

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO:

- 1.1 A presente licitação tem como objeto a contratação de empresa para aquisição parcelada de gêneros alimentícios em geral para ser usado na Merenda Escolar para o consumo de alunos matriculados na rede Pública de educação do município de Cumaru do Norte - PA, a pedido da Secretaria Municipal de Educação e Cultura, conforme em anexo.
2. DO FUNDAMENTO LEGAL:

- 2.1 O procedimento licitatório obedecerá às disposições da Lei Federal nº. 8.666/93, de 21 de junho de 1993, da legislação correlata e demais exigências previstas neste Edital e seus Anexos.
3. DA JUSTIFICATIVA DA AQUISIÇÃO:

- 3.1 Os gêneros alimentícios foram estabelecidos de acordo com um cardápio elaborado pela nutricionista, visando proporcionar refeições nutritivas e dentro das necessidades de cada aluno para atender à demanda da Secretaria Municipal de Educação e Cultura nos dias letivos do calendário escolar de 2020.
5. DAS DOTAÇÕES ORÇAMENTÁRIAS:

- 5.1 Os recursos orçamentários e financeiros necessários ao atendimento do pagamento das obrigações decorrentes desta licitação estão alocados na Certidão emitida pelo Setor de Contabilidade.
6. PRAZO DA PROPOSTA:
- 6.1 O Prazo de validade da presente proposta será de 60 (sessenta) dias, contados da data da abertura dos envelopes.

7. ENTRAGADOS PRODUTOS:

7.1. Os produtos deverão ser entregues da seguinte forma:

a) Produtos não perecíveis: entrega em parcelas, de acordo com a solicitação do Setor de Compras da Secretaria de Educação, a qual formulará o pedido requisição ou similar, tendo a licitante o prazo de 48 (quarenta e oito horas) para entregar o material solicitado;

b) Produtos perecíveis: serão entregues semanalmente, nos dias a serem definidos pelo Setor de Compras da Secretaria de Educação, tendo o licitante o prazo de 24 (vinte e quatro) horas para fazer a entrega, após a solicitação.

Os produtos deverão ser entregues conforme solicitação do Setor de Compras da Secretaria de Educação de segunda a sexta-feira, das 7:00 às 17:00 horas, não se responsabilizando por entregas fora destes horários e dias.

As despesas com transporte, fretes, bem como qualquer outro relacionado à entrega do produto é de total responsabilidade da contratada.

Caso detecte alguma falha no fornecimento, em desconformidade com o contrato, a contratada deverá efetuar a troca satisfatoriamente no prazo de 48 (quarenta e oito horas) dos alimentos não perecíveis e 24 (vinte e quatro) horas dos alimentos perecíveis, sem prejuízo das sanções previstas.

7.2 - Só será aceito o fornecimento dos produtos que estiverem de acordo com o item anterior e as especificações mínimas exigidas abaixo:

- Identificação do produto;
- embalagem original e intacta,
- data de fabricação,
- data de validade

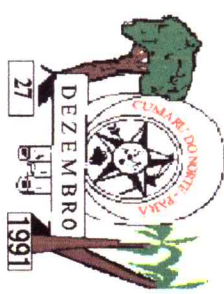
- peso líquido,
- Número do Lote,
- Nome do fabricante.
- Registro no órgão fiscalizador (SIM, SIE e SIF) quando couber;

Após a conferência dos produtos por parte do fiscal de contrato, serão armazenados de forma adequada no almoxarifado, será designados os funcionários que irão distribuir da seguinte forma nas escolas citadas a baixo, da zona rural do município o carro irá a cada (quinze) 15 dias percorrer as rotas que liga as escolas:

- E.M.E.F ZILDA PEREIRA SOARES, com base no cálculo do censo de 2019, a estatística para 2020 será de 636 alunos, os produtos serão entregues SEMANAL de acordo com cardápio estipulado pela nutricionista com quantidade perca pita por etapa de aluno.
- E.M.E.F IRON FERNANDES DA SILVA, com base no cálculo do censo de 2019, a estatística para 2020 será de 342 alunos, os produtos serão entregues SEMANAL de acordo com cardápio estipulado pela nutricionista com quantidade perca pita por etapa de aluno.
- E.M.E.I CRECHE RUTH PEREIRA, com base no cálculo do censo de 2019, a estatística para 2020 será de 342 alunos, os produtos serão entregues SEMANAL de acordo com cardápio estipulado pela nutricionista com quantidade perca pita por etapa de aluno.
- E.M.E.F KANHOK, com base no cálculo do censo de 2019, a estatística para 2020 será de 466 alunos, os produtos serão entregues de acordo com cardápio estipulado pela nutricionista com quantidade perca pita por etapa de aluno.



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA



- E.M.E.F SANTA RITA DE CASSIA, com base no cálculo do censo de 2019, a estatística para 2020 será de 133 alunos, os produtos serão entregues de acordo com cardápio estipulado pela nutricionista com quantidade perca pita por etapa de aluno.
- E.M.E.F DONA FLORIANA TINDO, com base no cálculo do censo de 2019, a estatística para 2020 será de 9 alunos, os produtos serão entregues de acordo com cardápio estipulado pela nutricionista com quantidade perca pita por etapa de aluno.
- E.M.E.F ERMÍNIO BRITO, com base no cálculo do censo de 2019, a estatística para 2020 será de 275 alunos, os produtos serão entregues de acordo com cardápio estipulado pela nutricionista com quantidade perca pita por etapa de aluno.
- E.M.E.F CASTRO ALVES, com base no cálculo do censo de 2019, a estatística para 2020 será de 15 alunos, os produtos serão entregues de acordo com cardápio estipulado pela nutricionista com quantidade perca pita por etapa de aluno.
- E.M.E.F CANAÃ, com base no cálculo do censo de 2019, a estatística para 2020 será de 9 alunos, os produtos serão entregues de acordo com cardápio estipulado pela nutricionista com quantidade perca pita por etapa de aluno.
- E.M.E.F OSVALDO CARLOS GAMA, com base no cálculo do censo de 2019, a estatística para 2020 será de 189 alunos, os produtos serão entregues de acordo com cardápio estipulado pela nutricionista com quantidade perca pita por etapa de aluno.

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA



- E.M.E.F NOVA VIDA com base no cálculo do censo de 2019, a estatística para 2020 será de 186 alunos, os produtos serão entregues de acordo com cardápio estipulado pela nutricionista com quantidade perca pita por etapa de aluno.
- E.M.E.F SANTA BARBARA I com base no cálculo do censo de 2019, a estatística para 2020 será de 36 alunos, os produtos serão entregues de acordo com cardápio estipulado pela nutricionista com quantidade perca pita por etapa de aluno.
- E.M.E.F NOSSA SENHORA APARECIDA com base no cálculo do censo de 2019, a estatística para 2020 será de 52 alunos, os produtos serão entregues de acordo com cardápio estipulado pela nutricionista com quantidade perca pita por etapa de aluno.
- E.M.E.F MARIA DA PRAIA com base no cálculo do censo de 2019, a estatística para 2020 será de 45 alunos, os produtos serão entregues de acordo com cardápio estipulado pela nutricionista com quantidade perca pita por etapa de aluno.
- **SEGUE EM ANEXO A ESTE:**
 - censo escolar 2019
 - calendário escolar 2020
 - cardápio de merenda escolar, com per capita por aluno, valores nutritivos e modo de preparo.

8. PAGAMENTO:

8.1 O prazo de pagamento dos produtos será de no Máximo 30 (trinta) dias, contados a partir da data de entrega dos mesmos, acompanhada da respectiva documentação legal (NF) Nota Fiscal Eletrônica, devidamente atestada pelos Fiscais de contrato e Gestor Responsável.

9. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

9.1. Os produtos deverão ser entregues nas Unidades de Ensino que compõem cada Região Administrativa do Município de Guaraci do Norte - PA, que serão responsáveis pela conferência dos gêneros no ato do recebimento, que informarão à SEMEC eventuais inconsistências.

9.2 Caso seja detectado alguma falha no fornecimento, que esteja em desconformidade com o contrato, a contratada deverá efetuar a troca satisfatoriamente no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, após a notificação, sem prejuízo das sanções previstas.

9.3. Demais obrigações em conformidade com a Lei 8.666/93 e demais legislações pertinentes.

10. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

10.1. Efetuar os pagamentos à CONTRATADA, na forma estabelecida do edital e no contrato;

10.2. Rejeitar os produtos que não satisfizerem aos padrões exigidos nas especificações e Recomendações da contratante;

10.3. Fornecer todos os elementos básicos e dados complementares à execução dos serviços ora licitados;

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA

10.4. Notificar a contratada, por escrito, de quaisquer irregularidades que venham a ocorrer, em função da prestação dos serviços.

10.5. Cumprir e fazer cumprir o disposto nas cláusulas deste Termo de Referência.

Cumaru do Norte – PA, 18/11/2019.



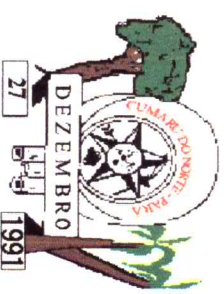
Ester Benício Távora
Secretaria Municipal de Educação e Cultura
Decreto 003/2017

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA



Item	Discriminação do produto	Unid.	QUANTIDADE
	AÇAFRÃO - pct de 100 gramas	Embalagem de 100 gramas	2.000
	ACHOCOLATADO EM PÓ - Ingredientes: açúcar, cacau em pó, aromatizantes e emulsificante lecitina de soja. Contém glúten embalagem: pacotes de 400 g deve conter o registro no MS, data de fabricação com prazo de validade e número de lote aparente, constando no rótulo declaração ou certificado do tipo do produto. Na entrega, somente será aceito o produto que tenha data de validade de, no mínimo 6 meses.	pacotes de 400 g	2.000
	ACHOCOLATADO EM PÓ DIET - Ingredientes: maltodextrina, cacau em pó, lecitina de soja, edulcorantes artificiais ciclamato de sódio e sacarina sódica, edulcorantes naturais glicosídeos de steviol, antiumectante dióxido de silício e aroma artificial de baunilha. Deverá ser isento de glúten e lactose. Na embalagem deverá conter as seguintes informações: Indicação do fabricante, tabela nutricional, ingredientes, data de validade e peso. Embalagem mínima de 200g. Validade mínima de 3 meses após a entrega.	pacotes de 400 g	50
	AÇUCAR: Ingredientes: açúcar cristal. Não contém glúten. Embalagem: 2kg em	Pacote	10.000

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA



	polietileno, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, de acordo com as normas e/ou resoluções vigentes da ANVISA/ms.		
	AMIDO DE MILHO: embalagem de 200 g	Embalagem de 200 g	500
	AVEIA EM FLOCOS- Ingredientes: aveia. Na embalagem deverá conter as seguintes informações: Indicação do fabricante, tabela nutricional, ingredientes data de validade e peso. Embalagem de 400 g	Embalagem de 400 g	500
	ARROZ BRANCO - Tipo 1 - classe longo fino - embalagem contendo 05kg, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade (mínimo de 06 meses), peso líquido e de acordo com as normas e/ou resoluções vigentes da ANVISA/ms.	Embalagem de 5 kg	10.000
	ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO - A base de 100% stévia, sem sacarina sódica, sem ciclamato de sódio. O produto deverá ter registro no ministério da saúde e atender as normas e/ou resoluções vigentes da ANVISA/ms. Embalagem: frasco com 100 ml, com dados de identificação do produto, validade (mínima de 06 meses) e marca do fabricante	FRASCO	15

BISCOITO DE COCO TIPO ROSQUINHA - O produto, assim como sua embalagem, deverá estar em conformidade com a legislação vigente, constando marca, data de fabricação e validade mínima de 6 meses. Embalagem de 800g	Pacote de 800 g	2.000
BISCOITO TIPO MAISENA OU MARIA - Ingrediente: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido de milho, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, fermentos químicos: bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio emulsificante lecitina de soja, melhorador de farinha metabissulfito de sódio e aromatizante. Contém glúten. Embalagem: 400 g	Pacote de 400 g	2.000
BISCOITO CREAM CRACKER - O produto, assim como sua embalagem, deverá estar em conformidade com a legislação vigente, constando marca, data de fabricação e validade mínima de 6 meses. Embalagem de 800g	Pacote de 800 g	2.000
CAFÉ, torrado, moído, de primeira qualidade, pacote de 250 gramas, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso. Produto que apresente selo de pureza da Associação Brasileira da Indústria do Café – ABIC.	Pacote de 250 g	500
CANELA EM PÓ - Ingredientes: canela em pó. Não contém glúten.	Embalagem de 100g	100

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA



COLORAU EM PÓ - Especificação: Fino e homogêneo, coloração adequada, não deve estar embolorado, livre de umidade, isento de matéria terrosa, cheiro aromático característico, embalagem plástica atóxica embaladas em pacotes de 100g.	Embalagem de 100g	2.000
COCO RALADO SECO E SEM AÇÚCAR - Especificação: Deverá ser elaborado com endosperma procedente de frutos são e maduros não poderá apresentar cheiro alterado ou rançoso, com aspectos de fragmentos soltos e de cor branca. Parcialmente desengordurado com teor mínimo de lipídio de 3g em embalagem de 100g	Embalagem de 100 G	1.000
EXTRATO DE TOMATE - Ingredientes: polpa de tomate, açúcar e sal. Não poderá ultrapassar 5 % de sódio e 1 % de carboidrato na porção de 30 g do produto - não contém glúten.	lata ou bispnaga de 350 g	2.000
FARINHA DE MANDIOCA, TORRADA - Tipo "1" de primeira qualidade, regional, torrada, grupo seco, subgrupo fina, classe branca, isenta de matéria terrosa, parasitas e larvas, sem fermentação ou ranço, sem bolores ou leveduras. Embalagem de 1kg, transparente, resistente, atóxica.	KG	1.000
FARINHA DE MILHO FLOCADA - Sem sal enriquecido com ferro e ácido fólico e	Embalagem de 500 g	5.000

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA



	vitamina b9 – produto obtido pela moagem do grão de milho fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitas. Embalagem primária: pacote de polietileno transparente e atóxico, hermeticamente fechado por termossoldagem, embalagem 500g		
	FARINHA DE MILHO TIPO 1 - Sem sal, produto obtido pela moagem do grão de milho fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitas. Embalagem primária: pacote de polietileno transparente e atóxico, hermeticamente fechado por termossoldagem.	KG	1.000
	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO - Enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem contendo 01 kg, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a portaria 354/98 - ANVISA e portaria 74/94 do ms/snvs.	KG	1.000
	FARINHA DE TAPIOCA - embalagem de 200 g	KG	300
	FEIJÃO CARIOQUINHA - Tipo 1 - novo, grãos inteiros, aspecto brilhoso, liso, isento de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas e livre de umidade. Embalagem com 01kg, com identificação do produto, marca do	KG	2.500

Handwritten signature and stamp in blue ink.

	fabricante, prazo de validade (mínimo de 06 meses), peso líquido, de acordo com as normas e/ou resoluções vigentes da ANVISA/ms.		
	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO PARA BOLO Embalagem de 100 gramas	Embalagem de 100g	300
	FERMENTO BIOLÓGICO - de primeira qualidade, tipo em pasta, composto de saccharormyces cerevisial, acondicionado em embalagem apropriada, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso. 500 gramas	Embalagem de 500 g	50
	FUBÁ DE MILHO - Enriquecido com ferro e ácido fólico e vitamina b9 – produto obtido pela moagem do grão de milho, desgerminado, previamente macerado, socado e peneirado. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitas. Embalagem primária: pacote de polietileno transparente e atóxico, hermeticamente fechado por termossoldagem.	Embalagem 500 g	500
	LEITE LONGA VIDA SEM LACTOSE – Especificação: sem lactose, Leite UHT livre de lactose. Embalagem longa vida contendo 1 litro, recipiente tipo tetra pack, impermeável a germes e ao ar, com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade de no mínimo 120 dias	Litro	50

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA



LEITE INTEGRAL UHT , 3% de gordura, sem glúten, longa vida, sabor natural, produto de origem animal (vaca), líquido fluido, pasteurizado. Embalagem (primária) tetra pak de 1 litro, com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, data de validade, rotulagem de acordo com a legislação e selo de inspeção federal (S.I.F.).	Litro	10.000
LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTANEO acondicionado em pacote de poliéster metalizado, resistente, hermeticamente fechado, embalagem contendo peso líquido de 400g, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, data de validade, rotulagem de acordo com a legislação e selo de inspeção federal (S.I.F.).	Pacote de 400 g	5.000
MACARRÃO TIPO ESPAGUETE MASSA COM OVOS - Especificação: Macarrão tipo espaguete, massa com ovos, embalagem de 500 gramas, devidamente identificada com o nome do produto, data de fabricação, composição mínima, prazo de validade e peso líquido. Íntegra, sem perfurações, e original da indústria. Ingredientes: farinha de trigo e ovos. Aspecto físico bem conservado,	PCT de 500 g	5.000



