



PREFEITURA DE
PARAUAPEBAS
Aqui tem força. Aqui tem trabalho

semed
Secretaria Municipal
de Educação



DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – DAE

MEMORANDO Nº 170/2022 – DAE

Parauapebas/PA, 14 de outubro de 2022.

Ao Setor de Licitação e Contratos
Erikson Bezerra da Silva

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

Solicita-se a contratação de empresa para fornecimento de Gêneros Alimentícios que compõem a alimentação escolar nas Unidades de Ensino do Município de Parauapebas, Estado do Pará, 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.

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

Atenciosamente;


ANA CRISTINA COSTA DE SOUSA
COORDENADORA / DAE
DECRETO Nº 499/2021


Erikson Bezerra da Silva
Coordenador - Setor Licitação e
Contratos - SEMED
Portaria nº 0518/2021

14/10/2022



DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – DAE

**RELATÓRIO TÉCNICO
AQUISIÇÃO EMERGENCIAL DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**

Parauapebas/PA, 14 de outubro 2022.

Documento RT 085/2022

A presente solicitação visa o fornecimento emergencial 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.

Esta solicitação justifica-se pela necessidade da continuidade do fornecimento dos gêneros alimentícios que compõem o cardápio da alimentação escolar, visto tratar-se de produtos essenciais na alimentação dos alunos da rede pública de ensino do município.

Justifica-se ainda, pela nova Resolução nº 06 de 08 maio de 2020 do FNDE, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, que traz novas recomendações baseada no guia alimentar para a população brasileira. Com isso os cardápios de todos os programas sofreram modificações significativas no que se refere principalmente a diminuição de preparações doces, restrição de produtos ultraprocessados e adição de açúcar, acrescentando mais preparações salgadas e utilizando artificiais naturais para adoçar as preparações, conforme artigo 18, parágrafo 6º, incisos I, II, III, IV, V, VI e VII, senão vejamos:

Art. 18º Os cardápios devem ser planejados para atender, em média, as necessidades nutricionais estabelecidas na forma do disposto no Anexo IV desta Resolução, sendo de:

(...)

§ 6º Os cardápios devem, obrigatoriamente, limitar a oferta de:

I – produtos cárneos a, no máximo, duas vezes por mês;

II – alimentos em conserva a, no máximo, uma vez por mês; (Redação dada pela Resolução CD/FNDE nº 20/2020, de 02 de dezembro de 2020);

III – líquidos lácteos com aditivos ou adoçados a, no máximo, uma vez por mês em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período parcial e, no máximo, duas vezes por mês em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período integral; (Redação dada pela Resolução CD/FNDE nº 20/2020, de 02 de dezembro de 2020);

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



DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – DAE

IV – biscoito, bolacha, pão ou bolo a, no máximo, duas vezes por semana quando ofertada uma refeição, em período parcial; a, no máximo, três vezes por semana quando ofertada duas refeições ou mais, em período parcial; e a, no máximo, sete vezes por semana quando ofertada três refeições ou mais, em período integral;

V – doce a, no máximo, uma vez por mês;

VI – preparações regionais doces a, no máximo, duas vezes por mês em unidades escolares 3 que ofertam alimentação escolar em período parcial; e a, no máximo, uma vez por semana em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período integral;

VII – margarina ou creme vegetal a, no máximo, duas vezes por mês em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período parcial; e a, no máximo, uma vez por semana em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período integral.

Ademais, em março/2022 houve a implantação de 3 (três) escolas de tempo integral – EMTI'S/2022: Crescendo na Prática, João Evangelista e Paulo Fonteles, cujas demandas não foram previstas no pedido de deflagração de Processo Licitatório 8/2021-007PMP, uma vez que o levantamento dos quantitativos já havia sido realizado, e o referido processo devidamente concluído.

A educação em tempo integral tem como objetivos principais ampliar a permanência de tempos nos espaços escolares e oportunizar maior aprendizagem. Possui uma organização pedagógica que visa garantir a formação integral dos estudantes, bem como seu projeto de vida, levando em consideração sua especificidade, sua história e cultura.

Os cardápios foram elaborados seguindo a Resolução do FNDE de 06 de maio de 2020, mais especificamente a seção II dos Cardápios de Alimentação Escolar, art. 17 e 18 para atender 70% das necessidades nutricionais diárias dos alunos em 4 (quatro) refeições. Destaca-se 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 percapitas 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 percapita do arroz parboilizado é 40g, mas para o alunos de tempo integral que precisa atingir 70% das suas necessidades nutricionais o percapita desse mesmo gênero é 60g por refeição.

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 III**), por exemplo, o item macarrão espaguete no almoço/jantar da



DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – DAE

Educação Infantil com 13.772 alunos, possui um percapita de 30g com frequência mensal de 4 vezes no cardápio o que gera 1.652kg de macarrão mensal (30 x 4 x 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 x 2 x 11.445 / 1000).

O número de alunos foi baseado na estatística de alunos da SEMED que consta em anexo (**ANEXO IV**), 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.

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 PRINCIPE – SEDE
- PEQUENO PRINCIPE – ANEXO
- PINGO DE GENTE
- RUTH ROCHA – SEDE
- RUTH ROCHA – ANEXO
- SORRISO DE CRIANÇA
- TURMA DA MONICA
- VOVÓ ANA



DEPARTAMENTO DE ALIMENTA O ESCOLAR – DAE

- 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.

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 Educa o Infantil (Pré-escola) e Ensino Fundamental por compartilharem o mesmo prédio. Ambas são atendidas com duas refei es conforme orienta a Legisla o do FNDE RESOLU O 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   cadastrado as turmas de pré-escola (8) e ensino fundamental (61) juntas.

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

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

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

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 LUNOS)
- CEPEJA I (152 ALUNOS)
- CEPEJA II (155 ALUNOS)
- CEPEJA III (154 ALUNOS)



DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – DAE

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 de Lanche da Pré-Escola e EJA, por isso são cadastrados juntamente com esses projetos;

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.

g) As escolas cadastradas como ENSINO FUNDAMENTAL URBANA são as mesmas em anexo na estatística SEMED do 1º ao 4º CICLO e TR, sendo que 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 ensino parcial temos 34.336 alunos.

Em relação a divisão dos alunos por turno:

- a) CRECHE URBANA: 1.381 alunos divididos em 2 turnos – 691 alunos por turno.
- b) PRÉ-ESCOLA URBANA: 6.886 alunos divididos em 2 turnos – 3.443 alunos por turno.
- c) ENSINO FUNDAMENTAL ZONA RURAL: 2.007 alunos divididos em 2 turnos: 1.004 alunos por turno.
- d) EDUCAÇÃO INDÍGENA: 475 alunos divididos em 2 turnos: 238 alunos por turno.
- e) ENSINO FUNDAMENTAL URBANA: 34.336 alunos divididos em 3 turnos: 11.445 por turno.

Em relação ao quantitativo solicitado de cada item seguem as seguintes observações:

- a) Foram feitas observações no rodapé das planilhas de cada programa para melhor compreensão dos cálculos realizados para se chegar no quantitativo total emergencial;
- b) O quantitativo total de 5 (cinco) meses do planejamento alimentar apresentado na planilha do DAE é baseado no consumo que contempla os 100 dias letivos;
- c) Por se tratar de maior público da Alimentação Escolar os cardápios do Ensino Fundamental, foram confeccionados bimestralmente para garantir maior variabilidade e aceitação, por isso nas planilhas de cálculo do referido programa na coluna FREQUÊNCIA os números foram divididos por 2 (dois), sendo assim, alguns números não são inteiros;
- d) 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.


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



DEPARTAMENTO DE ALIMENTA O ESCOLAR – DAE

- Nas prepara es 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); o vinagre   utilizado nas prepara es com frango; orégano   utilizado nas macarronadas, tortas e abóbora temperada.
- Nas prepara es salgadas nas PRÉ-ESCOLA pra os 20 dias letivo foi dividido 5x açafrão, 10x corante, 1x azeite de dendê e 4x extrato de tomate (molho). Tomate como tempero será utilizado somente 13x no mês. O vinagre   utilizado nas prepara es com frango; orégano   utilizado nas macarronadas e batata temperada.
- Nos cardápios do LANCHE DO ENS. FUNDAMENTAL temos 16 prepara es salgadas, nelas usamos 8x açafrão (4 no frango e 4 no arroz); 1x dendê (vatapá); 10x corante e 9x extrato (molho). O tomate foi utilizado somente 4x para tempero. O orégano   utilizado 4x nas macarronadas e legumes cozidos. O vinagre foi utilizado para o frango 6x e 1x para tempero das saladas cruas. O  leo   utilizado 16x, foi acrescido 1x frequência para o preparo do peixe frito. O sal foi utilizado 18x: 16 prepara es salgadas e 2 temperar cuscuz.
- Nos cardápios do ALMOÇO DO ENS. FUNDAMENTAL todas as prepara es são salgadas, nelas usamos 10x açafrão (6 no frango e 4 no arroz); 1x dendê (vatapá); 10x corante e 8x extrato (molho). O tomate foi utilizado 12x para tempero. O orégano   utilizado 4x nas macarronadas e legumes cozidos. O vinagre foi utilizado para o frango 7x e 3x para tempero das saladas cruas.
- Nos cardápios da EJA todas as prepara es são salgadas, nelas usamos 10x açafrão (8 no frango e 2 no arroz) 1x dend  (vatapá); 10x corante e 6x extrato (molho). O tomate foi utilizado 10x para tempero. O orégano   utilizado 4x nas macarronadas e legumes cozidos. O vinagre foi utilizado para o frango 8x e 2x para tempero das saladas cruas.
- Nos cardápios do ENS. FUNDAMENTAL DE TEMPO INTEGRAL temos 44 prepara es salgadas, nelas usamos 20x açafrão (13 no frango e 7 no arroz); 1x dend  (vatapá); 15x corante e 23x extrato (molho). O tomate foi utilizado 30x para tempero. O orégano   utilizado 6x nas macarronadas e legumes cozidos. O vinagre foi utilizado para o frango 13x e 12x para tempero das saladas cruas. O óleo   utilizado 44x, foi acrescido 1x frequ ncia para o preparo do peixe frito.
- Nos cardápios do ENS. FUNDAMENTAL RURAL e SANTA RITA temos 20 prepara es salgadas, nelas usamos 3x açafrão (1 no frango e 2 no arroz); 1x dendê (vatapá); 17x corante e 5x extrato (molho). O tomate foi utilizado em todas as prepara es para tempero. O orégano   utilizado 3x nas macarronadas. O vinagre foi utilizado para tempero do frango 6x. O  leo   utilizado 20x, foi acrescido 2x frequência para o preparo do peixe frito. O sal foi utilizado 27x: 20 prepara es salgadas e 7 temperar cuscuz, mingau e macaxeira.
- Nos cardápios do EJA RURAL e SANTA RITA temos 20 prepara es salgadas, nelas usamos 3x açafrão (1 no frango e 2 no arroz); 1x dendê (vatapá); 17x corante e 8x extrato (molho). O orégano   utilizado 3x nas macarronadas. O vinagre foi utilizado para tempero do frango 6x.
- Nos cardápios da EDUCA O INDÍGENA temos 17 prepara es salgadas, nelas usamos 1x açafrão (galinhada); 16x corante e 5x extrato (molho). O tomate



DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – DAE

foi utilizado em todas as preparações para tempero. O orégano é utilizado 1x na macarronada. O vinagre foi utilizado para tempero do frango 5x. O sal foi utilizado 18x: 17 preparações salgadas e 1 temperar cuscuz.

- e) Todos os gêneros foram calculados em kg ou L, porem alguns foram transformados em pacotes conforme a planilha de itens (**ANEXO I**), para facilitar a entrega desses produtos nas escolas, por exemplo o item arroz parboilizado calculado em Kg é transformado em pacote de 5kg para ser entregue nas escolas; o item óleo calculado em L é transformado em garrafas de 900ml e assim por diante (**ANEXO II**).
- f) Em relação a descrição técnica de alguns itens como as carne, esclareço que a definição de entrega de 1 à 5kg é colocado para facilitar a entrega do gênero na escola, por exemplo, para o preparo de uma refeição com coxão mole (40g) na EMEF 18 de Outubro com 178 alunos é preciso 7,12kg; na EMEI Aurino Gonçalves Anexo com 57 alunos o mesmo per capita é preciso 2,28kg. O referido gênero é cotado e pago em kg e entregue conforme a necessidade de cada escola.

Os cardápios foram elaborados de acordo com a Resolução 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:

*Capitulo I: Das diretrizes e do objetivo do programa;
Capitulo III: Das ações de Educação Alimentação e Nutricional;
Capitulo IV: (Seção II Dos Cardápios da Alimentação Escolar;
Capitulo V: Do Processo de Aquisição de Alimentos.*

Em relação as quantidades de refeições servidas por modalidade:

PROGRAMA	REFEIÇÕES POR TURNO
CRECHE URBANA (1 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 urbana e rural	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



DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – DAE

OBS 1: Seguem em anexo os cardápios que contemplam os itens, objeto do referido emergencial (**Anexo III**).

Este Setor Técnico aduz que, para atender satisfatoriamente as necessidades alimentares dos alunos da rede de ensino de Parauapebas/PA, observando os quantitativos que surgiram com as alterações no Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, trazidas pela nova Resolução n.06/2020 do FNDE, assim como atender as demandas que surgiram com a implantação de 3(três) escolas de tempo integral, enquanto não é concluído o novo processo licitatório, que é importante destacar já encontra-se em fase interna de tramitação, mister se faz a contratação de empresa especializada para o fornecimento dos Gêneros Alimentícios, pelo prazo de 05 (cinco) meses, tendo em vista o princípio da boa-fé e em atenção ao que dispõe o art. 24, inciso IV da Lei 8.666/93, restringindo a contratação à parcela estritamente suficiente para impedir a ocorrência de falta de merenda nas escolas, frise-se, em razão de fatos supervenientes a tramitação e conclusão do Processo Licitatório n. 8/2021-007PMP, que foi realizado para atendimento da demanda que era apresentada naquela oportunidade e, ainda pela demanda reprimida em razão da tramitação do processo convencional, que, como dito, encontra-se em fase interna de tramitação.

Por todo o exposto, fica justificada a necessidade da contratação emergencial de empresa especializada para o fornecimento dos gêneros alimentícios, com a finalidade de atender as demandas das Escolas Municipais de Educação de Parauapebas, Estado do Pará, tendo em vista que o objeto é de natureza ininterrupta para o bom funcionamento da sua finalidade, assegurando uma alimentação escolar de qualidade que contribui em muito para a aprendizagem, cumprindo o que preceitua a Constituição Federal/88, as diretrizes do FNDE, e a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional.

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

Atenciosamente,


ERCÍLIA CARVALHO GOMES
NUTRICIONISTA RT
CRN – 2923/PA
MATRÍCULA: 2564

DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – DAE



DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – DAE

ANEXOS:

- Anexo I - Planilha de itens.
- Anexo II – Consolidado do quantitativo emergencial dos gêneros alimentícios da Alimentação Escolar 2022.
- Anexo III - Cardápios e Previsão de Consumo – Ano Letivo 2022.
- Anexo IV – Estatística 2022.
- Anexo V – Lista das Escolas e Horários de Entrega
- Anexo VI - Portaria CVS-15, de 07 de novembro de 1991
- Anexo VII – Características mínimas necessárias aos meios de transportes.
- Anexo VIII - Lista dos Itens Aprovados
- Anexo IX - Lista dos Itens Reprovados


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

ANEXO I

PLANILHA DE ITENS





PLANILHA DE ITENS

ITEM	DESCRIÇÃO DOS GÊNEROS	UNIDADE	QUANTIDADE
1	<p>AÇAFRÃO EM PÓ</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.</p> <p>d) Embalagem: O produto deve ser embalado em embalagem plástica, hermeticamente fechada, com peso líquido de 100g.</p>	KG	1.924
2	<p>ARROZ BRANCO</p> <p>a) Descrição do produto: Tipo 1, Subgrupo – Polido, Classe – longo fino, de procedência nacional, isento de mofo, odores estranhos e substâncias nocivas.</p> <p>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.</p> <p>c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.</p> <p>d) Embalagem: O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, atóxico, incolor e resistente, hermeticamente fechado, com peso líquido de 5Kg.</p>	PACOTE	6.215
3	<p>ARROZ PARBORIZADO</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.</p> <p>d) Embalagem: O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, atóxico, incolor e resistente, hermeticamente fechado, com peso líquido de 5Kg.</p>	PACOTE	20.412

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



PLANILHA DE ITENS

ITEM	DESCRIÇÃO DOS GÊNEROS	UNIDADE	QUANTIDADE
4	<p>AZEITE DE DENDÊ</p> <p>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</p> <p>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.</p> <p>c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.</p> <p>d) Embalagem: O produto deve ser embalado em embalagem impermeável com peso líquido de 500ml.</p>	UNIDADE	2.306
5	<p>CORANTE</p> <p>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</p> <p>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.</p> <p>c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.</p> <p>d) Embalagem: O produto deve ser embalado em pote plástico atóxico, resistente, hermeticamente fechado, com peso líquido de 100g.</p>	KG	2.721
6	<p>CREME DE LEITE</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>d) Embalagem: O produto deve ser embalado em embalagem tetra pak com peso líquido de 200g.</p>	UNIDADE	5.247


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



PLANILHA DE ITENS

ITEM	DESCRIÇÃO DOS GÊNEROS	UNIDADE	QUANTIDADE
7	<p>EXTRATO DE TOMATE</p> <p>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</p> <p>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.</p> <p>c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.</p> <p>d) Embalagem: O produto deve ser embalado em sachês/caixa/Lata, de material atóxico, e resistente, hermeticamente fechados, com peso líquido de 340g.</p>	SACHÊ	29.360
8	<p>FARINHA DE TRIGO ESPECIAL SEM FERMENTO</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>c) O produto deverá apresentar validade mínima de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.</p> <p>d) Embalagem: O produto deve ser embalado em embalagem plástica, hermeticamente fechada, com peso líquido de 1Kg.</p>	KG	3.674
9	<p>FEIJÃO CARIOCA</p> <p>a) Descrição do produto: Tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, livre de matérias terrosos, sujidades e mistura de outras espécies.</p> <p>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.</p> <p>c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.</p> <p>d) Embalagem: O produto deve ser embalado em embalagem plástica, transparente, atóxica, hermeticamente fechada, com peso líquido de 1Kg.</p>	KG	9.311

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



PLANILHA DE ITENS

ITEM	DESCRIÇÃO DOS GÊNEROS	UNIDADE	QUANTIDADE
10	<p>FEIJÃO FRADINHO</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>c) O produto deverá apresentar validade mínima de 3 (três) meses a partir da data de entrega.</p> <p>d) Embalagem: O produto deve ser embalado em embalagem plástica, transparente, atóxica, hermeticamente fechada, com peso líquido de 1Kg.</p>	KG	4.179
11	<p>FEIJÃO PRETO</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.</p> <p>d) Embalagem: O produto deve ser embalado em embalagem plástica, transparente, atóxica, hermeticamente fechada, com peso líquido de 1Kg.</p>	KG	3.805
12	<p>LEITE DE COCO</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega</p> <p>d) Embalagem: O produto deve ser embalado em embalagem plástica, vidro ou tetra pak, com peso líquido de 200ml.</p>	UNIDADE	5.492

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



PLANILHA DE ITENS

ITEM	DESCRIÇÃO DOS GÊNEROS	UNIDADE	QUANTIDADE
13	<p>MACARRÃO, TIPO AVE MARIA</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.</p> <p>d) Embalagem: O produto deve ser embalado em embalagem plástica, transparente, atóxica, hermeticamente fechada, com peso líquido de 500g.</p>	PACOTE	6.283
14	<p>MACARRÃO, TIPO ESPAGUETE</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.</p> <p>d) Embalagem: O produto deve ser embalado em embalagem plástica, transparente, atóxica, hermeticamente fechada, com peso líquido de 500g.</p>	PACOTE	42.481
15	<p>MILHO VERDE EM CONSERVA</p> <p>a) Descrição do produto: Milho verde em conserva e água. Sem sal e açúcar, sem glúten, até 125 kcal e zero de sódio.</p> <p>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.</p> <p>c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.</p> <p>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.</p>	SACHÊ	6.409

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



PLANILHA DE ITENS

ITEM	DESCRIÇÃO DOS GÊNEROS	UNIDADE	QUANTIDADE
16	<p>ÓLEO DE SOJA REFINADO</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.</p> <p>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.</p>	UNIDADE	17.117
17	<p>ORÉGANO</p> <p>a) Descrição do produto: Obtido da folha seca de orégano, sã e limpa.</p> <p>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.</p> <p>c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.</p> <p>d) Embalagem: O produto deve ser embalado em embalagem plástica, hermeticamente fechada, com peso líquido de 50g.</p>	KG	965
18	<p>PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA</p> <p>a) Descrição do produto: grãos obtidos de plantas sadias, sabor carne, cor característica, de procedência nacional.</p> <p>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.</p> <p>c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.</p> <p>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.</p>	PACOTE	4.686

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

PLANILHA DE ITENS

ITEM	DESCRIÇÃO DOS GÊNEROS	UNIDADE	QUANTIDADE
19	<p>SAL REFINADO</p> <p>a) Descrição do produto: Sal comum, Tipo 1, moído, iodato de potássio e antiemectante ferrocianeto de sódio (INS 535). De primeira qualidade, isento de substâncias estranhas à sua composição normal e umidade.</p> <p>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.</p> <p>c) O produto deverá apresentar validade mínima de 1 (um) ano a partir da data de entrega.</p> <p>d) Embalagem: O produto deve ser embalado em sacos plásticos, transparentes, atóxicos, e resistente, hermeticamente fechados, com peso líquido de 1Kg.</p>	KG	4.829
20	<p>SARDINHAS</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.</p> <p>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.</p>	UNIDADE	25.315
21	<p>SELETA DE LEGUMES</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.</p> <p>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.</p>	SACHÊ	1.961



PLANILHA DE ITENS

ITEM	DESCRIÇÃO DOS GÊNEROS	UNIDADE	QUANTIDADE
22	<p>VINAGRE DE ÁLCOOL</p> <p>a) Descrição do produto: fermentado acético de álcool, água, conservante, com acidez volátil de 4%.</p> <p>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.</p> <p>c) O produto deverá apresentar validade mínima de 1 (um) ano a partir da data de entrega.</p> <p>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.</p>	UNIDADE	8.722
23	<p>CARNE BOVINA, TIPO COXÃO MOLE</p> <p>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.</p> <p>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).</p> <p>c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.</p> <p>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 5Kg.</p>	KG	24.334
24	<p>CARNE BOVINA, TIPO MÚSCULO, MOÍDO</p> <p>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 glútem, sódio de até 78mg.</p> <p>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).</p> <p>c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.</p> <p>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.</p>	KG	3.569

