



Memorando Nº 352 / 2023

Mãe do Rio - Pará, 23 de Outubro de 2023

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 n 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 2024, bem com o 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/PM/MR

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



DEMANDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA O ANO DE 2024

| GÊNERO | UNIDADE | QUANTIDADE POR MODALIDADE DE ENSINO | | | | | | Total | ESPECIFICAÇÃO |
|----------------|---------|-------------------------------------|-------|-----|-----|-----|-------|-------|--|
| | | CRECHE | FUND. | PRÉ | EJA | AEE | MÉDIO | | |
| ABÓBORA | Kg | 100 | 1.200 | 100 | 100 | 100 | 900 | 2500 | Tamanho médio, coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas e resíduos de fertilizantes. Acondicionados em sacos de polietileno frestado, com etiqueta de pesagem, transportados em monoblocos plásticos frestados. Entrega quinzenalmente em todas as escolas do município. APRESENTAR AMOSTRA. |
| AÇAÍ CONGELADO | Kg | 300 | 2.400 | 270 | 210 | 120 | 1.500 | 4800 | Açaí médio, regular, polpa extraída com adição de água e filtração, apresentando sólidos totais entre 11% e 14% e uma aparência densa. Tratado por branqueamento, acondicionado em embalagem própria de 1Kg com fabricação nos últimos 30 dias e validade mínima de 12 meses. Não deverá conter terra, sujidade, parasitas, fragmentos de insetos e pedaços das partes não comestíveis da fruta e da planta. Não deve conter aditivos de acidulantes, deve apresentar cor roxo próprio do açaí, cheiro característico e não azedo. O açaí deverá ser entregue diretamente nas escolas de Mãe do Rio, conforme Guia de Distribuição elaborada pelo Departamento de Alimentação Escolar do Município. APRESENTAR AMOSTRA. |
| BANANA | Kg | 300 | 6.500 | 400 | 400 | 400 | 2.000 | 10000 | Banana prata, em pencas de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, de com a resolução 12/78CNNPA. Acondicionadas em caixas de madeira ou papelão frestados. Entrega quinzenalmente em todas as escolas do município. APRESENTAR AMOSTRA. |
| CEBOLINHA | Kg | 35 | 260 | 80 | 40 | 25 | 210 | 650 | Fresca com folha vivas e firmes, viçosas, de cor verde brilhante, com coloração e tamanho uniforme e típico de variedade sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, de produto de colheita diária e Entrega quinzenalmente em todas as escolas do município. APRESENTAR AMOSTRA. |

Juliana de Lima
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE
CRN 8096



DEMANDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA O ANO DE 2024

| GÊNERO | UNIDADE | QUANTIDADE POR MODALIDADE DE ENSINO | | | | | | Total | ESPECIFICAÇÃO |
|---------------------|---------|-------------------------------------|-------|-----|-----|-----|-------|-------|--|
| | | CRECHE | FUND. | PRÉ | EJA | AEE | MÉDIO | | |
| COUVE | Kg | 30 | 260 | 80 | 40 | 25 | 165 | 600 | 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 quinzenalmente em todas as escolas do município. APRESENTAR AMOSTRA. |
| CHEIRO VERDE | Kg | 30 | 260 | 80 | 40 | 25 | 165 | 600 | 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 quinzenalmente em todas as escolas do município. APRESENTAR AMOSTRA. |
| COLORAU | PACOTE | 150 | 1.450 | 300 | 150 | 150 | 800 | 3000 | Pó fino homogêneo, coloração vermelho intenso, corante de boa qualidade, constituído pela mistura de carimã(regional) com urucum em pó, com aspecto de pó fino, cor, cheiro e sabor próprio, em embalagem plástica transparente de 100g, deve ser produzido há 10 dias da entrega, validade mínima de 06 meses, isento de parasitas e detritos animais e vegetais e/ou material terroso. Entrega mensa lem todas as escolas do município. APRESENTAR AMOSTRA. |
| FARINHA DE MANDIOCA | Kg | 150 | 1.500 | 100 | 80 | 70 | 1.000 | 2900 | 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 em todas as escolas do município. APRESENTAR AMOSTRA. |

Juliana de Lima
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE
CRM 8096



DEMANDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA O ANO DE 2024

| GÊNERO | UNIDADE | QUANTIDADE POR MODALIDADE DE ENSINO | | | | | | Total | ESPECIFICAÇÃO |
|--------------------|---------|-------------------------------------|--------|-----|-----|-----|-------|-------|--|
| | | CRECHE | FUND. | PRÉ | EJA | AEE | MÉDIO | | |
| FARINHA DE TAPIOCA | PACOTE | 400 | 4.500 | 350 | 350 | 350 | 1.700 | 7650 | 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 em todas as escolas do município. APRESENTAR AMOSTRA. |
| FEIJÃO CAUPI | Kg | 250 | 2.000 | 100 | 80 | 70 | 1.000 | 3500 | Feijão novo, cor entre a bege clara ao branco, halo marrom, pele lisa e formato do grão levemente reniforme, grãos inteiros e são, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Embalagem plástica de 1Kg, atóxica e íntegra, contendo data de empacotamento e data de validade mínima de 06 meses. Entrega mensal em todas as escolas do município. APRESENTAR AMOSTRA. |
| FEIJÃO VERDE | Kg | 18 | 300 | 80 | 40 | 12 | 250 | 700 | Feijão verde esbranquiçado, cor entre amarelo clara ao branco, pele lisa e formato do grão levemente reniforme, grãos inteiros e são, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Embalagem plástica de 1Kg, atóxica e íntegra, contendo data de empacotamento e data de validade mínima de 06 meses. Entrega mensal em todas as escolas do município. APRESENTAR AMOSTRA. |
| LARANJA | Kg | 500 | 10.000 | 600 | 600 | 300 | 4.000 | 16000 | Madura, furto de tamanho médio, aroma e sabor da espécie, uniforme, sem fermentos ou defeitos. Firmes e com brilho, livre de resíduos e de fertilizantes, de acordo com a Resolução 12/78 CNNPA. Acondicionadas em sacos de polietileno frestados. Entrega quinzenal em todas as escolas do município. APRESENTAR AMOSTRA. |
| LIMÃO | Kg | 110 | 1.300 | 120 | 100 | 80 | 790 | 2500 | De primeira qualidade, de tamanho médio, íntegro, com casca sã, sem rupturas e cortes, transportados em monoblocos plástico frestados. Entrega quinzenal em todas as escolas do município. APRESENTAR AMOSTRA. |

Juliana de Lima
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE
CPF 8096



DEMANDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA O ANO DE 2024

| GÊNERO | UNIDADE | QUANTIDADE POR MODALIDADE DE ENSINO | | | | | | Total | ESPECIFICAÇÃO |
|-------------------|---------|-------------------------------------|--------|-----|-----|-----|-------|-------|---|
| | | CRECHE | FUND. | PRÉ | EJA | AEE | MÉDIO | | |
| MACAXEIRA | Kg | 100 | 1.700 | 180 | 100 | 120 | 900 | 3100 | De 1ª qualidade, tamanho médio, adquirida a granel, em quilo (Kg), tipo; branca/amarela, primeiras raízes grandes, no grau normal de evolução no tamanho, sabor e cor própria da espécie, uniformes, frescas, sem cascas, sem ferimentos ou defeitos, não fibrosa, livre da maior parte aderente a superfície externa e isentas de umidade, de acordo com a Resolução 12/78 CNNPA. Embalagem transparente e a vacuo. Entrega quinzenal em todas as escolas do município. APRESENTAR AMOSTRA. |
| MAMÃO | Kg | 95 | 1.225 | 120 | 120 | 90 | 600 | 2250 | 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 em todas as escolas do município. APRESENTAR AMOSTRA. |
| MELANCIA | Kg | 500 | 10.000 | 600 | 600 | 300 | 4.000 | 16000 | De 1ª qualidade, semi maduro, consistência firme, peso aproximado de 5Kg a 10Kg, sem danos físicos, com características organolépticas do fruto mantidas. Entrega quinzenal em todas as escolas do município. APRESENTAR AMOSTRA. |
| PIMENTA DO REINO | PACOTE | 150 | 1.000 | 200 | 200 | 100 | 600 | 2250 | Moída, pó fino homogêneo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, em embalagem plástica de 100g e deve ter sido fabricado há no máximo 10 dias e validade mínima de 06 meses, isento de material terroso, parasitas, detritos animais e vegetais ou resíduos estranhos ao produto. Entrega mensal em todas as escolas do município. APRESENTAR AMOSTRA. |
| PIMENTA DE CHEIRO | Kg | 75 | 500 | 85 | 70 | 65 | 205 | 1000 | De 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, de acordo com a Resolução 12/78 CNNPA. Transportados em monoblocos plásticos frestados de 1Kg e entrega quinzenal em todas as escolas do município. APRESENTAR AMOSTRA. |
| PIMENTÃO | Kg | 75 | 500 | 85 | 70 | 65 | 205 | 1000 | Produto fresco, selecionado, consistente ao toque e isento de manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar a aparência e qualidade. Em sacos plásticos de 1Kg. Entrega quinzenal em todas as escolas do município. APRESENTAR AMOSTRA. |