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA
CUMARI, PARÁ
27 DEZEMBRO 1991

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA



	não triturado pelo manuseio.		
	MACARRÃO PICADO PARA SOPA - Especificação: embalagem de 500 gramas, devidamente identificada com o nome do produto, data de fabricação, composição mínima, prazo de validade e peso líquido. Íntegra, sem perfurações, e original da indústria. Ingredientes: farinha de trigo e ovos. Aspecto físico bem conservado, não triturado pelo manuseio.	PCT de 500 g	5.000
	MARGARINA VEGETAL - Com sal, com no mínimo 60% de lipídeos. embalagem: pote com 1kg, com identificação do produto, do fabricante, data de fabricação, validade (mínima de 06 meses) de acordo com as normas e/ou resoluções vigentes da ANVISA/ms ou ministério da agricultura.	POTE DE 1 KG	500
	MARGARINA VEGETAL - Com sal, com no mínimo 60% de lipídeos. embalagem: pote com 500 G, com identificação do produto, do fabricante, data de fabricação, validade (mínima de 06 meses) de acordo com as normas e/ou resoluções vigentes da ANVISA/ms ou ministério da agricultura.	POTE DE 500 G	500
	MILHO DE CANJICA AMARELO - Produto obtido de grãos de milho íntegros,	EMBALAGEM DE 500G	5.000

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA



desolhados, sem sujidades ou materiais terrosos. Não são úmidos ou rançosos. Pacotes de polietileno, transparentes, atóxicos, hermeticamente fechados por termosoldagem, embalagem de 500g e data de validade.		
MILHO VERDE EM CONSERVA: embalagem de 300 g, íntegra, com identificação do produto, do fabricante, data de fabricação, validade (mínima de 06 meses) de acordo com as normas e/ou resoluções vigentes da ANVISA/ms ou ministério da agricultura. Ingredientes: Milho verde e salmoura (água e sal).	Lata de 300 g	1.000
MILHO VERDE EM CONSERVA: embalagem de 2 kg, íntegra, com identificação do produto, do fabricante, data de fabricação, validade (mínima de 06 meses) de acordo com as normas e/ou resoluções vigentes da ANVISA/ms ou ministério da agricultura. Ingredientes: Milho verde e salmoura (água e sal).	Lata de 2 kg	500
MUCILON - EMBALAGEM C/400 G Cereal a base de farinha de arroz pré-cozido com ingredientes: açúcar , amido, sais minerais, vitamina E aromatizante, acondicionada em embalagem íntegra, resistente, vedada e hermeticamente limpa. A embalagem deverá conter externamente, os dados de identificação e procedências, informações nutricionais	embalagem de 400g.	4.000

(Handwritten signature and stamp)



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA



número de lotes, quantidade do produto, número do registro e normas de código alimentares para fórmula destinadas a lactantes FAO/OMS. o produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega: com Marca:		
ÓLEO DE SOJA - Especificação: Óleo comestível vegetal de soja, refinado, isento de misturas de outros óleos, gorduras ou outras matérias estranhas ao produto. Embalagem contendo no mínimo 900 ml do referido óleo, devidamente identificada com o nome do produto, data de fabricação, composição mínima, prazo de validade e peso líquido.	LITRO	5.000
ORÉGANO DESIDRATADO - Especificação: condimento, embalagem plástica com 100g, contendo todas as informações segundo a legislação vigente.	EMBALAGEM DE 100 G	300
PIMENTA DO REINO- em caroços, livre de sujidades, embalagem plástica com 100g, contendo todas as informações segundo a legislação vigente.	EMBALAGEM DE 100 G	300
POLVILHO DE MANDIOCA DOCE- Pacotes de polietileno, transparentes, atóxicos, hermeticamente fechados por termosoldagem, embalagem de 1 KG e	KG	100

Edineia

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA



data de validade.			
POLPA DE ACEROLA De primeira qualidade, extraída da polpa da fruta integral, 100% natural, sem adição de conservantes, embalagem externa de plástico atóxica, pacote de 1kg. Inspeccionada pelo Ministério da agricultura (SIF) ou registro de produto artesanal vegetal concedido pela agência de defesa agropecuária do estado do Pará (ADEPARÁ)	KG	5.000	
POLPA DE MARACUJÁ De primeira qualidade, extraída da polpa da fruta integral, 100% natural, sem adição de conservantes, embalagem externa de plástico atóxica, pacote de 1kg. Inspeccionada pelo Ministério da agricultura (SIF) ou registro de produto artesanal vegetal concedido pela agência de defesa agropecuária do estado do Pará (ADEPARÁ)	KG	5.000	
POLPA DE ABACAXI De primeira qualidade, extraída da polpa da fruta integral, 100% natural, sem adição de conservantes, embalagem externa de plástico atóxica, pacote de 1kg. Inspeccionada pelo Ministério da agricultura (SIF) ou registro de produto artesanal vegetal concedido pela agência de defesa agropecuária do estado do Pará (ADEPARÁ)	KG	5.000	
POLPA DE TAMARINDO De primeira qualidade, extraída da polpa da fruta	KG	5.000	



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA
PARAGOMINAS - PA
27 DEZEMBRO 1991

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA



integral, 100% natural, sem adição de conservantes, embalagem externa de plástico atóxica, pacote de 1kg. Inspeccionada pelo Ministério da agricultura (SIF) ou registro de produto artesanal vegetal concedido pela agência de defesa agropecuária do estado do Pará (ADEPARÁ)		
POLPA DE CAJÚ De primeira qualidade, extraída da polpa da fruta integral, 100% natural, sem adição de conservantes, embalagem externa de plástico atóxica, pacote de 1kg. Inspeccionada pelo Ministério da agricultura (SIF) ou registro de produto artesanal vegetal concedido pela agência de defesa agropecuária do estado do Pará (ADEPARÁ)	KG	5.000
POLPA DE CAJÁ De primeira qualidade, extraída da polpa da fruta integral, 100% natural, sem adição de conservantes, embalagem externa de plástico atóxica, pacote de 1kg. Inspeccionada pelo Ministério da agricultura (SIF) ou registro de produto artesanal vegetal concedido pela agência de defesa agropecuária do estado do Pará (ADEPARÁ)	KG	5.000
POLPA DE AÇAÍ De primeira qualidade, extraída da polpa da fruta integral, 100% natural, sem adição de conservantes, embalagem externa de plástico atóxica, pacote de 1kg. Inspeccionada pelo Ministério da agricultura (SIF) ou registro de produto artesanal vegetal concedido pela agência de defesa agropecuária do estado do Pará (ADEPARÁ)	KG	5.000



estado do Pará (ADEPARÁ)		
POLPA DE PEQUI - De primeira qualidade, extraída da polpa da fruta integral, 100% natural, sem adição de conservantes, embalagem externa de plástico atóxica, pacote de 1kg.	KG	2.000
POLPA DE CAJÁ De primeira qualidade, extraída da polpa da fruta integral, 100% natural, sem adição de conservantes, embalagem externa de plástico atóxica, pacote de 1kg. Inspeccionada pelo Ministério da agricultura (SIF) ou registro de produto artesanal vegetal concedido pela agência de defesa agropecuária do estado do Pará (ADEPARÁ)	KG	5.000
POLPA DE AÇAÍ De primeira qualidade, extraída da polpa da fruta integral, 100% natural, sem adição de conservantes, embalagem externa de plástico atóxica, pacote de 1kg. Inspeccionada pelo Ministério da agricultura (SIF) ou registro de produto artesanal vegetal concedido pela agência de defesa agropecuária do estado do Pará (ADEPARÁ)	KG	5.000
PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA - ingredientes: Proteína texturizada de soja.	EMBALAGEM DE 800 G	1.000
VINAGRE DE ALCOL OU MAÇÃ-	EMBALAGEM DE 500 ML	1.000
SAL REFINADO IODADO - Sal refinado iodado - ingredientes: cloreto de sódio,	PCT	1.000

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA



iodato de potássio, antiemecantes ferrocianeto de sódio, (ins 535), silico aluminato de sódio (ins 554) e dióxido de silício (ins 551). Embalagem: 1kg GÊNEROS PERECÍVEIS		
SUCO CONCENTRADO DE CAJU - Embalagem: com 500 ml, rendimento de 5 L, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade de no mínimo 6 meses e de acordo com as normas e/ou resoluções da ANVISA/ms. O produto deverá ter registro no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde. embalagem: garrafa de vidro de 500 ml	GARRAFA	2.000
SUCO CONCENTRADO DE GOIABA - Embalagem: com 500 ml, rendimento de 5 L, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade de no mínimo 6 meses e de acordo com as normas e/ou resoluções da ANVISA/ms. O produto deverá ter registro no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde. embalagem: garrafa de vidro de 500 ml	GARRAFA	2.000
SUCO CONCENTRADO DE MARACUJA - Embalagem: com 500 ml, rendimento de 5 L, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de	GARRAFA	2.000

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA



	validade de no mínimo 6 meses e de acordo com as normas e/ou resoluções da ANVISA/ms. O produto deverá ter registro no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde. embalagem: garrafa de vidro de 500 ml		
	GÊNEROS PERECÍVEIS		
	ABÓBORA - De 1ª qualidade, in natura, com casca, íntegra e firme, isenta de sujidades, corpos estranhos, umidade e insetos; com grau de evolução completo de tamanho. Sem danos causados por lesão física ou mecânica. Transportados de forma adequada.	KG	2.000
	ALHO ÍNTEGRO - de 1ª qualidade, compacto e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentas de sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em embalagens próprias. Transportadas de forma adequada.	KG	300
	BETERRABA - De primeira qualidade, lisa, especial, apresentando grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação e o transporte e não estar danificado por qualquer lesão física ou mecânica.	KG	3000

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA

BANANA PRATA MADURA 1º qualidade in natura tamanho e coloração uniformes, polpa firme e livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduos e fertilizantes.	KG	1000
BATATA INGLESA - De primeira qualidade, lisa, especial, apresentando grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação e o transporte e não estar danificado por qualquer lesão física ou mecânica.	KG	500
BATATA DOCE - De primeira qualidade, apresentando grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação e o transporte e não estar danificado por qualquer lesão física ou mecânica	KG	500
CARNE MOÍDA CONGELADA – Carne 2ª de boa qualidade – embalagem a vácuo 500 g, em filme pvc transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do ministério da agricultura, diploma n.304 de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98, da resolução da ANVISA n.105 de 19/05/99	KG	5.000
CARNE DE BOI- TIPO: MÚSCULO - Embalagem em filme pvc transparente ou saco plástico transparente, peso de 1 a 2 kg, contendo identificação do produto,	KG	5.000

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA



marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do ministério da agricultura, dipoa n.304 de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98, da resolução da ANVISA n.105 de 19/05/99		
CARNE BOVINA 2ª CATEGORIA– Embalagem em filme pvc transparente ou saco plástico transparente, peso de 1 a 2 kg, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do ministério da agricultura, dipoa n.304 de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98, da resolução da ANVISA n.105 de 19/05/99	KG	5.000
CHARQUE- carne bovina cortada em mantas, salgada e seca ao sol ou por processos afins, embalagem primária transparente contendo nome, carimbo do SIF do estabelecimento do produtor. Etiqueta com lote e validade do produto, de acordo com legislação vigente, embalagem a vácuo de 1 kg	KG	500
CHARQUE- carne bovina cortada em mantas, salgada e seca ao sol ou por processos afins, embalagem primária transparente contendo nome, carimbo do SIF do estabelecimento do produtor. Etiqueta com lote e validade do produto, de acordo com legislação vigente, embalagem a vácuo de 5 kg	KG	500

CEBOLA - Produto de boa qualidade, isento de sujidades, substâncias terrosas e sujeiras, apresentando evolução completa de tamanho e maturação. Produto transportado adequadamente, preferencialmente em caixas de polietileno.	KG	500
CENOURA - De primeira qualidade, tamanho médio, apresentando grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação e o transporte e não estar danificado por qualquer lesão física ou mecânica.	KG	3.000
CHUCHU - De 1ª qualidade, in natura, com casca, integra e firme, isenta de sujidades, corpos estranhos, umidade e insetos; com grau de evolução completo de tamanho. Sem danos causados por lesão física ou mecânica. Transportados de forma adequada.	KG	500
FRANGO INTEIRO - De primeira qualidade, sem miúdos, cabeça e pés, não temperado, congelado, em perfeito estado de conservação, sem odor impróprio ou quaisquer características que inviabilize o seu consumo. Embalagem primária transparente contendo nome, carimbo do SLF do estabelecimento do produtor. Etiqueta com lote e validade do produto, de acordo com legislação vigente	KG	8.000
PEITO DE FRANGO -congelado, em perfeito estado de conservação, sem odor	KG	3.000

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA



	impróprio ou quaisquer características que inviabilize o seu consumo. Embalagem primária transparente contendo nome, carimbo do SIF do estabelecimento do produtor. Etiqueta com lote e validade do produto, de acordo com legislação vigente		
	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO - congelado, em perfeito estado de conservação, sem odor impróprio ou quaisquer características que inviabilize o seu consumo. Embalagem primária transparente contendo nome, carimbo do SIF do estabelecimento do produtor. Etiqueta com lote e validade do produto, de acordo com legislação vigente	KG	3.000
	LARANJA PÉRA , 1ª qualidade in natura, tamanho e coloração uniformes, polpa firme e livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduos e fertilizantes.	KG	2.000
	MAÇÃ BRASILEIRA , 1ª qualidade in natura, tamanho e coloração uniformes, polpa firme e livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduos e fertilizantes.	KG	2.000
	MELANCIA 1ª QUALIDADE in natura tamanho e coloração uniformes, polpa firme e livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduos e fertilizantes.	KG	500
	OVO DE GALINHA - Cor: Branca, tipo: Extra, Classe: A, produto adequado para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. Com prazo de validade de no mínimo 1 mês após a data de entrega	DUZIA	500

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA



TOMATE - de 1ª qualidade, tamanho médio, grau médio de amadurecimento, sem rupturas, íntegro em todas as partes, isento de insetos, umidade, sujidades, substâncias terrosas ou corpos estranhos. Transportados de forma adequada	KG	2.000
SALSICHA TIPO HOT-DOG - Ingredientes: carne mecanicamente separada de ave, carne bovina, carne suína, miúdos de suíno/ave, pele de suíno/ave, proteína vegetal, sal, amido, especiarias naturais açúcar, estabilizante polifosfato de sódio (e452), conservadores nitrato e nitrito de sódio (e250 e 251), eritorbato de sódio (e316), corante natural. Embalagem: à vácuo com 5 kg.	KG	500
IOGURTE INTEGRAL TIPO BISNAGUINHA -embalagem 120 ml, sabores variados	BISNAGA	10.000
PRODUTOS DE PADARIA		
PÃO FRANCÊS – 50G	KG	6.000
PÃO DE HOT DOG- 50 G	KG	5.000
ROSCA DOCE- 50 G	KG	3.000
PÃO DE FORMA INTEGRAL, EMBALAGEM DE 550 G	PACOTE	100
ROSQUINHA DE TRIGO 25 G, ASSADA DIARIAMENTE	KG	1.500



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA



	Gás liquefeito (CASCO) do petróleo, acondicionado em botijas de 13 kg, altamente tóxico e inflamável, e suas condições deverão estar de acordo com a portaria 47 de 24/03/99 ANP, NPR 14024 da ABNT.	UN	20
--	---	-----------	-----------

CHAMADA PÚBLICA – AGRICULTURA FAMILIAR - Merenda Escolar



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA



Objeto: Aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar para compor a **ALIMENTAÇÃO ESCOLAR** para a secretaria municipal de educação no ano de 2019.

MODALIDADES: CRECHE/ PRÉ ESCOLA /FUNDAMENTAL/ MAIS EDUCAÇÃO/ EJA

ITEM	DISCRIMINAÇÃO DO PRODUTO	UNID.	QUANTIDADE
	ABACATE - In natura, com casca, íntegra e firme, isenta de sujidades, corpos estranhos, unidade e insetos; com grau de evolução completo de tamanho. Sem danos causados por lesão física ou mecânica. Transportados de forma adequada.	KG	2.000
	AÇAFRÃO - moído, raiz in natura , livre de sujidades, 100% puro. Embalagem de 1 kg	Kg	2.000
	ALFACE ÍNTEGRA - De 1ª qualidade compacta e firme, com folhas frescas e viçosas, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentas de sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em caixas próprias. Acondicionada em embalagem plástica, com peso expresso. Transportadas de forma adequada.	MAÇO	5.000
	ACEROLA - In natura, íntegra e firme, isenta de sujidades, corpos estranhos, unidade e insetos; com grau de evolução completo de tamanho. Sem danos causados por lesão física ou mecânica. Transportados de forma adequada.	KG	2.000

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA



	ABACAXI - De primeira qualidade, fruta in natura em cubos , 100% natural, sem adição de conservantes, descascado e cortado em cubos, embalado à vácuo, embalagem externa de plástico atóxica, pacote de 1kg.	KG	2.000
	ABACAXI -In natura, com casca, íntegra e firme, isenta de sujidades, corpos estranhos, unidade e insetos; com grau de evolução completo de tamanho. Sem danos causados por lesão física ou mecânica. Transportados de forma adequada.	KG	2.000
	ABÓBORA - In natura, com casca, íntegra e firme, isenta de sujidades, corpos estranhos, unidade e insetos; com grau de evolução completo de tamanho. Sem danos causados por lesão física ou mecânica. Transportados de forma adequada.	KG	5.000
	ABOBRINHA VERDE - In natura, com casca, íntegra e firme, isenta de sujidades, corpos estranhos, unidade e insetos; com grau de evolução completo de tamanho. Sem danos causados por lesão física ou mecânica. Transportados de forma adequada.	KG	5.000
	BANANA PRATA - In natura, com casca, íntegra e firme, isenta de sujidades, corpos estranhos, unidade e insetos; com grau de evolução completo de tamanho. Sem danos causados por lesão física ou mecânica. Transportados de forma adequada.	KG	10.000



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA



BATATA DOCE - 1ª qualidade, in natura, livres de sujidades, parasitas, larvas, resíduos e fertilizantes	KG	2.000
CALDO DE CANA - seguindo as boas práticas de fabricação (BPF), durante o recebimento, condições da infraestrutura, equipamentos, utensílios, manipulação e armazenamento de matéria-prima. Livre de qualquer impureza ou sujidade ou manipulação incorreta.	Litro	20.000
CARÁ -1ª qualidade, in natura, livres de sujidades, parasitas, larvas, resíduos e fertilizantes	KG	2.000
COUVE MANTEIGA - De 1ª qualidade com molho víçoso, brilhante, fresco, verde, sem excesso de umidade, sem sinais de amarelamento, com talos firmes, sem folhas escuras ou murchas, com grau de evolução completa do tamanho, livre de insetos, isenta de danos por qualquer lesão física ou mecânica. Transportadas adequadamente	MAÇO	2.000
CHEIRO VERDE - Folhas de cor verde, de 1ª qualidade com molho graduado, composto de cebolinha e coentro, víçoso, brilhante, fresco, verde, sem excesso de umidade, sem sinais de amarelamento, com talos firmes, sem folhas escuras ou murchas, com grau de evolução completa do tamanho, livre de insetos, isenta de danos por qualquer lesão física ou mecânica. Transportadas adequadamente	MAÇO	2.000
CHUCHU - De primeira qualidade, tamanho médio, apresentando grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação e o transporte e não estar danificado por qualquer lesão física ou mecânica.	KG	2.000



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA



	DOCE DE BANANA- BANANADA em tablete de 25 g ou 40 g	TABLETE	100.000
	FARINHA DE MANDIOCA, TORRADA - Tipo "1" de primeira qualidade, regional, torrada, grupo seco, subgrupo fina, classe branca, isenta de matéria terrosa, parasitas e larvas, sem fermentação ou ranço, sem bolores ou leveduras.	KG	3.000
	FEIJÃO DE CORDA- novo, grãos inteiros, aspecto brilhoso, liso, isento de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas e livre de umidade	KG	2.000
	GOIABA-1ª qualidade in natura, tamanho e coloração uniformes, polpa firme e livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduos e fertilizantes.	KG	2.000
	INHAME- 1ª qualidade in natura, tamanho e coloração uniformes, polpa firme e livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduos e fertilizantes.	KG	2.000
	LARANJA PÊRA, 1ª qualidade in natura, tamanho e coloração uniformes, polpa firme e livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduos e fertilizantes.	KG	5.000
	MANDIOCA - In natura, com casca, integra e firme, isenta de sujidades, corpos estranhos, umidade e insetos; com grau de evolução completo de tamanho. Sem danos causados por lesão física ou mecânica. Transportados de forma adequada.	KG	5.000
	MANDIOCA- De primeira qualidade, tubérculo in natura em cubos , 100% natural, sem adição de conservantes, descascado e cortado em cubos, embalado à vácuo, embalagem externa de plástico atóxica, pacote de 1kg	KG	5.000



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÃO
RUA DA PRAÇA, 100 - CENTRO - SÃO CARLOS - SP

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA



	MANGA ESPADA OU ROSA , 1a qualidade, in natura, livres de sujidades, parasitas, larvas, resíduos e fertilizantes	KG	2.000
	MAMÃO FORMOSA , 1a qualidade, in natura, livres de sujidades, parasitas, larvas, resíduos e fertilizantes	KG	2.000
	MAMÃO PAPAIA , 1a qualidade, in natura, livres de sujidades, parasitas, larvas, resíduos e fertilizantes	KG	2.000
	MARACUJÁ - In natura, com casca, integra e firme, isenta de sujidades, corpos estranhos, umidade e insetos; com grau de evolução completo de tamanho. Sem danos causados por lesão física ou mecânica. Transportados de forma adequada.	KG	2.000
	MAXIXE - 1a qualidade, in natura, livres de sujidades, parasitas, larvas, resíduos e fertilizantes	KG	1.000
	MELAÇO DE CANA , 1a qualidade, in natura, livres de sujidades.	LITRO	2.000
	MELANCIA 1ª QUALIDADE in natura tamanho e coloração uniformes, polpa firme e livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduos e fertilizantes.	KG	2.000
	MILHO VERDE - in natura tamanho e coloração uniformes, espiga firme e livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduos e fertilizantes	KG	2.000
	OVO CAIPIRA , 1a qualidade, in natura, livres de sujidades	DÚZIA	2.000
	PEPINO - 1a qualidade, in natura, livres de sujidades, parasitas, larvas, resíduos e fertilizantes	KG	2.000
	PIMENTÃO -1a qualidade, in natura, livres de sujidades.	KG	1.000



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA



	POLVILHO DOCE , 1a qualidade, in natura, livres de sujidades.	KG	2.000
	POLPA DE ACEROLA De primeira qualidade, extraída da polpa da fruta integral, 100% natural, sem adição de conservantes, embalagem externa de plástico atóxica, pacote de 1kg. Inspeccionada pelo Ministério da agricultura (SIF) ou registro de produto artesanal vegetal concedido pela agência de defesa agropecuária do estado do Pará (ADEPARÁ)	KG	5.000
	POLPA DE MARACUJÁ De primeira qualidade, extraída da polpa da fruta integral, 100% natural, sem adição de conservantes, embalagem externa de plástico atóxica, pacote de 1kg. Inspeccionada pelo Ministério da agricultura (SIF) ou registro de produto artesanal vegetal concedido pela agência de defesa agropecuária do estado do Pará (ADEPARÁ)	KG	5.000
	POLPA DE ABACAXI De primeira qualidade, extraída da polpa da fruta integral, 100% natural, sem adição de conservantes, embalagem externa de plástico atóxica, pacote de 1kg. Inspeccionada pelo Ministério da agricultura (SIF) ou registro de produto artesanal vegetal concedido pela agência de defesa agropecuária do estado do Pará (ADEPARÁ)	KG	5.000
	POLPA DE TAMARINDO De primeira qualidade, extraída da polpa da fruta integral, 100% natural, sem adição de conservantes, embalagem externa de plástico atóxica, pacote de 1kg. Inspeccionada pelo Ministério da agricultura (SIF) ou registro de produto artesanal vegetal concedido pela agência de defesa agropecuária do estado do Pará (ADEPARÁ)	KG	5.000
	POLPA DE CAJÚ De primeira qualidade, extraída da polpa da fruta integral, 100% natural, sem	KG	5.000

Estimado

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA



	adição de conservantes, embalagem externa de plástico atóxica, pacote de 1kg. Inspeccionada pelo Ministério da agricultura (SIF) ou registro de produto artesanal vegetal concedido pela agência de defesa agropecuária do estado do Pará (ADEPARÁ)		
	POLPA DE CAJÁ De primeira qualidade, extraída da polpa da fruta integral, 100% natural, sem adição de conservantes, embalagem externa de plástico atóxica, pacote de 1kg. Inspeccionada pelo Ministério da agricultura (SIF) ou registro de produto artesanal vegetal concedido pela agência de defesa agropecuária do estado do Pará (ADEPARÁ)	KG	5.000
	POLPA DE AÇAÍ De primeira qualidade, extraída da polpa da fruta integral, 100% natural, sem adição de conservantes, embalagem externa de plástico atóxica, pacote de 1kg. Inspeccionada pelo Ministério da agricultura (SIF) ou registro de produto artesanal vegetal concedido pela agência de defesa agropecuária do estado do Pará (ADEPARÁ)	KG	5.000
	POLPA DE PEQUI - De primeira qualidade, extraída da polpa da fruta integral, 100% natural, sem adição de conservantes, embalagem externa de plástico atóxica, pacote de 1kg.	KG	2.000
	QUEIJO DE COALHO, 1a qualidade, in natura, livres de sujidades.	KG	2.000
	QUEIJO MUSSARELA, 1a qualidade, in natura, livres de sujidades	KG	2.000
	QUEIJO RALADO, 1ª qualidade, in natura, livres de sujidades	KG	2.000
	RAPADURA- tablete com 25 g	TABLETE	100.000
	RÚCULA - De 1ª qualidade com molho viçoso, brilhante, fresco, verde, sem excesso de umidade,	MAÇO	10.000



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA



	sem sinais de amarelamento, com talos firmes, sem folhas escuras ou murchas, com grau de evolução completa do tamanho, livre de insetos, isenta de danos por qualquer lesão física ou mecânica. Transportadas adequadamente		
	TAIOBA - De 1ª qualidade compacta e firme, com folhas frescas e viçosas, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentas de sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em caixas próprias. Acondicionada em embalagem plástica, com peso expresso. Transportadas de forma adequada.	MAÇO	1.000
	TOMATE - de 1ª qualidade, tamanho médio, grau médio de amadurecimento, sem rupturas, íntegro em todas as partes, isento de insetos, umidade, sujidades, substâncias terrosas ou corpos estranhos. Transportados de forma adequada	Kg	5.000



Ministério da Educação

Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira

Sistema disponível apenas para leitura.

Escola fechada! Para cadastrar/editar dados, faz-se necessária a retificação do Censo.

As informações constantes neste recibo poderão sofrer alterações, devido a correções de inconsistências identificadas pela Secretaria Estadual de Educação ou pelo Inep.

Educacenso 2019

15120724 - E M E F ZILDA PEREIRA SOARES

Recibo

Dados da entidade

Código da Escola:	15120724
Nome da Escola:	E M E F ZILDA PEREIRA SOARES
Situação de Funcionamento:	Em Atividade
Dependência administrativa:	Municipal
Localização/ Zona da escola:	Urbana
Localização diferenciada da escola:	Não está em área de localização diferenciada
UF:	PA
Município:	Cumaru do Norte

Turmas e Aluno

Áreas do conhecimento/com pontes curriculares confirmadas sem docente	
Turnas	Alunos
24	623
0	

Profissionais Escolares

		Profissionais Escolares					
Docentes	Docentes titulares - coordenadores de tutoria (de módulo ou disciplina) - EAD	Docentes tutores - Auxiliares (de módulo ou disciplina) - EAD	Profissionais/monitores de atividade complementar	Auxiliares/assistentes educacionais	Tradutores/Interpretes de Libras	Guias Intérpretes	Profissional de apoio escolar para alunos com deficiência
21	0	0	0	11	0	0	2

Informações de vínculo

Tipo de mediação didático-pedagógica		Escolarização	Matrículas		AEE
			Atividade complementar		
Presencial		623	0	0	0
Semipresencial		0	0	0	0
EAD		0	0	0	0
Total		623	0	0	0

Alunos de escolarização que utilizam transporte escolar

Poder Público	Alunos
Municipal	106
Estadual	0
Total	106

Autenticação

Nome do gestor escolar:
MARIA IVA PEREIRA DA SILVA

CPF do gestor escolar:
288.896.572-00

Cargo:
Diretor

Responsável pelo Fechamento do Censo Escolar – Educacenso 2019

Nome do informante:
CPF responsável:

LILIANE RODRIGUES HONORATO
915.053.132-87





Ministério da Educação

Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira

Sistema disponível apenas para leitura.

Escola fechada! Para cadastrar/editar dados, faz-se necessária a retificação do Censo.

As informações constantes neste recibo poderão sofrer alterações, devido a correções de inconsistências identificadas pela Secretaria Estadual de Educação ou pelo Inep.

Educacenso 2019

15590674 - E M E F IRON FERNANDES DA SILVA

Recibo

Dados da entidade

Código da Escola:	15590674
Nome da Escola:	E M E F IRON FERNANDES DA SILVA
Situação de Funcionamento:	Em Atividade
Dependência administrativa:	Municipal
Localização/ Zona da escola:	Urbana
Localização diferenciada da escola:	Não está em área de localização diferenciada
UF:	PA
Município:	Cumaru do Norte

Turmas e Aluno

Assinatura manuscrita em azul, sobre uma rubrica circular do Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira.

Turmas	Áreas do conhecimento/com pontes curriculares confirmadas sem docente	Alunos
14	0	343

Profissionais Escolares

Docentes	Docentes titulares - coordenadores de tutoria (de módulo ou disciplina) - EAD	Docentes - tutores - Auxiliares (de módulo ou disciplina) - EAD	Profissionais Escolares			Tradutores/Interpretes de Libras	Guias Interpretes	Profissional de apoio escolar para alunos com deficiência
			Profissionais/monitores de atividade complementar	Auxiliares/assistentes educacionais				
11	0	0	1	0	0	0	0	0

Informações de vínculo

Tipo de mediação didático-pedagógica		Escolarização		Matrículas		AEE	
				Atividade complementar			
Presencial		343		50		0	
Semipresencial		0		0		0	
EAD		0		0		0	
Total		343		50		0	

Alunos de escolarização que utilizam transporte escolar

Poder Público		Alunos
Municipal		76
Estadual		0
Total		76

Autenticação

Nome do gestor escolar:
IVONE BARBOSA DE ARAUJO FIGUEIREDO
JOVIANO DE SOUZA MARTINS

CPF do gestor escolar:
014.279.321-31
466.908.246-91

Cargo:
Outro cargo
Diretor

Responsável pelo Fechamento do Censo Escolar – Educacenso 2019

Nome do informante: IVONE BARBOSA DE ARAUJO

Assinado eletronicamente
em 14/05/2019 às 14:14
por IVONE BARBOSA DE ARAUJO
Diretor



Ministério da Educação

Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira

Sistema disponível apenas para leitura.

Escola fechada! Para cadastrar/editar dados, faz-se necessária a retificação do Censo.

As informações constantes neste recibo poderão sofrer alterações, devido a correções de inconsistências identificadas pela Secretaria Estadual de Educação ou pelo Inep.

Educacenso 2019

15551857 - E M E I RUTH PEREIRA BARBARESCO

Recibo

Dados da entidade

Código da Escola:	15551857
Nome da Escola:	E M E I RUTH PEREIRA BARBARESCO
Situação de Funcionamento:	Em Atividade
Dependência administrativa:	Municipal
Localização/ Zona da escola:	Urbana
Localização diferenciada da escola:	Não está em área de localização diferenciada
UF:	PA
Município:	Cumaru do Norte

Turmas e Aluno

Assinatura manuscrita em azul, com o nome 'Edmar' visível.

15/11/2019 14:11:11
Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira
Ministério da Educação

Áreas do conhecimento/com pontes curriculares confirmadas sem docente		Alunos
Turmas	17	304
	0	

Profissionais Escolares

Profissionais Escolares		Profissionais Escolares		Profissionais Escolares		Profissionais Escolares	
Docentes	Docentes titulares - coordenadores de tutoria (de módulo ou disciplina) - EAD	Docentes tutores - Auxiliares (de módulo ou disciplina) - EAD	Profissionais/monitores de atividade complementar	Auxiliares/assistentes educacionais	Tradutores/Interpretes de Libras	Guias intérpretes	Profissional de apoio escolar para alunos com deficiência
16	0	0	0	12	0	0	0

Informações de vínculo

Tipo de mediação didático-pedagógica		Escolarização		Matrículas		AEE	
Presencial	Semipresencial	EAD	Total	Atividade complementar			
304	0	0	304	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0

Alunos de escolarização que utilizam transporte escolar

Poder Público		Alunos
Municipal	41	
Estadual	0	
Total	41	

Autenticação

Nome do gestor escolar:
ARLI APARECIDA RIBEIRO

CPF do gestor escolar:
817.321.556-15

Cargo:
Diretor

Responsável pelo Fechamento do Censo Escolar – Educacenso 2019

Nome do informante:
CPF responsável:

ANA MARIA ALVES LOPES
809.621.302-49





Ministério da Educação

Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira

Sistema disponível apenas para leitura.