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



PLANILHA DE ITENS

ITEM	DESCRIÇÃO DOS GÊNEROS	UNIDADE	QUANTIDADE
25	<p>CARNE BOVINA, TIPO PATINHO</p> <p>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.</p> <p>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).</p> <p>c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.</p> <p>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 5Kg.</p>	KG	28.995
26	<p>CHARQUE, TIPO DIANTEIRO</p> <p>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)</p> <p>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).</p> <p>c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.</p> <p>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 5Kg.</p>	KG	10.083

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



PLANILHA DE ITENS

ITEM	DESCRIÇÃO DOS GÊNEROS	UNIDADE	QUANTIDADE
27	<p>COXA E SOBRECOXA DE FRANGO</p> <p>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.</p> <p>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).</p> <p>c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.</p> <p>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.</p>	KG	35.501
28	<p>FILE DE COXA E SOBRECOXA DE FRANGO</p> <p>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.</p> <p>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).</p> <p>c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.</p> <p>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.</p>	KG	9.640
29	<p>FILE DE PEITO DE FRANGO</p> <p>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.</p> <p>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).</p> <p>c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.</p> <p>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.</p>	KG	42.286

Bircilia Carvilio Gomes
Nutricionista | CRN-7 nº 2923/PA
Matrícula nº 2564
Divisão de Alimentação Escolar - DAE/SEMED



PLANILHA DE ITENS

ITEM	DESCRIÇÃO DOS GÊNEROS	UNIDADE	QUANTIDADE
30	<p>LINGUIÇA, TIPO CALABRESA</p> <p>a) Descrição do produto: industrializada sem glúten., sem carboidrato, sem gordura trans, mínimo de 7% de proteínas.</p> <p>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).</p> <p>c) O produto deverá apresentar validade mínima de 3 (três) meses a partir da data de entrega.</p> <p>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 2,5Kg.</p>	KG	9.296
31	<p>OVO DE GALINHA</p> <p>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 saudáveis e manipulado, em granja com higiene-sanitária satisfatória.</p> <p>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).</p> <p>c) O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) dias a partir da data de entrega.</p> <p>d) Embalagem: O produto deve ser entregue em bandejas com 30 unidades, com peso de aproximadamente 50g cada unidade.</p>	CUBA COM 30 UNIDADES	23.099
32	<p>ACELGA</p> <p>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.</p> <p>b) Embalagem: O acondicionamento do produto deve ser feito em saco plástico transparente, atóxico e resistente, transportado em caixas plásticas vazadas em polietileno.</p>	KG	6.726
33	<p>ALHO</p> <p>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.</p> <p>b) Rotulagem: Na embalagem deve conter o nome do produto, data de empacotamento e validade, peso líquido, e endereço e telefone para contato.</p> <p>c) Embalagem: O produto deve ser embalado em plástico transparente, atóxico, incolor e resistente, e transportado em caixas vazadas de polietileno.</p> <p>c) Embalagem: O produto deve ser embalado em plástico transparente, atóxico, incolor e resistente, e transportado em caixas vazadas de polietileno.</p>	KG	13.574

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



PLANILHA DE ITENS

ITEM	DESCRIÇÃO DOS GÊNEROS	UNIDADE	QUANTIDADE
34	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	22.223
35	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	6.073
36	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	20.192
37	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	31.151

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



PLANILHA DE ITENS

ITEM	DESCRIÇÃO DOS GÊNEROS	UNIDADE	QUANTIDADE
38	<p>CHUCHU</p> <p>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.</p> <p>b) Embalagem: O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, resistente e atóxico e transportado em caixas vazadas de polietileno.</p>	KG	15.737
39	<p>LARANJA PÊRA</p> <p>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.</p> <p>b) Embalagem: O produto deve ser embalado em sacaria vazada, com peso médio de 180g à 200g a unidade.</p>	KG	63.230
40	<p>MAÇÃ VERMELHA NACIONAL</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	KG	80.652
41	<p>MAMÃO, TIPO PAPAIA</p> <p>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.</p> <p>b) Embalagem: O acondicionamento do produto deve ser feito em caixas plásticas vazadas em polietileno.</p>	KG	74.626

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



PLANILHA DE ITENS

ITEM	DESCRIÇÃO DOS GÊNEROS	UNIDADE	QUANTIDADE
42	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	13.724
43	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	39.590


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

ANEXO II

CONSOLIDADO DOS

GÊNEROS



CONSOLIDADO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS ESTOCÁVEIS - EMERGENCIAL 100 DIAS LETIVOS

ITEM	GÊNERO ALIMENTÍCIO	UNIDADE	ALMOÇO/JANTAR PRÉ ESCOLA	LANCHE 1 E 3º TURNOS	ALMOÇO 2 TURNOS ENSINO FUNDAMENTAL	EIA / CEPIA URBANA	REFEIÇÕES ENSINO DE TEMPO INTEGRAL	LANCHE MATUTINO ENSINO FUNDAMENTAL RURAL	LANCHE VESPERTINO ENSINO FUNDAMENTAL RURAL	EIA RURAL	LANCHE MATUTINO ENSINO FUNDAMENTAL RURAL SANTA RITA	LANCHE VESPERTINO ENSINO FUNDAMENTAL RURAL SANTA RITA	EIA RURAL SANTA RITA	LANCHE MATUTINO EDUCAÇÃO INDÍGENA XIKRIN	LANCHE VESPERTINO EDUCAÇÃO INDÍGENA XIKRIN	TOTAL GERAL	TOTAL GERAL CONFORME PLANILHA DE ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	UNIDADE NA PLANILHA DE ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	TOTAL GERAL ARREDOONDADO PARA LICITAÇÃO
1	Açúcar em pó	Kg	13,81	915,60	572,25	56,95	157,10	15,06	15,06	1,83	0,53	0,53	0,33	1,19	1,19	1.923,58	1.923,58	1kg	1.924
2	Arroz Branco	Kg	4.143,00	0,00	0,00	0,00	0,00	3.313,20	3.564,20	536,80	115,50	115,50	96,80	642,60	642,60	31.073,80	6.214,76	5kg	6.215
3	Arroz Parbolizado	Kg	0,00	41.202,00	45.780,00	5.182,45	9.897,30	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	102.061,75	20.412,35	5kg	20.412
4	Azeite de dendê	LITRO	0,00	572,25	286,13	28,50	39,28	25,10	25,10	3,05	0,44	0,44	0,55	0,00	0,00	1.152,99	2.305,98	500ml	2.306
5	Corante	Kg	69,05	1.144,50	572,25	56,95	117,83	170,68	170,68	20,74	5,95	5,95	3,74	19,04	19,04	2.720,70	2.720,70	1kg	2.721
6	Creme de Leite	Kg	0,00	572,25	286,13	56,95	78,55	25,10	25,10	3,05	0,88	0,88	0,55	0,00	0,00	1.049,44	5.247,20	200g	5.247
7	Extrato de Tomate	Kg	345,25	5.150,25	2.289,00	170,85	903,33	125,50	200,80	24,40	4,38	4,38	4,40	29,75	41,65	9.982,54	29.360,41	340g	29.360
8	Farinha de Trigo especial sem Fermento	Kg	0,00	2.289,00	572,25	56,95	78,55	150,60	150,60	18,30	5,25	5,25	3,30	0,00	0,00	3.674,35	3.674,35	1kg	3.674
9	Feijão Carioca	Kg	483,35	1.602,30	3.090,15	609,35	628,40	351,40	351,40	64,05	12,25	12,25	11,55	83,30	83,30	9.311,13	9.311,13	1kg	9.311
10	Feijão Fradinho	Kg	96,67	1.201,75	1.144,50	113,90	471,30	251,00	251,00	45,75	8,75	8,75	8,25	47,60	47,60	4.178,84	4.178,84	1kg	4.179
11	Feijão Preto	Kg	145,01	801,15	1.144,50	170,85	353,48	301,20	301,20	31,72	10,50	10,50	5,72	23,80	23,80	3.805,45	3.805,45	1kg	3.805
12	Leite de coco	LITRO	0,00	572,25	286,13	28,50	39,28	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1.098,31	5.491,55	200ml	5.492
13	Macarrão, Tipo Ave Maria	Kg	96,67	801,15	1.144,50	56,95	157,10	50,20	50,20	9,15	1,75	1,75	1,65	23,80	23,80	3.141,70	6.283,40	500g	6.283
14	Macarrão, Tipo Espaguete	Kg	414,30	6.867,00	5.722,50	455,60	2.199,40	602,40	602,40	91,50	21,00	21,00	16,50	47,60	47,60	21.240,40	42.480,80	500g	42.481
15	Milho Verde em Conserva	Kg	34,53	343,35	286,13	56,95	196,38	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1.089,49	6.408,76	170g	6.409
16	Óleo de soja refinado	LITRO	414,30	6.638,10	3.834,08	341,70	1.115,41	401,60	401,60	36,60	14,00	14,00	6,60	60,69	60,69	15.405,17	17.116,86	900ml	17.117
17	Orégano	Kg	34,53	457,80	228,90	22,80	47,13	15,06	15,06	1,83	0,53	0,53	0,33	1,19	1,19	964,60	964,60	1kg	966
18	Proteína Texturizada de Soja	Kg	103,58	572,25	572,25	85,45	196,38	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1.874,21	4.685,93	400g	4.686

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
 FLS 72
 Rubrica

Nutricionista / CHA nº 2323/PA
 Matrícula nº 2564
 Divisão de Alimentação Escolar - DAE/SEMED

ITEM	GÊNERO ALIMENTÍCIO	UNIDADE	ALMOÇO/ANTAR GREGHE	ALMOÇO/ANTAR PRÉ ESCOLA	LANCHE 1 E 3 TURNOS ENSINO FUNDAMENTAL	ALMOÇO 2 TURNOS ENSINO FUNDAMENTAL	EIA / CEPEIA URBANA	REFEIÇÕES ENSINO DE TEMPO INTEGRAL	LANCHE MATUTINO ENSINO FUNDAMENTAL RURAL	LANCHE VESPERTINO ENSINO FUNDAMENTAL RURAL	EIA RURAL	LANCHE MATUTINO ENSINO FUNDAMENTAL RURAL SANTA RITA	LANCHE VESPERTINO ENSINO FUNDAMENTAL RURAL SANTA RITA	EIA RURAL SANTA RITA	LANCHE MATUTINO EDUCAÇÃO INDÍGENA XIKRIN	LANCHE VESPERTINO EDUCAÇÃO INDÍGENA XIKRIN	TOTAL GERAL	TOTAL GERAL CONFORME PLANILHA DE ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	UNIDADE NA PLANILHA DE ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	TOTAL GERAL ARREDONDADO PARA LICITAÇÃO
19	Sal refinado	Kg	138,10	688,60	2.060,10	1.144,50	113,90	345,62	135,54	135,54	12,20	4,73	4,73	2,20	21,42	21,42	4.828,60	4.828,60	1kg	4.828
20	Sardinhas	Kg	0,00	1.032,90	1.716,75	858,38	0,00	235,65	150,60	150,60	18,30	5,25	5,25	3,30	0,00	0,00	4.176,98	25.315,03	165g	25.315
21	Seleta de Legumes	Kg	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	150,60	150,60	18,30	5,25	5,25	3,30	0,00	0,00	333,30	1.960,59	170g	1.961
22	Vinagre de Alcool	LITRO	138,10	1.377,20	1.602,30	2.289,00	113,90	785,50	90,36	90,36	10,98	3,15	3,15	1,98	17,85	17,85	6.541,68	8.722,24	750ml	8.722

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



PROTEÍNAS - EMERGENCIAL 100 DIAS LETIVOS

ITEM	GÊNERO ALIMENTÍCIO	UNIDADE	ALMOÇO/JANTAR CRECHE	ALMOÇO/JANTAR PRÉ ESCOLA	LANCHE 1 E 3 TURNOS FUNDAMENTAL	ALMOÇO 2 TURNOS ENSINO FUNDAMENTAL	EJA / CEPEJA URBANA	REFEIÇÕES ENSINO DE TEMPO INTEGRAL	LANCHE MATUTINO ENSINO FUNDAMENTAL RURAL	LANCHE VESPERTINO ENSINO FUNDAMENTAL RURAL	EJA RURAL	LANCHE MATUTINO ENSINO FUNDAMENTAL RURAL SANTA RITA	LANCHE VESPERTINO ENSINO FUNDAMENTAL RURAL SANTA RITA	EIA RURAL SANTA RITA	LANCHE MATUTINO EDUCAÇÃO INDÍGENA XIKRIN	LANCHE VESPERTINO EDUCAÇÃO INDÍGENA XIKRIN	TOTAL GERAL	TOTAL GERAL CONFORME PLANILHA DE ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	UNIDADE NA PLANILHA DE ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	TOTAL GERAL
23	Carne Bovina, Tipo Coxão Mole	Kg	552,40	2.754,40	4.578,00	11.445,00	854,25	1.571,00	1.004,00	1.004,00	122,00	35,00	35,00	22,00	178,50	178,50	24.334,05	24.334,05	KG	24.334
24	Carne Bovina, Tipo Músculo moido	Kg	0,00	0,00	2.289,00	0,00	0,00	942,60	0,00	301,20	0,00	0,00	0,00	0,00	35,70	35,70	3.568,50	3.568,50	KG	3.569
25	Carne Bovina, Tipo Patinho	Kg	1.519,10	5.164,50	6.867,00	9.156,00	1.195,95	2.513,60	1.004,00	1.004,00	122,00	35,00	35,00	22,00	178,50	178,50	28.995,15	28.995,15	KG	28.995
26	Charque, Tipo Dianteiro	Kg	0,00	0,00	5.722,50	2.861,25	284,75	785,50	150,60	150,60	18,30	5,25	5,25	3,30	47,60	47,60	10.082,50	10.082,50	KG	10.083
27	Frango, Coxa e Sobrecoxa	Kg	0,00	0,00	13.734,00	16.023,00	1.594,60	1.649,55	1.054,20	1.054,20	128,10	36,75	36,75	23,10	83,30	83,30	35.500,85	35.500,85	KG	35.501
28	Frango, filé de coxa/sobrecoxa	Kg	0,00	9.640,40	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	9.640,40	9.640,40	KG	9.640
29	Frango, Filé de peito	Kg	2.623,90	7.918,90	15.450,75	8.869,88	1.082,05	3.456,20	1.004,00	1.154,60	122,00	35,00	35,00	22,00	273,70	273,70	42.285,98	42.285,98	KG	42.286
30	Linguiça, Tipo Calabresa	Kg	0,00	0,00	5.722,50	2.289,00	227,80	628,40	150,60	150,60	18,30	5,25	5,25	3,30	47,60	47,60	9.296,20	9.296,20	KG	9.296
31	Ovo de Galinha	Kg	0,00	0,00	25.751,25	4.291,88	284,75	4.320,25	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	34.648,13	23.098,75	CUBA COM 30 UNIDADES	23.099
OBS: o ITEM Ovo de Galinha, devido ser entregue nas escolas somente em unidade, foi transformado, no TOTAL GERAL, de Kg para CUBA DE 30 UNIDADES.																			OBS: o ITEM Ovo de Galinha, devido ser entregue nas escolas somente em unidade, foi transformado, no TOTAL GERAL, de Kg para CUBA DE 30 UNIDADES.	

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
FLS. 74
Ed
Rubrica

Ed Gomes
Ercilia Catvão
Nutricionista / CRN-7 nº 29231PA
Matrícula nº 2564
Divisão de Alimentação Escolar - DAE/SEMED

HORTFRUTS - EMERGENCIAL 100 DIAS LETIVOS

ITEM	GÊNERO ALIMENTÍCIO	UNIDADE	ALMOÇO/JANTAR CRECHE	ALMOÇO/JANTAR PRÉ ESCOLA	LANCHE 1 E 3 TURNOS FUNDAMENTAL	ALMOÇO 2 TURNOS ENSINO FUNDAMENTAL	EJA / CEPEJA URBANA	REFEIÇÕES ENSINO DE TEMPO INTEGRAL	LANCHE MATUTINO ENSINO FUNDAMENTAL RURAL	LANCHE VESPERTINO ENSINO FUNDAMENTAL RURAL	EJA RURAL	LANCHE MATUTINO ENSINO FUNDAMENTAL RURAL SANTA RITA	LANCHE VESPERTINO ENSINO FUNDAMENTAL RURAL SANTA RITA	EJA RURAL SANTA RITA	LANCHE MATUTINO EDUCAÇÃO INDÍGENA XIKRIN	LANCHE VESPERTINO EDUCAÇÃO INDÍGENA XIKRIN	TOTAL GERAL	TOTAL GERAL CONFORME PLANILHA DE ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	UNIDADE NA PLANILHA DE ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	TOTAL GERAL ARREDONDADO PARA O PARA LICITAÇÃO
32	Acelga	Kg	138,10	516,45	3.433,50	2.145,94	256,30	235,65	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	6.725,94	6.725,94	KG	6.726
33	Alho	Kg	414,30	2.065,80	5.493,60	3.433,50	341,70	1.036,86	301,20	301,20	36,60	10,50	10,50	6,60	60,69	60,69	13.573,74	13.573,74	KG	13.574
34	Batata Inglesa	Kg	690,50	2.065,80	6.867,00	9.156,00	455,60	1.885,20	401,60	401,60	48,80	14,00	14,00	8,80	107,10	107,10	22.223,10	22.223,10	KG	22.223
35	Beterraba	Kg	310,73	1.032,90	2.289,00	1.716,75	85,45	471,30	75,30	75,30	9,15	2,63	2,63	1,65	0,00	0,00	6.072,79	6.072,79	KG	6.073
36	Cebola	Kg	552,40	2.754,40	9.156,00	4.578,00	455,60	1.382,48	502,00	502,00	61,00	17,50	17,50	11,00	101,15	101,15	20.192,18	20.192,18	KG	20.192
37	Cenoura	Kg	621,45	2.582,25	13.161,75	10.300,50	968,15	2.199,40	552,20	552,20	67,10	17,50	17,50	12,10	77,35	77,35	31.150,65	31.150,65	KG	31.151
38	Chuchu	Kg	552,40	2.754,40	4.578,00	5.722,50	113,90	1.571,00	200,80	200,80	24,40	7,00	7,00	4,40	0,00	0,00	15.736,60	15.736,60	KG	15.737
39	Laranja Pera	Kg	2.485,80	12.394,80	20.601,00	10.300,50	1.708,50	11.311,20	1.807,20	1.807,20	219,60	63,00	63,00	39,60	214,20	214,20	63.229,80	63.229,80	KG	63.230
40	Maçã Vermelha	Kg	2.762,00	6.886,00	45.780,00	5.722,50	1.139,00	15.710,00	1.004,00	1.004,00	122,00	17,50	17,50	11,00	238,00	238,00	80.651,50	80.651,50	KG	80.652
41	Mamão Papaia	Kg	1.657,20	8.263,20	48.069,00	8.011,50	797,30	4.398,80	1.405,60	1.405,60	170,80	49,00	49,00	15,40	166,60	166,60	74.625,60	74.625,60	KG	74.626
42	Repolho verde	Kg	414,30	1.721,50	4.578,00	5.150,25	427,15	942,60	200,80	200,80	24,40	7,00	7,00	2,20	23,80	23,80	13.723,60	13.723,60	KG	13.724
43	Tomate	Kg	1.104,80	5.853,10	17.167,50	10.300,50	1.082,05	2.749,25	502,00	502,00	79,30	17,50	17,50	12,65	101,15	101,15	39.590,45	39.590,45	KG	39.590

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



ANEXO III

CARDÁPIOS E PLANILHAS DE PREVISÃO DE CONSUMO





PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

CARDÁPIO DA CRECHE

ZONA URBANA

DE 0 A 3 ANOS

PERÍODO PARCIAL (1º TURNO)

PLANEJAMENTO EMERGENCIAL 100 DIAS LETIVOS

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 ,Tapioquinha (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,ovo 20g,uva passa 5g,aveia 40g) + Mamão 120g
ALMOÇO 11HS	Frango ensopado (Filé de peito 40g) com quiabo 10g+ Feijão Carioca 7g + Arroz 40g + Purê de batata (15g) + Melancia (140g)	Carne em cubos (coxão mole 40g) + Arroz (40g) + Feijão carioca (7g) 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 (7g) + Maçã (100g)	Isca de carne (patinho 40g) c/Vinagreira (10g) + macarrão espaguete(30g) + Feijão preto(7g) + Salada crua de Alface (15g) c/tomate 15g + Banana (100g)	Torta de Frango (Filé de peito 40g+ cenoura 15g + repolho 10g + Feijão carioca (7g) + Arroz 40g + beterraba cozida 15g + 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.					
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,ovo20g,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)	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.					
HORÁRIO SUGERIDO	CARDÁPIO 11	CARDÁPIO 12	CARDÁPIO 13	CARDÁPIO 14	CARDÁPIO 15
CAFÉ DA MANHÃ 8HS	leite 15g com Cacau 5g + Tapioquinha (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 + maxixi 10g + Arroz 40g + Feijão fradinho (7g) + Beterraba bem raladinha (15g) + Abacaxi (120g)	Frango ensopado (Filé de peito 40g) 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.					

Ercília Carneiro Gomes
Nutricionista / CRN 7 nº 2923/PA
Matricula 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



PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

CARDÁPIO DA CRECHE

ZONA URBANA

DE 0 A 3 ANOS

PERÍODO PARCIAL (1º TURNO)

PLANEJAMENTO EMERGENCIAL 100 DIAS LETIVOS

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)	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

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



PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

CARDÁPIO DA CRECHE

ZONA URBANA

DE 0 A 3 ANOS

PERÍODO PARCIAL (2º TURNO)

PLANEJAMENTO EMERGENCIAL 60 DIAS LETIVOS

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(cenoura 15g,ovo 20g,aveia 40g,uva passa 5g)	Vitamina de Banana (Banana 100 e aveia 3g,leite 15g) + Omelte(cenoura 15 + ovo 20g + cheiro verde 2g)	Vitamina de Maracujá e Maçã (Polpa de maracujá 30g + maçã 50+ leite 15g) e pão 50g com manteiga 5g	Açaí (Polpa de Açaí 120g + Banana 100g) e Tapiquinha 80g	Vitamina mista (Banana 50g +mamão 75g e aveia 3g + leite 15g) + Omelte(cenoura 15 + ovo 20g + cheiro verde 2g)
JANTAR 17HS	Frango ensopado (Filé de peito 40g) com quiabo 10g+ Feijão Carioca 7g + Arroz 40g + Purê de batata (15g) + Melancia (140g)	Carne em cubos (coxão mole 40g) + Arroz (40g) + Feijão carioca (7g) 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 (7g) + Maçã (100g)	Isca de carne (patinho 40g) c/Vinagreira (10g) + macarrão espaguete(30g) + Feijão preto(7g) + Salada crua de Alface (15g) c/tomate 15g + Banana (100g)	Torta de Frango (Filé de peito 40g+ cenoura 15g + repolho 10g + Feijão carioca (7g) + Arroz 40g + beterraba cozida 15g + 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.					
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) + Omelte(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 5g.	Suco goiaba (polpa de goiaba 50g ,melancia 70g) + Omelte(cenoura 15, ovo 20g, cheiro verde 2g)	Vitamina mista (banana 50g,maçã 50g e aveia 3g,leite 15g) + Tapiquinha 100g
JANTAR 17HS	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)	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.					
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 e maçã 50g + leite 15g) e Bolo cenoura(cenoura 15g,ovo 20g,aveia 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 e aveia 3g,leite 15g) + Omelte(cenoura 15, ovo 20g, cheiro verde 2g) +
JANTAR 17HS	Carne cozida (patinho 40g) com mandioca 20g + maxixi 10g + Arroz 40g + Feijão fradinho (7g) + Beterraba bem raladinha (15g) + Abacaxi (120g)	Frango ensopado (Filé de peito 40g) 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.					

