 228 - Bairro: Habitar Brasil | Antônia Alice Rodrigues da Silva | INEP 15552683 CNPJ 05065259/0001-34 |
| 12 | E.M.E.I.F. Dom João VI-anexa E.M.E.I.F. Olavo Bilac | TV. do Km 47 - Comunidade São Raimundo do Areia | Maria Ivone Silva Pereira | INEP 15536700 |
| 13 | E.M.E.I.F. Santa Bárbara - Anexa E.M.E.I.F. Olavo Bilac | BR 010 Km 43 - Comunidade Santo Antônio | Rose Dayana Neves Rodrigues Chaves | INEP 15586065 |
| 14 | E.M.E.I.F. Enízio Aureliano da Silva - Anexa E.M.E.I.F. Olavo Bilac | Tv. Do Km 47 - Marimonte | Maria José Soares Nascimento | INEP 15092852 CNPJ 07500321/0001-02 |

| | | | | |
|----|--|--|----------------------------------|--|
| 15 | E.M.E.I.F. Santa Rita de Cássia | Rua Francisco Pedro de Lima, 917 Bairro: Santo Antonio | Marilda do Carmo Matos | INEP 15548090 CNPJ 01852659/0001-39 |
| 16 | E.M.E.I.F. Manoel Barata - Anexa E.M.E.I.F. Santa Rita de Cássia | Rua Chico Mendes, 65- Bairro: São Cristóvão | Águila Maria Medeiro Santana | INEP 15092844 CNPJ 03184761/0001-39 |
| 17 | E.M.E.F. Darcil Guimarães - Anexa E.M.E.I.F. Santa Rita de Cássia | Comunidade São José do Arrendido | Joana Darc de S. Almeida | INEP 15570665 CNPJ 07532600/0001-40 |
| 18 | E.M.E.I.F. N. Sra. de Lourdes - Anexa Santa Rita de Cássia | Comunidade Nossa Senhora de Lourdes - Marimonte | Raimundo Josimar Soares Moreira | INEP 15092895 |
| 19 | E.M.E.I.F. Juliano Cordeiro da Fonseca - Anexa E.M.E.I.F. Santa Rita de Cássia | Comunidade São Francisco | Maria Trindade da Fonseca Mendes | INEP 15552691 CNPJ 07500311/0001-69 |
| 20 | E.M.E.I.F. Santa Ana (km 44) - Anexa E.M.E.I.F. Santa Rita de Cássia | Rodovia BR - 010 KM 44 | Maria Eleni Sodré de Paiva | INEP 15547116 |

| | | | | |
|----|--|--|----------------------------|--|
| 21 | E.M.E.I.F. Maria Odete Freitas | Comunidade Nossa Sra. de Fátima - Km 40 - BR 010 | Maria José Lopes Chaves | INEP 15092860 CNPJ 01900399/0001-20 |
| 22 | E.M.E.I.F. Albino Ferreira Chaves - Anexa E.M.E.I.F. Maria Odete Freitas | Comunidade Sagrado Coração de Jesus - Km 34 - BR 010 | Maria José Lopes Macedo | INEP 15547019 |
| 23 | E.M.E.I.F. São José - Anexa E.M.E.I.F. Maria Odete | Comunidade Santo Amaro do Apuí | Maria Valdeia Chaves Lopes | INEP 15092690 |

| | Freitas | | | | |
|----|--|---|---|--|--|
| 24 | E.M.E.I.F. N. Sra. do Livramento - anexa E.M.E.I.F. Maria Odete Freitas | Comunidade Nossa Senhora de Fátima Km 33 | Ioná Fernandes Paulo | INEP 15092640 CNPJ 01.896.144/0001-30 | |
| 25 | E.M.E.I.F. Dom Pedro I - anexa E.M.E.I.F. Maria Odete Freitas | BR 010 - Km 33 | Raimunda Chaves Lopes | INEP 15092534 CNPJ 01892715/0001-69 | |
| 26 | E.M.E.I.F. Firmo Alves Cabral - Anexa E.M.E.I.F. Maria Odete Freitas | Comunidade Nossa Senhora do Perpétuo Socorro | Raimunda Glória dos Remédios Baltazar | INEP 15228738 | |
| 27 | E.M.E.I.F. Jarbas Passarinho - anexa E.M.E.I.F. Maria Odete Freitas | Rodovia BR 010 - Km 28 | Maria Valdeia Chaves Lopes | INEP 15552667 CNPJ 01852653/0001-61 | |

| | E.M.E.I.F. Praxedes Ribeiro | Vila Santa Ana- Peripindeua | Sueli do Socorro Santana de Carvalho | INEP 15536408 CNPJ 01900390/0001-19 |
|----|--|--------------------------------|--|--|
| 29 | E.M.E.I.F. Jozino Cordeiro - Anexa E.M.E.I.F. Praxedes Ribeiro | Comunidade São Paulo | Francisca da Fonseca Lopes | INEP 15572307 CNPJ 07500326/0001-27 |
| 30 | E.M.E.I.F. Pr. Manoel da Silva Santos - anexa E.M.E.I.F. Praxedes Ribeiro | Comunidade Nova Esperança | Otilia de Souza Nascimento | INEP 15092950 |
| 31 | E.M.E.I.F. Pe. Carlos Robert - anexa Praxedes | Comunidade Nova Jerusalém | Antonia Dorilene Silva de Araújo | INEP 15092518 |

