



OFICIO Nº011/2022 – SEMED/DGE/DAF

São Miguel do Guamá, 07 de janeiro de 2022

Ao Senhor,
PAULO HENRIQUE DE CARVALHO VIEIRA
Secretário Municipal de Finanças e Administração

Honrada em cumprimentá-lo, solicito de vossa senhoria certame licitatório referente a aquisição de gêneros alimentícios para compor a alimentação escolar dos alunos rede pública de ensino deste município. Assim atendendo as necessidades da secretaria municipal de educação.

Em anexo segue solicitação encaminhada pela responsável técnica da alimentação escolar e dotação orçamentaria.

Certos de contar com seu atendimento, renovamos votos de estima e consideração.

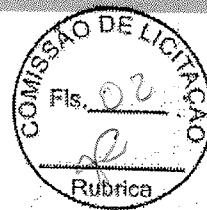
Atenciosamente,

CRISTIANA GRIMOUTH TAVEIRA

Secretária Municipal de Educação

Decreto Nº 007/2021

Recebido
10/01/22



OFICIO Nº 01/2022

São Miguel Do Guamá, 07 de Janeiro de 2022

A Sua Senhoria

CRISTIANA GRIMOUTH TAVEIRA

Secretária Municipal de Educação

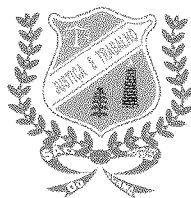
**Assunto: SOLICITAÇÃO DE AQUISIÇÃO DE GENEROS ALIMENTICIOS
PARA OS CARDAPIOS ESCOLARES- PREGÃO ELETRONICO**

Senhora Secretária,

Ao cumprimentá-la cordialmente, o Departamento de Alimentação Escolar, vem pelo presente solicitar a aquisição de gêneros alimentícios para o cardápio da alimentação escolar, visto que, as aulas presenciais estão previstas para o início do ano de 2022, sabendo que o processo de aquisição será para o fornecimento de todo o ano de 2022. O cardápio será realizado em consonância com a **Resolução FNDE/CD Nº 06/2020**, tendo como finalidade contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo.

A referida resolução esclarece que no período letivo o cardápio escolar deve seguir diversas orientações nutricionais, como também a compra de no mínimo 30% (trinta) na compra do recurso repasso pelo PNAE para produtos oriundos da agricultura familiar. Diante dos fatos encaminho o termo de referência para aquisições dos gêneros alimentícios (pregão eletrônico).

O município de São Miguel do Guamá atende hoje na sua rede municipal média de **13.630 mil alunos** todos cadastrados no censo escolar. Os alunos do ensino médio atende hoje 2.694 alunos.



Apenas os gêneros alimentícios devem ser pagos com recurso do PNAE! Transporte e embalagens necessárias para o transporte desses alimentos até as unidades escolares devem ser pagos com Recurso Próprio. Art. 51, § 2º A EEx somente poderá utilizar os recursos repassados pelo FNDE à conta do PNAE para o pagamento dos gêneros alimentícios. Demais despesas necessárias ao fornecimento dessas refeições ficarão a seu cargo, com recursos próprios. Art. 27, II para fins de pagamento com os recursos oriundos do FNDE, a EEx deverá assegurar notas fiscais específicas para gêneros alimentícios, para fins de cumprimento do art. 51;

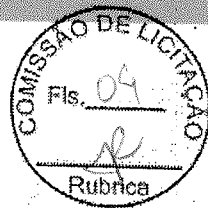
A escola, naturalmente, já tem o papel de acolher. Será necessário apoiar os alunos com seus sentimentos, que neste momento estão bem aflorados, existe ansiedade em relação em rever os colegas, medo em relação ao vírus, uma mistura de sensações e vontades. E a alimentação escolar em meio a tudo isso tem papel essencial.

Em anexo o termo de referência dos itens necessários para a realização do pregão eletrônico para os gêneros alimentícios que irão formar o cardápio escolar para as seguintes modalidades de ensino (Creche, Pré-escolar, Ensino Fundamental, EJA, AEE, Ensino Médio e Quilombola).

Sem mais para o momento, reiteramos nossos votos de estima e consideração.

Atenciosamente,

Mayra de Brito Silva
Nutricionista - CRN7:8629
Responsável Técnica da Alimentação Escolar



TERMO DE REFERÊNCIA PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

1. DO OBJETO

1.1. Aquisição de gêneros alimentícios com fornecimento parcelado para composição da alimentação escolar para os alunos da rede municipal de ensino (Creche, Educação Infantil, Ensino Fundamental, Educação de Jovens e Adultos, ensino médio e Quilombola).

2. JUSTIFICATIVA

2.1. A Contratação pretendida justifica-se na Resolução Nº 06/2020 que Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

3. DAS EXIGÊNCIAS

3.1 Os produtos deverão ser entregues no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis após o recebimento de autorização de fornecimento, em fardos transparentes resistentes, não podendo haver produtos que não estejam adequados para o consumo humano, sob pena de devolução de todos os gêneros alimentícios constantes no empenho, entregue à empresa vencedora, como também pena de incorrer nas sanções e penalidades previstas neste Edital, e deverão ser entregues conforme a quantidade, condições e locais estabelecidos pelo departamento de alimentação escolar.

3.2 Não serão aceitas ofertas de produtos em embalagens ou condições diferentes das solicitadas;

3.3 Os produtos deverão apresentar nas embalagens sua composição nutricional e prazo de validade, que seja de no mínimo 06 (seis meses), após a data da entrega; O produto entregue com duas datas de validade deverá se informado imediatamente no ato da entrega no depósito de alimentação escolar. Caso não seja informado e uma das datas de vencimento esteja vencida ou próximo do vencimento (menos de 6 meses) a empresa deverá fazer o recolhimento e a troca do produto imediatamente e diretamente nas unidades escolares.

3.4 A entrega dos gêneros secos como: arroz, feijão, macarrão, massa para sopa, óleo, açúcar, sal, leite em pó, alho, cebola, vinagre e bolacha devem ser feita de forma total por pedidos mensais no depósito central, conforme solicitação da Secretaria Municipal de Educação, sendo que o prazo máximo para a entrega deste item não poderá ultrapassar 05 (cinco) dias úteis, após a solicitação;

3.5 Todos os produtos cotados deverão obedecer às normas de legislação vigente do Ministério da Agricultura e VIGILÂNCIA SANITÁRIA (Quando for o caso).