Juliana de Lima
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE
CRN 8096



DEMANDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA O ANO DE 2024

| GÊNERO | UNIDADE | QUANTIDADE POR MODALIDADE DE ENSINO | | | | | | Total | ESPECIFICAÇÃO |
|----------------------------|---------|-------------------------------------|-------|-----|-----|-----|-------|-------|--|
| | | CRECHE | FUND. | PRÉ | EJA | AEE | MÉDIO | | |
| POLPA DE FRUTA DE ABACAXI | 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. Entrega mensal em todas as escolas do município. APESENTAR AMOSTRA. |
| POLPA DE FRUTA DE ACEROLA | Kg | 350 | 2.400 | 390 | 250 | 245 | 1.365 | 5000 | Polpa de fruta simples, 100% natural, em embalagem de 1Kg com validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega e fabricação nos últimos 30 dias. A polpa não deverá conter terra, sujidades, parasitas, fragmentos de insetos e pedaços das partes não comestíveis da fruta e da planta, não deve conter aditivos de acidulantes, cor entre rosa ao vermelho, sabor característico da fruta. Entrega mensal em todas as escolas do município. APESENTAR AMOSTRA. |
| POLPA DE FRUTA DE GOIABA | Kg | 350 | 2.400 | 390 | 250 | 245 | 1.365 | 5000 | Polpa de fruta simples, 100% natural, em embalagem de 1Kg com validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega e fabricação nos últimos 30 dias. A polpa não deverá conter terra, sujidades, parasitas, fragmentos de insetos e pedaços das partes não comestíveis da fruta e da planta, não deve conter aditivos de acidulantes, cor entre rosa ao vermelho, sabor característico da fruta. Entrega mensal em todas as escolas do município. APESENTAR AMOSTRA. |
| POLPA DE FRUTA DE MARACUJÁ | 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. Entrega mensal em todas as escolas do município. APESENTAR AMOSTRA. |
| MAXIXE | Kg | 75 | 500 | 85 | 70 | 65 | 205 | 1000 | Produto fresco selecionado, consistente ao toque e isento de manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Entregue em embalagem de 1Kg, mantidas as características organolépticas. Entrega quinzenal em todas as escolas do município. APRESENTAR AMOSTRA. |

Juliana de Lima
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE
CPF 8096



DEMANDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA O ANO DE 2024

| GÊNERO | UNIDADE | QUANTIDADE POR MODALIDADE DE ENSINO | | | | | | Total | ESPECIFICAÇÃO |
|-----------|---------|-------------------------------------|-------|-----|-----|-----|-------|-------|--|
| | | CRECHE | FUND. | PRÉ | EJA | AEE | MÉDIO | | |
| TANGERINA | Kg | 200 | 2.100 | 310 | 230 | 140 | 1.420 | 4400 | De 1ª qualidade, tamanho médio, íntegra, com casca sã, sem ruptura e cortes, de acordo com a resolução 12/78 CNNPA. Com aspecto, cheiro, cor e sabor próprio, com popa firme e intacta, 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 quinzenal em todas as escolas do município e em sacos frestados de 10Kg a 20Kg. 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 em todas as escolas do município. APRESENTAR AMOSTRA. |
| TOMATE | Kg | 18 | 300 | 80 | 40 | 12 | 250 | 700 | Produto de 1ª qualidade, tamanho médio, apresentando grau médio de maturação, com casca sã, sem rupturas, livre de enfermidades, isento de partes pútridas. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Peso e tamanho padrão. Entrega quinzenal em todas as escolas do município. APRESENTAR AMOSTRA. |
| ALFACE | Kg | 18 | 250 | 80 | 40 | 12 | 180 | 580 | Produto de 1ª qualidade, lisa ou crespa, verde ou roxa, nova, folhas firmes, não poderá estar murcha, íntegra, tamanho médio. Isenta de material terroso, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos, não poderão estar murchos, entregue em maços de 200g a 500g, produto de colheita diária. Entrega quinzenal em todas as escolas do município. APRESENTAR AMOSTRA. |
| JAMBU | Kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 180 | 180 | Fresca, com coloração verde escuro, separados em maços padronizados, procedentes de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas. APRESENTAR AMOSTRA. |

Juliana de L...
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE
CRN 8096



DEMANDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA O ANO DE 2024

| GÊNERO | UNIDADE | QUANTIDADE POR MODALIDADE DE ENSINO | | | | | | Total | ESPECIFICAÇÃO |
|---------------|---------------|-------------------------------------|--------|-------|-------|-------|-------|-------|--|
| | | CRECHE | FUND. | PRÉ | EJA | AEE | MÉDIO | | |
| PEPINO | Kg | 18 | 300 | 80 | 40 | 12 | 250 | 700 | In natura, gráudo, novo, de 1º 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 em todas as escolas do município. APRESENTAR AMOSTRA. |
| ABACATE | Kg | 18 | 250 | 80 | 40 | 12 | 180 | 580 | De boa qualidade. Fruta com casca lisa, verde in natura, apresentando grau de maturação que suporte a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não deverá apresentar danos de origem física, mecânica ou biológica que afete a sua aparência; a polpa deverá se apresentar íntacta e firme. . Entrega quinzenal em todas as escolas do município. APRESENTAR AMOSTRA. |
| OVO DE GRANJA | UND | 200 | 17.400 | 1.200 | 1.200 | 1.000 | 8.000 | 29000 | De granja, cor branco, novo, tamanho médio, acondicionados em cartelas, não pode estar com casca trincada ou quebrada. Produto de 1ª qualidade. Bandeja com 15 unidades (1/2 cuba) ou 30 unidades (1 cuba), com invólucro em PVC atóxico. Entrega mensal em todas as escolas do município. APRESENTAR AMOSTRA. |
| BEBIDA LACTEA | SACHÊ 200g | 1200 | 14.550 | 1.800 | 900 | 600 | 3.900 | 22950 | Produto de 1ª qualidade, Bebida lactea com polpa de frutas com sabores de : banana e abacaxi. Obtido pela fermentação do leite (pasteurizado ou esterilizado), por fermentos lácteos próprios que determinem a característica do produto final, adicionado de açúcar e polpa/suco da fruta, com corante natural e aroma idêntica ao natural, podendo conter outros produtos de origem láctea e outras substâncias alimentícias aprovadas pela legislação e que não interfiram no processo de fermentação do leite, as quais deverão ser mencionadas. 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. 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. Entrega mensal em todas as escolas do município. APRESENTAR AMOSTRA. |

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



DEMANDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA O ANO DE 2024

| GÊNERO | UNIDADE | QUANTIDADE POR MODALIDADE DE ENSINO | | | | | | Total | ESPECIFICAÇÃO |
|-----------------------|---------|-------------------------------------|---------|-------|-------|-------|--------|--------|---|
| | | CRECHE | FUND. | PRÉ | EJA | AEE | MÉDIO | | |
| CARNE MOÍDA | Kg | 490 | 2.700 | 600 | 700 | 600 | 2.100 | 7190 | 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, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem e selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 06 meses a partir da data da entrega. 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. 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, data de embalagem e selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Entrega mensal em todas as escolas do município. APRESENTAR AMOSTRA. |
| 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. |

Juliana de Lima
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE
CRN 8096



DEMANDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA O ANO DE 2024

| GÊNERO | UNIDADE | QUANTIDADE POR MODALIDADE DE ENSINO | | | | | | Total | ESPECIFICAÇÃO |
|----------------------------|---------|-------------------------------------|-------|-----|-----|-----|-------|-------|--|
| | | CRECHE | FUND. | PRÉ | EJA | AEE | MÉDIO | | |
| COXA E SOBRECOXA DE FRANGO | Kg | 0 | 6.000 | 750 | 650 | 0 | 2.650 | 10050 | Coxa e sobrecoxa de frango congelada. A ave deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, pele aderente. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Não deve apresentar sujidades, penas e carcaça. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem: deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica, contendo 01 kg. Inspeccionado pelo Ministério da Agricultura (SIM, SIF OU SIE). Contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade 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 | 180 | 1.900 | 300 | 250 | 170 | 1.300 | 4100 | 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. |
| CENOURA IN NATURA | Kg | 180 | 1.900 | 300 | 250 | 170 | 1.300 | 4100 | 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. |

Juliana de Lima
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE
CRN 8096



DEMANDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA O ANO DE 2024

| GÊNERO | UNIDADE | QUANTIDADE POR MODALIDADE DE ENSINO | | | | | | Total | ESPECIFICAÇÃO |
|-------------------------|---------|-------------------------------------|--------|-------|-----|-----|-------|-------|---|
| | | CRECHE | FUND. | PRÉ | EJA | AEE | MÉDIO | | |
| TUCUPI | GARRAFA | 0 | 30 | 0 | 0 | 0 | 40 | 70 | De 1ª qualidade, produto acondicionado em garrafa plástica de 2 litros. A embalagem deve manter as características originais do produto e ser resistente ao manuseio e transporte. Não deverá conter sujidades, parasitas, fragmentos de insetos e pedaços das partes do vegetal. Não poderá conter corantes e realçadores de sabor, emulsificantes, espessantes e outras substâncias que diminuam a tensão interfacial, alterando a composição original do tucupí. Valide de 30 dias após a data da entrega. Com etiqueta de pesagem e prazo de validade. Entrega quinzenal em todas as escolas do município. APRESENTAR AMOSTRA. |
| FILÉ DO PEITO DE FRANGO | Kg | 500 | 10.000 | 2.400 | 600 | 500 | 6.000 | 20000 | Filé do peito de Frango sem osso, sem pele, limpo, magro, não temperado, congelado, proveniente de aves sadias, 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, SIE OU SIM). Embalado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, peso líquido de 1Kg. Contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade e selo de inspeção do órgão competente. Embalagem mantida sob congelamento a 18°. validade de 12 meses a partir da data de fabricação. Entrega porta a porta nas escolas da zona urbana e rural. APRESENTAR AMOSTRA. |

Juliana de Lima
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE
REGISTRADA Nº 8096

NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICA
CRN 8096

**ATA DA REUNIÃO DE APRESENTAÇÃO DOS CARDÁPIOS 2024 PARA O
CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – CAE**

Aos 19 (dezenove) dias do mês de outubro de 2023, às 09h00 (nove horas), na sala da Coordenação de Alimentação Escolar e Setor de Nutrição da Secretaria Municipal de Educação, situado na Rodovia PA 252, Nº 654, Bairro: Severino Oliveira, reuniram-se a presidente do Conselho da Merenda Escolar – CAE, Nazaré Miranda, a vice presidente, Aparecida de Oliveira, os conselheiros: Marismar Silva, Francisco Marques, Raimundo Melo e Leandro da Silva e a nutricionista Responsável Técnica – RT, Juliana de Lima, para a avaliação e aprovação dos cardápios 2024. Uma das alterações do cardápio, foi levando em conta que o município apresenta produtores de frango com a produção de filetagem, então este item foi remanejado dos produtos industrializados para a Agricultura Familiar, gerando mais empregos e renda no próprio município e levando em conta também que o mesmo tem uma boa oferta no município, deixando o produto mais barato. Sendo assim, o cardápio do ano 2024 foi avaliado e aprovado por unanimidade.

