

Ofício nº 03 /2023 – SEMED/PMP.

Primavera – PA, 10 de janeiro de 2023.

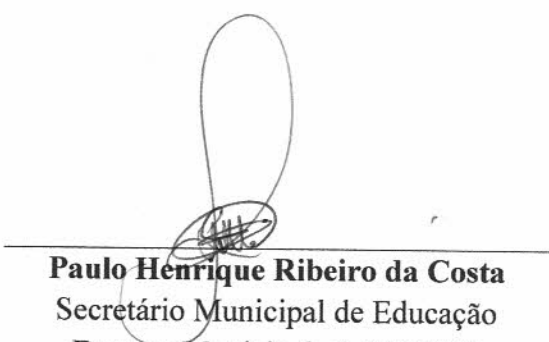
Ao Gabinete do Prefeito
Ao Sr. Áureo Gomes

A Secretaria de Educação-Semed, encaminha o referido documento para vossa apreciação quanto à solicitação de abertura de processo para aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar destinados a atender a merenda escolar dos alunos matriculados na rede de ensino do município de Primavera/PA em atendimento aos programas PEA (Programa Estadual de Alimentação Escolar) e PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar), no decorrer do ano de 2023.

Em anexo encaminhamos o termo de referência, apresentando nossa justificativa, bem como o quadro descrevendo e quantificando os gêneros agrícolas que irão integrar o cardápio da Alimentação Escolar que serão distribuídos aos alunos da rede municipal e estadual de ensino no município de Primavera, e os cardápios de alimentação semanal dividido pelos programas, sendo essas as informações necessárias para a aquisição pelo período de 01 (um) ano.

Certos de sermos atendidos, renovamos nossos cordiais votos de estima e apreço.

Atenciosamente,



Paulo Henrique Ribeiro da Costa
Secretário Municipal de Educação
Decreto Municipal nº 078/2021

Gabinete do Prefeito
Recebido

12/01/23

upilua



TERMO DE REFERÊNCIA

1- OBJETO:

1.1- CONSTITUÍ O OBJETO DO PRESENTE TERMO DE REFERÊNCIA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PROVENIENTES DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL PARA COMPLEMENTAÇÃO DO ATENDIMENTO AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR- PNAE, DESTINADOS À ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DOS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL E ESTADUAL DE ENSINO.

2- JUSTIFICATIVA

2.1- Por meio do Programa de Alimentação Escolar, a Secretaria Municipal de Educação de Primavera Pará, irá Atender a Resolução/CD/FNDE nº 04/2015, art. 18 e a Lei 11.947, de 16 de junho de 2009, em seu Art. 14, a qual preconizam, que do total dos recursos financeiros repassados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento à Educação (FNDE), no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), no mínimo 30% (trinta por cento) deverá ser utilizado na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações.

2.2- A aquisição de gêneros alimentícios in natura de qualidade para complementar o cardápio da merenda escolar se faz necessária à medida que proporciona uma refeição que oferece vitaminas e minerais, além de fibras, fundamentais para repor esses nutrientes e na regulação das funções orgânicas dos alunos matriculados na educação básica, contribuindo para o desenvolvimento físico, psicológico e social das crianças e jovens; cooperando no desenvolvimento da aprendizagem e no rendimento escolar; além disso, contribuindo para a formação de práticas alimentares saudáveis.

“Art.2º São diretrizes da Alimentação escolar:”

“I - O emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, em conformidade com sua faixa etária e seu estado de saúde, inclusive dos que necessitam de atenção específica:”

2.3- A compra de produtos da agricultura familiar, servirá para complementar o preparo dos alimentos previstos no cardápio de alimentação Escolar, servido na merenda das escolas aos alunos da rede municipal e estadual de Primavera.

3- CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO PRODUTO

3.1- Só serão aceitos o fornecimento de produtos que estiverem de acordo com as especificações exigidas na Planilha Descritiva de Itens, estando sua aceitação condicionada à devida análise das amostras dos produtos as quais deverão ser apresentadas no dia do processo licitatório.

3.1.1- As frutas deverão ser equivalentes às de classificação EXTRA;



3.1.2- Deverão proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:

- a) Serem frescas e sãs.
- b) Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais;
- c) Terem atingido grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido;
- d) Não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. A polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes;
- e) Estarem isenta de: Substâncias terrosas; sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície; parasitos, larvas e outros animais, nos produtos e nas embalagens; umidade externa anormal; odor e sabor estranhos.
- f) Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos.

3.2- Não serão aceitos produtos cujos preços unitários excedam o valor médio encontrado no mercado.

3.3- Não serão aceitos produtos cujas condições de armazenamento e transporte não sejam satisfatórias.

4- PROCEDIMENTOS DE FISCALIZAÇÃO

4.1- A Secretaria Municipal de Educação é responsável pela fiscalização do contrato no que compete ao fornecimento dos produtos, observando todos os aspectos contratados (prazo de entrega, local de entrega, observância acerca da qualidade dos produtos contratados, manutenção da relação inicial entre os encargos do contratado e a retribuição da Administração para a justa remuneração do fornecimento e serviços, objetivando a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato).

4.2- Durante o recebimento dos produtos o encarregado pelo setor fará a devida conferência e análise dos gêneros alimentícios e registrará no Termo de Recebimento de Material, entregando, assim, uma cópia do mesmo para o entregador.

4.3- O encarregado pelo recebimento fará uma análise rigorosa da qualidade e da quantidade dos produtos, podendo efetuar a devolução dos mesmos e notificar o fornecedor caso os produtos não estejam em conformidade com as exigências solicitadas neste termo de referência.

5- PRAZO DE EXECUÇÃO DO CONTRATO

5.1- O prazo de execução do contrato será estabelecido para o período letivo do exercício de 2023, com durabilidade contada a partir da data de assinatura do contrato, com prazo máximo de execução até o dia 31 (trinta e um) de dezembro de 2023. Podendo ser prorrogado conforme necessidade da administração pública de Primavera, de acordo com a legislação vigente.



6- PENALIDADES APLICÁVEIS

6.1- O agricultor ou cooperativa que deixar de entregar documentação exigida para o certame, apresentar documentação falsa, ensejar o retardamento da execução do objeto do certame, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar a execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, resultará na aplicação das penalidades cabíveis.

7- DA ENTREGA DOS PRODUTOS

7.1- Os produtos como furtas deverão ser entregues conforme cronograma a ser distribuído aos agricultores na Secretaria Municipal de Educação de Primavera. Após a realização dos procedimentos da Chamada Pública, os fornecedores vencedores do certame serão informados pela SEMED sobre a disponibilidade do Cronograma de entrega dos Produtos. A entrega deverá ser feita a partir das 07:00hs, até as 08:00hs, nas seguintes condições:

a) Frutas:

a.1) Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais;

a.2) Terem atingido grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo;

a.3) Não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. A polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes;

b) A partir do recebimento deste informativo as entregas de produtos na Secretaria de Educação deverão seguir os seguintes critérios:

I- O responsável pela entrega de produtos deverá aguardar o tempo que for necessário até que seja feita toda a conferência pelo responsável do setor de compras, a fim de confirmar que os materiais estejam sendo entregues em conformidade com a Ordem de Compra enviada aos agricultores.

II- Todo o recebimento de produtos e mercadorias na SEMED será devidamente conferido e registrado, sendo emitido, em duas vias, o termo de recebimento de material, o qual será assinado pelo responsável do Setor de Compras e pelo responsável da entrega.

III- O termo de recebimento de materiais e/ou produtos informará os itens e quantitativos entregues conforme nota apresentada, número de Empenho e Ordem de Compra que autorizou a aquisição e observações sobre irregularidades na entrega, correções a serem feitas e substituições de produtos quando necessário.

IV- A solicitação de substituição de produtos diferentes daqueles vencidos pelo licitante só poderá ser feita quando comprovadamente forem substituídas por gêneros que tenham as qualidades similares ou superiores, ainda sob análise e aceitação ou não do Gestor da SEMED.

V- O agricultor deverá informar imediatamente o setor de compras da SEMED sobre a falta no total dos quantitativos dos itens a serem entregues, caso tenha a intenção de entregar itens em quantidades menores às estabelecidas no Cronograma de Entrega ou que não poderá entregar um ou mais itens



solicitados dentro do prazo estabelecido, o contato deverá ser feito no mesmo dia da confirmação do recebimento da solicitação de compra, solicitando autorização para que possa fazer a entrega parcial.

VI- Os produtos deverão ser entregues na Secretaria Municipal de Educação, Rua César Pinheiro S/N – Primavera – PA, de 07h00 às 08h00.

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

VIII- Todos os demais produtos não citados no item 7.1 poderão ser entregues em qualquer dia da semana, no horário de expediente da SEMED, desde que informe antecipadamente, via telefone ou diretamente na Secretaria de Educação, o dia e o horário que irá realizar a sua entrega, permitindo que os responsáveis pelo setor de merenda escolar possam programar o agendamento do recebimento dos produtos.

IX- O fornecedor que necessitar realizar sua entrega através de terceiros (moto-taxi, veículos fretados, representantes comerciais, ou qualquer pessoa que não seja a detentora do contrato) deverá OBRIGATORIAMENTE informar em até 02 (dois) dias antes a data de sua entrega, ficando como responsável para prestar informações a pessoa que estará entregando os produtos na SEMED.

