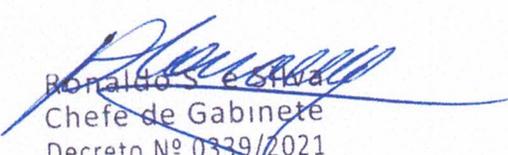


MEMORANDO Nº 2.026/2023 – SEMED

Tomé-Açu/PA, 24 de outubro de 2023.

A: COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO


Ronaldo S. Estiva
Chefe de Gabinete
Decreto Nº 0339/2021

Prezado (a) Senhor (a),

Cumprimentando-o (a) cordialmente, vimos por intermédio deste, encaminhar a Vossa Senhoria, para conhecimento e providencias cabíveis, solicitação de abertura do procedimento licitatório para a contratação de empresa especializada no fornecimento de gêneros alimentícios para o Programa Nacional de alimentação escolar - PNAE, destinado aos alunos da Rede Pública Municipal e Estadual para o ano letivo de 2024.

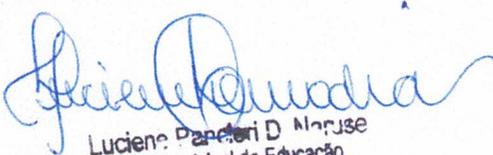
Esta solicitação se faz necessária devido a necessidade do fornecimento de merenda escolar ofertada nas escolas da Rede de Ensino Municipal e Estadual, tanto na zona rural quanto na zona urbana, para o ano letivo de 2024, conforme preceitua a legislação vigente. A presente aquisição visa o fornecimento de alimentos variados e seguros que contribuem para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos matriculados nas Unidades de Ensino, garantindo melhoria do rendimento escolar e segurança alimentar e nutricional, bem como, condições de saúde àqueles que necessitam atenção específica e em vulnerabilidade social, com acesso igualitário, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias. Conforme estimativa mensal chegou-se aos quantitativos relacionados no TERMO DE REFERENCIA. Assim, podemos continuar atendendo satisfatoriamente as necessidades de nossa clientela. (art. 185, inciso III da Lei Orgânica Municipal) e de zelar, por todos os meios ao seu alcance, pela permanência do educando no estabelecimento escolar (art. 185, inciso VI da Lei Orgânica do Município).

Segue anexo Parecer do Conselho de Alimentação Escolar – CAE, aprovando o cardápio de alimentação escolar, termos de referência da merenda escolar perecíveis e não perecíveis, nas respectivas dotações orçamentarias, através do recurso do Fundo Municipal de Educação.

Sem mais para o momento, reiteramos nossos votos de estimas e considerações.

Respeitosamente,

41547
PROTÓCOLO GERAL
PREFEITURA DE TOMÉ-AÇU
em 25/10/2023 às 10:20
Hyndi Braga


Luciene Paquetari D. Maruse
Sac. Municipal de Educação
Decreto Nº340/2021

Ofício N°. 16/2023

Tomé-Açu/PA, 13 de outubro de 2023.

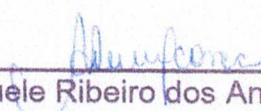
À
Ilma. Sra. Luciene Pancieri Donadia Naruse
Secretária Municipal de Educação de Tomé-Açu

Senhora Secretária,

Com nossos cumprimentos, vimos pelo presente apresentar em anexo o **PARECER N° 04/2023** que apreciou e aprovou por unanimidade a proposta de cardápio de alimentação escolar ano letivo 2024. Bem com, a ata de reunião que homologou a referida análise.

É o que temos pelo momento, despedimo-nos com votos de estima e consideração.

Atenciosamente,



Quele Ribeiro dos Anjos Correa
Presidente
CAE/TA

SEMSD
Protocolo: 4142
Data: 13/10/23 Hora: 12:11
Assinado: Suliamy

ASSUNTO: Apreciação e deliberação sobre a proposta do cardápio da alimentação escolar ano letivo 2024.

APROVADO: Em sessão do Conselho Pleno em 13/10/2023 às 11h15min.

1- Relatório:

O presente documento trata da apreciação e deliberação sobre a proposta do cardápio da alimentação escolar ano letivo 2024, conforme atribuição designada a este Conselho de Alimentação Escolar.

O Conselho de Alimentação Escolar de Tomé-Açu – CAE/TA recebeu cópias do cardápio.

2 – A Avaliação:

Em face de suas competências, o Conselho de Alimentação Escolar de Tomé-Açu/PA, reuniu-se em sessão ordinária, aos dias treze de outubro do ano de dois mil e vinte e três, às 09 horas e dez minutos, na sala da biblioteca da escola Luis Geolás de Moura Carvalho, situada na Travessa do Morro nº 440, Pedreira, neste município, com o intuito de apreciação e possível aprovação do cardápio relacionado à merenda escolar do ano letivo de 2024.

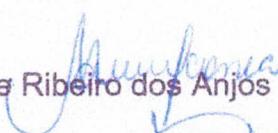
A reunião foi coordenada pela Presidente do Conselho, Quele Ribeiro dos Anjos e secretariado por João Miranda de Oliveira Filho. Contando com a presença dos seguintes conselheiros (as); Paulo Martins do Carmo – Titular; Daniel Berg Além Sarges – Titular em exercício, substituindo o conselheiro Evandro Aires de Carvalho; Maria de Nazaré Silva Souza – Titular. Vistos e analisados os autos dos referidos documentos, os conselheiros.

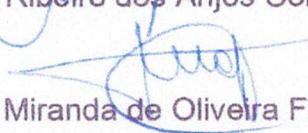
RESOLVEM:

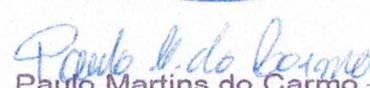
Art. 1º Aprovar por unanimidade a proposta do cardápio da alimentação escolar ano letivo 2024.

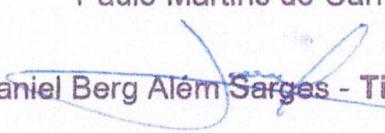
Este é o nosso parecer!

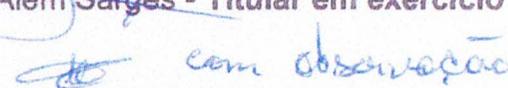
Tomé-Açu/PA, 13 de Outubro de 2024.


Quele Ribeiro dos Anjos Correa – Presidente


João Miranda de Oliveira Filho – Secretário

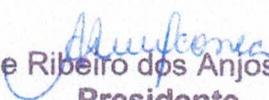

Paulo Martins do Carmo – Titular


Daniel Berg Além Sarges - Titular em exercício


Maria de Nazaré Silva Souza- Titular

**ATA DA REUNIÃO DO CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE TOMÉ-AÇU
CAE (2021-2025) - CARDÁPIO ESCOLAR 2024**

Aos treze dias de outubro de dois mil e vinte e três, às nove horas e dez minutos, na sala da biblioteca da escola Luis Geolás de Moura Carvalho, situada na Travessa do Morro nº 440, Pedreira, neste município, reuniram-se os Conselheiros do CAE com o propósito de apreciar e deliberar sobre a proposta do cardápio da Alimentação Escolar para o ano de dois mil e vinte quatro, a ser ofertada aos alunos da rede municipal de ensino deste município. Cujas propostas foram elaboradas pela equipe de nutricionista da SEMED. Após a observação do quórum, a reunião foi iniciada e coordenada pela presidente, Quele Ribeiro dos Anjos e secretariada por mim João Miranda de Oliveira Filho. No ato da reunião foi disponibilizado aos presentes para análise e manifestação, o projeto básico da alimentação escolar, a presidente esclareceu sobre o acréscimo de dois cardápios extras, um para ser ofertado aos alunos do tempo integral e um cardápio emergencial para atender os alunos que chegam muito cedo na escola devido a distância de deslocamento até a escola/casa. Após várias discussões e esclarecimentos sobre a proposta do cardápio. Assim, a proposta de cardápio foi aprovada, sendo homologada a referida apreciação por meio de Parecer nº 04/2024. Não havendo nada mais a declarar, a presidente do Conselho deu-se por encerrada a reunião às onze horas, cuja ata foi lavrada por mim, João Miranda de Oliveira Filho e para que surta seus efeitos legais segue assinada por todos os participantes. Tomé-Açu/PA, 13 de outubro de 2023.


Quele Ribeiro dos Anjos Correa
Presidente

João Miranda de Oliveira Filho
Secretário


Paulo Martins do Carmo
Titular


Daniel Berg Além Sarges
Titular em exercício

 *com observação*
Maria de Nazaré Silva Souza
Titular



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE TOMÉ-AÇU
CNPJ – 05.196.530/0001-70

MEMORANDO Nº 117/2023

Tomé-Açu, 23 de outubro de 2023

Do: Departamento de Compras

Para: Secretaria Municipal de Educação - SEMED

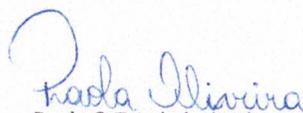
Ilma. Sra. – Luciene Panciere Donadia Naruse

M.D. Secretária de Educação.

Cumprimentando-a cordialmente, venho através deste, encaminhar planilhas de itens perecíveis e não perecíveis, bem como itens da agricultura familiar com a demanda para o **Pregão Eletrônico e Chamada Pública 2024**, que atenderá ao cardápio previamente apresentado e aprovado da Merenda Escolar.

Em anexo envio também o **Projeto Básico da Merenda Escolar 2024**, cujo qual é composto pelos cardápios por modalidade de ensino e demais informações necessárias.

Atenciosamente,


Paola C. Trindade de Oliveira
Nutricionista SEMED/TA
CRN7 11303

PAOLA C. TRINDADE DE OLIVEIRA
Nutricionista SEMED/TA
CRN 7 11303

SEMED
Protocolo: 4283
Data: 23/10/23 Hora: 16:47
Funcionário: Rosemilda

PREFEITURA MUNICIPAL DE TOMÉ-AÇU/PARÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SEMED
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE
DEPTO. COMPRAS/ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
ANO DE REFERÊNCIA: 2024

PROJETO BÁSICO 2024



Paola Oliveira
Paola C. Trindade de Oliveira
Nutricionista SEMED/TA
CRN7 11303

PREFEITURA MUNICIPAL DE TOMÉ-AÇU/PARÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO – SEMED
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE
DEPTO. COMPRAS/ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
ANO DE REFERÊNCIA: 2024

PROJETO BÁSICO

1ª ETAPA : O PLANEJAMENTO

OBJETIVO DA COMPRA: Aquisição de alimentos para atender ao Programa Nacional de Alimentação Escolar. Atualmente, o valor repassado pela União a estados e municípios por dia letivo para cada aluno é definido de acordo com a etapa e modalidade de ensino:

Creches: R\$ 1,37

Pré-escola: R\$ 0,72

Escolas indígenas e quilombolas: R\$ 0,86

Ensino fundamental e médio: R\$ 0,50

Educação de jovens e adultos: R\$ 0,41

Alunos que frequentam o Atendimento Educacional Especializado no contraturno: R\$ 0,68

O repasse é feito diretamente aos estados e municípios, com base no Censo Escolar realizado no ano anterior ao do atendimento.

