

OFICIO. Nº 636/2022-DAF/SEMED

Breves/PA, 10 de novembro de 2022.

**Ao Senhor
IKARO PANTOJA DA GAMA
Secretário Municipal de Administração - SEAD
Praça 03 de Outubro, 01 – Centro
CEP: 68.800-000 – Breves/PA.**

Assunto: Encaminhamento de Termo de Referência de gêneros alimentícios para alimentação escolar.

Prezado Secretário,

Com satisfação em cumprimentá-los, encaminhamos ao vosso senhor Termo de referência e documentações necessárias para aquisição de gêneros alimentícios destinado ao atendimento aos Programas: ATENDIMENTO EDUCACIONAL ESPECIALIZADO (AEE), CRECHE, PRÉ-ESCOLA, EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS (EJA) E FUNDAMETAL:

Sem mais para o momento.

Atenciosamente,



DEBORA ELAYNNE COSTA MORAES
Diretora Administrativa e financeira – DAF
Portaria nº 002/2021 – SEMED/PMB



PREFEITURA MUNICIPAL DE BREVES
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DIRETORIA DE ASSISTÊNCIA AO ESTUDANTE
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

QUANTITATIVO GERAL DOS PRODUTOS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PARA O ANO DE 2023

PREGÃO ELETRÔNICO

PROGRAMAS: CRECHE, PRÉ ESCOLA, ATENDIMENTO EDUCACIONAL ESPECIALIZADO, EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS E FUNDAMENTAL.

PERECÍVEL E NÃO PERECÍVEL

Nº	PRODUTO	CARACTERÍSTICA	VALIDADE	UNID	AEE	CRECHE	PRÉ ESCOLA	EJA	FUND.	QUANT.
1	Chocolate em pó 100% cacau	Embalagem plástica ou caixa de 100 ou 200 g acondicionados em fardos ou caixas.	No mínimo 180 dias de prazo de validade.	QUILO	10	139	1094	278	1838	3359
2	Aveia em flocos	Embalagem plástica c/ 165g acondicionada em caixas com até 3,96 kg	No mínimo com 180 dias/ de prazo de validade	QUILO	0		456	393	2229	3078
3	Abacate	Embalagem plástica atóxica, resistente, e entregue de modo a garantir suas características físicas e sanidade.	Inferior a 05 dias, em temperatura ambiente.	QUILO	154	2788				2942
4	Açúcar triturado	Embalagem plástica de 1 kg acondicionados em fardos plásticos com 30 kg	No mínimo 180 dias de prazo de validade.	QUILO	97		7339	7121	48206	62763
5	Adoçante Dietético	Caixa de papel 56g, contendo 70 envelopes de 800mg	No mínimo 180 dias de prazo de validade.	QUILO	2					2
6	Alface	Embalagem plástica atóxica, resistente de 1 kg. E entregue de modo a garantir suas características físicas e sanidade.	Colheita diária	MAÇO	0	293	424	231	1251	2199
7	Alho	Embalagem plástica atóxica, resistente de 1 kg. e entregue de modo a garantir suas características físicas e sanidade.	Inferior a 30 dias com no máximo 10 dias de empacotamento no ato da entrega.	QUILO	12	293	311	169	1836	2621
8	Alimento em pó a base de soja (Leite de soja)	Sachê aluminizado, contendo de 300 g de peso líquido do produto.	No mínimo 180 dias de prazo de validade.	QUILO	30					30
9	Alimento em Pó a base de soja sabor chocolate	Sachê aluminizado, contendo de 300 g de peso líquido do produto.	No mínimo 180 dias de prazo de validade.	QUILO	86					86
10	Almôndegas ao molho	Lata com 420 g, acondicionada em caixa de papelão com 24 latas	No mínimo 180 dias de prazo de validade.	QUILO	0		2612	2582	11156	16350


Leticia de Souza
Nutricionista CRN-3804



11	Arroz Integral	Embalagem plástica de 1 kg acondicionados em fardos plásticos com 30 kg	No mínimo 180 dias de prazo de validade.	QUILO	48					48
12	Arroz Parbolizado	Embalagem plástica de 1 kg acondicionados em fardos plásticos com 30 kg	No mínimo 180 dias de prazo de validade.	QUILO	96	4689	8194	8118	49437	70534
13	Arroz tipo 2	Embalagem plástica de 1 kg acondicionados em fardos plásticos com 30 kg	No mínimo 180 dias de prazo de validade.	QUILO	110		1824	1573	8916	12423
14	Azeite de Dende	Embalagem plástica t, contendo 200 ml ,Caixa contendo até 30 unidades.	No mínimo 180 dias de prazo de validade..	LITRO	0		67	40	434	541
15	Banana Prata	Embalagem plástica atóxica, resistente de 1 kg, E entregue de modo a garantir suas características físicas e sanidade.	Inferior a 05 dias, em temperatura ambiente	QUILO	576	0	3106	1694	16689	22065
16	Batata Inglesa	Embalagem plástica atóxica, resistente de 1 kg, e entregue de modo a garantir suas características físicas e sanidade.	Inferior a 05 dias, em temperatura ambiente.	QUILO	197	2037	4504	2456	15688	24882
17	Beterraba	Embalagem plástica atóxica, resistente, e entregue de modo a garantir suas características físicas e sanidade.	Inferior a 05 dias, em temperatura ambiente.	QUILO	0	220				220
18	Biscoito tipo maisena	Embalagem plástica de 350g ou 400 g acondicionados em caixas de papelão com 7kg ou 8 kg	No mínimo 240 dias de prazo de validade	QUILO	48		1632	1936	8367	11983
19	Biscoito doce tipo Maria tradicional	Embalagem plástica de 350g ou 400 g acondicionados em caixas de papelão com 7kg ou 8 kg	No mínimo 240 dias de prazo de validade.	QUILO	0		2150	2275	12372	16797
20	Biscoito salgado cream cracker sem lactose	Embalagem plástica de 350g ou 400 g acondicionados em caixas de papelão com 7kg ou 8 kg	No mínimo 240 dias de prazo de validade.	QUILO	86					86
21	Biscoito salgado tipo cream cracker	Embalagem plástica de 350g ou 400 g acondicionados em caixas de papelão com 7kg ou 8 kg	No mínimo 240 dias de prazo de validade.	QUILO	0	697	3655	4023	22151	30526
22	Biscoito salgado tipo cream cracker integral	Embalagem plástica de 350g ou 400 g acondicionados em caixas de papelão com 7kg ou 8 kg	No mínimo 240 dias de prazo de validade.	QUILO	30					30
23	Café em pó	Embalagem plástica c/ 100 g acondicionados em fardos com 20 unidades.	No mínimo 180 dias de prazo de validade.	QUILO	0			1331	7023	8354
24	Camarão descascado e salgado	Embalagem plástica atóxica, resistente de 500 g, E entregue de modo a garantir suas características físicas e sanidade.	90 dias de validade com no máximo 20 dias de fabricação no ato da entrega..	QUILO	0		311	169	2336	2816

36	Farinha de mandioca	Embalagem plástica atóxica, resistente de 1 kg. E entregue de modo a garantir suas características físicas e sanidade.	90 dias de validade com no máximo 20 dias de fabricação no ato da entrega.	QUILO	40	500	1000	1000	8000	10540
37	Farinha de mandioca p/ farofa	Embalagem plástica atóxica, resistente de 1 kg. E entregue de modo a garantir suas características físicas e sanidade.	90 dias de validade com no máximo 20 dias de fabricação no ato da entrega.	QUILO	0		565	308	3338	4211
38	Farinha de milho tipo flocão	Embalagem plástica de 500gr, acondicionados em fardos plásticos de com 10 kg	No mínimo 180 dias de prazo de validade.	QUILO	100					100
39	Farinha de Tapioca	Embalagem plástica atóxica, resistente de 1 kg. E entregue de modo a garantir suas características físicas e sanidade.	90 dias de validade com no máximo 20 dias de fabricação no ato da entrega.	QUILO	0		638	506	1063	2207
40	Farinha de trigo sem fermento	Embalagem plástica de 1 kg, acondicionados em fardos plásticos de com 10 kg	No mínimo 180 dias de prazo de validade.	QUILO	0		595	330	3839	4764
41	Feijão tipo cavalo claro	Embalagem plástica de 1 kg acondicionados em fardos plásticos com 30 kg	No mínimo 180 dias de prazo de validade.	QUILO	0	2168	1734	1250	10681	15833
42	Feijão verde	Embalagem plástica atóxica, resistente de maços de 180g. E entregue de modo a garantir suas características físicas e sanidade.	Colheita diária	MAÇO	0	732	259	77	500	1568
43	Feijoadada	Lata em aço com até 430 g, acondicionada em caixa de papelão com 24 latas	No mínimo 180 dias de prazo de validade.	QUILO	0		2612	2817	11156	16585
44	Fígado bovino resfriado, provenientes de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Livre de substâncias contaminantes que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração.	Embalagem plástica atóxica, resistente, e entregue de modo a garantir suas características físicas e sanidade.	Abate diário e resfriado	QUILO	30	586				616
45	File de pescada congelado	Embalagem plástica atóxica, resistente de 500g, e entregue de modo a garantir suas características físicas e sanidade.	Congelado inferior a 90 dias/ com no máximo dias de fabricação no ato da entrega.	QUILO	0	1758				1758
46	Frango - Peito	Embalagem plástica atóxica, bandeja de isopor resistente, e entregue de modo a garantir suas características físicas e sanidade.	Congelado com no mínimo de 180 dias de prazo de validade.	QUILO	422	7033	12942	2766	31960	55123

Leyde Carla de Souza-
Nutricionista CRN-3804

Leyde Carla de Souza-
Nutricionista CRN-3804

47	Frango (inteiro)	Embalagem plástica atóxica, resistente de 2 kg. E entregue de modo a garantir suas características físicas e sanidade.	Congelado com no mínimo de 180 dias de prazo de validade.	QUILO	0			6436	45061	51497
48	Jambu	Embalagem plástica atóxica, resistente de 1 kg. E entregue de modo a garantir suas características físicas e sanidade.	Colheita diária	MAÇO	0		489	267	6676	7432
49	Jerimum	Embalagem plástica atóxica, resistente de 1 kg. E entregue de modo a garantir suas características físicas e sanidade.	Não inferior a 05 dias, em temperatura ambiente.	QUILO	326	1172	2089	1139	10514	15240
50	Laranja	Embalagem plástica atóxica, resistente de 1 kg. E entregue de modo a garantir suas características físicas e sanidade.	Inferior a 05 dias, em temperatura ambiente.	UNIDADE	2400	58608	51766	28226	333784	474784
51	Leite de coco	Garrafa com 200 ml. acondicionada em caixas com 24 unid	No mínimo 180 dias de prazo de validade.	LITRO	50		705	548	3909	5212
52	Leite desnatado	Embalagem aluminizada de 200 g, acondicionada em fardo de 10 kg	No mínimo com 180 dias/ de prazo de validade	QUILO	30					30
53	Leite em pó integral	Embalagem aluminizada de 200 g, acondicionada em fardo de 10 kg	No mínimo 240 dias de prazo de validade.	QUILO	168	2614	12754	11056	65038	91630
54	Leite em pó sem lactose	Embalagem aluminizada de 200 g, acondicionada em fardo de 10 kg	No mínimo com 180 dias/ de prazo de validade	QUILO	60					60
55	Limão regional	Embalagem plástica atóxica, resistente de 1 kg. E entregue de modo a garantir suas características físicas e sanidade.	Não inferior a 05 dias, em temperatura ambiente	QUILO	22	439	453	494	2403	3811
56	Maçã nacional	Embalagem plástica atóxica, resistente de 1 kg. E entregue de modo a garantir suas características físicas e sanidade.	Inferior a 05 dias, em temperatura ambiente.	UNIDADE	2400	99000	2341	42339	317095	463175
57	Macarrão sémola tipo espagete	Embalagem plástica de 500 g e 200g, acondicionados em fardos plásticos de com 5 kg	No mínimo 180 dias de prazo de validade.	QUILO	58	293	2554	2762	18243	23910

[Handwritten signature]


 Leiza Carla de Souza-
 Nutricionista CRN-3804


 Leiza Carla de Souza-
 Nutricionista CRN-3804

		Embalagem plástica de 500 g acondicionados em fardos plásticos de com 5 kg	No mínimo 180 dias de prazo de validade.	QUILO	20				20
58	Macarrão sêmola tipo espagete integral			QUILO					20
59	Macaxeira	Embalagem plástica atóxica, resistente de 1 kg. E entregue de modo a garantir suas características físicas e sanidade.	Colheita diária	QUILO	77	146	353	192	2854
60	Mamão	Embalagem plástica atóxica, resistente, e entregue de modo a garantir suas características físicas e sanidade.	Não inferior a 05 dias, em temperatura ambiente.	QUILO	0	11151			11151
61	Massa para mingau de arroz	Embalagem aluminizada de 230 g, acondicionada em caixa contendo 12 pacotes	No mínimo com 180 dias/ de prazo de validade	QUILO	120				120
62	Massa para mingau multicereais	Embalagem aluminizada de 230 g, acondicionada em caixa contendo 12 pacotes	No mínimo com 180 dias/ de prazo de validade	QUILO	58				58
63	Massa para sopa ave Maria	Embalagem plástica de 500 g, acondicionados em fardos plásticos de com 5 kg	No mínimo 180 dias de prazo de validade.	QUILO	60	440	388	231	3622
64	Maxixe	Embalagem plástica atóxica, resistente, e entregue de modo a garantir suas características físicas e sanidade.	Inferior a 05 dias, em temperatura ambiente	QUILO	0	436	542	295	6213
65	Melancia	Embalagem plástica atóxica, resistente, e entregue de modo a garantir suas características físicas e sanidade.	Inferior a 05 dias, em temperatura ambiente	QUILO	0	1318	2400	1308	19212
66	Milho Branco	Embalagem plástica de 500 g, acondicionados em fardos plásticos de com 5 kg	No mínimo 180 dias de prazo de validade.	QUILO	0		1035	570	8281
67	Óleo de soja refinado	Garrafa pet com 500 ml acondicionada em fardo com 24 unidades	No mínimo 180 dias de prazo de validade.	LITRO	44	984	1519	1089	11653
68	Ovo de galinha (Tamanho Médio)	Embalagem Small Cargo (papelão atóxico) com até 30 und.	Inferior a 30 dias, em temperatura ambiente.	UNIDADE	2400	34848	0	0	204140
69	Pão caseiro	Embalagem plástica atóxica, resistente, E entregue de modo a garantir suas características físicas e sanidade..	Fabricação diária	QUILO	0		351	232	1958
70	Pão de chá	Embalagem plástica atóxica, resistente, E entregue de modo a garantir suas características físicas e sanidade..	Fabricação diária	QUILO	48	1742	2588	1540	30952
71	Pão de hambúrguer	Embalagem plástica atóxica, resistente, E entregue de modo a garantir suas características físicas e sanidade..	Prazo de validade de 30 dias	QUILO	0		1457	1645	9387

		Embalagem plástica atóxica, resistente, e entregue de modo a garantir suas características físicas e sanidade..	Prazo de validade de 30 dias	QUILO	50				50
72	Pão integral	Embalagem plástica atóxica, resistente, e entregue de modo a garantir suas características físicas e sanidade..	Prazo de validade de 30 dias	QUILO	50				50
73	Pepino	Embalagem plástica atóxica, resistente, e entregue de modo a garantir suas características físicas e sanidade..	Inferior a 05 dias, em temperatura ambiente Colheita diária	QUILO	0	293	259	154	2375
74	Pimentinha verde para tempero	Embalagem plástica atóxica, resistente de 1 kg, E entregue de modo a garantir suas características físicas e sanidade..	Inferior a 05 dias, em temperatura ambiente.	QUILO	12	146	169	92	2255
75	Polpa de acerola pasteurizada congelada	Embalagem plástica atóxica, resistente de 1 kg, E entregue de modo a garantir suas características físicas e sanidade..	Inferior a 360 dias com no máximo 30 dias de fabricação no ato da entrega	QUILO	0		776	308	6984
76	Polpa de caju pasteurizada e congelada	Embalagem plástica atóxica, resistente de 1 kg, E entregue de modo a garantir suas características físicas e sanidade..	Inferior a 360 dias com no máximo 30 dias de fabricação no ato da entrega	QUILO	0		127	139	2602
77	Polpa de cupuaçu pasteurizada e congelada	Embalagem plástica atóxica, resistente de 1 kg, E entregue de modo a garantir suas características físicas e sanidade..	Inferior a 180 dias/ com no máximo 30 dias de fabricação no ato da entrega.	QUILO	0		395	231	3126
78	Polpa de goiaba pasteurizada e congelada	Embalagem plástica atóxica, resistente de 1 kg, E entregue de modo a garantir suas características físicas e sanidade..	Inferior a 360 dias com no máximo 30 dias de fabricação no ato da entrega	QUILO	130		395	215	5413
79	Polpa de tapereba pasteurizada e congelada	Embalagem plástica atóxica, resistente de 1 kg, E entregue de modo a garantir suas características físicas e sanidade..	Inferior a 180 dias/ com no máximo 30 dias de fabricação no ato da entrega.	QUILO	0		395	231	3126
80	Proteína texturizada de soja maron	Embalagem plástica de 400g acondicionados em fardos plásticos com 24 unidades	No mínimo 180 dias de prazo de validade.	QUILO	0	220	282	154	2325
81	Repolho	Embalagem plástica atóxica, resistente de 1 kg, E entregue de modo a garantir suas características físicas e sanidade..	Inferior a 05 dias, em temperatura ambiente	QUILO	0	586	259	154	2668
82	Sal refinado iodado	Embalagem plástica de 1 kg acondicionados em fardos plásticos com 30 kg	No mínimo 180 dias de prazo de validade.	QUILO		250	450	300	4500
83	Salsicha ao molho	Lata em aço com até 300 g, acondicionada em caixa de papelão com 24 latas	No mínimo 180 dias de prazo de validade.	QUILO			2612	2817	16585
84	Sardinha conservada em óleo	Lata em aço com até 125 g, acondicionada em caixa de papelão com 50 latas	No mínimo 180 dias de prazo de validade.	QUILO			1306	1408	8292
85	Suco de caju	Garrafa com 500 ml / Caixa de papelão com 12 garrafas	No mínimo 240 dias de prazo de validade.	LITRO			2938	3169	18657
86	Tangerina	Embalagem plástica atóxica, resistente, e entregue de modo a garantir suas características físicas e sanidade..	Inferior a 05 dias, em temperatura ambiente	UNIDADE		34848			34848