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



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

PLANEJAMENTO EMERGENCIAL 60 DIAS LETIVOS

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 Tapiocinha 80g	Suco Misto (Melancia 50g,laranja 180g,cenoura 5g) +Omelte(cenoura 15 + ovo 20g + cheiro verde 2g)	Vitamina Mista (mamão 75g + maçã 50g) + leite em pó 15g) + Bolo de banana(Banana 50,aveia 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) +Tapiocinha 80g
JANTAR 17HS	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)	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

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

**PREVISÃO DE EDUCAÇÃO INFANTIL - CRECHE (0 A 3 ANOS) - ALMOÇO/JANTAR
PLANEJAMENTO EMERGENCIAL 100 DIAS LETIVOS**

ESTOCAVEIS

ALIMENTO/GÊNERO	UNIDADE	PERCAPITA (g) (quantidade por aluno para cada gênero)	FREQUÊNCIA (número de vezes que o alimento é servido no mês)	Nº DE ALUNOS ATENDIDOS NO PROGRAMA (creche 0 a 3 anos)	TOTAL MENSAL (kg) (quantidade em kg de alimento a ser utilizada para um mês)	TOTAL EMERGENCIAL (kg) (quantidade em Kg total em 5 meses de consumo que contemplam os 100 dias letivos exigidos pelo FNDE)
Açafrão	g	1	2	1.381	2,76	13,81
Arroz Branco Polido Tipo 1	g	40	15	1.381	828,60	4.143,00
Corante	g	1	10	1.381	13,81	69,05
Extrato de Tomate	g	5	10	1.381	69,05	345,25
Feijão Carioca Tipo 1	g	7	10	1.381	96,67	483,35
Feijão Preto Tipo 1	g	7	3	1.381	29,00	145,01
Feijão Fradinho Tipo 1	g	7	2	1.381	19,33	96,67
Macarrão Tipo Ave Maria	g	7	2	1.381	19,33	96,67
Macarrão Tipo Espaguete	g	30	2	1.381	82,86	414,30
Milho Verde (sachê)	g	5	1	1.381	6,91	34,53
Óleo	ml	3	20	1.381	82,86	414,30
Orégano	g	1	5	1.381	6,91	34,53
Proteína Texturizada de Soja	g	5	3	1.381	20,72	103,58
Sal Refinado	g	1	20	1.381	27,62	138,10
Vinagre de Alcool	ml	2	10	1.381	27,62	138,10

OBS: o quantitativo **TOTAL para 100 dias letivos**, 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 5 (quantidades de meses, que corresponde aos 100 dias letivos) chegando-se ao valor **Total Emergencial** em kg.

PROTEÍNAS

ALIMENTO/GÊNERO	UNIDADE	PERCAPITA (g) (quantidade por aluno para cada gênero)	FREQUÊNCIA (número de vezes que o alimento é servido no mês)	Nº DE ALUNOS ATENDIDOS NO PROGRAMA (creche 0 a 3 anos)	TOTAL MENSAL (kg) (quantidade em kg de alimento a ser utilizada para um mês)	TOTAL EMERGENCIAL (kg) (quantidade em kg total em 5 meses de consumo que contemplam os 100 dias letivos exigidos pelo FNDE)
Coxão Mole (refeição)	g	40	2	1.381	110,48	552,40
Filé de Peito de frango (refeição)	g	40	8	1.381	441,92	2.623,90
Filé de Peito de frango (sopa/macarronada)	g	30	2	1.381	82,86	
Patinho (refeição)	g	40	4	1.381	220,96	1.519,10
Patinho (sopa, macaronada)	g	30	2	1.381	82,86	

OBS: o quantitativo **TOTAL para 100 dias letivos**, 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 5 (quantidades de meses, que corresponde aos 100 dias letivos) chegando-se ao valor **Total Emergencial** em kg.

HORTIFRUTS

ALIMENTO/GÊNERO	UNIDADE	PERCAPITA (g) (quantidade por aluno para cada gênero)	FREQUÊNCIA (número de vezes que o alimento é servido no mês)	Nº DE ALUNOS ATENDIDOS NO PROGRAMA (creche 0 a 3 anos)	TOTAL MENSAL (kg) (quantidade em kg de alimento a ser utilizada para um mês)	TOTAL EMERGENCIAL (kg) (quantidade em kg total em 5 meses de consumo que contemplam os 100 dias letivos exigidos pelo FNDE)
Acelga	g	10	2	1.381	27,62	138,10
Alho	g	3	20	1.381	82,86	414,30
Batata (salada, sopa, carne)	g	15	4	1.381	82,86	690,50
Batata (purê)	g	20	2	1.381	55,24	
Beterraba (salada)	g	15	3	1.381	62,15	310,73
Cebola	g	4	20	1.381	110,48	552,40
Cenoura (salada, sopa, carne)	g	15	6	1.381	124,29	621,45
Chuchu (sopa, carne, feijão, feijão)	g	20	4	1.381	110,48	552,40
Laranja (sobremesa)	g	180	2	1.381	497,16	2.485,80
Mamão papaia	g	120	2	1.381	331,44	1.657,20
Maçã	g	100	4	1.381	552,40	2.762,00
Repolho (carne, sopa, salada, feijão)	g	10	6	1.381	82,86	414,30
Tomate (salada)	g	15	4	1.381	82,86	1.104,80
Tomate (Tempero)	g	5	20	1.381	138,10	

OBS: o quantitativo **TOTAL para 100 dias letivos**, 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 5 (quantidades de meses, que corresponde aos 100 dias letivos) chegando-se ao valor **Total Emergencial** em kg.



PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE
CARDÁPIO DA PRÉ ESCOLA
ZONA URBANA
DE 4 E 5 ANOS
PERÍODO PARCIAL (1º TURNO)

PLANEJAMENTO EMERGENCIAL 100 DIAS LETIVOS

HORÁRIO SUGERIDO	CARDÁPIO 01	CARDÁPIO 02	CARDÁPIO 03	CARDÁPIO 04	CARDÁPIO 05
CAFÉ DA MANHÃ 8HS	Leite 15g + café 3g + Tapioquinha(goma) 100g com manteiga 5g + Goiaba 100g	Leite 15g + Pão 50g com ovo 20g + Abacaxi 120g	Cacau 5g + Leite 15g e Biscoito cream crack amanteigado 15g + Banana 100g und	Leite 15g e Pão 50g com Manteiga 5g + Manga 100g	Mingau de Milho (Fubá) (20g, Açúcar 7g, Leite em pó 15g) + Maçã 100g und
ALMOÇO 11H	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/sobrecosta (70g) + Arroz 40g + Feijão 7g + Salada de chuchu 20g + batata 15g + cenoura 15g Laranja (1 und)	Carne ao Molho (Coxão mole 40g) + Baião de dois (Arroz 40g + Feijão Fradinho 7g) 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)	Lipídio (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 - PNAE.

PLANEJAMENTO EMERGENCIAL 100 DIAS LETIVOS

HORÁRIO SUGERIDO	CARDÁPIO 06	CARDÁPIO 07	CARDÁPIO 08	CARDÁPIO 09	CARDÁPIO 10
CAFÉ DA MANHÃ 8HS	Leite 15g + café 3g + Tapioquinha(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 + Filé de peito 40g + cenoura 15g + Couve 5g e lentilha 10g) + Maçã (1 und)	Carne em Cubos (Patinho - 40g) c/ Macarrão 30g (parafuso) + Feijão 7g c/ Mandioca 20g + Beterraba cozida 15g + Laranja 160g	Frango ao Molho (Filé de Coxa e Sobrecosta 70g com abóbora (20g) e quiabo (10g) + Arroz 40g + Feijão 7g + Salada (alface 15g + tomate 15g + abobrinha refolgada 15g + Mamão 140g	Isca de carne (Patinho 40g) + Arroz 40g c/ Couve 5g + Feijão Fradinho 7g + Salada (Batata cozida 15g temperada com oregano) + Banana (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)	Lipídio (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 - PNAE.

PLANEJAMENTO EMERGENCIAL 100 DIAS LETIVOS

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 + Tapioquinha(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	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 5g + Feijão preto 7g c/ Abóbora 20g + Salada (Tomate 15g e Pepino 20g) + Laranja 180g	Cozido de Frango (Filé de Coxa e Sobrecosta 70g) c/ Maxixe 10g e Repolho 10g + Arroz 40g + Feijão 7g + Mamão 120 g	Sopa de Carne (Macarrão Ave Mª 7g + Patinho em cubinhos 30g + PTS 5g + Grao de bico 10g + Mandioca 20g + Abóbora 20g + Couve 5g + Chuchu 20g) + Banana (1 und)
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)		Energia (Kcal)	Carboidrato (g)	Proteína (g)	Lipídio (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 - PNAE.

Ercília Carvalho Gomes
Nutricionista / CRN-7 nº 2923/PA
Matricula 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



PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

CARDÁPIO DA PRÉ ESCOLA

ZONA URBANA

DE 4 E 5 ANOS

PERÍODO PARCIAL (1º TURNO)

PLANEJAMENTO EMERGENCIAL 100 DIAS LETIVOS

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 + Tapiquinha (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 + 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 10g) + Feijão Preto 7g c/ Chuchu 20g + Abacaxi 120g	Sopa de Frango (Macarrão Ave Mª 7g + Filé de peito 30g + Feijão 7g + Mandioca 20g + Abóbora 20g + Couve 5g + Beterraba 15g + quiabo 10g) + Banana (1 und.100g)	Cozidinho de carne (Patinho em cubinhos 40g) c/ Batata doce 30g e cenoura 15g + Arroz 40g + Feijão 7g 5g + Abobrinha Refogada 15g com Acelga (15g) + Mamão 120g	Filé de coxa/sobrecoxa (70g) + Arroz 40g + Feijão 7g +Salada (Batata 15g + Cenoura 15g + Pepino 20g) Maçã (1 und)
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)		Energia (Kcal)	Carboidrato (g)	Proteína (g)	Lipídio (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 – PNAE.

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



PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE
CARDÁPIO DA PRÉ ESCOLA
ZONA URBANA
DE 4 E 5 ANOS
PERÍODO PARCIAL (2º TURNO)

PLANEJAMENTO EMERGENCIAL 100 DIAS LETIVOS

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) + Omelte (cenoura 15 + ovo 20g + cheiro verde 2g) +	Vitamina de Maracujá e Maçã (Polpa de maracujá 30g + maçã 50 + 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) + Tapioquinha 80g
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 7g + Salada de chuchu 20g + batata 15g + cenoura 15g Laranja (1 und)	Carne ao Molho (Coxão mole 40g) + Baião de dois (Arroz 40g + Feijão Fradinho 7g) 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)	Lipídio (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 - PNAE.

PLANEJAMENTO EMERGENCIAL 100 DIAS LETIVOS

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) + Omelte (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) + Omelte (cenoura 15 + ovo 20g + cheiro verde 2g) + maçã 100g	Vitamina de Maçã (banana 50g, maçã 50g e aveia 3g, leite 15g) + Tapioquinha 80g
JANTAR 17H	Galinhada (Arroz 40g + Filé de peito 40g + cenoura 15g + Couve 5g e lentilha 10g) + Maçã (1 und)	Carne em Cubos (Patinho - 40g) c/ Macarrão 30g (parafuso) + Feijão 7g 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 7g + Salada (alfafa 15g + tomate 15g + abobrinha refolegada 15g + Mamão 140g)	Isca de carne (Patinho 40g) + Arroz 40g c/ Couve 5g + Feijão Fradinho 7g + Salada (Batata cozida 15g temperada com oregano) + Banana (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)	Lipídio (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 - PNAE.

PLANEJAMENTO EMERGENCIAL 100 DIAS LETIVOS

HORÁRIO SUGERIDO	CARDÁPIO 11	CARDÁPIO 12	CARDÁPIO 13	CARDÁPIO 14	CARDÁPIO 15
LANCHE DA TARDE 15H	Açaí (Polpa de Açaí 120g + Açúcar 7g) e Tapioquinha 80g + 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) + Tapioquinha 80g	Vitamina de Banana (Banana 50g + maçã 50g e aveia 3g, leite 15g) + Omelte (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	Stroganoff de Frango (Filé de Frango 40g + Extrato Tomate 5g + leite 15g + Milho Verde 5g) + Arroz 40g + Salada Alfaca 15g + tomate 15 + Maçã (1 und)	Isca de Carne (Patinho 40g) ao Molho + Arroz 40g c/ Vinagreira 5g + Feijão preto 7g c/ Abóbora 20g + Salada (Tomate 15g e Pepino 20g) + Laranja 180g	Cozido de Frango (Filé de Coxa e Sobrecoxa 70g) c/ Maxixe 10g e Repolho 10g + Arroz 40g + Feijão 7g + Mamão 120 g	Sopa de Carne (Macarrão Ave Mª 7g + Patinho em cubinhos 30g + PTS 5g + Grao de bico 10g + Mandioca 20g + Abóbora 20g + Couve 5g + Chuchu 20g) + Banana (1 und)
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)		Energia (Kcal)	Carboidrato (g)	Proteína (g)	Lipídio (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 - PNAE.

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



PREFEITURA DE PARAUAPÉBAS
Aqui tem força. Aqui tem trabalho.

semed
Secretaria Municipal de Educação

DAE
Divisão de Alimentação Escolar



PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

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

PLANEJAMENTO EMERGENCIAL 100 DIAS LETIVOS

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 Tapiquinha 80g	Suco Misto (Melancia 70g,laranja 180g,cenoura 5g) +Omelte(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 +e Pão 50g com (frango desfiado 30g,cenoura 5g) Banana 100g	Suco de Goiaba (polpa de goiaba 50g + maçã 50g) +Tapiquinha 80g
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 10g) + Feijão Preto 7g c/ Chuchu 20g + Abacaxi 120g	Sopa de Frango (Macarrão Ave Mª 7g + Filé de peito 30g + Feijão 7g + Mandioca 20g + Abóbora 20g + Couve 5g + Beterraba 15g + quiabo 10g) + Banana (1 und.100g)	Cozidinho de carne (Patinho em cubinhos 40g) c/ Batata doce 30g e cenoura 15g + Arroz 40g + Feijão 7g 5g + Abobrinha Refogada 15g com Acelga (15g) + Mamão 120g	Filé de coxa/sobrecoxa (70g) + Arroz 40g + Feijão 7g +Salada (Batata 15g + Cenoura 15g + Pepino 20g) Maçã (1 und)
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)		Energia (Kcal)	Carboidrato (g)	Proteína (g)	Lipídio (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 – PNAE.

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



PREVISÃO DE EDUCAÇÃO INFANTIL - PRÉ-ESCOLA 4 E 5 ANOS - ALMOÇO/JANTAR
PLANEJAMENTO EMERGENCIAL 100 DIAS LETIVOS

ESTOCÁVEIS

ALIMENTO GÊNERO	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 PROGRAMA (PRÉ- ESCOLA 4 A 5 ANOS)	TOTAL MENSAL (quantidade em Kg de alimento a ser utilizada para um mês)	TOTAL EMERGENCIAL (kg) (quantidade em kg total em 5 meses de consumo que contemplam os 100 dias letivos exigidos pelo FNDE)
Açafrão (preparações)	g	1	5	6.886	34,43	172,15
Arroz branco (refeição)	g	40	13	6.886	3.580,72	17.903,60
Azeite de dendê	ml	5	1	6.886	34,43	172,15
Corante (preparações)	g	1	10	6.886	68,86	344,30
Extrato de Tomate (macarronada, carne ao molho)	g	5	4	6.886	137,72	688,60
Farinha de trigo (vatapá)	g	10	1	6.886	68,86	344,30
Feijão Carioca Tipo 1 (preparações)	g	7	8	6.886	385,62	1.928,08
Feijão Fradinho (preparações)	g	7	2	6.886	96,40	482,02
Feijão Preto Tipo 1 (feijoada)	g	7	2	6.886	96,40	482,02
Leite de coco	ml	5	1	6.886	34,43	172,15
Macarrão Tipo Ave Maria (sopa)	g	7	3	6.886	144,61	723,03
Macarrão Tipo Espaguete (macarronada)	g	30	4	6.886	826,32	4.131,60
Milho verde em lata (preparações, sachê)	g	5	1	6.886	34,43	172,15
Óleo (preparações)	ml	3	20	6.886	413,16	2.065,80
Orégano (macarronada)	g	1	4	6.886	27,54	137,72
Proteína de soja texturizada	g	5	2	6.886	68,86	344,30
Sal (refeição)	g	1	20	6.886	137,72	688,60
Sardinhas (refeição)	g	30	1	6.886	206,58	1.032,90
Vinagre (preparações)	ml	4	10	6.886	275,44	1.377,20

OBS: o quantitativo TOTAL para 100 dias letivos, 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 5 (quantidades de meses, que corresponde aos 100 dias letivos) chegando-se ao valor Total Emergencial em kg.

HORTIFRUTIS E TEMPEROS

ALIMENTO GÊNERO	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 PROGRAMA (PRÉ- ESCOLA 4 A 5 ANOS)	TOTAL MENSAL (quantidade em Kg de alimento a ser utilizada para um mês)	TOTAL EMERGENCIAL (kg) (quantidade em kg total em 5 meses de consumo que contemplam os 100 dias letivos exigidos pelo FNDE)
Acelga (salada crua)	g	15	1	6.886	103,29	516,45
Alho (preparações)	g	3	20	6.886	413,16	2.065,80
Batata Inglesa (salada, sopa, carne)	g	15	4	6.886	413,16	2.065,80
Beterraba (salada, feijão, sopa)	g	15	2	6.886	206,58	1.032,90
Cebola (preparações e vatapá)	g	4	20	6.886	550,88	2.754,40
Cenoura (salada, sopa, carne)	g	15	5	6.886	516,45	2.582,25
Chuchu (arroz, feijão, carne, sopa)	g	20	4	6.886	550,88	2.754,40
Laranja Pera (lanche, sobremesa)	g	180	2	6.886	2.478,96	12.394,80
Maçã (lanche, sobremesa)	g	100	2	6.886	1.377,20	6.886,00
Mamão papaia	g	120	2	6.886	1.652,64	8.263,20
Repolho (carne, sopa, salada)	g	10	5	6.886	344,30	1.721,50
Tomate (salada)	g	15	7	6.886	723,03	3.615,15
Tomate (tempero)	g	5	13	6.886	447,59	2.237,95

PROTEÍNAS

ALIMENTO GÊNERO	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 PROGRAMA (PRÉ- ESCOLA 4 A 5 ANOS)	TOTAL MENSAL (quantidade em Kg de alimento a ser utilizada para um mês)	TOTAL EMERGENCIAL (kg) (quantidade em kg total em 5 meses de consumo que contemplam os 100 dias letivos exigidos pelo FNDE)
Carne - Coxão Mole (refeição)	g	40	2	6.886	550,88	2.754,40
Carne - Patinho Peça (refeição)	g	40	3	6.886	826,32	4.131,60
Carne - Patinho Peça (sopa, macarronada)	g	30	1	6.886	206,58	1.032,90
Frango - Filé de coxa e sobrecoxa	g	70	4	6.886	1.928,08	9.640,40
Frango - Filé de peito (refeição)	g	40	5	6.886	1.377,20	6.886,00
Frango - Filé de peito (sopa, macarronada)	g	30	1	6.886	206,58	1.032,90

OBS: o quantitativo TOTAL para 100 dias letivos, 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 5 (quantidades de meses, que corresponde aos 100 dias letivos) chegando-se ao valor Total Emergencial em kg.

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

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE
CARDÁPIO DO ENSINO FUNDAMENTAL 1 E 2
ZONA URBANA
DE 06 A 15 ANOS
LANCHE 1º E 3º TURNOS/CARDÁPIO 1
PLANEJAMENTO EMERGENCIAL 100 DIAS LETIVOS
SEMANA 1

HORÁRIO SUGERIDO	CARDÁPIO 01	CARDÁPIO 02	CARDÁPIO 03	CARDÁPIO 04	CARDÁPIO 05
LANCHE 9H E 17H	Açaí (Polpa 120g + banana 120g) com farinha de Tapioca (10g)	Galinhada (Arroz 50g, açafrão 1g, cenoura 10g, couve (5g) + Frango 60g) + Salada de Acelga (15g) + Beterraba ralada (10g) + Laranja	Arroz (40g), Feijão Preto (07g) com abóbora 10g, Carne Suína em Cubos (40g) com batata (20g) e cenoura 20g + goiaba	Suco de acerola com maçã (Polpa + maçã 100g) + Pão (50g) com ovo mexido (50g) com legumes cenoura ralada (5g) + tomate (5g) + cebola (3g) + cheiro verde (2g)	Baião de Dois com lentilha (arroz 40g, lentilha 07g, cenoura 10g, couve 5g), Carne assada (Coxão Mole 40g) + batata doce cozida (40g).
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
LANCHE 9H E 17H	Leite puro (20g) e Cuscuz (20g) com Ovo (25g) + Maçã	Arroz (50g) de Cuxá (10g) com Charque (50g) + Salada de repolho refogado (15g) + cenoura (20g) + Manga	Arroz (40g), Feijão carioca (07g) com mandioca (20g), Frango ao molho (coxa e sobrecoxa 60g) com quiabo (10g) e maxixe (10g)	Suco de Goiaba com banana (polpa + 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 3g, repolho ralado extrato 05g, orégano 0,5g) + Salada de acelga (15g) + tomate (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.