Juliana de Lima

Juliana de Lima
Nutricionista Responsável Técnica
CRN 8096-7

Maria de Nazaré M. Pinheiro

Maria de Nazaré Miranda Pinheiro
Presidente do Conselho de Alimentação Escolar - CAE

Aparecida Gleicilene de Oliveira

Aparecida Gleicilene de Oliveira
Vice - Presidente do Conselho de Alimentação Escolar - CAE



Raimundo Nonato Amorim Melo

Raimundo Nonato Amorim Melo
Conselheiro de Alimentação Escolar - CAE

Leandro Araújo da Silva

Leandro Araújo da Silva
Conselheiro de Alimentação Escolar - CAE

Francisco Marques de Lima

Francisco Marques de Lima
Conselheiro de Alimentação Escolar - CAE

Marismar Pinheiro da Silva

Marismar Pinheiro da Silva
Conselheira de Alimentação Escolar - CAE



LISTA DE SUBSTITUTOS DOS PRODUTOS DA CHAMADA PÚBLICA 2024

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. ABOBORA | Batata inglesa, batata doce |
| 3. CEBOLINHA | Coentro, Cheiro verde, Couve |
| 4. COUVE | Coentro, Cheiro verde, Cebolinha |
| 5. CHEIRO VERDE | Coentro, Cebolinha, Couve |
| 6. COLORAU | Açafrão |
| 7. FARINHA DE MANDIOCA | Macaxeira; Farinha de tapioca; Goma de tapioca |
| 8. FARINHA DE TAPIOCA | Macaxeira; Farinha de mandioca; Goma de tapioca |
| 9. FEIJÃO CAUPI | 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 |

[Handwritten signature and stamp]

Secretaria Municipal
de Educação



PREFEITURA DE
MÃE DO RIO
Construindo a Mãe do Rio de todos

| | |
|--------------------------------|---------------------------------------|
| 14. MAMÃO | Frutas variadas |
| 15. MELANCIA | Frutas variadas |
| 16. PIMENTÃO | Pimentinha |
| 17. POLPA DE FRUTA DE ABACAXI | Polpa de frutas variadas |
| 18. POLPA DE FRUTA DE ACEROLA | Polpa de frutas variadas |
| 19. POLPA DE FRUTA DE GOIABA | Polpa de frutas variadas |
| 20. POLPA DE FRUTA DE MARACUJÁ | Polpa de frutas variadas |
| 21. TANGERINA | Frutas variadas |
| 22. ABACAXI | Frutas variadas |
| 23. TOMATE | Tomate cereja |
| 24. ABACATE | Frutas variadas |
| 25. OVO DE GRANJA | Ovo caipira, ovo de granja "vermelho" |
| 26. CARNE MOIDA | Carne em isca |
| 27. CARNE EM ISCA | Carne moída |
| 28. COXA E SOBRECOXA DE FRANGO | Filé de frango |
| 29. FILÉ DE FRANGO | Coxa e sobre coxa de frango |

Juliana de Lima
Responsável Técnica
Juliana de Lima
CRN 8096/7



Cardápios da Alimentação Escolar 2024



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.



CARDÁPIO PARA O MÊS DE FEVEREIRO 2024

| | PREPARAÇÃO I | PREPARAÇÃO II | PREPARAÇÃO III | PREPARAÇÃO IV | PREPARAÇÃO V | PREPARAÇÃO VI |
|---------------------|--|--|--|---|---|---|
| | Suco com biscoito rosquinha | Arroz com frango desfiado | Pão com carne moída + suco de fruta | Mingau de tapioca | Arroz com feijão e frango | Sopa de carne moída |
| INGREDIENTES | <ul style="list-style-type: none"> - Polpa de fruta - Biscoito rosquinha | <ul style="list-style-type: none"> - Arroz - Alho - Cebola - Sal - Óleo - Cenoura - Peito de frango - Cheiro verde - Limão - Colorau - Batata | <ul style="list-style-type: none"> - Pão de hambúrguer - Carne moída - Colorau - Alho - Cebola - Cheiro verde - Sal - Polpa de fruta - Açúcar | <ul style="list-style-type: none"> - Leite em pó - Farinha de tapioca | <ul style="list-style-type: none"> - Frango - Alho - Cebola - Óleo - Cheiro verde - Sal - Feijão - Batata - Cenoura - Abóbora | <ul style="list-style-type: none"> - Carne moída - Alho - Cebola - Óleo - Cheiro verde - Sal - Macarrão parafuso - Batata - Cenoura - Abóbora |

| | | |
|----------------------------------|---------------------------------------|-----------|
| Frequência: (17 dias) | Suco com biscoito rosquinha + laranja | 2x ao mês |
| | Arroz com frango desfiado | 7x ao mês |
| | Pão com carne moída + suco de fruta | 1x ao mês |
| | Mingau de tapioca + melancia | 2x ao mês |
| | Arroz, feijão e frango com verduras | 2x ao mês |
| | Sopa de macarrão | 3x ao mês |

Juliana de Lima
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE
CRN 9.996
Nutricionista Responsável Técnica



CARDÁPIO PARA O MÊS DE MARÇO 2024

Modalidade: Creche

| | PREPARAÇÃO I | PREPARAÇÃO II | PREPARAÇÃO III | PREPARAÇÃO IV | PREPARAÇÃO V |
|---------------------|--|--|--|--|--|
| | Suco com biscoito rosquinha + fruta: Laranja | Arroz com frango desfiado | Mingau de tapioca | Sopa de carne | Vitamina de mamão e banana |
| INGREDIENTES | <ul style="list-style-type: none"> - Polpa de fruta - Biscoito rosquinha - Fruta: laranja | <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"> - Farinha de mandioca - Leite em pó | <ul style="list-style-type: none"> - Carne moída - Macarrão parafuso - Sal - Alho - Cebola - Cheiro verde - Limão - Colorau - Batata - Cenoura | <ul style="list-style-type: none"> - Banana - Mamão - Biscoito - Aveia em flocos |

| | | |
|----------------------------------|--|-----------|
| Frequência: (19 dias) | Suco com biscoito + fruta: banana | 4x ao mês |
| | Arroz com frango desfiado | 7x ao mês |
| | Mingau de tapioca | 2x ao mês |
| | Sopa de carne moída com legumes | 4x ao mês |
| | Vitamina de mamão, banana e aveia com biscoito | 2x ao mês |

Juliana de Lima
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE
2024

Nutricionista Responsável Técnica

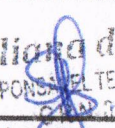


CARDÁPIO PARA O MÊS DE ABRIL 2024

Modalidade: Creche

| | PREPARAÇÃO I | PREPARAÇÃO II | PREPARAÇÃO III | PREPARAÇÃO IV | PREPARAÇÃO V |
|---------------------|--|---|---|---|--|
| | Suco com biscoito rosquinha + fruta: Banana | Arroz com frango desfiado | Mingau de milho branco | Pão com margarina e achocolatado | Sopa de carne com batata |
| INGREDIENTES | <ul style="list-style-type: none"> - Polpa de fruta - Açúcar -Biscoito rosquinha - Fruta: banana | <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 - Milho branco | <ul style="list-style-type: none"> - Pão de hambúrguer - Carne moída - Sal - Polpa de fruta - Açúcar | <ul style="list-style-type: none"> - Macarrão - Carne moída - Alho - Óleo - Cebola - Cheiro verde - Batata in natura - Macaxeira |

| | | |
|----------------------------------|---|-------------|
| Frequência: (18 dias) | Suco com biscoito rosquinha + fruta: Banana | 2x ao mês . |
| | Arroz com frango desfiado | 5x ao mês |
| | Mingau de milho branco | 3x ao mês |
| | Pão com carne moída e achocolatado + Maçã | 2x ao mês |
| | Sopa de carne com batata | 4x ao mês |


Juliana de Lima
 RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE
 2024.0000

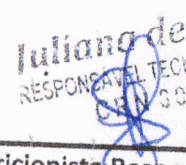
 Nutricionista Responsável Técnica



CARDÁPIO PARA O MÊS DE MAIO 2024

| | PREPARAÇÃO I | PREPARAÇÃO II | PREPARAÇÃO III | PREPARAÇÃO IV | PREPARAÇÃO V | PREPARAÇÃO VI |
|---------------------|--|--|--|---|---|---|
| | Suco com biscoito rosquinha | Arroz com frango desfiado | Pão com carne moída + suco de fruta | Mingau de tapioca | Arroz com feijão e frango | Sopa de carne moída |
| INGREDIENTES | <ul style="list-style-type: none"> - Polpa de fruta - Biscoito rosquinha | <ul style="list-style-type: none"> - Arroz - Alho - Cebola - Sal - Óleo - Cenoura - Peito de frango - Cheiro verde - Limão - Colorau - Batata | <ul style="list-style-type: none"> - Pão de hambúrguer - Carne moída - Colorau - Alho - Cebola - Cheiro verde - Sal - Polpa de fruta - Açúcar | <ul style="list-style-type: none"> - Leite em pó - Farinha de tapioca | <ul style="list-style-type: none"> - Frango - Alho - Cebola - Óleo - Cheiro verde - Sal - Feijão - Batata - Cenoura - Abóbora | <ul style="list-style-type: none"> - Carne moída - Alho - Cebola - Óleo - Cheiro verde - Sal - Macarrão parafuso - Batata - Cenoura - Abóbora |

| | | |
|----------------------------------|---------------------------------------|-----------|
| Frequência: (19 dias) | Suco com biscoito rosquinha + laranja | 2x ao mês |
| | Arroz com frango desfiado | 7x ao mês |
| | Pão com carne moída + suco de fruta | 1x ao mês |
| | Mingau de tapioca + melancia | 2x ao mês |
| | Arroz, feijão e frango com verduras | 2x ao mês |
| | Sopa de macarrão | 5x ao mês |