87	Tomate	Embalagem plástica atóxica, resistente de 1 kg. E entregue de modo a garantir suas características físicas e sanidade.	Inferior a 05 dias, em temperatura ambiente.	QUILO		2051	1682	1001	10848	15582
88	Vinagre	Embalagem plástica com 500 ml, acondicionados em caixa de papelão de 10 litros	No mínimo 180 dias de prazo de validade.	LITRO	0	879	831	494	5307	7511

[Handwritten signature]



ATA DE REUNIÃO

APRESENTAÇÃO DOS CARDÁPIOS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PARA O ANO DE 2023 – (Rede Municipal e Rede Estadual)



Data: 25/10/2022

Início:
09h20min

Término:
10h45min

Local:
DIALE/DAE

No dia vinte e cinco de outubro de dois mil e vinte e dois, às nove horas e vinte minutos, no prédio da Diretoria de Assistência ao Estudante – DAE, na sala da Divisão de Alimentação Escolar – DIALE, reuniram-se para tratar da apresentação dos cardápios da Alimentação Escolar do ano de 2023, a senhorita Leyde Carla Souza (Nutricionista RT), a senhorita Patricia M. S. da Cruz (Nutricionista QT), a senhorita Luana Cardoso Conceição (Nutricionista QT), a senhorita Cibele Brasil da Silva (Nutricionista QT), o senhor José do Espírito Santo (membro do Conselho de Alimentação Escolar – CAE), o senhor Adonei de Freitas Machado (membro do Conselho de Alimentação Escolar – CAE), o senhor Elson dos Santos Barbosa (Presidente do Conselho de Alimentação Escolar – CAE), o senhor Fábio Rodrigues Praia (membro do Conselho de Alimentação Escolar – CAE), o senhor Marcelo Santana Brabo (vice-presidente do Conselho de Alimentação Escolar – CAE), a senhorita Valdinete Gomes Assunção (membro do Conselho de Alimentação Escolar – CAE). Deu-se início a reunião com algumas considerações da Nutricionista Leyde Carla, sobre dúvidas referentes à avaliação de amostras e revisão de cardápio. Nesse momento ela explicou que foi orientada pelo CECANE-UFPA sobre a retirada item achocolatado em pó do cardápio e substituí-lo pelo item chocolate em pó. Outra orientação que foi dada pelo órgão, foi em relação à retirada das massas de mingau das creches, que serão substituídas por pão, vitaminas de frutas e frutas *in natura*. O conselheiro Marcelo tomou a fala para fazer um relato sobre uma situação (denúncia) que ocorreu na escola Pingo de Gente, onde foi servido preparações sem açúcar para os alunos. O Conselho se dirigiu à escola para fazer a verificação, onde foi constatado que, por falta do item açúcar, estavam servindo alimentação escolar sem o produto, o que acarretou na total rejeição das preparações pelos alunos. Em relação à situação relatada, a nutricionista Leyde Carla informou que está pensando em retirar as preparações com suco no programa Creche e substituí-lo (o suco) por frutas *in natura*, já para o mês de novembro/2022. A nutricionista Luana também relatou sobre as orientações que estão ocorrendo na Educação Nutricional que vêm sendo feitas nas escolas de Educação Infantil, onde se é orientado que o item açúcar só pode ser servido em preparações direcionadas às crianças a partir de três anos de idade. Houveram alguns questionamentos sobre as preparações com chocolate em pó, que foram devidamente esclarecidas pela equipe de Nutrição. Outra questão levantada foi em relação ao fornecimento de perecíveis, o que foi decidido que nas segundas e terças fica inviável fazer preparações com estes itens por falta de fornecimento nesses dias. O conselheiro José do Espírito Santo fez uma observação em relação ao

Márcio Moraes Sanches

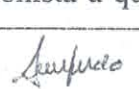
Assinado

Cibele Brasil da Silva

Luana Cardoso Conceição

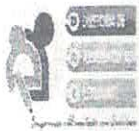
	ATA DE REUNIÃO				
	APRESENTAÇÃO DOS CARDÁPIOS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PARA O ANO DE 2023 – (Rede Municipal e Rede Estadual)				
	Data: 25/10/2022	Início: 09h20min	Término: 10h45min	Local: DIALE/DAE	

assunto, explicando sobre o fornecimento de hortaliças oriundas da agricultura familiar. Outro questionamento feito pelo conselheiro foi em relação ao item pupunha (*in natura*), onde o mesmo questionou sobre a inserção do item no cardápio, sendo que a safra da fruta é entre janeiro e fevereiro, período que não está ocorrendo aula nas escolas do município devido ao período de recesso de fim de ano. O conselheiro Marcelo sugeriu que seria melhor discutir o cardápio por programa, devido às sugestões feitas pelo CAE com base nas visitas do mesmo nas escolas, onde é feita a verificação da aceitação das preparações pelos alunos. Em relação a isso, a nutricionista Leyde Carla observou sobre a questão da estrutura das escolas, situação que também é de conhecimento do Conselho. O conselheiro Marcelo observou que muito da rejeição das preparações nas escolas está mais relacionada a cultura alimentar do próprio aluno em detrimento ao que está inserido no cardápio feito pela Equipe da Alimentação Escolar. Em relação ao assunto, a nutricionista Patrícia explicou sobre a importância da Educação Nutricional nas escolas. Uma das propostas para o ano de 2023 é inserir no cardápio das escolas do meio rural (todos os distritos) o item pão com anti-mofo, o que já vem ocorrendo em algumas escolas do distrito de São Miguel (rota Mapua). O conselheiro Marcelo questionou sobre a aceitabilidade do pão com anti-mofo nessas escolas, sendo imediatamente esclarecido. Ao abrir para questionamentos, a nutricionista Leyde Carla foi perguntada pelo conselheiro Elson sobre as frequências do açaí no cardápio. A mesma informou que fará a alteração do cardápio nesse sentido. O conselheiro Marcelo informou que houve relatos de rejeição de preparações que são consideradas “refeições” por alunos do turno da tarde nas escolas de Ensino Médio, o mesmo sugeriu a mudança de horário para servir essa alimentação. O cardápio do Ensino Médio só será enviado para a Licitação depois do recebimento do Termo de Anuência. O conselheiro Fabio perguntou sobre o trabalho intersecretaria da equipe de Nutrição em relação à Educação Nutricional. A nutricionista Leyde Carla esclareceu sobre a importância desse trabalho, o que não acontece como deveria pelo déficit de profissionais no município nessas outras secretarias. O conselheiro Marcelo fez uma observação em relação ao cardápio do AEE, onde informou que alguns alunos do programa (autistas) estão rejeitando os grãos das preparações. As nutricionistas informaram que já há um trabalho, junto às famílias, em relação a seletividade destes alunos. Também foi informado que foi solicitado pela equipe de Nutrição, junto à SEMED e à Prefeitura, a contratação de mais agentes de alimentação para as escolas com muitos alunos de AEE. A nutricionista Leyde Carla informou que será estudada a possibilidade inserir mais sucos no cardápio do programa AEE. Foi pautado pela nutricionista a questão da avaliação das amostras, onde a

Marcio Moraes Sanchez 

 Udo Brasil da Silva 


 Luana Cardoso Conceição



ATA DE REUNIÃO

APRESENTAÇÃO DOS CARDÁPIOS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PARA O ANO DE 2023 – (Rede Municipal e Rede Estadual)



Data: 25/10/2022

Início:
09h20min

Término:
10h45min

Local:
DIALE/DAE

mesma informou que entrou em contato com o CECANE-UFPA e recebeu algumas orientações do mesmo. A mesma explicou que, de acordo com a legislação, para o próximo ano, terão que ser feitas algumas alterações em relação à essa avaliação e à aceitabilidade. Porém, estas alterações serão referentes à alguns itens apenas, são eles: café, leite em pó, biscoito, chocolate em pó e polpas. O teste de aceitabilidade destes itens será feito com cem alunos para cada item. Foram também discutidas algumas previsões de logística para essas atividades. Outra pauta levantada pela nutricionista Leyde Carla foi em relação à ficha técnica dos produtos que tem que ser fornecidas durante as amostras à Alimentação Escolar, questionando sobre a real utilidade das mesmas. E sob orientação do CECANE-UFPA será retirada a ficha-técnica com critério de classificação e desclassificação. O conselheiro José do Espírito Santo solicitou que o Conselho seja informado sobre os testes de aceitabilidade nas escolas com bastante antecedência, para que o CAE se organize para fazer o acompanhamento das mesmas. O conselheiro Marcelo fez algumas observações sobre as denúncias que chegam ao CAE em relação ao fornecimento de alimentos nas escolas, onde questionou sobre o atraso dessas entregas devido ao atraso do pagamento dos fornecedores. A nutricionista Leyde Carla explicou sobre essa questão e quem são os fornecedores que estão com atrasos de pagamento. Foi informado também que o recurso que está vindo para a Alimentação Escolar está sendo direcionado diretamente a aquisição de itens da agricultura familiar. E os atrasos estão ocorrendo devido a falta da contrapartida do recurso que deveria ser fornecida pelo município para complementar o recurso oriundo do governo federal. O conselheiro Elson constatou uma farinha de péssima qualidade (com sabor azedo) na escola Jerusalém, rio Tauau – SEDE, escola que o mesmo trabalha. As nutricionistas informaram que será direcionada a denúncia à Secretaria de Agricultura, pois no momento não é possível fazer a identificação do fornecedor. Porém, para as próximas remessas, o processo de recebimento dentro da DAE será mais rígido. Outro direcionamento em relação a esta denúncia será orientar os diretores das escolas e as agentes de alimentação que, uma vez identificada a má qualidade dessas farinhas, que seja comunicado imediatamente à equipe de Alimentação Escolar. Sem mais observações, a reunião foi encerrada às 10h45min. Para tanto, eu Marcio Moraes Sanches, assistente administrativo educacional, responsável por secretariar a presente reunião, dato e assino esta ata. *MS*

*Carla Maria Pereira de Souza, Duana Cardoso Correia,
Cibele Brasil da Silva, Patricia Mariana Santos de Brito*

Marcio Moraes Sanches *Assistente*

MS

MS

MS



**PREFEITURA MUNICIPAL DE BREVES
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCA  O
DIRETORIA DE ASSISTÊNCIA AO ESTUDANTE
DIVISÃO DE ALIMENTA  O ESCOLAR**

JUSTIFICATIVA

Com o objetivo de atender ao que estabelecem as normas para a execu  o do Programa Nacional de Alimenta  o Escolar, que tem sua fundamenta  o legal nos artigos 205 e 208 da Constitui  o Federal, na Lei Complementar n  101, de 24 de maio de 2000, na Lei Complementar n   9.394, de 20 de dezembro de 1996, na Lei n   8.666, de 21 de junho de 1993, e suas altera  es, na lei 10.520 de 17 de Julho de 2002, na Lei n   10.172, de 09 de janeiro de 2001, na medida provisória n  2.178-36, de 24 de agosto de 2001, nas Resolu  es do FNDE/MEC/CD n   23, de 24 de abril de 2006 e n   32, de 10 de agosto de 2006 e lei n  11.947 de 16 de junho de 2009 , Resolu  o CD/FNDE n   26 de 17 de julho de 2013, Resolu  o n  06 de 08 de maio de 2020 e Resolu  o n   20, de 02 de dezembro de 2020, oferecendo reforço alimentar e nutricional aos educandos, garantindo-lhes alimenta  o saudável e em quantidade suficiente, conforme previsto na Portaria Interministerial n  1.010, de 08 de maio de 2006, dos Ministérios da Educa  o e da Saúde. Considerando a universalidade do atendimento escolar gratuita, para atender as necessidades nutricionais dos alunos e    forma  o de hábitos alimentares saudáveis, durante sua permanência em sala de aula, contribuindo para o seu crescimento, desenvolvimento, aprendizagem e rendimento escolar, bem como condi  es de saúde àqueles que necessitem de aten  o específica e em vulnerabilidade social, com acesso igualitário, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias através de cardápio diversificado e regionalizado, mantendo as tradi  es alimentares e os valores presentes na popula  o local.

Leyde Carla Maria Teixeira de Souza

Nutricionista Responsável Técnica

Port.: 0105/2021 Breves-P  

**PREFEITURA MUNICIPAL DE BREVES
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DIRETORIA DE ASSISTÊNCIA AO ESTUDANTE
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

PADRÃO DE QUALIDADE E IDENTIDADE - PIQ

DE GÊNEROS NÃO PERECÍVEIS

BREVES – PA


Leyte Carla de Souza
Nutricionista
Crn: 3804

AÇÚCAR TRITURADO

1 - DEFINIÇÃO:

Açúcar é a sacarose obtida do *Saccharum officinarum* (cana de açúcar) ou de *Beta alba*, L. por processos industriais adequados.

2 - CARACTERÍSTICAS:

- 2.1 - GERAIS: O produto deve ser fabricado do suco da cana de açúcar ou de beterraba, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. De acordo com a sua característica, o açúcar a ser adquirido deverá ser o tipo triturado.
- 2.2 - ORGANOLÉPTICAS: Aspecto ⇒ granuloso
Cor ⇒ branca ou branca pardacenta
Cheiro ⇒ próprio
Sabor ⇒ doce
- 2.3 - MICROSCÓPICAS: Ausência de sujidades, larvas e parasitos.

3 - EMBALAGEM:

- 3.1 - PRIMÁRIA: Plástica contendo 01 Kg (um quilo) de peso líquido.
- 3.2 - SECUNDÁRIA: Fardo com 30 Kg (trinta quilos)

4 - ROTULAGEM:

Deverá ser impressa na embalagem e especificar as seguintes informações: Identificação do Produto; Marca; Nome e Endereço do Fabricante; Data de Embalagem, Número de Lote e/ou Data de Validade (tempo de vida útil); Peso Líquido do produto.

5 - REFERÊNCIA:

Resolução - CNNPA nº 12, de 1978;
Resolução RDC nº 271, de 22 de setembro de 2005.

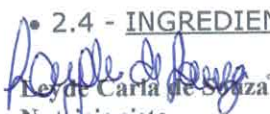
ADOÇANTE DIETÉTICO

1 - DEFINIÇÃO:

É uma adoçante dietético à base de Sucralose, um derivado da cana, que possui o sabor que mais aproxima do açúcar e não deixa sabores amargos residuais.

2 - CARACTERÍSTICAS:

- 2.1 - GERAIS: O produto deve ser fabricado, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. De acordo com a sua característica, líquido.
- 2.2 - ORGANOLÉPTICAS: Aspecto ⇒ granuloso
Cor ⇒ branco
Cheiro ⇒ próprio
Sabor ⇒ doce
- 2.3 - MICROSCÓPICAS: Ausência de sujidades, larvas e parasitos.
- 2.4 - INGREDIENTES: À base de sucralose.


Leide Carla de Souza
Nutricionista
Crn: 3804

3 - EMBALAGEM:

- 3.1 - PRIMÁRIA: envelopes de 800mg
- 3.2 - SECUNDÁRIA: Caixa de papel 56g, contendo 70 envelopes de 800mg

4 - ROTULAGEM:

Deverá ser impressa na embalagem e especificar as seguintes informações: Identificação do Produto; Marca; Nome e Endereço do Fabricante; Data de Embalagem, Número de Lote e/ou Data de Validade; Peso Líquido do produto. Informações nutricionais. Valor energético por porção: 3 kcal, carboidratos 0,8g

5 - REFERÊNCIA:

Resolução - CNNPA nº 12, de 1978;

Isento de Registro segundo RDC Nº27 DE 6 de agosto de 2010

ALMÔNDEGAS DE CARNE BOVINA E DE FRANGO AO MOLHO

1 - DEFINIÇÃO:

É o produto preparado com carne bovina e frango, proveniente de animais em condições de saúde e abatido sob inspeção veterinária; embalado em recipientes metálicos, hermeticamente fechados e esterilizados; comercialmente pronto para consumo. Deverá ser produzido em total condição de segurança e higiene, sob Inspeção Federal ou Estadual (SIF ou SIE).

2 - CARACTERÍSTICAS:

- **2.1 - GERAIS:** Molho (60%) (água, polpa de tomate (17%), amido, açúcar, cebola, sal, especiarias (orégano, louro e salsa) e alho) e almôndegas (40%) carne bovina, carne mecanicamente separado de aves, farinha de trigo, farinha de rosca, cebola, proteína de soja, fécula de mandioca (2%), sal, açúcar, especiarias (salsa e pimenta branca), alho, estabilizante tripolifosfato de sódio (INS 451i) e corante caramelo (INS 150 c).

- **2.2 - ORGANOLÉPTICAS:** Aspecto ⇒ Próprio

Cor ⇒ Própria

Cheiro ⇒ Próprio

Sabor ⇒ Próprio

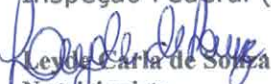
- **2.3 - MACRO e MICROSCÓPICAS:** Ausência de sujidades, larvas e parasitos em quaisquer formas de seu Ciclo Vital (ovos, esporos, etc.).

3 - EMBALAGEM:

- 3.1 - PRIMÁRIA: Lata, contendo até 420 g de peso líquido do produto.
- 3.2 - SECUNDÁRIA: Caixa de papelão reforçado, contendo até 24 latas.

4 - ROTULAGEM:

Deverá ser impressa na embalagem e especificar as seguintes informações: Identificação do Produto; Marca; Nome e Endereço do Fabricante; Ingredientes Específicos, Tabela nutricional; Orientação sobre o Preparo; Data de Embalagem, Número de Lote e/ou Data de Validade (tempo de vida útil); Peso Líquido; Marca da Inspeção Federal (SIF) ou Inspeção Estadual (SIE), com número de registro.


