



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPIXUNA DO PARÁ
CNPJ: 29.710.485/0001-99
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
GABINETE DA SECRETÁRIA



2048

Ipixuna do Pará, 06 de dezembro de 2022.

Ofício nº 2143

Da: Secretaria Municipal de Educação
Ao: Comissão Permanente de Licitação

Honrada em cumprimentá-la, sirvo-me do presente para encaminhar em anexo a
origem com os gêneros alimentícios necessários para a elaboração do Pregão Eletrônico
e da Chamada Pública visando atender o Programa Nacional de Alimentação Escolar- PNAE
no ano de 2023.

- Anexo 01: Itens para o Pregão Eletrônico
- Anexo 02: Itens para a Chamada Pública


Glaucia da Conceição Santana
Rodrigues da Silva

Secretaria Municipal de Educação
Glaucia da Conceição Santana Rodrigues da Silva
Secretaria Municipal de Educação



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPIXUNA DO PARÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE MATERIAL E MERENDA - DEMAM

TODOS OS PROGRAMAS

PAUTA GERAL DOS ITENS DA AGRICULTURA FAMILIAR COM CUSTO PARA O ANO DE 2023.
(PROGRAMAS: PNAEC, PNAEP; PNAEF, PNAE-EJA, PNAEM).

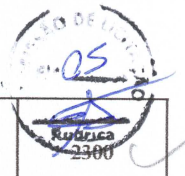


20230103006

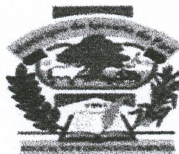
ITEM	PRODUTO	DESCRIÇÃO	EMBALAGENS	UND	QTD TOTAL	QTD. TOTAL COM AUMENTO DE 15%
1	Abóbora	De 1ª qualidade. Não devem conter terra, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca. Isenta de parasitas e larvas.	Primária: sacos com até 20 Kg.	KG	8800	10120
2	Arroz Agulinha	Tipo 1 Classe Longo Fino c/ Grãos Limpos de procedência Nacional e de safra corrente. isento de mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido de acordo as normas e Resoluções vigentes da ANVISA/ MS.	Primária plástica transparente, atóxica resistente com 1 Kg. Secundária – Fardo plástico transparente até 30 Kg	Kg	30000	34500
3	Batata Doce	lavada, de 1ª qualidade, sem lesões de origem física ou mecânica, não apresentarem rachaduras, ou cortes na casca, livre de enfermidades, isenta de partes pútridas.	Embalagem em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem	KG	2150	2473
4	Banana	Prata devendo se apresentar fresca. Ter atingido o grau ideal no tamanho. Aroma, cor e sabor próprio da variedade. Não estarem danificadas por lesões de origem mecânica ou por insetos que afetem suas características. Não devem conter terra, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca. Tamanho médio e uniforme.	Primária: caixas plásticas com até 15 Kg.	KG	16200	18630
5	Cebolinha	Produto 100 % natural.	Primária: separado em maços de aproximadamente 200 gramas, acondicionados em caixas plásticas.	Maços de 200 gramas	5730	6590
6	Chicória	Produto 100 % natural.	Primária: separado em maços de aproximadamente 200 gramas, acondicionados em caixas plásticas.	Maços de 200 gramas	5730	6590
7	Coentro (Cheiro verde)	Produto 100 % natural.	Primária: separado em maços de aproximadamente 200 gramas, acondicionados em caixas plásticas.	Maços de 200 gramas	11000	12650
8	Couve	Produto 100 % natural.	Primária: separado em maços de aproximadamente 200 gramas, acondicionados em caixas plásticas.	Maços de 200 gramas	7350	8453
9	Farinha de Mandioca	Seca, fina, in natura.	Primária: pacotes até 1 kg.	KG	8200	9430
10	Farinha de Tapioca	Tipo 1. Granulada. Branca. Seca.	Primária: pacotes até 1 kg.	KG	5465	6285
11	Feijão Caupi	Grãos de tamanho e formas naturais, claros, maduros, limpos, isentos de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies conforme estabelecido pelo Ministério da Agricultura.	Primária: pacotes de até 1 Kg.	KG	2150	2473
12	Iogurte Líquido Integral com polpa de fruta	Com polpa de fruta. Ingredientes: leite, soro de leite, fermento lácteo, açúcar, polpa de morango.	Primária: garrafas plásticas de até 1 Litro. Secundária: caixa de papelão reforçada.	Litros	2200	2530