3.6 No caso da carne bovina moída e peito de frango, deverá ser transportada em caminhão refrigerado, adequado para o tipo de alimento, com entregador devidamente uniformizado e limpo. A temperatura máxima de 7°C. todos os congelados devem ter aspecto firme, cor da carne bovina vermelho vivo, sem escurecimento ou manchas e odor característico. A carne moída deverá ter embalagem em saco plástico transparente



reforçado com rótulo indicando o tipo de corte, peso e logomarca da empresa. O limite de peso por embalagem deverá ser de 500g (quinhentos) gramas.

3.7 A escola terá total autonomia para conferência dos produtos na hora do recebimento, com total autonomia para devolução caso algum produto não atenda as exigências estabelecidas.

4 AMOSTRAS

4.1 É condição básica e imprescindível para a contratação que a licitante adjudicatária apresente a amostra dos produtos a serem ofertados, em conformidade com os termos da RESOLUÇÃO / CD / FNDE Nº38, DE 16 DE JULHO DE 2009.

4.2. A apresentação de amostra, para avaliação e seleção do produto a ser adquirido, que deverá ser submetida aos testes necessários, antes da homologação do processo, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas (vide art. 25, §4º da resolução nº 38/2009 – FNDE - § 4º), na Sede da Secretaria Municipal de Educação, Departamento Municipal de Alimentação Escolar - DAE, das 8:00h às 10:00h com todas as condições necessárias para as devidas análises.

4.3. Cada produto deverá ser apresentado em embalagem original, intacto e devidamente identificado através da etiqueta que poderá ser impressa a laser, jato de tinta ou através de meio mecânico com as seguintes informações:

- Nome do Licitante;
- Identificação do produto;
- Marca;
- Nome e endereço do fabricante;
- Ingredientes específicos;
- Tabela nutricional;
- Data de embalagem;
- Número do lote e/ou data de validade (tempo de vida útil);
- Peso líquido;
- Data de fabricação.

4.3.1. Decorrido o prazo de entrega das amostras, não será permitido fazer entregas complementares ou substituição para qualquer fim.

4.3.2. As amostras apresentadas serão fotografadas e ficarão retidas na Secretaria Municipal de Educação.

4.4. Mediante a entrega das amostras dos produtos, será fornecido a licitante um Protocolo de Entrega pelo Departamento Municipal de Alimentação Escolar - DAE;

4.5 A equipe técnica da SEMED junto com o CAE deverá analisar os produtos e emitir a Declaração de Aprovação ou não dos itens apresentados, exposto os motivos determinantes dos resultados das análises;

4.6 A não entrega das amostras dentro do prazo estabelecido no subitem 4.2 deste Termo de Referência, implicará na desclassificação da licitante, restando à faculdade, conforme a conveniência da Prefeitura, de convocar a(s) licitantes melhor(es) classificada(s), obedecida a ordem de classificação, para apresentação de seus produtos;

4.7 A adjudicação ficará condicionada aos resultados das análises das amostras, onde as mesmas que não atenderem aos requisitos informados pela comissão de análise, e for



considerada inadequada, a empresa será desclassificada, sob pena imposta pela Administração.

4.8 Após a apuração do resultado da fase de avaliação de amostras serão declarados os vencedores, e a CPL divulgará o resultado final da licitação, no Diário Oficial da União, no Mural do prédio Sede da Prefeitura Municipal, Secretaria Municipal de Educação e no mural da Câmara de Vereadores.

5. DA FISCALIZAÇÃO

5.1 A Secretaria Municipal de Educação, juntamente com o fiscal do contrato, e o CAE será responsável pela fiscalização do fornecimento dos produtos, observando todos os aspectos estipulados (prazo de entrega, local de entrega, observância acerca da qualidade e marca dos produtos contratados).

5.2 A aceitação estará condicionada à devida fiscalização dos técnicos da SEMED, não serão aceitos produtos cujas condições de armazenamento e transporte não sejam satisfatórias.

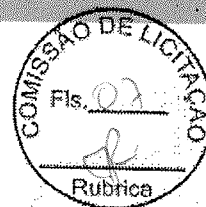
6. DA ENTREGA DOS PRODUTOS – LOCAL E PERIODICIDADE

6.1 Os gêneros secos como: arroz, feijão, macarrão, massa para sopa, leite em pó, açúcar, sal, óleo, leite, bolacha, vinagre, alho e cebola serão entregue no depósito central de alimentação escolar.

6.2 O item pão deverá ser entregue diretamente nas unidades escolares 1 (uma) vez por semana, sempre nas quartas feiras. Os produtos congelados como carne moída e peito de frango devem ser entregues nas unidades escolares, conforme cronograma estabelecido de acordo com a ordem de fornecimento que será emitida pelo Departamento de Alimentação Escolar, em dias úteis, no horário das 8h00 às 14:00hs. Sendo que a entrega desses itens carne moída e peito de frango será fracionada em duas entregas mensais na zona urbana e uma entrega mensal na zona rural nos seguintes endereços:

Relação das Escolas e seus respectivos endereços
Zona Urbana

Nº	Escola Polo	Endereço
01	E.M.E.F. Cel. Ney Rodrigues Peixoto	Travessa Cipriano Mendes Rodrigues, S/N, Patauateua
02	E.M.E.F. Externato Santo Antonio Maria Zaccarias	Rua Dr Justo Chermont, 1046, Beira Rio
03	E.M.E.F. João Simão Travassos	Rua Francisco Araujo, 1259, Industrial
04	E.M.E.F. Licurgo Peixoto	Travessa Americo Lopes, 136, Centro
05	E.M.E.F. Nossa Senhora de Nazaré	Rua Jorge Carneiro, S/N, Vila Nova
06	E.M.E.F. Pe. Leandro Pinheiro	Rua Dr Fernando Cruz, 519, São Manoel
07	E.M.E.F. Pe. Sátiro	Rua 7 de Janeiro C Agostinho Siqueira, S/N, Perpetuo Socorro



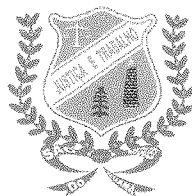
08	E.M.E.F. Profª Hilda Oliveira da Silva	Rua Magalhaes Barata, 930, Perpetuo Socorro
09	E.M.E.F. Profª Raimunda Carvalho de Melo Pinho	Rua Felipe Cunha Brito, S/N, Pe Ângelo Maria de Bernard
10	E.M.E.F. Raimunda Oliveira Machado	Tv. Vicente Costa Nº 541, São Manoel
11	E.M.E.F. São José Operário	Tv. Oscar Paz, 610, Centro
12	E.M.E.F. São Pedro	Rua Andraci Viana, S/N, Perpetuo Socorro
13	E.M.E.F. Tomaz de Aquino de Oliveira Neto	Estrada da Fortaleza, 1317, Perpetuo Socorro
14	E.M.E.I. Nossa Senhora Perpetuo Socorro	Tv. Oscar Paz, S/N, Centro
15	E.M.E.I. Marilene dos Santos Barros	Estrada da Fortaleza, S/N, Perpetuo Socorro
16	E.M.E.I. Divino Espirito Santo	Trav. Luiz Gomes da Silva, S/N, Umarizal
17	E.M.E.I. Nossa Senhora Aparecida	Estrada Basileo P. Farias, S/N, Vila França
	E.M.E.I. Abelinha	Rua Felipe Brito nº 156, Padre Angelo de Bernard
19	E.M.E.I. Nossa Senhora de Nazaré	Avenida Nazaré, S/N, Vila Nova