Leide Carla de Souza
Nutricionista
Crn: 3804

5 – REFERENCIA:

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 20, DE 31 DE JULHO DE 2000.

ALIMENTO EM PÓ A BASE SOJA (LEITE DE SOJA)

1-DEFINIÇÃO:

Alimento com soja é o produto cuja principal fonte de proteínas é proveniente da soja.

2- CLASSIFICAÇÃO

Produto pronto para o consumo

3- REQUISITOS

ASPECTO: Característicos

Cor: Característico

Sabor: Característicos físico-químicas umidades g/100g – máximo 6,0% para pós.

2.2 - ORGANOLÉPTICAS: Aspecto ⇒ Pó uniforme sem grumos, e n/ao conter substancias estranhas macro e microscopicamente visíveis.

Cor ⇒ Branco amarelado

Sabor e odor ⇒ agradável não rançoso, semelhante ao leite fluido.

2.3 - MACRO e MICROSCÓPICAS: Ausência de sujidades, larvas e parasitos em quaisquer formas de seu Ciclo Vital (ovos, esporos, etc.).

3 - EMBALAGEM:

3.1 - PRIMÁRIA: Lata 300g produto.

4 - ROTULAGEM: Deverá ser impressa na embalagem e especificar as seguintes informações: Identificação do Produto; Marca; Nome e Endereço do Fabricante; Ingredientes Específicos, Tabela nutricional; Orientação sobre o Preparo; Data de Embalagem, Número de Lote e/ou Data de Validade (tempo de vida útil); Peso Líquido;

5 – REFERÊNCIA:

RDC nº 91, de 18 de outubro de 2000.

ALIMENTO EM PÓ A BASE SOJA SABOR CHOCOLATE

1-DEFINIÇÃO: Alimento com soja é o produto cuja principal fonte de proteínas é provenientes da soja.

2- CLASSIFICAÇÃO

Produto pronto para o consumo

3-REQUISITOS

ASPECTO: Característicos

Cor: Característico

Sabor: Característicos físicas químicas umidades g/100g – máximo 6,0% para pós.

4-CARACTERÍSTICA NUTRICIONAL


Leide Carla de Souza
Nutricionista
Crn: 3804

2.2 - ORGANOLÉPTICAS: Aspecto ⇒ Pó uniforme sem grumos, e n/ao conter substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis.

Cor ⇒ róseo

Sabor e odor ⇒ agradável não rançoso, semelhante ao leite fluido.

2.3 - MACRO e MICROSCÓPICAS: Ausência de sujidades, larvas e parasitos em quaisquer formas de seu Ciclo Vital (ovos, esporos, etc).

3 - EMBALAGEM:

3.1 - PRIMÁRIA: lata de 300g

4 - **ROTULAGEM**: Deverá ser impressa na embalagem e especificar as seguintes informações: Identificação do Produto; Marca; Nome e Endereço do Fabricante; Ingredientes Específicos, Tabela nutricional; Orientação sobre o Preparo; Data de Embalagem, Número de Lote e/ou Data de Validade (tempo de vida útil); Peso Líquido;

5 - REFERÊNCIA:

RDC nº91, de 18 de outubro de 2000.

ARROZ PARBOILIZADO.

1 - DEFINIÇÃO:

Arroz é o grão oriundo da gramínea *Oryza sativa* L. Em geral, para fins comerciais, sendo submetido ao processo de parboilização.

2 - CARACTERÍSTICAS:

• 2.1 - GERAIS: O arroz adquirido, de acordo com a classificação do M.A.(Ministério da Agricultura), deverá ser o **PARBOILIZADO**.

• 2.2 - ORGANOLÉPTICAS: Aspecto ⇒ grão
Cor ⇒ grão amarelo destoante de tom escuro (amarronzado ou avermelhado);

Cheiro ⇒ próprio

Sabor ⇒ próprio

• 2.3 - MACRO e MICROSCÓPICAS: Ausência de sujidades, larvas e parasitos em quaisquer formas de seu Ciclo Vital (ovos, esporos, etc).

3 - EMBALAGEM:

• 3.1 - PRIMÁRIA: Saco plástico contendo 01 kg do produto.

• 3.2 - SECUNDÁRIA: Fardo com 30 kg (trinta quilos).

4 - ROTULAGEM:

Deverá ser impressa na embalagem e especificar as seguintes informações: Identificação do Produto; Marca; Nome e Endereço do Fabricante; Data de Embalagem, Número de Lote e/ou Data de Validade (tempo de vida útil); Peso Líquido.

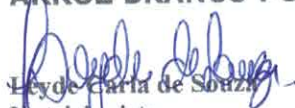
5 - OBSERVAÇÕES:

1 - O arroz a ser adquirido deverá ser do **Parboilizado**.

6 - REFERÊNCIA:

Instrução Normativa Nº 6, DE 16 DE FEVEREIRO DE 2009

ARROZ BRANCO POLIDO.


Leyde Maria de Souza
Nutricionista
Crn: 3804

1 - DEFINIÇÃO:

Arroz é o grão oriundo da gramínea *Oryza sativa* L. Em geral, para fins comerciais, descascado, polido e branco.

2 - CARACTERÍSTICAS:

- 2.1 - GERAIS: O arroz adquirido, de acordo com a classificação do M.A.(Ministério da Agricultura), deverá ser **branco polido tipo 2**.
- 2.2 - ORGANOLÉPTICAS: Aspecto ⇒ grão
Cor ⇒ branco
Cheiro ⇒ próprio
Sabor ⇒ próprio
- 2.3 - MACRO e MICROSCÓPICAS: Ausência de sujidades, larvas e parasitos em quaisquer formas de seu Ciclo Vital (ovos, esporos, etc).

3 - EMBALAGEM:

- 3.1 - PRIMÁRIA: Saco plástico contendo 01 kg do produto.
- 3.2 - SECUNDÁRIA: Fardo com 30 kg (trinta quilos).

4 - ROTULAGEM:

Deverá ser impressa na embalagem e especificar as seguintes informações: Identificação do Produto; Marca; Nome e Endereço do Fabricante; Data de Embalagem, Número de Lote e/ou Data de Validade (tempo de vida útil); Peso Líquido.

5 - OBSERVAÇÕES:

- 1 - O arroz a ser adquirido deverá ser do **Branco polido tipo 2**.

6 - REFERÊNCIA:

Instrução Normativa Nº 6, DE 16 DE FEVEREIRO DE 2009

ARROZ INTEGRAL.

1 - DEFINIÇÃO:

Arroz é o grão oriundo da gramínea *Oryza sativa* L. Em geral, para fins comerciais, é descascado parboilizado integral.

2 - CARACTERÍSTICAS:

- 2.1 - GERAIS: O arroz adquirido, de acordo com a classificação do M.A.(Ministério da Agricultura), deverá ser o **PARBOILIZADO INTEGRAL TIPO 1 (CLASSE LONGO FINO)**.
- 2.2 - ORGANOLÉPTICAS: Aspecto ⇒ grão
Cor ⇒ grão amarelo destoante de tom escuro (amarronzado ou avermelhado);
Cheiro ⇒ próprio
Sabor ⇒ próprio
- 2.3 - MACRO e MICROSCÓPICAS: Ausência de sujidades, larvas e parasitos em quaisquer formas de seu Ciclo Vital (ovos, esporos, etc).

3 - EMBALAGEM:

- 3.1 - PRIMÁRIA: Saco plástico contendo 01 kg do produto.
- 3.2 - SECUNDÁRIA: Fardo com 30 kg (trinta quilos).


Carla de Souza
Nutricionista
Crn: 3804

4 - ROTULAGEM:

Deverá ser impressa na embalagem e especificar as seguintes informações: Identificação do Produto; Marca; Nome e Endereço do Fabricante; Data de Embalagem, Número de Lote e/ou Data de Validade (tempo de vida útil); Peso Líquido.

5 - OBSERVAÇÕES:

1 - O arroz a ser adquirido deverá ser Parboilizado integral Tipo1.

6 - REFERÊNCIA:

Instrução Normativa Nº 6, DE 16 DE FEVEREIRO DE 2009.

AVEIA EM FLOCOS

1. DEFINIÇÃO

Farinha é o produto obtido pela moagem de semente de aveia (Avena sativa, L.), podendo sofrer previamente processos tecnológicos adequados.

2 - CARACTERÍSTICAS:

- 2.1 - GERAIS: Produto constituído semente de aveia (Avena sativa, L.). Deve ser fabricada a partir de matérias sãs e limpas.
- 2.2 - ORGANOLÉPTICAS: Aspecto ⇒ flocos
Cor ⇒ branco amarelado
Cheiro ⇒ Próprio
Sabor ⇒ Próprio
- 2.3 - MACRO e MICROSCÓPICAS: Ausência de sujidades, larvas e parasitos em quaisquer formas de seu Ciclo Vital (ovos, esporos, etc).

3 - EMBALAGEM:

- 3.1 - PRIMÁRIA: Pacote, contendo 165 g de peso líquido do produto.
- 3.2 - SECUNDÁRIA: Caixa contendo até 24 cx de 165g.

4 - ROTULAGEM:

Deverá ser impressa na embalagem e especificar as seguintes informações: Identificação do Produto; Marca; Nome e Endereço do Fabricante; Ingredientes Específicos, Data de Embalagem, Número de Lote e/ou Data de Validade (tempo de vida útil); Peso Líquido.

5 - OBSERVAÇÕES:

1 - O fornecedor participante e ganhador do processo licitatório do produto acima especificado deverá apresentar laudo bromatológico e/ou laudo de inspeção sanitária do mesmo, POR LOTE (referente a cada parcela entregue no galpão da DAE - Divisão de Apoio ao Estudante), expedido por LABORATÓRIO CREDENCIADO pelo Ministério da Saúde, Ministério da Agricultura, Universidades ou órgão de Vigilância Sanitária.

6 - REFERÊNCIA:

Resolução - CNNPA nº 12, de 1978


Leydi Carla de Souza
Nutricionista
Crn: 3804

AZEITE DE DENDÊ

1 - DEFINIÇÃO:

Entende-se por azeite de dendê o produto produzido a partir do fruto da palmeira conhecida como Dendezeiro (*Elaeis guineensis*). Através das seguintes etapas: *Esterilização, debulha, digestão e prensagem*.

2 - CARACTERÍSTICAS:

2.1 - GERAIS: Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação.

2.2 - ORGANOLÉPTICAS: Aspecto ⇒ Oleoso,

Cor ⇒ Própria

Cheiro ⇒ Próprio, não rançoso

Sabor ⇒ Próprio, não rançoso

2.3 - MACRO E MICROSCÓPICAS: Ausência de turvação e substâncias em suspensão, além de sujidades, larvas e parasitos.

3 - EMBALAGEM:

3.1 - PRIMÁRIA: Garrafa Pet, contendo 200 ml de peso líquido.

3.2 - SECUNDÁRIA: Caixa contendo até 30 unidades.

4 - ROTULAGEM:

Deverá ser impressa na embalagem e especificar as seguintes informações: Identificação do Produto; Marca; Nome e Endereço do Fabricante; Ingredientes Específicos, Data de Embalagem, Número de Lote e/ou Data de Validade (tempo de vida útil); Peso Líquido).

5 - REFERÊNCIA:

Resolução RDC nº 270, de 22 de setembro de 2005

BISCOITO DOCE TIPO MARIA

1 - DEFINIÇÃO:

Produto obtido pelo amassamento e cozimento de massa preparada com farinhas, amidos, féculas fermentadas, ou não, e outras substâncias alimentícias.

2 - CARACTERÍSTICAS:

• 2.1 - GERAIS: Produto constituído de açúcares, farinha de trigo enriquecido com ferro, ácido fólico, gordura de palma, amido de milho, soro de leite, sal. Deve ser fabricadas a partir de matérias sãs e limpas e possuir no máximo 98 mg de sódio.

• 2.2 - ORGANOLÉPTICAS: Aspecto ⇒ Massa torrada sem recheio ou revestimento

Cor ⇒ Próprio

Cheiro ⇒ Próprio

Sabor ⇒ Próprio doce


Leide Carla de Souza
Nutricionista
Crn: 3804

- 2.3 - MACRO e MICROSCÓPICAS: Ausência de sujidades, larvas e parasitos em quaisquer formas de seu Ciclo Vital (ovos, esporos, etc.).

3 - EMBALAGEM:

- 3.1 - PRIMÁRIA: Plástica, contendo de 350g ou 400g do produto.
- 3.2 - SECUNDÁRIA: Caixa contendo de 7 kg ou 8 Kg.

4 - ROTULAGEM:

Deverá ser impressa na embalagem e especificar as seguintes informações: Identificação do Produto; Marca; Nome e Endereço do Fabricante; Ingredientes Específicos, Informação Nutricional contendo a quantidade de ferro, Data de Embalagem, Número de Lote e/ou Data de Validade (tempo de vida útil); Peso Líquido.

5 - OBSERVAÇÕES:

- 1 - O produto a ser adquirido deverá ser o biscoito **MARIA TRADICIONAL**

6 - REFERÊNCIA:

Resolução - CNNPA nº 12, de 1978

BISCOITO DOCE TIPO MAISENA

1 - DEFINIÇÃO:

Produto obtido pelo amassamento e cozimento de massa preparada com farinhas, amidos, féculas fermentadas, ou não, e outras substâncias alimentícias.

2 - CARACTERÍSTICAS:

- 2.1 - GERAIS: Produto constituído de açúcares, farinha de trigo enriquecido com ferro, ácido fólico, gordura de palma, amido de milho, soro de leite, sal. Deve ser fabricadas a partir de matérias sãs e limpas e possuir no máximo 98 mg de sódio.
- 2.2 - ORGANOLÉPTICAS: Aspecto ⇒ Massa torrada sem recheio ou revestimento
Cor ⇒ Próprio
Cheiro ⇒ Próprio
Sabor ⇒ Próprio doce
- 2.3 - MACRO e MICROSCÓPICAS: Ausência de sujidades, larvas e parasitos em quaisquer formas de seu Ciclo Vital (ovos, esporos, etc.).

3 - EMBALAGEM:

- 3.1 - PRIMÁRIA: Plástica, contendo de 350g ou 400g do produto.
- 3.2 - SECUNDÁRIA: Caixa contendo de 7 kg ou 8 Kg.

4 - ROTULAGEM:

Deverá ser impressa na embalagem e especificar as seguintes informações: Identificação do Produto; Marca; Nome e Endereço do Fabricante; Ingredientes Específicos, Informação Nutricional contendo a quantidade de ferro, Data de Embalagem, Número de Lote e/ou Data de Validade (tempo de vida útil); Peso Líquido.

5 - OBSERVAÇÕES:


Dayde Carla de Souza
Nutricionista
Crn: 3804

1 - O produto a ser adquirido deverá ser o biscoito **MAISENA**

6 - REFERÊNCIA:

Resolução - CNNPA nº 12, de 1978

BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER

1 - DEFINIÇÃO:

Biscoito salgado é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente da massa preparada com farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, amido de milho, sal, soro de leite, fermento bioquímico e outras substâncias alimentícias. Contém cloreto de sódio em quantidade suficiente para acentuar o sabor salgado.

2 - CARACTERÍSTICAS:

- 2.1 - GERAIS: O produto deve ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de materiais terrosos e parasitos, e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados as bolachas mal cozidas, queimadas, de características organolépticas anormais. Não é admitido o emprego de substâncias corantes. Deverá possuir no máximo 209 mg de sódio.

- 2.2 - ORGANOLÉPTICAS: Aspecto ⇒ Massa torrada sem recheio ou revestimento

Cor ⇒ Própria

Cheiro ⇒ Próprio

Sabor ⇒ Próprio/salgado

- 2.3 - MACRO e MICROSCÓPICAS: Ausência de sujidades, larvas e parasitos em quaisquer forma de seu Ciclo Vital (ovos, esporos, etc).

3 - EMBALAGEM:

- 3.1 - PRIMÁRIA: Plástica, contendo de 400g do produto.

- 3.2 - SECUNDÁRIA: Caixa de papelão contendo 8 Kg.

4 - ROTULAGEM:

Deverá ser impressa na embalagem e especificar as seguintes informações: *Identificação do Produto; Marca; Nome e Endereço do Fabricante; Ingredientes Específicos, Informação Nutricional contendo a quantidade de ferro, Data de Embalagem, Número de Lote e/ou Data de Validade (tempo de vida útil); Peso Líquido.*

5 - OBSERVAÇÕES:

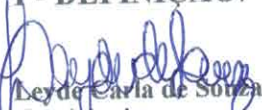
1 - O biscoito salgado a ser adquirido deve ser do tipo **CREAM CRACKER.**

6 - REFERÊNCIA:

Resolução - CNNPA nº 12, de 1978

BISCOITO CREAM CRACKER SEM LACTOSE

1 - DEFINIÇÃO:


Leyde Carla de Souza
Nutricionista
Crn: 3804

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal de palma, açúcar invertido, açúcar, sal, amido de milho e aromatizantes. Fermentos químicos bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, fermento biológico e emulsificante lecitina de soja. **ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADO DE SOJA E TRIGO E PODE CONTER AMENDOIM, AVEIA, AVELÃ, CENTEIO, CEVADA E LEITE. NÃO CONTÉM LACTOSE. CONTÉM GLÚTEN.**

2 - CARACTERÍSTICAS:

• 2.1 - GERAIS: O produto deve ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de materiais terrosos e parasitos, e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados as bolachas mal cozidas, queimadas, de características organolépticas anormais. Não é admitido o emprego de substâncias corantes. Deverá possuir no máximo 155 mg de sódio.

• 2.2 - ORGANOLÉPTICAS: Aspecto $\Rightarrow$ Massa torrada sem recheio ou revestimento

Cor $\Rightarrow$ Própria

Cheiro $\Rightarrow$ Próprio

Sabor $\Rightarrow$ Próprio/salgado

• 2.3 - MACRO e MICROSCÓPICAS: Ausência de sujidades, larvas e parasitos em quaisquer forma de seu Ciclo Vital (ovos, esporos, etc).

3 - EMBALAGEM:

• 3.1 - PRIMÁRIA: Plástica, contendo de 300g ou 400g do produto.

• 3.2 - SECUNDÁRIA: Caixa de papelão.

4 - ROTULAGEM:

Deverá ser impressa na embalagem e especificar as seguintes informações: Identificação do Produto; Marca; Nome e Endereço do Fabricante; Ingredientes Específicos, Informação Nutricional contendo a quantidade de ferro, Data de Embalagem, Número de Lote e/ou Data de Validade (tempo de vida útil); Peso Líquido.

BISCOITO MAISENA SEM GLÚTEN

1 - DEFINIÇÃO:

Amido de milho; farinha de arroz; açúcar demerara; gordura de palma; leite de coco; fibra *psyllium*; fibra inulina; fibra de acácia; fécula de batata; emulsificantes: lecitina de soja, goma xantana, mono e diglicerídeos de ácidos graxos; manteiga de cacau; sal; agentes de crescimento: fermento químico, bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio; aromatizante sintético idêntico ao natural; antioxidante natural extrato de alecrim e corante natural betacaroteno. **NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS**

2 - CARACTERÍSTICAS:



Leyde Carla de Souza

Nutricionista

Crn: 3804

• 2.1 - GERAIS: O produto deve ser fabricado a partir de matérias primas são e limpas, isentas de materiais terrosos e parasitos, e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados as bolachas mal cozidas, queimadas, de características organolépticas anormais. Não é admitido o emprego de substâncias corantes. Deverá possuir no máximo 155 mg de sódio.

• 2.2 - ORGANOLÉPTICAS: Aspecto $\Rightarrow$ Massa torrada sem recheio ou revestimento

Cor $\Rightarrow$ Própria

Cheiro $\Rightarrow$ Próprio

Sabor $\Rightarrow$ Próprio/salgado

• 2.3 - MACRO e MICROSCÓPICAS: Ausência de sujidades, larvas e parasitos em quaisquer forma de seu Ciclo Vital (ovos, esporos, etc).

3 - EMBALAGEM:

• 3.1 - PRIMÁRIA: Plástica, contendo de 112g

• 3.2 - SECUNDÁRIA: Caixa de papelão.

4 - ROTULAGEM:

Deverá ser impressa na embalagem e especificar as seguintes informações: Identificação do Produto; Marca; Nome e Endereço do Fabricante; Ingredientes Específicos, Informação Nutricional contendo a quantidade de ferro, Data de Embalagem, Número de Lote e/ou Data de Validade (tempo de vida útil); Peso Líquido.

BISCOITO CREAM CRACKER INTEGRAL

1. DEFINIÇÃO: Biscoito salgado integral é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente da massa preparada com farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, fibra de trigo, farinha de trigo integral, gordura vegetal, amido de milho, sal, soro de leite, fermento bioquímico e outras substâncias alimentícias. Contém cloreto de sódio em quantidade suficiente para acentuar o sabor salgado.

2. CARACTERÍSTICAS: O produto deve ser fabricado a partir de matérias primas são e limpas, isentas de materiais terrosos e parasitos, e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados as bolachas mal cozidas, queimadas, de características organolépticas anormais. Não é admitido o emprego de substâncias corantes. Deverá possuir no máximo 210 mg de sódio.

2.1 CARACTERÍSTICAS GERAIS: O produto deve ser fabricado a partir de matérias primas são e limpas, isentas de materiais terrosos e parasitos, e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados as bolachas mal cozidas, queimadas, de características organolépticas anormais.

• 2.2 - ORGANOLÉPTICAS: Aspecto $\Rightarrow$ Massa torrada sem recheio ou revestimento.

COR: própria

Leyde Carla de Souza
Nutricionista
Crn: 3804

CHEIRO: própria

SABOR: própria

- **2.3 - MACRO e MICROSCÓPICAS:** Ausência de sujidades, larvas e parasitos em quaisquer forma de seu Ciclo Vital (ovos, esporos, etc).

3. EMBALAGENS:

3.1- PRIMÁRIA: pacote plástico de 400g

3.2- SECUNDÁRIA: caixa de papelão com até 8 kg

4. INGREDIENTES: Farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, integral, gordura vegetal, farelo de trigo, açúcar mascavo, açúcar, açúcar invertido, glúten em pó, leite em pó, aveia em flocos, sal, gérmen de trigo, fermentos químicos: bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio, pirofosfato ácido, ácido de sódio, emulsificante: estearoil lactato de sódio, lecitina de soja, aromatizante corante caramelo IV, melhorador de farinha metabissulfito sódio. **CONTEM GLÚTEM.**

5. ROTULAGEM: Deverá ser impressa na embalagem e especificar as seguintes informações: Identificação do Produto; Marca; Nome e Endereço do Fabricante; Ingredientes Específicos, Informação Nutricional contendo a quantidade de ferro, Data de Embalagem, Número de Lote e/ou Data de Validade (tempo de vida útil); Peso Líquido.

6. REFERÊNCIA:

Resolução RDC 360/2003.

Resolução - CNNPA nº 12, de 1978.

CAFÉ EM PÓ:

DEFINIÇÃO:

Em pó homogêneo, torrado e moído, aroma e sabor característicos de café, tipo forte, apresentação moído, tipo embalagem aluminizado de 250 g com data de fabricação e prazo de validade, selo de pureza da Associação Brasileira da Indústria de Café (ABIC), o produto deverá ter registro no ministério da saúde e atender a portaria 451/97 do ministério da saúde, e a resolução 12/78 da Comissão Nacional de normas e Padrões para alimentos (CNNPA)

2. CARACTERÍSTICAS:

Aspecto: pó homogêneo, torrado e moído, apresentação moído;

2.1 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Características do pó de café:

- **Aspecto:** o pó deve ser homogêneo;
- **Cor:** sua cor pode variar, de acordo com o processo de torração, do castanho-claro ao castanho-escuro;
- **Cheiro:** deve ser próprio do café recentemente submetido ao processo de torrefação pois, à medida que o café envelhece, seu odor se modifica lentamente devido à alterações químicas sofridas pelo grão.
- **Sabor:** característico

2.2 CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS:

De acordo com a Resolução nº 12/78, o máximo permitido para impurezas presentes no café, seja em grão ou moído, é de 1% (um por cento) do seu peso líquido total, por embalagem.

3. EMBALAGEM:

3.1 Embalagem primária: pacote aluminizado de 250 g.

3.2 Embalagem secundária: fardo com 20 pacotes de 250g.

4. ROTULAGEM

Deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, Validade do produto de 6 meses a partir da data de entrega.

5. REFERÊNCIA

Resolução nº12, de março de 1978, da comissão Nacional de normas e padrões para alimentos (estabelece os padrões de Identidade e qualidade para alimentos e bebidas).

CHARQUE DIANTEIRO.

1 - DEFINIÇÃO: Produto obtido da carne bovina salgada, onde no processo de fabricação **não há adição de substâncias químicas (nitrato e nitrito de sódio)**, cortada em mantas. Embalado em sacos plásticos apropriados, hermeticamente fechados. Submetido a Inspeção Federal ou Estadual (SIF ou SIE).

2 - CARACTERÍSTICAS:

- 2.1 - GERAIS: O produto a ser adquirido é constituído da carne bovina **DIANTEIRA**, conhecido comercialmente por **carne de charque dianteira**. Não deve apresentar cheiro rançoso, nem depósito de líquidos na embalagem primária.
- 2.2 - ORGANOLÉPTICAS: Aspecto ⇒ Bloco de consistência firme
Cor ⇒ Própria
Cheiro ⇒ Próprio
Sabor ⇒ Próprio
- 2.3 - MACRO e MICROSCÓPICAS: Ausência de sujidades, larvas e parasitos em qualquer forma de seu Ciclo Vital (ovos, esporos, etc.).

3 - EMBALAGEM:

- 3.1 - PRIMÁRIA: Plástica, com o produto embalado a vácuo, contendo 01 kg de peso líquido do produto ou 500g de peso líquido do produto. Conforme a solicitação da Diretoria de Assistência ao Estudante-DAE
- 3.2 - SECUNDÁRIA: Caixa com 30(trinta) kg.

4 - ROTULAGEM:

Deverá ser impressa na embalagem e especificar as seguintes informações: Identificação do Produto; Marca; Nome e Endereço do Fabricante; Data de Embalagem; Número de Lote e/ou Data de Validade (tempo de vida útil); Peso Líquido; Marca da Inspeção Federal (SIF) ou Inspeção Estadual (SIE), com número de registro.

5 - REFERÊNCIA:

COLORÍFICO EM PÓ

1 - DEFINIÇÃO: É o produto constituído pela mistura de fubá ou farinha de mandioca com urucum (*Bixa orellana*) em pó ou extratos oleosos de urucum adicionados ou não de sal e de óleos comestíveis.

2 - CARACTERÍSTICAS:

- 2.1 - GERAIS: O colorífico deverá ser preparado com matéria prima de boa qualidade e não deverá apresentar cheiro acre nem rançoso; não poderá conter substâncias estranhas a sua composição normal.
- 2.2 - ORGANOLÉPTICAS: Aspecto ⇒ Pó fino
Cor ⇒ Vermelho alaranjado
Cheiro ⇒ próprio
Sabor ⇒ próprio
- 2.3 - MACRO e MICROSCÓPICAS: Ausência de sujidades, larvas e parasitos em quaisquer formas de seu Ciclo Vital (ovos, esporos, etc.).

3 - EMBALAGEM:

- 3.1 - PRIMÁRIA: Pacote Plástico, contendo 90g de peso líquido do produto.
- 3.2 - SECUNDÁRIA: Fardo com 09 ou 10 Kg .

4 - ROTULAGEM:

Deverá ser impressa na embalagem e especificar as seguintes informações: Identificação do Produto; Marca; Nome e Endereço do Fabricante; Ingredientes Específicos; Data de Embalagem, Número de Lote e/ou Data de Validade (tempo de vida útil) e Peso Líquido.

5 - REFERÊNCIA:

Resolução - CNNPA nº 12, de 1978.

CHOCOLATE EM PÓ 100% CACAU

1 - DEFINIÇÃO

Cacau puro, sem nenhuma adição de açúcar. Seu sabor é intenso , sementes do cacau, depois de secas, torradas e fermentadas, são trituradas – nesse estágio, se transformam em "nibs". Para obter o cacau, faz-se uma mistura de sólidos e manteiga de cacau para, então, produzir o pó (isento de gorduras e açúcares).

2 - CARACTERÍSTICAS:

- 2.1 - GERAIS: O produto deve ser obtido de matérias-primas sãs e limpas e estar isento de matéria terrosa, parasitos, detritos animais, cascas de sementes de cacau e de outros vegetais. O açúcar utilizado deve ser a sacarose, podendo ser substituído parcialmente por glicose pura ou lactose. Não pode ser adicionados amidos e féculas.
- 2.2 - ORGANOLÉPTICAS: Aspecto ⇒ pó homogêneo
Cor ⇒ marrom

Cheiro ⇒ característico

Sabor ⇒ doce, próprio

- 2.3 - **MACRO e MICROSCÓPICAS**: Ausência de sujidades, larvas e parasitos.

3 - EMBALAGEM:

- 3.1 - **PRIMÁRIA**: Deve conter 100g ou 200 g de peso líquido.
- 3.2 - **SECUNDÁRIA**: caixa com de papelão

4 - ROTULAGEM:

Deverá ser impressa na embalagem e especificar as seguintes informações: Identificação do Produto; Marca; Nome e Endereço do Fabricante; Ingredientes específicos; Orientação sobre o preparo; Data de Embalagem, Número de Lote e/ou Data de Validade (tempo de vida útil); Peso Líquido do produto.

5 - REFERÊNCIA:

Resolução - CNNPA nº 12, de 1978;

Resolução RDC nº 264, de 22 de setembro de 2005.

5 - REFERÊNCIA:

Resolução RDC nº 264, de 22 de setembro de 2005.

CREME VEGETAL COM SAL

1 - DEFINIÇÃO:

É o produto que se apresenta sob a forma de emulsão plástica ou fluida, constituída principalmente de água e óleo vegetal e/ou gorduras comestíveis, no qual o leite poderá estar presente como um dos seus componentes.

1 - CARACTERÍSTICAS:

- 1.1 - **GERAIS**: Óleos vegetais líquidos e interesterificados (contém óleo de soja*), água, sal, soro de leite reconstituído e pasteurizado, emulsificantes: lecitina de soja*, mono e diglicerídeos de ácidos graxos e ésteres de poliglicerol de ácidos graxos, acidulante ácido láctico, aromatizantes, antioxidantes: EDTA cálcio dissódico, BHT, tocoferóis e ácido cítrico, conservante sorbato de potássio e corante natural de urucum e cúrcuma. *(geneticamente modificado a partir de Agrobacterium sp.). Não contém glúten e 0g de gorduras trans

- 2.2 - **ORGANOLÉPTICAS**: Aspecto ⇒ Creme

Cor ⇒ Amarela

Cheiro ⇒ Próprio, isento de ranço

Sabor ⇒ Próprio, isento de ranço

- 2.3 - **MACRO e MICROSCÓPICAS**: Ausência de sujidades, larvas e parasitos em quaisquer forma de seu Ciclo Vital (ovos, esporos, etc).

3 - EMBALAGEM:

- 3.1 - PRIMÁRIA: Pote de polietileno rígido, contendo 250 g de peso líquido.
- 3.2 - SECUNDÁRIA: Caixa contendo 24 potes de 250g.

4 - ROTULAGEM:

Deverá vir impressa na embalagem e especificar as seguintes informações: Identificação do Produto; Marca; Nome e Endereço do Fabricante; Ingredientes Específicos, Data de Embalagem, Número de Lote e/ou Data de Validade (tempo de vida útil) e Peso Líquido.

5 - REFERÊNCIA:

Resolução RDC nº 270, de 22 de setembro de 2005.

ERVILHA E MILHO EM CONSERVA

1 - DEFINIÇÃO

Ervilha e milho em conserva é o produto preparado com as partes comestíveis da ervilha e do milho, envasadas pré-cozidas, imersas em líquido de cobertura apropriado, submetidas a adequado processamento tecnológico antes ou depois de fechadas hermeticamente nos recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração.

2 - CARACTERÍSTICAS:

2.1 - GERAIS: Deve haver ausência de defeitos: tais como, cascas, sementes (os produtos devem ser apresentados sem as mesmas), unidades manchadas ou descoloridas, resíduos de vegetais e outros, respeitadas as tolerâncias fixadas para cada tipo de produto.

2.2 - ORGANOLÉPTICAS:

Cor: característica

Sabor e odor: próprios, isento de sabores e odores estranhos.

Textura: macia.

Uniformidade: existência de razoável uniformidade de tamanho

e formato

2.3 - MACRO e MICROSCÓPICAS: Ausência de sujidades, larvas e parasitos em quaisquer formas de seu Ciclo Vital (ovos, esporos, etc).

3 - EMBALAGEM:

3.1 - PRIMÁRIA: Embalagem lata, contendo até 200 g de peso líquido do produto.

3.2 - SECUNDÁRIA: Caixa de papelão reforçado, contendo 24 latas de 200g.

4 - ROTULAGEM:

Deverá vir impressa na embalagem e especificar as seguintes informações: Identificação do Produto; Marca; Nome e Endereço do Fabricante; Ingredientes Específicos, Data de Embalagem, Número de Lote e/ou Data de Validade (tempo de vida útil) e Peso Líquido.

5 - REFERÊNCIA:

Resolução RDC nº 270, de 22 de setembro de 2005.

FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO

1 - DEFINIÇÃO:

É o produto obtido pela moagem, exclusivamente, do grão de trigo *Triticum vulgares*, beneficiado, enriquecida com sais minerais e vitaminas.

2 - CARACTERÍSTICAS:

2.1 - GERAIS: A farinha de trigo deve ser fabricada a partir de grãos de trigo sã e limpa, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Na pode estar úmida, fermentada, nem rançosa.

2.2 - ORGANOLÉPTICAS: Aspecto :Pó fino
Cor :branco/amarelado
Cheiro : Próprio.
Sabor : Próprio.

2.3 - MACRO e MICROSCÓPICAS: Ausência de sujidades, larvas e parasitos em quaisquer forma de seu Ciclo Vital (ovos, esporos, etc.).

3 - EMBALAGEM:

3.1 - PRIMÁRIA: Pacote plástico, contendo de 1 kg de peso líquido do produto.

3.2 - SECUNDÁRIA: Fardo contendo até 30 pacotes.

4 - ROTULAGEM:

Deverá ser impressa na embalagem e especificar as seguintes informações: Identificação do Produto; Marca; Nome e Endereço do Fabricante; Ingredientes Específicos, Tabela nutricional; Orientação sobre o Preparo; Data de Embalagem, Número de Lote e/ou Data de Validade (tempo de vida útil); Peso Líquido; Marca da Inspeção Federal (SIF) ou Inspeção Estadual (SIE), com número de registro.

5 - REFERÊNCIA:

Resolução - CNNPA nº 12, de 1978

FEIJOADA

1 - DEFINIÇÃO:

É o produto preparado grãos de feijão ao natural, pedaços de lingüiça suína, água e sal, processado por cozimento em água adicionado de temperos permitidos por lei. Embalado em recipientes metálicos, hermeticamente fechados e esterilizados; comercialmente pronto para consumo. Deverá ser produzido em total condição de segurança e higiene, sob Inspeção Federal ou Estadual (SIF ou SIE).

2 - CARACTERÍSTICAS:

2.1 - GERAIS: De acordo com a elaboração, o produto de preparação é grão de feijão ao natural, pedaços de lingüiça suína, água, sal, processado por cozimento em água adicionado de temperos permitidos por lei. Não poderá apresentar sabor e odor anormais.

2.2 - ORGANOLÉPTICAS: Aspecto Próprio
Cor Própria
Cheiro Próprio

Sabor ausência de sabor de "picante"

2.3 - MACRO e MICROSCÓPICAS: Ausência de sujidades, larvas e parasitos em quaisquer formas de seu Ciclo Vital (ovos, esporos, etc.).

3 - EMBALAGEM:

3.1 - PRIMÁRIA: Lata contendo 430 g de peso líquido do produto.

3.2 - SECUNDÁRIA: Caixa de papelão reforçado contendo até 24 latas.

4 - ROTULAGEM:

Deverá ser impressa na embalagem e especificar as seguintes informações: Identificação do Produto; Marca; Nome e Endereço do Fabricante; Ingredientes Específicos, Tabela nutricional; Orientação sobre o Preparo; Data de Embalagem, Número de Lote e/ou Data de Validade (tempo de vida útil); Peso Líquido; Marca da Inspeção Federal (SIF) ou Inspeção Estadual (SIE), com número de registro.

5 - REFERÊNCIA:

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 20, DE 31 DE JULHO DE 2000.

FEIJÃO CAVALO CLARO TIPO 1

1 - DEFINIÇÃO:

Produto "in natura" do grupo I anão, variedade cavalo claro tipo 1, safra corrente com umidade máxima de 15%. Deverá ser produzido em total condição de segurança e higiene, sob Inspeção Federal ou Estadual (SIF ou SIE).

2 - CARACTERÍSTICAS:

2.1 - GERAIS Produto "in natura" do grupo I anão, variedade cavalo claro tipo 1, safra corrente com umidade máxima de 15%. Deverá ser processado em total condição de segurança e higiene, sob Inspeção Federal ou Estadual (SIF ou SIE).

2.2 - ORGANOLÉPTICAS:

- Aspecto Próprio
- Cor Própria
- Cheiro Próprio
- Sabor Próprio

2.3 - MACRO e MICROSCÓPICAS: Ausência de sujidades, larvas e parasitos em quaisquer formas de seu Ciclo Vital (ovos, esporos, etc.).

3 - EMBALAGEM:

3.1 - PRIMÁRIA: Pacote plástico contendo de 1 kg de peso líquido do produto.

3.2 - SECUNDÁRIA: Fardo contendo até 30 pacotes.

4 - ROTULAGEM:

Deverá ser impressa na embalagem e especificar as seguintes informações: Identificação do Produto; Marca; Nome e Endereço do Fabricante; Ingredientes Específicos, Tabela nutricional; Orientação sobre o Preparo; Data de Embalagem, Número de Lote e/ou Data de Validade (tempo de vida útil); Peso Líquido; Marca da Inspeção Federal (SIF) ou Inspeção Estadual (SIE), com número de registro.

5 - REFERÊNCIA:

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 12, DE 28 DE MARÇO DE 2008.

FUBÁ DE MILHO (TIPO FLOCÃO)


Ledy de Camila de Souza
Nutricionista
Crn: 3804

1 - DEFINIÇÃO: Fubá pré-cozido é o produto obtido de grãos sadios do milho (*Zea mays*) através de processos industriais.

2 - CARACTERÍSTICAS:

- 2.1 - GERAIS: O produto é obtido de grãos de germinados que foram submetidos previamente às operações de ajuste de umidade, pré-gelatinizada por rolo e/ou extrusão, secagem e moagem.
- 2.2 - ORGANOLÉPTICAS: Aspecto ⇒ Floco grosso
Cor ⇒ Amarela
Cheiro ⇒ Próprio
Sabor ⇒ Próprio
- 2.3 - MACRO e MICROSCÓPICAS: Ausência de sujidades, larvas e parasitos em quaisquer formas de seu Ciclo Vital (ovos, esporos, etc).

3 - EMBALAGEM:

- 3.1 - PRIMÁRIA: Pacote de plástico contendo 500g de peso líquido do produto.
- 3.2 - SECUNDÁRIA: Fardo contendo até 10 Kg.

4 - ROTULAGEM: Deverá ser impressa na embalagem e especificar as seguintes informações: Identificação do Produto; Marca; Nome e Endereço do Fabricante; Ingredientes Específicos, Tabela nutricional; Orientação sobre o Preparo; Data de Embalagem, Número de Lote e/ou Data de Validade (tempo de vida útil); Peso Líquido.

5 - REFERÊNCIA:

Resolução - CNNPA nº 12, de 1978

LEITE EM PÓ INTEGRAL

1 - DEFINIÇÃO: Entende-se por leite em pó o produto obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana, mediante processos tecnologicamente adequados.

2 - CARACTERÍSTICAS:

- 2.1 - GERAIS: O produto deve ser do tipo integral e atender os seguintes valores de referência mínimos: 120-135kcal de valor energético, 9-10g de carboidrato, 6-7g de proteína, 6 a 8g de gorduras totais, 4-5g de gorduras saturadas, 91-124 mg de sódio, 180-250mg de cálcio. Ingredientes: Leite desnatado e Lecitina de soja.
- 2.2 - ORGANOLÉPTICAS: Aspecto ⇒ Pó uniforme sem grumos, e n/ao conter substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis.
Cor ⇒ Branco amarelado
Sabor e odor ⇒ agradável não rançoso, semelhante ao

leite fluido.

- 2.3 - MACRO e MICROSCÓPICAS: Ausência de sujidades, larvas e parasitos em quaisquer formas de seu Ciclo Vital (ovos, esporos, etc).

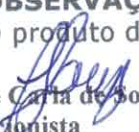
3 - EMBALAGEM:

- 3.1 - PRIMÁRIA: Pacote laminado, contendo de 200 g de peso líquido do produto.
- 3.2 - SECUNDÁRIA: Fardo contendo 50 pacotes.

4 - ROTULAGEM: Deverá ser impressa na embalagem e especificar as seguintes informações: Identificação do Produto; Marca; Nome e Endereço do Fabricante; Ingredientes Específicos, Tabela nutricional; Orientação sobre o Preparo; Data de Embalagem, Número de Lote e/ou Data de Validade (tempo de vida útil); Peso Líquido; Marca da Inspeção Federal (SIF) ou Inspeção Estadual (SIE), com número de registro.

5 - OBSERVAÇÕES:

- 1 - O produto deverá ser **leite integral**.


Leyde Carla de Souza
Nutricionista
Crn: 3804

6 – REFERÊNCIA:

Portaria Nº 369, DE 04 DE SETEMBRO DE 1997

LEITE EM PÓ DESNATADO

1 - DEFINIÇÃO: Entende-se por leite em pó o produto obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana, mediante processos tecnologicamente adequados.

2 - CARACTERÍSTICAS:

• 2.1 - GERAIS: O produto deve ser do tipo em pó desnatado e atender os seguintes valores de referência mínimos Energia 87 kcal, 13 g Carboidratos, 8,8 g de proteína, Sódio 158 mg, Cálcio 326 mg. Ingredientes: Leite desnatado e Lecitina de soja.

• 2.2 - ORGANOLÉPTICAS: Aspecto ⇒ Pó uniforme sem grumos, e n/ao conter substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis.

Cor ⇒ Branco amarelado

Sabor e odor ⇒ agradável não rançoso, semelhante ao leite fluido.

• 2.3 - MACRO e MICROSCÓPICAS: Ausência de sujidades, larvas e parasitos em quaisquer formas de seu Ciclo Vital (ovos, esporos, etc).

3 - EMBALAGEM:

• 3.1 - PRIMÁRIA: Pacote laminado, contendo de 200 g de peso líquido do produto.

• 3.2 - SECUNDÁRIA: Fardo, contendo 50 pacotes (FARDO 10,0 KG).

4 - ROTULAGEM: Deverá ser impressa na embalagem e especificar as seguintes informações: Identificação do Produto; Marca; Nome e Endereço do Fabricante; Ingredientes Específicos, Tabela nutricional; Orientação sobre o Preparo; Data de Embalagem, Número de Lote e/ou Data de Validade (tempo de vida útil); Peso Líquido; Marca da Inspeção Federal (SIF) ou Inspeção Estadual (SIE), com número de registro.

5 - OBSERVAÇÕES:

1 - O produto deverá ser leite em pó desnatado instantâneo 200g.

6 – REFERÊNCIA:

Portaria Nº 369, DE 04 DE SETEMBRO DE 1997

LEITE DE COCO

1 - DEFINIÇÃO:

É a emulsão aquosa extraída do endosperma do fruto do coqueiro (Cocos nucifera) por processos mecânicos adequados.

2 - CARACTERÍSTICAS:

2.1 - GERAIS: O leite de coco deve ser preparado com endosperma procedente de frutos sãos e maduros. Deve estar isento de substâncias estranhas a sua composição.

2.2 - ORGANOLÉPTICAS: Aspecto: Emulsão líquida espessa

Cor Branco-leitosa


Leide Carla de Souza
Nutricionista
Crn: 3804

Cheiro Próprio, não rançoso.

Sabor Próprio, não rançoso.

2.3 - MACRO e MICROSCÓPICAS: Ausência de sujidades, larvas e parasitos em quaisquer formas de seu Ciclo Vital (ovos, esporos, etc).

3 - EMBALAGEM:

3.1 - PRIMÁRIA: Garrafa, contendo de 200 ml de peso líquido do produto.

3.2 - SECUNDÁRIA: Caixa, contendo até 24 unidades.

4 - ROTULAGEM:

Deverá ser impressa na embalagem e especificar as seguintes informações: Identificação do Produto; Marca; Nome e Endereço do Fabricante; Ingredientes Específicos, Tabela nutricional; Orientação sobre o Preparo; Data de Embalagem, Número de Lote e/ou Data de Validade (tempo de vida útil); Peso Líquido; Marca da Inspeção Federal (SIF) ou Inspeção Estadual (SIE), com número de registro.

5- REFERÊNCIA:

Resolução - CNNPA nº 12, de 1978

LEITE EM PÓ SEM LACTOSE

1-DEFINIÇÃO: Por leite em pó, obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana, mediante processos tecnologicamente adequados e zero lactose rico em vitaminas A D e C

2.2 - ORGANOLÉPTICAS: Aspecto ⇒ Pó uniforme sem grumos, e n/ao conter substancias estranhas macro e microscopicamente visíveis.

Cor ⇒ Branco amarelado

Sabor e odor ⇒ agradável não rançoso, semelhante ao

leite fluido.

2.3 - MACRO e MICROSCÓPICAS: Ausência de sujidades, larvas e parasitos em quaisquer formas de seu Ciclo Vital (ovos, esporos, etc).

3 - EMBALAGEM:

3.1 - PRIMÁRIA: Leite em pó Sachê aluminizado, contendo de 300 g de peso líquido do produto.

3.2 - SECUNDÁRIA: Fardo , contendo 10 kg

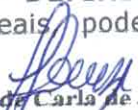
4 - ROTULAGEM: Deverá ser impressa na embalagem e especificar as seguintes informações: Identificação do Produto; Marca; Nome e Endereço do Fabricante; Ingredientes Específicos, Tabela nutricional; Orientação sobre o Preparo; Data de Embalagem, Número de Lote e/ou Data de Validade (tempo de vida útil); Peso Líquido; Marca da Inspeção Federal (SIF) ou Inspeção Estadual (SIE), com número de registro.

5 - REFERÊNCIA:

Portaria Nº 369, DE 04 DE SETEMBRO DE 1997

MASSA PARA MINGAU MUTICEREAIS

1 - DEFINIÇÃO: Cereais são os produtos obtidos a partir de partes comestíveis de cereais podendo ser submetidos a processos de maceração, moagem, extração,


Leyde Carla de Souza
Nutricionista
Crn: 3804

tratamento térmico e ou outros processos tecnológicos considerados seguros para produção de alimentos.

2 - CARACTERÍSTICAS:

2.1 - GERAIS: Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. E conter os seguintes ingredientes: farinha de cereais (87%) (trigo rica com ferro e ácido fólico, cevada e aveia), açúcar, maltodextrina, sal, estabilizantes carbonato de cálcio E170i e fosfato dissódico E339ii.

2.2 - ORGANOLÉPTICAS: Aspecto: Flocos laminados

Cor característica

Cheiro Próprio, característico

Sabor Próprio, característico.

2.3 - MACRO e MICROSCÓPICAS: Ausência de sujidades, larvas e parasitos em quaisquer formas de seu Ciclo Vital (ovos, esporos, etc).

3 - EMBALAGEM:

3.1 - PRIMÁRIA: Sacke com até 230 g de peso líquido do produto.

3.2 - SECUNDÁRIA: Caixa contendo até 12 unidades.

4 - ROTULAGEM:

Deverá ser impressa na embalagem e especificar as seguintes informações: Identificação do Produto; Marca; Nome e Endereço do Fabricante; Ingredientes Específicos, Tabela nutricional; Orientação sobre o Preparo; Data de Embalagem, Número de Lote e/ou Data de Validade (tempo de vida útil); Peso Líquido; Marca da Inspeção Federal (SIF) ou Inspeção Estadual (SIE), com número de registro.

5 - REFERÊNCIA:

RESOLUÇÃO-ANVISA Nº 263, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005

MASSA PARA MINGAU DE AVEIA E ARROZ

1 - DEFINIÇÃO: Cereais são os produtos obtidos a partir de partes comestíveis de cereais, podendo ser submetidos a processos de maceração, moagem, extração, tratamento térmico e ou outros processos tecnológicos considerados seguros para produção de alimentos.

2 - CARACTERÍSTICAS:

2.1 - GERAIS: Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. E conter os seguintes ingredientes: farinha de cereais (87%) (trigo rica com ferro e ácido fólico, cevada e aveia), açúcar, maltodextrina, sal, estabilizantes carbonato de cálcio E170i e fosfato dissódico.

2.2 - ORGANOLÉPTICAS: Aspecto: Flocos laminados

Cor característica

Cheiro Próprio, característico

Sabor Próprio, característico.

2.3 - MACRO e MICROSCÓPICAS: Ausência de sujidades, larvas e parasitos em quaisquer formas de seu Ciclo Vital (ovos, esporos, etc.)

3 - EMBALAGEM:

3.1 - PRIMÁRIA: Sache com até 230 g de peso líquido do produto.

3.2 - SECUNDÁRIA: Caixa contendo até 12 unidades.

4 - ROTULAGEM:

Deverá ser impressa na embalagem e especificar as seguintes informações: Identificação do Produto; Marca; Nome e Endereço do Fabricante; Ingredientes Específicos, Tabela nutricional; Orientação sobre o Preparo; Data de Embalagem, Número de Lote e/ou Data de Validade (tempo de vida útil); Peso Líquido; Marca da Inspeção Federal (SIF) ou Inspeção Estadual (SIE), com número de registro.

5 - REFERÊNCIA:

RESOLUÇÃO-ANVISA Nº 263, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005

MASSA PARA MINGAU DE ARROZ

1 - DEFINIÇÃO:

Cereais são os produtos obtidos a partir de partes comestíveis de cereais, podendo ser submetidos a processos de maceração, moagem, extração, tratamento térmico e ou outros processos tecnológicos considerados seguros para produção de alimentos.

2 - CARACTERÍSTICAS:

2.1 - GERAIS: Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. E conter os seguintes ingredientes: Farinha de arroz. Açúcar, amido, sais minerais (carbonato de cálcio, fosfato de sódio dibásto, fumarato ferroso, sulfato de zinco), vitaminas (niacina, vitamina E, ácido pantotênico, vitamina A, vitamina B1, Vitamina B6, ácido fólico, vitamina D) E aromatizante vanilina. Contendo glúten e traços de leite.

2.2 - ORGANOLÉPTICAS: Aspecto: Farinha
Cor característica.
Cheiro Próprio, característico.
Sabor Próprio, característico.

2.3 - MACRO e MICROSCÓPICAS: Ausência de sujidades, larvas e parasitos em quaisquer formas de seu Ciclo Vital (ovos, esporos, etc.)

3 - EMBALAGEM:

3.1 - PRIMÁRIA: Sache com até 230 g de peso líquido do produto.

3.2 - SECUNDÁRIA: Caixa contendo até 12 unidades.

4 - ROTULAGEM:


Leyde Carrandé Souza
Nutricionista
Crn: 3804

Deverá ser impressa na embalagem e especificar as seguintes informações: Identificação do Produto; Marca; Nome e Endereço do Fabricante; Ingredientes Específicos, Tabela nutricional; Orientação sobre o Preparo; Data de Embalagem, Número de Lote e/ou Data de Validade (tempo de vida útil); Peso Líquido; Marca da Inspeção Federal (SIF) ou Inspeção Estadual (SIE), com número de registro.

5 – REFERÊNCIA:

RESOLUÇÃO-ANVISA Nº 263, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005.

MASSA PARA MINGAU DE MILHO

1 – DEFINIÇÃO:

Cereais são os produtos obtidos a partir de partes comestíveis de cereais, podendo ser submetidos a processos de maceração, moagem, extração, tratamento térmico e ou outros processos tecnológicos considerados seguros para produção de alimentos.

2 – CARACTERÍSTICAS:

2.1 - GERAIS: Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. E conter os seguintes ingredientes: Farinha de milho de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, sais minerais (fosfato de sódio dibásico, carbonato de cálcio fumarato de ferro, sulfato de zinco), vitaminas (vitamina C, niacina, vitamina E, ácido pantotênico, vitamina A, vitamina B1, vitamina B6, ácido fólico, vitamina D) e aromatizante vanilina. Contendo glúten e traços de leite.

ORGANOLÉPTICAS: Aspecto: Farinha

Cor característica

Cheiro Próprio, característico

Sabor Próprio, característico.

2.3 - MACRO e MICROSCÓPICAS: Ausência de sujidades, larvas e parasitos em quaisquer formas de seu Ciclo Vital (ovos, esporos, etc.)

3 – EMBALAGEM:

3.1 - PRIMÁRIA: Sack com até 230 g de peso líquido do produto.

3.2 - SECUNDÁRIA: Caixa contendo até 12 unidades.

4 – ROTULAGEM:

Deverá ser impressa na embalagem e especificar as seguintes informações: Identificação do Produto; Marca; Nome e Endereço do Fabricante; Ingredientes Específicos, Tabela nutricional; Orientação sobre o Preparo; Data de Embalagem, Número de Lote e/ou Data de Validade (tempo de vida útil); Peso Líquido; Marca da Inspeção Federal (SIF) ou Inspeção Estadual (SIE), com número de registro.

5 – REFERÊNCIA:

RESOLUÇÃO-ANVISA Nº 263, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005

MACARRÃO ou MASSA ALIMENTÍCIA


Leidy Carolina de Souza
Nutricionista
Crn: 3804

1 - DEFINIÇÃO:

Massa alimentícia ou macarrão é o produto não fermentado, obtido pelo amaciamento da farinha de trigo branca, da semolina ou da sêmola do trigo adicionada ou não de outras substâncias permitidas.

2 - CARACTERÍSTICAS:

- 2.1 - GERAIS: De acordo com a sua classificação o produto deve ser de massa seca, comprida ou longa mista.
- 2.2 - ORGANOLÉPTICAS: Aspecto ⇒ Fio fino e longo (variando de 25 a 30 cm de comprimento).

Cor ⇒ Ligeiramente amarelada

Cheiro ⇒ Próprio

Sabor ⇒ Próprio

- 2.3 - MACRO e MICROSCÓPICAS: Ausência de sujidades, larvas e parasitos em quaisquer formas de seu Ciclo Vital (ovos, esporos, etc).

3 - EMBALAGEM:

- 3.1 - PRIMÁRIA: Pacote plástico contendo 500g de peso líquido do produto.
- 3.2 - SECUNDÁRIA: Fardo de plástico contendo 5 Kg.

4 - ROTULAGEM:

Deverá ser impressa na embalagem e especificar as seguintes informações: Identificação do Produto; Marca; Nome e Endereço do Fabricante; Tabela nutricional; Data de Embalagem, Número de Lote e/ou Data de Validade (tempo de vida útil); Peso Líquido.

5 - OBSERVAÇÕES:

- 1 - O produto adquirido deverá ser o **TIPO ESPAGUETE**

6 - REFERÊNCIA:

Resolução - CNNPA nº 12, de 1978.

Resolução nº 263/2005 de 13/09/2005.

MACARRÃO INTEGRAL ou MASSA ALIMENTÍCIA INTEGRAL

1 - DEFINIÇÃO:

Massa alimentícia ou macarrão é o produto não fermentado, obtido pelo amaciamento da farinha de trigo integral, da semolina ou da sêmola do trigo adicionada ou não de outras substâncias permitidas.

2 - CARACTERÍSTICAS:

- 2.1 - GERAIS: De acordo com a sua classificação o produto deve ser de massa seca, comprida ou longa mista.
- 2.2 - ORGANOLÉPTICAS: Aspecto ⇒ Fio fino e longo (variando de 25 a 30 cm de comprimento).

Cor ⇒ Ligeiramente marron.

Cheiro ⇒ Próprio

Sabor ⇒ Próprio

- 2.3 - MACRO e MICROSCÓPICAS: Ausência de sujidades, larvas e parasitos em quaisquer formas de seu Ciclo Vital (ovos, esporos, etc).

3 - EMBALAGEM:

- 3.1 - PRIMÁRIA: Pacote plástico contendo 500g de peso líquido do produto.
- 3.2 - SECUNDÁRIA: Fardo de plástico contendo 5 Kg.

4 - ROTULAGEM:

Deverá ser impressa na embalagem e especificar as seguintes informações: Identificação do Produto; Marca; Nome e Endereço do Fabricante; Tabela nutricional; Data de Embalagem, Número de Lote e/ou Data de Validade (tempo de vida útil); Peso Líquido. Deverá conter no mínimo 5,5g de fibra alimentar e no máximo 20mg de sódio, na porção de 80g Ingredientes: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farelo de trigo, proteína de soja.

5 - OBSERVAÇÕES:

- 1 - O produto adquirido deverá ser o **TIPO ESPAGUETE INTEGRAL**

6 - REFERÊNCIA:

Resolução - CNNPA nº 12, de 1978
Resolução nº 263/2005 de 13/09/2005

MASSA ALIMENTÍCIA PARA SOPA

1 - DEFINIÇÃO:

Massa alimentícia é o produto não fermentado, obtido pelo amaciamento da farinha de trigo, da semolina ou da sêmola do trigo adicionada ou não de outras substâncias permitidas.

2 - CARACTERÍSTICAS:

- 2.1 - GERAIS: De acordo com a sua classificação o produto deve ser de massa seca, comprida ou longa mista.
- 2.2 - ORGANOLÉPTICAS:

Aspecto ⇒ característico (de acordo com as espécie).

Cor ⇒ Ligeiramente amarelada

Cheiro ⇒ Próprio

Sabor ⇒ Próprio

- 2.3 - MACRO e MICROSCÓPICAS: Ausência de sujidades, larvas e parasitos em qualquer forma de seu Ciclo Vital (ovos, esporos, etc).

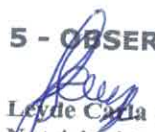
3 - EMBALAGEM:

- 3.1 - PRIMÁRIA: Pacote plástico contendo 500g de peso líquido do produto.
- 3.2 - SECUNDÁRIA: Fardo de plástico contendo 5 Kg.

4 - ROTULAGEM:

Deverá ser impressa na embalagem e especificar as seguintes informações: Identificação do Produto; Marca; Nome e Endereço do Fabricante; Tabela nutricional; Data de Embalagem, Número de Lote e/ou Data de Validade (tempo de vida útil); Peso Líquido.

5 - OBSERVAÇÕES:


Leide Carla de Souza
Nutricionista
Crn: 3804

1 - O produto adquirido deverá ser o **TIPO AVE MARIA OU PADRE NOSSO.**

6 - REFERÊNCIA:

Resolução - CNNPA nº 12, de 1978
Resolução nº 263/2005 de 13/09/2005

MILHO BRANCO

1 - DEFINIÇÃO:

São grãos secos de milho (*Zea mays*, L), degerminados, com ou sem tegumento,.

2 - CARACTERÍSTICAS:

- 2.1 - GERAIS: Produto obtido a partir de grãos secos de milho.
- 2.2 - ORGANOLÉPTICAS: Aspecto ⇒ Grãos
Cor ⇒ Branco Amarelado
Cheiro ⇒ Próprio
Sabor ⇒ Próprio
- 2.3 - MACRO e MICROSCÓPICAS: Ausência de sujidades, larvas e parasitos em qualquer forma de seu Ciclo Vital (ovos, esporos, etc).

3 - EMBALAGEM:

- 3.1 - PRIMÁRIA: Saco plástico contendo 500g de peso do produto.
- 3.2 - SECUNDÁRIA: Fardo com até 10 Kg.

4 - ROTULAGEM:

Deverá ser impressa na embalagem e especificar as seguintes informações: Identificação do Produto; Marca; Nome e Endereço do Fabricante; Ingredientes Específicos, Tabela nutricional; Orientação sobre o Preparo; Data de Embalagem, Número de Lote e/ou Data de Validade (tempo de vida útil) e Peso Líquido.

5 - REFERÊNCIA

PORTARIA Nº109 DE 24 DE FEVEREIRO DE 1989

1-PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA (PTS)

- 1- Produtos Protéicos de Origem Vegetal: são os alimentos obtidos a partir de partes protéicas de espécie(s) vegetal(is), podendo ser apresentados em grânulo, pó, líquido, ou outras formas com exceção daquelas não convencionais para alimentos. Podem ser adicionados de outros ingredientes, desde que não descaracterizem o produto. Os produtos devem ser designados de "Proteína" ou "Extrato" ou "Farinha", conforme o teor protéico mínimo, ou "Glúten", seguido do(s) nome(s) comum(ns) da(s) espécie(s) vegetal(is) de origem. Na designação, pode(m) ser usada(s) expressão(ões) consagrada(s) pelo uso, processo de obtenção, forma de apresentação, finalidade de uso e ou característica específica. Quando adicionados de outro(s) ingrediente(s), o(s) mesmo(s) deve(m) fazer parte da designação.

2- CLASSIFICAÇÃO


Leyde Carla de Souza
Nutricionista
Crn: 3804

Produto pronto para o consumo

3- REQUISITOS

ASPECTO: Característicos

Cor: Característico.

4-CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAL

GERAIS: O produto deve ser do tipo em pó e atender os seguintes valores de referência em 20 g, Energia 60 kcal, 4 g Carboidratos, 0 g de gorduras totais, proteínas 10 g

4.1 - **MACRO e MICROSCÓPICAS:** Ausência de sujidades, larvas e parasitos em quaisquer formas de seu Ciclo Vital (ovos, esporos, etc.).

5 - EMBALAGEM:

5.1 - **PRIMÁRIA:** Leite em pó Sachê aluminizado, contendo de 400 g de peso líquido do produto.

5.2 - **SECUNDÁRIA:** Fardo , contendo 24 pacotes.

6 - ROTULAGEM: Deverá ser impressa na embalagem e especificar as seguintes informações: Identificação do Produto; Marca; Nome e Endereço do Fabricante; Ingredientes Específicos, Tabela nutricional; Orientação sobre o Preparo; Data de Embalagem, Número de Lote e/ou Data de Validade (tempo de vida útil); Peso Líquido; Marca da Inspeção Federal (SIF) ou Inspeção Estadual (SIE), com número de registro.

7 - REFERÊNCIA:

Resolução RDC nº 268, de 22 de setembro de 2005.

ÓLEO DE SOJA REFINADO

1 - DEFINIÇÃO:

Entende-se por óleo de soja o produto constituído de glicerídeos de ácidos gordurosos, obtido da extração a partir de grãos de soja, submetidos ao processo de beneficiamento e purificação.

2 - CARACTERÍSTICAS:

2.1 - **GERAIS:** O produto deve ser o óleo refinado, que é aquele que sofreu processo tecnológico adequado, como degomagem, neutralização, clarificação, ou não, e desodorização ou aqueles que se apresentarem com caracterizações iguais aos assim tratados. Contendo 1,8g de Gordura Saturada, Vitamina E 3,1 mg em 108 kcal.

2.2 - **ORGANOLÉPTICAS:** Aspecto ⇒ Oleoso, transparente

Cor ⇒ Própria

Cheiro ⇒ Próprio, não rançoso

Sabor ⇒ Próprio, não rançoso

2.3 - **MACRO E MICROSCÓPICAS:** Ausência de turvação e substâncias em suspensão, além de sujidades, larvas e parasitos.

3 - EMBALAGEM:

3.1 - **PRIMÁRIA:** Garrafa Pet, contendo 500 ml de peso líquido.

3.2 - **SECUNDÁRIA:** Caixa contendo até 20 unidades.

4 - ROTULAGEM:

Deverá ser impressa na embalagem e especificar as seguintes informações: Identificação do Produto; Marca; Nome e Endereço do Fabricante; Ingredientes

Leyda Carla de Souza
Nutricionista
Cru: 3804

Específicos, Informação Nutricional, Data de Embalagem, Número de Lote e/ou Data de Validade (tempo de vida útil); Peso Líquido).

SAL IODADO

1-DEFINIÇÃO: Sal é o Cloreto de Sódio extraído de fontes naturais e cristalizado.

2 - CARACTERÍSTICAS:

• 2.1 - GERAIS: O produto deve apresentar cristais homogêneos de coloração uniforme e ser adicionado de Iodato de Potássio, conforme a legislação vigente, na dosagem mínima de 10mg, e máxima, de 15mg de Iodo por 01(um) quilo do produto e anti-umectantes CaCO_3 , MgCO_3 , $\text{Ca}(\text{PO}_2)_2$ máximo 2,5%.

• 2.2 - ORGANOLÉPTICAS: Aspecto $\Rightarrow$ Cristais de granulações uniformes, sem a presença de sais higroscópicos de Magnésio e Cálcio, impurezas orgânicas, areias e fragmentos de conchas;

Cor $\Rightarrow$ Branca;
Cheiro $\Rightarrow$ Inodoro;
Sabor $\Rightarrow$ Salino.

• 2.3 - MACRO E MICROSCÓPICAS: Ausência de sujidades, larvas e parasitos em quaisquer formas de seu Ciclo Vital (ovos, esporos, etc.)

3 - EMBALAGEM:

- 3.1 - PRIMÁRIA: Plástica, contendo 400g de peso líquido.
- 3.2 - SECUNDÁRIA: Fardo com 2,400 Kg (6 unidade)

4 - ROTULAGEM:

Deverá ser impressa na embalagem e especificar as seguintes informações: Identificação do Produto; Marca; Nome e Endereço do Fabricante; Data de Embalagem, Número de Lote e/ou Data de Validade (tempo de vida útil); Peso Líquido.

5 - REFERÊNCIA:

DECRETO Nº 75.697, DE 6 DE MAIO DE 1975

SALSICHA AO MOLHO

1-DEFINIÇÃO:

É o produto obtido do preparo de, com carne bovina, carne suína, proteína vegetal, amido, glicose, sal, especiarias ao molho de tomate sem pimenta, Acondicionado em recipiente hermeticamente fechado e esterilização através de qualquer processo térmico que garanta a esterilização comercial.

2 - CARACTERÍSTICAS:

2.1 - GERAIS: De acordo com a elaboração o produto deve conter carne bovina, carne suína, proteína vegetal, amido, glicose, sal, especiarias ao molho de tomate sem pimenta,

2.2 - ORGANOLÉPTICAS: Aspecto Próprio
Cor Própria
Cheiro Próprio
Sabor próprio

2.3 - MACRO e MICROSCÓPICAS: Ausência de sujidades, larvas e parasitos em quaisquer formas de seu Ciclo Vital (ovos, esporos, etc).

3 - EMBALAGEM:

3.1 - PRIMÁRIA: Lata, contendo até 310 g de peso líquido do produto.

3.2 - SECUNDÁRIA: Caixa de papelão reforçado, contendo até 24 latas.

4 - ROTULAGEM:

Deverá ser impressa na embalagem e especificar as seguintes informações: Identificação do Produto; Marca; Nome e Endereço do Fabricante; Ingredientes Específicos, Tabela nutricional; Orientação sobre o Preparo; Data de Embalagem, Número de Lote e/ou Data de Validade (tempo de vida útil); Peso Líquido; Marca da Inspeção Federal (SIF) ou Inspeção Estadual (SIE), com número de registro.

5 - REFERÊNCIA:

Instrução Normativa Nº 4, DE 31 DE MARÇO DE 2000

SARDINHA EM ÓLEO DE SOJA

1-DEFINIÇÃO:

É o produto obtido do preparo de sardinhas selecionadas através de um rigoroso controle de qualidade, acondicionadas em óleo de soja. Não devem conter conservantes em sua formulação e sua conservação se dá por um processo de esterilização do produto após fechado, que garante a sua esterilização comercial.

2 - CARACTERÍSTICAS:

2.2 - ORGANOLÉPTICAS: Aspecto ⇒ Próprio

Cor ⇒ Própria

Cheiro ⇒ Próprio, agradável

Sabor ⇒ Próprio.

2.3 - MACRO E MICROSCÓPICAS: Ausência de sujidades, larvas e parasitos.

3 - EMBALAGEM:

3.1 - PRIMÁRIA: Lata com sistema abre fácil, contendo 125 g de peso líquido.

3.2 - SECUNDÁRIA: Caixa contendo até 50 unidades.

4 - ROTULAGEM:

Deverá ser impressa na embalagem e especificar as seguintes informações: Identificação do Produto; Marca; Nome e Endereço do Fabricante; Ingredientes Específicos, Data de Embalagem, Número de Lote e/ou Data de Validade (tempo de vida útil); Peso Líquido).

5 - REFERENCIA:

Resolução - RDC No. 12, de 12 de Janeiro de 2001

PORTARIA Nº 1, DE 07/10/1981

PORTARIA Nº (185), de 13/05/1997

PORTARIA Nº (63), de 13/11/2002

SUCO CONCENTRADO DE CAJU


Leyla Carla de Souza
Nutricionista
Crn: 3804

1 - DEFINIÇÃO:

Suco de caju integral é a bebida não fermentada e não diluída, obtida da parte comestível do pedúnculo do caju (*Anacardium occidentale*, L.), através de processo tecnológico adequado. Submetido a tratamento que asseguram sua conservação. A conservação deve ocorrer fora da refrigeração com validade mínima de 12 (DOZE) meses.

A diluição mínima recomendada é de uma 1 (uma) parte de concentrado para 9 (nove) partes de água.

3 - EMBALAGEM:

- 3.1 - PRIMÁRIA: Garrafa com 500 ml de peso líquido.
- 3.2 - SECUNDÁRIA: Caixa/fardo com até 12 unidades

4 - ROTULAGEM:

Deverá ser impressa na embalagem e especificar as seguintes informações: Identificação do Produto; Marca; Nome e Endereço do Fabricante; Data de Embalagem, Número de Lote e/ou Data de Validade (tempo de vida útil); Peso Líquido.

5 - REFERENCIAS:

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 01, DE 7 DE JANEIRO DE 2000

VINAGRE

1 - DEFINIÇÃO: Líquido resultante da fermentação do vinho, álcool e de alguns frutos; fermentação esta que o transforma o álcool ali contido em ácido acético, o que lhe confere uma acidez peculiar/característica.

2 - CARACTERÍSTICAS:

- 2.1 - GERAIS: Produto que contém fermento de ácido acético simples (acidez volátil de 4%), água e conservador.
- 2.2 - ORGANOLÉPTICAS: Aspecto ⇒ Líquido

Cor ⇒ característica com a origem dos componentes da matéria-prima e nutrientes

Cheiro ⇒ Acético

Sabor ⇒ Acido

- 2.3 - MACRO e MICROSCÓPICAS: Ausência de sujidades, larvas e parasitos em quaisquer forma de seu Ciclo Vital (ovos, esporos, etc).

3 - EMBALAGEM:

- 3.1 - PRIMÁRIA: Garrafas de plástico, contendo 500 ml do produto.
- 3.2 - SECUNDÁRIA: Caixa com até 24 unidades.

4 - ROTULAGEM: Deverá ser impressa na embalagem e especificar as seguintes informações: Identificação do Produto; Marca; Nome e Endereço do Fabricante; Data de Embalagem, Número de Lote e/ou Data de Validade (tempo de vida útil) e Peso Líquido.

5 - REFERÊNCIA: INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 36, DE 14 DE OUTUBRO DE 1999.

**PREFEITURA MUNICIPAL DE BREVES
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DIRETORIA DE ASSISTÊNCIA AO ESTUDANTE
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO**

PADRÃO DE QUALIDADE E IDENTIDADE - PIQ

DE GÊNEROS PERECÍVEIS

BREVES – PA 2021

CAMARÃO REGIONAL DE ÁGUA DOCE SALGADO E DESCASCADO

1 – Caracterização:

São crustáceos da ordem *Decapoda* e da família *Palaemonidae*, onde a grande maioria das espécies de interesse comercial pertence ao gênero *Macrobrachium*. Aspecto geral uniforme; corpo em curvatura natural; coloração própria à espécie, sem qualquer pigmentação estranha; odor próprio e suave. Provenientes de estabelecimento sob inspeção oficial. Devem ser armazenado e transportado em sacos plásticos transparentes.

2 – Análise Mínima:

Peso	líquido	inferior	ao
declarado.....			ausência
(crítico)			
Sujidades,		larvas	e
parasitos.....			ausê
ncia (crítico)			

3 – Características físicas:

Manchas pretas na carne.....		ausência
(crítico)		
Melanose.....		ausência (crítico)
Carne	rosada	quando cozida,
		ausência
(crítico)		
Odor próprio.....		presença (crítico)
Sabor próprio e suave.....		presença
(crítico)		
Aspecto		amolecido,
pegajoso.....		ausência
(crítico)		

5 - OBSERVAÇÕES:

1 - O fornecedor participante e ganhador do processo licitatório ou da chamada pública do produto acima especificado deverá apresentar laudo de inspeção sanitária do local de armazenamento do mesmo, expedido pelo órgão de Vigilância sanitária, e deverá ser renovado a cada trimestre.

2 - A entrega será realizada nas escolas da rede municipal conforme cronograma da Diretoria de Assistência ao Estudante, no horário de 7:00 às 17 h.

3 - O Fornecedor deverá levar balança digital para que o responsável pelo recebimento possa constatar o peso do gênero alimentício entregue.

4- O produto deverá ser transportado em veículo fechado, protegido de poeira e sol acondicionada em saco plástico transparente e resistente.

CARNE BOVINA (Alcatra , Chã-cochão mole,Paulista e Agulha sem osso)

1 - Caracterização:

É a porção muscular comestível proveniente do corte apropriado de carcaça bovina, proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial.

Deve ser armazenado e transportado em temperaturas adequadas ao tipo de produto (temperatura inferior a 7° C para o produto resfriado).

2 - Análises Mínimas:

Especificações do rótulo de acordo com as normas do Edital.....presença (tolerável)

Temperatura do alimento.....máximo 10° C (crítico)

Peso líquido inferior ao declarado.....ausência (tolerável)

Características organolépticas:

Exudação de líquido, aspecto amolecido, pegajoso e traumatizado, coloração vermelha anormal, odor e sabor

estranhos.....ausência (crítico)

Tecidos inferiores (aponervose, cartilagem etc).....ausência (crítico)

Sujidades larvas e

parasitos.....ausência (crítico)

Amônia.....neg

ativa (crítico)

Gás

sulfídrico.....negativa

(crítico)

Rancidez.....neg

ativa (crítico)

Nitrato.....neg

ativa (crítico)

Nitrito.....neg

ativa (crítico)

Bissulfito.....neg

ativa (crítico)

PH.....entre 5,8

a 6,2 (crítico)

Formol.....neg

ativo (crítico)

Capa de gordura.....máximo 10%
(tolerável)

3 – Análises Complementares:

Salmonella sp, em 25
g.....ausência (crítico)

4 - OBSERVAÇÕES:

- 1 - O fornecedor participante e ganhador do processo licitatório do produto acima especificado deverá apresentar laudo de inspeção sanitária do local de abate e armazenamento do mesmo, expedido pelo órgão de Vigilância sanitária do município, que deverá ser renovado trimestralmente;
- 2 - A entrega será realizada nas escolas da rede municipal conforme cronograma do Setor de Compras, no horário de 7:00 às 17 h;
- 3 - O Fornecedor deverá levar balança digital para que o responsável pelo recebimento possa constatar o peso do gênero alimentício entregue;
- 2 - O transporte do alimento deverá ser realizado com a utilização de caixas térmicas contendo gelo em lâmina com a finalidade de obter-se a temperatura apropriada para manter suas características físico-químicas acondicionadas em embalagens em saco plástico transparente e resistente.

FRANGO INTEIRO COM MIÚDOS, PEITO DE FRANGO E COXA/SOBRECOXA CONGELADO.

1 – Caracterização:

É a carcaça de ave abatida em estabelecimento sob inspeção oficial, com idade aproximada de 08 semanas apresentando pele completa e ausência de penas, penugens, perfurações, coágulo, ossos quebrados, partes faltosas, queimadura por resfriamento, bolores e limo na superfície. Deve apresentar coloração normal e uniforme, evisceração completa, escaldamento normal e gordura não rançosa. Deve ser armazenado e transportado em temperaturas adequadas ao tipo de produto (temperatura - 18° C para o produto congelado).

2 – Análises Mínimas:

Especificações do rótulo de acordo com as normas do edital.....presença
(tolerável)
Peso líquido inferior ao declarado.....ausência
(tolerável)
Características organolépticas antes e após a cocção.....próprias
(crítico)
Sujidades, larvas e
parasitos.....ausência (crítico)
Rancidez.....neg
ativa (crítico)
Gás
sulfídrico.....negativa
(crítico)

3 – Análises Complementares:


Leide Carla de Souza
Nutricionista
Crn: 3804

Salmonella sp, em 25 g.....ausência
(crítico)
Formol.....ausência
(crítico)

4 - OBSERVAÇÕES:

- 1 - O fornecedor participante e ganhador do processo licitatório do produto acima especificado deverá apresentar laudo de inspeção sanitária do local de abate e armazenamento do mesmo, expedido pelo órgão de Vigilância sanitária do município, que deverá ser renovado trimestralmente (para agricultores familiar);
- 2 - A entrega será realizada nas escolas da rede municipal conforme cronograma do Setor de Compras, no horário de 7:00 às 17 h;
- 3 - O Fornecedor deverá levar balança digital para que o responsável pelo recebimento possa constatar o peso do gênero alimentício entregue.
- 3 - O transporte do alimento deverá ser realizado com a utilização de caixas térmicas contendo gelo em lâmina com a finalidade de obter-se a temperatura apropriada para manter suas características físico-químicas. **Vale lembrar que a embalagem original de caixa de papelão deverá ser retirado para os produtos congelados.**

FÍGADO BOVINO

1. DEFINIÇÃO:

Órgão utilizado na alimentação humana, provenientes de machos da espécie bovina.

2. Características

Deve ser armazenado e transportado em temperaturas adequadas ao tipo de produto (temperatura inferior a 7º C para o produto resfriado).

3 - Análises Mínimas:

Especificações do rótulo de acordo com as normas do Edital.....presença (tolerável)
Temperatura do alimento.....máximo 10º C (crítico)
Peso líquido inferior ao declarado.....ausência (tolerável)

Características organolépticas:

Exudação de líquido, aspecto amolecido, pegajoso e traumatizado, coloração vermelha anormal, odor e sabor estranhos.....ausência (crítico)
Tecidos inferiores (aponervose, cartilagem etc).....ausência (crítico)
Sujidades larvas e parasitos.....ausência (crítico)
Amônia.....negativa (crítico)
Gás sulfídrico.....negativa (crítico)
Rancidez.....negativa (crítico)
Nitrato.....negativa (crítico)

Nitrito.....neg
 ativa (crítico)
 Bissulfito.....neg
 ativa (crítico)
 PH.....entre 5,8
 a 6,2 (crítico)
 Formol.....neg
 ativo (crítico)
 Capa de gordura.....máximo 10%
 (tolerável)

3 - Análises Complementares:

Salmonella sp, em 25
 g.....ausência (crítico)

4 - OBSERVAÇÕES:

- 1 - O fornecedor participante e ganhador do processo licitatório do produto acima especificado deverá apresentar laudo de inspeção sanitária do local de abate e armazenamento do mesmo, expedido pelo órgão de Vigilância sanitária do município, que deverá ser renovado trimestralmente;
- 2 - A entrega será realizada nas escolas da rede municipal conforme cronograma do Setor de compra, no horário de 7:00 às 17 h;
- 3 - O Fornecedor deverá levar balança digital para que o responsável pelo recebimento possa constatar o peso do gênero alimentício entregue;
- 4 - O transporte do alimento deverá ser realizado com a utilização de caixas térmicas contendo gelo em lâmina com a finalidade de obter-se a temperatura apropriada para manter suas características físico-químicas acondicionadas em embalagens em saco plástico transparente e resistente.

FRUTAS

1. DEFINIÇÃO

Fruta é o produto procedente da frutificação de uma planta sã, destinado ao consumo, "in natura".

2. DESIGNAÇÃO

- a) Abacate
- b) Tomate
- c) Laranja
- d) Tangerina
- e) Abacaxi
- f) Maçã
- g) Manga
- h) Pupunha

3. CLASSIFICAÇÃO

- a) De primeira - Constituída por fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. São tolerados ligeiros defeitos na conformação, tamanho e cor. As frutas podem apresentar ligeiras manchas no epicarpo (casca), desde que não prejudiquem a sua aparência geral. A polpa deve estar intacta e firme. O pedúnculo pode estar ligeiramente danificado.

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

As frutas próprias para o consumo devem ser procedentes de espécime vegetais genuínos e são, e satisfazerem as

- a) serem frescas;
- b) terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades;
- c) apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.
- d) serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; a polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firmes;
- e) não conterem substâncias terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca;
- f) estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos;
- g) estarem livres de resíduos de fertilizantes;

5. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

6 - OBSERVAÇÕES:

- 1 - O fornecedor participante e ganhador do processo licitatório do produto acima especificado deverá apresentar laudo de inspeção sanitária do local de armazenamento do mesmo, expedido pelo órgão de Vigilância sanitária, e deverá ser renovado a cada trimestre.
- 2 - A entrega será realizada nas escolas da rede municipal conforme cronograma do Setor de Compras, no horário de 7:00 às 17 h.
- 3 - O Fornecedor deverá levar balança digital para que o responsável pelo recebimento possa constatar o peso do gênero alimentício entregue.
- 4 - O produto deverá ser transportado em veículo fechado, protegido de poeira e sol e acondicionadas em saco plástico transparente, sendo que não será permitido o transporte em caixas de madeiras ou em sacas.

7 - REFERÊNCIA:

Resolução - CNNPA nº 12, de 1978

LEGUMES.

1 - Caracterização:

Legume é o fruto ou a semente de diferentes espécies de plantas, principalmente das leguminosas, utilizados como alimentos.

Devem ser transportados limpos, em sacos plásticos transparentes, e armazenados em ambientes refrigerados ou frescos.

Os legumes próprios para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições:

- a) Legume Extra - São legumes de elevada qualidade, bem desenvolvidas, compactas e firmes. Não são permitidos defeitos nas hortaliças desta classe. É indispensável uniformidade na coloração, tamanho e conformação.
- b) Serem colhidos ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécies;
- c) Estarem livres de enfermidades;

- d) Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência;
- e) Não estarem sujos de terra;
- f) Não conterem corpos estranhos de aderentes à superfície externa;
- g) Estarem isentas de unidade externa anormal, odor e sabor estranhos;

2 - Designação:

- a) Repolho branco
- b) Cebola

3 - Análises Mínimas:

Desenvolvimento fisiológico adequado.....presença (tolerável)
 Características organolépticas.....próprias (crítico)
 Doenças e lesões microbianas.....ausência (crítico)
 Larvas, sujidades, e parasitos vivos.....ausência (crítico)
 Lesões mecânicas que comprometam o produto.....ausência (tolerável)

4 - OBSERVAÇÕES:

- 1 - O fornecedor participante e ganhador do processo licitatório e da chamada pública do produto acima especificado deverá apresentar laudo de inspeção sanitária do local de armazenamento do mesmo, expedido pelo órgão de Vigilância sanitária, e deverá ser renovado a cada trimestre.
- 2 - A entrega será realizada nas escolas da rede municipal conforme cronograma do Setor de Compra, no horário de 7:00 às 17 h.
- 3 - O Fornecedor deverá levar balança digital para que o responsável pelo recebimento possa constatar o peso do gênero alimentício entregue.
- 4 - O produto deverá ser transportado em veículo fechado, protegido de poeira e sol e acondicionadas em saco plástico transparente, sendo que não será permitido o transporte em caixas de madeiras ou em sacas.

6 - REFERÊNCIA:

Resolução - CNNPA nº 12, de 1978

OVO DE GALINHA

1 - Caracterização:

É o produto formado no ovário da fêmea de galináceos sadios, e obtidos após a postura. Deve ser proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial.

2 - Análises Mínimas:

Especificações do rótulo de acordo com as normas do Edital.....presença (tolerável)
 Limpeza e integridade da casca.....presença (crítico)
 Peso por unidade.....mínimo 50 g (crítico)
 Altura da câmara de ar fixa.....máximo 6mm (crítico)
 Odor estranho quando retirado da casca.....ausência (crítico)
 Gema translúcida, homogênea, firme, consistente, ocupando a parte central do ovo.....presença (crítico)

Embrião, sangue e
veias.....ausência (crítico)
Clara transparente, consistente, límpida, sem manchas ou turvação e com calazas
intactas.....
presença (crítico)

3 - OBSERVAÇÕES:

- 1 - O fornecedor participante e ganhador do processo licitatório do produto acima especificado deverá apresentar laudo de inspeção sanitária do local de armazenamento do mesmo, expedido pelo órgão de Vigilância sanitária, e deverá ser renovado a cada trimestre tanto para os fornecedores da agricultura familiar quanto fornecedor de licitação;
- 2 - A entrega será realizada nas escolas da rede municipal conforme cronograma da Diretoria de Assistência ao Estudante, no horário de 7:00 às 17 h.
- 5 - O produto deverá ser transportado em veículo fechado, protegido de poeira e sol e na sua embalagem de caixa de papelão.

PÃO DE CHÁ

1 - Caracterização:

Pão é o produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com sais minerais e vitaminas, fermento biológico, água e sal, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas na legislação.

2. Características Gerais:

O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasita e em perfeito estado de conservação. O pão não deverá ser queimado ou mal cozido. Deverá ter peso igual ou superior a 50 g (assado). Não deverá ser empregado na sua fabricação material corante.

3. Características Organoléticas:

Aspecto: massa cozida: O pão deve apresentar duas crosta, uma interior e outra mais consistente, bem aderente ao miolo. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros pontos negros, pardos ou avermelhados.

Cor: A parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta; o miolo deve ser de cor branca, branco-parda.

Cheiro: Próprio.

Sabor: Próprio.

4. Análises Mínimas:

Sujidades, larvas e
parasitos.....ausência (crítico)
Fragmentos de insetos.....ausência
(tolerável)

Aspecto:

Formato e volume característico do tipo de pão.....presença
(tolerável)


Leyde Carla de Souza
Nutricionista
Crn: 3804

Queimaduras nas
superfícies.....ausência (Crítico)
Miolo leve e com porosidade uniformemente distribuída.....presença
(tolerável)
Miolo com coloração uniforme branca ou amarelo-claro.....presença
(tolerável)
Miolo elástico, quando comprimido, ou cortado com faca serrilhada, retornando
facilmente ao formato
original.....presença (crítico)
Miolo aderente à lâmina da faca quando cortado.....ausência
(crítico)
Miolo com porções mal-cozidas, grumos, pontos negros, pardos ou
avermelhados.....aus
ência (crítico)
Miolo com tonalidade verde-esmaecido ou cinza.....ausência
(crítico)
Miolo com odor
alcoólico.....ausência (crítico)

Cor:
Superfícies mais expostas ao calor com tonalidades regulares pardas e amarelo
pardacento.....prese
nça (tolerável)
Superfícies menos expostas ao calor com tonalidades regulares amarelo
dourado.....presen
ça (tolerável)

Odor:
Odor de fumaça, carvão, óleo ou qualquer odor estranho.....ausência
(crítico)

Sabor:
Ácido, alcoólico, rançoso, mofado, envelhecido ou sabor acentuado de
sal.....au
sência (crítico)

5 – Análises complementares:

Brometos e
Bromatos.....ausência (crítico)
Coliformes fecais.....máximo
10/g (crítico)
Bolores e leveduras.....máximo 5 x
10³/g (crítico)

6 – Referências:

E.B. Bennion : Fabricacion de Pan, Ed. Acríbia
Portaria 01/87 – DINAL/MS
Resolução 12/78 – CNNPA/MS

PÃO DE HAMBÚRGUER TRATADO COM ANTIMOFO.

1 – Caracterização:

Pão é o produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com sais minerais e vitaminas, fermento biológico, água e sal, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas na legislação.


Leide Carla de Souza
Nutricionista
Crm: 3804

2. Características Gerais:

O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasita e em perfeito estado de conservação. O pão não deverá ser queimado ou mal cozido. Deverá ter peso igual ou superior a 50 g (assado). Não deverá ser empregado na sua fabricação material corante. Deverá receber tratamento com antimoho.

3. Características Organoléticas:

Aspecto: massa cozida: O pão deve apresentar duas crosta, uma interior e outra mais consistente, bem aderente ao miolo. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros pontos negros, pardos ou avermelhados.

Cor: A parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta; o miolo deve ser de cor branca, branco-parda.

Cheiro: Próprio.

Sabor: Próprio.

4. Análises Mínimas:

Sujidades, larvas e
parasitos.....ausência (crítico)
Fragmentos de insetos.....ausência
(tolerável)

Aspecto:

Formato e volume característico do tipo de pão.....presença
(tolerável)

Queimaduras nas
superfícies.....ausência (Crítico)

Miolo leve e com porosidade uniformemente distribuída.....presença
(tolerável)

Miolo com coloração uniforme branca ou amarelo-claro.....presença
(tolerável)

Miolo elástico, quando comprimido, ou cortado com faca serrilhada, retornando
facilmente ao formato
original.....presença (crítico)

Miolo aderente à lâmina da faca quando cortado.....ausência
(crítico)

Miolo com porções mal-cozidas, grumos, pontos negros, pardos ou
avermelhados.....aus
ência (crítico)

Miolo com tonalidade verde-esmaecido ou cinza.....ausência
(crítico)

Miolo com odor
alcoólico.....ausência (crítico)

Cor:

Superfícies mais expostas ao calor com tonalidades regulares pardas e amarelo
pardacento.....prese
nça (tolerável)

Superfícies menos expostas ao calor com tonalidades regulares amarelo
dourado.....presen
ça (tolerável)

Odor:


Leide Carla de Souza
Nutricionista
Crm: 3804

Odor de fumaça, carvão, óleo ou qualquer odor estranho.....ausência (crítico)

Sabor:

Ácido, alcoólico, rançoso, mofado, envelhecido ou sabor acentuado de sal.....ausência (crítico)

5 - Análises complementares:

Brometos.....ausência (crítico)
Bromatos.....máximo
Coliformes fecais.....máximo 5 x 10³/g (crítico)
Bolors e leveduras.....máximo 5 x 10³/g (crítico)

6 - Referências:

E.B. Bennion : Fabricacion de Pan, Ed. Acribia
Portaria 01/87 - DINAL/MS
Resolução 12/78 - CNNPA/MS

7 - OBSERVAÇÕES:

- 1 - O fornecedor participante e ganhador do processo licitatório do produto acima especificado deverá apresentar laudo de inspeção sanitária do local de fabricação do mesmo, expedido pelo órgão de Vigilância sanitária, e deverá ser renovado mensalmente.
- 2 - A entrega será realizada nas escolas da rede municipal conforme setor de compra, no horário de 6h e 30 minutos às 8:30 h.
- 3 - O Fornecedor deverá levar balança digital para que o responsável pelo recebimento possa constatar o peso do gênero alimentício entregue.
- 4 - O produto deverá ser transportado em veículo fechado, protegido de poeira e sol, acondicionado em sacos plásticos transparentes próprios para a utilização em alimentos.

8 - REFERÊNCIA:

Resolução - CNNPA nº 12, de 1978

PEIXE PESCADA (FILÉ DE PEIXE SEM PELE COM ESPESSURA GROSSA) CONGELADO

1 - Caracterização:

Entende-se por peixes os animais aquáticos de sangue frio. Excluem-se os mamíferos aquáticos, os animais invertebrados e os anfíbios. O produto obtido de espécimes saudáveis e de qualidade adequada ao consumo humano, convenientemente lavado e que seja conservado somente pelo resfriamento a uma temperatura próxima a do ponto de fusão do gelo.

2 - Características organolépticas:

- 2.1 - ORGANOLÉPTICAS: Aspecto ⇒ Uniforme, sem acúmulo sanguíneo
Cor ⇒ claro/Branco
Cheiro ⇒ Característicos, sem odores estranhos
Consistência ⇒ Firme


Leyde Carla de Souza
Nutricionista
Crm: 3804

- 2.2 - MACRO e MICROSCÓPICAS: Ausência de sujidades, larvas e parasitos em quaisquer formas de seu Ciclo Vital (ovos, esporos, etc).

3 – Análises Complementares:

Salmonella sp, em 25
g.....ausência (crítico)

4 - OBSERVAÇÕES:

- 1 - O fornecedor participante e ganhador do processo licitatório e da chamada pública do produto acima especificado deverá apresentar laudo de inspeção sanitária do local e armazenamento do mesmo, expedido pelo órgão de Vigilância sanitária do município, que deverá ser renovado trimestralmente.
- 2 - A entrega será realizada nas escolas da rede municipal conforme cronograma do setor de compra, no horário de 7:00 às 17 h.
- 3 - O Fornecedor deverá levar balança digital para que o responsável pelo recebimento possa constatar o peso do gênero alimentício entregue.
- 4 - O transporte do alimento deverá ser realizado com a utilização de caixas térmicas refrigeradas mantendo o congelamento em até -18°C com a finalidade de não perder a temperatura apropriada para manter suas características físico-químicas.

5 - REFERÊNCIA:

Portaria nº 185, de 13 de maio de 1997

POLPA DE FRUTAS PASTEURIZADAS

1 – Caracterização:

Polpa de fruta pasteurizadas é o produto não fermentado, não concentrado, não diluído, obtido de frutos polposos, através de processo tecnológico adequado (pasteurização), com um teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do fruto. O teor mínimo de Sólidos totais será estabelecido para cada polpa de fruta específica. O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. E deve ser submetido a tratamento térmico de pasteurização.

A diluição mínima recomendada 30 g de polpa para 180 ml de água.

2 – Análises Mínimas:

Sujidades,			parasitas			e
larvas.....					ausência (crítico).	
Rotulagem	de	acordo	com	as	normas	do
edital.....					presença (crítico)	
Características						
Organoléticas.....					presença (crítico)	
Rendimento	de	acordo	com	a	legislação	vigente
.....					presença (crítico)	

3 – DESIGNAÇÃO:


Leyde Carla de Souza
Nutricionista
Crn: 3804

a) Polpa de acerola

1. DEFINIÇÃO

Polpa ou purê de acerola é o produto não fermentado e não diluído, obtido da parte comestível da acerola (*Malpighia*, spp.) através de processo tecnológico adequado, com teor mínimo de sólidos totais.

2. COMPOSIÇÃO

A polpa ou purê de acerola deverá obedecer às características e composição abaixo:

Cor: variando de amarelo ao vermelho

Sabor: ácido

Aroma: próprio

	Mínimo	Máximo
Sólidos solúveis em ° Brix, a 20° C	5,5	-
PH	2,80	-
Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,80	-
Ácido ascórbico (mg/100mg)	800,00	-
Açúcares totais naturais da acerola (g/100g)	4,00	9,50
Sólidos totais (g/` 100g)	6,50	-

4. ADITIVO

Na polpa de acerola poderá ser adicionado corantes naturais para correção da cor.

5. A polpa de acerola deverá obedecer aos Padrões de Identidade e Qualidade fixados para polpa de fruta.

6 - EMBALAGEM:

6.1 - PRIMÁRIA: plástica contendo 1 kg

7 - OBSERVAÇÕES:

1 - O fornecedor participante e ganhador do processo licitatório e da chamada pública do produto acima especificado deverá apresentar laudo de inspeção sanitária do local de armazenamento do mesmo, expedido pelo órgão de Vigilância sanitária, e deverá ser renovado a cada trimestre.

2 - A entrega será realizada nas escolas da rede municipal conforme cronograma do setor de compra, no horário de 7:00 às 17 h.

3 - O transporte do alimento deverá ser realizado com a utilização de caixas térmicas contendo gelo em lâmina com a finalidade de obter-se a temperatura apropriada para manter suas características físico-químicas sendo acondicionado em embalagem de 1kg padronizada(especificando no mínimo a validade, data de fabricação).

b) Polpa de maracujá

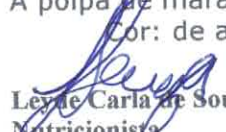
1. DEFINIÇÃO

Polpa de maracujá é o produto não fermentado e não diluído, obtido da parte comestível do maracujá (*Passiflora*, spp.), através de processo tecnológico adequado, com teor mínimo de sólidos totais.

2. COMPOSIÇÃO

A polpa de maracujá deverá obedecer às características e composição abaixo:

Cor: de amarelo a alaranjado


Leryne Carla de Souza
Nutricionista
Crn: 3804

Sabor: ácido
Aroma: próprio

	Mínimo	Máximo
Sólidos solúveis em ° Brix, a 20° C	11,0	-
PH	2,7	3,8
Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)	2,50	-
Açúcares totais naturais do maracujá (g/100g)	-	18,00
Sólidos totais (g/` 100g)	11,0	-

1. A polpa de maracujá deverá obedecer aos Padrões de Identidade e Qualidade fixados para polpa de fruta.

2. EMBALAGEM:

- 4.1 - PRIMÁRIA: Embalagem plástica contendo 1 kg de peso líquido.

5 - OBSERVAÇÕES:

- 1 - O fornecedor participante e ganhador do processo licitatório e da chamada pública do produto acima especificado deverá apresentar laudo de inspeção sanitária do local de armazenamento do mesmo, expedido pelo órgão de Vigilância sanitária, e deverá ser renovado a cada trimestre.
- 2 - A entrega será realizada nas escolas da rede municipal conforme cronograma do setor de compra, no horário de 7:00 às 17 h.
- 2 - O transporte do alimento deverá ser realizado com a utilização de caixas térmicas contendo gelo em lâmina com a finalidade de obter-se a temperatura apropriada para manter suas características físico-químicas sendo acondicionado em embalagem de 1kg padronizada(especificando no mínimo a validade, data de fabricação)

c Polpa de abacaxi

1. DEFINIÇÃO

Polpa ou purê de abacaxi é o produto não fermentado e não diluído, obtido da parte comestível do Abacaxi (Ananás comosus, L., Merrill), através de processo tecnológico adequado, com teor mínimo de sólidos totais.

2. COMPOSIÇÃO

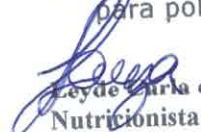
A polpa ou purê de abacaxi deverá obedecer às características e composição abaixo:

Cor: branco - amarelado

Sabor: doce, levemente ácido, próprio
Aroma: próprio

	Mínimo	Máximo
Sólidos solúveis em ° Brix, a 20° C	11,00	
PH	3,3	4,5
Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,32	-
Açúcares totais naturais da manga (g/100g)	-	17,00
Sólidos totais (g/` 100g)	14,00	-

- 2 A polpa de abacaxi deverá obedecer aos Padrões de Identidade e Qualidade fixados para polpa de fruta.


Leyde Maria de Souza
Nutricionista
Crn: 3804

4. EMBALAGEM:

4.1 - PRIMÁRIA: Embalagem plástica contendo 1 kg e 100 g de peso líquido.

5 - OBSERVAÇÕES:

1 - O fornecedor participante e ganhador do processo licitatório e da chamada pública do produto acima especificado deverá apresentar laudo de inspeção sanitária do local de armazenamento do mesmo, expedido pelo órgão de Vigilância sanitária, e deverá ser renovado a cada trimestre.

2 - A entrega será realizada nas escolas da rede municipal conforme cronograma do setor de compra, no horário de 7:00 às 17 h.

3 - O transporte do alimento deverá ser realizado com a utilização de caixas térmicas contendo gelo em lâmina com a finalidade de obter-se a temperatura apropriada para manter suas características físico-químicas sendo acondicionado em embalagem de 1kg padronizada(especificando no mínimo a validade, data de fabricação

D) Polpa de caju

1. DEFINIÇÃO

Polpa ou purê de caju é o produto não fermentado e não diluído, obtido da parte comestível da fruta, através de processo tecnológico adequado, com teor mínimo de sólidos totais.

2. COMPOSIÇÃO

A polpa ou purê de caju deverá obedecer às características e composição abaixo:

Cor: amarela

Sabor: doce, levemente ácido, próprio

Aroma: próprio

	Mínimo	Máximo
Sólidos solúveis em ° Brix, a 20° C	9,00	-
PH	2,2	-
Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,90	-
Açúcares totais naturais do cajá (g/100g)	-	12,00
Sólidos totais (g/` 100g)	9,50	-

4 A polpa de cajú deverá obedecer aos Padrões de Identidade e Qualidade fixados para polpa de fruta.

4. EMBALAGEM:

4.1 - PRIMÁRIA: Embalagem plástica contendo 1 kg

5 - OBSERVAÇÕES:

1 - O fornecedor participante e ganhador do processo licitatório e da chamada pública do produto acima especificado deverá apresentar laudo de inspeção sanitária do local de armazenamento do mesmo, expedido pelo órgão de Vigilância sanitária, e deverá ser renovado a cada trimestre.

2 - A entrega será realizada nas escolas da rede municipal conforme cronograma do setor de compra, no horário de 7:00 às 17 h.

3- O transporte do alimento deverá ser realizado com a utilização de caixas térmicas contendo gelo em lâmina com a finalidade de obter-se a temperatura apropriada para manter suas características físico-químicas sendo acondicionado em embalagem de 1kg padronizada(especificando no mínimo a validade, data de fabricação

RAÍZES, TUBÉRCULOS E RIZOMAS.


Leyde Carla de Souza
Nutricionista
Crn: 3804

1 - Caracterização:

Raízes, tubérculos e rizomas são partes subterrâneas desenvolvidas de determinadas plantas, utilizadas como alimento. Ex: tubérculo (batata), rizoma (araruta), raiz (cenoura).

2 - DESIGNAÇÃO:

- a) Alho
- b) Batata Inglesa
- c) Cenoura
- d) Beterraba

Devem ser transportados limpos, em sacos plásticos transparentes, e em ambientes refrigerados ou frescos.

As raízes, tubérculos e rizomas próprios para o consumo devem proceder de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas:

- a) Serem de colheita recente, feita pela manhã. A secagem será ao sol ou protegida dos raios solares, conforme o caso, em lugares secos, ventilados e limpos;
- b) Serem suficientes desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie;
- c) Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência;
- d) Estarem livres de enfermidades;
- e) Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca;
- f) Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos;
- g) Estarem livres de resíduo de fertilizantes;
- h) Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa;
- i) Macaxeira processada deve ser ralada no dia anterior a entrega, acondicionada em sacos plástico transparentes e atóxico, com peso de 1kg e 500g, e colocada sob refrigeração até momento da entrega.

3 - Análises Mínimas:

Desenvolvimento fisiológico adequado.....	presença
(tolerável)	
Características organolépticas.....	próprias (crítico)
Doenças.....	e lesões
microbianas.....	ausência (crítico)
Larvas, sujidades, e.....	parasitos
vivos.....	ausência (crítico)
Lesões mecânicas que comprometam o produto.....	ausência
(tolerável)	

4- OBSERVAÇÕES:

- 1 - O fornecedor participante e ganhador do processo licitatório ou da chamada pública do produto acima especificado deverá apresentar laudo de inspeção sanitária do local de armazenamento do mesmo, expedido pelo órgão de Vigilância sanitária, e deverá ser renovado a cada trimestre.
- 2 - A entrega será realizada nas escolas da rede municipal conforme cronograma da Diretoria de Assistência ao Estudante, no horário de 7:00 às 17h.
- 3 - O Fornecedor deverá levar balança digital para que o responsável pelo recebimento possa constatar o peso do gênero alimentício entregue.
- 4 - O produto deverá ser transportado em veículo fechado, protegido de poeira e sol e acondicionadas em saco plástico transparente, sendo que não será permitido o transporte em caixas de madeiras ou em sacas.


Leyde Carla de Souza
Nutricionista
Crn: 3804



Leyde Carla de Souza
Nutricionista
Crm: 3804

PREFEITURA MUNICIPAL DE BREVES
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DIRETORIA DE ASSISTÊNCIA AO ESTUDANTE
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO
PLANEJAMENTO PARA 2022

PNAE - SEM LACTOSE 20 alunos
ZONA URBANA:
Dias de atendimento: 200 dias

/2023

Leide de Souza
Nutricionista R.P.
CRN7: 3804

Luana Cardoso
Nutricionista R.P.
CRN7: 3804

ITEM	CARDÁPIO	FREQ.
1	Mingau de milho branco	10
2	Mingau de tapioca	10
3	Mingau de milho tipo flocão	10
4	Mingau de Banana Pacovã	3
5	Mingau de arroz	3
6	Mingau de arroz e aveia	4
7	Leite com alimento em pó de soja sabor chocolate + biscoito cream cracker sem lactose	14
8	Suco de taperebá pão com ovo	11
9	Suco de cupuaçu com cachorro quente + cenoura ralada	2
10	Suco de cupuaçu com pão e ovo	3
11	Suco de taperebá com cachorro quente + cenoura ralada	4
12	Suco de caju com farofa de ovo (farinha de mandioca, tomate, cenoura, cebola e hortaliças)	10
13	Suco de goiaba com farofa de ovo (farinha de mandioca, tomate, cenoura, cebola e hortaliças)	11
14	Suco de acerola com farofa de ovo (farinha de mandioca, tomate, cenoura, cebola e hortaliças)	5
15	Vatapá de camarão + jambu e arroz + suco de caju	1
16	Vatapá de frango + jambu e arroz + suco de caju	1
17	Vatapá de frango + jambu e arroz com banana	3
18	Vitamina mista banana e mamão + Biscoito crackinha	1
19	Vitamina de mamão + Biscoito crackinha	4
20	Vitamina de Banana + farinha de aveia + biscoitocrackinha	10
21	Macarronada de carne moída (batata, cenoura e hortaliças) + Salada crua (Alface+ Pepino e tomate) + Banana Prata	10
22	Sopa de carne moída + feijão + massa + Legumes (Maxixe, batata, jerimum + repolho + feijão verde + hortaliças) + Banana Prata	9
23	Café com leite + farofa de ovo (farinha de mandioca, tomate, cenoura, cebola e hortaliças)	1
24	Macarronada de Frango peito) cenoura+ ervilha e milho + hortaliças + Melancia	7
25	Macarronada de Frango peito) cenoura+ ervilha e milho + hortaliças + Maçã	2
26	Macarronada de Frango peito) cenoura+ ervilha e milho + hortaliças + Açaí e farinha de mandioca	2
27	Frango (inteiro) guisada com batata+ jerimum+ hortaliças + arroz parboilizado + Açaí com farinha de mandioca	5
28	Frango (inteiro) guisada com batata+ jerimum+ Feijão com maxixe + hortaliças + arroz parboilizado + Farinha de mandioca + Laranja	

29	Frango (inteiro) guisada com batata+ jerimum+ Feijão () maxixe + hortaliças + arroz parboilizado + Laranja	3
30	Carne Guisada com Cenoura e Macaxeira (hortaliças) + arroz parboilizado + F.	10
31	Mandioca + laranja	2
32	Arroz com galinha(Frango peito) cenoura+ ervilha e milho+ hortaliças + Melancia	1
33	Arroz com galinha(Frango peito) cenoura+ ervilha e milho+ hortaliças com jambu+ Laranja	6
34	Arroz parboilizado com galinha (Frango peito) cenoura+ ervilha e milho+ hortaliças + