

PREFEITURA DE
PARAUAPEBAS
Aqui tem força. Aqui tem trabalho

semed
Secretaria Municipal
de Educação

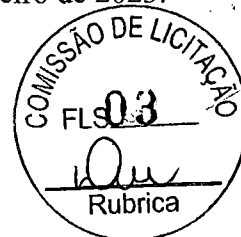
LICITAÇÃO E CONTRATOS

MEMORANDO Nº 158/2023-SEMED

Parauapebas/PA, 03 de fevereiro de 2023.

À Central de Licitação e Contrato - CLC

Fabiana de Souza Nascimento
Coordenadora



Prezada,

Cumprimentando-a, sirvo-me do presente para solicitar à Vossa Senhoria, a deflagração de procedimento licitatório, na modalidade Pregão, na forma Eletrônica, através do Sistema de Registro de Preço, do tipo menor preço por ITEM, objetivando o *registro de preços para aquisição de gêneros alimentícios em geral, que compõem o cardápio de alimentação escolar, para atender as instituições públicas de ensino do Município de Parauapebas, Estado do Pará.*

JUSTIFICATIVA

A presente solicitação visa o fornecimento de Gêneros Alimentícios, que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos matriculados nas Unidades de Ensino do Município de Parauapebas, Estado do Pará.

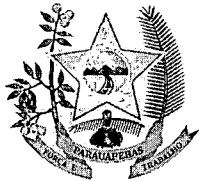
Destarte, objetivando a garantia de melhoria do rendimento escolar, segurança alimentar e nutricional, bem como, proporcionar melhores condições de saúde àqueles que necessitem de atenção específica e em vulnerabilidade social, assegurando assim acesso igualitário a todos, e respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias, instamos a deflagração de processo administrativo licitatório para efetuar a contratação de Gêneros Alimentícios.

PARÂMETROS DOS QUANTITATIVOS A SEREM LICITADOS

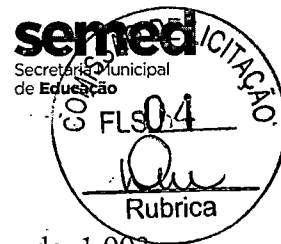
Os quantitativos a serem adquiridos tiveram como parâmetros as informações da Divisão de Alimentação Escolar-DAE, dispostas no memorando em anexo de nº 152/2022-DAE, onde os gêneros adquiridos irão atender todos os 48.789 (quarenta e oito mil, setecentos e oitenta e nove) alunos matriculados na rede de ensino municipal e mais 9.100 (nove mil e cem) alunos que serão matriculados pelo programa Escola Por Toda Parte.

FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

O objeto desta solicitação, fundamenta-se legalmente no Decreto Federal nº 10.024 de 20 de setembro de 2019, do Decreto Municipal nº 520, de 28 de abril de 2020, da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto Federal nº 3.555, de 8 de agosto de 2000, Decreto Federal nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013, do Decreto Municipal nº 071, de 24 de janeiro de 2014, do Decreto Federal nº 8.538, de 6 de outubro de 2015 e alterações posteriores, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, e da Lei Complementar Municipal nº 009/2016 com suas respectivas alterações posteriores,



PREFEITURA DE
PARAUAPEBAS
Aqui tem força. Aqui tem trabalho



LICITAÇÃO E CONTRATOS

utilizando-se subsidiariamente às normas da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1.993 e alterações posteriores e demais legislações em vigor.

VALOR ESTIMADO

Foi estimado o valor de **R\$ 46.567.145,28** (quarenta e seis milhões, quinhentos e sessenta e sete mil, cento e quarenta e cinco reais e vinte e oito centavos).

VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses a contar da data da assinatura pelas partes.

VIGÊNCIA CONTRATUAL

Se houver formalização de contrato, oriundo do presente procedimento, o contrato terá vigência de até 12 (doze) meses, iniciando a partir da data de assinatura, com validade e eficácia legal após a publicação do seu extrato, com início e vencimento em dia de expediente, devendo-se excluir o primeiro e incluir o último, podendo ser prorrogado nas hipóteses previstas no artigo 57, § 1º da Lei nº 8.666/93.

DOS ANEXOS

Por terem sido conferidos e estarem em conformidade, ficam, desde já, **RATIFICADOS e AUTORIZADOS** por este Ordenador de Despesas todos os documentos que seguem anexado a esta solicitação.

Atenciosamente,


JOSÉ LEAL NUNES
SECRETÁRIO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DECRETO Nº 013/2021



PREFEITURA DE
PARAUAPEBAS
Aqui tem força. Aqui tem trabalho

semed
Secretaria Municipal
de Educação



LICITAÇÃO E CONTRATOS

TERMO REFERÊNCIA

1. OBJETO

1.1 Registro de preços para aquisição de gêneros alimentícios em geral, que compõem o cardápio de alimentação escolar, para atender as instituições públicas de ensino do Município de Parauapebas, Estado do Pará.

2. JUSTIFICATIVA

2.1 A presente solicitação visa o fornecimento de Gêneros Alimentícios, que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos matriculados nas Unidades de Ensino do Município de Parauapebas, Estado do Pará.

2.2 Destarte, objetivando a garantia de melhoria do rendimento escolar, segurança alimentar e nutricional, bem como, proporcionar melhores condições de saúde àqueles que necessitem de atenção específica e em vulnerabilidade social, assegurando assim acesso igualitário a todos, e respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias, instamos a deflagração de processo administrativo licitatório para efetuar a contratação de Gêneros Alimentícios.

3. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

3.1 O objeto deste Termo de Referência, fundamenta-se legalmente no Decreto Federal nº 10.024 de 20 de setembro de 2019, do Decreto Municipal nº 520, de 28 de abril de 2020, da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto Federal nº 3.555, de 8 de agosto de 2000, Decreto Federal nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013, do Decreto Municipal nº 071, de 24 de janeiro de 2014, do Decreto Federal nº 8.538, de 6 de outubro de 2015 e alterações posteriores, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, e da Lei Complementar Municipal nº 009/2016 com suas respectivas alterações posteriores, utilizando-se subsidiariamente às normas da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1.993 e alterações posteriores e demais legislações em vigor.

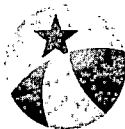
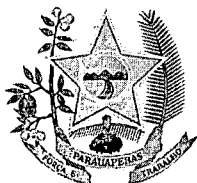
4. PARÂMETROS DOS QUANTITATIVOS A SEREM LICITADOS

4.1 Os quantitativos a serem adquiridos tiveram como parâmetros as informações da Divisão de Alimentação Escolar-DAE, dispostas no memorando em anexo de nº 152/2022-DAE, onde os gêneros adquiridos irão atender todos os 48.789 (quarenta e oito mil, setecentos e oitenta e nove) alunos matriculados na rede de ensino municipal e mais 9.100 (nove mil e cem) alunos que serão matriculados pelo programa Escola Por Toda Parte.

5. MODALIDADE DA LICITAÇÃO

5.1. Pregão, na forma Eletrônica, utilizando o Sistema de Registro de Preços, do tipo menor preço por ITEM.

Lucas

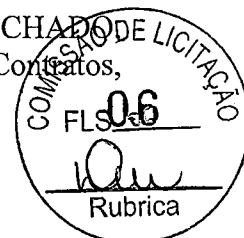


PREFEITURA DE
PARAUAPEBAS
Aqui tem força. Aqui tem trabalho

semed
Secretaria Municipal
de Educação

LICITAÇÃO E CONTRATOS

5.2 O modo de disputa a ser considerado para esta licitação será ABERTO e FECHADO ou seja, àquele já adotado nos editais expedidos pela Central de Licitações e Contratos, devidamente aprovado pelos Órgãos Competentes.



6. VALOR ESTIMADO

6.1 Foi estimado o valor de **R\$ 46.567.145,28** (quarenta e seis milhões, quinhentos e sessenta e sete mil, cento e quarenta e cinco reais e vinte e oito centavos).

7. DAS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

ITEM	DESCRIÇÃO DOS GÊNEROS	UNIDADE	QUANTIDADE
1	ACAFRÃO a) Descrição do produto: extraído da raiz da cúrcuma. Deve ser desidratada e moída, com sabor ligeiramente amargo e coloração amarelo-dourado, Sem glúten, 0 Kcal, Carboidrato de até 3g e 0 de sódio. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), N° do lote, prazo de validade, informações nutricionais. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser embalado em embalagem plástica, hermeticamente fechada, com peso líquido de 100g.	KG	1.984
2	AÇÚCAR a) Descrição do produto: Obtido da cana de açúcar, tipo Cristal, branco, aspecto granuloso fino a médio, isento de sujidades, parasitas, matéria terrosa, detritos animais e vegetais, umidade e outros fragmentos estranhos. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), n° do lote, prazo de validade e informações nutricionais e SAC. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 1 (um) ano a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser embalado em embalagem plástica, com peso líquido de 2Kg.	PACOTE	9.434
3	ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO, SUCRALOSE OU ERITRITOL a) Descrição do produto: à base de eritritol e/ou sucralose, não deverá apresentar na composição xintol, sorbitol, ciclamato de sódio ou sacarina sódica. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, conteúdos líquidos, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), N° do lote, prazo de validade, instruções sobre o preparo e uso do alimento e informações nutricionais. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser embalado em frasco plástico de polietileno, transparente, atóxico, incolor e resistente, hermeticamente fechado, com peso de 100ml.	UNIDADE	75
4	ALIMENTO COM PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA, SABOR ORIGINAL a) Descrição do produto: Mistura à base de proteína isolada de soja (proteína isolada de soja, óleo de palma, xarope de milho, açúcar, fosfato de cálcio, citrato de potássio, fosfato de potássio dibásico, sal, fosfato de magnésio, ácido ascórbico,	UNIDADE	3.333

Lucas

7/



PREFEITURA DE
PARAUAPEBAS
Aqui tem força. Aqui tem trabalho

semed
Secretaria Municipal
de Educação



LICITAÇÃO E CONTRATOS

	óxido de zinco, pirofosfato férrico, pantotenato de cálcio, vitamina A, riboflavina, niacinamida, mononitrato de tiamina, iodeto de potássio, emulsificantes: lecitina e mono e diglicérides de ácidos graxos, aromatizantes e corante natural betacaroteno), açúcar, maltodextrina e aroma idêntico ao natural de baunilha. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), N° do lote, prazo de validade, instruções sobre o preparo e uso do alimento e informações nutricionais. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser embalado em lata, sem sinais de alterações (estufamento, vazamento, corrosões internas), com peso líquido de 300g.		
5	ARROZ BRANCO a) Descrição do produto: Tipo 1, Subgrupo – Polido, Classe – longo fino, de procedência nacional, isento de mofo, odores estranhos e substâncias nocivas. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), N° do lote, prazo de validade, instruções sobre o preparo e uso do alimento e informações nutricionais e SAC. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, atóxico, incolor e resistente, hermeticamente fechado, com peso líquido de 5Kg.	PACOTE	16.898
6	ARROZ INTEGRAL a) Descrição do produto: Tipo 1, Subgrupo – Parboilizado Integral, Classe – longo fino, de procedência nacional, livre de impurezas e mofo, com odor e sabor característicos do produto. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), N° do lote, prazo de validade, instruções sobre o preparo e uso do alimento e informações nutricionais e SAC. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, atóxico, incolor e resistente, hermeticamente fechado, com peso líquido de 1Kg.	KG	3.000
7	ARROZ PARBORIZADO a) Descrição do produto: Tipo 1, Subgrupo – Parboilizado Polido, Classe – longo fino, de procedência nacional, livre de impurezas e mofo, com odor e sabor característicos do produto. Sem glúten, até 180 kcal, sódio até 9mg, com selo da ABIAP. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, conteúdos líquidos, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), N° do lote, prazo de validade, instruções sobre o preparo e uso do alimento e informações nutricionais e SAC. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, atóxico, incolor e resistente, hermeticamente fechado, com peso líquido de 5Kg.	PACOTE	54.560
8	AVEIA EM FLOCOS FINOS a) Descrição do produto: Produto resultante da moagem de grãos de aveia, integral, isenta de sujidades, parasitas e larvas, até 105 kcal e 0 de sódio. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor,	KG	2.767

lucon



PREFEITURA DE
PARAUAPEBAS
Aqui tem força. Aqui tem trabalho.

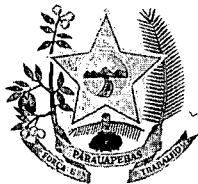
semed
Secretaria Municipal
de Educação

LICITAÇÃO E CONTRATOS



	endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), N° do lote, prazo de validade, instruções sobre o preparo e uso do alimento e informações nutricionais e SAC. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem O produto deve ser embalado em embalagem plástica impermeável com peso líquido mínimo de 170g.		
9	AZEITE DE DENDÊ a) Descrição do produto: Óleo de Palma bruto extraído do mesocarpo da palmeira através dos processos de prensagem mecânica (frio) adequados. Características: Avermelhado na forma líquida, amarelado na forma sólida. Homogêneo, límpido e livre de impurezas. Cor e Aroma característicos de óleo de dendê. Livre de ranço. Até 120 kcal, Gordura Saturada até 0.9g b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), N° do lote, prazo de validade, SAC e informações nutricionais. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser embalado em embalagem impermeável com peso líquido de 500ml.	UNIDADE	3.821
10	BEBIDA A BASE DE AMÊNDOA a) Descrição do Produto: Bebida a base de amêndoa Zero Lactose de no mínimo 1litro - Sabor Original, Fonte de Vitamina A, E, B6 e B12. Sem Lactose, Sem Glúten e 0 colesterol. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), N° do lote, prazo de validade, informações nutricionais e SAC. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 3 (três) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser embalado em embalagem tetra pak, lacrados de 1000 ml.	LITRO	7.500
11	BISCOITO CREAM CRAKER AMANTEIGADO a) Descrição do produto: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, óleo vegetal, extrato de malte, margarina, amido, açúcar, sal, soro de leite em pó, fermento químico bicarbonato de sódio, emulsificante lecitina de soja e aromatizante. Isento de parasitas. Serão rejeitados biscoitos com características organolépticas anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Com 3 embalagens individuais por pacote, até 130 kcal e 176mg de sódio. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), N° do lote, prazo de validade, informações nutricionais e SAC. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser embalado em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 345g.	PACOTE	21.328
12	BISCOITO CREAM CRACKER INTEGRAL a) Descrição do produto: à base de farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, óleo vegetal, sal, açúcar, açúcar invertido, amido de milho. Íntegros e crocantes, não quebradiços, isento de substâncias estranhas à sua composição. Com 3 embalagens individuais por pacote, até 126 kcal	PACOTE	25.301

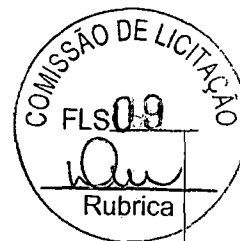
Lucas



PREFEITURA DE
PARAUAPEBAS
Aqui tem força. Aqui tem trabalho

semed
Secretaria Municipal
de Educação

LICITAÇÃO E CONTRATOS



	e até 175 mg de sódio. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), Nº do lote, prazo de validade, informações nutricionais e SAC. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser embalado em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 345g.		
13	BISCOITO DE POLVILHO a) Descrição do produto: Amido modificado de mandioca, óleo vegetal, sal, soro de leite em pó e ovo em pó. Serão rejeitados biscoitos com características organolépticas anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Até 139kcal e 290mg de sódio. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), Nº do lote, prazo de validade, informações nutricionais e SAC. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser embalado em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 100g.	PACOTE	3.000
14	BISCOITO EXECUTIVO INTEGRAL a) Descrição do produto: à base de farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar, sal, açúcar invertido. Íntegros e crocantes, não quebradiços, isento de substâncias estranhas à sua composição. Até 115 kcal e 173mg de sódio. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, conteúdos líquidos, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), Nº do lote, prazo de validade, instruções sobre o preparo e uso do alimento, informações nutricionais. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser embalado em saço plástico de material atóxico e resistente, dotado de mecanismo "abre-fácil". Embalagem individual, com peso líquido entre 23g.	UNIDADE	99.697
15	BISCOITO TIPO MAISENA a) Descrição do produto: À base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e de sódio, açúcares, gordura vegetal, açúcar investido, emulsificante, lecitina de soja, bicarbonato de sódio e amônio, e melhorador de farinha sal e fermentos químicos. Zero lactose, até 146 kcal e 87mg de sódio. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), Nº do lote, prazo de validade, SAC, informações nutricionais. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 4 (seis) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser embalado em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 400g.	PACOTE	4.072
16	BISCOITO TIPO MARIA CHOCOLATE a) Descrição do produto: À base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido de milho, cacau em pó e sal.	PACOTE	3.535

Handwritten signatures and initials



PREFEITURA DE
PARAUAPEBAS
Aqui tem força. Aqui tem trabalho

semed
Secretaria Municipal
de Educação

LICITAÇÃO E CONTRATOS



	b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), N° do lote, prazo de validade, SAC, informações nutricionais. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 4 (seis) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser embalado em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 400g.		
17	CAFÉ EM PÓ a) Descrição do produto: 100% café, Torrado e moído, com coloração, odor e sabor característicos do produto, livre de impurezas, com selo da ABIC. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), N° do lote, prazo de validade, instruções sobre o preparo e uso do alimento, informações nutricionais e SAC. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser empacotado à vácuo, com peso líquido que deve ser de 250g.	PACOTE	7.786
18	COCO RALADO a) Descrição do produto: a base de polpa de coco desidratado, ralado e sem açúcar. Isento de mofo, odores estranhos e substâncias nocivas. Até 70 kcal e 3.4 de sódio. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), N° do lote, prazo de validade, informações nutricionais e SAC. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser embalado em embalagem plástica, hermeticamente fechada, com peso líquido de 100g.	PACOTE	14.116
19	CORANTE a) Descrição do produto: produto obtido do grão urucum, com amido de milho, óleo vegetal. Pó fino, homogêneo, de coloração avermelhada, isento de sujidades ou matérias estranhas. Sem glúten, Zero kcal b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), N° do lote, prazo de validade, SAC e informações nutricionais. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser embalado em pote plástico atóxico, resistente, hermeticamente fechado, com peso líquido de 100g.	KG	5.844
20	CREME DE LEITE a) Descrição do produto: À base de creme de leite, leite em pó desnatado, estabilizantes e espessantes. Com apresentação, odor, sabor e cor peculiar e isento de ranço, fermentação ou de outras características indesejáveis. Até 27 kcal e 13mg de sódio. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), N° do lote, prazo de validade, SAC, informações nutricionais e registro em órgão competente. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de	UNIDADE	11.895



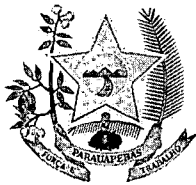
PREFEITURA DE
PARAUAPEBAS
Aqui tem força. Aqui tem trabalho

semed
Secretaria Municipal
de Educação



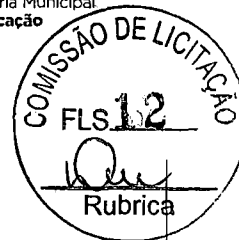
LICITAÇÃO E CONTRATOS

	fabricação e 03 (três) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser embalado em embalagem tetra pak com peso líquido de 200g.		
21	ERVILHA SECA PARTIDA a) Descrição do produto: Ervilha. Livre de matérias terrosos, sujidades e mistura de outras espécies. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), N° do lote, prazo de validade, SAC e informações nutricionais. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser embalado em embalagem plástica, transparente, atóxica, hermeticamente fechada, com peso líquido de 500g.	PACOTE	12.182
22	EXTRATO DE TOMATE a) Descrição do produto: concentrado, à base de polpa de tomate, pode conter sal. Com cor e odor próprios, isento de fermentações e sem a presença de material estranho à sua composição. Até 11kcal e 43mg de sódio b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), N° do lote, prazo de validade, SAC e informações nutricionais. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser embalado em sachês/caixa/Lata, de material atóxico, e resistente, hermeticamente fechados, com peso líquido de 340g.	SACHÊ	63.716
23	FARINHA DE ARROZ a) Descrição do produto: Para o preparo de panquecas, bolos e pães, sem açúcar e sem conservantes. Não deve conter glúten. Com aspecto, odor e sabor característicos do produto, sem a presença de sujidades ou outro material ou reação que possa alterar a qualidade do mesmo. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), N° do lote, prazo de validade, SAC e informações nutricionais. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser embalado em embalagem plástica atóxica, resistente, hermeticamente fechado, com peso líquido de 500g.	PACOTE	600
24	FARINHA DE AVEIA SEM GLÚTEN a) Descrição do produto: Produto resultante da moagem de grãos de aveia, sem glúten, isenta de sujidades, parasitas e larvas. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), N° do lote, prazo de validade, instruções sobre o preparo e uso do alimento e informações nutricionais e SAC. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: deverá conter a informação "sem glúten", produto deve ser embalado em embalagem plástica, atóxica, impermeável com peso líquido mínimo de 170g.	PACOTE	882
25	FARINHA DE MANDIOCA a) Descrição do produto: Produto obtido de raízes de mandiocas sadias. Grupo - seca, tipo 1 e Classe - grossa. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de	KG	16.010



PREFEITURA DE
PARAUAPEBAS
Aqui tem força. Aqui tem trabalho

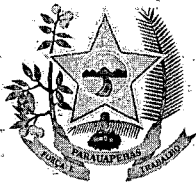
semed
Secretaria Municipal
de Educação



LICITAÇÃO E CONTRATOS

	ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), N° do lote, prazo de validade, SAC e informações nutricionais. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser embalado em embalagem plástica, com peso líquido de 1Kg.		
26	FARINHA DE MILHO FLOCADA, TIPO FLOCÃO a) Descrição do produto: Para o preparo de cuscuz. Produto obtido pela moagem do grão de milho de 1ª qualidade, com coloração, odor e sabor próprios, isento de umidade e de material estranho à sua composição. Zero de gorduras trans e saturada, até 185 kcal e zero sódio. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), N° do lote, prazo de validade, SAC e informações nutricionais. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser embalado em embalagem plástica, hermeticamente fechada, com peso líquido de 500g.	PACOTE	42.427
27	FUBÁ a) Descrição do produto: Para o preparo de mingau. Produto obtido pela moagem do grão de milho de 1ª qualidade, com coloração, odor e sabor próprios, isento de umidade e de material estranho à sua composição. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), N° do lote, prazo de validade, SAC, informações nutricionais. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser embalado em embalagem plástica, hermeticamente fechada, com peso líquido de 500g.	PACOTE	2.077
28	FARINHA DE TAPIOCA GRANULADA a) Descrição do produto: À base de fécula de mandioca extrusada, classe branca, grupo granulada, Tipo 1. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), N° do lote, prazo de validade, SAC, informações nutricionais. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser embalado em embalagem plástica, hermeticamente fechada, com peso líquido de 200g.	PACOTE	47.664
29	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL SEM FERMENTO a) Descrição do produto: Produto obtido do trigo, sadio, devidamente limpo, isento de matérias terrosas e parasitas, não podendo estar úmida, fermentada ou rançosa. Com aspecto de pó fino, cor branca ou ligeiramente amarelada. Deve e ser enriquecida com ferro e ácido fólico. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), N° do lote, prazo de validade, instruções sobre o preparo e uso do alimento, SAC e informações nutricionais. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 4 (quatro) meses a partir da	KG	11.112

lucan



PREFEITURA DE
PARAUAPEBAS
Aqui tem força. Aqui tem trabalho

semed
Secretaria Municipal
de Educação

LICITAÇÃO E CONTRATOS



	data de entrega.		
	d) Embalagem: O produto deve ser embalado em embalagem plástica, hermeticamente fechada, com peso líquido de 1Kg.		
30	TRIGO PARA QUIBE a) Descrição do produto: Produto obtido do grão de trigo moído tipo cru, sadio, devidamente limpo, isento de matérias terrosas e parasitas, não podendo estar úmida, fermentada ou rançosa. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), N° do lote, prazo de validade, instruções sobre o preparo e uso do alimento, SAC e informações nutricionais. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser embalado em embalagem plástica, hermeticamente fechada, com peso líquido de 500g.	PACOTE	2.789
31	FÉCULA DE MANDIOCA, GOMA a) Descrição do produto: De Primeira qualidade, tipo 1, livre de impurezas para preparo de Tapioca. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), N° do lote, prazo de validade, instruções sobre o preparo e uso do alimento, informações nutricionais. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 1 (um) ano a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser embalado em embalagem plástica, hermeticamente fechada, com peso líquido de 1Kg.	KG	64.194
32	FEIJÃO CARIOCA a) Descrição do produto: Tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, livre de matérias terrosos, sujidades e mistura de outras espécies. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), N° do lote, prazo de validade, SAC e informações nutricionais. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser embalado em embalagem plástica, transparente, atóxica, hermeticamente fechada, com peso líquido de 1Kg.	KG	26.587
33	FEIJÃO FRADINHO a) Descrição do produto: Tipo 1, Classe – Branco, Grupo – II, também conhecido como feijão caupí, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, livre de matérias terrosos, sujidades e mistura de outras espécies. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), N° do lote, prazo de validade, SAC e informações nutricionais. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 3 (três) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser embalado em embalagem plástica, transparente, atóxica, hermeticamente fechada, com peso líquido de 1Kg.	KG	12.147
34	FEIJÃO PRETO a) Descrição do produto: Tipo 1, Classe – Preto, grupo 1, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, livre de matérias terrosos, sujidades e mistura de outras espécies. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso	KG	11.294

Lucas



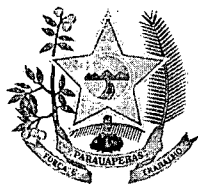
PREFEITURA DE
PARAUAPEBAS
Aqui tem força. Aqui tem trabalho

semed
Secretaria Municipal
de Educação

LICITAÇÃO E CONTRATOS



	de alimentos importados), Nº do lote, prazo de validade, SAC e informações nutricionais. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser embalado em embalagem plástica, transparente, atóxica, hermeticamente fechada, com peso líquido de 1Kg.		
35	FERMENTO QUIMICO EM PÓ a) Descrição do produto: Produto composto de amido, bicarbonato de sódio, pirofosfato ácido de sódio, fosfato monocalcício. Com aspecto de pó fino, cor branca, odor e sabor característicos. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, conteúdos líquidos, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), Nº do lote, prazo de validade, instruções sobre o preparo e uso do alimento, informações nutricionais. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 3 (três) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser embalado em embalagem plástica, com peso líquido de 100g.	UNIDADE	684
36	GRÃO DE BICO a) Descrição do produto: Grão de bico, Tipo 1, constituído de grãos inteiros e sadios, livre de matérias terrosos, sujidades e mistura de outras espécies. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), Nº do lote, prazo de validade, SAC e informações nutricionais. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser embalado em embalagem plástica, transparente, atóxica, hermeticamente fechada, com peso líquido de 500g.	PACOTE	3.203
37	LEITE CONDENSADO a) Descrição do produto: À base de Leite integral e/ou leite em pó, açúcar e lactose. De consistência cremosa e textura homogênea. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), Nº do lote, prazo de validade, SAC, informações nutricionais e registro em órgão competente. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser embalado em embalagem tipo tetra pak, com peso líquido de 395g.	UNIDADE	1.357
38	LEITE DE COCO a) Descrição do produto: Leite de coco pasteurizado, água, açúcar, espessantes, estabilizantes, conservantes, acidulante e aroma idêntico ao natural de coco. Até 17 kcal, até 1.5 de gordura trans e zero colesterol, lactose e gluten. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), Nº do lote, prazo de validade, SAC, informações nutricionais e registro em órgão competente. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser embalado em embalagem plástica, vidro ou tetra pak, com peso líquido de 200ml.	UNIDADE	13.397
39	LEITE EM PÓ DESNATADO	PACOTE	5.000



PREFEITURA DE
PARAUAPEBAS
Aqui tem força. Aqui tem trabalho

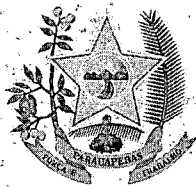
semed
Secretaria Municipal
de Educação

LICITAÇÃO E CONTRATOS



	a) Descrição do produto: Leite desnatado e emulsificante lecitina de soja. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), Nº do lote, prazo de validade, instruções sobre o preparo e uso do alimento, SAC, informações nutricionais e registro em órgão competente. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser embalado em lata/pacote, sem sinais de alterações (estufamento, vazamento, corrosões internas), com peso líquido 200g.		
40	LEITE EM PÓ INTEGRAL a) Descrição do produto: Obtido por desidratação do leite de vaca integral, sem adição de soro do leite, com pó de aspecto branco amarelado. Rico em vitaminas e minerais A, C, D, E, Ferro, Zinco e Cálcio, até 132kcal e 73mg de sódio b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), Nº do lote, prazo de validade, instruções sobre o preparo e uso do alimento, SAC, informações nutricionais e registro em órgão competente. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser embalado em embalagem Lata ou Sache plástico, com peso líquido de 400g.	PACOTE	165.743
41	LENTILHA a) Descrição do produto: lentilha, Tipo 1, livre de matérias terrosas, sujidades e mistura de outras espécies. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), Nº do lote, prazo de validade, SAC e informações nutricionais. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser embalado em embalagem plástica, transparente, atóxica, hermeticamente fechada, com peso líquido de 500g.	PACOTE	10.917
42	MACARRÃO DE ARROZ, TIPO PARAFUSO OU PENNER a) Descrição do produto: à base de farinha de arroz, corantes naturais de cúrcuma e urucum e emulsificantes (monoglicerídeos de ácidos graxos e monoestearato de propilenoglicol). Não deve conter glúten. Com aspecto, odor e sabor característicos do produto, sem a presença de sujidades ou outro material ou reação que possa alterar a qualidade do mesmo. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), Nº do lote, prazo de validade, instruções sobre o preparo e uso do alimento e informações nutricionais. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser embalado em embalagem plástica atóxica, hermeticamente fechada, com peso líquido de 500g.	PACOTE	2.000
43	MACARRÃO, TIPO AVE MARIA a) Descrição do produto: À base de sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, pode conter corantes naturais de urucum e/ou cúrcuma. Até 290 kcal e zero de sódio. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), Nº do lote, prazo de validade, instruções sobre o preparo	PACOTE	15.539

Lucas



PREFEITURA DE
PARAUAPEBAS
Aqui tem força. Aqui tem trabalho

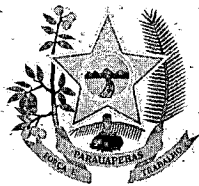
semed
Secretaria Municipal
de Educação



LICITAÇÃO E CONTRATOS

	e uso do alimento, SAC e informações nutricionais. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser embalado em embalagem plástica, transparente, atóxica, hermeticamente fechada, com peso líquido de 500g.		
44	MACARRÃO, TIPO ESPAGUETE a) Descrição do produto: À base de sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, pode conter corantes naturais de urucum e/ou cúrcuma. Até 285 kcal e zero de sódio. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), N° do lote, prazo de validade, instruções sobre o preparo e uso do alimento, SAC e informações nutricionais. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser embalado em embalagem plástica, transparente, atóxica, hermeticamente fechada, com peso líquido de 500g.	PACOTE	78.171
45	MACARRÃO, TIPO PARAFUSO a) Descrição do produto: À base de sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, pode conter corantes naturais de urucum e/ou cúrcuma. Até 290 kcal e zero de sódio. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), N° do lote, prazo de validade, instruções sobre o preparo e uso do alimento, SAC e informações nutricionais. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser embalado em embalagem plástica, transparente, atóxica, hermeticamente fechada, com peso líquido de 500g.	PACOTE	37.258
46	MANTEIGA COM SAL a) Descrição do produto: De primeira qualidade, à base de creme de leite, cloreto de sódio (sal) e corante natural de urucum. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), N° do lote, prazo de validade, SAC, informações nutricionais e registro em órgão competente. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser embalado em embalagem plástica resistente e hermeticamente fechada, com peso líquido de 500g.	POTE	13.033
47	MANTEIGA SEM SAL a) Descrição do produto: De primeira qualidade, à base de creme de leite e corante natural de urucum. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), N° do lote, prazo de validade, SAC, informações nutricionais e registro em órgão competente. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser embalado em embalagem plástica resistente e hermeticamente fechada, com peso líquido de 200g.	POTE	375
48	MILHO BRANCO PARA CANJICA a) Descrição do produto: Classe – branca, Tipo 1. Produto fabricado com matéria	PACOTE	12.143

Lucas



PREFEITURA DE
PARAUAPEBAS
Aqui tem força. Aqui tem trabalho

semed
Secretaria Municipal
de Educação



LICITAÇÃO E CONTRATOS

	prima de primeira qualidade, isento de sujidades, parasitas e larvas. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), N° do lote, prazo de validade, instruções sobre o preparo e uso do alimento, SAC e informações nutricionais. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser embalado em embalagem plástica, com peso líquido de 500g.		
49	MILHO PARA PIPOCA a) Descrição do produto: milho para pipoca selecionado com grãos graúdos e sadios, Classe – amarela, Grupo – duro, tipo 1. Fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa e parasitas. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, conteúdos líquidos, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), N° do lote, prazo de validade, instruções sobre o preparo e uso do alimento e informações nutricionais. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 3 (três) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser embalado em embalagem plástica, com peso líquido de 500g.	PACOTE	2.107
50	MILHO VERDE EM CONSERVA a) Descrição do produto: Milho verde em conserva e água. Sem sal e açúcar, sem glúten, até 125 kcal e zero de sódio. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), N° do lote, prazo de validade, SAC e informações nutricionais. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser embalado em sachê, sem sinais de alterações (estufamento e ou vazamento), com peso líquido de 260g e peso drenado de 170g.	SACHÊ	24.615
51	ÓLEO DE GIRASSOL a) Descrição do produto: refinado, Tipo 1, contendo antioxidantes, originário de girassol. Transparente, com apresentação, cheiro, sabor e cor peculiar do produto, e isento de ranço e outras características indesejáveis. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), N° do lote, prazo de validade, SAC e informações nutricionais. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser embalado em garrafas PET, atóxica, e resistente, hermeticamente fechadas e não devem apresentar-se amassadas ou estufadas, com peso líquido de 900ml.	UNIDADE	333
52	ÓLEO DE SOJA REFINADO a) Descrição do produto: refinado, Tipo 1, contendo antioxidantes, originário de soja. Transparente, com apresentação, cheiro, sabor e cor peculiar do produto, e isento de ranço e outras características indesejáveis. Sem colesterol, até 109 kcal, com vitamina E até 3.5mg e zero de sódio. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso	UNIDADE	42.228



PREFEITURA DE
PARAUAPEBAS
Aqui tem força. Aqui tem trabalho

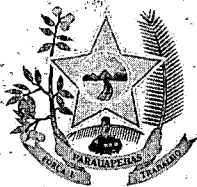
semed
Secretaria Municipal
de Educação



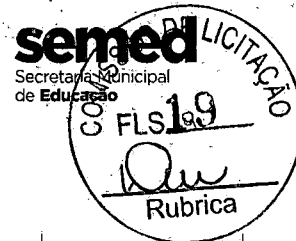
LICITAÇÃO E CONTRATOS

	de alimentos importados), Nº do lote, prazo de validade, SAC e informações nutricionais. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser embalado em garrafas PET, atóxica, e resistente, hermeticamente fechadas e não devem apresentar-se amassadas ou estufadas, com peso líquido de 900ml.		
53	ORÉGANO a) Descrição do produto: Obtido da folha seca de orégano, sã e limpa. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), Nº do lote, prazo de validade, SAC e informações nutricionais. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser embalado em embalagem plástica, hermeticamente fechada, com peso líquido de 50g.	KG	2.261
54	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA a) Descrição do produto: grãos obtidos de plantas sadias, sabor carne, cor característica, de procedência nacional. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), Nº do lote, prazo de validade, SAC e informações nutricionais. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser embalado em garrafas PET, atóxica, e resistente, hermeticamente fechadas e não devem apresentar-se amassadas ou estufadas, com peso líquido de 400g.	PACOTE	15.504
55	SAL REFINADO a) Descrição do produto: Sal comum, Tipo 1, moído, iodato de potássio e antiemulante ferrocianeto de sódio (INS 535). De primeira qualidade, isento de substâncias estranhas à sua composição normal e umidade. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), Nº do lote, prazo de validade, instruções sobre o preparo e uso do alimento e informações nutricionais. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 1 (um) ano a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser embalado em sacos plásticos, transparentes, atóxicos, e resistente, hermeticamente fechados, com peso líquido de 1Kg.	KG	12.130
56	SARDINHAS a) Descrição do produto: sardinhas ao próprio suco c/ óleo comestível e sal; preparada com pescado fresco, limpo, eviscerado e cozido. Rico em ômega 3, até 90kcal e até 112 mg de sódio. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), Nº do lote, prazo de validade, SAC e informações nutricionais e registro em órgão competente. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser embalado em lata com revestimento interno apropriado, vedada, isento de ferrugens e substâncias nocivas e não podem	UNIDADE	63.090

Lucas



PREFEITURA DE
PARAUAPEBAS
Aqui tem força. Aqui tem trabalho



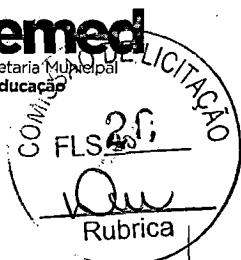
LICITAÇÃO E CONTRATOS

	apresentar-se amassadas, com peso líquido de 250g e peso drenado de até 165g.		
57	SELETA DE LEGUMES a) Descrição do produto: a base de batata, cenoura, ervilha e água. Sem adição de sal e açúcar, até 120 kcal e 30 mg de sódio, sem glúten. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), N° do lote, prazo de validade, SAC e informações nutricionais. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser embalado em Lata/Sachê, sem sinais de alterações (estufamento ou vazamento), com peso líquido de 200g e peso drenado de 170g.	SACHÊ	3.921
58	TORRADA, TIPO INTEGRAL a) Descrição do produto: farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, fermento biológico estabilizantes e conservador propionato de cálcio. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), N° do lote, prazo de validade e informações nutricionais. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 5 dias a partir da data de fabricação. d) Embalagem: O produto deve ser embalado em pacotes impermeáveis lacrados, com peso líquido de 160g.	KG	4.688
59	UVA PASSAS a) Descrição do produto: Uva passa escura, sem semente. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), N° do lote, prazo de validade, instruções sobre o preparo e uso do alimento, SAC e informações nutricionais. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser embalado em embalagem plástica, hermeticamente fechada, com peso líquido de 200g.	KG	1.602
60	VINAGRE DE ALCOOL a) Descrição do produto: fermentado acético de álcool, água, conservante, com acidez volátil de 4%. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), N° do lote, prazo de validade, instruções sobre conservação, SAC e nutricionais e registro em órgão competente. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 1 (um) ano a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser embalado em garrafas, atóxica, e resistente, hermeticamente fechadas e não devem apresentar-se amassadas ou estufadas, com peso de 750ml.	UNIDADE	19.385
61	IOGURTE NATURAL INTEGRAL a) Descrição do produto: Leite integral e/ou leite reconstituído integral, leite em pó desnatado e fermento lácteo. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), N° do lote, prazo de validade, informações nutricionais e	LITRO	65.816



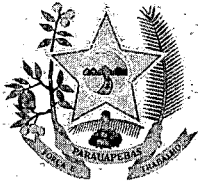
PREFEITURA DE
PARAUAPEBAS
Aqui tem força. Aqui tem trabalho

semed
Secretaria Municipal
de Educação



LICITAÇÃO E CONTRATOS

	registro em órgão competente.		
	c) O produto deverá apresentar validade mínima de 07 (sete) dias a partir da data de entrega. d) Embalagem: Embalado em saco ou garrafa de material atóxico e resistente, hermeticamente fechado, com peso líquido de 1000 ml.		
62	IOGURTE ZERO LACTOSE a) Descrição do produto: composto por leite desnatado pasteurizado, preparado de morango com pedaços (maltodextrina, amido modificado, sem corantes conservador sorbato de potássio, acidulante ácido láctico), enzima lactase, fermento lácteo, espessantes gelatina, goma guar e pectina e edulcorantes sucralose. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), N° do lote, prazo de validade, informações nutricionais e registro em órgão competente. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 07 (sete) dias a partir da data de entrega. d) Embalagem: Deve estar escrito na embalagem "zero lactose", embalado em recipiente atóxico, hermeticamente fechado de 200ml.	POTE	10.000
63	IOGURTE INTEGRAL, SABOR MORANGO a) Descrição do produto: À base de leite integral pasteurizado e/ou leite integral reconstituído, açúcar, preparado de frutas sabor morango e fermento lácteo. Até 68 kcal, até 51mg de sódio. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, conteúdos líquidos, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), N° do lote, prazo de validade, informações nutricionais e registro em órgão competente. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega. d) Embalagem: Embalado em saco ou garrafa de material atóxico e resistente, hermeticamente fechado, com peso líquido de 200ml.	POTE	10.390
64	PÃO, TIPO HOT DOG a) Descrição do produto: à base de farinha de trigo especial fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar cristal, sal, óleo de soja refinado e melhorador de farinha, com matéria-prima de boa qualidade. Isento de sujidades, mofo ou outra reação que possa comprometer a qualidade do produto. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), N° do lote, prazo de validade, e informações nutricionais. c) O produto deverá apresentar validade máxima de 5 dias a partir da data de fabricação. d) Embalagem: embalado em saco transparente de material atóxico, resistente, hermeticamente fechado, com peso líquido de 50g a unidade.	KG	98.233
65	PÃO DOCE, TIPO BRIOCHE a) Descrição do produto: à base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, sal, óleo de soja refinado e melhorador de farinha, com matéria-prima de boa qualidade. Isento de sujidades, mofo ou outra reação que possa comprometer a qualidade do produto. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), N° do lote, prazo de validade e informações nutricionais. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 5 dias a partir da data de fabricação. d) Embalagem: saco transparente de material atóxico, resistente, hermeticamente	KG	2.819



PREFEITURA DE
PARAUAPEBAS
Aqui tem força. Aqui tem trabalho

semed
Secretaria Municipal
de Educação

LICITAÇÃO E CONTRATOS



	fechado, com peso líquido de 40g a unidade.		
66	PÃO DE FORMA, TIPO INTEGRAL a) Descrição do produto: farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, fermento biológico estabilizantes e conservador-propionato de cálcio. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), N° do lote, prazo de validade e informações nutricionais. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 5 dias a partir da data de fabricação. d) Embalagem: saco transparente de material atóxico, resistente, hermeticamente fechado, com peso líquido de 25g a fatia.	KG	7.284
67	PÃO DE MANDIOCA, SEM GLÚTEN E LACTOSE a) Descrição do produto: à base de amido de milho, fécula de mandioca, água, óleo de soja, açúcar, sal, fermento biológico, proteína vegetal hidrolisada, hidroxipropilmetilcelulose, emulsificante mono e diglicerídeos de ácidos graxos. Isento de sujidades, mofo ou outra reação que possa comprometer a qualidade do produto. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), N° do lote, prazo de validade e informações nutricionais. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 5 dias a partir da data de fabricação. d) Embalagem: saco transparente de material atóxico, resistente, hermeticamente fechado, com peso líquido de 60g a unidade.	KG	1.000
68	PICOLÉ DE FRUTAS a) Descrição do produto: preparado da polpa de frutas, açúcar e água. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), N° do lote, prazo de validade, informações nutricionais. c) O produto deverá apresentar prazo de validade superior a 30 dias a partir da data de entrega. Acondicionado e distribuído em refrigeração adequada. d) Embalagem: embalado em plástico polipropileno resistente, fechado hermeticamente, apropriado para alimentos, com peso líquido mínimo de 50g. Obs: O picolé deve ser entregue em caixa apropriada para manter a qualidade do produto.	UND	54.523
69	REQUEIJÃO CREMOSO a) Descrição do produto: A base de creme de leite, sal, cloreto de cálcio, fermento lácteo, Estabilizantes e Conservantes Sorbato de Potássio e/ou Nisina. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), N° do lote, prazo de validade e informações nutricionais. c) O produto deverá apresentar prazo de validade superior a 30 dias a partir da data de entrega. d) Embalagem: Embalado em saco ou garrafa de material atóxico e resistente, hermeticamente fechado, com peso líquido de 200g.	POTE	925
70	TORRADA a) Descrição do produto: à base de farinha de trigo especial fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar cristal, sal, óleo de soja refinado e melhorador de farinha, com matéria-prima de boa qualidade. Isento de sujidades, mofo ou outra reação que possa comprometer a qualidade do produto. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso	KG	6.739

Lucas



PREFEITURA DE
PARAUAPEBAS
Aqui tem força. Aqui tem trabalho

semed
Secretaria Municipal
de Educação

LICITAÇÃO E CONTRATOS



	de alimentos importados), Nº do lote, prazo de validade e informações nutricionais. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 5 dias a partir da data de fabricação. d) Embalagem: saco transparente de material atóxico, resistente, hermeticamente fechado, com peso líquido de 10g a unidade.		
71	CARNE BOVINA, TIPO COXÃO MOLE a) Descrição do produto: sem osso e sem nervo, proveniente de animais sadios, não amolecida não pegajosa, sem manchas esverdeadas, azuladas ou pardacentas, manipulada em condições higiênico-sanitárias satisfatórias. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), Nº do lote, prazo de validade, informações nutricionais e registro em órgão competente (produto beneficiado em matadouro que dispunha de SIF, SIE ou SIM e RT - Médico Veterinário). c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser entregue em embalagem plástica, transparente, a vácuo, resistente e hermeticamente fechada, congelado até -12°C, em veículo refrigerado, conforme prevê a legislação competente, com peso líquido de 1 até 3Kg.	KG	24.141
72	CARNE BOVINA, TIPO COXÃO MOLE (CUBOS OU ISCA) a) Descrição do produto: sem osso e sem nervo, proveniente de animais sadios, não amolecida não pegajosa, sem manchas esverdeadas, azuladas ou pardacentas, manipulada em condições higiênico-sanitárias satisfatórias. Cubos: com dimensionamento de 2X2X2cm a 4X4X4cm. Iscas: com dimensionamento de 5X1X1cm a 10X1X1cm. Submetidos ao congelamento de -25°C. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), Nº do lote, prazo de validade, informações nutricionais e registro em órgão competente SISB-POA, (produto beneficiado em matadouro que dispunha de SIF, SIE ou SIM e RT - Médico Veterinário). c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem Primária: Embalagem de polietileno, transparente, a vácuo, resistente e hermeticamente fechada, com etiqueta de identificação do produto. Embalagem Secundário: Caixas de papelão ondulada, contendo 10kg a 12kg, com identificação por meio de etiqueta impressa, congelado até -12°C, em veículo refrigerado, conforme prevê a legislação competente, com peso líquido de 1 até 5Kg.	KG	36.211
73	CARNE BOVINA, TIPO MÚSCULO, MOÍDO a) Descrição do produto: sem osso, sem nervo e sem sebo, proveniente de animais sadios, não amolecida, não pegajosa, máximo de 10% de gordura, sem manchas esverdeadas, azuladas ou pardacentas, manipulada em condições higiênico-sanitárias satisfatórias. Até 155kcal, sem glúten, sódio de até 78mg. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), Nº do lote, prazo de validade, informações nutricionais e registro em órgão competente (produto beneficiado em matadouro que dispunha de SIF, SIE ou SIM e RT - Médico Veterinário). c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser entregue em embalagem plástica, transparente, resistente e hermeticamente fechada, congelado até -12°C, em veículo refrigerado, conforme prevê a legislação competente, com peso líquido de 500G até 3KG.	KG	11.028
74	CARNE BOVINA, TIPO PATINHO	KG	25.887

lucan



PREFEITURA DE
PARAUAPEBAS
Aqui tem força. Aqui tem trabalho

semed
Secretaria Municipal
de Educação

LICITAÇÃO E CONTRATOS



	a) Descrição do produto: De 1ª qualidade, sem osso e sem nervo, proveniente de animais sadios, não amolecida, não pegajosa, sem manchas esverdeadas, azuladas ou pardacentas, manipulada em condições higiênico-sanitárias satisfatórias. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), N° do lote, prazo de validade, informações nutricionais e registro em órgão competente (produto beneficiado em matadouro que dispunha de SIF, SIE ou SIM e RT - Médico Veterinário). c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser entregue em embalagem plástica, transparente, resistente e hermeticamente fechada, congelado até -12°C, em veículo refrigerado, conforme prevê a legislação competente, com peso líquido de 1 até 3Kg.		
75	CARNE BOVINA, TIPO PATINHO (CUBOS OU ISCA) a) Descrição do produto: sem osso e sem nervo, proveniente de animais sadios, não amolecida não pegajosa, sem manchas esverdeadas, azuladas ou pardacentas, manipulada em condições higiênico-sanitárias satisfatórias. Cubos: com dimensionamento de 2X2X2cm a 4X4X4cm. Iscas: com dimensionamento de 5X1X1cm a 10X1X1cm. Submetidos ao congelamento de -25°C. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), N° do lote, prazo de validade, informações nutricionais e registro em órgão competente SISB-POA, (produto beneficiado em matadouro que dispunha de SIF, SIE ou SIM e RT - Médico Veterinário). c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem Primária: Embalagem de polietileno, transparente, a vácuo, resistente e hermeticamente fechada, com etiqueta de identificação do produto. Embalagem Secundária: Caixas de papelão ondulada, contendo 10kg a 12kg, com identificação por meio de etiqueta impressa, congelado até -12°C, em veículo refrigerado, conforme prevê a legislação competente, com peso líquido de 1 até 5Kg.	KG	38.830
76	CARNE SUINA, TIPO FILE a) Descrição do produto: De 1ª qualidade, aspecto, cor, sabor e cheiro característicos de carne suína, sem apresentar viscosidade ou cores não próprias. Produto sem ossos, sem pele, sem cartilagem, sem tendão e gordura. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), N° do lote, prazo de validade, informações nutricionais e registro em órgão competente SISB-POA, (produto beneficiado em matadouro que dispunha de SIF, SIE ou SIM e RT - Médico Veterinário). c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem Primária: Embalagem de polietileno, transparente, a vácuo, resistente e hermeticamente fechada, com etiqueta de identificação do produto. Embalagem Secundária: Caixas de papelão ondulada, contendo 10kg a 12kg, com identificação por meio de etiqueta impressa, congelado até -12°C, em veículo refrigerado, conforme prevê a legislação competente, com peso líquido de 1 até 5Kg.	KG	11.660
77	CARNE SUINA, TIPO FILE (CUBOS OU ISCA). a) Descrição do produto: De 1ª qualidade, aspecto, cor, sabor e cheiro característicos de carne suína, sem apresentar viscosidade ou cores não próprias. Produto sem ossos, sem pele, sem cartilagem, sem tendão e gordura. Manipulada em condições higiênico-sanitárias satisfatórias. Cubos: com dimensionamento de 2X2X2cm a 4X4X4cm. Iscas: com dimensionamento de 5X1X1cm a 10X1X1cm. Submetidos ao congelamento de -25°C.	KG	17.490

Lucas

JK

JK



PREFEITURA DE
PARAUAPEBAS
Aqui tem força. Aqui tem trabalho

semed
Secretaria Municipal
de Educação



LICITAÇÃO E CONTRATOS

	b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), N° do lote, prazo de validade, informações nutricionais e registro em órgão competente SISB-POA, (produto beneficiado em matadouro que dispunha de SIF, SIE ou SIM e RT - Médico Veterinário). c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem Primária: Embalagem de polietileno, transparente, a vácuo, resistente e hermeticamente fechada, com etiqueta de identificação do produto. Embalagem Secundária: Caixas de papelão ondulada, contendo 10kg a 12kg, com identificação por meio de etiqueta impressa, congelado até -12°C, em veículo refrigerado, conforme prevê a legislação competente, com peso líquido de 1 até 5Kg.		
78	CHARQUE, TIPO DIANTEIRO a) Descrição do produto: preparado com Carne bovina de 1ª qualidade, salgada (apenas com cloreto de sódio (NaCl), seca, de consistência firme, com cor, cheiro e sabor próprios, isento de agentes de cura, sujidades, parasitas e materiais estranhos, (não será aceito carne curada tipo Jerked Beef) b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), N° do lote, prazo de validade, informações nutricionais e registro em órgão competente (produto beneficiado em matadouro que dispunha de SIF, SIE ou SIM e RT - Médico Veterinário). c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser embalado à vácuo, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, com peso líquido de 1 até 3Kg.	KG	22.965
79	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO a) Descrição do produto: proveniente de aves sadias, com coloração rosada, sem tempero, não amolecida, não pegajosa, sem manchas esverdeadas, azuladas ou pardacentas, manipulada em condições higiênico-sanitárias satisfatórias. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), N° do lote, prazo de validade, informações nutricionais e registro em órgão competente (produto beneficiado em matadouro que dispunha de SIF, SIE ou SIM). c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser entregue em embalagem plástica, resistente e hermeticamente fechada, congelado até -18°C em veículo refrigerado, conforme prevê a legislação competente, com peso líquido de 1Kg.	KG	88.232
80	FILÉ DE COXA E SOBRECOXA DE FRANGO a) Descrição do produto: proveniente de aves sadias, sem apresentar ossos ou estilhaços de ossos, com coloração rosada, sem tempero, não amolecida, não pegajosa, sem manchas esverdeadas, azuladas ou pardacentas, manipulada em condições higiênico-sanitárias satisfatórias, sem indícios de descongelamento. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), N° do lote, prazo de validade, informações nutricionais e registro em órgão competente (produto beneficiado em matadouro que dispunha de SIF, SIE ou SIM). c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	KG	22.972

Lucas



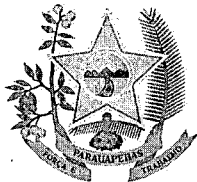
PREFEITURA DE
PARAUAPEBAS
Aqui tem força. Aqui tem trabalho

semed
Secretaria Municipal
de Educação

LICITAÇÃO E CONTRATOS



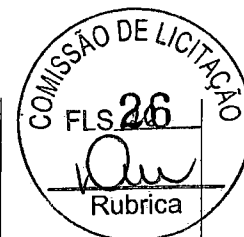
	d) Embalagem: O produto deve ser entregue em embalagem plástica, transparente, resistente e hermeticamente fechada, congelado até -18°C em veículo refrigerado, conforme prevê a legislação competente, com peso líquido de 1Kg.		
81	FILE DE PEITO DE FRANGO a) Descrição do produto: proveniente de aves sadias, com coloração rosada, sem tempero, não amolecida, não pegajosa, sem manchas esverdeadas, azuladas ou pardacentas, manipulada em condições higiênico-sanitárias satisfatórias, sem indícios de descongelamento. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), N° do lote, prazo de validade, informações nutricionais e registro em órgão competente (produto beneficiado em matadouro que dispunha de SIF, SIE ou SIM). c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser entregue em embalagem plástica, resistente e hermeticamente fechado, congelado até -18°C em veículo refrigerado, conforme prevê a legislação competente, com peso líquido de 1Kg.	KG	42.845
82	FILE DE PEITO DE FRANGO (CUBOS OU ISCA) a) Descrição do produto: proveniente de aves sadias, com coloração rosada, sem tempero, não amolecida, não pegajosa, sem manchas esverdeadas, azuladas ou pardacentas, manipulada em condições higiênico-sanitárias satisfatórias, sem indícios de descongelamento. Cubos: com dimensionamento de 2X2X2cm a 4X4X4cm. Iscas: com dimensionamento de 5X1X1cm a 10X1X1cm. Submetidos ao congelamento de -25°C. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), N° do lote, prazo de validade, informações nutricionais e registro em órgão competente SISB-POA, (produto beneficiado em matadouro que dispunha de SIF, SIE ou SIM e RT - Médico Veterinário). c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem Primária: Embalagem de polietileno, transparente, a vácuo, resistente e hermeticamente fechada, com etiqueta de identificação do produto. Embalagem Secundária: Caixas de papelão ondulada, contendo 10kg a 12kg, com identificação por meio de etiqueta impresa, congelado até -18°C, em veículo refrigerado, conforme prevê a legislação competente, com peso líquido de 1 até 5Kg.	KG	64.379
83	LINGUIÇA, TIPO CALABRESA a) Descrição do produto: industrializada sem glúten., sem carboidrato, sem gordura trans, mínimo de 7% de proteínas. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), N° do lote, prazo de validade, informações nutricionais e registro no órgão competente (Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo do SIF). c) O produto deverá apresentar validade mínima de 3 (três) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser entregue em embalagem plástica, transparente, resistente e hermeticamente fechada, para garantir a integridade do produto, com peso líquido de 1 Kg a 3Kg.	KG	21.206
84	OVO DE GALINHA a) Descrição do produto: fresco, branco, de primeira qualidade, tamanho grande uniforme, com casca íntegra, porosa, sem trincas ou rachaduras, sem sujidades ou fezes de aves, provenientes de aves sadias e manipulado, em granja com higiene-	CARTELA	58.915



PREFEITURA DE
PARAUAPEBAS
Aqui tem força. Aqui tem trabalho

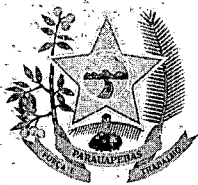
semed
Secretaria Municipal
de Educação

LICITAÇÃO E CONTRATOS



	sanitária satisfatória. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo), prazo de validade e registro no órgão competente (Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo do SIF). c) O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) dias a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser entregue em bandejas com 30 unidades, com peso de aproximadamente 50g cada unidade.		
85	FILE DE PEIXE PESCADA AMARELA a) Descrição do produto: Filé de Pescada Amarela de 1ª qualidade, limpo, sem couro ou escamas, sem espinhas, isentos de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais, sem indícios de descongelamento. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), N° do lote, prazo de validade, informações nutricionais e registro em órgão competente (produto beneficiado em matadouro que dispunha de SIF, SIE ou SIM). c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser entregue em embalagem plástica, resistente e hermeticamente fechada, congelado até -18°C em veículo refrigerado, conforme prevê a legislação competente, com peso líquido de 1Kg.	KG	85.319
86	ABACATE a) Descrição do produto: de 1ª qualidade, tamanho médio, com grau de maturação adequado para o consumo, deve apresentar casca intacta, sem ferimentos, podridão ou deformação, isentos de danos físicos oriundo do manuseio ou transporte. b) Embalagem: O acondicionamento do produto deve ser feito em caixas plásticas vazadas em polietileno.	KG	9.310
87	ACELGA a) Descrição do produto: com folhas frescas, firmes e brilhantes, de cor verde esbranquiçada, tamanho padrão, sem corte e sem perfurações e sem outros indícios de deterioração, sem a presença de material arenoso ou argiloso, livre de parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. b) Embalagem: O acondicionamento do produto deve ser feito em saco plástico transparente, atóxico e resistente, transportado em caixas plásticas vazadas em polietileno.	KG	16.116
88	ALHO a) Descrição do produto: Nacional, in natura, sem restia, bulbo inteiro, fisiologicamente desenvolvido e são, com casca intacta e sem umidade, bulbilhos (dentes) bem firmes, grandes e leitosos, com coloração, odor e sabor característicos, livre de resíduos, fertilizantes, sem manchas, ardência incomum ao produto, bolores, brotos ou outro dano, causado por pragas, que possam alterar sua aparência e qualidade, tamanho uniforme, típico da variedade e proveniente de colheita recente. b) Rotulagem: Na embalagem deve conter o nome do produto, data de empacotamento e validade, peso líquido, e endereço e telefone para contato. c) Embalagem: O produto deve ser embalado em plástico transparente, atóxico, incolor e resistente, e transportado em caixas vazadas de polietileno. c) Embalagem: O produto deve ser embalado em plástico transparente, atóxico, incolor e resistente, e transportado em caixas vazadas de polietileno.	KG	32.648
89	BACURI a) Descrição do produto: De primeira qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. (Esses produtos serão pedidos eventualmente de acordo com a sazonalidade(safra) para as	KG	2.981

lucas



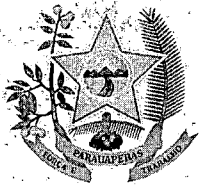
PREFEITURA DE
PARAUAPEBAS
Aqui tem força. Aqui tem trabalho

semed
Secretaria Municipal
de Educação



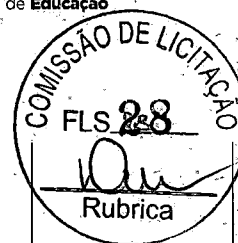
LICITAÇÃO E CONTRATOS

	ações de Educação Alimentar e Nutricional - EAN) b) Embalagem: O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, resistente e atóxico e transportado em caixas vazadas de polietileno.		
90	BATATA INGLESA a) Descrição do produto: lavada, com casca firme, brilhante e lisa, sem cortes, manchas, brotos, bolores, rachaduras e perfurações, ou outro defeito que possa alterar a sua aparência e qualidade, e ainda, sem a presença de umidade e material arenoso ou argiloso. A polpa deve ser firme e intacta, suculenta, com coloração, odor e sabor característicos do produto, tamanho uniforme, t�pico da variedade e proveniente de colheita recente. b) Embalagem: O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, resistente e atóxico e transportado em caixas vazadas de polietileno.	KG	51.044
91	BETERRABA a) Descrição do produto: Lavada, com casca firme, brilhante e lisa, sem cortes, manchas, brotos, bolores, rachaduras e perfurações, ou outro defeito que possa alterar a sua aparência e qualidade, e ainda, sem a presença de umidade e material arenoso ou argiloso. A polpa deve ser firme e intacta, suculenta, com coloração, odor e sabor característicos do produto, tamanho uniforme, t�pico da variedade e proveniente de colheita recente. b) Embalagem: O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, resistente e atóxico e transportado em caixas vazadas de polietileno.	KG	13.337
92	BRÓCOLIS a) Descrição do produto: De primeira qualidade tamanho médio, deve apresentar cor verde escuro e estar intacto, sem ferimentos, podridão ou deformação, isentos de danos físicos oriundo do manuseio ou transporte.(Esses produtos são pedidos eventualmente de acordo com a sazonalidade(safra)para as ações de Educação Alimentar e Nutricional - EAN) b) Embalagem: O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, resistente e atóxico e transportado em caixas vazadas de polietileno.	KG	1.192
93	CAQUI Descrição do produto: De 1� qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas; tamanho e coloração vermelha ou alaranjado uniforme; devendo ser bem desenvolvido e maduro; com polpa firme e intacta; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, com grau de matur��o tal que lhes permita suportar o transporte, a manipulação e a conservação adequada para o consumo.(Esses produtos são pedidos eventualmente de acordo com a sazonalidade(safra)para as ações de Educação Alimentar e Nutricional - EAN) b) Embalagem: O produto deve ser embalado em caixas próprias e adequadas para alimentos, resistente e atóxico e transportado em caixas vazadas de polietileno.	KG	2.981
94	CARÁ a) Descrição do produto: De 1� qualidade, integro, tenro (macio) gráudo; sem cortes, manchas, brotos, bolores, rachaduras e perfurações, ou outro defeito que possa alterar a sua aparência e qualidade, e ainda, sem a presença de umidade, material arenoso ou argiloso. A polpa deve ser firme, intacta, com coloração, odor e sabor característicos do produto, com tamanho uniforme, t�pico da variedade e proveniente de colheita recente. b) Embalagem: O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, resistente e atóxico e transportado em caixas vazadas de polietileno.	KG	119
95	CASTANHA-DO-PARÁ COM CASCA a) Descrição do produto: o produto deve estar fora do ouriço, de 1� qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, com polpa intacta e firme; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. b) Embalagem: O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, atóxico, hermeticamente fechado e transportado em caixas plásticas vazadas de polietileno.	KG	190
96	CEBOLA a) Descrição do produto: tipo branca, com casca sem umidade; limpa, lisa, brilhante e aderente ao bulbo, sem cortes, manchas, brotos, bolores e perfurações, ou outro	KG	48.591



PREFEITURA DE
PARAUAPEBAS
Aqui tem força. Aqui tem trabalho

semed
Secretaria Municipal
de Educação



LICITAÇÃO E CONTRATOS

	defeito que possa alterar a sua aparência e qualidade, e ainda, sem a presença de umidade, material arenoso ou argiloso. A polpa deve ser firme, intacta, com coloração, odor e sabor característicos do produto, com tamanho uniforme, t�pico da variedade e proveniente de colheita recente. b) Embalagem: O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, resistente e atóxico. E transportadas em caixas vazadas de polietileno.		
97	CENOURA a) Descrição do produto: de 1� qualidade, íntegra, com casca lisa e brilhante, sem cortes, manchas, brotos, bolores, rachaduras e perfurações, ou outro defeito que possa alterar a sua aparência e qualidade, e ainda, sem a presença de umidade, material arenoso ou argiloso. A polpa deve ser firme, intacta, com coloração, odor e sabor característicos do produto, com tamanho uniforme, t�pico da variedade e proveniente de colheita recente. b) Embalagem: O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, resistente e atóxico, transportado em caixas vazadas de polietileno.	KG	76.611
98	CHUCHU a) Descrição do produto: De 1� qualidade, íntegro, com, casca lisa e brilhante, sem cortes, manchas, brotos, bolores, rachaduras e perfurações, ou outro defeito que possa alterar a sua aparência e qualidade, e ainda, sem a presença de umidade, material arenoso ou argiloso. A polpa deve ser firme, intacta, com coloração, odor e sabor característicos do produto, com tamanho uniforme, t�pico da variedade e proveniente de colheita recente. b) Embalagem: O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, resistente e atóxico é transportado em caixas vazadas de polietileno.	KG	32.751
99	COCO VERDE a) Descrição do produto: De 1� qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvido, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Unidade média de 2kg. (Esses produtos são pedidos eventualmente de acordo com a sazonalidade(safr�)para as ações de Educação Alimentar e Nutricional - EAN) b) Embalagem: O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, resistente e atóxico e transportado em caixas vazadas de polietileno.	KG	7.452
100	COUVE FLOR a) Descrição do produto: De primeira qualidade tamanho médio, deve apresentar cor branca e estar intacto, sem ferimentos, podridão ou deformação, isentos de danos físicos oriundo do manuseio ou transporte. (Esses produtos são pedidos eventualmente de acordo com a sazonalidade(safr�)para as ações de Educação Alimentar e Nutricional - EAN) b) Embalagem: O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, resistente e atóxico e transportado em caixas vazadas de polietileno.	KG	1.192
101	CUPUAÇU a) Descrição do produto: De 1� qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. (Esses produtos são pedidos eventualmente de acordo com a sazonalidade(safr�)para as ações de Educação Alimentar e Nutricional - EAN) b) Embalagem: O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, atóxico, transportado em caixas plásticas vazadas de polietileno.	KG	2.981
102	INHAME a) Descrição do produto: de 1� qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, t�pico da variedade, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. b) Embalagem: O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, atóxico, transportado em caixas plásticas vazadas de polietileno.	KG	1.311
103	JILÓ a) Descrição do produto: de 1� qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa intacta e	KG	1.192



PREFEITURA DE
PARAUAPEBAS
Aqui tem força. Aqui tem trabalho

semed
Secretaria Municipal
de Educação



LICITAÇÃO E CONTRATOS

	firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. (Esses produtos serão pedidos eventualmente de acordo com a sazonalidade (safra) para as ações de Educação Alimentar e Nutricional - EAN) b) Embalagem: O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, atóxico, transportado em caixas plásticas vazadas de polietileno.		
104	KIWI a) Descrição do produto: De 1ª qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvido e maduro; com polpa firme e intacta; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, com grau de maturação tal que lhes permita suportar o transporte, a manipulação e a conservação adequada para o consumo. (Esses produtos serão pedidos eventualmente de acordo com a sazonalidade (safra) para as ações de Educação Alimentar e Nutricional - EAN) b) Embalagem: O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, resistente e atóxico e transportado em caixas vazadas de polietileno.	KG	2.981
105	LARANJA a) Descrição do produto: com grau de maturação tal que lhes permita suportar o transporte, a manipulação e a conservação adequada para o consumo, com casca firme e brilhante, sem cortes, manchas, bolores e perfurações; ou outro defeito que possa alterar a sua aparência e qualidade, sem a presença de substância terrosa. Polpa suculenta, sem a presença de defeitos causados por parasitas e que alterem a qualidade do produto, com tamanho uniforme, próprio da espécie, e proveniente de colheita recente. b) Embalagem: O produto deve ser embalado em sacaria vazada, com peso médio de 180g a 200g a unidade.	KG	273.863
106	MAÇÃ VERMELHA NACIONAL a) Descrição do produto: com grau de maturação tal que lhes permita suportar o transporte, a manipulação e a conservação adequada para o consumo, com casca firme e brilhante, sem cortes, manchas e perfurações, ou outro defeito que possa alterar a sua aparência e qualidade, e ainda, sem a presença de substância terrosa polpa suculenta, sem a presença de defeitos causados por parasitas e que alterem a qualidade do produto, com tamanho uniforme, próprio da espécie, e proveniente de colheita recente. b) Embalagem: O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, resistente e atóxico e transportado em caixas vazadas de polietileno, com peso médio de 100 gramas a unidade.	KG	252.363
107	MAMÃO, TIPO PAPAIA a) Descrição do produto: De 1ª qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvido e maduro; com polpa firme e intacta; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Com grau de maturação adequado para o consumo. b) Embalagem: O acondicionamento do produto deve ser feito em caixas plásticas vazadas em polietileno.	KG	136.205
108	MANGA a) Descrição do produto: de 1ª qualidade, tipo regional, sem amadurecimento excessivo ou verdes que impossibilitem o consumo, cor própria com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, de boa qualidade, livre de resíduos e fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e sem lesões de origem física. b) Embalagem: O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, resistente e atóxico e transportado em caixas vazadas de polietileno.	KG	90.182
109	MARACUJÁ a) Descrição do produto: de 1ª qualidade, azedo, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, verdoso com polpa intacta firme, livres de resíduos de fertilizantes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. extra, graúdos e selecionados. (Esses produtos serão pedidos eventualmente de acordo com a sazonalidade (safra) para as ações de Educação Alimentar e Nutricional - EAN)	KG	2.981

Lucas



PREFEITURA DE
PARAUAPEBAS
Aqui tem força. Aqui tem trabalho.

semed
Secretaria Municipal
de Educação



LICITAÇÃO E CONTRATOS

	b) Embalagem: O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, resistente e atóxico e transportado em caixas vazadas de polietileno.		
110	MELÃO a) Descrição do produto: De aspecto globoso, mista, verdes e maduros, cor própria, classificada como fruta com polpa firme e intacta, isenta de conformidades, boa qualidade, livre de resíduos e fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e sem lesões de origem física. Acondicionados em embalagem própria. (Esses produtos serão pedidos eventualmente de acordo com a sazonalidade(safra) para as ações de Educação Alimentar e Nutricional - EAN) b) Embalagem: O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, resistente e atóxico e transportado em caixas vazadas de polietileno.	KG	2.981
111	MILHO VERDE ESPIGA a) Descrição do produto: espiga de milho apresentando grãos bem desenvolvidos e novos, porém macios e leitosos. Os grãos devem apresentar cor amarelada clara, brilhante e cristalina. (Esses produtos serão pedidos eventualmente de acordo com a sazonalidade(safra) para as ações de Educação Alimentar e Nutricional - EAN) Embalados em sacos próprios com 50 espigas cada.	KG	1.192
112	MORANGO a) Descrição do produto: De 1ª qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas; tamanho uniforme e coloração vermelhada; devendo ser bem desenvolvido e maduro; com polpa firme e intacta; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, com grau de maturação tal que lhes permita suportar o transporte, a manipulação e a conservação adequada para o consumo. (Esses produtos serão pedidos eventualmente de acordo com a sazonalidade(safra) para as ações de Educação Alimentar e Nutricional - EAN) b) Embalagem: O produto deve ser embalado em caixa plástico transparente contendo no máximo 500g, resistente e atóxica e transportado em caixas vazadas de polietileno.	KG	1.192
113	PEQUI a) Descrição do produto: de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. (Esses produtos serão pedidos eventualmente de acordo com a sazonalidade(safra) para as ações de Educação Alimentar e Nutricional - EAN) b) Embalagem: O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, resistente e atóxico e transportado em caixas vazadas de polietileno.	KG	1.192
114	PIMENTÃO AMARELO a) Descrição do produto: De primeira qualidade, de tamanho médio, com casca, lisa firme, brilhante de cor amarelo, odor característico, sem corte, perfurações, manchas, bolores, sujidades, ferrugem sem lesões de origem física ou mecânica. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, sem corte e sem perfuração. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, atóxico, hermeticamente fechado e transportado em caixas plásticas vazadas de polietileno. (Esses produtos serão pedidos eventualmente de acordo com a sazonalidade(safra) para as ações de Educação Alimentar e Nutricional - EAN) b) Embalagem: O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, resistente e atóxico e transportado em caixas vazadas de polietileno.	KG	298
115	PIMENTÃO VERMELHO a) Descrição do produto: De primeira qualidade, de tamanho médio, com casca, lisa firme, brilhante de cor vermelho, odor característico, sem corte, perfurações, manchas, bolores, sujidades, ferrugem sem lesões de origem física ou mecânica. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, sem corte e sem perfuração. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, atóxico, hermeticamente fechado e transportado em caixas plásticas vazadas de polietileno. (Esses produtos serão pedidos eventualmente de acordo com a sazonalidade(safra) para as ações de Educação Alimentar e Nutricional - EAN) b) Embalagem: O produto deve ser embalado em saco plástico transparente,	KG	298

Lucas

A

S



PREFEITURA DE
PARAUAPEBAS
Aqui tem força. Aqui tem trabalho

semed
Secretaria Municipal
de Educação



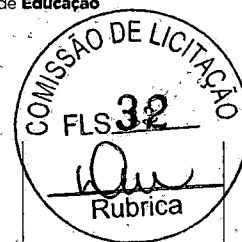
LICITAÇÃO E CONTRATOS

	resistente e atóxico e transportado em caixas vazadas de polietileno.		
116	PUPUNHA a) Descrição do produto: coloração uniforme, fresca, firme, intacta, isenta de enfermidades, sujidades, parasitas e larvas. (Esses produtos serão pedidos eventualmente de acordo com a sazonalidade(safra) para as ações de Educação Alimentar e Nutricional - EAN) b) Embalagem: O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, resistente e atóxico e transportado em caixas vazadas de polietileno.	KG	2.981
117	RABANETE a) Descrição do produto: lavado, com casca firme, brilhante e liso, sem cortes, manchas, brotos, bolores, rachaduras e perfurações, ou outro defeito que possa alterar a sua aparência e qualidade, e ainda, sem a presença de umidade e material arenoso ou argiloso. A polpa deve ser firme e intacto, suculento, com coloração, odor e sabor característicos do produto, tamanho uniforme, típico da variedade e proveniente de colheita recente. (Esses produtos serão pedidos eventualmente de acordo com a sazonalidade(safra) para as ações de Educação Alimentar e Nutricional - EAN) b) Embalagem: O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, resistente e atóxico e transportado em caixas vazadas de polietileno.	KG	1.192
118	REPOLHO ROXO a) Descrição do produto: tipo extra, com grau de maturação tal que lhes permita suportar o transporte, a manipulação e a conservação adequada para o consumo; com folhas de coloração roxo intenso, firme e brilhante, sem cortes, manchas e perfurações, ou outro defeito que possa alterar a sua aparência e qualidade, sem a presença de defeitos causados por parasitas e que alterem a qualidade do produto, sem a presença de substância terrosa, com tamanho uniforme, próprio da espécie, e proveniente de colheita recente. (Esses produtos serão pedidos eventualmente de acordo com a sazonalidade(safra) para as ações de Educação Alimentar e Nutricional - EAN) b) Embalagem: O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, resistente e atóxico e transportado em caixas vazadas de polietileno.	KG	1.192
119	REPOLHO VERDE a) Descrição do produto: tipo extra, com grau de maturação tal que lhes permita suportar o transporte, a manipulação e a conservação adequada para o consumo, com folhas de coloração verde intenso, firme e brilhante, sem cortes, manchas e perfurações, ou outro defeito que possa alterar a sua aparência e qualidade, polpa suculenta, sem a presença de defeitos causados por parasitas e que alterem a qualidade do produto, sem a presença de substância terrosa, com tamanho uniforme, próprio da espécie, e proveniente de colheita recente. b) Embalagem: O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, resistente e atóxico e transportado em caixas vazadas de polietileno.	KG	28.516
120	TOMATE, TIPO ITALIANO a) Descrição do produto: De 1ª qualidade, formato alongado, com casca, lisa, firme e brilhante, tamanho padrão, apresentando grau de maturação adequado, isento de pragas, com polpa firme de cor avermelhada, odor e sabor característico, sem corte, perfurações, manchas, bolores, sujidades, sem lesões de origem física ou mecânica, oriundas do manuseio e transporte, sem corte e sem perfuração. b) Embalagem: O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, resistente e atóxico e transportado em caixas vazadas de polietileno.	KG	94.351
121	TUCUPI REGIONAL a) Descrição do produto: De 1ª qualidade, livre de impurezas, fervido, com coloração característica e 100% natural. Deve conter registro em órgão de inspeção sanitária federal, estadual ou municipal. (Esses produtos serão pedidos eventualmente de acordo com a sazonalidade(safra) para as ações de Educação Alimentar e Nutricional - EAN) b) Embalagem: O produto deve ser embalado em garrafas tipo pet virgem ou similar de até 2 litros.	LITRO	1.192



PREFEITURA DE
PARAUAPEBAS
Aqui tem força. Aqui tem trabalho

semed
Secretaria Municipal
de Educação



LICITAÇÃO E CONTRATOS

122	UVA ROXA a) Descrição do produto: De primeira qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas; tamanho e coloração roxa uniforme; devendo ser bem desenvolvido e maduro; com polpa firme e intacta apresentando caroço; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, com grau de maturação tal que lhes permita suportar o transporte, a manipulação e a conservação adequada para o consumo. (Esses produtos serão pedidos eventualmente de acordo com a sazonalidade (safra) para as ações de Educação Alimentar e Nutricional - EAN) b) Embalagem: O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, resistente e atóxico e transportado em caixas vazadas de polietileno.	KG	2.981
123	UVA VERDE a) Descrição do produto: De primeira qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas; tamanho e coloração verde uniforme; devendo ser bem desenvolvido e maduro; com polpa firme e intacta apresentando caroço; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, com grau de maturação tal que lhes permita suportar o transporte, a manipulação e a conservação adequada para o consumo. (Esses produtos serão pedidos eventualmente de acordo com a sazonalidade (safra) para as ações de Educação Alimentar e Nutricional - EAN) b) Embalagem: O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, resistente e atóxico e transportado em caixas vazadas de polietileno.	KG	2.981
124	BATATA PRÉ-COZIDA CONGELADA a) Descrição do produto: batata em cubos pré-cozida congelada sem conservante. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), N° do lote, prazo de validade, instruções sobre o preparo e uso do alimento e informações nutricionais. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser embalado em sacos plásticos hermeticamente fechado, atóxicos, resistentes, congelado até -18°C, transportado em veículo refrigerado, com peso líquido de 1Kg.	KG	246
125	CENOURA PRÉ-COZIDA CONGELADA a) Descrição do produto: cenoura em cubos pré-cozida congelada sem conservante. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), N° do lote, prazo de validade, instruções sobre o preparo e uso do alimento e informações nutricionais. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser embalado em sacos plásticos hermeticamente fechado, atóxicos, resistentes, congelado até -18°C, transportados em veículo refrigerado, com peso líquido de 1Kg.	KG	437
126	ERVILHA CONGELADA a) Descrição do produto: ervilhas frescas congeladas sem conservante. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), N° do lote, prazo de validade, instruções sobre o preparo e uso do alimento e informações nutricionais. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser embalado em sacos plásticos hermeticamente fechados, atóxicos, resistentes, congelado até -18°C, transportado em veículo refrigerado com peso líquido de 1Kg.	KG	663
127	MANDIOCA DESCASCADA CONGELADA	KG	409



PREFEITURA DE
PARAUAPEBAS
Aqui tem força. Aqui tem trabalho

semed
Secretaria Municipal
de Educação

LICITAÇÃO E CONTRATOS



	a) Descrição do produto: mandioca descascada corte palito congelada sem conservante. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, pa� de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), N� do lote, prazo de validade, instruções sobre o preparo e uso do alimento e informações nutricionais. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser embalado em sacos plásticos hermeticamente fechado, atóxicos, resistentes, congelado até -18�C, transportado em veículo refrigerado com peso líquido de 1Kg.		
128	LEGUMES COZIDOS CONGELADOS a) Descrição do produto: tipo mix ou seleta a base de batata, cenoura e ervilha congelados sem conservante. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, pa� de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), N� do lote, prazo de validade, instruções sobre o preparo e uso do alimento e informações nutricionais. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser embalado em sacos plásticos hermeticamente fechados, atóxicos, congelado até -18�C, transportado em veículo refrigerado, com peso líquido de 1Kg.	KG	409

8. CRÊTERIOS PARA APRESENTAÇÃO E AVALIAÇÃO DAS PROPOSTAS

8.1 CRÊTERIOS DE APRESENTAÇÃO

8.1.1 O licitante obrigatoriamente deverá informar na proposta o valor unitário e total de cada item, bem como indicar a marca e fabricante de cada produto.

8.1.2 Descrição detalhada do objeto, contendo as informações similares   especificação do Termo de Referência, indicando, no que for aplicável, o modelo, prazo de validade ou de garantia, número de registro ou inscrição do bem no órgão competente. Bem como indicar a marca e fabricante, sob pena de desclassificação da proposta no caso de não apresentarem as descrições necessárias constantes neste Termo de Referência.

8.2 CRÊTERIOS DE AVALIAÇÃO DAS PROPOSTAS

8.2.1 A avaliação das propostas será realizada de acordo com o item 5 deste Termo de Referência.

9. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

9.1 A Qualificação Técnica dos licitantes deverá ser comprovada através de:

9.1.1 A Comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades (informar os quantitativos executados) e prazos (informar o período de fornecimento dos produtos) com o objeto deste Termo de Referência.

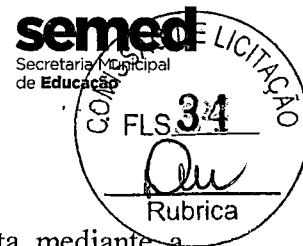
Lucas

J

[Signature]



PREFEITURA DE
PARAUAPEBAS
Aqui tem força. Aqui tem trabalho



LICITAÇÃO E CONTRATOS

a) A comprovação de aptidão referida no item acima será feita mediante a apresentação de atestado (s) de capacidade técnica, fornecido (s) por pessoa (s) jurídica (s) de direito público ou privado, comprovando o fornecimento de no mínimo 30% (trinta por cento) da quantidade do objeto do item de interesse da licitante, demonstrando que a licitante executou ou está executando, a contento, fornecimento da natureza e vulto similar ao objeto deste Termo de Referência.

b) O (s) atestado (s) deverá (ão) possuir informações suficientes para qualificar e quantificar o fornecimento, objeto deste Termo de Referência, bem como para possibilitar ao Pregoeiro da PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAUAPEBAS confirmar sua veracidade junto ao (s) emissor (es) do (s) atestado (s).

9.1.2 O(s) atestado(s) deverão ser impressos em papel timbrado constando seu CNPJ e endereço completo, devendo ser assinada por seus sócios, diretores, administradores, procuradores, gerentes ou servidor responsável, com expressa indicação de seu nome completo, cargo/função.

9.1.3 Alvará expedido pela Vigilância Sanitária.

10. PRAZOS DE VIGÊNCIA DA CONTRATAÇÃO

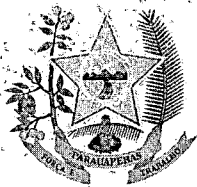
10.1 Se houver formalização de contrato, oriundo do presente procedimento, o contrato terá vigência de até 12 (doze) meses, iniciando a partir da data de assinatura, com validade e eficácia legal após a publicação do seu extrato, com início e vencimento em dia de expediente, devendo-se excluir o primeiro e incluir o último, podendo ser prorrogado nas hipóteses previstas no artigo 57, § 1º da Lei n.º 8.666/93.

11. DOS PRAZOS, LOCAL E CONDIÇÕES DE ENTREGA

11.1 O prazo para o início do fornecimento será de até 03 (três) dias corridos, contados após o recebimento da ordem de fornecimento emitida pela Divisão de Alimentação Escolar-DAE, devendo a entrega ser realizada nas escolas solicitadas, listadas no Anexo I, cabendo ao diretor(a) ou outro servidor designado para esse fim, o recebimento, mediante assinatura no canhoto da nota fiscal ou recibo, que servirá apenas como ressalva ao fornecedor para fins de cumprimento da entrega.

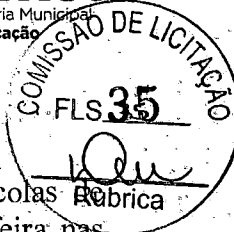
11.2 Os produtos deverão atender todas as especificações técnicas contidas neste Termo de Referência e deverão ser entregues em alguns pontos nos horários de 8:00 às 18:00 horas e em outros pontos das 8:00 às 14:00, de segunda a sexta-feira, exceto feriados, no endereço da escola que for solicitada, o endereço e horário de recebimento de cada escola consta no Anexo I. A rota para realização das entregas dos produtos em todos os pontos de entrega tem em média de 800km.

11.3 Os produtos deverão ser entregues obedecendo à seguinte periodicidade:



PREFEITURA DE
PARAUAPEBAS
Aqui tem força. Aqui tem trabalho

semed
Secretaria Municipal
de Educação



LICITAÇÃO E CONTRATOS

11.3.1 Hortifrútiis – 2 (duas) vezes por semana, terça-feira e sexta-feira nas escolas período parcial e 3 (três) vezes por semana, segunda-feira, quarta-feira e sexta-feira nas escolas integrais para não prejudicar o cumprimento do cardápio. Quantidade suficiente para o atendimento aos 76 pontos de distribuição, escolas estas listadas em anexo.

11.3.2 Lácteos (requeijão e Iogurtes) – até 2 (duas) vezes por semana;

11.3.3 Produtos de panificação – de acordo com o cardápio, podendo ser até 3 (três) vezes na semana;

11.3.4 Carnes e produtos congelados – de acordo com o cardápio, podendo ser até 3 (três) vezes na semana; e,

11.3.5 Gêneros estocáveis (não perecíveis) – 1 (uma) vez na semana ou de acordo com a capacidade de estocagem da escola.

11.4 O recebimento dos gêneros alimentícios será feito em cada escola contemplada, dentro da zona urbana, através do diretor de cada instituição de ensino ou outro servidor designado especialmente para esse fim, atestando o cumprimento de todas as condições estabelecidas em seus anexos, conferindo os produtos, emitindo em seguida o Termo de Recebimento.

11.5 O recebimento dos gêneros alimentícios destinado às escolas da zona rural e comunidades indígenas devem ser entregues no DAE – Departamento de Alimentação Escolar.

11.6 A prova de entrega é a assinatura do (a) responsável pelo recebimento da Alimentação Escolar, no canhoto da nota fiscal, que servirá apenas como ressalva ao fornecedor para fins de cumprimento da data de entrega.

11.7 A mercadoria deverá apresentar a qualidade e as embalagens previstas no tópico 7 deste termo de referência na planilha de descrição e quantitativos, e estar em conformidade com as amostras apresentadas. Caso a mercadoria apresentada esteja em desacordo, será devolvida ao fornecedor e acarretará notificação e as penalidades previstas no contrato.

11.8 A não entrega no dia e horário marcado acarretará notificação e as penalidades previstas no contrato.

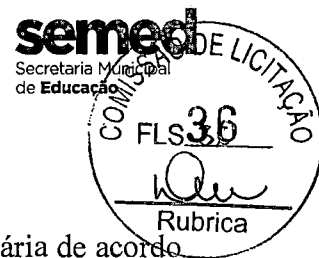
11.9 Os materiais serão solicitados parceladamente de acordo com a necessidade de consumo da Divisão de Alimentação Escolar desta Prefeitura/SEMED, mediante prévia solicitação.

11.10 Os produtos não embalados de fábrica e fornecidos em porções, deverão ser acondicionados em embalagens adequadas e manuseados em local apropriado, entendendo-se como apropriado o local que atenda as normas mínimas sanitárias, para garantir a segurança no manuseio e transporte de modo que não venha a interferir na qualidade

lucas



PREFEITURA DE
PARAUAPEBAS
Aqui tem força. Aqui tem trabalho



LICITAÇÃO E CONTRATOS

sensorial (sabor, cor, forma, tamanho, textura e consistência) e qualidade sanitária de acordo com a legislação vigente.

11.11 Os produtos hortifrúti (Frutas e Hortaliças) deverão ser entregues com coloração e textura próprias, sem perfuração, sem corte, sem a presença de material argiloso ou arenoso, com tempo de maturação adequado para o dia do consumo, não devem estar amassadas, machucadas ou com manchas, apresentando um odor característico e agradável.

11.12 O transporte de todos os produtos, principalmente os perecíveis, deverão ser realizados em veículos adequados (refrigerados) que atendam a todas as exigências da Vigilância Sanitária, através da Portaria CVS-15, de 07 de novembro de 1991 (Anexo II), Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997, Portaria CVS-5 de 09 de abril de 2013 (Anexo III) e demais normas vigentes.

11.13 Os veículos devem estar em quantidade suficiente para o atendimento da zona urbana (76 pontos de distribuição), zona rural e zona indígena que serão entregues no departamento de alimentação. E ainda, o atendimento deverá ser estendido às eventuais unidades que poderão surgir no seguinte ano letivo, caso haja aumento de beneficiários no programa.

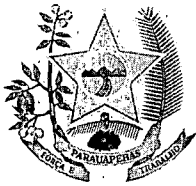
11.14 É de responsabilidade da empresa fornecedora que o responsável pela entrega esteja devidamente paramentado (jaleco ou uniforme de cor clara e touca descartável) para o transporte dos produtos até o depósito das Unidades Escolares. E ainda, a empresa fornecedora deverá apresentar exames periódicos destes manipuladores para o manuseio dos alimentos; e capacitação quanto as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, realizada por 01 (um) RT – Responsável Técnico / Nutricionista ou Médico veterinário, dependendo do tipo de alimento oferecido que são: Carnes (cortes bovinos, víscera bovina, frango, charque, linguiça) pães e torradas, conforme preveem as normas vigentes.

11.15 O (s) vencedor (es) do certame, que não possuir estrutura no Município, terá um prazo de 30 (trinta) dias após a assinatura do contrato para instalar um centro de distribuição de atendimento, com um representante responsável, neste Município, apto para atender quaisquer eventualidades ou emergências das escolas municipais, para não haver atraso na entrega dos produtos e comprometimento na execução do cardápio. Tal centro de distribuição deverá possuir a capacidade de armazenamento de no mínimo uma semana de fornecimento.

11.16 Os produtos, no momento da entrega, serão inspecionados, de acordo com o Plano de Inspeção por Atributos, Norma NBR 5.426/85 – ABNT, para verificação do tipo do produto, qualidade, peso, quantidade, prazo de validade, número de registro, lacre, tipo de embalagem primária e secundária, e outras que se fizerem necessárias à garantia da qualidade do produto, conforme especificações constantes no Anexo III.