Juliana de Lima
 RESPONSÁVEL TÉCNICA - PMAE
 01/11/2006


 Nutricionista Responsável Técnica



CARDÁPIO PARA O MÊS DE JUNHO 2024

| | PREPARAÇÃO I | PREPARAÇÃO II | PREPARAÇÃO III | PREPARAÇÃO IV | PREPARAÇÃO V | PREPARAÇÃO VI |
|---------------------|--|--|--|---|---|---|
| | Suco com biscoito rosquinha | Arroz com frango desfiado | Pão com carne moída + suco de fruta | Mingau de tapioca | Arroz com feijão e frango | Sopa de carne moída |
| INGREDIENTES | <ul style="list-style-type: none"> - Polpa de fruta - Biscoito rosquinha | <ul style="list-style-type: none"> - Arroz - Alho - Cebola - Sal - Óleo - Cenoura - Peito de frango - Cheiro verde - Limão - Colorau - Batata | <ul style="list-style-type: none"> - Pão de hambúrguer - Carne moída - Colorau - Alho - Cebola - Cheiro verde - Sal - Polpa de fruta - Açúcar | <ul style="list-style-type: none"> - Leite em pó - Farinha de tapioca | <ul style="list-style-type: none"> - Frango - Alho - Cebola - Óleo - Cheiro verde - Sal - Feijão - Batata - Cenoura - Abóbora | <ul style="list-style-type: none"> - Carne moída - Alho - Cebola - Óleo - Cheiro verde - Sal - Macarrão parafuso - Batata - Cenoura - Abóbora |

| | | |
|----------------------------------|---------------------------------------|-----------|
| Frequência: (17 dias) | Suco com biscoito rosquinha + laranja | 2x ao mês |
| | Arroz com frango desfiado | 7x ao mês |
| | Pão com carne moída + suco de fruta | 1x ao mês |
| | Mingau de tapioca + melancia | 2x ao mês |
| | Arroz, feijão e frango com verduras | 2x ao mês |
| | Sopa de macarrão | 3x ao mês |


 RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE
 CRN 1006
 Nutricionista Responsável Técnica



CARDÁPIO PARA O MÊS DE AGOSTO 2024

| | PREPARAÇÃO I | PREPARAÇÃO II | PREPARAÇÃO III | PREPARAÇÃO IV | PREPARAÇÃO V | PREPARAÇÃO VI |
|---------------------|--|--|--|---|---|---|
| | Suco com biscoito rosquinha | Arroz com frango desfiado | Pão com carne moída + suco de fruta | Mingau de tapioca | Arroz com feijão e frango | Sopa de carne moída |
| INGREDIENTES | <ul style="list-style-type: none"> - Polpa de fruta - Biscoito rosquinha | <ul style="list-style-type: none"> - Arroz - Alho - Cebola - Sal - Óleo - Cenoura - Peito de frango - Cheiro verde - Limão - Colorau - Batata | <ul style="list-style-type: none"> - Pão de hambúrguer - Carne moída - Colorau - Alho - Cebola - Cheiro verde - Sal - Polpa de fruta - Açúcar | <ul style="list-style-type: none"> - Leite em pó - Farinha de tapioca | <ul style="list-style-type: none"> - Frango - Alho - Cebola - Óleo - Cheiro verde - Sal - Feijão - Batata - Cenoura - Abóbora | <ul style="list-style-type: none"> - Carne moída - Alho - Cebola - Óleo - Cheiro verde - Sal - Macarrão parafuso - Batata - Cenoura - Abóbora |

| | | |
|----------------------------------|---------------------------------------|-----------|
| Frequência: (19 dias) | Suco com biscoito rosquinha + laranja | 2x ao mês |
| | Arroz com frango desfiado | 7x ao mês |
| | Pão com carne moída + suco de fruta | 1x ao mês |
| | Mingau de tapioca + melancia | 2x ao mês |
| | Arroz, feijão e frango com verduras | 2x ao mês |
| | Sopa de macarrão | 5x ao mês |


 RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE
 CRN 50246
 Nutricionista Responsável Técnica



CARDÁPIO PARA O MÊS DE SETEMBRO 2024

Modalidade: Creche

| INGREDIENTES | PREPARAÇÃO I | PREPARAÇÃO II | PREPARAÇÃO III | PREPARAÇÃO IV | PREPARAÇÃO V | PREPARAÇÃO VI | PREPARAÇÃO VII |
|--------------|--|---|---|--|--|--|--|
| | <p>Suco com biscoito: Melancia</p> <p>- Polpa de fruta - Açúcar - Biscoito</p> | <p>Arroz com frango desfiado</p> <p>- Arroz - Alho - Cebola - Sal - Óleo - Cenoura - Peito de frango - Cheiro verde - Limão - Colorau - Laranja</p> | <p>Suco com pão</p> <p>- Polpas de frutas - Açúcar - Pão massa fina</p> | <p>Sopa de carne moída com legumes</p> <p>- Macarrão parafuso - Alho - Cebola - Sal - Óleo - Carne moída - Cheiro verde - Pimenta de cheiro - Colorau - Batata inglesa - Cenoura</p> | <p>Vitamina de mamão, banana e aveia com biscoito salgado</p> <p>- Leite em pó - Mamão - Açúcar - Banana - Aveia - Açúcar - Biscoito</p> | <p>Açaí com farinha de mandioca</p> <p>- Farinha de mandioca - Açaí congelado - Açúcar</p> | <p>Arroz com frango em cubos ao molho e verduras</p> <p>- Arroz - Alho - Cebola - Sal - Óleo - Cenoura - Peito de frango - Cheiro verde - Limão - Colorau - Feijão</p> |

| | | |
|--------------------------|---|-----------|
| Frequência: (16 dias) | Suco com sanduíche natural | 1x ao mês |
| | Arroz com frango desfiado + melancia | 4x ao mês |
| | Sopa de carne moída com legumes | 3x ao mês |
| | Vitamina de mamão, banana com biscoito | 2x ao mês |
| | Açaí com farinha de mandioca e peixe | 2x ao mês |
| | Arroz, feijão, macarrão e carne com verduras e suco de frutas | 2x ao mês |
| | Suco com biscoito | 2x ao mês |

Juliana de Lima
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE
CRN 1496

Nutricionista Responsável Técnica



CARDÁPIO PARA O MÊS DE OUTUBRO 2024

Modalidade: Creche

| INGREDIENTES | PREPARAÇÃO I | PREPARAÇÃO II | PREPARAÇÃO III | PREPARAÇÃO IV | PREPARAÇÃO V |
|--------------|--------------------------------|--|--|--|--|
| | - Polpa de fruta - Biscoito | Suco com biscoito: | Arroz com frango desfiado | Sopa de carne moída com legumes | Açai com farinha de mandioca e peixe |
| | - Polpa de fruta - Biscoito | - Arroz - Alho - Cebola - Sal - Óleo - Cenoura - Peito de frango - Cheiro verde - Limão - Colorau - Melancia | - Macarrão parafuso - Alho - Cebola - Sal - Óleo - Carne moída - Cheiro verde - Pimenta de cheiro - Colorau - Batata inglesa - Cenoura | - Farinha de mandioca - Açai congelado - Laranja - Filé de dourada - Limão - Alho | - Polpa de fruta - Pão - Carne moída |

| | | |
|--|--------------------------------------|-----------|
| Frequência: (18 dias) | Suco com biscoito | 3x ao mês |
| | Arroz com frango desfiado + melancia | 5x ao mês |
| | Sopa de carne moída com legumes | 4x ao mês |
| | Açai com farinha de mandioca e peixe | 2x ao mês |
| | Suco com pão e carne moída | 2x ao mês |

Juliana de Lima
 RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE
 Nº 3096
 Nutricionista Responsável Técnica



CARDÁPIO PARA O MÊS DE NOVEMBRO 2024

Modalidade: Creche

| | PREPARAÇÃO I | PREPARAÇÃO II | PREPARAÇÃO III | PREPARAÇÃO IV | PREPARAÇÃO V |
|---------------------|--|--|---|--|--|
| | Suco com biscoito rosquinha + fruta: Laranja | Arroz com frango desfiado | Açaí com farinha de mandioca | Sopa de carne | Vitamina de mamão e banana |
| INGREDIENTES | <ul style="list-style-type: none"> - Polpa de fruta - Biscoito rosquinha - Fruta: laranja | <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"> - Farinha de mandioca - Açaí congelado | <ul style="list-style-type: none"> - Carne moída - Macarrão parafuso - Sal - Alho - Cebola - Cheiro verde - Limão - Colorau - Batata - Cenoura | <ul style="list-style-type: none"> - Banana - Mamão - Biscoito - Aveia em flocos |

| | | |
|----------------------------------|--|-----------|
| Frequência: (19 dias) | Suco com biscoito + fruta: banana | 4x ao mês |
| | Arroz com frango desfiado | 7x ao mês |
| | Açaí com farinha de mandioca | 2x ao mês |
| | Sopa de carne moída com legumes | 4x ao mês |
| | Vitamina de mamão, banana e aveia com biscoito | 2x ao mês |