Escola fechada! Para cadastrar/editar dados, faz-se necessária a retificação do Censo.

As informações constantes neste recibo poderão sofrer alterações, devido a correções de inconsistências identificadas pela Secretaria Estadual de Educação ou pelo Inep.

Educacenso 2019

15522385 - EMEF KANHOK

Recibo

Dados da entidade

Código da Escola:	15522385
Nome da Escola:	EMEF KANHOK
Situação de Funcionamento:	Em Atividade
Dependência administrativa:	Municipal
Localização/ Zona da escola:	Rural
Localização diferenciada da escola:	Terra indígena
UF:	PA
Município:	Cumaru do Norte

Turmas e Aluno

Áreas do conhecimento/com pontes curriculares confirmadas sem docente		Alunos
Turnas	17	387
	0	

Profissionais Escolares

Profissionais Escolares		Profissionais Escolares		Profissionais Escolares		Profissionais Escolares	
Docentes	Docentes titulares - coordenadores de tutoria (de módulo ou disciplina) - EAD	Auxiliares (de módulo ou disciplina) - EAD	Profissionais/monitores de atividade complementar	Auxiliares/assistentes educacionais	Tradutores/Interpretes de Libras	Guias intérpretes	Profissional de apoio escolar para alunos com deficiência
15	0	0	0	0	0	0	0

Informações de vínculo

Tipo de mediação didático-pedagógica		Escolarização		Matrículas		AEE	
				Atividade complementar			
Presencial		389		0		0	
Semipresencial		0		0		0	
EAD		0		0		0	
Total		389		0		0	

Alunos de escolarização que utilizam transporte escolar

Poder Público		Alunos
Municipal		58
Estadual		0
Total		58

Autenticação

Nome do gestor escolar:	JOANA DARC SANTOS DA SILVA	CPF do gestor escolar:	167.938.701-49	Cargo:	Diretor
-------------------------	----------------------------	------------------------	----------------	--------	---------

Responsável pelo Fechamento do Censo Escolar – Educacenso 2019

Nome do informante:	MARCELO MARQUES CARDOSO DE LIMA
CPF responsável:	036.885.092-77



Ministério da Educação

Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira

Sistema disponível apenas para leitura.

Escola fechada! Para cadastrar/editar dados, faz-se necessária a retificação do Censo.

As informações constantes neste recibo poderão sofrer alterações, devido a correções de inconsistências identificadas pela Secretaria Estadual de Educação ou pelo Inep.

Educacenso 2019
15522377 - E M E I F SANTA RITA DE CASSIA

Recibo

Dados da entidade

Código da Escola:	15522377
Nome da Escola:	E M E I F SANTA RITA DE CASSIA
Situação de Funcionamento:	Em Atividade
Dependência administrativa:	Municipal
Localização/ Zona da escola:	Rural
Localização diferenciada da escola:	Não está em área de localização diferenciada
UF:	PA
Município:	Cumaru do Norte

Turmas e Aluno

Áreas do conhecimento/com pontes curriculares confirmadas sem docente		Alunos
Turmas	11	118
	0	

Profissionais Escolares

Profissionais Escolares		Profissionais Escolares		Profissionais Escolares		Profissionais Escolares	
Docentes	Docentes titulares - coordenadores de tutoria (de módulo ou disciplina) - EAD	Docentes tutores - Auxiliares (de módulo ou disciplina) - EAD	Profissionais/monitores de atividade complementar	Auxiliares/assistentes educacionais	Tradutores/Interpretes Libras	Guias intérpretes	Profissional de apoio escolar para alunos com deficiência
13	0	0	0	0	0	0	0

Informações de vínculo

Tipo de mediação didático-pedagógica		Matrículas		AEE	
	Escolarização	Atividade complementar			
Presencial	118	0	0	0	0
Semipresencial	0	0	0	0	0
EAD	0	0	0	0	0
Total	118	0	0	0	0

Alunos de escolarização que utilizam transporte escolar

Poder Público	Alunos
Municipal	94
Estadual	0
Total	94

Autenticação

Nome do gestor escolar:
SUELI MATIAS SIMOES BERNARDES

CPF do gestor escolar:
647.335.302-00

Cargo:
Diretor

Responsável pelo Fechamento do Censo Escolar – Educacenso 2019

Nome do informante:
ZULANIA BARREIRA DE SOUZA

CPF responsável:
989.491.281-87



Assinatura do Responsável pelo Fechamento do Censo Escolar



Ministério da Educação

Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira

Sistema disponível apenas para leitura.

Escola fechada! Para cadastrar/editar dados, faz-se necessária a retificação do Censo.

As informações constantes neste recibo poderão sofrer alterações, devido a correções de inconsistências identificadas pela Secretaria Estadual de Educação ou pelo Inep.

Educacenso 2019

15569152 - E M E F DONA FLORIANA BARBOSA TINDO

Recibo

Dados da entidade

Código da Escola:	15569152
Nome da Escola:	E M E F DONA FLORIANA BARBOSA TINDO
Situação de Funcionamento:	Em Atividade
Dependência administrativa:	Municipal
Localização/ Zona da escola:	Rural
Localização diferenciada da escola:	Não está em área de localização diferenciada
UF:	PA
Município:	Cumaru do Norte

Turmas e Aluno

Áreas do conhecimento/com pontes curriculares confirmadas sem docente		Alunos
1	0	12

Profissionais Escolares

Profissionais Escolares		Profissionais Escolares		Profissionais Escolares		Profissionais Escolares	
Docentes	Docentes titulares - coordenadores de tutoria (de módulo ou disciplina) - EAD	Docentes tutores - Auxiliares (de módulo ou disciplina) - EAD	Profissionais/monitores de atividade complementar	Auxiliares/assistentes educacionais	Tradutores/Interpretes Libras	Guias intérpretes	Profissional de apoio escolar para alunos com deficiência
1	0	0	0	0	0	0	0

Informações de vínculo

Tipo de mediação didático-pedagógica		Escolarização		Matrículas		AEE	
				Atividade complementar			
Presencial		12		0		0	
Semipresencial		0		0		0	
EAD		0		0		0	
Total		12		0		0	

Alunos de escolarização que utilizam transporte escolar

Poder Público		Alunos
Municipal		0
Estadual		0
Total		0

Autenticação

Nome do gestor escolar:
SUELI MATIAS SIMOES BERNARDES

CPF do gestor escolar:
647.335.302-00

Cargo:
Diretor

Responsável pelo Fechamento do Censo Escolar – Educacenso 2019

Nome do informante:
ZULANIA BARREIRA DE SOUZA

CPF responsável:
989.491.281-87







Ministério da Educação

Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira

Sistema disponível apenas para leitura.

Escola fechada! Para cadastrar/editar dados, faz-se necessária a retificação do Censo.

As informações constantes neste recibo poderão sofrer alterações, devido a correções de inconsistências identificadas pela Secretaria Estadual de Educação ou pelo Inep.

Educacenso 2019

15552357 - E M E I F ERMÍNIO BRITO

Recibo

Dados da entidade

Código da Escola:	15552357
Nome da Escola:	E M E I F ERMÍNIO BRITO
Situação de Funcionamento:	Em Atividade
Dependência administrativa:	Municipal
Localização/ Zona da escola:	Rural
Localização diferenciada da escola:	Área de assentamento
UF:	PA
Município:	Cumaru do Norte

Turmas e Aluno

Assinatura manuscrita em azul.
Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira
Ministério da Educação
Brasília, 15 de Novembro de 2019

Áreas do conhecimento/com pontes curriculares confirmadas sem docente		Alunos
Turmas	12	268
	0	

Profissionais Escolares

Profissionais Escolares	
Docentes	
Docentes titulares - coordenadores de tutoria (de módulo ou disciplina) - EAD	Auxiliares (de módulo ou disciplina) - EAD
0	0
13	

Informações de vínculo

Tipo de mediação didático-pedagógica		Escolarização		Matrículas		AEE	
				Atividade complementar			
Presencial		268		0		0	
Semipresencial		0		0		0	
EAD		0		0		0	
Total		268		0		0	

Alunos de escolarização que utilizam transporte escolar

Poder Público		Alunos
Municipal		178
Estadual		0
Total		178

Autenticação

Nome do gestor escolar:
SANDRA GONCALVES PEREIRA

CPF do gestor escolar:
808.852.256-00

Cargo:
Diretor

Responsável pelo Fechamento do Censo Escolar – Educacenso 2019

Nome do informante:
CPF responsável:

LEONILDA RIBEIRO COSTA
479.779.491-72

Assinatura do Diretor
Sandra Gonçalves Pereira
CPF: 808.852.256-00
Data: 12/09/2019



Ministério da Educação

Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira

Sistema disponível apenas para leitura.

Escola fechada! Para cadastrar/editar dados, faz-se necessária a reificação do Censo.

As informações constantes neste recibo poderão sofrer alterações, devido a correções de inconsistências identificadas pela Secretaria Estadual de Educação ou pelo Inep.

Educacenso 2019

15575160 - E M E F CASTRO ALVES

Recibo

Dados da entidade

Código da Escola:	15575160
Nome da Escola:	E M E F CASTRO ALVES
Situação de Funcionamento:	Em Atividade
Dependência administrativa:	Municipal
Localização/ Zona da escola:	Rural
Localização diferenciada da escola:	Não está em área de localização diferenciada
UF:	PA
Município:	Cumaru do Norte

Turmas e Aluno

Áreas do conhecimento/com pontes curriculares confirmadas sem docente		Alunos
Turmas		9
2	0	

Profissionais Escolares

Profissionais Escolares						
Docentes	Docentes titulares - coordenadores de tutoria (de módulo ou disciplina) - EAD	Docentes tutores - Auxiliares (de módulo ou disciplina) - EAD	Profissionais/monitores de atividade complementar	Auxiliares/assistentes educacionais	Tradutores/Interpretes de Libras	Guias intérpretes
1	0	0	0	0	0	0
Profissional de apoio escolar para alunos com deficiência						
						0

Informações de vínculo

Tipo de mediação didático-pedagógica		Escolarização	Matrículas		AEE
			Atividade complementar		
Presencial		9	0	0	0
Semipresencial		0	0	0	0
EAD		0	0	0	0
Total		9	0	0	0

Alunos de escolarização que utilizam transporte escolar

Poder Público		Alunos
Municipal		8
Estadual		0
Total		8

Autenticação

Nome do gestor escolar:
SANDRA GONCALVES PEREIRA

CPF do gestor escolar:
808.852.256-00

Cargo:
Diretor

Responsável pelo Fechamento do Censo Escolar – Educacenso 2019

Nome do informante:
JORGE DA SILVA CRUZ

CPF responsável:
775.918.442-53



Ministério da Educação

Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira

Sistema disponível apenas para leitura.

Escola fechada! Para cadastrar/editar dados, faz-se necessária a retificação do Censo.

As informações constantes neste recibo poderão sofrer alterações, devido a correções de inconsistências identificadas pela Secretaria Estadual de Educação ou pelo Inep.

Educacenso 2019

15575128 - E M E F CANAA

Recibo

Dados da entidade

Código da Escola:	15575128
Nome da Escola:	E M E F CANAA
Situação de Funcionamento:	Em Atividade
Dependência administrativa:	Municipal
Localização/ Zona da escola:	Rural
Localização diferenciada da escola:	Não está em área de localização diferenciada
UF:	PA
Município:	Cumaru do Norte

Turmas e Aluno

	Áreas do conhecimento/com pontes curriculares confirmadas sem docente	Alunos
2	0	6

Profissionais Escolares

Docentes	Docentes titulares - coordenadores de turma (de módulo ou disciplina) - EAD	Docentes tutores - Auxiliares (de módulo ou disciplina) - EAD	Profissionais Escolares				Profissional de apoio escolar para alunos com deficiência
			Profissionais/monitores de atividade complementar	Auxiliares/assistentes educacionais	Tradutores/interpretes de Libras	Guias intérpretes	
1	0	0	0	0	0	0	0

Informações de vínculo

Tipo de mediação didático-pedagógica		Escolarização		Matrículas		AEE	
				Atividade complementar			
Presencial		6		0		0	
Semipresencial		0		0		0	
EAD		0		0		0	
Total		6		0		0	

Alunos de escolarização que utilizam transporte escolar

Poder Público		Alunos
Municipal		0
Estadual		0
Total		0

Autenticação

Nome do gestor escolar:
SANDRA GONCALVES PEREIRA

CPF do gestor escolar:
808.852.256-00

Cargo:
Diretor

Responsável pelo Fechamento do Censo Escolar – Educacenso 2019

Nome do informante:
JORGE DA SILVA CRUZ

CPF responsável:
775.918.442-53



Assinado digitalmente por JORGE DA SILVA CRUZ
CPF: 775.918.442-53
Data: 2019.08.15 14:00:00



Ministério da Educação

Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira

Sistema disponível apenas para leitura.

Escola fechada! Para cadastrar/editar dados, faz-se necessária a retificação do Censo.

As informações constantes neste recibo poderão sofrer alterações, devido a correções de inconsistências identificadas pela Secretaria Estadual de Educação ou pelo Inep.

Educacenso 2019

15136930 - E M E I F OSVALDO CARLOS GAMA

Recibo

Dados da entidade

Código da Escola:	15136930
Nome da Escola:	E M E I F OSVALDO CARLOS GAMA
Situação de Funcionamento:	Em Atividade
Dependência administrativa:	Municipal
Localização/ Zona da escola:	Rural
Localização diferenciada da escola:	Não está em área de localização diferenciada
UF:	PA
Município:	Cumaru do Norte

Turmas e Aluno

Áreas do conhecimento/com-
ponentes
curriculares
confirmadas sem
docente

Docentes titulares - coordenadores de tutoria (de módulo ou disciplina) - EAD	Docentes tutores - Auxiliares (de módulo ou disciplina) - EAD
0	0

Tipo de mediação dialético-pedagógica

Poder Público

CPF do gestor escolar:
896.237.031-04

Cargo:
Director

EDNEIDE MOREIRA DOS SANTOS
858.517.012-34



Ministério da Educação

Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira

Sistema disponível apenas para leitura.

Escola fechada! Para cadastrar/editar dados, faz-se necessária a retificação do Censo.

As informações constantes neste recibo poderão sofrer alterações, devido a correções de inconsistências identificadas pela Secretaria Estadual de Educação ou pelo Inep.

Educacenso 2019

15160521 - E M E I F NOVA VIDA

Recibo

Dados da entidade

Código da Escola:	15160521
Nome da Escola:	E M E I F NOVA VIDA
Situação de Funcionamento:	Em Atividade
Dependência administrativa:	Municipal
Localização/ Zona da escola:	Rural
Localização diferenciada da escola:	Área de assentamento
UF:	PA
Município:	Cumaru do Norte

Turmas e Aluno

Profissionais Escolares

Profissionais Escolares

Informações de vínculo

Tipo de mediação didático-pedagógica

Alunos de escolarização que utilizam transporte escolar

Poder Público

Autenticação

Nome do gestor escolar:

CPF do gestor escolar:

Cargo:
Director

Nome do informante:

CPF responsável:


 Comune di Camerota
 Via Roma, 100 - 84010 Camerota (SA)
 Tel. 081/840101 - Fax 081/840102
 E-mail: comune@camerota.it



Ministério da Educação

Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira

Sistema disponível apenas para leitura.

Escola fechada! Para cadastrar/editar dados, faz-se necessária a retificação do Censo.

As informações constantes neste recibo poderão sofrer alterações, devido a correções de inconsistências identificadas pela Secretaria Estadual de Educação ou pelo Inep.

Educacenso 2019
15575179 - E M E F STA BARBARA

Recibo

Dados da entidade

Código da Escola:	15575179
Nome da Escola:	E M E F STA BARBARA
Situação de Funcionamento:	Em Atividade
Dependência administrativa:	Municipal
Localização/ Zona da escola:	Rural
Localização diferenciada da escola:	Não está em área de localização diferenciada
UF:	PA
Município:	Cumaru do Norte

Turmas e Aluno

Assinatura manuscrita em azul, sobre uma rubrica impressa que indica a validade da assinatura.