11.17 Os produtos que, após a inspeção, estiverem em desacordo com a NBR 5426/85 – ABNT, RDC 216 – ANVISA e demais vigentes da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, não serão recebidos pela SEMED.

lucas



PREFEITURA DE
PARAUAPEBAS
Aqui tem força. Aqui tem trabalho

semed
Secretaria Municipal
de Educação



LICITAÇÃO E CONTRATOS

11.18 A distribuição dos gêneros alimentícios às Escolas Municipais de Parauapebas não será efetuada mediante a ocorrência de resultado que comprometa a sua qualidade, até que as pendências existentes sejam sanadas.

11.19 Na ocorrência de resultado condenatório o fornecedor poderá solicitar a análise de contra prova dos parâmetros condenatórios com a presença obrigatória de um representante da empresa.

11.20 Se o resultado da análise de contra prova for favorável à empresa, o produto será liberado para distribuição e para as demais providências relativas à sua liquidação financeira.

11.21 Se o resultado for condenatório, a empresa deverá fazer a substituição do produto, no prazo máximo de 3 (três) dias úteis, contados a partir da data de recebimento de correspondência emitida pela SEMED.

11.22 O produto substituído será novamente submetido à análise. Neste caso, o resultado condenatório implicará o cancelamento do contrato.

11.23 O objeto desta licitação será recebido:

a) Provisoriamente, pelo o DIRETOR(A) DA ESCOLA REQUISITANTE do objeto para efeito de posterior verificação da conformidade dos produtos com as especificações deste Termo de Referência.

b) Definitivamente, em até 02 (dois) dias úteis pelo o DIRETOR(A) DA ESCOLA REQUISITANTE do objeto, após o recebimento provisório, mediante termo de liquidação na nota fiscal/fatura, após a verificação da qualidade do objeto e aceitação, pelo fiscal do Contrato.

11.24 Em qualquer fase do fornecimento, havendo suspeita de contaminação e/ou adulteração de produtos, poderão ser encaminhadas amostras para análise laboratorial, conforme determinação do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), restando o pagamento do fornecimento condicionado ao resultado apresentado. Uma vez comprovada a irregularidade, não haverá pagamentos dos produtos em questão, devendo as despesas decorrentes da análise dos produtos suspeitos, correr às expensas do fornecedor.

12. DO PRAZO E CONDIÇÕES DE GARANTIA DO OBJETO

12.1 Para os fins deste Termo de Referência, entende-se como garantia aquela prestada pelo próprio fabricante ou por rede credenciada pelo fabricante dos referidos produtos.

12.2 O período de garantia técnica deverá ser de, no mínimo, 12 (doze) meses e será contado a partir da data de emissão do TERMO DE RECEBIMENTO DEFINITIVO.

lucas



PREFEITURA DE
PARAUAPEBAS
Aqui tem força. Aqui tem trabalho

semed
Secretaria Municipal
de Educação



LICITAÇÃO E CONTRATOS

13. RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS E FINANCEIROS

13.1 As despesas com a aquisição de que trata o objeto, após a formalização do contrato, estará a cargo da dotação orçamentária: Exercício 2023 e subsequente;

13.2 As despesas para o exercício subsequente, quando for o caso, será alocada à dotação orçamentária prevista para atendimento dessa finalidade, a ser consignada ao SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, pela Lei Orçamentária Anual.

14. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

14.1 Prestar informações e esclarecimentos pertinentes que venham a ser solicitados pelo representante ou preposto da CONTRATADA;

14.2 Efetuar o pagamento devido pelo fornecimento dos produtos, desde que cumpridas todas as formalidades e exigências do contrato;

14.3 Exercer a fiscalização dos produtos fornecidos, por servidores designados para esse fim;

14.4 Comunicar oficialmente à CONTRATADA quaisquer falhas verificadas no cumprimento do contrato;

14.5 Documentar as ocorrências havidas e controlar as ligações realizadas;

14.6 Comunicar às autoridades irregularidades ocorridas e atos ilícitos cometidos pela CONTRATADA;

14.7 Emitir pareceres em todos os atos relativos à execução do contrato, em especial aplicação de sanções, alterações e repactuações do contrato;

14.8 Permitir o acesso de funcionários da CONTRATADA, quando necessário, para o fornecimento dos produtos.

14.9 Emitir Notas de Empenho para custear a despesa durante a vigência do Contrato;

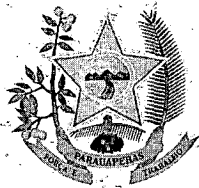
14.10 Designar servidor (es) como executor (es) do (s) Contrato (s); Atestar Notas Fiscais que comprovam a realização dos fornecimentos;

14.11 Efetuar os pagamentos devidos, no prazo máximo de 30 (trinta) dias que serão contados a partir da apresentação da Nota Fiscal.

14.12 Notificar por escrito a Contratada da aplicação de eventuais multas, da suspensão do fornecimento, da distribuição e da sustação do pagamento de quaisquer faturas.

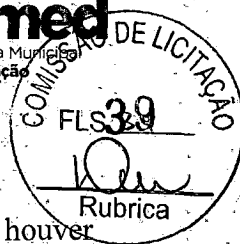
14.13 Descontar os valores correspondentes às multas que eventualmente forem aplicadas por descumprimento de cláusulas contratuais da Nota Fiscal apresentada.

Handwritten signatures and initials



PREFEITURA DE
PARAUAPEBAS
Aqui tem força. Aqui tem trabalho

semed
Secretaria Municipal
de Educação



LICITAÇÃO E CONTRATOS

14.14 Não será efetuado nenhum pagamento ao (à) Contratado (a) enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira, em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

15. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

15.1 Responder, em relação aos seus empregados, por todas as despesas decorrentes dos serviços, tais como:

- a) salários;
- b) seguros de acidentes;
- c) taxas, impostos e contribuições;
- d) indenizações;
- e) vales-refeição;
- f) vales-transporte; e
- g) outras que porventura venham a ser criadas e exigidas pelo Governo.

15.2 A CONTRATADA será responsável por quaisquer danos causados diretamente ao CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do objeto licitado;

15.3 A CONTRATADA será responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, resultantes da execução do contrato;

15.4 A CONTRATADA deverá manter, durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas por lei e neste Termo de Referência.

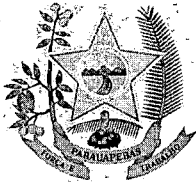
15.5 A CONTRATADA deverá, quando da assinatura do contrato, indicar funcionário de seu quadro para atuar como preposto junto à CONTRATANTE, sendo este o contato oficial para quaisquer questões pertinentes ao fornecimento dos produtos vislumbrados neste termo de referência;

15.6 Cabe a CONTRATADA reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, as partes do objeto deste contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções dos produtos fornecidos;

15.7 A CONTRATADA responderá pelas despesas relativas a encargos trabalhistas, seguro de acidentes, impostos contribuições previdenciárias e quaisquer outras que forem devidas e referentes aos serviços executados por seus empregados, uma vez que inexistirá, no caso, vínculo empregatício deles com a CONTRATANTE;

15.8 Responderá a CONTRATADA integralmente por perdas e danos que vierem a causar à CONTRATANTE ou a terceiros em razão de ação ou omissão dolosa ou culposa, sua ou dos seus prepostos, independentemente de outras cominações contratuais ou legais a que estiver sujeita;

lucas



PREFEITURA DE
PARAUAPEBAS
Aqui tem força. Aqui tem trabalho

semed
Secretaria Municipal
de Educação



LICITAÇÃO E CONTRATOS

15.9 Não será permitido ao pessoal da CONTRATADA o acesso a áreas dos edifícios que não aquelas relacionadas ao seu trabalho;

15.10 A CONTRATANTE não aceitará, sob nenhum pretexto, a transferência de responsabilidade da CONTRATADA para outras entidades, sejam fabricantes, técnicos ou quaisquer outros;

15.11 Fornece os alimentos de acordo com o padrão de identidade e qualidade definido pelos órgãos competentes e legislação vigente, dentro do prazo de validade sendo vedada a utilização de alimentos com alterações de características sensoriais e má qualidade sanitária, ainda que dentro do prazo de validade.

15.12 Entregar os gêneros alimentícios em meio de transporte e acondicionamento adequados e conforme especificações dos Anexos II e III, de forma que esses gêneros estejam com apresentação e temperatura apropriadas como forma de garantir sua qualidade sanitária.

15.13 Cumprir Legislação Sanitária Federal, Estadual e Municipal;

15.14 A CONTRATADA será responsável por seus produtos até a data que expirar a validade dos mesmos. Havendo qualquer dúvida neste sentido, utilizam-se, para resolução da questão, o código de defesa do Consumidor – CDC, RDC n° 216 de 15 de setembro de 2004, Portaria n° 326/SVS/MS de 30 de Julho de 1997 e demais normas vigentes da Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

15.14 Será de responsabilidade das empresas vencedoras, a qualidade físico-química, bromatológica e sanitária (microbiológica) dos produtos licitados.

15.15 Apresentar Alvará de Funcionamento no momento da solicitação do contrato.

15.16 A CONTRATADA será responsável por toda logística de entrega dos produtos nos 76 (setenta e seis) pontos de distribuição, incluindo gastos com veículo.

15.17 A CONTRATADA deverá manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

16. OBRIGAÇÕES SOCIAIS, COMERCIAIS E FISCAIS

16.1 A contratada caberá, ainda:

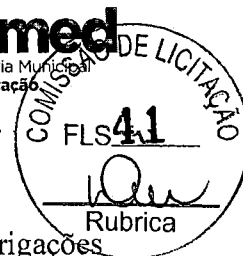
16.1.1 Assumir a responsabilidade por todos os encargos previdenciários e obrigações sociais previstos na legislação social e trabalhista em vigor, obrigando-se a saldá-los na época própria, vez que os seus funcionários não manterão nenhum vínculo empregatício com o Município de PARAUAPEBAS.

Lucas



PREFEITURA DE
PARAUAPEBAS
Aqui tem força. Aqui tem trabalho

semed
Secretaria Municipal
de Educação



LICITAÇÃO E CONTRATOS

16.1.2 Assumir, também, a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes do trabalho, quando, em ocorrência da espécie, forem vítimas os seus empregados quando da execução dos serviços ou em conexão com ele, ainda que acontecido em dependência desta Secretaria.

16.1.3 Assumir todos os encargos de possível demanda trabalhista, cível ou penal, relacionadas à execução dos serviços, originariamente ou vinculada por prevenção, conexão ou contingência.

16.1.4 Assumir, ainda, a responsabilidade pelos encargos fiscais e comerciais resultantes da adjudicação deste Termo de Referência.

16.1.5 A inadimplência da contratada, com referência aos encargos estabelecidos na condição anterior, não transfere a responsabilidade por seu pagamento ao Município de PARAUAPEBAS e nem poderá onerar o objeto deste Termo de Referência, razão pela qual o fornecedor signatário do contrato renuncia expressamente a qualquer vínculo de solidariedade, ativa ou passiva, com o Município de PARAUAPEBAS.

17. DAS OBRIGAÇÕES GERAIS

17.1 Deverá a CONTRATADA observar, também, o seguinte:

17.1.1 Expressamente proibida a contratação de servidor pertencente ao quadro de pessoal da administração da CONTRATANTE durante a vigência do Contrato.

17.1.2 Expressamente proibida, a veiculação de publicidade acerca do Contrato, salvo se houver prévia autorização da Administração da CONTRATANTE.

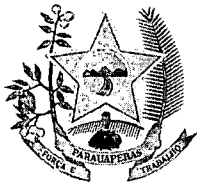
18. DO ACOMPANHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO

18.1 Nos termos do art. 67, § 1º, da Lei Nº 8.666/93, a Secretaria Municipal de Educação designará um servidor para acompanhar e fiscalizar o fornecimento do contrato, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados;

18.2 A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666 de 1993;

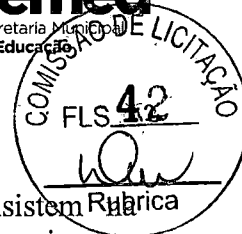
18.3 O Fiscal do Contrato anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

Lucas *[Signature]*



PREFEITURA DE
PARAUPEBAS
Aqui tem força. Aqui tem trabalho

semed
Secretaria Municipal
de Educação



LICITAÇÃO E CONTRATOS

18.4 O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade do fornecimento, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do contrato, devendo o servidor designado sugerir melhorias, reclamar e comunicar-se diretamente com a licitante vencedora, bem como encaminhar providências referentes à execução do contrato, seguindo diretrizes da Secretaria Municipal de Educação.

18.5 As decisões e providências que ultrapassarem a competência do servidor designado deverão ser solicitadas ao Ordenador de Despesas da Secretaria Municipal de Educação em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes.

18.6 A licitante vencedora deverá manter preposto, aceito pela Secretaria Municipal de Educação durante o período de vigência do contrato, para representá-la administrativamente sempre que for necessário.

19. DO PAGAMENTO

19.1 A contratada deverá apresentar nota fiscal para liquidação e pagamento da despesa, no prazo de até 10 (dez) dias, contado a partir do adimplemento da obrigação.

19.2 O pagamento será realizado dentro de um prazo de 30 (trinta) dias contados da apresentação da nota fiscal/fatura.

19.3 O pagamento será creditado em favor do fornecedor, através de ordem bancária à conta indicada na proposta, devendo para isto, ficar explicitado o nome do Banco e da agência, localidade e número da conta corrente em que deverá ser efetivado o crédito.

19.4 Os pagamentos serão realizados de acordo com o cronograma de desembolso (físico-financeiro) determinado pela SECRETARIA, no período máximo de 30 (trinta) dias para cada parcela da obrigação, e em consonância com a respectiva disponibilidade orçamentária.

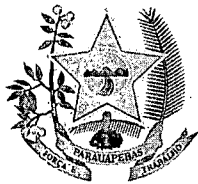
19.5 A SECRETARIA reserva-se o direito de recusar o pagamento se, no ato da atestação, os produtos fornecidos não estiverem em perfeitas condições de consumo ou em desacordo com as especificações apresentadas e aceitas.

19.6 A SECRETARIA poderá deduzir do montante a pagar os valores correspondentes a multas ou indenizações devidas pela licitante vencedora, nos termos deste Termo de Referência.

19.7 Nenhum pagamento será efetuado à licitante vencedora enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira, sem que isso gere direito à alteração dos preços, ou de compensação financeira por atraso de pagamento.

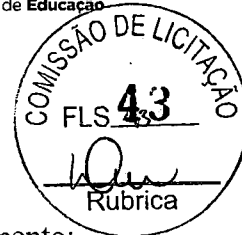
19.8 Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a licitante vencedora não tenha concorrido de alguma forma para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela SECRETARIA entre a data acima referida e a correspondente ao efetivo adimplemento da parcela, será a seguinte:

Lucas



PREFEITURA DE
PARAUAPEBAS
Aqui tem força. Aqui tem trabalho

semed
Secretaria Municipal
de Educação



LICITAÇÃO E CONTRATOS

EM = $I \times N \times VP$ Onde:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,0001644, assim apurado:

$I = (TX) / 365 \Rightarrow I = (6/100)/365 \Rightarrow I = 0,0001644$

TX = Percentual da taxa anual = 6%.

19.9 A compensação financeira prevista nesta condição será incluída em fatura a ser apresentada posteriormente.

19.10 O pagamento de cada parcela será realizado a partir da data final do período de adimplimento da obrigação (não superior a 30 dias), na proporção dos fornecimentos efetivamente prestados no período respectivo, segundo as Ordens de Compra expedidas pelo CONTRATANTE e de conformidade com as notas fiscais/faturas e/ou recibos devidamente atestadas pelo setor competente, observadas as condições da proposta adjudicada e da ordem de compra emitida.

20. DAS PENALIDADES

20.1 Pela inexecução total ou parcial do Contrato, resultante deste Termo de Referência, ou pelo descumprimento dos prazos e demais obrigações assumidas, o Município de PARAUAPEBAS, através da(o) **SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**, poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à licitante vencedora as sanções a seguir relacionadas:

20.1.1 - advertência;

20.1.2 - multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total do Contrato, no caso de inexecução total do contrato;

20.1.3 - multa de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso e por ocorrência, até o máximo de 10% (dez por cento) sobre o valor total do Contrato, quando a licitante vencedora, injustificadamente ou por motivo não aceito pela(o) **SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO** deixar de atender totalmente ou parcialmente à Ordem de Compra ou à solicitação previstas;

20.1.4 - suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com o Município de PARAUAPEBAS, por até 2 (dois) anos.

Obs.: as multas previstas nos subitens 20.1.2 e 20.1.3 desta Condição serão recolhidas no prazo máximo de 15 (quinze) dias, contados da comunicação oficial expedida pela(o) **SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**.

20.2 Ficará impedida de licitar e de contratar com a Administração Pública, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, garantido o direito prévio da citação e da ampla defesa, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, a licitante que:

Lucas



PREFEITURA DE
PARAUAPEBAS
Aqui tem força. Aqui tem trabalho

semed
Secretaria Municipal
de Educação



LICITAÇÃO E CONTRATOS

- 20.2.1 - ensejar o retardamento da execução do objeto deste Termo de Referência;
- 20.2.2 - não manter a proposta, injustificadamente;
- 20.2.3 - comportar-se de modo inidôneo;
- 20.2.4 - fazer declaração falsa;
- 20.2.5 - cometer fraude fiscal;
- 20.2.6 - falhar ou fraudar na execução do contrato;
- 20.2.7 - não celebrar o contrato;
- 20.2.8 - deixar de entregar documentação exigida no certame;
- 20.2.9 - apresentar documentação falsa.

20.2.10 Além das penalidades citadas, a licitante vencedora ficará sujeita, ainda, ao cancelamento de sua inscrição no Cadastro de Fornecedores do Município de PARAUAPEBAS e, no que couber, às demais penalidades referidas no Capítulo IV da Lei n.º 8.666/93.

20.3 Comprovado impedimento ou reconhecida força maior, devidamente justificado e aceito pela(o) **SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO** em relação aos eventos arrolados nas condições acima, a licitante vencedora ficará isenta das penalidades mencionadas.

20.4 As sanções de advertência e de impedimento de licitar e contratar com o Município de PARAUAPEBAS poderão ser aplicadas à licitante vencedora juntamente com a de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

21. PRAZO DE VIGÊNCIA DA ATA

21.1. A vigência da ata de registro de preços será de 12 (doze) meses a contar da data da sua assinatura pelas partes.

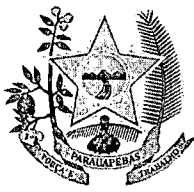
22. DA UTILIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

22.1. A ata de registro de preços poderá ser usada por quaisquer órgãos da Administração Pública, desde que seja justificada a vantagem e esteja devidamente autorizado pela Secretaria Municipal de Educação.

22.2. Segundo Marçal Justen Filho (Comentários à Lei de Licitações e Contratos Administrativos, 15ª Ed., São Paulo: Dialética, 2012, p. 220-221), (I) o SRP permite a redução dos gastos e simplificação administrativa, em razão da supressão de vários procedimentos licitatórios semelhantes e homogêneos; (II) a rapidez da contratação e a otimização dos gastos, relativamente à gestão dos recursos financeiros; (III) o prazo de validade do registro de preços, que pode ser de até um ano; (IV) a definição de quantidades e qualidades a serem contratadas; e (V) a possibilidade de aquisição de bens para diferentes órgãos ou entidades.

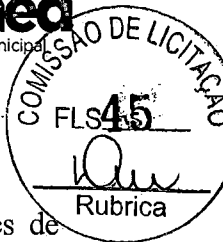
22.3. Nesse passo, a figura da adesão à Ata de Registro de Preços permite ao órgão não-participante que, diante da prévia licitação do objeto de seu interesse, utilizando-se de normas também aplicáveis em uma licitação que não adotaria esse sistema, reduzir os custos

Lucas *[assinatura]*



PREFEITURA DE
PARAUAPEBAS
Aqui tem força. Aqui tem trabalho

semed
Secretaria Municipal
de Educação



LICITAÇÃO E CONTRATOS

operacionais de outro processo licitatório, obtendo o produto desejado em condições de vantagem de oferta sobre o mercado já comprovadas, atendendo-se, assim, à finalidade precípua da licitação: obter a proposta mais vantajosa à Administração.

22.4. Neste condão, a referida previsão mostra-se benéfica à Administração Pública deste município, que composta por várias secretarias, pode ver nos preços registrados na ata derivada deste procedimento imperiosa vantagem financeira.

22.5. Destarte, tendo em vista que não há qualquer determinação no Acórdão TCU nº 1.297/2015 - Plenário do Tribunal de Contas da União, no sentido de entender como ilegal a prática de adesão à Ata de Registro de Preços e visando atender o disposto no art. 3º da Lei 8.666/1993 e o princípio da motivação dos atos administrativos, estando devidamente justificada, entendemos pela manutenção da previsão de possibilidade de adesão futura de órgãos não-participantes nessa licitação.

22.6. As aquisições adicionais por outros órgãos ou entidades não poderão exceder, a 50 % (cinquenta) dos quantitativos do instrumento convocatório e da ata de registro de preços e o quantitativo decorrente das adesões à ata não poderá exceder, em sua totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado, conforme disposições do Decreto Municipal nº 780/2018.

22.7. O quantitativo decorrente das adesões à ata, não poderá exceder, em sua totalidade, ao (Dobro) do quantitativo de cada item registrado

23. DO REAJUSTE

23.1 Decorrido o prazo de 12 (doze) meses da data do orçamento de referência, poderá ser admitido o reajuste dos preços, desde que solicitado pela contratada e nos termos da lei, aplicando-se o índice INPC – Índice Nacional de Preços ao Consumidor.

23.2 Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, devidamente justificado e concordado entre as partes, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

23.3 Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

23.4 O reajuste será realizado por apostilamento.

24. DAS AMOSTRAS

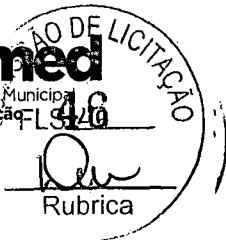
24.1 As avaliações de amostras validam a qualidade dos gêneros alimentícios para serem adquiridos ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE;

Lucas



PREFEITURA DE
PARAUAPEBAS
Aqui tem força. Aqui tem trabalho

semed
Secretaria Municipal
de Educação



LICITAÇÃO E CONTRATOS

24.2 O prazo para a entrega da amostra para a avaliação será de até 03 (três) dias úteis no DAE, localizado na Rua L nº 89, Bairro União, Parauapebas/PA, contados a partir do encerramento da fase de lances e convocação pelo Pregoeiro. As avaliações serão realizadas em até 05 (cinco) dias úteis, após a entrega de amostra pelo licitante no DAE;

24.3 Todos os hortifrúteis estão isentos de avaliações.

24.4 Imediatamente após a fase de classificação das propostas, serão solicitadas amostras do(s) licitante(s) classificado(s) provisoriamente em primeiro, segundo e terceiro lugar, tendo em vista a importância da celeridade do procedimento, as quais serão submetidas a análises necessárias pela equipe do DAE (Divisão de Alimentação Escolar), conforme resolução nº 06 de 08 de maio de 2020, art. 41.

24.5 Os gêneros alimentícios serão avaliados conforme exigências descritas adiante, tais como apresentar rotulagem conforme legislação vigente, apresentando o seguinte: registro no órgão competente, data de fabricação e validade, rendimento e diluição, modo de preparo, valor nutricional, critérios para o armazenamento, SAC (Serviço de Atendimento ao Consumidor), dados do produtor, peso líquido legível e orientações sobre armazenamento, de acordo com a legislação vigente. Após essa primeira análise as amostras serão avaliadas pelas características sensoriais: aroma, textura, sabor, aparência.

24.6 Caso as amostras apresentadas pelos os 3 (três) primeiros colocados não sejam aprovadas, serão convocados para apresentar as amostras os 3 (três) próximos colocados, no caso o quarto, quinto e sexto lugar, e assim sucessivamente até que alguma amostra seja aprovada.

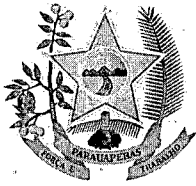
24.7 A Comissão de Avaliação das amostras é composta por uma Equipe de Avaliação Sensorial com participação de 10 à 15 pessoas dentre elas Nutricionistas, Conselho de Alimentação Escolar - CAE, Manipuladoras e pessoas maiores de 21 anos que participem da comunidade escolar (diretores, professores e pais de alunos), desde que sejam devidamente registradas como membro da equipe de avaliação sensorial em processo licitatório, conforme recomendação do Manual para aplicação dos testes de aceitabilidade no PNAE (2ª edição/2017).

24.08 Antes da publicação do edital será feita a Portaria de nomeação da Comissão de Avaliação das Amostras.

24.09 Após a análise das amostras será emitido um relatório técnico informando se a licitante apresentou os materiais de acordo as especificações descritas nesse Termo de Referência, relatando as especificações dos produtos apresentados e se os mesmos foram aceitos ou rejeitados.

24.10 O Resultado de análise das amostras será enviado a Central de Licitações e Contratos, para conhecimento e andamento do presente processo.

lucan



PREFEITURA DE
PARAUAPEBAS
Aqui tem força. Aqui tem trabalho

semed
Secretaria Municipal
de Educação



LICITAÇÃO E CONTRATOS

25. DISPOSIÇÕES FINAIS E GERAIS

25.1. Em relação aos itens com valor total de até R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais), estes serão destinados exclusivamente à participação de microempresas e empresas de pequeno porte, conforme dispõe o art. 48, I, da Lei 123/2006, assim como em observância às disposições da Lei Complementar Municipal nº 009/2016.

25.2. O Fornecedor fica obrigado aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos e supressões que se fizerem na aquisição, objeto deste Termo de Referência, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor do seu respectivo contrato atualizado;

25.3. Uma cota de 25% (vinte e cinco por cento) do objeto será reservada, exclusivamente, à participação de MEI / ME / EPP/COOP, em razão da natureza do objeto, como orienta o inciso III do art. 28 da Lei Complementar Municipal 009/2016;

25.4. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito a contratação;

25.5. Aos casos omissos aplicar-se-ão as demais disposições constantes da legislação vigente;

25.6. Para efeito de eficácia, tanto da Ata de Registro de Preço, termo de contrato, como a nota de empenho substitutiva deverá ser publicada, em resumo, no Diário Oficial, no prazo máximo de 20 (vinte) dias consecutivos, contado de sua assinatura.

25.7. Os proponentes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou resultado do processo licitatório.

25.8. Os proponentes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

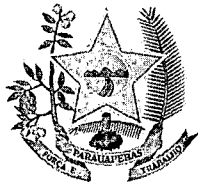
25.9. Após apresentação da proposta o contratado fica obrigado aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos e supressões que se fizerem na aquisição, objeto deste Termo de Referência, conforme artigo 65, § 1º da lei de nº 8.666/93.

25.10. O foro para dirimir questões relativas ao presente Termo de Referência, será o Foro do Município de Parauapebas-PA, com exclusão de qualquer outro.

Parauapebas-PA, 03 de fevereiro de 2023.

RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO:


LUCAS LISBOA DA SILVA CRUZ
DECRETO: 724/2019



PREFEITURA DE
PARAUAPEBAS
Aqui tem força. Aqui tem trabalho

semed
Secretaria Municipal
de Educação



LICITAÇÃO E CONTRATOS

RESPONSÁVEL TÉCNICO:

Taiana Souza SENA FERREIRA

TAIANA SOUZA SENA FERREIRA

NUTRICIONISTA RT INTERINA

CRN – 7/3868-PA

MATRÍCULA: 6882

DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – DAE

AUTORIZADO:

José Leal Nunes

JOSÉ LEAL NUNES

SECRETÁRIO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

DECRETO Nº 013/2021

Lucas



PREFEITURA DE
PARAUAPEBAS
Aqui tem força. Aqui tem trabalho

semed
Secretaria Municipal
de Educação



LICITAÇÃO E CONTRATOS

ANEXO I LISTA DAS ESCOLAS E HORÁRIOS DE ENTREGA

ESCOLAS ZONA URBANA

Nº	ESCOLAS	ENDEREÇO	HORÁRIOS DE ENTREGA
1	E.M.E.I. ANA Mª MACHADO	Rua Monteiro Lobato, Bairro Guanabara	08h as 18h
2	E.M.E.I. AURINO GONÇALVES DOS SANTOS	Av. Brasil, QD. Especial, Complexo VS10, Parque das Nações 2	08h as 18h
3	E.M.E.I. AURINO GONÇALVES SANTOS - ANEXO	RUA 02, SN, QUADRA A LOTE 03, PARQUE SAO LUCAS I	08h as 14h
4	E.M.E.I. COMECINHO DE VIDA	Av. Brasil, 32, Bairro Rio Verde	08h as 18h
5	E.M.E.I. CORA CORALINA	Rua G-06, Q 142, LT 03, Bairro Jardim Ipiranga	08h as 18h
6	E.M.E.I. CRIANÇA ESPERANÇA	Rua A 151 Qd. Especial, Bairro Cidade Nova	08h as 18h
7	E.M.E.I. DANIELE COSTA GALDINO	AV. NOVA CARAJÁS, SN, BAIRRO NOVA CARAJÁS	08h as 18h
8	E.M.E.I. DONA ROSA	Rua Topázio, 03 - Bairro Morada Nova	08h as 18h
9	E.M.E.I. GENTE INOCENTE	Rua Bom Jardim, 337, Bairro Guanabara	08h as 18h
10	E.M.E.I. LEIDE MARIA TORRES	Rua 78 Qd. Especial, Jardim Canadá	08h as 18h
11	E.M.E.I. LEIDE MARIA TORRES - ANEXO	Avenida Nicodemas, nº 1378, Esq. com a Rua São Lázaro, Bairro Betânia	08h as 18h
12	E.M.E.I. MARIA SALETE RIBEIRO MORENO	Rua Fidel Castro, QD especial - Palmares II	08h as 18h
13	E.M.E.I. MORANGUINHO	Rua Minas Gerais, nº 59 - Rio Verde	08h as 18h
14	E.M.E.I. MUNDO INFANTIL	Rua Santos Drummond, Qd. Especial - Palmares Sul	08h as 18h
15	E.M.E.I. PEQUENO PRINCIPE	Rua O nº 162, Bairro União	08h as 18h
16	E.M.E.I. PEQUENO PRINCIPE - ANEXO	-	08h as 18h
17	E.M.E.I. PINGO DE GENTE	Rua Sol Poente, 478 - Bairro da Paz	08h as 18h
18	E.M.E.I. RUTH ROCHA	Rua A12, Qd. 24 Bairro Cidade Jardim	08h as 18h
19	E.M.E.I. RUTH ROCHA - ANEXO	Rua J2, QD 275, LT 37, Bairro Cidade Jardim	08h as 18h
20	E.M.E.I. SORRISO DE CRIANÇA	Rua Evandro Chagas QD. Especial, Bairro Rio Verde	08h as 18h
21	E.M.E.I. TURMA DA MÔNICA	Av. Goiás, 380, Bairro Liberdade	08h as 18h
22	E.M.E.I. VOVÓ ANA	Rua Amsterdam 228, Altamira	08h as 18h
23	E.M.E.I. ZILDA ARNS	Rua Luanda - Quadra Especial - Vila Rica	08h as 18h
24	E.M.E.I. DEYSE LORRENA	A.V. Salvador flausino, Esq. C/ a Rua Amapá LT, Especial, Bairro: Novo Brasil. Enfrente a Escola adventista.	08h as 18h
25	E.M.E.I. DRº JAKSON DE S. E SILVA	Rua 131 QD. 59 Bairro Beira Rio II	08h as 18h
26	U.E.E.I. PASTOR JONAS BARROS DO AMARAL	Avenida B, quadra 286, lote especial, no Bairro Cidade Jardim	08h as 18h
27	U.E.E.I. PROFº DALMO TENÓRIO NASCIMENTO PEREIRA	RUA DO CONTORNO, SN, QD ESPECIAL, BAIRRO ALTO BONITO	08h as 18h
28	E.M.E.I. RIBAMAR LEITE	AV. Buriti 1856, Casa Populares II	08h as 18h
29	E.M.E.I. ZELITA DA SILVA	Rua Pernambuco, QD. 22, LTs 12 e 13 - Liberdade I	08h as 18h
30	E.M.E.F. ANTONIO MATOS	Rua Santa Maria S/N Bairro: Nova Vida	08h as 18h
31	E.M.E.F. BENEDITO MONTEIRO	Rua Mané Garrincha 548 entre a Rua Aracajú e	08h as 18h



PREFEITURA DE
PARAUAPEBAS
Aqui tem força. Aqui tem trabalho

semed
Secretaria Municipal
de Educação

LICITAÇÃO E CONTRATOS



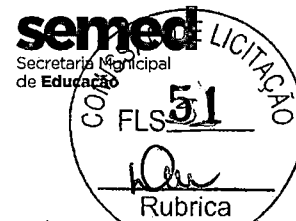
		a Rua São Jorge Bairro: Guanabara	
32	E.M.E.F. CARLOS DRUMMOND	Rua Santa Rita, 71 – Rio Verde	08h as 18h
33	E.M.E.F. CARLOS HENRIQUE II	Rua Lauro Corona Qd. Especial, Bairro da Paz	08h as 18h
34	E.M.E.F. CECÍLIA MEIRELES	Rua L, Quadra Especial – B. União	08h as 18h
35	E.M.E.F. CHICO MENDES II	Rua B, Quadra Especial, Cidade Nova	08h as 14h
36	E.M.I.T. CRESCENDO NA PRÁTICA	AV QUILOMBO DOS PALMARES - QUADRA ESPECIAL, S/N PROXIMO A PRACA. ASSENTAMENTO PALMARES II	08h as 18h
37	E.M.E.F. DOMINGOS CARDOSO	Cristóvão Colombo, Qd, 117 B. Habitar Feliz	08h as 18h
38	E.M.E.F. DOMINGOS CARDOSO - ANEXO	-	08h as 18h
39	E.M.E.F. DOROTY STANG	AV. B. Q.277. LT 05, 06 e 07, B. Cidade Jardim 3ª etapa	08h as 18h
40	E.M.E.F. EDUARDO ANGELIM	Av. Evandro Chagas, QD Especial Bairro Rio Verde	08h as 18h
41	E.M.E.F. ELISALDO RIBEIRO DE FARIAS	Rua Rogério Cardoso nº 602 Bairro: Liberdade II	08h as 14h
42	E.M.E.F. EUNICE MOREIRA	Rua Luanda, QD. Especial - Vila Rica	08h as 18h
43	E.M.E.F. EUNICE MOREIRA (ANEXO I)	Rua Luanda S/N, Vila Rica	08h as 14h
44	E.M.E.F. EURIDES SANTANA	Rua Jk QD Especial – Rio Verde	08h as 18h
45	E.M.E.F. FARUK SALMEN	Rua Paulo Afonso Qd. 35 Especial, Bairro Guanabara	08h as 18h
46	E.M.E.F. FERNANDO PESSOA	Rua 35, Qd Especial - Bairro dos Minérios	08h as 18h
47	E.M.E.F. FERNANDO PESSOA (ANEXO)	Rua V06, QD 35, LT 03 e 04 - Cidade Jardim	08h as 18h
48	E.M.E.F. IRMÃ LAURA	Rua Aurélio Dias QD, Especial – Bela Vista	08h as 18h
49	E.M.E.F. JEAN PIAGET	Rua Goiás, Quadra Especial – Liberdade	08h as 18h
50	E.M.T.I. JOÃO EVANGELISTA A. DE OLIVEIRA	1ª Vicinal Sul - Qd Especial - Loteamento do Juarez - Palmares Sul	08h as 18h
51	E.M.E.F. JOÃO PRUDÊNCIO DE BRITO	Rua C, Esquina com Rua 1 - Quadra Especial - Bairro Primavera	08h as 14h
52	E.M.E.F. JOZIAS LEÃO	Rua Vereador João Brito Lt. 18, Bairro Maranhão	08h as 18h
53	E.M.E.F. LUÍZ MAGNO DE ARAÚJO	Rua A 15 QD Especial - Bairro Amazônia	08h as 14h
54	E.M.E.F. MACHADO DE ASSIS	Rua Afonso Arino Nº 378 B - da Paz	08h as 18h
55	E.M.E.F. MÁRIO LAGO	AV, V.S 10 – B. Califórnia	08h as 18h
56	E.M.E.F. MARIO LAGO (ANEXO)	AV. VS 10, QD 01 LTS 09 a 12 - Bairro Parque das Nações II	08h as 18h
57	E.M.E.F. MILTON MARTINS	AV Parauapebas, QD. 45, LT 10 - Bairro Nova Carajás	08h as 18h
58	E.M.E.F. MILTON MARTINS - ANEXO	AV. NOVA CARAJÁS, S/N, LT 01 e 02, QD 635, BAIRRO NOVA CARAJÁS	08h as 14h
59	E.M.E.F. NELSON MANDELA	Rua Espanha esp. Antiga UTC Bairro Habitar Feliz	08h as 18h
60	E.M.E.F. NELSON MANDELA (ANEXO)	PA 160, Gleba Rio Novo - Bairro Habitar Feliz	08h as 18h
61	E.M.E.F. NOVO HORIZONTE	Rua 81 - QD Especial - Jardim Canadá	08h as 18h
62	E.M.E.F. OLGA DA SILVA	Rua Santo Antônio, nº 1270 - Bairro Altamira	08h as 18h
63	E.M.E.F. OLGA DA SILVA (ANEXO)	Rua Bartolomeu, QD 39 LTs 05 e 06 - Bairro Betania	08h as 18h
64	E.M.E.F. PAULO FREIRE	RUA PORTO VELHO QUADRA ESPECIAL, SN PALMARES SUL	08h as 14h
65	E.M.T.I. PAULO FONTELES DE LIMA	Rua Rio de Janeiro, Quadra Especial, Rio Verde	08h as 18h
66	E.M.E.F. PLACIDO DE CASTRO	Rua Jorge Amado S/N Bairro Bela Vista	08h as 18h

lucan

J. B.



PREFEITURA DE
PARAUAPEBAS
Aqui tem força. Aqui tem trabalho



LICITAÇÃO E CONTRATOS

67	U.E.E.F. MARCELO RIMÉ VITALINO	Av. U com Av. M17, QD. 400, LTS 04 a 07	08h as 18h
68	E.M.E.F. SANDRA MARIA	Rua Central nº 310 – Bairro Novo Brasil	08h as 18h
69	E.M.E.F. TEREZINHA DE JESUS	Av. J. Qd. Especial Bairro: CIDADE JARDIM	08h as 18h
70	E.M.E.F. ANTONIO VILHENA	Av. Principal - Cedere I	08h as 18h
71	E.M.E.F. OZIEL ALVES PEREIRA	Estrada a Palmeres II	08h as 14h

CENTRO DE ENSINO ESPECIALIZADO DE JOVENS E ADULTOS - CEPEJA

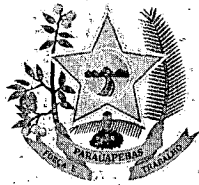
Nº	CEPEJAS	ENDEREÇO	HORÁRIOS DE ENTREGA
72	Centro de Ensino Especializado de Jovens e Adultos - CEPEJA 01	Av. Castelo Branco n. 65, Rio Verde	08h as 18h
73	Centro de Ensino Especializado de Jovens e Adultos - CEPEJA 02	Av. Havana q. 29, It 23 – Bairro Vila Rica	08h as 18h
74	Centro de Ensino Especializado de Jovens e Adultos - CEPEJA 03	Rua 02, Quadra A, Lote 03, Bairro PARQUE SAO LUCAS I	08h as 18h

DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR E UNIDADE EDUCACIONAL ESPECIALIZADO JONAS PEREIRA DE MELO

Nº	LOCAL	ENDEREÇO	HORÁRIOS DE ENTREGA
75	DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - DAE	Rua L, nº 89, Bairro União	
76	JONAS PEREIRA DE MELO	Rua Araguaia, nº 161, Bairro da Paz	08h as 18h

ESCOLAS INDÍGENAS

Nº	ESCOLAS	ENDEREÇO	HORÁRIOS DE ENTREGA
77	E.M.E.F. BEP-KAROTI XIKRIN (Indígena)	Reserva Indígena - Parque Nacional de Carajás	08h as 18h
78	E.M.E.F. MOIKÔ XIKRIN (Indígena)	Reserva Indígena - Parque Nacional de Carajás	08h as 18h
79	E.M.E.F. BEP-TUM XIKRIN (Indígena)	Reserva Indígena - Parque Nacional de Carajás	08h as 18h



PREFEITURA DE
PARAUAPEBAS
Aqui tem força. Aqui tem trabalho

semed
Secretaria Municipal
de Educação



LICITAÇÃO E CONTRATOS

ANEXO II

Portaria CVS-15, de 07 de Novembro de 1991
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
COORDENAÇÃO DOS INSTITUTOS DE PESQUISA
CENTRO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA
SUS SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE
Portaria CVS-15, de 7.11.91

A Diretora Técnica do Centro de Vigilância Sanitária, à vista do que expressa o artigo 18, inciso I, alínea "F" do Decreto 26.048/86 e considerando:

A necessidade da normatização do transporte por veículos de alimentos para consumo humano;

A necessidade da uniformização das ações de fiscalização dos veículos que transportam alimentos;

Finalmente a necessidade de uma proteção eficaz dos alimentos transportados por veículos para diminuir os riscos de contaminação, resolve:

Art. 1º – Normatizar e padronizar o transporte de alimentos para consumo humano, na seguinte conformidade:

1 – Os meios de transporte de alimentos destinados ao consumo humano, refrigerados ou não, devem garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração do produto.

2 – É proibido manter no mesmo continente ou transportar no mesmo compartimento de um veículo, alimentos e substâncias estranhas que possam contaminá-los ou corrompê-los.

3 – Excetuam-se da exigência do item anterior, os alimentos embalados em recipientes hermeticamente fechados, impermeáveis e resistentes, salvo com produtos tóxicos.

4 – Não é permitido transportar, conjuntamente com os alimentos, pessoas e animais.

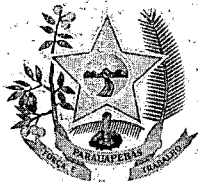
5 – A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos.

6 – No transporte de alimentos, deve constar nos lados direito e esquerdo, de forma visível, dentro de um retângulo de 30 cm de altura por 60 cm de comprimento, os dizeres: Transporte de Alimentos, nome, endereço e telefone da empresa, Produto Perecível (quando for o caso).

7 – Os veículos de transporte de alimentos devem possuir Certificado de Vistoria, de acordo com o Código Sanitário vigente.

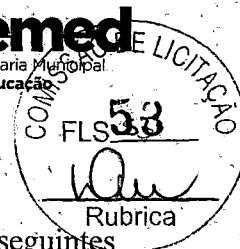
8 – O Certificado de Vistoria é concedido após inspeção da autoridade sanitária competente, obedecidas as especificações desta portaria.

Lucas J. S.



PREFEITURA DE
PARAUAPEBAS
Aqui tem força. Aqui tem trabalho

semed
Secretaria Municipal
de Educação



LICITAÇÃO E CONTRATOS

Art. 2º - Os critérios de higiene no transporte de alimentos devem obedecer aos seguintes requisitos:

1 - O veículo de transporte de alimento deve ser mantido em perfeito estado de conservação e higiene.

2 - Os métodos de higiene e desinfecção devem ser adequados às características dos produtos e meios de transportes, aprovados pela autoridade sanitária competente.

3 - A limpeza deve ser efetuada com água potável da rede pública ou tratada com hipoclorito de sódio a 2,5% (na proporção de 2 gotas/litro e permanecer em repouso por 30 minutos antes de ser utilizada) até remoção de todos os resíduos. No caso de resíduos gordurosos devem ser utilizados detergentes neutros para a sua completa remoção.

4 - A desinfecção deve ser realizada após a limpeza e pode ser efetuada de uma das seguintes formas, segundo a necessidade:

a) Desinfecção em água quente: através do contato ou imersão dos utensílios em água quente a uma temperatura não inferior a 80°C, durante 2 minutos no mínimo.

b) Desinfecção com vapor: através de mangueiras, à temperatura não inferior a 96°C, e o mais próximo da superfície de contato, durante 2 a 3 minutos.

c) Desinfecção com substâncias químicas. Estes produtos devem ser registrados no Ministério da Saúde e usados conforme instruções do fabricante, não deixando resíduos e/ou odores que possam ser transmitidos aos alimentos.

5 - O transporte de produtos perecíveis deve ser de material liso, resistente, impermeável e atóxico, lavável, aprovado pela autoridade sanitária.

6 - O veículo deve possuir dispositivos de segurança que impeçam o derrame em via pública de alimentos e/ou resíduos sólidos e líquidos, durante o transporte.

7 - Quando a natureza do alimento assim o exigir, deve ser colocado sobre prateleiras e estrados removíveis, de forma a evitar danos e contaminação.

8 - Os materiais utilizados para proteção e fixação da carga (cordas, encerados, plásticos e outros) não devem constituir fonte de contaminação ou dano para o produto, devendo os mesmos serem desinfetados juntamente com o veículo de transporte.

9 - A carga e/ou descarga não devem apresentar risco de contaminação, dano ou deterioração do produto e/ou matéria-prima alimentar.

10 - Não é permitido o transporte concomitante de matéria-prima ou produtos alimentícios crus com alimentos prontos para o consumo, se os primeiros apresentarem risco de contaminação para esses últimos.

Lucas



PREFEITURA DE
PARAUAPEBAS
Aqui tem força. Aqui tem trabalho.

semed
Secretaria Municipal
de Educação

LICITAÇÃO E CONTRATOS

11 - Não é permitido o transporte concomitante de dois ou mais produtos alimentícios, se um deles apresentar risco de contaminação para os demais.

12 - Os equipamentos de refrigeração não devem apresentar riscos de contaminação para o produto e devem garantir, durante o transporte, temperatura adequada para o mesmo.

13 - Os alimentos perecíveis devem ser transportados em veículo fechado, dependendo da natureza sob: refrigeração: ao redor de 4°, não ultrapassando 6°C; resfriamento: ao redor de 6°C não ultrapassando 10° ou conforme especificação do fabricante expressa na rotulagem; aquecimento: acima de 65°C; congelamento: ao redor de (-18°) e nunca superior a (-15°C).

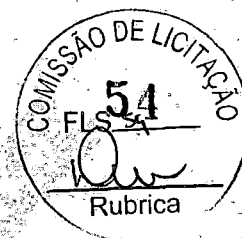
14 - O transporte de refeições prontas para consumo imediato, deve ser realizado em veículo fechado, logo após o seu acondicionamento, em recipiente hermeticamente fechado, de material adequado, conservada a temperatura do produto ao redor de 4°C, não ultrapassando 6°C ou acima de 65°C.

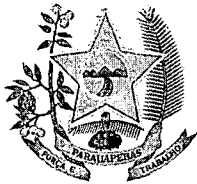
15 - Os veículos de transporte de produtos sob controle de temperatura devem ser providos permanentemente de termômetros adequados e de fácil leitura.

Art. 3º - Os meios de transporte de alimentos não especificados por esta Portaria, devem cumprir as exigências estabelecidas pela autoridade sanitária competente.

Art. 4º - O não cumprimento desta Portaria caracterizará em infração sanitária e deve ser punido na forma da legislação vigente.

Art. 5º - Esta Portaria entrará em vigor 60 dias contados a partir da data de sua publicação, ficando revogadas as Portarias CVS-6, de 06.06.91 e CVS-11, de 27.08.91.





PREFEITURA DE
PARAUAPEBAS
Aqui tem força. Aqui tem trabalho

semed
Secretaria Municipal
de Educação



LICITAÇÃO E CONTRATOS

ANEXO III

CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS NECESSÁRIAS AOS MEIOS DE TRANSPORTES, DE ACORDO COM O TIPO DO PRODUTO:

Considerando a RESOLUÇÃO Nº 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004 que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, itens:

4.1.17 As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios utilizados na preparação, embalagem, armazenamento, **transporte**, distribuição e exposição à venda dos alimentos devem ser lisas, impermeáveis, laváveis e estar isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higienização dos mesmos e serem fontes de contaminação dos alimentos.

4.9.2 O armazenamento e o **transporte** do alimento deve ocorrer em condições de tempo e **temperatura** que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária.

4.9.3 Os meios de **transporte** do alimento devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de coberturas para proteção da carga, **não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento.**

As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e satisfazerem as seguintes condições mínimas:

– Serem frescas;

– Não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes;

– Serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.

Lucas



PREFEITURA DE
PARAUAPEBAS
Aqui tem força. Aqui tem trabalho

semed
Secretaria Municipal
de Educação



DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – DAE

MEMORANDO Nº 152/2022 – DAE

Parauapebas/PA, 30 de agosto de 2022.

A Diretoria Administrativa
Ao Sr. Roberto Simões

Assunto: A aquisição de gêneros alimentícios para atender as instituições de ensino do Município de Parauapebas, Estado do Pará.

A presente solicitação visa o fornecimento de Gêneros Alimentícios, que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos matriculados nas Unidades de Ensino do Município de Parauapebas, Estado do Pará.

Destarte, objetivando a garantia de melhoria do rendimento escolar, segurança alimentar e nutricional, bem como, proporcionar melhores condições de saúde àqueles que necessitam de atenção específica e em vulnerabilidade social, assegurando assim acesso igualitário a todos, e respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias, instamos a deflagração de processo administrativo licitatório para efetuar a contratação de Gêneros Alimentícios.

Encaminhamos em anexo o Relatório Técnico elaborado pela nutricionista competente esclarecendo e justificando a aquisição dos Gêneros Alimentícios.

Atenciosamente;

Wanderson José da Silva
Divisão de Alimentação Escolar - DAE
Assessor III
Decreto nº 739/2021 - PMP



Documento RT 071/2022

RELATÓRIO TÉCNICO AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

A presente solicitação visa o fornecimento de Gêneros Alimentícios, que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos matriculados nas Unidades de Ensino do Município de Parauapebas, Estado do Pará.

Destarte, objetivando a garantia de melhoria do rendimento escolar, segurança alimentar e nutricional, bem como, proporcionar melhores condições de saúde àqueles que necessitem de atenção específica e em vulnerabilidade social, assegurando assim acesso igualitário a todos, e respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias, instamos a deflagração de processo administrativo licitatório para efetuar a contratação de Gêneros Alimentícios.

A presente aquisição se inicia na **elaboração dos cardápios** pela equipe de nutrição do Departamento de Alimentação Escolar – DAE de acordo com a necessidade nutricional de cada modalidade.

Todos os cardápios foram elaborados de acordo com a Resolução nº 06 de 08 de maio de 2020, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, especialmente:

*Capítulo I: Das Diretrizes e Do Objetivo Do Programa;
Capítulo Iii: Das Ações de Educação Alimentar e Nutricional;
Capítulo Iv (Seção Ii Dos Cardápios da Alimentação Escolar); e
Capítulo V: Do Processo de Aquisição de Alimentos.*

Para elaboração dos cardápios observou-se a quantidade de refeições necessárias para atender as necessidades nutricionais de cada modalidade conforme orienta a resolução:

PROGRAMA	REFEIÇÕES POR TURNO
CRECHE URBANA (0 a 3 anos)	Duas Refeições por turno - 1º: Lanche da manhã e almoço - 2º: Lanche da tarde e jantar
PRÉ-ESCOLA URBANA (4 e 5 anos)	Duas Refeições por turno - 1º: Lanche da manhã e almoço - 2º Lanche da tarde e jantar
FUNDAMENTAL PARCIAL (6 a 15 anos) –Zona Urbana	Uma refeição por turno - 1º e 3º: Lanche misto - 2º: Almoço
FUNDAMENTAL PARCIAL (4 a 15 anos) – Zona Rural	Duas refeições por turno - 1º: Desjejum e Almoço - 2º Almoço e Lanche da tarde
EJA (19 a 60 anos) – Zona Rural e Urbana	Uma refeição por turno - 3º ou 4º: Jantar
EDUCAÇÃO INDÍGENA (4 a 15 anos)	Uma refeição por turno - 1º e 2º turno: Lanche misto
FUNDAMENTAL INTEGRAL (11 a 15 anos)	Quatro refeições por aluno/dia - Desjejum - Lanche da manhã - Almoço - Lanche da tarde



OBS: nas Escolas Municipais de Ensino Fundamental – EMEF Paulo Freire (358 alunos) localizada na Palmares I e na Escola Oziel Pereira (316 alunos) na Palmares II, são ofertados **desjejum** aos alunos do 1º turno devido ao longo período que permanecem no transporte escolar até chegar na escola, por tanto esses alunos recebem duas refeições/dia.

Destacamos as Escolas Municipais de Tempo Integral - EMTIs, conforme os Art. 17 e 18 da Resolução nº 06 do FNDE, devemos atender 70% das necessidades nutricionais diárias dos alunos, com, no mínimo, 3 (três) refeições. Destaca-se também que as necessidades nutricionais dos alunos do ensino de tempo integral por serem maiores que os de ensino parcial, eleva a maioria dos quantitativos de alimentos per capita gerando quantidades maiores de gêneros por aluno, exemplo, para o aluno do ensino parcial que precisa de uma refeição para atingir os 20% das necessidades nutricionais o per capita do arroz parboilizado é 40g, mas para o alunos de tempo integral que precisa atingir 70% das suas necessidades nutricionais o per capita desse mesmo gênero é 60g por refeição.

De acordo com a Resolução nº 06 é OBRIGATÓRIO que 30% do recurso do FNDE destinado a aquisição de gêneros alimentícios seja utilizado na compra de gêneros da Agricultura Familiar (AF), por isso diversos gêneros como hortifrúti e polpas de frutas não estão inseridos nesse processo de Licitação e farão parte do processo de Chamada Pública de 2023.

Informamos que de um certame para o outro, os gêneros alimentícios que compõem o cardápio são avaliados através dos testes de aceitabilidades. Por isso, alguns itens são reduzidos os per capita, outros itens são retirados do cardápio e são substituídos por outros alimentos. Por isso, no montante geral, se comparados com processos anteriores, alguns itens elevam significativamente suas quantidades e outros há uma queda no quantitativo geral ou são retirados.

Para garantir a diversidade e variabilidade inserimos novos itens no cardápio como a carne suína e pescado, legumes congelados, e vários itens estocáveis principalmente para o atendimento dos ANAEs (Alunos com Necessidade Alimentar Especial).

Alguns itens (processados e ultraprocessados) do cardápio como biscoito, açúcar, iogurte e etc, tiveram mudanças significativas nas quantidades calculadas em virtude da mudança na legislação Resolução 06 de 08 de maio de 2020.

Encaminhamos os cardápios de todos os programas para comporem os autos, informamos que nos cardápios estão contemplados todos os itens do processo de Licitação, que serão consumidos no ano letivo de 2023 (**Anexo III**).

É importante esclarecermos que os **quantitativos dos gêneros alimentícios** são baseados no número de alunos de cada modalidade atendida pelo município, na frequência com que o gênero aparece no cardápio de cada modalidade e no percapita desse gênero conforme a modalidade (**ANEXO II**), por exemplo, o item macarrão espaguete no almoço da Pré-escola com 3.443 alunos, possui um percapita de 30g com frequência mensal de 4 vezes no cardápio o que gera 103,29kg de macarrão mensal ($30 \times 4 \times 13.772 / 1000$) e no Almoço do Ensino Fundamental com 11.445 alunos este mesmo item possui percapita de 40g com frequência mensal de 2 vezes no cardápio gerando 915kg de macarrão mensal ($40 \times 2 \times 11.445 / 1000$).

O número de alunos foi baseado na **estatística de alunos da SEMED** que consta em anexo (**ANEXO VI**), porém, para o Departamento de Alimentação Escolar-DAE existem algumas particularidades, são elas:



a) As escolas cadastradas como CRECHE são as seguintes totalizando 1.381 alunos:

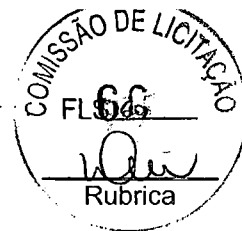
- AURINO GONÇALVES SANTOS – SEDE (57 ALUNOS)
- AURINO GONÇALVES SANTOS - ANEXO
- LEIDE MARIA TORRES FERREIRA – SEDE
- MARIA SALETE MORENO (126 ALUNOS)
- MUNDO INFANTIL (196 ALUNOS)
- JACKSON DE SOUSA E SILVA (107 ALUNOS)
- PASTOR JONAS BARROS DO AMARAL
- RIBAMAR LEITE
- ZELITA PEREIRA DA SILVA

As escolas: AURINO GONÇALVES SANTOS – SEDE, MARIA SALETE MORENO, MUNDO INFANTIL e JACKSON DE SOUSA E SILVA foram divididas em creche e pré-escola por terem turmas significativas nos dois programas.

ED. INFANTIL - ZONA URBANA						
ITEM	ESCOLA	CRECHE	CRECHE II	CRECHE III	INFANTIL IV	INFANTIL V
1	E.M.E.I. ANA MARIA MACHADO			60	117	113
2	E.M.E.I. AURINO GONÇALVES SANTOS		13	44	172	207
2.1	E.M.E.I. AURINO GONÇALVES SANTOS - ANEXO			57		
3	E.M.E.I. COMECINHO DE VIDA			34	78	77
4	E.M.E.I. CORA CORALINA				226	266
5	E.M.E.I. CRIANÇA ESPERANÇA			56	83	93
6	E.M.E.I. DANIELE COSTA GALDINO			84	190	167
7	E.M.E.I. DONA ROSA			59	122	151
8	E.M.E.I. GENTE INOCENTE			28	105	110
9	E.M.E.I. LEIDE MARIA TORRES FERREIRA	40	72	94		
9.1	E.M.E.I. LEIDE MARIA TORRES FERREIRA - ANEXO				202	180
10	E.M.E.I. MARIA SALETE RIBEIRO MORENO		47	79	108	107
11	E.M.E.I. MORANGUINHO			72	168	156
12	E.M.E.I. MUNDO INFANTIL	31	48	117	136	153
13	E.M.E.I. PEQUENO PRÍNCIPE				74	79
13.1	E.M.E.I. PEQUENO PRÍNCIPE - ANEXO				20	19
14	E.M.E.I. PINGO DE GENTE			85	110	121
15	E.M.E.I. RUTH ROCHA				260	263
15.1	E.M.E.I. RUTH ROCHA - ANEXO				99	95
16	E.M.E.I. SORRISO DE CRIANÇA			100	92	100
17	E.M.E.I. TURMA DA MÔNICA				301	
18	E.M.E.I. VOVÓ ANA			30	136	135
19	E.M.E.I. ZILDA ARNS			34	76	65
20	U.E.E.I. DEISY LORRENA			101	129	115
21	U.E.E.I. JACKSON DE SOUSA E SILVA	20	27	60	69	51
22	U.E.E.I. PASTOR JONAS BARROS DO AMARAL	40	53	99		
23	U.E.E.I. PROF. DALMO TENÓRIO NASCIMENTO PEREIRA				131	116
24	U.E.E.I. RIBAMAR LEITE	30	85	104		
25	U.E.E.I. ZELITA PEREIRA DA SILVA		104	117		
TOTAL		161	449	1.514	3.204	2.939
						8.267

b) As escolas cadastradas como PRÉ-ESCOLA são as seguintes totalizando 6.886 alunos:

- ANA MARIA MACHADO
- AURINO GONÇALVES SANTOS – SEDE (379 ALUNOS)
- COMECINHO DE VIDA
- CORA CORALINA
- CRIANÇA ESPERANÇA
- DANIELE COSTA GALDINO
- DONA ROSA
- GENTE INOCENTE
- LEIDE MARIA TORRES FERREIRA – ANEXO
- MARIA SALETE RIBEIRO MORENO (215 ALUNOS)
- MORANGUINHO
- MUNDO INFANTIL (289 ALUNOS)
- PEQUENO PRÍNCIPE – SEDE
- PEQUENO PRÍNCIPE – ANEXO



- PINGO DE GENTE
- RUTH ROCHA – SEDE
- RUTH ROCHA – ANEXO
- SORRISO DE CRIANÇA
- TURMA DA MONICA
- VOVÓ ANA
- ZILDA ARNS
- DEYSE LORRENA
- JACKSON DE SOUSA E SILVA (120 ALUNOS)
- PROF DALMO TENÓRIO PEREIRA

Existem escolas que atendem alunos de infantil IV e V (pré-escolas) e Creche III. Essas turmas de creche III são incluídas como pré-escola por serem crianças com certa autonomia alimentar.

Atendemos a Unidade Jonas Pereira de Melo – Atendimento Educacional Especializado (AEE) com 129 alunos. Nesta Unidade os alunos com necessidades especiais, que já são matriculados no ensino regular, recebem um atendimento especializado conforme sua necessidade. Para esses alunos utilizamos o mesmo cardápio do 2º turno da Pré-escola.

No CEPEJA I, II e III por serem uma modalidade diferenciada (o aluno frequenta a escola somente em determinados dias e horários) é feita uma média de atendimento diário pela escola, por isso os números de alunos cadastrados no DAE são inferiores ao do setor de estatística. O referido projeto é atendido com os mesmos cardápios do 2º turno da Pré-Escola (424 alunos) e EJA (461 alunos), por isso são cadastrados juntamente com esses projetos;

Total de alunos atendidos no 2º turno da Pré-escola: 3.996 alunos.

c) As escolas cadastradas como ENSINO FUNDAMENTAL ZONA RURAL são as seguintes totalizando 2.007 alunos, sendo 285 de pré-escola e 1722 ensino fundamental:

- 18 DE OUTUBRO
- 21 DE ABRIL
- ALEGRIA DO SABER
- ANTONIO VILHENA
- GONÇALVES DIAS
- JORGE AMADO
- MONTEIRO LOBATO
- SANTA TEREZA
- UNIÃO DO POVO

São cadastradas, na mesma escola, as turmas de Educação Infantil (Pré-escola) e Ensino Fundamental por compartilharem o mesmo prédio. Ambas são atendidas com duas refeições conforme orienta a Legislação do FNDE RESOLUÇÃO 06 de 08 de maio de 2020. A escola SANTA RITA, devido seu distanciamento possui uma dinâmica de abastecimento diferente das demais o que implica em um cardápio diferenciado; nela também é cadastrado as turmas de pré-escola (8) e ensino fundamental (61) juntas.



ED. INFANTIL - ZONA URBANA

ITEM	ESCOLA	CRECHE I	CRECHE II	CRECHE III	INFANTIL IV	INFANTIL V	TOTAL
2	E.M.E.F. 21 DE ABRIL	0	0	0	5	6	11
3	E.M.E.F. ALEGRIA DO SABER	0	0	0	18	27	43
4	E.M.E.F. ANTONIO VILHELA	0	0	0	38	53	89
5	E.M.E.F. GONÇALVES DIAS	0	0	0	8	4	12
6	E.M.E.F. JORGE AMADO	0	0	0	19	23	42
7	E.M.E.F. MONTEIRO LOBATO	0	0	0	20	30	50
8	E.M.E.F. SANTA RITA	0	0	0	6	2	8
9	E.M.E.F. SANTA TEREZA	0	0	0	7	9	16
10	E.M.E.F. UNIAO DO POVO	0	0	0		6	6
TOTAL		0	0	0	126	167	293

ENSINO FUNDAMENTAL - ZONA RURAL

Nº	ESCOLAS	ENSINO DE 9 ANOS			ENSINO DE 9 ANOS		ENSINO DE 9 ANOS		ENSINO DE 9 ANOS		TR		TOTAL
		1º CICLO			2º CICLO		3º CICLO		4º CICLO				
		1º ANO	2º ANO	3º ANO	4º ANO	5º ANO	6º ANO	7º ANO	8º ANO	9º ANO	I	II	
01	E.M.E.F. 18 DE OUTUBRO	22	15	17	15	18	20	20	20	21			178
02	E.M.E.F. 21 DE ABRIL	7	5	4	8	7							31
03	E.M.E.F. ALEGRIA DO SABER	26	33	27	36	40	31	32	34	25			284
04	E.M.E.F. ANTONIO VILHENA	53	68	55	55	57	57	71	54	57		7	564
05	E.M.E.F. GONÇALVES DIAS	8	4	10	11	12	8	15	16	9			93
06	E.M.E.F. JORGE AMADO	18	17	14	15	29	27	17	20	18			177
07	E.M.E.F. MONTEIRO LOBATO	25	22	27	23	25	27	18	27	25			219
08	E.M.E.F. SANTA RITA	2	7	7	6	5	11	5	9	9			61
09	E.M.E.F. SANTA TEREZA	15	10	12	13	11	10	8	15	6			100
10	E.M.E.F. UNIAO DO POVO	9	7	10	10	8	8	9	10	7			76
TOTAL POR ETAPA		185	188	193	196	220	209	195	215	175	0	7	1.783
TOTAL POR MODALIDADE		566			416		404		390		7		

d) As escolas cadastradas como EDUCAÇÃO INDÍGENA são as seguintes totalizando 475 alunos, sendo 55 de pré-escola e 420 do ensino fundamental:

- BEP – KAROTI XIKRIN
- BEP – TUM XIKRIN
- MOIKO XIKRIN

São cadastradas, na mesma escola, as turmas de Educação Infantil (Pré-escola) e Ensino Fundamental por compartilharem o mesmo prédio.

ED. INFANTIL - ZONA INDÍGENA

EJA

22

ITEM	ESCOLA	CRECHE I	CRECHE II	CRECHE III	INFANTIL IV	INFANTIL V	TOTAL
1	E.M.E.F. BEP-KAROTI XIKRIN	0	0	0	13	12	25
2	E.M.E.F. BEP-TUM XIKRIN	0	0	0	4	9	13
3	E.M.E.F. MOIKO XIKRIN	0	0	0	10	7	17
TOTAL		0	0	0	27	28	55

ENSINO FUNDAMENTAL - ZONA INDÍGENA

Nº	ESCOLAS	ENSINO DE 9 ANOS			ENSINO DE 9 ANOS		ENSINO DE 9 ANOS			ENSINO DE 9 ANOS				ETAPAS				TR		TOTAL
		1º CICLO			2º CICLO		3º CICLO			4º CICLO										
		1º ANO	2º ANO	3º ANO	4º ANO	5º ANO	6º ANO	7º ANO	8º ANO	9º ANO	1º	2º	3º	4º	I	II				
01	E.M.E.F. BEP-KAROTI XIKRIN	15	20	27	23	18	25	35	40	22	10								235	
02	E.M.E.F. BEP-TUM	0	8	2	7	4	7	4	8	2									42	
03	E.M.E.F. MOIKO XIKRIN	8	9	27	7	14	16	23	19	20									143	
TOTAL POR ETAPA		23	37	56	37	36	48	62	67	44	10	0	0	0	0	0	0	0	420	
TOTAL POR MODALIDADE		116			73		110			111				10				0		



e) As escolas cadastradas como EJA URBANA são as seguintes totalizando 1.139 alunos:

- CRESCENDO NA PRÁTICA (62 ALUNOS)
- FARUK SALMEM (145 ALUNOS)
- JEAN PIAGET (63 ALUNOS)
- JOÃO EVANGELISTA (180 ALUNOS)
- NELSON MANDELA (88 ALUNOS)
- OLGA DA SILVA (68 ALUNOS)
- OLGA DA SILVA ANEXO (16 ALUNOS)
- TEREZINHA DE JESUS (56 ALUNOS)
- CEPEJA I (143 ALUNOS)
- CEPEJA II (218 ALUNOS)
- CEPEJA III (100 ALUNOS)



No CEPEJA I, II e III por serem uma modalidade diferenciada (o aluno frequenta a escola somente em determinados dias e horários) é feita uma média de atendimento diário pela escola, por isso os números de alunos cadastrados no DAE são inferiores ao do setor de estatística. O referido projeto é atendido com os mesmos cardápios do 2º turno da Pré-Escola (424 alunos) e EJA (461 alunos), por isso são cadastrados juntamente com esses projetos;

Nº	ESCOLAS	SÉRIAS				TOTAL
		1º	2º	3º	4º	
01	E.M.E.F. ANTONIO MATOS FILHO					0
02	E.M.E.F. BENEDICTO MONTEIRO					0
03	E.M.E.F. CARLOS DRUMMOND DE ANDRADE					0
04	E.M.E.F. CARLOS HENRIQUE II					0
05	E.M.E.F. CECÍLIA MEIRELES					0
06	E.M.E.F. CHICO MENDES II					0
07	E.M.E.F. CRESCENDO NA PRÁTICA	11	11	6	34	62
08	E.M.E.F. DOMINGOS CARDOSO DA SILVA					0
08	E.M.E.F. DOMINGOS CARDOSO DA SILVA - ANEXO					0
09	E.M.E.F. DOROTY STANG					0
10	E.M.E.F. EDUARDO ANGELIM					0
11	E.M.E.F. ELISALDO RIBEIRO DE FARIAS					0
12	E.M.E.F. EUNICE MOREIRA DOS SANTOS					0
12	E.M.E.F. EUNICE MOREIRA DOS SANTOS - ANEXO					0
13	E.M.E.F. EURIDES SANTANA					0
14	E.M.E.F. FARUK SALMEN	36	26	27	56	145
15	E.M.E.F. FERNANDO PESSOA					0
15	E.M.E.F. FERNANDO PESSOA - ANEXO					0
16	E.M.E.F. IRMÃ LAURA					0
17	E.M.E.F. JEAN PIAGET	10	10	18	25	63
18	E.M.E.F. JOÃO EVANGELISTA ARAÚJO DE OLIVEIRA	82	35	27	36	180
19	E.M.E.F. JOÃO PRUDÊNCIO DE BRITO					0
20	E.M.E.F. JOZIAS LEÃO DA SILVA					0
21	E.M.E.F. LUÍZ MAGNO DE ARAÚJO					0
22	E.M.E.F. MACHADO DE ASSIS					0
23	E.M.E.F. MÁRIO LAGO					0
23	E.M.E.F. MÁRIO LAGO - ANEXO					0
24	E.M.E.F. MILTON ALVES MARTINS					0
24	E.M.E.F. MILTON ALVES MARTINS - ANEXO					0
25	E.M.E.F. NELSON MANDELA	21		29	38	88
25	E.M.E.F. NELSON MANDELA - ANEXO					0
26	E.M.E.F. NOVO HORIZONTE					0
27	E.M.E.F. OLGA DA SILVA SOUSA	17		21	30	68
27	E.M.E.F. OLGA DA SILVA SOUSA - ANEXO				16	16
28	E.M.E.F. OZIEL ALVES PEREIRA					0
29	E.M.E.F. PAULO FONTELLES DELIMA					0
30	E.M.E.F. PAULO FREIRE					0
31	E.M.E.F. PLÁCIDO DE CASTRO					0
32	E.M.E.F. PROFESSOR MARCELO RIMÉ VITALINO					0
33	E.M.E.F. SANDRA MARIA SANTOS DA SILVA					0
34	E.M.E.F. TEREZINHA DE JESUS				56	56
TOTAL POR ANO		88	82	123	291	673
TOTAL POR CICLO		673				673
RO DE ENSINO PERSONALIZADO PARA A EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS						QTD DE
01	CEPEJA I					547
02	CEPEJA II CASTRO ALVES					486
03	CEPEJA III					209
TOTAL DE ALUNOS DOS CEPEJAS						1.242
TOTAL GERAL DE ALUNOS COM CEPEJAS						1.920

f) As escolas cadastradas como EJA RURAL são as seguintes totalizando 122 alunos:

- 18 DE OUTUBRO (70 ALUNOS)
- ANTONIO VILHENA (23 ALUNOS)
- JORGE AMADO (16 ALUNOS)
- UNIÃO DO POVO (13 ALUNOS)



A escola SANTA RITA (22 ALUNOS), devido seu distanciamento possui uma dinâmica de abastecimento diferente das demais o que implica em um cardápio diferenciado.

ENSINO FUNDAMENTAL - ZONA RURAL						
Nº	ESCOLAS	ETAPAS				TOTAL
		1ª	2ª	3ª	4ª	
01	E M E F 18 DE OUTUBRO	11	32	5	22	70
02	E M E F 21 DE ABRIL					0
03	E M E F ALEGRIA DO SABER					0
04	E M E F ANTONIO VILHENA				23	23
05	E M E F GONÇALVES DIAS					0
06	E M E F JORGE AMADO	4	3	5	4	16
07	E M E F MONTEIRO LOBATO					0
08	E M E F SANTA RITA	1	10	11		22
09	E M E F SANTA TEREZA		7	4	2	13
10	E M E F UNIÃO DO POVO					
TOTAL POR ETAPA		16	52	25	51	144
TOTAL POR MODALIDADE		144				144

g) As escolas cadastradas como ENSINO FUNDAMENTAL PARCIAL URBANA são as mesmas em anexo na estatística SEMED do 1º ao 4º CICLO e TR. No ensino parcial temos 34.336 alunos.

h) As escolas: CRESCENDO NA PRÁTICA (588 alunos), JOÃO EVANGELISTA (660 alunos) E PAULO FONTELES (323 alunos do 3º ao 4º CICLO) são escolas de tempo integral com 1.571 alunos.

Nº	ESCOLAS	1º CICLO			2º CICLO		3º CICLO		4º CICLO		III		TOTAL
		1º ANO	2º ANO	3º ANO	4º ANO	5º ANO	6º ANO	7º ANO	8º ANO	9º ANO	I	II	
01	E.M.E.F. ANTONIO MATOS FILHO	118	113	117	130	162	149	166	169	146			1.270
02	E.M.E.F. BENEDITO MONTEIRO	79	90	76	79	99	72	83	90	66			734
03	E.M.E.F. CARLOS DRUMMOND DE ANDRADE	86	84	57	74	77	95	89	86	98			746
04	E.M.E.F. CARLOS HENRIQUE II	102	95	90	88	98	124	107	119	124			947
05	E.M.E.F. CECÍLIA MEIRELES	66	69	64	53	75	74	95	96	111			703
06	E.M.E.F. CHICO MENDES II	42	45	52	55	76	93	152	133	180			828
07	E.M.E.F. CRESCENDO NA PRÁTICA						167	153	128	140			588
08	E.M.E.F. DOMINGOS CARDOSO DA SILVA	97	140	161	171	159	191	192	167	192			1.470
08	E.M.E.F. DOMINGOS CARDOSO DA SILVA - ANEXO	116	43										159
09	E.M.E.F. DOROTY STANG	163	155	147	183	192	208	195	192	178			1.613
10	E.M.E.F. EDUARDO ANGELIM	112	99	92	77	92	94	118	124	107			915
11	E.M.E.F. ELISALDO RIBEIRO DE FARIAS	26	26	30	27	22	35	39	37	42			284
12	E.M.E.F. EUNICE MOREIRA DOS SANTOS	103	107	101	116	150	159	72	140	171			1.119
12	E.M.E.F. EUNICE MOREIRA DOS SANTOS - ANEXO						28	100	65	35			228
13	E.M.E.F. EURIDES SANTANA	141	94	104	125	126	147	135	143	151			1.166
14	E.M.E.F. FARUK SALMEN	72	73	89	97	100	121	110	116	98	26		902
15	E.M.E.F. FERNANDO PESSOA	67	89	87	80	150	182	185	221	226			1.287
15	E.M.E.F. FERNANDO PESSOA - ANEXO	40	48	41	88	21							238
16	E.M.E.F. IRMÃ LAURA	144	172	152	144	198							810
17	E.M.E.F. JEAN PIAGET	155	130	138	148	142	158	133	128	124			1.256
18	E.M.E.F. JOÃO EVANGELISTA ARAÚJO DE OLIVEIRA						169	162	160	169			660
19	E.M.E.F. JOÃO PRUDÊNCIO DE BRITO	73	75	59	85	86	87	67	92	80			704
20	E.M.E.F. JOZIAS LEÃO DA SILVA	27	21	23	23	22	30	28	26	25			225
21	E.M.E.F. LUÍZ MAGNO DE ARAÚJO	53	79	72	83	96	104	105	106	106			804
22	E.M.E.F. MACHADO DE ASSIS	77	45	67	50	53							292
23	E.M.E.F. MÁRIO LAGO	259	237	258	230	262				240			1.486
23	E.M.E.F. MÁRIO LAGO - ANEXO						298	290	265				853
24	E.M.E.F. MILTON ALVES MARTINS			159	142	145	259	236	242	218			1.401
24	E.M.E.F. MILTON ALVES MARTINS - ANEXO	245	227	47	100	93							712
25	E.M.E.F. NELSON MANDELA	350	313	331									994
25	E.M.E.F. NELSON MANDELA - ANEXO				289	359	330	275	228	231			1.712
26	E.M.E.F. NOVO HORIZONTE	117	114	127	135	152	143	179	183	177			1.327
27	E.M.E.F. OLGA DA SILVA SOUSA	109	130	135	118	111	122	92	64	91			972
27	E.M.E.F. OLGA DA SILVA SOUSA - ANEXO	82	57	50	101	91	84	90	99	61			715
28	E.M.E.F. OZIEL ALVES PEREIRA	121	154	143	127	130							675
29	E.M.E.F. PAULO FONTELLES DELIMA		66	59	57	69	84	66	90	83	16		590
30	E.M.E.F. PAULO FREIRE	144	167	149	137	172							769
31	E.M.E.F. PLÁCIDO DE CASTRO						160	186	199	196			741
32	E.M.E.F. PROFESSOR MARCELO RIMÉ VITALINO	121	130	122	108	141	147	117	152	120			1.158
33	E.M.E.F. SANDRAMARIA SANTOS DA SILVA	46	44	42	24	34	38	54	40	37			359
34	E.M.E.F. TEREZINHA DE JESUS	129	131	152	130	143	203	187	192	228			1.495
TOTAL POR ANO		888	888	888	3.674	4.098	4.355	4.258	4.292	4.251	0	42	35.907
TOTAL POR CICLO		10.937			7.772		8.613		8.543		42		35.907

Fuente: Setor de Estatística

Data de Referência: 27/04/2022

Em relação a **divisão dos alunos por turno** nas modalidades com mais de 1 turno:

- CRECHE URBANA: 1.381 alunos divididos em 2 turnos – 691 alunos por turno.
- PRÉ-ESCOLA URBANA: 6.886 alunos divididos em 2 turnos – 3.443 alunos por turno, sendo que no 2º turno é acrescentado 553 alunos do Jonas Pereira e dos CEPEJA I, II e III, totalizando 3.996 alunos.
- ENSINO FUNDAMENTAL ZONA RURAL: 2.007 alunos divididos em 2 turnos: 1.004 alunos por turno.
- ENSINO FUNDAMENTAL ZONA RURAL SANTA RITA: 69 alunos divididos em 2 turnos – 35 alunos por turno.



- e) EDUCAÇÃO INDÍGENA: 475 alunos divididos em 2 turnos: 238 alunos por turno
- f) ENSINO FUNDAMENTAL URBANA: 34.336 alunos divididos em 3 turnos: 11.445 por turno.

✕ Em relação ao **quantitativo solicitado** de cada item segue as seguintes observações:

Foram feitas observações no rodapé das planilhas de cada programa para melhor compreensão dos cálculos realizados para se chegar no quantitativo TOTAL ANUAL.

† O quantitativo total de dez meses do planejamento alimentar apresentado na planilha do DAE é baseado no consumo que contempla os 200 dias letivos exigidos pelo FNDE.

Por se tratar de maior público de Alimentação Escolar os cardápios do Ensino Fundamental (lanche e almoço), foram confeccionados bimestralmente (ou seja, 2 cardápios) para garantir maior variabilidade e aceitação, por isso nas planilhas de cálculo do referido programa na coluna FREQUÊNCIA os números foram divididos por 2, sendo assim alguns números não são inteiros.

Alguns gêneros calculados em Kg ou Lt, foram transformados em pacotes conforme a planilha de itens (**ANEXO I**), o que facilita a entrega desses produtos nas escolas, por exemplo o item arroz calculado em Kg é transformado em pacote de 5kg para ser entregue nas escolas; o item óleo calculado em Lt é transformado em garrafas de 900ml e assim por diante.

Em relação aos **temperos para o preparo das refeições salgadas** esclarecemos que em TODAS as refeições é utilizado óleo, sal, alho, tomate e cebola. O uso de açafrão, corante e extrato são independentes podendo ser usado os três itens na mesma preparação.

- Nas preparações salgadas nas CRECHES o açafrão foi utilizado no preparo da Galinhada e Mini macarronada de frango; nos 20 dias letivos de cada mês foi utilizado 10x corante e 10x extrato (molho) nas preparações de carnes, peixes e frangos; o vinagre é utilizado nas preparações com frango e peixe; orégano é utilizado nas macarronadas, tortas e abóbora temperada.
- Nas preparações salgadas na PRÉ-ESCOLA para os 20 dias letivo foi dividido 5x açafrão nas seguintes preparações: galinhada, e preparações com frango, 10x corante nas preparações com carnes, frango e peixe, 1x azeite de dendê na preparação do vatapá e 4x extrato de tomate (molho) nas preparações com macarronada e estrogonofe. Tomate como tempero será utilizado somente 13x no mês. O vinagre é utilizado nas preparações com frango; orégano é utilizado nas macarronadas e batata temperada.
- Nos cardápios do LANCHE DO ENS. FUNDAMENTAL temos 16 preparações salgadas, nelas usamos 2x açafrão (1x no frango e 1x no arroz); 1x dendê (vatapá); 7x corante e 8x extrato (molho). O tomate foi utilizado somente 4x para tempero. O orégano é utilizado 4x nas macarronadas e molhos para pão. O vinagre foi utilizado 5x para o frango. O óleo é utilizado 16x, foi acrescido 1x frequência para o preparo do peixe frito. O sal foi utilizado 17x: 16 preparações salgadas e 1x temperar cuscuz.
- Nos cardápios do ALMOÇO DO ENS. FUNDAMENTAL todas as preparações são salgadas, nelas usamos 5x açafrão (4 no frango e 1 no arroz); 1x dendê (vatapá); 10x corante e 8x extrato (molho). O tomate foi utilizado 12x para tempero. O orégano é utilizado 4x nas macarronadas e legumes cozidos. O vinagre foi utilizado para o frango 10x no frango, peixe e carne suína.



- Nos cardápios da EJA URBANA todas as preparações são salgadas, nelas usamos 4x açafrão (3 no frango e 1 no arroz) 1x dendê (vatapá); 10x corante e 12x extrato (molho). O tomate foi utilizado 12x para tempero. O orégano é utilizado 2x nas macarronadas. O vinagre foi utilizado para o frango 10x frango, peixe e carne suína.
- Nos cardápios do ENS. FUNDAMENTAL DE TEMPO INTEGRAL temos 44 preparações salgadas, nelas usamos 6x açafrão (5 no frango e 1 no arroz); 1x dendê (vatapá); 30x corante e 16x extrato (molho). O tomate foi utilizado 30x para tempero. O orégano é utilizado 4x nas macarronadas e legumes cozidos. O vinagre foi utilizado para o frango 19x para tempero de frango, peixe e carne suína. O óleo é utilizado 44x, foi acrescido 1x frequência para o preparo do peixe frito.
- Nos cardápios do ENS. FUNDAMENTAL RURAL e SANTA RITA temos 20 preparações salgadas, nelas usamos 3x açafrão (1 no frango e 2 no arroz); 1x dendê (vatapá); 17x corante e 5x extrato (molhos e macarronada). O tomate foi utilizado em todas as preparações para tempero. O orégano é utilizado 3x nas macarronadas. O vinagre foi utilizado para tempero do frango 6x. O óleo é utilizado 20x, foi acrescido 2x frequência para o preparo do peixe frito. O sal foi utilizado 27x: 20 preparações salgadas e 7 temperar cuscuz, mingau, batata doce, tapioca e macaxeira.
- Nos cardápios do EJA RURAL e SANTA RITA temos 20 preparações salgadas, nelas usamos 3x açafrão (1 no frango e 2 no arroz); 1x dendê (vatapá); 17x corante e 8x extrato (molho e macarronada). O orégano é utilizado 3x nas macarronadas. O vinagre foi utilizado para tempero do frango 6x e 01x é temperado com limão da chamada pública.
- Nos cardápios da EDUCAÇÃO INDÍGENA temos 17 preparações salgadas, nelas usamos 1x açafrão (galinhada); 16x corante e 5x extrato (molho). O tomate foi utilizado em todas as preparações para tempero. O orégano é utilizado 1x na macarronada. O vinagre foi utilizado para tempero do frango 5x (01x frango e peixe serão temperados com limão da chamada pública). O sal foi utilizado 18x: 17 preparações salgadas e 1 temperar cuscuz (para as preparações inhame cozido, batata doce cozida e beiju não são adicionados sal devido cultura indígena).

Alunos com Necessidades Alimentares Especiais – ANAE, são atendidos conforme a Lei nº 12.982/2014, que determina a OBRIGATORIEDADE de itens específicos de acordo com a patologia sendo eles (Anexo IV):

Adoçante dietético	Bebida vegetal de amêndoa	Farinha de aveia sem glúten	Leite em pó desnatado	Óleo de girassol
Alimento com proteína isolada de soja sabor original	Biscoito de polvilho	Fécula de mandioca	Macarrão de arroz	Pão de forma Integral
Arroz integral	Farinha de arroz	Fermento químico em pó	Manteiga sem sal	

Esses alunos já são atendidos nos Programas regulares. A demanda foi obtida pela somatória dos protocolos ANAEs enviados pelas Escolas Municipais ano letivo de 2022. Foi incluído na planilha geral de cálculos os gêneros para atendimento desses alunos.

De acordo com a Resolução nº06 de maio de 2020 devem ser desenvolvidas **Ações de Educação Alimentar e Nutricional-EAN** em todas as escolas. Encaminhamos em anexo a planilha com os gêneros necessários as Ações de EAN (**ANEXO V**). Os cálculos foram feitos baseados nos



14.903 alunos das 19 escolas participantes da Jornada de EAN 2022 que é uma iniciativa do Fundo Nacional para o Desenvolvimento da Educação – FNDE. Os itens destinados para as ações são:

Bacuri	Cupuaçu	Morango	Repolho roxo
Brócolis	Inhame	Pequi	Tucupi regional
Castanha do Pará	Jiló	Pimentão amarelo	Uva roxa
Caqui	Kiwi	Pimentão vermelho	Uva verde
Coco verde	Melão	Pupunha	
Couve-flor	Milho verde em espiga	Rabanete	

Esses alimentos irão ser utilizados nas ações de Educação Alimentar e Nutricional, como em atividades de mesas expositivas sobre vitaminas e minerais utilizando-se frutas e legumes de diversas cores. Também são utilizados em atividades lúdicas como confecção de saladas de frutas pelos alunos, danças das frutas, jogo dos sabores, cores etc. que acontecem na realização da jornada de educação alimentar e nutricional promovida pelo FNDE, no Programa de Educação Alimentar e Nutricional no ambiente escolar e na Semana da Alimentação Saudável, já inserida no calendário pedagógico escolar do município. Para 2023, pretendemos ampliar estas ações para mais escolas.

Informamos que os itens do programa escola por toda parte na planilha de consolidados o total é a soma dos dois turnos. Exemplo: Item 49 milho para pipoca, são fornecido no primeiro e segundo turno uma quantidade de 35g em cada turno, portanto no consolidado demonstra o total de 70g.

Ressaltamos que toda documentação produzida pela equipe de nutrição é devidamente assinada e carimbada pelos Nutricionistas QT e RT.