Juliana de Lima
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE
CRN 3106
Nutricionista Responsável Técnica



CARDÁPIO PARA O MÊS DE DEZEMBRO 2024

Modalidade: Creche

| | PREPARAÇÃO I | PREPARAÇÃO II | PREPARAÇÃO III | PREPARAÇÃO IV | PREPARAÇÃO V |
|--------------|--------------------------------|--|--|--|--|
| INGREDIENTES | Suco com biscoito: | Arroz com frango desfiado | Sopa de carne moída com legumes | Açaí com farinha de mandioca e peixe | Suco com pão |
| | - Polpa de fruta - Biscoito | - Arroz - Alho - Cebola - Sal - Óleo - Cenoura - Peito de frango - Cheiro verde - Limão - Colorau - Melancia | - Macarrão parafuso - Alho - Cebola - Sal - Óleo - Carne moída - Cheiro verde - Pimenta de cheiro - Colorau - Batata inglesa - Cenoura | - Farinha de mandioca - Açaí congelado - Laranja - Filé de dourada - Limão - Alho | - Polpa de fruta - Pão - Carne moída |

| | | |
|--------------------------|--------------------------------------|-----------|
| Frequência: (18 dias) | Suco com biscoito | 3x ao mês |
| | Arroz com frango desfiado + melancia | 5x ao mês |
| | Sopa de carne moída com legumes | 4x ao mês |
| | Açaí com farinha de mandioca e peixe | 2x ao mês |
| | Suco com pão e carne moída | 2x ao mês |

Juliana de Lima
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE
2024
Nutricionista Responsável Técnica

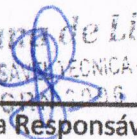


CARDÁPIO PARA O MÊS DE FEVEREIRO 2024

Modalidade: Ensino fundamental

| MODALIDADE | PREPARAÇÃO 1 | PREPARAÇÃO 2 | PREPARAÇÃO 3 | PREPARAÇÃO 4 | PREPARAÇÃO 5 |
|----------------------------------|---|---|---|--|---|
| INFANTIL E FUNDAMENTAL | Arroz com frango desfiado | Mingau de milho | Mingau de tapioca | Suco de frutas com biscoito rosquinha e fruta | Achocolatado com biscoito cream cracker e fruta |
| GÊNEROS UTILIZADOS NA PREPARAÇÃO | <ul style="list-style-type: none"> - ARROZ - FRANGO DESFIADO - CEBOLA - OLEO - SAL - CHEIRO VERDE - LIMÃO - COLORAU - ALHO | <ul style="list-style-type: none"> - LEITE EM PÓ - AÇUCAR - MILHO BRANCO | <ul style="list-style-type: none"> - LEITE EM PÓ - AÇUCAR - FARINHA DE TAPIÓCA | <ul style="list-style-type: none"> - POLPA DE FRUTAS - AÇUCAR - BISCOITO ROSQUINHA - FRUTA: MAÇÃ | <ul style="list-style-type: none"> - MACARRÃO PARAFUSO - CARNE MOÍDA - CEBOLA - OLEO - SAL - CHEIRO VERDE - LIMÃO - COLORAU - ALHO |

| | | |
|----------------------------------|---|-----------|
| Frequência: (15 dias) | Arroz com frango desfiado | 5x ao mês |
| | Mingau de milho branco | 2x ao mês |
| | Mingau de tapioca | 1x ao mês |
| | Suco de frutas com biscoito rosquinha e fruta | 4x ao mês |
| | Sopa de carne | 3x ao mês |

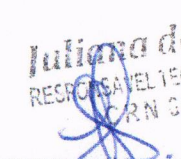

 Juliana de Lima
 RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE
 02/02/24
 Nutricionista Responsável Técnica



CARDÁPIO PARA O MÊS DE MARÇO 2024

| | PREPARAÇÃO I | PREPARAÇÃO II | PREPARAÇÃO III | PREPARAÇÃO IV | PREPARAÇÃO V | PREPARAÇÃO VI | PREPARAÇÃO VII | PREPARAÇÃO VIII |
|--------------|--|--|--|---|--|---|---|---|
| | Suco com biscoito rosquinha | Arroz com frango desfiado | Pão com carne moída + suco de fruta | Mingau de tapioca | Arroz com frango em cubos, tomate e alface | Sopa de carne moída | Estrogonofe de frango | Arroz com feijão e frango |
| INGREDIENTES | - Polpa de fruta - Açúcar - Biscoito rosquinha | - Arroz - Alho - Cebola - Sal - Óleo - Cenoura - Peito de frango - Cheiro verde - Limão - Colorau - Batata | - Pão de hambúrguer - Carne moída - Colorau - Alho - Cebola - Cheiro verde - Sal - Polpa de fruta - Açúcar | - Leite em pó - Farinha de tapioca - Açúcar | - Arroz - Frango - Alho - Cebola - Óleo - Cheiro verde - Sal - Tomate - Alface | - Carne moída - Alho - Cebola - Óleo - Cheiro verde - Sal - Macarrão parafuso - Batata - Cenoura - Abóbora | - Frango - Alho - Cebola - Óleo - Cheiro verde - Sal - Creme de leite - Extrato de tomate - Arroz | - Frango - Alho - Cebola - Óleo - Cheiro verde - Sal - Feijão - Batata - Cenoura - Abóbora |

| | | |
|--------------------------|--|-----------|
| Frequência: (21 dias) | Suco com biscoito rosquinha + laranja | 2x ao mês |
| | Arroz com frango desfiado | 7x ao mês |
| | Pão com carne moída + suco de fruta | 1x ao mês |
| | Mingau de tapioca + melancia | 2x ao mês |
| | Arroz com frango em cubos, tomate e alface | 3x ao mês |
| | Sopa de macarrão | 3x ao mês |
| | Estrogonofe de frango | 1x ao mês |
| | Arroz, feijão e frango com verduras | 2x ao mês |


 RECONHECIDA PELA TÉCNICA - PNAE
 CRN 3096
 Nutricionista Responsável Técnica

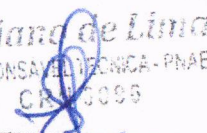


CARDÁPIO PARA O MÊS DE ABRIL 2024

Modalidade: Ensino fundamental

| | PREPARAÇÃO I | PREPARAÇÃO II | PREPARAÇÃO III | PREPARAÇÃO IV | PREPARAÇÃO V |
|---------------------|--|---|---|---|--|
| | Suco com biscoito rosquinha + fruta: Banana | Arroz com galinha desfiada | Mingau de milho branco | Pão com margarina + suco de fruta+ fruta: laranja | Sopa de carne com batata |
| INGREDIENTES | <ul style="list-style-type: none"> - Polpa de fruta - Açúcar -Biscoito rosquinha - Fruta: banana | <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 - Milho branco | <ul style="list-style-type: none"> - Pão de hambúrguer - Margarina - Sal - Polpa de fruta - Açúcar - Fruta: laranja | <ul style="list-style-type: none"> - Macarrão - Carne moída - Alho - Óleo - Cebola - Cheiro verde - Batata in natura - Abobora |

| | | |
|----------------------------------|--|-----------|
| Frequência: (19 dias) | Suco com biscoito rosquinha + fruta: Banana | 4x ao mês |
| | Arroz com frango desfiado | 7x ao mês |
| | Mingau de milho branco | 3x ao mês |
| | Pão com margarina + suco de fruta + fruta: Laranja | 2x ao mês |
| | Sopa de carne com batata | 3x ao mês |


 Juliana de Lima
 RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE
 CRP 0099
 Nutricionista Responsável Técnica



CARDÁPIO PARA O MÊS DE MAIO 2024

Modalidade: Ensino Fundamental

| | PREPARAÇÃO I | PREPARAÇÃO II | PREPARAÇÃO III | PREPARAÇÃO IV | PREPARAÇÃO V |
|---------------------|--|--|--|--|---|
| | Suco com biscoito rosquinha + 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 | <ul style="list-style-type: none"> - Polpa de fruta - Açúcar - Biscoito rosquinha - Fruta: Laranja | <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 - Margarina - Sal - Polpa de fruta - Açúcar - Fruta: melancia | <ul style="list-style-type: none"> - Macarrão - Carne moída - Alho - Óleo - Cebola - Cheiro verde - Macaxeira - Cenoura - Abobora | <ul style="list-style-type: none"> - Arroz - Feijão Caupi - Alho - Cebola - Óleo - Cheiro verde - Sal - Ovo |

| | | |
|----------------------------------|---|-----------|
| Frequência: (17 dias) | Suco com biscoito rosquinha + 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 | 2x ao mês |
| | Baião com ovo cozido | 2x ao mês |

Juliana de Lima
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE
CRN 2003
Nutricionista Responsável Técnica

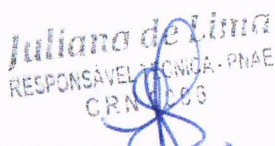


CARDÁPIO PARA O MÊS DE JUNHO 2024

Ensino Fundamental

| | PREPARAÇÃO I | PREPARAÇÃO II | PREPARAÇÃO III | PREPARAÇÃO IV | PREPARAÇÃO V | PREPARAÇÃO VI | PREPARAÇÃO VII |
|---------------------|--|--|--|---|--|--|---|
| | Suco com biscoito rosquinha | Arroz com frango desfiado | Pão com carne moída + suco de fruta | Mingau de milho | Vatapá de frango | Arroz com frango em cubos, tomate e alface + fruta: tangerina | Sopa de carne moída |
| INGREDIENTES | <ul style="list-style-type: none"> - Polpa de fruta - Açúcar - Biscoito rosquinha | <ul style="list-style-type: none"> - Arroz - Alho - Cebola - Sal - Óleo - Cenoura - Peito de frango - Cheiro verde - Limão - Colorau - Batata | <ul style="list-style-type: none"> - Pão de hambúrguer - Carne moída - 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 - Cheiro verde - Sal - Óleo | <ul style="list-style-type: none"> - Arroz - Carne em isca - Alho - Cebola - Óleo - Cheiro verde - Sal - Tomate - Alface - Tangerina | <ul style="list-style-type: none"> - Carne moída - Alho - Cebola - Óleo - Cheiro verde - Sal - Macarrão parafuso - Batata - Cenoura - Abóbora |

| | | |
|----------------------------------|---|-----------|
| Frequência: (18 dias) | Suco com biscoito rosquinha | 2x ao mês |
| | Arroz com frango desfiado | 7x ao mês |
| | Pão com carne moída + suco de fruta | 1x ao mês |
| | Mingau de milho | 2x ao mês |
| | Vatapá de frango | 2x ao mês |
| | Arroz com frango em cubos, tomate e alface: tangerina | 2x ao mês |
| | Sopa com macarrão | 2x ao mês |


 RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE
 CRN 11173

 Nutricionista Responsável Técnica



CARDÁPIO PARA O MÊS DE SETEMBRO 2024

Modalidade: Fundamental

| INGREDIENTES | PREPARAÇÃO I | PREPARAÇÃO II | PREPARAÇÃO III | PREPARAÇÃO IV | PREPARAÇÃO V | PREPARAÇÃO VI | PREPARAÇÃO VII |
|--------------|--|--|--|---|---|---|---|
| | Suco com biscoito: Melancia - Polpa de fruta - Açúcar - Biscoito | Arroz com frango desfiado - Arroz - Alho - Cebola - Sal - Óleo - Cenoura - Peito de frango - Cheiro verde - Limão - Colorau - Laranja | Suco com pão - Polpas de frutas - Açúcar - Pão massa fina | Sopa de carne moída com legumes - Macarrão parafuso - Alho - Cebola - Sal - Óleo - Carne moída - Cheiro verde - Pimenta de cheiro - Colorau - Batata inglesa - Cenoura | Vitamina de mamão, banana e aveia com biscoito salgado - Leite em pó - Mamão - Açúcar - Banana - Aveia - Açúcar - Biscoito | Açaí com farinha de mandioca - Farinha de mandioca - Açaí congelado - Açúcar | Arroz com frango em cubos ao molho e verduras - Arroz - Alho - Cebola - Sal - Óleo - Cenoura - Peito de frango - Cheiro verde - Limão - Colorau - Feijão |

| | | |
|--------------------------|---|-----------|
| Frequência: (16 dias) | Suco com sanduíche natural | 1x ao mês |
| | Arroz com frango desfiado + melancia | 4x ao mês |
| | Sopa de carne moída com legumes | 3x ao mês |
| | Vitamina de mamão, banana com biscoito | 2x ao mês |
| | Açaí com farinha de mandioca e peixe | 2x ao mês |
| | Arroz, feijão, macarrão e carne com verduras e suco de frutas | 2x ao mês |
| | Suco com biscoito | 2x ao mês |


 RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE
 CRN 30188

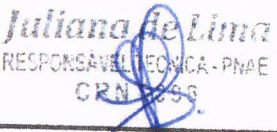
 Nutricionista Responsável Técnica



CARDÁPIO PARA O MÊS DE OUTUBRO 2024

| | PREPARAÇÃO I | PREPARAÇÃO II | PREPARAÇÃO III | PREPARAÇÃO IV | PREPARAÇÃO V | PREPARAÇÃO VI | PREPARAÇÃO VII |
|---------------------|--|--|--|---|--|--|---|
| | Suco com biscoito rosquinha | Arroz com frango desfiado | Pão com carne moída + suco de fruta | Mingau de milho | Vatapá de frango | Arroz com frango em cubos, tomate e alface + fruta: tangerina | Sopa de carne moída |
| INGREDIENTES | <ul style="list-style-type: none"> - Polpa de fruta - Açúcar - Biscoito rosquinha | <ul style="list-style-type: none"> - Arroz - Alho - Cebola - Sal - Óleo - Cenoura - Peito de frango - Cheiro verde - Limão - Colorau - Batata | <ul style="list-style-type: none"> - Pão de hambúrguer - Carne moída - 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 - Cheiro verde - Sal - Óleo | <ul style="list-style-type: none"> - Arroz - Carne em isca - Alho - Cebola - Óleo - Cheiro verde - Sal - Tomate - Alface - Tangerina | <ul style="list-style-type: none"> - Carne moída - Alho - Cebola - Óleo - Cheiro verde - Sal - Macarrão parafuso - Batata - Cenoura - Abóbora |

| | | |
|----------------------------------|---|-----------|
| Frequência: (18 dias) | Suco com biscoito rosquinha | 2x ao mês |
| | Arroz com frango desfiado | 7x ao mês |
| | Pão com carne moída + suco de fruta | 1x ao mês |
| | Mingau de milho | 2x ao mês |
| | Vatapá de frango | 2x ao mês |
| | Arroz com frango em cubos, tomate e alface: tangerina | 2x ao mês |
| | Sopa com macarrão | 2x ao mês |


Juliana de Lima
 RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE
 CRN 1556
 Nutricionista Responsável Técnica



CARDÁPIO PARA O MÊS DE NOVEMBRO 2024

Modalidade: Ensino Fundamental

| | PREPARAÇÃO I | PREPARAÇÃO II | PREPARAÇÃO III | PREPARAÇÃO IV | PREPARAÇÃO V | PREPARAÇÃO VI |
|---------------------|--|--|---|--|--|--|
| INGREDIENTES | Suco com biscoito: | Arroz com frango desfiado | - Arroz com coxa e sobrecoxa e verduras | Sopa de carne moída com legumes | Açaí com farinha de mandioca e peixe | Suco com pão |
| | - Polpa de fruta - Açúcar - Biscoito | - Arroz - Alho - Cebola - Sal - Óleo - Cenoura - Peito de frango - Cheiro verde - Limão - Colorau - Melancia | - Arroz - Coxa e sobrecoxa - Alho - Cebola - Sal - Óleo - Cheiro verde - Pimenta de cheiro - Colorau - Batata inglesa - Cenoura | - Macarrão parafuso - Alho - Cebola - Sal - Óleo - Carne moída - Cheiro verde - Pimenta de cheiro - Colorau - Batata inglesa - Cenoura | - Farinha de mandioca - Açaí congelado - Açúcar - Laranja - Filé de dourada - Limão - Alho | - Polpa de fruta - Açúcar - Pão - Carne moída |

| | | |
|----------------------------------|---------------------------------------|-----------|
| Frequência: (17 dias) | Suco com biscoito | 3x ao mês |
| | Arroz com frango desfiado + melancia | 5x ao mês |
| | Arroz com coxa e sobrecoxa e verduras | 3x ao mês |
| | Sopa de carne moída com legumes | 3x ao mês |
| | Açaí com farinha de mandioca e peixe | 2x ao mês |
| | Suco com pão e carne moída | 1x ao mês |

Juliana de Lima
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE
CRN 2006
Nutricionista Responsável Técnica



CARDÁPIO PARA O MÊS DE DEZEMBRO 2024

Modalidade: Ensino Fundamental

| | PREPARAÇÃO I | PREPARAÇÃO II | PREPARAÇÃO III | PREPARAÇÃO IV | PREPARAÇÃO V | PREPARAÇÃO VI |
|---------------------|--|--|---|--|---|--|
| INGREDIENTES | Suco com biscoito: | Arroz com frango desfiado | - Arroz com coxa e sobrecoxa e verduras | Sopa de carne moída com legumes | Açaí com farinha de mandioca e peixe | Suco com pão |
| | - Polpa de fruta - Açúcar - Biscoito | - Arroz - Alho - Cebola - Sal - Óleo - Cenoura - Peito de frango - Cheiro verde - Limão - Colorau - Melancia | - Arroz - Coxa e sobrecoxa - Alho - Cebola - Sal - Óleo - Cheiro verde - Pimenta de cheiro - Colorau - Batata inglesa - Cenoura | - Macarrão parafuso - Alho - Cebola - Sal - Óleo - Carne moída - Cheiro verde - Pimenta de cheiro - Colorau - Batata inglesa - Cenoura | - Farinha de mandioca - Açaí congelado - Açúcar - Filé de dourada - Limão - Alho | - Polpa de fruta - Açúcar - Pão - Carne moída |

| | | |
|----------------------------------|---------------------------------------|-----------|
| Frequência: (16 dias) | Suco com biscoito | 3x ao mês |
| | Arroz com frango desfiado + melancia | 5x ao mês |
| | Arroz com coxa e sobrecoxa e verduras | 3x ao mês |
| | Sopa de carne moída com legumes | 2x ao mês |
| | Açaí com farinha de mandioca e peixe | 2x ao mês |
| | Suco com pão e carne moída | 1x ao mês |

Juliana de Lima
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE
CRP 12399
Nutricionista Responsável Técnica