13	Laranja	Destinada ao consumo in natura. Devendo se apresentar fresca. Ter atingido o grau ideal no tamanho. Aroma, cor e sabor próprio da variedade. Não estarem danificadas por lesões de origem mecânica ou por insetos que afetem suas características. Não devem conter terra, sujidades ou corpos estranhos aderentes à casca. Tamanho médio e uniforme.	Primária: caixas plásticas até 15 Kg.	KG	4400	5060
14	Macaxeira minimamente processado à vacuo	Produto descascado, cru, embalado, armazenado, transportado e conservados em condições que não produzam, desenvolva e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Devem ser preferencialmente embalados à vácuo ou congelados e serem produzidos segundo as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos. Características sensoriais Próprias da espécie Aparência Sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Grau de evolução completo da tamanha Textura Própria Cor Própria Aroma Própria da espécie e variedade Ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais. Livre da parte possível de terra aderente.	Primária: sacos com até 01 Kg.	KG	8900	10235
15	Manga regional	Devendo se apresentar fresca. Ter atingido o grau ideal no tamanho. Aroma, cor e sabor próprio da variedade. Apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para consumo mediato ou imediato. Não estarem danificadas por lesões de origem mecânica ou por insetos que afetem suas características. Não devem conter terra, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca.	Embalagem primária: sacos com até 20 kg.	KG	4200	4830
16	Melancia	Devendo se apresentar fresca. Ter atingido o grau ideal no tamanho. Aroma, cor e sabor próprio da variedade. Apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para consumo mediato ou imediato. Não estarem danificadas por lesões de origem mecânica ou por insetos que afetem suas características. Não devem conter terra, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca.	Embalagem primária: sacos com até 20 kg.	KG	11000	12650
17	Melão	Devendo se apresentar fresca. Ter atingido o grau ideal no tamanho. Aroma, cor e sabor próprio da variedade. Apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para consumo mediato ou imediato. Não estarem danificadas por lesões de origem mecânica ou por insetos que afetem suas características. Não devem conter terra, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca.	Embalagem primária: sacos com até 20 kg.	KG	11000	12650
18	Mamão	Devendo se apresentar fresca. Ter atingido o grau ideal no tamanho. Aroma, cor e sabor próprio da variedade. Apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para consumo mediato ou imediato. Não estarem danificadas por lesões de origem mecânica ou por insetos que afetem suas características. Não devem conter terra, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca.	Embalagem primária: sacos com até 20 kg.	KG	3500	4025
19	Pão tipo Hamburger	Peso mínimo de 50g, formato e sabor característico, obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal, sal, estabilizantes e outras substâncias alimentícias, fabricado com matéria-prima de primeira qualidade, isentos de substâncias terrosas, parasitas e perfeito estado de conservação.	Embalados em embalagens plástica, limpas, atóxicas contendo 1kg.	Unidade de 50 gramas	70000	80500
20	Pimentão	"in natura" de 1ª qualidade. Isenta de parasitas e larvas, apta para o consumo. Validade: o produto deverá estar fresco na data de entrega.	Primária: sacos com até 10 kg.	KG	1900	2185
21	Polpa de AÇAÍ congelada	Polpa de fruta, acerola, de primeira qualidade, embalagem individual de 1000 g, em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade.	Primária: apropriada de 01 kg.	KG	16700	19205



22	Polpa de fruta congelada (ACEROLA)	Polpa de fruta, acerola, de primeira qualidade, embalagem individual de 1000 g, em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade.	Primária: apropriada de 01 kg.	KG	2000	2300
23	Polpa de fruta congelada(GOIABA):	Polpa de fruta, goiaba, de primeira qualidade, embalagem individual de 1000 g, em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade	Primária: apropriada de 01 kg.	KG	2000	2300
24	Polpa de fruta congelada (MARACUJÁ):	Polpa de fruta, maracujá, de primeira qualidade, embalagem individual de 1000 g, em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade	Primária: apropriada de 01 kg.	KG	1500	1725