X- A exigência feita no item anterior visa realizar o recebimento dos produtos com rigorosidade na análise de sua qualidade, quantitativos e que estejam em conformidade com as exigências solicitadas neste termo de referência. Caso o contratado realize a entrega de produtos sem a previa informação poderá incorrer nas seguintes situações:

- a) entregar produtos a pessoas que não são responsáveis pelo Setor de Alimentação, os quais não poderão identificar situações irregulares nos itens.
- b) estar entregando produtos que não são destinados a Secretaria Municipal de Educação de Primavera/PA.
- c) ocorrer na devolução dos produtos por não estarem dentro das exigências solicitadas, podendo acarretar prejuízos ao fornecedor.

XI- Observando-se qualquer irregularidade no ato da entrega dos produtos para a Alimentação Escolar, os quais serão devolvidos ao fornecedor, exime a Secretaria de Educação de qualquer responsabilidade ou possíveis prejuízos.

8- DO PAGAMENTO

8.1- O pagamento será realizado mediante emissão de nota fiscal, em até 30 (trinta) dias após a entrega e aceitação dos produtos. A(s) contratada(s) deverá(ão), então, no ato da entrega dos Produtos na Secretaria Municipal de Educação, enviar juntamente com as notas fiscais, a nota de Empenho, a Ordem de Compra devidamente assinada e Recibo.

9- DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

9.1- Fornecer os materiais descritos em estrita conformidade com as especificações constantes deste Termo de Referência;

9.2- Entregar os materiais no prazo e local indicado pela Secretaria de Educação;

9.3- Comunicar à Administração, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

9.4- Apresentação de documentação comprobatória de Inspeção Sanitária caso o produto não tenha Registro de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal identificado no rótulo;

9.5- Apresentar o recibo de pagamento devidamente discriminado, informando valor, número da NF, sem data (esta será colocada no recibo pelo setor financeiro conforme o dia de depósito de pagamento), assinada.

10. DAS RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE

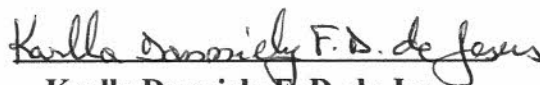
10.1- A Prefeitura Municipal de Primavera, como CONTRATANTE, tem as seguintes responsabilidades diante da referida contratação:

10.1.1- Emitir ordens de Compra e Empenhos quando realizar a solicitações de compra dos Gêneros alimentícios para a merenda escolar;

10.1.2- Informar a contratada sobre eventuais irregularidades nas entregas, falhas de execução do contrato, alterações nas datas de entrega ou mudança de local de entrega, ou qualquer outra informação que incida em modificações em relação a execução dos itens estabelecidos em contrato.

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

Primavera – PA, 10 de janeiro de 2023.



Karlla Danniely F. D. de Jesus

Nutricionista Municipal (RT)

CRN - 7/3246



Aprovo o presente termo de referência,



Paulo Henrique Ribeiro da Costa
Secretário Municipal de Educação
Decreto Municipal nº 078/2021



ANEXO I

DESCRIÇÃO DOS ITENS

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANT.
1	Abacaxi. Especificação: Colhidas ao atingir grau de maturação normal e apresentadas ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do tamanho; aroma e cor próprios da espécie e variedade; estarem livres da maior parte de terra aderente, estarem isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos, não apresentarem rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa.	kg	1.650
2	Abóbora. Especificações: Colhidas ao atingir grau de maturação normal e apresentadas ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do tamanho; aroma e cor próprios da espécie e variedade; estarem livres da maior parte de terra aderente, estarem isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos, não apresentarem rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa.	kg	1.800
3	Açaí Especial tipo A em polpa. Especificações: Açaí, congelado, apresentando consistência média de 1ª qualidade deve ser obtido de frutos frescos, sadios, maduros com características físicas, químicas e organolépticas específicas do fruto. Entregue em embalagem de polipropileno de 1 Kg, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, Validade não inferior a 60 dias da data da entrega. Deverá apresentar o selo (SIF, SIE, SIM OU ARTESANAL).	kg	1.660
4	Alface. Especificações: Constituído por folhas sãs, inteiras, limpas e hidratadas. As folhas devem estar com aspectos de produto fresco, ou seja, sem manchas escuras ou amarelas, sem sinais de murcha e com talos firmes; cor: verde-claro. odor e sabor próprio. Amarrados em maços. Transportados de forma adequada.	kg	380
5	Banana. Especificações: Procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, pesando em média 100g; aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a	und	23.800



	manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato, serem colhidas cuidadosamente e não estejam golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência a polpa e o pedúnculo, quando houver, devem se apresentar intactos e firmes; não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; estarem livres de resíduos fertilizantes.		
6	Batata doce. Especificações: Deverá ser de primeira qualidade, sem rama, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, sem rachaduras e cortes, com tamanho e coloração uniforme devendo ser graúda; peso aproximado por unidade 240g.	kg	3.150
7	Cariru. Especificações: Deve ser constituído por folhas maduras, frescas, inteiras e sãs. As folhas devem estar com aspectos de produto fresco, ou seja, sem manchas escuras ou amarelas, sem sinais de murcha e com talos firmes. Aspecto folhoso; cor verde-escuro e odor e sabor próprio. Devem ser entregues amarrados em maços. Transportados de forma adequada	kg	360
8	Cebolinha. Especificações: Deve ser constituída por folhas maduras, frescas, inteiras e sãs. As folhas devem estar com aspectos de produto fresco, ou seja, sem manchas escuras ou amarelas, sem sinais de murcha e com talos firmes. Aspecto folhoso; cor verde-escuro; cheiro e sabor, próprio. Devem ser entregues amarrados em maços. Transportados de forma adequada.	kg	210
9	Coentro. Especificações: Deve ser constituído por folhas maduras, frescas, inteiras e sãs. As folhas devem estar com aspectos de produto fresco, ou seja, sem manchas escuras ou amarelas, sem sinais de murcha e com talos firmes. Aspecto folhoso; cor verde-escuro e odor e sabor próprio. Devem ser entregues amarrados em maços. Transportados de forma adequada.	kg	210
10	Couve. Especificações: Deve ser constituída por folhas maduras, frescas, inteiras e sãs. As folhas devem estar com aspectos de produto fresco, ou seja, sem manchas escuras ou amarelas, sem sinais de murcha e com talos firmes. Aspecto folhoso; cor verde-escuro; cheiro e sabor, próprio.	kg	290




	Devem ser entregues amarrados em maços. Transportados de forma adequada.		
11	Farinha de mandioca. Especificações: É o produto obtido das raízes de mandioca sadias, devidamente limpas, maceradas, descascadas, trituradas (moídas), prensadas, desmembradas, peneiradas, secas à temperatura moderada. Isento de sujidades, parasitos e larvas e estar livre de umidade. Cor uniforme e característica do produto, variando segundo a qualidade. Embalagem plástica de 1kg. A embalagem deve ser resistente ao manuseio e empilhamento.	kg	800
12	Farinha de tapioca. Especificações: É o produto obtido da fécula extraída das raízes de mandiocas sadias. Deve ser isento de sujidades, parasitos e larvas e estar livre de umidade. Cor uniforme e característica do produto variando de acordo com seu tipo. Embalagem plástica de 1kg. A embalagem deve ser resistente ao manuseio e empilhamento.	kg	430
13	Feijão caupi. Especificações: Deve ser constituído por grãos maduros, inteiros, livres de umidade, sujidades, larvas e parasitos. Não deve conter KG 2.490 materiais estranhos, como: pedaços de pedra, madeira, terra ou qualquer outro. Aspecto: cor própria, sem presença de escurecimento. Sabor: próprio e cheiro próprio. Embalagem plástica de 1kg. A embalagem deve ser resistente ao manuseio e empilhamento.	kg	2.490
14	Feijão verde. Especificações: De 1ª qualidade, íntegro, de colheita recente; com aspecto, odor, cor e sabor próprio, livre de insetos, parasitas, larvas, material terroso, sujidade ou corpos estranhos; com grau de maturação adequado para o consumo. Amarrados em maços. Transportados de forma adequada.	kg	240
15	Goiaba. Especificações: Devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescas; terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades, apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato, serem colhidos cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que	kg	1.930



	afetem a sua aparência; a polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; não conter substâncias terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; aroma e sabor estranhos, estejam livres de resíduos fertilizantes.		
16	Goma. Especificações: fresca, de mandioca para tapioca ou bejú, 100% natural, sem adição de conservantes, sem adição de sal, sem glúten. Solta. Macia. Embalagem plástica de 1kg. A embalagem deve ser resistente ao manuseio e empilhamento.	kg	890
17	Jambu. Especificações: Deve ser constituído por folhas maduras, frescas, inteiras e sãs. As folhas devem estar com aspecto de produto fresco, ou seja, sem manchas escuras ou amarelas, sem sinais de murcha e com os talos firmes. Aspecto folhoso; cor verde escuro; Cheiro e sabor próprios. Devem ser entregues amarrados em maços. Transportados de forma adequada.	kg	200
18	Laranja. Especificações: Devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescas; terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades, apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato, serem colhidos cuidadosamente e não estejam golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; a polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; não conter substâncias terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; aroma e sabor estranhos, estejam livres de resíduos fertilizantes.	und	20.000
19	Limão taiti. Especificações: Constituído por frutos maduros, frescos, sãos e inteiros. Não são tolerados os defeitos externos e internos que prejudiquem o consumo ou o rendimento como: baixa suculência, podridão, dano que atinja o albedo (parte branca) do fruto ou que cause danos à polpa, fruto passado, murcho, e não suculento. O produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa e no ponto de consumo. Cheiro e sabor próprio.	kg	2.000