Zona Rural

Nº	Escola Polo	Endereço
01	E. M. E. I. F. Benedito Valente	Comunidade Cristo Rei
Nº	Escolas Anexas	Endereço
01	E.M.E.I.F. Teófilo Nogueira de Almeida	Rampa do Capim, PA 127, Km 01
02	E.M.E.I.F. Ambrósio Ferreira	Comunidade Menino Deus, PA 127, Km 34.
03	E.M.E.F. N.Sra. do Perpétuo Socorro	Comunidade N. Sra. Do Bom Remédio, PA 127, Km 17 (Ponto Certo)
04	E.M.E.F. São Tomé	Comunidade Cachoeira, Ramal da Cachoeira.
05	E.M.E.I. F. Alacid da Silva Nunes	Comunidade Livramento do Crauateua
06	E.M.E.I.F. Isaias Gil de Oliveira	Fatima do Crauateua
07	E.M.E.I.F. Irineu Leão Sodré	Santa Rita do Crauateua
08	E.M.E.I.F. Frederico Pimentel	Ajuá
	E.M.E.F. Pindobal	Comunidade Pindobal
10	E.M.E.I.F. Santa Rita de Cássia	Ajuai
11	E.M.E.I.F. Benedito Gonçalves da Costa	São Mateus (Apeteua I)
12	E.M.E.I.F. Manoel Azevedo Martins	Nazaré (Apeteua II)
Nº	Escola Polo	Endereço
02	E. M. E. I. F. Francisco de Assis Pereira	Comunidade Urucuriteua
Nº	Escolas Anexas	Endereço
01	E.M.E.I.F. Presidente Castelo Branco	Comunidade São Sebastião do Cacau (Mururé)
02	E.M.E.I. F. Manoel Paulo da Silva	Comunidade Santa Rita de Barreira (Quilombola)
03	E.M.E.F. José Faustino dos Reis	Comunidade Patauazal
04	E.M.E.F. Benedita Gomes dos Santos	Comunidade Bacabal (Mururé)
05	E.M.E.I.F. São Luiz	Comunidade São Luiz (Mururé) (Quilombola)
Nº	Escola Polo	Endereço
03	EMEIF Joana Gomes Portela do Amaral	Comunidade Santana do Urucuri
Nº	Escolas Anexas	Endereço
01	EMEIF Custódio Fernandes Batista	Comunidade Serraria Boa Vista



02	EMEIF Abelardo Maciel de Carvalho	Comunidade Santa Terezinha
03	EMEIF Aldebaro Klautau	Comunidade São Raimundo do Crauateua
04	EMEIF Nossa Senhora da Providência	Foz do Urucurí
05	EMEF Pergentino Dias de Souza	Comunidade Sagrado Coração de Jesus – Suassuí
06	EMEI Criança Feliz	Comunidade Sagrado Coração de Jesus – Suassuí
Nº	Escola Polo	Endereço
04	EMEIF José Ferreira Farias	Comunidade São Pedro do Crauateua
Nº	Escolas Anexas	Endereço
01	EMEIF Aristides Joaquim Soares	Comunidade N. Sra. De Fátima Ramal (Boa Vista)
02	EMEI Cantinho do Céu	Comunidade N. Sra. De Fátima Ramal (Boa Vista)
03	EMEIF Adalto Tavares Guedes	Comunidade Sagrada Família
	EMEIF Nossa Senhora do Livramento	Comunidade N. Sra. do Livramento Ladeira
05	EMEIF João da Mata Teixeira	Estrada da Ladeira
06	EMEF Manoel Campos	Comunidade Santa Maria do Crauateua
Nº	Escola Polo	Endereço
05	EMEIF Profª. Jovita Aurora de Paiva Batista	Bacabeira
Nº	Escolas Anexas	Endereço
01	EMEF São Sebastião	Estrada do Acari
02	EMEF Agostinho Marques	Comunidade N. Sra. Aparecida (Acaripeteua)
03	EMEI Sorriso Alegre	Comunidade N. Sra. Aparecida (Acaripeteua)
04	EMEIF Dr. Antônio do Carmo Barbosa	Comunidade Santo Antônio
05	EMEIF Altamira Maria Oliveira Correa	Comunidade Carrapatinho
06	EMEIF José Joaquim Pereira	Comunidade Acari
07	EMEIF Jorge Correa de Almeida	BR 010 (Matari)
Nº	Escola Polo	Endereço
06	E.M.E.I.F. Profª. Izaura Domingos Costa	Comunidade Bela Vista do Jejú
Nº	Escolas Anexas	Endereço
	E.M.E.F. Manoel Mamédio do Nascimento	Vila São Jorge
02	E.M.E.I.F. Barão do Rio Branco	Rio Branco
Nº	Escola Polo	Endereço
07	E.M.E.I.F. Profª. Raimunda Miranda Barbosa dos Santos	Comunidade do Apuí
Nº	Escolas Anexas	Endereço
01	E.M.E.I.F. Luiz Faustino Nunes	Comunidade São José
02	E.M.E.I.F. Presidente Costa e Silva	Comunidade Miritueira
03	E.M.E.F. José Cupertino de Almeida	Comunidade Menino Jesus (Poeirinha) (Quilombola)
04	E.M.E.I.F. Inácia Carvalho de Melo	Comunidade São João do Furo (Menino Deus)
Nº	Escola Polo	Endereço
08	E.M.E.I. Santa Maria	Comunidade Recreio/ Tatuiaia
Nº	Escolas Anexas	Endereço
01	E.M.E.F. Belarmino Ribeiro de Souza	Estrada do Castanheiro - Tatuiaia
02	E.M.E.F. Henrique Leuríbio Costa	Comunidade Santa Ana do Muraiteua



03	E.M.E.I.F. Antonino Correa	Castanheiro
04	E.M.E.I.F. Da Fronteira	Fronteira
05	E.M.E.F. São João Batista	Tabatinga
06	E.M.E.I.F. Dr. Tancredo de Almeida Neves	São José do Tatuiaia
07	E.M.E.I.F. Romulo Maiorana	Prainha
08	E.M.E.F. São Miguel Arcanjo	Canta Galo
09	E.M.E.I.F. Santa Maria de Muraiteua	Comunidade Santa Maria do Muraiteua (Quilombola)
10	E.M.E.F. Fernando Lameira	Comunidade do Ariá
ESCOLAS ESTADUAIS		
01	E.E.E.M Frei Miguel de Bulhões	Rua Antônio Carlos de Lima ,118, Vila Nova
	E.E.E.M Irmã Carla Giussani	Rua João Paulo II s/n, São Miguel Arcanjo

Total de 81 Escolas Municipais e 2 escolas estaduais.