Parauapebas/PA, 30 de agosto de 2022

Taiana Souza SENA FERREIRA

TAIANA SOUZA SENA FERREIRA

NUTRICIONISTA RT INTERINA

CRN – 7/3868-PA

MATRÍCULA: 6882

DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – DAE

ANEXOS:

Anexo I – Lista de Itens

Anexo II – Consolidados do Quantitativo dos Gêneros Alimentícios

Anexo III – Cardápios e Previsão de Consumo

Anexo IV – Relação dos Alunos com necessidades alimentares especiais – EANES

Anexo V – Relação das Escolas Participantes da Jornada de Educação

Anexo VI – Estatística

Anexo VII - Rotas das Entregas

Anexo VIII - Portaria CVS-15, de 07 de novembro de 1991

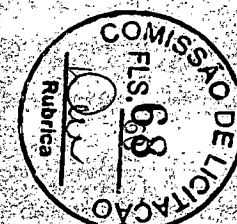
Anexo IX – Características mínimas necessárias aos meios de transportes

Anexo X – Circular sobre o Programa Escola Por Toda Parte

ANEXO I

LISTA DE ITENS

PREVISÃO ANO LETIVO 2023





PLANILHA DE ITENS

ITEM	DESCRIÇÃO DOS GÊNEROS	UNIDADE	QUANTIDADE
1	AÇAFRÃO EM PÓ a) Descrição do produto: extraído da raiz da cúrcuma. Deve ser desidratada e moída, com sabor ligeiramente amargo e coloração amarelo-dourado, Sem glúten, 0 Kcal, Carboidrato de até 3g e 0 de sódio. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), Nº do lote, prazo de validade, informações nutricionais. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser embalado em embalagem plástica, hermeticamente fechada, com peso líquido de 100g.	KG	1.984
2	AÇÚCAR CRISTAL a) Descrição do produto: Obtido da cana de açúcar, tipo Cristal, branco, aspecto granuloso fino a médio, isento de sujidades, parasitas, matéria terrosa, detritos animais e vegetais, umidade e outros fragmentos estranhos. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), nº do lote, prazo de validade e informações nutricionais e SAC. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 1 (um) ano a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser embalado em embalagem plástica, com peso líquido de 2Kg.	PACOTE	9.434
3	ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO, SUCRALOSE OU ERITRITOL a) Descrição do produto: à base de eritritol e/ou sucralose, não deverá apresentar na composição xintol, sorbitol, ciclamato de sódio ou sacarina sódica. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, conteúdos líquidos, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), Nº do lote, prazo de validade, instruções sobre o preparo e uso do alimento e informações nutricionais. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser embalado em frasco plástico de polietileno, transparente, atóxico, incolor e resistente, hermeticamente fechado, com peso de 100ml.	UNIDADE	75



PLANILHA DE ITENS

ITEM	DESCRIÇÃO DOS GÊNEROS	UNIDADE	QUANTIDADE
4	ALIMENTO COM PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA, SABOR ORIGINAL a) Descrição do produto: Mistura à base de proteína isolada de soja (proteína isolada de soja, óleo de palma, xarope de milho, açúcar, fosfato de cálcio, citrato de potássio, fosfato de potássio dibásico, sal, fosfato de magnésio, ácido ascórbico, óxido de zinco, pirofosfato férrico, pantotenato de cálcio, vitamina A, riboflavina, niacinamida, mononitrato de tiamina, iodeto de potássio, emulsificantes: lecitina e mono e diglicérides de ácidos graxos, aromatizantes e corante natural betacaroteno), açúcar, maltodextrina e aroma idêntico ao natural de baunilha. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), Nº do lote, prazo de validade, instruções sobre o preparo e uso do alimento e informações nutricionais. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser embalado em lata, sem sinais de alterações (estufamento, vazamento, corrosões internas), com peso líquido de 300g.	UNIDADE	3.333
5	ARROZ BRANCO a) Descrição do produto: Tipo 1, Subgrupo – Polido, Classe – longo fino, de procedência nacional, isento de mofo, odores estranhos e substâncias nocivas. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), Nº do lote, prazo de validade, instruções sobre o preparo e uso do alimento e informações nutricionais e SAC. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, atóxico, incolor e resistente, hermeticamente fechado, com peso líquido de 5Kg.	PACOTE	16.898
6	ARROZ INTEGRAL a) Descrição do produto: Tipo 1, Subgrupo – Parboilizado Integral, Classe – longo fino, de procedência nacional, livre de impurezas e mofo, com odor e sabor característicos do produto. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), Nº do lote, prazo de validade, instruções sobre o preparo e uso do alimento e informações nutricionais e SAC. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, atóxico, incolor e resistente, hermeticamente fechado, com peso líquido de 1Kg.	KG	3.000



PLANILHA DE ITENS

ITEM	DESCRIÇÃO DOS GÊNEROS	UNIDADE	QUANTIDADE
7	ARROZ PARBORIZADO a) Descrição do produto: Tipo 1, Subgrupo – Parboilizado Polido, Classe – longo fino, de procedência nacional, livre de impurezas e mofo, com odor e sabor característicos do produto. Sem glúten, até 180 kcal, sódio até 9mg, com selo da ABIAP. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, conteúdos líquidos, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), N° do lote, prazo de validade, instruções sobre o preparo e uso do alimento e informações nutricionais e SAC. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, atóxico, incolor e resistente, hermeticamente fechado, com peso líquido de 5Kg.	PACOTE	54.560
8	AVEIA EM FLOCOS FINOS a) Descrição do produto: Produto resultante da moagem de grãos de aveia, integral, isenta de sujidades, parasitas e larvas, até 105 kcal e 0 de sódio. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), N° do lote, prazo de validade, instruções sobre o preparo e uso do alimento e informações nutricionais e SAC. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem O produto deve ser embalado em embalagem plástica impermeável com peso líquido mínimo de 170g.	KG	2.767
9	AZEITE DE DENDÊ a) Descrição do produto: Óleo de Palma bruto extraído do mesocarpo da palmeira através do processos de prensagem mecânica (frio) adequados. Características: Avermelhado na forma líquida, amarelado na forma sólida. Homogêneo, límpido e livre de impurezas. Cor e Aroma característicos de óleo de dendê. Livre de ranço. Até 120 kcal, Gordura Saturada até 0.9g b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), N° do lote, prazo de validade, SAC e informações nutricionais. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser embalado em embalagem impermeável com peso líquido de 500ml.	UNIDADE	3.821



PLANILHA DE ITENS

ITEM	DESCRIÇÃO DOS GÊNEROS	UNIDADE	QUANTIDADE
10	BEBIDA A BASE DE AMÊNDOA a) Descrição do Produto: Bebida a base de amêndoa Zero Lactose de no mínimo 1litro - Sabor Original, Fonte de Vitamina A, E, B6 e B12. Sem Lactose, Sem Glúten e 0 colesterol. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), Nº do lote, prazo de validade, informações nutricionais e SAC. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 3 (três) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser embalado em embalagem tetra pak, lacrados de 1000 ml.	LITRO	7.500
11	BISCOITO CREAM CRAKER AMANTEIGADO a) Descrição do produto: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, óleo vegetal, extrato de malte, margarina, amido, açúcar, sal, soro de leite em pó, fermento químico bicarbonato de sódio, emulsificante lecitina de soja e aromatizante. Isento de parasitas. Serão rejeitados biscoitos com características organolépticas anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Com 3 embalagens individuais por pacote, até 130 kcal e 176mg de sódio. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), Nº do lote, prazo de validade, informações nutricionais e SAC. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser embalado em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 345g.	PACOTE	21.328
12	BISCOITO CREAM CRACKER INTEGRAL a) Descrição do produto: à base de farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, óleo vegetal, sal, açúcar, açúcar invertido, amido de milho. Íntegros e crocantes, não quebradiços, isento de substâncias estranhas à sua composição. Com 3 embalagens individuais por pacote, até 126 kcal e até 175 mg de sódio. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), Nº do lote, prazo de validade, informações nutricionais e SAC. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser embalado em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 345g.	PACOTE	25.301



PLANILHA DE ITENS

ITEM	DESCRIÇÃO DOS GÊNEROS	UNIDADE	QUANTIDADE
13	BISCOITO DE POLVILHO a) Descrição do produto: Amido modificado de mandioca, óleo vegetal, sal, soro de leite em pó e ovo em pó. Serão rejeitados biscoitos com características organolépticas anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Até 139kcal e 290mg de sódio. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), N° do lote, prazo de validade, informações nutricionais e SAC. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser embalado em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 100g.	PACOTE	3.000
14	BISCOITO EXECUTIVO INTEGRAL a) Descrição do produto: à base de farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar, sal, açúcar invertido. Íntegros e crocantes, não quebradiços, isento de substâncias estranhas à sua composição. Íntegros e crocantes, não quebradiços, isento de substâncias estranhas à sua composição. Até 115 kcal e 173mg de sódio. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, conteúdos líquidos, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), N° do lote, prazo de validade, instruções sobre o preparo e uso do alimento, informações nutricionais. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser embalado em saco plástico de material atóxico e resistente, dotado de mecanismo "abre-fácil". Embalagem individual, com peso líquido entre 23g.	UNIDADE	99.697
15	BISCOITO TIPO MAISENA a) Descrição do produto: À base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e de sódio, açúcares, gordura vegetal, açúcar investido, emulsificante, lecitina de soja, bicarbonato de sódio e amonio, e melhorador de fariinha sal e fermentos químicos. Zero lactose, até 146 kcal e 87mg de sódio. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), N° do lote, prazo de validade, SAC, informações nutricionais. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 4 (seis) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser embalado em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 400g.	PACOTE	4.072



PLANILHA DE ITENS

ITEM	DESCRIÇÃO DOS GÊNEROS	UNIDADE	QUANTIDADE
16	BISCOITO TIPO MARIA CHOCOLATE a) Descrição do produto: À base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido de milho, cacau em pó e sal. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), Nº do lote, prazo de validade, SAC, informações nutricionais. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 4 (seis) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser embalado em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 400g.	PACOTE	3.535
17	CAFÉ EM PÓ a) Descrição do produto: 100% café, Torrado e moído, com coloração, odor e sabor característicos do produto, livre de impurezas, com selo da ABIC. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), Nº do lote, prazo de validade, instruções sobre o preparo e uso do alimento, informações nutricionais e SAC. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser empacotado à vácuo, com peso líquido que deve ser de 250g.	PACOTE	7.786
18	COCO RALADO a) Descrição do produto: a base de polpa de coco desidratado, ralado e sem açúcar. Isento de mofo, odores estranhos e substâncias nocivas. Até 70 kcal e 3.4 de sódio. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), Nº do lote, prazo de validade, informações nutricionais e SAC. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser embalado em embalagem plástica, hermeticamente fechada, com peso líquido de 100g.	PACOTE	14.116
19	CORANTE a) Descrição do produto: produto obtido do grão urucum, com amido de milho, óleo vegetal. Pó fino, homogêneo, de coloração avermelhada, isento de sujidades ou matérias estranhas. Sem glúten, Zero kcal b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), Nº do lote, prazo de validade, SAC e informações nutricionais. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser embalado em pote plástico atóxico, resistente, hermeticamente fechado, com peso líquido de 100g.	KG	5.844



PLANILHA DE ITENS

ITEM	DESCRIÇÃO DOS GÊNEROS	UNIDADE	QUANTIDADE
20	CREME DE LEITE a) Descrição do produto: À base de creme de leite, leite em pó desnatado, estabilizantes e espessantes. Com apresentação, odor, sabor e cor peculiar e isento de ranço, fermentação ou de outras características indesejáveis. Até 27 kcal e 13mg de sódio. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), N° do lote, prazo de validade, SAC, informações nutricionais e registro em órgão competente. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de fabricação e 03 (três) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser embalado em embalagem tetra pak com peso líquido de 200g.	UNIDADE	11.895
21	ERVILHA SECA PARTIDA a) Descrição do produto: Ervilha. Livre de matérias terrosos, sujidades e mistura de outras espécies. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), N° do lote, prazo de validade, SAC e informações nutricionais. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser embalado em embalagem plástica, transparente, atóxica, hermeticamente fechada, com peso líquido de 500g.	PACOTE	12.182
22	EXTRATO DE TOMATE a) Descrição do produto: concentrado, à base de polpa de tomate, pode conter sal. Com cor e odor próprios, isento de fermentações e sem a presença de material estranho à sua composição. Até 11kcal e 43mg de sódio. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), N° do lote, prazo de validade, SAC e informações nutricionais. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser embalado em saches/caixa/Lata, de material atóxico, e resistente, hermeticamente fechados, com peso líquido de 340g.	SACHÊ	63.716



PLANILHA DE ITENS

ITEM	DESCRIÇÃO DOS GÊNEROS	UNIDADE	QUANTIDADE
23	FARINHA DE ARROZ a) Descrição do produto: Para o preparo de panquecas, bolos e pães, sem açúcar e sem conservantes. Não deve conter glúten. Com aspecto, odor e sabor característicos do produto, sem a presença de sujidades ou outro material ou reação que possa alterar a qualidade do mesmo. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), Nº do lote, prazo de validade, SAC e informações nutricionais. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser embalado em embalagem plástica atóxica, resistente, hermeticamente fechado, com peso líquido de 500g.	PACOTE	600
24	FARINHA DE AVEIA SEM GLÚTEN a) Descrição do produto: Produto resultante da moagem de grãos de aveia, sem glúten, isenta de sujidades, parasitas e larvas. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), Nº do lote, prazo de validade, instruções sobre o preparo e uso do alimento e informações nutricionais e SAC. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: deverá conter a informação "sem glúten", produto deve ser embalado em embalagem plástica, atóxica, impermeável com peso líquido mínimo de 170g.	PACOTE	882
25	FARINHA DE MANDIOCA a) Descrição do produto: Produto obtido de raízes de mandiocas sadias. Grupo - seca, tipo 1 e Classe - grossa. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), Nº do lote, prazo de validade, SAC e informações nutricionais. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser embalado em embalagem plástica, com peso líquido de 1Kg.	KG	16.010



PLANILHA DE ITENS

ITEM	DESCRIÇÃO DOS GÊNEROS	UNIDADE	QUANTIDADE
26	FARINHA DE MILHO FLOCADA, TIPO FLOCÃO a) Descrição do produto: Para o preparo de cuscuz. Produto obtido pela moagem do grão de milho de 1ª qualidade, com coloração, odor e sabor próprios, isento de umidade e de material estranho à sua composição. Zero de gorduras trans e saturada, até 185 kcal e zero sódio. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), Nº do lote, prazo de validade, SAC e informações nutricionais. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser embalado em embalagem plástica, hermeticamente fechada, com peso líquido de 500g.	PACOTE	42.427
27	FUBÁ a) Descrição do produto: Para o preparo de mingau. Produto obtido pela moagem do grão de milho de 1ª qualidade, com coloração, odor e sabor próprios, isento de umidade e de material estranho à sua composição. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), Nº do lote, prazo de validade, SAC, informações nutricionais. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser embalado em embalagem plástica, hermeticamente fechada, com peso líquido de 500g.	PACOTE	2.077
28	FARINHA DE TAPIOCA GRANULADA a) Descrição do produto: À base de fécula de mandioca extrusada, classe branca, grupo granulada, Tipo 1. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), Nº do lote, prazo de validade, SAC, informações nutricionais. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser embalado em embalagem plástica, hermeticamente fechada, com peso líquido de 200g.	PACOTE	47.664



PLANILHA DE ITENS

ITEM	DESCRIÇÃO DOS GÊNEROS	UNIDADE	QUANTIDADE
29	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL SEM FERMENTO a) Descrição do produto: Produto obtido do trigo, sadio, devidamente limpo, isento de matérias terrosas e parasitas, não podendo estar úmida, fermentada ou rançosa. Com aspecto de pó fino, cor branca ou ligeiramente amarelada. Deve e ser enriquecida com ferro e ácido fólico. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), N° do lote, prazo de validade, instruções sobre o preparo e uso do alimento, SAC e informações nutricionais. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser embalado em embalagem plástica, hermeticamente fechada, com peso líquido de 1Kg.	KG	11.112
30	TRIGO PARA QUIBE a) Descrição do produto: Produto obtido do grão de trigo moido tipo cru, sadio, devidamente limpo, isento de matérias terrosas e parasitas, não podendo estar úmida, fermentada ou rançosa. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), N° do lote, prazo de validade, instruções sobre o preparo e uso do alimento, SAC e informações nutricionais. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser embalado em embalagem plástica, hermeticamente fechada, com peso líquido de 500g.	PACOTE	2.789
31	FÉCULA DE MANDIOCA, GOMA a) Descrição do produto: De Primeira qualidade, tipo 1, livre de impurezas para preparo de Tapioca. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), N° do lote, prazo de validade, instruções sobre o preparo e uso do alimento, informações nutricionais. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 1 (um) ano a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser embalado em embalagem plástica, hermeticamente fechada, com peso líquido de 1Kg.	KG	64.194



PLANILHA DE ITENS

ITEM	DESCRIÇÃO DOS GÊNEROS	UNIDADE	QUANTIDADE
32	FEIJÃO CARIOCA a) Descrição do produto: Tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, livre de matérias terrosos, sujidades e mistura de outras espécies. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), N° do lote, prazo de validade, SAC e informações nutricionais. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser embalado em embalagem plástica, transparente, atóxica, hermeticamente fechada, com peso líquido de 1Kg.	KG	26.587
33	FEIJÃO FRADINHO a) Descrição do produto: Tipo 1, Classe – Branco, Grupo – II, também conhecido como feijão caupí, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, livre de matérias terrosos, sujidades e mistura de outras espécies. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), N° do lote, prazo de validade, SAC e informações nutricionais. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 3 (três) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser embalado em embalagem plástica, transparente, atóxica, hermeticamente fechada, com peso líquido de 1Kg.	KG	12.147
34	FEIJÃO PRETO a) Descrição do produto: Tipo 1, Classe – Preto, grupo 1, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, livre de matérias terrosos, sujidades e mistura de outras espécies. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), N° do lote, prazo de validade, SAC e informações nutricionais. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser embalado em embalagem plástica, transparente, atóxica, hermeticamente fechada, com peso líquido de 1Kg.	KG	11.294



PLANILHA DE ITENS

ITEM	DESCRIÇÃO DOS GÊNEROS	UNIDADE	QUANTIDADE
35	FERMENTO QUIMICO EM PÓ a) Descrição do produto: Produto composto de amido, bicarbonato de sódio, pirofosfato ácido de sódio, fosfato monocalcico. Com aspecto de pó fino, cor branca, odor e sabor característicos. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, conteúdos líquidos, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), Nº do lote, prazo de validade, instruções sobre o preparo e uso do alimento, informações nutricionais. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 3 (três) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser embalado em embalagem plástica, com peso líquido de 100g.	UNIDADE	684
36	GRÃO DE BICO a) Descrição do produto: Grão de bico, Tipo 1, constituído de grãos inteiros e sadios, livre de matérias terrosos, sujidades e mistura de outras espécies. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), Nº do lote, prazo de validade, SAC e informações nutricionais. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser embalado em embalagem plástica, transparente, atóxica, hermeticamente fechada, com peso líquido de 500g.	PACOTE	3.203
37	LEITE CONDENSADO a) Descrição do produto: À base de Leite integral e/ou leite em pó, açúcar e lactose. De consistência cremosa e textura homogênea. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), Nº do lote, prazo de validade, SAC, informações nutricionais e registro em órgão competente. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser embalado em embalagem tipo tetra pak, com peso líquido de 395g.	UNIDADE	1.357



PLANILHA DE ITENS

ITEM	DESCRIÇÃO DOS GÊNEROS	UNIDADE	QUANTIDADE
38	LEITE DE COCO a) Descrição do produto: Leite de coco pasteurizado, água, açúcar, espessantes, estabilizantes, conservantes, acidulante e aroma idêntico ao natural de coco. Até 17 kcal, até 1.5 de gordura trans e zero colesterol, lactose e gluten. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), N° do lote, prazo de validade, SAC, informações nutricionais e registro em órgão competente. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega d) Embalagem: O produto deve ser embalado em embalagem plástica, vidro ou tetra pak, com peso líquido de 200ml.	UNIDADE	13.397
39	LEITE EM PÓ DESNATADO a) Descrição do produto: Leite desnatado e emulsificante lecitina de soja. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), N° do lote, prazo de validade, instruções sobre o preparo e uso do alimento, SAC, informações nutricionais e registro em órgão competente. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser embalado em lata/pacote, sem sinais de alterações (estufamento, vazamento, corrosões internas), com peso líquido 200g.	PACOTE	5.000
40	LEITE EM PÓ INTEGRAL a) Descrição do produto: Obtido por desidratação do leite de vaca integral, sem adição de soro do leite, com pó de aspecto branco amarelado. Rico em vitaminas e minerais A, C, D, E, Ferro, Zinco e Cálcio, até 132kcal e 73mg de sódio b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), N° do lote, prazo de validade, instruções sobre o preparo e uso do alimento, SAC, informações nutricionais e registro em órgão competente. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser embalado em embalagem Lata ou Sack plástico, com peso líquido de 400g.	PACOTE	165.743



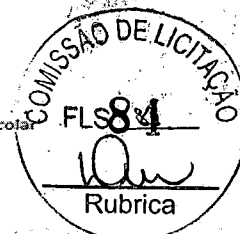
PLANILHA DE ITENS

ITEM	DESCRIÇÃO DOS GÊNEROS	UNIDADE	QUANTIDADE
41	LENTILHA a) Descrição do produto: lentilha, Tipo 1, livre de matérias terrosos, sujidades e mistura de outras espécies. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), N° do lote, prazo de validade, SAC e informações nutricionais. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser embalado em embalagem plástica, transparente, atóxica, hermeticamente fechada, com peso líquido de 500g.	PACOTE	10.917
42	MACARRÃO DE ARROZ, TIPO PARAFUSO OU PENNER a) Descrição do produto: à base de farinha de arroz, corantes naturais de cúrcuma e urucum e emulsificantes (monoglicerídeos de ácidos graxos e monoestearato de propilenoglicol). Não deve conter glúten. Com aspecto, odor e sabor característicos do produto, sem a presença de sujidades ou outro material ou reação que possa alterar a qualidade do mesmo. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), N° do lote, prazo de validade, instruções sobre o preparo e uso do alimento e informações nutricionais. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser embalado em embalagem plástica atóxica, hermeticamente fechada, com peso líquido de 500g.	PACOTE	2.000
43	MACARRÃO, TIPO AVE MARIA a) Descrição do produto: À base de sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, pode conter corantes naturais de urucum e/ou cúrcuma. Até 290 kcal e zero de sódio. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), N° do lote, prazo de validade, instruções sobre o preparo e uso do alimento, SAC e informações nutricionais. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser embalado em embalagem plástica, transparente, atóxica, hermeticamente fechada, com peso líquido de 500g.	PACOTE	15.539



PLANILHA DE ITENS

ITEM	DESCRIÇÃO DOS GÊNEROS	UNIDADE	QUANTIDADE
44	MACARRÃO, TIPO ESPAGUETE a) Descrição do produto: À base de sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, pode conter corantes naturais de urucum e/ou cúrcuma. Até 285 kcal e zero de sódio. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), Nº do lote, prazo de validade, instruções sobre o preparo e uso do alimento, SAC e informações nutricionais. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser embalado em embalagem plástica, transparente, atóxica, hermeticamente fechada, com peso líquido de 500g.	PACOTE	78.171
45	MACARRÃO, TIPO PARAFUSO a) Descrição do produto: À base de sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, pode conter corantes naturais de urucum e/ou cúrcuma. Até 290 kcal e zero de sódio. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), Nº do lote, prazo de validade, instruções sobre o preparo e uso do alimento, SAC e informações nutricionais. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser embalado em embalagem plástica, transparente, atóxica, hermeticamente fechada, com peso líquido de 500g.	PACOTE	37.258
46	MANTEIGA COM SAL a) Descrição do produto: De primeira qualidade, à base de creme de leite, cloreto de sódio (sal) e corante natural de urucum. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), Nº do lote, prazo de validade, SAC, informações nutricionais e registro em órgão competente. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser embalado em embalagem plástica resistente e hermeticamente fechada, com peso líquido de 500g.	POTE	13.033



PLANILHA DE ITENS

ITEM	DESCRIÇÃO DOS GÊNEROS	UNIDADE	QUANTIDADE
47	MANTEIGA SEM SAL a) Descrição do produto: De primeira qualidade, à base de creme de leite e corante natural de urucum. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), N° do lote, prazo de validade, SAC, informações nutricionais e registro em órgão competente. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser embalado em embalagem plástica resistente e hermeticamente fechada, com peso líquido de 200g.	POTE	375
48	MILHO BRANCO PARA CANJICA a) Descrição do produto: Classe – branca, Tipo 1. Produto fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isento de sujidades, parasitas e larvas. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), N° do lote, prazo de validade, instruções sobre o preparo e uso do alimento, SAC e informações nutricionais. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser embalado em embalagem plástica, com peso líquido de 500g.	PACOTE	12.143
49	MILHO PARA PIPOCA a) Descrição do produto: milho para pipoca selecionado com grãos graúdos e sadios, Classe – amarela, Grupo – duro, tipo 1. Fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa e parasitas. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, conteúdos líquidos, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), N° do lote, prazo de validade, instruções sobre o preparo e uso do alimento e informações nutricionais. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 3 (três) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser embalado em embalagem plástica, com peso líquido de 500g.	PACOTE	2.107



PLANILHA DE ITENS

ITEM	DESCRIÇÃO DOS GÊNEROS	UNIDADE	QUANTIDADE
50	MILHO VERDE EM CONSERVA a) Descrição do produto: Milho verde em conserva e água. Sem sal e açúcar, sem glúten, até 125 kcal e zero de sódio. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), N° do lote, prazo de validade, SAC e informações nutricionais. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser embalado em sachê, sem sinais de alterações (estufamento e ou vazamento), com peso líquido de 260g e peso drenado de 170g.	SACHÊ	24.615
51	ÓLEO DE GIRASSOL a) Descrição do produto: refinado, Tipo 1, contendo antioxidantes, originário de girassol. Transparente, com apresentação, cheiro, sabor e cor peculiar do produto, e isento de ranço e outras características indesejáveis. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), N° do lote, prazo de validade, SAC e informações nutricionais. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser embalado em garrafas PET, atóxica, e resistente, hermeticamente fechadas e não devem apresentar-se amassadas ou estufadas, com peso líquido de 900ml.	UNIDADE	333
52	ÓLEO DE SOJA REFINADO a) Descrição do produto: refinado, Tipo 1, contendo antioxidantes, originário de soja. Transparente, com apresentação, cheiro, sabor e cor peculiar do produto, e isento de ranço e outras características indesejáveis. Sem colesterol, até 109 kcal, com vitamina E até 3.5mg e zero de sódio. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), N° do lote, prazo de validade, SAC e informações nutricionais. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser embalado em garrafas PET, atóxica, e resistente, hermeticamente fechadas e não devem apresentar-se amassadas ou estufadas, com peso líquido de 900ml.	UNIDADE	42.228



PLANILHA DE ITENS

ITEM	DESCRIÇÃO DOS GÊNEROS	UNIDADE	QUANTIDADE
53	ORÉGANO a) Descrição do produto: Obtido da folha seca de orégano, são e limpa. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), N° do lote, prazo de validade, SAC e informações nutricionais. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser embalado em embalagem plástica, hermeticamente fechada, com peso líquido de 50g.	KG	2.261
54	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA a) Descrição do produto: grãos obtidos de plantas saudáveis, sabor carne, cor característica, de procedência nacional. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), N° do lote, prazo de validade, SAC e informações nutricionais. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser embalado em garrafas PET, atóxica, e resistente, hermeticamente fechadas e não devem apresentar-se amassadas ou estufadas, com peso líquido de 400g.	PACOTE	15.504
55	SAL REFINADO a) Descrição do produto: Sal comum, Tipo 1, moído, iodato de potássio e antiemulante ferrocianeto de sódio (INS 535). De primeira qualidade, isento de substâncias estranhas à sua composição normal e umidade. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), N° do lote, prazo de validade, instruções sobre o preparo e uso do alimento e informações nutricionais. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 1 (um) ano a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser embalado em sacos plásticos, transparentes, atóxicos, e resistente, hermeticamente fechados, com peso líquido de 1Kg.	KG	12.130



PLANILHA DE ITENS

ITEM	DESCRIÇÃO DOS GÊNEROS	UNIDADE	QUANTIDADE
56	SARDINHAS a) Descrição do produto: sardinhas ao próprio suco c/ óleo comestível e sal; preparada com pescado fresco, limpo, eviscerado e cozido. Rico em ômega 3, até 90kcal e até 112 mg de sódio. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), N° do lote, prazo de validade, SAC e informações nutricionais e registro em órgão competente. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser embalado em lata com revestimento interno apropriado, vedada, isento de ferrugens e substâncias nocivas e não podem apresentar-se amassadas, com peso líquido de 250g e peso drenado de até 165g.	UNIDADE	63.090
57	SELETA DE LEGUMES a) Descrição do produto: a base de batata, cenoura, ervilha e água. Sem adição de sal e açúcar, até 120 kcal e 30 mg de sódio, sem glúten. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), N° do lote, prazo de validade, SAC e informações nutricionais. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser embalado em Lata/Sachê, sem sinais de alterações (estufamento ou vazamento), com peso líquido de 200g e peso drenado de 170g.	SACHÊ	3.921
58	TORRADA, TIPO INTEGRAL a) Descrição do produto: farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, fermento biológico estabilizantes e conservador propionato de cálcio. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), N° do lote, prazo de validade e informações nutricionais. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 5 dias a partir da data de fabricação. d) Embalagem: O produto deve ser embalado em pacotes impermeáveis lacrados, com peso líquido de 160g.	KG	4.688



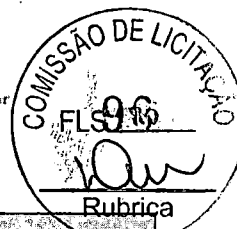
PLANILHA DE ITENS

ITEM	DESCRIÇÃO DOS GÊNEROS	UNIDADE	QUANTIDADE
59	UVA PASSAS a) Descrição do produto: Uva passa escura, sem semente. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), N° do lote, prazo de validade, instruções sobre o preparo e uso do alimento, SAC e informações nutricionais. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega d) Embalagem: O produto deve ser embalado em embalagem plástica, hermeticamente fechada, com peso líquido de 200g.	KG	1.602
60	VINAGRE DE ÁLCOOL a) Descrição do produto: fermentado acético de álcool, água, conservante, com acidez volátil de 4%. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), N° do lote, prazo de validade, instruções sobre conservação, SAC e nutricionais e registro em órgão competente. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 1 (um) ano a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser embalado em garrafas, atóxica, e resistente, hermeticamente fechadas e não devem apresentar-se amassadas ou estufadas, com peso de 750ml.	UNIDADE	19.385
61	IOGURTE NATURAL INTEGRAL a) Descrição do produto: Leite integral e/ou leite reconstituído integral, leite em pó desnatado e fermento lácteo. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), N° do lote, prazo de validade, informações nutricionais e registro em órgão competente. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 07 (sete) dias a partir da data de entrega. d) Embalagem: Embalado em saco ou garrafa de material atóxico e resistente, hermeticamente fechado, com peso líquido de 1000 ml.	LITRO	65.816
62	IOGURTE ZERO LACTOSE a) Descrição do produto: composto por leite desnatado pasteurizado, preparado de morango com pedaços (malto dextrina, amido modificado, sem corantes conservador sorbato de potássio, acidulante ácido láctico), enzima lactase, fermento lácteo, espessantes gelatina, goma guar e pectina e edulcorantes sucralose. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), N° do lote, prazo de validade, informações nutricionais e registro em órgão competente. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 07 (sete) dias a partir da data de entrega. d) Embalagem: Deve estar escrito na embalagem "zero lactose", embalado em recipiente atóxico, hermeticamente fechado de 200ml.	POTE	10.000



PLANILHA DE ITENS

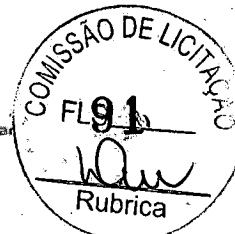
ITEM	DESCRIÇÃO DOS GÊNEROS	UNIDADE	QUANTIDADE
63	IOGURTE INTEGRAL, SABOR MORANGO. a) Descrição do produto: À base de leite integral pasteurizado e/ou leite integral reconstituído, açúcar, preparado de frutas sabor morango e fermento lácteo. Até 68 kcal, até 51mg de sódio. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, conteúdos líquidos, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), N° do lote, prazo de validade, informações nutricionais e registro em órgão competente. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega. d) Embalagem: Embalado em saco ou garrafa de material atóxico e resistente, hermeticamente fechado, com peso líquido de 200ml.	POTE	10.390
64	PÃO, TIPO HOT DOG a) Descrição do produto: à base de farinha de trigo especial fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar cristal, sal, óleo de soja refinado e melhorador de farinha, com matéria-prima de boa qualidade. Isento de sujidades, mofo ou outra reação que possa comprometer a qualidade do produto. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), N° do lote, prazo de validade, e informações nutricionais. c) O produto deverá apresentar validade máxima de 5 dias a partir da data de fabricação. d) Embalagem: embalado em saco transparente de material atóxico, resistente, hermeticamente fechado, com peso líquido de 50g a unidade.	KG	98.233
65	PÃO DOCE, TIPO BRIOCHE a) Descrição do produto: à base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, sal, óleo de soja refinado e melhorador de farinha, com matéria-prima de boa qualidade. Isento de sujidades, mofo ou outra reação que possa comprometer a qualidade do produto. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), N° do lote, prazo de validade e informações nutricionais. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 5 dias a partir da data de fabricação. d) Embalagem: saco transparente de material atóxico, resistente, hermeticamente fechado, com peso líquido de 40g a unidade.	KG	2.819



PLANILHA DE ITENS

ITEM	DESCRIÇÃO DOS GÊNEROS	UNIDADE	QUANTIDADE
66	PÃO DE FORMA, TIPO INTEGRAL a) Descrição do produto: farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, fermento biológico estabilizantes e conservador propionato de cálcio. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), N° do lote, prazo de validade e informações nutricionais. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 5 dias a partir da data de fabricação. d) Embalagem: saco transparente de material atóxico, resistente, hermeticamente fechado, com peso líquido de 25g a fatia.	KG	7.284
67	PÃO DE MANDIOCA, SEM GLÚTEN E LACTOSE a) Descrição do produto: à base de amido de milho, fécula de mandioca, água, óleo de soja, açúcar, sal, fermento biológico, proteína vegetal hidrolisada, hidroxipropilmetilcelulose, emulsificante mono e diglicerídeos de ácidos graxos. Isento de sujidades, mofo ou outra reação que possa comprometer a qualidade do produto. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), N° do lote, prazo de validade e informações nutricionais. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 5 dias a partir da data de fabricação. d) Embalagem: saco transparente de material atóxico, resistente, hermeticamente fechado, com peso líquido de 60g a unidade.	KG	1.000
68	PICOLÉ DE FRUTAS a) Descrição do produto: preparado da polpa de frutas, açúcar e água. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), N° do lote, prazo de validade, informações nutricionais. c) O produto deverá apresentar prazo de validade superior a 30 dias a partir da data de entrega. Acondicionado e distribuído em refrigeração adequada. d) Embalagem: embalado em plástico polipropileno resistente, fechado hermeticamente, apropriado para alimentos, com peso líquido mínimo de 50g. Obs. O picolé deve ser entregue em caixa apropriada para manter a qualidade do produto.	UND	54.523

[Handwritten signature]



PLANILHA DE ITENS

ITEM	DESCRIÇÃO DOS GÊNEROS	UNIDADE	QUANTIDADE
69	REQUEIJÃO CREMOSO a) Descrição do produto: À base de creme de leite, sal, cloreto de cálcio, fermento lácteo, Estabilizantes e Conservantes Sorbato de Potássio e/ou Nisina. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), N° do lote, prazo de validade e informações nutricionais. c) O produto deverá apresentar prazo de validade superior a 30 dias a partir da data de entrega. d) Embalagem: Embalado em saco ou garrafa de material atóxico e resistente, hermeticamente fechado, com peso líquido de 200g.	POTE	925
70	TORRADA a) Descrição do produto: à base de farinha de trigo especial fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar cristal, sal, óleo de soja refinado e melhorador de farinha, com matéria-prima de boa qualidade. Isento de sujidades, mofo ou outra reação que possa comprometer a qualidade do produto. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), N° do lote, prazo de validade e informações nutricionais. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 5 dias a partir da data de fabricação. d) Embalagem: saco transparente de material atóxico, resistente, hermeticamente fechado, com peso líquido de 10g a unidade.	KG	6.739
71	CARNE BOVINA, TIPO COXÃO MOLE a) Descrição do produto: sem osso e sem nervo, proveniente de animais sadios, não amolecida não pegajosa, sem manchas esverdeadas, azuladas ou pardacentas, manipulada em condições higiênico-sanitárias satisfatórias. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), N° do lote, prazo de validade, informações nutricionais e registro em órgão competente (produto beneficiado em matadouro que dispunha de SIF, SIE ou SIM e RT - Médico Veterinário). c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser entregue em embalagem plástica, transparente, a vácuo, resistente e hermeticamente fechada, congelado até -12°C, em veículo refrigerado, conforme prevê a legislação competente, com peso líquido de 1 até 3Kg.	KG	24.141



PLANILHA DE ITENS

ITEM	DESCRIÇÃO DOS GÊNEROS	UNIDADE	QUANTIDADE
72	CARNE BOVINA, TIPO COXÃO MOLE (CUBOS OU ISCA) a) Descrição do produto: sem osso e sem nervo, proveniente de animais sadios, não amolecida não pegajosa, sem manchas esverdeadas, azuladas ou pardacentas, manipulada em condições higiênico-sanitárias satisfatórias. Cubos: com dimensionamento de 2X2X2cm a 4X4X4cm. Iscas: com dimensionamento de 5X1X1cm a 10X1X1cm. Submetidos ao congelamento de -25°C. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), N° do lote, prazo de validade, informações nutricionais e registro em órgão competente SISB-POA, (produto beneficiado em matadouro que dispunha de SIF, SIE ou SIM e RT Médico Veterinário). c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem Primária: Embalagem de polietileno, transparente, a vácuo, resistente e hermeticamente fechada, com etiqueta de identificação do produto. Embalagem Secundário: Caixas de papelão ondulada, contendo 10kg a 12kg, com identificação por meio de etiqueta impressa, congelado até 12°C, em veículo refrigerado, conforme prevê a legislação competente, com peso líquido de 1 até 5Kg.	KG	36.211
73	CARNE BOVINA, TIPO MÚSCULO, MOÍDO a) Descrição do produto: sem osso, sem nervo e sem sebo, proveniente de animais sadios, não amolecida, não pegajosa, máximo de 10% de gordura, sem manchas esverdeadas, azuladas ou pardacentas, manipulada em condições higiênico-sanitárias satisfatórias. Até 155kcal, sem glúten, sódio de até 78mg. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), N° do lote, prazo de validade, informações nutricionais e registro em órgão competente (produto beneficiado em matadouro que dispunha de SIF, SIE ou SIM e RT - Médico Veterinário). c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser entregue em embalagem plástica, transparente, resistente e hermeticamente fechada, congelado até -12°C, em veículo refrigerado, conforme prevê a legislação competente, com peso líquido de 500G até 3KG.	KG	11.028



PLANILHA DE ITENS

ITEM	DESCRIÇÃO DOS GÊNEROS	UNIDADE	QUANTIDADE
74	CARNE BOVINA, TIPO PATINHO a) Descrição do produto: De 1ª qualidade, sem osso e sem nervo, proveniente de animais sadios, não amolecida, não pegajosa, sem manchas esverdeadas, azuladas ou pardacentas, manipulada em condições higiênico-sanitárias satisfatórias. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), Nº do lote, prazo de validade, informações nutricionais e registro em órgão competente (produto beneficiado em matadouro que dispunha de SIF, SIE ou SIM e RT - Médico Veterinário). c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser entregue em embalagem plástica, transparente, resistente e hermeticamente fechada, congelado até -12°C, em veículo refrigerado, conforme prevê a legislação competente, com peso líquido de 1 até 3Kg.	KG	25.887
75	CARNE BOVINA, TIPO PATINHO (CUBOS OU ISCA) a) Descrição do produto: sem osso e sem nervo, proveniente de animais sadios, não amolecida não pegajosa, sem manchas esverdeadas, azuladas ou pardacentas, manipulada em condições higiênico-sanitárias satisfatórias. Cubos: com dimensionamento de 2X2X2cm a 4X4X4cm. Iscas: com dimensionamento de 5X1X1cm a 10X1X1cm. Submetidos ao congelamento de -25°C. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), Nº do lote, prazo de validade, informações nutricionais e registro em órgão competente SISB-POA, (produto beneficiado em matadouro que dispunha de SIF, SIE ou SIM e RT - Médico Veterinário). c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem Primária: Embalagem de polietileno, transparente, a vácuo, resistente e hermeticamente fechada, com etiqueta de identificação do produto. Embalagem Secundário: Caixas de papelão ondulada, contendo 10kg a 12kg, com identificação por meio de etiqueta impressa, congelado até 12°C, em veículo refrigerado, conforme prevê a legislação competente, com peso líquido de 1 até 5Kg.	KG	38.830



PLANILHA DE ITENS

ITEM	DESCRIÇÃO DOS GÊNEROS	UNIDADE	QUANTIDADE
76	CARNE SUINA, TIPO FILÉ a) Descrição do produto: De 1ª qualidade, aspecto, cor, sabor e cheiro característicos de carne suína, sem apresentar viscosidade ou cores não próprias. Produto sem ossos, sem pele, sem cartilagem, sem tendão e gordura. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), Nº do lote, prazo de validade, informações nutricionais e registro em órgão competente SISB-POA, (produto beneficiado em matadouro que dispunha de SIF, SIE ou SIM e RT Médico Veterinário). c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem Primária: Embalagem de polietileno, transparente, a vácuo, resistente e hermeticamente fechada, com etiqueta de identificação do produto. Embalagem Secundário: Caixas de papelão ondulada, contendo 10kg a 12kg, com identificação por meio de etiqueta impressa, congelado até 12°C, em veículo refrigerado, conforme prevê a legislação competente, com peso líquido de 1 até 5Kg.	KG	11.660
77	CARNE SUINA, TIPO FILÉ (CUBOS OU ISCA). a) Descrição do produto: De 1ª qualidade, aspecto, cor, sabor e cheiro característicos de carne suína, sem apresentar viscosidade ou cores não próprias. Produto sem ossos, sem pele, sem cartilagem, sem tendão e gordura. Manipulada em condições higiênico-sanitárias satisfatórias. Cubos: com dimensionamento de 2X2X2cm a 4X4X4cm. Iscas: com dimensionamento de 5X1X1cm a 10X1X1cm. Submetidos ao congelamento de -25°C. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), Nº do lote, prazo de validade, informações nutricionais e registro em órgão competente SISB-POA, (produto beneficiado em matadouro que dispunha de SIF, SIE ou SIM e RT Médico Veterinário). c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem Primária: Embalagem de polietileno, transparente, a vácuo, resistente e hermeticamente fechada, com etiqueta de identificação do produto. Embalagem Secundário: Caixas de papelão ondulada, contendo 10kg a 12kg, com identificação por meio de etiqueta impressa, congelado até 12°C, em veículo refrigerado, conforme prevê a legislação competente, com peso líquido de 1 até 5Kg.	KG	17.490



PLANILHA DE ITENS

ITEM	DESCRIÇÃO DOS GÊNEROS	UNIDADE	QUANTIDADE
78	CHARQUE, TIPO DIANTEIRO a) Descrição do produto: preparado com Carne bovina de 1ª qualidade, salgada (apenas com cloreto de sódio (NaCl), seca, de consistência firme, com cor, cheiro e sabor próprios, isento de agentes de cura, sujidades, parasitas e materiais estranhos, (não será aceito carne curada tipo Jerked Beef) b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor; endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), Nº do lote, prazo de validade, informações nutricionais e registro em órgão competente (produto beneficiado em matadouro que dispunha de SIF, SIE ou SIM e RT - Médico Veterinário). c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser embalado à vácuo, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, com peso líquido de 1 até 3Kg.	KG	22.965
79	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO a) Descrição do produto: proveniente de aves saudáveis, com coloração rosada, sem tempero, não amolecida, não pegajosa, sem manchas esverdeadas, azuladas ou pardacentas, manipulada em condições higiênico-sanitárias satisfatórias. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor; endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), Nº do lote, prazo de validade, informações nutricionais e registro em órgão competente (produto beneficiado em matadouro que dispunha de SIF, SIE ou SIM). c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser entregue em embalagem plástica, resistente e hermeticamente fechada, congelado até -18°C em veículo refrigerado, conforme prevê a legislação competente, com peso líquido de 1Kg.	KG	88.232



PLANILHA DE ITENS

ITEM	DESCRIÇÃO DOS GÊNEROS	UNIDADE	QUANTIDADE
80	FILE DE COXA E SOBRECOXA DE FRANGO a) Descrição do produto: proveniente de aves saudáveis, sem apresentar ossos ou estilhaços de ossos, com coloração rosada, sem tempero, não amolecida, não pegajosa, sem manchas esverdeadas, azuladas ou pardacentas, manipulada em condições higiênico-sanitárias satisfatórias, sem indícios de descongelamento. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), N° do lote, prazo de validade, informações nutricionais e registro em órgão competente (produto beneficiado em matadouro que dispunha de SIF, SIE ou SIM). c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser entregue em embalagem plástica, transparente, resistente e hermeticamente fechada, congelado até -18°C em veículo refrigerado, conforme prevê a legislação competente, com peso líquido de 1Kg.	KG	22.972
81	FILE DE PEITO DE FRANGO a) Descrição do produto: proveniente de aves saudáveis, com coloração rosada, sem tempero, não amolecida, não pegajosa, sem manchas esverdeadas, azuladas ou pardacentas, manipulada em condições higiênico-sanitárias satisfatórias, sem indícios de descongelamento. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), N° do lote, prazo de validade, informações nutricionais e registro em órgão competente (produto beneficiado em matadouro que dispunha de SIF, SIE ou SIM). c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser entregue em embalagem plástica, resistente e hermeticamente fechado, congelado até -18°C em veículo refrigerado, conforme prevê a legislação competente, com peso líquido de 1Kg.	KG	42.845



PLANILHA DE ITENS

ITEM	DESCRIÇÃO DOS GÊNEROS	UNIDADE	QUANTIDADE
82	FILE DE PEITO DE FRANGO (CUBOS OU ISCA) a) Descrição do produto: proveniente de aves sadias, com coloração rosada, sem tempero, não amolecida, não pegajosa, sem manchas esverdeadas, azuladas ou pardacentas, manipulada em condições higiênico-sanitárias satisfatórias, sem indícios de descongelamento. Cubos: com dimensionamento de 2X2X2cm a 4X4X4cm. Iscas: com dimensionamento de 5X1X1cm a 10X1X1cm. Submetidos ao congelamento de -25°C. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), N° do lote, prazo de validade, informações nutricionais e registro em órgão competente SISB-POA, (produto beneficiado em matadouro que dispunha de SIF, SIE ou SIM e RT Médico Veterinário). c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem Primária: Embalagem de polietileno, transparente, a vácuo, resistente e hermeticamente fechada, com etiqueta de identificação do produto. Embalagem Secundário: Caixas de papelão ondulada, contendo 10kg a 12kg, com identificação por meio de etiqueta impressa, congelado até 18°C, em veículo refrigerado, conforme prevê a legislação competente, com peso líquido de 1 até 5Kg.	KG	64.267
83	LINGUIÇA, TIPO CALABRESA a) Descrição do produto: industrializada sem glúten., sem carboidrato, sem gordura trans, mínimo de 7% de proteínas. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), N° do lote, prazo de validade, informações nutricionais e registro no órgão competente (Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo do SIF). c) O produto deverá apresentar validade mínima de 3 (três) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser entregue em embalagem plástica, transparente, resistente e hermeticamente fechada, para garantir a integridade do produto, com peso líquido de 1 Kg a 3Kg.	KG	21.206
84	OVO DE GALINHA a) Descrição do produto: fresco, branco, de primeira qualidade, tamanho grande uniforme, com casca íntegra, porosa, sem trincas ou rachaduras, sem sujidades ou fezes de aves, provenientes de aves sadias e manipulado, em granja com higiene-sanitária satisfatória. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo), prazo de validade e registro no órgão competente (Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo do SIF). c) O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) dias a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser entregue em bandejas com 30 unidades, com peso de aproximadamente 50g cada unidade.	CARTELA	58.915



PLANILHA DE ITENS

ITEM	DESCRIÇÃO DOS GÊNEROS	UNIDADE	QUANTIDADE
85	FILE DE PEIXE PESCADA AMARELA a) Descrição do produto: Filé de Pescada Amarela de 1ª qualidade, limpo, sem couro ou escamas, sem espinhas, isentos de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais, sem indícios de descongelamento. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), N° do lote, prazo de validade, informações nutricionais e registro em órgão competente (produto beneficiado em matadouro que dispunha de SIF, SIE ou SIM). c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser entregue em embalagem plástica, resistente e hermeticamente fechada, congelado até -18°C em veículo refrigerado, conforme prevê a legislação competente, com peso líquido de 1Kg.	KG	85.319
86	ABACATE a) Descrição do produto: de 1ª qualidade, tamanho médio, com grau de maturação adequado para o consumo, deve apresentar casca intacta, sem ferimentos, podridão ou deformação, isentos de danos físicos oriundo do manuseio ou transporte. b) Embalagem: O acondicionamento do produto deve ser feito em caixas plásticas vazadas em polietileno.	KG	9.310
87	ACELGA a) Descrição do produto: com folhas frescas, firmes e brilhantes, de cor verde esbranquiçada, tamanho padrão, sem corte e sem perfurações e sem outros indícios de deterioração, sem a presença de material arenoso ou argiloso, livre de parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. b) Embalagem: O acondicionamento do produto deve ser feito em saco plástico transparente, atóxico e resistente, transportado em caixas plásticas vazadas em polietileno.	KG	16.116
88	ALHO a) Descrição do produto: Nacional, in natura, sem réstia, bulbo inteiro, fisiologicamente desenvolvido e são, com casca intacta e sem umidade, bulbilhos (dentes) bem firmes, grandes e leitosos, com coloração, odor e sabor característicos, livre de resíduos, fertilizantes, sem manchas, ardência incomum ao produto, bolores, brotos ou outro dano, causado por pragas, que possam alterar sua aparência e qualidade, tamanho uniforme, típico da variedade e proveniente de colheita recente. b) Rotulagem: Na embalagem deve conter o nome do produto, data de empacotamento e validade, peso líquido, e endereço e telefone para contato. c) Embalagem: O produto deve ser embalado em plástico transparente, atóxico, incolor e resistente, e transportado em caixas vazadas de polietileno. c) Embalagem: O produto deve ser embalado em plástico transparente, atóxico, incolor e resistente, e transportado em caixas vazadas de polietileno.	KG	32.648



PLANILHA DE ITENS

ITEM	DESCRIÇÃO DOS GÊNEROS	UNIDADE	QUANTIDADE
89	BACURI a) Descrição do produto: De primeira qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. (Esses produtos serão pedidos eventualmente de acordo com a sazonalidade(safra)para as ações de Educação Alimentar e Nutricional - EAN) b) Embalagem: O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, resistente e atóxico e transportado em caixas vazadas de polietileno.	KG	2.981
90	BATATA INGLESA a) Descrição do produto: lavada, com casca firme, brilhante e lisa, sem cortes, manchas, brotos, bolores, rachaduras e perfurações, ou outro defeito que possa alterar a sua aparência e qualidade, e ainda, sem a presença de umidade e material arenoso ou argiloso. A polpa deve ser firme e intacta, suculenta, com coloração, odor e sabor característicos do produto, tamanho uniforme, típico da variedade e proveniente de colheita recente. b) Embalagem: O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, resistente e atóxico e transportado em caixas vazadas de polietileno.	KG	51.044
91	BETERRABA a) Descrição do produto: Lavada, com casca firme, brilhante e lisa, sem cortes, manchas, brotos, bolores, rachaduras e perfurações, ou outro defeito que possa alterar a sua aparência e qualidade, e ainda, sem a presença de umidade e material arenoso ou argiloso. A polpa deve ser firme e intacta, suculenta, com coloração, odor e sabor característicos do produto, tamanho uniforme, típico da variedade e proveniente de colheita recente. b) Embalagem: O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, resistente e atóxico e transportado em caixas vazadas de polietileno.	KG	13.337
92	BRÓCOLIS a) Descrição do produto: De primeira qualidade tamanho médio, deve apresentar cor verde escuro e estar intacto, sem ferimentos, podridão ou deformação, isentos de danos físicos oriundo do manuseio ou transporte.(Esses produtos serão pedidos eventualmente de acordo com a sazonalidade(safra)para as ações de Educação Alimentar e Nutricional - EAN) b) Embalagem: O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, resistente e atóxico e transportado em caixas vazadas de polietileno.	KG	1.192



PLANILHA DE ITENS

ITEM	DESCRIÇÃO DOS GÊNEROS	UNIDADE	QUANTIDADE
93	CAQUI Descrição do produto: De 1ª qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas; tamanho e coloração vermelha ou alaranjado uniforme; devendo ser bem desenvolvido e maduro; com polpa firme e intacta; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, com grau de maturação tal que lhes permita suportar o transporte, a manipulação e a conservação adequada para o consumo, (Esses produtos serão pedidos eventualmente de acordo com a sazonalidade (safra) para as ações de Educação Alimentar e Nutricional - EAN) b) Embalagem: O produto deve ser embalado em caixas próprias e adequadas para alimentos, resistente e atóxico e transportado em caixas vazadas de polietileno.	KG	2.981
94	CARÁ a) Descrição do produto: De 1ª qualidade, íntegro, tenro (macio) graúdo, sem cortes, manchas, brotos, bolores, rachaduras e perfurações, ou outro defeito que possa alterar a sua aparência e qualidade, e ainda, sem a presença de umidade, material arenoso ou argiloso. A polpa deve ser firme, intacta, com coloração, odor e sabor característicos do produto, com tamanho uniforme, típico da variedade e proveniente de colheita recente. b) Embalagem: O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, resistente e atóxico e transportado em caixas vazadas de polietileno.	KG	119
95	CASTANHA-DO-PARÁ COM CASCA a) Descrição do produto: o produto deve estar fora do ouriço, de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. b) Embalagem: O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, atóxico, hermeticamente fechado e transportado em caixas plásticas vazadas de polietileno.	KG	190
96	CEBOLA a) Descrição do produto: tipo branca, com casca sem umidade, limpa, lisa, brilhante e aderente ao bulbo, sem cortes, manchas, brotos, bolores e perfurações, ou outro defeito que possa alterar a sua aparência e qualidade, e ainda, sem a presença de umidade, material arenoso ou argiloso. A polpa deve ser firme, intacta, com coloração, odor e sabor característicos do produto, com tamanho uniforme, típico da variedade e proveniente de colheita recente. b) Embalagem: O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, resistente e atóxico. E transportadas em caixas vazadas de polietileno.	KG	48.591
97	CENOURA a) Descrição do produto: de 1ª qualidade, íntegra, com casca lisa e brilhante, sem cortes, manchas, brotos, bolores, rachaduras e perfurações, ou outro defeito que possa alterar a sua aparência e qualidade, e ainda, sem a presença de umidade, material arenoso ou argiloso. A polpa deve ser firme, intacta, com coloração, odor e sabor característicos do produto, com tamanho uniforme, típico da variedade e proveniente de colheita recente. b) Embalagem: O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, resistente e atóxico, transportado em caixas vazadas de polietileno.	KG	76.611



PLANILHA DE ITENS

ITEM	DESCRIÇÃO DOS GÊNEROS	UNIDADE	QUANTIDADE
98	CHUCHU a) Descrição do produto: De 1ª qualidade, íntegro, com, casca lisa e brilhante, sem cortes, manchas, brotos, bolores, rachaduras e perfurações, ou outro defeito que possa alterar a sua aparência e qualidade, e ainda, sem a presença de umidade, material arenoso ou argiloso. A polpa deve ser firme, intacta, com coloração, odor e sabor característicos do produto, com tamanho uniforme, típico da variedade e proveniente de colheita recente. b) Embalagem: O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, resistente e atóxico e transportado em caixas vazadas de polietileno.	KG	32.751
99	COCO VERDE a) Descrição do produto: De 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvido, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Unidade média de 2kg.(Esses produtos serão pedidos eventualmente de acordo com a sazonalidade(safra)para as ações de Educação Alimentar e Nutricional - EAN) b) Embalagem: O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, resistente e atóxico e transportado em caixas vazadas de polietileno.	KG	7.452
100	COUVE FLOR a) Descrição do produto: De primeira qualidade tamanho médio, deve apresentar cor branca e estar intacto, sem ferimentos, podridão ou deformação, isentos de danos físicos oriundo do manuseio ou transporte.(Esses produtos serão pedidos eventualmente de acordo com a sazonalidade(safra)para as ações de Educação Alimentar e Nutricional - EAN) b) Embalagem: O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, resistente e atóxico e transportado em caixas vazadas de polietileno.	KG	1.192
101	CUPUAÇU a) Descrição do produto: De 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. (Esses produtos serão pedidos eventualmente de acordo com a sazonalidade(safra)para as ações de Educação Alimentar e Nutricional - EAN) b) b) Embalagem: O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, atóxico, transportado em caixas plásticas vazadas de polietileno.	KG	2.981
102	INHAME a) Descrição do produto: de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, típico da variedade, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. b) Embalagem: O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, atóxico, transportado em caixas plásticas vazadas de polietileno.	KG	1.311



PLANILHA DE ITENS

ITEM	DESCRIÇÃO DOS GÊNEROS	UNIDADE	QUANTIDADE
103	JILÓ a) Descrição do produto: de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.(Esses produtos serão pedidos eventualmente de acordo com a sazonalidade(safra)para as ações de Educação Alimentar e Nutricional - EAN) b) Embalagem: O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, atóxico, transportado em caixas plásticas vazadas de polietileno.	KG	1.192
104	KIWI a) Descrição do produto: De 1ª qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvido e maduro; com polpa firme e intacta; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, com grau de maturação tal que lhes permita suportar o transporte, a manipulação e a conservação adequada para o consumo.(Esses produtos serão pedidos eventualmente de acordo com a sazonalidade(safra)para as ações de Educação Alimentar e Nutricional - EAN) b) Embalagem: O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, resistente e atóxico e transportado em caixas vazadas de polietileno.	KG	2.981
105	LARANJA PÊRA a) Descrição do produto: com grau de maturação tal que lhes permita suportar o transporte, a manipulação e a conservação adequada para o consumo, com casca firme e brilhante, sem cortes, manchas, bolores e perfurações, ou outro defeito que possa alterar a sua aparência e qualidade, sem a presença de substancia terrosa. Polpa suculenta, sem a presença de defeitos causados por parasitas e que alterem a qualidade do produto, com tamanho uniforme, próprio da espécie, e proveniente de colheita recente. b) Embalagem: O produto deve ser embalado em sacaria vazada, com peso médio de 180g à 200g a unidade.	KG	273.863
106	MAÇÃ VERMELHA NACIONAL a) Descrição do produto: com grau de maturação tal que lhes permita suportar o transporte, a manipulação e a conservação adequada para o consumo, com casca firme e brilhante, sem cortes, manchas e perfurações, ou outro defeito que possa alterar a sua aparência e qualidade, e ainda, sem a presença de substancia terrosa polpa suculenta, sem a presença de defeitos causados por parasitas e que alterem a qualidade do produto, com tamanho uniforme, próprio da espécie, e proveniente de colheita recente. b) Embalagem: O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, resistente e atóxico e transportado em caixas vazadas de polietileno, com peso médio de 100 gramas a unidade.	KG	252.363
107	MAMÃO, TIPO PAPAIA a) Descrição do produto: De 1ª qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvido e maduro; com polpa firme e intacta; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Com grau de maturação adequado para o consumo. b) Embalagem: O acondicionamento do produto deve ser feito em caixas plásticas vazadas em polietileno.	KG	136.205



PLANILHA DE ITENS

ITEM	DESCRIÇÃO DOS GÊNEROS	UNIDADE	QUANTIDADE
108	MANGA a) Descrição do produto: de 1ª qualidade, tipo regional, sem amadurecimento excessivo ou verdes que impossibilitem o consumo, cor própria com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, de boa qualidade, livre de resíduos e fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e sem lesões de origem física. b) Embalagem: O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, resistente e atóxico e transportado em caixas vazadas de polietileno.	KG	90.182
109	MARACUJÁ a) Descrição do produto: de 1ª qualidade, azedo, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, verdoso com polpa intacta firme, livres de resíduos de fertilizantes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. extra, grãos e selecionados. (Esses produtos serão pedidos eventualmente de acordo com a sazonalidade(safra)para as ações de Educação Alimentar e Nutricional - EAN) b) Embalagem: O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, resistente e atóxico e transportado em caixas vazadas de polietileno.	KG	2.981
110	MELÃO a) Descrição do produto: De aspecto globoso, mista, verdes e maduros, cor própria, classificada como fruta com polpa firme e intacta, isenta de conformidades, boa qualidade, livre de resíduos e fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e sem lesões de origem física. Acondicionados em embalagem própria.(Esses produtos serão pedidos eventualmente de acordo com a sazonalidade(safra)para as ações de Educação Alimentar e Nutricional - EAN) b) Embalagem: O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, resistente e atóxico e transportado em caixas vazadas de polietileno.	KG	2.981
111	MILHO VERDE ESPIGA a) Descrição do produto: espiga de milho apresentando grãos bem desenvolvidos e novos, porém macios e leitosos. Os grãos devem apresentar cor amarelada clara, brilhante e cristalina. (Esses produtos serão pedidos eventualmente de acordo com a sazonalidade(safra)para as ações de Educação Alimentar e Nutricional - EAN)Embalados em sacos próprios com 50 espigas cada.	KG	1.192
112	MORANGO a) Descrição do produto: De 1ª qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas; tamanho uniforme e coloração vermelhada; devendo ser bem desenvolvido e maduro; com polpa firme e intacta; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, com grau de maturação tal que lhes permita suportar o transporte, a manipulação e a conservação adequada para o consumo.(Esses produtos serão pedidos eventualmente de acordo com a sazonalidade(safra)para as ações de Educação Alimentar e Nutricional - EAN) b) Embalagem: O produto deve ser embalado em caixa plástico transparente contendo no máximo 500g, resistente e atóxica e transportado em caixas vazadas de polietileno.	KG	1.192



PLANILHA DE ITENS

ITEM	DESCRIÇÃO DOS GÊNEROS	UNIDADE	QUANTIDADE
113	PEQUI a) Descrição do produto: de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.(Esses produtos serão pedidos eventualmente de acordo com a sazonalidade(safra)para as ações de Educação Alimentar e Nutricional - EAN) b) Embalagem: O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, resistente e atóxico e transportado em caixas vazadas de polietileno.	KG	1.192
114	PIMENTÃO AMARELO a) Descrição do produto: De primeira qualidade, de tamanho médio, com casca, lisa firme, brilhante de cor amarelo, odor característico, sem corte, perfurações, manchas, bolores, sujidades, ferrugem sem lesões de origem física ou mecânica. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, sem corte e sem perfuração. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, atóxico, hermeticamente fechado e transportado em caixas plásticas vazadas de polietileno.(Esses produtos serão pedidos eventualmente de acordo com a sazonalidade(safra)para as ações de Educação Alimentar e Nutricional - EAN) b) Embalagem: O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, resistente e atóxico e transportado em caixas vazadas de polietileno.	KG	298
115	PIMENTÃO VERMELHO a) Descrição do produto: De primeira qualidade, de tamanho médio, com casca, lisa firme, brilhante de cor vermelho, odor característico, sem corte, perfurações, manchas, bolores, sujidades, ferrugem sem lesões de origem física ou mecânica. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, sem corte e sem perfuração. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, atóxico, hermeticamente fechado e transportado em caixas plásticas vazadas de polietileno.(Esses produtos serão pedidos eventualmente de acordo com a sazonalidade(safra)para as ações de Educação Alimentar e Nutricional - EAN) b) Embalagem: O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, resistente e atóxico e transportado em caixas vazadas de polietileno.	KG	298
116	PUPUNHA a) a) Descrição do produto: coloração uniforme, fresca, firme, intacta, isenta de enfermidades, sujidades, parasitas e larvas.(Esses produtos serão pedidos eventualmente de acordo com a sazonalidade(safra)para as ações de Educação Alimentar e Nutricional - EAN) b) b) Embalagem: O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, resistente e atóxico e transportado em caixas vazadas de polietileno.	KG	2.981



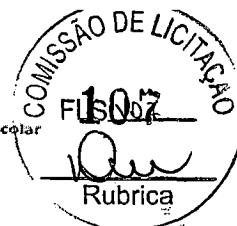
PLANILHA DE ITENS

ITEM	DESCRIÇÃO DOS GÊNEROS	UNIDADE	QUANTIDADE
117	RABANETE a) Descrição do produto: lavado, com casca firme, brilhante e liso, sem cortes, manchas, brotos, bolores, rachaduras e perfurações, ou outro defeito que possa alterar a sua aparência e qualidade, e ainda, sem a presença de umidade e material arenoso ou argiloso. A polpa deve ser firme e intacto, suculento, com coloração, odor e sabor característicos do produto, tamanho uniforme, típico da variedade e proveniente de colheita recente.(Esses produtos serão pedidos eventualmente de acordo com a sazonalidade(safra)para as ações de Educação Alimentar e Nutricional - EAN) b) Embalagem: O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, resistente e atóxico e transportado em caixas vazadas de polietileno.	KG	1.192
118	REPOLHO ROXO a) Descrição do produto: tipo extra, com grau de maturação tal que lhes permita suportar o transporte, a manipulação e a conservação adequada para o consumo, com folhas de coloração roxo intenso, firme e brilhante, sem cortes, manchas e perfurações, ou outro defeito que possa alterar a sua aparência e qualidade, sem a presença de defeitos causados por parasitas e que alterem a qualidade do produto, sem a presença de substancia terrosa, com tamanho uniforme, próprio da espécie, e proveniente de colheita recente.(Esses produtos serão pedidos eventualmente de acordo com a sazonalidade(safra)para as ações de Educação Alimentar e Nutricional - EAN) b) Embalagem: O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, resistente e atóxico e transportado em caixas vazadas de polietileno.	KG	1.192
119	REPOLHO VERDE a) Descrição do produto: tipo extra, com grau de maturação tal que lhes permita suportar o transporte, a manipulação e a conservação adequada para o consumo, com folhas de coloração verde intenso, firme e brilhante, sem cortes, manchas e perfurações, ou outro defeito que possa alterar a sua aparência e qualidade, polpa suculenta, sem a presença de defeitos causados por parasitas e que alterem a qualidade do produto, sem a presença de substancia terrosa, com tamanho uniforme, próprio da espécie, e proveniente de colheita recente. b) Embalagem: O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, resistente e atóxico e transportado em caixas vazadas de polietileno.	KG	28.516
120	TOMATE, TIPO ITALIANO a) Descrição do produto: De 1ª qualidade, formato alongado, com casca, lisa, firme e brilhante, tamanho padrão, apresentando grau de maturação adequado, isento de pragas, com polpa firme de cor avermelhada, odor e sabor característico, sem corte, perfurações, manchas, bolores, sujidades, sem lesões de origem física ou mecânica, oriundas do manuseio e transporte, sem corte e sem perfuração. b) Embalagem: O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, resistente e atóxico e transportado em caixas vazadas de polietileno.	KG	94.351



PLANILHA DE ITENS

ITEM	DESCRIÇÃO DOS GÊNEROS	UNIDADE	QUANTIDADE
121	TUCUPI REGIONAL a) Descrição do produto: De 1ª qualidade, livre de impurezas, fervido, com coloração característica e 100% natural. Deve conter registro em órgão de inspeção sanitária federal, estadual ou municipal. (Esses produtos serão pedidos eventualmente de acordo com a sazonalidade(safra)para as ações de Educação Alimentar e Nutricional - EAN) b) Embalagem: O produto deve ser embalado em garrafas tipo pet virgem ou similar de até 2 litros.	LITRO	1.192
122	UVA ROXA a) Descrição do produto: De primeira qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas; tamanho e coloração roxa uniforme; devendo ser bem desenvolvido e maduro; com polpa firme e intacta apresentando caroço; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, com grau de maturação tal que lhes permita suportar o transporte, a manipulação e a conservação adequada para o consumo.(Esses produtos serão pedidos eventualmente de acordo com a sazonalidade(safra)para as ações de Educação Alimentar e Nutricional - EAN) b) Embalagem: O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, resistente e atóxico e transportado em caixas vazadas de polietileno.	KG	2.981
123	UVA VERDE a) Descrição do produto: De primeira qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas; tamanho e coloração verde uniforme; devendo ser bem desenvolvido e maduro; com polpa firme e intacta apresentando caroço; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, com grau de maturação tal que lhes permita suportar o transporte, a manipulação e a conservação adequada para o consumo.(Esses produtos serão pedidos eventualmente de acordo com a sazonalidade(safra)para as ações de Educação Alimentar e Nutricional - EAN) b) Embalagem: O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, resistente e atóxico e transportado em caixas vazadas de polietileno.	KG	2.981
124	BATATA PRÉ-COZIDA CONGELADA a) Descrição do produto: batata em cubos pré-cozida congelada sem conservante. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), Nº do lote, prazo de validade, instruções sobre o preparo e uso do alimento e informações nutricionais. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser embalado em sacos plásticos hermeticamente fechado, atóxicos, resistentes, congelado até -18°C, transportado em veículo refrigerado , com peso líquido de 1Kg.	KG	246



PLANILHA DE ITENS

ITEM	DESCRIÇÃO DOS GÊNEROS	UNIDADE	QUANTIDADE
125	CENOURA PRÉ-COZIDA CONGELADA a) Descrição do produto: cenoura em cubos pré-cozida congelada sem conservante. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), N° do lote, prazo de validade, instruções sobre o preparo e uso do alimento e informações nutricionais. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser embalado em sacos plásticos hermeticamente fechado, atóxicos, resistentes, congelado até -18°C, transportados em veículo refrigerado, com peso líquido de 1Kg.	KG	437
126	ERVILHA CONGELADA a) Descrição do produto: ervilhas frescas congeladas sem conservante. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), N° do lote, prazo de validade, instruções sobre o preparo e uso do alimento e informações nutricionais. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser embalado em sacos plásticos hermeticamente fechados, atóxicos, resistentes, congelado até -18°C, transportado em veículo refrigerado com peso líquido de 1Kg.	KG	663
127	MANDIOCA DESCASCADA CONGELADA a) Descrição do produto: mandioca descascada corte palito congelada sem conservante. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), N° do lote, prazo de validade, instruções sobre o preparo e uso do alimento e informações nutricionais. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser embalado em sacos plásticos hermeticamente fechado, atóxicos, resistentes, congelado até -18°C, transportado em veículo refrigerado com peso líquido de 1Kg.	KG	409



PLANILHA DE ITENS

ITEM	DESCRIÇÃO DOS GÊNEROS	UNIDADE	QUANTIDADE
128	LEGUMES COZIDOS CONGELADOS a) Descrição do produto: tipo mix ou seleta a base de batata, cenoura e ervilha congelados sem conservante. b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), nome ou razão social do importador (no caso de alimentos importados), N° do lote, prazo de validade, instruções sobre o preparo e uso do alimento e informações nutricionais. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem: O produto deve ser embalado em sacos plásticos hermeticamente fechados, atóxicos, congelado até -18°C, transportado em veículo refrigerado, com peso líquido de 1Kg.	KG	409

Taiana S. Sena Ferreir
Nutricionista CRN - 7 3868
Matricula 6882
Divisão de Alimentação Escolar - S

ANEXO II

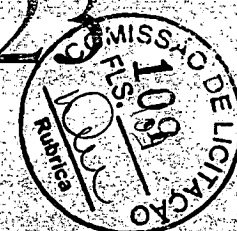
CONSOLIDADO DO

QUANTITATIVO DOS GÊNEROS

ALIMENTÍCIOS DA

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

PREVISÃO ANO LETIVO 2023



CONSOLIDADO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS ESTOCÁVEIS - ANO LETIVO 2023

ITEM	GÊNERO ALIMENTÍCIO	UNIDADE	CRECHE 1º TURNO	CRECHE 2º TURNO	PRÉ-ESCOLA 1º TURNO	PRÉ-ESCOLA 2º TURNO - ALE / CEPEJA	ENSINO FUNDAMENTAL LANCHE 1º E 2º TURNOS	ENSINO FUNDAMENTAL ALMOÇO 2º TURNOS	EJA / CEPEJA URBANA	ENSINO FUNDAMENTAL DE TEMPO INTEGRAL	ENSINO FUNDAMENTAL DESARTE 1º TURNO PALMARES	ENSINO FUNDAMENTAL RURAL 1º TURNO	ENSINO FUNDAMENTAL RURAL 2º TURNO	EJA RURAL	ENSINO FUNDAMENTAL RURAL SANTA RITA 1º TURNO	ENSINO FUNDAMENTAL RURAL SANTA RITA 2º TURNO	EJA RURAL SANTA RITA	EDUCAÇÃO INDÍGENA 1º TURNO	EDUCAÇÃO INDÍGENA 2º TURNO	ALUNOS COM NECESSIDADE ALIMENTAR ESPECIAL - ANAE	ESCOLA POR TODA PARTE - EDUCAÇÃO INFANTIL (PRÉ-ESCOLA)	ESCOLA POR TODA PARTE - ENSINO FUNDAMENTAL	TOTAL GERAL	TOTAL GERAL CONFORME PLANILHA DE ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	UNIDADE NA PLANILHA DE ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	TOTAL GERAL ARREDONDADO PARA LICITAÇÃO
1	Açúcar em pó	kg	13,82	13,82	172,15	199,80	457,80	572,30	45,56	94,30	0,00	30,12	30,12	3,66	1,05	1,05	0,66	2,38	2,38	0,00	175,00	167,98	1.983,95	1.983,95	1kg	1.984
2	Açúcar Cristal	kg	0,00	0,00	723,03	839,16	8.011,50	1.144,50	11,39	1.885,20	1.105,50	1.104,40	1.596,36	0,00	38,50	55,65	0,00	49,98	73,78	0,00	735,00	1.493,50	18.867,45	9.433,73	2kg	9.434
3	Adequante Líquido - ANAE	L	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	7,50	0,00	0,00	7,50	75,00	Unidade 100ml	75
4	Alimento c/ Pm. Isolada de Soja, Sabor Original - ANAE	kg	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1.000,00	0,00	0,00	1.000,00	3.333,33	Lata de 300g	3.333
5	Arroz Branco	kg	4.422,40	4.215,10	17.903,60	20.779,20	0,00	0,00	0,00	0,00	301,50	6.927,60	7.429,60	1.073,60	241,50	231,00	193,60	1.285,20	1.285,20	0,00	18.200,00	0,00	84.489,10	16.897,82	5kg	16.898
6	Arroz Integral - ANAE	kg	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	3.000,00	0,00	0,00	3.000,00	3.000,00	1kg	3.000
7	Arroz Parboilizado	kg	0,00	0,00	0,00	0,00	113.305,50	91.560,00	10.251,00	24.272,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	33.411,30	272.799,80	54.559,96	5kg	54.560
8	Aveia em Flocos Finos	kg	1.105,60	912,10	0,00	599,40	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	150,00	0,00	0,00	2.767,10	2.767,10	1kg	2.767
9	Azeite de dendê	L	0,00	0,00	172,15	199,80	686,70	343,40	34,17	47,10	0,00	50,20	25,10	6,10	0,88	0,88	1,10	0,00	0,00	0,00	175,00	168,02	1.918,60	3.821,20	500ml	3.821
10	Bebida a base de Amêndoas	L	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	7.500,00	0,00	0,00	7.500,00	7.500,00	1Ltro	7.500
11	Biscoito Cream Cracker Amanteigado	kg	0,00	0,00	1.032,90	1.198,80	2.289,00	0,00	0,00	1.413,90	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1.050,00	373,40	7.358,00	21.327,54	345g	21.328
12	Biscoito Cream Cracker Integral	kg	0,00	0,00	516,45	1.198,80	2.289,00	0,00	0,00	1.413,90	603,00	602,40	602,40	0,00	21,00	21,00	0,00	0,00	0,00	300,00	787,50	373,40	8.728,05	25.301,01	345g	25.301
13	Biscoito de Polvilho	kg	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	300,00	0,00	0,00	300,00	3.000,00	100g	3.000
14	Biscoito Executivo Integral	UNIDADE	0,00	0,00	3.443,00	7.992,00	45.780,00	22.890,00	0,00	3.142,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	5.250,00	11.200,00	99.697,00	99.697,00	Unidade 23 a 30g	99.697
15	Biscoito Maizena	kg	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1.413,90	0,00	0,00	200,80	0,00	0,00	14,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1.629,70	4.071,75	400g	4.072
16	Biscoito Maria Chocolate	kg	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1.413,90	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1.413,90	3.534,75	400g	3.535
17	Café em Pó	kg	0,00	0,00	516,45	0,00	343,35	0,00	0,00	94,30	301,50	301,20	30,12	0,00	10,50	2,10	0,00	21,42	7,14	0,00	262,50	56,01	1.946,59	7.786,36	250g	7.786
18	Coco Ralado	kg	0,00	0,00	206,58	119,88	686,70	0,00	3,42	94,30	0,00	0,00	30,12	0,00	0,00	1,05	0,00	0,00	0,00	0,00	157,50	112,02	1.411,57	14.115,70	100g	14.116
19	Corante	kg	69,10	69,10	344,30	399,60	1.602,30	1.144,50	113,90	471,30	0,00	341,36	341,36	41,48	11,90	11,90	7,48	38,08	38,08	0,00	350,00	447,98	5.843,71	5.843,71	1kg	5.844
20	Creme de Leite	kg	0,00	0,00	0,00	0,00	1.144,50	572,30	113,90	157,10	0,00	50,20	50,20	6,10	1,75	1,75	1,10	0,00	0,00	0,00	0,00	280,00	3.378,90	11.894,50	200g	11.895
21	Ervilha seca partida	kg	0,00	0,00	0,00	0,00	2.746,80	1.716,80	113,90	785,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	727,98	6.090,91	12.181,96	500g	12.182
22	Extrato de Tomate	kg	345,50	345,50	688,60	799,20	9.156,00	4.578,00	683,40	1.256,80	0,00	251,00	401,60	48,80	8,75	8,75	8,80	59,50	83,30	0,00	700,00	2.240,00	21.643,50	63.716,18	340g	63.716
23	Farinha de Arroz - ANAE	kg	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	300,00	0,00	0,00	300,00	600,00	500g	600
24	Farinha de Aveia sem glúten - ANAE	kg	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	150,00	0,00	0,00	150,00	882,35	170g	882
25	Farinha de Mandioca	kg	0,00	0,00	0,00	0,00	6.867,00	3.433,50	455,60	1.256,80	0,00	401,60	401,60	48,80	14,00	14,00	8,80	714,00	714,00	0,00	0,00	1.680,00	16.009,70	16.009,70	1kg	16.010
26	Farinha de Milho Flocada, Tipo Flocado	kg	552,80	0,00	2.065,80	0,00	9.156,00	0,00	0,00	3.142,00	1.256,25	1.255,00	753,00	0,00	43,75	26,25	0,00	59,50	59,50	300,00	1.050,00	1.493,60	21.215,45	42.426,90	500g	42.427
27	Farinha de Milho Fuba	kg	0,00	0,00	688,60	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	350,00	0,00	1.038,60	2.077,20	500g	2.077
28	Farinha de Tapioca, Granulada	kg	276,40	0,00	344,30	399,60	4.578,00	0,00	0,00	1.256,80	402,00	401,60	401,60	0,00	14,00	14,00	0,00	23,80	23,80	300,00	350,00	746,80	9.532,70	47.663,50	200g	47.664
29	Farinha de Trigo especial sem Fermento	kg	0,00	0,00	688,60	799,20	4.578,00	2.289,00	113,90	157,10	0,00	301,20	301,20	36,60	10,50	10,50	6,60	0,00	0,00	0,00	700,00	1.120,00	11.313,40	11.112,40	1kg	11.112
30	Farinha de Trigo para Queijo	kg	0,00	0,00	0,00	0,00	686,70	286,10	34,17	78,60	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	150,00	0,00	158,72	1.394,29	2.788,38	500g	2.789
31	Flocado de Mandioca, Goma	kg	1.105,60	2.211,20	13.772,00	23.976,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1.005,00	1.004,00	1.004,00	0,00	70,00	70,00	0,00	238,00	238,00	2.000,00	17.500,00	0,00	64.193,30	64.193,80	1kg	64.194
32	Feijão Carioca	kg	691,00	691,00	2.754,40	3.196,80	3.891,30	6.180,30	649,23	2.199,40	0,00	702,80	702,80	128,10	24,50	24,50	23,10	142,80	142,80	0,00	2.800,00	1.642,38	26.587,21	26.587,21	1kg	26.587
33	Feijão Fradinho	kg	138,20	138,20	688,60	799,20	3.433,50	2.289,00	227,80	1.413,90	0,00	502,00	502,00	91,50	17,50	17,50	16,50	119,00	119,00	0,00	700,00	933,30	12.146,70	12.146,70	1kg	12.147
34	Feijão Preto	kg	207,30	207,30	688,60	799,20	2.289,00	2.861,30	341,70	942,60	0,00	602,40	602,40	63,44	21,00	21,										

CONSOLIDADO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS ESTOCÁVEIS - ANO LETIVO 2023

ITEM	GÊNERO ALIMENTÍCIO	UNIDADE	CRECHE 1º TURNO	CRECHE 2º TURNO	PRÉ-ESCOLA 1º TURNO	PRÉ-ESCOLA 2º TURNO / AEE / CEPEJAS	ENSINO FUNDAMENTAL LANCHES 1º E 2º TURNOS	ENSINO FUNDAMENTAL ALMOÇO 2º TURNOS	EJA / CEPEJAS / BRASA	ENSINO FUNDAMENTAL DE TEMPO INTEGRAL	ENSINO FUNDAMENTAL DESDEJUM 1º TURNO PALMARES	ENSINO FUNDAMENTAL RURAL 1º TURNO	ENSINO FUNDAMENTAL RURAL 2º TURNO	EJA RURAL	ENSINO FUNDAMENTAL RURAL SANTA BETA 1º TURNO	ENSINO FUNDAMENTAL RURAL SANTA BETA 2º TURNO	EJA RURAL SANTA BETA	EDUCAÇÃO INDÍGENA 1º TURNO	EDUCAÇÃO INDÍGENA 2º TURNO	ALUNOS COM NECESSIDADE ALIMENTAR ESPECIAL - ANAE	ESCOLA POR TODA PARTE - EDUCAÇÃO INFANTIL (PRÉ-ESCOLA)	ESCOLA POR TODA PARTE - ENSINO FUNDAMENTAL	TOTAL GERAL	TOTAL GERAL CONFORME PLANILHA DE ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	UNIDADE NA PLANILHA DE ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	TOTAL GERAL ARREDONDADO PARA LICITAÇÃO
48	Milho branco, catiça	kg	0,00	0,00	1.032,90	799,20	2.289,00	0,00	22,78	471,30	0,00	0,00	200,80	0,00	0,00	7,00	0,00	0,00	0,00	0,00	875,00	373,40	6.071,38	12.142,76	500g	12.143
49	Milho para Pipoca	kg	0,00	0,00	68,86	79,92	457,80	228,90	0,00	31,42	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	2,38	2,38	0,00	70,00	112,00	1.053,66	2.107,52	500g	2.107
50	Milho Verde em Conserva	kg	34,55	34,55	172,15	199,80	2.060,10	572,30	113,90	392,80	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	175,00	429,36	4.104,51	24.614,76	170g	24.615
51	Óleo de Girassol	L	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	300,00	0,00	0,00	300,00	333,33	900ml	333
52	Óleo de soja refinado	L	601,17	580,44	2.272,38	2.877,12	13.276,20	7.668,20	683,40	2.230,80	0,00	803,20	803,20	73,20	28,00	21,00	13,20	121,38	121,38	0,00	2.415,00	3.415,92	38.005,19	42.227,99	900ml	42.228
53	Orégano	kg	34,55	34,55	137,72	159,84	915,60	457,80	22,78	62,80	0,00	30,12	30,12	3,66	1,05	1,05	0,66	2,38	2,38	0,00	140,00	223,96	2.261,02	2.261,02	1kg	2.261
54	Proteína Texturizada de Soja	kg	103,65	103,65	344,30	399,60	2.289,00	1.144,50	113,90	392,80	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	400,00	350,00	560,00	6.301,40	15.503,50	400g	15.504
55	Sal refinado	kg	193,48	186,57	929,61	1.078,92	3.891,30	2.289,00	227,80	707,00	0,00	271,08	271,08	24,40	9,45	7,00	4,40	42,84	42,84	0,00	945,00	1.007,98	12.129,75	12.129,75	1kg	12.130
56	Sardinhas	kg	0,00	0,00	1.032,90	1.198,80	3.433,50	1.716,80	0,00	471,30	0,00	301,20	301,20	36,60	10,50	10,50	6,60	0,00	0,00	0,00	1.050,00	840,00	10.409,90	63.090,30	165g	63.090
57	Seleta de Legumes	kg	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	301,20	301,20	36,60	10,50	10,50	6,60	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	666,00	3.921,18	170g	3.921
58	Tortada, Tipo Integral	kg	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	750,00	0,00	0,00	750,00	4.687,50	160g	4.688
59	Uva passas	kg	138,20	103,65	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	78,60	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	326,85	1.602,25	200g	1.602
60	Vinagre de Alcool	L	138,20	138,20	1.377,20	1.598,40	2.289,00	4.578,00	227,80	1.194,00	0,00	180,72	180,72	21,96	6,30	6,30	3,96	42,80	35,70	0,00	1.400,00	1.119,80	14.539,06	19.385,41	750ml	19.385

OBS: 1 - Os itens sublinhados são de uso exclusivo dos Alunos com Necessidade Alimentar Especial - ANAE conforme estabelece a Lei nº 12.982/2014 que determina a OBRIGATORIEDADE de elaboração de cardápios especiais para Alimentação Escolar no PNAE. Esses alunos já se encontram inseridos nos Programas atendidos regularmente, mas necessitam de uma alimentação diferenciada conforme a patologia de cada um. 2 - Os itens em negrito são os que serão usados em datas especiais conforme calendário letivo.

PÃES, LÁCTEOS E FRIOS - ANO LETIVO 2023

ITEM	GÊNERO ALIMENTICÍO	UNIDADE	CRECHE 1º TURNO	CRECHE 2º TURNO	PRÉ-ESCOLA 1º TURNO	PRÉ-ESCOLA 2º TURNO/AEE/CEPEJAS	ENSINO FUNDAMENTAL LANCHE 1º E 3º TURNOS	ENSINO FUNDAMENTAL ALMOÇO 2º TURNOS	ENSINO FUNDAMENTAL DE TEMPO INTEGRAL	ENSINO FUNDAMENTAL DESJEJUM 1º TURNO PALMARES	ENSINO FUNDAMENTAL RURAL 1º TURNO	ENSINO FUNDAMENTAL RURAL 2º TURNO	ENSINO FUNDAMENTAL RURAL SANTA RITA 1º TURNO	ENSINO FUNDAMENTAL RURAL SANTA RITA 2º TURNO	EDUCAÇÃO INDÍGENA 1º TURNO	EDUCAÇÃO INDÍGENA 2º TURNO	ALUNOS COM NECESSIDADE ALIMENTAR ESPECIAL - ANAE	ESCOLA POR TODA PARTE - EDUCAÇÃO INFANTIL (PRÉ-ESCOLA)	ESCOLA POR TODA PARTE - ENSINO FUNDAMENTAL	TOTAL GERAL	TOTAL GERAL CONFORME PLANILHA DE ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	UNIDADE NA PLANILHA DE ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	TOTAL GERAL ARREDONDADO PARA LICITAÇÃO
61	Iogurte, Natural integral	L	0,00	0,00	0,00	0,00	45.780,00	0,00	12.568,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	7.468,00	65.816,00	65.816,00	LT	65.816
62	Iogurte natural zero lactose	L	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	2.000,00	0,00	0,00	2.000,00	10.000,00	200g	10.000
63	Iogurte integral, sabor Morango	L	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	2.008,00	0,00	70,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	2.078,00	10.390,00	200g	10.390
64	Pão, Tipo Hot Dog	kg	1.382,00	1.727,50	8.607,50	7.992,00	45.780,00	0,00	9.526,00	2.010,00	2.008,00	3.514,00	35,00	70,00	0,00	238,00	0,00	7.875,00	7.468,00	98.233,00	98.233,00	Kg	98.233
65	Pão doce, Tipo Brioche	kg	34,55	34,55	172,15	199,80	1.144,50	572,25	78,55	0,00	50,20	50,20	1,75	1,75	11,90	11,90	0,00	175,00	280,00	2.819,05	2.819,05	Kg	2.819
66	<u>Pão de Forma, Tipo Integral</u>	kg	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	6.284,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1.000,00	0,00	0,00	7.284,00	7.284,00	Kg	7.284
67	<u>Pão de Mandioca, sem glúten e lactose</u>	kg	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1.000,00	0,00	0,00	1.000,00	1.000,00	Kg	1.000
68	Picolé de Frutas	UNIDADE	0,00	0,00	3.443,00	3.996,00	22.890,00	11.445,00	1.571,00	0,00	1.004,00	1.004,00	35,00	35,00	0,00	0,00	0,00	3.500,00	5.600,00	54.523,00	54.523,00	UNIDADE	54.523
69	Requeijão cremoso	kg	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	60,30	60,24	60,24	2,10	2,10	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	184,98	924,90	200g	925
70	Torrada	kg	0,00	0,00	0,00	0,00	4.578,00	0,00	1.413,90	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	746,80	6.738,70	6.738,70	Kg	6.739
OBS: 1 - Os itens <u>sublinhados</u> são de uso exclusivo dos Alunos com Necessidade Alimentar Especial - ANAE conforme estabelece a Lei nº 12.982/2014 que determina a OBRIGATORIEDADE de elaboração de cardápios especiais para Alimentação Escolar no PNAE. Esses alunos já se encontram inseridos nos Programas atendidos regularmente, mas necessitam de uma alimentação diferenciada conforme a patologia de cada um. 2 - Os itens em negrito são os que serão usados em datas especiais conforme calendário letivo. 3 - O ITEM Picolé de Frutas é o único calculado em unidade																							



PROTEINAS - ANO LETIVO 2023

ITEM	GÊNERO ALIMENTÍCIO	UNIDADE	CRECHE 1º TURNO	CRECHE 2º TURNO	PRÉ-ESCOLA 1º TURNO	PRÉ-ESCOLA 2º TURNO/AEE/CEPEJAS	ENSINO FUNDAMENTAL LANCHE 1º E 3º TURNOS	ENSINO FUNDAMENTAL ALMOÇO 2º TURNOS	EJA / CEPEJAS URBANA	ENSINO FUNDAMENTAL DE TEMPO INTEGRAL	ENSINO FUNDAMENTAL RURAL 1º TURNO	ENSINO FUNDAMENTAL RURAL 2º TURNO	EJA RURAL	ENSINO FUNDAMENTAL RURAL SANTA RITA 1º TURNO	ENSINO FUNDAMENTAL RURAL SANTA RITA 2º TURNO	EJA RURAL SANTA RITA	EDUCAÇÃO INDÍGENA 1º TURNO	EDUCAÇÃO INDÍGENA 2º TURNO	ALUNOS COM NECESSIDADE ALIMENTAR ESPECIAL - ANAE	ESCOLA POR TODA PARTE - EDUCAÇÃO INFANTIL (PRÉ-ESCOLA)	ESCOLA POR TODA PARTE - ENSINO FUNDAMENTAL	TOTAL GERAL	TOTAL GERAL CONFORME PLANILHA DE ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	UNIDADE NA PLANILHA DE ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	TOTAL GERAL ARREDONDADO PARA LICITAÇÃO
71 e 72	Carne Bovina, Tipo Coxão Mole	Kg	829,20	829,20	2.754,40	3.196,80	11.445,00	22.890,00	1.708,50	3.142,00	2.008,00	2.008,00	244,00	70,00	70,00	44,00	357,00	357,00	0,00	2.800,00	5.599,00	60.352,10	60.352,10	Kg	60.352
73	Carne Bovina, Tipo Músculo moido	Kg	0,00	0,00	0,00	0,00	6.867,00	0,00	0,00	2.356,50	0,00	602,40	0,00	0,00	10,50	0,00	0,00	71,40	0,00	0,00	1.120,20	11.028,00	11.028,00	Kg	11.028
74 e 75	Carne Bovina, Tipo Patinho	Kg	1.796,60	1.796,60	5.853,10	6.793,20	10.300,50	15.450,80	2.391,90	5.027,20	2.008,00	2.008,00	244,00	70,00	70,00	44,00	357,00	357,00	0,00	5.950,00	4.199,40	64.717,30	64.717,30	Kg	64.717
76 e 77	Carne Suína, Tipo Filé	Kg	0,00	0,00	1.377,20	1.598,40	11.445,00	5.722,50	569,50	1.571,00	1.204,80	1.204,80	146,40	42,00	42,00	26,40	0,00	0,00	0,00	1.400,00	2.800,00	29.150,00	29.150,00	Kg	29.150
78	Charque, Tipo Dianteiro	Kg	0,00	0,00	0,00	0,00	11.445,00	5.722,50	569,50	1.571,00	301,20	301,20	36,60	10,50	10,50	6,60	95,20	95,20	0,00	0,00	2.800,00	22.965,00	22.965,00	Kg	22.965
79	Frango, Coxa e Sobrecoxa	Kg	0,00	0,00	0,00	0,00	32.046,00	32.046,00	3.189,20	5.498,50	2.108,40	2.108,40	256,20	73,50	73,50	46,20	166,60	166,60	0,00	0,00	10.452,40	88.231,50	88.231,50	Kg	88.232
80	Frango, filé de coxa/sobrecoxa	Kg	0,00	0,00	7.230,30	8.391,60	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	7.350,00	0,00	22.971,90	22.971,90	Kg	22.972
81 e 82	Frango, Filé de peito	Kg	2.508,33	2.093,73	7.574,60	11.188,80	30.901,50	20.601,00	2.164,10	6.912,40	2.008,00	2.309,20	244,00	70,00	80,50	44,00	595,00	666,40	0,00	8.750,00	8.399,70	107.111,26	107.111,26	Kg	107.111
83	Linguiça, Tipo Calabresa	Kg	0,00	0,00	0,00	0,00	11.445,00	4.578,00	455,60	1.256,80	301,20	301,20	36,60	10,50	10,50	6,60	95,20	95,20	0,00	0,00	2.613,40	21.205,80	21.205,80	Kg	21.206
84	Ovo de Galinha Branco	Kg	1.934,80	1.520,20	3.443,00	3.996,00	45.780,00	8.583,80	569,50	7.855,00	0,00	301,20	0,00	0,00	21,00	0,00	0,00	0,00	2.000,00	3.500,00	8.867,50	88.372,00	58.914,67	CARTELA	58.915
85	Peixe, Filé	Kg	1.382,00	1.382,00	6.886,00	7.992,00	27.468,00	13.734,00	1.366,80	3.770,40	2.409,60	2.409,60	292,80	84,00	84,00	52,80	1.142,40	1.142,40	0,00	7.000,00	6.720,00	85.318,80	85.318,80	Kg	85.319
OBS: o ITEM Ovo de Galinha, devido ser entregue nas escolas somente em unidade, foi transformado, no TOTAL GERAL, de Kg para unidade média de 50g.													OBS: o ITEM Ovo de Galinha, devido ser entregue nas escolas somente em unidade, foi transformado, no TOTAL GERAL, de Kg para unidade média de 50g.												