20	Macaxeira. Especificações: Colhidas ao atingir o grau normal de maturação e apresentadas ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do tamanho; aroma e cor própria da espécie e variedade; estarem livres da maior parte possível de terra aderente; estarem isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; não apresentarem rachaduras ou corte na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa. Deverá ser entregue descascado, em embalagem plástica sob congelamento (-18°C). Embalagem de 500g ou 1kg contendo (SIF, SIE, SIM OU SELO ARTESANAL).	kg	3.700
21	Mamão. Especificações: Serem colhidos ao atingir o grau normal de maturação e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do tamanho; aroma e cor próprios da espécie e variedade; estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; não apresentarem rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa.	kg	2.100
22	Manga. Especificações: Deve ser de primeira qualidade. Em grau de maturação de 80 a 90% que lhe permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para consumo. Grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor. Sem ferimentos ou defeitos, firme, com brilho, livre de ausência de sujidade, parasitas e larvas. Constituídos por frutos maduros, frescos, inteiros e são, de formato, ovalado, com casca espinhosa ou lisa, de cor verde clara. Devem ser firme, com cor uniforme, com os espinhos inteiros. Não são tolerados frutos amarelados, que por serem mas velhos tornam -se fibrosos, com sabor ruim e sementes duras.	kg	1.000
23	Maxixe. Especificações: Constituídos por frutos maduros, frescos, inteiros e são, de formato, ovalado, com casca espinhosa ou lisa, de cor verde clara. Devem ser firme, com cor uniforme, com os espinhos inteiros. Não são tolerados frutos amarelados, que por serem mas velhos tornam -se fibrosos, com sabor ruim e sementes duras.	kg	180
24	Mel em sachê. Especificações: O mel não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal, nem ser adicionado de corretivos de acidez. Não poderá apresentar caramelização nem espuma superficial. É permitido o aquecimento do mel até no máximo 70°C, desde que seja	kg	200



	mantida a sua atividade enzimática. É proibido a adição de corantes, aromatizantes, espessantes, conservadores e edulcorantes de qualquer natureza, naturais e sintéticos. Aspecto: líquido denso, viscoso, translúcido ou parcialmente cristalizado. Cor levemente amarelada a castanho-escuro. Cheiro e sabor próprios. Deverá apresentar SIF, SIE, SIM ou selo ARTESANAL.		
25	Melancia. Especificações: Frutos maduros, frescos, inteiros e sãos. Devem apresentar peso médio de 8 a 14kg. Serem colhidas ao atingir o grau normal de evolução e apresentadas ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do tamanho. Aroma e cor próprios da espécie e variedade; devem estar livres da maior parte possível de terra aderente; estarem isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; não apresentarem KG 2.820 rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa	kg	2.820
26	Ovo de galinha caipira. Especificações: Apresentar -se com a casca integra, cor, odor e sabor característicos.	und	43.000
27	Pepino. Especificações: Constituído por frutos maduros, frescos, inteiros e sãos. O fruto deve ser firme e de casca brilhante, não deve apresentar ferimentos ou amassamentos. A polpa deve apresentar cor verde -claro, e casca verde -escuro. Cheiro e sabor característico.	kg	470
28	Pimentão. Especificações: Frutos frescos, maduros, sãos e inteiros. O produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa e no ponto de consumo. Cheiro e sabor próprio.	kg	210
29	Pimentinha. Especificações: Frutos frescos, maduros, sãos e inteiros. O produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa e no ponto de consumo. Cheiro e sabor próprio.	kg	210
30	Polpa de muruci. Especificações: O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Características Organolépticas: Aspectos: pasta mole, Cor própria da fruta,	kg	950



	Odor próprio da fruta, Sabor próprio da fruta. Embalagem: Sacos plásticos transparentes, lacrados, com identificação da fruta a qual foi utilizada, peso, data de fabricação, data de validade, com capacidade para 1kg. Deverá conter o selo Artesanal.		
31	Polpa de taperebá. Especificações: O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Características Organolépticas: Aspectos: pasta mole, Cor própria da fruta, Odor próprio da fruta, Sabor próprio da fruta. Embalagem: Sacos plásticos transparentes, lacrados, com identificação da fruta a qual foi utilizada, peso, data de fabricação, data de validade, com capacidade para 1kg. Deverá conter o selo Artesanal.	kg	950
32	Polpa de caju. Especificações: O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Características Organolépticas: Aspectos: pasta mole, Cor própria da fruta, Odor próprio da fruta, Sabor próprio da fruta. Embalagem: Sacos plásticos transparentes, lacrados, com identificação da fruta a qual foi utilizada, peso, data de fabricação, data de validade, com capacidade para 1kg. Deverá conter o selo Artesanal.	kg	950
33	Polpa de acerola. Especificações: O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Características Organolépticas: Aspectos: pasta mole, Cor própria da fruta, Odor próprio da fruta, Sabor próprio da fruta. Embalagem: Sacos plásticos transparentes, lacrados, com identificação da fruta a qual foi utilizada, peso, data de fabricação, data de validade, com capacidade para 1kg. Deverá conter o selo Artesanal.	kg	950
34	Polpa de goiaba. Especificações: O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos	kg	950



	das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Características Organolépticas: Aspectos: pasta mole, Cor própria da fruta, Odor próprio da fruta, Sabor próprio da fruta. Embalagem: Sacos plásticos transparentes, lacrados, com identificação da fruta a qual foi utilizada, peso, data de fabricação, data de validade, com capacidade para 1kg. Deverá conter o selo Artesanal.		
35	Polpa de abacaxi. Especificações: O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Características Organolépticas: Aspectos: pasta mole, Cor própria da fruta, Odor próprio da fruta, Sabor próprio da fruta. Embalagem: Sacos plásticos transparentes, lacrados, com identificação da fruta a qual foi utilizada, peso, data de fabricação, data de validade, com capacidade para 1kg. Deverá conter o selo Artesanal.	kg	950
36	Polpa de maracujá. Especificações: O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Características Organolépticas: Aspectos: pasta mole, Cor própria da fruta, Odor próprio da fruta, Sabor próprio da fruta. Embalagem: Sacos plásticos transparentes, lacrados, com identificação da fruta a qual foi utilizada, peso, data de fabricação, data de validade, com capacidade para 1kg. Deverá conter o selo Artesanal.	kg	950
37	Quiabo. Especificações: Fruto de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	kg	165
38	Tangerina. Especificações: Devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescas; terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades, apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o	und	21.000



	consumo mediato e imediato, serem colhidos cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; a polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; não conter substâncias terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; aroma e sabor estranhos, estarem livres de resíduos fertilizantes.		
--	---	--	--

CARDÁPIO – CRECHE				
MESES FEVEREIRO/MAIO/SETEMBRO/DEZEMBRO				
	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4
SEGUNDA-FEIRA LANCHE / REFEIÇÃO	CHOCOLATE COM PÃO DE MILHO/ ARROZ BRANCO E ISCA DE CARNE ACEBOLADA	CHOCOLATE COM BISCOITO SALGADO / FEIJÃO TROPEIRO	CAFÉ COM LEITE E PÃO DE LEITE / MACARRÃO À BOLONHESA	CAFÉ COM LEITE + TAPIOQUINHA / PURÊ DE BATATA DOCE E PICADINHO COM LEGUMES
TERÇA-FEIRA LANCHE / REFEIÇÃO	LEITE COM BISCOITO SALGADO / SALADA DE MACARRÃO PARAFUSO COM FRANGO	MINGAU DE ARROZ COM ABÓBORA / MACARRÃO COM FRANGO DESFIADO E FRUTA (SOBREMESA)	CHOCOLATE E MACAXEIRA COZIDA / ARROZ VERDE E AMARELO COM ISCA DE CARNE	MINGAU DE AVEIA / BAIÃO DE DOIS COM FRANGO COZIDO
QUARTA-FEIRA LANCHE / REFEIÇÃO	CAFÉ COM LEITE E TAPIOQUINHA / ARROZ COM JAMBU E CARNE MOÍDA	SUCO DE FRUTA COM BISCOITO SALGADO / PURÊ DE ABÓBORA COM CARNE MOÍDA E COUVE REFOGADA	MINGAU DE MAISENA / PURÊ COLORIDO E FEIJÃO COM PEIXE E COUVE REFOGADA	CHOCOLATE COM BATATA DOCE / SOPA DE FRANGO COM LEGUMES E FRUTA
QUINTA-FEIRA LANCHE / REFEIÇÃO	MINGAU DE TAPIOCA / ARROZ, FEIJÃO E PEIXE DESFIADO COM LEGUMES E FRUTA (SOBREMESA)	CAFÉ COM LEITE E BATATA DOCE COZIDA / ARROZ COM CARNE AO MOLHO E FRUTA (SOBREMESA)	VITAMINA DE MAMÃO E BISCOITO SALGADO / SOPA DE CARNE COM LEGUMES E FRUTA	SUCO DE FRUTA E BISCOITO SALGADO / ARROZ COM ISCA DE FÍGADO E ABÓBORA REFOGADA
SEXTA-FEIRA LANCHE / REFEIÇÃO	CHOCOLATE COM BISCOITO SALGADO / CALDO DE OVOS E FRUTA (SOBREMESA)	MINGAU DE MILHO BRANCO / GALINHADA E SALADA DE ALFACE	MINGAU DE FUBÁ / ARROZ COLORIDO COM OVOS MEXIDOS E SALADA DE ALFACE E PEPINO	MINGAU DE ARROZ / MACARRÃO COM CARNE AO MOLHO E FRUTA
DATAS COMEMORATIVAS (CASO NECESSÁRIO)	ARROZ COM GALINHA E SUCO DE FRUTA	CACHORRO QUENTE E SUCO DE FRUTA	AÇAÍ	