O planejamento do Cardápio Anual é baseado na **Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020.**

PROGRAMA	VALOR PER CAPTA/DIA (R\$)	VALOR PER CAPTA/MÊS (R\$)	Nº DE ALUNOS
PNAEF (Fundamental)	0,50	10,00	12.596
PNAE (EJA)	0,41	8,20	1.560
PNAEM (Médio)	0,50	10,00	3.944
PNAEP (Pré-escolar)	0,72	14,40	2.786
PNAEC (Creches)	1,37	27,40	1.293
PNAEI (Indígena)	0,86	17,20	383
PNAEQ (Quilombolas)	0,86	17,20	615
AEE	0,68	13,60	500
TOTAL			Total de alunos 23.377

PREFEITURA MUNICIPAL DE TOMÉ-AÇU/PARÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO – SEMED
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE
DEPTO. COMPRAS/ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
ANO DE REFERÊNCIA: 2024

SUGESTÃO DE CARDÁPIOS

PROGRAMAS: PNAEF (Fundamental), PNAE (EJA), PNAEI (Indígena) e PNAEQ (Quilombola)
ÁREA URBANA / ÁREA RURAL C/ ENERGIA ELÉTRICA
PERÍODO FEVEREIRO A DEZEMBRO/2024



CARDÁPIO DO ENSINO
FUNDAMENTAL, EJA, INDIGENA
E QUILOMBOLA.

	1ª SEMANA	2ª SEMANA	3ª SEMANA	4ª SEMANA
SEG	Macarrão com sardinha.	Macarrão com carne moída e soja; Batata e cenoura	Macarrão com frango desfiado; Salada de beterraba. Fruta: Tangerina	Macarrão com isca de frango; Batata e cenoura.
TER	Arroz com galinha; Salada de batata e cenoura. Fruta: Tangerina	Risoto de frango com cenoura ralada. Fruta: Abacaxi	Arroz com frango guisado; Batata e cenoura/ Açaí com tapioca	Arroz com galinha; Salada de batata e cenoura e suco.
QUA	Sopa de feijão com carne e legumes (beterraba e cenoura).	Sopa de frango com legumes (batata, beterraba, couve e cenoura).	Sopa de carne com legumes (batata, beterraba, couve e cenoura). Fruta: Banana Prata	Sopa de frango com legumes (batata, beterraba, couve e cenoura). Fruta: laranja
QUI	Baião (arroz e feijão carioca) com isca de frango. Fruta: Laranja	Baião (arroz e feijão carioca) com carne e salada (alface e repolho) fruta: Banana	Baião (arroz e feijão carioca) com frango desfiado; Salada de batata com cenoura	Baião (arroz e feijão carioca) com carne moída; Vinagrete (alface, repolho e tomate).
SEX	Macarronada de carne moída com extrato de tomate e suco.	Farofa de cuscuz com carne ou charque e suco.	Vatapá de frango e suco	Mingau de milho branco. Fruta: Melancia

1. Em todas as preparações salgadas serão utilizados temperos (alho, cebola, cheiro verde, cebolinha e pimentinha);

2. As frutas poderão ser substituídas conforme a disponibilidade (SAFRA): abacaxi, banana, laranja, maçã, melancia e tangerina.

3. As polpas serão adquiridas em sabores diversos: abacaxi, maracujá, acerola, goiaba e açaí de acordo com a safra;

4. Os produtos provenientes da Agricultura Familiar como abóbora, alface, couve, cheiro verde, cebolinha, repolho e pimentinha serão distribuídos conforme a disponibilidade.

PREFEITURA MUNICIPAL DE TOMÉ-AÇU/PARÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO – SEMED
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE
DEPTO. COMPRAS/ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
ANO DE REFERÊNCIA: 2024

SUGESTÃO DE CARDÁPIO
PNAEC (Creches)
CARDÁPIO DESJEJUM
PERÍODO: FEVEREIRO A DEZEMBRO/2024



CARDÁPIO DA CRECHE
DESJEJUM

	1ª SEMANA	2ª SEMANA	3ª SEMANA	4ª SEMANA
SEG	Cereal de milho com leite Fruta: Laranja	Cereal de milho com leite Fruta: Pitaya	Cereal de milho com leite	Cereal de milho com leite Fruta: Pitaya
TER	Mingau de aveia.	Mingau de amido de milho.	Mingau de aveia. Banana prata	Mingau de amido.
QUA	Vitamina de banana com beterraba.	Vitamina de mamão com maçã.	Vitamina de banana com beterraba.	Vitamina de mamão com maçã.
QUI	Mingau de aveia.	Mingau de amido de milho	Mingau de aveia. Fruta: Laranja	Mingau de amido Fruta: Abacaxi
SEX	Cereal de milho com leite. Fruta: Banana	Mingau de milho. Fruta: Laranja	Cereal de milho com leite. Fruta: Banana	Mingau de milho.

1. Em todas as preparações saídas serão utilizados temperos (alho, cebola, cheiro verde, cebolinha e pimentinha);
2. As frutas poderão ser substituídas conforme a disponibilidade (SAFRA): abacaxi, banana, laranja, maçã, melancia e tangerina;
3. As polpas serão adquiridas em sabores diversos: abacaxi, maracujá, acerola, goiaba e açaí de acordo com a safra;
4. Os produtos provenientes da Agricultura Familiar como abóbora, alface, couve, cheiro verde, cebolinha repolho e pimentinha serão distribuídos conforme a disponibilidade.

PREFEITURA MUNICIPAL DE TOMÉ-AÇU/PARÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO – SEMED
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE
DEPTO. COMPRAS/ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
ANO DE REFERÊNCIA: 2024

SUGESTÃO DE CARDÁPIO

PNAEC (Creches)

CARDÁPIO – LANCHE PRINCIPAL

PERÍODO: FEVEREIRO A DEZEMBRO/2024



**CARDÁPIO DA CRECHE
LANCHE PRINCIPAL**

	1ª SEMANA	2ª SEMANA	3ª SEMANA	4ª SEMANA
SEG	Macarrão com sardinha.	Macarrão com carne moída e soja; Batata e cenoura	Macarrão com frango desfiado; Salada de beterraba. Fruta: Tangerina	Macarrão com isca de frango; Batata e cenoura.
TER	Arroz com galinha; Salada de batata e cenoura. Fruta: Banana	Risoto de frango com cenoura ralada. Fruta: Abacaxi	Arroz com frango guisado; Batata e cenoura/ Açaí com tapioca	Arroz com galinha; Salada de batata e cenoura. Fruta: Laranja
QUA	Sopa de feijão com carne e legumes (beterraba e cenoura).	Sopa de frango com legumes (batata, beterraba, couve e cenoura).	Sopa de carne com legumes (batata, beterraba, couve e cenoura).	Sopa de frango com legumes (batata, beterraba, couve e cenoura). Fruta: Laranja
QUI	Baião (arroz e feijão carioca) com isca de frango. Fruta: Tangerina.	Baião (arroz e feijão carioca) com carne e salada (alface e repolho). Fruta: Banana	Baião (arroz e feijão carioca) com frango desfiado; Salada de batata com cenoura	Baião (arroz e feijão carioca) com carne moída; Vinagrete (alface, repolho e tomate).
SEX	Macarrão com carne moída com extrato de tomate e suco.	Farofa de cuscuz com carne e suco.	Vatapá de frango com suco.	Risoto de frango com suco Fruta: Melancia

1. Em todas as preparações salgadas serão utilizados temperos (alho, cebola, cheiro verde, cebolinha e pimentinha);
2. As frutas poderão ser substituídas conforme a disponibilidade (SAFRA): abacaxi, banana, laranja, maçã, melancia e tangerina.
3. As polpas serão adquiridas em sabores diversos: abacaxi, maracujá, acerola, goiaba e açaí de acordo com a safra;
4. Os produtos provenientes da Agricultura Familiar como abóbora, alface, couve, cheiro verde, cebolinha repolho e pimentinha serão distribuídos conforme a disponibilidade.

PREFEITURA MUNICIPAL DE TOMÉ-AÇU/PARÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SEMED
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE
DEPTO. COMPRAS/ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
ANO DE REFERÊNCIA: 2024

SUGESTÃO DE CARDÁPIO
PNAEP (Pré-escolar)
PERÍODO: FEVEREIRO A DEZEMBRO/2024



CARDÁPIO DA PRÉ-ESCOLA

	1ª SEMANA	2ª SEMANA	3ª SEMANA	4ª SEMANA
SEG	Macarrão com sardinha.	Macarrão com carne moída e soja; Batata e cenoura	Macarrão com frango desfiado; Salada de beterraba. Fruta: Tangerina	Macarrão com isca de frango; Batata e cenoura.
TER	Arroz com galinha; Salada de batata e cenoura. Fruta: Tangerina	Risoto de frango com cenoura ralada. Fruta: Abacaxi	Arroz com frango guisado; Batata e cenoura/ Açaí com tapioca	Arroz com galinha; Salada de batata e cenoura e suco.
QUA	Sopa de feijão com carne e legumes (beterraba e cenoura).	Sopa de frango com legumes (batata, beterraba, couve e cenoura).	Sopa de carne com legumes (batata, beterraba, couve e cenoura). Fruta: Banana Prata	Sopa de frango com legumes (batata, beterraba, couve e cenoura). Fruta: laranja
QUI	Baião (arroz e feijão carioca) com isca de frango. Fruta: Laranja	Baião (arroz e feijão carioca) com charque e salada (alface e repolho) fruta: Banana	Baião (arroz e feijão carioca) com frango desfiado; Salada de batata com cenoura	Baião (arroz e feijão carioca) com carne moída; Vinagrete (alface, repolho e tomate).
SEX	Macarronada de carne moída com extrato de tomate e suco.	Farofa de cuscuz com charque ou carne e suco.	Vatapá de frango e suco	Mingau de milho branco. Fruta: Melancia

1. Em todas as preparações salgadas serão utilizados temperos (alho, cebola, cheiro verde, cebolinha e pimentinha);
2. As frutas poderão ser substituídas conforme a disponibilidade (SAFRA): abacaxi, banana, laranja, maçã, melancia e tangerina.
3. As polpas serão adquiridas em sabores diversos: abacaxi, maracujá, acerola, goiaba e açaí de acordo com a safra;
4. Os produtos provenientes da Agricultura Familiar como abóbora, alface, couve, cheiro verde, cebolinha repolho e pimentinha serão distribuídos conforme a disponibilidade.