SEMANA 3

HORÁRIO SUGERIDO	CARDÁPIO 11	CARDÁPIO 12	CARDÁPIO 13	CARDÁPIO 14	CARDÁPIO 15
LANCHE 9H E 17H	Iogurte natural (1 und) + maçã 100g e Biscoito Cream Cracker Amanteigado/Integral (20g) + Banana (01 und).	Arroz (50g) + Strogonoff de carne (patinho 40g, milho verde 5g, creme de leite 5g e extrato 10g) + Salada de tomate (10g), alface (10g) + rúcula (10g) + mamão	Sopa de frango (Filé de frango 30g, macarrão Ave Mº 07g, Feijão carioca 07g, Abóbora 20g, chuchu 20g, Repolho 15g, Beterraba 10g + couve 5g).	Suco de Abacaxi com maçã (polpa + maçã 100g) + (Abacaxi 50g + maçã 50g) + Pão (50g) com ovo mexido (50g) com legumes cenoura ralada (5g) + tomate (5g) + cebola (4g) + cheiro verde (2g)	Baião de Três (arroz 40g, Feijão Fradinho 07g, Calabresa 50g) + Salada de Batata (20g), Cenoura (20g) ovo cozido (50g).
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
LANCHE 9H E 17H	Mingau de Milho Branco (milho 15g, leite 20g, açúcar 7g, coco ralado 3g) + melancia	Vatapá de Frango (Filé de frango 40g, farinha de trigo 10g, leite de coco 5g, azeite de dendê 5ml, tomate 20g + cheiro verde 2g) + Arroz (50g) + abacaxi	Peixe (120g) frito + farinha de mandioca (20g) + açaí (120ml) + açúcar (10g)	Suco de Cupuaçu (Polpa 30g + Açúcar 7g) Pão (50g) com molho de carne (carne moída 20g, PTS 5g, extrato 5g, cenoura 5g, ervilha 3g).	Macarronada de Sardinha (Parafuso 40g, Sardinha 30g, Cenoura 10g, ervilha seca 3g, talo de couve 3g, repolho ralado 5g, extrato 05g, orégano 0,5g) + Salada de alface (10g) + tomate (20g) + pepino 15g + trigo para quibe 3g + Maçã (und).
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.

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



PARAÚAPEBAS
Aqui tem história. Aqui tem tradição.

semed
Secretaria Municipal de Educação

DAE
Divisão de Alimentação Escolar



PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

CARDÁPIO DO ENSINO FUNDAMENTAL 1 E 2

ZONA URBANA

DE 06 A 15 ANOS

LANCHE 1º E 3º TURNOS/CARDÁPIO 2

PLANEJAMENTO EMERGENCIAL 100 DIAS LETIVOS

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 7g) e Cuscuz (20g) com Ovo (20g) + Laranja	Galinhada (Arroz 40g, açafrão 1g, cenoura 10g, couve (5g) + Frango 60g) + Salada de Acelga (15g) + Beterraba ralada (20g) + Goiaba	Arroz Branco (30g), Feijão Preto (07g) com abóbora 20g, Carne Suína em Cubos (40g) com batata (20g) e cenoura 20g	Suco de acerola com maçã (Polpa +maçã 50g) + Pão (50g) com ovo mexido (50g) com legumes cenoura ralada (5g) + tomate (5g) + cebola (3g) + cheiro verde (2g)	Baião de Dois com lentilha (arroz 30g, lentilha 07g, cenoura 10g, couve 5g), Carne assada (Coxão Mole 40g) + batata doce cozida (40g).
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
LANCHE 9H E 17H	Mingau de Tapioca (tapioca 20g, leite 20g, açúcar 10g) com coco (3g) + banana	Cuscuz Nutritivo da Roça (farinha de milho 20g, feijão fradinho 07g, charque 30g, ovo cozido 20g, milho verde 3g, cenoura ralada 10g, tomate 20g, couve 5g) + repolho refogado 15g + mamão	Arroz (30g), Feijão carioca (07g) com mandioca (20g), Frango ao molho (coxa e sobrecoxa 60g) com quiabo (10g) e maxixe(10g) + Fruta	Suco de Goiaba com banana (polpa +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 30g, Cenoura 10g, ervilha seca 3g, talo de couve 5g, repolho ralado 5g, extrato 05g, orégano 0,5g) +Salada de alface (10g) + rúcula (10g) + tomate (20g) Banana (1 und).
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
LANCHE 9H E 17H	Iogurte natural (1 und) e Biscoito Cream Cracker Amanteigado/Integral (20g) + melancia	Vatapá de Frango (Filé de frango 40g, farinha de trigo 10g, leite de coco 5g, azeite de dendê 5ml, tomate 20g + cheiro verde 2g) + Arroz (40g) + manga	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).	Suco de Abacaxi com maçã (polpa + maçã 50g) + (Abacaxi 50g + maçã 50g) + Pão (50g) com ovo mexido (50g) com legumes cenoura ralada (5g) + tomate (5g) + cebola (4g) + cheiro verde (2g)	Arroz, Feijão tropeiro fradinho (feijão 7g, farinha de mandioca 10g, couve 5g, + Ovos mexidos 50g, c/ Cenoura 10g, tomate 5g, cheiro verde 3g + Salada de acelga (15g) com tomate (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.

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 (20g) + abacaxi	Arroz (50g) + Strogonoff de frango (filé 40g, milho verde 5g, creme de leite 5g e extrato 10g) + Salada de alface (10g) + tomate (20g) + pepino 15g + trigo para quibe 3g + Maçã	Peixe (120g) frito + farinha de mandioca (20g) + açaí (120ml) + açúcar (10g) + óleo (10g)	Suco de Cajá (Polpa 30g + Açúcar 7g) + Pão (50g) com molho de carne (carne moída 20g, PTS 5g, extrato 5g, cenoura 5g, ervilha 3g).	Macarronada de Linguíça (Espaguete 30g, Linguíça calabresa 30g, 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 (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.

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

PREVISÃO DO ENSINO FUNDAMENTAL 1 E 2, DE 06 A 15 ANOS - LANCHE MISTO 1º E 3º TURNOS
PLANEJAMENTO EMERGENCIAL 100 DIAS LETIVOS

ESTOCÁVEIS						
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 EMERGENCIAL (kg) (quantidade em kg total em 5 meses de consumo que contemplam os 100 dias letivos exigidos pelo FNDE)
Açafrão (preparações)	g	1	8	22.890	183,12	915,60
Arroz parboilizado (com feijão)	g	40	4	22.890	3.662,40	41.202,00
Arroz parboilizado (sem feijão)	g	50	4	22.890	4.578,00	
Azeite de dên-de (Vatapá)	ml	5	1	22.890	114,45	572,25
Corante (preparações)	g	1	10	22.890	228,90	1.144,50
Crema de leite uht	g	5	1	22.890	114,45	572,25
Extrato de Tomate (molhos)	g	5	9	22.890	1.030,05	5.150,25
Farinha de trigo especial Tipo 1 sem fermento (Vatapá e peixe)	g	10	2	22.890	457,80	2.289,00
Feijão Carioca Tipo 1 (preparações)	g	7	2	22.890	320,46	1.602,30
Feijão Fradinho (preparações)	g	7	1,5	22.890	240,35	1.201,75
Feijão Preto Tipo 1 (feijoada)	g	7	1	22.890	160,23	801,15
Leite de coco (Vatapá)	ml	5	1	22.890	114,45	572,25
Macarrão Tipo Ave Maria (sopa)	g	7	1	22.890	160,23	801,15
Macarrão Tipo Espaguete (macarronada)	g	30	2	22.890	1.373,40	6.867,00
Milho verde (preparações)	g	3	1	22.890	68,67	343,35
Óleo (preparações)	ml	3	16	22.890	1.098,72	6.638,10
Óleo (preparações)	ml	10	1	22.890	228,90	
Orégano (macarronada)	g	1	4	22.890	91,56	457,80
Proteína Texturizada de Soja (sopa, macarronada, refeição)	g	5	1	22.890	114,45	572,25
Sal (refeição)	g	1	18	22.890	412,02	2.060,10
Sardinhas (refeição)	g	30	0,5	22.890	343,35	1.716,75
Vinagre (preparações)	ml	2	7	22.890	320,46	1.602,30

OBS: o quantitativo **TOTAL para 100 dias letivos**, 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 5 (quantidades de meses, que corresponde aos 100 dias letivos) chegando-se ao valor **Total Emergencial** em kg.

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



PREVISÃO DO ENSINO FUNDAMENTAL 1 E 2, DE 06 A 15 ANOS - LANCHE MISTO 1º E 3º TURNOS
PLANEJAMENTO EMERGENCIAL 100 DIAS LETIVOS

PROTEINAS						
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 EMERGENCIAL (kg) (quantidade em kg total em 5 meses de consumo que contemplam os 100 dias letivos exigidos pelo FNDE)
Carne - Coxão Mole (refeição)	g	40	1	22.890	915,60	4.578,00
Carne - Músculo moído (sopa, macarronada, cald)	g	20	1	22.890	457,80	2.289,00
Carne - Patinho Peça (refeição)	g	40	1,5	22.890	1.373,40	6.867,00
Charque (arroz de cuchá, farofa de cuscus)	g	50	1	22.890	1.144,50	5.722,50
Frango - Coxa e Sobrecoxa (refeição)	g	60	2	22.890	2.746,80	13.734,00
Frango - Filé de peito (refeição)	g	40	2	22.890	1.831,20	15.450,75
Frango - Filé de peito (sopa, macarronada, caldo)	g	30	1	22.890	686,70	
Frango - Filé de peito (recheio de pão)	g	25	1	22.890	572,25	
Quiça Calabresa (refeição)	g	50	1	22.890	1.144,50	5.722,50
Ovo (refeição)	g	50	3,5	22.890	4.005,75	25.751,25
Ovo (salada, pão, cuscuz)	g	25	2	22.890	1.144,50	

OBS: o quantitativo **TOTAL para 100 dias letivos**, 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 5 (quantidades de meses, que corresponde aos 100 dias letivos) chegando-se ao valor **Total Emergencial** em kg.

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 EMERGENCIAL (kg) (quantidade em kg total em 3 meses de consumo que contemplam os 60 dias letivos exigidos pelo FNDE)
Acelga (salada crua)	kg	15	2	22.890	686,70	3.433,50
Alho (preparações)	kg	3	16	22.890	1.098,72	5.493,60
Batata Inglesa (carne)	kg	40	1	22.890	915,60	6.867,00
Batata Inglesa (salada, sopa)	kg	20	1	22.890	457,80	
Beterraba (salada, feijão, sopa)	kg	10	2	22.890	457,80	2.289,00
Cebola (preparações)	kg	5	16	22.890	1.831,20	9.156,00
Cenoura (arroz, macarronada, caldo)	kg	10	5,5	22.890	1.258,95	13.161,75
Cenoura (molho cachorro quente)	kg	5	4	22.890	457,80	
Cenoura (salada, sopa, carne)	kg	20	2	22.890	915,60	
Chuchu (arroz, feijão, carne, sopa)	kg	40	1	22.890	915,60	4.578,00
Laranja Pêra (lanche, sobremesa)	kg	180	1	22.890	4.120,20	20.601,00
Mamão papaia (lanche, sobremesa)	kg	140	3	22.890	9.613,80	48.069,00
Maçã (lanche, sobremesa)	kg	100	4	22.890	9.156,00	45.780,00
Repolho (feijão)	kg	15	2	22.890	686,70	4.578,00
Repolho Kikão	kg	5	2	22.890	228,90	
Tomate (salada)	kg	20	6,5	22.890	2.975,70	17.167,50
Tomate (tempero)	kg	5	4	22.890	457,80	

OBS: o quantitativo **TOTAL para 100 dias letivos**, 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 5 (quantidades de meses, que corresponde aos 100 dias letivos) chegando-se ao valor **Total Emergencial** em kg.

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



PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

**CARDÁPIO DO ENSINO FUNDAMENTAL 1 E 2
ZONA URBANA / 06 a 15 ANOS
ALMOÇO 2º TURNO / CARDÁPIO 1**

PLANEJAMENTO EMERGENCIAL 100 DIAS LETIVOS

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) + Frango 70g + Salada de Acelga (15g) + Beterraba ralada (10g) + Laranja 180g	Arroz (60g) + Strogonoff de carne (patinho 50g, milho verde 5g, creme de leite 5g e extrato 10g) + Salada de tomate (10g), alface (10g) + rúcula (10g) + Goiabá 130g	Arroz (50g), Feijão carioca (10g) com mandioca (20g), Frango ao molho (coxa e sobrecoxa 70g) com quiabo (10g) e maxixe (10g)	Feijoada (Feijão Preto (10g), Calabresa 40g, charque 50g), Arroz (40g), Couve refogada (10g) + Farofa de soja 5g, cenoura ralada 10g + Repolho (15g) + Laranja 180g.	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 (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 5ml, tomate 20g + cheiro verde 2g) + Arroz (60g) + Maçã 100g	Arroz (50g), Feijão Preto (10g) com abóbora 10g, Carne Suína em Cubos (50g) com batata (20g) e cenoura 20g + 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 (20g).	Sopa de frango (Filé de frango 30g, macarrão Ave Mº 07g, Feijão carioca 07g, Abóbora 20g, chuchu 20g, Repolho 15g, Beterraba 10g+ couve 5g).	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)		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 Fradinho 10g), +Isca de carne (Patinho 50g) + Salada de Batata (20g), Cenoura (20g)	Macarronada de Frango (Espaguete 50g, File de frango 30g, Cenoura 10g, ervilha seca 3g, talo de couve 5g, repolho ralado 5g, extrato 05g, orégano 0,5g) + Salada de alface (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, repolho ralado extrato 05g, orégano 0,5g) + Salada de repolho (15g) + tomate (20g)	Arroz (50g), Feijão carioca (10g) com Repolho (15g), Frango (70g) ao molho com Batata (20g) e Abobrinha (15g) + Melancia 140g	Arroz (50g), Feijão carioca (10g) com Quiabo (10g), Carne ao molho (coxão 50g) com Batata (20g) e Abobrinha (15g) + Mamão 120g	
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).	Baião de Dois (arroz 50g, Feijão Preto 10g), Frango (70g) ao molho com cuxá 10g + batata doce 40g. +Salada de alface (10g) + tomate (20g) + pepino 15g + trigo para quibe 5g + Abacaxi 120g	Peixe (120g) ao molho com batata e cenoura + arroz (50g) + farinha de mandioca (20g) + açaí (120ml) + açúcar 10g	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 10g, Chuchu 20g) + Banana 100g	Macarronada de Sardinha (Parafuso 50g, Sardinha 30g, Cenoura 10g, ervilha seca 3g, talo de couve 5g, 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.

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



PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

CARDÁPIO DO ENSINO FUNDAMENTAL 1 E 2

ZONA URBANA
DE 6 A 15 ANOS

ALMOÇO 2º TURNO / CARDÁPIO 2

PLANEJAMENTO EMERGENCIAL 60 DIAS LETIVOS

SEMANA 1

HORÁRIO SUGERIDO	CARDÁPIO 01	CARDÁPIO 02	CARDÁPIO 03	CARDÁPIO 04	CARDÁPIO 05
12:30H	Baião de Dois (arroz 50g, Feijão 07g), Carne ao molho (Patinho 50g) com Batata doce (40g) + Farofa de soja 10g + Laranja 180g	Galinhada (Arroz 60g, açafrão 1g, cenoura 10g, couve (5g) + Frango 70g) + Salada de Acelga (15g) + Beterraba ralada (10g) + Goiaba 130g	Arroz (50g), Feijão Preto (10g) com abóbora 10g, Carne Suína em Cubos (50g) com batata (20g) e cenoura 20g	Arroz (50g), Feijão (10g) com Repolho (15g), Frango (70g) ao molho com abóbora (20g) chuchu (15g).	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 (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	Arroz (50g), Feijão carioca (10g) com mandioca (20g), Frango ao molho (coxa e sobrecoxa 70g) com quiabo (10g) e maxixe(10g) + Maçã 100g	Arroz (50g) de Cuxá (10g) com Charque (50g) + Salada de repolho refogado (15g) + cenoura (20g) + Manga 150g	Macarronada de Frango (Parafuso 40g, File de frango 30g, Cenoura 10g, ervilha seca 3g, talo de couve 5g, repolho ralado 5g, extrato 05g, orégano 0,5g) + Salada de alface (10g) + rúcula (10g) + tomate (20g)	Arroz (50g), Feijão (10g) com Quiabo (10g), Carne ao molho (coxão 50g) com Batata (40g).	Sopa de frango (Filé de frango 30g, macarrão Ave Mª 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 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) + Melancia 140g	Arroz (50g), Feijão tropeiro fradinho (feijão 10g, farinha de mandioca 20g, couve 5g, + Ovos mexidos 50g, c/ Cenoura 10g, tomate 5g, cheiro verde 3g + Salada de acelga (15g) com tomate (20g) +Mamão 120g	Arroz (50g) com couve (5g), Carne (Coxão mole 50g) ao molho + Salada de Tomate (20g), Pepino (20g) e Acelga (20g).	Arroz (60g) + Strogonoff de frango (filé 40g, milho verde 5g, creme de leite 5g e extrato 10g) + Salada de alface (10g) + tomate (20g) + pepino 15g + trigo para quibe 5g	Macarronada de Carne (Espaguete 40g, isca de Carne patinho 30g, ptn de soja 5g, Cenoura 10g, ervilha seca 3g, talo de couve 3g, repolho ralado 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 (20g) + Banana 100g	Vatapá de Frango (Filé de frango 40g, farinha de trigo 10g, leite de coco 5g, azeite de dendê 5ml, tomate 20g + cheiro verde 2g) + Arroz (50g) + Abacaxi 120g	Peixe (120g) ao molho com batata 20g e cenoura 20g+ cuxá 5g + arroz (20g) + farinha de mandioca (20g) + açaí (120ml)	Sopa de Carne c/ Proteína de soja e legumes (Carne patinho 30g, PTS 05g, Macarrão Ave Mª 10g, Feijão carioca 07g, Cenoura 20g, Mandioca 20g, Vinagreira 10g, Chuchu 20g)	Macarronada de Linguica (Espaguete 40g, Linguica calabresa 40g, 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 (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.

Ercília Carvalho Gomes
Nutricionista / CRN-7 nº 29231PA
Matricula nº 2564
Divisão de Alimentação Escolar - DAESEMED



PREVISÃO DO ENSINO FUNDAMENTAL 1 E 2, DE 6 A 15 ANOS - ALMOÇO 2º TURNO
PLANEJAMENTO EMERGENCIAL 100 DIAS LETIVOS

ESTOCÁVEIS						
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 EMERGENCIAL (kg) (quantidade em kg total em 5 meses de consumo que contemplam os 100 dias letivos exigidos pelo FNDE)
Açafrão (preparações)	g	1	10	11.445	114,45	572,25
Arroz parbolizado (com feijão)	g	50	10	11.445	5.722,50	45.780,00
Arroz parbolizado (sem feijão)	g	60	5	11.445	3.433,50	
Azeite de Dendê	g	5	1	11.445	57,23	286,13
Corante (preparações)	g	1	10	11.445	114,45	572,25
Creme de leite (strogonoff)	g	5	1	11.445	57,23	286,13
Extrato de Tomate (macarronada, carne ao molho)	g	5	8	11.445	457,80	2.289,00
Farinha de Trigo sem fermento	2 kg	10	1	11.445	114,45	572,25
Feijão Carioca Tipo 1 (preparações)	g	10	4	11.445	457,80	3.090,15
Feijão Carioca Tipo 1 (Sopa)	g	7	2	11.445	160,23	
Feijão Fradinho (preparações)	g	10	2	11.445	228,90	1.144,50
Feijão Preto Tipo 1 (com arroz, feijoada)	g	10	2	11.445	228,90	1.144,50
Leite de coco (vatapá)	g	5	1	11.445	57,23	286,13
Macarrão Tipo Ave Maria (sopa)	g	10	2	11.445	228,90	1.144,50
Macarrão Tipo Espaguete (macarronada)	g	40	2,5	11.445	1.144,50	5.722,50
Milho verde em lata (preparações)	g	5	1	11.445	57,23	286,13
Óleo (preparações)	ml	3	19	11.445	652,37	3.834,08
Óleo (preparações)	ml	10	1	11.445	114,45	
Orégano (macarronada)	g	1	4	11.445	45,78	228,90
Proteína Texturizada de Soja (sopa, macarronada, farofa)	g	5	2	11.445	114,45	572,25
Sal (refeição)	g	1	20	11.445	228,90	1.144,50
Sardinhas (refeição)	g	30	0,5	11.445	171,68	858,38
Vinagre (preparações)	ml	4	10	11.445	457,80	2.289,00

OBS: o quantitativo TOTAL para 100 dias letivos, 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 5 (quantidades de meses, que corresponde aos 100 dias letivos) chegando-se ao valor Total Emergencial em kg.

PROTEINAS						
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 EMERGENCIAL (kg) (quantidade em kg total em 5 meses de consumo que contemplam os 100 dias letivos exigidos pelo FNDE)
Carne - Coxão Mole (refeição)	g	50	4	11.445	2.289,00	11.445,00
Carne - Patinho Peça (sopa, macarronada)	g	30	2	11.445	686,70	9.156,00
Carne - Patinho Peça (refeição)	g	50	2	11.445	1.144,50	
Charque (feijoada)	g	50	1	11.445	572,25	2.861,25
Frango - Coxa e Sobrecoxa (refeição)	g	70	4	11.445	3.204,60	16.023,00
Frango - Filé de peito (refeição)	g	50	1,5	11.445	858,38	8.869,88
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	2.289,00
Ovo (refeição)	g	50	1	11.445	572,25	4.291,88
Ovo (salada)	g	25	1	11.445	286,13	

OBS: o quantitativo TOTAL para 100 dias letivos, 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 5 (quantidades de meses, que corresponde aos 100 dias letivos) chegando-se ao valor Total Emergencial em kg.

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 EMERGENCIAL (kg) (quantidade em kg total em 5 meses de consumo que contemplam os 100 dias letivos exigidos pelo FNDE)
Acelga (salada crua)	g	15	2,5	11.445	429,19	2.145,94
Alho (preparações)	g	3	20	11.445	686,70	3.433,50
Batata Inglesa (preparações)	g	20	2	11.445	457,80	9.156,00
Batata Inglesa (preparações)	g	40	3	11.445	1.373,40	
Beterraba (salada, feijão, sopa)	g	15	2	11.445	343,35	1.716,75
Cebola (preparações)	g	4	20	11.445	915,60	4.578,00
Cenoura (arroz, macarronada)	g	10	8	11.445	915,60	10.300,50
Cenoura (salada, sopa, carne)	g	20	5	11.445	1.144,50	
Chuchu (arroz, feijão, carne, sopa)	g	40	2,5	11.445	1.144,50	5.722,50
Laranja Pêra (sobremesa)	g	180	1	11.445	2.060,10	10.300,50
Maçã (sobremesa)	g	100	1	11.445	1.144,50	5.722,50
Mamão Papaia (sobremesa)	g	140	1	11.445	1.602,30	8.011,50
Repolho (preparações)	g	15	6	11.445	1.030,05	5.150,25
Tomate (salada)	g	20	6	11.445	1.373,40	10.300,50
Tomate (tempero)	g	5	12	11.445	686,70	

OBS: o quantitativo TOTAL para 100 dias letivos, 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 5 (quantidades de meses, que corresponde aos 100 dias letivos) chegando-se ao valor Total Emergencial em kg.