6.3 A Secretaria Municipal de Educação fornecerá o cronograma de entrega, que deverá ser assinada em conjunto com o Coordenador do Departamento de Alimentação Escolar e a Nutricionista Responsável Técnica, que devem se identificar através de seus carimbos e assinaturas.

6.4 Havendo necessidade de adequações, o cronograma de datas e periodicidade poderá sofrer alterações;

7. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

7.1 A equipe do Departamento de Alimentação Escolar será responsável pela conferência dos produtos no ato do recebimento, que informarão ao Fiscal do contrato eventuais inconsistências.

7.2 As despesas com transporte, fretes, bem como, qualquer outra relacionada à entrega do produto, é de total responsabilidade da proponente.

7.3 Os gêneros alimentícios deverão ser transportados em caminhão tipo baú específico para esse fim, devendo ser previamente higienizados e não conter qualquer substância que possa acarretar lesão física, química ou biológica aos alimentos.

7.4 Os produtos deverão estar sobrepostos em paletes e/ou em caixa de polietileno higienizadas quando necessário.

7.5 Os entregadores deverão estar devidamente identificados com o nome da empresa, uniformizados (camisa, sapato, calça, crachá, boné) com hábitos de higiene satisfatórios (uniforme limpos, higiene pessoal adequada, barba e bigode aparado, cabelo protegido sem adornos e unhas aparadas), possuindo boa conduta e relacionamento no local de entrega e OBRIGATORIAMENTE utilizando máscaras.

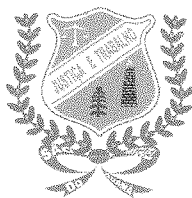
7.6 Caso seja detectado alguma falha no fornecimento, que esteja em desconformidade com o contrato, a contratada deverá efetuar a troca satisfatoriamente no prazo máximo de 01 (um) dia útil, após a notificação, sem prejuízo das sanções previstas.

7.7 Nos preços deverão estar inclusas todas as despesas tais como: despesa com funcionários, materiais utilizados, impostos, transportes, taxas ou outras.

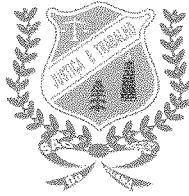


**Anexo I: ESPECIFICAÇÕES DOS ITENS, UNIDADE E
QUANTIDADES DOS GENEROS ALIMENTICIOS.**

ITEM	PROTUTO	UND	QNT
01	ARROZ , tipo I, isento de mofo, odores estranhos, substâncias nocivas, coloração uniforme e característica do arroz tipo I, embalado em saco plástico contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido. Embalagem 1Kg.	KG	52.000
02	ALHO CABEÇA : alho tipo branco, de boa qualidade, compacto e firme, sem danos sérios, apresentando tamanho médio/grande e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e materiais estranhos. Sem réstia, bulbo inteiro e são, sem brotos. Não apresentando grãos chochos, ardidos, manchados ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos fertilizantes.	KG	2.200
03	CARNE BOVINA MOÍDA características: de primeira e especial, congelada, sem tempero, sem quantidade excessiva de gordura, sem cartilagem e nervos, sem misturas como: rins, miúdo, coração (mais conhecido como bobo de carne), com coloração vermelho brilhante. Embalagem intacta, na embalagem deverá constar, data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudado líquido, partes flácidas ou consistência anormal. Só serão aceitos produtos com a comprovação da inspeção SIF/DIPOA congelada, com classificação 1ª embalagem de 500g . Devendo ser entregue em caminhão refrigerado conforme legislação vigente. Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 6 meses. Deverá ser transportado em veículo refrigerado.	KG	46.200
04	CEBOLA TIPO BRANCA , Aparência fresca e são, colhidas ao atingir o grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento. Isento de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas. Tamanho Médio de primeira qualidade.	KG	2.200
05	OLEO DE SOJA - envasado em garrafa plástica resistente transparente, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, data de fabricação e validade. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega. EMBALAGEM CONTENDO 900ml	UND	6.600



06	FEIJÃO CARIOQUINHA , in natura, novo, grãos inteiros, aspecto brilhoso, liso, isento de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas, livre de umidade, secos, embalagem plástica contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido. Embalagem de 1Kg.	KG	18.000
07	AÇÚCAR CRISTAL , especial, cor clara, embalagem plástica, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade. Embalagem de 1Kg.	KG	40.000
08	LEITE EM PÓ INTEGRAL 200 gr/ características: leite integral, vitamina A vitamina D, não contém glúten, embalagem intacta contendo 200 gr de peso líquido. Embalagem contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido	PCT	55.000
09	BOLACHA SALGADA TIPO CREAM CRACKER Especificação: composição básica: farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada (0% gordura trans), água, sal e demais substâncias permitidas. Acondicionada em pacotes de polipropileno, atóxico hermeticamente vedados e embalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem de 400g.	PCT	55.000
10	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE , massa de sêmola com ovos, As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de duas vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Embalagem de 500g.	PCT	12.000
11	SAL REFINADO , iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos. A iodação do sal deve seguir a legislação específica embalagem de plástica, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade. Embalagem 1Kg	KG	5.500
12	MASSA TIPO PARAFUSO , acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, embalagem contendo 500g , com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade	KG	17.600



	mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega		
13	PEITO DE FRANGO COM OSSO , características: congelado sem tempero. O peito de frango deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa e coloração clara, aderente e sem odores. Embalagem intacta, primária deve estar intacta, acondicionada em sacos de polietileno resistente ou bandejas de isopor revestidas de polietileno, com embalagem de 1 kg , protegido por embalagem secundária de papelão também revestido de polietileno transparente reforçado. No rótulo da embalagem primária deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade e certificado de inspeção federal (sif) ou estadual (sie). Fabricação máximo de 30 dias. Validade de no mínimo 10 meses. Deverá ser transportado em veículo refrigerado.	KG	57.200
14	PÃO TIPO MASSA FINA CHÁ , com peso de 50g. Entregue em embalagens transparentes contendo no máximo 20 pães de boa qualidade. Serão rejeitados pães mal assados, queimados, amassados, achatados e "embatumados aspecto massa pesada" e de características organolépticas anormais ENTREGA EM TODAS AS ESCOLAS DA ZONA URBANA 1 VEZ NA SEMANA.	UND	440.000
15	VINAGRE , envasado em garrafa de polietileno atóxica resistente transparente, contendo 750 ml , com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	UND	3.900