ALUNOS: 253



ITEM	PRODUTO	PERC (g/ml)	FREQ.	TOTAL DE MESES	TOTAL	UNID.
01	ABACAXI	50	1/2	3	36	KG
02	ABOBORA	5	3	4	11	KG
03	ABOBORA (PURÊ)	20	2	4	29	KG
04	AÇAI	150	1	1	28	KG
05	ALFACE	5	2	4	7,5	KG
06	BANANA	50	2/1	2	225	UND
07	BATATA DOCE	10	1	4	7,5	KG
08	BATATA DOCE P/ CAFÉ	50	2	4	72	KG
09	BATATA DOCE P/ PURE	20	2	4	29	KG
10	CARIRU	5	2	4	7,5	KG
11	CEBOLINHA	3	2	4	4,5	KG
12	COENTRO	3	2	4	4,5	KG
13	COUVE	5	3	4	11	KG
14	FARINHA DE MANDIOCA	15	1	4	11	KG
15	FARINHA DE TAPIOCA	15	1	4	11	KG
16	FEIJÃO CAUPI	15	3	4	32	KG
17	FEIJÃO VERDE	3	1	4	2	KG
18	GOIABA	50	1	3	27	KG
19	GOMA P/ TAPIOCA	30	2	4	60	KG
20	JAMBU	5	1	4	3,5	KG
21	LARANJA	1	1	1	181	UND
22	LIMÃO	10	9	4	65	KG
23	MACAXEIRA	10	3	4	21,5	KG
24	MACAXEIRA P/ CAFÉ	50	2	4	72,5	KG
25	MAMÃO	50	2/1	3	45	KG
26	MAMÃO P/ VIT.	20	1	4	14,5	KG
27	MANGA	50	2	2	36	KG
28	MAXIXE	5	2	4	7	KG
29	MELANCIA	100	2	1	36	KG
30	OVO	1	1	4	724	UND
31	PEPINO	10	1	4	7	KG
32	PIMENTÃO	3	2	4	4,5	KG

33	PIMENTINHA	3	2	4	4,5	KG
34	POLPA DE FRUTA	35	2	4	51	KG
35	QUIABO	5	2	4	7	KG
36	TANGERINA	1	2	1	362	UND

SEMANA 1		SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4
SEGUNDA-FEIRA LANCHE / REFEIÇÃO	LEITE COM BISCOITO SALGADO / MACARRÃO COM CARNE MOÍDA E FEIJÃO	CHOCOLATE COM PÃO DE CHÁ / PURÊ DE BATATA DOCE COM MOLHO DE CARNE, COUVE REFOGADA	CAFÉ COM LEITE E TAPIOQUINHA / ARROZ COLORIDO COM ISCA DE CARNE	SUCO DE FRUTA + PÃO DOCE / PURÊ DE ABÓBORA COM FRANGO E FEIJÃO
TERÇA-FEIRA LANCHE / REFEIÇÃO	LEITE COM BISCOITO SALGADO / ARROZ À GREGA COM FRANGO, ALFACE E PEPINO, FRUTA (SOBREMESA)	MINGAU DE ARROZ COM ABÓBORA / OMELETE DE FRANGO COM ARROZ, FEIJÃO VERDE E CENOURA	CHOCOLATE E MACAXEIRA COZIDA / CUBINHOS DE FRANGO COM LEGUMES E MACARRÃO E FRUTA	MINGAU DE AVEIA / ISCA DE CARNE COM MACARRÃO, FEIJÃO E ALFACE
QUARTA-FEIRA LANCHE / REFEIÇÃO	CAFÉ COM LEITE E BATATA DOCE COZIDA / PURÊ DE MACAXEIRA COM CARNE MOÍDA E CENOURA RALADA	SUCO DE FRUTA COM BISCOITO SALGADO / CUBINHOS DE CARNE COM MACARRÃO E FEIJÃO	MINGAU DE MAISENA / OVOS MEXIDOS COM ARROZ, FEIJÃO E SALADA DE ALFACE	CHOCOLATE COM TAPIOQUINHA / FRANGO DESFIADO COM LEGUMES E ARROZ E FRUTA
QUINTA-FEIRA LANCHE / REFEIÇÃO	MINGAU DE TAPIOCA / ARROZ, FEIJÃO E FRANGO DESMIADO COM LEGUMES	CAFÉ COM LEITE E BATATA DOCE COZIDA / ARROZ COM PEIXE AO MOLHO E FRUTA (SOBREMESA)	LEITE COM BISCOITO SALGADO / PURÊ COLORIDO E FEIJÃO COM FRANGO DESMIADO	IOGURTE NATURAL E BISCOITO SALGADO // ARROZ COM PEIXE ENSOPADO E ABÓBORA REFOGADA E FRUTA (SOBREMESA)
SEXTA-FEIRA LANCHE / REFEIÇÃO	CHOCOLATE COM BISCOITO SALGADO / MACARRÃO E GUISADINHO DE CARNE COM LEGUMES + FRUTA	MINGAU DE MILHO BRANCO / SOPA RICA E FRUTA (SOBREMESA)	MINGAU DE FUBÁ / SOPA DE FEIJÃO COM CHARQUE E FRUTA (SOBREMESA)	MINGAU DE ARROZ / FEIJÃO RICO COM MACARRÃO E CARNE MOÍDA
DATAS COMEMORATIVAS (CASO NECESSÁRIO)	ARROZ COM GALINHA E SUCO DE FRUTA	FEIJÃO TROPEIRO E SUCO DE FRUTA	CACHORRO QUENTE E SUCO DE FRUTA	PIPOCA E SUCO DE FRUTA / AÇAI

ALUNOS: 253

ITEM	PRODUTO	PERC (g/ml)	FREQ.	TOTAL DE MESES	TOTAL	UNID.
01	ABACAXI	50	2/1	2	27	KG
02	ABOBORA	5	3	3	8	KG
03	ABOBORA (PURÊ)	20	2	3	21,5	KG
04	AÇAI	150	1	1	28	KG
05	ALFACE	5	3	3	8	KG
06	BANANA	50	2/1	2	225	UND
07	BATATA DOCE	10	2	3	11	KG
08	BATATA DOCE P/ CAFÉ	50	2	4	72	KG
09	BATATA DOCE P/ PURE	20	2	3	21,5	KG
10	CARIRU	5	1	3	2,5	KG
11	CEBOLINHA	3	2	3	3,5	KG
12	COENTRO	3	2	3	3,5	KG
13	COUVE	5	1	4	3,5	KG
14	FARINHA DE MANDIOCA	15	1	1	2,5	KG
15	FARINHA DE TAPIOCA	15	1	3	8	KG
16	FEIJÃO CAUPI	15	3	3	24,5	KG
17	FEIJÃO VERDE	3	3	3	5	KG
18	GOIABA	50	2	2	36	KG
19	GOMA P/ TAPIOCA	30	2	3	45	KG
20	JAMBU	5	1	3	2,5	KG
21	LARANJA	1	2	1	362	UND
22	LIMÃO	10	9	3	49	KG
23	MACAXEIRA	10	2	3	11	KG
24	MACAXEIRA P/ CAFÉ	50	2	4	72,5	KG
25	MACAXEIRA P/ PURE	20	2	3	21,5	KG
26	MAMÃO	50	1/2	2	27	KG
27	MAMÃO P/ VIT.	20	1	2	7	KG
28	MANGA	50	2	1	18	KG
29	MAXIXE	5	1	3	2,5	KG
30	MELANCIA	100	2	1	36	KG
31	OVO	1	2	3	1.086	UND
32	PEPINO	10	1	3	5,5	KG

33	PIMENTÃO	3	2	3	3,5	KG
34	PIMENTINHA	3	2	3	3,5	KG
35	POLPA DE FRUTA	35	2	3	38	KG
36	QUIABO	5	1	3	2,5	KG
37	TANGERINA	1	2	1	362	UND

CARDÁPIO – CRECHE				
MESES ABRIL/AGOSTO/NOVEMBRO				
	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4
SEGUNDA-FEIRA LANCHE / REFEIÇÃO	LEITE COM PÃO DE HAMBURGUER / FRANGO REFOGADO AO MOLHO DE TOMATE E ARROZ, ALFACE	CHOCOLATE COM TAPIOQUINHA / PICADINHO, PURÊ DE BATATA DOCE E FEIJÃO	CAFÉ COM LEITE E PÃO DOCE / MACARRÃO COLORIDO, ISCA DE FRANGO E CENOURA	SUCO DE FRUTA + BISCOITO SALGADO / MACARRÃO PARAFUSO À BOLONHESA
TERÇA-FEIRA LANCHE / REFEIÇÃO	LEITE COM BISCOITO SALGADO / PURÊ DE BATATA DOCE COM CENOURA RALADA E CARNE MOÍDA E FRUTA	MINGAU DE ARROZ COM ABÓBORA / FRANGO ENSOPADO COM ARROZ, FEIJÃO VERDE E CENOURA	CHOCOLATE E MACAXEIRA COZIDA / TIRINHAS DE CARNE, ARROZ COM COUVE E FAROFA	MINGAU DE AVEIA / MACARRÃO COLORIDO AO MOLHO DE FRANGO E FRUTA
QUARTA-FEIRA LANCHE / REFEIÇÃO	CAFÉ COM LEITE E TAPIOQUINHA / OMELETE DE LEGUMES, ARROZ E FEIJÃO E FRUTA	SUCO DE FRUTA COM BISCOITO SALGADO / ISCA DE CARNE, MACARRÃO E FEIJÃO	MINGAU DE MAISENA / PURÊ COLORIDO E FEIJÃO COM PEIXE DESFIADO	CHOCOLATE COM TAPIOQUINHA / CUBINHOS DE CARNE COM MACAXEIRA, ARROZ
QUINTA-FEIRA LANCHE / REFEIÇÃO	MINGAU DE TAPIOCA / ARROZ, FEIJÃO E PEIXE DESFIADO COM LEGUMES	CAFÉ COM LEITE E BATATA DOCE COZIDA / ARROZ COM CARNE AO MOLHO E FRUTA (SOBREMESA)	LEITE COM BISCOITO SALGADO / OMELETE DE CARNE MOÍDA E ARROZ E FRUTA	VITAMINA DE FRUTA E BISCOITO SALGADO / CALDO DE ABÓBORA COM CHARQUE E FRUTA
SEXTA-FEIRA LANCHE / REFEIÇÃO	CHOCOLATE COM BISCOITO SALGADO / SOPA DE FEIJÃO COM LEGUMES	MINGAU DE MILHO BRANCO / SOPA DE FRANGO, COM LEGUMES E FRUTA (SOBREMESA)	MINGAU DE FUBÁ / CUBINHOS DE FRANGO COM CENOURA, ARROZ E FEIJÃO E FRUTA	MINGAU DE ARROZ / MACARRÃO COM CARNE MOÍDA E ABÓBORA REFOGADA
DATAS COMEMORATIVAS (CASO NECESSÁRIO)	ARROZ COM GALINHA E SUCO DE FRUTA	ÇAÍ		

ALUNOS: 253

ITEM	PRODUTO	PERC (g/ml)	FREQ.	TOTAL DE MESES	TOTAL	UNID.
01	ABACAXI	50	2	1	18	KG
02	ABOBORA	5	3	3	8	KG
03	ABOBORA (PURÊ)	20	2	3	21,5	KG
04	AÇAI	150	1	1	28	KG
05	ALFACE	5	1	3	3	KG
06	BANANA	50	1	1	75	UND
07	BATATA DOCE	10	1	3	5,5	KG
08	BATATA DOCE P/ CAFÉ	50	2	4	72	KG
09	BATATA DOCE P/ PURE	20	2	3	21,5	KG
10	CARIRU	5	2	3	5,5	KG
11	CEBOLINHA	3	2	3	3,5	KG
12	COENTRO	3	2	3	3,5	KG
13	COUVE	5	1	3	2,5	KG
14	FARINHA DE TAPIOCA	15	1	3	8	KG
15	FEIJÃO CAUPI	15	4	3	32,5	KG
16	FEIJÃO VERDE	3	2	3	3	KG
17	GOIABA	50	2	2	36	KG
18	GOMA P/ TAPIOCA	30	2	3	45	KG
19	JAMBU	5	1	3	2,5	KG
20	LARANJA	1	2/1	2	543	UND
21	LIMÃO	10	9	3	49	KG
22	MACAXEIRA	10	3	3	16	KG
23	MACAXEIRA P/ CAFÉ	50	2	4	72,5	KG
24	MACAXEIRA P/ PURE	20	1	3	11	KG
25	MAMÃO	50	2	2	36	KG
26	MAMÃO P/ VIT.	20	1	2	7	KG
27	MAXIXE	5	2	3	5,5	KG
28	MELANCIA	100	2	2	72	KG
29	OVO	1	2	3	1.086	UND
30	PIMENTÃO	3	2	3	3,5	KG
31	PIMENTINHA	3	2	3	3,5	KG
32	POLPA DE FRUTA	35	2	3	38	KG



33	QUIABO	5	2	3	5,5	KG
34	TANGERINA	1	2	1	362	UND



CARDÁPIO – ENSINO INFANTIL, FUNDAMENTAL, MÉDIO, EJA, AEE				
MESES FEVEREIRO/ MAIO/ SETEMBRO/ DEZEMBRO				
	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4
SEGUNDA-FEIRA LANCHE / REFEIÇÃO	SUCO DE FRUTA COM PÃO DE MILHO	ACHOCOLATADO COM BISCOITO DOCE/SALGADO	CAFÉ COM LEITE E PÃO DE LEITE	SUCO DE FRUTA COM BISCOITO DOCE/SALGADO
TERÇA-FEIRA LANCHE / REFEIÇÃO	SALADA DE MACARRÃO PARAFUSO COM FRANGO E FRUTA (SOBREMESA)	MACARRÃO COM FRANGO DESFIAO	ARROZ VERDE E AMARELO COM ISCA DE CARNE	BAIÃO DE DOIS COM FRANGO COZIDO
QUARTA-FEIRA LANCHE / REFEIÇÃO	CAFÉ COM LEITE E TAPIOQUINHA	PURÊ DE ABÓBORA COM CARNE MOÍDA E COUVE REFOGADA E FRUTA (SOBREMESA)	PURÊ COLORIDO E FEIJÃO COM PEIXE DESFIADO E COUVE REFOGADA E FRUTA (SOBREMESA)	SOPA DE FRANGO COM LEGUMES E FRUTA (SOBREMESA)
QUINTA-FEIRA LANCHE / REFEIÇÃO	ARROZ, FEIJÃO E PEIXE DESFIAO COM LEGUMES	ARROZ COM CARNE EM CUBO AO MOLHO E FRUTA (SOBREMESA)	SUCO DE FRUTA E BISCOITO DOCE/ SALGADO E FRUTA (SOBREMESA)	ARROZ COM CARNE MOÍDA E ABÓBORA REFOGADA E FRUTA
SEXTA-FEIRA LANCHE / REFEIÇÃO	CALDO DE OVOS E FRUTA (SOBREMESA)	MINGAU DE MILHO BRANCO	ARROZ COLORIDO COM OVOS MEXIDOS E SALADA DE ALFACE E PEPINO	MINGAU DE ARROZ
DATAS COMEMORATIVAS (CASO NECESSÁRIO)	ARROZ COM GALINHA E SUCO DE FRUTA	CACHORRO QUENTE E SUCO DE FRUTA	AÇAI	

ALUNOS: 2.511

Cardápio elaborado pela Nutricionista Karlla D'Abreu - CRN 3246

*O cardápio poderá sofrer alterações devido a disponibilidade de compra dos itens perecíveis.

ITEM	PRODUTO	PERC (g/ml)	FREQ.	TOTAL DE MESES	TOTAL	UNID.
01	ABACAXI	50	1 / 2	3	444	KG
02	ABOBORA	10	2	4	170	KG
03	ABOBORA (PURÊ)	15	2	4	260	KG
04	AÇAI	150	1	1	333	KG
05	ALFACE	5	1	4	44	KG
06	BANANA	1	2 / 1	2	6.666	Und
07	BATATA DOCE	10	1	4	89	KG
08	BATATA DOCE P/ PURE	20	1	4	177,5	KG
09	CARIRU	5	1	4	44,5	KG
10	CEBOLINHA	3	2	4	53,5	KG
11	COENTRO	3	2	4	53,5	KG
12	COUVE	5	2	4	89	KG
13	FARINHA DE MANDIOCA	20	1	4	177,5	KG
14	FEIJÃO CAUPI	15	2	4	266	KG
15	FEIJÃO VERDE	3	2	4	53,5	KG
16	GOIABA	50	1	3	333	KG
17	GOMA P/ TAPIOCA	30	1	4	301	KG
18	JAMBU	5	1	4	44,5	KG
19	LARANJA	1	1	1	2.222	UND
20	LIMÃO	8	8	4	560	KG
21	MACAXEIRA	10	1	4	89	KG
22	MACAXEIRA P/ CAFÉ	50	1	4	444,5	KG
23	MAMÃO	50	2 / 1	3	555	KG
24	MANGA	50	2	2	444,5	KG
25	MAXIXE	5	1	4	44,5	KG
26	MELANCIA	100	2	1	444,5	KG
27	OVO	1	1	4	8.888	UND
28	PEPINO	10	1	4	89	KG
29	PIMENTÃO	3	2	4	53,5	KG
30	PIMENTINHA	3	2	4	53,5	KG
31	POLPA DE FRUTA	35	3	4	933	KG

32	QUIABO	5	1	4	44,5	KG
33	TANGERINA	1	2	1	4.444	UND



CARDÁPIO – ENSINO INFANTIL, FUNDAMENTAL, MÉDIO, EJA, AEE
MESES MARÇO / JUNHO / OUTUBRO

	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4
SEGUNDA-FEIRA LANCHE / REFEIÇÃO	SUCO DE FRUTA COM BISCOITO SALGADO	SUCO DE FRUTA E HOT DOG	CAFÉ COM LEITE COM BISCOITO DOCE	ACHOCOLATADO E PÃO DOCE
TERÇA-FEIRA LANCHE / REFEIÇÃO	PURÊ DE MACAXEIRA, FEIJÃO E CARNE MOÍDA	OMELETE DE FRANGO COM ARROZ, FEIJÃO VERDE	CUBINHOS DE FRANGO COM LEGUMES E MACARRÃO E FRUTA	ISCA DE CARNE COM MACARRÃO, FEIJÃO E ALFACE
QUARTA-FEIRA LANCHE / REFEIÇÃO	ARROZ À GREGA COM FRANGO, ALFACE E PEPINO E FRUTA (SOBREMESA)	SUCO DE FRUTA COM BISCOITO SALGADO	OVOS MEXIDOS COM ARROZ, FEIJÃO E SALADA DE ALFACE	FRANGO DESFIADO COM LEGUMES E ARROZ E FRUTA (SOBREMESA)
QUINTA-FEIRA LANCHE / REFEIÇÃO	MINGAU DE TAPIOCA	ARROZ COM PEIXE AO MOLHO E FRUTA (SOBREMESA)	PURÊ COLORIDO, CARNE MOÍDA E COUVE REFOGADA	SUCO DE FRUTA E BISCOITO DOCE
SEXTA-FEIRA LANCHE / REFEIÇÃO	MACARRÃO E GUISADINHO DE CARNE COM LEGUMES + FRUTA (SOBREMESA)	SOPA RICA E FRUTA (SOBREMESA)	MINGAU DE FUBÁ	ARROZ COM PEIXE ENSOPADO E ABÓBORA REFOGADA E FRUTA (SOBREMESA)
DATAS COMEMORATIVAS (CASO NECESSÁRIO)	ARROZ COM GALINHA E SUCO DE FRUTA	FEIJÃO TROPEIRO	AÇAI	PIPOCA E SUCO DE FRUTA

ALUNOS: 2.511

Cardápio elaborado pela Nutricionista Karlla D'Abreu - CRN 3246

*O cardápio poderá sofrer alterações devido a disponibilidade de compra dos itens perecíveis.



ITEM	PRODUTO	PERC (g/ml)	FREQ.	TOTAL DE MESES	TOTAL	UNID.
01	ABACAXI	50	2/1	2	333,5	KG
02	ABOBORA	10	2	3	133,5	KG
03	ABOBORA (PURÊ)	20	1	3	133	KG
04	AÇAI	150	1	1	333,5	KG
05	ALFACE	5	3	3	100	KG
06	BANANA	1	2/1	2	6.666	Und
07	BATATA DOCE	10	2	3	133,5	KG
08	BATATA DOCE P/ PURE	20	1	3	133,5	KG
09	CARIRU	5	1	3	33,5	KG
10	CEBOLINHA	3	2	3	40	KG
11	COENTRO	3	2	3	40	KG
12	COUVE	5	1	1	11	KG
13	FARINHA DE MANDIOCA	20	1	1	45	KG
14	FARINHA DE TAPIOCA	15	1	3	100	KG
15	FEIJÃO CAUPI	15	1	3	100	KG
16	FEIJÃO VERDE	3	2	3	40	KG
17	GOIABA	50	2	2	444,5	KG
18	JAMBU	5	1	3	33	KG
19	LARANJA	1	2	1	4.444	UND
20	LIMÃO	8	7	3	370	KG
21	MACAXEIRA	10	1	3	66,5	KG
22	MACAXEIRA P/ PURE	20	1	3	133,5	KG
23	MAMÃO	50	1/2	2	333,5	KG
24	MANGA	50	2	1	222	KG
25	MAXIXE	5	1	3	33	KG
26	MEL	10	1	3	67	KG
27	MELANCIA	100	2	1	444,5	KG
28	OVO	1	2	3	13.332	UND
29	PEPINO	10	1	3	66,5	KG
30	PIMENTÃO	3	2	3	40	KG
31	PIMENTINHA	3	2	3	40	KG
32	POLPA DE FRUTA	35	4	3	933	KG



33	QUIABO	5	1	3	33	KG
34	TANGERINA	1	2	1	4.444	UND



CARDÁPIO – ENSINO INFANTIL, FUNDAMENTAL, MÉDIO, EJA, AEE				
MESES ABRIL / AGOSTO / NOVEMBRO				
	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4
SEGUNDA-FEIRA LANCHE / REFEIÇÃO	SUCO DE FRUTA COM PÃO DE HAMBURGUER	ACHOCOLATADO COM BISCOITO SALGADO	CAFÉ COM LEITE E PÃO DOCE	SUCO DE FRUTA COM BISCOITO SALGADO
TERÇA-FEIRA LANCHE / REFEIÇÃO	PURÊ DE BATATA DOCE, FEIJÃO E CARNE MOÍDA FRUTA (SOBREMESA)	FRANGO ENSOPADO COM ARROZ, FEIJÃO VERDE	TIRINHAS DE CARNE, ARROZ COM COUVE E FAROFA	MACARRÃO COLORIDO AO MOLHO DE FRANGO E FRUTA (SOBREMESA)
QUARTA-FEIRA LANCHE / REFEIÇÃO	MINGAU DE CHOCOLATE E FRUTA (SOBREMESA)	ISCA DE CARNE, MACARRÃO E FEIJÃO	PURÊ COLORIDO E FEIJÃO COM PEIXE DESFIADO FRUTA (SOBREMESA)	ARROZ COM CARNE ENSOPADA E ABÓBORA REFOGADA
QUINTA-FEIRA LANCHE / REFEIÇÃO	ARROZ, FEIJÃO E PEIXE DESMIADO COM LEGUMES	SOPA DE FRANGO, ARROZ E LEGUMES E FRUTA	SUCO DE FRUTA E BISCOITO DOCE	CALDO DE FEIJÃO COM CHARQUE E FRUTA (SOBREMESA)
SEXTA-FEIRA LANCHE / REFEIÇÃO	SOPA DE FEIJÃO COM LEGUMES E FRUTA (SOBREMESA)	CAFÉ COM LEITE E TAPIOQUINHA	CUBINHOS DE FRANGO, ARROZ E FEIJÃO E FRUTA (SOBREMESA)	ACHOCOLATADO COM BATATA DOCE
DATAS COMEMORATIVAS (CASO NECESSÁRIO)	ARROZ COM GALINHA E SUCO DE FRUTA	AÇAI		

ALUNOS: 2.511

Cardápio elaborado pela Nutricionista Karlla D’Abreu - CRN 3246
 *O cardápio poderá sofrer alterações devido a disponibilidade de compra dos itens perecíveis.

ITEM	PRODUTO	PERC (g/ml)	FREQ.	TOTAL DE MESES	TOTAL	UNID.
01	ABACAXI	50	2	1	222	KG
02	ABOBORA	10	3	3	199	KG
03	ABOBORA (PURÊ)	20	2	3	260	KG
04	AÇAI	150	1	1	333	KG
05	BANANA	1	1	1	2.222	Und
06	BATATA DOCE	10	1	3	66	KG
07	BATATA DOCE P/ CAFÉ	50	1	3	333	KG
08	BATATA DOCE P/ PURE	20	1	3	133	KG
09	CARIRU	5	2	3	66	KG
10	CEBOLINHA	3	2	3	40	KG
11	COENTRO	3	2	3	40	KG
12	COUVE	5	1	3	33	KG
13	FARINA DE MANDIOCA	20	1	3	133	KG
14	FEIJÃO CAUPI	15	3	3	299	KG
15	FEIJÃO VERDE	3	2	3	40	KG
16	GOIABA	50	2	2	444	KG
17	GOMA P/ TAPIOCA	30	1	3	226	KG
18	JAMBU	5	1	3	33	KG
19	LARANJA	1	2/1	2	6.666	UND
20	LIMÃO	8	7	3	370	KG
21	MACAXEIRA	10	2	3	133	KG
22	MACAXEIRA P/ CAFÉ	50	1	3	333	KG
23	MACAXEIRA P/ PURE	20	1	3	133	KG
24	MAMÃO	50	2	2	444	KG
25	MAXIXE	5	2	3	66	KG
26	MEL	10	1	3	67	KG
27	MELANCIA	100	2	2	888	KG
29	PIMENTÃO	3	2	3	40	KG
30	PIMENTINHA	3	2	3	40	KG
31	POLPA DE FRUTA	35	3	3	700	KG
32	QUIABO	5	2	3	66	KG
33	TANGERINA	1	2	1	4.444	UND





Avenida General de Moura Carvalho,
Centro, Primavera, Estado do Pará, CEP: 68707-000

 www.primavera.pa.gov
CNPJ: 05.149.141/0001-94



CARDÁPIO – ENSINO INTEGRAL					
MESES FEVEREIRO / MAIO / SETEMBRO / DEZEMBRO					
SEMANA 1	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
LANCHE	SUCO DE FRUTA PÃO DE MILHO FRUTA	SUCO DE FRUTA BISCOITO SALGADO	CAFÉ COM LEITE MACAXEIRA COZIDA	MINGAU DE TAPIOCA	ACHOCOLATADO BISCOITO SALGADO
ALMOÇO	ARROZ E FEIJÃO ISCAS DE CARNE CENOURA PALITO	ARROZ E FEIJÃO FRANGO ENSOPADO PURE DE ABOBORA	MACARRÃO E FEIJÃO CARNE MOÍDA MAXIXE REFOGADO	ARROZ (JAMBU) E FEIJÃO PEIXE DESFIADO SELETA DE LEGUMES	ARROZ E FEIJÃO OMELETE FAROFA DE COUVE FRUTA
LANCHE	MINGAU DE ARROZ	ACHOCOLATADO BATATA DOCE	VITAMINA DE FRUTA BISCOITO SALGADO	SUCO DE FRUTA BISCOITO DOCE	MINGAU DE AVEIA

CARDÁPIO – ENSINO INTEGRAL					
MESES FEVEREIRO / MAIO / SETEMBRO / DEZEMBRO					
SEMANA 2	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
LANCHE	ACHOCOLATADO PÃO DE LEITE	MINGAU DE MILHO BRANCO	SUCO DE FRUTA BISCOITO SALGADO	CAFÉ COM LEITE BATATA DOCE COZIDA	ACHOCOLATADO BISCOITO MAIZENA
ALMOÇO	ARROZ E FEIJÃO CARNE ASSADA ALFACE E PEPINO	MACARRÃO E FEIJÃO FRANGO GRELHADO ABOBORA REFOGADA FRUTA	ARROZ E FEIJÃO CARNE MOÍDA COUVE REFOGADA	ARROZ PEIXE AO MOLHO FAROFA FRUTA	MACARRÃO E FEIJÃO FRANGO ASSADO SELETA DE LEGUMES
LANCHE	MINGAU DE FUBÁ	SUCO DE FRUTA BISCOITO CHOCOLATE	MINGAU DE MAIZENA	ACHOCOLATADO BISCOITO SALGADO	CAFÉ COM LEITE MACAXEIRA COZIDA

CARDÁPIO – ENSINO INTEGRAL					
MESES FEVEREIRO / MAIO / SETEMBRO / DEZEMBRO					
SEMANA 3	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
LANCHE	CAFÉ COM LEITE PÃO FRANCES	ACHOCOLATADO MACAXEIRA COZIDA	MINGAU DE MAISENA	SUCO DE FRUTA BISCOITO SALGADO FRUTA	MINGAU DE FUBÁ
ALMOÇO	MACARRÃO À BOLENHESA SALADA (ALFACE/PEPINO/ TOMATE)	ARROZ VERDE E AMARELO ISCA DE CARNE PURE DE BATATA DOCE FRUTA	ARROZ E FEIJÃO PEIXE GRELHADO COUVE REFOGADA	ARROZ E FEIJÃO CARNE MOÍDA PURE COLORIDO	ARROZ COLORIDO SOBRECOXA ASSADA FAROFA DE OVO
LANCHE	SUCO DE FRUTA BISCOITO CHOCOLATE	MINGAU DE TAPIOCA	SUCO DE FRUTA BISCOITO SALGADO	CAFÉ COM LEITE MACAXEIRA COZIDA	ACHOCOLATADO BISCOITO MAIZENA

CARDÁPIO – ENSINO INTEGRAL					
MESES FEVEREIRO / MAIO / SETEMBRO / DEZEMBRO					
SEMANA 4	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
LANCHE	SUCO DE FRUTA PÃO DOCE	MINGAU DE AVEIA	ACHOCOLATADO BATATA DOCE	VITAMINA DE FRUTA BISCOITO SALGADO	MINGAU DE ARROZ
ALMOÇO	MACARRÃO E FEIJÃO CARNE EM CUBO PURE DE MACAXEIRA	BAIÃO DE DOIS FRANGO GUISADO COUVE REFOGADA	ARROZ E FEIJÃO FRANGO COM LEGUMES FRUTA	ARROZ E FEIJÃO PEIXE ENSOPADO ABOBORA REFOGADA FRUTA	MACARRÃO E FEIJÃO CARNE AO MOLHO SALADA CRUA
LANCHE	MINGAU DE ARROZ COM ABOBORA	CAFÉ COM LEITE BATATA DOCE	SUCO DE FRUTA BISCOITO SALGADO	MINGAU DE MILHO BRANCO	SUCO DE FRUTA BISCOITO MAIZENA
FESTIVIDADES	ARROZ COM GALINHA SUCO DE FRUTA	CACHORRO QUENTE SUCO DE FRUTA	AÇAÍ		

Cardápio elaborado pela Nutricionista Karlla D'Abreu - CRN 3246

*O cardápio poderá sofrer alterações devido a disponibilidade de compra dos itens perecíveis.



ITEM	PRODUTO	PERC (g/ml)	FREQ.	TOTAL DE MESES	TOTAL	UNID.
01	ABACAXI	50	1 / 2	3	189	KG
02	ABOBORA	10	2	4	75	KG
03	ABOBORA (PURÊ)	20	2	4	150	KG
04	AÇAÍ	150	1	1	142	KG
05	ALFACE	5	3	4	56	KG
06	BANANA	1	2 / 1	2	2.844	UND
07	BATATA DOCE P/ CAFÉ	50	4	4	750	KG
08	BATATA DOCE P/ PURE	20	2	4	150	KG
09	CARIRU	5	4	4	75	KG
10	CEBOLINHA	3	2	4	22	KG
11	COENTRO	3	2	4	22	KG
12	COUVE	5	4	4	75	KG
13	FARINHA DE TAPIOCA	15	2	4	113	KG
14	FEIJÃO CAUPI	30	6	4	682	KG
15	FEIJÃO VERDE	3	2	4	22	KG
16	GOIABA	50	1	3	142	KG
17	GOMA P/ TAPIOCA	30	1	4	84	KG
18	JAMBU	5	1	4	19	KG
19	LARANJA	1	1	1	948	UND
20	LIMÃO	10	5	4	189	KG
21	MACAXEIRA	10	2	4	75	KG
22	MACAXEIRA P/ CAFÉ	50	4	4	750	KG
23	MACAXEIRA P/ PURE	20	1	4	75	KG
24	MAMÃO	50	2 / 1	3	237	KG
25	MAMÃO P/ VIT.	20	1	4	75	KG
26	MANGA	50	2	2	189	KG
27	MAXIXE	5	1	4	20	KG
28	MELANCIA	100	2	1	189	KG
29	OVO	1	1	4	3.792	UND
30	PEPINO	10	3	4	113	KG
31	PIMENTÃO	3	2	4	22	KG
32	PIMENTINHA	3	2	4	22	KG
33	POLPA DE FRUTA	35	11	4	1.450	KG
34	TANGERINA	1	2	1	1.896	UND

Alunos: 703






CARDÁPIO – ENSINO INTEGRAL MESES MARÇO / JUNHO / OUTUBRO					
SEMANA 1	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
LANCHE	SUCO DE FRUTA PÃO DE MILHO FRUTA	SUCO DE FRUTA BISCOITO SALGADO	CAFÉ COM LEITE MACAXEIRA COZIDA	MINGAU DE TAPIOCA	ACHOCOLATADO BISCOITO MARIA
ALMOÇO	MACARRÃO E FEIJÃO ISCAS DE FIGADO SALADA CRUA	ARROZ E FEIJÃO CARNE MOIDA PURE DE MACAXEIRA	ARROZ A GREGA FRANGO GRELHADO PURE DE ABOBORA	ARROZ (JAMBU) E FEIJÃO PEIXE DESFIADO SELETA DE LEGUMES	ARROZ E FEIJÃO OMELETE DE LEGUMES FAROFÁ FRUTA
LANCHE	MINGAU DE ARROZ	ACHOCOLATADO BATATA DOCE	VITAMINA DE FRUTA BISCOITO SALGADO	SUCO DE FRUTA BISCOITO COCO	MINGAU DE AVEIA

CARDÁPIO – ENSINO INTEGRAL MESES MARÇO / JUNHO / OUTUBRO					
SEMANA 2	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
LANCHE	SUCO DE FRUTA HOT DOG	MINGAU DE MILHO BRANCO	SUCO DE FRUTA BISCOITO SALGADO	CAFÉ COM LEITE BATATA DOCE COZIDA	ACHOCOLATADO BISCOITO MARIA
ALMOÇO	ARROZ E FEIJÃO CARNE AO MOLHO COUVE REFOGADA	ARROZ E FEIJÃO OMELETE DE FRANGO E FEIJÃO VERDE FRUTA	MACARRÃO E FEIJÃO CARNE EM CUBOS MACAXEIRA CORADA	ARROZ (JAMBU) PEIXE AO MOLHO FAROFÁ FRUTA	MACARRÃO E FEIJÃO FRANGO ASSADO SALADA CRUA
LANCHE	MINGAU DE FUBÁ	SUCO DE FRUTA BISCOITO COCO	MINGAU DE MAIZENA	ACHOCOLATADO BISCOITO SALGADO	CAFÉ COM LEITE MACAXEIRA COZIDA

CARDÁPIO – ENSINO INTEGRAL MESES MARÇO / JUNHO / OUTUBRO					
SEMANA 3	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
LANCHE	CAFÉ COM LEITE PÃO FRANCES	ACHOCOLATADO MACAXEIRA COZIDA	MINGAU DE MAISENA	SUCO DE FRUTA BISCOITO SALGADO FRUTA	MINGAU DE FUBÁ
ALMOÇO	ARROZ E FEIJÃO ISCA DE FRANGO ABOBORA REFOGADA	MACARRÃO E FEIJÃO FRANGO EM CUBOS COM LEGUMES FRUTA	ARROZ E FEIJÃO ISCA DE FIGADO ALFACE E TOMATE	ARROZ E FEIJÃO PEIXE GRELHADO COUVE REFOGADA	FEIJÃO TROPEIRO SOBRECOXA ASSADA PURE COLORIDO
LANCHE	SUCO DE FRUTA BISCOITO COCO	MINGAU DE TAPIOCA	SUCO DE FRUTA BISCOITO SALGADO	CAFÉ COM LEITE MACAXEIRA COZIDA	ACHOCOLATADO BISCOITO MARIA

CARDÁPIO – ENSINO INTEGRAL MESES MARÇO / JUNHO / OUTUBRO					
SEMANA 4	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
LANCHE	SUCO DE FRUTA PÃO DOCE	MINGAU DE AVEIA	ACHOCOLATADO BATATA DOCE	VITAMINA DE FRUTA BISCOITO SALGADO	MINGAU DE ARROZ
ALMOÇO	ARROZ E FEIJÃO FRANGO AO MOLHO PURE DE ABOBORA	MACARRÃO E FEIJÃO ISCA DE CARNE FAROFÁ ALFACE E PEPINO	ARROZ E FEIJÃO FRANGO DESFIADO COM LEGUMES FRUTA	ARROZ E FEIJÃO PEIXE ENSOPADO ABOBORA REFOGADA FRUTA	MACARRÃO E FEIJÃO CARNE MOIDA PURE DE BATATA DOCE
LANCHE	MINGAU DE ARROZ COM ABOBORA	CAFÉ COM LEITE BATATA DOCE	SUCO DE FRUTA BISCOITO SALGADO	MINGAU DE MILHO BRANCO	SUCO DE FRUTA BISCOITO MARIA
FESTIVIDADES	ARROZ COM GAUNHA SUCO DE FRUTA	FEIJÃO TROPEIRO SUCO DE FRUTA	CACHORRO QUENTE E SUCO DE FRUTA	PIPOCA SUCO DE FRUTA	AÇAI

Cardápio elaborado pela Nutricionista Karlla D'Abreu - CRN 3246

*O cardápio poderá sofrer alterações devido a disponibilidade de compra dos itens perecíveis.