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE
CARDÁPIO DO EJA 1 E 2
ZONA URBANA / 19 A 60 ANOS
JANTAR 4º TURNO

PLANEJAMENTO EMERGENCIAL 100 DIAS LETIVOS

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 (10g), alfaca (10g) + rúcula (10g)	Arroz (50g), Feijão carioca (10g) com mandioca (20g), 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 (20g).	Feijoada (Feijão Preto (10g), Calabresa 30g, charque 30g), Arroz (40g), Couve refogada (10g) + Farofa de soja 5g, cenoura ralada 10g + Repolho (15g) + Laranja (1 und).	
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	
21H	Vatapá de Frango (Filé de frango 50g, farinha de trigo 10g, leite de coco 5g, azeite de dendê 5ml, tomate 20g + cheiro verde 2g) + Arroz (50g) + Maçã 100g	Arroz (50g), Feijão Fradinho (10g) com Abóbora (10g), Isca de Carne (Patinho 50g) com cenoura 10g e repolho 15g	Macarronada de Frango (Espaguete 50g, File de frango 30g, Cenoura 10g, ervilha seca 3g, talo de couve 5g, repolho ralado 5g, extrato 05g, orégano 0,5g) + Salada de alface (10g) + tomate (20g) + pepino 15g + trigo para quibe 3g	Arroz (50g), Feijão carioca (10g) com Quiabo (10g), Carne ao molho (coxão 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 (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	
21H	Arroz (50g), Feijão carioca (10g) com maxixe (15g), Frango (70g) ao molho com Abóbora (15g) + melancia 140g	Macarronada de Carne (Espaguete 50g, isca de Carne patinho 30g, ptn de soja 5g, Cenoura 10g, ervilha seca 3g, talo de couve 3g, repolho ralado extrato 05g, orégano 0,5g) + Salada de repolho (15g) + tomate (20g)	Baião de Dois (arroz 50g, Feijão Preto 10g), Frango (70g) ao molho com cuxá 10g + mandioca 20g + 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 (50g) + farinha de mandioca (20g) + açai (120ml)	
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	
21H	Arroz 50g, Feijão Carioca 10g,) + Isca de frango (Filé 50g) + com cenoura 10g 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 10g, Chucho 20g) + Banana 100g	Arroz (50g) + Strogonoff de frango (filé 40g, 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 15g, couve 5g, + 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 (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.


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



PREVISÃO DO ENSINO JOVENS E ADULTOS 1 E 2, DE 19 A 60 ANOS - JANTAR 4º TURNO
PLANEJAMENTO EMERGENCIAL 100 DIAS LETIVOS

ESTOCÁVEIS						
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 (19 A 60 ANOS)	TOTAL MENSAL (quantidade em Kg de alimento a ser utilizada para um mês)	TOTAL EMERGENCIAL (kg) (quantidade em kg total em 5 meses de consumo que contemplam os 100 dias letivos exigidos pelo FNDE)
Açafraão (preparações)	g	1	10	1.139	11,39	56,95
Arroz parboilizado (com feijão)	g	50	11	1.139	626,45	5182,45
Arroz parboilizado (sem feijão)	g	60	6	1.139	410,04	
Azeite de Dendê	ml	5	1	1.139	5,70	28,50
Corante (preparações)	g	1	10	1.139	11,39	56,95
Creme de leite (stroganoff)	g	5	2	1.139	11,39	56,95
Extrato de Tomate (macarronada, carne ao molho)	g	5	6	1.139	34,17	170,85
Farinha de Trigo sem fermento	g	10	1	1.139	11,39	56,95
Feijão Carioca Tipo 1 (preparações)	g	10	10	1.139	113,90	609,35
Feijão Carioca Tipo 1 (Sopa)	g	7	1	1.139	7,97	
Feijão Fradinho (preparações)	g	10	2	1.139	22,78	113,90
Feijão Preto Tipo 1 (com arroz, feijoada)	g	10	3	1.139	34,17	170,85
Leite de coco (vatapá)	g	5	1	1.139	5,70	28,50
Macarrão Tipo Ave Maria (sopa)	g	10	1	1.139	11,39	56,95
Macarrão Tipo Espaguete (macarronada)	g	40	2	1.139	91,12	455,60
Milho verde em lata (preparações)	g	5	2	1.139	11,39	56,95
Óleo (preparações)	ml	3	20	1.139	68,34	341,70
Orégano (macarronada)	g	1	4	1.139	4,56	22,80
Proteína Texturizada de Soja (sopa, macarronada, farofa)	g	5	3	1.139	17,09	85,45
Sal (refeição)	g	1	20	1.139	22,78	113,90
Vinagre (preparações)	ml	2	10	1.139	22,78	113,90

OBS: o quantitativo TOTAL para 100 dias letivos, 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 5 (quantidades de meses, que corresponde aos 100 dias letivos) chegando-se ao valor Total Emergencial em kg.

PROTEÍNAS						
ALIMENTO	UNIDADE	PER CAPITA (quantidade de cada genero por aluno)	FREQUÊNCIA (número de vezes que o alimento é servido no bimestre)	Nº DE ALUNOS ATENDIDOS NO ENSINO FUNDAMENTAL (19 A 60 ANOS)	TOTAL MENSAL (quantidade em Kg de alimento a ser utilizada para um mês)	TOTAL EMERGENCIAL (kg) (quantidade em kg total em 5 meses de consumo que contemplam os 100 dias letivos exigidos pelo FNDE)
Carne - Coxão Mole (refeição)	g	50	3	1.139	170,85	854,25
Carne - Patinho Peça (refeição)	g	50	3	1.139	170,85	1195,95
Carne - Patinho Peça (sopa, macarronada)	g	30	2	1.139	68,34	
Charque (feijoada)	g	50	1	1.139	56,95	284,75
Frango - Coxa e Sobrecoxa (refeição)	g	70	4	1.139	318,92	1594,60
Frango - Filé de peito (refeição)	g	50	3	1.139	170,85	1082,05
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	227,80
Ovo (refeição)	g	50	1	1.139	56,95	284,75

OBS: o quantitativo TOTAL para 100 dias letivos, 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 5 (quantidades de meses, que corresponde aos 100 dias letivos) chegando-se ao valor Total Emergencial em kg.

Ercília Carvalho Gomes
Nutricionista / CRN-7 nº 2923/PA
Matricula 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



**PREVISÃO DO ENSINO JOVENS E ADULTOS 1 E 2, DE 19 A 60 ANOS - JANTAR 4º TURNO
PLANEJAMENTO EMERGENCIAL 100 DIAS LETIVOS**

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 (19 A 60 ANOS)	TOTAL MENSAL (quantidade em Kg de alimento a ser utilizada para um mês)	TOTAL EMERGENCIAL (kg) (quantidade em kg total em 5 meses de consumo que contemplam os 100 dias letivos exigidos pelo FNDE)
Acelga (salada crua)	g	15	3	1.139	51,26	256,30
Alho (preparações)	g	3	20	1.139	68,34	341,70
Batata Inglesa (preparações)	g	20	4	1.139	91,12	455,60
Beterraba (salada, feijão, sopa)	g	15	1	1.139	17,09	85,45
Cebola (preparações)	g	4	20	1.139	91,12	455,60
Cenoura (arroz, macarronada)	g	10	9	1.139	102,51	968,15
Cenoura (salada, sopa, carne)	g	20	4	1.139	91,12	
Chuchu (arroz, feijão, carne, sopa)	g	20	1	1.139	22,78	113,90
Laranja Péra (sobremesa)	g	150	2	1.139	341,70	1708,50
Maçã (sobremesa)	g	100	2	1.139	227,80	1139,00
Mamão Papaia (sobremesa)	g	140	1	1.139	159,46	797,30
Repolho (preparações)	g	15	5	1.139	85,43	427,15
Tomate (salada)	g	20	7	1.139	159,46	1082,05
Tomate (tempero)	g	5	10	1.139	56,95	

OBS: o quantitativo **TOTAL para 100 dias letivos**, 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 5 (quantidades de meses, que corresponde aos 100 dias letivos) chegando-se ao valor **Total Emergencial em kg**.

Ercília Carvalho Gomes
Nutricionista / CRN-7 nº 2923/PA
Matricula 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



PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE
CARDÁPIO DO ENSINO FUNDAMENTAL 2/ INTEGRAL
ZONA URBANA
DE 10 A 15 ANOS

PLANEJAMENTO EMERGENCIAL 100 DIAS LETIVOS

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 10g).	Cacau em pó (15g) + banana 100g + Leite (20g) + pão (50g) com manteiga (5g)	Leite puro (20g) + Biscoito cream Integral (30g).	Cacau em pó (15g) + banana 100g + Leite (20g) + pão (50g) com manteiga (5g)	Leite puro (20g) + Cuscuz (20g) com Ovo (20g)
LANCHE DA MANHÃ 9:30H	Leite puro (20g) + Cuscuz (20g) com Ovo (25g) +	Iogurte natural (1 und) + mamão 140g e Biscoito Cream Cracker Integral (20g)	Suco de Cupuaçu (Polpa 30g + Açúcar 15g) Pão (50g) com molho de carne (carne moída 20g, PTS 5g, extrato 5g, cenoura 5g, ervilha 3g).	Vitamina de acerola com maçã (Polpa +maçã 100g) + Leite (20g)	Suco de acerola com maçã (Polpa +maçã 100g) + Biscoito Maisena (20g) +
ALMOÇO 12:30H	Arroz (60g) com Açafrão (1g), Feijão Fradinho (10g) com maxixe 5g + Coxa/sobrecosta (70g) ao molho com Batata (40g).+ Goiaba	Arroz (60g) + Stroganoff de carne (patinho 50g, milho verde 5g, creme de leite 5g e extrato 10g) + Salada de tomate (10g), alface (10g) + rúcula (10g) + Maçã	Arroz (50g), Feijão Carioca (10g) com beterraba 10g + Isca de Frango (50g) com abóbora (20g) chuchu (15g) + Melancia	Baião de Dois com lentilha (arroz 50g, lentilha 10g, cenoura 10g, couve 5g), Carne assada (Coxão Mole 50g) + batata doce cozida (40g) + Banana	Feijoada (Feijão Preto (10g), Calabresa 30g, charque 30g), Arroz (40g), Couve refogada (10g) + Farofa de soja 5g, cenoura ralada 10g + Repolho (15g) + Laranja
LANCHE DA TARDE 15H	Macarronada de Sardinha (Parafuso 40g, Sardinha 30g, Cenoura 10g, ervilha seca 3g, talo de couve 3g, repolho ralado 5g, extrato 05g, orégano 0,5g)	Cuscuz Nutritivo (farinha de milho 20g, feijão fradinho 07g, carne moída 30g, ovo cozido 20g, milho verde 3g, cenoura ralada 10g, tomate 20g, couve 5g)	Caldo de Ovos (filé de frango 25g, ovo 25g, mandioca 50g, cenoura 10g) + Torrada (20g) + Banana	Suco de Cajá (Polpa 30g + Açúcar 7g) Pão (50g) com molho de carne (carne moída 20g, PTS 5g, extrato 5g, cenoura 5g, ervilha 3g) + Laranja	Arroz (50g), Feijão tropeiro (fradinho 07g, farinha de mandioca 15g, couve 5g, + Ovos mexidos 50g, c/ Cenoura 10g, tomate 5g, cheiro verde 3g)
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)		Energia	Carboidrato	Proteína	Lípido
		% 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	Mingau de Aveia (aveia 10g + leite 25g + banana 100g).	Cacau em pó (15g) + banana 100g + Leite (20g) + pão (50g) com manteiga (5g) + Fruta	Leite puro (20g) + Biscoito Maisena (30g).	Cacau em pó (15g) + banana 100g + Leite (20g) + pão (50g) com manteiga (5g) + Fruta	Leite puro (20g) + Cuscuz (20g) com Ovo (20g) + Fruta
LANCHE DA MANHÃ 9:30H	Açaí (Polpa 120g + banana 120g) com farinha de Tapioca (10g) + Fruta.	Iogurte natural (1 und) + maçã 100g e Biscoito Maisena (20g) +	Suco de acerola com maçã (Polpa +maçã 100g) + Pão (50g) com ovo mexido (50g) com legumes cenoura ralada (5g) + tomate (5g) + cebola (3g) + cheiro verde (2g)	Vitamina de Goiaba com banana (polpa +banana 50g) + leite (20g)	Suco de Goiaba com banana (polpa +banana 100g) + Biscoito Cream cracker Amanteigado
ALMOÇO 12:30H	Vatapá de Frango (Filé de frango 50g, farinha de trigo 10g, leite de coco 5g, azeite de dendê 5ml, tomate 20g + cheiro verde 2g) + Arroz (50g) + Manga	Arroz 50g, Feijão Carioca 10g, Carne ao molho (Patinho 50g) com abobrinha (15g) + Farofa de soja 10g Maçã	Arroz (50g), Feijão Carioca (10g) com mandioca (20g), Frango ao molho (coxa e sobrecosta 70g) com quiabo (10g) e maxixe (10g) Melancia	Arroz (60g) com couve (05g) + Feijão carioca (10g) + Carne assada (Coxão mole 50g) + Salada de Tomate (20g), Pepino (20g) e Acelga (20g). Banana	Arroz (50g), Feijão Preto (10g) com abóbora 10g, Carne Suína em Cubos (50g) com batata (20g) e cenoura 20g + Laranja
LANCHE DA TARDE 15H	Macarronada de Frango (Parafuso 40g, File de frango 30g, Cenoura 10g, ervilha seca 3g, talo de couve 5g, repolho ralado 5g, extrato 05g, orégano 0,5g)	Arroz (50g) de Cuxá (10g) com Charque (50g) + Fruta	Sopa de frango (Filé de frango 30g, macarrão Ave M ^o 07g, Feijão carioca 07g, Abóbora 20g, chuchu 20g, Repolho 15g, Beterraba 10g + couve 5g) + Torrada (20g) Maçã	Suco de acerola com maçã (Polpa +maçã 100g) + Pão (50g) com ovo mexido (50g) com legumes cenoura ralada (5g) + tomate (5g) + cebola (3g) + cheiro verde (2g) Melancia	Peixe (120g) frito + farinha de mandioca (20g) + açaí (120ml) + açúcar (10g)
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.

Erécia 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



PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE
CARDÁPIO DO ENSINO FUNDAMENTAL 2/ INTEGRAL
ZONA URBANA
DE 10 A 15 ANOS

PLANEJAMENTO EMERGENCIAL 100 DIAS LETIVOS

SEMANA 3

HORÁRIO SUGERIDO	CARDÁPIO 11	CARDÁPIO 12	CARDÁPIO 13	CARDÁPIO 14	CARDÁPIO 15
DESJEJUN 7:30H	Café com Leite (6g, leite 25g, açúcar 10g) e Cuscuz (25g) com Manteiga (7g).	Cacau em pó (15g) + banana 100g + Leite (20g) + pão (50g) com manteiga (5g) + Fruta	Leite puro (20g) + Biscoito Cream cracker Amanteigado (30g).	Cacau em pó (15g) + banana 100g + Leite (20g) + pão (50g) com manteiga (5g) + Fruta	Leite puro (20g) + Cuscuz (20g) com Ovo (20g) + Fruta
LANCHE DA MANHÃ 9:30H	Leite puro (20g) + Cuscuz (20g) com Ovo (25g) + Fruta	Iogurte natural (1 und) + mamão 140g e Biscoito Cream cracker Amanteigado+	Suco de Goiaba com banana (polpa + banana 50g) + Pão (50g) com molho de frango (Filé 30g, extrato 5g, cenoura ralada 5g, ervilha seca 3g).	Vitamina de Abacaxi com maçã (polpa de Abacaxi 50g + maçã 50g) + leite 20g	Suco de Abacaxi com maçã (polpa + maçã 100g) + Biscoito Maria (30g)
ALMOÇO 12:30H	Baião de Dois (arroz 50g, Feijão Preto 10g), Frango (70g) ao molho com cuxá 10g + batata doce 20g.	Baião de dois (arroz 50g, Feijão Fradinho 10g.) + isca de Carne (Patinho 50g) + Repolho (20g) e Cenoura (20g)	Arroz (50g) + Stroganoff de frango (filé 40g, milho verde 5g, creme de leite 5g e extrato 10g) + Salada de alface (10g) + tomate (20g) + pepino 15g + trigo para quibe 3g	Arroz (50g), Feijão carioca (10g) com Quiabo (10g), Carne ao molho (coxão 50g) com chuchu (20g) + mamão 140	Peixe (120g) ao molho com batata 20g e cenoura 20g + arroz (50g) + farinha de mandioca (20g) + açaí (120ml)
LANCHE DA TARDE 15H	Mamão Macarronada de Carne (Espaguete 40g, isca de Carne patinho 30g, ptn de soja 5g, Cenoura 10g, ervilha seca 3g, talo de couve 3g, repolho ralado extrato 05g, orégano 0,5g) + Salada de acelga (15g) + tomate (20g)	Maçã Galinhada (Arroz 60g, açafrão 1g, cenoura 10g, couve (5g) + Frango 70g) + Laranja 180g	Melancia Caldo de Carne (isca de patinho 30g, mandioca 50g, cenoura 10g) + Torrada 20g +	Banana Suco de Goiaba com banana (polpa + banana 50g) + Pão (50g) com molho de frango (Filé 30g, extrato 5g, cenoura ralada 5g, ervilha seca 3g).	Laranja Cuscuz Nutritivo (farinha de milho 20g, feijão fradinho 07g, carne moida 30g, ovo cozido 20g, milho verde 3g, cenoura ralada 10g, tomate 20g, couve 5g) + Fruta
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	Mingau de Milho Branco (milho 30g, leite 25g, açúcar 12g, coco ralado 5g)	Cacau em pó (15g) + banana 100g + Leite (20g) + pão (50g) com manteiga (5g) + Fruta	Leite puro (20g) + Biscoito Maria (30g)	Cacau em pó (15g) + banana 100g + Leite (20g) + pão (50g) com manteiga (5g) + Fruta	Leite puro (20g) + Cuscuz (20g) com Ovo (20g) + Fruta
LANCHE DA MANHÃ 9:30H	Açaí (Polpa 120g + banana 120g) com farinha de Tapioca (10g) + Fruta.	Iogurte natural (1 und) + maçã 100g e Biscoito Maria (30g) +	Suco de Abacaxi com maçã (polpa + maçã 100g) + (Abacaxi 50g + maçã 50g) + Pão (50g) com ovo mexido (50g) com legumes cenoura ralada (5g) + tomate (5g)	Vitamina de Manga com maçã (polpa 40g + maçã 100g) + leite 20g	Suco de Manga com maçã (polpa 40g + maçã 100g) + Biscoito Cream Cracker Integral (30g)
ALMOÇO 12:30H	Arroz (50g), Feijão Carioca (10g) com beterraba 10g + Isca de Frango (50g) com cenoura (20g) e repolho (15g) + Abacaxi	Arroz (50g), Feijão tropeiro (fradinho 10g, farinha de mandioca 15g, couve 5g, + Ovos mexidos 25g) + Isca de Carne (patinho 50g) + Salada de acelga (15g) com tomate (20g) + Mamão 120g Maçã	Arroz (60g) com abóbora (20g), Feijão Carioca (10g) com Beterraba (10g), Frango (70g) ao molho com Batata (40g) + Salada de Repolho (15g) e Tomate (20g). Melancia	Arroz (50g), Feijão Preto (10g) com Abóbora (10g), Carne ao molho (coxão 50g) com Mandioca (20g). Banana	Baião de dois (Arroz 50g, Feijão Carioca 10g) + Carne Suína em Cubos (50g) + Salada de alface (20g) + tomate (20g) + Laranja
LANCHE DA TARDE 15H	Macarronada de Linguíça (Espaguete 30g, Linguíça calabresa 30g, ovo cozido 50g, Cenoura ralada 10g, ervilha seca 3g, talo de couve 5g, repolho ralado 5g, extrato 05g, orégano 0,5g) +	Salpicão de frango (filé de frango 40g, cenoura 10g, chuchu 10g, maçã 10g, uva passa 2g, pimentão, milho verde 5g, ervilha 5g) batata cozida amassada 20g	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 10g, Chuchu 20g) + Maçã	Suco de Abacaxi com maçã (polpa + maçã 100g) + (Abacaxi 50g + maçã 50g) + Pão (50g) com ovo mexido (50g) com legumes cenoura ralada (5g) + tomate (5g) + cebola (4g) + cheiro verde (2g) Melancia	Maria Izabel (arroz 75g, isca de carne (patinho 30g), Cenoura ralada 10g, ervilha seca 3g, talo de 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.

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



PREVISÃO DO ENSINO FUNDAMENTAL 2 INTEGRAL, DE 10 A 15 ANOS
PLANEJAMENTO EMERGENCIAL 100 DIAS LETIVOS

ESTOCÁVEIS

ALIMENTO	UNIDADE	PER CAPITA (quantidade de cada genero por aluno)	FREQÜÊNCIA (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 EMERGENCIAL (kg) (quantidade em kg total em 5 meses de consumo que contemplam os 100 dias letivos exigidos pelo FNDE)
Açafrão (preparações)	g	1	20	1.571	31,42	157,10
Arroz parboilizado (com feijão)	g	60	16	1.571	1.508,16	9.897,30
Arroz parboilizado (sem feijão)	g	75	4	1.571	471,30	
Azeite de Dendê	ml	5	1	1.571	7,86	39,28
Corante (preparações)	g	1	15	1.571	23,57	117,83
Creme de leite (strogonoff)	g	5	2	1.571	15,71	78,55
Extrato de Tomate (macarronada, carne ao molho)	g	5	23	1.571	180,67	903,33
Farinha de Trigo sem fermento	g	10	1	1.571	15,71	78,55
Feijão Carioca Tipo 1 (preparações)	g	10	8	1.571	125,68	628,40
Feijão Fradinho (preparações lanche)	g	10	3	1.571	47,13	471,30
Feijão Fradinho (preparações almoço)	g	10	3	1.571	47,13	
Feijão Preto Tipo 1 (feijoada)	g	15	1	1.571	23,57	353,48
Feijão Preto Tipo 1 (com arroz, feijoada)	g	10	3	1.571	47,13	
Leite de coco (vatapá)	ml	5	1	1.571	7,86	39,28
Macarrão Tipo Ave Maria (sopa)	g	10	2	1.571	31,42	157,10
Macarrão Tipo Espaguete (macarronada)	g	70	4	1.571	439,88	2.199,40
Milho verde (preparações)	g	5	5	1.571	39,28	196,38
Óleo (preparações)	ml	3	44	1.571	207,37	1.115,41
Óleo (preparações)	ml	10	1	1.571	15,71	
Orégano (macarronada)	g	1	6	1.571	9,43	47,13
Proteína Texturizada de Soja (sopa, macarronada, farofa)	g	5	5	1.571	39,28	196,38
Sal (refeição)	g	1	44	1.571	69,12	345,62
Sardinhas (refeição)	g	30	1	1.571	47,13	235,65
Vinagre (preparações)	ml	4	25	1.571	157,10	785,50

OBS: o quantitativo **TOTAL para 100 dias letivos**, foi obtido multiplicando-se a **per capita** (quantidade do alimento em gramas ofertado ao aluno) pela **freqüência 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 5 (quantidades de meses, que corresponde aos 100 dias letivos) chegando-se ao valor **Total Emergencial** em kg.

**PREVISÃO DO ENSINO FUNDAMENTAL 2 TEMPO INTEGRAL, DE 10 A 15 ANOS
PLANEJAMENTO EMERGENCIAL 100 DIAS LETIVOS**

PROTEÍNAS						
ALIMENTO	UNIDADE	PER CAPITA (quantidade de cada genero por aluno)	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 EMERGENCIAL (kg) (quantidade em kg total em 5 meses de consumo que contemplam os 100 dias letivos exigidos pelo FNDE)
Carne - Coxão Mole (refeição)	g	50	4	1.571	314,20	1.571,00
Carne - Patinho Peça (sopa, macarronada)	g	30	4	1.571	188,52	2.513,60
Carne - Patinho Peça (refeição)	g	50	4	1.571	314,20	
Carne Moída - Músculo (recheio pão)	g	30	4	1.571	188,52	942,60
Charque (feijoada)	g	50	2	1.571	157,10	785,50
Frango - Coxa e Sobrecoxa (refeição)	g	70	3	1.571	329,91	1.649,55
Frango - Filé de peito (refeição)	g	50	4	1.571	314,20	3.456,20
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	628,40
Ovo (refeição)	g	50	6	1.571	471,30	4.320,25
Ovo (salada)	g	25	10	1.571	392,75	

OBS: o quantitativo **TOTAL para 100 dias letivos**, 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 5 (quantidades de meses, que corresponde aos 100 dias letivos) chegando-se ao valor **Total Emergencial** em kg.

HORTIFRUTIS						
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 EMERGENCIAL (kg) (quantidade em kg total em 3 meses de consumo que contemplam os 60 dias letivos exigidos pelo FNDE)
Acelga (salada crua)	g	15	2	1.571	47,13	235,65
Alho (preparações)	g	3	44	1.571	207,37	1.036,86
Batata Inglesa (preparações)	g	20	2	1.571	62,84	1.885,20
Batata Inglesa (preparações)	g	40	5	1.571	314,20	
Beterraba (salada, feijão, sopa)	g	15	4	1.571	94,26	471,30
Cebola (preparações)	g	4	44	1.571	276,50	1.382,48
Cenoura (molho pão)	g	5	8	1.571	62,84	2.199,40
Cenoura (arroz, macarronada)	g	10	14	1.571	219,94	
Cenoura (salada, sopa, carne)	g	20	5	1.571	157,10	1.571,00
Chuchu (arroz, feijão, carne, sopa)	g	40	5	1.571	314,20	11.311,20
Laranja Pêra (sobremesa)	g	180	8	1.571	2.262,24	15.710,00
Maçã (sobremesa e vitaminas)	g	100	20	1.571	3.142,00	4.398,80
Mamão Papaia (sobremesa e vitaminas)	g	140	4	1.571	879,76	942,60
Repolho (macarronada e recheio)	g	5	12	1.571	94,26	
Repolho (preparações)	g	15	4	1.571	94,26	
Tomate (salada)	g	20	10	1.571	314,20	2.749,25
Tomate (tempero)	g	5	30	1.571	235,65	

OBS: o quantitativo **TOTAL para 100 dias letivos**, 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 5 (quantidades de meses, que corresponde aos 100 dias letivos) chegando-se ao valor **Total Emergencial** em kg.

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



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 EMERGENCIAL 100 DIAS LETIVOS

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 Sautê + 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	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
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 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)
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 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	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.

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



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 EMERGENCIAL 100 DIAS LETIVOS

REFEIÇÃO/ HORÁRIO SUGERIDO	CARDÁPIO 16	CARDÁPIO 17	CARDÁPIO 18	CARDÁPIO 19	CARDÁPIO 20
DESEJUM	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	Carboidrato	Proteína	Lípido
		(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.

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

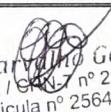
**PLANEJAMENTO EMERGENCIAL 100 DIAS LETIVOS
TURNO MATUTINO (DESJEJUM E ALMOÇO) - ZONA RURAL - PERÍODO PARCIAL - FAIXA ETÁRIA (4 A 15 ANOS)
ESTOCÁVEIS TURNO MATUTINO - ZONA RURAL**

ALIMENTO GÊNERO	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 PROGRAMA	TOTAL MENSAL (quantidade em Kg de alimento a ser utilizada para um mês)	TOTAL EMERGENCIAL (kg) (quantidade em kg total em 5 meses de consumo que contemplam os 100 dias letivos exigidos pelo FNDE)
Açafrão (preparações)	g	1	3	1004	3,01	15,06
Arroz branco (almoço)	g	40	14	1004	562,24	3313,20
Arroz branco (almoço)	g	50	2	1004	100,40	
Azeite de dendê	ml	5	1	1004	5,02	25,10
Corante (preparações)	g	2	17	1004	34,14	170,68
Creme de leite	g	5	1	1004	5,02	25,10
Extrato de Tomate (macarronada, carne ao molho)	g	5	5	1004	25,10	125,50
Feijão Carioca Tipo 1 (preparações)	g	10	7	1004	70,28	351,40
Feijão Fradinho (preparações)	g	10	5	1004	50,20	251,00
Feijão Preto Tipo 1 (feijoada)	g	20	3	1004	60,24	301,20
Farinha de Trigo (1 strogonoff, 2 peixes)	g	10	3	1004	30,12	150,60
Macarrão Tipo Ave Maria (sopa)	g	10	1	1004	10,04	50,20
Macarrão Tipo Espaguete (macarronada)	g	40	3	1004	120,48	602,40
Óleo (temperos preparações)	ml	3	20	1004	60,24	401,60
Óleo (preparações peixe)	ml	10	2	1004	20,08	
Orégano (macarronada)	g	1	3	1004	3,01	15,06
Sal (refeição)	g	1	27	1004	27,11	135,54
Sardinha (almoço)	g	1	30	1004	30,12	150,60
Seleta de legumes em conserva	g	1	30	1004	30,12	150,60
Vinagre (preparações)	ml	3	6	1004	18,07	90,36

OBS: o quantitativo **TOTAL para 100 dias letivos**, 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 5 (quantidades de meses, que corresponde aos 100 dias letivos) chegando-se ao valor **Total Emergencial** em kg.

PROTEÍNAS ALMOÇO						
ALIMENTO GÊNERO	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 PROGRAMA	TOTAL MENSAL (quantidade em Kg de alimento a ser utilizada para um mês)	TOTAL EMERGENCIAL (kg) (quantidade em kg total em 5 meses de consumo que contemplam os 100 dias letivos exigidos pelo FNDE)
Carne - Coxão Mole (almoço)	g	50	4	1004	200,80	1004,00
Carne - Patinho Peça (almoço)	g	50	4	1004	200,80	1004,00
Frango - Coxa e Sobrecoxa (almoço)	g	70	3	1004	210,84	1054,20
Frango - Filé de peito (almoço)	g	50	4	1004	200,80	1004,00
Charque (almoço)	g	30	1	1004	30,12	150,60
Linguiça calabresa (almoço)	g	30	1	1004	30,12	150,60

OBS: o quantitativo **TOTAL para 100 dias letivos**, 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 5 (quantidades de meses, que corresponde aos 100 dias letivos) chegando-se ao valor **Total Emergencial** em kg.


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

PLANEJAMENTO EMERGENCIAL 100 DIAS LETIVOS
TURNO MATUTINO (DESJEJUM E ALMOÇO) - ZONA RURAL - PERÍODO PARCIAL - FAIXA ETÁRIA (4 A 15 ANOS)

HORTALIÇAS E TEMPEROS - LICITAÇÃO						
ALIMENTO GÊNERO	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 PROGRAMA	TOTAL MENSAL (quantidade em Kg de alimento a ser utilizada para um mês)	TOTAL EMERGENCIAL (kg) (quantidade em kg total em 5 meses de consumo que contemplam os 100 dias letivos exigidos pelo FNDE)
Alho (preparações)	g	3	20	1004	60,24	301,20
Batata Inglesa (salada, sopa, carne)	g	40	2	1004	80,32	401,60
Beterraba (salada)	g	15	1	1004	15,06	75,30
Cebola (tempero)	g	5	20	1004	100,40	502,00
Cenoura (salada, sopa, carne, galinhada)	g	20	5	1004	100,40	502,00
Chuchu	g	20	2	1004	40,16	200,80
Repolho (carne, sopa, salada)	g	20	2	1004	40,16	200,80
Tomate (tempero)	g	5	20	1004	100,40	502,00
Laranja Pêra (lanche, sobremesa)	g	180	2	1004	361,44	1807,20
Mamão papaia	g	140	2	1004	281,12	1405,60
Maçã (lanche, sobremesa)	g	100	2	1004	200,80	1004,00

OBS: o quantitativo TOTAL para 100 dias letivos, 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 5 (quantidades de meses, que corresponde aos 100 dias letivos) chegando-se ao valor Total Emergencial em kg.

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



PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

**CARDÁPIO DO ENSINO FUNDAMENTAL I e II
ZONA RURAL
DE 04 A 15 ANOS
PERÍODO PARCIAL - ALUNOS 2º TURNO**

PLANEJAMENTO EMERGENCIAL 100 DIAS LETIVOS

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, Açafraão 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			
HORÁRIO SUGERIDO	CARDÁPIO 06	CARDÁPIO 07	CARDÁPIO 08	CARDÁPIO 09	CARDÁPIO 10
ALMOÇO	Sopa de Frango (Filé de Peito 50g Macarrão Ave Mª 10g, Feijão 10g, abóbora 20g, mandioca 40g, chuchu30g, 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, extrato5g, 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			
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 (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	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 muido 30g, extrato5g, cenoura 5g)
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.

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



PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

CARDÁPIO DO ENSINO FUNDAMENTAL I e II
ZONA RURAL
DE 04 A 15 ANOS
PERÍODO PARCIAL - ALUNOS 2º TURNO

PLANEJAMENTO EMERGENCIAL 100 DIAS LETIVOS

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	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.

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

PLANEJAMENTO EMERGENCIAL 100 DIAS LETIVOS
TURNO VESPERTINO (ALMOÇO E LANCHE) - ZONA RURAL - PERÍODO PARCIAL - FAIXA ETÁRIA (4 A 15 ANOS)

ESTOCÁVEIS TURNO VESPERTINO (ALMOÇO E LANCHE) - ZONA RURAL						
ALIMENTO GÊNERO	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 PROGRAMA	TOTAL MENSAL (quantidade em Kg de alimento a ser utilizada para um mês)	TOTAL EMERGENCIAL (kg) (quantidade em kg total em 5 meses de consumo que contemplam os 100 dias letivos exigidos pelo FNDE)
Açafrão (preparações)	g	1	3	1004	3,01	15,06
Arroz branco (almoço)	g	40	14	1004	562,24	3564,20
Arroz branco (almoço)	g	50	3	1004	150,60	
Azeite de dendê	ml	5	1	1004	5,02	25,10
Corante (preparações)	g	2	17	1004	34,14	170,68
Creme de leite	g	5	1	1004	5,02	25,10
Extrato de Tomate (macarronada, carne ao molho)	g	5	8	1004	40,16	200,80
Farinha de Trigo (1 strogonoff, 2 peixes)	g	10	3	1004	30,12	150,60
Feijão Carioca Tipo 1 (preparações)	g	10	7	1004	70,28	351,40
Feijão Fradinho (preparações)	g	10	5	1004	50,20	251,00
Feijão Preto Tipo 1 (feijoada)	g	20	3	1004	60,24	301,20
Macarrão Tipo Ave Maria (sopa)	g	10	1	1004	10,04	50,20
Macarrão Tipo Espaguete (macarronada)	g	40	3	1004	120,48	602,40
Óleo (temperos preparações)	ml	3	20	1004	60,24	401,60
Óleo (preparações peixe)	ml	10	2	1004	20,08	
Orégano (macarronada)	g	1	3	1004	3,01	15,06
Sal (refeição)	g	1	27	1004	27,11	135,54
Sardinha (almoço)	g	30	1	1004	30,12	150,60
Seleta de legumes em conserva	g	30	1	1004	30,12	150,60
Vinagre (preparações)	ml	3	6	1004	18,07	90,36

OBS: o quantitativo TOTAL para 100 dias letivos, 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 5 (quantidades de meses, que corresponde aos 100 dias letivos) chegando-se ao valor Total Emergencial em kg.

PROTEÍNAS ALMOÇO						
ALIMENTO GÊNERO	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 PROGRAMA	TOTAL MENSAL (quantidade em Kg de alimento a ser utilizada para um mês)	TOTAL EMERGENCIAL (kg) (quantidade em kg total em 5 meses de consumo que contemplam os 100 dias letivos exigidos pelo FNDE)
Carne - Coxão Mole (almoço)	g	50	4	1004	200,80	1004,00
Carne - Músculo muido (lanche)	g	30	2	1004	60,24	301,20
Carne - Patinho Peça (almoço)	g	50	4	1004	200,80	1004,00
Charque (almoço)	g	30	1	1004	30,12	150,60
Frango - Coxa e Sobrecoxa (almoço)	g	70	3	1004	210,84	1054,20
Frango - Filé de peito (almoço)	g	50	4	1004	200,80	1154,60
Frango - Filé de peito (lanche)	g	30	1	1004	30,12	
Linguiça calabresa (almoço)	g	30	1	1004	30,12	150,60

OBS: o quantitativo TOTAL para 100 dias letivos, 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 5 (quantidades de meses, que corresponde aos 100 dias letivos) chegando-se ao valor Total Emergencial 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 EMERGENCIAL 100 DIAS LETIVOS
TURNO VESPERTINO (ALMOÇO E LANCHE) - ZONA RURAL - PERÍODO PARCIAL - FAIXA ETÁRIA (4 A 15 ANOS)

HORTALIÇAS E TEMPEROS - LICITAÇÃO

ALIMENTO GÊNERO	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 PROGRAMA	TOTAL MENSAL (quantidade em Kg de alimento a ser utilizada para um mês)	TOTAL EMERGENCIAL (kg) (quantidade em kg total em 5 meses de consumo que contemplam os 100 dias letivos exigidos pelo FNDE)
Alho (preparações)	g	3	20	1004	60,24	301,20
Batata Inglesa (salada, sopa, carne)	g	40	2	1004	80,32	401,60
Beterraba (salada)	g	15	1	1004	15,06	75,30
Cebola (tempero)	g	5	20	1004	100,40	502,00
Cenoura (salada, sopa, carne, galinhada)	g	20	5	1004	100,40	552,20
Cenoura (lanche)	g	5	2	1004	10,04	
Chuchu	g	20	2	1004	40,16	200,80
Laranja Pêra (lanche, sobremesa)	g	180	2	1004	361,44	1807,20
Maçã (lanche, sobremesa)	g	100	2	1004	200,80	1004,00
Mamão papaia	g	140	2	1004	281,12	1405,60
Repolho (carne, sopa, salada)	g	20	2	1004	40,16	200,80
Tomate (tempero)	g	5	20	1004	100,40	502,00

OBS: o quantitativo TOTAL para 100 dias letivos, 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 5 (quantidades de meses, que corresponde aos 100 dias letivos) chegando-se ao valor Total Emergencial em kg.

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



PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

CARDÁPIO DO EJA 1 E 2

ZONA RURAL

DE 19 A 65 ANOS

PERÍODO PARCIAL - ALUNOS 3º TURNO

PLANEJAMENTO EMERGENCIAL 100 DIAS LETIVOS

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 (coxão mole 50g) + Salada de repolho 20g e alface 20g + Mamão papaia 140g	Galinhada (arroz 60g, Açafraão 1g, Filé de frango 50g + cenoura 40g + couve 10g + (10g) Banana (100g)
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)		Energia	Carboidrato	Proteína	Lipídio
		(Kcal)	(g)	(g)	(g)
		% do VET			
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, chuchu30g, 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 Espaguete 50g, Sardinha 30g, extrato 5g) + cenoura ralada 30g com ervilha fresca congelada 10g + Abacaxi in natura (120g)
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)		Energia	Carboidrato	Proteína	Lipídio
		(Kcal)	(g)	(g)	(g)
		% do VET			
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	Carboidrato	Proteína	Lipídio
		(Kcal)	(g)	(g)	(g)
		% do VET			
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 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 (coxão mole 50g) + Salada de repolho 20g e alface 20g + Mamão 140g
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)		Energia	Carboidrato	Proteína	5
		(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.

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

PLANEJAMENTO EMERGENCIAL 100 DIAS LETIVOS
EJA 1 E 2 - ZONA RURAL - PERÍODO PARCIAL - FAIXA ETÁRIA (A PARTIR DE 19 ANOS)

ESTOCÁVEIS EJA 1 E 2 - ZONA RURAL						
ALIMENTO GÊNERO	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 PROGRAMA	TOTAL MENSAL (quantidade em Kg de alimento a ser utilizada para um mês)	TOTAL EMERGENCIAL (kg) (quantidade em kg total em 5 meses de consumo que contemplam os 100 dias letivos exigidos pelo FNDE)
Açafrão (preparações)	g	1	3	122	0,37	1,83
Arroz branco (almoço)	g	50	14	122	85,40	536,80
Arroz branco (almoço)	g	60	3	122	21,96	
Azeite de dendê	ml	5	1	122	0,61	3,05
Corante (preparações)	g	2	17	122	4,15	20,74
Creme de leite	g	5	1	122	0,61	3,05
Extrato de Tomate (macarronada, carne ao molho)	g	5	8	122	4,88	24,40
Feijão Carioca Tipo 1 (preparações)	g	15	7	122	12,81	64,05
Feijão Fradinho (preparações)	g	15	5	122	9,15	45,75
Feijão Preto Tipo 1 (baião)	g	16	2	122	3,90	19,52
Feijão Preto Tipo 1 (feijoada)	g	20	1	122	2,44	12,20
Farinha de Trigo (1 strogonoff, 2 peixes)	g	10	3	122	3,66	18,30
Macarrão Tipo Ave Maria (sopa)	g	15	1	122	1,83	9,15
Macarrão Tipo Espaguete (macarronada)	g	50	3	122	18,30	91,50
Óleo (temperos preparações)	ml	3	20	122	7,32	36,60
Orégano (macarronada)	g	1	3	122	0,37	1,83
Sal (refeição)	g	1	20	122	2,44	12,20
Sardinha (almoço)	g	30	1	122	3,66	18,30
Seleta de legumes em conserva	g	30	1	122	3,66	18,30
Vinagre (preparações)	ml	3	6	122	2,20	10,98

OBS: o quantitativo TOTAL para 100 dias letivos, 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 5 (quantidades de meses, que corresponde aos 100 dias letivos) chegando-se ao valor Total Emergencial em kg.


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

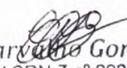
PLANEJAMENTO EMERGENCIAL 100 DIAS LETIVOS
EJA 1 E 2 - ZONA RURAL - PERÍODO PARCIAL - FAIXA ETÁRIA (A PARTIR DE 19 ANOS)

PROTEÍNAS ALMOÇO						
ALIMENTO GÊNERO	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 PROGRAMA	TOTAL MENSAL (quantidade em Kg de alimento a ser utilizada para um mês)	TOTAL EMERGENCIAL (kg) (quantidade em kg total em 5 meses de consumo que contemplam os 100 dias letivos exigidos pelo CADE)
Carne - Coxão Mole (almoço)	g	50	4	122	24,40	122,00
Carne - Patinho Peça (almoço)	g	50	4	122	24,40	122,00
Charque (almoço)	g	30	1	122	3,66	18,30
Frango - Coxa e Sobrecoxa (almoço)	g	70	3	122	25,62	128,10
Frango - Filé de peito (almoço)	g	50	4	122	24,40	122,00
Linguiça calabresa (almoço)	g	30	1	122	3,66	18,30

OBS: o quantitativo TOTAL para 100 dias letivos, 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 5 (quantidades de meses, que corresponde aos 100 dias letivos) chegando-se ao valor Total Emergencial em kg.

HORTALIÇAS, TEMPEROS E FRUTAS - LICITAÇÃO						
ALIMENTO GÊNERO	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 PROGRAMA	TOTAL MENSAL (quantidade em Kg de alimento a ser utilizada para um mês)	TOTAL EMERGENCIAL (kg) (quantidade em kg total em 5 meses de consumo que contemplam os 100 dias letivos exigidos pelo CADE)
Alho (preparações)	g	3	20	122	7,32	36,60
Batata Inglesa (salada, sopa, carne)	g	40	2	122	9,76	48,80
Beterraba (salada)	g	15	1	122	1,83	9,15
Cebola (tempero)	g	5	20	122	12,20	61,00
Cenoura (lanche)	g	5	2	122	1,22	67,10
Cenoura (salada, sopa, carne, galinhada)	g	20	5	122	12,20	
Chuchu	g	20	2	122	4,88	24,40
Laranja Pêra (lanche, sobremesa)	g	180	2	122	43,92	219,60
Maçã (lanche, sobremesa)	g	100	2	122	24,40	122,00
Mamão papaia	g	140	2	122	34,16	170,80
Repolho (carne, sopa, salada)	g	20	2	122	4,88	24,40
Tomate (salada)	g	15	2	122	3,66	79,30
Tomate (tempero)	g	5	20	122	12,20	

OBS: o quantitativo TOTAL para 100 dias letivos, 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 5 (quantidades de meses, que corresponde aos 100 dias letivos) chegando-se ao valor Total Emergencial em kg.


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



PREFEITURA DE PARAUAPEBAS
 Anos tem Volta. Anos tem Trabalho

semed
 Secretaria Municipal de Educação

DAE

Divisão de Alimentação Escolar



PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

CARDÁPIO DO ENSINO FUNDAMENTAL I e II
ZONA RURAL - SANTA RITA / 04 A 15 ANOS
PERÍODO PARCIAL - ALUNOS PRIMEIRO TURNO

PLANEJAMENTO EMERGENCIAL 100 DIAS LETIVOS

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 + 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 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
DESJEJUM	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 + Tapiquinha (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, chuchu30g, 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 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 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) + 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 Strognoff de frango + Banana (100g) e arroz 50g	Feijoadá (charque 30g + linguiça)+ Arroz (50g) + alface 20g com 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.

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 + 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 congelado 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		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.

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

PLANEJAMENTO EMERGENCIAL 100 DIAS LETIVOS
TURNO MATUTINO (DESJEJUM E ALMOÇO) - ZONA RURAL SANTA RITA - PERÍODO PARCIAL - FAIXA ETÁRIA (4 A 15 ANOS)

ESTOCÁVEIS TURNO MATUTINO - ZONA RURAL SANTA RITA

ALIMENTO GÊNERO	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 PROGRAMA	TOTAL MENSAL (quantidade em Kg de alimento a ser utilizada para um mês)	TOTAL EMERGENCIAL (kg) (quantidade em kg total em 5 meses de consumo que contemplam os 100 dias letivos exigidos pelo FNDE)
Açafrão (preparações)	g	1	3	35	0,11	0,53
Arroz branco (almoço)	g	40	14	35	19,60	115,50
Arroz branco (almoço)	g	50	2	35	3,50	
Azeite de dendê	ml	5	0,5	35	0,09	0,44
Corante (preparações)	g	2	17	35	1,19	5,95
Creme de leite	g	5	1	35	0,18	0,88
Extrato de Tomate (macarronada, carne ao molho)	g	5	5	35	0,88	4,38
Feijão Carioca Tipo 1 (preparações)	g	10	7	35	2,45	12,25
Feijão Fradinho (preparações)	g	10	5	35	1,75	8,75
Feijão Preto Tipo 1 (feijoadada)	g	20	3	35	2,10	10,50
Farinha de Trigo (1 stroganoff, 2 peixes)	g	10	3	35	1,05	5,25
Macarrão Tipo Ave Maria (sopa)	g	10	1	35	0,35	1,75
Macarrão Tipo Espaguete (macarronada)	g	40	3	35	4,20	21,00
Óleo (temperos preparações)	ml	3	20	35	2,10	14,00
Óleo (preparações peixe)	ml	10	2	35	0,70	
Orégano (macarronada)	g	1	3	35	0,11	0,53
Sal (refeição)	g	1	27	35	0,95	4,73
Sardinha (almoço)	g	1	30	35	1,05	5,25
Seleta de legumes em conserva	g	1	30	35	1,05	5,25
Vinagre (preparações)	ml	3	6	35	0,63	3,15

OBS: o quantitativo **TOTAL para 100 dias letivos**, 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 5 (quantidades de meses, que corresponde aos 100 dias letivos) chegando-se ao valor **Total Emergencial** em kg.