PREFEITURA MUNICIPAL DE TOMÉ-AÇU/PARÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO – SEMED
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE
DEPTO. COMPRAS/ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
ANO DE REFERÊNCIA: 2024

SUGESTÃO DE CARDÁPIOS
PNAEM (ENSINO MÉDIO)
PERÍODO FEVEREIRO A DEZEMBRO/2024



CARDÁPIO DO ENSINO MÉDIO

	1ª SEMANA	2ª SEMANA	3ª SEMANA	4ª SEMANA
SEG	Macarrão com sardinha.	Macarrão com carne moída e soja; Batata e cenoura	Macarrão com frango desfiado; Salada de beterraba. Fruta: Tangerina	Macarrão com isca de frango; Batata e cenoura.
TER	Arroz com galinha; Salada de batata e cenoura. Fruta: Tangerina	Risoto de frango com cenoura ralada. Fruta: Abacaxi	Arroz com frango guisado; Batata e cenoura/ Açai com tapioca	Arroz com galinha; Salada de batata e cenoura e suco.
QUA	Sopa de feijão com carne e legumes (beterraba e cenoura).	Sopa de frango com legumes (batata, beterraba, couve e cenoura).	Sopa de carne com legumes (batata, beterraba, couve e cenoura). Fruta: Banana Prata	Sopa de frango com legumes (batata, beterraba, couve e cenoura). Fruta: laranja
QUI	Baião (arroz e feijão carioca) com isca de frango. Fruta: Laranja	Baião (arroz e feijão carioca) com charque e salada (alface e repolho) fruta: Banana	Baião (arroz e feijão carioca) com frango desfiado; Salada de batata com cenoura	Baião (arroz e feijão carioca) com carne moída; Vinagrete (alface, repolho e tomate).
SEX	Macarronada de carne moída com extrato de tomate e suco.	Farofa de cuscuz com charque ou carne e suco.	Vatapá de frango e suco	Mingau de milho branco. Fruta: Melancia

1. Em todas as preparações saídas serão utilizados temperos (alho, cebola, cheiro verde, cebolinha e pimentinha);

2. As frutas poderão ser substituídas conforme a disponibilidade (SAFRA): abacaxi, banana, laranja, maçã, melancia e tangerina.

3. As polpas serão adquiridas em sabores diversos: abacaxi, maracujá, acerola, goiaba e açaí de acordo com a safra;

4. Os produtos provenientes da Agricultura Familiar como abóbora, alface, couve, cheiro verde, cebolinha repolho e pimentinha serão distribuídos conforme a disponibilidade.

PREFEITURA MUNICIPAL DE TOMÉ-AÇU/PARÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO – SEMED
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE
DEPTO. COMPRAS/ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
ANO DE REFERÊNCIA: 2024

**SUGESTÃO DE CARDÁPIO ESPECIAL
(INTOLERÂNCIA À LACTOSE E DIABETES)
PERÍODO FEVEREIRO A DEZEMBRO/2024**

Dia	1º semana	2º semana	3º semana	4º semana
Segunda-feira	Macarrão com sardinha	Macarrão com carne moída e soja; batata e cenoura	Macarrão com frango desfiado; salada de beterraba Fruta: Tangerina	Macarrão com isca de frango ao molho; batata e cenoura.
Terça-Feira	Arroz com galinha; Salada de batata e cenoura. Fruta: Tangerina	Risoto de frango com cenoura ralada. Fruta: Abacaxi	Arroz; Frango guisado com batata e cenoura. Açaí com tapioca.	Arroz com galinha; Salada de batata e cenoura.
Quarta-feira	Sopa de feijão com carne e legumes (beterraba e cenoura).	Sopa de frango com legumes (batata, beterraba, couve e cenoura).	Sopa de carne com legumes (batata, cenoura e couve). Fruta: Banana Prata	Sopa de frango com legumes (batata, beterraba, couve e cenoura). Fruta: Tangerina
Quinta-feira	Baião (arroz e feijão carioquinha) com isca de frango ao molho.	Baião (arroz e feijão carioquinha) com charque.	Baião (arroz e feijão carioquinha) com frango desfiado; Salada de batata com cenoura.	Baião (arroz e feijão carioquinha) com carne moída; vinagrete (alface, repolho e tomate).
Sexta-feira	Macarronada de carne moída com extrato de tomate.	Farofa de cuscuz com charque.	Vatapá de frango.	Mingau de milho branco (com leite sem lactose). Fruta: Melancia

1. Em todas as preparações salgadas serão utilizados temperos (alho, cebola, cheiro verde, cebolinha e pimentinha verde);
2. As frutas poderão ser substituídas conforme a disponibilidade (SAFRA): abacaxi, banana, laranja, maçã, melancia e tangerina.
3. As polpas serão adquiridas em sabores diversos: abacaxi, maracujá, acerola, goiaba e açaí de acordo com a safra;
4. Os produtos provenientes da Agricultura Familiar como abóbora, alface, couve, cheiro verde, cebolinha, repolho e pimentinha serão distribuídos conforme a disponibilidade.

PREFEITURA MUNICIPAL DE TOMÉ-AÇU/PARÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO – SEMED
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE
DEPTO. COMPRAS/ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
ANO DE REFERÊNCIA: 2024

**SUGESTÃO DE CARDÁPIOS
CARDÁPIOS ESPECIAIS
(EXTRA)**

PERÍODO FEVEREIRO A DEZEMBRO/2024

The menu card features a central orange background with a white plate of fruit (apple, watermelon, kiwi) on the left and a bowl of salad on the right. Logos for SEMED and Prefeitura Tomé-Açu are at the top. The text is organized into sections for emergency meals and monthly suggestions.

SEMED
SECRETARIA MUNICIPAL
DE EDUCAÇÃO

PREFEITURA
TOMÉ-AÇU
MUNICÍPIO DE TRABALHO E DE PROGRESSO

Cardápio extra

EMERGENCIAL	EMERGENCIAL
Café com leite e bolacha salgada	Farofa com ovo
EMERGENCIAL	OUTUBRO
Café com leite e bolacha doce	Pipoca
DEZEMBRO	
Estrogonofe de Frango (molho branco, creme de leite e extrato de tomate).	

1. Em todas as preparações salgadas serão utilizados temperos (alho, cebola, cheiro verde, cebolinha e pimentinha);
2. As frutas poderão ser substituídas conforme a disponibilidade (SABRA) abacaxi, banana, laranja, maçã, melancia e tangerina;
3. As papas serão adquiridas em sabores diversos: abacaxi, maracujá, acerola, goiaba e açaí de acordo com a safra;
4. Os produtos provenientes da Agricultura Familiar como abóbora, alface, couve, cheiro verde, cebolinha, repolho e pimentinha serão distribuídos conforme a disponibilidade.

1. JUSTIFICATIVA PARA AQUISIÇÃO DOS GÊNEROS

Compreendendo o PNAE como política pública promotora de saúde no ambiente escolar, este projeto visa a promoção da alimentação saudável e adequada, principalmente nas faixas etárias em que os hábitos alimentares estão sendo construídos.

Os cardápios sugeridos levam em consideração as preferências e hábitos alimentares dos alunos e respectiva faixa etária dos escolares, bem como a disponibilidade agrícola do município e a realidade das unidades escolares, ou seja, se dispõem ou não de energia elétrica, freezer, liquidificador, condições de acesso, etc.

Diante do exposto, temos a considerar, que o cardápio está de acordo com a realidade de cada público alvo, justificando-se assim a aquisição dos gêneros alimentícios destinados a execução dos mesmos.

● 10 RAZÕES PARA COMPRAR PRODUTOS BÁSICOS NO PRÓPRIO MUNICÍPIO

1. Oferta de alimentação de boa qualidade e saborosa.
2. Melhoria da qualidade nutricional da merenda escolar.
3. Respeito aos hábitos alimentares da região.
4. Incentivo à produção agrícola local.
5. Melhoria das condições econômicas e sociais da população local.
6. Aquisição em pequenas quantidades, evitando que os alimentos percam a validade antes de serem consumidos.
7. Estímulo à comercialização local.
8. Promoção do desenvolvimento do Município.
9. Garantia de segurança alimentar.
10. Envolvimento dos produtores locais no fornecimento dos alimentos que integram o cardápio.

A partir de dezembro de 2009, passou a ser obrigatória a aquisição de alimentos da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural de acordo com a Resolução CD/FNDE nº 38, de 16 de julho de 2009.

Com base na referida resolução, a Prefeitura Municipal de Tomé-Açu irá adquirir da agricultura familiar cerca de 30% do montante dos recursos destinados à alimentação escolar.

2. A COMPRA

De posse da Pauta o setor responsável pela compra elabora o edital de licitação, e em seguida realiza a abertura do processo licitatório para concretização da compra.

3. RECEBIMENTO DE ALIMENTOS

O controle de qualidade é feito com base no Termo de Compromisso firmado entre a Prefeitura e o FNDE. Devem ser encaminhadas uma cópia para a Vigilância Sanitária e uma cópia para o CAE.

4. LIQUIDAÇÃO DAS DESPESAS

Consiste na autorização de pagamento ao credor, após comprovação do recebimento da mercadoria conforme especificações.

5. ARMAZENAMENTO, DISTRIBUIÇÃO E OFERTA

5.1 RECEBIMENTO E TRANSPORTE DOS ALIMENTOS

- Verificar se o alimento recebido não está com o prazo de validade vencido;
- Verificar as condições das embalagens. Elas não devem estar furadas, rasgadas, estufadas, amassadas, enferrujadas ou com qualquer outro tipo de alteração;
- Verificar se o alimento apresenta características visuais adequadas, como por exemplo: cor, cheiro, etc.
- Verificar se o veículo que transporta os alimentos é exclusivo para esse fim e, ainda, se está limpo;
- Verificar se o veículo que transporta alimentos perecíveis, como por exemplo, carnes, frango, tem condições adequadas de refrigeração e limpeza.