CARDAPIO 2022
TOTAL DE 9.794 ALUNOS

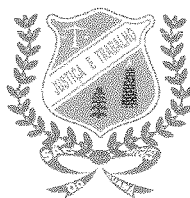
PAUTA DOS ITENS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR MENSAL ENSINO FUNDAMENTAL,
EJA E ENSINO MEDIO ZONA URBANA

Nº	GEREROS ALIMENTICIOS	PER CAPITA	FREQUENCIA
01	SAL	1g	32X
02	PEITTO DE FRANGO	40g	7X
03	BOLACHA SALGADA CREM CRECKE	30g	4X
04	ARROZ	30g	8X
05	CARNE MOIDA	40g	8X
06	FEIJÃO	20g	4X
07	OLEO	0,5ML	32X
08	PIMENTINHA	0,5g	12x
09	CHEIRO VERDE	0,5g	16X
10	MASSA PARA SOPA	20g	4X
11	MAMÃO	105g	4X
12	MELANCIA	100g	4X
13	LIMÃO	0,5g	8X
14	CARIRU	5g	7X
15	COUVE	5g	4X
16	MACAXEIRA	20g	4X
17	ALFACE	5g	4X
18	PEPINO	10g	4X
19	ALHO	0,5g	20X
20	CEBOLA	0,5g	20X
21	PÃO	50g	4X
22	COLORAU	0,5g	16X
23	LEITE EM PÓ	30g	2X
24	ABOBORA	30g	4x
25	POLPA DE FRUTA	50G	8X



CARDAPIO 2022
TOTAL DE 1.917 ALUNOS
PAUTA DOS ITENS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR MENSAL CRECHE E PRE ESCOLA
ZONA URBANA e RURAL

Nº	GEREROS ALIMENTICIOS	PER CAPITA	FREQUENCIA
01	SAL	1g	40X
02	PEITO DE FRANGO	40g	8X
03	ARROZ	25g	12X
04	CARNE MOIDA	40g	4X
05	FEIJÃO	20g	4X
06	OLEO	1 ml	32X
07	PIMENTINHA	0,5g	16x
08	CHEIRO VERDE	0,5g	16X
09	MACARRÃO	20g	4X
10	MAMÃO	105g	4X
11	MELANCIA	100g	2X
12	LIMÃO	0,5g	8X
13	CARIRU	5g	13X
14	COUVE	5g	4X
15	MACAXEIRA	30g	4X
16	ALFACE	5g	4X
17	PEPINO	10g	4X
18	ALHO	0,5g	20X
19	CEBOLA	0,5g	20X
20	ABOBORA	30g	4x
21	COLORAU	0,5g	16X
22	LEITE EM PÓ	30G	6X



Nº	GEREROS ALIMENTICIOS	PER CAPITA	FREQUENCIA
01	SAL	1g	32X
02	PEITTO DE FRANGO	40g	7X
03	BOLACHA SALGADA CREAM CRACKER	30g	4X
04	ARROZ	30g	8X
05	CARNE MOIDA	40g	8X
06	FEIJÃO	20g	4X
07	OLEO	0,5ML	32X
08	PIMENTINHA	0,5g	12x
09	CHEIRO VERDE	0,5g	16X
10	MASSA PARA SOPA	20g	4X
11	MAMÃO	100g	4X
12	MELANCIA	100g	4X
13	LIMÃO	5g	8X
14	CARIRU	5g	7X
15	COUVE	5g	4X
16	MACAXEIRA	20g	4X
17	ALFACE	5g	4X
18	PEPINO	10g	4X
19	ALHO	0,5g	20X
20	CEBOLA	0,5g	20X
21	COLORAU	0,5g	16X
22	MACARRÃO	25g	4x
23	ABOBORA	30g	4x
24	POLPA DE FRUTA	50G	4X
25	LEITE EM PÓ	30G	2X

Mayra de Brito Silva

Mayra de Brito Silva

Nutricionista - CRN7:8629

Responsável Técnica da Alimentação Escolar



Parecer Nº 002/2021 CAE/SMG

Trata-se de solicitação do departamento de alimentação escolar de São Miguel do Guamá feita ao Conselho de Alimentação Escolar/CAE sobre a aquisição de alimentos para alimentação escolar através de processo licitatório.

No dia 21 de dezembro de 2021 foi realizada reunião extraordinária do CAE/SMG que teve entre as pautas os informes do departamento de alimentação escolar de São Miguel do Guamá que apresentou sobre o processo licitatório referente à aquisição de produtos para a alimentação dos alunos da rede municipal de educação referente ao primeiro semestre de 2022. Nesse sentido a nutricionista responsável técnica pelo PNAE no município fez a explanação de como se dará o processo de aquisição dos itens que irão compor o cardápio.

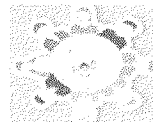
De acordo com a Resolução CD/FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020, para fins do PNAE, considera-se Educação Alimentar Nutricional o conjunto de ações formativas, de prática contínua e permanente, transdisciplinar, intersetorial e multiprofissional, que objetiva estimular a adoção voluntária de práticas e escolhas alimentares saudáveis que colaborem para a aprendizagem, o estado de saúde do escolar e a qualidade de vida do indivíduo. Sendo de responsabilidade da Secretaria de Educação (Seduc), da Prefeitura Municipal e da escola federal, no âmbito de sua respectiva jurisdição administrativa, mediante atuação coordenada dos profissionais de educação, do nutricionista responsável técnico e demais nutricionistas. **Cartilha: Recomendações para a execução do programa nacional de alimentação escolar no retorno presencial às aulas durante a pandemia da covid-19: educação alimentar e nutricional e segurança dos alimentos.**

Diante da necessidade de ações do PNAE no município de São Miguel do Guamá que recebe recursos provenientes do governo federal através do PNAE.