CARDÁPIO PARA O MÊS DE FEVEREIRO 2024

Modalidade: Ensino Médio

| INGREDIENTES | PREPARAÇÃO I | PREPARAÇÃO II | PREPARAÇÃO III | PREPARAÇÃO IV | PREPARAÇÃO V | PREPARAÇÃO VI | PREPARAÇÃO VII |
|--------------|---|---|---|---|--|--|---|
| | Suco com pão + fruta: melancia - Polpa de fruta - Açúcar - Pão - Fruta: melancia | Arroz com frango desfiado - Arroz - Alho - Cebola - Sal - Óleo - Cenoura - Peito de frango - Cheiro verde - Limão - Colorau - Sal | Macarrão com carne moída - Macarrão - Carne moída - Alho - Óleo - Cebola - Cheiro verde - Batata in natura - Abóbora - Cenoura - Sal | Estrogonofe de frango - Arroz - Frango - Creme de leite - Alho - Óleo - Cebola - Cheiro verde - Extrato de tomate - Pimentinha de cheiro - Sal | Sopa de carne - Macarrão - Carne moída - Alho - Óleo - Cebola - Cheiro verde - Macaxeira - Abóbora - Cenoura - Sal | Arroz com frango em cubos - Arroz - Peito de frango - Alho - Óleo - Cebola - Cheiro verde - Sal - Alface - Tomate - Sal | Arroz com feijão, coxa e sobrecoxa - Arroz - Feijão caupí - Alho - Óleo - Cebola - Cheiro verde - Sal - Coxa e sobrecoxa |

| | | |
|--------------------------|--|-----------|
| Frequência: (18 dias) | Suco com pão com carne moída, alface e tomate + fruta: melancia | 2x ao mês |
| | Arroz com frango desfiado | 6x ao mês |
| | Estrogonofe de frango com arroz e salada crua | 3x ao mês |
| | Sopa de carne com macaxeira | 2x ao mês |
| | Arroz com frango em cubos, alface e tomate | 3x ao mês |
| | Arroz com feijão, coxa e sobrecoxa com verduras + fruta: laranja | 2x ao mês |

Juliana de Lima
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE
CRN 0296
Nutricionista Responsável Técnica

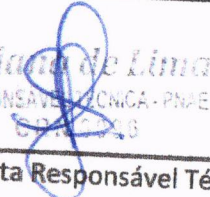


CARDÁPIO PARA O MÊS DE MARÇO 2024

Ensino Médio

| | PREPARAÇÃO I | PREPARAÇÃO II | PREPARAÇÃO III | PREPARAÇÃO IV | PREPARAÇÃO V | PREPARAÇÃO VI |
|--------------|--|--|---|--|--|---|
| INGREDIENTES | Suco com biscoito rosquinha | Arroz com frango desfiado | Coxa e sobrecoxa com jambu e tucupi e arroz | Vatapá de frango | Arroz com frango em cubos, tomate e alface + fruta: tangerina | Sopa de carne moída |
| | <ul style="list-style-type: none"> - Polpa de fruta - Açúcar - Biscoito rosquinha | <ul style="list-style-type: none"> - Arroz - Alho - Cebola - Sal - Óleo - Cenoura - Peito de frango - Cheiro verde - Limão - Colorau - Batata | <ul style="list-style-type: none"> - Arroz - Coxa e sobrecoxa - Colorau - Alho - Cebola - Cheiro verde - Sal - Jambu - Tucupi - Limão | <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 | <ul style="list-style-type: none"> - Arroz - Carne em isca - Alho - Cebola - Óleo - Cheiro verde - Sal - Tomate - Alface - Tangerina | <ul style="list-style-type: none"> - Carne moída - Alho - Cebola - Óleo - Cheiro verde - Sal - Macarrão parafuso - Batata - Cenoura - Abóbora |

| | | |
|--------------------------|---|-----------|
| Frequência: (18 dias) | Suco com biscoito rosquinha | 2x ao mês |
| | Arroz com frango desfiado | 7x ao mês |
| | Arroz com coxa e sobrecoxa com jambu e tucupi | 2x ao mês |
| | Vatapá de frango | 2x ao mês |
| | Arroz com frango em cubos, tomate e alface: tangerina | 2x ao mês |
| | Sopa com macarrão | 3x ao mês |


 Juliana de Lima
 RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE
 03/03/2024
 Nutricionista Responsável Técnica

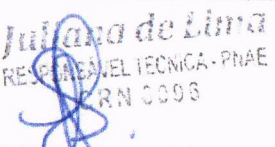


CARDÁPIO PARA O MÊS DE ABRIL 2024

Modalidade: Ensino Médio

| | PREPARAÇÃO I | PREPARAÇÃO II | PREPARAÇÃO III | PREPARAÇÃO IV | PREPARAÇÃO V | PREPARAÇÃO VI |
|---------------------|--|--|---|---|---|--|
| | Suco com pão+ fruta: Banana | Arroz com galinha desfiada | Achocolatado com biscoito cream cracker | Macarrão com carne moída | Sopa de carne | Baião com ovo |
| INGREDIENTES | <ul style="list-style-type: none"> - Polpa de fruta - Açúcar - Pão - Fruta: banana | <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 - Achocolatado em pó - Biscoito Cream Cracker | <ul style="list-style-type: none"> - Macarrão - Carne moída - Alho - Óleo - Cebola - Cheiro verde - Batata in natura - Abóbora - Cenoura | <ul style="list-style-type: none"> - Macarrão - Carne moída - Alho - Óleo - Cebola - Cheiro verde - Batata in natura - Abóbora - Cenoura | <ul style="list-style-type: none"> - Arroz - Feijão caupí - Alho - Óleo - Cebola - Cheiro verde - Ovo de granja |

| | | |
|----------------------------------|----------------------------------|-----------|
| Frequência: (19 dias) | Suco com pão + fruta: Banana | 2x ao mês |
| | Arroz com frango desfiado | 8x ao mês |
| | Achocolatado com biscoito e maçã | 2x ao mês |
| | Baião com ovo | 2x ao mês |
| | Sopa de carne com batata | 3x ao mês |
| | Macarrão com carne moída | 2x ao mês |


Juliana de Lima
 RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE
 RN 0098

 Nutricionista Responsável Técnica




CARDÁPIO PARA O MÊS DE MAIO 2024

Modalidade: Ensino Médio

| | PREPARAÇÃO I | PREPARAÇÃO II | PREPARAÇÃO III | PREPARAÇÃO IV | PREPARAÇÃO V | PREPARAÇÃO VI |
|---------------------|--|--|---|---|---|---|
| | Suco com pão + fruta: banana | Arroz com frango desfiado | Suco com biscoito rosquinha | Macarrão com carne moída | Sopa de carne | Arroz com coxa e sobrecoxa |
| INGREDIENTES | <ul style="list-style-type: none"> - Polpa de fruta - Açúcar - Pão - Fruta: banana | <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"> - Polpa de frutas - Açúcar - Biscoito rosquinha | <ul style="list-style-type: none"> - Macarrão - Carne moída - Alho - Óleo - Cebola - Cheiro verde - Batata in natura - Abóbora - Cenoura | <ul style="list-style-type: none"> - Macarrão - Carne moída - Alho - Óleo - Cebola - Cheiro verde - Batata in natura - Abóbora - Cenoura | <ul style="list-style-type: none"> - Arroz - Alho - Cebola - Sal - Óleo - Cenoura - Coxa e sobrecoxa - Cheiro verde - Limão - Colorau - Batata |

| | | |
|--|------------------------------|-----------|
| Frequência: (18 dias) | Suco com pão + fruta: banana | 2x ao mês |
| | Arroz com galinha desfiada | 6x ao mês |
| | Suco com biscoito | 2x ao mês |
| | Sopa de carne com batata | 4x ao mês |
| | Macarrão com carne moída | 2x ao mês |
| | Arroz com coxa e sobrecoxa | 2x ao mês |


 Juliana de Lima
 RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE
 Nº 12.333
 Nutricionista Responsável Técnica




CARDÁPIO PARA O MÊS DE JUNHO 2024

Ensino Médio

| | PREPARAÇÃO I | PREPARAÇÃO II | PREPARAÇÃO III | PREPARAÇÃO IV | PREPARAÇÃO V | PREPARAÇÃO VI |
|--------------|--|--|---|--|--|---|
| INGREDIENTES | Suco com biscoito rosquinha | Arroz com frango desfiado | Coxa e sobrecoxa com jambu e tucupi e arroz | Vatapá de frango | Arroz com frango em cubos, tomate e alface + fruta: tangerina | Sopa de carne moída |
| | <ul style="list-style-type: none"> - Polpa de fruta - Açúcar - Biscoito rosquinha | <ul style="list-style-type: none"> - Arroz - Alho - Cebola - Sal - Óleo - Cenoura - Peito de frango - Cheiro verde - Limão - Colorau - Batata | <ul style="list-style-type: none"> - Arroz - Coxa e sobrecoxa - Colorau - Alho - Cebola - Cheiro verde - Sal - Jambu - Tucupi - Limão | <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 | <ul style="list-style-type: none"> - Arroz - Carne em isca - Alho - Cebola - Óleo - Cheiro verde - Sal - Tomate - Alface - Tangerina | <ul style="list-style-type: none"> - Carne moída - Alho - Cebola - Óleo - Cheiro verde - Sal - Macarrão parafuso - Batata - Cenoura - Abóbora |

| | | |
|--------------------------|---|-----------|
| Frequência: (18 dias) | Suco com biscoito rosquinha | 2x ao mês |
| | Arroz com frango desfiado | 7x ao mês |
| | Arroz com coxa e sobrecoxa com jambu e tucupi | 2x ao mês |
| | Vatapá de frango | 2x ao mês |
| | Arroz com frango em cubos, tomate e alface: tangerina | 2x ao mês |
| | Sopa com macarrão | 3x ao mês |


 RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE
 CRP 00000

Nutricionista Responsável Técnica



CARDÁPIO PARA O MÊS DE AGOSTO 2024

| | PREPARAÇÃO I | PREPARAÇÃO II | PREPARAÇÃO III | PREPARAÇÃO IV | PREPARAÇÃO V | PREPARAÇÃO VI | PREPARAÇÃO VII | PREPARAÇÃO VIII |
|---------------------|--|--|--|---|--|---|---|---|
| | Suco com biscoito rosquinha | Arroz com frango desfiado | Pão com carne moída + suco de fruta | Mingau de tapioca | Arroz com frango em cubos, tomate e alface | Sopa de carne moída | Estrogonofe de frango | Arroz com feijão e frango |
| INGREDIENTES | - Polpa de fruta - Açúcar - Biscoito rosquinha | - Arroz - Alho - Cebola - Sal - Óleo - Cenoura - Peito de frango - Cheiro verde - Limão - Colorau - Batata | - Pão de hambúrguer - Carne moída - Colorau - Alho - Cebola - Cheiro verde - Sal - Polpa de fruta - Açúcar | - Leite em pó - Farinha de tapioca - Açúcar | - Arroz - Frango - Alho - Cebola - Óleo - Cheiro verde - Sal - Tomate - Alface | - Carne moída - Alho - Cebola - Óleo - Cheiro verde - Sal - Macarrão parafuso - Batata - Cenoura - Abóbora | - Frango - Alho - Cebola - Óleo - Cheiro verde - Sal - Creme de leite - Extrato de tomate - Arroz | - Frango - Alho - Cebola - Óleo - Cheiro verde - Sal - Feijão - Batata - Cenoura - Abóbora |

| | | |
|----------------------------------|--|-----------|
| Frequência: (21 dias) | Suco com biscoito rosquinha + laranja | 2x ao mês |
| | Arroz com frango desfiado | 7x ao mês |
| | Pão com carne moída + suco de fruta | 1x ao mês |
| | Mingau de tapioca + melancia | 2x ao mês |
| | Arroz com frango em cubos, tomate e alface | 3x ao mês |
| | Sopa de macarrão | 3x ao mês |
| | Estrogonofe de frango | 1x ao mês |
| | Arroz, feijão e frango com verduras | 2x ao mês |

| |
|--|
| <p><i>Juliana de Lima</i> RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE CNPJ 0000</p> |
| <p>Nutricionista Responsável Técnica</p> |



CARDÁPIO PARA O MÊS DE SETEMBRO 2024

Ensino Médio

| | PREPARAÇÃO I | PREPARAÇÃO II | PREPARAÇÃO III | PREPARAÇÃO IV | PREPARAÇÃO V | PREPARAÇÃO VI |
|---------------------|--|--|---|--|--|---|
| INGREDIENTES | Suco com biscoito rosquinha | Arroz com frango desfiado | Coxa e sobrecoxa com jambu e tucupi e arroz | Vatapá de frango | Arroz com frango em cubos, tomate e alface + fruta: tangerina | Sopa de carne moída |
| | <ul style="list-style-type: none"> - Polpa de fruta - Açúcar - Biscoito rosquinha | <ul style="list-style-type: none"> - Arroz - Alho - Cebola - Sal - Óleo - Cenoura - Peito de frango - Cheiro verde - Limão - Colorau - Batata | <ul style="list-style-type: none"> - Arroz - Coxa e sobrecoxa - Colorau - Alho - Cebola - Cheiro verde - Sal - Jambu - Tucupi - Limão | <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 | <ul style="list-style-type: none"> - Arroz - Carne em isca - Alho - Cebola - Óleo - Cheiro verde - Sal - Tomate - Alface - Tangerina | <ul style="list-style-type: none"> - Carne moída - Alho - Cebola - Óleo - Cheiro verde - Sal - Macarrão parafuso - Batata - Cenoura - Abóbora |

| | | |
|----------------------------------|---|-----------|
| Frequência: (18 dias) | Suco com biscoito rosquinha | 2x ao mês |
| | Arroz com frango desfiado | 7x ao mês |
| | Arroz com coxa e sobrecoxa com jambu e tucupi | 2x ao mês |
| | Vatapá de frango | 2x ao mês |
| | Arroz com frango em cubos, tomate e alface: tangerina | 2x ao mês |
| | Sopa com macarrão | 3x ao mês |

RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE
 CRP 5006
 Nutricionista Responsável Técnica



CARDÁPIO PARA O MÊS DE OUTUBRO 2024

Modalidade: Ensino Médio

| | PREPARAÇÃO I | PREPARAÇÃO II | PREPARAÇÃO III | PREPARAÇÃO IV | PREPARAÇÃO V | PREPARAÇÃO VI |
|---------------------|--|---|---|---|--|---|
| | Arroz com frango desfiado | Açaí com farinha e peixe | Sopa de carne | Arroz com feijão e coxa e sobrecoxa com verduras e melancia | Macarronada com carne moída e suco de polpas | Mingau de milho branco |
| INGREDIENTES | <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"> - Açaí - Farinha de mandioca - Alho - Óleo - Peixe - Cheiro verde - Limão - Açúcar | <ul style="list-style-type: none"> - Macarrão - Carne moída - Alho - Óleo - Cebola - Cheiro verde - Batata in natura - Abóbora - Cenoura | <ul style="list-style-type: none"> - Arroz - Coxa e sobrecoxa - Alho - Óleo - Cebola - Cheiro verde - Sal - Alface - Tomate - Sal - Feijão - Melancia | <ul style="list-style-type: none"> - Macarrão - Carne moída - Alho - Óleo - Cebola - Cheiro verde - Polpa de frutas | <ul style="list-style-type: none"> - Milho branco - Açúcar - Leite em pó |

Frequência:
(17 dias)

| | |
|---|-----------|
| Arroz com frango desfiado | 7x ao mês |
| Açaí com peixe e farinha de mandioca | 2x ao mês |
| Arroz com feijão, coxa e sobrecoxa com verduras + fruta: melancia | 2x ao mês |
| Sopa de carne com verduras | 3x ao mês |
| Macarronada com carne moída e suco de polpa de frutas | 3x ao mês |
| Mingau de Milho | 2x ao mês |

Juliana de Lima
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE
03/10/2024

Nutricionista Responsável Técnica



CARDÁPIO PARA O MÊS DE NOVEMBRO 2024

Modalidade: Ensino Médio

| INGREDIENTES | PREPARAÇÃO I | PREPARAÇÃO II | PREPARAÇÃO III | PREPARAÇÃO IV | PREPARAÇÃO V | PREPARAÇÃO VI | PREPARAÇÃO VII |
|--------------|--|--|--|--|---|--|---|
| | <p>Suco com pão + fruta: Banana</p> <p>- Polpa de fruta - Açúcar - Pão - Fruta: banana</p> | <p>Arroz com galinha desfiada</p> <p>- Arroz - Alho - Cebola - Sal - Óleo - Cenoura - Peito de frango - Cheiro verde - Limão - Colorau</p> | <p>Macarrão com carne moída</p> <p>- Macarrão - Carne moída - Alho - Óleo - Cebola - Cheiro verde - Batata in natura - Abóbora - Cenoura</p> | <p>Estrogonofe de frango</p> <p>- Frango - Alho - Óleo - Cebola - Cheiro verde - Leite de coco - Sal</p> | <p>Sopa de carne</p> <p>- Macarrão - Carne moída - Alho - Óleo - Cebola - Cheiro verde - Batata in natura - Abóbora - Cenoura</p> | <p>Baião com peixe</p> <p>- Arroz - Feijão caupí - Alho - Óleo - Cebola - Cheiro verde - Peixe</p> | <p>Açaí com peixe e farinha de mandioca</p> <p>- Açaí - Alho - Cebola - Sal - Óleo - Peixe - Cheiro verde - Limão</p> |

| | | |
|--------------------------|--------------------------------------|-----------|
| Frequência: (20 dias) | Suco com pão + fruta: Banana | 2x ao mês |
| | Arroz com frango desfiado | 8x ao mês |
| | Estrogonofe de frango | 1x ao mês |
| | Baião com peixe | 1x ao mês |
| | Sopa de carne | 3x ao mês |
| | Macarrão com carne moída | 2x ao mês |
| | Açaí com peixe e farinha de mandioca | 2x ao mês |

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



CARDÁPIO PARA O MÊS DE DEZEMBRO 2024

Modalidade: Ensino Médio

| INGREDIENTES | PREPARAÇÃO I | PREPARAÇÃO II | PREPARAÇÃO III | PREPARAÇÃO IV | PREPARAÇÃO V | PREPARAÇÃO VI | PREPARAÇÃO VII |
|--------------|---|---|---|---|--|--|---|
| | Suco com pão + fruta: melancia - Polpa de fruta - Açúcar - Pão - Fruta: melancia | Arroz com frango desfiado - Arroz - Alho - Cebola - Sal - Óleo - Cenoura - Peito de frango - Cheiro verde - Limão - Colorau - Sal | Macarrão com carne moída - Macarrão - Carne moída - Alho - Óleo - Cebola - Cheiro verde - Batata in natura - Abóbora - Cenoura - Sal | Estrogonofe de frango - Arroz - Frango - Creme de leite - Alho - Óleo - Cebola - Cheiro verde - Extrato de tomate - Pimentinha de cheiro - Sal | Sopa de carne - Macarrão - Carne moída - Alho - Óleo - Cebola - Cheiro verde - Macaxeira - Abóbora - Cenoura - Sal | Arroz com frango em cubos - Arroz - Peito de frango - Alho - Óleo - Cebola - Cheiro verde - Sal - Alface - Tomate - Sal | Arroz com feijão, coxa e sobrecoxa - Arroz - Feijão caupí - Alho - Óleo - Cebola - Cheiro verde - Sal - Coxa e sobrecoxa |

| | | |
|--------------------------|--|-----------|
| Frequência: (18 dias) | Suco com pão com carne moída, alface e tomate + fruta: melancia | 2x ao mês |
| | Arroz com frango desfiado | 6x ao mês |
| | Estrogonofe de frango com arroz e salada crua | 3x ao mês |
| | Sopa de carne com macaxeira | 2x ao mês |
| | Arroz com frango em cubos, alface e tomate | 3x ao mês |
| | Arroz com feijão, coxa e sobrecoxa com verduras + fruta: laranja | 2x ao mês |

Mariana de Lima
 RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE
 27116000
 Nutricionista Responsável Técnica