| | | | | | |
|----|---|---------------------------------------|---------------------------------|--|--|
| | Ribeiro | | | | |
| 32 | E.M.E.I.F. Santa Ana - anexa E.M.E.I.F. Praxedes Ribeiro | Comunidade Santa Rita - Peripindeua | Anízia Lopes de Souza | NEP 15092712 CNPJ 01885421/0001-00 | |
| 33 | E.M.E.I.F. Santa Helena - Anexa E.M.E.I.F. Praxedes Ribeiro | Comunidade Nossa Senhora da Conceição | Odilene Dias Cordeiro | INEP 15572315 | |
| 34 | E.M.E.I.F. Santo Antônio - Anexa E.M.E.I.F. Praxedes Ribeiro | Comunidade Santo Antônio | Maria Amélia Cordeiro Lopes | INEP 15093018 CNPJ 01905409/0001-10 | |
| 35 | E.M.E.I.F. São Pedro - Anexa E.M.E.I.F. Praxedes Ribeiro | Comunidade Santa Maria-Peripindeua | Maria José Cordeiro Moutinho | INEP 15536386 CNPJ 01896137/0001-39 | |
| 36 | E.M.E.I.F. Cristóvão Guimarães dos Reis - Anexa E.M.E.I.F. Praxedes Ribeiro | Comunidade Vila Nova | Maria de Jesus dos Reis Fonseca | INEP 15167445 CNPJ 30.317.026/0001-29 | |

| | | | | | |
|----|---|---|-------------------------------|--|--|
| 37 | E.M.E.F. Progresso | Comunidade São João Batista - Ponte Nova | Francisca Miranda Lima Filha | INEP 15536343 CNPJ 01885170/0001-63 | |
| 38 | E.M.E.I.F. Menino Jesus- anexa E.M.E.F. Progresso | Comunidade Menino Jesus do Marajoara | Márcio José Oliveira da Silva | INEP 15572331 CNPJ 07500301/0001-23 | |
| 39 | E.M.E.F. N. Sra. Aparecida - Anexa | Comunidade São Francisco - 1ª Travessa do Mossoró | Elizangele Pina | INEP 15572340 | |

| | | | | |
|----|--|--|---------------------------------------|--|
| 40 | E.M.E.F. Progresso | Comunidade São João Batista - Ponte Nova | Batista Clara Guimarães Pacheco | CNPJ 07500295/0001-04 INEP 15586073 |
| 41 | E.M.E.I.F. Prof. Roberto da Silva Menezes - anexa E.M.E.F. Progresso | Comunidade São Francisco - 4ª Travessa do Mossoró | Antonio José Pinto de Souza | CNPJ 07500323/0001-93 INEP 15572293 |
| 42 | E.M.E.I.F. Alfredo Gomes - Anexa E.M.E.F. Progresso | Comunidade Santa Luzia do Maçaranduba | Maria Luzia de Souza | CNPJ 07500294/0001-60 INEP 15572358 |
| 43 | E.M.E.I.F. St. Antônio do Abacaba - Anexa E.M.E.F. Progresso | Comunidade Santo Antônio do Abacaba | Analina Brito de Oliveira | CNPJ 07506018/0001-09 INEP 15524850 |
| 44 | E.M.E.I.F. São Vicente - Anexa E.M.E.F. Progresso | Comunidade Marimonte - Iacaiacá | Maria Luiza de Souza | CNPJ 07500318/0001-80 INEP 15546985 |
| 45 | E.M.E.F. Renascer - Anexa E.M.E.F. Progresso | Comunidade Nossa Senhora de Aparecida - 3ª Travessa do Mossoró | José Ildinan Bandeira Nunes | INEP 15570614 CNPJ |
| 46 | E.M.E.I.F. 1º de Novembro - Anexa E.M.E.F. Progresso | Comunidade São João Batista do Iracema | José Neurismar de Souza Leandro | CNPJ 07500306/0001-56 INEP 15572323 |

| Nº | ESCOLA | ENDEREÇO | DIRETOR (A)/PROFESSOR(A) RESPONSÁVEL | INEP /CNPJ | OBSERVAÇÃO |
|----|---|---|--|--|-------------------|
| 1. | E.M.E.I.F. Padre Marino Contti - Anexa E.M.E.I.F. São Francisco | Rua Voluntários da Pátria, 328 - Bairro: São Sebastião | Fátima do Socorro do Rêgo Santiago | INEP 15560554 CNPJ 01852661/0001-08 | DESATIVADA |
| 2. | E.M.E.I.F. N. Sra. do Carmo - Anexa E.M.E.F. Progresso | Comunidade 2ª Travessa do Mossoró | Francisco José Ribeiro Costa Júnior | INEP 15570576 | DESATIVADA |