No ato do recebimento, os alimentos devem passar por uma seleção, descartando-se os que não estiverem adequados para o consumo. Caso seja constatada alguma irregularidade em relação aos itens acima descritos os alimentos não deverão ser recebidos: deve-se solicitar ao fornecedor a troca imediata dos produtos. Caso o mesmo se negue a efetuar a troca, o pagamento não deverá ser efetuado e outras penalidades poderão ser aplicadas até que o problema seja sanado.

As embalagens, como caixas de madeira, sacos de papéis e caixas de papelão, devem ser descartadas, para evitar a presença de pragas no estoque.

5.2 ARMAZENAMENTO

● 5.2.1 Armazenamento seco (estoque)

PREFEITURA MUNICIPAL DE TOMÉ-AÇU/PARÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO – SEMED
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE
DEPTO. COMPRAS/ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
ANO DE REFERÊNCIA: 2024

- O local para o armazenamento deve ter espaço físico suficiente para guardar os alimentos;
 - O local para o armazenamento deve ter iluminação e ventilação adequados, janelas com telas e portas com proteção;
 - Verifique se existem armários, estantes e prateleiras para armazenar os gêneros alimentícios. Os armários não podem ser de madeira, pois contaminam os alimentos e atraem pragas como baratas e ratos.
 - No local, não pode existir a presença de animais nem vestígios deles (fezes, penas, pêlos, etc.);
 - Os materiais de limpeza devem ser armazenados em local separado dos gêneros alimentícios, ou seja, os materiais de limpeza não podem ficar no mesmo depósito dos alimentos;
 - Verifique se os alimentos são separados por grupos: arroz, macarrão, farinha, etc.
 - Verifique se existe espaço entre as pilhas de alimentos, para facilitar a ventilação adequada;
 - Os gêneros alimentícios não podem ser armazenados em contato com o chão;
 - Verifique se não há alimentos vencidos. Caso haja, procure a pessoa responsável por organizar os produtos no local do armazenamento e informe a Vigilância Sanitária local, para as providências devidas;
 - Verifique se os produtos com data de fabricação mais antiga são armazenados à frente dos mais novos;
 - Verifique se os produtos enlatados, depois de abertos, são colocados em recipientes de vidro ou plástico com tampa e guardados na geladeira.
-
- **5.2.2 Armazenamento frio (freezer, geladeiras)**
 - O freezer e a geladeira devem ser mantidos limpos, organizados e conservados;
 - Verifique se o equipamento está regulado na temperatura certa. Por exemplo, o freezer não pode estar descongelado se não estiver desligado da tomada;
 - Observe se as embalagens não estão furadas, rasgadas ou amassadas;

No quadro a seguir, observamos algumas definições que poderão auxiliar no armazenamento dos alimentos. Vejamos:

PREFEITURA MUNICIPAL DE TOMÉ-AÇU/PARÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO – SEMED
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE
DEPTO. COMPRAS/ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
ANO DE REFERÊNCIA: 2024

Alimentos	Definição	Exemplos
Perecíveis	São todos os alimentos que estragam com muita facilidade e, por este motivo, devem ser guardados na geladeira ou freezer.	Peixes, carnes, leite e seus derivados, verduras, legumes e algumas frutas, sucos naturais.
Semi-perecíveis	São os alimentos que não se estragam com tanta facilidade como os perecíveis e não precisam ser guardados na geladeira.	Ovos, algumas frutas e alguns legumes.
Não- perecíveis	São os alimentos que podem ser armazenados fora da geladeira e do freezer por um determinado tempo. Precisam sempre de lugares secos e ventilados para serem guardados	Feijão, arroz, farinhas e macarrão.

5.3 A HIGIENE PESSOAL DOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS

Os manipuladores devem seguir regras de higiene (exemplo: manter as unhas limpas, cortadas e sem esmaltes, os cabelos protegidos com touca ou boné, etc) ao armazenarem, prepararem e servirem os alimentos com o objetivo de oferecer alimentos seguros e saudáveis ao estudantes, evitando a ocorrência de doenças provocadas pelo consumo de alimentos contaminados.

6. COMPOSIÇÃO DA PAUTA ALIMENTAR

Atualmente os gêneros que fazem parte da pauta são os seguintes:

- **Gêneros alimentícios Percíveis e não percíveis**

	GÊNEROS
1	Açúcar cristal
2	Amido de milho
3	Aveia em flocos
4	Arroz tipo 1
5	Biscoito rosquinha
6	Café moído embalado à vácuo
7	Colorífico
8	Creme de leite
9	Charque Bovino
10	Feijão Cariquinha
11	Leite em pó Integral
12	Massa de sêmola Pai Nosso
13	Massa de sêmola Espaguete
14	Óleo vegetal de soja
15	Sal refinado
16	Vinagre de maçã
17	Alho Cru
18	Batata inglesa
19	Cebola
20	Cenoura
21	Frango congelado
22	Filé de peito de frango congelado
23	Carne bovina moída
24	Carne bovina de segunda pá sem osso
25	Extrato de Tomate
26	Milho branco
27	Farinha de Trigo sem fermento
28	Tomate
29	Sardinha em lata
30	Azeite de dendê
31	Leite de coco
32	Adoçante natura 100% estévia
33	Farinha de milho flocada
34	Leite em pó integral para dieta com restrição de lactose
35	Beterraba
36	Canela em pó

PREFEITURA MUNICIPAL DE TOMÉ-AÇU/PARÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO – SEMED
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE
DEPTO. COMPRAS/ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
ANO DE REFERÊNCIA: 2024

37	Bolacha Cream Cracker
38	Cereal de milho sem açúcar
39	Maçã
40	Milho para pipoca

● **Gêneros alimentícios oriundos da agricultura familiar:**

	GÊNEROS
1	Abóbora
2	Abacaxi
3	Alface
4	Mandioca
5	Banana
6	Couve
7	Cebolinha
8	Cheiro verde
9	Farinha de mandioca
10	Farinha de tapioca
11	Laranja
12	Limão
13	Melancia
14	Pepino
15	Pimentinha
16	Polpa de Abacaxi
17	Polpa de Acerola
18	Polpa de Goiaba
19	Polpa de Maracujá
20	Polpa de Açaí
21	Repolho
22	Tangerina
23	Mamão
24	Pitaya
25	Ovo de galinha caipira

7. CONTROLE DE QUALIDADE DOS ALIMENTOS

Os gêneros alimentícios adquiridos pela PMTA, antes de serem distribuídos às escolas, são conferidos, sendo verificados alguns aspectos, tais como: a composição química dos alimentos, características sensoriais (sabor, cor, odor, aparência e textura), contaminação por microorganismos, toxinas ou agentes estranhos (ácaros, insetos, pêlos de roedores, presença de metais), umidade, etc.

Em caso de não conformidades a substituição do produto é solicitada ao fornecedor. Com estes cuidados, a PMTA, através da Secretaria Municipal de Educação, visa garantir a sanidade e a qualidade dos gêneros por ela distribuídos, atendendo aos requisitos básicos para uma alimentação saudável.

8. ARMAZENAMENTO NA ESCOLA

A Escola deve manter o seu depósito de acordo com o seguinte:

- a. Localizar-se próximo à cozinha e longe dos sanitários;
- b. Ser arejado, seco, claro, protegido do sol e da luz direta sobre os alimentos . As janelas, preferencialmente, devem ser teladas;
- c. manter as paredes limpas e preferencialmente em cor clara;
- d. Guardar os alimentos em prateleira, deixando um espaço de 20 cm abaixo e entre as prateleiras para evitar umidade, contaminação dos alimentos, bem como facilitar a limpeza;
- e. agrupar todos os alimentos iguais num mesmo local da prateleira;
- f. Colocar na frente os alimentos com o menor prazo de validade, para que sejam usados em primeiro lugar;
- g. Separar produtos formulados doces e salgados em prateleiras distantes, para que estes alimentos não alterem o sabor e odor entre si e dos demais;
- h. Nunca armazenar no mesmo local produtos de limpeza e inseticidas, para que os alimentos não se contaminem, nem adquiram o cheiro e gosto característico destes, tornando-se impróprios para o consumo;
- i. Antes de armazenar os gêneros de nova remessa no depósito, deve-se promover uma limpeza geral, dedetização e os reparos necessários. No caso dos alimentos que já se encontram no depósito, tomar muito cuidado no uso de inseticidas. Estes podem contaminar o alimento mesmo com as embalagens fechadas. Jamais pulverize o inseticida diretamente sobre o alimento. Em caso de ratos, dar preferência ao uso de ratoeiras;
- j. Nunca deixar gêneros diretamente no chão. Além do problema de umidade, há maior probabilidade de contaminação do produto.

9. ELABORAÇÃO DE CARDÁPIOS

Deve-se observar o seguinte:

- A sugestão de cardápio encaminhado pela nutricionista responsável;

- Os gêneros disponíveis;
- A variedade dos cardápios;
- A variedade dos alimentos utilizados;
- Os prazos de validade dos gêneros, utilizando primeiramente aqueles com menor validade;
- A média de alunos que consomem efetivamente a merenda, e
- O per capita do produto (consta da Guia de Remessa da Escola).

10. REMANEJAMENTO

Sempre que houver necessidade, seja por excesso ou falta de gêneros, a direção da escola deve providenciar o remanejamento de gêneros, junto a nutricionista responsável.

O CAE, bem como a nutricionista responsável do Programa através de supervisões periódicas às escolas, deve estar atenta ao consumo e validade dos gêneros. Por outro lado, as escolas devem programar-se sistematicamente quanto ao período de utilização dos mesmos.

Sempre que não houver tempo hábil para o consumo de determinado gênero no prazo de validade previsto, a direção da escola deve comunicar imediatamente a coordenação para providenciar o remanejamento imediato, para que não haja desperdício de alimentos.

Deve-se lembrar, ainda, que o remanejamento só poderá ser efetuado com produtos dentro da validade e aptos para o consumo.

11. ACOMPANHAMENTO DO PROGRAMA NA ESCOLA

Como mecanismo de controle, acompanhamento e avaliação do Programa Merenda Escolar, o CAE, juntamente com a nutricionista responsável do Programa deve efetuar orientações e assessoramento permanente às escolas (diretores e merendeiras), através de visitas de supervisão ou solicitações feitas pelas escolas.