	Áreas do conhecimento/competências curriculares confirmadas sem docente	Alunos
Turmas	0	19
	5	

Profissionais Escolares

	Docentes	Profissionais/monitores de atividade complementar	Auxiliares/assistentes educacionais	Tradutores/Interpretes de Libras	Guias intérpretes	Profissional de apoio escolar para alunos com deficiência
Docentes	Docentes titulares - coordenadores de tutoria (de módulo ou disciplina) - EAD	Docentes tutores - Auxiliares (de módulo ou disciplina) - EAD				
3	0	0	0	0	0	0

Informações de vínculo

	Tipo de mediação didático-pedagógica	Escolarização	Matrículas	AEE
Presencial		19	0	0
Semipresencial		0	0	0
EAD		0	0	0
Total		19	0	0

Alunos de escolarização que utilizam transporte escolar

	Poder Público	Alunos
Municipal		9
Estadual		0
Total		9

Autenticação

Nome do gestor escolar:
EDIVALDO SILVA ARAUJO

CPF do gestor escolar:
343.603.953-53

Cargo:
Diretor

Responsável pelo Fechamento do Censo Escolar – Educacenso 2019

Nome do informante:
CPF responsável:

DEBORA MARTINS ALVES
027.702.336-02



Ministério da Educação

Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira

Sistema disponível apenas para leitura.

Escola fechada! Para cadastrar/editar dados, faz-se necessária a retificação do Censo.

As informações constantes neste recibo poderão sofrer alterações, devido a correções de inconsistências identificadas pela Secretaria Estadual de Educação ou pelo Inep.

Educacenso 2019

15120805 - EMEF NOSSA SENHORA APARECIDA II

Recibo

Dados da entidade

Código da Escola:	15120805
Nome da Escola:	EMEF NOSSA SENHORA APARECIDA II
Situação de Funcionamento:	Em Atividade
Dependência administrativa:	Municipal
Localização/ Zona da escola:	Rural
Localização diferenciada da escola:	Não está em área de localização diferenciada
UF:	PA
Município:	Cumaru do Norte

Turmas e Aluno

Áreas do conhecimento/com pontes curriculares confirmadas sem docente		Alunos
Turmas	6	50
	0	

Profissionais Escolares

Profissionais Escolares		Profissionais Escolares				
Docentes	Docentes	Profissionais/monitores de atividade complementar	Auxiliares/assistentes educacionais	Tradutores/Interpretes de Libras	Guias Intérpretes	Profissional de apoio escolar para alunos com deficiência
Docentes titulares - coordenadores de tutoria (de módulo ou disciplina) - EAD	tutores - Auxiliares (de módulo ou disciplina) - EAD					
4	0	0	0	0	0	0

Informações de vínculo

Tipo de mediação didático-pedagógica		Escolarização		Matrículas		AEE
				Atividade complementar		
Presencial		50		0		0
Semipresencial		0		0		0
EAD		0		0		0
Total		50		0		0

Alunos de escolarização que utilizam transporte escolar

Poder Público	Alunos
Municipal	18
Estadual	0
Total	18

Autenticação

Nome do gestor escolar:
EDIVALDO SILVA ARAUJO

CPF do gestor escolar:
343.603.953-53

Cargo:
Diretor

Responsável pelo Fechamento do Censo Escolar – Educacenso 2019

Nome do informante:
CPF responsável:

LEONILDA RIBEIRO COSTA
479.779.491-72



Ministério da Educação

Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira

Sistema disponível apenas para leitura.

Escola fechada! Para cadastrar/editar dados, faz-se necessária a retificação do Censo.

As informações constantes neste recibo poderão sofrer alterações, devido a correções de inconsistências identificadas pela Secretaria Estadual de Educação ou pelo Inep.

Educacenso 2019

15120783 - EMEIF MARIA DA PRAIA

Recibo

Dados da entidade

Código da Escola:	15120783
Nome da Escola:	EMEIF MARIA DA PRAIA
Situação de Funcionamento:	Em Atividade
Dependência administrativa:	Municipal
Localização/ Zona da escola:	Rural
Localização diferenciada da escola:	Não está em área de localização diferenciada
UF:	PA
Município:	Cumaru do Norte

Turmas e Aluno

Assinado digitalmente por
Anísio Teixeira
Secretaria de Educação
do Estado do Pará
em 09/09/2019 às 14:00:00

Áreas do conhecimento/com pontes curriculares confirmadas sem docente		Alunos
Turmas	0	41
5		

Profissionais Escolares

Profissionais Escolares		Profissionais Escolares		Profissionais Escolares		Profissionais Escolares		Profissionais Escolares	
Docentes	Docentes titulares - coordenadores de turma (de módulo ou disciplina) - EAD	Docentes - tutores - Auxiliares (de módulo ou disciplina) - EAD	Profissionais/monitores de atividade complementar	Auxiliares/assistentes educacionais	Tradutores/Interpretes de Libras	Guias intérpretes	Profissional de apoio escolar para alunos com deficiência		
3	0	0	0	0	0	0	0		

Informações de vínculo

Tipo de mediação didático-pedagógica		Escolarização		Matrículas		AEE	
				Atividade complementar			
Presencial		41		0		0	
Semi-presencial		0		0		0	
EAD		0		0		0	
Total		41		0		0	

Alunos de escolarização que utilizam transporte escolar

Poder Público		Alunos
Municipal		24
Estadual		0
Total		24

Autenticação

Nome do gestor escolar:
EDIVALDO SILVA ARAUJO

CPF do gestor escolar:
343.603.953-53

Cargo:
Diretor

Responsável pelo Fechamento do Censo Escolar – Educacenso 2019

Nome do informante:
CPF responsável:

LEONILDA RIBEIRO COSTA
479.779.491-72

Edinaldo Araújo
Diretor Municipal de Educação
Município de São Paulo

ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE CUMARU DO NORTE – PA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA – SEMEC
PREFEITA: CLEUSA GONÇALVES VIEIRA TEMPONI
SECRETÁRIA: ESTER BENÍCIO TÁVORA

CALENDÁRIO ESCOLAR 2020

10 JANEIRO

D	S	T	Q	Q	S	S
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

14 a 16 – Semana Pedagógica
20 – Início do ano letivo

17 FEVEREIRO

D	S	T	Q	Q	S	S
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29

24 a 25 – Carnaval
22 – Formação
26 – Cinzas

22 MARÇO

D	S	T	Q	Q	S	S
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

9 a 13 – Avaliações Bimestrais
8 – Dia da Mulher

19 ABRIL

D	S	T	Q	Q	S	S
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

9 a 12 – Semana Santa
21 – Tiradentes

20 MAIO

D	S	T	Q	Q	S	S
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

1 – Dia do Trabalho
10 – Dia das Mães
16 – Formação

20 JUNHO

D	S	T	Q	Q	S	S
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				

15 a 19 – Avaliações Bimestrais
9 – Dia do Evangélico / 11 – Corpus Christi
26 e 27 – Festa Junina
30 – Término do 1º semestre

0 JULHO



01 a 31 – Férias

21 AGOSTO

D	S	T	Q	Q	S	S
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23/30	24/31	25	26	27	28	29

03 – Início do 2º semestre
15 – Adesão do Pará
22 – Formação

21 SETEMBRO

D	S	T	Q	Q	S	S
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

7 – Independência do Brasil
21 a 25 – Avaliações Bimestrais
4 – Gincana Estudantil, Interação e Laser

19 OUTUBRO

D	S	T	Q	Q	S	S
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

12 – Nossa Sra. Aparecida / Dia das Crianças
15 – Dia do Professor
28 – Dia do funcionário público

20 NOVEMBRO

D	S	T	Q	Q	S	S
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

2 – Finados
7 – Formação
15 – Proclamação da República
27 – FECAC
30 – Avaliações Bimestrais

12 DEZEMBRO

D	S	T	Q	Q	S	S
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

1 a 4 – Avaliações Bimestrais
16 – Término do ano letivo
25 – Natal
27 – Aniversário da cidade

1º Semestre: 108 dias Letivos

2º Semestre: 93 dias Letivos

LEGENDA:

Início e término do semestre

Semana Pedagógica

Feriados

Formação

Avaliações Bimestrais

Arraiá Estudantil

FECAC

Gincana Estudantil
Interação e Lazer

OBSERVAÇÃO: A carga horária mínima anual será de oitocentas horas para o ensino fundamental, distribuídas por um mínimo de duzentos dias de efetivo trabalho escolar, excluído o tempo reservado aos exames finais, quando houver. (LDB Art. 24, Inciso 1).

Esther Benício Távora
Secretaria Municipal de Educação e Cultura
Cumaru do Norte

Cardápio qualitativo/ 1º bimestre de 2020

ZONA URBANA/ ESCOLA ZILDA PEREIRA SOARES

SEGUNDA FEIRA	TERÇA FEIRA	QUARTA FEIRA	QUINTA FEIRA	SEXTA FEIRA
cuscutz com leite achocolatado	galinhada com salada sobremesa: fruta	Leite achocolatado e pão com margarina e fruta	Cachorro quente e suco	Sopa de carne com feijão e legumes

**NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICA: ANA PAULA SOBREIRA
LUSTOSA CRN: 4108/PA**

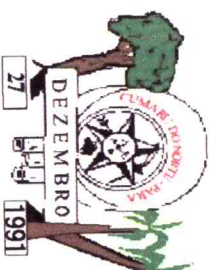
segunda feira: cuscuz com margarina e leite com achocolatado

ingredientes	quantidade per capta (fundamental)	Quantidade a ser comprada para mês
flocão de milho(cuscuz)	30 g	70 kg
Sal	0,5 g	120 g
Margarina	2 g	5 kg
Achocolatado	7 g	17 kg
Leite em pó	20 g	52 kg
Água	140 ml	-

Modo de preparo

1. coloque a milharina e o sal
2. Acrescente água aos poucos e mexa bem
3. Após a mistura, coloque tudo numa cuscuzeira e leve ao fogo.
4. Quando a água da cuscuzeira começar a ferver coloque em fogo baixo e deixe no vapor por 10 minutos até ficar consistente.
5. Adicione margarina
6. Dilua o leite conforme acima e ferva bem e depois acrescente o achocolatado e sirva

Valor nutricional cuscuz com leite e achocolatado												
	CHO(g)	PTN(g)	LIP(g)	Kca l	Fibra s (g)	Cálcio (mg)	Magnési o (mg)	Ferr o (mg)	Sódi o (mg)	Zinc o (mg)	Vitamin a A (Ug)	Vitamin a C (mg)
fundamenta l	37	8,25	7,58	249	0,57	190	23	0,89	76	0	64	0



Quarta feira: leite achocolatado e pão com margarina

<u>Ingredientes</u>	<u>Per capita (pre-escola)</u>	<u>Per capita (ensino fundamental)</u>
Leite integral fluido	100 ml	180 ml
Achocolatado	4 g	8 g
Margarina	1,5 g	3 g
Pão francês ou doce	50 g	50 g

Modo de Preparar:

- Higienizar a maçã;
- Acrescentar o achocolatado ao leite e misturar;
- Oferecer quente ou frio, conforme a preferência dos alunos;
- Servir o pão com margarina e o achocolatado. Oferecer a maçã como sobremesa.

Valor nutricional leite achocolatado e pão com margarina												
	CHO(g)	PTN(g)	LIP(g)	Kcal	Fibras (g)	Cálcio (mg)	Magnésio (mg)	Ferro (mg)	Sódio (mg)	Zinco (mg)	Vitamina A (Ug)	Vitamina C (mg)
	)											
Pré escola	47,00	7,62	6,21	274,39	2,01	150,05	22,02	1,20	280,89	1,75	29,01	1,20
Fundamenta	66,81	10,51	10,33	402,19	3,20	250,09	31,63	1,28	333,47	2,07	53,82	3,12

[illegible]

Fundamenta I	43,39	8,68	13,10	326,18	3,01	23,71	25,47	1,25	838,85	1,13	267,4	(mg) 37,89
-----------------	-------	------	-------	--------	------	-------	-------	------	--------	------	-------	---------------

Sexta feira: sopa de carne com legumes

Ingredientes	Per capita (pre-escola)	Per capita (ensino fundamental)
Alho	1,5g	2 g
Batata ou mandioca	25 g	40 g
Cebola	10 g	15 g
Cheiro-verde	4 g	6 g
Colorau	0,3 g	0,4 g
Repolho	15 g	27 g
Cenoura ou abobora	15 g	30 g
Carne moída	25 g	40 g
Óleo de soja	3 ml	5 ml
sal	0,9 g	0,9 g
Doce de frutas (bananada ou goiabada)	20 g	30 g
Macarrão	30 g	40 g

Modo de Preparar:

- Higienizar e picar a cenoura, a batata, a cebola, o repolho e o cheiro verde;
- Refogar a carne utilizando os temperos, a cebola e o colorau, acrescentar os legumes, a água fervente e deixar cozinhar;
- Após a fervura, acrescentar o macarrão (cru) e deixar cozinhar;
- Acrescentar o cheiro verde e servir. Oferecer o doce de fruta como sobremesa.

Valor nutricional sopa de carne com legumes												
	CHO(g)	PTN(g)	LIP(g)	Kcal	Fibras (g)	Cálcio (mg)	Magnésio (mg)	Ferro (mg)	Sódio (mg)	Zinco (mg)	Vitamina A (Ug)	Vitamina C (mg)
Pré escola	45,54	9,79	5,02	266,54	3,17	23,62	30,72	1,00	377,39	1,75	211,24	13,11
Fundamenta I	65,44	14,87	8,14	394,49	4,94	38,01	46,55	1,52	387,64	2,75	416,6	21,66



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE CUMARU DO NORTE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA



Cardápio qualitativo/ 1º bimestre de 2020

ZONA URBANA/ ESCOLA IRON FERNANDES

SEGUNDA FEIRA	TERÇA FEIRA	QUARTA FEIRA	QUINTA FEIRA	SEXTA FEIRA
farofa com carne, ovo e couve	Pão com margarina e suco	sopa de frango feijão e legumes	Leite com achocolatado e biscoito	galinhada com salada

NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICA: ANA PAULA SOBREIRA LUSTOSA
CRN: 4108/PA

Segunda feira: Farofa com carne, ovo e couve

<u>Ingredientes</u>	<u>Per capita (pre-escola)</u>	<u>Per capita (ensino fundamental)</u>
Alho	2g	2,5 g
Cebola	10 g	15 g
Cheiro-verde	10 g	15 g
Colorau	0,5 g	0,5 g
Couve	20 g	30 g
Carne moída	22 g	40 g
Farinha de milho	45 g	60 g
Óleo de soja	3 ml	6 ml
sal	0,8 g	0,8 g
Ovos	15 g	20 g
Açúcar para o suco	3 g	5 g
Polpa de fruta	30 ml ou g	50 ml ou g

Modo de Preparar:

- Higienizar e picar a couve, a cebola e o cheiro verde;
- Preparar os ovos mexidos;
- Refogar a carne com os temperos e a cebola, misturar a couve e os ovos mexidos;
- Acrescentar a farinha de milho, misturando bem;
- Preparar o suco como de costume;
- Salpicar o cheiro verde na farofa e servir acompanhada do suco

- Os talos das hortaliças poderão ser aproveitados para enriquecer a farofa.

Valor nutricional farofa de carne, ovo e couve												
	CHO(g)	PTN(g)	LIP(g)	Kcal	Fibras (g)	Cálcio (mg)	Magnésio (mg)	Ferro (mg)	Sódio (mg)	Zinco (mg)	Vitamina A (Ug)	Vitamina C (mg)
	CHO(g))											
Pré escola	43.49	11.31	6.16	274.61	4.08	46.63	34.75	1.94	377.72	1.61	229.19	220.31
Fundamenta I	59.69	17.57	10.72	405.47	5.67	69.05	50.93	2.83	402.67	2.66	350.20	361.50

Terça feira: Cachorro quente com suco

Ingredientes	Per capita (pre escola)	Per capita (ensino fundamental)
alho	1 g	1,5 g
cebola	5 g	10 g
Cenoura ou beterraba	20 g	30 g
Cheiro verde	5 g	5 g
colorau	0,3 g	0,4g
Extrato de tomate	2 g	5 g
Milho verde in natura	8 g	15 g
Óleo de soja	3 ml	5 ml
Pão doce ou sal	50 g	50 g
Sal	0,3 g	0,3 g
Tomate	20 g	30 g
Açúcar para o suco	4 g	6 g
PTS	5 g	
Polpa de fruta	40 ml ou g	60 g ou ml

Modo de Preparar:

- Higienizar e picar a beterraba (ralar) e o cheiro verde. Cortar os grãos da espiga de milho;

- Refogar a carne e a pts utilizando os temperos, o colorau, o extrato de tomate, a cebola, o cheiro verde e o tomate. Depois acrescentar a beterraba ralada e os grãos de milho e deixar cozinhar;
- Cortar o pão e rechear com o molho;
- Preparar o suco com as quantidades indicadas (ver diluição na pág. 9) e servir juntamente com o pão recheado.