ANEXO 02

**PREFEITURA MUNICIPAL DE IPIXUNA DO PARÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE MATERIAL E MERENDA - DEMAM**

APRESENTAÇÃO E APROVAÇÃO DE PAUTA

CARDÁPIOS PARA ZONA URBANA:

No dia 16 de novembro de 2022, foram apresentados para apreciação da Secretária Municipal de Educação de Ipixuna do Pará e da Prefeitura Municipal de Ipixuna do Pará, os seguintes cardápios para realização dos 10 meses de Alimentação Escolar para o ano de 2023, referente ao Programa Nacional de Alimentação Escolar do Ensino Médio – PNAEM, Programa Nacional de Alimentação Escolar do Ensino Fundamental – PNAEF, Programa Nacional de Alimentação Escolar da Pré-Escola – PNAP, Programa Nacional de Alimentação Escolar da Educação de Jovens e Adultos – PNAE-EJA:

Sugestão de Cardápios para os Programas:

Programa Nacional de Alimentação Escolar do Ensino Médio – PNAEM

Programa Nacional de Alimentação Escolar do Ensino Fundamental – PNAEF

Programa Nacional de Alimentação Escolar da Pré-Escola – PNAP

Programa Nacional de Alimentação Escolar da Educação de Jovens e Adultos – PNAE-EJA:

PRIMEIRO CARDÁPIO (FEVEREIRO/ AGOSTO):

1. Farofa de carne moída + Arroz. (05 dias)

- Sal, Óleo, Alho, Cebola, Tomate, Cheiro-verde, Chicória, Cebolinha, Pimentão, Colorífico.
- Carne Moída, Farinha de Mandioca e Arroz Tipo I.

2. Macarronada de Frango. (05 dias)

- Sal, Óleo, Alho, Cebola, Tomate, Cheiro-verde, Chicória, Cebolinha, Pimentão, Colorífico, Vinagre.
- Peito de Frango, Macarrão espaguete, molho de tomate

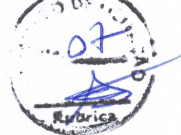
3. Sopa de carne com legumes e macarrão. (05 dias)

- Sal, Óleo, Alho, Cebola, Tomate, Cheiro-verde, Chicória, Cebolinha, Pimentão, Colorífico.
- Carne Bovina moída, massa para sopa, Abóbora, Macaxeira e Couve.

4. Salada de Frutas (abacate, banana e manga) com bolacha Maria (05 dias)

- Abacate, manga, Banana e Bolacha Maria.

Victor Almeida de Oliveira
Nutricionista - CRM Nº 3293
Decreto Mun. Nº 152/2014/PMIP



ANEXO 02

**PREFEITURA MUNICIPAL DE IPIXUNA DO PARÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE MATERIAL E MERENDA - DEMAM**

SEGUNDO CARDÁPIO (MARÇO/ SETEMBRO):

1. Isca de Carne com Arroz e Feijão + Farinha (05 dias)

- Sal, Óleo, Alho, Cebola, Tomate, Cheiro-verde, Chicória, Cebolinha, Pimentão, Colorífico.
- Carne Bovina sem osso, Feijão Carioca, Arroz Tipo I, Farinha de Mandioca.

2. Macarronada de carne moída + Melancia. (05 dias)

- Sal, Óleo, Alho, Cebola, Tomate, Cheiro-verde, Chicória, Cebolinha, Pimentão, Colorífico.
- Carne Bovina moída, Macarrão, Extrato de Tomate e Melancia.

3. Cachorro-quente (carne moída) + Suco de Polpa (05 dias)

- Sal, Óleo, Alho, Cebola, Tomate, Cheiro-verde, Chicória, Cebolinha, Pimentão, Colorífico.
- Carne Bovina moída, Pão de Hot-dog, Extrato de Tomate, Polpa de Fruta Congelada (Goiaba) e Açúcar.

4. Mingau de Tapioca (05 dias)

- Farinha de Tapioca, Leite de coco, Leite em Pó Integral e Açúcar.

TERCEIRO CARDÁPIO (ABRIL/ OUTUBRO):

1. Baião de dois com Charque + Laranja (05 dias)

- Sal, Óleo, Alho, Cebola, Tomate, Cheiro-verde, Chicória, Cebolinha, Pimentão.
- Charque PA, Feijão Caupi, Arroz Tipo I e Laranja.

2. Cozido de Carne com legumes e arroz + Banana (05 dias)

- Sal, Óleo, Alho, Cebola, Tomate, Cheiro-verde, Chicória, Cebolinha, Pimentão, Colorífico.
- Carne Bovina sem osso, Arroz, Abóbora, Macaxeira, Couve, batata doce e banana.

3. Sopa de carne com feijão, legumes e macarrão (05 dias).

- Sal, Óleo, Alho, Cebola, Tomate, Cheiro-verde, Chicória, Cebolinha, Pimentão, Colorífico.
- Carne sem osso, Feijão Carioca, Massa para sopa, Macaxeira, Couve e Abóbora.

4. Vitamina de Banana com Bolacha Salgada (05 dias)

- Banana, Leite em pó, Açúcar e Bolacha Cream-Cracker

QUARTO CARDÁPIO (MAIO/ NOVEMBRO):

1. Picadinho com batata e cenoura + Arroz e Feijão (05 dias)

- Sal, Óleo, Alho, Cebola, Tomate, Cheiro-verde, Chicória, Cebolinha, Pimentão, Colorífico.
- Carne Bovina moída, Repolho, Cenoura, Arroz e Feijão.

Victor Vieira de Oliveira
Nutricionista - CRM Nº 3293
Decreto Mun. Nº 152/2014/PMIP



ANEXO 02

PREFEITURA MUNICIPAL DE IPIXUNA DO PARÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE MATERIAL E MERENDA - DEMAM

2. Frango com legumes + Arroz (05 dias).

- Sal, Óleo, Alho, Cebola, Tomate, Cheiro-verde, Chicória, Cebolinha, Pimentão, Colorífico, Vinagre.
- Peito de Frango, Arroz, Batata, Cenoura.

3. Sopa de Charque com legumes e macarrão + Melão. (05 dias)

- Sal, Óleo, Alho, Cebola, Tomate, Cheiro-verde, Chicória, Cebolinha, Pimentão.
- Charque PA, massa para sopa, Abóbora, Macaxeira, Couve.

4. Açaí com Tapioca

- Polpa de açaí, Farinha de Tapioca e açúcar.

QUINTO CARDÁPIO (JUNHO/ DEZEMBRO):

1. Vatapá de frango com arroz branco + Suco de Polpa (05 dias)

- Sal, Óleo, Alho, Cebola, Tomate, Cheiro-verde, Chicória, Cebolinha, Pimentão, Colorífico e Vinagre.
- Peito de Frango sem osso, Azeite de Dendê, Farinha de Trigo, Leite de coco e Arroz Tipo I.

2. Farofa de Charque com arroz + Banana (05 dias)

- Sal, Óleo, Alho, Cebola, Tomate, Cheiro-verde, Chicória, Cebolinha, Pimentão.
- Charque PA, Farinha de mandioca, Arroz Tipo I e Banana.

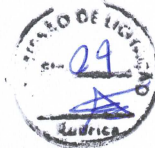
3. Sopa de legumes com macarrão + ovo cozido (05 dias)

- Sal, Óleo, Alho, Cebola, Tomate, Cheiro-verde, Chicória, Cebolinha, Pimentão, Colorífico, Vinagre.
- Ovos de galinha, massa para sopa, Abóbora, Macaxeira, Couve e Melão.

4. Mingau de Milho Branco. (05 dias)

- Milho Branco, Leite de Coco, Leite em Pó Integral e Açúcar.