A escola por sua vez, deve registrar o seu dia a dia em forma de relatório, que deverá servir como instrumento de controle e avaliação da execução do Programa nas escolas, bem como da utilização adequada dos alimentos e necessidade de ajustes no número de alunos inscritos no programa.

12. OPERACIONALIZAÇÃO DO PROGRAMA NA ESCOLA

1. A cozinha/cantina escolar e o depósito da merenda, são restritos às merendeiras e auxiliares. Desta forma, está proibida a circulação de alunos e demais funcionários neste local;
2. As merendeiras e auxiliares deverão usar diariamente uniforme completo (avental, preferencialmente em cor clara, protetor de cabelos (rede, touca, lenço, etc) e sapatos fechados;
3. A atribuição da merendeira será preparar e servir a alimentação dos alunos com zelo e os cuidados de higiene necessários;
4. Os professores e funcionários da escola, poderão alimentar-se apenas se houver sobra de

PREFEITURA MUNICIPAL DE TOMÉ-AÇU/PARÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO – SEMED
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE
DEPTO. COMPRAS/ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
ANO DE REFERÊNCIA: 2024

alimentos, lembrando que os alimentos são destinados prioritariamente aos alunos, não devendo existir cardápios diferenciados para os professores;

5. Organize seu depósito de tal forma a ter um perfeito controle da validade dos gêneros. Priorize o preparo dos gêneros com menor data de validade;
6. O depósito dos gêneros alimentícios deve ser exclusivo, ou seja, não podem ser guardados no mesmo local materiais de limpeza, expediente, esportivos ou outros;
7. Os alimentos devem ser protegidos do sol e da luz direta. É recomendado que as janelas do depósito e cozinha (e refeitório, se for o caso), sejam teladas;
8. Agrupar os alimentos iguais num mesmo local da prateleira;
9. Antes de armazenar os gêneros de nova remessa no depósito, promover uma limpeza geral, dedetização e os reparos necessários;
10. Nunca deixar gêneros diretamente no chão. Além do problema de umidade, há maior probabilidade de contaminação dos produtos;
11. Abrir apenas as embalagens para o consumo do dia, guardando-as fechadas quando não utilizadas totalmente;
12. Controlar as condições higiênico-sanitárias do depósito, verificando periodicamente as condições dos produtos;
13. Utilizar os gêneros alimentícios dentro do prazo de validade determinado pelo fabricante. Para tanto, deve ser observada, rigorosamente, a data de vencimento de cada produto.

13. INOVAÇÕES PREVISTAS PARA 2023

1. Fortalecimento de preparações atribuídas a datas comemorativas.
2. Solicitação de veículos para as visitas técnicas nas escolas.
3. Solicitação de materiais para avaliação antropométrica dos alunos.
4. Solicitação de materiais para melhoria nas apresentações das atividades educacionais nas escolas.

PREFEITURA MUNICIPAL DE TOMÉ-AÇU/PARÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO – SEMED
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE
DEPTO. COMPRAS/ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
ANO DE REFERÊNCIA: 2024

ANEXO II – TERMO DE COMPROMISSO

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO

TERMO DE COMPROMISSO

Eu, _____, brasileiro, solteiro, portador do CPF nº _____, carteira de identidade nº _____, expedida pelo/a _____ UF _____, residente e domiciliado à Av./Rua nº _____, Bairro _____, na cidade de _____, UF _____, Prefeito do Município de TOMÉ-AÇU, PARÁ, no uso das atribuições legais que me foram conferidas e sob as penalidades da lei, assumo perante o Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação/FNDE, o compromisso de:

- I – determinar que a Secretaria ou Departamento de Saúde, ou órgão similar deste município, exerça a inspeção sanitária dos alimentos utilizados no Programa Nacional de Alimentação Escolar neste município, conforme previsto no caput do art. 11 da Resolução 38/2004 do FNDE/CD.
- II – autorizar que a Secretaria ou Departamento de Saúde, ou órgão similar deste município, estabeleça parceria com a Secretaria de Saúde do Estado, ou órgão similar, para auxiliar no cumprimento dessa atribuição.

Local e Data

Nome, assinatura e carimbo do dirigente da Entidade Executora

PREFEITURA MUNICIPAL DE TOMÉ-AÇU/PARÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO – SEMED
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE
DEPTO. COMPRAS/ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
ANO DE REFERÊNCIA: 2024

ANEXO III– TERMO DE COMPROMISSO

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO

TERMO DE COMPROMISSO

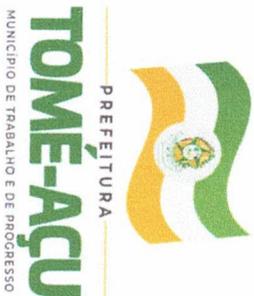
Eu, _____
_____, nacionalidade _____, estado civil _____,
portador do CPF nº _____, carteira de identidade nº _____,
expedida pelo/a _____ UF _____, residente e domiciliado
à Av./Rua _____
nº _____, Bairro _____, na cidade de _____
_____, UF _____, Secretário Municipal Educação _____,

no uso das atribuições legais que me foram conferidas e sob as penalidades da lei, assumo perante o Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação/FNDE, o compromisso de determinar que a Secretaria de Educação estabeleça parceria com a Secretaria de Saúde do Município para realizar a inspeção sanitária dos alimentos utilizados no Programa Nacional de Alimentação Escolar nas escolas de sua rede, conforme previsto no caput do Art. 11 da Resolução 38/2004 do FNDE/CD.

Local e Data

Nome, assinatura e carimbo do dirigente da Secretaria de Educação

SEMED
SECRETARIA MUNICIPAL
DE EDUCAÇÃO



PREFEITURA MUNICIPAL DE TOMÉ-AÇU
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE
EXERCÍCIO 2024
TERMO DE REFERÊNCIA - Agricultura Familiar

MODALIDADE		NÚMERO DE ALUNOS		ENSINO INFANTIL - CRECHE		10 MESES			
MODALIDADE		NÚMERO DE ALUNOS		NÚMERO TOTAL DE ALUNOS		10 MESES			
CRECHE		1293		1293					
ITEM	GÊNERO	QTD. / MES	QTD. ANUAL	UNID	ESPECIFICAÇÃO	VALIDADE/OBSERVAÇÕES	PER CAP	QTD. ANO / KG	
1	ABÓBORA	1	10	Kg	Fresca, tamanho e coloração uniformes, devendo ser desenvolvida, firme e íntacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de sujidades e resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionados em sacos plásticos limpos, resistentes, próprios para utilização de alimentos.	Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10°C, não manipulados validade de até 72h. Deve apresentar folhas verde claro s/ partes amareladas	7	90510	91
2	ABACAXI	2	20	Kg	De primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e íntacta, devendo ser bem desenvolvido, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionados em sacos plásticos limpos, resistentes, próprios para utilização de alimentos.	Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10°C, não manipulados validade de até 72 horas. Após maturação completa.	50	1293000	1293

Paola Oliveira
Paola C. Trindade de Oliveira
Nutricionista SEMED/TA
CRN7 11303

3	ALFACE	2	20	Kg	Fresca, tamanho e coloração uniformes, devendo ser desenvolvida. Firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de sujidades e resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionados em sacos plásticos limpos, resistentes, próprios para utilização de alimentos.	Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10°C, não manipulados validade de até 72h. Deve apresentar folhas verde claro s/ partes amareladas	5	129300	129
4	MANDIOCA	1	10	Kg	MANDIOCA de primeira qualidade, tipo Branca ou amarela, raízes grandes no grau normal de evolução, no tamanho, sabor e cor próprios da espécie, uniformes, frescas, sem ferimento ou defeitos, não fibrosa, livre de terra e corpos estranhos. Isenta de umidade, lavadas, acondicionadas em saco plástico transparente, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10°C, não manipulados validade de até 72h.	50	646500	647
5	MELANCIA	1	10	Kg	Melancia - De primeira qualidade: Pesando entre 08 a 10kgs; Casca íntegra, isenta de manchas e perfurações, consistência firme, sem rachaduras e partes moles	Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10°C, não manipulados validade de até 1 semana	100	1293000	1293
6	LARANJA	5	50	Kg	De 1ª qualidade, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho. Aroma e sabor característicos da espécie, sem ferimentos. Acondicionados em sacos plásticos limpos, resistentes, próprios para utilização de alimentos.	Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10°C, não manipulados validade de até 1 semana	50	3232500	3233

7	PEPINO	1	10	KG	De primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionados em sacos plásticos limpos, resistentes, próprios para utilização de alimentos.	Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10°C, não manipulados validade de até 1 semana	20	258600	259
8	BANANA	7	70	Kg	De primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionados em sacos plásticos limpos, resistentes, próprios para utilização de alimentos.	Higienizados e não manipulados validade de até 72h. Após maturação completa.	30	2715300	2715
9	COUVE	3	30	Kg	De 1ª qualidade, tipo manteiga, de tamanho médio, talo verde, inteiros, coloração uniforme e sem manchas. Bem desenvolvidas, firme e intacta. Isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionados em sacos plásticos limpos, resistentes, próprios para utilização de alimentos.	Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10°C, não manipulados validade de até 72h. Deve apresentar folhas verdes escuras s/ partes amareladas ou rasgadas	2,5	96975	97
10	CEBOLINHA	20	200	Kg	Folhas inteiras, com talo, gradadas, sem manchas com coloração uniforme, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Acondicionados em sacos plásticos limpos, resistentes, próprios para utilização de alimentos.	Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10°C, não manipulados validade de até 72h.	0,5	129300	129
11	CHEIRO-VERDE	20	200	Kg	De 1ª qualidade, hortaliça classificada como verdura, de cor verde, aspecto e cor próprios, isenta de sinais de apodrecimento, sujidades e materiais terrosos. Acondicionados em sacos plásticos limpos, resistentes, próprios para utilização de alimentos.	Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10°C, não manipulados validade de até 72h. Deve apresentar folhas verdes escuras s/ partes amareladas	0,5	129300	129