Considerando a necessidade de organização dos responsáveis pela alimentação escolar no município e a continuidade das ações relacionadas à alimentação escolar nas escolas e após os



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MIGUEL DO GUAMÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - CAE

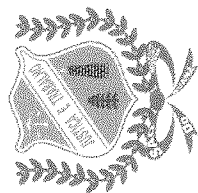


esclarecimentos e observações apresentadas pela senhora Mayra de Brito Silva

Apresentamos para conhecimento e encaminhamentos necessários este parecer que declara que o assunto em questão foi tratado junto ao CAE/SMG através do departamento de alimentação escolar da secretaria municipal de educação de São Miguel do Guamá.

São Miguel do Guamá, 21 de dezembro de 2021.

Saulo Vieira Ribeiro
Presidente do CAE/SMG



PREFEITURA
MUNICIPAL DE
SÃO MIGUEL DO GUAMÁ

SECRETARIA
MUNICIPAL
DE EDUCAÇÃO

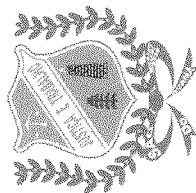
CARDÁPIO CRECHE E PRE-ESCOLAR ZONA URBANA 1º SEMESTRE

SEGUNDA FEIRA	TERÇA FEIRA	QUARTA FEIRA	QUINTA FEIRA	SEXTA FEIRA
SOPA DE CARNE MOIDA (PIMENTINHA, CHEIRO VERDE, ABOBORA, CARIRU, COUVE e MACAXEIRA) + FRUTA	MINGAU DE ARROZ	MACARRÃO COM PICADINHO (PIMENTINHA, CHEIRO VERDE, ABOBORA) + FRUTA + SALADA DE ALFACE E PEPINO	VITAMINA DE BANANA (LEITE) COM MAMÃO + COM MACAXEIRA COZIDA	ARROZ COM PEITO DE FRANGO DESFIADO + FEIJÃO (PIMENTINHA, CEBOLINHA, CHEIRO VERDE E ABOBORA)
SOPA DE CARNE MOIDA (PIMENTINHA, CHEIRO VERDE, ABOBORA, CARIRU, COUVE e MACAXEIRA) + FRUTA	ARROZ COM ABOBORA + PEITO DE FRANGO DESFIADO	MACARRÃO COM PICADINHO (PIMENTINHA, CHEIRO VERDE, ABOBORA) + FRUTA + SALADA DE ALFACE E PEPINO	VITAMINA DE BANANA (LEITE) COM MAMÃO + COM MACAXEIRA COZIDA	ARROZ COM PEITO DE FRANGO DESFIADO + FEIJÃO (PIMENTINHA, CEBOLINHA, CHEIRO VERDE E ABOBORA)
SOPA DE CARNE MOIDA (PIMENTINHA, CHEIRO VERDE, ABOBORA, CARIRU, COUVE e MACAXEIRA) + FRUTA	MINGAU DE ARROZ	MACARRÃO COM PICADINHO (PIMENTINHA, CHEIRO VERDE, ABOBORA) + FRUTA + SALADA DE ALFACE E PEPINO	VITAMINA DE BANANA (LEITE) COM MAMÃO + COM MACAXEIRA COZIDA	ARROZ COM PEITO DE FRANGO DESFIADO + FEIJÃO (PIMENTINHA, CEBOLINHA, CHEIRO VERDE E ABOBORA)
SOPA DE CARNE MOIDA (PIMENTINHA, CHEIRO VERDE, ABOBORA, CARIRU, COUVE e MACAXEIRA) + FRUTA	ARROZ COM ABOBORA + PEITO DE FRANGO DESFIADO	MACARRÃO COM PICADINHO (PIMENTINHA, CHEIRO VERDE, ABOBORA) + FRUTA + SALADA DE ALFACE E PEPINO	VITAMINA DE BANANA (LEITE) COM MAMÃO + COM MACAXEIRA COZIDA	ARROZ COM PEITO DE FRANGO DESFIADO + FEIJÃO (PIMENTINHA, CEBOLINHA, CHEIRO VERDE E ABOBORA)

NUTRICIONISTA:

Líayra de Brito Silva
Nutricionista
CRN 8629





PREFEITURA
MUNICIPAL DE
SÃO MIGUEL DO GUAMÁ

SECRETARIA
MUNICIPAL
DE EDUCAÇÃO

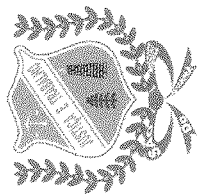
CARDÁPIO ENSINO FUNDAMENTAL, EJA E ENSINO MÉDIO ZONA URBANA 1º
SEMESTRE

SEGUNDA FEIRA	TERÇA FEIRA	QUARTA FEIRA	QUINTA FEIRA	SEXTA FEIRA
SUCO DE POLPA DE FRUTA COM BOLACHA	ARROZ COM PEITO DE FRANGO DESFIADO (PIMENTINHA, CEBOLINHA, CHEIRO VERDE+ FRUTA	SUCO DE FRUTA + PÃO COM CARNE MOIDA (CHEIRO VERDE + ABOBORA)	SOPA DE CARNE MOIDA (PIMENTINHA, CHEIRO VERDE, ABOBORA, CARIRU, COUVE e MACAXEIRA)	FEIJÃO (COM ABOBORA E CARIRU), ARROZ + PEITO DE FRANGO DESFIADO + ALFACE E PEPINO + FRUTA
SUCO DE POLPA DE FRUTA COM BOLACHA	ARROZ COM PEITO DE FRANGO DESFIADO (PIMENTINHA, CEBOLINHA, CHEIRO VERDE+ FRUTA	SUCO DE FRUTA + PÃO COM CARNE MOIDA (CHEIRO VERDE + ABOBORA)	MINGAU DE ARROZ	FEIJÃO (COM ABOBORA E CARIRU), ARROZ + PEITO DE FRANGO DESFIADO + ALFACE E PEPINO + FRUTA
SUCO DE POLPA DE FRUTA COM BOLACHA	ARROZ COM PEITO DE FRANGO DESFIADO (PIMENTINHA, CEBOLINHA, CHEIRO VERDE+ FRUTA	SUCO DE FRUTA + PÃO COM CARNE MOIDA (CHEIRO VERDE+ ABOBORA)	SOPA DE CARNE MOIDA (PIMENTINHA, CHEIRO VERDE, ABOBORA, CARIRU, COUVE e MACAXEIRA)	FEIJÃO (COM ABOBORA E CARIRU), ARROZ + PEITO DE FRANGO DESFIADO + ALFACE E PEPINO + FRUTA
SUCO DE POLPA DE FRUTA COM BOLACHA	ARROZ COM PEITO DE FRANGO DESFIADO (PIMENTINHA, CEBOLINHA, CHEIRO VERDE+ FRUTA	SUCO DE FRUTA + PÃO COM CARNE MOIDA (CHEIRO VERDE + ABOBORA)	MINGAU DE ARROZ	FEIJÃO (COM ABOBORA E CARIRU), ARROZ + PEITO DE FRANGO DESFIADO + ALFACE E PEPINO + FRUTA