Victor Pereira de Oliveira
Nutricionista - CRM Nº 3293
Decreto Mun. Nº 152/2014/PMMP



ANEXO 02

**PREFEITURA MUNICIPAL DE IPIXUNA DO PARÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE MATERIAL E MERENDA - DEMAM**

APRESENTAÇÃO E APROVAÇÃO DE PAUTA

CARDÁPIO PARA ZONA URBANA:

Sugestão de Cardápio para o Programa:

Programa Nacional de Alimentação Escolar das Creches – PNAC:

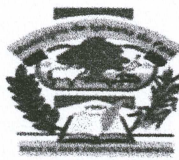
PRIMEIRO CARDÁPIO (FEVEREIRO/ AGOSTO):

- 1. Farofa de carne moída + Arroz. (04 dias)**
 - Sal, Óleo, Alho, Cebola, Tomate, Cheiro-verde, Chicória, Cebolinha, Pimentão, Colorífico.
 - Carne Moída, Ovo de galinha, Farinha de Mandioca e Arroz Tipo I.
- 2. Macarronada de Frango. (04 dias)**
 - Sal, Óleo, Alho, Cebola, Tomate, Cheiro-verde, Chicória, Cebolinha, Pimentão, Colorífico, Vinagre.
 - Peito de Frango, Macarrão espaguete, molho de tomate
- 3. Sopa de carne com legumes e macarrão. (04 dias)**
 - Sal, Óleo, Alho, Cebola, Tomate, Cheiro-verde, Chicória, Cebolinha, Pimentão, Colorífico.
 - Carne bovina moída, massa para sopa, Abóbora, Macaxeira e Couve.
- 4. Salada de Frutas (abacate, banana e manga) com iogurte (04 dias)**
 - Abacate, Manga, Banana e iogurte integral.
- 5. Ovo cozido + feijão com legumes + arroz (04 dias)**
 - Sal, Óleo, Alho, Cebola, Tomate, Cheiro-verde, Chicória, Cebolinha, Pimentão, Colorífico.
 - Ovo de galinha, Arroz, Feijão Caupi, Abóbora e Macaxeira.

SEGUNDO CARDÁPIO (MARÇO/ SETEMBRO):

- 1. Isca de Carne com Arroz e Feijão + Farinha (04 dias)**
 - Sal, Óleo, Alho, Cebola, Tomate, Cheiro-verde, Chicória, Cebolinha, Pimentão, Colorífico.
 - Carne Bovina sem osso, Feijão Carioca, Arroz Tipo I, Farinha de Mandioca.
- 2. Macarronada de carne moída + Melancia. (04 dias)**
 - Sal, Óleo, Alho, Cebola, Tomate, Cheiro-verde, Chicória, Cebolinha, Pimentão, Colorífico.
 - Carne Bovina moída, Macarrão, Extrato de Tomate e Melancia.
- 3. Cachorro-quente (carne moída) + Suco de Polpa (04 dias)**

Victor Vieira de Oliveira
Nutricionista - CRM Nº 3293
- M.M. Nº 152/2014/PMIP



ANEXO 02

**PREFEITURA MUNICIPAL DE IPIXUNA DO PARÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE MATERIAL E MERENDA - DEMAM**

- Sal, Óleo, Alho, Cebola, Tomate, Cheiro-verde, Chicória, Cebolinha, Pimentão, Colorífico.
- Carne Bovina moída, Pão de Hot-dog, Extrato de Tomate, Polpa de Fruta Congelada (Goiaba) e Açúcar.

4. Mingau de Tapioca (04 dias)

- Farinha de Tapioca, Leite de coco, Leite em Pó Integral e Açúcar.

5. Sopa de Charque PA com legumes e macarrão (04 dias).

- Sal, Óleo, Alho, Cebola, Tomate, Cheiro-verde, Chicória, Cebolinha, Pimentão.
- Charque PA, Abóbora, Macaxeira, Couve, Massa para sopa.

TERCEIRO CARDÁPIO (ABRIL/ OUTUBRO):

1. Baião de dois com Charque + Laranja (04 dias)

- Sal, Óleo, Alho, Cebola, Tomate, Cheiro-verde, Chicória, Cebolinha, Pimentão.
- Charque PA, Feijão Caupi, Arroz Tipo I e Laranja.

2. Cozido de Carne com legumes e arroz (04 dias)

- Sal, Óleo, Alho, Cebola, Tomate, Cheiro-verde, Chicória, Cebolinha, Pimentão, Colorífico.
- Carne Bovina sem osso, Arroz, Abóbora, Macaxeira, Couve, batata doce e banana.

3. Sopa de carne com feijão, legumes e macarrão (04 dias).

- Sal, Óleo, Alho, Cebola, Tomate, Cheiro-verde, Chicória, Cebolinha, Pimentão, Colorífico.
- Carne moída, Feijão Carioca, Massa para sopa, Macaxeira, Couve e Abóbora.