PROTEÍNAS ALMOÇO

ALIMENTO GÊNERO	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 PROGRAMA	TOTAL MENSAL (quantidade em Kg de alimento a ser utilizada para um mês)	TOTAL EMERGENCIAL (kg) (quantidade em kg total em 5 meses de consumo que contemplam os 100 dias letivos exigidos pelo FNDE)
Carne - Coxão Mole (almoço)	g	50	4	35	7,00	35,00
Carne - Patinho Peça (almoço)	g	50	4	35	7,00	35,00
Frango - Coxa e Sobrecoxa (almoço)	g	70	3	35	7,35	36,75
Frango - Filé de peito (almoço)	g	50	4	35	7,00	35,00
Charque (almoço)	g	30	1	35	1,05	5,25
Linguiça calabresa (almoço)	g	30	1	35	1,05	5,25

HORTALIÇAS E TEMPEROS - LICITAÇÃO

ALIMENTO GÊNERO	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 PROGRAMA	TOTAL MENSAL (quantidade em Kg de alimento a ser utilizada para um mês)	TOTAL EMERGENCIAL (kg) (quantidade em kg total em 5 meses de consumo que contemplam os 100 dias letivos exigidos pelo FNDE)
Alho (preparações)	g	3	20	35	2,10	10,50
Batata Inglesa (salada, sopa, carne)	g	40	2	35	2,80	14,00
Beterraba (salada)	g	15	1	35	0,53	2,63
Cebola (tempero)	g	5	20	35	3,50	17,50
Cenoura (salada, sopa, carne, galinhada)	g	20	5	35	3,50	17,50
Chuchu	g	20	2	35	1,40	7,00
Repolho (carne, sopa, salada)	g	20	2	35	1,40	7,00
Tomate (tempero)	g	5	20	35	3,50	17,50
Laranja Pera (lanche, sobremesa)	g	180	2	35	12,60	63,00
Mamão papaia	g	140	2	35	9,80	49,00
Maçã (lanche, sobremesa)	g	100	1	35	3,50	17,50

OBS: o quantitativo **TOTAL para 100 dias letivos**, 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 5 (quantidades de meses, que corresponde aos 100 dias letivos) chegando-se ao valor **Total Emergencial** em kg.

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



PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

CARDÁPIO DO ENSINO FUNDAMENTAL 1 e II

ZONA RURAL - SANTA RITA

DE 04 A 15 ANOS

PERÍODO PARCIAL - ALUNOS 2º TURNO

PLANEJAMENTO EMERGENCIAL 100 DIAS LETIVOS

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 7g) 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	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 Mª 10g, Feijão 10g, abóbora 20g, mandioca 40g, chuchu30g, 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) Tapioquinha 100g com manteiga 5g	Vitamina de Cajá (Polpa 30g + 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 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) + 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 Strognoff 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, extrato5g, cenoura 5g)
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.

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



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

semed
Secretaria Municipal
de Educação

DAE

Divisão de Alimentação Escolar



PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

CARDÁPIO DO ENSINO FUNDAMENTAL I e II

ZONA RURAL - SANTA RITA

DE 04 A 15 ANOS

PERÍODO PARCIAL - ALUNOS 2º TURNO

PLANEJAMENTO EMERGENCIAL 100 DIAS LETIVOS

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 congelado 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
LANCHE	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) Tapiquinha 100g com manteiga 5g
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.

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

PLANEJAMENTO EMERGENCIAL 100 DIAS LETIVOS
TURNO VESPERTINO (ALMOÇO E LANCHE) - ZONA RURAL SANTA RITA - PERÍODO PARCIAL - FAIXA ETÁRIA (4 A 15 ANOS)

ESTOCÁVEIS TURNO VESPERTINO (ALMOÇO E LANCHE) - ZONA RURAL SANTA RITA						Rubrica
ALIMENTO GÊNERO	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 PROGRAMA	TOTAL MENSAL (quantidade em Kg de alimento a ser utilizada para um mês)	TOTAL EMERGENCIAL (kg) (quantidade em kg total em 5 meses de consumo que contemplam os 100 dias letivos exigidos pelo FNDE)
Açafrão (preparações)	g	1	3	35	0,11	0,53
Arroz branco (almoço)	g	40	14	35	19,60	115,50
Arroz branco (almoço)	g	50	2	35	3,50	
Azeite de dendê	ml	5	0,5	35	0,09	0,44
Corante (preparações)	g	2	17	35	1,19	5,95
Creme de leite	g	5	1	35	0,18	0,88
Extrato de Tomate (macarronada, carne ao molho)	g	5	5	35	0,88	4,38
Feijão Carioca Tipo 1 (preparações)	g	10	7	35	2,45	12,25
Feijão Fradinho (preparações)	g	10	5	35	1,75	8,75
Feijão Preto Tipo 1 (feijoada)	g	20	3	35	2,10	10,50
Farinha de Trigo (1 stroganoff, 2 peixes)	g	10	3	35	1,05	5,25
Macarrão Tipo Ave Maria (sopa)	g	10	1	35	0,35	1,75
Macarrão Tipo Espaguete (macarronada)	g	40	3	35	4,20	21,00
Óleo (temperos preparações)	ml	3	20	35	2,10	14,00
Óleo (preparações peixe)	ml	10	2	35	0,70	
Orégano (macarronada)	g	1	3	35	0,11	0,53
Sal (refeição)	g	1	27	35	0,95	4,73
Sardinha (almoço)	g	1	30	35	1,05	5,25
Seleto de legumes em conserva	g	1	30	35	1,05	5,25
Vinagre (preparações)	ml	3	6	35	0,63	3,15

OBS: o quantitativo TOTAL para 100 dias letivos, 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 5 (quantidades de meses, que corresponde aos 100 dias letivos) chegando-se ao valor Total Emergencial em kg.

PROTEÍNAS ALMOÇO

ALIMENTO GÊNERO	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 PROGRAMA	TOTAL MENSAL (quantidade em Kg de alimento a ser utilizada para um mês)	TOTAL EMERGENCIAL (kg) (quantidade em kg total em 5 meses de consumo que contemplam os 100 dias letivos exigidos pelo FNDE)
Carne - Coxão Mole (almoço)	g	50	4	35	7,00	35,00
Carne - Patinho Peça (almoço)	g	50	4	35	7,00	35,00
Frango - Coxa e Sobrecoxa (almoço)	g	70	3	35	7,35	36,75
Frango - Filé de peito (almoço)	g	50	4	35	7,00	35,00
Charque (almoço)	g	30	1	35	1,05	5,25
Linguiça calabresa (almoço)	g	30	1	35	1,05	5,25

HORTALIÇAS E TEMPEROS - LICITAÇÃO

ALIMENTO GÊNERO	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 PROGRAMA	TOTAL MENSAL (quantidade em Kg de alimento a ser utilizada para um mês)	TOTAL EMERGENCIAL (kg) (quantidade em kg total em 3 meses de consumo que contemplam os 60 dias letivos exigidos pelo FNDE)
Alho (preparações)	g	3	20	35	2,10	10,50
Batata Inglesa (salada, sopa, carne)	g	40	2	35	2,80	14,00
Beterraba (salada)	g	15	1	35	0,53	2,63
Cebola (tempero)	g	5	20	35	3,50	17,50
Cenoura (salada, sopa, carne, galinhada)	g	20	5	35	3,50	17,50
Chuchu	g	20	2	35	1,40	7,00
Repolho (carne, sopa, salada)	g	20	2	35	1,40	7,00
Tomate (tempero)	g	5	20	35	3,50	17,50
Laranja Pêra (lanche, sobremesa)	g	180	2	35	12,60	63,00
Mamão papaia	g	140	2	35	9,80	49,00
Maçã (lanche, sobremesa)	g	100	1	35	3,50	17,50

OBS: o quantitativo TOTAL para 100 dias letivos, 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 5 (quantidades de meses, que corresponde aos 100 dias letivos) chegando-se ao valor Total Emergencial em kg.

Ercília Carneiro Gomes
Nutricionista / CRN-7 nº 2923/PA
Matricula 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



PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

CARDÁPIO DO EJA 1 E 2
ZONA RURAL - SANTA RITA
DE 19 A 65 ANOS
PERÍODO PARCIAL - ALUNOS 3º TURNO

PLANEJAMENTO EMERGENCIAL 100 DIAS LETIVOS

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 (coxão 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	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
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) e/ 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	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 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	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 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 (coxão mole 50g) + batata congelada 40g
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)		Energia	Carboidrato	Proteína	5
		(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.

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

PLANEJAMENTO EMERGENCIAL 100 DIAS LETIVOS
EJA 1 E 2 - ZONA RURAL SANTA RITA - PERÍODO PARCIAL - FAIXA ETÁRIA (A PARTIR DE 19 ANOS)

ESTOCAVEIS EJA 1 E 2 - ZONA RURAL - SANTA RITA

ALIMENTO GÊNERO	UNIDADE	PER CAPITA (quantidade por aluno para cada genero)	FREQÜÊNCIA (número de vezes que o alimento é servido no mês)	Nº DE ALUNOS ATENDIDOS NO PROGRAMA	TOTAL MENSAL (quantidade em Kg de alimento a ser utilizada para um mês)	TOTAL EMERGENCIAL (kg) (quantidade em kg total em 5 meses de consumo que contemplam os 100 dias letivos exigidos pelo FNDE)
Açafrão (preparações)	g	1	3	22	0,07	0,33
Arroz branco (almoço)	g	50	14	22	15,40	96,80
Arroz branco (almoço)	g	60	3	22	3,96	
Azeite de dendê	ml	5	1	22	0,11	0,55
Corante (preparações)	g	2	17	22	0,75	3,74
Creme de leite	g	5	1	22	0,11	0,55
Extrato de Tomate (macarronada, carne ao molho)	g	5	8	22	0,88	4,40
Feijão Carioca Tipo 1 (preparações)	g	15	7	22	2,31	11,55
Feijão Fradinho (preparações)	g	15	5	22	1,65	8,25
Feijão Preto Tipo 1 (baião)	g	16	2	22	0,70	5,72
Feijão Preto Tipo 1 (feijoadá)	g	20	1	22	0,44	
Farinha de Trigo (1 strogonoff, 2 peixes)	g	10	3	22	0,66	3,30
Macarrão Tipo Ave Maria (sopa)	g	15	1	22	0,33	1,65
Macarrão Tipo Espaguete (macarronada)	g	50	3	22	3,30	16,50
Óleo (temperos preparações)	ml	3	20	22	1,32	6,60
Orégano (macarronada)	g	1	3	22	0,07	0,33
Sal (refeição)	g	1	20	22	0,44	2,20
Sardinha (almoço)	g	30	1	22	0,66	3,30
Seleta de legumes em conserva	g	30	1	22	0,66	3,30
Vinagre (preparações)	ml	3	6	22	0,40	1,98

OBS: o quantitativo TOTAL para 100 dias letivos, 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 5 (quantidades de meses, que corresponde aos 100 dias letivos) chegando-se ao valor Total Emergencial em kg.

PROTEÍNAS ALMOÇO

ALIMENTO GÊNERO	UNIDADE	PER CAPITA (quantidade por aluno para cada genero)	FREQÜÊNCIA (número de vezes que o alimento é servido no mês)	Nº DE ALUNOS ATENDIDOS NO PROGRAMA	TOTAL MENSAL (quantidade em Kg de alimento a ser utilizada para um mês)	TOTAL EMERGENCIAL (kg) (quantidade em kg total em 5 meses de consumo que contemplam os 100 dias letivos exigidos pelo FNDE)
Carne - Coxão Mole (almoço)	g	50	4	22	4,40	22,00
Carne - Patinho Peça (almoço)	g	50	4	22	4,40	22,00
Frango - Coxa e Sobrecoxa (almoço)	g	70	3	22	4,62	23,10
Frango - Filé de peito (almoço)	g	50	4	22	4,40	22,00
Charque (almoço)	g	30	1	22	0,66	3,30
Linguiça calabresa (almoço)	g	30	1	22	0,66	3,30

OBS: o quantitativo TOTAL para 100 dias letivos, 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 5 (quantidades de meses, que corresponde aos 100 dias letivos) chegando-se ao valor Total Emergencial em kg.

HORTALIÇAS, TEMPEROS E FRUTAS - LICITAÇÃO

ALIMENTO GÊNERO	UNIDADE	PER CAPITA (quantidade por aluno para cada genero)	FREQÜÊNCIA (número de vezes que o alimento é servido no mês)	Nº DE ALUNOS ATENDIDOS NO PROGRAMA	TOTAL MENSAL (quantidade em Kg de alimento a ser utilizada para um mês)	TOTAL EMERGENCIAL (kg) (quantidade em kg total em 5 meses de consumo que contemplam os 100 dias letivos exigidos pelo FNDE)
Alho (preparações)	g	3	20	22	1,32	6,60
Batata Inglesa (salada, sopa, carne)	g	40	2	22	1,76	8,80
Beterraba (salada)	g	15	1	22	0,33	1,65
Cebola (tempero)	g	5	20	22	2,20	11,00
Cenoura (lanche)	g	5	2	22	0,22	
Cenoura (salada, sopa, carne, galinhada)	g	20	5	22	2,20	12,10
Chuchu	g	20	2	22	0,88	4,40
Laranja Pêra (lanche, sobremesa)	g	180	2	22	7,92	39,60
Maçã (lanche, sobremesa)	g	100	1	22	2,20	11,00
Mamão papaia	g	140	1	22	3,08	15,40
Repolho (carne, sopa, salada)	g	20	1	22	0,44	2,20
Tomate (salada)	g	15	1	22	0,33	12,65
Tomate (tempero)	g	5	20	22	2,20	

OBS: o quantitativo TOTAL para 100 dias letivos, 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 5 (quantidades de meses, que corresponde aos 100 dias letivos) chegando-se ao valor Total Emergencial 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



**PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE
 CARDÁPIO DO ENSINO INFANTIL E FUNDAMENTAL
 ZONA INDÍGENA
 DE 4 A 15 ANOS
 PERÍODO PARCIAL - ALUNOS PRIMEIRO TURNO
 PLANEJAMENTO EMERGENCIAL 100 DIAS LETIVOS**

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 + açúcar 7g + farinha de tapioca 10g
--	---	---	---	--	---

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) + Abacaxi (120g) ou Mamão (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)	Café 3g com leite (20g e açúcar 7g) + 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.

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

PLANEJAMENTO EMERGENCIAL 100 DIAS LETIVOS
LANCHE MATUTINO - EDUCAÇÃO INDÍGENA - PERÍODO PARCIAL/PRIMEIRO TURNO - FAIXA ETÁRIA (4 A 15 ANOS)

ESTOCÁVEIS LANCHE MATUTINO						
ALIMENTO GÊNERO	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 PROGRAMA	TOTAL MENSAL (quantidade em Kg de alimento a ser utilizada para um mês)	TOTAL EMERGENCIAL (kg) (quantidade em kg total em 5 meses de consumo que contemplam os 100
Açafrão (preparações)	g	1	1	238	0,24	1,19
Arroz branco (lanche)	g	40	11	238	104,72	642,60
Arroz branco (lanche)	g	50	2	238	23,80	
Corante (preparações)	g	1	16	238	3,81	19,04
Extrato de Tomate (macarronada, carne ao molho)	g	5	5	238	5,95	29,75
Feijão Carioca Tipo 1 (preparações)	g	10	7	238	16,66	83,30
Feijão Fradinho (preparações)	g	10	4	238	9,52	47,60
Feijão Preto Tipo 1 (feijoada)	g	20	1	238	4,76	23,80
Macarrão Tipo Ave Maria (sopa)	g	10	2	238	4,76	23,80
Macarrão Tipo Espaguete (macarronada)	g	40	1	238	9,52	47,60
Óleo (preparações)	ml	3	17	238	12,14	60,69
Orégano (macarronada)	g	1	1	238	0,24	1,19
Sal (refeição)	g	1	18	238	4,28	21,42
Vinagre (preparações)	ml	3	5	238	3,57	17,85

OBS: o quantitativo **TOTAL para 100 dias letivos**, 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 5 (quantidades de meses, que corresponde aos 100 dias letivos) chegando-se ao valor **Total Emergencial** em kg.


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

**PLANEJAMENTO EMERGENCIAL 100 DIAS LETIVOS
LANCHE MATUTINO - EDUCAÇÃO INDÍGENA - PERÍODO PARCIAL/PRIMEIRO TURNO - FAIXA ETÁRIA (4 A 15 ANOS)**

PROTEÍNAS						
ALIMENTO GÊNERO	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 PROGRAMA	TOTAL MENSAL (quantidade em Kg de alimento a ser utilizada para um mês)	TOTAL EMERGENCIAL (kg) (quantidade em kg total em 5 meses de consumo que
Carne - Coxão Mole (lanche)	g	50	3	238	35,70	178,50
Carne - Patinho Peça (lanche)	g	50	3	238	35,70	178,50
Charque	g	40	1	238	9,52	47,60
Frango - Coxa e Sobrecoxa (lanche)	g	70	1	238	16,66	83,30
Frango - Filé de peito (lanche)	g	50	4	238	47,60	238,00
Linguiça calabresa	g	40	1	238	9,52	47,60

OBS: o quantitativo TOTAL para 100 dias letivos, 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 5 (quantidades de meses, que corresponde aos 100 dias letivos) chegando-se ao valor Total Emergencial em kg.

HORTALIÇAS, FRUTAS E TEMPEROS - LICITAÇÃO						
ALIMENTO GÊNERO	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 PROGRAMA	TOTAL MENSAL (quantidade em Kg de alimento a ser utilizada para um mês)	TOTAL EMERGENCIAL (kg) (quantidade em kg total em 5 meses de consumo que contemplam os 100
Alho (preparações)	g	3	17	238	12,14	60,69
Batata Inglesa (salada, sopa, carne)	g	30	3	238	21,42	107,10
Cebola (tempero)	g	5	17	238	20,23	101,15
Cenoura (salada, sopa, carne, galinhada)	g	20	3	238	14,28	71,40
Laranja Pêra (lanche, sobremesa)	g	180	1	238	42,84	214,20
Maçã (lanche, sobremesa)	g	100	2	238	47,60	238,00
Mamão papaia	g	140	1	238	33,32	166,60
Repolho (carne, sopa, salada)	g	20	1	238	4,76	23,80
Tomate (tempero)	g	5	17	238	20,23	101,15

OBS: o quantitativo TOTAL para 100 dias letivos, 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 5 (quantidades de meses, que corresponde aos 100 dias letivos) chegando-se ao valor Total Emergencial em kg.


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



PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE
CARDÁPIO DO ENSINO INFANTIL E FUNDAMENTAL
ZONA INDÍGENA
DE 4 A 15 ANOS
PERÍODO PARCIAL - ALUNOS SEGUNDO TURNO

PLANEJAMENTO EMERGENCIAL 100 DIAS LETIVOS

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 + açúcar 7g + farinha de tapioca 10g
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) + 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	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) + Abacaxi (120g) ou Mamão (140g)	Refresco de Cajá (polpa 35g + açúcar 12g) + Cachorro quente (pão 50g + músculo muido 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	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.

Ercília Carvalho Gomes
Nutricionista / CRN-7 nº 2923/PA
Matricula 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



PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE
CARDÁPIO DO ENSINO INFANTIL E FUNDAMENTAL
ZONA INDÍGENA
DE 4 A 15 ANOS
PERÍODO PARCIAL - ALUNOS SEGUNDO TURNO
PLANEJAMENTO EMERGENCIAL 100 DIAS LETIVOS

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)	Café 3g com leite (20g e açúcar 7g) + 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		

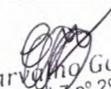
Cardápio elaborado seguindo as recomendações da Resolução do FNDE nº06 de 08 de maio de 2020 que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

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

PLANEJAMENTO EMERGENCIAL 100 DIAS LETIVOS
LANCHE SEGUNDO TURNO - EDUCAÇÃO INDÍGENA - PERÍODO PARCIAL - FAIXA ETÁRIA (4 A 15 ANOS)

ESTOCÁVEIS LANCHE SEGUNDO TURNO						
ALIMENTO GÊNERO	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 PROGRAMA	TOTAL MENSAL (quantidade em Kg de alimento a ser utilizada para um mês)	TOTAL EMERGENCIAL (Kg) (quantidade em kg total em 5 meses de consumo que contemplam os 100 dias letivos exigidos pelo FNDE)
Açafraão (preparações)	g	1	1	238	0,24	1,19
Arroz branco (lanche)	g	40	11	238	104,72	642,60
Arroz branco (lanche)	g	50	2	238	23,80	
Corante (preparações)	g	1	16	238	3,81	19,04
Extrato de Tomate (macarronada, carne ao molho)	g	5	7	238	8,33	41,65
Feijão Carioca Tipo 1 (preparações)	g	10	7	238	16,66	83,30
Feijão Fradinho (preparações)	g	10	4	238	9,52	47,60
Feijão Preto Tipo 1 (feijoada)	g	20	1	238	4,76	23,80
Macarrão Tipo Ave Maria (sopa)	g	10	2	238	4,76	23,80
Macarrão Tipo Espaguete (macarronada)	g	40	1	238	9,52	47,60
Óleo (preparações)	ml	3	17	238	12,14	60,69
Orégano (macarronada)	g	1	1	238	0,24	1,19
Sal (refeição)	g	1	18	238	4,28	21,42
Vinagre (preparações)	ml	3	5	238	3,57	17,85

OBS: o quantitativo **TOTAL** para 100 dias letivos, 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 5 (quantidades de meses, que corresponde aos 100 dias letivos) chegando-se ao valor **Total Emergencial** em kg.