NUTRICIONISTA:

Mayra de Brito Silva
Nutricionista
CRN 8629





PREFEITURA
MUNICIPAL DE
SÃO MIGUEL DO GUAMÁ

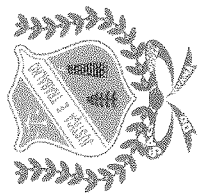
SECRETARIA
MUNICIPAL
DE EDUCAÇÃO

**CARDÁPIO ENSINO FUNDAMENTA, PRE ESCOLAR, EJA E QUILOMBOLA ZONA
RURAL 1º SEMESTRE**

SEGUNDA FEIRA	TERÇA FEIRA	QUARTA FEIRA	QUINTA FEIRA	SEXTA FEIRA
SUCO DE POLPA DE FRUTA COM BOLACHA	ARROZ COM PEITO DE FRANGO DESFIADO (PIMENTINHA, CEBOLINHA, CHEIRO VERDE+ FRUTA	MACARRÃO COM CARNE MOIDA (CHEIRO VERDE + ABOBORA)	SOPIA DE CARNE MOIDA (PIMENTINHA, CHEIRO VERDE, ABOBORA, CARIRU, COUVE e MACAXEIRA)	FEIJÃO (COM ABOBORA E CARIRU), ARROZ + PEITO DE FRANGO DESFIADO + ALFACE E PEPINO + FRUTA
SUCO DE POLPA DE FRUTA COM BOLACHA	ARROZ COM PEITO DE FRANGO DESFIADO (PIMENTINHA, CEBOLINHA, CHEIRO VERDE+ FRUTA	MACARRÃO COM CARNE MOIDA (CHEIRO VERDE + ABOBORA)	MINGAU DE ARROZ	FEIJÃO (COM ABOBORA E CARIRU), ARROZ + PEITO DE FRANGO DESFIADO + ALFACE E PEPINO + FRUTA
SUCO DE POLPA DE FRUTA COM BOLACHA	ARROZ COM PEITO DE FRANGO DESFIADO (PIMENTINHA, CEBOLINHA, CHEIRO VERDE+ FRUTA	MACARRÃO CARNE MOIDA (CHEIRO VERDE+ ABOBORA)	SOPIA DE CARNE MOIDA (PIMENTINHA, CHEIRO VERDE, ABOBORA, CARIRU, COUVE e MACAXEIRA)	FEIJÃO (COM ABOBORA E CARIRU), ARROZ + PEITO DE FRANGO DESFIADO + ALFACE E PEPINO + FRUTA
SUCO DE POLPA DE FRUTA COM BOLACHA	ARROZ COM PEITO DE FRANGO DESFIADO (PIMENTINHA, CEBOLINHA, CHEIRO VERDE+ FRUTA	MACARRÃO COM CARNE MOIDA (CHEIRO VERDE + ABOBORA)	MINGAU DE ARROZ	FEIJÃO (COM ABOBORA E CARIRU), ARROZ + PEITO DE FRANGO DESFIADO + ALFACE E PEPINO + FRUTA

Mayra de Brito Silva
NUTRICIONISTA
Nutricionista
CRN 8629





PREFEITURA
MUNICIPAL DE
SÃO MIGUEL DO GUAMÃ

SECRETARIA
MUNICIPAL
DE EDUCAÇÃO

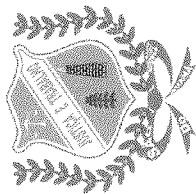
CARDÁPIO CRECHE E PRE-ESCOLAR ZONA URBANA 2º SEMESTRE

SEGUNDA FEIRA	TERÇA FEIRA	QUARTA FEIRA	QUINTA FEIRA	SEXTA FEIRA
SOPA DE CARNE MOIDA (PIMENTINHA, CHEIRO VERDE, ABOBORA, CARIRU, COUVE e MACAXEIRA) + FRUTA	MINGAU DE ARROZ	MACARRÃO COM PICADINHO (PIMENTINHA, CHEIRO VERDE, ABOBORA) + FRUTA + SALADA DE ALFACE E PEPINO + FRUTA	VITAMINA DE BANANA (LEITE) COM MAMÃO + COM MACAXEIRA COZIDA	ARROZ COM PEITO DE FRANGO DESFIADO + FEIJÃO (PIMENTINHA, CEBOLINHA, CHEIRO VERDE E ABOBORA) + AÇAI COM FARINHA
SOPA DE CARNE MOIDA (PIMENTINHA, CHEIRO VERDE, ABOBORA, CARIRU, COUVE e MACAXEIRA) + FRUTA	ARROZ COM ABOBORA + PEITO DE FRANGO DESFIADO	MACARRÃO COM PICADINHO (PIMENTINHA, CHEIRO VERDE, ABOBORA) + FRUTA + SALADA DE ALFACE E PEPINO+ FRUTA	VITAMINA DE BANANA (LEITE) COM MAMÃO + COM MACAXEIRA COZIDA	ARROZ COM PEITO DE FRANGO DESFIADO + FEIJÃO (PIMENTINHA, CEBOLINHA, CHEIRO VERDE E ABOBORA) + AÇAI COM FARINHA
SOPA DE CARNE MOIDA (PIMENTINHA, CHEIRO VERDE, ABOBORA, CARIRU, COUVE e MACAXEIRA) + FRUTA	MINGAU DE ARROZ	MACARRÃO COM PICADINHO (PIMENTINHA, CHEIRO VERDE, ABOBORA) + FRUTA + SALADA DE ALFACE E PEPINO+ FRUTA	VITAMINA DE BANANA (LEITE) COM MAMÃO + COM MACAXEIRA COZIDA	ARROZ COM PEITO DE FRANGO DESFIADO + FEIJÃO (PIMENTINHA, CEBOLINHA, CHEIRO VERDE E ABOBORA) + AÇAI COM FARINHA
SOPA DE CARNE MOIDA (PIMENTINHA, CHEIRO VERDE, ABOBORA, CARIRU, COUVE e MACAXEIRA) + FRUTA	ARROZ COM ABOBORA + PEITO DE FRANGO DESFIADO	MACARRÃO COM PICADINHO (PIMENTINHA, CHEIRO VERDE, ABOBORA) + FRUTA + SALADA DE ALFACE E PEPINO+ FRUTA	VITAMINA DE BANANA (LEITE) COM MAMÃO + COM MACAXEIRA COZIDA	ARROZ COM PEITO DE FRANGO DESFIADO + FEIJÃO (PIMENTINHA, CEBOLINHA, CHEIRO VERDE E ABOBORA) + AÇAI COM FARINHA

NUTRICIONISTA:

Mayra de Brito Silva
Nutricionista
CRN 8629





PREFEITURA
MUNICIPAL DE
SÃO MIGUEL DO GUAMÃ

SECRETARIA
MUNICIPAL
DE EDUCAÇÃO

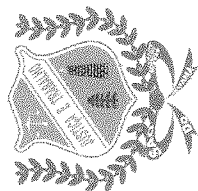
CARDÁPIO ENSINO FUNDAMENTAL, EJA E ENSINO MÉDIO ZONA URBANA 2º
SEMESTRE

SEGUNDA FEIRA	TERÇA FEIRA	QUARTA FEIRA	QUINTA FEIRA	SEXTA FEIRA
SUCO DE POLPA DE FRUTA COM BOLACHA	ARROZ COM PEITO DE FRANGO DESFIADO (PIMENTINHA, CEBOLINHA, CHEIRO VERDE+ FRUTA	SUCO DE FRUTA + PÃO COM CARNE MOIDA (CHEIRO VERDE + ABOBORA)	SOPA DE CARNE MOIDA (PIMENTINHA, CHEIRO VERDE, ABOBORA, CARIRU, COUVE e MACAXEIRA)	ARROZ + PEITO DE FRANGO DESEFIADO (PIMENTINHA, CHEIRO VERDE) + ALFACE E PEPINO + AÇAI COM FARINHA
SUCO DE POLPA DE FRUTA COM BOLACHA	ARROZ COM PEITO DE FRANGO DESFIADO (PIMENTINHA, CEBOLINHA, CHEIRO VERDE+ FRUTA	SUCO DE FRUTA + PÃO COM CARNE MOIDA (CHEIRO VERDE + ABOBORA)	MINGAU DE ARROZ	ARROZ + PEITO DE FRANGO DESEFIADO (PIMENTINHA, CHEIRO VERDE) + ALFACE E PEPINO + AÇAI COM FARINHA
SUCO DE POLPA DE FRUTA COM BOLACHA	ARROZ COM PEITO DE FRANGO DESFIADO (PIMENTINHA, CEBOLINHA, CHEIRO VERDE+ FRUTA	SUCO DE FRUTA + PÃO COM CARNE MOIDA (CHEIRO VERDE+ ABOBORA)	SOPA DE CARNE MOIDA (PIMENTINHA, CHEIRO VERDE, ABOBORA, CARIRU, COUVE e MACAXEIRA)	ARROZ + PEITO DE FRANGO DESEFIADO (PIMENTINHA, CHEIRO VERDE) + ALFACE E PEPINO + AÇAI COM FARINHA
SUCO DE POLPA DE FRUTA COM BOLACHA	ARROZ COM PEITO DE FRANGO DESFIADO (PIMENTINHA, CEBOLINHA, CHEIRO VERDE+ FRUTA	SUCO DE FRUTA + PÃO COM CARNE MOIDA (CHEIRO VERDE + ABOBORA)	MINGAU DE ARROZ	ARROZ + PEITO DE FRANGO DESEFIADO (PIMENTINHA, CHEIRO VERDE) + ALFACE E PEPINO + AÇAI COM FARINHA

NUTRICIONISTA:

Mayra de Brito Silva
Nutricionista
CRN 8629





PREFEITURA
MUNICIPAL DE
SÃO MIGUEL DO GUAMÃ

SECRETARIA
MUNICIPAL
DE EDUCAÇÃO

CARDÁPIO ENSINO FUNDAMENTA, PRE ESCOLAR, EJA E QUILOMBOLA ZONA
RURAL 2º SEMESTRE

SEGUNDA FEIRA	TERÇA FEIRA	QUARTA FEIRA	QUINTA FEIRA	SEXTA FEIRA
SUCO DE POLPA DE FRUTA COM BOLACHA	ARROZ COM PEITO DE FRANGO DESFIADO (PIMENTINHA, CEBOLINHA, CHEIRO VERDE+ FRUTA	MACARRÃO COM CARNE MOIDA (CHEIRO VERDE + ABOBORA) + FRUTA	SOPA DE CARNE MOIDA (PIMENTINHA, CHEIRO VERDE, ABOBORA, CARIRU, COUVE e MACAXEIRA)	ARROZ + PEITO DE FRANGO DESDIADO (PIMENTINHA, CHEIRO VERDE) + ALFACE E PEPINO + AÇAI COM FARINHA
SUCO DE POLPA DE FRUTA COM BOLACHA	ARROZ COM PEITO DE FRANGO DESFIADO (PIMENTINHA, CEBOLINHA, CHEIRO VERDE+ FRUTA	MACARRÃO COM CARNE MOIDA (CHEIRO VERDE + ABOBORA)	MINGAU DE ARROZ	ARROZ DESFIADO (PIMENTINHA, CHEIRO VERDE) + PEITO DE FRANGO DESFIADO + ALFACE E PEPINO + AÇAI COM FARINHA
SUCO DE POLPA DE FRUTA COM BOLACHA	ARROZ COM PEITO DE FRANGO DESFIADO (PIMENTINHA, CEBOLINHA, CHEIRO VERDE+ FRUTA	MACARRÃO CARNE MOIDA (CHEIRO VERDE+ ABOBORA) + FRUTA	SOPA DE CARNE MOIDA (PIMENTINHA, CHEIRO VERDE, ABOBORA, CARIRU, COUVE e MACAXEIRA)	ARROZ DESFIADO (PIMENTINHA, CHEIRO VERDE) + PEITO DE FRANGO DESFIADO + ALFACE E PEPINO + AÇAI COM FARINHA
SUCO DE POLPA DE FRUTA COM BOLACHA	ARROZ COM PEITO DE FRANGO DESFIADO (PIMENTINHA, CEBOLINHA, CHEIRO VERDE+ FRUTA	MACARRÃO COM CARNE MOIDA (CHEIRO VERDE + ABOBORA) + FRUTA	MINGAU DE ARROZ	ARROZ DESFIADO (PIMENTINHA, CHEIRO VERDE) + PEITO DE FRANGO DESFIADO + ALFACE E PEPINO + AÇAI COM FARINHA

NUTRICIONISTA *Mayra de Brito Silva*
Nutricionista
CRN 8629