4. Farofa de Charque + arroz + Suco de Polpa (04 dias)

- Sal, Óleo, Alho, Cebola, Tomate, Cheiro-verde, Chicória, Cebolinha, Pimentão, Colorífico.
- Charque PA, Farinha de Mandioca e Arroz Tipo I.

5. Iogurte com Bolacha Maria (04 dias).

- Iogurte de polpa de morango integral e Bolacha Maria.

QUARTO CARDÁPIO (MAIO/ NOVEMBRO):

1. Picadinho com batata e cenoura + Arroz e Feijão (04 dias)

- Sal, Óleo, Alho, Cebola, Tomate, Cheiro-verde, Chicória, Cebolinha, Pimentão, Colorífico.
- Carne Bovina moída, Repolho, Cenoura, Arroz e Feijão.

2. Frango com legumes + Arroz (04 dias).

- Sal, Óleo, Alho, Cebola, Tomate, Cheiro-verde, Chicória, Cebolinha, Pimentão, Colorífico, Vinagre.
- Peito de Frango, Arroz, Batata, Cenoura.

Victor Vieira de Oliveira
Nutricionista - CRN Nº 3293
Declar. Mon. Nº 152/2014/PMMP



ANEXO 02

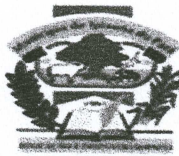
**PREFEITURA MUNICIPAL DE IPIXUNA DO PARÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE MATERIAL E MERENDA - DEMAM**

- 3. Sopa de legumes e macarrão + ovo cozido + Melão. (04 dias)**
 - Sal, Óleo, Alho, Cebola, Tomate, Cheiro-verde, Chicória, Cebolinha, Pimentão, Colorífico, Vinagre.
 - Ovos de galinha, massa para sopa, Abóbora, Macaxeira, Couve e Melão.
- 4. Açaí com Tapioca (04 dias)**
 - Polpa de açaí, Farinha de Tapioca e açúcar.
- 5. Mingau de farinha láctea (04 dias).**
 - Farinha Láctea, Leite em Pó Integral e Açúcar.

QUINTO CARDÁPIO (JUNHO/ DEZEMBRO):

- 1. Vatapá de frango com arroz branco + Suco de Polpa (05 dias)**
 - Sal, Óleo, Alho, Cebola, Tomate, Cheiro-verde, Chicória, Cebolinha, Pimentão, Colorífico e Vinagre.
 - Peito de Frango sem osso, Azeite de Dendê, Farinha de Trigo, Leite de coco e Arroz Tipo I.
- 2. Farofa de Charque com arroz + Banana (05 dias)**
 - Sal, Óleo, Alho, Cebola, Tomate, Cheiro-verde, Chicória, Cebolinha, Pimentão.
 - Charque PA, Farinha de mandioca, Arroz Tipo I e Banana.
- 3. Sopa de Charque com legumes e macarrão (05 dias)**
 - Sal, Óleo, Alho, Cebola, Tomate, Cheiro-verde, Chicória, Cebolinha, Pimentão.
 - Charque PA, massa para sopa, Abóbora, Macaxeira, Couve e Banana.
- 4. Mingau de Milho Branco. (05 dias)**
 - Milho Branco, Leite de Coco, Leite em Pó Integral e Açúcar.

Victor Vieira de Oliveira
Nutricionista - CRM Nº 3293
Decreto Mun. Nº 152/2014/PMP



ANEXO 02

**PREFEITURA MUNICIPAL DE IPIXUNA DO PARÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE MATERIAL E MERENDA - DEMAM**

APRESENTAÇÃO E APROVAÇÃO DE PAUTA

CARDÁPIO PARA ZONA RURAL:

Sugestão de Cardápios para os Programas:

Programa Nacional de Alimentação Escolar do Ensino Médio – **PNAEM**

Programa Nacional de Alimentação Escolar do Ensino Fundamental – **PNAEF**

Programa Nacional de Alimentação Escolar da Pré-Escola – **PNAP**

Programa Nacional de Alimentação Escolar da Educação de Jovens e Adultos – **PNAE-EJA:**

PRIMEIRO CARDÁPIO (FEVEREIRO/ MAIO/ AGOSTO):

1. Baião de dois com charque (05 dias).

- Sal, Óleo, Cebola, Alho, Feijão Carioca, Charque PA e Arroz agulhinha.

2. Almondegas ao molho com macarrão. (05 dias).

- Almondegas ao molho e Macarrão.

3. Farofa de ovos com arroz (05 dias).

- Sal, Óleo, Cebola, Alho, Farinha de Mandioca, Ovo de galinha e Arroz Agulhinha.

4. Mingau de Tapioca (05 dias).

- Farinha de Tapioca, Leite em Pó Integral e Açúcar.

PRIMEIRO CARDÁPIO (MARÇO/ SETEMBRO/ NOVEMBRO):

1. Farofa de charque com arroz (05 dias).

- Sal, Óleo, Cebola, Alho, Farinha de Mandioca, Charque PA e Arroz Agulhinha.

2. Baião de dois com linguiça (05 dias)

- Sal, Óleo, Cebola, Alho, Feijão Caupi, Linguiça Toscana e Arroz agulhinha.

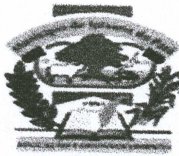
3. Macarronada de Sardinha (05 dias).

- Sal, Óleo, Cebola, Alho, Sardinha em Conserva, Molho de tomate e Macarrão.

4. Achocolatado com biscoito salgado. (05 dias)

- Achocolatado, Leite em Pó Integral, Açúcar e Biscoito salgado.

Victor V. Oliveira
Victor V. Oliveira - CFM Nº 3293
Decreto Mun. Nº 152/2014/PMMP



ANEXO 02

**PREFEITURA MUNICIPAL DE IPIXUNA DO PARÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE MATERIAL E MERENDA - DEMAM**

PRIMEIRO CARDÁPIO (ABRIL/ OUTUBRO):

- 1. Farofa de linguiça com arroz (05 dias).**
 - Sal, Óleo, Cebola, Alho, Farinha de Mandioca, Linguiça toscana e Arroz Tipo I.
- 2. Charque com Arroz e Feijão (05 dias).**
 - Sal, Óleo, Cebola, Alho, Charque PA, Feijão Carioca e Arroz Tipo I.
- 3. Macarronada de salsicha (05 dias)**
 - Sal, Óleo, Cebola, Alho, Salsicha Tipo Viena, Molho de tomate e Macarrão.
- 4. Mingau de Arroz. (05 dias).**
 - Arroz, Leite em Pó Integral, Leite de coco e Açúcar.

PRIMEIRO CARDÁPIO (JUNHO E DEZEMBRO):

- 1. Vatapá de Charque com arroz (05 dias)**
 - Sal, Óleo, Cebola, Alho, Azeite de dendê, Farinha de trigo, Leite de coco, Charque PA e Arroz agulhinha.
- 2. Linguiça com arroz e feijão (05 dias)**
 - Sal, Óleo, Cebola, Alho, Feijão Carioca, Linguiça Toscana e Arroz agulhinha.
- 3. Ovo cozido com arroz e feijão + farinha (05 dias).**
 - Sal, Óleo, Cebola, Alho, Ovo de Galinha, Arroz Tipo I, Feijão Carioca e farinha de Mandioca.
- 4. Mingau de Milho Branco (05 dias).**
 - Milho Branco, Leite em Pó Integral, Leite de coco e Açúcar.

Victor Vieira de Oliveira
Nutricionista - CRM Nº 3293
Decreto Mun. Nº 152/2014/PMMP



ATA DA REUNIÃO INTERSETORIAL DOS ITENS DA AGRICULTURA FAMILIAR **DESTINADOS AO PNAE**

No dia 01 de novembro de 2022, às 10hs00, os participantes abaixo assinados reuniram-se presencialmente para tratar e deliberar acerca dos assuntos aqui expostos, no seguinte local: Secretaria Municipal de Educação de Ipixuna do Pará.

A reunião foi convocada pela Secretaria Municipal de Educação por meio de convocatória entregue em mãos com a devida antecedência.