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



PLANEJAMENTO EMERGENCIAL 100 DIAS LETIVOS
LANCHE SEGUNDO TURNO - EDUCAÇÃO INDÍGENA - PERÍODO PARCIAL - FAIXA ETÁRIA (4 A 15 ANOS)

PROTEÍNAS

ALIMENTO GÊNERO	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 PROGRAMA	TOTAL MENSAL (quantidade em Kg de alimento a ser utilizada para um mês)	TOTAL EMERGENCIAL (kg) (quantidade em kg total em 5 meses de consumo que contemplam os 100 dias letivos exigidos pelo
Carne - Coxão Mole (lanche)	g	50	3	238	35,70	178,50
Carne - Músculo muido (lanche)	g	30	1	238	7,14	35,70
Carne - Patinho Peça (lanche)	g	50	3	238	35,70	178,50
Charque	g	40	1	238	9,52	47,60
Frango - Coxa e Sobrecoxa (lanche)	g	70	1	238	16,66	83,30
Frango - Filé de peito (lanche)	g	50	4	238	47,60	273,70
Frango - Filé de peito (lanche)	g	30	1	238	7,14	
Linguça calabresa	g	40	1	238	9,52	47,60

OBS: o quantitativo TOTAL para 100 dias letivos, 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 5 (quantidades de meses, que corresponde aos 100 dias letivos) chegando-se ao valor Total Emergencial em kg.

HORTALIÇAS E TEMPEROS

ALIMENTO GÊNERO	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 PROGRAMA	TOTAL MENSAL (quantidade em Kg de alimento a ser utilizada para um mês)	TOTAL EMERGENCIAL (kg) (quantidade em kg total em 5 meses de consumo que contemplam os 100 dias letivos exigidos pelo
Alho (preparações)	g	3	17	238	12,14	60,69
Batata Inglesa (salada, sopa, carne)	g	30	3	238	21,42	107,10
Cebola (tempero)	g	5	17	238	20,23	101,15
Cenoura (salada, sopa, carne, galinhada)	g	20	3	238	14,28	77,35
Cenoura sanduiche	g	5	1	238	1,19	
Laranja Pêra (lanche, sobremesa)	g	180	1	238	42,84	214,20
Maçã (lanche, sobremesa)	g	100	2	238	47,60	238,00
Mamão papaia	g	140	1	238	33,32	166,60
Repolho (carne, sopa, salada)	g	20	1	238	4,76	23,80
Tomate (tempero)	g	5	17	238	20,23	101,15

OBS: o quantitativo TOTAL para 100 dias letivos, 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 5 (quantidades de meses, que corresponde aos 100 dias letivos) chegando-se ao valor Total Emergencial em kg.

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

ANEXO IV

ESTATÍSTICA



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. VOVÓ 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
Sector de Licitação e Contratos - SEMED
Dec. 724/2019

Fernanda Azevedo de S. Marquez
Coord. Apoio Pedagógico I
Dec. nº 1255/2021 - SEMED



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

CONFERE COM ORIGINAL
 Lucas Lisboa da S. Cruz
 Setor de Licitação e Contratos - SEMED
 Dec. 724/2019

Fernanda Azevedo
 Coord. Apoio Pedagógico I
 Dec. nº 1255/2021 - SEMED





NÚMERO DE ALUNOS - 2ª ESTATÍSTICA/2022

ENSINO FUNDAMENTAL - ZONA RURAL

Nº	ESCOLAS	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	1º ANO	2º ANO	3º ANO	4º ANO	1º ANO	2º ANO	3º ANO	4º ANO	1º ANO	2º ANO	3º ANO	4º ANO			
01	E.M.E.F. 18 DE OUTUBRO	22	15	17	15	18	20	20	20	30	21	11	32	5	22			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	32	34	25							284		
04	E.M.E.F. ANTONIO VILHENA	53	68	65	55	67	67	71	71	54	57				23		7	587		
05	E.M.E.F. GONÇALVES DIAS	8	4	10	11	12	8	15	15	16	9							93		
06	E.M.E.F. JORGE AMADO	18	17	14	19	29	27	17	20	16	16							193		
07	E.M.E.F. MONTEIRO LOBATO	25	22	27	23	25	27	18	27	27	25							219		
08	E.M.E.F. SANTA RITA	2	7	7	6	5	11	5	9	9	9							83		
09	E.M.E.F. SANTA TEREZA	15	10	12	13	11	10	8	15	6	6							100		
10	E.M.E.F. UNIÃO DO POVO	9	7	10	10	6	8	9	10	7	7							89		
TOTAL POR ETAPA		185	188	193	196	220	209	195	215	175	390	16	52	25	51	0	7	1.927		
TOTAL POR MODALIDADE		566				416				404				144				7		

ENSINO FUNDAMENTAL - ZONA INDÍGENA

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

ENSINO FUNDAMENTAL - ZONA URBANA, RURAL E INDÍGENA

Nº	SETOR	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	1º ANO	2º ANO	3º ANO	4º ANO	1º ANO	2º ANO	3º ANO	4º ANO	1º ANO	2º ANO	3º ANO	4º ANO			
01	INDÍGENA	23	37	56	37	36	48	62	62	67	44							420		
02	RURAL	185	188	193	196	220	209	195	215	175	175							1.927		
03	URBANO	3.682	3.662	3.593	3.674	4.098	4.355	4.258	4.292	4.251	4.251							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	9.044	203	134	153	342	0	49	1.242		
TOTAL POR ETAPA		11.619				8.261				9.127				832				49		
TOTAL POR MODALIDADE		11.619				8.261				9.127				832				49		

Obs: Os dados informados na Estatística da Educação Indígena são baseados na data de 23/11/2021 pela feita da 2ª Estatística de 2022.

Fonte: Setor de Estatística
Data de Referência: 27/04/2022

CONFERE COM ORIGINAL
Lucas Lisboa da S. Cruz
Setor de Licitação e Contratos - SEMED
Dec. 724/2019

Amanda Guedes
Fernanda Azevedo de S. Menezes
COORDENADORA DE ESTATÍSTICA
Dec. nº 1255/2021 - SEMED



Nº	ESCOLAS	ENSINO DE 9 ANOS					ENSINO DE 9 ANOS					ENSINO DE 9 ANOS					ENSINO DE 9 ANOS					TR		TOTAL																				
		1º ANO	2º ANO	3º ANO	4º ANO	5º ANO	6º ANO	7º ANO	8º ANO	9º ANO	1º	2º	3º	4º	1º	2º	3º	4º	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														748																				
04	E.M.E.F. CARLOS HENRIQUE II	102	95	90	88	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	97	140	161	171	159	167	153	128	140														1.470																				
08.1	E.M.E.F. DOMINGOS CARDOSO DA SILVA - ANEXO	116	43				191	192	167	192														159																				
09	E.M.E.F. DOROTY STANG	163	155	147	183	192	208	195	176															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	172	140	171														1.119																				
12.1	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														1.047																				
15	E.M.E.F. FERNANDO PESSOA	67	89	87	80	150	182	185	221	226														1.287																				
15.1	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														1.319																				
18	E.M.E.F. JOAO EVANGELISTA ARAUJO DE OLIVEIRA						169	162	160	169														840																				
19	E.M.E.F. JOAO PRUDENCIO 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. LUIZ MAGNO DE ARAUJO	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. MARIO LAGO	259	237	258	230	262				240														1.486																				
23.1	E.M.E.F. MARIO LAGO - ANEXO						298	290	265															853																				
24	E.M.E.F. MILTON ALVES MARTINS						159	142	145	218														1.401																				
24.1	E.M.E.F. MILTON ALVES MARTINS - ANEXO	245	227	47	100	93																		712																				
25	E.M.E.F. NELSON MANDELA	350	313	331																				1.082																				
25.1	E.M.E.F. NELSON MANDELA - ANEXO						289	369	330	275														1.712																				
25.2	E.M.E.F. NOVO HORIZONTE	117	114	127	135	152	143	179	193	177														1.327																				
27	E.M.E.F. OLGA DA SILVA SOUSA	109	130	135	118	111	122	92	64	91														1.040																				
27.1	E.M.E.F. OLGA DA SILVA SOUSA - ANEXO	82	57	50	101	91	84	90	59	61														731																				
28	E.M.E.F. OZIEL ALVES PEREIRA	121	154	143	127	130																		575																				
29	E.M.E.F. PAULO FONTELLES DE LIMA						66	59	57	69														590																				
30	E.M.E.F. PAULO FREIRE	144	167	149	137	172				93														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. SANDRA MARIA 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														1.551																				
TOTAL POR ANO		3.682	3.662	3.593	3.674	4.098	4.355	4.258	4.292	4.251														36.585																				
TOTAL POR CICLO		10.937	7.772	8.613					8.543															36.585																				
CENTRO DE ENSINO PERSONALIZADO PARA A EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS																																											547	
01	CEPEJAI																							486																				
02	CEPEJAI II CASTRO ALVES																							209																				
03	CEPEJAI III																							1.242																				
TOTAL DE ALUNOS DOS CEPEJAS																																											37.827	
TOTAL GERAL DE ALUNOS COM CEPEJAS																																												

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
FLS 130
Ed
Rubrica

Ammanda Cande
Fertiantia Azevedo de S. Matheus
Coord. Apoio Pedagógico - SEMED
Dec. nº 1255/2021 - SEMED

Fonte: Setor de Estatística
Data de Referência: 21/04/2022

CONFERE COM ORIGINAL
Lucas Lisboa da S. Cruz
Setor de Licitação e Contratos - SEMED
Dec. 724/2019



NÚMERO DE ALUNOS 2ª ESTATÍSTICA/2022

ZONA URBANA

CRECHE	PRÉ-ESCOLA	1º CICLO		2º CICLO		3º CICLO		4º CICLO		CEPEJA	ETAPAS	TRs	TOTAL
		1º, 2º e 3º ANO	4º e 5º ANO	6º e 7º ANO	8º ANO e 9º ANO	1º, 2º e 3º ANO	4º e 5º ANO	6º e 7º ANO	8º ANO e 9º ANO				
2.124	6.143	10.937	7.772	8.613	8.543	1.242	678	42	46.094				

ZONA RURAL

PRÉ-ESCOLA	1º CICLO		2º CICLO		3º CICLO		4º CICLO		CEPEJA	ETAPAS	TRs	TOTAL
	1º, 2º e 3º ANO	4º e 5º ANO	6º e 7º ANO	8º ANO e 9º ANO	1º, 2º e 3º ANO	4º e 5º ANO	6º e 7º ANO	8º ANO e 9º ANO				
293	566	416	404	390	0	144	7	2.220				

ZONA INDÍGENA

PRÉ-ESCOLA	1º CICLO		2º CICLO		3º CICLO		4º CICLO		CEPEJA	ETAPAS	TRs	TOTAL
	1º, 2º e 3º ANO	4º e 5º ANO	6º e 7º ANO	8º ANO e 9º ANO	1º, 2º e 3º ANO	4º e 5º ANO	6º e 7º ANO	8º ANO e 9º ANO				
55	116	73	110	111	0	10	0	475				

MATRÍCULA GERAL ZONA URBANA, RURAL E INDÍGENA

CRECHE / PRÉ-ESCOLA	1º CICLO		2º CICLO		3º CICLO		4º CICLO		CEPEJA	ETAPAS	TRs	TOTAL
	1º, 2º e 3º ANO	4º e 5º ANO	6º e 7º ANO	8º ANO e 9º ANO	1º, 2º e 3º ANO	4º e 5º ANO	6º e 7º ANO	8º ANO e 9º ANO				
8.615	11.619	8.261	9.127	9.044	1.242	832	49	48.789				

QUANTIDADE DE ESCOLAS DA REDE MUNICIPAL

ENSINO	DO CAMPO		INDÍGENAS	TOTAL ESCOLAS	TOTAL ANEXOS	TOTAL GERAL
	URBANAS	INDÍGENAS				
ENSINO FUNDAMENTAL	34					
ANEXOS ENSINO FUNDAMENTAL	7					
EDUCAÇÃO INFANTIL	25	10	3	75	11	86
ANEXOS EDUCAÇÃO INFANTIL	4					
CEPEJAS	3					

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

CONFERE COM ORIGINAL
Lucas Lisboa da S. Cruz
Setor de Licitação e Contratos - SEMED
Dec. 724/2019

Fernanda Azevedo
COORD. DO SETOR DE ESTATÍSTICA
Dec. nº 1255/2021 - SEMED



ANEXO V
LISTA DAS ESCOLAS E
HORÁRIOS DE
ENTREGA



DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – DAE

**ANEXO V
LISTA DAS ESCOLA E HORÁRIOS DE ENTREGA**

ESCOLAS ZONA URBANA

Nº	ESCOLAS	ENDEREÇO	HORÁRIOS DE ENTREGA
1	E.M.E.I. ANA M ^a 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



DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – DAE

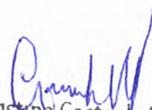
66	E.M.E.F. PLACIDO DE CASTRO	Rua Jorge Amado S/N Bairro Bela Vista	08h as 18h
67	U.E.E.F. MARCELO RIMÉ VITALINO	Av. U com Av. M17, QD. 400, LTS 04 a 07	08h as 18h
68	E.M.E.F. SANDRA MARIA	Rua Central nº 310 – Bairro Novo Brasil	08h as 18h
69	E.M.E.F. TEREZINHA DE JESUS	Av. J. Qd. Especial Bairro: CIDADE 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, 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	08h as 18h
76	JONAS PEREIRA DE MELO	Rua Araguaia, nº 161, Bairro da Paz	08h as 18h


Ana Cristina Costa de Sousa
Coordenadora / DAE
Decreto nº 499/2021

ANEXO VI
Portaria CVS-15, de 07 de
novembro de 1991





DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – DAE

ANEXO VI

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).

6

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.


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

ANEXO VII
CARACTERÍSTICAS
MÍNIMAS
NECESSÁRIAS AOS
MEIOS DE
TRANSPORTES



DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – DAE

ANEXO VII

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:

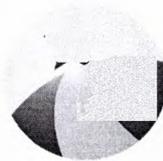
- Serem frescas;
- Não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes;
- **Serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.**

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

ANEXO VIII

Lista dos Itens Aprovados





PREFEITURA DE
PARAUAPEBAS
Aqui tem força. Aqui tem trabalho

semed
Secretaria Municipal
de Educação

DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – DAE

LISTA DOS ITENS APROVADOS



ITEM	PRODUTO TESTADO	MARCAS
1	AÇAFRÃO EM PÓ	REI DOS CONDIMENTOS
2	ACHOCOLATADO EM PÓ	CHOCOFORTE - ITALAC
3	AÇÚCAR CRISTAL	ITAJÁ - HIPERCLARO - PÉROLA - CAUAXI
4	ADOÇANTE DIETÉTICO	ASSUGRIM
5	ADOÇANTE DIETÉTICO, SUCRALOSE	ZERO CAL
6	ALIMENTO COM PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA	SUPRA SOY
7	ARROZ BRANCO	5 ESTRELAS - DELLARROZ - BAMBINO
8	ARROZ INTEGRAL	DELLARROZ
9	ARROZ PARBOILIZADO	ALIANÇA - REALENGO - GALETO
10	AVEIA EM FLOCOS FINOS	YOKI - APTI
11	BEBIDA À BASE DE SOJA	ADES - YOKI
12	BEBIDA LÁCTEA UHT CHOCOLATE	MARATÁ
13	BISCOITO À BASE DE ARROZ INTEGRAL	CAMIL - NATURAL LIFE
14	BISCOITO ÁGUA E SAL	PILAR
15	BISCOITO CREAM CRACKER AMANTEIGADO	PELAGGIO - POTY
16	BISCOITO CREAM CRACKER INTEGRAL	CAPRICO - PELAGGIO
17	BISCOITO DIET	BIOSOFT
18	BISCOITO MAISENA	PILAR - AMANDA - FORTALEZA
19	BISCOITO MARIA CHOCOLATE	PILLAR - TRIGOLINO
20	BISCOITO TIPO EXECUTIVO INTEGRAL	RICHESTER
21	BISCOITO TIPO EXECUTIVO ORIGINAL	RICHESTER
22	BISCOITO TIPO ROSQUINHA, SABOR COCO	MICOS - BELMA - BELCOCO
23	BISCOITO TIPO ROSQUINHA, SABOR LEITE	ADORELI
24	BISCOITO TIPO ROSQUINHA, SABOR LIMÃO	HYLEIA
25	CAFÉ EM PÓ	PURO - MARATÁ
26	CANELA EM PÓ	KODILAR
27	CARNE BOVINA COXÃO MOLE	EFICAZ - FRIGOVAN
28	CARNE BOVINA MOIDA DE MUSCULO	EFICAZ - NOBRE
29	CARNE BOVINA PATINHO	MAFRIPAR - FRIGOVAN
30	CEREAL A BASE DE ARROZ	NUTRIBOM
31	CEREAL A BASE DE MILHO	NUTRIBOM
32	CEREAL A BASE DE TRIGO, MILHO E ARROZ	NUTRIBOM - NESTLE
33	CHARQUE, TIPO DIANTEIRO	GOIAS - ABSOLUTO - DA SERRA
34	COCO RALADO	COQUIL - SERGIPE
35	CORANTE	KIMINO - SINHÁ
36	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO	CANÇÃO - FRIATO - GUIBOM
37	CREME DE LEITE	ITALAC
38	ERVILHA EM CONSERVA	BONARE - QUERO
39	EXTRATO DE TOMATE	BONARE
40	FARINHA DE ARROZ	URBANO - NATURAL LIFE

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



PREFEITURA DE
PARAUPEBAS
Aqui tem força. Aqui tem trabalho

semed
Secretaria Municipal
de Educação

DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – DAE

LISTA DOS ITENS APROVADOS



ITEM	PRODUTO TESTADO	MARCAS
41	FARINHA DE MANDIOCA	PARÁ - AMAFIL
42	FARINHA DE MILHO FLOCADA	POTY - MAINHA - SINHÁ
43	FARINHA DE TAPIOCA GRANULADA	MARISA - DONA MARIA - MARIZA
44	FARINHA DE TRIGO	MIRELA - TRIGOBEL
45	FÉCULA DE MANDIOCA, GOMA	DO ZÉ - AMAFIL
46	FEIJÃO CARIOCA	JOÃOZINHO - MAINHA
47	FEIJÃO FRADINHO	JOÃOZINHO - TIA DORA - VANTAJOSO - KICALDO
48	FEIJÃO PRETO	JOÃOZINHO - DONA DÊ
49	FERMENTO QUÍMICO	DRº OETKER
50	FILÉ DE FRANGO	FRIATO - AMERICANO - BONASA
51	FRANGO ABATIDO INTEIRO	FRANGO NORTE
52	IOGURTE INTEGRAL, SABOR COCO	MALTA - POPETE
53	IOGURTE INTEGRAL, SABOR MORANGO	MALTA - DA VAQUINHA - POPETE
54	IOGURTE INTEGRAL, SABOR SALADA DE FRUTAS	MALTA - DA VAQUINHA - POPETE
55	LEITE CONDENSADO	ITALAC - FAZENDEIRA
56	LEITE EM PÓ INTEGRAL	ITALAC - ELEGÊ
57	LINGÜIÇA, TIPO CALABRESA	FRICÓ - ESTRELA - FRIATO
58	MACARRÃO DE ARROZ	URBANO
59	MACARRÃO DE MANDIOCA	NATURAL LIFE
60	MACARRÃO, TIPO AVE MARIA	PAULISTA
61	MACARRÃO, TIPO ESPAGUETE	AMORATI - PAULISTA
62	MANTEIGA COM SAL	SERTANORTE - PIRACANJUBA
63	MANTEIGA SEM SAL	FRIMESA - PIRACANJUBA
64	MILHO BRANCO PARA CANJICA	MAINHA
65	MILHO PARA PIPOCA	KI-CALDO - BONO MILHO
66	MILHO VERDE EM CONSERVA	PREDILECTO - FRANZ - ODERICHE - BONARE
67	MISTURA PARA O PREPARO DE MINGAU DE ARROZ, SEM LEITE	MARIZA - VITALON
68	MISTURA PARA O PREPARO DE MINGAU DE MILHO, SEM LEITE	MARIZA - VITALON
69	MISTURA PARA PREPARO DE MINGAU, SABOR CANJICA COM COCO	MASTER - SUSTENTARE
70	MISTURA PARA PREPARO DE MINGAU, SABOR TAPIOCA COM COCO	MASTER
71	ÓLEO DE SOJA	COMIGO - SINHA - ABC
72	ORÉGANO	ARAGUAIA - KODILAR
73	OVO DE GALINHA	CLARA E GEMA - GOIAS OVOS - BOM PREÇO
74	PÃO DE FORMA, TIPO INTEGRAL	ART MASSAS
75	PÃO DE MANDIOCA	ART MASSAS - PADARIA HIPERSENNA

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



PREFEITURA DE
PARAUAPEBAS
Aqui tem força. Aqui tem trabalho

semed
Secretaria Municipal
de Educação

DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – DAE

LISTA DOS ITENS APROVADOS



ITEM	PRODUTO TESTADO	MARCAS
76	PÃO DOCE, TIPO BRIOCHE	ART PÃO
77	PÃO TIPO HOT DOG	MASTER - ART PÃO
78	PICOLÉ DE FRUTAS	TOCARI
79	PROTEINA TEXTURIZADA DE SOJA	SINHÁ
80	REQUEIJÃO CREMOSO	CANTO DE MINAS - DANONE - ELEGÊ
81	SAL REFINADO	BOM DE MESA - GARÃA
82	SARDINHA EM CONSERVA	SOMAG - PESCADOR
83	SELETA DE LEGUMES	PREDILECTA - BONARE
84	TORRADA	ART PÃO
85	TORRADA, TIPO INTEGRAL	BAUDUCO
86	VINAGRE DE ALCOOL	GOTA - TOSCANO


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

ANEXO IX

Lista dos Itens Reprovados





PREFEITURA DE
PARAUAPEBAS
Aqui tem força. Aqui tem trabalho

semed
Secretaria Municipal
de **Educação**

DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – DAE

LISTA DOS ITENS REPROVADOS



ITEM	PRODUTO TESTADO	MARCA
1	ACHOCOLATADO EM PÓ	LEITINO - ITALAC
2	ARROZ BRANCO	PÉROLA
3	BEBIDA À BASE DE FRUTA, SABOR LARANJA	MARATÁ
4	BISCOITO CREAM CRACKER AMANTEIGADO	POTY - TRIGOLINO
5	BISCOITO MAISENA	BELMA
6	BISCOITO TIPO EXECUTIVO INTEGRAL	MARILAN
7	BISCOITO TIPO ROSQUINHA, SABOR COCO	PAVESINO
8	CAFÉ EM PÓ	ROSA NEGRA
9	CHARQUE, TIPO DIANTEIRO	FAVORITO - DA SERRA
10	CORANTE	SINHÁ
11	FARINHA DE MANDIOCA	ESTRELA - BRASIL
12	FARINHA DE TAPIOCA GRANULADA	DONA MARIA
13	LEITE EM PÓ INTEGRAL	SOBERANO
14	MACARRÃO, TIPO ESPAGUETE	SANTA CLARA - ARAGUAIA
15	MILHO BRANCO PARA CANJICA	PACHÁ
16	PÃO DE MANDIOCA	ART PÃO
17	TORRADA	ART'S MASSAS

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