Valor nutricional cachorro quente com suco												
	CHO(g)	PTN(g)	LIP(g)	Kcal	Fibras (g)	Cálcio (mg)	Magnésio (mg)	Ferro (mg)	Sódio (mg)	Zinco (mg)	Vitamina A (Ug)	Vitamina C (mg)
	)											
Pre escola	41,08	11,23	6,62	268,81	3,09	23,36	31,58	1,38	492,09	2,53	100,42	256,48
fundamenta	47,88	14,02	9,42	332,39	4,16	29,82	41,28	1,78	531,50	3,30	147,84	384,45

Quarta feira: baião de três

ingredientes	quantidade per capita (pre escola)	quantidade per capita (fundamental)
alho	2 g	3 g
Arroz	40 g	50 g
Charque	25 g	30 g
Cebola	15 g	20 g
Colorau	0,1 g	0,2 g
Couve	25 g	30 g
Feijão de corda	13 g	30 g
Óleo de soja	4 g	6 g
Sal	0,9 g	0,9 g
Tomate	10 g	20 g
Couve ou alface	10 g	20 g
Rapadura ou doce de leite	20 g	30 g

Modo de Preparar:

- Higienizar em água clorada a couve e o tomate e picar .
- Refogar a carne juntos aos temperos e , a cebola, o colorau e acrescentar o arroz.
- Cozinhar o feijão ao dente e após cozido misturar junto ao arroz, acrescentar água e sal deixar cozinhar.

- Servir o baião junto com a salada e o doce de sobremesa.

Valor nutricional baião de três												
	CHO(g)	PTN(g)	LIP(g)	Kcal	Fibras (g)	Cálcio (mg)	Magnésio (mg)	Ferro (mg)	Sódio (mg)	Zinco (mg)	Vitamina A (Ug)	Vitamina C (mg)
	)											
Pre escola	42,94	12,22	5,60	271,05	4,46	54,92	57,37	1,98	374,06	2,14	135,36	29,13
Fundamental I	62,39	19,97	8,58	406,72	8,17	84,82	102,62	3,75	381,99	3,48	165,92	36,32

Quinta feira: Sopa de feijão

Ingredientes	Per capita (pre escola)	Per capita (ensino fundamental)
alho	2 g	3 g
Abobora moranga ou cabotia	20 g	25 g
Batata doce	20 g	25 g
Abobrinha verde	20 g	25 g
Mandioca	20 g	25 g
cebola	5 g	10 g
Cheiro verde	3 g	4 g
Couve	10 g	10 g
Doce de fruta	20 g	30 g
Feijão	20 g	30 g
Macarrão	20 g	30 g
Carne moida	30 g	35 g
Óleo de soja	4 ml	6 ml
Sal	0,8 g	0,8 g

Modo de Preparar:

- Higienizar, descascar e picar todos os legumes em cubinhos.



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE CUMARU DO NORTE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA



- Cozinhar e refogar o feijão e depois batê-lo no liquidificador;
- Refogar a carne junto aos temperos e legumes. Quando estiver quase cozido os legumes, acrescentar o feijão batido, o macarrão e por último a couve.
- Acrescentar o cheiro verde e servir. Oferecer o doce como sobremesa

Valor nutricional da sopa de feijão												
	CHO(g)	PTN(g)	LIP(g)	Kcal	Fibras (g)	Cálcio (mg)	Magnésio (mg)	Ferro (mg)	Sódio (mg)	Zinco (mg)	Vitamina A (Ug)	Vitamina C (mg)
	)											
Pre escola	47,94	9,05	4,75	270,7	8,07	46,46	86,67	2,71	322,83	1,19	195,02	21,74
Fundamenta I	72,94	14,30	7,16	413,36	12,92	74,98	139,62	4,43	324,27	1,91	291,86	32,46

Sexta feira: galinhada com salada

<u>Ingredientes</u>	<u>Per capita fundamental</u>
Alho	1 g
Arroz	30 g
Cebola	2 g
Cenoura	15 g
Extrato de tomate	5 g
Frango	45 g
Laranja	100 g
Óleo	2 g
Sal	1 g
Açafrão	0,5 g
Aitace	10 g
Tomate	20 g

MODO DE PREPARO:

- Descongelar o frango;



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE CUMARU DO NORTE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA



- Lavar e temperar o frango com sal e limão;
- Higienizar, descascar e cortar a cenoura;
- Aquecer o óleo e refogar o frango com a cenoura e os temperos, deixar cozinhar um pouco;
- Preparar o arroz de acordo com o procedimento normal;
- Acrescentar o refogado (frango com cenoura) ao arroz;
- Servir com fruta.

Valor nutricional galinhada com salada									
	CHO(g)	PTN(g)	LIP(g)	Kcal	Fibras (g)	Cálcio (mg)	Magnésio (mg)	Ferro (mg)	Sódio (mg)
fundamenta	345,2	65,6	12,9	3,5	52,5	58,2	0,8	1,2	239,7



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE CUMARU DO NORTE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA



Cardápio qualitativo/ 1º Bimestre de 2020

CRECHE: RUTH PEREIRA BARBARESCO

SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Café da manhã Pão com margarina/leite achocolatado	Café da manhã Cuscuz / leite achocolatado	Café da manhã Pão com margarina / leite achocolatado	Café da manhã Cuscuz / leite achocolatado	Café da manhã Pão com margarina / leite achocolatado
Almoço Arroz, feijão, macarrão com carne moída e molho de tomate	Almoço Arroz, feijão, farofa de carne ovos e couve	Almoço Arroz, feijão, frango ao molho com inhame Salada de alface e tomate fruta	Almoço Arroz, feijão, picadinho de carne com legumes Fruta	Almoço Arroz, feijão, strogonfi de frango e arroz Salada
Lanche da tarde Cachorro quente com suco	Lanche da tarde Sopa de macarrão com legumes	Lanche da tarde Pão com margarina / suco	Lanche da tarde canjica	Lanche da tarde Vitamina de fruta e biscoito

NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICA: ANA PAULA SOBREIRA LUSTOSA CRN: 4108/PA



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE CUMARU DO NORTE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA

PER CAPTA

SEGUNDA FEIRA /QUARTA FEIRA/SEXTA FEIRA :CAFÉ DA MANHÃ: PÃO COM MARGARINA/LEITE ACHOCOLATADO

Ingredientes	Per capita creche e pré-escola	Quantidade a ser comprada para o dia
Leite em pó	20 g	3,6 kg
Achocolatado	6 g	1 kg
Água	140 ml	25 litros
Pão francês	50 g (uma unidade)	180 unidades
Margarina	1,5 g	270 gramas

MODO DE PREPARO:

- Aquecer o leite;
- Acrescentar o achocolatado;
- Oferecer quente ou frio, conforme a preferência dos alunos;
- Servir com pão doce / sal, passando a ponta de faca de margarina em cada pão.

Valor nutricional Pão com margarina e leite achocolatado											
CHO(g)	PTN(g)	LIP(g)	Kcal	Fibras (g)	Cálcio (mg)	Magnésio (mg)	Ferro (mg)	Sódio (mg)	Zinco (mg)	Vitamina A (Ug)	Vitamina C (mg)
47	7	6,21	274,39	2	150	22	1,20	280,89	1,75	29,01	1,20



CAFÉ DA MANHÃ :TERÇA- QUINTA FEIRA/ PREPARAÇÃO: CUSCUZ DE MILHO E LEITE ACHOCOLATADO E MARGARINA

Ingredientes	Quantidade por aluno (g) Per capita	Total
Leite	20 g	3,6 kg
Achocolatado	6 g	1 kg
Massa de milho	25 g	4,5 kg
Margarina	1,5g	270 g

Modo de preparo:

- Em uma bacia coloque a massa de milho e sal e coloque a água aos poucos.
- Com as mãos amasse o cuscuz bem forte para a massa sair entre os dedos, à massa não pode ficar muito mole.
- Coloque na cuscuzeira já preparada com água e deixa descansar por 20 minutos
- Leve ao fogo médio por 15 minutos
- Apague o fogo e deixe tampado ainda por 5 minutos
- Adicione a ponta da faca de margarina e sirva.
- Ferva bem o leite adicione o achocolatado e sirva em seguida.

Valor nutricional cuscuz com leite e achocolatado

CHO(g)	PTN(g)	LIP(g)	Kcal	Fibras (g)	Cálcio (mg)	Magnésio (mg)	Ferro (mg)	Sódio (mg)	Zinco (mg)	Vitamina A (Ug)	Vitamina C (mg)
29,35	5,56	6,35	193	2,06	123,14	50	1,24	61,45	0,90	101,9	1,48

SEGUNDA FEIRA

ALMOÇO: ARROZ, FEIJÃO, MACARRÃO COM CARNE MOÍDA E SALADA

Ingredientes	Quantidade por aluno (g) Per capita	Quantidade a ser comprada para o dia
Arroz	40 g	7 kg
Feijão	10 g	1,8 kg
Alho	1 g	180 g
Carne moída	30 g	5,4 kg
Cebola	5 g	900 g
Colorau	0,4 g	72 g
Extrato de tomate	6 g	1 kg
Macarrão	20 g	3,6 kg
Óleo de soja	3 ml	540 ml
Sal	0,5 g	90 g
Tomate	10 g	1,8 kg
Alface	10 g	1,8 kg

Modo de preparo:

- Preparar o arroz e o feijão como de costume, utilizando pouco sal e pouco óleo;
- Cozinhar o macarrão com um fio de óleo na água fervente até ficar ao dente;
- Refogar a carne moída junto aos temperos e acrescentar o extrato de tomate, e acrescentar o macarrão já cozido.
- Servir meia fruta juntamente coma comida;

Arroz, feijão, macarrão com carne moída e salada											
CHO(g)	PTN(g)	LIP(g)	Kcal	Fibras (g)	Cálcio (mg)	Magnésio (mg)	Ferro (mg)	Sódio (mg)	Zinco (mg)	Vitamina A (Ug)	Vitamina C (mg)
40	14	8	580	290	24	80	2	142	2,5	0	6



Ingredientes	Per capita (g)	Quantidade a ser comprada no dia
Polpa de fruta	40 g	7 kg
Açúcar	5 g	900 g
Carne moída	15 g	2.7kg
Pão	50 g	180 unidades
Extrato	3 g	540 g
Colorau	0,3 g	54 g
Cebola	5 g	900 g
Sal	0,3	54 g
Alho	1 g	180 g
Óleo	1,5 ml	270 ml
Cenoura ralada	10 g	1.8 kg
Milho verde in natura	5 g	900 g
Proteína de soja	5 g	900 g

Modo de preparo:

- Higienizar os legumes em água clorada
- Ralar a cenoura
- Refogar a carne com a PTS com os temperos como de costume, utilizando pouco sal e pouco óleo, acrescentar a cenoura e o milho e refogar, cobrir com um pouco de água e quando a carne estiver cozida acrescentar o molho de tomate.
- Cortar o pão e rechear com o molho
- Preparar o suco com as quantidades indicadas e servir com o pão

Cachorro quente com suco											
CHO(g)	PTN(g)	LIP(g)	Kcal	Fibras (g)	Cálcio (mg)	Magnésio (mg)	Ferro (mg)	Sódio (mg)	Zinco (mg)	Vitamina A (Ug)	Vitamina C (mg)

39	8	8	270	2,3	18	(mg) 21	0,78	504	0,87	189	27,5
----	---	---	-----	-----	----	------------	------	-----	------	-----	------

Terça: ALMOÇO: ARROZ, FEIJÃO, FAROFA DE CARNE OVOS E COUVE

Ingredientes	Quantidade por aluno (g) Per capita	Quantidade a ser comprada no dia
Alho	1 g	180 g
Cheiro verde	10 g	1,8 kg
Arroz	40 g	7 kg
Farinha de milho	40 g	7 kg
couve	10 g	1,8 kg
Carne de Boi moída	22 g	4 kg
Cebola	5 g	900 g
Feijão	10 g	1,8 kg
Óleo de soja	6 ml	1 kg
ovo	10 g	3 duzias
Sal	0,8 g	144 g
Colorau	0,4 g	72 g

Modo de preparo

- Preparar o arroz e o feijão como de costume, se atentando para usar pouco óleo e pouco sal;
- Higienizar e picar a couve, a cebola e o cheiro verde;
- Preparar os ovos mexidos;
- Refogar a carne com os temperos e a cebola, misturar a couve e os ovos mexidos;
- Acrescentar a farinha de milho, misturando bem;
- Salpicar o cheiro verde na farofa e servir acompanhada do suco.

- **Sugestões:** Os talos das hortaliças poderão ser aproveitados para enriquecer a farofa.

Informações nutricionais do Cardápio 15, por categoria escolar

arroz, feijão, farofa de carne com banana											
CHO(g)	PTN(g)	LIP(g)	Kcal	Fibras (g)	Cálcio	Magnési	Ferr	Sódio (mg)	Zinc	Vitamina A (Ug)	Vitamina C
)	)	)			o	o	o	(mg)	o		



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE CUMARU DO NORTE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA



43,49	11,31	6,16	274,6 1	4,08	(mg) 46,63	(mg) 34,75	(mg) 1,94	(mg) 377,7 2	(mg) 1,61	(mg) 229,19	(mg) 220,31
-------	-------	------	------------	------	---------------	---------------	--------------	--------------------	--------------	----------------	----------------

Ingredientes	Per capita	Quantidade a ser comprada no
LANCHE DA TARDE: SOPA DE MACARRÃO COM LEGUMES		
Alho	1 g	180 g
Batata ou mandioca	10 g	1,8 kg
Cenoura ou abobora	10 g	1,8 kg
beterraba	10 g	1,8 kg
Carne moída	20 g	3,6 kg
Macarrão	10 g	2 kg
Extrato de tomate	3 ml	540 ml
Óleo	3 ml	540 ml
Colorau	0,2 g	36 g
sal	0,9 g	162 g
Cheiro-verde	4 g	720 g
Cebola	5 g	900 g

Modo de preparo:

- Higienizar em água clorada os legumes, descascar e picar em cubinhos.
- Refogar a carne utilizando os temperos, a cebola e o colorau, acrescentar os legumes, a água fervente e deixar cozinhar;
- Após a fervura, acrescentar o macarrão (cru) e deixar cozinhar, o macarrão deve ficar ao dente.
- Acrescentar o cheiro verde e servir.

Sopa de macarrão com legumes

CHO(g)	PTN(g)	LIP(g)	Kcal	Fibras (g)	Cálcio (mg)	Magnésio (mg)	Ferro (mg)	Sódio (mg)	Zinco (mg)	Vitamina A (Ug)	Vitamina C (mg)
45,54	9,79	5,02	266,54	3,17	23,62	30,72	1,00	377,39	1,75	211,24	13,11

Quarta feira

ALMOÇO: ARROZ, FEIJÃO, FRANGO AO MOLHO COM INHAME E SALADA

Ingredientes	Quantidade por aluno (g) Per capita	Quantidade a ser comprada no dia
Alface	10 g	1,8 kg
Alho	1 g	180 g
Arroz	40 g	7 kg
inhame	20 g	3,6 kg
Carne de Frango	80 g	14 kg
Cebola	5 g	900 g
Açafrão	0,4 g	72 g
Óleo de soja	4 ml	720 g
Feijão	10 g	1,8 kg
Sal	0,7 g	126 g
Tomate	10 g	1,8 kg
Banana	40 g	7 kg
Cheiro-verde	4 g	720 g

Modo de preparo:

- Preparar o arroz e o feijão como de costume, se atentando para usar pouco óleo e pouco sal
- Cortar o frango pedaços pequenos e refogar juntamente com os temperos.
- Higienizar a abóbora e corta em cubinhos e cozinhar no vapor na cuscuzeira.
- Higienizar os legumes para a salada crua com água clorada (uma colher de sopa de cloro para um litro de água) e picar. Servir juntamente.

- Higienizar as bananas, descascar e parti ao meio, colocar um pedaço no prato de cada aluno juntamente com a comida

Valor nutricional frango ao molho											
CHO(g)	PTN(g)	LIP(g)	Kcal	Fibras (g)	Cálcio (mg)	Magnésio (mg)	Ferro (mg)	Sódio (mg)	Zinco (mg)	Vitamina A (Ug)	Vitamina C (mg)
42,33	11,79	6,38	273,92	2,02	29,39	36,36	0,78	348,02	0,95	109,13	17,85

LANCHE DA TARDE:

PÃO COM MARGARINA/LEITE ACHOCOLATADO

Ingredientes	Per capita creche e pré-escola	Quantidade a ser comprada para o dia
Leite em pó	20 g	3,6 kg
Achocolatado	6 g	1 kg
Água	140 ml	25 litros
Pão francês	50 g (uma unidade)	180 unidades
Margarina	1,5 g	270 gramas

MODO DE PREPARO:

- Aquecer o leite;
- Acrescentar o achocolatado;
- Oferecer quente ou frio, conforme a preferência dos alunos;
- Servir com pão doce / sal, passando a ponta de faca de margarina em cada pão.

Valor nutricional Pão com margarina e leite achocolatado											
CHO(g)	PTN(g)	LIP(g)	Kcal	Fibras (g)	Cálcio (mg)	Magnésio (mg)	Ferro (mg)	Sódio (mg)	Zinco (mg)	Vitamina A (Ug)	Vitamina C (mg)
47	7	6,21	274,39	2	150	22	1,20	280,89	1,75	29,01	1,20

QUINTA FEIRA:

ALMOÇO: ARROZ, FEIJÃO, CARNE EM CUBOS COM LEGUMES

Ingredientes	Quantidade por aluno (g) Per capita	Quantidade a ser comprada no dia
Alho	1 g	180 g
Arroz	40 g	7 kg
Abobora	20 g	3,5 kg
Cenoura	10 g	1,8 kg
Carne em cubos	40 g	7 kg
Cebola	5 g	900 g
Mandioca ou inhame	10 g	1,8 kg
Feijão	10 g	1,8 kg
Óleo de soja	4 ml	720 ml
Sal	0,7 g	126 g
Colorau	0,5 g	90 g
Banana ou melancia	55 g	9 kg

MODO DE PREPARO:

- Higienizar todos os legumes (abobora e mandioca ou batata doce ou inhame) com água clorada (uma colher de sopa de cloro para 1 litro de água, descascar e picar em cubos.
- Preparar o arroz e o feijão como de costume, se atentando para usar pouco óleo e pouco sal;



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE CUMARU DO NORTE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA



- Refogar a carne com os temperos, acrescentar os legumes, cobrir com água e cozinhar;
- Servir o arroz, o feijão, picadinho de carne com legumes.
- Servir a fruta picada

Ingredientes		Quantidade a ser comprada									
CHO(g)	PTN(g)	LIP(g)	Kcal	Fibras (g)	Cálcio (mg)	Magnésio (mg)	Ferro (mg)	Sódio (mg)	Zinco (mg)	Vitamina A (Ug)	Vitamina C (mg)
Arroz	10,79	5,14	268,44	6	37,93	64,47	2,28	289,56	1,84	210,52	13,73
Coelho	10,79	5,14	268,44	6	37,93	64,47	2,28	289,56	1,84	210,52	13,73
Leite em pó			20 g								
Milho para canjica			20 g								

LANCHE DA TARDE: canjica

Modo de preparo:

- Cozinhar a canjica, deixando-a sem água;
 - Acrescentar o leite fluído, diluir o leite em pó e acrescentar aos outros ingredientes;
 - Servir quente ou fria, conforme a preferência dos alunos.
- Sugestões:**
- O coco poderá ser substituído por leite de coco.
 - Salpicar canela, se desejar.

canjica											
CHO(g)	PTN(g)	LIP(g)	Kcal	Fibras	Cálcio	Magnési	Ferro	Sódio	Zinco	Vitamina	Vitamina C

			(g)	(mg)	0 (mg)	(mg)	(mg)	(mg)	A (Ug)	(mg)	
45,54	9,79	5,02	266,54	3,17	23,62	30,72	1,00	377,39	1,75	211,24	13,11

SEXTA FEIRA:

ALMOÇO: ARROZ, FEIJÃO, STROGONOFFE DE FRANGO E ARROZ

Ingredientes	Quantidade por aluno (g) Per capita	Quantidade a ser comprada no dia
Alho	1 g	180 g
Arroz	40 g	7 kg
Carne de Frango	40 g	7 kg
Cebola	5 g	900 g
Feijão	10 g	1,8 kg
colorau	0,2 g	36 g
Óleo de soja	6 ml	1 litro
Sal	0,9 g	162 g
Repolho	15 g	3 kg
Extrato de tomate	3 g	540 g
Molho branco	15 g	2,7 kg
Tomate	10 g	1,8 kg

Modo de Preparar:

- Preparar o arroz como de costume;
- Higienizar e picar a alface. Higienizar, picar e cozinhar a batata e a cenoura para a salada;
- Cozinhar o frango com os temperos, a cebola e o colorau. Desfiar e fazer um molho com o extrato de tomate;
- Preparar o molho branco como indicado e misturar ao molho de frango;
- Servir com o arroz e a salada de alface com batata e cenoura.



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE CUMARU DO NORTE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA



- MOLHO BRANCO
- Derreter a margarina e acrescentar o sal, alho e a cebola. Deixar dourar;
- Retirar a panela do fogo e adicionar aos poucos a farinha de trigo. Adicionar leite morno, aos poucos para não empelotar. Voltar ao fogo e deixar ferver.

Valor nutricional estrogonofé de frango											
CHO(g)	PTN(g)	LIP(g)	Kcal	Fibras (g)	Calcio (mg)	Magnési o (mg)	Ferro (mg)	Sódio (mg)	Zinco (mg)	Vitamina A (Ug)	Vitamina C (mg)
41.38	11.48	6.54	270.31	2.25	36.42	34.49	0.77	360.56	0.94	190.97	16.60

LANCHE DA TARDE: VITAMINA DE FRUTAS E BISCOITO

Ingredientes	Quantidade por aluno (g) Per capita	Quantidade a ser comprada no dia
Açúcar	5 g	900 g
Aveia	5 g	900 g
Banana	30 g	5,4 kg
Biscoito doce /sal	25 g	4,5 kg
Leite em po	20 g	3,6 kg
Mamão	20 g	3,6 kg

Modo de preparo:

- Bater no liquidificador, o leite frio, a banana, o mamão, a aveia e o açúcar;
- Servir a vitamina com os biscoitos doce / sal.



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE CUMARU DO NORTE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA



Valor nutricional Vitamina de frutas e biscoito											
CHO(g)	PTN(g)	LIP(g)	Kcal	Fibras (g)	Cálcio (mg)	Magnésio (mg)	Ferro (mg)	Sódio (mg)	Zinco (mg)	Vitamina A (Ug)	Vitamina C (mg)
42,73	7,30	8,03	272,36	1,94	183,52	39,44	0,84	172,05	0,95	30,30	19,90

Cardápio 1º Bimestre de 2020

ZONA RURAL/ ESCOLA ERMINIO BRITO

SEGUNDA FEIRA	TERÇA FEIRA	QUARTA FEIRA	QUINTA FEIRA	SEXTA FEIRA
Farofa de carne ovos e couve com suco	Galinhada com salada	Sopa de feijão, carne e legumes	Canjica	Cachorro quente com pts

NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICA: ANA PAULA SOBREIRA LUSTOSA CRN: 4108/PA

- Higienizar e picar a couve, a cebola e o cheiro verde e a cenoura.
- Preparar os ovos mexidos;
- Refogar a carne com os temperos e a cebola, misturar a couve e os ovos mexidos;
- Acrescentar a farinha de milho, misturando bem;
- Preparar o suco como de costume;
- Salpicar o cheiro verde na farofa e servir acompanhada do suco
- Os talos das hortaliças poderão ser aproveitados para enriquecer a farofa.

Valor nutricional farofa de carne, ovo e couve												
	CHO(g)	PTN(g)	LIP(g)	Kcal	Fibras (g)	Cálcio (mg)	Magnésio (mg)	Ferro (mg)	Sódio (mg)	Zinco (mg)	Vitamina A (Ug)	Vitamina C (mg)
Fundamenta	59,69	17,57	10,72	405,47	5,67	69,05	50,93	2,83	402,67	2,66	350,20	361,50

<u>Ingredientes</u>	<u>Percapita fundamental</u>	<u>Quantidade a ser comprada no mês</u>
Alho	2 g	3 kg
Arroz	60 g	70 kg
Cebola	5 g	6 kg
Cenoura	10 g	12 kg
Frango	90 g	105 kg
Óleo	6 ml	7 litros
Sal	0,7 g	1 kg
Açafraão	2 g	2,3 kg

MODO DE PREPARO:

- Descongelar o frango;
- Lavar e temperar o frango com sal e limão;
- Lavar com água clorada todos os legumes para a salada, tomate e alface e picar.
- Higienizar, descascar e cortar a cenoura;
- Aquecer o óleo e refogar o frango com a cenoura e os temperos, deixar cozinhar um pouco;
- Preparar o arroz de acordo com o procedimento normal;
- Acrescentar o refogado (frango com cenoura) ao arroz;
- Servir com fruta e salada

Valor nutricional galinhada com salada												
	CHO(g)	PTN(g)	LIP(g)	Kcal	Fibras (g)	Cálcio (mg)	Magnésio (mg)	Ferro (mg)	Sódio (mg)	Zinco (mg)	Vitamina A (Ug)	Vitamina C (mg)
	)											
Pre escola	44,76	10,79	5,14	268,44	5,96	37,93	64,47	2,29	289,56	1,84	210,52	13,73
fundamenta	69,28	16,07	7,76	411,26	7,89	49,28	87,37	3,09	295,56	2,79	343,32	14,63
1												

Modo de Preparar:

- Higienizar, descascar e picar a abóbora moranga (cabotiã), a cebola, a couve e o cheiro verde;
- Cozinhar e refogar o feijão e depois batê-lo no liquidificador;
- Refogar a cebola a carne com a abóbora e cozinhar. Quando estiver quase cozida, acrescentar o feijão batido, o macarrão e por último a couve.
- Acrescentar o cheiro verde e servir. Oferecer o doce de fruta como sobremesa

Valor nutricional da sopa de feijão												
	CHO(g)	PTN(g)	LIP(g)	Kcal	Fibras (g)	Cálcio (mg)	Magnésio (mg)	Ferro (mg)	Sódio (mg)	Zinco (mg)	Vitamina A (Ug)	Vitamina C (mg)
Pre escola	47,94	9,05	4,75	270,7	8,07	46,46	86,67	2,71	322,83	1,19	195,02	21,74
Fundamenta I	72,94	14,30	7,16	413,36	12,92	74,98	139,62	4,43	324,27	1,91	291,86	32,46



Modo de Preparar:

- Cozinhar a canjica, deixando-a sem água;
 - Acrescentar o leite fluido, diluir o leite em pó e acrescentar aos outros ingredientes;
 - Servir quente ou fria, conforme a preferência dos alunos.
- Sugestões:
- O coco poderá ser substituído por leite de coco.
 - Salpicar canela, se desejar.

Valor nutricional canjica com coco												
	CHO(g)	PTN(g)	LIP(g)	Kcal	Fibras (g)	Cálcio (mg)	Magnésio (mg)	Ferro (mg)	Sódio (mg)	Zinco (mg)	Vitamina A (Ug)	Vitamina C (mg)
Pre escola	43.63	7.13	9.05	284.43	2.12	182.54	23.53	0.32	113.05	0.88	41.15	0.07
fundamenta 1	65.65	10.83	12.55	417.07	3.32	264.80	33.80	0.45	153.84	1.25	65.50	0.08

Sexta feira: cachorro quente com suco

Ingredientes	Per capita fundamental	Quantidade a ser comprada por mes
Alho	2 g	3 kg
colorau	2 g	2,4 kg
Cebola	5 g	6 kg
Cenoura	5 g	6 kg
Carne moída	20 g	35 kg
Milho verde	10 g	12 kg
Extrato de tomate	5 g	6 kg
Óleo de soja	3 ml	3,5 kg
Pão francês	1	1160 uni
sal	0,3 g	1 kg
Tomate	10 g	12 kg
pts	5 g	5 kg
Açúcar	5 g	6 kg
Suco concentrado ou polpa	50 g ou ml	58 kg

Modo de Preparar:

- Higienizar a cenoura e o tomate. Ralar a cenoura e picar o tomate;
- Refogar a carne pts junto aos temperos. Preparar um molho de tomate como de costume, acrescentando o milho, o tomate e a cenoura.
- Cortar o pão e rechear com o molho;
- Preparar o suco com as quantidades indicadas e servir juntamente com o pão recheado.



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE CUMARU DO NORTE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA



Valor nutricional cachorro quente												
	CHO(g)	PTN(g)	LIP(g)	Kcal	Fibras (g)	Cálcio (mg)	Magnésio (mg)	Ferro (mg)	Sódio (mg)	Zinco (mg)	Vitamina A (Ug)	Vitamina C (mg)
Fundamenta I	43,39	8,68	13,10	326,18	3,01	23,71	25,47	1,25	838,85	1,13	267,4	37,89



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE CUMARU DO NORTE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA



Cardápio qualitativo/ 1º bimestre de 2020

ALDEIA KANHÔK

SEGUNDA FEIRA	TERÇA FEIRA	QUARTA FEIRA	QUINTA FEIRA	SEXTA FEIRA
macarrão à bolonhesa com pts	baião de dois com charque	leite com achocolatado e biscoito	galinhada com salada	sopa de feijão, carne e legumes

NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICA: ANA PAULA SOBREIRA LUSTOSA
CRN: 4108/PA

segunda feira: macarrão com carne e PTS

Ingredientes	Per capita (pre escola)	Per capita (ensino fundamental)
alho	1,5 g	2 g
PTS	10 g	10 g
cebola	10 g	15 g
Cenoura ou beterraba	20 g	30 g
Cheiro verde	5 g	5 g
colorau	0,3 g	0,4g
Extrato de tomate	6 g	10 g
macarrão	40 g	60 g
Melancia	55 g	60 g
Óleo de soja	3 ml	6 ml
Queijo	4 g	5 g
Sal	0,5 g	0,5 g
Tomate	15 g	15 g

Modo de Preparar:

- Cozinhar o macarrão em água com óleo deixando ficar com a consistência ao dente.
- Hidratar a proteína de soja com água morna, deixar uns minutos e logo escorrer a agua.
- Higienizar a beterraba, o cheiro verde, a melancia e o tomate. Ralar a beterraba e picar o cheiro verde e o tomate em cubos;
- Refogar a carne e a PTS utilizando os temperos, a cebola, o colorau e o extrato de tomate. Acrescentar o tomate e a beterraba e deixar engrossar;
- Misturar ao macarrão, salpicar queijo ralado e cheiro verde e servir juntamente com a melancia.

Valor nutricional do macarrão com carne e PTS												
	CHO(g)	PTN(g)	LIP(g)	Kcal	Fibras (g)	Cálcio (mg)	Magnésio (mg)	Ferro (mg)	Sódio (mg)	Zinco (mg)	Vitamina A (Ug)	Vitamina C (mg)
Pre escola	42,21	11,69	6,05	270,02	2,89	48,40	32,60	1,31	249,41	2,29	84,77	15,61
fundamenta l	60,26	16,91	10,32	401,59	4,22	63,11	46,22	1,89	278,57	3,37	104,49	20,37

TERÇA FEIRA: baião de três

ingredientes	quantidade per capita (pre escola)	quantidade per capita (fundamental)
alho	2 g	3 g
Arroz	40 g	50 g
Charque	25 g	30 g
Cebola	15 g	20 g
Colorau	0,1 g	0,2 g
Couve	25 g	30 g
Feijão de corda	13 g	30 g
Óleo de soja	4 g	6 g
Sal	0,9 g	0,9 g
Tomate	10 g	20 g
Couve ou alface	10 g	20 g
Rapadura ou doce de leite	20 g	30 g

Modo de Preparar:

- Higienizar em água clorada a couve e o tomate e picar .
- Refogar a carne juntos aos temperos e , a cebola, o colorau e acrescentar o arroz.
- Cozinhar o feijão ao dente e após cozido misturar junto ao arroz, acrescentar água e sal deixar cozinhar.
- Servir o baião junto com a salada e o doce de sobremesa.