Na reunião, os presentes discutiram e deliberaram sobre os seguintes assuntos:

Assunto: Novos itens da Agricultura Familiar para servir e aprovação cardápio escolar municipal para o ano de 2023.

Discussão: Considerando a importância da oferta da alimentação escolar de qualidade no dia a dia do alunado municipal, considerando o desenvolvimento socioeconômico local, considerando a obrigatoriedade da compra de alimentos da agricultura familiar local, considerando a variedade de alimentos produzidos no município e ofertados nas escolas, coloca-se como imprescindível reunião acerca dos itens que serão oferecidos para o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, via Chamada Pública para o ano de 2023 que comporão o cardápio do ano seguinte, além da necessidade de aprovação do cardápio do PNAE que será servido no ano de 2023 para o alunado do município.

Deliberação:

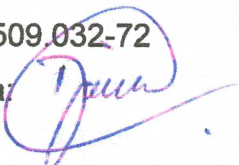
1. Sugerir a goiaba como opção de fruta no cardápio; onde será analisado pelo nutricionista de como utilizar.
2. As cooperativas devem montar um cronograma com orientações técnica da Secretaria de Agricultura e EMATER com os produtos conforme planejamento de produção;
3. A Secretaria de Educação deve informar com antecedências os itens que serão incluídos no cardápio para que se possa estabelecer diálogo entre a execução do cardápio e a produção, com antecedência mínima de 60 dias.
4. Continuação dos produtos e itens já utilizados no cardápio do ano de 2022 conforme anexo.
5. Levar em consideração a cotação dos preços local no momento da Chamada Pública.

PARTICIPANTE 04

Representante: EMATER-PA

Nome completo: CLEYTON JERDAM DE LIMA DASMASCENO

CPF: 628.509.032-72

Assinatura: 



PARTICIPANTE 05

REPRESENTANTE DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

Nome: MAURICIO BRUNO CORREIA SOARES

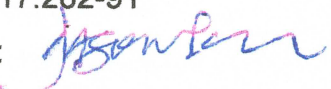
CPF: 032.905.282-94

Assinatura: 

REPRESENTANTE DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

Nome: IRANILDE ANDRADE GONÇALVES

CPF: 623.317.282-91

Assinatura: 

REPRESENTANTE DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

Nome: ALYNHY FERNANDA SILVA BATISTA

CPF: 863.402.712-00

Assinatura: 

PARTICIPANTE 06

Representante: CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Nome completo: LEONARDO NASCIMENTO DA SILVA

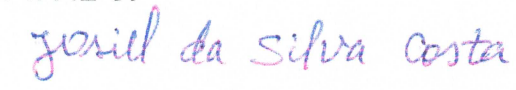
CPF: 702.737.312-20

Assinatura: 

Representante: CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Nome completo: JOSIEL DA SILVA COSTA

CPF: 600.274.442-87

Assinatura: 



Quórum de aprovação: A deliberação foi tomada pelos seguintes representantes: Secretaria de Educação, EMATER e Conselho de Alimentação Escolar CAE aprovando o Cardápio proposto para 2023.

Na sequência, como ninguém mais quis fazer uso da palavra, a reunião foi encerrada e a presente ata foi lavrada, reproduzindo fielmente tudo o que foi discutido e deliberado na ocasião. Esta ata vai com as assinaturas de todos os presentes, os quais ao assiná-la, concordam com o inteiro teor do que aqui está disposto e reconheceram que a presente ata é um reflexo da verdade e da integralidade do conteúdo da reunião.

Por ser verdade dato e assino.

Rosinalva do Socorro G. Cardoso
Rosinalva do Socorro Gomes Cardoso.

Ipixuna do Pará, 01 de novembro de 2022.

PARTICIPANTE 01

Representante: CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Nome completo: JANETE DOS SANTOS SOARES

CPF: 776.672.802-82

Assinatura:

Janete dos Santos Soares

PARTICIPANTE 02

Representante: CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Nome completo: ELIESIO SILVA SOUSA

CPF: 582.662.402-72

Assinatura:

Eliesio Silva Sousa

PARTICIPANTE 03

Representante: CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Nome completo: VALDEMIR DE JESUS PRESTES DA SILVA

CPF: 604.664.992-72

Assinatura:

Valdemir de Jesus Prestes da Silva