ITEM	PRODUTO	PERC (g/ml)	FREQ.	TOTAL DE MESES	TOTAL	UNID.
01	ABACAXI	50	2/1	2	142	KG
02	ABOBORA	10	2	3	57	KG
03	ABOBORA (PURÊ)	20	2	3	114	KG
04	AÇAI	150	1	1	142	KG
05	ALFACE	5	4	3	57	KG
06	BANANA	1	2 / 1	2	2.844	UND
07	BATATA DOCE	10	1	3	57	KG
08	BATATA DOCE P/ CAFÉ	50	4	3	568	KG
09	BATATA DOCE P/ PURE	20	2	3	113	KG
10	CARIRU	5	4	3	57	KG
11	CEBOLINHA	3	2	3	17	KG
12	COENTRO	3	2	3	17	KG
13	COUVE	5	2	3	28	KG
14	FARINHA DE MANDIOCA	20	4	3	228	KG
15	FARINHA DE TAPIOCA	15	2	3	85	KG
16	FEIJÃO CAUPI	30	6	3	512	KG
17	FEIJÃO VERDE	3	4	3	34	KG
18	GOIABA	50	2	2	190	KG
19	GOMA P/ TAPIOCA	30	1	3	63	KG
20	JAMBU	5	2	3	28	KG
21	LARANJA	1	2	1	1.896	UND
22	LIMÃO	10	5	3	142	KG
23	MACAXEIRA	10	3	3	85	KG
24	MACAXEIRA P/ PURE	20	1	3	57	KG
25	MAMÃO	50	1 / 2	2	142	KG
26	MANGA	50	2	1	95	KG
27	MEL	10	1	3	29	KG
28	MELANCIA	100	2	1	190	KG
29	OVO	1	2	3	5.688	UND
30	PEPINO	10	3	3	85	KG
31	PIMENTÃO	3	2	3	17	KG
32	PIMENTINHA	3	2	3	17	KG
33	POLPA DE FRUTA	35	11	3	1.095	KG
34	TANGERINA	1	2	1	1.896	UND

Alunos: 703






CARDÁPIO – ENSINO INTEGRAL					
MESES ABRIL/AGOSTO/NOVEMBRO					
SEMANA 1	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
LANCHE	SUCO DE FRUTA PÃO DE MILHO FRUTA	SUCO DE FRUTA BISCOITO SALGADO	CAFÉ COM LEITE MACAXEIRA COZIDA	MINGAU DE TAPIOCA	ACHOCOLATADO BISCOITO MARIA LARANJA
ALMOÇO	ARROZ COLORIDO FRANGO AO MOLHO DE TOMATE ALFACE E PEPINO	MACARRÃO E FEIJÃO CARNE MOIDA CENOURA RALADA	ARROZ E FEIJÃO OMELETE DE LEGUMES ALFACE TOMATE E MILHO	ARROZ (JAMBU) E FEIJÃO PEIXE DESFIADO SELETA DE LEGUMES	MACARRÃO E FEIJÃO CARNE ASSADA FAROFA FRUTA
LANCHE	MINGAU DE ARROZ	ACHOCOLATADO BATATA DOCE	VITAMINA DE FRUTA BISCOITO SALGADO	SUCO DE FRUTA BISCOITO LEITE	MINGAU DE AVEIA

CARDÁPIO – ENSINO INTEGRAL					
MESES ABRIL/AGOSTO/NOVEMBRO					
SEMANA 2	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
LANCHE	ACHOCOLATADO PÃO DE LEITE	MINGAU DE MILHO BRANCO	SUCO DE FRUTA BISCOITO SALGADO	CAFÉ COM LEITE BATATA DOCE COZIDA	ACHOCOLATADO BISCOITO MARIA LARANJA
ALMOÇO	ARROZ E FEIJÃO ISCA DE FIGADO PURE DE BATATA DOCE	ARROZ E FEIJÃO FRANGO GRELADO FEIJÃO VERDE E CENOURA	MACARRÃO E FEIJÃO ISCA DE CARNE FAROFA DE COUVE FRUTA	ARROZ (JAMBU) PEIXE AO MOLHO FAROFA FRUTA	MACARRÃO E FEIJÃO CUBOS DE FRANGO COM LEGUMES SALADA CRUA
LANCHE	MINGAU DE FUBÁ	SUCO DE FRUTA BISCOITO LEITE	MINGAU DE MAIZENA	ACHOCOLATADO BISCOITO SALGADO	CAFÉ COM LEITE MACAXEIRA COZIDA

CARDÁPIO – ENSINO INTEGRAL					
MESES ABRIL/AGOSTO/NOVEMBRO					
SEMANA 3	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
LANCHE	CAFÉ COM LEITE PÃO FRANCES	ACHOCOLATADO MACAXEIRA COZIDA	MINGAU DE MAISENA	SUCO DE FRUTA BISCOITO SALGADO FRUTA	MINGAU DE FUBÁ
ALMOÇO	MACARRÃO COLORIDO ISCA DE FRANGO CENOURA PALITO	ARROZ E FEIJÃO CARNE EM CUBOS COUVE REFOGADA FRUTA	ARROZ E FEIJÃO PEIXE GRELHADO PURE COLORIDO	ARROZ E FEIJÃO OMELETE ALFACE E TOMATE	ARROZ E FEIJÃO FRANGO EM CUBOS ABOBORA REFOGADA
LANCHE	SUCO DE FRUTA BISCOITO LEITE	MINGAU DE TAPIOCA	SUCO DE FRUTA BISCOITO SALGADO	CAFÉ COM LEITE MACAXEIRA COZIDA	ACHOCOLATADO BISCOITO MARIA LARANJA

CARDÁPIO – ENSINO INTEGRAL					
MESES ABRIL/AGOSTO/NOVEMBRO					
SEMANA 4	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
LANCHE	SUCO DE FRUTA PÃO DOCE	MINGAU DE AVEIA	ACHOCOLATADO BATATA DOCE	VITAMINA DE FRUTA BISCOITO SALGADO	MINGAU DE ARROZ
ALMOÇO	MACARRÃO PARAFUSO A BOLONHESA TOMATE/ALFACE/VAGEM	MACARRÃO E FEIJÃO FRANGO AO MOLHO CENOURA RALADA	ARROZ E FEIJÃO CARNE EM CUBOS MACAXEIRA CORADA FRUTA	ARROZ FEIJÃO COM CHARQUE SOBRECOXA ASSADA PURE DE ABOBORA	ARROZ E FEIJÃO PEIXE ENSOPADO ABOBORA REFOGADA FRUTA
LANCHE	MINGAU DE ARROZ COM ABOBORA	CAFÉ COM LEITE BATATA DOCE	SUCO DE FRUTA BISCOITO SALGADO	MINGAU DE MILHO BRANCO	SUCO DE FRUTA BISCOITO MARIA LARANJA
FESTIVIDADES	ARROZ COM GALINHA SUCO DE FRUTA	AÇAÍ			

Cardápio elaborado pela Nutricionista Karlla D'Abreu - CRN 3246

*O cardápio poderá sofrer alterações devido a disponibilidade de compra dos itens perecíveis.



ITEM	PRODUTO	PERC (g/ml)	FREQ.	TOTAL DE MESES	TOTAL	UNID.
01	ABACAXI	50	2	1	94	KG
02	ABOBORA	10	3	3	85	KG
03	ABOBORA (PURÊ)	20	2	3	113	KG
04	AÇAÍ	150	1	1	142	KG
05	ALFACE	5	5	3	71	KG
06	BANANA	1	1	1	948	1
07	BATATA DOCE	10	1	3	28	KG
08	BATATA DOCE P/ CAFÉ	50	4	3	560	KG
09	BATATA DOCE P/ PURE	20	2	3	113	KG
10	CARIRU	5	4	3	56	KG
11	CEBOLINHA	3	2	3	17	KG
12	COENTRO	3	2	3	17	KG
13	COUVE	5	2	3	28	KG
14	FARINA DE MANDIOCA	20	3	3	170	KG
15	FARINHA DE TAPIOCA	15	2	3	85	KG
16	FEIJÃO CAUPI	30	5	3	426	KG
17	FEIJÃO VERDE	3	4	3	34	KG
18	GOIABA	50	2	2	189	KG
19	GOMA / TAPIOCA	30	1	3	63	KG
20	JAMBU	5	2	3	28	KG
21	LARANJA	1	2 / 1	2	2.844	UND
22	LIMÃO	10	5	3	140	KG
23	MACAXEIRA	10	3	3	85	KG
24	MACAXEIRA P/ CAFÉ	50	4	3	560	KG
25	MAMÃO	50	2	2	189	KG
26	MEL	10	1	3	29	KG
27	MELANCIA	100	2	2	379	KG
28	OVO	1	2	3	5.688	UND
29	PEPINO	10	3	3	85	KG
30	PIMENTÃO	3	2	3	17	KG
31	PIMENTINHA	3	2	3	17	KG
32	POLPA DE FRUTA	35	11	3	1.094	KG
33	TANGERINA	1	2	1	1.896	UND

Alunos: 703