12	FARINHA DE MANDIOCA	0,5	5	Kg	Grupo: seca, granulagem média, Tipo: 1, Características Adicionais: isentas de matéria terrosa, corantes e parasitas, não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa, produto de 1ª qualidade próprio para consumo humano. Embalagens plásticas de 1kg acondicionados em fardos plásticos totalizando até 60Kg.	Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	15	96975	97
13	FARINHA DE TAPIOCA	0,5	5	Kg	Grupo: seca, granulagem média, Tipo: 1, Classe: branca, Características Adicionais: isentas de matéria terrosa, corantes e parasitas, não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa, produto de 1ª qualidade próprio para consumo humano. Embalagens plásticas de 1kg acondicionados em fardos plásticos totalizando até 60Kg.	Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	15	96975	97
14	LIMÃO	12	120	Kg	Limão comum - De primeira qualidade; Tamanho de médio a grande, equivalente de 1kg=10Und. Casca lisa, íntegra, livre de fungos. De consistência firme	Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10°C, não manipulados validade de até 1 semana	1	155160	155
15	PIMENTINHA	20	200	Kg	De 1ª qualidade, de tamanho e coloração uniformes, típicos da variedade, sem manchas, bolores, sujidades, ferrugem ou lesões de origem física ou mecânica. Acondicionados em sacos plásticos limpos, resistentes, próprios para utilização de alimentos.	Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10°C, não manipulados validade de até 1 semana	0,5	129300	129
16	POLPA DE FRUTA	4	40	Kg	POLPA DE FRUTA - CONGELADA Sabor goiaba, de 1ª qualidade, 100% natural, selecionada, isenta de contaminação. Acondicionada em embalagem plástica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deve conter externamente os dados mínimos de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, validade e quantidade do produto. Pacotes de 1kg acondicionados em fardos caixas de papelão totalizando até 24kg.	Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	20	1034400	1034

17	POLPA DE AÇAI	0,5	5	Kg	POLPA DE FRUTA - CONGELADA Sabor açaí, de 1ª qualidade, 100% natural, selecionada, isenta de contaminação. Acondicionada em embalagem plástica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deve conter externamente os dados mínimos de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, validade e quantidade do produto. Pacotes de 1Kg acondicionados em fardos caixas de papelão totalizando até 24Kg.	Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	100	646500	647
18	TANGERINA	2	20	Kg	Fresca, de primeira, livre de resíduos de fertilizantes, tamanho e cor uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme de acordo com a resolução 12/78 da cnpa.	Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10°C, não manipulados validade de até 72 horas após maturação completa.	50	1293000	1293
19	OVO	1	10	KG	Ovos de galinhas caprinas: íntegros, casca áspera e fosca sem rachaduras e sulciras de fezes. Duzia em pentes de papelão ou outro meio que garanta sua integridade, com ispeção do SIM, identificação do registro sanitário e prazo de validade. O produto deverá ser entregue nas unidades escolares conforme programação.	Apresentar na embalagem individual a data de validade, não sendo inferior a 20 dias	25	323250	323
20	MAMAO	2	20	Kg	Mamão Havaí - De primeira qualidade; Tamanho de médio com cerca de 400g por unidade; Casca lisa, livre de fungos; Com maturação natural; Consistência firme, íntegro.	Higienizados e não manipulados validade de até 72h. Após maturação completa.	50	1293000	1293
21	PIVAVA	2	20	Kg	De primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e íntacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionados em sacos plásticos limpos, resistentes, próprios para utilização de alimentos.	Higienizados e não manipulados validade de até 72h. Após maturação completa.	50	1293000	1293

22	REPOLHO	2	20	kg	De primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionados em sacos plásticos limpos, resistentes, próprios para utilização de alimentos.	Higienizados e não manipulados validade de até 72h.	5	129300	129
----	---------	---	----	----	--	--	---	--------	-----

SEMED
SECRETARIA MUNICIPAL
DE EDUCAÇÃO



PREFEITURA MUNICIPAL DE TOMÉ-ÁÇU
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE
EXERCÍCIO 2024

TERMO DE REFERÊNCIA - Agricultura Familiar

MODALIDADE	INDÍGENAS	QUILOMBOLAS	AEE	FUNDAMENTAL	EJA				
NÚMERO DE ALUNOS	383	615	500	12596	1560				
NÚMERO TOTAL DE ALUNOS		15654							
ENSINO FUNDAMENTAL, EJA, INDÍGENAS, QUILMBOLAS E AEE									
10 MESES									
ITEM	GÊNERO	QTD./MES	QTD. ANUAL	UND	ESPECIFICAÇÃO	VALIDADE/OBSERVAÇÕES	PER CAP	QTD. ANO/KG	
1	ABÓBORA	1	10	Kg	Fresca, tamanho e coloração uniformes, devendo ser desenvolvida, firme e intacta, isenta de material ferroso e umidade externa anormal, livre de sujidades e resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionados em sacos plásticos limpos, resistentes, próprios para utilização de alimentos.	Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10°C, não manipulados validade de até 72h. Deve apresentar folhas verde claro s/ partes amareladas	40	6261600	6262
2	ABACAXI	1	10	Kg	De primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionados em sacos plásticos limpos, resistentes, próprios para utilização de alimentos.	Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10°C, não manipulados validade de até 72 horas. Após maturação completa.	30	4696200	4696

Paola Oliveira
Paola C. Trindade de Oliveira
Nutricionista SEMED/TA
CRN7 11303

3	ALFACE	2	20	Kg	Fresca, tamanho e coloração uniformes, devendo ser desenvolvida, firme e íntacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de sujidades e resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionados em sacos plásticos limpos, resistentes, próprios para utilização de alimentos.	Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10°C, não manipulados validade de até 72h. Deve apresentar folhas verde claro s/ partes amareladas	20	6261600	6262
4	BANANA	2	20	Kg	De primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e íntacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionados em sacos plásticos limpos, resistentes, próprios para utilização de alimentos.	Higienizados e não manipulados validade de até 72h. Após maturação completa.	40	12523200	12523
5	COUVE	3	30	Kg	De 1ª qualidade, tipo manteiga, de tamanho médio, talo verde, ínteros, coloração uniforme e sem manchas. Bem desenvolvidas, firme e íntacta. Isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionados em sacos plásticos limpos, resistentes, próprios para utilização de alimentos.	Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10°C, não manipulados validade de até 72h. Deve apresentar folhas verdes escuras s/ partes amareladas ou rasgadas	10	4696200	4696
6	CEBOLINHA	19	190	Kg	Folhas ínteras, com talo, gradadas, sem manchas com coloração uniforme, íntactas, firmes e bem desenvolvidas. Acondicionados em sacos plásticos limpos, resistentes, próprios para utilização de alimentos.	Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10°C, não manipulados validade de até 72h.	1	2974260	2974
7	CHEIRO-VERDE	19	190	Kg	De 1ª qualidade, hortaliça classificada como verdura, de cor verde, aspecto e cor próprios, isenta de sinais de apodrecimento, sujidades e materiais terrosos. Acondicionados em sacos plásticos limpos, resistentes, próprios para utilização de alimentos.	Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10°C, não manipulados validade de até 72h. Deve apresentar folhas verdes escuras s/ partes amareladas	1	2974260	2974
8	FARINHA DE MANDIOCA	0,5	5	Kg	Grupo: seca, granulação média, Tipo: 1, Características Adicionais: isentas de matéria terrosa, corantes e parasitos, não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa, produto de 1ª qualidade próprio para consumo humano. Embalagens plásticas de 1Kg acondicionados em fardos plásticos totalizando até 60Kg.	Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	30	2348100	2348


 Paola C. Trindade de Oliveira
 Nutricionista SEMED/TA
 CRN7 11303

9	FARINHA DE TAPIOCA	0,5	5	Kg	Grupo: seca, granulagem média. Tipo: 1. Classe: branca. Características Adicionais: Isentas de matéria terrosa, corantes e parasitos, não poderá estar umida, fermentada ou rançosa, produto de 1ª qualidade próprio para consumo humano. Embalagens plásticas de 1Kg acondicionados em fardos plásticos totalizando até 60Kg.	Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	20	1565400	1565
10	LARANJA	2	20	Kg	De 1ª qualidade, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho. Aroma e sabor característicos da espécie, sem fermentos. Acondicionados em sacos plásticos limpos, resistentes, próprios para utilização de alimentos.	Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10°C, não manipulados validade de até 1 semana	40	12523200	12523
11	LIMÃO	11	110	Kg	Limão comum - De primeira qualidade: Tamanho de médio a grande, equivalente de 1kg=10und. Casca lisa, íntegra, livre de fungos. De consistência firme	Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10°C, não manipulados validade de até 1 semana	2	3443880	3444
12	MANDIOCA	1	10	Kg	MANDIOCA de primeira qualidade, tipo branca ou amarela, raízes grandes no grau normal de evolução, no tamanho, sabor e cor próprios da espécie, uniformes, frescas, sem fermento ou defeitos, não fibrosa, livre de terra e corpos estranhos. Isenta de umidade, lavadas, acondicionadas em saco plástico transparente,	Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10°C, não manipulados validade de até 72h.	50	7827000	7827
13	MELANCIA	2	20	Kg	Melancia - De primeira qualidade; Pesando entre 08 a 10kgs; Casca íntegra, isenta de manchas e perfurações, consistência firme, sem rachaduras e partes moles	Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10°C, não manipulados validade de até 1 semana	100	31308000	31308
14	PEPINO	1	10	KG	De primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e íntacta, devendo ser bem desenvolvido, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionados em sacos plásticos limpos, resistentes, próprios para utilização de alimentos.	Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10°C, não manipulados validade de até 1 semana	20	3130800	3131
15	PIMENTINHA	19	190	Kg	De 1ª qualidade, de tamanho e coloração uniformes, típicos da variedade, sem manchas, bolores, sujidades, ferrugem ou lesões de origem física ou mecânica. Acondicionados em sacos plásticos limpos, resistentes, próprios para utilização de alimentos.	Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10°C, não manipulados validade de até 1 semana	1	2974260	2974