HOIRIFRUTS ANO LETIVO 2023

ITEM	GÊNERO ALIMENTÍCIO	UNIDADE	CRECHE 1º TURNO	CRECHE 2º TURNO	PRÉ-ESCOLA 1º TURNO	PRÉ-ESCOLA 2º TURNO/ AEE /CEPEJAs	ENSINO FUNDAMENTAL LANCHE 1º E 3º TURNOS	ENSINO FUNDAMENTAL ALMOÇO 2º TURNOS	EJA / CEPEJAs URBANA	ENSINO FUNDAMENTAL DE TEMPO INTEGRAL	ENSINO FUNDAMENTAL RURAL 1º TURNO	ENSINO FUNDAMENTAL RURAL 2º TURNO	EJA RURAL	ENSINO FUNDAMENTAL RURAL SANTA RITA 1º TURNO	ENSINO FUNDAMENTAL RURAL SANTA RITA 2º TURNO	EJA RURAL SANTA RITA	EDUCAÇÃO INDÍGENA 1º TURNO	EDUCAÇÃO INDÍGENA 2º TURNO	EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL - EAN	ALUNOS COM NECESSIDADE ALIMENTAR ESPECIAL -	ESCOLA POR TODA PARTE - EDUCAÇÃO INFANTIL (PRÉ-ESCOLA)	ESCOLA POR TODA PARTE - ENSINO FUNDAMENTAL	TOTAL GERAL	TOTAL GERAL CONFORME PLANILHA DE ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	UNIDADE NA PLANILHA DE ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	TOTAL GERAL ARREDOADO PARA LICITAÇÃO	
86	Abacate	Kg	0,00	691,00	0,00	5.994,00	0,00	0,00	512,55	707,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	2.625,00	0,00	9.310,00	9.310,00	Kg	9.310	
87	Aceite	Kg	138,20	138,20	516,45	599,40	6.867,00	4.291,90	512,55	707,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	525,00	1.820,00	16.115,70	16.115,70	Kg	16.116	
88	Alho	Kg	414,60	414,60	2.065,80	2.065,80	10.987,20	6.867,00	685,40	1.885,20	602,40	602,40	75,20	21,00	21,00	13,20	121,38	121,38	0,00	0,00	2.205,00	2.911,92	32.648,04	32.648,04	Kg	32.648	
89	Bacuri	Kg	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	2.981,00	2.981,00	Kg	2.981	
90	Barata Inglesa	Kg	1.140,15	1.140,15	2.065,80	2.397,60	13.734,00	17.167,50	911,20	3.142,00	803,20	803,20	97,60	28,00	28,00	17,60	214,20	214,20	0,00	0,00	2.100,00	5.039,40	51.043,80	51.043,80	Kg	51.044	
91	Beiradela	Kg	310,95	310,95	1.032,90	1.198,80	4.578,00	2.289,00	170,85	942,60	150,60	150,60	18,30	5,25	5,25	3,30	0,00	0,00	0,00	0,00	1.050,00	1.120,00	13.337,35	13.337,35	Kg	13.337	
92	Biscoitos	Kg	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1.192,00	1.192,00	Kg	1.192	
93	Caqui	Kg	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	2.981,00	2.981,00	Kg	2.981	
94	Cará	Kg	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	119,00	119,00	Kg	119	
95	Castanha do Pará	kg	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	190,40	190,40	kg	190	
96	Cebola	Kg	552,80	552,80	2.754,40	3.516,48	18.312,00	9.156,00	911,20	2.765,00	1.004,00	1.004,00	122,00	35,00	35,00	22,00	202,30	226,10	0,00	0,00	2.940,00	4.380,00	48.591,08	48.591,08	Kg	48.591	
97	Cenoura	Kg	829,20	1.589,30	2.582,25	6.393,60	27.686,00	17.167,50	2.164,10	4.398,80	1.004,00	1.014,40	122,00	35,00	38,50	24,20	142,80	154,70	0,00	0,00	4.112,50	7.279,80	76.611,65	76.611,65	Kg	76.611	
98	Chuchu	Kg	552,80	552,80	2.754,40	3.516,48	18.312,00	9.156,00	911,20	2.765,00	1.004,00	1.014,40	122,00	35,00	38,50	24,20	142,80	154,70	0,00	0,00	2.800,00	2.612,80	14.903,00	14.903,00	Kg	14.903	
99	Coco Verde	und	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	2.981,00	2.981,00	2kg	2,482	
100	Couve flor	Kg	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1.192,00	1.192,00	Kg	1.192	
101	Cupuaçu	Kg	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	2.981,00	2.981,00	Kg	2.981	
102	Infante (e Indígena)	Kg	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1.311,00	1.311,00	Kg	1.311	
103	Jiló	Kg	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1.192,00	1.192,00	Kg	1.192	
104	Kivi	Kg	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	2.981,00	2.981,00	Kg	2.981	
105	Laranja Pera	Kg	4.975,20	4.975,20	12.394,80	41.156,80	82.404,00	41.202,00	3.417,00	22.622,40	3.614,40	3.614,40	459,20	126,00	126,00	79,20	428,40	428,40	0,00	0,00	4.500,00	25.200,00	20.160,00	273.863,40	273.863,40	Kg	273.863
106	Maçã Vermelha	Kg	4.817,80	6.771,80	24.101,00	29.970,00	80.115,00	22.890,00	2.278,00	31.420,00	2.008,00	2.008,00	244,00	35,00	35,00	22,00	476,00	476,00	0,00	0,00	2.500,00	25.375,00	16.801,00	252.362,80	252.362,80	Kg	252.363
107	Mamão Papaya	Kg	4.975,52	3.213,15	16.526,40	18.381,60	32.046,00	16.023,00	1.594,60	8.797,60	2.811,20	2.811,20	341,60	98,00	98,00	30,80	333,20	333,20	0,00	0,00	3.500,00	16.450,00	136.205,07	136.205,07	Kg	136.205	
108	Manga	Kg	691,00	0,00	13.772,00	3.996,00	34.335,00	17.167,50	0,00	2.356,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	8.400,00	90.182,00	90.182,00	kg	90.182
109	Marracujá	Kg	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	2.981,00	2.981,00	Kg	2.981	
110	Melão	Kg	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	2.981,00	2.981,00	Kg	2.981	
111	Milho verde espiga	Kg	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1.192,00	1.192,00	Kg	1.192	
112	Morango	Kg	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1.192,00	1.192,00	Kg	1.192	
113	Pepino	Kg	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	298,00	298,00	Kg	298	
114	Pimentão amarelo	Kg	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	298,00	298,00	Kg	298	
115	Pimentão vermelho	Kg	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	298,00	298,00	Kg	298	
116	Pupunha	Kg	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	2.981,00	2.981,00	Kg	2.981	
117	Rabete	Kg	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1.192,00	1.192,00	Kg	1.192	
118	Repolho roxo	Kg	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	2.981,00	2.981,00	Kg	2.981	
119	Repolho verde	Kg	345,50	345,50	1.721,50	1.998,00	9.156,00	6.867,10	854,25	1.885,20	401,60	401,60	48,80	14,00	14,00	4,40	47,60	47,60	0,00	0,00	1.750,00	2.613,20	26.515,85	26.515,85	Kg	26.516	
120	Tomate	Kg	1.001,95	1.005,60	2.599,47	6.793,20	34.335,00	22.890,00	2.278,00	5.498,50	1.004,00	1.004,00	158,60	35,00	35,00	25,30	202,30	202,30	0,00	0,00	5.950,00	9.333,00	94.351,22	94.351,22	Kg	94.351	
121	Ucuzil regional	Kg	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1.192,00	1.192,00	Kg	1.192	
122	Uva roxa	Kg	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	2.981,00	2.981,00	Kg	2.981	
123	Uva verde	Kg	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	2.981,00	2.981,00	Kg	2.981	
OBS: Os itens sublinhados são de uso exclusivo nas Ações de Educação Alimentar e Nutricional - EAN																											

OBS: Os itens sublinhados são de uso exclusivo nas Ações de Educação Alimentar e Nutricional - EAN

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
FISCA
Rubrica

[Assinatura]



PREFEITURA DE
PARAUAPEBAS
Aqui tem força. Aqui tem trabalho

semed
Secretaria Municipal
de Educação

DAE

Divisão de Alimentação Escolar

HORTFRUTS CONGELADO ANO LETIVO 2023

ITEM	GÊNERO ALIMENTÍCIO	UNIDADE	ENSINO FUNDAMENTAL RURAL 1º TURNO	ENSINO FUNDAMENTAL RURAL 2º TURNO	EJA RURAL	ENSINO FUNDAMENTAL RURAL SANTA RITA 1º TURNO	ENSINO FUNDAMENTAL RURAL SANTA RITA 2º TURNO	EJA RURAL SANTA RITA	EDUCAÇÃO INDÍGENA 1º TURNO	EDUCAÇÃO INDÍGENA 2º TURNO	TOTAL GERAL	TOTAL GERAL ARREDONDADO PARA LICITAÇÃO
124	Batata Inglesa congelada pré cozida	Kg	0,00	0,00	0,00	28,00	28,00	0,00	95,20	95,20	246,40	246
125	Cenoura congelada	Kg	0,00	0,00	0,00	28,00	28,00	0,00	190,40	190,40	436,80	437
126	Ervilha fresca congelada	Kg	200,80	200,80	24,40	28,00	14,00	4,40	95,20	95,20	662,80	663
127	Mandioca congelada	Kg	0,00	0,00	0,00	14,00	14,00	0,00	190,40	190,40	408,80	409
128	Seleto de legumes congelada	Kg	0,00	0,00	0,00	14,00	14,00	0,00	190,40	190,40	408,80	409


Taiana S. Sena Ferreira
Nutricionista CRN - 7 3868
Matrícula 6882
Divisão de Alimentação Escolar - SEMED

ANEXO III

CARDÁPIOS E PREVISÃO DE CONSUMO

PREVISÃO ANO LETIVO 2023





**PREFEITURA DE
PARAIPUEBAS**
RUA 1911 Nº 100 - JARDIM PARAIPUEBAS

semed
Sistema de Alimentação Escolar

DAE
Divisão de Alimentação Escolar



PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

CARDÁPIO DA CRECHE

ZONA URBANA

PERÍODO PARCIAL DE 0 A 3 ANOS (1º TURNO)

PLANEJAMENTO ANO LETIVO 2023

SEMANA 1					
HORÁRIO SUGERIDO	CARDÁPIO 01	CARDÁPIO 02	CARDÁPIO 03	CARDÁPIO 04	CARDÁPIO 05
CAFÉ DA MANHÃ 8HS	leite 15g com Cacau 5g e Batata doce cozida 30g + ovo 20g + Melancia 140g	leite 15g, Tapioca (goma) 80g com manteiga 5g + Laranja 180g	leite 15g com Cacau 5g Pão 50g c/ ovo 20g + Abacaxi 120g	leite 15g com Cacau 5g e Cuscuz de Milho (20g) com ovo (20g) + Maçã 100g	leite 15g + Bolo de cenoura (cenoura 15g, leite 15g, ovo 20g, uva passa 5g, aveia 40g) + Mamão 120g
ALMOÇO 11HS	File de peixe ensopado (File 40g) com quiabo 10g + Feijão Carioca 10g + Arroz 40g + Purê de batata (20g) + Melancia (140g)	Carne em cubos (coxão mole 40g) + Arroz (40g) + Feijão carioca (10g) c/repolho (10g) + Abóbora (20g) temperada com orégano 1g + Mamão (120g)	Salpicão de Frango (filé de peito 40g + cenoura 15g + chuchu 20g + couve 5g + Arroz 40g + Feijão carioca (10g) + Maçã (100g)	Isca de carne (patinho 40g) c/Vinagreira (15g) + macarrão espaguete (30g) + Feijão preto (10g) + Salada crua de Alface (15g) c/tomate 15g + Banana (100g)	Torta de Frango (Filé de peito 40g + cenoura 15g + Batata 30g repolho 10g + Feijão carioca (10g) + Arroz 40g + beterraba cozida 15g + Maçã (100g)
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)		Energia (Kcal)	Proteína (g)	Vitamina A (mcg)	Minerais Cálcio (mg)
RECOMENDAÇÃO FNDE					
Cardápio elaborado seguindo as recomendações da Resolução do FNDE nº06 de 08 de maio de 2020 que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE.					
SEMANA 2					
HORÁRIO SUGERIDO	CARDÁPIO 06	CARDÁPIO 07	CARDÁPIO 08	CARDÁPIO 09	CARDÁPIO 10
CAFÉ DA MANHÃ 8HS	leite (15g) e Cuscuz de Milho (20g) com ovo (20g) + Melancia 140g	leite 15g com Cacau 5g Pão 50g c/ ovo 20g + Maçã 100g und	Mingau de arroz (arroz 30g com Banana 50g + leite 15g + Mamão 120g	leite 15g com Cacau 5g e Batata doce cozida 30g + ovo 20g + laranja 180g und	Leite 15g + Bolo de Banana (banana 50g, ovo 20g, aveia 40g, uva passa 5g) + Abacaxi 120g
ALMOÇO 11HS	Macarronada de Carne (macarrão espaguete 30g + Patinho 30g + soja 5g + cenoura ralada 15g) + Abobrinha refogada (15g) e Maçã (100g)	Assado de panela (coxão mole 40g) + Arroz 40g + Feijão Fradinho (7g) + Salada crua de Alface 15g c/ pepino raladinho 20g + Abacaxi 120g	Galinhada (Filé de peito 40g + Arroz 40g + cenoura ralada 15g + Couve 5g + Salada crua de acelga (15g) + tomate (15g) + Banana 100g	Sopa de Frango (Ave Maria 7g + Filé de Peito 30g + Batata 15g + Abóbora (20g) + Quiabo 10g + Couve 5g + extrato 5g + Laranja 180g	Cozido de carne (patinho 40g) c/chuchu (20g) + repolho (10g) e abóbora (20g) + Arroz 40g + Feijão carioca (7g) + Melancia 140g
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)		Energia (Kcal)	Proteína (g)	Vitamina A (mcg)	Minerais Cálcio (mg)
RECOMENDAÇÃO FNDE					
Cardápio elaborado seguindo as recomendações da Resolução do FNDE nº06 de 08 de maio de 2020 que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE.					
SEMANA 3					
HORÁRIO SUGERIDO	CARDÁPIO 11	CARDÁPIO 12	CARDÁPIO 13	CARDÁPIO 14	CARDÁPIO 15
CAFÉ DA MANHÃ 8HS	leite 15g com Cacau 5g + Tapioca (goma) 80g com ovo (20g) + Banana 100g	leite 15g e Cuscuz de Milho (20g) com Manteiga (5g) + Mamão 120g	Leite 15g + Bolo de banana (banana 50g, ovo 20g, aveia 40g, uva passa 5g) + Abacaxi 120g	leite 15g + Cacau 5g + pão 50g c/ ovo 20g + Banana 100g	Mingau de tapioca 20g com Banana 50g + leite 15g + maçã 100g
ALMOÇO 11HS	Carne cozida (patinho 40g) com mandioca 20g + maxixe 10g + Arroz 40g + Feijão fradinho (7g) + Beterraba bem raladinha (15g) + Abacaxi (120g)	File de peixe ensopado 100g com quiabo 10g + Feijão Carioca 7g + Arroz 40g + Purê de batata (15g) + Melancia 140g	Sopa de carne/legumes (Patinho 30g + Ave Maria 7g + soja 5g + Batata 15g + Chuchu (20g) + Abóbora 20g + repolho 10g + couve 5g) + extrato 5g + Banana 100g	Isca de Frango (Filé de Peito 40g) c/repolho (10g) + Arroz 40g + Feijão Carioca (7g) + Salada de pepino (20g) c/tomate 15g + Goiaba 100g	Isca de carne (coxão mole 40g) com batata doce (30g) + Arroz (40g) + Feijão Preto (7g) + Alface (15g) com pepino (20g) + Mamão 120g
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)		Energia (Kcal)	Proteína (g)	Vitamina A (mcg)	Minerais Cálcio (mg)
RECOMENDAÇÃO FNDE					
Cardápio elaborado seguindo as recomendações da Resolução do FNDE nº06 de 08 de maio de 2020 que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE.					
SEMANA 4					
HORÁRIO SUGERIDO	CARDÁPIO 16	CARDÁPIO 17	CARDÁPIO 18	CARDÁPIO 19	CARDÁPIO 20
CAFÉ DA MANHÃ 8HS	leite 15g com Cacau 5g + Pão 50g com ovo + Banana 100g	leite (15g) e Cuscuz de Milho (20g) com Manteiga (5g) + Goiaba 100g	Mingau de Tapioca 20g com Banana 50g + leite 15g + Melancia 140g	leite 15g com Cacau 5g + Bolo de cenoura 15g, ovo 20g, uva passa 5g, aveia 40g + Mamão 120g	leite 15g + Batata doce 30g com ovo (20g) + Manga 100g
ALMOÇO 11HS	Mini - Macarronada (Macarrão Espaguete 30g + Filé de Peito 30g + Salada de acelga 15g + cenoura ralada (15g) + Banana (100g)	Torta de Carne (patinho 40g + soja 5g) + Feijão carioca (7g) + Arroz 40g + Purê de Abóbora (20g) + Laranja (180g)	Carne patinho 40g c/batata (15g) e vinagreira (10g) + Arroz (40g) + Feijão Preto (7g) c/salada de beterraba cozida 15g + Melancia 140g	Carne patinho 40g c/batata (15g) e vinagreira (10g) + Arroz (40g) + Feijão Preto (7g) c/salada de beterraba cozida 15g + Banana (100g)	Salpicão de Frango (filé de peito 40g + cenoura 15g + chuchu 20g + milho 5g) + Arroz 40g + Feijão carioca (7g) + Maçã (100g)
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)		Energia (Kcal)	Proteína (g)	Vitamina A (mcg)	Minerais Cálcio (mg)
RECOMENDAÇÃO FNDE					
Cardápio elaborado seguindo as recomendações da Resolução do FNDE nº06 de 08 de maio de 2020 que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE.					

Maria José dos Santos Silva Brito
Nutricionista / CRN-7 nº 13332/PA
Contrato nº 62256
Divisão de Alimentação Escolar - DAE/SEMED

PLANEJAMENTO ANO LETIVO 2023 FREQUÊNCIA DE CONSUMO

PREVISÃO DE EDUCAÇÃO INFANTIL - CRECHE, 0 A 3 ANOS (1º TURNO)

ESTOCÁVEIS

ALIMENTO/GÊNERO	UNIDADE	PERCAPITA	FREQUÊNCIA	Nº DE ALUNOS ATENDIDOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
Açafrão	g	1	2	691	1,38	13,82
Arroz Branco (mingau)	g	30	1	691	20,73	4.422,40
Arroz Branco Polido Tipo 1	g	40	14	691	386,96	
Arroz Branco Polido Tipo 1	g	50	1	691	34,55	
Aveia (bolo)	g	40	4	691	110,56	1.105,60
Corante	g	1	10	691	6,91	69,10
Extrato de Tomate	g	5	10	691	34,55	345,50
Farinha de milho flocada (cuscuz)	g	20	4	691	55,28	552,80
Farinha de tapioca granulada (mingau)	g	20	2	691	27,64	276,40
Fécula de mandioca (goma)	g	80	2	691	110,56	1.105,60
Feijão Carioca Tipo 1	g	10	10	691	69,10	691,00
Feijão Fradinho Tipo 1	g	10	2	691	13,82	138,20
Feijão Preto Tipo 1	g	10	3	691	20,73	207,30
Fermento em pó (Bolo)	g	1	4	691	2,76	27,64
Leite em pó (preparações e bolo)	g	15	23	691	238,40	2.522,15
Leite em pó (purê)	g	5	4	691	13,82	
Macarrão Tipo Ave Maria	g	7	2	691	9,67	96,74
Macarrão Tipo Espaguete	g	30	2	691	41,46	414,60
Manteiga (pão, cuscuz, purê)	g	5	7	691	24,19	241,85
Milho Verde (sachê)	g	5	1	691	3,46	34,55
Óleo (preparações)	ml	3	20	691	41,46	601,17
Óleo (bolo, ovo)	ml	3	9	691	18,66	
Orégano	g	1	5	691	3,46	34,55
Proteína Texturizada de Soja	g	5	3	691	10,37	103,65
Sal Refinado (preparações)	g	1	20	691	13,82	193,48
Sal Refinado (ovo, cuscuz, tapioca)	g	1	8	691	5,53	
Uva passas (bolo)	g	5	4	691	13,82	138,20
Vinagre de Alcool	ml	2	10	691	13,82	138,20

OBS: o quantitativo **TOTAL ANUAL**, foi obtido multiplicando-se a **percapita** (quantidade do alimento em gramas ofertado ao aluno) pela **frequência mensal** (quantidade de vezes que o produto é ofertado durante o mês), multiplicado pelo **número de alunos registrados no programa no momento dos cálculos**. O valor obtido em gramas é dividido por 1.000 que irá corresponder ao **total mensal** em Kg. O valor mensal foi multiplicado por 10 (quantidades de meses, que corresponde aos 200 dias letivos) chegando-se ao valor **Total Anual** em kg.

Maria José dos Santos Silva Brito
Nutricionista / CRN - 7 nº 13332/PA
Contrato nº 62256
Divisão de Alimentação Escolar - DAE/SEMED

[Assinatura]



PREFEITURA DE
PARAUAPEBAS
Aqui tem força. Aqui tem trabalho.

semed
Secretaria Municipal de
Educação

DAE

Divisão de Alimentação



PLANEJAMENTO ANO LETIVO 2023 - FREQUENCIA DE CONSUMO

PREVISÃO DE EDUCAÇÃO INFANTIL - CRECHE, (0 A 3 ANOS) - (1º TURNO)

PROTEÍNAS

ALIMENTO/GÊNERO	UNIDADE	PERCAPITA	FREQUÊNCIA	Nº DE ALUNOS ATENDIDOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
Carne bovina, Coxão Mole (refeição)	g	40	3	691	82,92	829,20 ✓
Carne bovina, Patinho (refeição)	g	40	5	691	138,20	1,796,60
Carne bovina, Patinho (sopa, macaronada)	g	30	2	691	41,46	
Filé de Peito de frango (refeição)	g	40	6	691	165,84	2,093,73 ✓
Filé de Peito de frango (sopa/macaronada)	g	30	2	691	41,46	
Filé de Peito de frango lanche dia das crianças	g	30	1	691	20,73	1,382,00
Filé de peixe	g	100	2	691	138,20	
Ovo de galinha	g	20	14	691	193,48	1,934,80 ✓

PÃES

ALIMENTO/GÊNERO	UNIDADE	PERCAPITA	FREQUÊNCIA	Nº DE ALUNOS ATENDIDOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
ao hot dog (lanche)	g	50	4	691	138,20	1,382,00 ✓
Pão Brioche (outubro dia das crianças)	g	50	1	691	34,55	34,55 ✓

HORTIFRUTIS

ALIMENTO/GÊNERO	UNIDADE	PERCAPITA	FREQUÊNCIA	Nº DE ALUNOS ATENDIDOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
Acelga	g	10	2	691	13,82	138,20 ✓
Alho	g	3	20	691	41,46	414,60 ✓
Batata (tortas)	g	30	2	691	41,46	1,140,15 ✓
Batata (purê)	g	20	3	691	41,46	
Batata (salada, sopa, carne)	g	15	3	691	31,10	310,95 ✓
Beterraba (salada)	g	15	3	691	31,10	
Cebola	g	4	20	691	55,28	552,80 ✓
Cenoura (salada, sopa, carne)	g	15	8	691	82,92	829,20 ✓
Chuchu (sopa, carne, feijão, feijão)	g	20	4	691	55,28	552,80 ✓
Laranja (sobremesa)	g	180	4	691	497,52	4,975,20 ✓
Maçã (sobremesa)	g	100	7	691	483,70	4,837,00 ✓
Mamão papaia (sobremesa)	g	120	6	691	497,52	4,975,20 ✓
Manga (sobremesa)	g	100	1	691	69,10	691,00 ✓
Repolho (carne, sopa, salada, feijão)	g	10	5	691	34,55	345,50 ✓
ate (salada)	g	15	3	691	31,10	1,001,95 ✓
ate (Tempero)	g	5	20	691	69,10	

OBS: o quantitativo **TOTAL ANUAL**, foi obtido multiplicando-se a **percapita** (quantidade do alimento em gramas ofertado ao aluno) pela **frequência mensal** (quantidade de vezes que o produto é ofertado durante o mês), multiplicado pelo **número de alunos registrados no programa no momento dos cálculos**. O valor obtido em gramas é dividido por 1.000 que irá corresponder ao **total mensal** em Kg. O valor mensal foi multiplicado por 10 (quantidades de meses, que corresponde aos 200 dias letivos) chegando-se ao valor **Total Anual** em kg.

Maria José dos Santos Silva Brito
Nutricionista / CRN - 7 nº 13332/PA
Contrato nº 62256
Divisão de Alimentação Escolar - DAE/SEMED

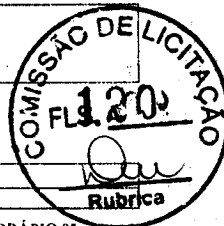
[Assinatura]



PREFEITURA DE PARAUAPÉBAS
RUA CORDEIRO, 100 - JARDIM TRÊS ESTRELAS

SEMED
Secretaria Municipal de Educação

DAE
Divisão de Alimentação Escolar



PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE
CARDÁPIO DA CRECHE
ZONA URBANA
PERÍODO PARCIAL DE 0 A 3 ANOS (2º TURNO)
PLANEJAMENTO ANO LETIVO 2023

SEMANA 1

HORÁRIO SUGERIDO	CARDÁPIO 01	CARDÁPIO 02	CARDÁPIO 03	CARDÁPIO 04	CARDÁPIO 05
LANCHE DA TARDE 15HS	Vitamina de Cupuaçu (Polpa de Cupuaçu 30g + leite 15g + banana 100g) Bolo: (cenoura 15g, leite 15g, ovo 20g, azeite 40g, óleo 3ml, uva passa 5g)	Vitamina de Banana (Banana 100 + azeite 3g, leite 15g) + Omelete (cenoura 15 + ovo 20g + cheiro verde 2g) +	Vitamina de Maracujá e Maçã (Polpa de maracujá 30g + maçã 50 + leite 15g) e Pão 50g com ovo 20g	Açaí (Polpa de Açaí 120g + Banana 100g)	Vitamina mista (Banana 50g + mamão 75g + azeite 3g + leite 15g) + Omelete (cenoura 15 + ovo 20g + cheiro verde 2g)
JANTAR 17HS	File de peixe ensopado (File de 100g) com quiabo 10g + Feijão Carioca 10g + Arroz 40g + Purê de batata (20g) + Melancia (140g)	Carne em cubos (coxão mole 40g) + Arroz (40g) + Feijão carioca (10g) c/repolho (10g) + Abóbora (20g) temperada com orégano 1g + Mamão (120g)	Salpicão de Frango (filé de peito 40g + cenoura 15g + chuchu 20g + couve 5g + Arroz 40g + Feijão carioca (10g) + Maçã (100g)	Isca de carne (patinho 40g) c/Vinagreira (15g) + macarrão espaguete (30g) + Feijão preto (10g) + Salada crua de Alface (15g) c/tomate 15g + Banana (100g)	Torta de Frango (Filé de peito 40g + cenoura 15g + repolho 10g + batata 30g + Feijão carioca (10g) + Arroz 40g + beterraba cozida 15g + Goiaba 100g)
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)		Energia (Kcal)	Proteína (g)	Vitaminas A (mcg)	Minerais Cálcio (mg)
RECOMENDAÇÃO FNDE					

Cardápio elaborado seguindo as recomendações da Resolução do FNDE nº06 de 08 de maio de 2020 que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE.

SEMANA 2

HORÁRIO SUGERIDO	CARDÁPIO 06	CARDÁPIO 07	CARDÁPIO 08	CARDÁPIO 09	CARDÁPIO 10
LANCHE DA TARDE 15HS	Vitamina de Abacate (abacate 50g, banana 50g, leite 15g) + Pão 50g com manteiga 5g	Suco Misto (laranja 180g + Maçã 50g + cenoura 5g) + Omelete (cenoura 15 + ovo 20g + cheiro verde 2g)	Suco de Acerola c/ Maçã (Polpa de Acerola 30g + maçã 50g) e Pão 50g com (frango desfiado 30g, cenoura 5g)	Suco goiaba (polpa de goiaba 50g, melancia 70g) + Omelete (cenoura 15, ovo 20g, cheiro verde 2g)	Vitamina mista (banana 50g, maçã 50g + azeite 3g, leite 15g) + Tapiquinha 100g
JANTAR 17HS	Macarronada de Carne (macarrão espaguete 30g + Patinho 30g + soja 5g + cenoura ralada 15g) + Abobrinha refogada (15g) + Maçã (100g)	Assado de panela (coxão mole 40g) + Arroz 40g + Feijão Fradinho (7g) + Salada crua de Alface 15g c/pepino raladinho 20g + Abacaxi 120g	Galinhada (Filé de peito 40g + Arroz 40g + cenoura ralada 15g + Couve 5g + Salada crua de azeite (15g) + tomate (15g) + Banana 100g	Sopa de Frango (Ave Maria 7g + Filé de Peito 30g + Batata 15g + Abóbora (20g) + Quiabo 10g + Couve 5g + extrato 5g + Laranja 180g	Cozido de carne (patinho 40g) c/chuchu (20g) + repolho (10g) e abóbora (20g) + Arroz 40g + Feijão carioca (7g) + Melancia 140g
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)		Energia (Kcal)	Proteína (g)	Vitaminas A (mcg)	Minerais Cálcio (mg)
RECOMENDAÇÃO FNDE					

Cardápio elaborado seguindo as recomendações da Resolução do FNDE nº06 de 08 de maio de 2020 que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE.

SEMANA 3

HORÁRIO SUGERIDO	CARDÁPIO 11	CARDÁPIO 12	CARDÁPIO 13	CARDÁPIO 14	CARDÁPIO 15
LANCHE DA TARDE 15HS	Açaí (Polpa de Açaí 120g + Banana 100g) e Tapiquinha 80g	Vitamina de Goiaba (Polpa de Goiaba 50g + maçã 50g + leite 15g) e Bolo cenoura (cenoura 15g, ovo 20g, azeite 40g, uva passa 5g)	Suco de Abacaxi (Polpa de Abacaxi 50g, couve 5g, maçã 50g) e Pão 50g com Manteiga 5g	Suco de Maracujá (polpa de maracujá 30g + maçã 50g) + Tapiquinha 100g	Vitamina mista (Banana 50g + mamão 75g + azeite 3g, leite 15g) + Omelete (cenoura 15, ovo 20g, cheiro verde 2g) +
JANTAR 17HS	Carne cozida (patinho 40g) com mandioca 20g + maxixe 10g + Arroz 40g + Feijão fradinho (7g) + Beterraba bem raladinha (15g) + Abacaxi (120g)	File de peixe (ensopado 100g) com quiabo 10g + Feijão Carioca 7g + Arroz 40g + Purê de batata (15g) + Melancia 140g	Sopa de carne/legumes (Patinho 30g + Ave Maria 7g + soja 5g + Batata 15g + Chuchu (20g) + Abóbora 20g + repolho 10g + couve 5g) + extrato 5g + Banana 100g	Isca de Frango (Filé de Peito 40g) c/repolho (10g) + Arroz 40g + Feijão Carioca (7g) + Salada de pepino (20g) c/tomate 15g + Goiaba 100g	Isca de carne (coxão mole 40g) com batata doce (30g) + Arroz (40g) + Feijão Preto (7g) + Alface (15g) com pepino (20g) + Mamão 120g
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)		Energia (Kcal)	Proteína (g)	Vitaminas A (mcg)	Minerais Cálcio (mg)
RECOMENDAÇÃO FNDE					

Cardápio elaborado seguindo as recomendações da Resolução do FNDE nº06 de 08 de maio de 2020 que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE.

SEMANA 4

HORÁRIO SUGERIDO	CARDÁPIO 16	CARDÁPIO 17	CARDÁPIO 18	CARDÁPIO 19	CARDÁPIO 20
LANCHE DA TARDE 15HS	Vitamina de abacate (abacate 50g, banana 50g, leite 15g) + e Tapiquinha 80g	Suco Misto (Melancia 50g, laranja 180g, cenoura 5g) + Omelete (cenoura 15 + ovo 20g + cheiro verde 2g)	Vitamina Mista (mamão 75g + maçã 50g) + leite em pó 15g) + Bolo de banana (Banana 50g, azeite 40g, ovo 20g, uva passa 5g)	Suco de cajá (poupa de cajá 30g + maçã 50g) e + e Pão 50g com (frango desfiado 30g, cenoura 15g)	Suco de Goiaba (polpa de goiaba 50g + maçã 50g) + Tapiquinha 80g
JANTAR 17HS	Mini - Macarronada (Macarrão Espaguete 30g + Filé de Peito 30g + Salada de azeite 15g + cenoura ralada (15g) + Banana (100g)	Torta de Carne (patinho 40g + soja 5g) + Feijão carioca (7g) + Arroz 40g + Purê de Abóbora (20g) + Laranja (180g)	Carne patinho 40g c/batata (15g) e vinagreira (10g) + Arroz (40g) + Feijão Preto (7g) c/salada de beterraba cozida 15g + Melancia (140g)	Carne patinho 40g c/batata (15g) e vinagreira (10g) + Arroz (40g) + Feijão Preto (7g) c/salada de beterraba cozida 15g + Banana (100g)	Salpicão de Frango (filé de peito 40g + cenoura 15g + chuchu 20g + milho 5g) + Arroz 40g + Feijão carioca (7g) + Maçã (100g)
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)		Energia (Kcal)	Proteína (g)	Vitaminas A (mcg)	Minerais Cálcio (mg)
RECOMENDAÇÃO FNDE					

Cardápio elaborado seguindo as recomendações da Resolução do FNDE nº06 de 08 de maio de 2020 que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE.

Maria José dos Santos Silva Brito
Nutricionista / CRN-7 nº 13332/PA
Contrato nº 62256
Divisão de Alimentação Escolar - DAE/SEMED



PLANEJAMENTO ANO LETIVO 2023 FREQUÊNCIA DE CONSUMO

PREVISÃO DE EDUCAÇÃO INFANTIL - CRECHE (0 A 3 ANOS) - (2º TURNO)

ESTOCÁVEIS

ALIMENTO/GÊNERO	UNIDADE	PERCAPITA (g)	FREQUÊNCIA	Nº DE ALUNOS ATENDIDOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
Açafrão	g	1	2	691	1,38	13,82 /
Arroz Branco Polido Tipo 1	g	40	14	691	386,96	4215,10 /
Arroz Branco Polido Tipo 1	g	50	1	691	34,55	
Aveia (bolo)	g	40	3	691	82,92	912,12 /
Aveia (vitamina)	g	3	4	691	8,29	
Corante	g	1	10	691	6,91	69,10 /
Extrato de Tomate	g	5	10	691	34,55	345,50 /
Fécula de mandioca (goma)	g	80	4	691	221,12	2.211,20 /
Feijão Carioca Tipo 1	g	10	10	691	69,10	691,00 /
Feijão Fradinho Tipo 1	g	10	2	691	13,82	138,20 /
Feijão Preto Tipo 1	g	10	3	691	20,73	207,30 /
Leite em pó (Bolo)	g	1	3	691	2,07	20,73 /
Leite em pó (preparações e bolo)	g	15	13	691	134,75	1.347,45 /
Macarrão Tipo Ave Maria	g	7	2	691	9,67	96,74 /
Macarrão Tipo Espaguete	g	30	2	691	41,46	414,60 /
Manteiga (pão, tapioca)	g	5	5	691	17,28	172,75 /
Milho Verde (sachê)	g	5	1	691	3,46	34,55 /
Óleo	ml	3	20	691	41,46	580,44 /
Óleo (bolo)	ml	3	8	691	16,58	
Orégano	g	1	5	691	3,46	34,55 /
Proteína Texturizada de Soja	g	5	3	691	10,37	103,65 /
Sal	g	1	7	691	4,84	186,57 /
Sal Refinado	g	1	20	691	13,82	
uva passa (bolo)	g	5	3	691	10,37	103,65 /
Vinagre de Alcool	ml	2	10	691	13,82	138,20 /

OBS: o quantitativo **TOTAL ANUAL**, foi obtido multiplicando-se a **percapita** (quantidade do alimento em gramas ofertado ao aluno) pela **frequência mensal** (quantidade de vezes que o produto é ofertado durante o mês), multiplicado pelo **número de alunos registrados no programa no momento dos cálculos**. O valor obtido em gramas é dividido por 1.000 que irá corresponder ao **total mensal** em Kg. O valor mensal foi multiplicado por 10 (quantidades de meses, que corresponde aos 200 dias letivos) chegando-se ao valor **Total Anual** em kg.

Maria José dos Santos Silva Brito
Nutricionista / CRN - 7 nº 13332 / 14
Contrato nº 62256
Divisão de Alimentação Escolar - Data: 2023/07/14

Assinatura

PLANEJAMENTO ANO LETIVO 2023 FREQUÊNCIA DE CONSUMO

PREVISÃO DE EDUCAÇÃO INFANTIL - CRECHE (0 A 3 ANOS) - (2º TURNO)

PÃES

ALIMENTO/GÊNERO	UNIDADE	PERCAPITA	FREQUÊNCIA	Nº DE ALUNOS ATENDIDOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
Pão para lanche	g	50	5	691	172,75	1.727,50 ✓
Pão brioche (outubro)	g	50	1	691	34,55	34,55

ALIMENTO/GÊNERO	UNIDADE	PERCAPITA	FREQUÊNCIA	Nº DE ALUNOS ATENDIDOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
-----------------	---------	-----------	------------	------------------------	--------------	-------------

PROTEÍNAS

Carne bovina, Coxão Mole (refeição)	g	40	3	691	82,92	829,20 ✓
Carne bovina, Patinho (refeição)	g	40	5	691	138,20	1.796,60 ✓
Carne bovina, Patinho (sopa, macaronada)	g	30	2	691	41,46	
Filé de Peito de frango (refeição)	g	40	6	691	165,84	
Filé de Peito de frango (sopa/macarronada)	g	30	2	691	41,46	2.508,33 ✓
Filé de Peito de frango (lanche, sanduiche)	g	30	2	691	41,46	
Filé de Peito de frango (c/pão dia das crianças)	g	30	1	691	20,73	
Filé de Peixe	g	100	2	691	138,20	1.382,00 ✓
Ovo	g	20	11	691	152,02	1.520,20 ✓

HORTIFRUTIS IN NATURA

ALIMENTO/GÊNERO	UNIDADE	PERCAPITA (g)	FREQUÊNCIA	Nº DE ALUNOS ATENDIDOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
Abacate (vitamina mista)	g	50	2	691	69,10	691,00 ✓
Acelga	g	10	2	691	13,82	138,20 ✓
Alho	g	3	20	691	41,46	414,60 ✓
Batata (tortas)	g	30	2	691	41,46	
Batata (purê)	g	20	3	691	41,46	1.140,15 ✓
Batata (salada, sopa, carne)	g	15	3	691	31,10	
Beterraba (salada)	g	15	3	691	31,10	310,95 ✓
Cebola	g	4	20	691	55,28	552,80 ✓
Cenoura (salada, sopa, carne, bolo)	g	15	14	691	145,11	1.589,30 ✓
Cenoura (recheio pão e suco)	g	5	4	691	13,82	
Chuchu (sopa, carne, feijão)	g	20	4	691	55,28	552,80
Laranja (sobremesa, suco)	g	180	4	691	497,52	4.975,20 ✓
Maçã (frutas)	g	100	3	691	207,30	
Maçã (suco)	g	80	6	691	331,68	6.771,80 ✓
Maçã (vitamina)	g	50	4	691	138,20	
Mamão papaia (vitamina)	g	75	3	691	155,48	3.213,15 ✓
Mamão papaia (frutas, porção)	g	120	2	691	165,84	
Repolho (carne, sopa, salada, feijão)	g	10	5	691	34,55	345,50 ✓
Tomate (salada)	g	15	4	691	41,46	
Tomate (Tempero)	g	5	20	691	69,10	1.105,60 ✓

OBS: o quantitativo **TOTAL ANUAL**, foi obtido multiplicando-se a **percapita** (quantidade do alimento em gramas ofertado ao aluno) pela **frequência mensal** (quantidade de vezes que o produto é ofertado durante o mês), multiplicado pelo **número de alunos registrados no programa no momento dos cálculos**. O valor obtido em gramas é dividido por 1.000 que irá corresponder ao **total mensal** em Kg. O valor mensal foi multiplicado por 10 (quantidades de meses, que corresponde aos 200 dias letivos) chegando-se ao valor **Total Anual** em kg.

[Assinatura]



PREFEITURA DE
PARAUAPÉBAS
RUA DA PAZ, 100 - JARDIM SANTA TEREZINHA - PARAUAPÉBAS - PA - 06000-000

semed
Sistema Estadual de Monitoramento e Avaliação da Educação

DAE
Divisão de Alimentação Escolar



CARDÁPIO DA PRÉ ESCOLA
ZONA URBANA
PERÍODO PARCIAL DE 4 A 5 ANOS (1º TURNO)

PLANEJAMENTO ANO LETIVO 2023

SEMANA 1

HORÁRIO SUGERIDO	CARDÁPIO 01	CARDÁPIO 02	CARDÁPIO 03	CARDÁPIO 04	CARDÁPIO 05
CAFÉ DA MANHÃ 8HS	Leite 15g + café 3g + Tapioca (goma) 100g com manteiga 5g + Goiaba 100g	Leite 15g + Pão 50g com ovo 20g + Banana 100g	Cacau 5g + Leite 15g e Biscoito cream crack amanteigado 15g + abacaxi 120g und	Leite 15g e Pão 50g com Manteiga 5g + Manga 100g	Mingau de Fubá (Fubá 20g, Açúcar 7g, Leite em pó 15g) + Maçã 100g und
ALMOÇO 11H	Sopa de Carne com Soja (Macarrão Ave M ^o 7g + Patinho em cubinhos 30g + PTS 5g + Grão de bico 7g + Batata 15g + Abóbora 20g + Chuchu 20g + Repolho 10g) + Maçã (1 und)	File de coxa/sobrecoxa (70g) + Arroz 40g + Feijão 10g + Salada de chuchu 20g + batata 15g + cenoura 15g Laranja (1 und)	Carne ao Molho (Coxão mole 40g) + Batão de dois (Arroz 40g + Feijão Fradinho 10g) c/ Couve 5g + Salada Batata Doce 30g, Tomate 15g e Abóbora 20g) + Melancia (140g)	Risoto de Frango com Casca de abóbora + (File de Peito 40g + arroz 40g + abóbora 20g + couve 5g) + Banana (1 und)	Macarronada de Sardinha (Macarrão espaguete 30g + Sardinha 30g + Repolho 10g + Extrato Tomate 5g + Couve 5g) + Abacaxi (120g)
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)		Energia (Kcal)	Carboidrato (g)	Proteína (g)	Líquido (ml)
RECOMENDAÇÃO FNDE					

Cardápio elaborado seguindo as recomendações da Resolução do FNDE nº06 de 08 de maio de 2020 que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE

PLANEJAMENTO ANO LETIVO 2023

SEMANA 2

HORÁRIO SUGERIDO	CARDÁPIO 06	CARDÁPIO 07	CARDÁPIO 08	CARDÁPIO 09	CARDÁPIO 10
CAFÉ DA MANHÃ 8HS	Leite 15g + café 3g + Tapioca (goma) 100g com manteiga 5g + Maçã 100g und	Leite 15g + Pão 50g com ovo 20g - Goiaba 100g	Mingau de Milho Branco (Milho Branco pra Canjica 15g, Açúcar 7g, Leite em pó 15g, Coco Ralado 3g) + Abacaxi 120g	Leite 15g + Cuscuz de Milho 20g com ovo 20g + Melancia 140g	Leite 15g + cacau 5g e Biscoito cream crack amanteigado 15g + Banana 100g
ALMOÇO 11H	Galinhada (Arroz 40g + File de peito 40g + cenoura 15g + Couve 5g e lentilha 10g) + Maçã (1 und)	Carne em Cubos (Patinho - 40g) c/ Macarrão 30g (parafuso) + Feijão 10g c/ Mandioca 20g + Beterraba cozida 15g + Laranja 160g	Frango ao Molho (File de Coxa e Sobrecoxa 70g com abóbora (20g) e quiabo (10g) + Arroz 40g + Feijão 10g + Salada (alface 15g + tomate 15g + abobrinha refogada 15g + Mamão 140g)	File de peixe ensopado 100g + Arroz 40g c/ Couve 5g + Feijão Fradinho 10g + Salada (Batata cozida 15g temperada com oregano) + Banana (1 und 100g)	Vatapá de Frango (File de peito 40g + farinha de trigo 10g + leite de coco 5g + azeite de dendê 5g + tomate 15g + pimentão 5g + cebola 3g + cheiro-verde 3g) + Arroz (40g) + Melancia 140g
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)		Energia (Kcal)	Carboidrato (g)	Proteína (g)	Líquido (ml)
RECOMENDAÇÃO FNDE					

Cardápio elaborado seguindo as recomendações da Resolução do FNDE nº06 de 08 de maio de 2020 que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE

PLANEJAMENTO ANO LETIVO 2023

SEMANA 3

HORÁRIO SUGERIDO	CARDÁPIO 11	CARDÁPIO 12	CARDÁPIO 13	CARDÁPIO 14	CARDÁPIO 15
CAFÉ DA MANHÃ 8HS	Leite 15g + café 3g e Cuscuz de Milho 20g com Ovo 20g + Melancia 140g	Cacau 5g + Leite 15g e Pão 50g com manteiga 5g + Banana 100g und	Leite 15g + Tapioca (goma) 100g com Manteiga 5g + Goiaba 100g	Cacau 5g + Leite 15g e Batata doce 30g + Banana 100g und	Leite 15g e Biscoito cream crack integral 15g + Abacaxi 120g
ALMOÇO 11H	Macarronada de Carne (Macarrão Espaguete 30g + Patinho em cubinhos 30g + PST 5g + repolho 10g + Extrato 5g) + Melancia 140g	Stroganoff de Frango (File de Frango 40g + Extrato Tomate 5g + leite 15g + trigo 10g + Milho Verde 5g) + Arroz 40g + Salada Alface 15g + tomate 15g + Maçã (1 und)	Isca de Carne (Patinho 40g) ao Molho + Arroz 40g c/ Vinagreira 15g + Feijão preto 10g c/ Abóbora 20g + Salada (Tomate 15g e Pepino 20g) + Laranja 180g	Carne suína 40g assado de panela c/ Maxixe 10g e Repolho 10g + Arroz 40g + Feijão 10g + Mamão 120g	Sopa de Carne (Macarrão Ave M ^o 7g + Patinho em cubinhos 30g + PTS 5g + Grão de bico 7g + Mandioca 20g + Abóbora 20g + Couve 5g + Chuchu 20g) + Banana (1 und)
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)		Energia (Kcal)	Carboidrato (g)	Proteína (g)	Líquido (ml)
RECOMENDAÇÃO FNDE					

Cardápio elaborado seguindo as recomendações da Resolução do FNDE nº06 de 08 de maio de 2020 que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE

PLANEJAMENTO ANO LETIVO 2023

SEMANA 4

HORÁRIO SUGERIDO	CARDÁPIO 16	CARDÁPIO 17	CARDÁPIO 18	CARDÁPIO 19	CARDÁPIO 20
CAFÉ DA MANHÃ 8HS	Leite 15g e Pão 50g com manteiga 5g + mamão 120g und	Mingau de Milho Branco (Milho Branco pra Canjica 15g, Açúcar 7g, Leite em pó 15g, Coco Ralado 3g) + Goiaba 100g	Leite 15g + café 3g + Tapioca (goma) 100g com manteiga 5g + Maçã 100g und	Leite 15g e Cuscuz de Milho 20g com ovo 20g + Abacaxi 120g	Cacau 5g + Leite 15g e Batata doce 30g + Banana 100g
ALMOÇO 11H	Macarronada de Frango (Macarrão Espaguete 30g + File de Peito 30g + Cenoura 15g + Repolho 10g Extrato Tomate 5g Laranja 180g	Isca de Carne (Coxão Mole 40g) c/ Abobrinha 15g + Arroz 40g com Vinagreira 15g) + Feijão Preto 10g c/ Chuchu 20g + Abacaxi 120g	Sopa de Frango (Macarrão Ave M ^o 7g + File de peito 30g + Feijão 10g + Mandioca 20g + Abóbora 20g + Couve 5g + Beterraba 15g + quiabo 10g) + Banana (1 und 100g)	File de peixe ensopado c/ Batata doce 30g + cenoura 15g + Arroz 40g + Feijão 10g 5g + Abobrinha Refogada 15g com Acelga (15g) + Mamão 120g	File de coxa/sobrecoxa (70g) + Arroz 40g + Feijão 10g + Salada (Batata 15g + Cenoura 15g + Pepino 20g) Maçã (1 und)
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)		Energia (Kcal)	Carboidrato (g)	Proteína (g)	Líquido (ml)
RECOMENDAÇÃO FNDE					

Cardápio elaborado seguindo as recomendações da Resolução do FNDE nº06 de 08 de maio de 2020 que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE

Maria José dos Santos Silva Brito
Nutricionista / CRN - 7 nº 13332/PA
Contrato nº 62256
Divisão de Alimentação Escolar - DAE/SEMED

PLANEJAMENTO ANO LETIVO 2023 - FREQUÊNCIA DE CONSUMO
PREVISÃO DE EDUCAÇÃO INFANTIL - PRÉ ESCOLA (4 A 5 ANOS) - (1º TURNO)

ESTOCÁVEIS

ALIMENTO GÊNERO	UNIDADE	PER CAPITA	FREQUÊNCIA	Nº DE ALUNOS ATENDIDOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
Açafrão (preparações)	g	1 /	5 /	3.443	17,22	172,15 /
Açúcar (mingau)	g	7 /	3 /	3.443	72,30	723,03 /
Arroz branco (refeição)	g	40 /	13 /	3.443	1.790,36	17.903,60 /
Azeite de dendê (vatapá)	ml	5	1	3.443	17,22	172,15 /
Biscoito Cream Cracker Amanteigado (lanche)	g	15	2	3.443	103,29	1.032,90 /
Biscoito Cream Cracker Integral (lanche)	g	15	1	3.443	51,65	516,45 /
Biscoito Executivo Integral (1 vez ao Ano -Passeio)	UNIDADE	1	1	3.443	3.443,00	3.443,00 /
Café (lanche, desjejum)	g	3	5	3.443	51,65	516,45 /
Coco Ralado (canjica)	g	3	2	3.443	20,66	206,58 /
Corante (preparações)	g	1	10	3.443	34,43	344,30 /
Extrato de Tomate (macarronada, carne ao molho)	g	5	4	3.443	68,86	688,60 /
Farinha de Milho Flocada (lanche - cuscuz)	g	20	3	3.443	206,58	2.065,80 /
Farinha de Milho fubá (lanche - mingau)	g	20	1	3.443	68,86	688,60 /
Farinha de Tapioca - Granulada (açai)	g	10	1	3.443	34,43	344,30 /
Farinha de trigo (vatapá,estrogonoff)	g	10	2	3.443	68,86	688,60 /
Fécula de mandioca - (goma)	g	100	4	3.443	1.377,20	13.772,00 /
Feijão Carioca Tipo 1 (preparações)	g	10	8	3.443	275,44	2.754,40 /
Feijão Fradinho (preparações)	g	10	2	3.443	68,86	688,60 /
Feijão Preto Tipo 1 (feijoada)	g	10	2	3.443	68,86	688,60 /
Grão de bico	g	7	2	3.443	48,20	482,02 /
Leite Condensado (1 vez ao Ano - Festinha Junina)	g	10	1	3.443	34,43	344,30 /
Leite de coco	ml	5	1	3.443	17,22	172,15 /
Leite em pó (estrogonof,vatapá)	g	15	2	3.443	103,29	1.032,90 /
Leite em pó (preparações - café com leite, cacau com leite, mingaus)	g	15	20	3.443	1.032,90	11.361,90 /
Lentilha	g	10	1	3.443	34,43	344,30 /
Macarrão Tipo Ave Maria (sopa)	g	7	3	3.443	72,30	723,03 /
Macarrão Tipo Espaguete (macarronada)	g	30	4	3.443	413,16	4.131,60 /
Manteiga (pão, cuscuz)	g	5	7	3.443	120,51	1.205,05 /
Milho branco (canjica)	g	15	2	3.443	103,29	1.032,90 /
Milho para Pipoca (Festinha Junina e dia das crianças)	g	10	2	3.443	68,86	688,60 /
Milho verde em lata (preparações, sachê)	g	5	1	3.443	17,22	172,15 /
Óleo (preparações)	ml	3	20	3.443	206,58	2.272,38 /
Óleo(bolo)	ml	2	3	3.443	20,66	206,58 /
Orégano (macarronada)	g	1	4	3.443	13,77	137,72 /
Proteína de soja texturizada	g	5	2	3.443	34,43	344,30 /
Sal (cuscuz,ovos)	g	1	7	3.443	24,10	241,07 /
Sal (refeição)	g	1	20	3.443	68,86	688,60 /
Sardinhas (refeição)	g	30	1	3.443	103,29	1.032,90 /
Vinagre (preparações)	ml	4	10	3.443	137,72	1.377,20 /

BS 1: o quantitativo **TOTAL ANUAL**, foi obtido multiplicando-se a **percapita** (quantidade do alimento em gramas ofertado ao aluno) pela **frequência mensal** (quantidade de vezes o produto é ofertado durante o mês), multiplicado pelo **número de alunos registrados no programa no momento dos cálculos**. O valor obtido em gramas é dividido por 1.000 e irá corresponder ao **total mensal** em Kg. O valor mensal foi multiplicado por 10 (quantidades de meses, que corresponde aos 200 dias letivos) chegando-se ao valor **Total Anual** em kg.

Maria José dos Santos Silva Brito
Nutricionista / CRN - 7 nº 13332/PA
Contrato nº 62256
Divisão de Alimentação Escolar - DAE/SEMED

[Assinatura]

PLANEJAMENTO ANO LETIVO 2023 - FREQUÊNCIA DE CONSUMO

PREVISÃO DE EDUCAÇÃO INFANTIL - PRÉ ESCOLA (4 A 5 ANOS) - (1º TURNO)

HORTIFRUTIS E TEMPEROS

ALIMENTO GÊNERO	UNIDADE	PER CAPITA	FREQUÊNCIA	Nº DE ALUNOS ATENDIDOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
Acelga (salada crua)	g	15	1	3.443	51,65	516,45 /
Alho (preparações)	g	3	20	3.443	206,58	2.065,80 /
Batata Inglesa (salada, sopa, carne)	g	15	4	3.443	206,58	2.065,80 /
Beterraba (salada, feijão, sopa)	g	15	2	3.443	103,29	1.032,90 /
Cebola (preparações e vatapá)	g	4	20	3.443	275,44	2.754,40 /
Cenoura (salada, sopa, carne)	g	15	5	3.443	258,23	2.582,25 /
Chuchu (arroz, feijão, carne, sopa)	g	20	4	3.443	275,44	2.754,40 /
Laranja Pera (lanche, sobremesa)	g	180	2	3.443	1.239,48	12.394,80 /
Maçã (fruta, sobremesa)	g	100	7	3.443	2.410,10	24.101,00 /
Mamão papaia	g	120	4	3.443	1.652,64	16.526,40 /
Manga	g	100	4	3.443	1.377,20	13.772,00 /
Repolho (carne, sopa, salada)	g	10	5	3.443	172,15	1.721,50 /
Tomate (salada)	g	15	7	3.443	361,52	3.615,20 /
Tomate (tempero)	g	5	13	3.443	223,80	5.853,10 /

OBS: o quantitativo **TOTAL ANUAL**, foi obtido multiplicando-se a **percapita** (quantidade do alimento em gramas ofertado ao aluno) pela **frequência mensal** (quantidade de vezes que o produto é ofertado durante o mês), multiplicado pelo **número de alunos registrados no programa no momento dos cálculos**. O valor obtido em gramas é dividido por 1.000 que irá corresponder ao **total mensal** em Kg. O valor mensal foi multiplicado por 10 (quantidades de meses, que corresponde aos 200 dias letivos) chegando-se ao valor **Total Anual** em kg.

PÃES E FRIOS

ALIMENTO GÊNERO	UNIDADE	PER CAPITA	FREQUÊNCIA	Nº DE ALUNOS ATENDIDOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
Pão (lanche - hot dog)	g	50	5	3.443	860,75	8.607,50 /
Pão Doce Tipo Brioche (1 vez ao Ano -Dia das Crianças)	g	50	1	3.443	172,15	1.721,50 /
Picolé (1 vez ao Ano -Dia das Crianças)	UNIDADE	1	1	3.443	3.443,00	3.443,00 /

OBS: o quantitativo **TOTAL ANUAL**, foi obtido multiplicando-se a **percapita** (quantidade do alimento em gramas ofertado ao aluno) pela **frequência mensal** (quantidade de vezes que o produto é ofertado durante o mês), multiplicado pelo **número de alunos registrados no programa no momento dos cálculos**. O valor obtido em gramas é dividido por 1.000 que irá corresponder ao **total mensal** em Kg. O valor mensal foi multiplicado por 10 (quantidades de meses, que corresponde aos 200 dias letivos) chegando-se ao valor **Total Anual** em kg.

PROTEÍNAS

ALIMENTO GÊNERO	UNIDADE	PER CAPITA	FREQUÊNCIA	Nº DE ALUNOS ATENDIDOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
Carne Bovina - Coxão Mole (refeição)	g	40	2	3.443	275,44	2.754,40 /
Carne Bovina - Patinho Peça (refeição)	g	40	2	3.443	275,44	2.754,40 /
Carne Bovina - Patinho Peça (sopa, macarronada)	g	30	3	3.443	309,87	3.098,70 /
Carne Suína - Filé	g	40	1	3.443	137,72	1.377,20 /
Frango - Filé de coxa e sobrecoxa	g	70	3	3.443	723,03	7.230,30 /
Frango - Filé de peito (refeição)	g	40	4	3.443	550,88	5.508,80 /
Frango - Filé de peito (sopa, macarronada)	g	30	2	3.443	206,58	2.065,80 /
Ovo (cuscuz)	g	20	5	3.443	344,30	3.443,00 /
Peixe, Filé	g	100	2	3.443	688,60	6.886,00 /

OBS: o quantitativo **TOTAL ANUAL**, foi obtido multiplicando-se a **percapita** (quantidade do alimento em gramas ofertado ao aluno) pela **frequência mensal** (quantidade de vezes que o produto é ofertado durante o mês), multiplicado pelo **número de alunos registrados no programa no momento dos cálculos**. O valor obtido em gramas é dividido por 1.000 que irá corresponder ao **total mensal** em Kg. O valor mensal foi multiplicado por 10 (quantidades de meses, que corresponde aos 200 dias letivos) chegando-se ao valor **Total Anual** em kg.

Maria José dos Santos Silva Brito
Nutricionista / CRN-7 nº 13332/PA
Contrato nº 62256
Divisão de Alimentação Escolar - DAE/SEMED

[Assinatura]



**PREFEITURA DE
PARAUAPEBAS**
Aqui tem escola, aqui tem trabalho

semed
Secretaria Municipal
de Educação

DAE
Divisão de Alimentação Escolar



PLANEJAMENTO ANO LETIVO 2023 - FREQUÊNCIA DE CONSUMO
PREVISÃO DE EDUCAÇÃO INFANTIL - PRÉ ESCOLA (4 A 5 ANOS) - (1º TURNO) - ESCOLA POR TODA PARTE

ESTOCÁVEIS

ALIMENTO GÊNERO	UNIDADE	PER CAPITA	FREQUÊNCIA	Nº DE ALUNOS ATENDIDOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
Açafrão (preparações)	g	1	5	1,750	8,75	87,50 /
Açúcar (mingau)	g	7	3	1,750	36,75	367,50 /
Arroz branco (refeição)	g	40	13	1,750	910,00	9,100,00 /
Azeite de dendê (vatapá)	ml	5	1	1,750	8,75	87,50 /
Biscoito Cream Cracker Amanteigado (lanche)	g	15	2	1,750	52,50	525,00 /
Biscoito Cream Cracker Integral (lanche)	g	15	1	1,750	26,25	262,50 /
Biscoito Executivo Integral (1 vez ao Ano -Passeio)	UNIDADE	1	1	1,750	1,750,00	1,750,00 /
Cafê (lanche, desjejum)	g	3	5	1,750	26,25	262,50 /
Coco Ralado (canjica)	g	3	2	1,750	10,50	105,00 /
Corante (preparações)	g	1	10	1,750	17,50	175,00 /
Extrato de Tomate (macarronada, carne ao molho)	g	5	4	1,750	35,00	350,00 /
Farinha de Milho Flocada (lanche - cuscuz)	g	20	3	1,750	105,00	1,050,00 /
Farinha de Milho fubá (lanche - mingau)	g	20	1	1,750	35,00	350,00 /
Farinha de Tapioca - Granulada (açai)	g	10	1	1,750	17,50	175,00 /
Farinha de trigo (vatapá,estrogonoff)	g	10	2	1,750	35,00	350,00 /
Fécula de mandioca - (goma)	g	100	4	1,750	700,00	7,000,00 /
Feijão Carioca Tipo 1 (preparações)	g	10	8	1,750	140,00	1,400,00 /
Feijão Fradinho (preparações)	g	10	2	1,750	35,00	350,00 /
Feijão Preto Tipo 1 (feijoada)	g	10	2	1,750	35,00	350,00 /
Grão de bico	g	7	2	1,750	24,50	245,00 /
Leite Condensado (1 vez ao Ano - Festinha Junina)	g	10	1	1,750	17,50	17,50 /
Leite de coco	ml	5	1	1,750	8,75	87,50 /
Leite em pó (estrogonoff,vatapá)	g	15	2	1,750	52,50	525,00 /
Leite em pó (preparações - café com leite, cacau com leite, mingaus)	g	15	20	1,750	525,00	5,275,00 /
Lentilha	g	10	1	1,750	17,50	175,00 /
Macarrão Tipo Ave Maria (sopa)	g	7	3	1,750	36,75	367,50 /
Macarrão Tipo Espaguete (macarronada)	g	30	4	1,750	210,00	2,100,00 /
Manteiga (pão, cuscuz)	g	5	7	1,750	61,25	612,50 /
Milho branco (canjica)	g	15	2	1,750	52,50	525,00 /
Milho para Pipoca (Festinha Junina e dia das crianças)	g	10	2	1,750	35,00	35,00 /
Milho verde em lata (preparações, sachê)	g	5	1	1,750	8,75	87,50 /
Óleo (preparações)	ml	3	20	1,750	105,00	1,155,00 /
Óleo(bolo)	ml	2	3	1,750	10,50	10,50 /
Orégano (macarronada)	g	1	4	1,750	7,00	70,00 /
Proteína de soja texturizada	g	5	2	1,750	17,50	175,00 /
Sal (cuscuz,ovos)	g	1	7	1,750	12,25	472,50 /
Sal (refeição)	g	1	20	1,750	35,00	35,00 /
Sardinhas (refeição)	g	30	1	1,750	52,50	525,00 /
Vinagre (preparações)	ml	4	10	1,750	70,00	700,00 /

OBS 1: o quantitativo **TOTAL ANUAL**, foi obtido multiplicando-se a **percapita** (quantidade do alimento em gramas ofertado ao aluno) pela **frequência mensal** (quantidade de vezes que o produto é ofertado durante o mês), multiplicado pelo **número de alunos registrados no programa no momento dos cálculos**. O valor obtido em gramas é dividido por 1.000 para corresponder ao **total mensal** em Kg. O valor mensal foi multiplicado por 10 (quantidades de meses, que corresponde aos 200 dias letivos) chegando-se ao valor **Total Anual** em kg.

Ercília Carvalho Gomes
Nutricionista / CRN-7 nº 2923/PA
Matrícula nº 2564
Divisão de Alimentação Escolar - DAE/SEMED



PREFEITURA DE
PARAUAPEBAS
Aqui tem força. Aqui tem trabalho.

semed
Secretaria Municipal de
Educação

DAE
Divisão de Alimentação Escolar



PLANEJAMENTO ANO LETIVO 2023 - FREQUÊNCIA DE CONSUMO
PREVISÃO DE EDUCAÇÃO INFANTIL - PRÉ ESCOLA (4 A 5 ANOS) - (1º TURNO) - ESCOLA POR TODA PARTE

HORTIFRUTIS E TEMPEROS

ALIMENTO GÊNERO	UNIDADE	PER CAPITA	FREQUÊNCIA	Nº DE ALUNOS ATENDIDOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
Acelga (salada crua)	g	15	1	1.750	26,25	262,50
Alho (preparações)	g	3	20	1.750	105,00	1.050,00
Batata Inglesa (salada, sopa, carne)	g	15	4	1.750	105,00	1.050,00
Beterraba (salada, feijão, sopa)	g	15	2	1.750	52,50	525,00
Cebola (preparações e vatapá)	g	4	20	1.750	140,00	1.400,00
Cenoura (salada, sopa, carne)	g	15	5	1.750	131,25	1.312,50
Chuchu (arroz, feijão, carne, sopa)	g	20	4	1.750	140,00	1.400,00
Laranja Pera (lanche, sobremesa)	g	180	2	1.750	630,00	6.300,00
Maçã (fruta, sobremesa)	g	100	7	1.750	1.225,00	12.250,00
Mamão papaia	g	120	4	1.750	840,00	8.400,00
Manga	g	100	4	1.750	700,00	7.000,00
Repolho (carne, sopa, salada)	g	10	5	1.750	87,50	875,00
Tomate (salada)	g	15	7	1.750	183,75	2.975,00
Tomate (tempero)	g	5	13	1.750	113,75	

OBS: o quantitativo **TOTAL ANUAL**, foi obtido multiplicando-se a **percapita** (quantidade do alimento em gramas ofertado ao aluno) pela **frequência mensal** (quantidade de vezes que o produto é ofertado durante o mês), multiplicado pelo **número de alunos registrados no programa no momento dos cálculos**. O valor obtido em gramas é dividido por 1.000 que irá corresponder ao **total mensal** em Kg. O valor mensal foi multiplicado por 10 (quantidades de meses, que corresponde aos 200 dias letivos) chegando-se ao valor **Total Anual** em kg.

PÃES E FRIOS

ALIMENTO GÊNERO	UNIDADE	PER CAPITA	FREQUÊNCIA	Nº DE ALUNOS ATENDIDOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
Pão (lanche - hot dog)	g	50	5	1.750	437,50	4.375,00
Pão Doce Tipo Brioche (1 vez ao Ano -Dia das Crianças)	g	50	1	1.750	87,50	87,50
Picolé (1 vez ao Ano -Dia das Crianças)	UNIDADE	1	1	1.750	1.750,00	1.750,00

OBS: o quantitativo **TOTAL ANUAL**, foi obtido multiplicando-se a **percapita** (quantidade do alimento em gramas ofertado ao aluno) pela **frequência mensal** (quantidade de vezes que o produto é ofertado durante o mês), multiplicado pelo **número de alunos registrados no programa no momento dos cálculos**. O valor obtido em gramas é dividido por 1.000 que irá corresponder ao **total mensal** em Kg. O valor mensal foi multiplicado por 10 (quantidades de meses, que corresponde aos 200 dias letivos) chegando-se ao valor **Total Anual** em kg.

PROTEÍNAS

ALIMENTO GÊNERO	UNIDADE	PER CAPITA	FREQUÊNCIA	Nº DE ALUNOS ATENDIDOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
Carne Bovina - Coxão Mole (refeição)	g	40	2	1.750	140,00	1.400,00
Carne Bovina - Patinho Peça (refeição)	g	40	2	1.750	140,00	2.975,00
Carne Bovina - Patinho Peça (sopa, macarronada)	g	30	3	1.750	157,50	
Carne Suína - Filé	g	40	1	1.750	70,00	700,00
Frango - Filé de coxa e sobrecoxa	g	70	3	1.750	367,50	3.675,00
Frango - Filé de peito (refeição)	g	40	4	1.750	280,00	3.850,00
Frango - Filé de peito (sopa, macarronada)	g	30	2	1.750	105,00	
Ovo (cuscuz)	g	20	5	1.750	175,00	1.750,00
Peixe, Filé	g	100	2	1.750	350,00	3.500,00

OBS: o quantitativo **TOTAL ANUAL**, foi obtido multiplicando-se a **percapita** (quantidade do alimento em gramas ofertado ao aluno) pela **frequência mensal** (quantidade de vezes que o produto é ofertado durante o mês), multiplicado pelo **número de alunos registrados no programa no momento dos cálculos**. O valor obtido em gramas é dividido por 1.000 que irá corresponder ao **total mensal** em Kg. O valor mensal foi multiplicado por 10 (quantidades de meses, que corresponde aos 200 dias letivos) chegando-se ao valor **Total Anual** em kg.

Maria José dos Santos Silva Brito
Nutricionista / CRN-7 nº 13332/PA
Contrato nº 62256
Divisão de Alimentação Escolar - DAE/SEMED



PREFEITURA DE
PARAUAPÉBAS
Avenida Tancredo Neves, 100 - Jd. Santa Helena - CEP: 06.000-000

semed
Sistema de Monitoramento e Avaliação da Alimentação e da Atividade Física

DAE
Departamento de Alimentação e Atividade Física



CARDÁPIO DA PRÉ ESCOLA
ZONA URBANA
PERÍODO PARCIAL DE 4 A 5 ANOS (2º TURNO)

PLANEJAMENTO ANO LETIVO 2023

SEMANA 1

HORÁRIO SUGERIDO	CARDÁPIO 01	CARDÁPIO 02	CARDÁPIO 03	CARDÁPIO 04	CARDÁPIO 05
LANCHE DA TARDE 15H	Vitamina de Cupuaçu (Polpa de Cupuaçu 30g + leite 15g + Açúcar 7g) e Biscoito cream crack integral 15g +	Vitamina mista (Banana 50g + maçã 50g e aveia 3g, leite 15g) + Omelete (cenoura 15 + ovo 20g + cheiro verde 2g) +	Vitamina de Maracujá e Maçã (Polpa de maracujá 30g + maçã 50g + leite 15g) e Pão 50g com manteiga 5g	Mingau de Milho Branco (Milho Branco pra Canjica 20g, Açúcar 7g, Leite em pó 15g, Coco Ralado 3g) + Abacaxi 120g	Vitamina mista (banana 50g, mamão 50g e aveia 3g, leite 15g) + Tapiocinha 100g
JANTAR 17H	Sopa de Carne com Soja (Macarrão Ave Mª 7g + Patinho em cubinhos 30g + PTS 5g + Grão de bico 10g + Batata 15g + Abóbora 20g + Chuchu 20g + Repolho 10g) + Maçã (1 und)	Filé de coxa/sobrecoxa (70g) + Arroz 40g + Feijão 10 + Salada de chuchu 20g + Batata 15g + Cenoura 15g Laranja 180g	Carne ao Molho (Coxão mole 40g) + Baião de dois (Arroz 40g + Feijão Fradinho 10g) c/ Couve 5g + Salada Batata Doce 30g, Tomate 15g e Abóbora 20g) + Melancia (140g)	Risoto de Frango com Casca de abóbora + (Filé de Peito 40g + arroz 40g + Abóbora 20g + couve 5g) + Banana (1 und)	Macarronada de Sardinha (Macarrão espaguete 30g + Sardinha 30g + Repolho 10g + Extrato Tomate 5g + Couve 5g) + Abacaxi (120 g)
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)		Energia (Kcal)	Carboidrato (g)	Proteína (g)	Lípido (g)
RECOMENDAÇÃO FNDE					

Cardápio elaborado seguindo as recomendações da Resolução do FNDE nº06 de 08 de maio de 2020 que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar -

SEMANA 2

HORÁRIO SUGERIDO	CARDÁPIO 06	CARDÁPIO 07	CARDÁPIO 08	CARDÁPIO 09	CARDÁPIO 10
LANCHE DA TARDE 15H	Vitamina de abacate (abacate 75g, banana 50g, leite 15g) + e Biscoito cream crack amanteigado 15g +	Suco Misto (laranja 180g, cenoura 5g + maçã 50g) + Omelete (cenoura 15 + ovo 20g + cheiro verde 2g)	Suco de Acerola c/ Maçã (Polpa de Acerola 30g e maçã 50g) e Pão 50g com (frango desfiado 30g, cenoura 5)	Suco goiaba (polpa de goiaba 50g, melancia 70g) + Omelete (cenoura 15 + ovo 20g + cheiro verde 2g) + maçã 100g	Vitamina de Maçã (banana 50g, maçã 50g e aveia 3g, leite 15g) + Tapiocinha 100g
JANTAR 17H	Galinhada (Arroz 40g + Filé de peito 40g + cenoura 15g + Couve 5g e lentilha 10g) + Maçã 100g	Carne em Cubos (Patinho - 40g) c/ Macarrão 30g (parafuso) + Feijão 10g c/ Mandioca 20g + Beterraba cozida 15g + Laranja 160g	Frango ao Molho (Filé de Coxa e Sobrecoxa 70g com abóbora (20g) e quiabo (10g) + Arroz 40g + Feijão 10g + Salada (alface 15g + tomate 15g + abobrinha refogada 15g + Mamão 140g	Filé de peixe ensopado 100g + Arroz 40g c/ Couve 5g + Feijão Fradinho 10g + Salada (Batata cozida 15g temperada com oregano) + Goiaba (1 und 100g)	Vatapá de Frango (Filé de peito 40g + Farinha de trigo 10g + leite de coco 5g + azeite de dendê 5g + tomate 15g + pimentão 5g + cebola 3g + cheiro-verde 3g) + Arroz (40g) + Melancia 140g
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)		Energia (Kcal)	Carboidrato (g)	Proteína (g)	Lípido (g)
RECOMENDAÇÃO FNDE					

Cardápio elaborado seguindo as recomendações da Resolução do FNDE nº06 de 08 de maio de 2020 que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar -

SEMANA 3

HORÁRIO SUGERIDO	CARDÁPIO 11	CARDÁPIO 12	CARDÁPIO 13	CARDÁPIO 14	CARDÁPIO 15
LANCHE DA TARDE 15H	Açaí (Polpa de Açaí 120g + Açúcar 7g) e Tapiocinha 100g + Goiaba 100g	Vitamina de Goiaba (Polpa de Goiaba 50g e Banana 50g + leite 15g) e Biscoito cream crack integral 15g +	Suco de Abacaxi (Polpa de Abacaxi 50g + couve 5g + maçã 50g) e Pão 50g com Manteiga 5g	Suco de maracujá (polpa de maracujá 30g + maçã 50g) + Tapiocinha 100g	Vitamina de Banana (Banana 50g + maçã 50g e aveia 3g, leite 15g) + Omelete (cenoura 15 + ovo 20g + cheiro verde 2g) +
JANTAR 17H	Macarronada de Carne (Macarrão Espaguete 30g + Patinho em cubinhos 30g + PST 5g + repolho 10g + Extrato 5g) + Melancia 140g	Strogonoff de Frango (Filé de Frango 40g + Extrato Tomate 5g + leite 15g + Milho Verde 5g) + Arroz 40g + Salada Alface 15g + tomate 15 + Maçã (1 und)	Isca de Carne (Patinho 40g) ao Molho + Arroz 40g c/ Vinagreira 15g + Feijão preto 10g c/ Abóbora 20g + Salada (Tomate 15g e Pepino 20g) + Laranja 180g	Carne suína (assado de panela 40g) c/ Maxixe 10g e Repolho 10g + Arroz 40g + Feijão 10g + Mamão 120g	Sopa de Carne (Macarrão Ave Mª 7g + Patinho em cubinhos 30g + PTS 5g + Grão de bico 10g + Mandioca 20g + Abóbora 20g + Couve 5g + Chuchu 20g) + Banana (1 und)
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)		Energia (Kcal)	Carboidrato (g)	Proteína (g)	Lípido (g)
RECOMENDAÇÃO FNDE					

Cardápio elaborado seguindo as recomendações da Resolução do FNDE nº06 de 08 de maio de 2020 que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar -

SEMANA 4

HORÁRIO SUGERIDO	CARDÁPIO 16	CARDÁPIO 17	CARDÁPIO 18	CARDÁPIO 19	CARDÁPIO 20
LANCHE DA TARDE 15H	Vitamina de abacate (abacate 75g, banana 50g, leite 15g) + e Tapiocinha 100g	Suco Misto (Melancia 70g, laranja 180g, cenoura 5g) + Omelete (cenoura 15 + ovo 20g + cheiro verde 2g) + Abacaxi 120g	Vitamina Mista (mamão 50g, maçã 50g, banana 50g) + leite em pó 15g) e Biscoito cream crack amanteigado 15g +	Suco de cajá (poupa de cajá 30g + maçã 50g) e + Pão 50g com (frango desfiado 30g, cenoura 5g) Banana 100g	Suco de Goiaba (polpa de goiaba 50g + maçã 50g) + Tapiocinha 100g
JANTAR 17H	Macarronada de Frango (Macarrão Espaguete 30g + Filé de Peito 30g + Cenoura 15g + Repolho 10g Extrato Tomate 5g Laranja 180g	Isca de Carne (Coxão Mole 40g) c/ Abobrinha 15g + Arroz 40g com Vinagreira 15g + Feijão Preto 10g c/ Chuchu 20g + Abacaxi 120g	Sopa de Frango (Macarrão Ave Mª 7g + Filé de peito 30g + Feijão 10g + Mandioca 20g + Abóbora 20g + Couve 5g + Beterraba 15g + quiabo 10g) + Banana (1 und. 100g)	Filé de peixe ensopado 100g c/ Batata doce 30g e cenoura 15g + Arroz 40g + Feijão 10g 5g + Abobrinha Refogada 15g com Acelga (15g) + Mamão 120g	Filé de coxa/sobrecoxa (70g) + Arroz 40g + Feijão 10g + Salada (Batata 15g + Cenoura 15g + Pepino 20g) Maçã (1 und)
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)		Energia (Kcal)	Carboidrato (g)	Proteína (g)	Lípido (g)
RECOMENDAÇÃO FNDE					

Cardápio elaborado seguindo as recomendações da Resolução do FNDE nº06 de 08 de maio de 2020 que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar -

Maria José dos Santos Silva Brito
Nutricionista / CRN nº 13332/PA
Contrato nº 000006
Divisão de Alimentação Escolar
SEMED



PREFEITURA DE
PARAUAPÉBAS
Nossa Terra Fortalecida. Água Limpa Trabalho

semed
Secretaria Municipal de Educação
Rua da Educação, 100 - Centro - CEP: 06.000-000

DAE

Divisão de Alimentação Escolar



PLANEJAMENTO ANO LETIVO 2023 - FREQUÊNCIA DE CONSUMO

PREVISÃO DE EDUCAÇÃO INFANTIL - PRÉ-ESCOLA 4 E 5 ANOS E AEE (JONAS PEREIRA) E CEPEJA I II III - (2º TURNO)

ESTOCÁVEIS

ALIMENTO GÊNERO	UNIDADE	PER CAPITA	FREQUÊNCIA	Nº DE ALUNOS ATENDIDOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
Açafrão (preparações)	g	1	5	3.996	19,98	199,80
Açúcar (mingau, vitamina, açaí)	g	7	3	3.996	83,92	839,16
Arroz branco (refeição)	g	40	13	3.996	2.077,92	20.779,20
Aveia em flocos finos (vitamina)	g	5	3	3.996	59,94	599,40
Azeite de dendê	ml	5	1	3.996	19,98	199,80
Biscoito Cream Cracker Amanteigado (lanche)	g	15	2	3.996	119,88	1.198,80
Biscoito Cream Cracker Integral (lanche)	g	15	2	3.996	119,88	1.198,80
Biscoito Executivo Integral (Passeios)	UNIDADE	1	2	3.996	7.992,00	7.992,00
Coco Ralado (canjica)	g	3	1	3.996	11,99	119,88
Corante (preparações)	g	1	10	3.996	39,96	399,60
Extrato de Tomate (macarronada, carne ao molho)	g	5	4	3.996	79,92	799,20
Farinha de Tapioca - Granulada (açaí)	g	10	1	3.996	39,96	399,60
Farinha de trigo (vatapá, estrogonof)	g	10	2	3.996	79,92	799,20
Farfala de mandioca - (goma)	g	100	6	3.996	2.397,60	23.976,00
Feijão Carioca Tipo 1 (preparações)	g	10	8	3.996	319,68	3.196,80
Feijão Fradinho (preparações)	g	10	2	3.996	79,92	799,20
Feijão Preto Tipo 1 (feijoada)	g	10	2	3.996	79,92	799,20
Grão de bico	g	7	2	3.996	55,94	559,44
Leite Condensado(1 vez ao Ano - Festa Junina - mingaus)	g	10	1	3.996	39,96	39,96
Leite de coco	ml	5	1	3.996	19,98	199,80
Leite em pó (estrogonof, vatapá)	g	15	2	3.996	119,88	7.792,20
Leite em pó (preparações; vitaminas de frutas, mingaus)	g	15	11	3.996	659,34	
Lentilha	g	10	1	3.996	39,96	399,60
Macarrão Tipo Ave Maria (sopa)	g	7	3	3.996	83,92	839,16
Macarrão Tipo Espaguete (macarronada)	g	30	3	3.996	359,64	3.596,40
Manteiga (pão, tapioca)	g	5	6	3.996	119,88	1.198,80
Milho branco (canjica)	g	20	1	3.996	79,92	799,20
Milho para Pipoca(1 vez ao Ano -Festa Junina e dia das crianças)	g	10	2	3.996	79,92	79,92
Milho verde em lata (preparações, sachê)	g	5	1	3.996	19,98	199,80
Óleo (preparações almoço)	ml	3	20	3.996	239,76	2.877,12
Óleo(omelete, frango desfiado c/pão)	ml	3	4	3.996	47,95	
Orégano (macarronada)	g	1	4	3.996	15,98	159,84
Proteína de soja texturizada	g	5	2	3.996	39,96	399,60
Sal (pão c/frango desfiado, tapiquinha, omelete)	g	1	7	3.996	27,97	
Sal (refeição)	g	1	20	3.996	79,92	1.078,92
Sardinhas (refeição)	g	30	1	3.996	119,88	1.198,80
Shiraz (preparações)	ml	4	10	3.996	159,84	1.598,40

AS 1: o quantitativo **TOTAL ANUAL**, foi obtido multiplicando-se a **percapita** (quantidade do alimento em gramas ofertado ao aluno) pela **frequência mensal** (quantidade de vezes que o produto é ofertado durante o mês), multiplicado pelo **número de alunos registrados no programa no momento dos cálculos**. O valor obtido em gramas é dividido por 1.000 que irá corresponder ao **total mensal** em Kg. O valor mensal foi multiplicado por 10 (quantidades de meses, que corresponde aos 200 dias letivos) chegando-se ao valor **Total Anual** em kg.

OBS 2: Foram inseridos 553 alunos do Atendimento Educacional Especializado - AEE, escola Jonas Pereira, e CEPEJA I II III por receberem o mesmo cardápio.

Maria José dos Santos Silva Brito
Nutricionista / CRV-7 nº 13332/PA
Contrato nº 62256
Divisão de Alimentação Escolar - DAE/SEMED

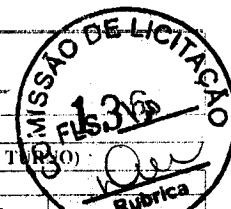
[Assinatura]



PREFEITURA DE
PARAUAPÉBAS
Av. Brasil, 100 - Jd. Santa Helena - CEP: 08.000-000

semed
Secretaria Municipal de Educação
Rua do Comércio, 100 - Jd. Santa Helena - CEP: 08.000-000

DAE
Divisão de Alimentação Escolar



PLANEJAMENTO ANO LETIVO 2023 - FREQUÊNCIA DE CONSUMO

PREVISÃO DE EDUCAÇÃO INFANTIL - PRÉ-ESCOLA 4 E 5 ANOS - E AEE (JONAS PEREIRA) E (CEPEJA I,II,III) - (2º TURNO)

HORTIFRUTIS E TEMPEROS

ALIMENTO GÊNERO	UNIDADE	PER CAPITA	FREQUÊNCIA	Nº DE ALUNOS ATENDIDOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
Acelga (salada crua)	g	15	1	3.996	59,94	599,40 /
Abacate	g	75	2	3.996	599,40	5.994,00 /
Alho (preparações almoço e lanche)	g	3	22	3.996	263,74	2.637,36 /
Batata Inglesa (salada, sopa, carne)	g	15	4	3.996	239,76	2.397,60 /
Beterraba (salada, feijão, sopa)	g	15	2	3.996	119,88	1.198,80 /
Cebola (preparações almoço e lanche)	g	4	22	3.996	351,65	3.516,48 /
Cenoura (omelete)	g	15	5	3.996	299,70	
Cenoura (preparações almoço: salada, sopa, carne)	g	15	5	3.996	299,70	6.393,60 /
Cenoura (pão com frango)	g	5	2	3.996	39,96	
Chuchu (arroz, feijão, carne, sopa)	g	20	4	3.996	319,68	3.196,80 /
Laranja Pera (lanche, sobremesa, sucos)	g	180	6	3.996	4.315,68	43.156,80 /
Maçã (sucos e vitaminas)	g	50	11	3.996	2.197,80	29.970,00 /
Maçã (sobremesa)	g	100	2	3.996	799,20	
Mamão papaia (sobremesa)	g	120	3	3.996	1.438,56	18.381,60 /
Mamão papaia (vitaminas)	g	50	2	3.996	399,60	
Manga	g	100	1	3.996	399,60	3.996,00 /
Repolho (carne, sopa, salada)	g	10	5	3.996	199,80	1.998,00 /
Tomate (salada)	g	15	7	3.996	419,58	6.795,20 /
Tomate (tempero)	g	5	13	3.996	259,74	

OBS: o quantitativo **TOTAL ANUAL**, foi obtido multiplicando-se a **percapita** (quantidade do alimento em gramas ofertado ao aluno) pela **frequência mensal** (quantidade de vezes que o produto é ofertado durante o mês), multiplicado pelo **número de alunos registrados no programa no momento dos cálculos**. O valor obtido em gramas é dividido por 1.000 que irá corresponder ao **total mensal** em Kg. O valor mensal foi multiplicado por 10 (quantidades de meses, que corresponde aos 200 dias letivos) chegando-se ao valor **Total Anual** em kg.

OBS 2: Foram inseridos 553 alunos do Atendimento Educacional Especializado - AEE, escola Jonas Pereira, E CEPEJA I II III por receberem o mesmo cardápio.

PROTEÍNAS

ALIMENTO GÊNERO	UNIDADE	PER CAPITA	FREQUÊNCIA	Nº DE ALUNOS ATENDIDOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
Carne Bovina - Coxão Mole (refeição)	g	40	2	3.996	319,68	3.196,80 /
Carne Bovina - Patinho Peça (refeição)	g	40	2	3.996	319,68	6.793,20 /
Carne Bovina - Patinho Peça (sopa, macarronada)	g	30	3	3.996	359,64	
Carne Suína - Filezinho	g	40	1	3.996	159,84	1.598,40 /
Frango - Filé de coxa e sobrecoxa	g	70	3	3.996	839,16	8.391,60 /
Frango - Filé de peito (refeição)	g	40	4	3.996	639,36	11.188,80 /
Frango - Filé de peito (sopa, macarronada e pão)	g	30	4	3.996	479,52	
Ovo (cuscuz)	g	20	5	3.996	399,60	3.996,00 /
Peixe, Filé	g	100	2	3.996	799,20	7.992,00 /

OBS: o quantitativo **TOTAL ANUAL**, foi obtido multiplicando-se a **percapita** (quantidade do alimento em gramas ofertado ao aluno) pela **frequência mensal** (quantidade de vezes que o produto é ofertado durante o mês), multiplicado pelo **número de alunos registrados no programa no momento dos cálculos**. O valor obtido em gramas é dividido por 1.000 que irá corresponder ao **total mensal** em Kg. O valor mensal foi multiplicado por 10 (quantidades de meses, que corresponde aos 200 dias letivos) chegando-se ao valor **Total Anual** em kg.

OBS 2: Foram inseridos 553 alunos do Atendimento Educacional Especializado - AEE, escola Jonas Pereira, E CEPEJA I II III por receberem o mesmo cardápio.

PÃES

ALIMENTO	UNIDADE	PER CAPITA	FREQUÊNCIA	Nº DE ALUNOS ATENDIDOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
Pão (lanche - hot dog)	g	50	4	3.996	799,20	7.992,00 /
Pão Doce Tipo Brioche (1 vez ao Ano -Dia das Crianças)	g	50	1	3.996	199,80	1.998,00 /
Picolé (1 vez ao Ano -Dia das Crianças)	UNIDADE	1	1	3.996	3.996,00	3.996,00 /

OBS: o quantitativo **TOTAL ANUAL**, foi obtido multiplicando-se a **percapita** (quantidade do alimento em gramas ofertado ao aluno) pela **frequência mensal** (quantidade de vezes que o produto é ofertado durante o mês), multiplicado pelo **número de alunos registrados no programa no momento dos cálculos**. O valor obtido em gramas é dividido por 1.000 que irá corresponder ao **total mensal** em Kg. O valor mensal foi multiplicado por 10 (quantidades de meses, que corresponde aos 200 dias letivos) chegando-se ao valor **Total Anual** em kg.

OBS 2: Foram inseridos 553 alunos do Atendimento Educacional Especializado - AEE, escola Jonas Pereira, E CEPEJA I II III por receberem o mesmo cardápio.