Valor nutricional baião de três												
	CHO(g)	PTN(g)	LIP(g)	Kcal	Fibras (g)	Cálcio (mg)	Magnésio (mg)	Ferro (mg)	Sódio (mg)	Zinco (mg)	Vitamina A (Ug)	Vitamina C (mg)
Pre escola	42,94	12,22	5,60	271,05	4,46	54,92	57,37	1,98	374,06	2,14	135,36	29,13
fundamenta	62,39	19,97	8,58	406,72	8,17	84,82	102,62	3,75	381,99	3,48	165,92	36,32

Quarta feira: leite achocolatado e biscoito

Ingredientes para o pão caseiro	Per capita g/ ml
Leite em pó	20 g
achocolatado	8 g
Biscoito	30 g
banana	50 g

Modo de preparo:

- Acrescentar o achocolatado ao leite e misturar;
- Oferecer quente ou frio, conforme a preferência dos alunos;
- Servir com os biscoitos. Oferecer a banana como sobremesa

Valor nutricional Leite achocolatado e biscoito												
	CHO(g)	PTN(g)	LIP(g)	Kcal	Fibras (g)	Cálcio (mg)	Magnésio (mg)	Ferro (mg)	Sódio (mg)	Zinco (mg)	Vitamina A (Ug)	Vitamina C (mg)
Fundamenta I	57,27	11,83	8,53	353,20	6,35	235,16	64,12	1,46	412,28	1,18	62,8	9,39

MODO DE PREPARO:

- Descongelar o frango;
- Lavar e temperar o frango com sal e limão;
- Higienizar, descascar e cortar a cenoura;
- Aquecer o óleo e refogar o frango com a cenoura e os temperos, deixar cozinhar um pouco;
- Preparar o arroz de acordo com o procedimento normal;
- Acrescentar o refogado (frango com cenoura) ao arroz;
- Servir com fruta.

[illegible]

	)				(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	A (Ug)	C (mg)
fundamenta	345,2	65,6	12,9	3,5	52,5	58,2	0,8	1,2	239,7	68,9	4,2
											345,2

Sopa de feijão

Ingredientes	Per capita (pre escola)	Per capita (ensino fundamental)
alho	2 g	3 g
Abobora moranga ou cabotia	20 g	25 g
Batata doce	20 g	25 g
Abobrinha verde	20 g	25 g
Mandioca	20 g	25 g
cebola	5 g	10 g
Cheiro verde	3 g	4 g
Couve	10 g	10 g
Doce de fruta	20 g	30 g
Feijão	20 g	30 g
Macarrão	20 g	30 g
Carne moída	30 g	35 g
Óleo de soja	4 ml	6 ml
Sal	0,8 g	0,8 g

Modo de Preparar:

- Higienizar, descascar e picar todos os legumes em cubinhos.
- Cozinhar e refogar o feijão e depois batê-lo no liquidificador;
- Refogar a carne junto aos temperos e legumes. Quando estiver quase cozido os legumes, acrescentar o feijão batido, o macarrão e por último a couve.
- Acrescentar o cheiro verde e servir. Oferecer o doce como sobremesa

Valor nutricional da sopa de feijão											
CHO(g)	PTN(g)	LIP(g)	Kcal	Fibras	Cálcio	Magnésio	Ferro	Sódio	Zinco	Vitamina	Vitamina



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE CUMARU DO NORTE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA

	)				(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	A (Ug)	C (mg)
Pre escola	47,94	9,05	4,75	270,7	8,07	46,46	86,67	2,71	322,83	1,19	195,02
Fundamenta	72,94	14,30	7,16	413,36	12,92	74,98	139,62	4,43	324,27	1,91	291,86
I											





ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE CUMARU DO NORTE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA



Cardápio qualitativo/ 1º bimestre de 2020

ALDEIA CORRENTE EMEF NGÔNHH-RE

SEGUNDA FEIRA	TERÇA FEIRA	QUARTA FEIRA	QUINTA FEIRA	SEXTA FEIRA
macarrão à bolonhesa com pts	baião de dois com charque	leite com achocolatado e biscoito	galinhada com salada	sopa de feijão, carne e legumes

NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICA: ANA PAULA SOBREIRA LUSTOSA
CRN: 4108/P

segunda feira: macarrão com carne e PTS

Ingredientes		Per capita (pre escola)	Per capita (ensino fundamental)
alho		1,5 g	2 g
PTS		10 g	10 g
cebola		10 g	15 g
Cenoura ou beterraba		20 g	30 g
Cheiro verde		5 g	5 g
colorau		0,3 g	0,4g
Extrato de tomate		6 g	10 g
macarrão		40 g	60 g
Melancia		55 g	60 g
Óleo de soja		3 ml	6 ml
Queijo		4 g	5 g
Sal		0,5 g	0,5 g
Tomate		15 g	15 g

Modo de Preparar:

- Cozinhar o macarrão em água com óleo deixando ficar com a consistência ao dente.
- Hidratar a proteína de soja com água morna, deixar uns minutos e logo escorrer a água.
- Higienizar a beterraba, o cheiro verde, a melancia e o tomate. Ralar a beterraba e picar o cheiro verde e o tomate em cubos;
- Refogar a carne e a PTS utilizando os temperos, a cebola, o colorau e o extrato de tomate. Acrescentar o tomate e a beterraba e deixar engrossar;
- Misturar ao macarrão, salpicar queijo ralado e cheiro verde e servir juntamente com a melancia.

Valor nutricional do macarrão com carne e PTS												
	CHO(g)	PTN(g)	LIP(g)	Kcal	Fibras (g)	Cálcio (mg)	Magnésio (mg)	Ferro (mg)	Sódio (mg)	Zinco (mg)	Vitamina A (Ug)	Vitamina C (mg)
Pre escola	42,21	11,69	6,05	270,02	2,89	48,40	32,60	1,31	249,41	2,29	84,77	15,61
Fundamenta l	60,26	16,91	10,32	401,59	4,22	63,11	46,22	1,89	278,57	3,37	104,49	20,37

TERÇA FEIRA: baião de três

ingredientes	quantidade per capita (pre escola)	quantidade per capita (fundamental)
alho	2 g	3 g
Arroz	40 g	50 g
Charque	25 g	30 g
Cebola	15 g	20 g
Colorau	0,1 g	0,2 g
Couve	25 g	30 g
Feijão de corda	13 g	30 g
Óleo de soja	4 g	6 g
Sal	0,9 g	0,9 g
Tomate	10 g	20 g
Couve ou alface	10 g	20 g
Rapadura ou doce de leite	20 g	30 g

Modo de Preparar:

- Higienizar em água clorada a couve e o tomate e picar .
- Refogar a carne juntos aos temperos e , a cebola, o colorau e acrescentar o arroz.
- Cozinhar o feijão ao dente e após cozido misturar junto ao arroz, acrescentar água e sal deixar cozinhar.
- Servir o baião junto com a salada e o doce de sobremesa.

Valor nutricional baão de três											
CHO(g)	PTN(g)	LIP(g)	Kcal	Fibras (g)	Cálcio (mg)	Magnésio (mg)	Ferro (mg)	Sódio (mg)	Zinco (mg)	Vitamina A (Ug)	Vitamina C (mg)
42,94	12,22	5,60	271,05	4,46	54,92	57,37	1,98	374,06	2,14	135,36	29,13
fundamenta 62,39	19,97	8,58	406,72	8,17	84,82	102,62	3,75	381,99	3,48	165,92	36,32

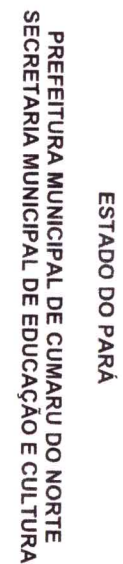


ingredientes	Per capita
Leite integral fluido	180 ml
Achocolatado	8 g
Margarina	3 g
biscoito	30 g

- Ferver muito bem o leite, adicionar o achocolatado e servir com 5 biscoitos para cada aluno.

Valor nutricional Leite achocolatado e pão com margarina												
	CHO(g)	PTN(g)	LIP(g)	Kcal	Fibras (g)	Cálcio (mg)	Magnésio (mg)	Ferro (mg)	Sódio (mg)	Zinco (mg)	Vitamina A (Ug)	Vitamina C (mg)
	)											
Pré escola	47,00	7,62	6,21	274,39	2,01	150,05	22,02	1,20	280,89	1,75	29,01	1,20
Fundamenta I	66,81	10,51	10,33	402,19	3,20	250,09	31,63	1,28	333,47	2,07	53,82	3,12





galinhada com salada

<u>Ingredientes</u>	<u>Percapita fundamental</u>
Alho	1 g
Arroz	30 g
Cebola	2 g
Cenoura	15 g
Extrato de tomate	5 g
Frango	45 g
Laranja	100 g
Óleo	2 g
Sal	1 g
Açafrão	0,5 g
Alface	10 g
Tomate	20 g

MODO DE PREPARO:

- Descongelar o frango;
- Lavar e temperar o frango com sal e limão;
- Higienizar, descascar e cortar a cenoura;
- Aquecer o óleo e refogar o frango com a cenoura e os temperos, deixar cozinhar um pouco;
- Preparar o arroz de acordo com o procedimento normal;
- Acrescentar o refogado (frango com cenoura) ao arroz;
- Servir com fruta.

Valor nutricional galinhada com salada											
CHO(g)	PTN(g)	LIP(g)	Kcal	Fibras	Calcio	Magnésio	Ferro	Sódio	Zinco	Vitamina	Vitamina

Ingredientes	Per capita (pre escola)	Per capita (ensino fundamental)
alho	2 g	3 g
Abobora moranga ou cabotia	20 g	25 g
Batata doce	20 g	25 g
Abobrinha verde	20 g	25 g
Mandioca	20 g	25 g
cebola	5 g	10 g
Cheiro verde	3 g	4 g
Couve	10 g	10 g
Doce de fruta	20 g	30 g
Feijão	20 g	30 g
Macarrão	20 g	30 g
Carne moída	30 g	35 g
Óleo de soja	4 ml	6 ml
Sal	0,8 g	0,8 g

- Higienizar, descascar e picar todos os legumes em cubinhos.
- Cozinhar e refogar o feijão e depois batê-lo no liquidificador;
- Refogar a carne junto aos temperos e legumes. Quando estiver quase cozido os legumes, acrescentar o feijão batido, o macarrão e por último a couve.
- Acrescentar o cheiro verde e servir. Oferecer o doce como sobremesa

[illegible]



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE CUMARU DO NORTE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA

	)				(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	A (Ug)	C (mg)
Pre escola	47,94	9,05	4,75	270,7	8,07	46,46	86,67	2,71	322,83	1,19	21,74
Fundamenta I	72,94	14,30	7,16	413,36	12,92	74,98	139,62	4,43	324,27	1,91	32,46





ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE CUMARU DO NORTE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA



CARDÁPIO QUALITATIVO/ 1º BIMESTRE DE 2020

ZONA RURAL/ESCOLAS DO CAMPO

SEGUNDA FEIRA	TERÇA FEIRA	QUARTA FEIRA	QUINTA FEIRA	SEXTA FEIRA
baião de três com charque sobremesa: doce	galinhada com salada	sopa de frango ,feijão legumes	farofa com carne, ovo e couve	Biscoito com leite achocolatado

NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICA: ANA PAULA SOBREIRA LUSTOSA

CRN: 4108/PA

segunda feira: baião de três

ingredientes	quantidade per capta (pre escola)	quantidade per capta (fundamental)
alho	2 g	3 g
Arroz	40 g	50 g
Charque	25 g	30 g
Cebola	15 g	20 g
Colorau	0,1 g	0,2 g
Couve	25 g	30 g
Feijão de corda	13 g	30 g
Óleo de soja	4 g	6 g
Sal	0,9 g	0,9 g
Tomate	10 g	20 g
Couve ou alface	10 g	20 g
Rapadura ou doce de leite	20 g	30 g

Modo de Preparar:

- Higienizar em água clorada a couve e o tomate e picar .
- Refogar a carne juntos aos temperos e , a cebola, o colorau e acrescentar o arroz.
- Cozinhar o feijão ao dente e após cozido misturar junto ao arroz, acrescentar água e sal deixar cozinhar.
- Servir o baião junto com a salada e o doce de sobremesa.

Valor nutricional baião de três									
	CHO(g)	PTN(g)	LIP(g)	Kcal	Fibras (g)	Cálcio (mg)	Magnésio (mg)	Ferro (mg)	Sódio (mg)
Pre escola	42,94	12,22	5,60	271,05	4,46	54,92	57,37	1,98	374,06
fundamental	62,39	19,97	8,58	406,72	8,17	84,82	102,62	3,75	381,99

	Zinco (mg)	Vitamina A (Ug)	Vitamina C (mg)
Pre escola	2,14	135,36	29,13
fundamental	3,48	165,92	36,32

MODO DE PREPARO:

- Descongelar o frango;
- Lavar e temperar o frango com sal e limão ou vinagre;
- Higienizar, descascar e cortar abobora ou batata doce em cubinhos pequenos;
- Aquecer o óleo e refogar o frango com os legumes e os temperos, deixar cozinhar um pouco; acrescentar o arroz refogar e completar com água; deixar cozinhar.
- Higienizar a couve e o tomate em água clorada e picar bem pequeno.
- Servir com fruta.

Valor nutricional galinhada com salada												
	CHO(g)	PTN(g)	LIP(g)	Kcal	Fibras (g)	Cálcio (mg)	Magnésio (mg)	Ferro (mg)	Sódio (mg)	Zinco (mg)	Vitamina A (Ug)	Vitamina C (mg)
fundamenta 1	345,2	65,6	12,9	3,5	52,5	58,2	0,8	1,2	239,7	68,9	4,2	345,2

Quarta feira: Sopa de feijão

Ingredientes	Per capita (pre escola)	Per capita (ensino fundamental)
alho	2 g	3 g
Abobora moranga ou cabotia	20 g	25 g
Batata doce	20 g	25 g
Abobrinha verde	20 g	25 g
Mandioca	20 g	25 g
cebola	5 g	10 g
Cheiro verde	3 g	4 g
Couve	10 g	10 g
Doce de fruta	20 g	30 g
Feijão	20 g	30 g
Macarrão	20 g	30 g
Peito de frango	30 g	35 g
Óleo de soja	4 ml	6 ml
Sal	0,8 g	0,8 g

Modo de Preparar:

- Higienizar, descascar e picar todos os legumes em cubinhos.
- Cozinhar e refogar o feijão e depois batê-lo no liquidificador;
- Refogar frango junto aos temperos e legumes. Quando estiver quase cozido os legumes, acrescentar o feijão batido, o macarrão e por último a couve.
- Acrescentar o cheiro verde e servir. Oferecer o doce como sobremesa

Valor nutricional da sopa de feijão												
	CHO(g))	PTN(g)	LIP(g)	Kcal	Fibras (g)	Cálcio (mg)	Magnésio (mg)	Ferro (mg)	Sódio (mg)	Zinco (mg)	Vitamina A (Ug)	Vitamina C (mg)
Pre escola	47.94	9.05	4.75	270.7	8.07	46.46	86.67	2.71	322.83	1.19	195.02	21.74
Fundamenta I	72.94	14.30	7.16	413.36	12.92	74.98	139.62	4.43	324.27	1.91	291.86	32.46

Quinta: Farofa com carne, ovo e couve

Modo de Preparar:

- Higienizar e picar a couve, a cebola e o cheiro verde;
- Preparar os ovos mexidos;
- Refogar a carne com os temperos e a cebola, misturar a couve e os ovos mexidos;
- Acrescentar a farinha de milho, misturando bem;
- Preparar o suco como de costume;
- Salpicar o cheiro verde na farofa e servir acompanhada do suco
- Os talos das hortaliças poderão ser aproveitados para enriquecer a farofa.

Valor nutricional farofa de carne, ovo e couve												
	CHO(g)	PTN(g)	LIP(g)	Kcal	Fibras (g)	Cálcio (mg)	Magnésio (mg)	Ferro (mg)	Sódio (mg)	Zinco (mg)	Vitamina A (Ug)	Vitamina C (mg)
	)											
Pré escola	43,49	11,31	6,16	274,61	4,08	46,63	34,75	1,94	377,72	1,61	229,19	220,31
Fundamenta	59,69	17,57	10,72	405,47	5,67	69,05	50,93	2,83	402,67	2,66	350,20	361,50



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE CUMARU DO NORTE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA



Sexta feira: biscoito com leite e achocolatado

<u>Ingredientes</u>	<u>Per capita fundamental</u>
Biscoito	30 g
Leite	20 g
achocolatado	8 g

Modo de Preparar:

Acréscentar o achocolatado ao leite e misturar;

Oferecer quente ou frio, conforme a preferência dos alunos;

Servir com os biscoitos. Oferecer a banana como sobremesa

Valor nutricional leite achocolatado												
	CHO(g)	PTN(g)	LIP(g)	Kcal	Fibras (g)	Cálcio (mg)	Magnésio (mg)	Ferro (mg)	Sódio (mg)	Zinco (mg)	Vitamina A (Ug)	Vitamina C (mg)
Fundamenta	57,27	11,83	8,53	353,20	6,35	235,16	64,12	1,46	412,28	1,18	62,8	9,39

ESTER BENICIO
TAVORA:627951392
00

Assinado de forma digital por
ESTER BENICIO
TAVORA:62795139200
Dados: 2020.02.11 09:12:51 -03'00'