16	POLPA DE FRUTA	4	40	Kg	POLPA DE FRUTA - CONGELADA Sabor acerola, de 1ª qualidade, 100% natural, selecionada, isenta de contaminação. Acondicionada em embalagem plástica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deve conter externamente os dados mínimos de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, validade e quantidade do produto. Pacotes de 1Kg acondicionados em fardos caixas de papelão totalizando até 24Kg.	Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	10	6261600	6262
17	POLPA DE AÇAÍ	0,5	5	Kg	POLPA DE FRUTA - CONGELADA Sabor açaí, de 1ª qualidade, 100% natural, selecionada, isenta de contaminação. Acondicionada em embalagem plástica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deve conter externamente os dados mínimos de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, validade e quantidade do produto. Pacotes de 1Kg acondicionados em fardos caixas de papelão totalizando até 24Kg.	Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	100	7827000	7827
18	OVO	1	10	KG	Ovos de galinhas caipiras: íntegros, casca áspera e fosca sem rachaduras e sulcadas de fezes. Dúzia em perites de papelão ou outro meio que garanta sua integridade, com inspeção do SIM, identificação do registro sanitário e prazo de validade. O produto deverá ser entregue nas unidades escolares conforme programação.	Apresentar na embalagem individual a data de validade, não sendo inferior a 20 dias	50	7827000	7827
19	REPOLHO	1	10	Kg	De primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e íntacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionados em sacos plásticos limpos, resistentes, próprios para utilização de alimentos.	Higienizados e não manipulados validade de até 72h.	10	1565400	1565
20	TANGERINA	2	20	Kg	Fresca, de primeira, livre de resíduos de fertilizantes, tamanho e cor uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme de acordo com a resolução 12/78 da cnpa.	Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10°C, não manipulados validade de até 72 horas após maturação completa.	60	18784800	18785

SEMED
SECRETARIA MUNICIPAL
DE EDUCAÇÃO



PREFEITURA
TOMÉ-AÇU

MUNICÍPIO DE TRABALHO E DE PROGRESSO

PREFEITURA MUNICIPAL DE TOMÉ-AÇU
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE
EXERCÍCIO 2024
TERMO DE REFERÊNCIA - Agricultura Familiar

MODALIDADE		PRÉ-ESCOLAR							
NÚMERO DE ALUNOS		2786							
ENSINO INFANTIL - PRÉ-ESCOLAR				2786					
10 MESES									
ITEM	GÊNERO	QTD./MES	QTD. ANUAL	UND	ESPECIFICAÇÃO	VALIDADE/OBSERVAÇÕES	PER CAP	QTD. ANO/ KG	
1	ABÓBORA	1	10	Kg	Fresca, tamanho e coloração uniformes, devendo ser desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de sujidades e resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionados em sacos plásticos limpos, resistentes, próprios para utilização de alimentos.	Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10°C, não manipulados validade de até 72h. Deve apresentar folhas verde claro s/ partes amareladas	7	195020	195
2	ABACAXI	1	10	Kg	De primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionados em sacos plásticos limpos, resistentes, próprios para utilização de alimentos.	Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10°C, não manipulados validade de até 72 horas. Após maturação completa.	50	1393000	1393

Paola Oliveira
Paola C. Trindade de Oliveira
Nutricionista SEMED/TA
CRN7 11303

3	ALFACE	2	20	Kg	Fresca, tamanho e coloração uniformes, devendo ser desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de sujidades e resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionados em sacos plásticos limpos, resistentes, próprios para utilização de alimentos.	Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10°C, não manipulados validade de até 72h. Deve apresentar folhas verde claro s/ partes amareladas	5	278600	279
4	BANANA	3	30	Kg	De primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionados em sacos plásticos limpos, resistentes, próprios para utilização de alimentos.	Higienizados e não manipulados validade de até 72h. Após maturação completa.	40	3343200	3343
5	COUVE	3	30	Kg	De 1ª qualidade, tipo manteiga, de tamanho médio, talo verde, inteiros, coloração uniforme e sem manchas. Bem desenvolvidas, firme e intacta. Isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionados em sacos plásticos limpos, resistentes, próprios para utilização de alimentos.	Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10°C, não manipulados validade de até 72h. Deve apresentar folhas verdes escuras s/ partes amareladas ou rasgadas	2,5	208950	209
6	CEBOLINHA	19	190	Kg	Folhas inteiras, com talo, graúdas, sem manchas com coloração uniforme, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Acondicionados em sacos plásticos limpos, resistentes, próprios para utilização de alimentos.	Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10°C, não manipulados validade de até 72h.	0,5	264670	265
7	CHEIRO-VERDE	19	190	Kg	De 1ª qualidade, hortaliça classificada como verdura, de cor verde, aspecto e cor próprios, isenta de sinais de apodrecimento, sujidades e materiais terrosos. Acondicionados em sacos plásticos limpos, resistentes, próprios para utilização de alimentos.	Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10°C, não manipulados validade de até 72h. Deve apresentar folhas verdes escuras s/ partes amareladas	0,5	264670	265

8	MANDIOCA	1	10	Kg	MANDIOCA de primeira qualidade, tipo branca ou amarela, raízes grandes no grau normal de evolução, no tamanho, sabor e cor próprios da espécie, uniformes, frescas, sem fermento ou defeitos, não fibrosa, livre de terra e corpos estranhos. Isenta de umidade, lavadas, acondicionadas em saco plástico transparente, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10°C, não manipulados validade de até 72h.	50	1393000	1393
9	LARANJA	2	20	Kg	De 1ª qualidade, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho. Aroma e sabor característicos da espécie, sem fermentos. Acondicionados em sacos plásticos limpos, resistentes, próprios para utilização de alimentos.	Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10°C, não manipulados validade de até 1 semana	50	2786000	2786
10	PEPINO	1	10	KG	De primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionados em sacos plásticos limpos, resistentes, próprios para utilização de alimentos.	Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10°C, não manipulados validade de até 1 semana	20	557200	557
11	FARINHA DE MANDIOCA	0,5	5	Kg	Grupo: seca, granulação média, Tipo: 1, Características Adicionais: isentas de matéria terrosa, corantes e parasitos, não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa, produto de 1ª qualidade próprio para consumo humano. Embalagens plásticas de 1Kg acondicionados em fardos Plásticos totalizando até 60Kg.	Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	15	208950	209
12	FARINHA DE TAPIOCA	0,5	5	Kg	Grupo: seca, granulação média, Tipo: 1, Classe: Branca, Características Adicionais: isentas de matéria terrosa, corantes e parasitos, não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa, produto de 1ª qualidade próprio para consumo humano. Embalagens plásticas de 1Kg acondicionados em fardos Plásticos totalizando até 60Kg.	Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	15	208950	209

13	LIMÃO	11	110	Kg	Limão comum - De primeira qualidade; Tamanho de médio a grande, equivalente de 1kg=10und. Casca lisa, íntegra, livre de fungos. De consistência firme	Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10°C, não manipulados validade de até 1 semana	1	306460	306
14	MELANCIA	1	10	Kg	Melancia - De primeira qualidade; Pesando entre 08 a 10kgs; Casca íntegra, isenta de manchas e perfurações, consistência firme, sem rachaduras e partes moles	Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10°C, não manipulados validade de até 1 semana	100	2786000	2786
15	PIMENTINHA	19	190	Kg	De 1ª qualidade, de tamanho e coloração uniformes, típicos da variedade, sem manchas, bolores, sujidades, ferrugem ou lesões de origem física ou mecânica. Acondicionados em sacos plásticos limpos, resistentes, próprios para utilização de alimentos.	Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10°C, não manipulados validade de até 1 semana	0,5	264670	265
16	POLPA DE FRUTA	4	40	Kg	POLPA DE FRUTA - CONGELADA Sabor abacaxi, de 1ª qualidade, 100% natural, selecionada, isenta de contaminação. Acondicionada em embalagem plástica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deve conter externamente os dados mínimos de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, validade e quantidade do produto. Pacotes de 1kg acondicionados em fardos caixas de papelão totalizando até 24kg.	Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	15	1671600	1672
17	POLPA DE AÇAÍ	0,5	5	Kg	POLPA DE FRUTA - CONGELADA Sabor açaí, de 1ª qualidade, 100% natural, selecionada, isenta de contaminação. Acondicionada em embalagem plástica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deve conter externamente os dados mínimos de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, validade e quantidade do produto. Pacotes de 1kg acondicionados em fardos caixas de papelão totalizando até 24kg.	Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	100	1393000	1393

18	TANGERINA	1	10	Kg	Fresca, de primeira, livre de resíduos de fertilizantes, tamanho e cor uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme de acordo com a resolução 12/78 da cnpa.	Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10° C, não manipulados validade de até 72 horas após maturação completa.	50	1393000	1393
19	OVO	1	10	KG	Ovos de galinhas calpiras: íntegros, casca áspera e fosca sem rachaduras e sulciras de fezes. Dúzia em pertes de papelão ou outro meio que garanta sua integridade, com ispeção do SIM, identificação do registro sanitário e prazo de validade. O produto deverá ser entregue nas unidades escolares conforme programação.	Apresentar na embalagem individual a data de validade, não sendo inferior a 20 dias	25	696500	697
20	REPOLHO	2	20	kg	De primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionados em sacos plásticos limpos, resistentes, próprios para utilização de alimentos.	Higienizados e não manipulados validade de até 72h.	5	278600	279

SEMED
SECRETARIA MUNICIPAL
DE EDUCAÇÃO



PREFEITURA MUNICIPAL DE TOMÉ-AÇU
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE
EXERCÍCIO 2024

TERMO DE REFERÊNCIA - Agricultura Familiar

MODALIDADE		MÉDIO		ENSINO MÉDIO		10 MESES			
NÚMERO DE ALUNOS		4104		3944		PER CAP			
ITEM	GÊNERO	QTD. / MENS	QTD. ANUAL	UND	ESPECIFICAÇÃO	VALIDADE/OBSERVAÇÕES	PER CAP	QTD. ANO / KG	
1	ABÓBORA	1	10	Kg	Fresca, tamanho e coloração uniformes, devendo ser desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de sujidades e resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionados em sacos plásticos limpos, resistentes, próprios para utilização de alimentos.	Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10°C, não manipulados validade de até 72h. Deve apresentar folhas verde claro s/ partes amareladas	40	1577600	1578


Paula C. Trindade de Oliveira
Nutricionista SEMED/TA
CRN 11303

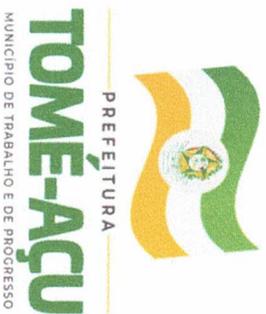
2	ABACAXI	1	10	R\$ 5,30	De primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionados em sacos plásticos limpos, resistentes, próprios para utilização de alimentos.	Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10°C, não manipulados validade de até 72 horas. Após maturação completa.	100	3944000	3944
3	ALFACE	2	20	Kg	Fresca, tamanho e coloração uniformes, devendo ser desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de sujidades e resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionados em sacos plásticos limpos, resistentes, próprios para utilização de alimentos.	Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10°C, não manipulados validade de até 72h. Deve apresentar folhas verde claro s/ partes amareladas	20	1577600	1578
4	BANANA	2	20	Kg	De primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionados em sacos plásticos limpos, resistentes, próprios para utilização de alimentos.	Higienizados e não manipulados validade de até 72h. Após maturação completa.	100	7888000	7888
5	COUVE	3	30	Kg	De 1ª qualidade, tipo manteiga, de tamanho médio, talo verde, interiores, coloração uniforme e sem manchas. Bem desenvolvidas, firme e intacta. Isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionados em sacos plásticos limpos, resistentes, próprios para utilização de alimentos.	Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10°C, não manipulados validade de até 72h. Deve apresentar folhas verdes escuras s/ partes amareladas ou rasgadas	10	1183200	1183
6	CEBOLINHA	19	190	Kg	Folhas inteiras, com talo, graúdas, sem manchas com coloração uniforme, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Acondicionados em sacos plásticos limpos, resistentes, próprios para utilização de alimentos.	Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10°C, não manipulados validade de até 72h.	1	749360	749

7	CHEIRO-VERDE	19	190	Kg	De 1ª qualidade, hortaliça classificada como verdura, de cor verde, aspecto e cor próprios, isenta de sinais de apodrecimento, sujidades e materiais terrosos. Acondicionados em sacos plásticos limpos, resistentes, próprios para utilização de alimentos.	Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10°C, não manipulados validade de até 72h. Deve apresentar folhas verdes escuras s/ partes amareladas	1	749360	749
8	FARINHA DE MANDIOCA	0,5	5	Kg	Grupo: seca, granulação média, Tipo: 1, Características Adicionais: isentas de matéria terrosa, corantes e parasitos, não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa, produto de 1ª qualidade próprio para consumo humano. Embalagens plásticas de 1Kg acondicionados em fardos Plásticos totalizando até 60Kg.	Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	15	295800	296
9	FARINHA DE TAPIOCA	0,5	5	Kg	Grupo: seca, granulação média, Tipo: 1, Classe: branca, Características Adicionais: isentas de matéria terrosa, corantes e parasitos, não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa, produto de 1ª qualidade próprio para consumo humano. Embalagens plásticas de 1Kg acondicionados em fardos Plásticos totalizando até 60Kg.	Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	15	295800	296
10	LARANJA	2	20	Kg	De 1ª qualidade, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho. Aroma e sabor característicos da espécie, sem fermentos. Acondicionados em sacos plásticos limpos, resistentes, próprios para utilização de alimentos.	Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10°C, não manipulados validade de até 1 semana	100	7888000	7888
11	LIMÃO	11	110	Kg	Limão comum - De primeira qualidade; Tamanho de médio a grande, equivalente de 1kg=10Und. Casca lisa, íntegra, livre de fungos. De consistência firme	Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10°C, não manipulados validade de até 1 semana	1	433840	434

12	MANDIOCA	1	10		MANDIOCA de primeira qualidade, tipo branca ou amarela, raízes grandes no grau normal de evolução, no tamanho, sabor e cor próprios da espécie, uniformes, frescas, sem ferimento ou defeitos, não fibrosa, livre de terra e corpos estranhos. Isenta de umidade, lavadas, acondicionadas em saco plástico transparente, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10°C, não manipulados validade de até 72h.	50	1972000	1972
13	MELANCIA	1	10	Kg	Melancia - De primeira qualidade; Pesando entre 08 a 10kgs; Casca íntegra, isenta de manchas e perfurações, consistência firme, sem rachaduras e partes moles	Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10°C, não manipulados validade de até 1 semana	100	3944000	3944
14	OVO	1	10		Ovos de galinhas caipiras: íntegros, casca áspera e fosca sem rachaduras e sulciras de fezes. Dúzia em pentes de papelão ou outro meio que garanta sua integridade, com impecção do SIV, identificação do registro sanitário e prazo de validade. O produto deverá ser entregue nas unidades escolares conforme programação.	Apresentar na embalagem individual a data de validade, não sendo inferior a 20 dias	50	1972000	1972
15	PEPINO	1	10		De primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e íntacta, devendo ser bem desenvolvido, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionados em sacos plásticos limpos, resistentes, próprios para utilização de alimentos.	Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10°C, não manipulados validade de até 1 semana	10	394400	394
16	PIMENTINHA	19	190	Kg	De 1ª qualidade, de tamanho e coloração uniformes, típicos da variedade, sem manchas, bolores, sujidades, ferrugem ou lesões de origem física ou mecânica. Acondicionados em sacos plásticos limpos, resistentes, próprios para utilização de alimentos.	Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10°C, não manipulados validade de até 1 semana	1	749360	749

17	POLPA DE FRUTA	4	40	Kg	<p>POLPA DE FRUTA - CONGELADA</p> <p>Sabor maracujá, de 1ª qualidade, 100% natural, selecionada, isenta de contaminação. Acondicionada em embalagem plástica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deve conter externamente os dados mínimos de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, validade e quantidade do produto. Pacotes de 1Kg acondicionados em fardos caixas de papelão totalizando até 24Kg.</p>	Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	20	3155200	3155
18	POLPA DE AÇAÍ	0,5	5	Kg	<p>POLPA DE FRUTA - CONGELADA</p> <p>Sabor açaí, de 1ª qualidade, 100% natural, selecionada, isenta de contaminação. Acondicionada em embalagem plástica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deve conter externamente os dados mínimos de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, validade e quantidade do produto. Pacotes de 1Kg acondicionados em fardos caixas de papelão totalizando até 24Kg.</p>	Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	100	1972000	1972
19	REPOLHO	2	20	Kg	<p>De primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.</p> <p>Acondicionados em sacos plásticos limpos, resistentes, próprios para utilização de alimentos.</p>	Higienizados e não manipulados validade de até 72h.	10	788800	789
20	TANGERINA	2	20	Kg	<p>Fresca, de primeira, livre de resíduos de fertilizantes, tamanho e cor uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme de acordo com a resolução 12/78 da cnpa.</p>	Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10°C, não manipulados validade de até 72 horas após maturação completa.	100	7888000	7888

SEMED
SECRETARIA MUNICIPAL
DE EDUCAÇÃO



PREFEITURA MUNICIPAL DE TOMÉ-AÇU
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE
EXERCÍCIO 2024
TERMO DE REFERÊNCIA - Agricultura Familiar

MODALIDADE		INTEGRAL							
NÚMERO DE ALUNOS		550							
ENSINO INTEGRAL		550							
10 MESES		550							
ITEM	GÊNERO	QTD./MES	QTD. ANUAL	UND	ESPECIFICAÇÃO	VALIDADE/OBSERVAÇÕES	PER CAP	QTD. ANO/ KG	
1	BANANA	1	10	Kg	De primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionados em sacos plásticos limpos, resistentes, próprios para utilização de alimentos.	Higienizados e não manipulados validade de até 72h. Após maturação completa.	100	550000	550
2	CEBOLINHA	5	50	Kg	Folhas inteiras, com talo, graúdas, sem manchas com coloração uniforme, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Acondicionados em sacos plásticos limpos, resistentes, próprios para utilização de alimentos.	Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10°C, não manipulados validade de até 72h.	0,5	13750	14

Paola Oliveira
Paola C. Trindade de Oliveira
Nutricionista SEMED/TA
CRN7 11303

3	CHEIRO-VERDE	5	50	Kg	De 1ª qualidade, hortaliça classificada como verdura, de cor verde, aspecto e cor próprios, isenta de sinais de apodrecimento, sujidades e materiais terrosos. Acondicionados em sacos plásticos limpos, resistentes, próprios para utilização de alimentos.	Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10°C, não manipulados validade de até 72h. Deve apresentar folhas verdes escuras s/ partes amareladas	0,5	13750	14
4	LARANJA	1	10	Kg	De 1ª qualidade, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho. Aroma e sabor característicos da espécie, sem ferimentos. Acondicionados em sacos plásticos limpos, resistentes, próprios para utilização de alimentos.	Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10°C, não manipulados validade de até 1 semana	100	550000	550
5	LIMÃO	2	20	Kg	Limão comum - De primeira qualidade; Tamanho de médio a grande, equivalente de 1kg=10und. Casca lisa, íntegra, livre de fungos. De consistência firme	Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10°C, não manipulados validade de até 1 semana	1	11000	11
6	MELANCIA	1	10	Kg	Melancia - De primeira qualidade; Pesando entre 08 a 10kgs; Casca íntegra, isenta de manchas e perfurações, consistência firme, sem rachaduras e partes moles	Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10°C, não manipulados validade de até 1 semana	100	550000	550
7	PIMENTINHA	5	50	Kg	De 1ª qualidade, de tamanho e coloração uniformes, típicos da variedade, sem manchas, bolores, sujidades, ferrugem ou lesões de origem física ou mecânica. Acondicionados em sacos plásticos limpos, resistentes, próprios para utilização de alimentos.	Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10°C, não manipulados validade de até 1 semana	0,5	13750	14
8	POLPA DE FRUTA	2	20		POLPA DE FRUTA - CONGELADA Sabor acerola, de 1ª qualidade, 100% natural, selecionada, isenta de contaminação. Acondicionada em embalagem plástica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deve conter externamente os dados mínimos de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, validade e quantidade do produto. Pacotes de 1Kg acondicionados em fardos caixas de papelão totalizando até 24Kg.	Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	20	220000	220

PREFEITURA MUNICIPAL DE TOMÉ-AÇU
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE
AGRICULTURA FAMILIAR - 2024

QUANTIDADE TOTAL ANUAL DE ITENS (2024)

ITEM	PRODUTO	QUANTIDADE (kg)/und
1	Abóbora	8125
2	Abacaxi	11326
3	Alface	8247
4	Mandioca	11839
5	Banana	27020
6	Couve	6185
7	Cebolinha	4131
8	Cheiro verde	4131
9	Farinha de mandioca	2950
10	Farinha de tapioca	2167
11	Laranja	26430
12	Limão	4350
13	Melancia	38588
14	Pepino	4341
15	Pimentinha	3382
16	Polpa de Abacaxi	3500
17	Polpa de Acerola	3500
18	Polpa de Goiaba	3343
19	Polpa de Maracujá	2000
20	Polpa de Açaí	11839
21	Repolho	2762
22	Tangerina	29359
23	Mamão	1293
24	Pitaya	1293
25	Ovo de galinha caipira	10819