Maria José dos Santos Silva Brito
Nutricionista / CRN - 7 nº 13332/PA
Contrato nº 62256
Divisão de Alimentação Escolar - DAE/SEMED



PREFEITURA DE
PARAUAPEBAS
Água limpa, força, saúde e bem-estar

semed
Secretaria Municipal de Educação
e Esporte

DAE

Divisão de Alimentação Escolar



PLANEJAMENTO ANO LETIVO 2023 - FREQUÊNCIA DE CONSUMO
PREVISÃO DE EDUCAÇÃO INFANTIL - PRÉ-ESCOLA 4 E 5 ANOS - (2º TURNO) - ESCOLA POR TODA PARTE

ESTOCÁVEIS

ALIMENTO GÊNERO	UNIDADE	PER CAPITA	FREQUÊNCIA	Nº DE ALUNOS ATENDIDOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
Açafrão (preparações)	g	1	5	1,750	8,75	87,50 ✓
Açúcar (mingau, vitamina, açaí)	g	7	3	1,750	36,75	367,50 ✓
Arroz branco (refeição)	g	40	13	1,750	910,00	9.100,00 ✓
Aveia em flocos finos (vitamina)	g	5	3	1,750	26,25	262,50 ✓
Azeite de dendê	ml	5	1	1,750	8,75	87,50 ✓
Biscoito Cream Cracker Amanteigado (lanche)	g	15	2	1,750	52,50	525,00 ✓
Biscoito Cream Cracker Integral (lanche)	g	15	2	1,750	52,50	525,00 ✓
Biscoito Executivo Integral (Passeios)	UNIDADE	1	2	1,750	3,500,00	3,500,00 ✓
Coco Ralado (canjica)	g	3	1	1,750	5,25	52,50 ✓
Corante (preparações)	g	1	10	1,750	17,50	175,00 ✓
Extrato de Tomate (macarronada, carne ao molho)	g	5	4	1,750	35,00	350,00 ✓
Farinha de Tapioca - Granulada (açaí)	g	10	1	1,750	17,50	175,00 ✓
Farinha de trigo (vatapá,estrogonof)	g	10	2	1,750	35,00	350,00 ✓
Fécula de mandioca - (goma)	g	100	6	1,750	1,050,00	10,500,00 ✓
Feijão Carioca Tipo 1 (preparações)	g	10	8	1,750	140,00	1,400,00 ✓
Feijão Fradinho (preparações)	g	10	2	1,750	35,00	350,00 ✓
Feijão Preto Tipo 1 (feijoada)	g	10	2	1,750	35,00	350,00 ✓
Grão de bico	g	7	2	1,750	24,50	245,00 ✓
Leite Condensado(1 vez ao Ano - Festa Junina - mingaus)	g	10	1	1,750	17,50	17,50 ✓
Leite de coco	ml	5	1	1,750	8,75	87,50 ✓
Leite em pó (estrogonof,vatapá)	g	15	2	1,750	52,50	3,412,50 ✓
Leite em pó (preparações;vitaminas de frutas, mingaus)	g	15	11	1,750	288,75	
Lentilha	g	10	1	1,750	17,50	175,00 ✓
Macarrão Tipo Ave Maria (sopa)	g	7	3	1,750	36,75	367,50 ✓
Macarrão Tipo Espaguete (macarronada)	g	30	3	1,750	157,50	1,575,00 ✓
Manteiga (pão, tapioca)	g	5	6	1,750	52,50	525,00 ✓
Milho branco (canjica)	g	20	1	1,750	35,00	350,00 ✓
Milho para Pipoca(1 vez ao Ano -Festa Junina e dia das crianças)	g	10	2	1,750	35,00	35,00 ✓
Milho verde em lata (preparações, sachê)	g	5	1	1,750	8,75	87,50 ✓
Óleo (preparações almoço)	ml	3	20	1,750	105,00	1,260,00
Óleo(omelete,frango desfiado c/pão)	ml	3	4	1,750	21,00	
Orégano (macarronada)	g	1	4	1,750	7,00	70,00 ✓
Proteína de soja texturizada	g	5	2	1,750	17,50	175,00 ✓
Sal (pão c/frango desfiado,tapioquinha,omelete)	g	1	7	1,750	12,25	472,50
Sal (refeição)	g	1	20	1,750	35,00	
Sardinhas (refeição)	g	30	1	1,750	52,50	525,00 ✓
Vinagre (preparações)	ml	4	10	1,750	70,00	700,00 ✓

TS 1: o quantitativo **TOTAL ANUAL**, foi obtido multiplicando-se a **percapita** (quantidade do alimento em gramas ofertado ao aluno) pela **frequência mensal** (quantidade de vezes que o produto é ofertado durante o mês), multiplicado pelo **número de alunos registrados no programa no momento dos cálculos**. O valor obtido em gramas é dividido por 1.000 que irá corresponder ao **total mensal** em Kg. O valor mensal foi multiplicado por 10 (quantidades de meses, que corresponde aos 200 dias letivos) chegando-se ao valor **Total Anual** em kg.

OBS 2: Foram inseridos 553 alunos do Atendimento Educacional Especializado - AEE, escola Jonas Pereira, e CEPEJA I II III por receberem o mesmo cardápio.

Ercília Carvalho Gomes
Nutricionista / CRN-7 nº 2923/PA
Matricula nº 2564
Divisão de Alimentação Escolar - DAE/SEMED

PLANEJAMENTO ANO LETIVO 2023 - FREQUÊNCIA DE CONSUMO
PREVISÃO DE EDUCAÇÃO INFANTIL - PRÉ-ESCOLA 4 E 5 ANOS - (2º TURNO) - ESCOLA POR TODA PARTE

HORTIFRUTIS E TEMPEROS

ALIMENTO GÊNERO	UNIDADE	PER CAPITA	FREQUÊNCIA	Nº DE ALUNOS ATENDIDOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
Acelga (salada crua)	g	15	1	1,750	26,25	262,50 /
Abacate	g	75	2	1,750	262,50	2,625,00 /
Alho (preparações almoço e lanche)	g	3	22	1,750	115,50	1,155,00 /
Batata Inglesa (salada, sopa, carne)	g	15	4	1,750	105,00	1,050,00 /
Beterraba (salada, feijão, sopa)	g	15	2	1,750	52,50	525,00 /
Cebola (preparações almoço e lanche)	g	4	22	1,750	154,00	1,540,00 /
Cenoura (omelete)	g	15	5	1,750	131,25	2,800,00 /
Cenoura (preparações almoço: salada, sopa, carne)	g	15	5	1,750	131,25	
Cenoura (pão com frango)	g	5	2	1,750	17,50	
Chuchu (arroz, feijão, carne, sopa)	g	20	4	1,750	140,00	1,400,00 /
Laranja Pêra (lanche, sobremesa, sucos)	g	180	6	1,750	1,890,00	18,900,00 /
Maçã (sucos e vitaminas)	g	50	11	1,750	962,50	13,125,00 /
Maçã (sobremesa)	g	100	2	1,750	350,00	
Mamão papaia (sobremesa)	g	120	3	1,750	630,00	8,050,00 /
Mamão papaia (vitaminas)	g	50	2	1,750	175,00	
Manga	g	100	1	1,750	175,00	1,750,00 /
Repolho (carne, sopa, salada)	g	10	5	1,750	87,50	875,00 /
Tomate (salada)	g	15	7	1,750	183,75	2,975,00 /
Tomate (tempero)	g	5	13	1,750	113,75	

OBS: o quantitativo **TOTAL ANUAL**, foi obtido multiplicando-se a **percapita** (quantidade do alimento em gramas ofertado ao aluno) pela **frequência mensal** (quantidade de vezes que o produto é ofertado durante o mês), multiplicado pelo **número de alunos registrados no programa no momento dos cálculos**. O valor obtido em gramas é dividido por 1.000 que irá corresponder ao **total mensal** em Kg. O valor mensal foi multiplicado por 10 (quantidades de meses, que corresponde aos 200 dias letivos) chegando-se ao valor **Total Anual** em kg.

OBS 2: Foram inseridos 553 alunos do Atendimento Educacional Especializado - AEE, escola Jonas Pereira, E CEPEJA I II III por receberem o mesmo cardápio.

PROTEÍNAS

ALIMENTO GÊNERO	UNIDADE	PER CAPITA	FREQUÊNCIA	Nº DE ALUNOS ATENDIDOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
Carne Bovina - Coxão Mole (refeição)	g	40	2	1,750	140,00	1,400,00 /
Carne Bovina - Patinho Peça (refeição)	g	40	2	1,750	140,00	
Carne Bovina - Patinho Peça (sopa, macarronada)	g	30	3	1,750	157,50	2,975,00 /
Carne Suína - Filezinho	g	40	1	1,750	70,00	
Frango - Filé de coxa e sobrecoxa	g	70	3	1,750	367,50	3,675,00 /
Frango - Filé de peito (refeição)	g	40	4	1,750	280,00	
Frango - Filé de peito (sopa, macarronada e pão)	g	30	4	1,750	210,00	4,900,00 /
Ovo (cuscuz)	g	20	5	1,750	175,00	
Peixe. Filé	g	100	2	1,750	350,00	3,500,00 /

OBS: o quantitativo **TOTAL ANUAL**, foi obtido multiplicando-se a **percapita** (quantidade do alimento em gramas ofertado ao aluno) pela **frequência mensal** (quantidade de vezes que o produto é ofertado durante o mês), multiplicado pelo **número de alunos registrados no programa no momento dos cálculos**. O valor obtido em gramas é dividido por 1.000 que irá corresponder ao **total mensal** em Kg. O valor mensal foi multiplicado por 10 (quantidades de meses, que corresponde aos 200 dias letivos) chegando-se ao valor **Total Anual** em kg.

OBS 2: Foram inseridos 553 alunos do Atendimento Educacional Especializado - AEE, escola Jonas Pereira, E CEPEJA I II III por receberem o mesmo cardápio.

PÃES

ALIMENTO	UNIDADE	PER CAPITA	FREQUÊNCIA	Nº DE ALUNOS ATENDIDOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
Pão (lanche - hot dog)	g	50	4	1,750	350,00	3,500,00 /
Pão Doce Tipo Brioche (1 vez ao Ano -Dia das Crianças)	g	50	1	1,750	87,50	
Picolé (1 vez ao Ano -Dia das Crianças)	UNIDADE	1	1	1,750	1,750,00	1,750,00 /

OBS: o quantitativo **TOTAL ANUAL**, foi obtido multiplicando-se a **percapita** (quantidade do alimento em gramas ofertado ao aluno) pela **frequência mensal** (quantidade de vezes que o produto é ofertado durante o mês), multiplicado pelo **número de alunos registrados no programa no momento dos cálculos**. O valor obtido em gramas é dividido por 1.000 que irá corresponder ao **total mensal** em Kg. O valor mensal foi multiplicado por 10 (quantidades de meses, que corresponde aos 200 dias letivos) chegando-se ao valor **Total Anual** em kg.

OBS 2: Foram inseridos 553 alunos do Atendimento Educacional Especializado - AEE, escola Jonas Pereira, E CEPEJA I II III por receberem o mesmo cardápio.

Ercília Carvalho Gomes
Nutricionista / CRN-7 nº 2923/PA
Matrícula nº 2564
Divisão de Alimentação Escolar - DAE/SEMED



CARDÁPIO DO ENSINO FUNDAMENTAL I E 2
ZONA URBANA
DE 6 À 15 ANOS
1º e 3º TURNOS / CARDÁPIO I

SEMANA 1					
HORÁRIO SUGERIDO	CARDÁPIO 01	CARDÁPIO 02	CARDÁPIO 03	CARDÁPIO 04	CARDÁPIO 05
LANCHE 9H E 17H	Leite puro (20g) e Cuscuz (20g) com Ovo (25g) +	Galinhada (Arroz 60g, açafrão 1g, cenoura 10g, couve (5g) + Frango 70g) + Salada de Acelga (15g) + Beterraba ralada (10g) + mamão 140g	Arroz (50g), Feijão Preto (10g) com abóbora 20g, Carne Suína em Cubos (50g) com batata (20g) e cenoura 20g + Ovo 25g + maçã 100g	Suco de acerola com maçã (Polpa 35g +maçã 50g) + Pão (50g) com ovo mexido (25g) com cenoura ralada (5g) + tomate (5g) + cebola (3g) + cheiro verde (3g)	Baião de Dois com lentilha (arroz 50g, lentilha 10g, cenoura 10g, couve 5g), Carne assada (Coxão Mole 50g) + batata doce cozida (40g) + inaça 100g
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)		Energia	Carboidrato	Proteína	Lipídio
		(Kcal)	(g)	(g)	(g)
		% do VET			
Cardápio elaborado seguindo as recomendações da Resolução do FNDE nº06 de 08 de maio de 2020 que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.					

SEMANA 2					
HORÁRIO SUGERIDO	CARDÁPIO 06	CARDÁPIO 07	CARDÁPIO 08	CARDÁPIO 09	CARDÁPIO 10
LANCHE 9H E 17H	Mingau de Milho Branco (milho 20g, leite 20g, açúcar 10g, coco ralado 3g) +	Cuscuz Nutritivo da Roça (farinha de milho 20g, feijão fradinho 07g, charque 40g, ovo cozido 25g, milho verde 3g, cenoura ralada 10g, tomate 20g, couve 5g) + repolho refogado 15g + Abacaxi 120g	Arroz (50g), Feijão carioca (10g) com mandioca (20g), Frango ao molho (coxa e sobrecoxa 70g) com quiabo (10g) e maxixe(10g) + vinagreira 20g + Melancia 140g	Suco de Goiaba com banana (polpa 60g +banana 50g) + Pão (50g) com molho de frango (Filé 30g, extrato 5g, cenoura ralada 5g, ervilha seca 3g.	Macarronada de Carne (Espaguete 40g, isca de Carne patinho 30g, ptn de soja 5g, Cenoura 10g, ervilha seca 3g, talo de couve 5g, repolho ralado 5g, extrato 05g, orégano 0,5g) + Salada de acelga (15g) + tomate (20g) + Melancia 140g
		Energia	Carboidrato	Proteína	Lípido
		(Kcal)	(g)	(g)	(g)
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)		% do VET			
Cardápio elaborado seguindo as recomendações da Resolução do FNDE nº06 de 08 de maio de 2020 que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.					

SEMANA 3						
HORÁRIO SUGERIDO	CARDÁPIO 11	CARDÁPIO 12	CARDÁPIO 13	CARDÁPIO 14	CARDÁPIO 15	
LANCHE 9H E 17H	Iogurte natural (1 und) + maçã 50g + Banana 50g e Biscoito Cream Cracker Amanteigado/Integral (20g) +	Vatapá de Frango (Filé de frango 50g, farinha de trigo 10g, leite de coco 5g, azeite de dendê 3ml, tomate 20g + cheiro verde 3g) + Arroz (60g) + Goiaba 130g	Sopa de frango (Filé de frango 30g, macarrão Ave M° 07g, Feijão carioca 07g, Abóbora 20g, chuchu 20g, Repolho 15g, Beterraba 10g+ couve 5g) + Torrada 20g + laranja 180	Suco de Abacaxi com maçã (polpa 50g + maçã 50g) + (Abacaxi 50g + maçã 50g) + Pão (50g) com ovo mexido (25g) com legumes cenoura ralada (5g) + tomate (5g) + cebola (4g) + cheiro verde (3g)	Baião de Três (arroz 50g, Feijão Fradinho 10, Calabresa 50g) + Salada de Batata (20g), Cenoura (20g) ovo cozido (50g) + abobrinha refogada (20g) + Laranja 180g	
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia		Carboidrato		Proteína	
	(Kcal)		(g)		(g)	
	% do VET					
Cardápio elaborado seguindo as recomendações da Resolução do FNDE nº06 de 08 de maio de 2020 que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.						

SEMANA 4						
HORÁRIO SUGERIDO	CARDÁPIO 16	CARDÁPIO 17	CARDÁPIO 18	CARDÁPIO 19	CARDÁPIO 20	
LANCHE 9H E 17H	Açaí (Polpa 120g + banana 100g) com farinha de Tapioca (10g)	Arroz (60g) + Strogonoff de carne (patinho 50g, milho verde 5g, creme de leite 5g e extrato 10g) + Salada de tomate (20g), alface (20g) + rúcula (20g) + Manga 150g	Peixe frito (120g) + arroz (60g) com cenoura (10g) + batata saltê 20g + salada de tomate 20g + farinha de mandioca (20g) + açaí (120ml) + açúcar 10g	Suco de Regional (Cajá, cupuaçu, ou maracujá) (Polpa 30g + Açúcar 10g) + Pão (50g) com molho de carne (músculo moído 30g, PTS 5g, extrato 5g, cenoura 5g, ervilha 3g).	Macarronada de Sardinha (Parafuso 40g, Sardinha 30g, Cenoura 10g, ervilha seca 3g, talo de couve 5g, repolho ralado 5g, extrato 05g, orégano 0,5g) + Salada de alface (20g) + tomate (20g) + pepino 20g + trigo para quibe 3g + Banana 100g	
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia		Carboidrato		Proteína	
	(Kcal)		(g)		(g)	
	% do VET					
Cardápio elaborado seguindo as recomendações da Resolução do FNDE nº06 de 08 de maio de 2020 que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.						

Taiana Sena
Taiana S. Sena Ferreira
Nutricionista CRN - 7 3868
Matrícula 6882
Divisão de Alimentação Escolar - SEMED

CARDÁPIO DO ENSINO FUNDAMENTAL 1 E 2
ZONA URBANA
DE 6 À 15 ANOS
1º E 3º TURNOS/CARDÁPIO 2

SEMANA 1					
HORÁRIO SUGERIDO	CARDÁPIO 01	CARDÁPIO 02	CARDÁPIO 03	CARDÁPIO 04	CARDÁPIO 05
LANCHE 9H E 17H	Café com Leite (café 3g, leite 20g, açúcar 10g) e Cuscuz (20g) com Ovo (25g) +	Galinhada (Arroz 60g, açafrão 1g, cenoura 10g, couve (5g) + Frango 70g) + Salada de Acelga (15g) + Beterraba ralada (10g) +	Arroz (50g), Feijão Preto (10g) com abóbora 20g, Carne Suína em Cubos (50g) com batata (20g) e cenoura 20g + Ovo 25g +	Suco de acerola com maçã (Polpa 35g + maçã 50g) + Pão (50g) com ovo mexido (25g) com cenoura ralada (5g) + tomate (5g) + cebola (3g) + cheiro verde (3g)	Baião de Dois com lentilha (arroz 50g, lentilha 10g, cenoura 10g, couve 5g), Carne assada (Coxão Mole 50g) + batata doce cozida (40g).
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)		Energia	Carboidrato	Proteína	Lipídio
		(Kcal)	(g)	(g)	(g)
		% do VET			
Cardápio elaborado seguindo as recomendações da Resolução do FNDE nº06 de 08 de maio de 2020 que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.					
SEMANA 2					
HORÁRIO SUGERIDO	CARDÁPIO 06	CARDÁPIO 07	CARDÁPIO 08	CARDÁPIO 09	CARDÁPIO 10
LANCHE 9H E 17H	Mingau de Tapioca (tapioca 20g, leite 20g, açúcar 10g) com coco (3g) +	Arroz (50g) de Cuxá (20g) com Charque (50g) + Salada de repolho refogado (15g) + cenoura (20g) +	Arroz (50g), Feijão carioca (10g) com mandioca (20g), Frango ao molho (coxa e sobrecoxa 70g) com quiabo (10g) e maxixe (10g)	Suco de Goiaba com banana (polpa 60g + banana 50g) + Pão (50g) com molho de frango (Filé 30g, extrato 5g, cenoura ralada 5g, ervilha seca 3g.	Macarronada de Frango (Parafuso 40g, File de frango 40g, Cenoura 10g, ervilha seca 3g, talo de couve 5g, repolho ralado 5g, extrato 05g, orégano 0,5g) + Salada de alface (20g) + rúcula (20g) + tomate (20g)
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)		Energia	Carboidrato	Proteína	Lipídio
		(Kcal)	(g)	(g)	(g)
		% do VET			
Cardápio elaborado seguindo as recomendações da Resolução do FNDE nº06 de 08 de maio de 2020 que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.					
SEMANA 3					
HORÁRIO SUGERIDO	CARDÁPIO 11	CARDÁPIO 12	CARDÁPIO 13	CARDÁPIO 14	CARDÁPIO 15
LANCHE 9H E 17H	Iogurte natural (1 und) + maçã 50g e Biscoito Cream Cracker Amanteigado/Integral (20g) +	Vatapá de Frango (Filé de frango 50g, farinha de trigo 10g, leite de coco 5g, azeite de dendê 3ml, tomate 20g + cheiro verde 3g) + Arroz (60g) +	Sopa de carne (Patinho 30g, macarrão Ave Mº 07g, proteína de soja 5g, Feijão carioca 07g, Abóbora 20g, chuchu 20g, Repolho 15g, Beterraba 10g+batata 20g+ couve 5g) + Torrada 20g	Suco de Abacaxi com maçã (polpa 50g + maçã 50g) + (Abacaxi 50g + maçã 50g) + Pão (50g) com ovo mexido (25g) com legumes cenoura ralada (5g) + tomate (5g) + cebola (4g) + cheiro verde (3g)	Arroz 50g, Feijão tropeiro (feijão fradinho 7g, farinha de mandioca 10g, couve 10g, + Ovos mexidos 50g, c/ Cenoura 10g, tomate 5g, cheiro verde 3g + Salada de acelga (15g) com tomate (20g)
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)		Energia	Carboidrato	Proteína	Lipídio
		(Kcal)	(g)	(g)	(g)
		% do VET			
Cardápio elaborado seguindo as recomendações da Resolução do FNDE nº06 de 08 de maio de 2020 que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.					
SEMANA 4					
HORÁRIO SUGERIDO	CARDÁPIO 16	CARDÁPIO 17	CARDÁPIO 18	CARDÁPIO 19	CARDÁPIO 20
LANCHE 9H E 17H	Cacau em pó (15g) + banana 100g + Leite puro (20g) + e Cuscuz (20g) com Ovo (25g) +	Arroz (60g) + Strogonoff de frango (filé 50g, milho verde 5g, creme de leite 5g e extrato 10g) + Salada de alface (20g) + tomate (20g) + pepino 20g + trigo para quibe 3g	Peixe frito (120g) + arroz (60g) com cenoura (10g) + batata saltê 20g + salada de tomate 20g + farinha de mandioca (20g) + açaí (120ml) + açúcar 10g	Suco de Cajá (Polpa 30g + Açúcar 10g) + Pão (50g) com molho de carne (músculo moído 30g, PTS 5g, extrato 5g, cenoura 5g, ervilha 3g).	Macarronada de Linguíça (Espaguete 40g, Linguíça calabresa 50g, ovo cozido 50g, Cenoura ralada 10g, ervilha seca 3g, talo de couve 5g, repolho ralado 5g, extrato 05g, orégano 0,5g) + abobrinha refogada (20g)
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)		Energia	Carboidrato	Proteína	Lipídio
		(Kcal)	(g)	(g)	(g)
		% do VET			
Cardápio elaborado seguindo as recomendações da Resolução do FNDE nº06 de 08 de maio de 2020 que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.					

Taiana S. Sena
Taiana S. Sena Ferreira
Nutricionista CRN - 7 3868
Matricula 6882
Divisão de Alimentação Escolar - SEMED



**PLANEJAMENTO - ANO LETIVO 2023 - FREQUÊNCIA DE CONSUMO
PREVISÃO DO ENSINO FUNDAMENTAL 1 E 2 (06 A 15 ANOS) - 1º E 3º TURNOS**

ESTOCÁVEIS						
ALIMENTO	UNIDADE	PER CAPITA	FREQUÊNCIA	Nº DE ALUNOS ATENDIDOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
Açafrão (preparações)	g	1	2	22.890	45,78	457,80 /
Açúcar (café, mingau e polpas açaí, cajá, maracujá e cupuaçu)	g	10	3,5	22.890	801,15	8.011,50 ✓
Arroz parboilizado (com feijão)	g	50	4,5	22.890	5.150,25	113.305,50 /
Arroz parboilizado (sem feijão)	g	60	4,5	22.890	6.180,30	
Azeite de dende (Vatapá)	ml	3	1	22.890	68,67	686,70 ✓
Biscoito Cream Cracker Amanteigado (lanche)	g	20	0,5	22.890	228,90	2.289,00 /
Biscoito Cream Cracker Integral (lanche)	g	20	0,5	22.890	228,90	2.289,00 /
Café (lanche, desjejum)	g	3	0,5	22.890	34,34	343,35 /
Coco Ralado (canjica e tapioca)	g	3	1	22.890	68,67	686,70 /
Crante (preparações)	g	1	7	22.890	160,23	1.602,30 /
Crema de leite uht	g	5	1	22.890	114,45	1.144,50 /
Ervilha seca (refeição)	g	3	4	22.890	274,68	2.746,80 /
Extrato de Tomate (molhos)	g	5	8	22.890	915,60	9.156,00 /
Farinha de Milho Flocada (lanche -	g	20	2	22.890	915,60	9.156,00 /
Farinha de Mandioca (açaí)	g	20	1,5	22.890	686,70	6.867,00 /
Farinha de Tapioca - Granulada (açaí)	g	10	1	22.890	228,90	4.578,00 /
Farinha de Tapioca - Granulada (mingau)	g	20	0,5	22.890	228,90	
Farinha de Trigo para quibe	g	3	1	22.890	68,67	686,70 /
Farinha de trigo especial Tipo 1 sem fermento (Vatapá e peixe)	g	10	2	22.890	457,80	4.578,00 /
Feijão Carioca Tipo 1 (preparações)	g	10	1	22.890	228,90	3.891,30 /
Feijão Carioca Tipo 1 (preparações)	g	7	1	22.890	160,23	
Feijão Fradinho (preparações)	g	10	1,5	22.890	343,35	3.433,50 /
Feijão Preto Tipo 1 (feijoadada)	g	10	1	22.890	228,90	2.289,00 /
Leite de coco (Vatapá)	ml	5	1	22.890	114,45	1.144,50 /
Leite em pó (lanche)	g	20	2,5	22.890	1.144,50	11.445,00 /
Lentilha (preparações)	g	10	1	22.890	228,90	2.289,00 /
Macarrão Tipo Ave Maria (sopa)	g	7	1	22.890	160,23	1.602,30 /
Macarrão Tipo Espaguete (macarronada)	g	40	1	22.890	915,60	9.156,00 /
Macarrão Tipo Parafuso (macarronada)	g	40	1	22.890	915,60	9.156,00 /
Milho branco (canjica)	g	20	0,5	22.890	228,90	2.289,00 /
Milho verde (preparações)	g	3	3	22.890	206,01	2.060,10 /
Óleo (preparações)	ml	3	16	22.890	1.098,72	13.276,20 /
Óleo (preparações peixe)	ml	10	1	22.890	228,90	
Orégano (macarronada e molhos)	g	1	4	22.890	91,56	915,60 /
Proteína Texturizada de Soja (sopa, macarronada, refeição)	g	5	2	22.890	228,90	2.289,00 /
Sal (refeição)	g	1	17	22.890	389,13	3.891,30 /
Sardinhas (refeição)	g	30	0,5	22.890	343,35	3.433,50 /
Vinagre (preparações)	ml	2	5	22.890	228,90	2.289,00 /

OBS 1: o quantitativo **TOTAL ANUAL**, foi obtido multiplicando-se a **percapita** (quantidade do alimento em gramas ofertado ao aluno) pela **frequência mensal** (numero de vezes que o produto é ofertado durante o mês), multiplicado pelo **número de alunos registrados no programa no momento dos cálculos**. O valor obtido em **gramas** é dividido por 1.000 que irá corresponder ao **total mensal em Kg**. O valor mensal foi multiplicado por 10 (quantidades de meses, que corresponde aos 200 dias letivos) chegando-se ao valor **Total Anual em kg**.

Taiana Sena
Taiana S. Sena Ferreira
Nutricionista CRN - 7 3868
Matricula 6882
Divisão de Alimentação Escolar - SEMED

**PLANEJAMENTO - ANO LETIVO 2023 - FREQUÊNCIA DE CONSUMO
PREVISÃO DO ENSINO FUNDAMENTAL 1 E 2 (06 A 15 ANOS) - 1º E 3º TURNOS**

PÁES E LACTEOS						
ALIMENTO	UNIDADE	PER CAPITA	FREQUÊNCIA	Nº DE ALUNOS ATENDIDOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
Iogurte Natural (lanche)	KG	200	1	22.890	4.578,00	45.780,00 /
Pão (lanche - hot dog)	g	50	4	22.890	4.578,00	45.780,00 /
Torrada de pão frances	g	20	1	22.890	457,80	4.578,00 /

PROTEINAS						
ALIMENTO	UNIDADE	PER CAPITA	FREQUÊNCIA	Nº DE ALUNOS ATENDIDOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
Carne Bovina - Coxão Mole (refeição)	g	50	1	22.890	1.144,50	11.445,00 /
Carne Bovina - Músculo moído (sopa, macarronada, caldo)	g	30	1	22.890	686,70	6.867,00 /
Carne Bovina - Patinho Peça (refeição)	g	30	1,5	22.890	1.030,05	10.300,50 /
Carne Suína - Filé (refeição)	g	50	1	22.890	1.144,50	11.445,00 /
Charque - Tipo Dianteiro (arroz de cuxá, farofa de	g	50	1	22.890	1.144,50	11.445,00 /
Frango - Coxa e Sobrecoxa (refeição)	g	70	2	22.890	3.204,60	32.046,00 /
Frango - Filé de peito (refeição)	g	50	1,5	22.890	1.716,75	30.901,50 /
Frango - Filé de peito (sopa, macarronada, caldo)	g	30	2	22.890	1.373,40	
linguiça Calabresa (refeição)	g	50	1	22.890	1.144,50	11.445,00 /
Peixe (filé)	g	120	1	22.890	2.746,80	27.468,00 /
Ovo (refeição)	g	50	1,5	22.890	1.716,75	45.780,00 /
Ovo (salada, pão, cuscuz)	g	25	5	22.890	2.861,25	

HORTIFRUTIS LICITAÇÃO						
ALIMENTO	UNIDADE	PER CAPITA	FREQUÊNCIA	Nº DE ALUNOS ATENDIDOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
Acelga (salada crua)	kg	15	2	22.890	686,70	6.867,00 /
Alho (preparações)	kg	3	16	22.890	1.098,72	10.987,20 /
Batata Inglesa (carne)	kg	20	3	22.890	1.373,40	13.734,00 /
Beterraba (salada, feijão, sopa)	kg	10	2	22.890	457,80	4.578,00 /
Cebola (preparações)	kg	5	16	22.890	1.831,20	18.312,00 /
Cenoura (arroz, macarronada, caldo)	kg	10	5	22.890	1.144,50	27.468,00 /
Cenoura (molho cachorro quente)	kg	5	4	22.890	457,80	
Cenoura (salada, sopa, carne)	kg	20	2,5	22.890	1.144,50	4.578,00 /
Chuchu (arroz, feijão, carne, sopa)	kg	20	1	22.890	457,80	
Laranja Pera (lanche, sobremesa)	kg	180	2	22.890	8.240,40	82.404,00 /
Mamão papaia (lanche, sobremesa)	kg	140	1	22.890	3.204,60	32.046,00 /
Maçã (lanche, sobremesa)	kg	50	3	22.890	3.433,50	80.115,00 /
Maçã (lanche, sobremesa)	kg	100	2	22.890	4.578,00	
Manga (regional)	kg	150	1	22.890	3.433,50	34.335,00 /
Repolho (feijão)	kg	15	2	22.890	686,70	9.156,00 /
Repolho Kikão	kg	5	2	22.890	228,90	
Temperado (salada)	kg	20	6,5	22.890	2.975,70	34.335,00 /
Temperado (tempero)	kg	5	4	22.890	457,80	

GENEROS ESPECIAIS						
ALIMENTO	UNIDADE	PER CAPITA	FREQUÊNCIA	Nº DE ALUNOS ATENDIDOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
Biscoito Executivo Integral (lanche 7 de Setembro e dia das crianças)	UNIDADE	1	2	22.890	45.780,00	45.780,00 /
Leite condensado (lanche de São João)	KG	10	1	22.890	228,90	228,90 /
Milho pipoca (lanche de São João e dia das crianças)	KG	10	2	22.890	457,80	457,80 /
Pão Doce tipo Brioche (lanche dia das crianças)	kg	50	1	22.890	1.144,50	1.144,50 /
Picolé de frutas (lanche dia das crianças)	UNIDADE	1	1	22.890	22.890,00	22.890,00 /

OBIS 1: o quantitativo **TOTAL ANUAL**, foi obtido multiplicando-se a **percapita** (quantidade do alimento em gramas ofertado ao aluno) pela **frequência mensal** (quantidade de vezes que o produto é ofertado durante o mês), multiplicado pelo **número de alunos registrados no programa no momento dos cálculos**. O valor obtido em **gramas** é dividido por 1.000 que irá corresponder ao **total mensal em Kg**. O valor mensal foi multiplicado por 10 (quantidades de meses, que corresponde aos 200 dias letivos) chegando-se ao valor **Total Anual em kg**.

Taiana Sena
Taiana S. Sena Ferreira
Nutricionista CRN - 7 3868
Matricula 6882
Divisão de Alimentação Escolar - SEMED



CARDÁPIO DO ENSINO FUNDAMENTAL I E 2
ZONA URBANA
DE 6 À 15 ANOS
2º TURNO / CARDÁPIO 1

SEMANA 1

HORÁRIO SUGERIDO	CARDÁPIO 01	CARDÁPIO 02	CARDÁPIO 03	CARDÁPIO 04	CARDÁPIO 05
12:30H	Galinhada (Arroz 60g, açafrão 1g, cenoura 10g, couve 5g), milho verde 5g, + Frango 70g) + Salada de Acelga (15g) + Beterraba ralada (10g) + Melancia 140g	Arroz (60g) + Strogonoff de frango (filé 50g, milho verde 5g, creme de leite 5g e extrato 10g) + Salada de alface (20g) + tomate (20g) + pepino 20g + trigo para quibe 5g	Arroz (50g), Feijão carioca (10g) com mandioca (20g), Frango ao molho (coxa e / sobrecoxa 70g) com quiabo (10g) e maxixe (10g) + melancia 140g	Feijoada (Feijão Preto (10g), Calabresa 40g, charque 50g), Arroz (40g), Couve refogada (10g) + Farofa de soja 5g, cenoura ralada 10g + Repolho (15g) + Laranja 180g.	Sopa de frango (Filé de frango 40g, macarrão Ave M ^o 07g, Feijão carioca 07g, Abóbora 20g, chuchu 20g, Repolho 15g, Beterraba 10g + couve 5g).
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (Kcal)		Carboidrato (g)		Lipídio (g)
	% do VET				

Cardápio elaborado seguindo as recomendações da Resolução do FNDE nº06 de 08 de maio de 2020 que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

SEMANA 2

HORÁRIO SUGERIDO	CARDÁPIO 06	CARDÁPIO 07	CARDÁPIO 08	CARDÁPIO 09	CARDÁPIO 10
12:30H	Vatapá de Frango (Filé de frango 50g, farinha de trigo 10g, leite de coco 5g, azeite de dendê 3ml, tomate 20g + cheiro verde 3g) + Arroz (60g) + Maçã 100g	Arroz (50g), Feijão Preto (10g) com abóbora 10g, Carne Suína em Cubos (50g) com batata (20g) e cenoura 20g e Ovo 25g+ Manga 150g	Arroz (60g) com couve (05g) e cenoura ralada 10g, Carne (Coxão mole 50g) ao molho + Salada de Tomate (20g), Pepino (20g) e Acelga (15g) + maçã 100g	Macarronada de Frango (Espaguete 50g, Filé de frango 40g, Cenoura 10g, ervilha seca 3g, milho verde 5g, talo de couve 5g, repolho ralado 5g, extrato 05g, orégano 0,5g) + Salada de alface (20g) + tomate (20g)	Baião de Dois (arroz 50g, Feijão carioca 10g), Carne ao molho (Patinho 50g) com Batata doce (40g) + Farofa de soja 10g
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (Kcal)		Carboidrato (g)		Lipídio (g)
	% do VET				

Cardápio elaborado seguindo as recomendações da Resolução do FNDE nº06 de 08 de maio de 2020 que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

SEMANA 3

HORÁRIO SUGERIDO	CARDÁPIO 11	CARDÁPIO 12	CARDÁPIO 13	CARDÁPIO 14	CARDÁPIO 15
12:30H	Baião de Dois (arroz 50g, Feijão Preto 10g), Frango (70g) ao molho com vinagreira 20g + batata doce 40g + laranja 180g	Sopa de Carne c/ Proteína de soja e legumes (Carne patinho 30g, PTS 05g, Macarrão Ave M ^o 10g, Feijão carioca 07g, Cenoura 20g, Mandioca 20g, Vinagreira 20g, Chuchu 20g) + Banana 100g	Arroz (50g), Feijão carioca (10g) com Quiabo (10g), Carne ao molho (coxão 50g) com Batata (20g) e Abobrinha (20g) + Mamão 120g	Arroz (50g), Feijão carioca (10g) com Repolho (15g), Frango (70g) ao molho com com abóbora (20g) chuchu (15g) + Salada de alface (20g) + rúcula (20g) + tomate (20g)	Macarronada de Carne (Espaguete 50g, isca de Carne patinho 30g, ptn de soja 5g, Cenoura 10g, ervilha seca 3g, talo de couve 3g, milho verde 5g, repolho ralado extrato 05g, orégano 0,5g) + Salada de repolho (15g) + tomate (20g)
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (Kcal)		Carboidrato (g)		Lipídio (g)
	% do VET				

Cardápio elaborado seguindo as recomendações da Resolução do FNDE nº06 de 08 de maio de 2020 que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

SEMANA 4

HORÁRIO SUGERIDO	CARDÁPIO 16	CARDÁPIO 17	CARDÁPIO 18	CARDÁPIO 19	CARDÁPIO 20
12:30H	Arroz (50g), Feijão Fradinho (10g) com Abóbora (10g), Carne ao molho (coxão 50g) com Mandioca (40g) + Goiaba 130g	Arroz (50g), Feijão tropeiro fradinho (feijão 10g, farinha de mandioca 20g, couve 5g, + Ovos mexidos 50g, e/ Cenoura 10g, tomate 5g, cheiro verde 3g + Salada de acelga (15g) com tomate (20g)	Peixe frito (120g) + arroz (50g) com cenoura (10g) + batata saltê 20g + salada de tomate 20g + farinha de mandioca (20g) + açaí (120ml) + açúcar 10g	Baião de Dois com lentilha (arroz 50g, lentilha 10g, cenoura 10g, couve 5g), Carne assada (Coxão Mole 50g) + batata 40g + feijão verde 10g.	Macarronada de Sardinha (Parafuso 50g, Sardinha 30g, Cenoura 10g, ervilha seca 3g, talo de couve 5g, repolho ralado 5g, milho verde 5g, extrato 05g, orégano 0,5g) + Abacaxi 150g.
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (Kcal)		Carboidrato (g)		Lipídio (g)
	% do VET				

Cardápio elaborado seguindo as recomendações da Resolução do FNDE nº06 de 08 de maio de 2020 que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

Taiana Sena
Taiana S. Sena Ferreira
Nutricionista CRN - 7 3868
Matrícula 6882
Divisão de Alimentação Escolar - SEMED



CARDÁPIO DO ENSINO FUNDAMENTAL 1 E 2
ZONA URBANA
DE 6 À 15 ANOS
2º TURNO / CARDÁPIO 2

SEMANA 1					
HORÁRIO SUGERIDO	CARDÁPIO 01	CARDÁPIO 02	CARDÁPIO 03	CARDÁPIO 04	CARDÁPIO 05
12:30H	Galinhada (Arroz 60g, açafrão 1g, cenoura 10g, couve (5g) + milho verde 5g + Frango 20g) + Salada de Acelga (15g) + Beterraba ralada (10g) + Goiaba 130g	Arroz (60g) + Strogonoff de carne (patinho 50g, milho verde 5g, creme de leite 5g e extrato 10g) + Salada de tomate (20g), alface (20g) + rúcula (20g)	Arroz (50g), Feijão carioca (10g) com mandioca (20g), Frango ao molho (coxa e sobrecoxa 70g) com quiabo (10g) e maxixe(10g)	Arroz (50g) de Cuxá + abóbora 10g + Charque (50g) + Vinagreira 20g + Salada de repolho refogado (15g) + cenoura (20g) + Manga 150g	Sopa de frango (Filé de frango 40g, macarrão Ave Mº 07g, Feijão carioca 07g, Abóbora 20g, chuchu 20g, Repolho 15g, Beterraba 10g+ couve 5g).
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (Kcal)		Carboidrato (g)	Proteína (g)	Lipídio (g)
	% do VET				
Cardápio elaborado seguindo as recomendações da Resolução do FNDE nº06 de 08 de maio de 2020 que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.					
SEMANA 2					
HORÁRIO SUGERIDO	CARDÁPIO 06	CARDÁPIO 07	CARDÁPIO 08	CARDÁPIO 09	CARDÁPIO 10
12:30H	Vatapá de Frango (Filé de frango 50g, farinha de trigo 10g, leite de coco 5g, azeite de dendê 3ml, tomate 20g + cheiro verde 3g) + Arroz (50g) + Abacaxi 150g	Arroz (50g), Feijão Preto (10g) com abóbora 10g, Carne Suína em Cubos (50g) com batata (20g) e cenoura 20g e Ovo 25g	Arroz (50g) com couve (5g), Carne (Coxão mole 50g) ao molho + Salada de Tomate (20g), Pepino (20g) e Acelga (15g).	Macarronada de Frango (Parafuso 40g, File de frango 40g, Cenoura 10g, ervilha seca 3g, talo de couve 5g, repolho ralado 5g., milho verde 5g, extrato 05g, orégano 0,5g) + Salada de tomate (20g), alface (20g)	Baião de Dois (arroz 50g, Feijão 07g), Carne ao molho (Patinho 50g) com Batata doce (40g) + Farofa de soja 10g + Laranja 180g
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (Kcal)		Carboidrato (g)	Proteína (g)	Lipídio (g)
	% do VET				
Cardápio elaborado seguindo as recomendações da Resolução do FNDE nº06 de 08 de maio de 2020 que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.					
SEMANA 3					
HORÁRIO SUGERIDO	CARDÁPIO 11	CARDÁPIO 12	CARDÁPIO 13	CARDÁPIO 14	CARDÁPIO 15
12:30H	Baião de Dois (arroz 50g, Feijão Preto 10g), Frango (70g) ao molho com Cenoura (20g) + abobrinha refogada 20g + Melancia 140g	Sopa de Carne c/ Proteína de soja e legumes (Carne patinho 30g, PTS 05g, Macarrão Ave Mº 10g, Feijão carioca 07g, Cenoura 20g, Mandioca 20g, Vinagreira 20g, Chuchu 20g)	Arroz (50g), Feijão (10g) com Quiabo (10g), Carne ao molho (coxão 50g) com Batata (40g) + Maçã 100g	Arroz (50g), Feijão (10g) com Repolho (15g), Frango (70g) ao molho com abóbora (20g) chuchu (15g) + Salada de alface (20g) + tomate (20g) + pepino 20g	Macarronada de Carne (Espaguete 40g, isca de Carne patinho 30g, ptn de soja 5g, Cenoura 10g, ervilha seca 3g, milho verde 5g, talo de couve 3g, repolho ralado 5g, extrato 05g, orégano 0,5g)
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (Kcal)		Carboidrato (g)	Proteína (g)	Lipídio (g)
	% do VET				
Cardápio elaborado seguindo as recomendações da Resolução do FNDE nº06 de 08 de maio de 2020 que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.					
SEMANA 4					
HORÁRIO SUGERIDO	CARDÁPIO 16	CARDÁPIO 17	CARDÁPIO 18	CARDÁPIO 19	CARDÁPIO 20
12:30H	Arroz (50g), Feijão Fradinho (10g) com Abóbora (10g), Carne ao molho (coxão 50g) com Mandioca (40g) + Banana 100g	Baião de dois (arroz 50g, Feijão Fradinho 10g,) +Isca de Frango (Filé 50g) + Salada de Batata (20g), Cenoura (20g) + Mamão 120g	Peixe frito (120g) + arroz (50g) com cenoura (5g) + batata saltê 20g + salada de tomate 20g + farinha de mandioca (20g) + açaí (120ml) + açúcar 10g	Baião de Dois com lentilha (arroz 50g, lentilha 10g, cenoura 10g, couve 5g), Carne assada (Coxão Mole 50g) + batata 40g + feijão verde 10g + Melancia 140g	Macarronada de Linguica (Espaguete 40g, Linguica calabresa 40g, ovo cozido 50g + Cenoura ralada 10g, ervilha seca 3g, milho verde 5g, talo de couve 5g, repolho ralado 5g, extrato 05g, orégano 0,5g) + abobrinha refogada (20g)
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (Kcal)		Carboidrato (g)	Proteína (g)	Lipídio (g)
	% do VET				
Cardápio elaborado seguindo as recomendações da Resolução do FNDE nº06 de 08 de maio de 2020 que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.					

Taiana Sena
Taiana S. Sena Ferreira
Nutricionista CRN - 7 3868
Matrícula 6882
Divisão de Alimentação Escolar - SEMED



**PLANEJAMENTO - ANO LETIVO 2023 - FREQUÊNCIA DE CONSUMO
PREVISÃO DO ENSINO FUNDAMENTAL 1 E 2 (6 A 15 ANOS) - 2º TURNO**

ESTOCÁVEIS LICITAÇÃO						
ALIMENTO	UNIDADE	PER CAPITA	FREQUÊNCIA	Nº DE ALUNOS ATENDIDOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
Açafrão (preparações)	g	1	5	11.445	57,23	572,30 /
Açúcar	g	10	1	11.445	114,45	1.144,50 /
Arroz parboilizado (com feijão)	g	50	10	11.445	5.722,50	91.560,00 /
Arroz parboilizado (sem feijão)	g	60	5	11.445	3.433,50	
Azeite de Dendê	g	3	1	11.445	34,34	343,40 /
Corante (preparações)	g	1	10	11.445	114,45	1.144,50 /
Creme de leite (stroganoff)	g	5	1	11.445	57,23	572,30 /
Ervilha seca (refeição)	g	5	3	11.445	171,68	1.716,80 /
Extrato de Tomate (macarronada, carne ao molho)	g	5	8	11.445	457,80	4.578,00 /
Farinha de Trigo sem fermento	g	10	2	11.445	228,90	2.289,00 /
Farinha de Trigo para quibe	g	5	0,5	11.445	28,61	286,10 /
Farinha de mandioca (tropeiro e açaí)	g	20	1,5	11.445	343,35	3.433,50 /
Feijão Carioca Tipo 1 (preparações)	g	10	4	11.445	457,80	6.180,30 /
Feijão Carioca Tipo 1 (Sopa)	g	7	2	11.445	160,23	
Feijão Fradinho (preparações)	g	10	2	11.445	228,90	2.289,00 /
Feijão Preto Tipo 1 (com arroz, feijoada)	g	10	2,5	11.445	286,13	2.861,30 /
Leite de coco (vatapá)	g	5	1	11.445	57,23	572,30 /
Lentilha Tipo 1 (com arroz)	g	10	1	11.445	114,45	1.144,50 /
Macarrão Tipo Ave Maria (sopa)	g	10	2	11.445	228,90	2.289,00 /
Macarrão Tipo Espaguete (macarronada)	g	40	2	11.445	915,60	9.156,00 /
Macarrão Tipo parafuso (macarronada)	g	40	1	11.445	457,80	4.578,00 /
Milho verde em sachê (preparações)	g	5	1	11.445	57,23	572,30 /
Óleo (preparações)	ml	3	19	11.445	652,37	7.668,20 /
Óleo (preparações)	ml	10	1	11.445	114,45	
Orégano (macarronada)	g	1	4	11.445	45,78	457,80 /
Proteína Texturizada de Soja (sopa, macarronada, farofa)	g	5	2	11.445	114,45	1.144,50 /
Sal (refeição)	g	1	20	11.445	228,90	2.289,00 /
Sardinhas (refeição)	g	30	0,5	11.445	171,68	1.716,80 /
Vinagre (preparações)	ml	4	10	11.445	457,80	4.578,00 /

PROTEÍNAS LICITAÇÃO						
ALIMENTO	UNIDADE	PER CAPITA	FREQUÊNCIA	Nº DE ALUNOS ATENDIDOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
Carne Bovina - Coxão Mole (refeição)	g	50	4	11.445	2.289,00	22.890,00 /
Carne Bovina - Patinho Peça (sopa, macarronada)	g	30	2	11.445	686,70	15.450,80 /
Carne Bovina - Patinho Peça (refeição)	g	50	1,5	11.445	858,38	
Charque - Tipo Dianteiro	g	50	1	11.445	572,25	5.722,50 /
Carne Suína - Tipo Filé	g	50	1	11.445	572,25	5.722,50 /
Peixe (Filé)	g	120	1	11.445	1.373,40	13.734,00 /
Frango - Coxa e Sobrecoxa (refeição)	g	70	4	11.445	3.204,60	32.046,00 /
Frango - Filé de peito (refeição)	g	50	2	11.445	1.144,50	20.601,00 /
Frango - Filé de peito (sopa e macarronada)	g	40	2	11.445	915,60	
Linguiça Calabresa (feijoada, macarronada)	g	40	1	11.445	457,80	4.578,00 /
Ovo (refeição)	g	50	1	11.445	572,25	8.583,80 /
Ovo (salada)	g	25	1	11.445	286,13	

OBS 1: o quantitativo **TOTAL ANUAL**, foi obtido multiplicando-se a **percapita** (quantidade do alimento em gramas ofertado ao aluno) pela **frequência mensal** (quantidade de vezes que o produto é ofertado durante o mês), multiplicado pelo **número de alunos** registrados no programa no momento dos cálculos. O valor obtido em **gramas** é dividido por 1.000 que irá corresponder ao **total mensal** em Kg. O valor mensal foi multiplicado por 10 (quantidades de meses, que corresponde aos 200 dias letivos) chegando-se ao valor **Total Anual** em kg.

Taiana Sena
Taiana S. Sena Ferreira
Nutricionista CRN - 7 3868
Matrícula 6882
Divisão de Alimentação Escolar - SEMED



PLANEJAMENTO - ANO LETIVO 2023 - FREQUÊNCIA DE CONSUMO
PREVISÃO DO ENSINO FUNDAMENTAL 1 E 2 (6 A 15 ANOS) - 2º TURNO

HORTIFRUTIS LICITAÇÃO						
ALIMENTO	UNIDADE	PER CAPITA	FREQUÊNCIA	Nº DE ALUNOS ATENDIDOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
Acelga (salada crua)	g	15	2,5	11.445	429,19	4.291,90
Alho (preparações)	g	3	20	11.445	686,70	6.867,00
Batata Inglesa (preparações)	g	20	3,5	11.445	801,15	17.167,50
Batata Inglesa (preparações)	g	40	2	11.445	915,60	
Beterraba (salada, feijão, sopa)	g	10	2	11.445	228,90	2.289,00
Cebola (preparações)	g	4	20	11.445	915,60	9.156,00
Cenoura (arroz, macarronada)	g	10	7	11.445	801,15	17.167,50
Cenoura (salada, sopa, carne)	g	20	4	11.445	915,60	
Chuchu (arroz, feijão, carne, sopa)	g	40	2,5	11.445	1.144,50	11.445,00
Laranja Pera (sobremesa)	g	180	2	11.445	4.120,20	41.202,00
Maçã (sobremesa)	g	100	2	11.445	2.289,00	22.890,00
Mamão Papaia (sobremesa)	g	140	1	11.445	1.602,30	16.023,00
Manga (regional)	g	150	1	11.445	1.716,75	17.167,50
Repolho (preparações)	g	5	3	11.445	171,68	6.867,10
Repolho (preparações)	g	15	3	11.445	515,03	
Tomate (salada)	g	20	7	11.445	1.602,30	22.890,00
Tomate (tempero)	g	5	12	11.445	686,70	

GENEROS ESPECIAIS LICITAÇÃO						
ALIMENTO	UNIDADE	PER CAPITA	FREQUÊNCIA	Nº DE ALUNOS ATENDIDOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
Biscoito Executivo Integral (lanche 7 de Setembro e dia das crianças)	UNIDADE	1	2	11.445	22.890,00	22.890,00
Leite condensado (lanche de São João)	KG	10	1	11.445	114,45	114,45
Milho pipoca (lanche de São João e dia das crianças)	KG	10	2	11.445	228,90	228,90
Pão Doce tipo Brioche (lanche dia das crianças)	kg	50	1	11.445	572,25	572,25
Picolé de frutas (lanche dia das crianças)	UNIDADE	1	1	11.445	11.445,00	11.445,00

OBS 1: o quantitativo **TOTAL ANUAL**, foi obtido multiplicando-se a **percapita** (quantidade do alimento em gramas ofertado ao aluno) pela **frequência mensal** (quantidade de vezes que o produto é ofertado durante o mês), multiplicado pelo **número de alunos registrados no programa no momento dos cálculos**. O valor obtido em **gramas** é dividido por 1.000 que irá corresponder ao **total mensal em Kg**. O valor mensal foi multiplicado por 10 (quantidades de meses, que corresponde aos 200 dias letivos) chegando-se ao valor **Total Anual em kg**.

Taiana Sena
Taiana S. Sena Ferreira
Nutricionista CRN - 7 3868
Matricula 6882
Divisão de Alimentação Escolar - SEMED



CARDÁPIO DO EJA 1 E 2
ZONA URBANA
DE 19 A 60 ANOS
4º TURNO

SEMANA 1

HORÁRIO SUGERIDO	CARDÁPIO 01	CARDÁPIO 02	CARDÁPIO 03	CARDÁPIO 04	CARDÁPIO 05
21H	Galinhada (Arroz 60g, açafrão 1g, cenoura 10g, couve 5g) + Frango 70g) + Salada de Acelga (15g) + Beterraba ralada (10g) + Banana 100g	Arroz (60g) + Strogonoff de carne (patinho 50g, milho verde 5g, creme de leite 5g e extrato 10g) + Salada de tomate (20g), alface (20g) + rúcula (20g)	Arroz (50g), Feijão carioca (10g) com mandioca (40g), Frango ao molho (coxa e sobrecoxa 70g) com quiabo (10g) e maxixe (10g)	Arroz (50g) com lentilha (10g) com couve (05g) e cenoura ralada 10g, Carne (Coxão mole 50g) ao molho com batata 20g + Salada de Tomate (20g), Pepino (20g) e Acelga (15g).	Feijoada (Feijão Preto (10g), Calabresa 50g, charque 50g), Arroz (50g), Couve refogada (10g) + Farofa de soja 5g, cenoura ralada 10g + Repolho (15g) + Laranja (180g).
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)		Energia	Carboidrato	Proteína	Lipídio
		(Kcal)	(g)	(g)	(g)
		% do VET			

Cardápio elaborado seguindo as recomendações da Resolução do FNDE nº06 de 08 de maio de 2020 que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

SEMANA 2

HORÁRIO SUGERIDO	CARDÁPIO 06	CARDÁPIO 07	CARDÁPIO 08	CARDÁPIO 09	CARDÁPIO 10
21H	Vatapá de Frango (Filé de frango 50g, farinha de trigo 10g, leite de coco 5g, azeite de dendê 3ml, tomate 20g + cheiro verde 2g) + Arroz (60g) + Maçã 100g	Arroz (50g), Feijão Fradinho (10g) com Abóbora (10g), Isca de Carne (Patinho 50g) com cenoura 20g e repolho 15g	Macarronada de Frango (Parafuso 50g, File de frango 40g, Cenoura 10g, ervilha seca 3g, couve 5g, repolho ralado 15g, extrato 05g, orégano 1g) + Salada de alface (20g) + tomate (20g) + pepino 20g + trigo para quibe 3g	Arroz (50g), Feijão carioca (10g) com Quiabo (10g), Carne ao molho (coxão mole 50g) com Abobrinha (15g) + mamão 140	Arroz (50g), Feijão Preto (10g) com abóbora 10g, Carne Suína em Cubos (50g) com batata (20g) e cenoura 20g +
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)		Energia	Carboidrato	Proteína	Lipídio
		(Kcal)	(g)	(g)	(g)
		% do VET			

Cardápio elaborado seguindo as recomendações da Resolução do FNDE nº06 de 08 de maio de 2020 que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

SEMANA 3

HORÁRIO SUGERIDO	CARDÁPIO 11	CARDÁPIO 12	CARDÁPIO 13	CARDÁPIO 14	CARDÁPIO 15
21H	Arroz (50g), Feijão carioca (10g) com maxixe (15g), Frango (70g) ao molho com Abóbora (20g) + melancia 140g	Macarronada de Carne (Espaguete 50g, isca de Carne patinho 30g, ptn de soja 5g, Cenoura 10g, ervilha seca 5g, couve 5g, repolho ralado 15g, extrato 10g, orégano 0,5g) + Salada de tomate (20g)	Baião de Dois (arroz 50g, Feijão Preto 10g), Frango (70g) ao molho com cuxá (vinagreira 20g) + mandioca 40g + Laranja 180 g	Baião de Dois com lentilha (arroz 50g, lentilha 10g, cenoura 10g, couve 5g), Carne assada (Coxão Mole 50g) + batata doce cozida (40g).	Peixe (120g) ao molho com batata 20g e cenoura 20g + arroz (60g) + farinha de mandioca (20g) + açaí (120ml)
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)		Energia	Carboidrato	Proteína	Lipídio
		(Kcal)	(g)	(g)	(g)
		% do VET			

Cardápio elaborado seguindo as recomendações da Resolução do FNDE nº06 de 08 de maio de 2020 que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

SEMANA 4

HORÁRIO SUGERIDO	CARDÁPIO 16	CARDÁPIO 17	CARDÁPIO 18	CARDÁPIO 19	CARDÁPIO 20
21H	Arroz 50g, Feijão Carioca 10g, + Isca de frango (Filé 50g) + com cenoura 20g e repolho 15g	Sopa de Carne c/ Proteína de soja e legumes (Carne patinho 30g, PTS 05g, Macarrão Ave M° 10g, Feijão carioca 07g, Cenoura 20g, Mandioca 20g, Vinagreira 20g, Chuchu 20g) + Banana 100g	Arroz (60g) + Strogonoff de frango (filé 50g, milho verde 5g, creme de leite 5g e extrato 10g) + Salada de alface (20g) + tomate (20g) +	Baião de dois (arroz 50g, Feijão Carioca 10g, + Isca de carne (Patinho 50g) + Salada de Batata (20g), Cenoura (20g)	Arroz (50g), Feijão tropeiro fradinho (feijão 10g, farinha de mandioca 20g, couve 10g, + Ovos mexidos 50g, c/ Cenoura 10g, tomate 5g, cheiro verde 3g + Salada de acelga (15g) com tomate (20g) + Maçã 100g
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)		Energia	Carboidrato	Proteína	Lipídio
		(Kcal)	(g)	(g)	(g)
		% do VET			

Cardápio elaborado seguindo as recomendações da Resolução do FNDE nº06 de 08 de maio de 2020 que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

Taiana Sena
Taiana S. Sena Ferreira
Nutricionista CRN - 7 3868
Matrícula 6882
Divisão de Alimentação Escolar - SEMED

PREVISÃO DO ENSINO JOVENS E ADULTOS 1 E 2, DE 19 A 65 ANOS - 4º TURNO
PLANEJAMENTO - FREQUÊNCIA DE CONSUMO - ANO LETIVO 2023

EJA

ESTOCÁVEIS LICITAÇÃO						
ALIMENTO	UNIDADE	PER CAPITA	FREQUÊNCIA	Nº DE ALUNOS ATENDIDOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
Açafrão (preparações)	g	1	4	1.139	4,56	45,56 /
Arroz parboilizado (com feijão)	g	50	12	1.139	683,40	10.251,00 /
Arroz parboilizado (sem feijão)	g	60	5	1.139	341,70	
Azeite de Dendê	ml	3	1	1.139	3,42	34,17 /
Corante (preparações)	g	1	10	1.139	11,39	113,90 /
Creme de leite (stroganoff)	g	5	2	1.139	11,39	113,90 /
Ervilha seca (refeição)	g	5	2	1.139	11,39	113,90 /
Extrato de Tomate (macarronada, carne ao molho)	g	5	12	1.139	68,34	683,40 /
Farinha de mandioca (trepiero e açaí)	g	20	2	1.139	45,56	455,60 /
Farinha de Trigo sem fermento	g	10	1	1.139	11,39	113,90 /
Farinha de Trigo para quibe	g	3	1	1.139	3,42	34,17 /
Feijão Carioca Tipo 1 (preparações)	g	10	5	1.139	56,95	649,23 /
Feijão Carioca Tipo 1 (Sopa)	g	7	1	1.139	7,97	
Feijão Fradinho (preparações)	g	10	2	1.139	22,78	227,80 /
Feijão Preto Tipo 1 (com arroz, feijoada)	g	10	3	1.139	34,17	341,70 /
Leite de coco (vatapá)	g	5	1	1.139	5,70	56,95 /
Lentilha Tipo 1 (com arroz)	g	10	1	1.139	11,39	113,90 /
Macarrão Tipo Ave Maria (sopa)	g	10	1	1.139	11,39	113,90 /
Macarrão Tipo Espaguete (macarronada)	g	40	1	1.139	45,56	455,60 /
Macarrão Tipo parafuso (macarronada)	g	40	1	1.139	45,56	455,60 /
Milho verde em lata (preparações)	g	5	2	1.139	11,39	113,90 /
Óleo (preparações)	ml	3	20	1.139	68,34	683,40 /
Orégano (macarronada)	g	1	2	1.139	2,28	22,78 /
Proteína Texturizada de Soja (sopa, macarronada, farofa)	g	5	2	1.139	11,39	113,90 /
Sal (refeição)	g	1	20	1.139	22,78	227,80 /
Vinagre (preparações)	ml	2	10	1.139	22,78	227,80 /

PROTEÍNAS LICITAÇÃO						
ALIMENTO	UNIDADE	PER CAPITA	FREQUÊNCIA	Nº DE ALUNOS ATENDIDOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
Carne Bovina - Coxão Mole (refeição)	g	50	3	1.139	170,85	1.708,50 /
Carne Bovina - Patinho Peça (refeição)	g	50	3	1.139	170,85	2.391,90 /
Carne Bovina - Patinho Peça (sopa, macarronada)	g	30	2	1.139	68,34	
Carne Suína - Tipo Filé	g	50	1	1.139	56,95	569,50 /
Charque - Tipo Dianteiro (feijoada)	g	50	1	1.139	56,95	569,50 /
Frango - Coxa e Sobrecoxa (refeição)	g	70	4	1.139	318,92	3.189,20 /
Frango - Filé de peito (refeição)	g	50	3	1.139	170,85	2.164,10 /
Frango - Filé de peito (sopa e macarronada)	g	40	1	1.139	45,56	
Linguiça Calabresa (feijoada, macarronada)	g	40	1	1.139	45,56	455,60 /
Ovo (refeição)	g	50	1	1.139	56,95	569,50 /
Peixe (Filé)	g	120	1	1.139	136,68	1.366,80 /

OBS 1: o quantitativo **TOTAL ANUAL**, foi obtido multiplicando-se a **percapita** (quantidade do alimento em gramas ofertado ao aluno) pela **frequência mensal** (quantidade de vezes que o produto é ofertado durante o mês), multiplicado pelo **número de alunos registrados no programa no momento dos cálculos**. O valor obtido em **gramas** é dividido por 1.000 que irá corresponder ao **total mensal em Kg**. O valor mensal foi multiplicado por 10 (quantidades de meses, que corresponde aos 200 dias letivos) chegando-se ao valor **Total Anual em kg**.

Taiana S. Sena
Taiana S. Sena Ferreira
Nutricionista CRN - 7 3868
Matrícula 6882
Divisão de Alimentação Escolar - SEMED



**PREVISÃO DO ENSINO JOVENS E ADULTOS 1 E 2, DE 19 A 65 ANOS - JANTAR 4º TURNO
PLANEJAMENTO - FREQUÊNCIA DE CONSUMO - ANO LETIVO**

HORTIFRUTIS LICITAÇÃO						
ALIMENTO	UNIDADE	PER CAPITA	FREQUÊNCIA	Nº DE ALUNOS ATENDIDOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
Acelga (salada crua)	g	15	3	1.139	51,26	512,55 /
Alho (preparações)	g	3	20	1.139	68,34	683,40
Batata Inglesa (preparações)	g	20	4	1.139	91,12	911,20
Beterraba (salada, feijão, sopa)	g	15	1	1.139	17,09	170,85 /
Cebola (preparações)	g	4	20	1.139	91,12	911,20
Cenoura (arroz, macarronada)	g	10	7	1.139	79,73	2.164,10 /
Cenoura (salada, sopa, carne)	g	20	6	1.139	136,68	
Chuchu (arroz, feijão, carne, sopa)	g	20	1	1.139	22,78	227,80 /
Laranja Pera (sobremesa)	g	150	2	1.139	341,70	3.417,00
Maçã (sobremesa)	g	100	2	1.139	227,80	2.278,00
Mamão Papaia (sobremesa)	g	140	1	1.139	159,46	1.594,60 /
epolho (preparações)	g	15	5	1.139	85,43	854,25 /
Tomate (salada)	g	20	7	1.139	159,46	2.278,00
Tomate (tempero)	g	5	12	1.139	68,34	

GENEROS ESPECIAIS						
ALIMENTO	UNIDADE	PER CAPITA	FREQUÊNCIA	Nº DE ALUNOS ATENDIDOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
Açúcar (lanche são João)	g	10	1	1.139	11,39	11,39 /
Coco Ralado (lanche são João)	g	3	1	1.139	3,42	3,42 /
Leite condensado (lanche de São João)	g	10	1	1.139	11,39	11,39 /
Leite em pó (lanche são João)	g	20	1	1.139	22,78	22,78 /
Milho branco (lanche são João)	g	20	1	1.139	22,78	22,78 /

OBS 1: o quantitativo **TOTAL ANUAL**, foi obtido multiplicando-se a **percapita** (quantidade do alimento em gramas ofertado ao aluno) pela **frequência mensal** (quantidade de vezes que o produto é ofertado durante o mês), multiplicado pelo **número de alunos registrados no programa no momento dos cálculos**. O valor obtido em gramas é dividido por 1.000 que irá corresponder ao **total mensal** em Kg. O valor mensal foi multiplicado por 10 (quantidades de meses, que corresponde aos 200 dias letivos) chegando-se ao valor **Total Anual** em kg.

Taiana Sena
Taiana S. Sena Ferreira
Nutricionista CRN - 7 3868
Matricula 6882
Divisão de Alimentação Escolar - SEMED



**CARDÁPIO DO ENSINO FUNDAMENTAL 2º INTEGRAL
ZONA URBANA
DE 10 À 15 ANOS**

SEMANA 1

HORÁRIO SUGERIDO	CARDÁPIO 01	CARDÁPIO 02	CARDÁPIO 03	CARDÁPIO 04	CARDÁPIO 05
DESJEJUN 7:30H	Mingau de Tapioca (tapioca 40g, leite 25g, coco ralado 3g, açúcar 15g).	Cacau em pó (20g) + banana 100g + Leite 25g (20g) + pão de forma integral (50g) com manteiga (7g)	Leite puro (25g) + Biscoito cream Integral (30g).	Cacau em pó (20g) + banana 100g + Leite (25g) + pão de forma integral (50g) com manteiga (7g)	Leite puro (25g) + Cuscuz (25g) com Ovo (25g)
LANCHE DA MANHÃ 9:30H	Leite puro (25g) + Cuscuz (25g) com Ovo (25g)	Vitamina de acerola com maçã (Polpa 50g + maçã 50g) + Leite 25g	Suco de Cupuaçu (Polpa 40g + Açúcar 15g) Pão (50g) com molho de carne (músculo moído 30g, PTS 5g, extrato 5g, cenoura 10g, ervilha 3g).	Iogurte natural (200g) + mamão 150g e Biscoito Cream Cracker Integral (30g)	Suco de acerola com maçã (Polpa 50g + maçã 50g) + Biscoito Maisena (30g)
ALMOÇO 12:30H	Arroz (60g) com Açafrão (1g), Feijão Fradinho (15g) com maxixe 10g + Frango ao molho (Coxa/sobrecoxa 70g) com Batata (40g) + Goiaba	Arroz (75g) + Stroganoff de carne (patinho 50g, milho verde 5g, creme de leite 5g e extrato 10g) + Salada de tomate (20g), alface (20g) + rúcula (20g) + Maçã	Arroz (60g), Feijão Carioca (15g) com beterraba 10g + Isca de Frango (Filé 50g) com abóbora (20g) chuchu (40g) + Melancia	Baião de Dois com lentilha (arroz 60g, lentilha 15g, cenoura 10g, couve 5g), Carne assada (Coxão Mole 50g) + batata doce cozida (40g) + Banana	Feijoada (Feijão Preto (15g), Calabresa 50g, charque 50g), Arroz (60g), Couve refogada (10g) + Farofa de soja 5g, cenoura ralada 10g + Repolho (15g) + Laranja
LANCHE DA TARDE 15H	Macarronada de Sardinha (Parafuso 70g, Sardinha 30g, Cenoura 10g, ervilha seca 3g, couve 5g, repolho ralado 10g, extrato 05g, orégano 1g)	Cuscuz Nutritivo (farinha de milho 25g, feijão fradinho 15g, Músculo moído 30g, ovo cozido 25g, milho verde 3g, cenoura ralada 10g, tomate 20g, couve 5g)	Caldo de Ovos (filé de frango 40g, ovo 25g, mandioca 75g, cenoura 10g) + Torrada (30g)	Suco de Cajá (Polpa 40g + Açúcar 15g) Pão (100g) com molho de carne (músculo moído 40g, PTS 5g, extrato 5g, cenoura 10g, ervilha 3g)	Arroz (60g), Feijão tropeiro (fradinho 15g, farinha de mandioca 20g, couve 10g, + Ovos mexidos 50g, c/ Cenoura 10g, tomate 20g, cheiro verde 3g)
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia		Banana	Laranja	Lipídio
			Carboidrato	Proteína	
	% do VET				

Cardápio elaborado seguindo as recomendações da Resolução do FNDE nº06 de 08 de maio de 2020 que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

SEMANA 2

HORÁRIO SUGERIDO	CARDÁPIO 06	CARDÁPIO 07	CARDÁPIO 08	CARDÁPIO 09	CARDÁPIO 10
DESJEJUN 7:30H	Café com Leite (6g, leite 25g, açúcar 15g) e Cuscuz (25g) com Manteiga (7g).	Cacau em pó (20g) + banana 100g + Leite 25g (20g) + pão de forma integral (50g) com manteiga (7g)	Leite puro (25g) + Biscoito Maisena (30g).	Cacau em pó (20g) + banana 100g + Leite 25g + pão de forma integral (50g) com manteiga (7g)	Leite puro (25g) + Cuscuz (25g) com Ovo (25g)
LANCHE DA MANHÃ 9:30H	Açaí (Polpa 200g + banana 100g) com farinha de Tapioca (20g)	Vitamina de Goiaba com banana (polpa 80g + banana 50g) + Leite 25g	Suco de acerola com maçã (Polpa 50g + maçã 50g) + Pão (50g) com ovo mexido (25g) com legumes cenoura ralada (10g) + tomate (5g) + cebola (3g) + cheiro verde (3g)	Iogurte natural (200 ml) + maçã 50g e Biscoito Maisena (30g)	Suco de Goiaba com banana (polpa 80g + banana 50g) + Biscoito Cream cracker Amanteigado (30g)
ALMOÇO 12:30H	Vatapá de Frango (Filé de frango 50g, farinha de trigo 10g, leite de coco 5g, azeite de dendê 3ml, tomate 20g + cheiro verde 3g) + Arroz (75g) + Manga	Arroz 60g, Feijão Carioca 15g com batata 40g, Carne ao molho (Patinho 50g) com abobrinha (30g) + Farofa de soja 5g	Arroz (75g), Feijão Carioca (15g) com mandioca (40g), Frango ao molho (coxa e sobrecoxa 70g) com quiabo (10g) e maxixe (10g)	Arroz (60g) com couve (05g) + Feijão carioca (15g) + Carne assada (Coxão mole 50g) + Salada de Tomate (20g), Pepino (20g) e Acelga (15g).	Arroz (60g), Feijão Preto (15g) com abóbora 20g, Carne Suína em Cubos (50g) com batata (40g) e cenoura 40g
LANCHE DA TARDE 15H	Macarronada de Frango (Parafuso 70g, File de frango 40g, Cenoura 10g, ervilha seca 3g, talo de couve 5g, repolho ralado 10g, extrato 5g, orégano 1g)	Arroz (75g) de Cuxá com Charque (50g), vinagreira (20g), abóbora 40g	Sopa de frango (Filé de frango 40g, macarrão Ave Mª 10g, Feijão carioca 10g, Abóbora 20g, chuchu 40g, Repolho 15g, Beterraba 10g+ couve 5g) +Torrada (30g)	Suco de acerola com maçã (Polpa 50g + maçã 100g) + Pão (100g) com ovo mexido (50g) com legumes cenoura ralada (10g) + tomate (5g) + cebola (3g) + cheiro verde (3g)	Peixe (180g) frito + farinha de mandioca (20g) + açaí (200ml) + açúcar (15g)
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia		Maçã	Melancia	Lipídio
	(Kcal)		Carboidrato	Proteína	(g)
	% do VET				

Cardápio elaborado seguindo as recomendações da Resolução do FNDE nº06 de 08 de maio de 2020 que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

Taiana Sena
Taiana S. Sena Ferreira
Nutricionista CRN - 7 3868
Matrícula 6882
Divisão de Alimentação Escolar - SEMED



CARDÁPIO DO ENSINO FUNDAMENTAL 2/ INTEGRAL
ZONA URBANA
DE 10 À 15 ANOS

SEMANA 3

HORÁRIO SUGERIDO	CARDÁPIO 11	CARDÁPIO 12	CARDÁPIO 13	CARDÁPIO 14	CARDÁPIO 15
DESJEJUN 7:30H	Mingau de Milho Branco (milho 30g, leite 25g, açúcar 15g, coco ralado 5g)	Cacau em pó (20g) + banana 100g + Leite (20g) + pão de forma integral (50g) com manteiga (7g)	Leite puro (25g)+ Biscoito Cream cracker Amanteigado (30g).	Cacau em pó (20g) + banana 100g + Leite (25g) + pão de forma integral (50g) com manteiga (7g)	Leite puro (25g) + Cuscuz (25g) com Ovo (25g)
LANCHE DA MANHÃ 9:30H	Leite puro (25g) + Cuscuz (25g) com Ovo (25g)	Vitamina de Abacaxi com maçã (polpa de Abacaxi 80g + maçã 50g) + Leite 25g	Suco de Maracujá (polpa 40g + açúcar 15g) + Pão (50g) com molho de frango (Filé 40g, extrato 5g, cenoura ralada 10g, ervilha seca 3g.	Iogurte natural (200) + mamão 150g e Biscoito Cream cracker Amanteigado 30g	Suco de Abacaxi com maçã (polpa 80g + maçã 50g) + Biscoito Maria (30g)
ALMOÇO 12:30H	Baião de Dois (arroz 60g, Feijão Preto 15g), Frango (70g) ao molho com cuxá 20g + batata doce 40g.	Baião de dois (arroz 60g, Feijão Fradinho 15g.) + isca de Carne (Patinho 50g) + Repolho (15g) e Cenoura (40g)	Arroz (75g) + Strogonoff de frango (filé 50g, milho verde 5g, creme de leite 5g e extrato 10g) +Salada de alface (20g) + tomate (20g) + pepino 20g + trigo para quibe 3g	Arroz (60g), Feijão carioca(15g) com Quiabo (10g), Carne ao molho (coxão 50g) com chuchu (40g) + mamão 150g	Peixe (180g) ao molho com batata 40g e cenoura 40g + arroz (60g) + farinha de mandioca (20g) + açaí (200ml)
	Mamão	Maçã	Melancia	Banana	Laranja
LANCHE DA TARDE 15H	Macarronada de Carne (Espaguete 70g, isca de Carne patinho 30g, pin de soja 5g, Cenoura 10g, ervilha seca 3g, talo de couve 5g, repolho ralado 10 extrato 5g, orégano 1g) + Salada de acelga (15g) + tomate (20g)	Galinhada (Arroz 75g, açafrão 1g, cenoura 10g, couve (5g) + Frango 70g)	Caldo de Carne (isca de patinho 30g, mandioca 75g, cenoura 10g) + Torrada 30g	Suco de Goiaba com banana (polpa 80g +banana 50g) + Pão (100g) com molho de frango (Filé 40g, extrato 5g, cenoura ralada 10g, ervilha seca 3g, couve 5g.	Cuscuz Nutritivo (farinha de milho 25g, feijão fradinho 10g, músculo moído, 30g, ovo cozido 25g, milho verde 3g, cenoura ralada 10g, tomate 20g, couve 5g) +
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (Kcal)		Carboidrato (g)	Proteína (g)	Lipídio (g)
	% do VET				

Cardápio elaborado seguindo as recomendações da Resolução do FNDE nº06 de 08 de maio de 2020 que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

SEMANA 4

HORÁRIO SUGERIDO	CARDÁPIO 16	CARDÁPIO 17	CARDÁPIO 18	CARDÁPIO 19	CARDÁPIO 20
DESJEJUN 7:30H	Café com Leite (6g, leite 25g, açúcar 15g) e Cuscuz (25g) com Manteiga (7g).	Cacau em pó (20g) + banana 100g + Leite (25g) + pão de forma integral (50g) com manteiga (7g)	Leite puro (25g) + Biscoito Maria (30g)	Cacau em pó (20g) + banana 100g + Leite (20g) + pão de forma integral (50g) com manteiga (7g) +	Leite puro (25g) + Cuscuz (25g) com Ovo (25g)
LANCHE DA MANHÃ 9:30H	Açaí (Polpa 200g + banana 120g) com farinha de Tapioca (20g)	Vitamina de Manga com maçã (polpa 50g + maçã 50g) + Leite 25g	Suco de Abacaxi com maçã (polpa + maçã 100g) + (Abacaxi 80g + maçã 50g) + Pão (50g) com ovo mexido (25g) com legumes cenoura ralada (10g) + tomate (5g)	Iogurte natural (200g) + maçã 100g e Biscoito Maria (30g) +	Suco de Manga com maçã (polpa 50g + maçã 50g) + Biscoito Cream Cracker Integral (30g)
ALMOÇO 12:30H	Arroz (60g), Feijão Carioca (15g) com beterraba 10g + Isca de Frango (Filé 50g) com cenoura (40g) e repolho (15g)	Arroz (60g), Feijão tropeiro (fradinho 15g, farinha de mandioca 20g, couve 5g, + Ovos mexidos 25g) + Isca de Carne (patinho 50g)+ Salada de acelga (15g) com tomate (20g)	Arroz (60g) com abóbora (20g), Feijão Carioca (15g) com Beterraba (10g), Frango (coxa e sobrecoxa 70g) ao molho com Batata (40g) + Salada de Repolho (15g) e Tomate (20g).	Arroz (60g), Feijão Preto (15g) com Abóbora (20g), Carne ao molho (coxão 50g) com Mandioca (40g).	Baião de dois (Arroz 60g, Feijão Carioca 15g) com batata 40g + Carne Suína em Cubos (50g) +Salada de alface (20g) + tomate (20g)
	Abacaxi	Maçã	Melancia	Banana	Laranja
LANCHE DA TARDE 15H	Macarronada de Linguixa (Espaguete 70g, Linguixa calabresa 50g, ovo cozido 50g, Cenoura ralada 10g, ervilha seca 3g, talo de couve 5g, repolho ralado 10g, extrato 05g, orégano 1g) +	Salpicão de frango (filé de frango 40g, cenoura 10g, chuchu 40g, maçã 10g, uva passa 5g, pimentão 2g, milho verde 5g, ervilha 5g, batata cozida amassada 40g	Sopa de Carne c/ Proteína de soja e legumes (Carne patinho 30g, PTS 05g, Macarrão Ave Mª 10g, Feijão carioca 10g, Cenoura 40g, Mandioca 40g, Vinagreira 20g, Chuchu 40g)	Suco de Abacaxi com maçã (polpa 80g+ maçã 50g) + Pão (100g) com ovo mexido (50g) com legumes cenoura ralada (10g) + tomate (5g) + cebola (4g) + cheiro verde (3g)	Maria Izabel (arroz 75g, isca de carne (patinho 30g), Cenoura ralada 10g, ervilha seca 3g, couve 5g) +
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (Kcal)		Carboidrato (g)	Proteína (g)	Lipídio (g)
	% do VET				

Cardápio elaborado seguindo as recomendações da Resolução do FNDE nº06 de 08 de maio de 2020 que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

Taiana S. Sena
Taiana S. Sena Ferreira
Nutricionista CRN - 7 3868
Matricula 6882
Divisão de Alimentação Escolar - SEMED

PREVISÃO DO ENSINO FUNDAMENTAL 2 INTEGRAL, DE 10 A 15 ANOS
PLANEJAMENTO - FREQUÊNCIA DE CONSUMO - LICITAÇÃO 2023



ESTOCÁVEIS LICITAÇÃO						
ALIMENTO	UNIDADE	PER CAPITA	FREQUÊNCIA	Nº DE ALUNOS ATENDIDOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
Açafrão (preparações)	g	1	6	1.571	9,43	94,30 /
Açúcar (café, mingau e polpas açaí, cajá, maracujá e cupuaçu)	g	15	8	1.571	188,52	1885,20 /
Arroz parboilizado (com feijão)	g	60	17	1.571	1602,42	24272,00 /
Arroz parboilizado (sem feijão)	g	75	7	1.571	824,78	
Azeite de Dendê	ml	3	1	1.571	4,71	47,10 /
Café (lanche, desjejum)	g	6	1	1.571	9,43	94,30 /
Coco ralado sem açúcar	g	3	2	1.571	9,43	94,30 /
Biscoito cream Integral	g	30	3	1.571	141,39	1413,90 /
Biscoito Cream cracker Amanteigado	g	30	3	1.571	141,39	1413,90 /
Biscoito Maisena	g	30	3	1.571	141,39	1413,90 /
Biscoito Maria	g	30	3	1.571	141,39	1413,90 /
Corante (preparações)	g	1	30	1.571	47,13	471,30 /
Creme de leite (strogonoff)	g	5	2	1.571	15,71	157,10 /
Ervilha seca (refeição)	g	5	10	1.571	78,55	785,50 /
Extrato de Tomate (macarronada, carne ao molho)	g	5	16	1.571	125,68	1256,80 /
Farinha de milho flocada (cuscuz)	g	20	10	1.571	314,20	3142,00 /
Farinha de mandioca (tropeiro e açaí)	g	20	4	1.571	125,68	1256,80 /
Farinha de Tapioca - Granulada (mingau)	g	40	1	1.571	62,84	1256,80 /
Farinha de Tapioca - Granulada (açaí)	g	20	2	1.571	62,84	
Farinha de Trigo para quibe	g	5	1	1.571	7,86	78,60 /
Farinha de Trigo sem fermento	g	10	1	1.571	15,71	157,10 /
Feijão Carioca Tipo 1 (preparações)	g	15	8	1.571	188,52	2199,40 /
Feijão Carioca Tipo 1 (preparações sopa)	g	10	2	1.571	31,42	
Feijão Fradinho Tipo 1 (preparações)	g	15	6	1.571	141,39	1413,90 /
Feijão Preto Tipo 1 (com arroz, feijoada)	g	15	4	1.571	94,26	942,60 /
Leite de coco (vatapá)	ml	5	1	1.571	7,86	78,60 /
Leite em po (café da manhã e lanche)	g	25	26	1.571	1021,15	10211,50 /
Lentilha Tipo 1 (com arroz)	g	10	1	1.571	15,71	157,10 /
Macarrão Tipo Ave Maria (sopa)	g	10	2	1.571	31,42	314,20 /
Macarrão Tipo Espaguete (macarronada)	g	70	2	1.571	219,94	2199,40 /
Macarrão Tipo parafuso (macarronada)	g	70	2	1.571	219,94	2199,40 /
Manteiga	g	7	10	1.571	109,97	1099,70 /
Milho canjica (mingau)	g	30	1	1.571	47,13	471,30 /
Milho verde (preparações)	g	5	5	1.571	39,28	392,80 /
Óleo (preparações)	ml	3	44	1.571	207,37	2230,80 /
Óleo (preparações)	ml	10	1	1.571	15,71	
Orégano (macarronada)	g	1	4	1.571	6,28	62,80 /
Proteína Texturizada de Soja (sopa, macarronada, farofa)	g	5	5	1.571	39,28	392,80 /
Sal (refeição)	g	1	45	1.571	70,70	707,00 /
Sal (refeição)	g	30	1	1.571	47,13	471,30 /
Sal (refeição)	g	5	1	1.571	7,86	78,60 /
Vinagre (preparações)	ml	4	19	1.571	119,40	1194,00 /

PROTEÍNAS LICITAÇÃO						
ALIMENTO	UNIDADE	PER CAPITA	FREQUÊNCIA	Nº DE ALUNOS ATENDIDOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
Carne Bovina - Coxão Mole (refeição)	g	50	4	1.571	314,20	3142,00 /
Carne Bovina - Patinho Peça (sopa, macarronada)	g	30	4	1.571	188,52	5027,20 /
Carne - Patinho Peça (refeição)	g	50	4	1.571	314,20	
Carne Bovina - Músculo moído (recheio pão)	g	25	2	1.571	78,55	2356,50 /
Carne Bovina - Músculo moído (cuscuz)	g	30	2	1.571	94,26	
Carne Bovina - Músculo moído (recheio pão)	g	40	1	1.571	62,84	
Charque - Tipo 1 dianteiro (feijoada)	g	50	2	1.571	157,10	1571,00 /
Carne Suína (filé)	g	50	2	1.571	157,10	1571,00 /
Frango - Coxa e Sobrecoxa (refeição)	g	70	5	1.571	549,85	5498,50 /
Frango - Filé de peito (refeição)	g	50	4	1.571	314,20	6912,40 /
Frango - Filé de peito (sopa e macarronada)	g	40	6	1.571	377,04	
Linguiça Calabresa (feijoada, macarronada)	g	40	2	1.571	125,68	1256,80 /
Ovo (refeição)	g	50	4	1.571	314,20	7855,00
Ovo (salada)	g	25	12	1.571	471,30	
Peixe (Filé)	g	120	2	1.571	377,04	3770,40

OBS 1: o quantitativo **TOTAL ANUAL**, foi obtido multiplicando-se a **perecepta** (quantidade do alimento em gramas ofertado ao aluno) pela **frequência mensal** (quantidade de vezes que o produto é ofertado durante o mês), multiplicado pelo **número de alunos registrados no programa no momento dos cálculos**. O valor obtido em **gramas** é dividido por 1.000 que irá corresponder ao **total mensal** em Kg. O valor mensal foi multiplicado por 10 (quantidades de meses, que corresponde aos 200 dias letivos) chegando-se ao valor **Total Anual** em kg.

Talana Sena
Talana S. Sena Ferreira
Nutricionista CRN - 7 3868
Matrícula 6882
Divisão de Alimentação Escolar - SEMED



PREVISÃO DO ENSINO FUNDAMENTAL 2 INTEGRAL, DE 10 A 15 ANOS
PLANEJAMENTO - FREQUÊNCIA DE CONSUMO - LICITAÇÃO 2023



HORTIFRUTIS LICITAÇÃO						
ALIMENTO	UNIDADE	PER CAPITA	FREQUÊNCIA	Nº DE ALUNOS ATENDIDOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
Acelga (salada crua)	g	15	3	1.571	70,70	707,00 /
Alho (preparações)	g	3	40	1.571	188,52	1885,20 /
Batata Inglesa (preparações)	g	40	5	1.571	314,20	3142,00 /
Beterraba (salada, feijão, sopa)	g	15	4	1.571	94,26	942,60 /
Cebola (preparações)	g	4	44	1.571	276,50	2765,00 /
Cenoura (molho pão)	g	5	8	1.571	62,84	4398,80 /
Cenoura (arroz, macarronada)	g	10	14	1.571	219,94	
Cenoura (salada, sopa, carne)	g	20	5	1.571	157,10	
Chuchu (arroz, feijão, carne, sopa)	g	40	5	1.571	314,20	3142,00 /
Laranja Pera (sobremesa)	g	180	8	1.571	2262,24	22622,40 /
Maçã (sobremesa e vitaminas)	g	100	20	1.571	3142,00	31420,00 /
Mamão Papaia (sobremesa e vitaminas)	g	140	4	1.571	879,76	8797,60 /
Manga (regional)	g	150	1	1.571	235,65	2356,50 /
Repolho (macarronada e recheio)	g	5	12	1.571	94,26	1885,20 /
Repolho (preparações)	g	15	4	1.571	94,26	
Tomate (salada)	g	20	10	1.571	314,20	5498,50 /
Tomate (tempero)	g	5	30	1.571	235,65	

PÃES, FRIOS E LÁCTEOS LICITAÇÃO

ALIMENTO	UNIDADE	PER CAPITA	FREQUÊNCIA	Nº DE ALUNOS ATENDIDOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
Pão (lanche - hot dog)	g	50	4	1.571	314,20	9426,00 /
Pão (lanche - hot dog)	g	100	4	1.571	628,40	
Pão de forma integral (lanche)	g	50	8	1.571	628,40	6284,00 /
Torrada de pão frances	g	30	3	1.571	141,39	1413,90 /
Iogurte Natural (lanche)	Kg	200	4	1.571	1256,80	12568,00 /

GENÉRIOS ESPECIAIS LICITAÇÃO

ALIMENTO	UNIDADE	PER CAPITA	FREQUÊNCIA	Nº DE ALUNOS ATENDIDOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
Pão Doce tipo Brioche (lanche dia das crianças)	kg	50	1	1.571	78,55	78,55 /
Picolé de frutas (lanche dia das crianças)	UNIDADE	1	1	1.571	1571,00	1571,00 /
Leite condensado (lanche de São João)	KG	10	1	1.571	15,71	15,71 /
Milho pipoca (lanche de São João e dia das crianças)	KG	10	2	1.571	31,42	31,42 /
Biscoito Executivo Integral (lanche 7 de Setembro e dia das crianças)	UNIDADE	1	2	1.571	3142,00	3142,00 /

OBS 1: o quantitativo **TOTAL ANUAL**, foi obtido multiplicando-se a **percapita** (quantidade do alimento em gramas ofertado ao aluno) pela **frequência mensal** (quantidade de vezes que o produto é ofertado durante o mês), multiplicado pelo **número de alunos registrados no programa no momento dos cálculos**. O valor obtido em **gramas** é dividido por 1.000 que irá corresponder ao **total mensal em Kg**. O valor mensal foi multiplicado por 10 (quantidades de meses, que corresponde aos 200 letivos) chegando-se ao valor **Total Anual em kg**.

Taiana Sena
Taiana S. Sena Ferreira
Nutricionista CRN - 7 3868
Matricula 6882
Divisão de Alimentação Escolar - SEMED



PLANEJAMENTO - ANO LETIVO 2023 - FREQUÊNCIA DE CONSUMO
PREVISÃO DO ENSINO FUNDAMENTAL 1 E 2 (06 A 15 ANOS) - 1º E 3º TURNOS - ESCOLA POR TODA PARTE

ESTOCÁVEIS LICITAÇÃO						
ALIMENTO	UNIDADE	PER CAPITA	FREQUÊNCIA	Nº DE ALUNOS ATENDIDOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
Açafrão (preparações)	g	1	2	3,734	7,47	74,68
Açúcar (café, mingau e polpas açaí, cajú, maracujá e cupuaçu)	g	10	3,5	3,734	130,69	1,306,90
Arroz parboilizado (com feijão)	g	50	4,5	3,734	840,15	18,483,30
Arroz parboilizado (sem feijão)	g	60	4,5	3,734	1,008,18	
Azeite de dende (Vatapá)	ml	3	1	3,734	11,20	112,02
Biscoito Cream Cracker Amanteigado (lanche)	g	20	0,5	3,734	37,34	373,40
Biscoito Cream Cracker Integral (lanche)	g	20	0,5	3,734	37,34	373,40
Café (lanche, desjejum)	g	3	0,5	3,734	5,60	56,01
Doce Ralado (canjica e tapioca)	g	3	1	3,734	11,20	112,02
Corante (preparações)	g	1	7	3,734	26,14	261,38
Creme de leite uht	g	5	1	3,734	18,67	186,70
Ervilha seca (refeição)	g	3	4	3,734	44,81	448,08
Extrato de Tomate (molhos)	g	5	8	3,734	149,36	1,493,60
Farinha de Milho Flocada (lanche -	g	20	2	3,734	149,36	1,493,60
Farinha de Mandioca (açaí)	g	20	1,5	3,734	112,02	1,120,20
Farinha de Tapioca - Granulada (açaí)	g	10	1	3,734	37,34	746,80
Farinha de Tapioca - Granulada (mingau)	g	20	0,5	3,734	37,34	
Farinha de Trigo para quibe	g	3	1	3,734	11,20	112,02
Farinha de trigo especial Tipo 1 sem fermento (Vatapá e peixe)	g	10	2	3,734	74,68	746,80
Feijão Carioca Tipo 1 (preparações)	g	10	1	3,734	37,34	634,78
Feijão Carioca Tipo 1 (preparações)	g	7	1	3,734	26,14	
Feijão Fradinho (preparações)	g	10	1,5	3,734	56,01	560,10
Feijão Preto Tipo 1 (feijoada)	g	10	1	3,734	37,34	373,40
Leite de coco (Vatapá)	ml	5	1	3,734	18,67	186,70
Leite em pó (lanche)	g	20	2,5	3,734	186,70	1,867,00
Lentilha (preparações)	g	10	1	3,734	37,34	373,40
Macarrão Tipo Ave Maria (sopa)	g	7	1	3,734	26,14	261,38
Macarrão Tipo Espaguete (macarronada)	g	40	1	3,734	149,36	1,493,60
Macarrão Tipo Parafuso (macarronada)	g	40	1	3,734	149,36	1,493,60
Milho branco (canjica)	g	20	0,5	3,734	37,34	373,40
Milho verde (preparações)	g	3	3	3,734	33,61	336,06
Óleo (preparações)	ml	3	16	3,734	179,23	2,165,72
Óleo (preparações peixe)	ml	10	1	3,734	37,34	
Orégano (macarronada e molhos)	g	1	4	3,734	14,94	149,36
Proteína Texturizada de Soja (sopa, macarronada, refeição)	g	5	2	3,734	37,34	373,40
Sal (refeição)	g	1	17	3,734	63,48	634,78
Sardinhas (refeição)	g	30	0,5	3,734	56,01	560,10
Vinagre (preparações)	ml	2	5	3,734	37,34	373,40

OBS 1: o quantitativo **TOTAL ANUAL**, foi obtido multiplicando-se a **percapita** (quantidade do alimento em gramas ofertado ao aluno) pela **frequência mensal** (numero de vezes que o produto é ofertado durante o mês), multiplicado pelo **número de alunos registrados no programa no momento dos cálculos**. O valor obtido em **gramas** é dividido por 1.000 que irá corresponder ao **total mensal em Kg**. O valor mensal foi multiplicado por 10 (quantidades de meses, que corresponde aos 200 dias letivos) chegando-se ao valor **Total Anual em kg**.

Ercília Carvalhinho Gomes
Nutricionista / CRN-7 nº 2923/PA
Matricula nº 2564
Divisão de Alimentação Escolar - DAE/SEMED



PLANEJAMENTO - ANO LETIVO 2023 - FREQUÊNCIA DE CONSUMO
PREVISÃO DO ENSINO FUNDAMENTAL 1 E 2 (06 A 15 ANOS) - 1º E 3º TURNOS - ESCOLA POR TODA PARTE

PAES E LACTEOS LICITAÇÃO						
ALIMENTO	UNIDADE	PER CAPITA	FREQUÊNCIA	Nº DE ALUNOS ATENDIDOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
Iogurte Natural (lanche)	KG	200	1	3,734	746,80	7,468,00 /
Pão (lanche - hot dog)	g	50	4	3,734	746,80	7,468,00 /
Torrada de pão frances	g	20	1	3,734	74,68	746,80 /

PROTEINAS LICITAÇÃO						
ALIMENTO	UNIDADE	PER CAPITA	FREQUÊNCIA	Nº DE ALUNOS ATENDIDOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
Carne Bovina - Coxão Mole (refeição)	g	50	1	3,734	186,70	1,867,00 /
Carne Bovina - Músculo moído (sopa, macarronada, caldo)	g	30	1	3,734	112,02	1,120,20 /
Carne Bovina - Patinho Peça (refeição)	g	30	1,5	3,734	168,03	1,680,30 /
Carne Suína - Filé (refeição)	g	50	1	3,734	186,70	1,867,00 /
Charque - Tipo Dianteiro (arroz de cuxá, farofa de	g	50	1	3,734	186,70	1,867,00 /
Frango - Coxa e Sobrecoxa (refeição)	g	70	2	3,734	522,76	5,227,60 /
Frango - Filé de peito (refeição)	g	50	1,5	3,734	280,05	5,040,90 /
Frango - Filé de peito (sopa, macarronada, caldo)	g	30	2	3,734	224,04	
linguiça Calabresa (refeição)	g	50	1	3,734	186,70	1,867,00 /
Peixe (filé)	g	120	1	3,734	448,08	4,480,80 /
Ovo (refeição)	g	50	1,5	3,734	280,05	7,468,00 /
Ovo (salada, pão, cuscuz)	g	25	5	3,734	466,75	

HORTIFRUTIS LICITAÇÃO						
ALIMENTO	UNIDADE	PER CAPITA	FREQUÊNCIA	Nº DE ALUNOS ATENDIDOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
Acelga (salada crua)	kg	15	2	3,734	112,02	1,120,20 /
Alho (preparações)	kg	3	16	3,734	179,23	1,792,32 /
Batata Inglesa (carne)	kg	20	3	3,734	224,04	2,240,40 /
Beterraba (salada, feijão, sopa)	kg	10	2	3,734	74,68	746,80 /
Cebola (preparações)	kg	5	16	3,734	298,72	2,987,20 /
Cenoura (arroz, macarronada, caldo)	kg	10	5	3,734	186,70	4,480,80 /
Cenoura (molho cachorro quente)	kg	5	4	3,734	74,68	
Cenoura (salada, sopa, carne)	kg	20	2,5	3,734	186,70	746,80 /
Chuchu (arroz, feijão, carne, sopa)	kg	20	1	3,734	74,68	
Laranja Pera (lanche, sobremesa)	kg	180	2	3,734	1,344,24	13,442,40 /
Mamão papaia (lanche, sobremesa)	kg	140	1	3,734	522,76	5,227,60 /
Maçã (lanche, sobremesa)	kg	50	3	3,734	560,10	13,069,00 /
Maçã (lanche, sobremesa)	kg	100	2	3,734	746,80	
Manga (regional)	kg	150	1	3,734	560,10	5,601,00 /
Repolho (feijão)	kg	15	2	3,734	112,02	1,493,60 /
Repolho Kikão	kg	5	2	3,734	37,34	
Tomate (salada)	kg	20	6,5	3,734	485,42	5,601,00 /
Tomate (tempero)	kg	5	4	3,734	74,68	

GENEROS ESPECIAIS LICITAÇÃO						
ALIMENTO	UNIDADE	PER CAPITA	FREQUÊNCIA	Nº DE ALUNOS ATENDIDOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
Biscoito Executivo Integral (lanche 7 de Setembro e dia das crianças)	UNIDADE	1	2	3,734	7,468,00	7,468,00 /
Leite condensado (lanche de São João)	KG	10	1	3,734	37,34	37,34 /
Milho pipoca (lanche de São João e dia das crianças)	KG	10	2	3,734	74,68	74,68 /
Pão Doce tipo Brioche (lanche dia das crianças)	kg	50	1	3,734	186,70	186,70 /
Picolé de frutas (lanche dia das crianças)	UNIDADE	1	1	3,734	3,734,00	3,734,00 /

OBs 1: o quantitativo **TOTAL ANUAL**, foi obtido multiplicando-se a **percapita** (quantidade do alimento em gramas ofertado ao aluno) pela **frequência mensal** (quantidade de vezes que o produto é ofertado durante o mês), multiplicado pelo **número de alunos registrados no programa no momento dos cálculos**. O valor obtido em **gramas** é dividido por 1.000 que irá corresponder ao **total mensal em Kg**. O valor mensal foi multiplicado por 10 (quantidades de meses, que corresponde aos 200 dias letivos) chegando-se ao valor **Total Anual em kg**.

Ercília Carvalho Gomes
Nutricionista / CRN-7 nº 2923/PA
Matrícula nº 2564
Divisão de Alimentação Escolar - DAE/SEMED



**PLANEJAMENTO - ANO LETIVO 2023 - FREQUÊNCIA DE CONSUMO
PREVISÃO DO ENSINO FUNDAMENTAL 1 E 2 (6 A 15 ANOS) - 2º TURNO**

ESTOCÁVEIS LICITAÇÃO						
ALIMENTO	UNIDADE	PER CAPITA	FREQUÊNCIA	Nº DE ALUNOS ATENDIDOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
Açafrão (preparações)	g	1	5	1,866	9,33	93,30 /
Açúcar	g	10	1	1,866	18,66	186,60 /
Arroz parboilizado (com feijão)	g	50	10	1,866	933,00	14,928,00 /
Arroz parboilizado (sem feijão)	g	60	5	1,866	559,80	
Azeite de Dendê	g	3	1	1,866	5,60	56,00 /
Corante (preparações)	g	1	10	1,866	18,66	186,60 /
Creme de leite (strogonoff)	g	5	1	1,866	9,33	93,30 /
Ervilha seca (refeição)	g	5	3	1,866	27,99	279,90 /
Extrato de Tomate (macarronada, carne ao molho)	g	5	8	1,866	74,64	746,40 /
Farinha de Trigo sem fermento	g	10	2	1,866	37,32	373,20 /
Farinha de Trigo para quibe	g	5	0,5	1,866	4,67	46,70 /
Farinha de mandioca (tropeiro e açaí)	g	20	1,5	1,866	55,98	559,80 /
Feijão Carioca Tipo 1 (preparações)	g	10	4	1,866	74,64	1,007,60 /
Feijão Carioca Tipo 1 (Sopa)	g	7	2	1,866	26,12	
Feijão Fradinho (preparações)	g	10	2	1,866	37,32	373,20 /
Feijão Preto Tipo 1 (com arroz, feijoada)	g	10	2,5	1,866	46,65	466,50 /
Leite de coco (vatapá)	g	5	1	1,866	9,33	93,30 /
Lentilha Tipo 1 (com arroz)	g	10	1	1,866	18,66	186,60 /
Macarrão Tipo Ave Maria (sopa)	g	10	2	1,866	37,32	373,20 /
Macarrão Tipo Espaguete (macarronada)	g	40	2	1,866	149,28	1,492,80 /
Macarrão Tipo parafuso (macarronada)	g	40	1	1,866	74,64	746,40 /
Milho verde em sachê (preparações)	g	5	1	1,866	9,33	93,30 /
Óleo (preparações)	ml	3	19	1,866	106,36	1,250,20 /
Óleo (preparações)	ml	10	1	1,866	18,66	
Orégano (macarronada)	g	1	4	1,866	7,46	74,60 /
Proteína Texturizada de Soja (sopa, macarronada, farofa)	g	5	2	1,866	18,66	186,60 /
Sal (refeição)	g	1	20	1,866	37,32	373,20 /
Sardinhas (refeição)	g	30	0,5	1,866	27,99	279,90 /
Vinagre (preparações)	ml	4	10	1,866	74,64	746,40 /

PROTEÍNAS LICITAÇÃO						
ALIMENTO	UNIDADE	PER CAPITA	FREQUÊNCIA	Nº DE ALUNOS ATENDIDOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
Carne Bovina - Coxão Mole (refeição)	g	50	4	1,866	373,20	3,732,00 /
Carne Bovina - Patinho Peça (sopa, macarronada)	g	30	2	1,866	111,96	2,519,10 /
Carne Bovina - Patinho Peça (refeição)	g	50	1,5	1,866	139,95	
Charque - Tipo Dianteiro	g	50	1	1,866	93,30	933,00 /
Carne Suína - Tipo Filé	g	50	1	1,866	93,30	933,00 /
Peixe (Filé)	g	120	1	1,866	223,92	2,239,20 /
Frango - Coxa e Sobrecoxa (refeição)	g	70	4	1,866	522,48	5,224,80 /
Frango - Filé de peito (refeição)	g	50	2	1,866	186,60	3,358,80 /
Frango - Filé de peito (sopa e macarronada)	g	40	2	1,866	149,28	
Linguiça Calabresa (feijoada, macarronada)	g	40	1	1,866	74,64	746,40 /
Ovo (refeição)	g	50	1	1,866	93,30	1,399,50 /
Ovo (salada)	g	25	1	1,866	46,65	

OBS 1: o quantitativo **TOTAL ANUAL**, foi obtido multiplicando-se a **percapita** (quantidade do alimento em gramas ofertado ao aluno) pela **frequência mensal** (quantidade de vezes que o produto é ofertado durante o mês), multiplicado pelo **número de alunos registrados no programa no momento dos cálculos**. O valor obtido em **gramas** é dividido por 1.000 que irá corresponder ao **total mensal em Kg**. O valor mensal foi multiplicado por 10 (quantidades de meses, que corresponde aos 200 dias letivos) chegando-se ao valor **Total Anual em kg**.

Ercília Cary
Nutricionista / CRN-7 nº 2923/PA
Matrícula nº 2564
Divisão de Alimentação Escolar - DAE/SEMED



**PLANEJAMENTO - ANO LETIVO 2023 - FREQUÊNCIA DE CONSUMO
PREVISÃO DO ENSINO FUNDAMENTAL 1 E 2 (6 A 15 ANOS) - 2º TURNO**

HORTIFRUTIS LICITAÇÃO						
ALIMENTO	UNIDADE	PER CAPITA	FREQUÊNCIA	Nº DE ALUNOS ATENDIDOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
Acelga (salada crua)	g	15	2,5	1,866	69,98	699,80 /
Alho (preparações)	g	3	20	1,866	111,96	1,119,60 /
Batata Inglesa (preparações)	g	20	3,5	1,866	130,62	2,799,00 /
Batata Inglesa (preparações)	g	40	2	1,866	149,28	
Beterraba (salada, feijão, sopa)	g	10	2	1,866	37,32	373,20 /
Cebola (preparações)	g	4	20	1,866	149,28	1,492,80 /
Cenoura (arroz, macarronada)	g	10	7	1,866	130,62	2,799,00 /
Cenoura (salada, sopa, carne)	g	20	4	1,866	149,28	
Chuchu (arroz, feijão, carne, sopa)	g	40	2,5	1,866	186,60	1,866,00 /
Laranja Pera (sobremesa)	g	180	2	1,866	671,76	6,717,60 /
Maçã (sobremesa)	g	100	2	1,866	373,20	3,732,00 /
Mamão Papaia (sobremesa)	g	140	1	1,866	261,24	2,612,40 /
Manga (regional)	g	150	1	1,866	279,90	2,799,00 /
Repolho (preparações)	g	5	3	1,866	27,99	1,119,60 /
Repolho (preparações)	g	15	3	1,866	83,97	
Tomate (salada)	g	20	7	1,866	261,24	3,732,00 /
Tomate (tempero)	g	5	12	1,866	111,96	

GENEROS ESPECIAIS LICITAÇÃO						
ALIMENTO	UNIDADE	PER CAPITA	FREQUÊNCIA	Nº DE ALUNOS ATENDIDOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
Biscoito Executivo Integral (lanche 7 de Setembro e dia das crianças)	UNIDADE	1	2	1,866	3,732,00	3,732,00 /
Leite condensado (lanche de São João)	KG	10	1	1,866	18,66	18,66 /
Milho pipoca (lanche de São João e dia das crianças)	KG	10	2	1,866	37,32	37,32 /
Pão Doce tipo Brioche (lanche dia das crianças)	kg	50	1	1,866	93,30	93,30 /
Picolé de frutas (lanche dia das crianças)	UNIDADE	1	1	1,866	1,866,00	1,866,00 /

OBS 1: o quantitativo **TOTAL ANUAL**, foi obtido multiplicando-se a **percapita** (quantidade do alimento em gramas ofertado ao aluno) pela **frequência mensal** (quantidade de vezes que o produto é ofertado durante o mês), multiplicado pelo **número de alunos registrados no programa no momento dos cálculos**. O valor obtido em gramas é dividido por 1.000 que irá corresponder ao **total mensal em Kg**. O valor mensal foi multiplicado por 10 (quantidades de meses, que corresponde aos 200 dias letivos) chegando-se ao valor **Total Anual em kg**.

Ercília Carvalhoso Gomes
Nutricionista / CRN-7 nº 2923/PA
Matrícula nº 2564
Divisão de Alimentação Escolar - DAE/SEMED

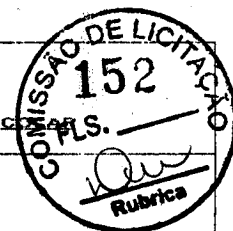


**PREFEITURA DE
PARAUAPEBAS**
Aqui tem força. Aqui tem trabalho

semed
Secretaria Municipal
de Educação

DAE

DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR



PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE
CARDÁPIO DO ENSINO FUNDAMENTAL I e II
ZONA RURAL
DE 04 A 15 ANOS
PERÍODO PARCIAL - ALUNOS PRIMEIRO TURNO

PLANEJAMENTO ANO LETIVO 2023

HORÁRIO SUGERIDO	CARDÁPIO 01	CARDÁPIO 02	CARDÁPIO 03	CARDÁPIO 04	CARDÁPIO 05
DESJEJUM	Mingau de Tapioca (Tapioca 20g + leite 20g + açúcar 7g)	Café 3g c/ Leite 20g + Açúcar 7g + Macaxeira (100g) com manteiga (5g)	Mingau de Arroz (arroz branco 15g + leite 20g + açúcar 7g)	Café 3g c/ Leite 20g + Açúcar 7g + Pão 50g c/ Manteiga 5g	Leite (20g + Açúcar 5g) + Cuzcuz de Milho 20g c/ Manteiga 5g
ALMOÇO	Macarronada de Carne (Espaguete 40g, Patinho 50g, extrato 5g) + Salada de cenoura 20g Sauté + Laranja 160g	Baião (arroz 40g e feijão Fradinho 10g), Frango ao molho (coxa e sobrecoxa 70g) com quiabo 20g e banana da terra cozida 80g	Baião de dois (arroz - 40g + Feijão 10g) + Isca de peixe (Filé - 120g, farinha de trigo 10g, óleo 10ml) + açaí (120g) com farinha de mandioca (20g)	Arroz (40g) com Abóbora + Feijão (10g) + Assado de panela (coxão mole 50g) + Salada de repolho 20g e alface 20g + Mamão papaia 140g	Galinhada (arroz 50g, Açafrão 1g, Filé de frango 50g + cenoura 20g + couve 10g + (10g) Banana (100g)
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia				
	(Kcal)				
	% do VET				
		Carboidrato		Proteína	Lipídio
		(g)		(g)	(g)

Cardápio elaborado seguindo as recomendações da Resolução do FNDE nº06 de 08 de maio de 2020 que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

HORÁRIO SUGERIDO	CARDÁPIO 06	CARDÁPIO 07	CARDÁPIO 08	CARDÁPIO 09	CARDÁPIO 10
DESJEJUM	Leite (20g) com cacau (5g) e banana (50g) + Biscoito Cream cracker integral 20g	Leite (20g) com cacau (5g) e banana (50g) + Cuzcuz de Milho 20g c/ Manteiga 5g	Quarentão (Leite 20g + Açúcar 7g + flocão 25g)	Café 3g c/ Leite 20g + Açúcar 7g + Pão 50g c/ Manteiga 5g	Café 3g c/ Leite 20g + Açúcar 7g + Batata doce (100g)
ALMOÇO	Sopa de Frango (Filé de Peito 50g Macarrão Ave M ^o 10g, Feijão 10g, abóbora 20g, mandioca 40g, chuchu 30g, couve 10g + Melancia 140g)	Arroz (40g) + Feijão Preto (10g) c/ Abóbora 20g, Guisado de carne (Patinho 50g) com Batata (40g) e Beterraba ralada (15g)	Arroz branco (arroz 40g), feijão tropeiro (feijão Fradinho 10g, couve 10g, farinha de mandioca 20g), Isca de carne suína (filé suíno 60g) com Maçã (100g)	Baião (arroz 40g e feijão Fradinho 10g), Frango ao molho (coxa e sobrecoxa 70g) com Cenoura 20g e abobrinha 40g	Macarronada de Sardinha (Macarrão Espaguete 40g, Sardinha 30g, extrato 5g) + cenoura ralada 20g com ervilha fresca congelada 10g + Abacaxi in natura (120g)
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia				
	(Kcal)				
	% do VET				
		Carboidrato		Proteína	Lipídio
		(g)		(g)	(g)

Cardápio elaborado seguindo as recomendações da Resolução do FNDE nº06 de 08 de maio de 2020 que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

Elisângela Regina Martins Silva
Nutricionista / CRN-7 nº 830/PA
Matriculada nº 6061
Divisão de Alimentação Escolar - DAE/SEMED

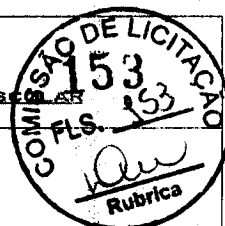


**PREFEITURA DE
PARAUAPEBAS**
Aqui tem força. Aqui tem trabalho

semed
Secretaria Municipal
de Educação

DAE

DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR



PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE
CARDÁPIO DO ENSINO FUNDAMENTAL I e II
ZONA RURAL
DE 04 A 15 ANOS
PERÍODO PARCIAL - ALUNOS PRIMEIRO TURNO

PLANEJAMENTO ANO LETIVO 2023

HORÁRIO SUGERIDO	CARDÁPIO 11	CARDÁPIO 12	CARDÁPIO 13	CARDÁPIO 14	CARDÁPIO 15
DESJEJUM	Leite (20g) com cacau (5g) e banana (50g) + Biscoito Cream cracker integral 20g	Café 3g c/ Leite 20g + Açúcar 7g + Cuzcuz de Milho 20g c/ Manteiga 5g	Mingau de Tapioca (tapioca 20g, leite 20g, açúcar 7g).	Café 3g c/ Leite 20g + Açúcar 7g + Pão 50g c/ Requeijão 6g	Café 3g c/ Leite 20g + Açúcar 7g + Macaxeira (100g) com manteiga (5g)
ALMOÇO	Baião de dois (arroz - 40g + Feijão preto 10g) + Carne acebolada (Coxão mole - 50g) com chuchu (20g) e abóbora 40g + Melancia (140g)	Baião de dois (arroz - 40g + Feijão 10g) + Isca de peixe (Filé - 120g, farinha de trigo 10g, óleo 10ml) + açaí (120g) com farinha de mandioca (20g)	Arroz (40g) + Feijão preto (10g) com mandioca 10g, Cubinhos de carne ao molho (Patinho 50g), com maxixe (30g)	Vatapá de frango (Filé de frango 50g, azeite de dendê 5g, creme de leite 5g, farinha de trigo 10g, tomate 5g, pimentão 5g) ou Strognoff de frango + Banana (100g) e arroz 50g	Feijoada (charque 30g + linguiça) + Arroz (50g) + alface 20g com Laranja (180g)
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia				
	(Kcal)				
	% do VET				
		Carboidrato		Proteína	Lípido
		(g)		(g)	(g)

Cardápio elaborado seguindo as recomendações da Resolução do FNDE nº06 de 08 de maio de 2020 que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE.

REFEIÇÃO/ HORÁRIO	CARDÁPIO 16	CARDÁPIO 17	CARDÁPIO 18	CARDÁPIO 19	CARDÁPIO 20
DESJEJUM	Mingau de Arroz (arroz branco 15g + leite 20g + açúcar 7g)	Café 3g c/ Leite 20g + Açúcar 7g + Cuzcuz de Milho 20g c/ Manteiga 5g	Leite (20g) com cacau (5g) e banana (50g) + Biscoito Cream cracker integral 20g	Café 3g c/ Leite 20g + Açúcar 7g + Pão 50g c/ Manteiga 5g	Café 3g c/ Leite 20g + Açúcar 7g + Tapiquinha (goma 100g + manteiga 5g)
ALMOÇO	Macarronada com cubinhos de Carne (Espaguete 40g, Patinho 50g, extrato 5g) + Salada de cenoura ralada 20g + Maçã 100g	Baião (arroz 40g e feijão Fradinho 10g), Frango ao molho (coxa e sobrecoxa 70g) com abobrinha 20g e batata 40g	Arroz branco (arroz 40g), feijão tropeiro (feijão Fradinho 10g, couve 10g, farinha de mandioca 20g), Isca de carne suína (filé suíno 60g) com Laranja (180g)	Baião de dois (arroz - 40g + Feijão 10g) + Frango ao molho (Filé 50g) com chuchu (20g) e seleta de legumes em conserva (30g) + banana (100g)	Arroz (40g) com Abóbora + Feijão (10g) + Assado de panela (coxão mole 50g) + Salada de repolho 20g e alface 20g + Mamão 140g
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia				
	(Kcal)				
	% do VET				
		Carboidrato		Proteína	Lípido
		(g)		(g)	(g)

Cardápio elaborado seguindo as recomendações da Resolução do FNDE nº06 de 08 de maio de 2020 que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE.

Elisângela Cristina Martins Silva
Nutricionista / CRN-7 nº 8901PA
Matrícula nº 6061
Divisão de Alimentação Escolar - DAE/SEMED

PLANEJAMENTO - ANO LETIVO 2023 - FREQUENCIA DE CONSUMO

PREVISÃO ENSINO FUNDAMENTAL I e II E EDUCAÇÃO INFANTIL (04 a 15 ANO) - 1º TURNO (DESJEJUM E ALMOÇO)

ESTOCÁVEIS PRIMEIRO TURNO (DESJEJUM E ALMOÇO) - ZONA RURAL

ALIMENTO GÊNERO	UNIDADE	PER CAPITA	FREQUÊNCIA	Nº DE ALUNOS ATENDIDOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
Açafrão (preparações)	g	1	3	1004	3,01	30,12 /
Açúcar	g	5	1	1004	5,02	1104,40 /
Açúcar	g	7	15	1004	105,42	
Arroz branco (mingau)	g	15	2	1004	30,12	6927,60
Arroz branco (almoço)	g	40	14	1004	562,24	
Arroz branco (almoço)	g	50	2	1004	100,40	
Azeite de dendê	ml	5	1	1004	5,02	50,20 /
Biscoito Cream cracker integral	g	20	3	1004	60,24	602,40 /
Café	g	3	10	1004	30,12	301,20 /
Corante (preparações)	g	2	17	1004	34,14	341,36 /
Creme de leite	g	5	1	1004	5,02	50,20
trato de Tomate (macarronada, carne ao molho)	g	5	5	1004	25,10	251,00 /
Farinha de mandioca	g	20	2	1004	40,16	401,60 /
Farinha de milho flocada	g	25	5	1004	125,50	1255,00 /
Farinha de tapioca	g	20	2	1004	40,16	401,60 /
Farinha de Trigo (1 strogonoff, 2 peixes)	g	10	3	1004	30,12	301,20 /
Fécula de mandioca, Goma	g	100	1	1004	100,40	1004,00 /
Feijão Carioca Tipo 1 (preparações)	g	10	7	1004	70,28	702,80 /
Feijão Fradinho (preparações)	g	10	5	1004	50,20	502,00 /
Feijão Preto Tipo 1 (feijoada)	g	20	3	1004	60,24	602,40 /
Leite em pó	g	20	20	1004	401,60	4016,00 /
Macarrão Tipo Ave Maria (sopa)	g	10	1	1004	10,04	100,40 /
Macarrão Tipo Espaguete (macarronada)	g	40	3	1004	120,48	1204,80 /
Manteiga	g	6	9	1004	54,22	542,16 /
Óleo (temperos preparações)	ml	3	20	1004	60,24	803,20 /
Óleo (preparações peixe)	ml	10	2	1004	20,08	
Orégano (macarronada)	g	1	3	1004	3,01	30,12 /
l (refeição)	g	1	27	1004	27,11	271,08 /
Sardinha (almoço)	g	1	30	1004	30,12	301,20 /
Seleta de legumes em conserva	g	1	30	1004	30,12	301,20 /
Vinagre (preparações)	ml	3	6	1004	18,07	180,72 /

OBS: o quantitativo TOTAL ANUAL, foi obtido multiplicando-se a percapita (quantidade do alimento em gramas ofertado ao aluno) pela frequência mensal (quantidade de vezes que o produto é ofertado durante o mês), multiplicado pelo número de alunos registrados no programa no momento dos cálculos. O valor obtido em gramas é dividido por 1.000 que irá corresponder ao total mensal em Kg. O valor mensal foi multiplicado por 10 (quantidades de meses, que corresponde aos 200 dias letivos) chegando-se ao valor Total Anual em kg.

Elisângela Cristina Martins Silva
Nutricionista - CRN-7 nº 890/PA
Matrícula nº 6061
Divisão de Alimentação Escolar - DAE/SEMED

PLANEJAMENTO - ANO LETIVO 2023 - FREQUENCIA DE CONSUMO

PREVISÃO ENSINO FUNDAMENTAL I e II E EDUCAÇÃO INFANTIL (04 a 15 ANO) - 1º TURNO (DESJEJUM E ALMOÇO)

PROTEÍNAS ALMOÇO						
ALIMENTO GÊNERO	UNIDADE	PER CAPITA	FREQUÊNCIA	Nº DE ALUNOS ATENDIDOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
Carne bovina - Coxão Mole (almoço)	g	50	4	1004	200,80	2008,00 /
Carne bovina - Patinho Peça (almoço)	g	50	4	1004	200,80	2008,00 /
Carne suína - tipo filé (almoço)	g	60	2	1004	120,48	1204,80 /
Charque - Tipo dianteiro (almoço)	g	30	1	1004	30,12	301,20 /
Frango - Coxa e Sobrecoxa (almoço)	g	70	3	1004	210,84	2108,40 /
Frango - Filé de peito (almoço)	g	50	4	1004	200,80	2008,00 /
Linguiça calabresa (almoço)	g	30	1	1004	30,12	301,20 /
Peixe, filé (almoço)	g	120	2	1004	240,96	2409,60 /

OBS: o quantitativo **TOTAL ANUAL**, foi obtido multiplicando-se a **percapita** (quantidade do alimento em gramas ofertado ao aluno) pela **frequência mensal** (quantidade de vezes que o produto é ofertado durante o mês), multiplicado pelo **número de alunos registrados no programa no momento dos cálculos**. O valor obtido em gramas é dividido por 1.000 que irá corresponder ao **total mensal** em Kg. O valor mensal foi multiplicado por 10 (quantidades de meses, que corresponde aos 200 dias letivos) chegando-se ao valor **Total Anual** em kg.

HORTALIÇAS E TEMPEROS - LICITAÇÃO						
ALIMENTO GÊNERO	UNIDADE	PER CAPITA	FREQUÊNCIA	Nº DE ALUNOS ATENDIDOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
Alho (preparações)	g	3	20	1004	60,24	602,40 /
Batata Inglesa (salada, sopa, carne)	g	40	2	1004	80,32	803,20 /
Beterraba (salada)	g	15	1	1004	15,06	150,60 /
Cebola (tempero)	g	5	20	1004	100,40	1004,00 /
Cenoura (salada, sopa, carne, galinhada)	g	20	5	1004	100,40	1004,00 /
Chuchu	g	20	2	1004	40,16	401,60 /
Ervilha fresca congelada	g	10	2	1004	20,08	200,80 /
Laranja Pêra (lanche, sobremesa)	g	180	2	1004	361,44	3614,40 /
Maçã (lanche, sobremesa)	g	100	2	1004	200,80	2008,00 /
Mamão papaia	g	140	2	1004	281,12	2811,20 /
Repolho (carne, sopa, salada)	g	20	2	1004	40,16	401,60 /
Tomate (tempero)	g	5	20	1004	100,40	1004,00 /

OBS: o quantitativo **TOTAL ANUAL**, foi obtido multiplicando-se a **percapita** (quantidade do alimento em gramas ofertado ao aluno) pela **frequência mensal** (quantidade de vezes que o produto é ofertado durante o mês), multiplicado pelo **número de alunos registrados no programa no momento dos cálculos**. O valor obtido em gramas é dividido por 1.000 que irá corresponder ao **total mensal** em Kg. O valor mensal foi multiplicado por 10 (quantidades de meses, que corresponde aos 200 dias letivos) chegando-se ao valor **Total Anual** em kg.

PÃO (LICITAÇÃO) E REQUEIJÃO						
ALIMENTO GÊNERO	UNIDADE	PER CAPITA	FREQUÊNCIA	Nº DE ALUNOS ATENDIDOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
PÃO BRIOCHE - APENAS DIA DAS CRIANÇAS	g	50	1	1004	50,20	50,20 /
PÃO PARA LANCHE (LICITAÇÃO)	g	50	4	1004	200,80	2008,00 /
PICOLÉ DE FRUTAS - APENAS DIA DAS CRIANÇAS	UND	1	1	1004	1004,00	1004,00 /
REQUEIJÃO	g	6	1	1004	6,02	60,24 /

OBS: o quantitativo **TOTAL ANUAL**, foi obtido multiplicando-se a **percapita** (quantidade do alimento em gramas ofertado ao aluno) pela **frequência mensal** (quantidade de vezes que o produto é ofertado durante o mês), multiplicado pelo **número de alunos registrados no programa no momento dos cálculos**. O valor obtido em gramas é dividido por 1.000 que irá corresponder ao **total mensal** em Kg. O valor mensal foi multiplicado por 10 (quantidades de meses, que corresponde aos 200 dias letivos) chegando-se ao valor **Total Anual** em kg.

[Assinatura]
Elisângela Cristina Martins Silva
Nutricionista - CRN-7 nº 890/PA
Matrícula nº 6061
Divisão de Alimentação Escolar - DAE/SEMED



**PREFEITURA DE
PARAUAPEBAS**
Aqui tem força. Aqui tem trabalho.

semed
Secretaria Municipal
de Educação

DAE
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR



**PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE
CARDÁPIO DO ENSINO FUNDAMENTAL I e II
ZONA RURAL
DE 06 A 15 ANOS
PERÍODO PARCIAL - ALUNOS SEGUNDO TURNO**

PLANEJAMENTO ANO LETIVO 2023

HORÁRIO SUGERIDO	CARDÁPIO 01	CARDÁPIO 02	CARDÁPIO 03	CARDÁPIO 04	CARDÁPIO 05
ALMOÇO	Macarronada de Carne (Espaguete 40g, Patinho 50g, extrato 5g) + Salada de cenoura 20g Sauté + Laranja 160g	Baião (arroz 40g e feijão Fradinho 10g), Frango ao molho (coxa e sobrecoxa 70g) com quiabo 20g e banana da terra cozida 80g	Baião de dois (arroz - 40g + Feijão 10g) + Isca de peixe (Filé - 120g, farinha de trigo 10g, óleo 10ml) + açaí (120g) com farinha de mandioca (20g)	Arroz (40g) com Abóbora + Feijão (10g) + Assado de panela (coxão mole 50g) + Salada de repolho 20g e alface 20g + Mamão papaia 140g	Galinhada (arroz 50g, Açafrão 1g, Filé de frango 50g + cenoura 20g + couve 10g + (10g) Banana (100g)
LANCHE	Vitamina de Cajá (Polpa 30g + Leite 20g + Açúcar 12g) e Biscoito Cream Cracker Integral (20g) .	Leite (20g) com cacau (5g) e banana (50g) e Cuscuz de Milho (20g) com Manteiga (5g)	Açaí (polpa 120g + açúcar 7g) + Farinha de tapioca 10g	Refresco de abacaxi (polpa 60g + açúcar 7g) e Sanduíche de frango (pão 50g, filé frango 30g, extrato 5g, cenoura 5g)	Vitamina de cupuaçu (polpa 35 + leite 20g + açúcar 12g) e Biscoito Maisena 20g
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia		Carboidrato	Proteína	Lipídio
	(Kcal)		(g)	(g)	(g)
	% do VET				

Cardápio elaborado seguindo as recomendações da Resolução do FNDE nº06 de 08 de maio de 2020 que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

HORÁRIO SUGERIDO	CARDÁPIO 06	CARDÁPIO 07	CARDÁPIO 08	CARDÁPIO 09	CARDÁPIO 10
ALMOÇO	Sopa de Frango (Filé de Peito 50g Macarrão Ave M ^a 10g, Feijão 10g, abóbora 20g, mandioca 40g, chuchu 30g, couve 10) + Melancia 140g	Arroz (40g) + Feijão Preto (10g) c/ Abóbora 20g, Guisado de carne (Patinho 50g) com Batata (40g) e Beterraba ralada (15g)	Arroz branco (arroz 40g), feijão tropeiro (feijão Fradinho 10g, couve 10g, farinha de mandioca 20g), Isca de carne suína (filé suíno 60g) com Maçã (100g)	Baião (arroz 40g e feijão Fradinho 10g), Frango ao molho (coxa e sobrecoxa 70g) com Cenoura 20g e abobrinha 40g	Macarronada de Sardinha (Macarrão Espaguete 40g, Sardinha 30g, extrato 5g) + cenoura ralada 20g com ervilha fresca congelada 10g + Abacaxi in natura (120g)
LANCHE	Néctar de Goiaba (60g + Açúcar 7g) e Biscoito integral 20g	Leite (20g) com cacau (5g) e banana (50g) e Cuscuz de Milho (20g) com Manteiga (5g)	Açaí (polpa 120g + açúcar 7g) + Farinha de tapioca 10g	Refresco de acerola (polpa 35 + açúcar 12g) e Cachorro quente (pão 50g, músculo muido 30g, extrato 5g, cenoura 5g)	Vitamina de Cajá (Polpa 30g + Leite 20g + Açúcar 12g) e Pão (50g) com requeijão (6g) .
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia		Carboidrato	Proteína	Lipídio
	(Kcal)		(g)	(g)	(g)
	% do VET				

Cardápio elaborado seguindo as recomendações da Resolução do FNDE nº06 de 08 de maio de 2020 que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

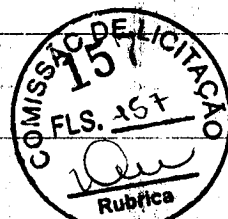
Elisângela Cristina Martins Silva
Nutricionista / CRN-7 nº 8901PA
Matricula nº 6061
Divisão de Alimentação Escolar - DAE/SEMED



PREFEITURA DE
PARAUPEBAS
Atua com ética. Atua com trabalho.

semed
Secretaria Municipal de
Educação

DAE
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR



PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE
CARDÁPIO DO ENSINO FUNDAMENTAL I e II
ZONA RURAL
DE 06 A 15 ANOS
PERÍODO PARCIAL - ALUNOS SEGUNDO TURNO
PLANEJAMENTO ANO LETIVO 2023

HORÁRIO SUGERIDO	CARDÁPIO 11	CARDÁPIO 12	CARDÁPIO 13	CARDÁPIO 14	CARDÁPIO 15
ALMOÇO	Baião de dois (arroz - 40g + Feijão preto 10g) + Carne acebolada (Coxão mole - 50g) com chuchu (20g) e abóbora 40g + Melancia (140g)	Baião de dois (arroz - 40g + Feijão 10g) + Isca de peixe (Filé - 120g, farinha de trigo 10g, óleo 10ml) + açaí (120g) com farinha de mandioca (20g)	Arroz (40g) + Feijão preto (10g) com mandioca 10g, Cubinhos de carne ao molho (Patinho 50g), com maxixe (30g)	Vatapá de frango (Filé de frango 50g, azeite de dendê 5g, creme de leite 5g, farinha de trigo 10g, tomate 5g, pimentão 5g) ou Strognoff de frango + Banana (100g) e arroz 50g	Feijoada (carque 30g + linguiça) + Arroz (50g) + alface 20g com Laranja (180g)
LANCHE	Café com Leite (café 3g, leite 20g, açúcar 7g) e Cuscuz (20g) com Manteiga (20g).	Vitamina de Goiaba (Polpa 60g + Leite 20g + Açúcar 7g) e Biscoito Cream Cracker Amanteigado (20g).	Açaí (polpa 120g + açúcar 7g) + Farinha de tapioca 10g	Iogurte de morango (200ml) e Pão com manteiga 5g	Refresco de maracujá (polpa 35 + açúcar 12g) e Cachorro quente (pão 50g, músculo mudo 30g, extrato 5g, cenoura 5g)
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (Kcal)		Carboidrato (g)	Proteína (g)	Lipídio (g)
	% do VET				

Cardápio elaborado seguindo as recomendações da Resolução do FNDE nº06 de 08 de maio de 2020 que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE.

REFEIÇÃO/HORÁRIO SUGERIDO	CARDÁPIO 16	CARDÁPIO 17	CARDÁPIO 18	CARDÁPIO 19	CARDÁPIO 20
ALMOÇO	Macarronada com cubinhos de Carne (Espaguete 40g, Patinho 50g, extrato 5g) + Salada de cenoura ralada 20g + Maçã 100g	Baião (arroz 40g e feijão Fradinho 10g), Frango ao molho (coxa e sobrecoxa 70g) com abobrinha 20g e batata 40g	Arroz branco (arroz 40g), feijão tropeiro (feijão Fradinho 10g, couve 10g, farinha de mandioca 20g), Isca de carne suína (filé suíno 60g) com Laranja (180g)	Baião de dois (arroz - 40g + Feijão 10g) + Frango ao molho (Filé 50g) com chuchu (20g) e seleta de legumes em conserva (30g) + banana (100g)	Arroz (40g) com Abóbora + Feijão (10g) + Assado de panela (coxão mole 50g) + Salada de repolho 20g e alface 20g + Mamão 140g
LANCHE	Vitamina de Cajá (Polpa 30g + Leite 20g + Açúcar 12g) e Biscoito Cream Cracker Integral (20g).	Mingau de Milho Branco (milho 20g, leite 20g, açúcar 7g, coco ralado 3g)	Açaí (polpa 120g + açúcar 7g) + Farinha de tapioca 10g	Refresco de abacaxi (polpa 60 + açúcar 7g) e Pão com ovo (pão 50g, ovo 30g)	Vitamina de cupuaçu (polpa 35 + açúcar 12g) e Pão 50g com manteiga (5g)
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (Kcal)		Carboidrato (g)	Proteína (g)	Lipídio (g)
	% do VET				

Cardápio elaborado seguindo as recomendações da Resolução do FNDE nº06 de 08 de maio de 2020 que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE.

Elisângela Cristina Martins Silva
Nutricionista / CRN-7 nº 8901PA
Matrícula nº 6061
Divisão de Alimentação Escolar - DAE/SEMED



**PREFEITURA DE
PARAUAPÉBAS**
Paul tem farta. Aqui tem trabalho

semed
Secretaria Municipal de
Educação

DAE
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

PLANEJAMENTO - ANO LETIVO 2023 - FREQUÊNCIA DE CONSUMO

PREVISÃO ENSINO FUNDAMENTAL I e II E EDUCAÇÃO INFANTIL (04 A 15 ANOS) - 2º TURNO (ALMOÇO E LANCHE)

ESTOCÁVEIS SEGUNDO TURNO (ALMOÇO E LANCHE) - ZONA RURAL

ALIMENTO GÊNERO	UNIDADE	PER CAPITA	FREQUÊNCIA	Nº DE ALUNOS ATENDIDOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
Açafrão (preparações)	g	1	3	1004	3,01	30,12 /
Açúcar	g	12	8	1004	96,38	1596,36 /
Açúcar	g	7	9	1004	63,25	
Arroz branco (mingau)	g	15	2	1004	30,12	7429,60 /
Arroz branco (almoço)	g	40	14	1004	562,24	
Arroz branco (almoço)	g	50	3	1004	150,60	
Azeite de dendê	ml	5	0,5	1004	2,51	25,10 /
Biscoito maisena	g	20	1	1004	20,08	200,80 /
Biscoito Cream cracker integral	g	20	3	1004	60,24	602,40 /
Café	g	3	1	1004	3,01	30,12 /
Coco ralado	g	3	1	1004	3,01	30,12 /
Corante (preparações)	g	2	17	1004	34,14	341,36 /
Crema de leite	g	5	1	1004	5,02	50,20 /
Extrato de Tomate (macarronada, carne ao molho)	g	5	8	1004	40,16	401,60 /
Farinha de mandioca	g	20	2	1004	40,16	401,60 /
Farinha de milho flocada	g	25	3	1004	75,30	753,00 /
Farinha de tapioca	g	10	4	1004	40,16	401,60 /
Farinha de Trigo (1 strogonoff, 2 peixes)	g	10	3	1004	30,12	301,20 /
Feijão Carioca Tipo 1 (preparações)	g	10	7	1004	70,28	702,80 /
Feijão Fradinho (preparações)	g	10	5	1004	50,20	502,00 /
Feijão Preto Tipo 1 (feijoada)	g	20	3	1004	60,24	602,40 /
Fécula de mandioca, goma	g	100	1	1004	100,40	1004,00 /
Leite em pó	g	20	10	1004	200,80	2008,00 /
Macarrão Tipo Ave Maria (sopa)	g	10	1	1004	10,04	100,40 /
Macarrão Tipo Espaguete (macarronada)	g	40	3	1004	120,48	1204,80 /
Manteiga	g	6	5	1004	30,12	301,20 /
Milho para canjica	g	20	1	1004	20,08	200,80 /
Óleo (temperos preparações)	ml	3	20	1004	60,24	803,20 /
Óleo (preparações peixe)	ml	10	2	1004	20,08	
Orégano (macarronada)	g	1	3	1004	3,01	30,12 /
Sal (refeição)	g	1	27	1004	27,11	271,08 /
Sardinha (almoço)	g	30	1	1004	30,12	301,20 /
Seleto de legumes em conserva	g	30	1	1004	30,12	301,20 /
Vinagre (preparações)	ml	3	6	1004	18,07	180,72 /

OBS: o quantitativo **TOTAL ANUAL**, foi obtido multiplicando-se a **percapita** (quantidade do alimento em gramas ofertado ao aluno) pela **frequência mensal** (quantidade de vezes que o produto é ofertado durante o mês), multiplicado pelo **número de alunos registrados no programa no momento dos cálculos**. O valor obtido em gramas é dividido por 1.000 que irá corresponder ao **total mensal em Kg**. O valor mensal foi multiplicado por 10 (quantidades de meses, que corresponde aos 200 dias letivos) chegando-se ao valor **Total Anual em kg**.



Elisângela Cristiana Martins Silva
Nutricionista / CRN-7 nº 890/PA
Matrícula nº 6061
Divisão de Alimentação Escolar - DAE/SEMED



PREFEITURA DE
PARAUAPÉBAS
Aqui tem força. Aqui tem trabalho.

semed
Sistema de Alimentação Escolar

DAE

DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

PLANEJAMENTO - ANO LETIVO 2023 - FREQUÊNCIA DE CONSUMO

PREVISÃO ENSINO FUNDAMENTAL I e II E EDUCAÇÃO INFANTIL (04 A 15 ANOS) - 2º TURNO (ALMOÇO E LANCHE)



PROTEÍNAS ALMOÇO

ALIMENTO GÊNERO	UNIDADE	PER CAPITA	FREQUÊNCIA	N� DE ALUNOS ATENDIDOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
Carne bovina - Coxão Mole (almoço)	g	50	4	1004	200,80	2008,00
Carne bovina - Músculo m�ido (lanche)	g	30	2	1004	60,24	602,40
Carne bovina - Patinho Peça (almoço)	g	50	4	1004	200,80	2008,00
Carne suína - tipo filé (almoço)	g	60	2	1004	120,48	1204,80
Charque - tipo dianteiro (almoço)	g	30	1	1004	30,12	301,20
Frango - Coxa e Sobrecoxa (almoço)	g	70	3	1004	210,84	2108,40
Frango - Filé de peito (almoço)	g	50	4	1004	200,80	2309,20 /
Frango - Filé de peito (lanche)	g	30	1	1004	30,12	
Linguiça calabresa (almoço)	g	30	1	1004	30,12	301,20 /
Peixe, filé (almoço)	g	120	2	1004	240,96	2409,60 /

OBS: o quantitativo **TOTAL ANUAL**, foi obtido multiplicando-se a **percapita** (quantidade do alimento em gramas ofertado ao aluno) pela **frequência mensal** (quantidade de vezes que o produto é ofertado durante o mês), multiplicado pelo número de alunos registrados no programa no momento dos c culos. O valor obtido em gramas é dividido por 1.000 que irá corresponder ao total mensal em Kg. O valor mensal foi multiplicado por 10 (quantidades de meses, que corresponde aos 200 dias letivos) chegando-se ao valor **Total Anual** em kg.

HORTALIÇAS E TEMPEROS - LICITAÇÃO

ALIMENTO GÊNERO	UNIDADE	PER CAPITA	FREQUÊNCIA	N� DE ALUNOS ATENDIDOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
Alho (preparações)	g	3	20	1004	60,24	602,40 /
Batata Inglesa (salada, sopa, carne)	g	40	2	1004	80,32	803,20 /
Beterraba (salada)	g	15	1	1004	15,06	150,60 /
Cebola (tempero)	g	5	20	1004	100,40	1004,00 /
Cenoura (lanche)	g	5	2	1004	10,04	1104,40 /
Cenoura (salada, sopa, carne, galinhada)	g	20	5	1004	100,40	
Chuchu	g	20	2	1004	40,16	401,60 /
Ervilha fresca congelada	g	10	2	1004	20,08	200,80 /
Laranja P�ra (lanche, sobremesa)	g	180	2	1004	361,44	3614,40 /
Ma�� (lanche, sobremesa)	g	100	2	1004	200,80	2008,00 /
Mamão papaia	g	140	2	1004	281,12	2811,20 /
Repolho (carne, sopa, salada)	g	20	2	1004	40,16	401,60 /
Tomate (tempero)	g	5	20	1004	100,40	1004,00 /

OBS: o quantitativo **TOTAL ANUAL**, foi obtido multiplicando-se a **percapita** (quantidade do alimento em gramas ofertado ao aluno) pela **frequência mensal** (quantidade de vezes que o produto é ofertado durante o mês), multiplicado pelo número de alunos registrados no programa no momento dos c culos. O valor obtido em gramas é dividido por 1.000 que irá corresponder ao total mensal em Kg. O valor mensal foi multiplicado por 10 (quantidades de meses, que corresponde aos 200 dias letivos) chegando-se ao valor **Total Anual** em kg.

PA  E REQUEIJÃO (LICITAÇÃO)

ALIMENTO GÊNERO	UNIDADE	PER CAPITA	FREQUÊNCIA	N� DE ALUNOS ATENDIDOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
PA� (LICITAÇÃO)	g	50	7	1004	351,40	3514,00 /
PA� BRIOCHE - APENAS PARA DIA DAS CRIANÇAS	g	50	1	1004	50,20	50,20 /
PICOLÉ DE FRUTAS - APENAS PARA DIA DAS CRIANÇAS	UND	1	1	1004	1004,00	1004,00 /
REQUEIJÃO (para lanche)	g	6	1	1004	6,02	60,24 /

OBS: o quantitativo **TOTAL ANUAL**, foi obtido multiplicando-se a **percapita** (quantidade do alimento em gramas ofertado ao aluno) pela **frequência mensal** (quantidade de vezes que o produto é ofertado durante o mês), multiplicado pelo número de alunos registrados no programa no momento dos c culos. O valor obtido em gramas é dividido por 1.000 que irá corresponder ao total mensal em Kg. O valor mensal foi multiplicado por 10 (quantidades de meses, que corresponde aos 200 dias letivos) chegando-se ao valor **Total Anual** em kg.

Elisangela Martins Silva
Nutricionista / CRN-7 n  890/PA
Matrícula n  6061
Divisão de Alimentação Escolar - DAE/SEMED

PLANEJAMENTO - ANO LETIVO 2023 - FREQUÊNCIA DE CONSUMO

PREVISÃO ENSINO FUNDAMENTAL I e II E EDUCAÇÃO INFANTIL (04 A 15 ANOS) - 2º TURNO (ALMOÇO E LANCHE)

IOGURTE DE MORANGO (LICITAÇÃO)

ALIMENTO GÊNERO	UNIDADE	PER CAPITA	FREQUÊNCIA	Nº DE ALUNOS ATENDIDOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
IOGURTE DE MORANGO (LICITAÇÃO)	ml	200	1	1004	200,80	2008,00

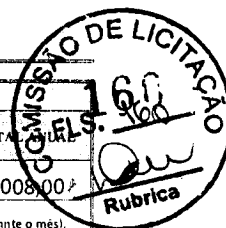
OBS: o quantitativo TOTAL ANUAL, foi obtido multiplicando-se a percapita (quantidade do alimento em gramas ofertado ao aluno) pela frequência mensal (quantidade de vezes que o produto é ofertado durante o mês), multiplicado pelo número de alunos registrados no programa no momento dos cálculos. O valor obtido em gramas é dividido por 1.000 que irá corresponder ao total mensal em Kg. O valor mensal foi multiplicado por 10 (quantidades de meses, que corresponde aos 200 dias letivos) chegando-se ao valor Total Anual em kg.

OVO

ALIMENTO GÊNERO	UNIDADE	PER CAPITA	FREQUÊNCIA	Nº DE ALUNOS ATENDIDOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
OVO DE GALINHA	g	30	1	1004	30,12	301,20

OBS: o quantitativo TOTAL ANUAL, foi obtido multiplicando-se a percapita (quantidade do alimento em gramas ofertado ao aluno) pela frequência mensal (quantidade de vezes que o produto é ofertado durante o mês), multiplicado pelo número de alunos registrados no programa no momento dos cálculos. O valor obtido em gramas é dividido por 1.000 que irá corresponder ao total mensal em Kg. O valor mensal foi multiplicado por 10 (quantidades de meses, que corresponde aos 200 dias letivos) chegando-se ao valor Total Anual em kg.

Elisângela Cristina Martins Silva
Nutricionista / CRN-7 nº 830/PA
Matrícula nº 6061
Divisão de Alimentação Escolar - DAE/SEMED



CARDÁPIO DO EJA 1 E 2
ZONA RURAL
A PARTIR DE 19 ANOS
PERÍODO PARCIAL - ALUNOS 3º TURNO

PLANEJAMENTO ANO LETIVO 2023



HORÁRIO SUGERIDO	CARDÁPIO 01	CARDÁPIO 02	CARDÁPIO 03	CARDÁPIO 04	CARDÁPIO 05
EJA	Macarronada de Carne (Espagete 50g, Patinho 50g, extrato 5g) + Salada de cenoura 40g Sauté + Laranja 160g	Baião (arroz 50g e feijão Fradinho 15g), Frango ao molho (coxa e sobrecoxa 70g) com quiabo 20g e banana da terra cozida 80g	Baião de dois (arroz - 50g + Feijão 15g) + Isca de Peixe ao molho (Filé - 120g) + com farinha de mandioca (20g) e Laranja 180g	Arroz (50g) com Abóbora + Feijão (15g) + Assado de panela (coxa mole 50g) + Salada de repolho 20g e alface 20g + Mamão papaia 140g	Galinhada (arroz 60g, Açafrão 1g, Filé de frango 50g + cenoura 40g + couve 10g + (10g) Banana (100g)
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)		Energia (Kcal)	Carboidrato (g)	Proteína (g)	Lipídio (g)
		% de VET			

Cardápio elaborado seguindo as recomendações da Resolução do FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020 que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE.

HORÁRIO SUGERIDO	CARDÁPIO 06	CARDÁPIO 07	CARDÁPIO 08	CARDÁPIO 09	CARDÁPIO 10
EJA	Sopa de Frango (Filé de Peito 50g Macarrão Ave Mª 15g, Feijão 15g, abóbora 20g, mandioca 40g, chuchu 30g, couve 20) + Melancia 140g	Arroz (50g) + Feijão Preto (20g) c/ Abóbora 20g, Guisado de carne (Patinho 50g) com Batata (40g) e Beterraba ralada (30g)	Arroz branco (arroz 50g), feijão tropeiro (feijão Fradinho 15g, couve 10g, farinha de mandioca 20g), Isca de carne suína (filé suíno 60g) com Maçã (100g)	Baião (arroz 50g e feijão Fradinho 15g), Frango ao molho (coxa e sobrecoxa 70g) com Cenoura 20g e abobrinha 40g	Macarronada de Sardinha (Macarrão Espagete 50g, Sardinha 30g, extrato 5g) + cenoura ralada 30g com ervilha fresca congelada 10g + Abacaxi in natura (120g)
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)		Energia (Kcal)	Carboidrato (g)	Proteína (g)	Lipídio (g)
		% de VET			

Cardápio elaborado seguindo as recomendações da Resolução do FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020 que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE.

HORÁRIO SUGERIDO	CARDÁPIO 11	CARDÁPIO 12	CARDÁPIO 13	CARDÁPIO 14	CARDÁPIO 15
EJA	Baião de dois (arroz - 50g + Feijão preto 15g) + Carne acebolada (Coxão mole - 50g) com chuchu (20g) e abóbora 40g + Melancia (140g)	Baião de dois (arroz - 50g + Feijão 15g) + Isca de peixe (Filé - 120g) + Salada de alface 20g e tomate 15g + Abacaxi 120g	Arroz (50g) + Feijão preto (15g) com mandioca 10g, Cubinhos de carne ao molho (Patinho 50g), com maxixe (30g)	Vatapá de frango (File de frango 50g, azeite de dendê 5g, creme de leite 5g, farinha de trigo 10g, tomate 5g, pimentão 5g) ou Stroganoff de frango + Banana (100g) e arroz 60g	Feijoada (feijão preto 20g + charque 30g + linguiça 30g) + Arroz (60g) + alface 20g com tomate 15g + Laranja (180g)
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)		Energia (Kcal)	Carboidrato (g)	Proteína (g)	Lipídio (g)
		% de VET			

Cardápio elaborado seguindo as recomendações da Resolução do FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020 que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE.

REPETIÇÃO HORÁRIO SUGERIDO	CARDÁPIO 16	CARDÁPIO 17	CARDÁPIO 18	CARDÁPIO 19	CARDÁPIO 20
EJA	Macarronada com cubinhos de Carne (Espagete 50g, Patinho 50g, extrato 5g) + Salada de cenoura ralada 20g e tomate 15g + Maçã 100g	Baião (arroz 50g e feijão Fradinho 15g), Frango ao molho (coxa e sobrecoxa 70g) com abobrinha 20g e batata 40g	Arroz branco (arroz 50g), feijão tropeiro (feijão Fradinho 15g, couve 10g, farinha de mandioca 20g), Isca de carne suína (filé suíno 60g) com Laranja (180g)	Baião de dois (arroz - 50g + Feijão 15g) + Frango ao molho (Filé 50g) com chuchu (20g) e seleta de legumes em conserva (30g) + banana (100g)	Arroz (50g) com Abóbora + Feijão (10g) + Assado de panela (coxa mole 50g) + Salada de repolho 20g e alface 20g + Mamão 140g
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)		Energia (Kcal)	Carboidrato (g)	Proteína (g)	Lipídio (g)
		% de VET			

Cardápio elaborado seguindo as recomendações da Resolução do FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020 que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE.

Elisângela Cristina Martins Silva
 Nutricionista / CRN-7 nº 890/PA
 Matrícula nº 6061
 Divisão de Alimentação Escolar - DAE/SEMED



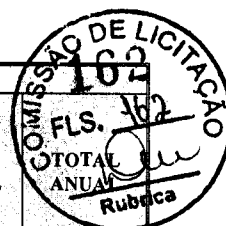
**PREFEITURA DE
PARAUAPÉBAS**
Aqui tem força. Aqui tem trabalho.

semed
Secretaria Municipal
de Educação

DAE
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

PLANEJAMENTO - ANO LETIVO 2023 - FREQUÊNCIA DE CONSUMO

PREVISÃO EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS - EJA 1 E 2 (A PARTIR DE 19 ANOS) - 3º TURNO (REFEIÇÕES)



ESTOCÁVEIS EJA						
ALIMENTO GÊNERO	UNIDADE	PER CAPITA	FREQUÊNCIA	Nº DE ALUNOS ATENDIDOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
Açafrão (preparações)	g	1	3	122	0,37	3,66 /
Arroz branco (EJA)	g	50	14	122	85,40	1073,60 /
Arroz branco (EJA)	g	60	3	122	21,96	
Azeite de dendê	ml	5	1	122	0,61	6,10 /
Corante (preparações)	g	2	17	122	4,15	41,48 /
Creme de leite	g	5	1	122	0,61	6,10 /
Extrato de Tomate (macarronada, carne ao molho)	g	5	8	122	4,88	48,80 /
Farinha de mandioca	g	20	2	122	4,88	48,80 /
Farinha de Trigo (1 strogonoff, 2 peixes)	g	10	3	122	3,66	36,60 /
Feijão Carioca Tipo 1 (preparações)	g	15	7	122	12,81	128,10 /
Feijão Fradinho (preparações)	g	15	5	122	9,15	91,50 /
Feijão Preto Tipo 1 (baião)	g	16	2	122	3,90	63,44 /
Feijão Preto Tipo 1 (feijoadá)	g	20	1	122	2,44	
Macarrão Tipo Ave Maria (sopa)	g	15	1	122	1,83	18,30 /
Macarrão Tipo Espaguete (macarronada)	g	50	3	122	18,30	183,00 /
Óleo (temperos preparações)	ml	3	20	122	7,32	73,20 /
Orégano (macarronada)	g	1	3	122	0,37	3,66 /
Sal (refeição)	g	1	20	122	2,44	24,40 /
Sardinha (almoço)	g	30	1	122	3,66	36,60 /
Seleta de legumes em conserva	g	30	1	122	3,66	36,60 /
Vinagre (preparações)	ml	3	6	122	2,20	21,96 /

OBS: o quantitativo **TOTAL ANUAL**, foi obtido multiplicando-se a **percapita** (quantidade do alimento em gramas ofertado ao aluno) pela **frequência mensal** (quantidade de vezes que o produto é ofertado durante o mês), multiplicado pelo **número de alunos registrados no programa no momento dos cálculos**. O valor obtido em gramas é dividido por 1.000 que irá corresponder ao **total mensal em Kg**. O valor mensal foi multiplicado por 10 (quantidades de meses, que corresponde aos 200 dias letivos) chegando-se ao valor **Total Anual em kg**.

PROTEÍNAS EJA						
ALIMENTO GÊNERO	UNIDADE	PER CAPITA	FREQUÊNCIA	Nº DE ALUNOS ATENDIDOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
Carne bovina - Coxão Mole (EJA)	g	50	4	122	24,40	244,00 /
Carne bovina - Patinho Peça (EJA)	g	50	4	122	24,40	244,00 /
Carne suína - tipo filé (EJA)	g	60	2	122	14,64	146,40 /
Charque - tipo dianteiro (EJA)	g	30	1	122	3,66	36,60 /
Frango - Coxa e Sobrecoxa (EJA)	g	70	3	122	25,62	256,20 /
Frango - Filé de peito (EJA)	g	50	4	122	24,40	244,00 /
Linguiça calabresa (EJA)	g	30	1	122	3,66	36,60 /
Peixe, filé (EJA)	g	120	2	122	29,28	292,80 /

OBS: o quantitativo **TOTAL ANUAL**, foi obtido multiplicando-se a **percapita** (quantidade do alimento em gramas ofertado ao aluno) pela **frequência mensal** (quantidade de vezes que o produto é ofertado durante o mês), multiplicado pelo **número de alunos registrados no programa no momento dos cálculos**. O valor obtido em gramas é dividido por 1.000 que irá corresponder ao **total mensal em Kg**. O valor mensal foi multiplicado por 10 (quantidades de meses, que corresponde aos 200 dias letivos) chegando-se ao valor **Total Anual em kg**.

Elisângela Cristina Martins Silva
Nutricionista / CRN-7 nº 890/PA
Matrícula nº 6061
Divisão de Alimentação Escolar - DAE/SEMED

PLANEJAMENTO - ANO LETIVO 2023 - FREQUÊNCIA DE CONSUMO

PREVISÃO EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS - EJA 1 E 2 (A PARTIR DE 19 ANOS) - 3º TURNO (REFEIÇÕES)

HORTALIÇAS, TEMPEROS E FRUTAS - LICITAÇÃO						
ALIMENTO GÊNERO	UNIDADE	PER CAPITA	FREQUÊNCIA	Nº DE ALUNOS ATENDIDOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
Alho (preparações)	g	3	20	122	7,32	73,20 ✓
Batata Inglesa (salada, sopa, carne)	g	40	2	122	9,76	97,60 ✓
Beterraba (salada)	g	15	1	122	1,83	18,30 ✓
Cebola (tempero)	g	5	20	122	12,20	122,00 ✓
Cenoura (salada, sopa, carne, galinhada)	g	20	5	122	12,20	122,00 ✓
Chuchu	g	20	2	122	4,88	48,80 ✓
Ervilha fresca congelada	g	10	2	122	2,44	24,40 ✓
Laranja Pêra (lanche, sobremesa)	g	180	2	122	43,92	439,20 ✓
Maçã (lanche, sobremesa)	g	100	2	122	24,40	244,00 ✓
Mamão papaia	g	140	2	122	34,16	341,60 ✓
Repolho (carne, sopa, salada)	g	20	2	122	4,88	48,80 ✓
Tomate (salada)	g	15	2	122	3,66	158,60 ✓
Tomate (tempero)	g	5	20	122	12,20	

S: o quantitativo **TOTAL ANUAL**, foi obtido multiplicando-se a **percapita** (quantidade do alimento em gramas ofertado ao aluno) pela **frequência mensal** (quantidade de vezes que o produto é ofertado durante o mês), multiplicado pelo **número de alunos registrados no programa no momento dos cálculos**. O valor obtido em gramas é dividido por 1.000 que irá corresponder ao **total mensal em Kg**. O valor mensal foi multiplicado por 10 (quantidades de meses, que corresponde aos 200 dias letivos) chegando-se ao valor **Total Anual em kg**.

Elisângela Cristine Martins Silva
Nutricionista / CBN-7 nº 890/PA
Matrícula nº 6061
Divisão de Alimentação Escolar - DAE/SEMED



PREFEITURA DE
PARAUAPEBAS
Aqui tem força. Aqui tem trabalho.

semed
Secretaria Municipal
de Educação

DAE

DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR



PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE
CARDÁPIO DO ENSINO FUNDAMENTAL I e II
ZONA RURAL
DE 06 A 15 ANOS

PERÍODO PARCIAL - ALUNOS PRIMEIRO TURNO - DESJEJUM PALMARES

PLANEJAMENTO ANO LETIVO 2023

HORÁRIO SUGERIDO	CARDÁPIO 01	CARDÁPIO 02	CARDÁPIO 03	CARDÁPIO 04	CARDÁPIO 05
DESJEJUM	Mingau de Tapioca (Tapioca 20g + leite 20g + açúcar 7g)	Café 3g c/ Leite 20g + Açúcar 7g + Macaxeira (100g) com manteiga (5g)	Mingau de Arroz (arroz branco 15g + leite 20g + açúcar 7g)	Café 3g c/ Leite 20g + Açúcar 7g + Pão 50g c/ Manteiga 5g	Leite (20g + Açúcar 5g) + Cuzcuz de Milho 20g c/ Manteiga 5g
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)		Energia (Kcal)	Carboidrato (g)	Proteína (g)	Lípido (g)
		% do VET			

Cardápio elaborado seguindo as recomendações da Resolução do FNDE nº06 de 08 de maio de 2020 que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE.

HORÁRIO SUGERIDO	CARDÁPIO 06	CARDÁPIO 07	CARDÁPIO 08	CARDÁPIO 09	CARDÁPIO 10
DESJEJUM	Leite (20g) com cacau (5g) e banana (50g) + Biscoito Cream cracker integral 20g	Leite (20g) com cacau (5g) e banana (50g) + Cuzcuz de Milho 20g c/ Manteiga 5g	Quarentão (Leite 20g + Açúcar 7g + flocão 25g)	Café 3g c/ Leite 20g + Açúcar 7g + Pão 50g c/ Manteiga 5g	Café 3g c/ Leite 20g + Açúcar 7g + Batata doce (100g)
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)		Energia (Kcal)	Carboidrato (g)	Proteína (g)	Lípido (g)
		% do VET			

Cardápio elaborado seguindo as recomendações da Resolução do FNDE nº06 de 08 de maio de 2020 que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE.

HORÁRIO SUGERIDO	CARDÁPIO 11	CARDÁPIO 12	CARDÁPIO 13	CARDÁPIO 14	CARDÁPIO 15
DESJEJUM	Leite (20g) com cacau (5g) e banana (50g) + Biscoito Cream cracker integral 20g	Café 3g c/ Leite 20g + Açúcar 7g + Cuzcuz de Milho 20g c/ Manteiga 5g	Mingau de Tapioca (tapioca 20g, leite 20g, açúcar 7g).	Café 3g c/ Leite 20g + Açúcar 7g + Pão 50g c/ Requeijão 6g	Café 3g c/ Leite 20g + Açúcar 7g + Macaxeira (100g) com manteiga (5g)
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)		Energia (Kcal)	Carboidrato (g)	Proteína (g)	Lípido (g)
		% do VET			

Cardápio elaborado seguindo as recomendações da Resolução do FNDE nº06 de 08 de maio de 2020 que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE.

REFEIÇÃO/HORÁRIO SUGERIDO	CARDÁPIO 16	CARDÁPIO 17	CARDÁPIO 18	CARDÁPIO 19	CARDÁPIO 20
DESJEJUM	Mingau de Arroz (arroz branco 15g + leite 20g + açúcar 7g)	Café 3g c/ Leite 20g + Açúcar 7g + Cuzcuz de Milho 20g c/ Manteiga 5g	Leite (20g) com cacau (5g) e banana (50g) + Biscoito Cream cracker integral 20g	Café 3g c/ Leite 20g + Açúcar 7g + Pão 50g c/ Manteiga 5g	Café 3g c/ Leite 20g + Açúcar 7g + Tapiocinha (goma 100g + manteiga 5g)
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)		Energia (Kcal)	Carboidrato (g)	Proteína (g)	Lípido (g)
		% do VET			

Cardápio elaborado seguindo as recomendações da Resolução do FNDE nº06 de 08 de maio de 2020 que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE.

Elisângela Cristina Martins Silva
Nutricionista / CRN-7 nº 890/PA
Matriculada nº 6061
Divisão de Alimentação Escolar - DAE/SEMED

Elisângela Cristina Martins Silva
Nutricionista / CRN-7 nº 890/PA
Matriculada nº 6061
Divisão de Alimentação Escolar - DAE/SEMED

PLANEJAMENTO - ANO LETIVO 2023 - FREQUÊNCIA DE CONSUMO
PREVISÃO ENSINO FUNDAMENTAL I e II (06 A 15 ANOS) - 1º TURNO (DESJEJUM)

ALIMENTO GÊNERO	UNIDADE	PER CAPITA	FREQUÊNCIA	Nº DE ALUNOS ATENDIDOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
Açúcar	g	5	1	1005	5,03	1105,50'
Açúcar	g	7	15	1005	105,53	
Arroz branco (mingau)	g	15	2	1005	30,15	301,50
Biscoito Cream cracker integral	g	20	3	1005	60,30	603,00
Café	g	3	10	1005	30,15	301,50
Farinha de tapioca	g	20	2	1005	40,20	402,00
Farinha de milho flocada	g	25	5	1005	125,63	1256,25
Fécula de mandioca, goma	g	100	1	1005	100,50	1005,00
Manteiga	g	20	20	1005	402,00	4020,00
Manteiga	g	6	9	1005	54,27	542,70

OBS: o quantitativo **TOTAL ANUAL**, foi obtido multiplicando-se a **percapita** (quantidade do alimento em gramas ofertado ao aluno) pela **frequência mensal** (quantidade de vezes que o produto é ofertado durante o mês), multiplicado pelo **número de alunos registrados no programa no momento dos cálculos**. O valor obtido em gramas é dividido por 1.000 que irá corresponder ao **total mensal** em Kg. O valor mensal foi multiplicado por 10 (quantidades de meses, que corresponde aos 200 dias letivos) chegando-se ao valor **Total Anual** em kg.

PÃO E REQUEIJÃO (LICITAÇÃO)

ALIMENTO GÊNERO	UNIDADE	PER CAPITA	FREQUÊNCIA	Nº DE ALUNOS ATENDIDOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
PÃO PARA LANCHE (LICITAÇÃO)	g	50	4	1005	201	2010
REQUEIJÃO	g	6	1	1005	6,03	60,3

OBS: o quantitativo **TOTAL ANUAL**, foi obtido multiplicando-se a **percapita** (quantidade do alimento em gramas ofertado ao aluno) pela **frequência mensal** (quantidade de vezes que o produto é ofertado durante o mês), multiplicado pelo **número de alunos registrados no programa no momento dos cálculos**. O valor obtido em gramas é dividido por 1.000 que irá corresponder ao **total mensal** em Kg. O valor mensal foi multiplicado por 10 (quantidades de meses, que corresponde aos 200 dias letivos) chegando-se ao valor **Total Anual** em kg.

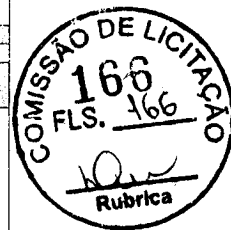

 Elisângela Cristina Martins Silva
 Nutricionista / CRN-7 nº 8901PA
 Matrícula nº 6061
 Divisão de Alimentação Escolar - DAE/SEMED

CARDÁPIO DO ENSINO FUNDAMENTAL 1 e II
ZONA RURAL - SANTA RITA
DE 06 A 15 ANOS
PERÍODO PARCIAL - ALUNOS PRIMEIRO TURNO

PLANEJAMENTO ANO LETIVO 2023

DIÁRIO SUGERIDO	CARDÁPIO 01	CARDÁPIO 02	CARDÁPIO 03	CARDÁPIO 04	CARDÁPIO 05
DEJEJUNO	Mingau de Tapioca (Tapioca 20g + leite 20g + açúcar 7g)	Café 3g c/ Leite 20g + Açúcar 7g + Macaxeira (100g) com manteiga (5g)	Mingau de Arroz (arroz branco 15g + leite 20g + açúcar 7g)	Café 3g c/ Leite 20g + Açúcar 7g + Pão 50g c/ Manteiga 5g	Leite (20g + Açúcar 5g) + Cuzcuz de Milho 20g c/ Manteiga 5g
ALMOÇO	Macarronada de Carne (Espaguete 40g, Patinho 50g, extrato 5g) + Salada de cenoura 20g Sauté + Laranja 160g	Baião (arroz 40g e feijão Fradinho 10g), Frango ao molho (coxa e sobrecoxa 70g) com quiabo 20g e banana da terra cozida 80g + melancia 140g	Baião de dois (arroz - 40g + Feijão 10g) + Isca de peixe (Filé - 120g, farinha de trigo 10g, óleo 10ml) + açaí (120g) com farinha de mandioca (20g)	Arroz (40g) com Abóbora + Feijão (10g) + Assado de panela (coxão mole 50g) + Salada de repolho 20g e alface 20g + Mamão papaia 140g	Galinhada (arroz 50g, Açafrão 1g, Filé de frango 50g + cenoura 20g + couve 10g + (10g) Banana (100g)
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA DIÁRIA)		Energia (Kcal)	Carboidrato (g)	Proteína (g)	Lípido (g)
		% da VET			

Cardápio elaborado seguindo as recomendações da Resolução do FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020 que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE.



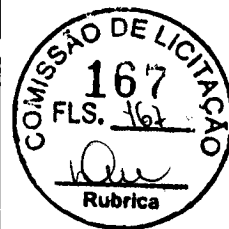
DIÁRIO SUGERIDO	CARDÁPIO 06	CARDÁPIO 07	CARDÁPIO 08	CARDÁPIO 09	CARDÁPIO 10
DEJEJUNO	Café 3g c/ Leite 20g + Açúcar 7g + Batata doce (100g)	Leite (20g) com cacau (5g) e açúcar 7g + Cuzcuz de Milho 20g c/ Manteiga 5g	Café 3g c/ Leite 20g + Açúcar 7g + Tapioca (goma 100g + manteiga 5g)	Quarentão (Leite 20g + Açúcar 7g + flocão 25g)	Leite (20g) com cacau (5g) açúcar 7g + Biscoito Cream cracker integral 20g
ALMOÇO	Sopa de Frango (Filé de Peito 50g Macarrão Ave M° 10g, Feijão 10g, abóbora 20g, mandioca 40g, chuchu 30g, couve 10)	Arroz (40g) + Feijão Preto (10g), Guisado de carne (Patinho 50g) com Batata congelada (40g)	Arroz branco (arroz 40g), feijão tropeiro (feijão Fradinho 10g, couve 10g, farinha de mandioca 20g), Isca de carne suína (filé suíno 60g) + cenoura 40g (congelada) sauté	Baião (arroz 40g e feijão Fradinho 10g), Frango ao molho (coxa e sobrecoxa 70g) com seleta de legumes congelada 40g	Macarronada de Sardinha (Macarrão Espaguete 40g, Sardinha 30g, extrato 5g) + cenoura ralada 20g com ervilha fresca congelada 20g
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA DIÁRIA)		Energia (Kcal)	Carboidrato (g)	Proteína (g)	Lípido (g)
		% da VET			

Cardápio elaborado seguindo as recomendações da Resolução do FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020 que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE.

Elisângela Martins Silva
Nutricionista - CRN-7 nº 890/PA
Matrícula nº 6061
Divisão de Alimentação Escolar - DAE/SEMED

CARDÁPIO DO ENSINO FUNDAMENTAL I e II
ZONA RURAL - SANTA RITA
DE 06 A 15 ANOS
PERÍODO PARCIAL - ALUNOS PRIMEIRO TURNO

PLANEJAMENTO ANO LETIVO 2023



HORÁRIO ALUNO	CARDÁPIO 11	CARDÁPIO 12	CARDÁPIO 13	CARDÁPIO 14	CARDÁPIO 15
DESJEJUM	Leite (20g) com cacau (5g) e banana (50g) + Biscoito Cream cracker integral 20g	Café 3g c/ Leite 20g + Açúcar 7g + Cuzcuz de Milho 20g c/ Manteiga 5g	Café 3g c/ Leite 20g + Açúcar 7g + Tapiquinha (goma 100g + manteiga 5g)	Café 3g c/ Leite 20g + Açúcar 7g + Pão 50g c/ Requeijão 6g	Café 3g c/ Leite 20g + Açúcar 7g + Macaxeira (100g) com manteiga (5g)
ALMOÇO	Baião de dois (arroz - 40g + Feijão preto 10g) + Carne acebolada (Coxão mole - 50g) com chuchu (20g) e abóbora 40g + Melancia (140g)	Baião de dois (arroz - 40g + Feijão 10g) + Isca de peixe (Filé - 120g, farinha de trigo 10g, óleo 10ml) + açaí (120g) com farinha de mandioca (20g)	Arroz (40g) + Feijão preto (10g) com mandioca 10g, Cubinhos de carne ao molho (Patinho 50g), com maxixe (30g) + abacaxi in natura 120g	Vatapá de frango (Filé de frango 50g, azeite de dendê 5g, creme de leite 5g, farinha de trigo 10g, tomate 5g, pimentão 5g) ou Strogonoff de frango + Banana (100g) e arroz 50g	Feijoada (charque 30g + linguiça) + Arroz (50g) + alface 20g com Laranja (180g)
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)		Energia (Kcal)	Carboidrato (g)	Proteína (g)	Líquido (g)
		% de VET			

Cardápio elaborado seguindo as recomendações da Resolução do FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020 que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE.

HORÁRIO ALUNO	CARDÁPIO 16	CARDÁPIO 17	CARDÁPIO 18	CARDÁPIO 19	CARDÁPIO 20
DESJEJUM	Mingau de Arroz (arroz branco 15g + leite 20g + açúcar 7g)	Café 3g c/ Leite 20g + Açúcar 7g + Cuzcuz de Milho 20g c/ Manteiga 5g	Leite (20g) com cacau (5g) e banana (50g) + Biscoito Cream cracker integral 20g	Café 3g c/ Leite 20g + Açúcar 7g + Pão 50g c/ Manteiga 5g	Café 3g c/ Leite 20g + Açúcar 7g + Tapiquinha (goma 100g + manteiga 5g)
ALMOÇO	Macarronada com cubinhos de Carne (Espaguete 40g, Patinho 50g, extrato 5g) + Salada de cenoura ralada congelada 40g	Baião (arroz 40g e feijão Fradinho 10g), Frango ao molho (coxa e sobrecoxa 70g) e batata congelada 40g	Arroz branco (arroz 40g), feijão tropeiro (feijão Fradinho 10g, couve 10g, farinha de mandioca 20g), Isca de carne suína (filé suíno 60g)	Baião de dois (arroz - 40g + Feijão 10g) + Frango ao molho (Filé 50g) com chuchu (20g) e seleta de legumes em conserva (30g)	Arroz (40g) com Abóbora + Feijão (10g) + Assado de panela (coxão mole 50g) + mandioca congelada 40g
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)		Energia (Kcal)	Carboidrato (g)	Proteína (g)	Líquido (g)
		% de VET			

Cardápio elaborado seguindo as recomendações da Resolução do FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020 que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE.

Elisângela Cristina Martins Silva
Nutricionista / CRN-7 nº 890/PA
Matrícula nº 6061
Divisão de Alimentação Escolar - DAE/SEMED

PLANEJAMENTO - ANO LETIVO 2023 - FREQUENCIA DE CONSUMO

PREVISÃO ENSINO FUNDAMENTAL I e II E EDUCAÇÃO INFANTIL (04 A 15 ANOS) - 1º TURNO (DESJEJUM E ALMOÇO) - ZONA RURAL
SANTA RITA

ESTOCÁVEIS PRIMEIRO TURNO (DESJEJUM E ALMOÇO) - ZONA RURAL SANTA RITA						
ALIMENTO GÊNERO	UNIDADE	PER CAPITA	FREQUÊNCIA	Nº DE ALUNOS ATENDIDOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
Açafrão (preparações)	g	1	3	35	0,11	1,05
Açúcar	g	5	1	35	0,18	38,50
Açúcar	g	7	15	35	3,68	
Arroz branco (mingau)	g	15	2	35	1,05	241,50
Arroz branco (almoço)	g	40	14	35	19,60	
Arroz branco (almoço)	g	50	2	35	3,50	
Azeite de dendê	ml	5	0,5	35	0,09	0,88
Biscoito Cream cracker integral	g	20	3	35	2,10	21,00
Café	g	3	10	35	1,05	10,50
Corante (preparações)	g	2	17	35	1,19	11,90
Creme de leite	g	5	1	35	0,18	1,75
Extrato de Tomate (macarronada, carne ao molho)	g	5	5	35	0,88	8,75
Farinha de mandioca	g	20	2	35	1,40	14,00
Farinha de milho flocada	g	25	5	35	4,38	43,75
Farinha de tapioca	g	20	2	35	1,40	14,00
Farinha de Trigo (1 strogonoff, 2 peixes)	g	10	3	35	1,05	10,50
Fécula de mandioca, goma	g	100	2	35	7,00	70,00
Feijão Carioca Tipo 1 (preparações)	g	10	7	35	2,45	24,50
Feijão Fradinho (preparações)	g	10	5	35	1,75	17,50
Feijão Preto Tipo 1 (feijoadá)	g	20	3	35	2,10	21,00
Leite em pó	g	20	20	35	14,00	140,00
Macarrão Tipo Ave Maria (sopa)	g	10	1	35	0,35	3,50
Macarrão Tipo Espaguete (macarronada)	g	40	3	35	4,20	42,00
Manteiga	g	6	8	35	1,68	16,80
Óleo (temperos preparações)	ml	3	20	35	2,10	28,00
Óleo (preparações peixe)	ml	10	2	35	0,70	
Orégano (macarronada)	g	1	3	35	0,11	1,05
Sal (refeição)	g	1	27	35	0,95	9,45
Sardinha (almoço)	g	1	30	35	1,05	10,50
Seleto de legumes em conserva	g	1	30	35	1,05	10,50
Vinagre (preparações)	ml	3	6	35	0,63	6,30

OBS: o quantitativo **TOTAL ANUAL**, foi obtido multiplicando-se a **percapita** (quantidade do alimento em gramas ofertado ao aluno) pela **frequência mensal** (quantidade de vezes que o produto é ofertado durante o mês), multiplicado pelo **número de alunos registrados no programa no momento dos cálculos**. O valor obtido em gramas é dividido por 1.000 que irá corresponder ao **total mensal** em Kg. O valor mensal foi multiplicado por 10 (quantidades de meses, que corresponde aos 200 dias letivos) chegando-se ao valor **Total Anual** em kg.

Elisângela Martins Silva
Nutricionista / CRN-7 nº 890/PA
Metrícula nº 6061
Divisão de Alimentação Escolar - DAE/SEMED

PLANEJAMENTO - ANO LETIVO 2023 - FREQUÊNCIA DE CONSUMO

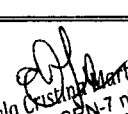
PREVISÃO ENSINO FUNDAMENTAL I e II E EDUCAÇÃO INFANTIL (04 A 15 ANOS) - 1º TURNO (DESJEJUM E ALMOÇO) - ZONA RÚRICA
SANTA RITA

PROTEÍNAS ALMOÇO						
ALIMENTO GÊNERO	UNIDADE	PER CAPITA	FREQUÊNCIA	Nº DE ALUNOS ATENDIDOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
Carne bovina - Coxão Mole (almoço)	g	50	4	35	7,00	70,00
Carne bovina - Patinho Peça (almoço)	g	50	4	35	7,00	70,00
Carne suína - tipo filé (almoço)	g	60	2	35	4,20	42,00
Charque - tipo dianteiro (almoço)	g	30	1	35	1,05	10,50
Frango - Coxa e Sobrecoxa (almoço)	g	70	3	35	7,35	73,50
Frango - Filé de peito (almoço)	g	50	4	35	7,00	70,00
Linguiça calabresa (almoço)	g	30	1	35	1,05	10,50
Peixe, filé (almoço)	g	120	2	35	8,40	84,00

OBS: o quantitativo **TOTAL ANUAL**, foi obtido multiplicando-se a **percapita** (quantidade do alimento em gramas ofertado ao aluno) pela **frequência mensal** (quantidade de vezes que o produto é ofertado durante o mês), multiplicado pelo **número de alunos registrados no programa no momento dos cálculos**. O valor obtido em gramas é dividido por 1.000 que irá corresponder ao **total mensal** em Kg. O valor mensal foi multiplicado por 10 (quantidades de meses, que corresponde aos 200 dias letivos) chegando-se ao valor **Total Anual** em kg.

HORTALIÇAS E TEMPEROS - LICITAÇÃO						
ALIMENTO GÊNERO	UNIDADE	PER CAPITA	FREQUÊNCIA	Nº DE ALUNOS ATENDIDOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
Alho (preparações)	g	3	20	35	2,10	21,00
Batata Inglesa (salada, sopa, carne)	g	40	2	35	2,80	28,00
Beterraba (salada)	g	15	1	35	0,53	5,25
Cebola (tempero)	g	5	20	35	3,50	35,00
Cenoura (salada, sopa, carne, galinhada)	g	20	5	35	3,50	35,00
Chuchu	g	20	2	35	1,40	14,00
Abacaxi (lanche, sobremesa)	g	180	2	35	12,60	126,00
Manga (lanche, sobremesa)	g	100	1	35	3,50	35,00
Mamão papaia	g	140	2	35	9,80	98,00
Repolho (carne, sopa, salada)	g	20	2	35	1,40	14,00
Tomate (tempero)	g	5	20	35	3,50	35,00

OBS: o quantitativo **TOTAL ANUAL**, foi obtido multiplicando-se a **percapita** (quantidade do alimento em gramas ofertado ao aluno) pela **frequência mensal** (quantidade de vezes que o produto é ofertado durante o mês), multiplicado pelo **número de alunos registrados no programa no momento dos cálculos**. O valor obtido em gramas é dividido por 1.000 que irá corresponder ao **total mensal** em Kg. O valor mensal foi multiplicado por 10 (quantidades de meses, que corresponde aos 200 dias letivos) chegando-se ao valor **Total Anual** em kg.


 Elisângela Cristina Martins Silva
 Nutricionista / CRN-7 nº 890/PA
 Matrícula nº 6061
 Divisão de Alimentação Escolar - DAE/SEMED



PREFEITURA DE
PARAUAPÉBAS
Aqui tem Dignidade e Desenvolvimento

semed
Secretaria Municipal
de Educação

DAE

Divisão de Alimentação Escolar

PLANEJAMENTO - ANO LETIVO 2023 - FREQUENCIA DE CONSUMO

PREVISÃO ENSINO FUNDAMENTAL I e II E EDUCAÇÃO INFANTIL (04 A 15 ANOS) - 1º TURNO (DESJEJUM E ALMOÇO) - ZONA RURAL
SANTA RITA



HOTRIFRUTIS CONGELADO

ALIMENTO GÊNERO	UNIDADE	PER CAPITA	FREQUÊNCIA	Nº DE ALUNOS ATENDIDOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
Batata congelada	g	40	2	35	2,80	28,00 /
Cenoura congelada	g	40	2	35	2,80	28,00 /
Ervilha fresca congelada	g	20	4	35	2,80	28,00 /
Mandioca congelada	g	40	1	35	1,40	14,00 /
Seleta de legumes congelado	g	40	1	35	1,40	14,00 /

OBS: o quantitativo **TOTAL ANUAL**, foi obtido multiplicando-se a **percapita** (quantidade do alimento em gramas ofertado ao aluno) pela **frequência mensal** (quantidade de vezes que o produto é ofertado durante o mês), multiplicado pelo **número de alunos registrados no programa no momento dos cálculos**. O valor obtido em gramas é dividido por 1.000 que irá corresponder ao **total mensal** em Kg. O valor mensal foi multiplicado por 10 (quantidades de meses, que corresponde aos 200 dias letivos) chegando-se ao valor **Total Anual** em kg.

PÃO (LICITAÇÃO) E REQUEIJÃO

ALIMENTO GÊNERO	UNIDADE	PER CAPITA	FREQUÊNCIA	Nº DE ALUNOS ATENDIDOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
PÃO BRIOCHE - APENAS DIA DAS CRIANÇAS	g	50	1	35	1,75	1,75 /
PÃO PARA LANCHE (LICITAÇÃO)	g	50	2	35	3,50	35,00 /
PICOLÉ DE FRUTAS - APENAS DIA DAS CRIANÇAS	UND	1	1	35	35,00	35,00 /
REQUEIJÃO	g	6	1	35	0,21	2,10 /

OBS: o quantitativo **TOTAL ANUAL**, foi obtido multiplicando-se a **percapita** (quantidade do alimento em gramas ofertado ao aluno) pela **frequência mensal** (quantidade de vezes que o produto é ofertado durante o mês), multiplicado pelo **número de alunos registrados no programa no momento dos cálculos**. O valor obtido em gramas é dividido por 1.000 que irá corresponder ao **total mensal** em Kg. O valor mensal foi multiplicado por 10 (quantidades de meses, que corresponde aos 200 dias letivos) chegando-se ao valor **Total Anual** em kg.

Elisângela Cristina Martins Silva
Nutricionista / CRN-7 nº 890/PA
Matricula nº 6061
Divisão de Alimentação Escolar - DAE/SEMED



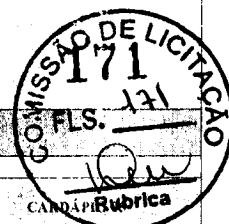
**PREFEITURA DE
PARAUAPEBAS**
Aqui tem força. Aqui tem trabalho

semed
Secretaria Municipal
de Educação

DAE

DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

**CARDÁPIO DO ENSINO FUNDAMENTAL I e II
ZONA RURAL - SANTA RITA
DE 06 A 15 ANOS
PERÍODO PARCIAL - ALUNOS SEGUNDO TURNO**



PLANEJAMENTO ANO LETIVO 2023

HORÁRIO SUGERIDO	CARDÁPIO 01	CARDÁPIO 02	CARDÁPIO 03	CARDÁPIO 04	CARDÁPIO 05
ALMOÇO	Macarronada de Carne (Espaguete 40g, Patinho 50g, extrato 5g) + Salada de cenoura 20g Sauté + Laranja 160g	Baião (arroz 40g e feijão Fradinho 10g), Frango ao molho (coxa e sobrecoxa 70g) com quiabo 20g e banana da terra cozida 80g + melancia 140g	Baião de dois (arroz - 40g + Feijão 10g) + Isca de peixe (Filé - 120g, farinha de trigo 10g, óleo 10ml) + açaí (120g) com farinha de mandioca (20g)	Arroz (40g) com Abóbora + Feijão (10g) + Assado de panela (coxão mole 50g) + Salada de repolho 20g e alface 20g + Mamão papaia 140g	Galinhada (arroz 50g, Açafrão 1g, Filé de frango 50g + cenoura 20g + couve 10g + (10g) Banana (100g)
LANCHE	Vitamina de Cajá (Polpa 30g + Leite 20g + Açúcar 12g) e Biscoito Cream Cracker Integral (20g) .	Leite (20g) com cacau (5g) e banana (50g) e Cuscuz de Milho (20g) com Manteiga (5g)	Açaí (polpa 120g + açúcar 7g) + Farinha de tapioca 10g	Refresco de abacaxi (polpa 60g + açúcar 7) e Sanduíche de frango (pão 50g, filé frango 30g, extrato 5g, cenoura 5g)	Vitamina de cupuaçu (polpa 35 + leite 20g + açúcar 12g) e Pão com ovo 30g
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)		Energia (Kcal)	Carboidrato (g)	Proteína (g)	Lípido (g)
		% de VET			

Cardápio elaborado seguindo as recomendações da Resolução do FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020 que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE.

HORÁRIO SUGERIDO	CARDÁPIO 06	CARDÁPIO 07	CARDÁPIO 08	CARDÁPIO 09	CARDÁPIO 10
ALMOÇO	Sopa de Frango (Filé de Peito 50g Macarrão Ave M° 10g, Feijão 10g, abóbora 20g, mandioca 40g, chuchu 30g, couve 10)	Arroz (40g) + Feijão Preto (10g), Guisado de carne (Patinho 50g) com Batata congelada (40g)	Arroz branco (arroz 40g), feijão tropeiro (feijão Fradinho 10g, couve 10g, farinha de mandioca 20g), Isca de carne suína (filé suíno 60g) + cenoura 40g (congelada) sauté	Baião (arroz 40g e feijão Fradinho 10g), Frango ao molho (coxa e sobrecoxa 70g) com seleta de legumes congelada 40g	Macarronada de Sardinha (Macarrão Espaguete 40g, Sardinha 30g, extrato 5g) + cenoura ralada 20g com ervilha fresca congelada 20g
LANCHE	Néctar de Goiaba (60g + Açúcar 7g) e Biscoito Integral 20g	Leite (20g) com cacau (5g) e banana (50g) e Cuscuz de Milho (20g) com Manteiga (5g)	Açaí (polpa 120g + açúcar 7g) + Farinha de tapioca 10g	Café com Leite (café 3g, leite 20g, açúcar 7g) Tapiquinha 100g com manteiga 5g	Vitamina de Cajá (Polpa 30g + Leite 20g + Açúcar 12g) e Biscoito maisena 20g
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)		Energia (Kcal)	Carboidrato (g)	Proteína (g)	Lípido (g)
		% de VET			

Cardápio elaborado seguindo as recomendações da Resolução do FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020 que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE.

Elisângela Cristina Martins Silva
Nutricionista / CRN-7 nº 890/PA
Matricula nº 6061
Divisão de Alimentação Escolar - DAE/SEMED



PREFEITURA DE
PARAUAPEBAS
Aqui tem força. Aqui tem trabalho.

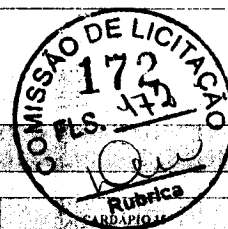
semed
Secretaria Municipal
de Educação

DAE

DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

CARDÁPIO DO ENSINO FUNDAMENTAL I e II
ZONA RURAL - SANTA RITA
DE 06 A 15 ANOS
PERÍODO PARCIAL - ALUNOS SEGUNDO TURNO

PLANEJAMENTO ANO LETIVO 2023



HORÁRIO SUGERIDO	CARDÁPIO 11	CARDÁPIO 12	CARDÁPIO 13	CARDÁPIO 14	CARDÁPIO 15
ALMOÇO	Baião de dois (arroz - 40g + Feijão preto 10g) + Carne acebolada (Coxão mole - 50g) com chuchu (20g) e abóbora 40g + Melancia (140g)	Baião de dois (arroz - 40g + Feijão 10g) + Isca de peixe (Filé - 120g, farinha de trigo 10g, óleo 10ml) + açaí (120g) com farinha de mandioca (20g)	Arroz (40g) + Feijão preto (10g) com mandioca 10g, Cuiuhos de carne ao molho (Patinho 50g), com maxixe (30g) + abacaxi in natura 120g	Vatapá de frango (Filé de frango 50g, azeite de dendê 5g, creme de leite 5g, farinha de trigo 10g, tomate 5g, pimentão 5g) ou Stroganoff de frango + Banana (100g) e arroz 50g	Feijoada (charque 30g + linguiça) + Arroz (50g) + alface 20g com Laranja (180g)
LANCHE	Café com Leite (café 3g, leite 20g, açúcar 7g) e Cuscuz (20g) com Manteiga (20g).	Vitamina de Goiaba (Polpa 60g + Leite 20g + Açúcar 7g) e Biscoito Cream Cracker Amanteigado (20g).	Açaí (polpa 120g + açúcar 7g) + Farinha de tapioca 10g	Refresco de abacaxi (polpa 60 + açúcar 7g) e Pão com ovo (pão 50g, ovo 30g)	Refresco de maracujá (polpa 35 + açúcar 12g) e Cachorro quente (pão 50g, músculo muido 30g, extrato 5g, cenoura 5g)
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (Kcal)				
	Carboidrato (g)				
	Proteína (g)				
Líquido (g)					
% do VET					

Cardápio elaborado seguindo as recomendações da Resolução do FNDE nº06 de 08 de maio de 2020 que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

REFEIÇÃO/HORÁRIO SUGERIDO	CARDÁPIO 16	CARDÁPIO 17	CARDÁPIO 18	CARDÁPIO 19	CARDÁPIO 20
ALMOÇO	Macarronada com cubinhos de Carne (Espaguete 40g, Patinho 50g, extrato 5g) + Salada de cenoura ralada congelada 40g	Baião (arroz 40g e feijão Fradinho 10g), Frango ao molho (coxa e sobrecoxa 70g) e batata congelada 40g	Arroz branco (arroz 40g), feijão tropeiro (feijão Fradinho 10g, couve 10g, farinha de mandioca 20g), Isca de carne suína (filé suíno 60g)	Baião de dois (arroz - 40g + Feijão 10g) + Frango ao molho (Filé 50g) com chuchu (20g) e seleta de legumes em conserva (30g)	Arroz (40g) com Abóbora + Feijão (10g) + Assado de panela (coxão mole 50g) + mandioca congelada 40g
	Vitamina de Cajá (Polpa 30g + Leite 20g + Açúcar 12g) e Biscoito Cream Cracker Integral (20g) com requeijão (6g).	Mingau de Milho Branco (milho 20g, leite 20g, açúcar 7g, coco ralado 3g)	Açaí (polpa 120g + açúcar 7g) + Farinha de tapioca 10g	Iogurte de morango (200ml) e biscoito maisena 20g	Café com Leite (café 3g, leite 20g, açúcar 7g) Tapioquinha 100g com manteiga 5g
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (Kcal)				
	Carboidrato (g)				
	Proteína (g)				
Líquido (g)					
% do VET					

Cardápio elaborado seguindo as recomendações da Resolução do FNDE nº06 de 08 de maio de 2020 que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

Elisângela Cristina Martins Silva
Nutricionista / CRN-7 nº 890/PA
Matrícula nº 6061
Divisão de Alimentação Escolar - DAE/SEMED

PLANEJAMENTO - ANO LETIVO 2023 - FREQUÊNCIA DE CONSUMO

PREVISÃO ENSINO FUNDAMENTAL I e II E EDUCAÇÃO INFANTIL (04 A 15 ANOS) - 2º TURNO (ALMOÇO E LANCHE) - ZONA RURAL SANTA RITA

ESTOCÁVEIS SEGUNDO TURNO (ALMOÇO E LANCHE) - ZONA RURAL SANTA RITA						
ALIMENTO GÊNERO	UNIDAOE	PER CAPITA	FREQUÊNCIA	Nº DE ALUNOS ATENDIDOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
Açafrão (preparações)	g	1	3	35	0,11	1,05
Açúcar	g	12	8	35	3,36	55,65
Açúcar	g	7	9	35	2,21	
Arroz branco (almoço)	g	40	14	35	19,60	231,00
Arroz branco (almoço)	g	50	2	35	3,50	
Azeite de dendê	ml	5	0,5	35	0,09	0,88
Biscoito maisena	g	20	2	35	1,40	14,00
Biscoito Cream cracker integral	g	20	3	35	2,10	21,00
Café	g	3	2	35	0,21	2,10
Coco ralado	g	3	1	35	0,11	1,05
Corante (preparações)	g	2	17	35	1,19	11,90
Crema de leite	g	5	1	35	0,18	1,75
Trato de Tomate (macarronada, carne ao molho)	g	5	5	35	0,88	8,75
Farinha de mandioca	g	20	2	35	1,40	14,00
Farinha de milho flocada	g	25	3	35	2,63	26,25
Farinha de tapioca	g	10	4	35	1,40	14,00
Farinha de Trigo (1 strogonoff, 2 peixes)	g	10	3	35	1,05	10,50
Fécula de mandioca, goma	g	100	2	35	7,00	70,00
Feijão Carioca Tipo 1 (preparações)	g	10	7	35	2,45	24,50
Feijão Fradinho (preparações)	g	10	5	35	1,75	17,50
Feijão Preto Tipo 1 (feijoada)	g	20	3	35	2,10	21,00
Leite em pó	g	20	10	35	7,00	70,00
Macarrão Tipo Ave Maria (sopa)	g	10	1	35	0,35	3,50
Macarrão Tipo Espaguete (macarronada)	g	40	3	35	4,20	42,00
Manteiga	g	6	5	35	1,05	10,50
Milho para canjica	g	20	1	35	0,70	7,00
Moio (temperos preparações)	ml	3	20	35	2,10	21,00
Orégano (macarronada)	g	1	3	35	0,11	1,05
Sal (refeição)	g	1	20	35	0,70	7,00
Sardinha (almoço)	g	30	1	35	1,05	10,50
Seleta de legumes em conserva	g	30	1	35	1,05	10,50
Vinagre (preparações)	ml	3	6	35	0,63	6,30

OBS: o quantitativo **TOTAL ANUAL**, foi obtido multiplicando-se a **percapita** (quantidade do alimento em gramas ofertado ao aluno) pela **frequência mensal** (quantidade de vezes que o produto é ofertado durante o mês), multiplicado pelo **número de alunos registrados no programa no momento dos cálculos**. O valor obtido em gramas é dividido por 1.000 que irá corresponder ao **total mensal** em Kg. O valor mensal foi multiplicado por 10 (quantidades de meses, que corresponde aos 200 dias letivos) chegando-se ao valor **Total Anual** em kg.

Elisângela Martins Silva
Nutricionista / CRN-7 nº 890/PA
Metrícula nº 6061
Divisão de Alimentação Escolar - DAE/SEMED

PLANEJAMENTO - ANO LETIVO 2023 - FREQUÊNCIA DE CONSUMO

PREVISÃO ENSINO FUNDAMENTAL I e II E EDUCAÇÃO INFANTIL (04 A 15 ANOS) - 2º TURNO (ALMOÇO E LANCHE) - ZONA RURAL SANTA RITA

PROTEÍNAS ALMOÇO						
ALIMENTO GÊNERO	UNIDADE	PER CAPITA	FREQUÊNCIA	Nº DE ALUNOS ATENDIDOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
Carne bovina - Coxão Mole (almoço)	g	50	4	35	7,00	70,00
Carne bovina - Músculo mudo (lanche)	g	30	1	35	1,05	10,50
Carne bovina - Patinho Peça (almoço)	g	50	4	35	7,00	70,00
Carne suína - tipo filé (almoço)	g	60	2	35	4,20	42,00
Charque - tipo dianteiro (almoço)	g	30	1	35	1,05	10,50
Frango - Coxa e Sobrecoxa (almoço)	g	70	3	35	7,35	73,50
Frango - Filé de peito (almoço)	g	50	4	35	7,00	80,50
Frango - Filé de peito (lanche)	g	30	1	35	1,05	
Linguiça calabresa (almoço)	g	30	1	35	1,05	10,50
Peixe, filé (almoço)	g	120	2	35	8,40	84,00

Obs: o quantitativo TOTAL ANUAL, foi obtido multiplicando-se a percapita (quantidade do alimento em gramas ofertado ao aluno) pela frequência mensal (quantidade de vezes que o produto é ofertado durante o mês), multiplicado pelo número de alunos registrados no programa no momento dos cálculos. O valor obtido em gramas é dividido por 1.000 que irá corresponder ao total mensal em Kg. O valor mensal foi multiplicado por 10 (quantidades de meses, que corresponde aos 200 dias letivos) chegando-se ao valor Total Anual em kg.

HORTALIÇAS E TEMPEROS - LICITAÇÃO						
ALIMENTO GÊNERO	UNIDADE	PER CAPITA	FREQUÊNCIA	Nº DE ALUNOS ATENDIDOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
Alho (preparações)	g	3	20	35	2,10	21,00
Batata Inglesa (salada, sopa, carne)	g	40	2	35	2,80	28,00
Beterraba (salada)	g	15	1	35	0,53	5,25
Cebola (tempero)	g	5	20	35	3,50	35,00
Cenoura (lanche)	g	5	2	35	0,35	38,50
Cenoura (salada, sopa, carne, galinhada)	g	20	5	35	3,50	
Chuchu	g	20	2	35	1,40	14,00
Laranja Pêra (lanche, sobremesa)	g	180	2	35	12,60	126,00
Maçã (lanche, sobremesa)	g	100	1	35	3,50	35,00
Mamão papaia	g	140	2	35	9,80	98,00
Repolho (carne, sopa, salada)	g	20	2	35	1,40	14,00
Tomate (tempero)	g	5	20	35	3,50	35,00

Obs: o quantitativo TOTAL ANUAL, foi obtido multiplicando-se a percapita (quantidade do alimento em gramas ofertado ao aluno) pela frequência mensal (quantidade de vezes que o produto é ofertado durante o mês), multiplicado pelo número de alunos registrados no programa no momento dos cálculos. O valor obtido em gramas é dividido por 1.000 que irá corresponder ao total mensal em Kg. O valor mensal foi multiplicado por 10 (quantidades de meses, que corresponde aos 200 dias letivos) chegando-se ao valor Total Anual em kg.

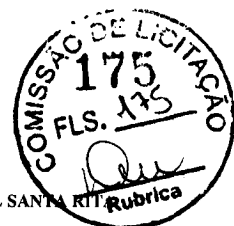
Elisângela Cristina Martins Silva
Nutricionista / CRN-7 nº 890/PA
Matricula nº 6061
Divisão de Alimentação Escolar - DAE/SEMED



PREFEITURA DE
PARAUAPÉBAS
Aqui tem tudo. Aqui tem futuro.

semed
Secretaria Municipal de Educação
e Esporte

DAE
Divisão de Alimentação Escolar



PLANEJAMENTO - ANO LETIVO 2023 - FREQUÊNCIA DE CONSUMO

PREVISÃO ENSINO FUNDAMENTAL I e II E EDUCAÇÃO INFANTIL (04 A 15 ANOS) - 2º TURNO (ALMOÇO E LANCHE) - ZONA RURAL SANTA RITA

HOTRIFRUTIS CONGELADO						
ALIMENTO GÊNERO	UNIDADE	PER CAPITA	FREQUÊNCIA	Nº DE ALUNOS ATENDIDOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
Batata congelada	g	40	2	35	2,80	28,00
Cenoura congelada	g	40	2	35	2,80	28,00
Ervilha fresca congelada	g	20	2	35	1,40	14,00
Mandioca congelada	g	40	1	35	1,40	14,00
Seleto de legumes congelado	g	40	1	35	1,40	14,00

OBS: o quantitativo **TOTAL ANUAL**, foi obtido multiplicando-se a **percapita** (quantidade do alimento em gramas ofertado ao aluno) pela **frequência mensal** (quantidade de vezes que o produto é ofertado durante o mês), multiplicado pelo **número de alunos registrados no programa no momento dos cálculos**. O valor obtido em gramas é dividido por 1.000 que irá corresponder ao **total mensal** em Kg. O valor mensal foi multiplicado por 10 (quantidades de meses, que corresponde aos 200 dias letivos) chegando-se ao valor **Total Anual** em kg.

PÃO (LICITAÇÃO) E REQUEIJÃO						
ALIMENTO GÊNERO	UNIDADE	PER CAPITA	FREQUÊNCIA	Nº DE ALUNOS ATENDIDOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
PÃO (LICITAÇÃO)	g	50	4	35	7,00	70,00
PÃO BRIOCHE - APENAS PARA DIA DAS CRIANÇAS	g	50	1	35	1,75	1,75
PICOLÉ DE FRUTAS - APENAS PARA DIA DAS CRIANÇAS	UND	1	1	35	35,00	35,00
REQUEIJÃO	g	6	1	35	0,21	2,10

OBS: o quantitativo **TOTAL ANUAL**, foi obtido multiplicando-se a **percapita** (quantidade do alimento em gramas ofertado ao aluno) pela **frequência mensal** (quantidade de vezes que o produto é ofertado durante o mês), multiplicado pelo **número de alunos registrados no programa no momento dos cálculos**. O valor obtido em gramas é dividido por 1.000 que irá corresponder ao **total mensal** em Kg. O valor mensal foi multiplicado por 10 (quantidades de meses, que corresponde aos 200 dias letivos) chegando-se ao valor **Total Anual** em kg.

IOGURTE DE MORANGO (LICITAÇÃO)						
ALIMENTO GÊNERO	UNIDADE	PER CAPITA	FREQUÊNCIA	Nº DE ALUNOS ATENDIDOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
IOGURTE DE MORANGO (LICITAÇÃO)	ml	200	1	35	7,00	70,00

OBS: o quantitativo **TOTAL ANUAL**, foi obtido multiplicando-se a **percapita** (quantidade do alimento em gramas ofertado ao aluno) pela **frequência mensal** (quantidade de vezes que o produto é ofertado durante o mês), multiplicado pelo **número de alunos registrados no programa no momento dos cálculos**. O valor obtido em gramas é dividido por 1.000 que irá corresponder ao **total mensal** em Kg. O valor mensal foi multiplicado por 10 (quantidades de meses, que corresponde aos 200 dias letivos) chegando-se ao valor **Total Anual** em kg.

OVO						
ALIMENTO GÊNERO	UNIDADE	PER CAPITA	FREQUÊNCIA	Nº DE ALUNOS ATENDIDOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
OVO DE GALINHA	g	30	2	35	2,1	21,00

OBS: o quantitativo **TOTAL ANUAL**, foi obtido multiplicando-se a **percapita** (quantidade do alimento em gramas ofertado ao aluno) pela **frequência mensal** (quantidade de vezes que o produto é ofertado durante o mês), multiplicado pelo **número de alunos registrados no programa no momento dos cálculos**. O valor obtido em gramas é dividido por 1.000 que irá corresponder ao **total mensal** em Kg. O valor mensal foi multiplicado por 10 (quantidades de meses, que corresponde aos 200 dias letivos) chegando-se ao valor **Total Anual** em kg.

Elisângela Cristina Martins Silva
Nutricionista / CRN-7 nº 890/PA
Matrícula nº 6061
Divisão de Alimentação Escolar - DAE/SEMED



CARDÁPIO DO EJA I E II
ZONA RURAL - SANTA RITA
DE 19 A 65 ANOS
PERÍODO PARCIAL - ALUNOS 3º TURNO
PLANEJAMENTO ANO LETIVO 2023

HORÁRIO SUGERIDO	CARDÁPIO 01	CARDÁPIO 02	CARDÁPIO 03	CARDÁPIO 04	CARDÁPIO 05
EJA	Macarronada de Carne (Espaguete 50g, Patinho 50g, extrato 5g) + Salada de cenoura 40g Sauté + Laranja 160g	Baião (arroz 50g e feijão Fradinho 15g), Frango ao molho (coxa e sobrecoxa 70g) com quiabo 20g e banana da terra cozida 80g	Baião de dois (arroz - 50g + Feijão 15g) + Isca de Peixe ao molho (Filé - 120g) + com farinha de mandioca (20g) e Laranja 180g	Arroz (50g) com Abóbora + Feijão (15g) + Assado de panela (coxa e mole 50g) + Salada de repolho 20g e alface 20g + Mamão papaia 140g	Galinhada (arroz 60g, Açafrão 1g, Filé de frango 50g + cenoura 40g + couve 10g + (10g) Banana (100g)
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)		Energia (Kcal)	Carboidrato (g)	Proteína (g)	Lipídio (g)
		% de VET			

Cardápio elaborado seguindo as recomendações da Resolução do FNDE nº06 de 08 de maio de 2020 que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE.

HORÁRIO SUGERIDO	CARDÁPIO 06	CARDÁPIO 07	CARDÁPIO 08	CARDÁPIO 09	CARDÁPIO 10
EJA	Sopa de Frango (Filé de Peito 50g Macarrão Ave Mª 15g, Feijão 15g, abóbora 20g, mandioca 40g, chuchu 30g, couve 20) + Melancia 140g	Arroz (50g) + Feijão Preto (20g) / Abóbora 20g, Guisado de carne (Patinho 50g) com Batata congelada (40g)	Arroz branco (arroz 50g), feijão tropeiro (feijão Fradinho 15g, couve 10g, farinha de mandioca 20g), Isca de carne suína (filé suíno 60g) + mandioca congelada 40g	Baião (arroz 50g e feijão Fradinho 15g), Frango ao molho (coxa e sobrecoxa 70g) com seleta de legumes congelada 40g	Macarronada de Sardinha (Macarrão Espaguete 50g, Sardinha 30g, extrato 5g) + cenoura congelada 40g com ervilha fresca congelada 10g
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)		Energia (Kcal)	Carboidrato (g)	Proteína (g)	Lipídio (g)
		% de VET			

Cardápio elaborado seguindo as recomendações da Resolução do FNDE nº06 de 08 de maio de 2020 que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE.

HORÁRIO SUGERIDO	CARDÁPIO 11	CARDÁPIO 12	CARDÁPIO 13	CARDÁPIO 14	CARDÁPIO 15
EJA	Baião de dois (arroz - 50g + Feijão preto 15g) + Carne acebolada (Coxão mole - 50g) com chuchu (20g) e abóbora 40g + Melancia (140g)	Baião de dois (arroz - 50g + Feijão 15g) + Isca de peixe (Filé - 120g) + Salada de alface 20g e tomate 15g + Abacaxi 120g	Arroz (50g) + Feijão preto (15g) com mandioca 10g, Cubinhos de carne ao molho (Patinho 50g), com maxixe (30g)	Vatapá de frango (Filé de frango 50g, azeite de dendê 5g, creme de leite 5g, farinha de trigo 10g, tomate 5g, pimentão 5g) ou Strognoff de frango + Banana (100g) e arroz 60g	Feijoada (feijão preto 20g + charque 30g + linguiça 30g) + Arroz (60g) + alface 20g com tomate 15g + Laranja (180g)
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)		Energia (Kcal)	Carboidrato (g)	Proteína (g)	Lipídio (g)
		% de VET			

Cardápio elaborado seguindo as recomendações da Resolução do FNDE nº06 de 08 de maio de 2020 que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE.

REFEIÇÃO/HORÁRIO SUGERIDO	CARDÁPIO 16	CARDÁPIO 17	CARDÁPIO 18	CARDÁPIO 19	CARDÁPIO 20
EJA	Macarronada com cubinhos de Carne (Espaguete 50g, Patinho 50g, extrato 5g) + Salada de cenoura congelada 40g	Baião (arroz 50g e feijão Fradinho 15g), Frango ao molho (coxa e sobrecoxa 70g) e batata congelada 40g	Arroz branco (arroz 50g), feijão tropeiro (feijão Fradinho 15g, couve 10g, farinha de mandioca 20g), Isca de carne suína (filé suíno 60g) com Mandioca 40g	Baião de dois (arroz - 50g + Feijão 15g) + Frango ao molho (Filé 50g) com chuchu (20g) e seleta de legumes em conserva (30g)	Arroz (50g) com Abóbora + Feijão (10g) + Assado de panela (coxa mole 50g) + batata congelada 40g
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)		Energia (Kcal)	Carboidrato (g)	Proteína (g)	Lipídio (g)
		% de VET			

Cardápio elaborado seguindo as recomendações da Resolução do FNDE nº06 de 08 de maio de 2020 que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE.

Elisângela Cristina Martins Silva
Nutricionista / CRN-7 nº 890/PA
Matrícula nº 6061
Divisão de Alimentação Escolar - DAE/SEMED

PLANEJAMENTO - ANO LETIVO 2023 - FREQUÊNCIA DE CONSUMO
PREVISÃO EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS (A PARTIR DE 19 ANOS) - 3º TURNO (REFEIÇÕES)

ESTOCÁVEIS EJA 1 E 2 - ZONA RURAL - SANTA RITA

ALIMENTO GÊNERO	UNIDADE	PER CAPITA	FREQUÊNCIA	Nº DE ALUNOS ATENDIDOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
Açafrão (preparações)	g	1	3	22	0,07	0,66
Arroz branco (EJA)	g	50	14	22	15,40	193,60
Arroz branco (EJA)	g	60	3	22	3,96	
Azeite de dendê	ml	5	1	22	0,11	1,10
Corante (preparações)	g	2	17	22	0,75	7,48
Creme de leite	g	5	1	22	0,11	1,10
Extrato de Tomate (macarronada, carne ao molho)	g	5	8	22	0,88	8,80
Farinha de mandioca	g	20	2	22	0,88	8,80
Farinha de Trigo (1 strogonoff, 2 peixes)	g	10	3	22	0,66	6,60
Feijão Carioca Tipo 1 (preparações)	g	15	7	22	2,31	23,10
Feijão Fradinho (preparações)	g	15	5	22	1,65	16,50
Feijão Preto Tipo 1 (baião)	g	16	2	22	0,70	7,04
Feijão Preto Tipo 1 (feijoadada)	g	20	1	22	0,44	4,40
Macarrão Tipo Ave Maria (sopa)	g	15	1	22	0,33	3,30
Macarrão Tipo Espaguete (macarronada)	g	50	3	22	3,30	33,00
Óleo (temperos preparações)	ml	3	20	22	1,32	13,20
Orégano (macarronada)	g	1	3	22	0,07	0,66
Sal (refeição)	g	1	20	22	0,44	4,40
Sardinha (almoço)	g	30	1	22	0,66	6,60
Saleta de legumes em conserva	g	30	1	22	0,66	6,60
vinagre (preparações)	ml	3	6	22	0,40	3,96

OBS: o quantitativo **TOTAL ANUAL**, foi obtido multiplicando-se a **percapita** (quantidade do alimento em gramas ofertado ao aluno) pela **frequência mensal** (quantidade de vezes que o produto é ofertado durante o mês), multiplicado pelo **número de alunos registrados no programa no momento dos cálculos**. O valor obtido em gramas é dividido por 1.000 que irá corresponder ao **total mensal** em Kg. O valor mensal foi multiplicado por 10 (quantidades de meses, que corresponde aos 200 dias letivos) chegando-se ao valor **Total Anual** em kg.


Elisângela Cristina Martins Silva
Nutricionista / CRN-7 nº 8901PA
Matricula nº 6061
Divisão de Alimentação Escolar - DAE/SEMED

PLANEJAMENTO - ANO LETIVO 2023 - FREQUÊNCIA DE CONSUMO

PREVISÃO DE EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS (A PARTIR DE 18 ANOS) - 3º TURNO (DEFICIÊNCIAS)

PROTEÍNAS EJA

ALIMENTO GÊNERO	UNIDADE	PER CAPITA	FREQUÊNCIA	Nº DE ALUNOS ATENDIDOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
Carne bovina - Coxão Mole (EJA)	g	50	4	22	4,40	44,00
Carne bovina - Patinho Peça (EJA)	g	50	4	22	4,40	44,00
Carne suína - tipo Filé (EJA)	g	60	2	22	2,64	26,40
Charque - tipo dianteiro(EJA)	g	30	1	22	0,66	6,60
Frango - Coxa e Sobrecoxa (EJA)	g	70	3	22	4,62	46,20
Frango - Filé de peito (EJA)	g	50	4	22	4,40	44,00
Linguiça calabresa (EJA)	g	30	1	22	0,66	6,60
Peixe, filé (EJA)	g	120	2	22	5,28	52,80

OBS: o quantitativo **TOTAL ANUAL**, foi obtido multiplicando-se a **percapita** (quantidade do alimento em gramas ofertado ao aluno) pela **frequência mensal** (quantidade de vezes que o produto é ofertado durante o mês), multiplicado pelo **número de alunos registrados no programa no momento dos cálculos**. O valor obtido em gramas é dividido por 1.000 que irá corresponder ao **total mensal** em Kg. O valor mensal foi multiplicado por 10 (quantidades de meses, que corresponde aos 200 dias letivos) chegando-se ao valor **Total Anual** em kg.

HORTALIÇAS, TEMPEROS E FRUTAS - LICITAÇÃO

ALIMENTO GÊNERO	UNIDADE	PER CAPITA	FREQUÊNCIA	Nº DE ALUNOS ATENDIDOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
Alho (preparações)	g	3	20	22	1,32	13,20
Batata Inglesa (salada, sopa, carne)	g	40	2	22	1,76	17,60
Beterraba (salada)	g	15	1	22	0,33	3,30
Cebola (tempero)	g	5	20	22	2,20	22,00
Cenoura (lanche)	g	5	2	22	0,22	24,20
Cenoura (salada, sopa, carne, galinhada)	g	20	5	22	2,20	
Chuchu	g	20	2	22	0,88	8,80
Ervilha fresca congelada	g	10	2	22	0,44	4,40
Laranja Pêra (lanche, sobremesa)	g	180	2	22	7,92	79,20
Manga (lanche, sobremesa)	g	100	1	22	2,20	22,00
Mamão papaia	g	140	1	22	3,08	30,80
Repolho (carne, sopa, salada)	g	20	1	22	0,44	4,40
Tomate (salada)	g	15	1	22	0,33	25,30
Tomate (tempero)	g	5	20	22	2,20	

OBS: o quantitativo **TOTAL ANUAL**, foi obtido multiplicando-se a **percapita** (quantidade do alimento em gramas ofertado ao aluno) pela **frequência mensal** (quantidade de vezes que o produto é ofertado durante o mês), multiplicado pelo **número de alunos registrados no programa no momento dos cálculos**. O valor obtido em gramas é dividido por 1.000 que irá corresponder ao **total mensal** em Kg. O valor mensal foi multiplicado por 10 (quantidades de meses, que corresponde aos 200 dias letivos) chegando-se ao valor **Total Anual** em kg.


Elisângela Cristóvão Martins Silva
Nutricionista / CRN-7 nº 890/PA
Matrícula nº 6061
Divisão de Alimentação Escolar - DAE/SEMED

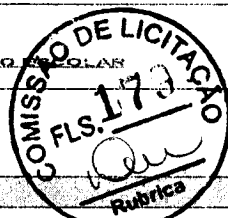


**PREFEITURA DE
PARAUAPÉBAS**
Aqui tem fôlego. Aqui tem trabalho.

semed
Secretaria Municipal de Educação
e Esporte

DAE

DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR



**CARDÁPIO DO ENSINO INFANTIL E FUNDAMENTAL
EDUCAÇÃO INDÍGENA
DE 4 A 15 ANOS
PERÍODO PARCIAL - ALUNOS PRIMEIRO TURNO**

PLANEJAMENTO ANO LETIVO 2023

CARDÁPIO 01	CARDÁPIO 02	CARDÁPIO 03	CARDÁPIO 04	CARDÁPIO 05	CARDÁPIO 06 - SÁBADO LETIVO
Baião de dois (Arroz 40g e feijão 10g) com carne em cubos (patinho 50g) com cenoura 20g + farinha (20g) + Maçã 100g	Farofa de peixe moqueado (filé de peixe 120g, farinha 20g, couve 10g) + abóbora 40g + arroz 40g + Banana 100g	Café 3g com leite (20g e açúcar 7g) + Inhame 100g ou cará (100g)	Arroz 40g + Feijão 10g c/ Mandioca 10g, Frango ao molho (Filé de peito 50g) com Abobrinha (40g) + Farinha (20g) + Melancia (140g)	Sopa de carne com legumes (patinho 50g, macarrão ave maria 10g, feijão fradinho 10g, abóbora 30g, couve 10g, batata 30g) + Banana (100g) + Manga (150g)	Açaí 120g + farinha de tapioca 10g + Banana 100g
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)		Energia	Carboidrato	Proteína	
		(Kcal)	(g)	(g)	
		% do VET			

Cardápio elaborado seguindo as recomendações da Resolução do FNDE nº06 de 08 de maio de 2020 que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE.

CARDÁPIO 07	CARDÁPIO 08	CARDÁPIO 09	CARDÁPIO 10	CARDÁPIO 11	CARDÁPIO 12 - SÁBADO LETIVO
Baião de dois (Arroz 40g e Feijão 10g) com frango cozido (Coxa e sobrecoxa 70g) com mandioca congelada 40g + Farinha (20g)	Baião (arroz 40g e feijão fradinho 10g), Carne ao molho (Coxão mole 50g) com banana da terra 80g e ervilha congelada 20g + Farinha (20g)	Café 3g com leite (20g e açúcar 7g) + Batata doce (100g)	Farofa de peixe moqueado com castanha (filé de peixe 120g, farinha 20g, couve 10g, castanha 20g) + Arroz (40g) com cenoura congelada (40g)	Arroz 40g + Feijão 10g, Frango ao molho (Filé de peito 50g) com seleta congelada (40g) + Farinha (20g)	Macarrão espaguete (40g) + Feijão Fradinho (10g), Guisado de carne (Patinho 50g) com batata congelada (40g) + Farinha (20g)
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)		Energia	Carboidrato	Proteína	
		(Kcal)	(g)	(g)	
		% do VET			

Cardápio elaborado seguindo as recomendações da Resolução do FNDE nº06 de 08 de maio de 2020 que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE.

CARDÁPIO 13	CARDÁPIO 14	CARDÁPIO 15	CARDÁPIO 16	CARDÁPIO 17
Baião de dois (Arroz 40g e Feijão 10g) com peixe cozido (filé 120g) + com batata (30g) + Farinha (20g) + Goiaba (130g)	Berarubu (Coxão mole 50g, mandioca 100g) + Maxixe 30g Farinha (20g) + Mamão papaia (140g)	Café 3g com leite (20g e açúcar 7g) + Beiju (goma 100g) com manteiga 5g + Melancia 140g	Feijoada (feijão preto 20g, charque 40g, calabresa 40g) + Arroz 50g + Couve 10g + Repolho 20g + Farinha 20g + Laranja 160g	Sopa de frango com legumes (filé de frango 50g, macarrão ave maria 10g, feijão fradinho 10g, abóbora 30g, couve 10g, batata 30g) + Banana (100g) + Maçã 100g
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)		Energia	Carboidrato	Proteína
		(Kcal)	(g)	(g)
		% do VET		

Cardápio elaborado seguindo as recomendações da Resolução do FNDE nº06 de 08 de maio de 2020 que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE.

CARDÁPIO 18	CARDÁPIO 19	CARDÁPIO 20	CARDÁPIO 21	CARDÁPIO 22
Galinhada (Arroz 50g + Filé de frango 50g e cenoura 30g + ervilha congelada 20g) + Farinha (20g) + Banana da terra cozida 80g	Baião (arroz 40g e feijão fradinho 10g), Carne ao molho (Coxão mole 50g) com mandioca congelada (40g) + Farinha (20g) + Abacaxi (120g)	Leite (20g) + Cuscuz (flocão 25g) com manteiga (6g).	Peixe (Filé 120g) cozido com seleta de legumes congelada 40g + Arroz 40g + feijão 10g + farinha 20g	Baião de dois (Arroz 40g e feijão 10g) com isca de frango (Filé de frango 50g) com cenoura congelada (40g) + farinha (20g)
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)		Energia	Carboidrato	Proteína
		(Kcal)	(g)	(g)
		% do VET		

Cardápio elaborado seguindo as recomendações da Resolução do FNDE nº06 de 08 de maio de 2020 que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE.

Elisângela Cristina Martins Silva
Nutricionista / CRN-7 nº 890/PA
Matrícula nº 6061
Divisão de Alimentação Escolar - DAE/SEMED

PLANEJAMENTO - ANO LETIVO 2023 - FREQUÊNCIA DE CONSUMO

PREVISÃO EDUCAÇÃO INDÍGENA (4 A 15 ANOS) - 1º TURNO (LANCHE MISTO)

ESTOCÁVEIS LANCHE PRIMEIRO TURNO

ALIMENTO GÊNERO	UNIDADE	PER CAPITA	FREQUÊNCIA	Nº DE ALUNOS ATENDIDOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
Açafrão (preparações)	g	1	1	238	0,24	2,38
Açúcar	g	7	3	238	5,00	49,98
Arroz branco (lanche)	g	40	11	238	104,72	1285,20
Arroz branco (lanche)	g	50	2	238	23,80	
Café	g	3	3	238	2,14	21,42
Corante (preparações)	g	1	16	238	3,81	38,08
Extrato de Tomate (carne ao molho e macarrão espaguete)	g	5	5	238	5,95	59,50
Farinha de mandioca	g	20	15	238	71,40	714,00
Farinha de milho flocada	g	25	1	238	5,95	59,50
Farinha de tapioca, granulada	g	10	1	238	2,38	23,80
Fécula de mandioca (goma)	g	100	1	238	23,80	238,00
Feijão Carioca Tipo 1 (preparações)	g	10	6	238	14,28	142,80
Feijão Fradinho (preparações)	g	10	5	238	11,90	119,00
Feijão Preto Tipo 1 (feijoadada)	g	20	1	238	4,76	47,60
Leite em pó	g	20	4	238	19,04	190,40
Macarrão Tipo Ave Maria (sopa)	g	10	2	238	4,76	47,60
Macarrão Tipo Espaguete	g	40	1	238	9,52	95,20
Manteiga com sal	g	5	2	238	2,38	23,80
Óleo (preparações)	ml	3	17	238	12,14	121,38
Orégano (macarronada)	g	1	1	238	0,24	2,38
Sal (refeição)	g	1	18	238	4,28	42,84
Vinagre (preparações)	ml	3	6	238	4,28	42,84

OBS: o quantitativo TOTAL ANUAL, foi obtido multiplicando-se a per capita (quantidade do alimento em gramas ofertado ao aluno) pela frequência mensal (quantidade de vezes que o produto é ofertado durante o mês), multiplicado pelo número de alunos registrados no programa no momento dos cálculos. O valor obtido em gramas é dividido por 1.000 que irá corresponder ao total mensal em Kg. O valor mensal foi multiplicado por 10 (quantidades de meses, que corresponde aos 200 dias letivos) chegando-se ao valor Total Anual em kg.

Elisângela Cristina Martins Silva
Nutricionista / CRN-7 nº 890/PA
Matriculada nº 6061
Divisão de Alimentação Escolar - DAE/SEMED



PARAUAPÉBAS

SEMED

DAE



PLANEJAMENTO - ANO LETIVO 2023 - FREQUÊNCIA DE CONSUMO

PREVISÃO EDUCAÇÃO INDÍGENA (4 A 15 ANOS) - 1º TURNO (LANCHE MISTO)

PROTEÍNAS

ALIMENTO GÊNERO	UNIDADE	PER CAPITA	FREQUÊNCIA	Nº DE ALUNOS ATENDIDOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
Carne bovina - Coxão Mole (lanche)	g	50	3	238	35,70	357,00 /
Carne bovina - Patinho Peça (lanche)	g	50	3	238	35,70	357,00 /
Charque - tipo dianteiro	g	40	1	238	9,52	95,20 /
Frango - Coxa e Sobrecoxa (lanche)	g	70	1	238	16,66	166,60 /
Frango - Filé de peito (lanche)	g	50	5	238	59,50	595,00 /
Linguiça calabresa	g	40	1	238	9,52	95,20 /
Peixe, filé	g	120	4	238	114,24	1142,40 /

OBS: o quantitativo TOTAL ANUAL, foi obtido multiplicando-se a per capita (quantidade do alimento em gramas ofertado ao aluno) pela frequência mensal (quantidade de vezes que o produto é ofertado durante o mês), multiplicado pelo número de alunos registrados no programa no momento dos cálculos. O valor obtido em gramas é dividido por 1.000 que irá corresponder ao total mensal em Kg. O valor mensal foi multiplicado por 10 (quantidades de meses, que corresponde aos 200 dias letivos) chegando-se ao valor Total Anual em kg.

HOTRIFRUTIS CONGELADOS

ALIMENTO GÊNERO	UNIDADE	PER CAPITA	FREQUÊNCIA	Nº DE ALUNOS ATENDIDOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
Batata congelada	g	40	1	238	9,52	95,20 /
Cenoura congelada	g	40	2	238	19,04	190,40 /
Ervilha fresca congelada	g	20	2	238	9,52	95,20 /
Mandioca congelada	g	40	2	238	19,04	190,40 /
Seleta de legumes congelado	g	40	2	238	19,04	190,40 /

OBS: o quantitativo TOTAL ANUAL, foi obtido multiplicando-se a per capita (quantidade do alimento em gramas ofertado ao aluno) pela frequência mensal (quantidade de vezes que o produto é ofertado durante o mês), multiplicado pelo número de alunos registrados no programa no momento dos cálculos. O valor obtido em gramas é dividido por 1.000 que irá corresponder ao total mensal em Kg. O valor mensal foi multiplicado por 10 (quantidades de meses, que corresponde aos 200 dias letivos) chegando-se ao valor Total Anual em kg.

Elisângela Cristina Martins Silva
Nutricionista / CRN-7 nº 830/PA
Matrícula nº 6061
Divisão de Alimentação Escolar - DAE/SEMED



PARAUPEBAS

SEMED

DAE

Divisão de Alimentação Escolar



PLANEJAMENTO - ANO LETIVO 2023 - FREQUÊNCIA DE CONSUMO
PREVISÃO EDUCAÇÃO INDÍGENA (4 A 15 ANOS) - 1º TURNO (LANCHE MISTO)

HORTALIÇAS, FRUTAS E TEMPEROS - LICITAÇÃO						
ALIMENTO GÊNERO	UNIDADE	PER CAPITA	FREQUÊNCIA	Nº DE ALUNOS ATENDIDOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
Alho (preparações)	g	3	17	238	12,14	121,38 ✓
Batata Inglesa (salada, sopa, carne)	g	30	3	238	21,42	214,20 ✓
Cará (servido em 5 meses)	g	100	1	238	23,80	119,00 ✓
Castanha-do-pará	g	20	2	238	9,52	95,20 ✓
Cebola (tempero)	g	5	17	238	20,23	202,30 ✓
Cenoura (salada, sopa, carne, galinhada)	g	20	3	238	14,28	142,80 ✓
Inhame (servido em 5 meses)	g	100	1	238	23,80	119,00 ✓
laranja Pera (lanche, sobremesa)	g	180	1	238	42,84	428,40 ✓
Maçã (lanche, sobremesa)	g	100	2	238	47,60	476,00 ✓
Mamão papaia	g	140	1	238	33,32	333,20 ✓
Manga	g	150	1	238	35,70	357,00 ✓
Repolho (carne, sopa, salada)	g	20	1	238	4,76	47,60 ✓
Tomate (tempero)	g	5	17	238	20,23	202,30 ✓

OBS 1: o quantitativo TOTAL ANUAL, foi obtido multiplicando-se a percapita (quantidade do alimento em gramas ofertado ao aluno) pela frequência mensal (quantidade de vezes que o produto é ofertado durante o mês), multiplicado pelo número de alunos registrados no programa no momento dos cálculos. O valor obtido em gramas é dividido por 1.000 que irá corresponder ao total mensal em Kg. O valor mensal foi multiplicado por 10 (quantidades de meses, que corresponde aos 200 dias letivos) chegando-se ao valor Total Anual em kg.

OBS 2: Inhame e cará têm apenas 5 frequências anual devido alternância no cardápio

ALIMENTOS PARA LANCHE DIA DAS CRIANÇAS						
ALIMENTO GÊNERO	UNIDADE	PER CAPITA	FREQUÊNCIA	Nº DE ALUNOS ATENDIDOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
Alho para pipoca	g	10	1	238	2,38	2,38 ✓
Brioche	g	50	1	238	11,90	11,90 ✓

OBS: o quantitativo TOTAL ANUAL, foi obtido multiplicando-se a percapita (quantidade do alimento em gramas ofertado ao aluno) pela frequência mensal (quantidade de vezes que o produto é ofertado durante o mês), multiplicado pelo número de alunos registrados no programa no momento dos cálculos. O valor obtido em gramas é dividido por 1.000 que irá corresponder ao total mensal em Kg. O valor mensal foi multiplicado por 10 (quantidades de meses, que corresponde aos 200 dias letivos) chegando-se ao valor Total Anual em kg.

Elisângela Cristina Martins Silva
 Nutricionista / CRN 77.890/PA
 Matrícula nº 6061
 Divisão de Alimentação Escolar - DAE/SEMED

CARDÁPIO DO ENSINO INFANTIL E FUNDAMENTAL
EDUCAÇÃO INDÍGENA
DE 4 A 15 ANOS
PERÍODO PARCIAL - ALUNOS SEGUNDO TURNO
PLANEJAMENTO ANO LETIVO 2023

CARDÁPIO 01	CARDÁPIO 02	CARDÁPIO 03	CARDÁPIO 04	CARDÁPIO 05	CARDÁPIO 06 - SÁBADO LETIVO
Baião de dois (Arroz 40g e feijão 10g) com carne em cubos (patinho 50g) com cenoura 20g + farinha (20g) + Maçã 100g	Farofa de peixe moqueado (filé de peixe 120g, farinha 20g, couve 10g) + abóbora 40g + arroz 40g + Banana 100g	Refresco de Cupuaçu (polpa 35g + açúcar 12g) + Sanduíche de Frango (pão 50g + filé de frango 30g + cenoura 5g + extrato tomate 5g)	Arroz 40g + Feijão 10g c/ Mandioca 10g, Frango ao molho (Filé de peito 50g) com Abobrinha (40g) + Farinha (20g) + Melancia (140g)	Sopa de carne com legumes (patinho 50g, macarrão ave maria 10g, feijão fradinho 10g, abóbora 30g, couve 10g, batata 30g) + Banana (100g) + Manga (150g)	Açaí 120g + farinha de tapioca 10g + Banana 100g
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)		Energia (kcal)	Carboidrato (g)	Proteína (g)	
		% de VET			

Cardápio elaborado seguindo as recomendações da Resolução do FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020 que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE.

CARDÁPIO 07	CARDÁPIO 08	CARDÁPIO 09	CARDÁPIO 10	CARDÁPIO 11	CARDÁPIO 12 - SÁBADO LETIVO
Baião de dois (Arroz 40g e Feijão 10g) com frango cozido (Coxa e sobrecoxa 70g) com mandioca congelada 40g + Farinha (20g)	Baião (arroz 40g e feijão fradinho 10g), Carne ao molho (Coxão mole 50g) com banana da terra 80g e ervilha congelada 20g + Farinha (20g)	Café 3g com leite (20g e açúcar 7g) + Beiju (goma 100g) com manteiga 5g	Farofa de peixe moqueado com castanha (filé de peixe 120g, farinha 20g, couve 10g, castanha 20g) + Arroz (40g) com cenoura congelada (40g)	Arroz 40g + Feijão 10g, Frango ao molho (Filé de peito 50g) com seleta congelada (40g) + Farinha (20g)	Macarrão espaguete (40g) + Feijão Fradinho (10g), Guisado de carne (Patinho 50g) com batata congelada (40g) + Farinha (20g)
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)		Energia (kcal)	Carboidrato (g)	Proteína (g)	
		% de VET			

Cardápio elaborado seguindo as recomendações da Resolução do FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020 que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE.

CARDÁPIO 13	CARDÁPIO 14	CARDÁPIO 15	CARDÁPIO 16	CARDÁPIO 17
Baião de dois (Arroz 40g e Feijão 10g) com peixe cozido (filé 120g) + com batata (30g) + Farinha (20g) + Goiaba (130g)	Berarubu (Coxão mole 50g, mandioca 100g) + Maxixe 30g + Farinha (20g) + Mamão (140g)	Refresco de Cajá (polpa 35g + açúcar 12g) + Cachorro quente (pão 50g + músculo mudo 30g + cenoura 5g + extrato tomate 5g)	Feijoada (feijão preto 20g, charque 40g, calabresa 40g) + Arroz 50g + Couve 10g + Repolho 20g + Farinha 20g + Laranja 160g	Sopa de frango com legumes (filé de frango 50g, macarrão ave maria 10g, feijão fradinho 10g, abóbora 30g, couve 10g, batata 30g) + Banana (100g) + Maçã 100g
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)		Energia (kcal)	Carboidrato (g)	Proteína (g)
		% de VET		

Cardápio elaborado seguindo as recomendações da Resolução do FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020 que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE.

CARDÁPIO 18	CARDÁPIO 19	CARDÁPIO 20	CARDÁPIO 21	CARDÁPIO 22
Galinhada (Arroz 50g + Filé de frango 50g e cenoura 30g + ervilha congelada 20g) + Farinha (20g) + Banana da terra cozida 80g	Baião (arroz 40g e feijão fradinho 10g), Carne ao molho (Coxão mole 50g) com mandioca congelada (40g) + Farinha (20g) + Abacaxi 120g	Leite (20g) + Cuscuz (flocão 25g) com manteiga (6g).	Peixe (Filé 120g) cozido com seleta de legumes congelada 40g + Arroz 40g + feijão 10g + farinha 20g	Baião de dois (Arroz 40g e feijão 10g) com isca de frango (Filé de frango 50g) com cenoura congelada (40g) + farinha (20g)
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)		Energia (kcal)	Carboidrato (g)	Proteína (g)
		% de VET		

Cardápio elaborado seguindo as recomendações da Resolução do FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020 que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE.

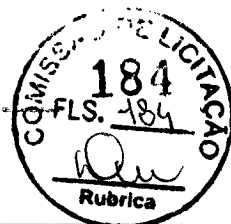
Elisângela Cristina Martins Silva
Nutricionista / CRN-7 nº 890/PA
Matrícula nº 6061
Divisão de Alimentação Escolar - DAE/SEMED



**PREFEITURA DE
PARAUAPÉBAS**
(Nossa Terra Faz a Diferença)

SAMED
Sistema de Alimentação e Monitoramento Escolar

DAE
Departamento de Alimentação e Monitoramento Escolar



PLANEJAMENTO - ANO LETIVO 2023 - FREQUÊNCIA DE CONSUMO

PREVISÃO EDUCAÇÃO INDÍGENA (4 A 15 ANOS) - 2º TURNO (LANCHE MISTO)

ESTOCÁVEIS LANCHE SEGUNDO TURNO						
ALIMENTO GÊNERO	UNIDADE	PER CAPITA	FREQUÊNCIA	Nº DE ALUNOS ATENDIDOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
Açafrão (preparações)	g	1	1	238	0,24	2,38
Açúcar	g	7	1	238	1,67	73,78
Açúcar	g	12	2	238	5,71	
Arroz branco (lanche)	g	40	11	238	104,72	1285,20
Arroz branco (lanche)	g	50	2	238	23,80	
Café	g	3	1	238	0,71	7,14
Corante (preparações)	g	1	16	238	3,81	38,08
Extrato de Tomate (macarronada, carne ao lho)	g	5	7	238	8,33	83,30
Farinha de mandioca	g	20	15	238	71,40	714,00
Farinha de milho flocada	g	25	1	238	5,95	59,50
Farinha de tapioca	g	10	1	238	2,38	23,80
Fécula de mandioca (goma)	g	100	1	238	23,80	238,00
Feijão Carioca Tipo 1 (preparações)	g	10	6	238	14,28	142,80
Feijão Fradinho (preparações)	g	10	5	238	11,90	119,00
Feijão Preto Tipo 1 (feijoadada)	g	20	1	238	4,76	47,60
Leite em pó	g	20	2	238	9,52	95,20
Macarrão Tipo Ave Maria (sopa)	g	10	2	238	4,76	47,60
Macarrão Tipo Espaguete (macarronada)	g	40	1	238	9,52	95,20
Manteiga com sal	g	5	2	238	2,38	23,80
Óleo (preparações)	ml	3	17	238	12,14	121,38
Orégano (macarronada)	g	1	1	238	0,24	2,38
Sal (refeição)	g	1	18	238	4,28	42,84
Vinagre (preparações)	ml	3	5	238	3,57	35,70

OBS: o quantitativo **TOTAL ANUAL**, foi obtido multiplicando-se a **percapita** (quantidade do alimento em gramas ofertado ao aluno) pela **frequência mensal** (quantidade de vezes que o produto é ofertado durante o mês), multiplicado pelo **número de alunos registrados no programa no momento dos cálculos**. O valor obtido em gramas é dividido por 1.000 que irá corresponder ao **total mensal** em Kg. O valor mensal foi multiplicado por 10 (quantidades de meses, que corresponde aos 200 dias letivos) chegando-se ao valor **Total Anual** em kg

Elisângela Chagas Martins Silva
Nutricionista / CRN-7 nº 890/PA
Matrícula nº 6061
Divisão de Alimentação Escolar - DAE/SAMED



PREFEITURA DE
PARAUAPÉBAS
Atua com Força. Atua com Eficácia.

semed
Secretaria Municipal de Educação
1996

DAE
Divisão de Alimentação Escolar



PLANEJAMENTO - ANO LETIVO 2023 - FREQUÊNCIA DE CONSUMO

PROTEÍNAS						
ALIMENTO GÊNERO	UNIDADE	PER CAPITA	FREQUÊNCIA	Nº DE ALUNOS ATENDIDOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
Carne bovina - Coxão Mole (lanche)	g	50	3	238	35,70	357,00 ✓
Carne bovina - Patinho Peça (lanche)	g	50	3	238	35,70	357,00 ✓
Carne bovino - Músculo mudo (lanche)	g	30	1	238	7,14	71,40 ✓
Charque - tipo dianteiro	g	40	1	238	9,52	95,20 ✓
Frango - Coxa e Sobrecoxa (lanche)	g	70	1	238	16,66	166,60 ✓
Frango - Filé de peito (lanche)	g	50	5	238	59,50	666,40 ✓
Frango - Filé de peito (lanche)	g	30	1	238	7,14	
Linguiça calabresa	g	40	1	238	9,52	95,20 ✓
Peixe, filé	g	120	4	238	114,24	1142,40 ✓

OBS: o quantitativo **TOTAL ANUAL**, foi obtido multiplicando-se a **percapita** (quantidade do alimento em gramas ofertado ao aluno) pela **frequência mensal** (quantidade de vezes que o produto é ofertado durante o mês), multiplicado pelo **número de alunos registrados no programa no momento dos cálculos**. O valor obtido em gramas é dividido por 1.000 que irá corresponder ao **total mensal** em Kg. O valor mensal foi multiplicado por 10 (quantidades de meses, que corresponde aos 200 dias letivos) chegando-se ao valor **Total Anual** em kg.

HORTIFRUTIS CONGELADOS						
ALIMENTO GÊNERO	UNIDADE	PER CAPITA	FREQUÊNCIA	Nº DE ALUNOS ATENDIDOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
Batata congelada	g	40	1	238	9,52	95,20 ✓
Cenoura congelada	g	40	2	238	19,04	190,40 ✓
Ervilha fresca congelada	g	20	2	238	9,52	95,20 ✓
Mandioca congelada	g	40	2	238	19,04	190,40 ✓
Seleta de legumes congelada	g	40	2	238	19,04	190,40 ✓

OBS: o quantitativo **TOTAL ANUAL**, foi obtido multiplicando-se a **percapita** (quantidade do alimento em gramas ofertado ao aluno) pela **frequência mensal** (quantidade de vezes que o produto é ofertado durante o mês), multiplicado pelo **número de alunos registrados no programa no momento dos cálculos**. O valor obtido em gramas é dividido por 1.000 que irá corresponder ao **total mensal** em Kg. O valor mensal foi multiplicado por 10 (quantidades de meses, que corresponde aos 200 dias letivos) chegando-se ao valor **Total Anual** em kg.

HORTALIÇAS E TEMPEROS - LICITAÇÃO

ALIMENTO GÊNERO	UNIDADE	PER CAPITA	FREQUÊNCIA	Nº DE ALUNOS ATENDIDOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
Alho (preparações)	g	3	17	238	12,14	121,38 ✓
Batata Inglesa (salada, sopa, carne)	g	30	3	238	21,42	214,20 ✓
Castanha-do-pará	g	20	2	238	9,52	95,20 ✓
Cebola (tempero)	g	5	19	238	22,61	226,10 ✓
Cenoura (salada, sopa, carne, galinhada)	g	20	3	238	14,28	154,70 ✓
Cenoura sanduiche	g	5	1	238	1,19	
Laranja Pêra (lanche, sobremesa)	g	180	1	238	42,84	428,40 ✓
Maçã (lanche, sobremesa)	g	100	2	238	47,60	476,00 ✓
Mamão papaia	g	140	1	238	33,32	333,20 ✓
Manga	g	150	1	238	35,70	357,00 ✓
Repolho (carne, sopa, salada)	g	20	1	238	4,76	47,60 ✓
Tomate (tempero)	g	5	17	238	20,23	202,30 ✓

OBS: o quantitativo **TOTAL ANUAL**, foi obtido multiplicando-se a **percapita** (quantidade do alimento em gramas ofertado ao aluno) pela **frequência mensal** (quantidade de vezes que o produto é ofertado durante o mês), multiplicado pelo **número de alunos registrados no programa no momento dos cálculos**. O valor obtido em gramas é dividido por 1.000 que irá corresponder ao **total mensal** em Kg. O valor mensal foi multiplicado por 10 (quantidades de meses, que corresponde aos 200 dias letivos) chegando-se ao valor **Total Anual** em kg.

Elisângela Cristina Martins Silva
Nutricionista / CRN-7 nº 8901PA
Matrícula nº 6061
Divisão de Alimentação Escolar - DAE/SEMED



PREFEITURA DE
PARAUAPEBAS
Aqui tem Pôrta. Aqui tem Trabalho.

SEMED
Secretaria Municipal de Educação
Rua 10 de Novembro, 100 - Centro
CEP: 08.000-000

DAE
Divisão de Alimentação Escolar



PLANEJAMENTO - ANO LETIVO 2023 - FREQUÊNCIA DE CONSUMO

PÃO PARA LANCHE						
ALIMENTO GÊNERO	UNIDADE	PER CAPITA	FREQUÊNCIA	Nº DE ALUNOS ATENDIDOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
PÃO PARA LANCHE	g	50	2	238	23,80	238,00 /
OBS: o quantitativo TOTAL ANUAL , foi obtido multiplicando-se a percapita (quantidade do alimento em gramas ofertado ao aluno) pela frequência mensal (quantidade de vezes que o produto é ofertado durante o mês), multiplicado pelo número de alunos registrados no programa no momento dos cálculos . O valor obtido em gramas é dividido por 1.000 que irá corresponder ao total mensal em Kg. O valor mensal foi multiplicado por 10 (quantidades de meses, que corresponde aos 200 dias letivos) chegando-se ao valor Total Anual em kg.						

GÊNEROS PARA LANCHE DIA DAS CRIANÇAS						
ALIMENTO GÊNERO	UNIDADE	PER CAPITA	FREQUÊNCIA	Nº DE ALUNOS ATENDIDOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
MILHO PARA PIPOCA	g	10	1	238	2,38	2,38 /
PÃO BRIOCHE	g	50	1	238	11,90	11,90 /
OBS: o quantitativo TOTAL ANUAL , foi obtido multiplicando-se a percapita (quantidade do alimento em gramas ofertado ao aluno) pela frequência mensal (quantidade de vezes que o produto é ofertado durante o mês), multiplicado pelo número de alunos registrados no programa no momento dos cálculos . O valor obtido em gramas é dividido por 1.000 que irá corresponder ao total mensal em Kg. O valor mensal foi multiplicado por 10 (quantidades de meses, que corresponde aos 200 dias letivos) chegando-se ao valor Total Anual em kg.						


Elisângela Cristina Martins Silva
Nutricionista / CRN-7 nº 890/PA
Matriculada nº 6061
Divisão de Alimentação Escolar - DAE/SEMED



**PREVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PARA ESTUDANTES COM NECESSIDADE DE ALIMENTAÇÃO ESPECIAL-ANAE
PLANEJAMENTO - FREQUÊNCIA DE CONSUMO - ANO LETIVO 2023**

ESTOCÁVEIS LICITAÇÃO						
ALIMENTO	UNIDADE	PER CAPITA	FREQUÊNCIA	Nº DE ALUNOS ATENDIDOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
Adoçante (Eritritol e ou sucralose)	ml	0,5	3	500	0,75	7,50
Alimento com proteína a base soja	g	20	10	500	100,00	1.000,00
Arroz Integral	ml	40	15	500	300,00	3.000,00
Aveia em flocos	g	10	3	500	15,00	150,00
Bebida vegetal de amêndoa	ml	150	10	500	750,00	7.500,00
Biscoito de polvilho	g	20	3	500	30,00	300,00
Biscoito Integral	g	20	3	500	30,00	300,00
Farinha de arroz	g	20	3	500	30,00	300,00
Farinha de aveia sem glúten	g	10	3	500	15,00	150,00
Farinha de tapioca (açai)	g	20	3	500	30,00	300,00
Farinha de Trigo para quibe	g	10	3	500	15,00	150,00
Farinha flocada de milho	g	20	3	500	30,00	300,00
Farinha de Mandioca (goma)	g	100	4	500	200,00	2.000,00
Fermento químico em pó	g	1	4	500	2,00	20,00
Grão de Bico	g	7	2	500	7,00	70,00
Leite Desnatado em pó	g	20	10	500	100,00	1.000,00
Lentilha Tipo 1 (com arroz)	g	10	2	500	10,00	100,00
Macarrão de arroz	g	40	5	500	100,00	1.000,00
Manteiga sem sal	g	5	3	500	7,50	75,00
Óleo Girassol (preparações)	ml	3	20	500	30,00	300,00
Proteína Texturizada de Soja	g	20	4	500	40,00	400,00
Torrada Integral	g	50	3	500	75,00	750,00
PÃES E LÁCTEOS LICITAÇÃO						
Iogurte natural sem lactose	ml	200	2	500	200,00	2.000,00
Pão de forma Integral	g	50	4	500	100,00	1.000,00
Pão sem glúten	g	50	4	500	100,00	1.000,00
PROTEINAS LICITAÇÃO						
ALIMENTO	UNIDADE	PER CAPITA	FREQUÊNCIA	Nº DE ALUNOS ATENDIDOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
Ovo (refeição)	g	50	8	500	200,00	2.000,00
HORTIFRUTIS LICITAÇÃO						
ALIMENTO	UNIDADE	PER CAPITA	FREQUÊNCIA	Nº DE ALUNOS ATENDIDOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
Laranja Pera (sobremesa)	g	180	5	500	450,00	4.500,00
Maçã (sobremesa)	g	100	5	500	250,00	2.500,00
Mamão Papaia (sobremesa)	g	140	5	500	350,00	3.500,00
OBS 1: o quantitativo TOTAL ANUAL , foi obtido multiplicando-se a percapita (quantidade do alimento em gramas ofertado ao aluno) pela frequência mensal (quantidade de vezes que o produto é ofertado durante o mês), multiplicado pelo número de alunos registrados no programa no momento dos cálculos . O valor obtido em gramas é dividido por 1.000 que irá corresponder ao total mensal em Kg. O valor mensal foi multiplicado por 10 (quantidades de meses, que corresponde aos 200 dias letivos) chegando-se ao valor Total Anual em kg.						
OBS 2: o quantitativo utilizados como base de cálculo é a somatoria dos protocolos de ANAES enviados pelas escolas municipais referente ao ano letivo de 2022.						

Ercília Carvalhina Gomes
 Nutricionista / CRN-7 nº 2923/PA
 Matrícula nº 2564
 Divisão de Alimentação Escolar - DAE/SEMED



PREVISÃO DA EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL - EAN DE TODOS OS PROGRAMAS
PLANEJAMENTO - FREQUÊNCIA DE CONSUMO - LICITAÇÃO 2023

HORTIFRUTIS LICITAÇÃO						
ALIMENTO	UNIDADE	PER CAPITA	FREQUÊNCIA	Nº DE ALUNOS ATENDIDOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
Bacuri	g	50	1	14.903	745,15	2.980,60 ✓
Brócolis	g	20	1	14.903	298,06	1.192,24 ✓
Caqui	g	50	1	14.903	745,15	2.980,60 ✓
Coco verde	und	1	1	14.903	14.903,00	14.903,00 ✓
Couve flor	g	20	1	14.903	298,06	1.192,24 ✓
Cupuaçu	g	50	1	14.903	745,15	2.980,60 ✓
Inhame	g	20	1	14.903	298,06	1.192,24 ✓
Jiló	g	20	1	14.903	298,06	1.192,24 ✓
Kiwi	g	50	1	14.903	745,15	2.980,60 ✓
Maracujá	g	50	1	14.903	745,15	2.980,60 ✓
Melão	g	50	1	14.903	745,15	2.980,60 ✓
Milho verde espiga	g	20	1	14.903	298,06	1.192,24 ✓
Morango	g	20	1	14.903	298,06	1.192,24 ✓
Pequi	g	20	1	14.903	298,06	1.192,24 ✓
Pimentão amarelo	g	5	1	14.903	74,52	298,06 ✓
Pimentão vermelho	g	5	1	14.903	74,52	298,06 ✓
Quiabo	g	50	1	14.903	745,15	2.980,60 ✓
Quiabo	g	20	1	14.903	298,06	1.192,24 ✓
Repolho roxo	g	20	1	14.903	298,06	1.192,24 ✓
Tucupi regional	ml	20	1	14.903	298,06	1.192,24 ✓
Uva roxa	g	50	1	14.903	745,15	2.980,60 ✓
Uva verde	g	50	1	14.903	745,15	2.980,60 ✓

OBS 1: o quantitativo **TOTAL ANUAL**, foi obtido multiplicando-se a **percapita** (quantidade do alimento em **gramas** ofertado ao aluno) pela **frequência mensal** (quantidade de vezes que o produto é ofertado durante o mês), multiplicado pelo **número de alunos registrados no programa no momento dos cálculos**. O valor obtido em **gramas** é dividido por 1.000 que irá corresponder ao **total mensal em Kg**. O valor mensal foi multiplicado por 4 (quantidades de meses que executamos as ações de EAN) chegando-se ao valor **Total Anual em kg**.

Ercília Carvalho Gomes
Nutricionista / CRN-7 nº 2923/PA
Matrícula nº 2564
Divisão de Alimentação Escolar - DAE/SEMED



ANEXO IV
RELAÇÃO DE ALUNOS COM
NECESSIDADES ALIMENTARES
ESPECIAIS - ANAES
ATENDIDOS CONFORME A

LEI Nº 12.982/2014

PREVISÃO ANO LETIVO 2023



PREVISÃO de ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PARA ESTUDANTES COM NECESSIDADE DE ALIMENTAÇÃO ESPECIAL - ANAE
PLANEJAMENTO - FREQUÊNCIA DE CONSUMO - ANO LETIVO 2023

ESTOCAVEIS						
ALIMENTO	UNIDADE	PER CAPITA (quantidade de cada genero por aluno)	FREQUÊNCIA (número de vezes que o alimento é servido no mês)	Nº DE ALUNOS ATENDIDOS NO ENSINO FUNDAMENTAL (6 A 15 ANOS)	TOTAL MENSAL (quantidade em Kg de alimento a ser utilizada para um mês)	TOTAL ANUAL (quantidade em Kg total em 10 meses de consumo que contemplam os 200 dias letivos exigidos pelo FNDE)
Adoçante (Eritritol e ou sucralose)	ml	0,5	3	500	0,75	8
Alimento com proteína a base soja	g	20	10	500	100,00	1.000
Arroz Integral	ml	40	15	500	300,00	3.000
Aveia em flocos	g	10	3	500	15,00	150
Aveia sem glúten	g	10	3	500	15,00	150
Bebida vegetal de amêndoa	ml	150	10	500	750,00	7.500
Biscoito de polvilho	g	20	3	500	30,00	300
Biscoito Integral	g	20	3	500	30,00	300
Farinha de Trigo para quibe	g	10	3	500	15,00	150
Farinha Flocada de arroz	g	20	3	500	30,00	300
Farinha flocada de milho	g	20	3	500	30,00	300
Farinha de tapioca (açai)	g	20	3	500	30,00	300
Fécula de Mandioca (goma)	g	100	4	500	200,00	2.000
Grão de Bico	g	7	2	500	7,00	70
Iogurte natural sem lactose	ml	170	2	500	170,00	1.700
Lentilha Tipo 1 (com arroz)	g	10	2	500	10,00	100
Leite Desnatado em pó	g	20	10	500	100,00	1.000
Macarrão de arroz	g	40	5	500	100,00	1.000
Manteiga sem sal	g	5	3	500	7,50	75
Mio Girassol (preparações)	ml	3	20	500	30,00	300
Pão de forma Integral	g	50	4	500	100,00	1.000
Pão sem glúten	g	50	4	500	100,00	1.000
Proteína Texturizada de Soja	g	20	4	500	40,00	400
Torrada Integral	g	50	3	500	75,00	750

PROTEÍNAS						
ALIMENTO	UNIDADE	PER CAPITA (quantidade de cada genero por aluno)	FREQUÊNCIA (número de vezes que o alimento é servido no mês)	Nº DE ALUNOS ATENDIDOS NO ENSINO FUNDAMENTAL (6 A 15 ANOS)	TOTAL MENSAL (quantidade em Kg de alimento a ser utilizada para um mês)	TOTAL ANUAL (quantidade em Kg total em 10 meses de consumo que contemplam os 200 dias letivos exigidos pelo FNDE)
Ovo (refeição)	g	50	8	500	200	2.000

HORTIFRUTIS LICITAÇÃO						
ALIMENTO	UNIDADE	PER CAPITA (quantidade por aluno para cada genero)	FREQUÊNCIA (número de vezes que o alimento é servido no mês)	Nº DE ALUNOS ATENDIDOS NO ENSINO FUNDAMENTAL (6 A 15 ANOS)	TOTAL MENSAL (quantidade em Kg de alimento a ser utilizada para um mês)	TOTAL ANUAL (quantidade em Kg total em 10 meses de consumo que contemplam os 200 dias letivos exigidos pelo FNDE)
Laranja Pera (sobremesa)	g	180	5	500	450	4.500
Maçã (sobremesa)	g	100	5	500	250	2.500
Mamão Papaia (sobremesa)	g	140	5	500	350	3.500

OBS 1: O quantitativo **TOTAL ANUAL**, foi obtido multiplicando-se a **percapita** (quantidade do alimento em gramas ofertado ao aluno) pela **frequência mensal** (quantidade de vezes que o produto é ofertado durante o mês), multiplicado pelo número de alunos registrados no programa no momento dos cálculos. O valor obtido em gramas é dividido por 1.000 que irá corresponder ao **total mensal** em Kg. O valor mensal foi multiplicado por 10 (quantidades de meses, que corresponde aos 200 dias letivos) chegando-se ao valor **Total Anual** em kg.

OBS 2: foi utilizado como base de cálculo a somatoria dos protocolos de ANAES enviados pelas escolas municipais.



Taiana S. Sena Ferreira
Nutricionista CRN - 7 3868
Matricula 6882
Divisão de Alimentação Escolar - SEME



**PREFEITURA DE
PARAUPEBAS**
Aqui tem toda a qualidade do trabalho

semed
Secretaria Municipal de
Educação

DAE
Divisão de Alimentação Escolar



RELAÇÃO DE ALUNOS COM NECESSIDADE ALIMENTAR ESPECIAL ENVIADO PELAS ESCOLAS NO ANO LETIVO DE 2022

	Escola	PATOLOGIA	ALUNO
1	CRIANÇA ESPERANÇA	INTOLERÂNCIA A LACTOSE	ALANA GABRIELLE ARAÚJO SERRA
2	CRIANÇA ESPERANÇA	AMENDOIM	MARIA VALENTINA GONÇALVES LIRA
3	CRIANÇA ESPERANÇA	MELANCIA, PIPOCA	MURILLO NERES RODRIGUES
4	CRIANÇA ESPERANÇA	PROTEÍNA DO LEITE	VINÍCIUS GABRIEL MILHOMEM ALVES
5	CRIANÇA ESPERANÇA	CASTANHA DE CAJÚ	CARLOS ANDRÉ SANTOS DA SILVA
6	CRIANÇA ESPERANÇA	CASTANHA DO PARÁ	BENJAMIM LEITE LOPES
7	CRIANÇA ESPERANÇA	INTOLERÂNCIA A LACTOSE	AYLLA VITÓRIA LIMA LEITE
8	CRIANÇA ESPERANÇA	KETCHUP E MAIONESE	ASAFE NUNES NASCIMENTO
9	CRIANÇA ESPERANÇA	LEITE	AGATHA YASMIM LANOVA SOUZA
10	GENTE INOCENTE	OVO, CACAU, PROTEÍNA DO LEITE DE VACA	BEATRIZ RAMOS DA SILVA
11	SORRISO DE CRIANÇA	GLÚTEN E LACTOSE	BENJAMIM LEITE VIEIRA
12	SORRISO DE CRIANÇA	INTOLERÂNCIA A LACTOSE	JÚLIA CECÍLIA PEREIRA ALEXANDRE
13	SORRISO DE CRIANÇA	INTOLERÂNCIA A LACTOSE E A COMIDA ENLATADA	MARIA ISIS DOS REIS SILVA
14	SORRISO DE CRIANÇA	INTOLERÂNCIA A LACTOSE	LUONARA KÁSSIA DA SILVA
15	SORRISO DE CRIANÇA	INTOLERÂNCIA A LACTOSE	SAMUEL PEREIRA DA SILVA
16	SORRISO DE CRIANÇA	KETCHUP	MARIA LUIZA SOARES DA SILVA
17	SORRISO DE CRIANÇA	IOGURTE	BENJAMIN AMORIM MORAES
18	SORRISO DE CRIANÇA	IOGURTE	MIGUEL AMORIM MORAES
19	SORRISO DE CRIANÇA	INTOLERANCIA A LACTOSE	ANTHONY KAUÊ PEREIRA PINTO
20	SORRISO DE CRIANÇA	INTOLERANCIA A LACTOSE	ISIS VALENTINA BRITO SOUZA
21	SORRISO DE CRIANÇA	INTOLERANCIA A LACTOSE	JOSÉ PIETRO LIMA ROCHA
22	SORRISO DE CRIANÇA	CLARA DO OVO	NICOLAS SOUSA LIMA
23	SORRISO DE CRIANÇA	INTOLERANCIA A LACTOSE, CHOCOLATE	EDUARDO GOMES MORAES
24	SORRISO DE CRIANÇA	INTOLERANCIA A LACTOSE	MARIA VALENTINA DE SOUSA MARTINS
25	SORRISO DE CRIANÇA	PEIXE, ARROZ, TRIGO, OVO, MILHO, AVEIA E ANIMAIS	ADRIAN HIAN MEIRELES PINTO
26	SORRISO DE CRIANÇA	LEITE DE GADO	JOÃO GABRIEL RODRIGUES CUNHA
27	SORRISO DE CRIANÇA	INTOLERANCIA A LACTOSE	THOMAS RAMOS VIANA
28	SORRISO DE CRIANÇA	PIPOCA E MELANCIA	AYALLA SOPHIS DE OLIVEIRA SILVA
29	SORRISO DE CRIANÇA	ALÉRGICO A COMIDAS INDUSTRIALIZADAS	JOSÉ BRUNO COSTA MACEDO
30	SORRISO DE CRIANÇA	ALÉRGICO AO LEITE E DERIVADOS	NÍCOLLAS HENRIQUE FERNANDES OLIVEIRA
31	SORRISO DE CRIANÇA	ALÉRGICO A CAMARÃO	LAURA MELINDA ROCHA OLIVEIRA
32	SORRISO DE CRIANÇA	INTOLERÂNCIA A LACTOSE, QUEIJO, ACHOCOLATADO	MARIA VALENTINA DE SOUSA MARTINS
33	SORRISO DE CRIANÇA	INTOLERÂNCIA A LACTOSE, DERIVADOS DO TOMATE, CORANTES E OIMENTAS	RAAB MARIA FERREIRA SILVA
34	SORRISO DE CRIANÇA	ALÉRGICO AO LEITE DE VACA	JOÃO GABRIEL RODRIGUES CUNHA
35	SORRISO DE CRIANÇA	INTOLERÂNCIA A LACTOSE	JOSÉ PIETRO LIMA ROCHA

Taiana S. Sena Ferreira
Nutricionista CRN - 7 3868
Matricula 6882
Divisão de Alimentação Escolar - SEMEF



PREFEITURA DE
PARAUAPÉBAS
Aqui tem força. Aqui tem trabalho.

semed
Secretaria Municipal de Educação

DAE

Departamento de Alimentação Escolar



RELAÇÃO DE ALUNOS COM NECESSIDADE ALIMENTAR ESPECIAL ENVIADO PELAS ESCOLAS NO ANO LETIVO DE 2022

	Escola	PATOLOGIA	ALUNO
36	SORRISO DE CRIANÇA	INTOLERÂNCIA A LACTOSE, CHOCOLATE	EDUARDO GOMES MORAES
37	SORRISO DE CRIANÇA	INTOLERÂNCIA A LACTOSE	ISIS VALENTINA BRITO SOUZA
38	SORRISO DE CRIANÇA	INTOLERÂNCIA A LACTOSE	LUIS OTÁVIO VIEIRA MACEDO
39	SORRISO DE CRIANÇA	ALERGIA A CLARA DO OVO	NICOLAS SOUSA LIMA
40	SORRISO DE CRIANÇA	INTOLERÂNCIA AO IOGURTE	MIGUEL AMORIM MORAES
41	SORRISO DE CRIANÇA	ALERGIA A OVO	ANA CATARINA DE SOUSA FARIAS
42	SORRISO DE CRIANÇA	ALÉRGICO A PIPOCA E MELANCIA	AYALLA SOPHIA DE OLIVEIRA SILVA
43	SORRISO DE CRIANÇA	INTOLERÂNCIA AO IOGURTE	BENJAMIN AMORIM MORAES
44	RIBAMAR LEITE	GLÚTEN E LACTOSE	JOSHUA EMANUEL SARAIVA LOPES
45	RIBAMAR LEITE	GLÚTEN E LACTOSE	JOÃO FELIPE SARAIVA LOPES
46	RIBAMAR LEITE	ALERGIA A LEITE E DERIVADOS	LUIZ EMANUEL MATOS LEDA
47	RIBAMAR LEITE	ALERGIA A MELANCIA	MARLLON HENDRYW CONCEIÇÃO SOUZA
48	RIBAMAR LEITE	ALERGIA A CAMARÃO E CARNE DE PORCO	BENICIO LAMEIRA FONSECA
49	RIBAMAR LEITE	ALERGIA A BANANA	HEITOR SANTIAGO DE FREITAS
50	RIBAMAR LEITE	ALERGIA A LEITE E DERIVADOS OVO	JOÃO MIGUEL RODRIGUES BARBOSA
51	RIBAMAR LEITE	ALERGIA A PROTEÍNA DO LEITE DE VACA, SOJA E CARNE	LUCAS EDUARDO DA S. MARTINS
52	RIBAMAR LEITE	ALERGIA A LEITE, (PODE COMER DERIVADOS DO LEITE, SÓ QUE DE MODO MODERADO)	AYLA LUARA MACHADO DE MORAES
53	RIBAMAR LEITE	KATCHUP	ANA MELISSA DE OLIVEIRA SENA
54	RIBAMAR LEITE	SUCO DE ACEROLA	HADASSA RIBEIRO D'ASSUNÇÃO
55	RIBAMAR LEITE	REFRIGERANTE E SUCO DE CAIXINHA	THAYLLER HUGOR MONTEIRO SOARES
56	RIBAMAR LEITE	ALERGIA A PROTEÍNA DO LEITE	PEDRO GARCIA TIMÓTEO
57	RIBAMAR LEITE	PASSA MAL SE COMER LEITE DA MARCA CCGL	KAUÊ EMANUEL DA SILVA SOUSA
58	ZILDA ARNS	TRIGO, MANDIOCA, CAMARÃO E PORCO	MARIA ELISA DOS SANTOS OLIVEIRA
59	ZILDA ARNS	INTOLERÂNCIA A LACTOSE, HIPERCOLESTEROLEMIA	LUIS FERNANDO SOUSA PEREIRA
60	ZILDA ARNS	INTOLERÂNCIA A LACTOSE	EVELYN LARISSA VASCONCELOS OLIVEIRA
61	ZILDA ARNS	CHOCOLATES E DERIVADOS	LARA SOFIA SOUSA LIMA
62	ZILDA ARNS	OVO	ISABELLA CONCEIÇÃO AMORIM
63	ZILDA ARNS	LEITE	GUSTAVO TRINDADE MIRANDA
64	ZILDA ARNS	OVO, TRIGO, LEITE E GLÚTEN	JOÃO MURILO DOS SANTOS OLIVEIRA
65	CORA CORALINA	INTOLERÂNCIA A LACTOSE	DAVI LUCAS ALVES SOUSA
66	CORA CORALINA	LEITE	JADY MANUELA ALVES MIRANDA
67	CORA CORALINA	CASTANHA DE CAJU	LUIS RICARDO DE SOUSA OLIVEIRA
68	CORA CORALINA	OVO	ALIFERNANDO ARAUJO BRITO
69	CORA CORALINA	ACHOCOLATADO / LARANJA	ELLOYSA ROCHA MIRANDA
70	CORA CORALINA	TEMPERO DE SOPINHA	DHENIFFER LORRANY LIMA COSTA

Tatiana S. Sena Ferreira
Nutricionista CRN - 7 3868
Matricula 6882
Comissão de Alimentação Escolar - SEMEC



PREFEITURA DE
PARAUAPÉBAS
Apostila de Trabalho

semed
Secretaria Municipal de Educação

DAE

Departamento de Alimentação Escolar



RELAÇÃO DE ALUNOS COM NECESSIDADE ALIMENTAR ESPECIAL ENVIADO PELAS ESCOLAS NO ANO LETIVO DE 2022

	Escola	PATOLOGIA	ALUNO
71	CORA CORALINA	INTOLERÂNCIA A LACTOSE	ELOISA SILVA BRAGA
72	CORA CORALINA	INTOLERANCIA A LACTOSE, BOLO, CHOCOLATE, AMENDOIM, E ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS	NÍCOLLAS HENRIQUE FERNANDES OLIVEIRA
73	CORA CORALINA	AMENDOIM	LUIZ GUSTAVO SILVESTRE DOS SANTOS
74	CORA CORALINA	DISLIPIDEMIA	KAIO MESQUITA DOS SANTOS
75	CORA CORALINA	TODO TIPO DE CORANTE	ISABELA BARBOSA DA SILVA
76	CORA CORALINA	CREMOSINHA	THAEMYLLÉ VITÓRIA OLIVEIRA SILVA
77	CORA CORALINA	INTOLERÂNCIA A LACTOSE	FELIPE FERNANDES PAULA ARAUJO
78	CORA CORALINA	ACHOLATADO	VICTOR EMANUEL DA SILVA SARAIVA
79	CORA CORALINA	INTOLERÂNCIA A LACTOSE	MANOELA DE SOUSA OLIVEIRA
80	CORA CORALINA	INTOLERÂNCIA A LACTOSE	AGATHA CAROLINE DA CONCEIÇÃO PIAZERA
81	CORA CORALINA	TRIGO	LAURA DO NASCIMENTO MARTINS
82	CORA CORALINA	PIPOCA	REBECA DE SOUSA SANTOS
83	CORA CORALINA	INTOLERÂNCIA A LACTOSE	CARLOS EDUARDO PEREIRA SOUZA
84	CORA CORALINA	NESCAU	JOÃO MATHEUS DE SOUSA ABREU SANTOS
85	CORA CORALINA	CAMARÃO	MARIA GABRIELLY DIAS RAMOS
86	CORA CORALINA	NESCAU	KETTLEN SOPHIA DOS SANTOS FURTADO
87	CORA CORALINA	ABACAXI	ARIELLY SOPHIA GONÇALVES DA SILVA
88	CORA CORALINA	CAMARÃO	TALYTA FERNANDA VIEIRA DA COSTA
89	CORA CORALINA	LEITE	BRUNNA SOPHIA COSTA DE LIMA
90	CORA CORALINA	LEITE	CLEBER HENRIQUE RESENDE NASCIMENTO
91	CORA CORALINA	INTOLERÂNCIA A LACTOSE	VITOR MANOEL NARCISO DE SOUZA
92	CORA CORALINA	TRIGO, MANDIOCA, GLUTEN, CARNE SUÍNA, COCO E CARANGUEJO	MARIA ELISA DOS SANTOS OLIVEIRA
93	CORA CORALINA	OVO, TRIGO, LEITE E SEUS DERIVADOS	JOÃO MURILLO DOS SANTOS OLIVEIRA
94	CORA CORALINA	SALGADINHO DE MILHO	ASAFF REUEL OLIVEIRA DUARTE CASANOVA
95	TURMA DA MÔNICA	LEITE, CASTANHA DO PARÁ	LORRANY MANOELLY DE VEIGA REIS
96	TURMA DA MÔNICA	INTOLERÂNCIA A LACTOSE	ANA CLARA RIBEIRO TRINDADE
97	AURINO GONÇALVES	CORANTES, SUCO DE UVA, GRÃO DE FAVA	MARIA IZABELLA MONTEIRO OLIVEIRA
98	AURINO GONÇALVES	INTOLERÂNCIA A LACTOSE	LUCAS DANIEL LIMA
99	AURINO GONÇALVES	INTOLERÂNCIA A LACTOSE	MARCO VINÍCIUS DA SILVA SANTOS
100	AURINO GONÇALVES	OVO	HELOISA SILVA SANTOS
101	AURINO GONÇALVES	LEITE E DOCES	ARTHUR DOS SANTOS SILVA
102	AURINO GONÇALVES	INTOLERÂNCIA A LACTOSE	LUIZ MIGUEL LIMA GONÇALVES
103	AURINO GONÇALVES	INTOLERÂNCIA A LACTOSE	BERNARDO BARROSO MONTEIRO
104	LEIDE MARIA TORRES	ACHOCOLATADO	WILKER JORGE DUTRA FERRAZ
105	LEIDE MARIA TORRES	CAMARÃO	ISABELLA SOUSA DOS SANTOS
106	LEIDE MARIA TORRES	INTOLERÂNCIA A LACTOSE	JOÃO GABRIEL DE OLIVEIRA MORAES
107	LEIDE MARIA TORRES	CORANTE ARTIFICIAL	MARCOS FELIPE DE SOUZA RAIOL
108	LEIDE MARIA TORRES	LEITE	FLÁVIA ALBUQUERQUE DE OLIVEIRA
109	LEIDE MARIA TORRES	INTOLERÂNCIA A LACTOSE	JOÃO NICOLLAS DE OLIVEIRA DA SILVA
110	LEIDE MARIA TORRES	INTOLERÂNCIA A LACTOSE	ANA VITÓRIA VERAS LIMA
111	LEIDE MARIA TORRES	ABACAXI	ARIANE SOFIA MIRANDA SILVA
112	LEIDE MARIA TORRES	PRESUNTO	IZABELLA OLIVEIRA COSME
113	LEIDE MARIA TORRES	AMENDOIM	ARTHUR DE MELO RIBEIRO
114	LEIDE MARIA TORRES	OVO	LUIZA BRAGA FARIAS ROSA
115	LEIDE MARIA TORRES	CUPUAÇU E MARACUJÁ	NICOLLE FERNANDA BORGES DA SILVA

Taiana S. Sena Ferreira
Nutricionista CRN - 7 3868
Matrícula 6882
Divisão de Alimentação Escolar - SEMED



**PREFEITURA DE
PARAUAPEBAS**
Aqui tem Força. Aqui tem Trabalho.

semed
Secretaria Municipal de
Educação

DAE
Divisão de Alimentação Escolar



RELAÇÃO DE ALUNOS COM NECESSIDADE ALIMENTAR ESPECIAL ENVIADO PELAS ESCOLAS NO ANO LETIVO DE 2022

	Escola	PATOLOGIA	ALUNO
116	LEIDE MARIA TORRES	INTOLERÂNCIA A LACTOSE	LORENA MOREIRA ARAUJO
117	LEIDE MARIA TORRES	INTOLERÂNCIA A LACTOSE	AGATHA VITÓRIA LIMA DIAS
118	LEIDE MARIA TORRES	INTOLERÂNCIA A LACTOSE	LARA VICTÓRIA SOUSA SILVA
119	LEIDE MARIA TORRES	ALERGIA A PROTEÍNA DO LEITE	KAIO RAMOS LACERDA
120	LEIDE MARIA TORRES	MAÇÃ, BANANA, GOIABA	TEREZA CRISTINA SANTOS OLIVEIRA
121	LEIDE MARIA TORRES	ACHOCOLATADO	VICTOR HUGOR GUIMARÃES FEITOSA
122	LEIDE MARIA TORRES	ACHOCOLATADO, CHOCOLATE, SALGADINHO	ANTHONY SAMUEL DA SILVA CRUZ
123	LEIDE MARIA TORRES	ACHOCOLATADO	ALISSON OLIVEIRA SILVA
124	LEIDE MARIA TORRES	ALERGIA A PROTEÍNA DO LEITE	ISAAC ARAUJO SOUSA
125	LEIDE MARIA TORRES	LEITE E FEIJÃO	LUCAS GABRIEL SOUZA SA
126	LEIDE MARIA TORRES	DANONE E IOGURTE	ÉRIK RYAN TEIXEIRA CARVALHO
127	LEIDE MARIA TORRES	INTOLERÂNCIA A LACTOSE	VICTOR MANOEL SALES GOMES
128	LEIDE MARIA TORRES	CUPUAÇU	JOÃO LUCAS GOMES NAPOLEÃO
129	LEIDE MARIA TORRES	ALERGIA A PROTEÍNA DO LEITE	ANTHONY SANTOS MORAES
130	LEIDE MARIA TORRES	PROTEÍNA DO LEITE, PEIXE E OVOS	YAMILLE OLIVEIRA GODIM
131	LEIDE MARIA TORRES	LEITE CCGL	EMANOEL FELIX BARROSO
132	LEIDE MARIA TORRES	DANONE	LIVIA SARAIVA DIAS
133	LEIDE MARIA TORRES	LEITE, OVOS, CEREAIS	ANDRESSA SOUSA DA SILVA
134	LEIDE MARIA TORRES	PEIXE	MANUELLA ARAUJO FERREIRA
135	LEIDE MARIA TORRES	VITAMINA K	LARA MIKAELLY SILVA BARROS
136	DONA ROSA	INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN	PAULO EMANOEL PEREIRA DA SILVA
137	DONA ROSA	INTOLERÂNCIA A LACTOSE	ENZO GABRIEL SANTOS SILVA
138	DONA ROSA	INTOLERÂNCIA A LACTOSE, SOJA	ANA GABRIELE LEMOS SILVA
139	DONA ROSA	INTOLERÂNCIA A LACTOSE	JULIA ARAUJO DE OLIVEIRA
140	DONA ROSA	INTOLERANCIA A LACTOSE, OVOS, PEIXE E CARNE SUINA	CARLOS WÉRIK MENDES
141	DONA ROSA	INTOLERÂNCIA A LACTOSE	KAUÊ CARDOSO NASCIMENTO
142	DONA ROSA	LEITE EM PÓ	JOEL LEVY COSTA SILVA
143	DONA ROSA	INTOLERÂNCIA A LACTOSE	JOSÉ FELIPE CUNHA DA SILVA
144	DONA ROSA	MACAXEIRA	DANIELE AMARAL
145	DONA ROSA	OVOS E SARDINHA	CHISTIAN EMMANUEL RAMOS CONCEIÇÃO
146	DONA ROSA	FRANGO	SAMYA MARQUES CASTRO GOMES
147	DONA ROSA	SALSICHA E CARNE DE PORCO	RODRIGO SANTOS SILVA
148	DONA ROSA	NESCAU E SUÇO ARTIFICIAL	PEDRO HENRIQUE ESCALDA DA SILVA
149	DONA ROSA	INTOLERÂNCIA A LACTOSE	MATIAS TORRES FERREIRA
150	DONA ROSA	INTOLERÂNCIA A LACTOSE, OVO E MANTEIGA	JHENYFFER OLIVEIRA RODRIGUES
151	DONA ROSA	LEITE E DERIVADOS	ISADORA MIRANDA CORREA
152	DONA ROSA	INTOLERÂNCIA A LACTOSE	JENNIFER NICOLE LOPES SOUSA
153	DONA ROSA	INTOLERÂNCIA A LACTOSE	JUAN VICTO SILVA SOUSA
154	DONA ROSA	CASTANHAS E AMENDOIM	LUCAS SOUSA DA SILVA

Taiana S. Sena Ferreira
Nutricionista CRN - 7 3868
Matrícula 6682
Divisão de Alimentação Escolar - SEMED



**PREFEITURA DE
PARAUAPÉBAS**
Aqui tem força. Aqui tem trabalho.

semed
Secretaria Municipal de Educação

DAE
Departamento de Alimentação Escolar



RELAÇÃO DE ALUNOS COM NECESSIDADE ALIMENTAR ESPECIAL ENVIADO PELAS ESCOLAS NO ANO LETIVO DE 2022

	Escola	PATOLOGIA	ALUNO
155	DONA ROSA	INTOLERÂNCIA A LACTOSE	LUIS DAVI DOS SANTOS TEIXEIRA
156	DONA ROSA	INTOLERÂNCIA A LACTOSE, OVO E CHOCOLATE	DAVID LUIZ NASCIMENTO SAMPAIO DE SOUSA
157	DONA ROSA	INTOLERÂNCIA A LACTOSE	MAYLLA NEVES DOS SANTOS
158	DONA ROSA	OVOS	NICOLE GABRIELE FERREIRA BOAES
159	DONA ROSA	INTOLERÂNCIA A LACTOSE	REBECA GUIMARAES SENA
160	DONA ROSA	INTOLERÂNCIA A LACTOSE	ARTHUR EMANUEL SILVA COSTA
161	DONA ROSA	INTOLERÂNCIA A LACTOSE	ELOÁ FERNANDES DIAS
162	DONA ROSA	INTOLERÂNCIA A LACTOSE E DERIVADOS E SOJA	ENZO GABRIEL DA SILVA CUNHA
163	DONA ROSA	INTOLERÂNCIA A LACTOSE	ISRAEL DE DEUS SOUZA OLIVEIRA
164	JONAS BARROS DO AMARAL	INTOLERÂNCIA A LACTOSE	KEVEN ALVES DE SOUSA
165	JONAS BARROS DO AMARAL	INTOLERÂNCIA A LACTOSE	ÁGATHA VITÓRIA CAMPELO TEIXEIRA
166	JONAS BARROS DO AMARAL	INTOLERÂNCIA A LACTOSE, GLÚTEN, MILHO, PROTEÍNA DO LEITE	CHRISTIAN CORREA DA SILVA
167	MUNDO INFANTIL	FRUTOS DO MAR, TODO TIPO DE PEIXE	ITALO KAUAN RODRIGUES OLIVEIRA
168	MUNDO INFANTIL	INTOLERÂNCIA A LACTOSE	PEDRO ARTHUR SOUSA FERREIRA
169	MUNDO INFANTIL	LEITE	ENZO PAIXÃO FREITAS
170	MUNDO INFANTIL	INTOLERÂNCIA A LACTOSE	JULLYA HADASSA REIS DOS SANTOS
171	MUNDO INFANTIL	CHOCOLATE	RONALD PAIXÃO REIS
172	MUNDO INFANTIL	SUCO DE GOIABA	ANA TERCIA PEREIRA DE JESUS
173	MUNDO INFANTIL	NESCAU	ENZO GABRIEL SANTOS DO NASCIMENTO
174	MUNDO INFANTIL	INTOLERÂNCIA A LACTOSE	ROBSON LUIGI MARTINS NOGUEIRA
175	MUNDO INFANTIL	INTOLERÂNCIA A LACTOSE, ABACAXI, CALABRESA, KETCHUP, MAIONESE	FLAVIA SOFIA FERRAZ SOUSA
176	MUNDO INFANTIL	CARNE DE PORCO	ISABELLY MARIA SANTOS SILVA
177	MUNDO INFANTIL	INTOLERÂNCIA A LACTOSE	TARSO EMANUEL FURTADO CARVALHO
178	MUNDO INFANTIL	INTOLERÂNCIA A LACTOSE	YASMIN PEREIRA FRANÇA
179	MUNDO INFANTIL	OVO	RAVILA SOFIA ARRUDA ALMEIDA
180	MUNDO INFANTIL	INTOLERÂNCIA A LACTOSE	THIAGO GARCIA SOUZA SILVA
181	MUNDO INFANTIL	CARNE DE PORCO	YASMIM DA SILVA PEREIRA
182	MUNDO INFANTIL	PERA	SAULLO HENRIQUE MARTINS VIEIRA
183	MUNDO INFANTIL	PEIXE TAMBÁQUI	WENDERSON SILVA DE OLIVEIRA
184	MUNDO INFANTIL	MELANCIA	ANA KAROLLYNE GONÇALVES SILVA
185	MUNDO INFANTIL	INTOLERÂNCIA A LACTOSE, LEITE	ANTHONY VALENTIM OLIVEIRA DE MELO
186	MUNDO INFANTIL	INTOLERÂNCIA A LACTOSE, OVO, BISCOITO	MATHEUS ALMEIDA BRANDÃO
187	MUNDO INFANTIL CRECHE	CAMARÃO, BATATA DOCE	MARIA EDUARDA SILVA MILHOMEM
188	MUNDO INFANTIL CRECHE	OVOS E DERIVADOS DO LEITE	DEBÓRA BEZERRA PAZ
189	MUNDO INFANTIL CRECHE	FEIJÃO	JOÃO GUILHERME GOLÇALVES FARIAS
190	MUNDO INFANTIL CRECHE	SUCO DE GOIABA - CONSTIPAÇÃO INTESTINAL	NICOLAS EMANUEL SOUSA DE CARVALHO
191	ZELITA DA SILVA RIBEIRO	CARNE DE PORCO	EMANUELLY VITÓRIA CARVALHO LIMA
192	ZELITA DA SILVA RIBEIRO	INTOLERÂNCIA A LACTOSE	NICOLE EMANUELE SILVA FERREIRA
193	ZELITA DA SILVA RIBEIRO	SALSICHA	LORENZO GABRIEL PEREIRA DE JESUS
194	ZELITA DA SILVA RIBEIRO	INTOLERÂNCIA A LACTOSE	MARIA EDUARDA SOUSA TRINDADE
195	ZELITA DA SILVA RIBEIRO	LEITE	BETTINA CORRÊA DA COSTA
196	ZELITA DA SILVA RIBEIRO	CANELA	ITALO GABRIEL RIBEIRO CORTE

Taiana S. Sena Ferreira
Nutricionista CRN - 7 3868
Matrícula 6882
Divisão de Alimentação Escolar - SEME



PREFEITURA DE
PARAUAPÉBAS
Aqui tem toda a sua educação

semed
Secretaria Municipal de
Educação

DAE

Departamento de Alimentação Escolar



RELAÇÃO DE ALUNOS COM NECESSIDADE ALIMENTAR ESPECIAL ENVIADO PELAS ESCOLAS NO ANO LETIVO DE 2022

	Escola	PATOLOGIA	ALUNO
197	ZELITA DA SILVA RIBEIRO	KETCHUP	ANGELO BENJAMIM CARVALHO LIMA
198	ZELITA DA SILVA RIBEIRO	INTOLERÂNCIA A LACTOSE	JOÃO GUILHERME ALVES SANTOS
199	ZELITA DA SILVA RIBEIRO	PEIXE	YANNE VITÓRIA DO NASCIMENTO GASPAR
200	ZELITA DA SILVA RIBEIRO	INTOLERÂNCIA A LACTOSE	ENZO GABRIEL SILVA FURTADO
201	ZELITA DA SILVA RIBEIRO	OVO	KEMILLY VITORIA SILVAMOTA
202	ZELITA DA SILVA RIBEIRO	INTOLERÂNCIA A LACTOSE	MICHAEL CARVALHO SANTOS
203	VOVÓ ANA	INTOLERÂNCIA A LACTOSE	MOISÉS SILVA LIMA
204	VOVÓ ANA	UVA	JOÃO PHELIPE MOTA SOUZA
205	VOVÓ ANA	SUCO DE ACEROLA	JOÃO MIGUEL ROCHA DE MELO
206	VOVÓ ANA	CARNE DE PORCO	ANTHONY RYAN FLORENCIO GADELHA
207	VOVÓ ANA	LEITE	EVELLY YOHANNA MARQUES BRITO
208	VOVÓ ANA	LEITE, PERA	VICTORIA SOPHIE BRITO MENDES
209	VOVÓ ANA	OVOS, CARNE DE PORCO	ISABELLY NORIKO FERREIRA DE OLIVEIRA
210	VOVÓ ANA	INTOLERÂNCIA A LACTOSE	CARLOS EDUARDO TORRES SILVA
211	VOVÓ ANA	INTOLERÂNCIA A LACTOSE	LARA VALENTINA RIBEIRO DE ARAUJO
212	VOVÓ ANA	INTOLERÂNCIA A LACTOSE	DAVI LUCCA SOUSA FERREIRA
213	VOVÓ ANA	LEITE	PEDRO FELIPE DA SILVA SOUZA
214	VOVÓ ANA	INTOLERÂNCIA A LACTOSE E VITAMINA C	ANGELO GABRIEL SILVA GUEDES
215	VOVÓ ANA	INTOLERÂNCIA A LACTOSE	JOÃO GUILHERME PEREIRA COSTA
216	VOVÓ ANA	LEITE, TRIGO, CACAU E OVO	GUSTAVO FONSECA DE SOUSA
217	VOVÓ ANA	INTOLERÂNCIA A LACTOSE	LUIZ ARTHUR AGUIAR NASCIMENTO
218	COMECINHO DE VIDA	AUTISMO	KALEB CASTRO NASCIMENTO SANTA BRIGIDA
219	GENTE INOCENTE	PROTEINA DO LEITE, OVO, CACAU	BEATRIZ RAMOS DA SILVA
220	DEYSE LORRENA-SEDE	PROTEINA DO LEITE E DERIVADOS E OVO	AILTON LUCAS OLIVEIRA CARVALHO
221	RUTH ROCHA SEDE	INTOLERÂNCIA À LACTOSE	THAYLLA MIRELE RODRIGUES SILVA
222	RUTH ROCHA SEDE	AUTISMO	ARTHUR OLIVEIRA SILVA
223	RUTH ROCHA SEDE	AUTISMO	PEDRO MIGUEL BRAGA SOUSA
224	RUTH ROCHA SEDE	AUTISMO	ALINE LIMA DE SOUSA
225	RUTH ROCHA SEDE	AUTISMO	GABRIEL ARAÚJO TRINDADE
226	RUTH ROCHA SEDE	AUTISMO	JOEL OLIVEIRA MARTINS
227	RUTH ROCHA SEDE	HIPERCOLESTEROLEMIA, PRÉ-DIABÉTICA	APOLLO GABRIEL FARIAS ALVES
228	RUTH ROCHA SEDE	SUCO ARTIFICIAL, SALGADINHOS	ANDERSON NASCIMENTO LIMA
229	RUTH ROCHA SEDE	LACTOSE	VANESSA OLIVEIRA BATISTA
230	RUTH ROCHA SEDE	INTOLERANCIA A LACTOSE	DEYSE BARROS DOS SANTOS
231	RUTH ROCHA SEDE	ALERGIA AO LEITE	ÁYLA SANTOS DO CARMO SILVA
232	RUTH ROCHA SEDE	RESTRIÇÃO GORDURA, CHOCOLATE E FRITURA	MARIAH ISIS SILVA PEREIRA
233	RUTH ROCHA SEDE	LACTOSE	AGATHA CAROLINE CONCEIÇÃO PIAZERA
234	RUTH ROCHA SEDE	LACTOSE	IASMIN SANTOS BUENO
235	RUTH ROCHA SEDE	LACTOSE	ARISON ARAUJO DE OLIVEIRA
236	RUTH ROCHA SEDE	ALERGIA A CAMARÃO	ELYZA ALVES FERREIRA
237	RUTH ROCHA SEDE	LACTOSE E ABACAXI	ITALLO GABRIEL DOS SANTOS LIMA
238	RUTH ROCHA SEDE	ALERGICO A OVO	CARLOS HENRIQUE SILVA SOARES
239	RUTH ROCHA SEDE	GLUTEM, LACTOSE E MILHO	THAYLLA MIRELE RODRIGUES SILVA
240	RUTH ROCHA SEDE	ALERGICO A LACTOSE	EDSON KALLEBE SILVA ARAUJO
241	RUTH ROCHA SEDE	PROTEINA DO LEITE	WYVWERTON ELIAS VERAS CHAVES

Taiana S. Sena Ferreira
Nutricionista CRN - 7 3868
Matricula 6862
Divisão de Alimentação Escolar - SFMEI



**PREFEITURA DE
PARAUAPÉBAS**
Aqui tem Tororê. Aqui tem Trabalho.

semed
Secretaria Municipal de
Educação

DAE
Departamento de Administração e Apoio Escolar



RELAÇÃO DE ALUNOS COM NECESSIDADE ALIMENTAR ESPECIAL ENVIADO PELAS ESCOLAS NO ANO LETIVO DE 2022

	Escola	PATOLOGIA	ALUNO
242	RUTH ROCHA SEDE	TEMPERO ARTIFICIAL SAZON	JOAO PEDRO SOUZA FARIAS
243	RUTH ROCHA SEDE	ALERGIA AO IORGUTE	ÁGATHA GABRIELLE SILVA DA COSTA
244	RUTH ROCHA SEDE	PROTEINA DO LEITE	ELOAH MARTINS DA COSTA
245	RUTH ROCHA SEDE	ALERGIA A BANANA NANICA	ALÍCIA SOPHIA LIMA ARAUJO
246	RUTH ROCHA SEDE	LEITE, NESCAU	ELOAH VITÓRIA PEREIRA ROCHA
247	RUTH ROCHA SEDE	AMEIXA	HEYTOR DANIEL SIQUEIRA NERES
248	RUTH ROCHA SEDE	CHOCOLATE	MARIA CECILIA PEREIRA SILVA
249	RUTH ROCHA SEDE	CUPUAÇU E MARACUJÁ	SAMUEL DE SOUSA MENDES
250	RUTH ROCHA SEDE	OVO DE CODORNA	MARIA LUIZA ALVES NEPUMUCENA
251	RUTH ROCHA SEDE		ESTER ALCANTARA COSTA
252	RUTH ROCHA SEDE	LEITE EM PÓ	JOSUÉ ISAC VIEIRA DA COSTA
253	RUTH ROCHA SEDE	INTOLERÂNCIA A LACTOSE	DAVI MIGUEL DE ALMEIDA
254	RUTH ROCHA SEDE	ABACAXI	LARISSA RAVENNA SANTANA SILVA
255	RUTH ROCHA SEDE	CAMARÃO, AMENDOIM, CHOCOLATE E CONSERVANTES	HANNA BEATRIZ MENDES BARBOSA
256	RUTH ROCHA SEDE	INTOLERÂNCIA A LACTOSE	VERONICA TEREZA ARAUJO
257	RUTH ROCHA SEDE	ALERGIA A CORANTES	SOPHYA VICTORIA MENEZES RODRIGUES
258	RUTH ROCHA SEDE	AMEIXA	YASMIM VITORIA SILVA BASTOS
259	RUTH ROCHA SEDE	CARNE DE PORCO	ANA CLARA SOARES CIRQUEIRA
260	RUTH ROCHA SEDE	SÓDIO E PROTEINAS	EMILLY BARBOSA DE SOUZA
261	RUTH ROCHA SEDE	PEIXE DE COURO	JOÃO MIGUEL FERREIRA CRUZ
262	RUTH ROCHA SEDE	ALERGICO AO LEITE	PAULO CESAR OLIVEIRA ARAUJO
263	RUTH ROCHA SEDE	PROTEINA DO LEITE	ELOAH MARTINS DA COSTA
264	RUTH ROCHA SEDE	IOGURTE	ÁGATHA GABRIELLE SILVA DA COSTA
265	RUTH ROCHA SEDE	PROTEÍNA DO LEITE, OVO E GLÚTEN	EMILLY BARBOSA DE SOUZA
266	RUTH ROCHA SEDE	RESTRIÇÕES ALIMENTARES	WANNY VICTORIA ARAUJO DE OLIVEIRA
267	RUTH ROCHA SEDE	LEITE E DERIVADOS	LORENZO NEVES DE MOURA
268	RUTH ROCHA SEDE	INTOLERÂNCIA A LACTOSE	ANA LÍVIA PANTALEAO CARDOSO
269	RUTH ROCHA SEDE	ALERGIA A TRIGO, OVO, UVA, MELÃO, LARANJA, KIWI, ATA, ABACAXI, CASTANHAS, INTOLERÂNCIA A LACTOSE	DHEMYLLY CAMPOS SÁ
270	RUTH ROCHA SEDE	INTOLERÂNCIA A LACTOSE, PROTEÍNA DO LEITE E GLÚTEN	THAYLLA MIRELE RODRIGUES SILVA
271	GENTE INOCENTE	INTOLERÂNCIA À LACTOSE	WENDEL DE SOUSA MASCENA
272	GENTE INOCENTE	PROTEINA DO LEITE, OVO, CACAU	BEATRIZ RAMOS DA SILVA
273	DONA ROSA	OVOVEGETARIANA	SAMYLA BARBOSA SILVA
274	MORANGUINHO	INTOLERÂNCIA A LACTOSE, TRIGO, CENTEIO, CEVADA E AVEIA	PEDRO LUCCA LACERDA RODRIGUES
275	MORANGUINHO	ALERGIA A OVO, PEIXE, GLÚTEN, MILHO, CARNE SUINA, PROTEINA DO LEITE	LUCAS VICENTE LIMA SOUSA
276	MORANGUINHO	CORANTES ARTIFICIAIS	LÁZARO ELIOSMAR SUSSUARANA PEREIRA
277	MORANGUINHO	OVO, PEIXE, GLUTEN, MILHO, CARNE SUINA, PROTEINA DO LEITE	LUCAS VICENTE LIMA SOUSA
278	MORANGUINHO	G6PD, FEIJÃO DE FAVA, TODOS OS ALIMENTOS COM CORANTES ARTIFICIAIS	PAULO CESAR LEAL PEREIRA
279	MORANGUINHO	INTOLERÂNCIA A LACTOSE	NICOLLAS SAMUEL OLIVEIRA
280	MORANGUINHO	ALERGIA A AÇAÍ	JHULLYA KAUANY DA CRUZ OLIVEIRA
281	MORANGUINHO	ALERGIA A MILHO	HUAN SILVA DE ARAUJO
282	MORANGUINHO	ALERGIA A TODDYNHO	JOSÉ HENRIQUE ALVES DOS SANTOS
283	MORANGUINHO	MELANCIA	CAIO HEITOR ALVES BRAGA
284	MORANGUINHO	ALERGIA A DANONE	RYAN TAYLLOR ALVES BATISTA PAIVA
285	MORANGUINHO	INTOLERÂNCIA A LACTOSE	ANDERSON CELSO RIBEIRO DE SOUSA
286	MORANGUINHO	ALERGIA A CHOCOLATE E NESCAU	ATHUR DE VASCONCELOS MIRANDA

Taiana S. Sena Ferreira
Nutricionista CRN - 7 3868
Matricula 6882
Divisão de Alimentação Escolar - SEMED



**PREFEITURA DE
PARAUAPEBAS**
Aqui tem Foco. Aqui tem Trabalho.

semed
Secretaria Municipal de
Educação

DAE

Divisão de Alimentação Escolar



RELAÇÃO DE ALUNOS COM NECESSIDADE ALIMENTAR ESPECIAL ENVIADO PELAS ESCOLAS NO ANO LETIVO DE 2022

	Escola	PATOLOGIA	ALUNO
287	MORANGUINHO	ABACAXI	ENZO GABRIEL SOUSA SILVA
288	MORANGUINHO	CALABRESA E ENLATADOS	ANTHONY MORAES
289	PINGO DE GENTE	CLARA DE OVO, LEITE, PEIXE (BACALHAU), TRIGO, AMENDOIM E SOJA	SARAH VIEIRA AMARAL
290	PINGO DE GENTE	INTOLERÂNCIA A LACTOSE	JOÃO VICTOR SOUSA SANTIAGO
291	PINGO DE GENTE	LEITE DE VACA E ERIVADOS, UVA, ABACAXI, MAÇÃ, BETERRABA E MEL	THAIRAN DE AMORIM NASCIMENTO JUNIOR
292	PINGO DE GENTE	INTOLERÂNCIA A LACTOSE	DINAEI SALOMÃO DA SILVA ROCHA
293	PINGO DE GENTE	OVO, PEIXE E GLÚTEN	ÁGATA ALMEIDA SENA DE SOUSA
294	PINGO DE GENTE	LEITE DE VACA E ERIVADOS, UVA, ABACAXI, MAÇÃ, BETERRABA E MEL	THAIRAN DE AMORIM NASCIMENTO JUNIOR
295	JAKSON DE SOUZA E SILVA	PROTEÍNA DO LEITE DE VACA	ARTHUR RODRIGUES MELO
296	JAKSON DE SOUZA E SILVA	ALERGIA A PEIXE	BERNARDO RODRIGUES CARVALHO
297	JAKSON DE SOUZA E SILVA	INTOLERÂNCIA A LACTOSE E DERIVADOS DO LEITE	GABRIEL FERNANDES MOTA
298	JAKSON DE SOUZA E SILVA	INTOLERÂNCIA A LACTOSE E DERIVADOS DO LEITE	THEO FERNANDES MOTA
299	JAKSON DE SOUZA E SILVA	PROVÁVEL ALERGIA A OVO	VITOR BENÍCIO COSTA FERREIRA
300	JAKSON DE SOUZA E SILVA	INTOLERÂNCIA A LACTOSE	THEO SILVA REIS
301	JAKSON DE SOUZA E SILVA	INTOLERÂNCIA A LACTOSE	MARIA HELENA NORBERTO SANTIAGO
302	JAKSON DE SOUZA E SILVA	INTOLERÂNCIA A LACTOSE, CASTANHA, AMENDOIM	KIBELLY QUARESMA SILVA
303	JAKSON DE SOUZA E SILVA	PROTEÍNA DO LEITE, CORANTES ALIMENTÍCIOS	LACERDA BEZERRA DE SOUZA NETO
304	JAKSON DE SOUZA E SILVA	INTOLERÂNCIA A LACTOSE	JÚLIA COSTA CUNHA
305	JAKSON DE SOUZA E SILVA	LEITE E DERIVADOS, OVO	ÁIAS LEVI ROCHA PEREIRA CONCEIÇÃO
306	JAKSON DE SOUZA E SILVA	PROTEÍNA DO LEITE, CATCHUP, EXTRATO DE TOMATE	AGNES CECÍLIA LIMA DE FRANÇA
307	JAKSON DE SOUZA E SILVA	LEITE DE VACA, OVO	YAN SOUSA MENESES
308	JAKSON DE SOUZA E SILVA	OVO, PROTEÍNA DO LEITE	LORENÇO RIBEIRO DA CUNHA
309	JAKSON DE SOUZA E SILVA	INTOLERÂNCIA A LACTOSE	MARIA HELENA NORBERTO SANTIAGO
310	JAKSON DE SOUZA E SILVA	PROTEÍNA DO LEITE	ESTHEFANY LUIZA MESQUITA SILVEIRA
311	JAKSON DE SOUZA E SILVA	INTOLERÂNCIA A LACTOSE	GABRIEL COELHO SOUZA
312	JAKSON DE SOUZA E SILVA	INTOLERÂNCIA A LACTOSE	BENJAMIN PEREIRA DE CARVALHO
313	JAKSON DE SOUZA E SILVA	LEITE E DERIVADOS	MARCELLY VITÓRIA DO NASCIMENTO BATISTA
314	JAKSON DE SOUZA E SILVA	LEITE (DERIVADOS DO LEITE PODE COMER)	LORENA BRITO DE OLIVEIRA
315	VOVÓ ANA	INTOLERÂNCIA A LACTOSE	LARA VALENTINA RIBEIRO DE ARAUJO
316	VOVÓ ANA	INTOLERÂNCIA A LEITE, OVOS, CAFÉ, CASTANHA	CLARA VITÓRIA DOS SANTOS REIS
317	VOVÓ ANA	INTOLERÂNCIA A LACTOSE	DAVI LUCCA SOUSA FERREIRA
318	VOVÓ ANA	INTOLERÂNCIA A OVOS	THAEMILLY VICTORIA PEREIRA DA SILVA
319	VOVÓ ANA	INTOLERÂNCIA A LACTOSE	LARA VALENTINA RIBEIRO DE ARAUJO
320	VOVÓ ANA	ALERGIA A AMENDOIM	MARIA EDUARDA GUSMÃO MORAIS
321	VOVÓ ANA	INTOLERÂNCIA A LEITE, TRIGO E AMENDOIM	JOSÉ DAVI DA COSTA LIMA
322	VOVÓ ANA	ALERGIA A OVO	ENNYA VALENTINA TRINDADE SANTOS

Taiana S. Sena Ferreira
Nutricionista CRN - 7 3868
Matricula 6882
Divisão de Alimentação Escolar - SEME



PREFEITURA DE
PARAUAPEBAS
Aqui tem força. Aqui tem trabalho.

semed
Secretaria Municipal de
Educação

DAE

Divisão de Alimentação Escolar



RELAÇÃO DE ALUNOS COM NECESSIDADE ALIMENTAR ESPECIAL ENVIADO PELAS ESCOLAS NO ANO LETIVO DE 2022

	Escola	PATOLOGIA	ALUNO
323	VOVÓ ANA	ALERGIA A OVOS E CARNE SUINA	ISABELLY NORIKO FERREIRA DE OLIVEIRA
324	VOVÓ ANA	INTOLERANCIA A LACTOSE	EVELLY YOHANNA MARQUES BRITO
325	VOVÓ ANA	INTOLERANCIA A LACTOSE	VICTORIA SOPHIE BRITO MENDES
326	VOVÓ ANA	INTOLERANCIA A GLÚTEN	KALEB OLIVEIRA CHAVES
327	VOVÓ ANA	INTOLERANCIA A LACTOSE	ANA VITORIA COSTA PEREIRA
328	VOVÓ ANA	DANOS NO ESÔFAGO NÃO PODE COMER ALIMENTOS DUROS	VICTORIA SOPHIA SARGES DOS SANTOS
329	VOVÓ ANA	INTOLERANCIA A LACTOSE	IZABELLY BRITO DA SILVA
330	VOVÓ ANA	INTOLERANCIA A LACTOSE	HEITOR MARINHO GARCIA
331	VOVÓ ANA	INTOLERANCIA A CHOCOLATE	DIEGO HENRIQUE DA SILVA REIS
332	VOVÓ ANA	CARNE SUINA	ANTHONY RYAN FLORENCIO GADELHA
334	LEIDE MARIA TORRES	INTOLERÂNCIA A LACTOSE	GAEL PATRESE SANTOS ALENCAR
335	LEIDE MARIA TORRES	INTOLERÂNCIA A LACTOSE	ISABELLE CHRISTIAN OLIVEIRA SILVA
336	LEIDE MARIA TORRES	ALERGIA A CORANTES	LYS GABRIELY CRUZ DA PAZ LAVES
337	LEIDE MARIA TORRES	ALÉRGICO A MAÇÃ	WILLIAN RAFAEL ALMEIDA MARQUES
338	LEIDE MARIA TORRES	ALERGIA A CACAU EM PÓ	ANTHONY SANTOS MORAES
339	LEIDE MARIA TORRES	ALERGIA A ACHOCOLATADO	VICTOR HUGO GUIMARÃES FEITOSA
340	LEIDE MARIA TORRES	INTOLERÂNCIA A LACTOSE	LARA VICTÓRIA SOUSA SILVA
341	LEIDE MARIA TORRES	ALERGIA A PIMENTA, CHOCOLATE, MORANGO E FRAMBOESA	AQUILES COELHO ALVES
342	LEIDE MARIA TORRES	INTOLERÂNCIA A LACTOSE	JOAO MIGUEL MENDES SANTOS
343	LEIDE MARIA TORRES	ALERGIA A MARACUJÁ	KIMBERLLY BIANCA DA SILVA ARAUJO
344	LEIDE MARIA TORRES	ALERGIA A PROTEÍNA DO LEITE	KAIO RAMOS LACERDA
345	LEIDE MARIA TORRES	ALERGIA A LEITE, OVOS E CEREAIS	ANDRESSA SOUSA DA SILVA
346	LEIDE MARIA TORRES	ALERGIA A ALIMENTOS COM VITAMINA K	LARA MIKAELLY SILVA BARROS
347	LEIDE MARIA TORRES	ALERGIA A IOGURTE	ISABELA VITÓRIA ALVES DA ROCHA
348	LEIDE MARIA TORRES	INTOLERÂNCIA A LACTOSE	VICTOR MANOEL SALES GOMES
349	LEIDE MARIA TORRES	ALERGIA A ACHOCOLATADO	ANTHONY SAMUEL DA SILVA CRUZ
350	LEIDE MARIA TORRES	ALERGIA AO LEITE CCGL	EMANUEL FELIX BARROSO
351	LEIDE MARIA TORRES	ALERGIA A ACHOCOLATADO	ALISSON OLIVEIRA SILVA
352	LEIDE MARIA TORRES	ALERGIA A IOGURTE	ERICK RYAN TEIXEIRA CARVALHO
353	LEIDE MARIA TORRES	ALERGIA A PROTEINA DO LEITE	ISAAC ARAUJO SOUSA
354	LEIDE MARIA TORRES	ALERGIA A LEITE E FEIJAO	LUCAS GABRIEL SOUSA SÁ
355	LEIDE MARIA TORRES	INTOLERÂNCIA A LACTOSE	CARLOS EDUARDO TORRES SILVA
356	LEIDE MARIA TORRES	INTOLERÂNCIA A IOGURTE E ACHOCOLATADO	GAEL CALDAS PRESTES

Taiana S. Sena Ferreira
Nutricionista CRN - 7 3868
Matricula 6982
Divisão de Alimentação Escolar - SEMED

RELAÇÃO DE ALUNOS COM NECESSIDADE ALIMENTAR ESPECIAL ENVIADO PELAS ESCOLAS NO ANO LETIVO DE 2022

	Escola	PATOLOGIA	ALUNO
357	LEIDE MARIA TORRES	ALERGIA A MELÂNCIA	ADRIELLY RODRIGUES SILVA
358	LEIDE MARIA TORRES	ALERGIA A MELÂNCIA	KAMILLY EDUARDA GOMES CARVALHO
359	LEIDE MARIA TORRES	ALERGIA A MORTADELA	EMILLY VITÓRIA DA SILVA OLIVEIRA
360	LEIDE MARIA TORRES	ALERGIA A KATCHUP	LARA VALENTINA LOPES GONZAGA
361	LEIDE MARIA TORRES	INTOLERÂNCIA A LACTOSE	ÍTALO GUILHERME GOMES DA SILVA
362	LEIDE MARIA TORRES	ALERGIA A ABACAXI	EVILLYN RAQUEL VERAS COSTA
363	LEIDE MARIA TORRES	ALERGIA A CASTANHA DO PARÁ	CARLOS EMANUEL DOS SANTOS SILVA
364	LEIDE MARIA TORRES	ALERGIA A ACHOCOLATADO	ARTHUR MANUEL SANTOS SALES
365	LEIDE MARIA TORRES	ALERGIA A CAMARÃO	MARCELO HENRIQUE ARAUJO MELGAR
366	MUNDO INFANTIL	FRUTOS DO MAR, TODO TIPO DE PEIXE	ÍTALO KAUAN RODRIGUES OLIVEIRA
367	MUNDO INFANTIL	CHOCOLATE E NESCAL	ANA MARIA JANSEN SILVA
368	MUNDO INFANTIL	AMENDOIM	MARIA HELENA GOMES ABREU
369	MUNDO INFANTIL	INTOLERÂNCIA A LACTOSE	WANDERSON OLIVEIRA FRANCO
370	MUNDO INFANTIL	INTOLERÂNCIA AO LEITE	ENZO PAIXÃO FREITAS
371	MUNDO INFANTIL	INTOLERÂNCIA A LACTOSE	ROBSON LUIGI MARTINS NOGUEIRA
372	MUNDO INFANTIL	CHOCOLATE	RONALD PAIXÃO REIS
373	MUNDO INFANTIL	ABACAXI	ISABELA NASCIMENTO GOMES
374	MUNDO INFANTIL	NESCAU	ENZO GABRIEL SANTOS DO NASCIMENTO
375	MUNDO INFANTIL	AMENDOIM	MARIA JULIA DA VEIGA ALVES
376	MUNDO INFANTIL	INTOLERÂNCIA A LACTOSE	ANA SOPHIA MARTINS MODESTO
377	MUNDO INFANTIL	CASTANHA DO PARÁ	EMANUELLY DE SOUZA DA SILVA
378	MUNDO INFANTIL	SUCO DE PACOTE	ARTHUR ARAÚJO MOURA
379	MUNDO INFANTIL	INTOLERÂNCIA A LACTOSE, ABACAXI, CALABRESA, KATCHUP, MAIONESE	FLAVIA SOFIA FERRAZ SOUSA
380	MUNDO INFANTIL	CARNE DE PORCO	ISABELLY MARIA SANTOS SILVA
381	MUNDO INFANTIL	INTOLERÂNCIA A LACTOSE	TARSO EMANUEL FURTADO CARVALHO
382	MUNDO INFANTIL	INTOLERÂNCIA A LACTOSE	YASMIM PEREIRA FRANÇA
383	MUNDO INFANTIL	PERA	SAULLO HENRIQUE MARTINS VIEIRA
384	MUNDO INFANTIL	INTOLERÂNCIA A LACTOSE	ENZO FELIPE MACHADO DE SOUSA
385	MUNDO INFANTIL CRECHE	INTOLERÂNCIA A LACTOSE	MARIA HELENA RIBEIRO SILVA
386	MUNDO INFANTIL CRECHE	OVOS	ALICIA FERRAZ GRANJEIRO
387	MUNDO INFANTIL CRECHE	OVOS E DERIVADOS DO LEITE	DEBORA BEZERRA PAZ
388	MUNDO INFANTIL CRECHE	INTOLERÂNCIA A LACTOSE	ENZO ALVES DE ARAUJO
389	MUNDO INFANTIL CRECHE	CAMARÃO, BATATA DOCE	MARIA EDUARDA SILVA MILHOMEM
390	PEQUENO PRÍNCIPE	INTOLERÂNCIA A LACTOSE	MARCOS VINICIUS MOURA LEÃO
391	DEYSE LORRENA	INTOLERÂNCIA A LACTOSE	JOÃO RODRIGUES ARAÚJO OLIVEIRA
392	DEYSE LORRENA	PIPOCA	HENRIQUE NASCIMENTO DOS REIS
393	DEYSE LORRENA	ALERGIA A LEITE E DERIVADOS	JOHN EMANUEL TELES DE BRITO
394	DEYSE LORRENA	ABACAXI	THAIS VITORIA CASTRO DA SILVA
395	DEYSE LORRENA	INTOLERÂNCIA A LACTOSE	WADY RYAN BAIA SOARES



PREFEITURA DE
PARAUAPÉBAS
Aqui tem fôlego. Aqui tem trabalho.

semed
Secretaria Municipal de
Educação

DAE
Divisão de Alimentação Escolar



RELAÇÃO DE ALUNOS COM NECESSIDADE ALIMENTAR ESPECIAL ENVIADO PELAS ESCOLAS NO ANO LETIVO DE 2022

	Escola	PATOLOGIA	ALUNO
396	DEYSE LORRENA	AMENDOIM, DERIVADOS DE SOJA, PEIXE E FRUTOS DO MAR	ISMAEL SOUSA
397	DEYSE LORRENA	ALERGIA A LEITE E DERIVADOS	VITOR EMANUEL DOS SANTOS PEREIRA
398	DEYSE LORRENA	INTOLERÂNCIA A LACTOSE	CAUÂ LUIS MONTELO HENRIQUES
399	DEYSE LORRENA	CAMARÃO E FRUTOS DO MAR	GUILHERME PIETRO COELHO GONÇALVES
400	DEYSE LORRENA	INTOLERÂNCIA A LACTOSE	ISABELA CARDOSO DA SILVA
401	DEYSE LORRENA	INTOLERÂNCIA A LACTOSE	JULIANY SOFIA OLIVEIRA
402	DEYSE LORRENA	SALGADINHO DE MILHO	LARISSA DE SOUSA LEMOS
403	DEYSE LORRENA	ALERGIA A BANANA	ISADORA RODRIGUES OLIVEIRA
404	DEYSE LORRENA	INTOLERÂNCIA A LACTOSE, CARNE VERMELHA, CAFÉ, PORCO E DERIVADOS	DÉBORA SENA FREIRE
405	DEYSE LORRENA	OVOS	ALICE SOUSA PHILIPPSEN
406	DEYSE LORRENA	KETCHUP	JOÃO HENRIQUE GONÇALVES DA SILVA
407	DEYSE LORRENA	QUALQUER TIPO DE LEITE	LIONEL MESSI DA ANUNCIAÇÃO RIBEIRO
408	DEYSE LORRENA	PROTEÍNA DO LEITE, INTOLERÂNCIA A LACTOSE	KEVEN ALVES DE SOUSA
409	DEYSE LORRENA	CAMARÃO	MIGUEL TRINDADE DE BARROS
410	DEYSE LORRENA	OVOS	YAGO LIMA MORAIS
411	DEYSE LORRENA	KETCHUP	TAYLER ARAUJO SANTANA GALVÃO
412	DEYSE LORRENA	MILHO	ANDRESSA NAYARA SOUZA
413	DEYSE LORRENA	INTOLERÂNCIA A LACTOSE	GUILHERME PEREIRA SOUSA
414	DEYSE LORRENA	CARNE VERMELHA	ANGELINA DOS SANTOS FERNANDES
415	DEYSE LORRENA	INTOLERÂNCIA A LACTOSE	MARIA DEUSIMAR NUNES DA CONCEIÇÃO
416	DEYSE LORRENA	INTOLERÂNCIA A LACTOSE	CAIO VINICIUS DE OLIVEIRA
417	DEYSE LORRENA	INTOLERÂNCIA A LACTOSE	JOSÉ RAONI RIBEIRO DA COSTA
418	DEYSE LORRENA	MAIONESE	ARTHUR PIETRO SANTIAGO ROSA
419	DEYSE LORRENA	INTOLERÂNCIA A LACTOSE	GIOVANNA AGUIAR DE SOUZA
420	DEYSE LORRENA	DOCE	ÁGATHA HADASSA PRAXEDES LOPES
421	DEYSE LORRENA	INTOLERÂNCIA A LACTOSE	SARAH LARISSA CARVALHO COSTA
422	AURINO GONÇALVES	RESTRIÇÃO ALIMENTAR, VERIFICAR COM ESCOLA	ANA VITÓRIA SANTANA AGUIAR
423	AURINO GONÇALVES	AUTISMO, ALERGIA A LEITE E DERIVADOS, SOJA, TRIGO, OVO	JOÃO LUCAS LUSTOSA DE QUEIROZ BARROSO


Taiana S. Sena Ferreira
Nutricionista CRN - 7 3868
Matricula 6882
Divisão de Alimentação Escolar - SEMED

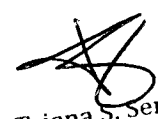
ANEXO V
RELAÇÃO DE ESCOLAS
PARTICIPANTES DA JORNADA
DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E
NUTRICIONAL

PREVISÃO ANO LETIVO 2023



**PREVISÃO DA EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL - EAN DE TODOS OS
PROGRAMA**

Nº	ESCOLA	PROGRAMA	Nº DE ALUNOS
1	EMEF ANTONIO MATOS	ENSINO FUNDAMENTAL	1.239
2	EMEF BENEDITO MONTEIRO	ENSINO FUNDAMENTAL	720
3	EMEF CARLOS HENRIQUE	ENSINO FUNDAMENTAL	953
4	EMEF CECÍLIA MEIRELES	ENSINO FUNDAMENTAL	860
5	EMEF CHICO MENDES	ENSINO FUNDAMENTAL	852
6	EMEF ELISALDO RIBEIRO	ENSINO FUNDAMENTAL	281
7	EMEF FARUK SALMEM	ENSINO FUNDAMENTAL	941
8	EMEF JOZIAS LEÃO	ENSINO FUNDAMENTAL	255
9	EMEF MARIO LAGO	ENSINO FUNDAMENTAL	2.300
10	EMEF NOVO HORIZONTE	ENSINO FUNDAMENTAL	1.363
11	EMEF OLGA DA SILVA	ENSINO FUNDAMENTAL	1.720
12	EME DONA ROSA	EDUCAÇÃO INFANTIL	331
13	EMEI JAKSON SILVA	EDUCAÇÃO INFANTIL	230
14	EMEI LEIDE MARIA	EDUCAÇÃO INFANTIL	597
15	EMEI PEQUENO PRÍNCIPE	EDUCAÇÃO INFANTIL	186
16	EMEI RIBAMAR LEITE	EDUCAÇÃO INFANTIL	220
17	EMTI PAULO FONTELES	TEMPO INTEGRAL	650
18	EMTI JOÃO PRUDENCIO	TEMPO INTEGRAL	660
19	EMTI CRESCENDO NA PRÁTICA	TEMPO INTEGRAL	545
TOTAL			14.903


Taiana S. Sena Ferreira
Nutricionista CRN - 7 3868
Matricula 6882
Divisão de Alimentação Escolar - SEMED

**PREVISÃO DA EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL - EAN DE TODOS OS PROGRAMA
PLANEJAMENTO - FREQUÊNCIA DE CONSUMO - ANO LETIVO 2023**

HORTIFRUTIS LICITAÇÃO						
ALIMENTO	UNIDADE	PER CAPITA (quantidade por aluno para cada genero)	FREQUÊNCIA (número de vezes que o alimento é servido no bimestre)	Nº DE ALUNOS ATENDIDOS NO ENSINO FUNDAMENTAL (6 A 15 ANOS)	TOTAL MENSAL (quantidade em Kg de alimento a ser utilizada para um mês)	TOTAL ANUAL (quantidade em Kg total em 10 meses de consumo que contemplam os 200 dias letivos exigidos pelo FNDE)
Bacuri	g	50	1	14.903	745	2.981
Brócolis	g	20	1	14.903	298	1.192
Caqui	g	50	1	14.903	745	2.981
Coco verde	und	1	1	14.903	14.903	14.903
Couve flor	g	20	1	14.903	298	1.192
Cupuaçu	g	50	1	14.903	745	2.981
Inhame	g	20	1	14.903	298	1.192
Jiló	g	20	1	14.903	298	1.192
Kiwi	g	50	1	14.903	745	2.981
Maracujá	g	50	1	14.903	745	2.981
Melão	g	50	1	14.903	745	2.981
Milho verde espiga	g	20	1	14.903	298	1.192
Morango	g	20	1	14.903	298	1.192
Pequi	g	20	1	14.903	298	1.192
Pimentão amarelo	g	5	1	14.903	75	298
Pimentão vermelho	g	5	1	14.903	75	298
Pupunha	g	50	1	14.903	745	2.981
Rabanete	g	20	1	14.903	298	1.192
Repolho roxo	g	20	1	14.903	298	1.192
Tucupi regional	ml	20	1	14.903	298	1.192
Uva roxa	g	50	1	14.903	745	2.981
Uva verde	g	50	1	14.903	745	2.981

OBS 1: o quantitativo **TOTAL ANUAL**, foi obtido multiplicando-se a **percapita** (quantidade do alimento em gramas ofertado ao aluno) pela **frequência mensal** (quantidade de vezes que o produto é ofertado durante o mês), multiplicado pelo **número de alunos registrados no programa no momento dos cálculos**. O valor obtido em **gramas** é dividido por 1.000 que irá corresponder ao **total mensal** em Kg. O valor mensal foi multiplicado por 4 (quantidades de meses que executamos as ações de EAN) chegando-se ao valor **Total Anual** em kg.


Taiana S. Sena Ferreira
Nutricionista CRN - 7 3868
Matricula 6882
Divisão de Alimentação Escolar - SEMED

ANEXO VI

ESTATÍSTICAS

PREVISÃO ANO LETIVO 2023



NÚMERO DE ALUNOS 2ª ESTATÍSTICA/2022

ZONA URBANA

CRECHE	PRÉ-ESCOLA	1º CICLO 1º, 2º e 3º ANO	2º CICLO 4º e 5º ANO	3º CICLO 6º e 7º ANO	4º CICLO 8º ANO e 9º ANO	CEPEJA	ETAPAS	TRs	TOTAL
2.124	6.143	10.937	7.772	8.613	8.543	1.242	678	42	46.094

ZONA RURAL

PRÉ-ESCOLA	1º CICLO 1º, 2º e 3º ANO	2º CICLO 4º e 5º ANO	3º CICLO 6º e 7º ANO	4º CICLO 8º ANO e 9º ANO	CEPEJA	ETAPAS	TRs	TOTAL
293	566	416	404	390	0	144	7	2.220

ZONA INDÍGENA

PRÉ-ESCOLA	1º CICLO 1º, 2º e 3º ANO	2º CICLO 4º e 5º ANO	3º CICLO 6º e 7º ANO	4º CICLO 8º ANO e 9º ANO	CEPEJA	ETAPAS	TRs	TOTAL
55	116	73	110	111	0	10	0	475

MATRÍCULA GERAL ZONA URBANA, RURAL E INDÍGENA

CRECHE / PRÉ-ESCOLA	1º CICLO 1º, 2º e 3º ANO	2º CICLO 4º e 5º ANO	3º CICLO 6º e 7º ANO	4º CICLO 8º ANO e 9º ANO	CEPEJA	ETAPAS	TRs	TOTAL
8.615	11.619	8.261	9.127	9.044	1.242	832	49	48.789

QUANTIDADE DE ESCOLAS DA REDE MUNICIPAL						
ENSINO	URBANAS	DO CAMPO	INDÍGENAS	TOTAL ESCOLAS	TOTAL ANEXOS	TOTAL GERAL
ENSINO FUNDAMENTAL	34					
ANEXOS ENSINO FUNDAMENTAL	7					
EDUCAÇÃO INFANTIL	25					
ANEXOS EDUCAÇÃO INFANTIL	4					
CEPEJAS	3					
		10	3	75	11	86

CONFERE COM ORIGINAL
Lucas Lisboa da S. Cruz
Secretário de Educação e Esportes - SEMED
22/12/2022



Obs: As escolas indígenas e do campo trabalham as duas modalidades: Educação Infantil e Ensino Fundamental.
Obs: Os dados informados na Estatística da Educação Indígena são baseados na data de 23/11/2021 pela falta da 2ª Estatística de 2022.

Fonte: Setor de Estatística
Data de Referência: 27/04/2022

Fernanda Azevedo
Fernanda Azevedo de S. Marquez
COORD. DO Setor de Estatística
Dec. nº 1255/2021 - SEMED

SETOR DE ESTATÍSTICA

NÚMERO DE ALUNOS 2ª ESTATÍSTICA/2022
ENSINO FUNDAMENTAL - ZONA URBANA

Nº	ESCOLAS	ENSINO DE 9 ANOS					ENSINO DE 9 ANOS					ENSINO DE 9 ANOS					ENSINO DE 9 ANOS					ETAPAS					TR		TOTAL													
		1º CICLO					2º CICLO					3º CICLO					4º CICLO					1º					2º					3º					4º					
		1º ANO	2º ANO	3º ANO	4º ANO	5º ANO	6º ANO	7º ANO	8º ANO	9º ANO	10º ANO	11º ANO	12º ANO	13º ANO	14º ANO	15º ANO	16º ANO	17º ANO	18º ANO	19º ANO	20º ANO	21º ANO	22º ANO	23º ANO	24º ANO	25º ANO	26º ANO	27º ANO		28º ANO	29º ANO	30º ANO										
01	E.M.E.F. ANTONIO MATOS FILHO	118	113	117	130	162	149	166	169	146																									1.270							
02	E.M.E.F. BENEDITO MONTEIRO	79	90	76	79	99	72	83	90	66																									734							
03	E.M.E.F. CARLOS DRUMMONO DE ANDRAOE	86	84	57	74	77	95	89	86	98																									746							
04	E.M.E.F. CARLOS HENRIQUE II	102	95	90	88	98	124	107	119	124																									947							
05	E.M.E.F. CECILIA MEIRELES	66	69	64	53	75	74	95	96	111																									703							
06	E.M.E.F. CHICO MENDES II	42	45	52	55	76	93	152	133	180																									828							
07	E.M.E.F. CRESCENCO NA PRÁTICA	97	140	161	171	159	191	192	167	192																									650							
08	E.M.E.F. DOMINGOS CAROSO DA SILVA - ANEXO	116	43																																1.470							
09	E.M.E.F. DOROTY STANG	163	155	147	183	192	208	195	192	178																									159							
10	E.M.E.F. EDUARDO ANGELIM	112	99	92	77	92	94	118	124	107																									1.613							
11	E.M.E.F. ELISALOO RIBEIRO DE FARIAS	26	26	30	27	22	35	39	37	42																									915							
12	E.M.E.F. EUNICE MOREIRA OOS SANTOS	103	107	101	116	150	159	72	140	171																									284							
13	E.M.E.F. EUNICE MOREIRA OOS SANTOS - ANEXO																																		1.119							
14	E.M.E.F. EUNICE MOREIRA OOS SANTOS - ANEXO																																		228							
15	E.M.E.F. EUNICE MOREIRA OOS SANTOS - ANEXO																																		35							
16	E.M.E.F. EUNICE MOREIRA OOS SANTOS - ANEXO																																		133							
17	E.M.E.F. EUNICE MOREIRA OOS SANTOS - ANEXO																																		147							
18	E.M.E.F. EUNICE MOREIRA OOS SANTOS - ANEXO																																		126							
19	E.M.E.F. EUNICE MOREIRA OOS SANTOS - ANEXO																																		100							
20	E.M.E.F. EUNICE MOREIRA OOS SANTOS - ANEXO																																		80							
21	E.M.E.F. EUNICE MOREIRA OOS SANTOS - ANEXO																																		26							
22	E.M.E.F. EUNICE MOREIRA OOS SANTOS - ANEXO																																		106							
23	E.M.E.F. EUNICE MOREIRA OOS SANTOS - ANEXO																																		240							
24	E.M.E.F. EUNICE MOREIRA OOS SANTOS - ANEXO																																		265							
25	E.M.E.F. EUNICE MOREIRA OOS SANTOS - ANEXO																																		290							
26	E.M.E.F. EUNICE MOREIRA OOS SANTOS - ANEXO																																		259							
27	E.M.E.F. EUNICE MOREIRA OOS SANTOS - ANEXO																																		145							
28	E.M.E.F. EUNICE MOREIRA OOS SANTOS - ANEXO																																		93							
29	E.M.E.F. EUNICE MOREIRA OOS SANTOS - ANEXO																																		331							
30	E.M.E.F. EUNICE MOREIRA OOS SANTOS - ANEXO																																		289							
31	E.M.E.F. EUNICE MOREIRA OOS SANTOS - ANEXO																																		359							
32	E.M.E.F. EUNICE MOREIRA OOS SANTOS - ANEXO																																		127							
33	E.M.E.F. EUNICE MOREIRA OOS SANTOS - ANEXO																																		135							
34	E.M.E.F. EUNICE MOREIRA OOS SANTOS - ANEXO																																		109							
35	E.M.E.F. EUNICE MOREIRA OOS SANTOS - ANEXO																																		82							
36	E.M.E.F. EUNICE MOREIRA OOS SANTOS - ANEXO																																		57							
37	E.M.E.F. EUNICE MOREIRA OOS SANTOS - ANEXO																																		121							
38	E.M.E.F. EUNICE MOREIRA OOS SANTOS - ANEXO																																		66							
39	E.M.E.F. EUNICE MOREIRA OOS SANTOS - ANEXO																																		144							
40	E.M.E.F. EUNICE MOREIRA OOS SANTOS - ANEXO																																		167							
41	E.M.E.F. EUNICE MOREIRA OOS SANTOS - ANEXO																																		137							
42	E.M.E.F. EUNICE MOREIRA OOS SANTOS - ANEXO																																		172							
43	E.M.E.F. EUNICE MOREIRA OOS SANTOS - ANEXO																																		160							
44	E.M.E.F. EUNICE MOREIRA OOS SANTOS - ANEXO																																		141							
45	E.M.E.F. EUNICE MOREIRA OOS SANTOS - ANEXO																																		147							
46	E.M.E.F. EUNICE MOREIRA OOS SANTOS - ANEXO																																		117							
47	E.M.E.F. EUNICE MOREIRA OOS SANTOS - ANEXO																																		152							
48	E.M.E.F. EUNICE MOREIRA OOS SANTOS - ANEXO																																		38							
49	E.M.E.F. EUNICE MOREIRA OOS SANTOS - ANEXO																																		40							
50	E.M.E.F. EUNICE MOREIRA OOS SANTOS - ANEXO																																		37							
51	E.M.E.F. EUNICE MOREIRA OOS SANTOS - ANEXO																																		187							
52	E.M.E.F. EUNICE MOREIRA OOS SANTOS - ANEXO																																		203							
53	E.M.E.F. EUNICE MOREIRA OOS SANTOS - ANEXO																																		143							
54	E.M.E.F. EUNICE MOREIRA OOS SANTOS - ANEXO																																		203							
55	E.M.E.F. EUNICE MOREIRA OOS SANTOS - ANEXO																																		187							
56	E.M.E.F. EUNICE MOREIRA OOS SANTOS - ANEXO																																		192							
57	E.M.E.F. EUNICE MOREIRA OOS SANTOS - ANEXO																																		228							
58	E.M.E.F. EUNICE MOREIRA OOS SANTOS - ANEXO																																		4.292							
59	E.M.E.F. EUNICE MOREIRA OOS SANTOS - ANEXO																																		4.251							
60	E.M.E.F. EUNICE MOREIRA OOS SANTOS - ANEXO																																		8.543							
61	E.M.E.F. EUNICE MOREIRA OOS SANTOS - ANEXO																																		8.613							
62	E.M.E.F. EUNICE MOREIRA OOS SANTOS - ANEXO																																		7.772							
63	E.M.E.F. EUNICE MOREIRA OOS SANTOS - ANEXO																																		10.937							
64	E.M.E.F. EUNICE MOREIRA OOS SANTOS - ANEXO																																		3.682							
65	E.M.E.F. EUNICE MOREIRA OOS SANTOS - ANEXO																																		3.662							
66	E.M.E.F. EUNICE MOREIRA OOS SANTOS - ANEXO																																		3.593							
67	E.M.E.F. EUNICE MOREIRA OOS SANTOS - ANEXO																																		3.674							
68	E.M.E.F. EUNICE MOREIRA OOS SANTOS - ANEXO																																									

Fonte: Setor de Estatística
Data de Referência: 27/04/2022

Simone da Cruz
FERNANDA APARECIDA DE MACHADO
Coord. Apoio Pedagógico I
Dec. nº 1255/2021 - SEMED

CONFERE COM ORIGINAL
Lucas Lisboa da S. Cruz
Setor de Licitação e Contratos - SEMED
Dec. 72/2021





SETOR DE ESTATÍSTICA

NÚMERO DE ALUNOS - 2ª ESTATÍSTICA/2022

ENSINO FUNDAMENTAL - ZONA RURAL

Nº	ESCOLAS	ENSINO FUNDAMENTAL - ZONA RURAL										TR	TOTAL											
		ENSINO DE 9 ANOS			ENSINO DE 9 ANOS			ENSINO DE 9 ANOS			ETAPAS													
		1º CICLO			2º CICLO			3º CICLO			1ª			2ª	3ª	4ª								
1º ANO	2º ANO	3º ANO	4º ANO	5º ANO	6º ANO	7º ANO	8º ANO	9º ANO	10º ANO	11º ANO	12º ANO	13º ANO	14º ANO	15º ANO	16º ANO	17º ANO	18º ANO	19º ANO	20º ANO	21º ANO	22º ANO			
01	E.M.E.F. 18 DE OUTUBRO	22	15	17	15	18	20	20	30	21														248
02	E.M.E.F. 21 DE ABRIL	7	5	4	8	7																		31
03	E.M.E.F. ALEGRIA DO SABER	26	33	27	36	40	31	32	34	25														284
04	E.M.E.F. ANTONIO VILHENA	53	68	65	55	67	67	71	54	57														587
05	E.M.E.F. GONÇALVES DIAS	8	4	10	11	12	8	15	16	9														93
06	E.M.E.F. JORGE AMADO	18	17	14	19	29	27	17	20	16														193
07	E.M.E.F. MONTEIRO LOBATO	25	22	27	23	25	27	18	27	25														219
08	E.M.E.F. SANTA RITA	2	7	7	6	5	11	5	9	9														83
09	E.M.E.F. SANTA TEREZA	15	10	12	13	11	10	8	15	6														100
10	E.M.E.F. UNIÃO DO POVO	9	7	10	10	6	8	9	10	7														89
TOTAL POR ETAPA		185	188	193	196	220	209	195	215	175														1.927
TOTAL POR MODALIDADE		416										404				390				144				7

ENSINO FUNDAMENTAL - ZONA INDÍGENA

ENSINO FUNDAMENTAL - ZONA INDÍGENA																									
Nº	ESCOLAS	ENSINO DE 9 ANOS			ENSINO DE 9 ANOS			ENSINO DE 9 ANOS			ENSINO DE 9 ANOS			ETAPAS			TR		TOTAL						
		1º CICLO			2º CICLO			3º CICLO			4º CICLO			1ª	2ª	3ª	4ª	I		II					
		1º ANO	2º ANO	3º ANO	4º ANO	5º ANO	6º ANO	7º ANO	8º ANO	9º ANO															
01	E.M.E.F. BEP-KAROTI XIKRIN	15	20	27	23	18	25	35	40	22				10							235				
02	E.M.E.F. BEP-TUM	0	8	2	7	4	7	4	8	2											42				
03	E.M.E.F. MOIKÓ XIKRIN	8	9	27	7	14	16	23	19	20											143				
TOTAL POR ETAPA		23	37	56	37	36	48	62	67	44				10	0	0	0	0	0	0					
TOTAL POR MODALIDADE		116											73			110			111			10		0	420

ENSINO FUNDAMENTAL - ZONA URBANA, RURAL E INDÍGENA

ENSINO FUNDAMENTAL - ZONA URBANA, RURAL E INDIGENA																								
Nº	SETOR	ENSINO DE 9 ANOS				ENSINO DE 9 ANOS				ENSINO DE 9 ANOS				ENSINO DE 9 ANOS				ETAPAS				TR		TOTAL
		1º CICLO				2º CICLO				3º CICLO				4º CICLO								I	II	
		1º ANO	2º ANO	3º ANO	4º ANO	5º ANO	6º ANO	7º ANO	8º ANO	9º ANO	1º	2º	3º	4º										
01	INDIGENA	23	37	56	37	36	48	62	67	44	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	420			
02	RURAL	185	188	193	196	220	209	195	215	175	16	52	25	51	0	7	1.927							
03	URBANO	3.682	3.662	3.593	3.674	4.098	4.355	4.258	4.292	4.251	177	82	128	291	0	42	36.585							
CEPEJA - CENTRO DE ENSINO PERSONALIZADO DE ENSINO PARA JOVENS E ADULTOS		3.890	3.887	3.842	3.907	4.354	4.612	4.515	4.574	4.470	203	134	153	342	0	49	1.242							
TOTAL POR ETAPA		11.619										9.127				9.044				832				49
TOTAL POR MODALIDADE																								49

Obs: Os dados informados na Estatística da Educação Indígena são baseados na data de 23/11/2021 pela falta da 2ª Estatística de 2022.

ED. INFANTIL - ZONA RURAL

ITEM	ESCOLA	CRECHE I	CRECHE II	CRECHE III	INFANTIL IV	INFANTIL V	TOTAL
1	E.M.E.F. 18 DE OUTUBRO	0	0	0	9	7	16
2	E.M.E.F. 21 DE ABRIL	0	0	0	5	6	11
3	E.M.E.F. ALEGRIA DO SABER	0	0	0	16	27	43
4	E.M.E.F. ANTONIO VILHENA	0	0	0	36	53	89
5	E.M.E.F. GONÇALVES DIAS	0	0	0	8	4	12
6	E.M.E.F. JORGE AMADO	0	0	0	19	23	42
7	E.M.E.F. MONTEIRO LOBATO	0	0	0	20	30	50
8	E.M.E.F. SANTA RITA	0	0	0	6	2	8
9	E.M.E.F. SANTA TEREZA	0	0	0	7	9	16
10	E.M.E.F. UNIÃO DO POVO	0	0	0		6	6
TOTAL		0	0	0	126	167	293

ED. INFANTIL - ZONA INDÍGENA

ITEM	ESCOLA	CRECHE I	CRECHE II	CRECHE III	INFANTIL IV	INFANTIL V	TOTAL
1	E.M.E.F. BEP- KAROTI XIKRIN	0	0	0	13	12	25
2	E.M.E.F. BEP- TUM XIKRIN	0	0	0	4	9	13
3	E.M.E.F. MOIKO XIKRIN	0	0	0	10	7	17
TOTAL		0	0	0	27	28	55

RESUMO DA REDE MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL

ITEM	ZONAS	CRECHE I	CRECHE II	CRECHE III	INFANTIL IV	INFANTIL V	TOTAL
1	INDÍGENA	0	0	0	27	28	55
2	RURAL	0	0	0	126	167	293
3	URBANO	161	449	1.514	3.204	2.939	8.267
TOTAL GERAL		161	449	1.514	3.357	3.134	8.615

Obs: Os dados informados na Estatística da Educação Indígena são baseados na data de 23/11/2021 pela falta da 2ª Estatística de 2022.

Fonte: Setor de Estatística

Data de Referência: 27/04/2022

COORD. DO SETOR DE ESTATÍSTICA

Fernanda Azevedo
FERNANDA AZEVEDO DE S. MARQUEZ
Coord. Apoio Pedagógico I
Dec. nº 1255/2021 - SEMED

CONFERE COM ORIGINAL
Lucas Lisboa da S. Cruz
Setor de Lidação e Contratos - SEMED
Dec. 724/2010

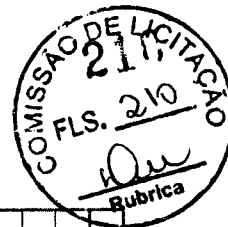


ED. INFANTIL - ZONA URBANA



Sector de Estatística

ITEM	ESCOLA	CRECHE I	CRECHE II	CRECHE III	INFANTIL IV	INFANTIL V	TOTAL
1	E.M.E.I. ANA MARIA MACHADO			60	117	113	290
2	E.M.E.I. AURINO GONÇALVES SANTOS		13	44	172	207	436
2.1	E.M.E.I. AURINO GONÇALVES SANTOS - ANEXO			57			57
3	E.M.E.I. COMECINHO DE VIDA			34	78	77	189
4	E.M.E.I. CORA CORALINA				226	266	492
5	E.M.E.I. CRIANÇA ESPERANÇA			56	83	93	232
6	E.M.E.I. DANIELE COSTA GALDINO			84	190	167	441
7	E.M.E.I. DONA ROSA			59	122	151	332
8	E.M.E.I. GENTE INOCENTE			28	105	110	243
9	E.M.E.I. LEIDE MARIA TORRES FERREIRA	40	72	94			206
9.1	E.M.E.I. LEIDE MARIA TORRES FERREIRA - ANEXO				202	180	382
10	E.M.E.I. MARIA SALETE RIBEIRO MORENO		47	79	108	107	341
11	E.M.E.I. MORANGUINHO			72	168	156	396
12	E.M.E.I. MUNDO INFANTIL	31	48	117	136	153	485
13	E.M.E.I. PEQUENO PRÍNCIPE				74	79	153
13.1	E.M.E.I. PEQUENO PRÍNCIPE - ANEXO				20	19	39
14	E.M.E.I. PINGO DE GENTE			85	110	121	316
15	E.M.E.I. RUTH ROCHA				260	263	523
15.1	E.M.E.I. RUTH ROCHA - ANEXO				99	95	194
16	E.M.E.I. SORRISO DE CRIANÇA			100	92	100	292
17	E.M.E.I. TURMA DA MÔNICA				301		301
18	E.M.E.I. VOVO ANA			30	136	135	301
19	E.M.E.I. ZILDA ARNS			34	76	65	175
20	U.E.E.I. DEISY LORRENA			101	129	115	345
21	U.E.E.I. JACKSON DE SOUSA E SILVA	20	27	60	69	51	227
22	U.E.E.I. PASTOR JONAS BARROS DO AMARAL	40	53	99			192
23	U.E.E.I. PROFº DALMO TENÓRIO NASCIMENTO PEREIRA				131	116	247
24	U.E.E.I. RIBAMAR LEITE	30	85	104			219
25	U.E.E.I. ZELITA PEREIRA DA SILVA		104	117			221
	TOTAL	161	449	1.514	3.204	2.939	8.267



CONFERE COM ORIGINAL
Lucas Lisboa da S. Cruz
Setor de Licitação e Contratos - SEMED
Dec. 724/2019

Fernanda Azevedo de S. Marques
Coord. Apoio Pedagógico I
Dec. nº 1255/2021 - SEMED

ANEXO VII

Rotas das Entregas



DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – DAE

**ANEXO VII
LISTA DAS ESCOLA E HORÁRIOS DE ENTREGA**

ESCOLAS ZONA URBANA

Nº	ESCOLAS	ENDEREÇO	HORÁRIOS DE ENTREGA
1	E.M.E.I. ANA Mª MACHADO	Rua Monteiro Lobato, Bairro Guanabara	08h as 18h
2	E.M.E.I. AURINO GONÇALVES DOS SANTOS	Av. Brasil, QD. Especial, Complexo VS10, Parque das Nações 2	08h as 18h
3	E.M.E.I. AURINO GONÇALVES SANTOS - ANEXO	RUA 02, SN, QUADRA A LOTE 03, PARQUE SAO LUCAS I	08h as 14h
4	E.M.E.I. COMECINHO DE VIDA	Av. Brasil, 32, Bairro Rio Verde	08h as 18h
5	E.M.E.I. CORA CORALINA	Rua G-06, Q 142, LT 03, Bairro Jardim Ipiranga	08h as 18h
6	E.M.E.I. CRIANÇA ESPERANÇA	Rua A 151 Qd. Especial, Bairro Cidade Nova	08h as 18h
7	E.M.E.I. DANIELE COSTA GALDINO	AV. NOVA CARAJÁS, SN, BAIRRO NOVA CARAJÁS	08h as 18h
8	E.M.E.I. DONA ROSA	Rua Topázio, 03 - Bairro Morada Nova	08h as 18h
9	E.M.E.I. GENTE INOCENTE	Rua Bom Jardim, 337, Bairro Guanabara	08h as 18h
10	E.M.E.I. LEIDE MARIA TORRES	Rua 78 Qd. Especial, Jardim Canadá.	08h as 18h
11	E.M.E.I. LEIDE MARIA TORRES - ANEXO	Avenida Nicodemas, nº 1378, Esq. com a Rua São Lazaro, Bairro Betânia	08h as 18h
12	E.M.E.I. MARIA SALETE RIBEIRO MORENO	Rua Fidel Castro, QD especial - Palmares II	08h as 18h
13	E.M.E.I. MORANGUINHO	Rua Minas Gerais, nº 59 – Rio Verde	08h as 18h
14	E.M.E.I. MUNDO INFANTIL	Rua Santos Drummond, Qd. Especial – Palmares Sul	08h as 18h
15	E.M.E.I. PEQUENO PRINCIPE	Rua O nº 162, Bairro União	08h as 18h
16	E.M.E.I. PEQUENO PRINCIPE - ANEXO	-	08h as 18h
17	E.M.E.I. PINGO DE GENTE	Rua Sol Poente, 478 – Bairro da Paz	08h as 18h
18	E.M.E.I. RUTH ROCHA	Rua A12, Qd; 24 Bairro Cidade Jardim	08h as 18h
19	E.M.E.I. RUTH ROCHA - ANEXO	Rua J2, QD 275, LT 37, Bairro Cidade Jardim	08h as 18h
20	E.M.E.I. SORRISO DE CRIANÇA	Rua Evandro Chagas QD. Especial. Bairro Rio Verde	08h as 18h
21	E.M.E.I. TURMA DA MÔNICA	Av. Goiás, 380, Bairro Liberdade	08h as 18h
22	E.M.E.I. VOVÓ ANA	Rua Amsterdam 228, Altamira	08h as 18h
23	E.M.E.I. ZILDA ARNS	Rua Luanda – Quadra Especial – Vila Rica	08h as 18h
24	E.M.E.I. DEYSE LORRENA	A.V. Salvador flausino, Esq. C/ a Rua Amapá LT, Especial, Bairro: Novo Brasil. Enfrente a Escola adventista.	08h as 18h
25	E.M.E.I. DRº JAKSON DE S. E SILVA	Rua 131 QD. 59 Bairro Beira Rio II	08h as 18h
26	U.E.E.I. PASTOR JONAS BARROS DO AMARAL	Avenida B, quadra 286, lote especial, no Bairro Cidade Jardim	08h as 18h
27	U.E.E.I. PROFº DALMO TENÓRIO NASCIMENTO PEREIRA	RUA DO CONTORNO, SN, QD ESPECIAL, BAIRRO ALTO BONITO	08h as 18h
28	E.M.E.I. RIBAMAR LEITE	AV. Buriti 1856, Casa Populares II	08h as 18h
29	E.M.E.I. ZELITA DA SILVA	Rua Pernambuco, QD. 22, LTs 12 e 13 - Liberdade I	08h as 18h
30	E.M.E.F. ANTONIO MATOS	Rua Santa Maria S/N Bairro: Nova Vida	08h as 18h



DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – DAE

31	E.M.E.F. BENEDITO MONTEIRO	Rua Mané Garrincha 548 entre a Rua Aracajú e a Rua São Jorge Bairro: Guanabara	08h as 18h
32	E.M.E.F. CARLOS DRUMMOND	Rua Santa Rita, 71 -- Rio Verde	08h as 18h
33	E.M.E.F. CARLOS HENRIQUE II	Rua Lauro Corona Qd. Especial, Bairro da Paz	08h as 18h
34	E.M.E.F. CECÍLIA MEIRELES	Rua L, Quadra Especial – B. União	08h as 18h
35	E.M.E.F. CHICO MENDES II	Rua B, Quadra Especial, Cidade Nova	08h as 14h
36	E.M.I.T. CRESCENDO NA PRÁTICA	AV QUILOMBO DOS PALMARES - QUADRA ESPECIAL, S/N PROXIMO A PRACA. ASSENTAMENTO PALMARES II	08h as 18h
37	E.M.E.F. DOMINGOS CARDOSO	Cristóvão Colombo, Qd, 117 B. Habitar Feliz	08h as 18h
38	E.M.E.F. DOMINGOS CARDOSO - ANEXO	-	08h as 18h
39	E.M.E.F. DOROTY STANG	AV. B. Q.277. LT 05, 06 e 07, B. Cidade Jardim 3ª etapa	08h as 18h
40	E.M.E.F. EDUARDO ANGELIM	Av. Evandro Chagas, QD Especial Bairro Rio Verde	08h as 18h
41	E.M.E.F. ELISALDO RIBEIRO DE FARIAS	Rua Rogério Cardoso nº 602 Bairro: Liberdade II	08h as 14h
42	E.M.E.F. EUNICE MOREIRA	Rua Luanda, QD. Especial - Vila Rica	08h as 18h
43	E.M.E.F. EUNICE MOREIRA (ANEXO I)	Rua Luanda S/N, Vila Rica	08h as 14h
44	E.M.E.F. EURIDES SANTANA	Rua Jk QD Especial – Rio Verde	08h as 18h
45	E.M.E.F. FARUK SALMEN	Rua Paulo Afonso Qd. 35 Especial, Bairro Guanabara	08h as 18h
46	E.M.E.F. FERNANDO PESSOA	Rua 35, Qd Especial - Bairro dos Minérios	08h as 18h
47	E.M.E.F. FERNANDO PESSOA (ANEXO)	Rua V06, QD 35, LT 03 e 04 - Cidade Jardim	08h as 18h
48	E.M.E.F. IRMÃ LAURA	Rua Aurélio Dias QD, Especial – Bela Vista	08h as 18h
49	E.M.E.F. JEAN PIAGET	Rua Goiás, Quadra Especial – Liberdade	08h as 18h
50	E.M.T.I. JOÃO EVANGELISTA A. DE OLIVEIRA	1ª Vicinal Sul - Qd Especial - Loteamento do Juarez - Palmares Sul	08h as 18h
51	E.M.E.F. JOÃO PRUDÊNCIO DE BRITO	Rua C, Esquina com Rual - Quadra Especial - Bairro Primavera	08h as 14h
52	E.M.E.F. JOZIAS LEÃO	Rua Vereador João Brito Lt. 18, Bairro Maranhão	08h as 18h
53	E.M.E.F. LUÍZ MAGNO DE ARAÚJO	Rua A 15 QD Especial - Bairro Amazônia	08h as 14h
54	E.M.E.F. MACHADO DE ASSIS	Rua Afonso Arino Nº 378 B- da Paz	08h as 18h
55	E.M.E.F. MÁRIO LAGO	AV, V.S 10 – B. Califórnia	08h as 18h
56	E.M.E.F. MARIO LAGO (ANEXO)	AV. VS 10, QD 01 LTS 09 a 12 - Bairro Parque das Nações II	08h as 18h
57	E.M.E.F. MILTON MARTINS	AV. Parauapebas, QD. 45, LT 10 - Bairro Nova Carajás	08h as 18h
58	E.M.E.F. MILTON MARTINS - ANEXO	AV. NOVA CARAJÁS, S/N, LT 01 e 02, QD 635, BAIRRO NOVA CARAJÁS	08h as 14h
59	E.M.E.F. NELSON MANDELA	Rua Espanha esp. Antiga UTC Bairro Habitar Feliz	08h as 18h
60	E.M.E.F. NELSON MANDELA (ANEXO)	PA 160, Gleba Rio Novo - Bairro Habitar Feliz	08h as 18h
61	E.M.E.F. NOVO HORIZONTE	Rua 81 - QD Especial - Jardim Canadá	08h as 18h
62	E.M.E.F. OLGA DA SILVA	Rua Santo Antônio, nº 1270 - Bairro Altamira	08h as 18h
63	E.M.E.F. OLGA DA SILVA (ANEXO)	Rua Bartolomeu, QD 39 LTs 05 e 06 - Bairro Betania	08h as 18h
64	E.M.E.F. PAULO FREIRE	RUA PORTO VELHO QUADRA ESPECIAL, SN PALMARES SUL	08h as 14h
65	E.M.T.I. PAULO FONTELES DE LIMA	Rua Rio de Janeiro, Quadra Especial, Rio Verde	08h as 18h

(Assinatura)

DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – DAE

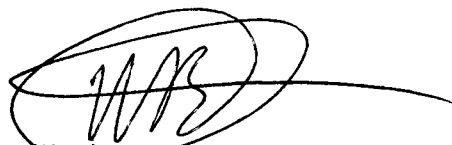
66	E.M.E.F. PLACIDO DE CASTRO	Rua Jorge Amado S/N Bairro Bela Vista	08h as 18h
67	U.E.E.F. MARCELO RIMÉ VITALINO	Av. U com Av. M17, QD. 400, LTS 04 a 07	08h as 18h
68	E.M.E.F. SANDRA MARIA	Rua Central nº 310 – Bairro Novo Brasil	08h as 18h
69	E.M.E.F. TEREZINHA DE JESUS	Av. J. Qd. Especial Bairro: CIDADE JARDIM	08h as 18h
70	E.M.E.F. ANTONIO VILHENA	Av. Principal - Cedere I	08h as 18h
71	E.M.E.F. OZIEL ALVES PEREIRA	Estrada a Palmeres II	08h as 14h

CENTRO DE ENSINO ESPECIALIZADO DE JOVENS E ADULTOS - CEPEJA

Nº	CEPEJAS	ENDEREÇO	HORÁRIOS DE ENTREGA
72	Centro de Ensino Especializado de Jovens e Adultos - CEPEJA 01	Av. Castelo Branco n. 65, Rio Verde	08h as 18h
73	Centro de Ensino Especializado de Jovens e Adultos - CEPEJA 02	Av. Havana q. 29, lt 23 – Bairro Vila Rica	08h as 18h
74	Centro de Ensino Especializado de Jovens e Adultos - CEPEJA 03	Rua 02, Quadra A, Lote 03, Bairro PARQUE SAO LUCAS I	08h as 18h

**DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR E
UNIDADE EDUCACIONAL ESPECIALIZADO JONAS PEREIRA DE MELO**

Nº	LOCAL	ENDEREÇO	HORÁRIOS DE ENTREGA
75	DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – DAE	Rua L, nº 89, Bairro União	08h as 18h
76	JONAS PEREIRA DE MELO	Rua Araguaia, nº 161, Bairro da Paz	08h as 18h


Wanderson José da Silva
Divisão de Alimentação Escolar - DAE
Assessor III
Decreto nº 739/2021 - PMP

ANEXO VIII

Portaria CVS-15, de

07 de novembro de

1991



DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – DAE

ANEXO VIII

Portaria CVS-15, de 07 de novembro de 1991
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
COORDENAÇÃO DOS INSTITUTOS DE PESQUISA
CENTRO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA
SUS SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE
Portaria CVS-15, de 7.11.91

A Diretora Técnica do Centro de Vigilância Sanitária, à vista do que expressa o artigo 18, inciso I, alínea "F" do Decreto 26.048/86 e considerando:

A necessidade da normatização do transporte por veículos de alimentos para consumo humano;

A necessidade da uniformização das ações de fiscalização dos veículos que transportam alimentos;

Finalmente a necessidade de uma proteção eficaz dos alimentos transportados por veículos para diminuir os riscos de contaminação, resolve:

Art. 1º – Normatizar e padronizar o transporte de alimentos para consumo humano, na seguinte conformidade:

1 – Os meios de transporte de alimentos destinados ao consumo humano, refrigerados ou não, devem garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração do produto.

2 - É proibido manter no mesmo continente ou transportar no mesmo compartimento de um veículo, alimentos e substâncias estranhas que possam contaminá-los ou corrompê-los.

3 - Excetuam-se da exigência do item anterior, os alimentos embalados em recipientes hermeticamente fechados, impermeáveis e resistentes, salvo com produtos tóxicos.

4 - Não é permitido transportar, conjuntamente com os alimentos, pessoas e animais.

5 - A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos.

6 - No transporte de alimentos, deve constar nos lados direito e esquerdo, de forma visível, dentro de um retângulo de 30 cm de altura por 60 cm de comprimento, os dizeres: Transporte de Alimentos, nome, endereço e telefone da empresa, Produto Perecível (quando for o caso).

7 - Os veículos de transporte de alimentos devem possuir Certificado de Vistoria, de acordo com o Código Sanitário vigente.

8 - O Certificado de Vistoria é concedido após inspeção da autoridade sanitária competente, obedecidas as especificações desta portaria.

Art. 2º - Os critérios de higiene no transporte de alimentos devem obedecer aos seguintes requisitos:

1 - O veículo de transporte de alimento deve ser mantido em perfeito estado de conservação e higiene.

DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – DAE

2 - Os métodos de higiene e desinfecção devem ser adequados às características dos produtos e meios de transportes, aprovados pela autoridade sanitária competente.

3 - A limpeza deve ser efetuada com água potável da rede pública ou tratada com hipoclorito de sódio a 2,5% (na proporção de 2 gotas/litro e permanecer em repouso por 30 minutos antes de ser utilizada) até remoção de todos os resíduos. No caso de resíduos gordurosos devem ser utilizados detergentes neutros para a sua completa remoção.

4 - A desinfecção deve ser realizada após a limpeza e pode ser efetuada de uma das seguintes formas, segundo a necessidade:

a) Desinfecção em água quente: através do contato ou imersão dos utensílios em água quente a uma temperatura não inferior a 80°C, durante 2 minutos no mínimo.

b) Desinfecção com vapor: através de mangueiras, à temperatura não inferior a 96°C, e o mais próximo da superfície de contato, durante 2 a 3 minutos.

c) Desinfecção com substâncias químicas. Estes produtos devem ser registrados no Ministério da Saúde e usados conforme instruções do fabricante, não deixando resíduos e/ou odores que possam ser transmitidos aos alimentos.

5 - O transporte de produtos perecíveis deve ser de material liso, resistente, impermeável e atóxico, lavável, aprovado pela autoridade sanitária.

6 - O veículo deve possuir dispositivos de segurança que impeçam o derrame em via pública de alimentos e/ou resíduos sólidos e líquidos, durante o transporte.

7 - Quando a natureza do alimento assim o exigir, deve ser colocado sobre prateleiras e estrados removíveis, de forma a evitar danos e contaminação.

8 - Os materiais utilizados para proteção e fixação da carga (cordas, encerados, plásticos e outros) não devem constituir fonte de contaminação ou dano para o produto, devendo os mesmos serem desinfetados juntamente com o veículo de transporte.

9 - A carga e/ou descarga não devem apresentar risco de contaminação, dano ou deterioração do produto e/ou matéria-prima alimentar.

10 - Não é permitido o transporte concomitante de matéria-prima ou produtos alimentícios crus com alimentos prontos para o consumo, se os primeiros apresentarem risco de contaminação para esses últimos.

11 - Não é permitido o transporte concomitante de dois ou mais produtos alimentícios, se um deles apresentar risco de contaminação para os demais.

12 - Os equipamentos de refrigeração não devem apresentar riscos de contaminação para o produto e devem garantir, durante o transporte, temperatura adequada para o mesmo.

DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – DAE

13 - Os alimentos perecíveis devem ser transportados em veículo fechado, dependendo da natureza sob: refrigeração: ao redor de 4°, não ultrapassando 6°C; resfriamento: ao redor de 6°C não ultrapassando 10° ou conforme especificação do fabricante expressa na rotulagem; aquecimento: acima de 65°C; congelamento: ao redor de (-18°) e nunca superior a (-15°C).

14 - O transporte de refeições prontas para consumo imediato, deve ser realizado em veículo fechado, logo após o seu acondicionamento, em recipiente hermeticamente fechado, de material adequado, conservada a temperatura do produto ao redor de 4°C, não ultrapassando 6°C ou acima de 65°C.

15 - Os veículos de transporte de produtos sob controle de temperatura devem ser providos permanentemente de termômetros adequados e de fácil leitura.

Art. 3º - Os meios de transporte de alimentos não especificados por esta Portaria, devem cumprir as exigências estabelecidas pela autoridade sanitária competente.

Art. 4º - O não cumprimento desta Portaria caracterizará em infração sanitária e deve ser punido na forma da legislação vigente.

Art. 5º - Esta Portaria entrará em vigor 60 dias contados a partir da data de sua publicação, ficando revogadas as Portarias CVS-6, de 06.06.91 e CVS-11, de 27.08.91.


Ercilia Carvalho Gomes
Nutricionista | CRN-7 nº 2923/PA
Matrícula nº 2564
Divisão de Alimentação Escolar - DAE/SEMED

ANEXO IX

Características mínimas necessárias aos meios de transportes



DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – DAE

ANEXO IX

CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS NECESSÁRIAS AOS MEIOS DE TRANSPORTES, DE ACORDO COM O TIPO DO PRODUTO:

Considerando a RESOLUÇÃO Nº 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004 que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, itens:

4.1.17 As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios utilizados na preparação, embalagem, armazenamento, **transporte**, distribuição e exposição à venda dos alimentos devem ser lisas, impermeáveis, laváveis e estar isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higienização dos mesmos e serem fontes de contaminação dos alimentos.

4.9.2 O armazenamento e o **transporte** do alimento deve ocorrer em condições de tempo e **temperatura** que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária.

4.9.3 Os meios de **transporte** do alimento devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de coberturas para proteção da carga, **não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento.**

As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e satisfazerem as seguintes condições mínimas:

– Serem frescas;

– Não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes;

– Serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.

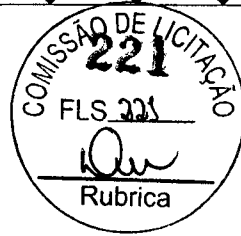

Ercília Carmo Gomes
Nutricionista / CRN-7 nº 2923/PA
Matricula nº 2564
Divisão de Alimentação Escolar - DAE/SEMED

ANEXO X

CIRCULAR SOBRE O

PROGRAMA ESCOLA POR

TODA PARTE





GABINETE

CIRCULAR Nº 19/2022-SEMED

Parauapebas-PA, 01 de junho de 2022.

Para: Divisão de Alimentação Escolar-DAE; Setor de Serviços Gerais; Departamento de Suprimentos e Materiais da Educação-DESME; Setor de Transporte Escolar; Setor de Informática.

ASSUNTO: Informações sobre o Programa Escolar Por Toda Parte.

De acordo com o planejamento do Programa Escola Por Toda Parte, e considerando a demanda informada por esta secretaria, informamos Vossa Senhoria, que das escolas planejadas para serem construídas serão: 14 (quatorze) de Educação Infantil, 01 (uma) Creche, 13 (treze) de Ensino Fundamental e 05 (cinco) de Ensino Fundamental de Tempo Integral, totalizando 33 (trinta e três) escolas.

A previsão de inauguração para os anos de 2023 e 2024 são as seguintes: 2º semestre de 2023, previsão de inauguração de 5 (cinco) escolas, sendo 2 (duas) de Ensino Infantil e 3 (três) de Ensino Fundamental. Já para o 1º semestre do ano de 2024 serão 5 (cinco) escolas, sendo 2 (duas) de Ensino Infantil e 3 (três) de Ensino Fundamental.

Quanto aos números de alunos a serem atendidos, ressaltamos que conforme definição realizada em parceria, as Escolas de Educação Infantil e Fundamental terão 14 (quatorze) salas de aula, sendo que na Educação Infantil cada sala de aula terá capacidade máxima de 25 (vinte e cinco) alunos, em se tratando do Ensino Fundamental e Fundamental de Tempo Integral, cada sala de aula terá capacidade máxima de 40 (quarenta) alunos, já a Creche, atenderá conforme legislação do FNDE.

No que se refere a metragem das áreas das Escolas de Ensino Infantil, Fundamental, Creche e Fundamental Integral, as mesmas terão em média de 3.000m² a 10.000m².

Para melhor esclarecimentos encaminhamos em anexo a planilha descrevendo as informações necessárias a respeito das escolas prevista para inauguração no ano letivo de 2023 e 1º semestre de 2024. Foi listado neste documento, apenas uma parcela das escolas a serem construídas pelo **Programa escola por toda parte**, haja vista, não está disponível o cronograma completo para a construção das 33 (trinta e três) escolas a anunciadas pelo programa.

Buscamos neste momento, identificar e quantificar as necessidades pelos serviços de limpeza, asseio, conservação, poda, roço, controle de acesso e outros. Este planejamento visa atender a demanda pelos próximos 24 meses.

Portanto, sem mais acrescentar segue informações a quem possa interessar.

Atenciosamente,


JOSÉ LEAL NUNES
SECRETÁRIO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DECRETO Nº 013/2021

CONFERE COM ORIGINAL
Lucas Lisboa da S. Cruz
Setor de Licitação e Contratos - SEMED
Dec. 724/2019



GABINETE
ESCOLA POR TODA PARTE

ITEM	ESCOLAS	ENDEREÇO	ÁREA EM M2	Numeros de Portões	Numero de Salas por Escola	Numero de Alunos por Sala	Total de Alunos Por Escola	Qtd. de Turnos	Total Geral de Alunos
1	NOME A DEFINIR - ESCOLA FUNDAMENTAL	Casas Populares I, PA 160	6.063	2	14	40	560	2	1.120
2	NOME A DEFINIR - ESCOLA FUNDAMENTAL	Rua 102 Qd: 680, Bairro Nova Caraiás	7.044	2	14	40	560	2	1.120
3	NOME A DEFINIR - ESCOLA FUNDAMENTAL	Av. F Qd:30A, Bairro Cidade Jardim	6.441	2	14	40	560	2	1.120
4	NOME A DEFINIR - ESCOLA FUNDAMENTAL	Av. Parica Qd: 64A, Cidade Jardim	8.949	2	14	40	560	2	1.120
10	NOME A DEFINIR - ESCOLA FUNDAMENTAL	Nova Caraiás	6.918	2	14	40	560	2	1.120
5	NOME A DEFINIR - ESCOLA INFANTIL	Rua Wagner Moreira, Vale do Sol	3.217	2	14	25	350	2	700
6	NOME A DEFINIR - ESCOLA INFANTIL	Av. Castanheira Qd: 10A, Tropical	3.885	2	14	25	350	2	700
7	NOME A DEFINIR - ESCOLA INFANTIL	Rua Luanda, Bairro Vila Rica	3.958	2	14	25	350	2	700
8	NOME A DEFINIR - ESCOLA INFANTIL	Av. Nova Cara já, Bairro Nova	4.081	2	14	25	350	2	700
9	NOME A DEFINIR - ESCOLA INFANTIL	Cidade Jardim	6.413	2	14	25	350	2	700
TOTAIS			56.969	20	140	325	4.550	20	9.100

TOTAL DE ALUNOS ENSINO INFANTIL:	3.500
TOTAL DE ALUNOS ENSINO FUNDAMENTAL:	5.600

CONFERE COM ORIGINAL
Lucas Lisboa da S. Cruz
Secret. de Licitação e Contratos - SEMED
Dec: 17/4/2019

JOSÉ LEAL NUNES
SECRETÁRIO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DECRETO N° 013/2021

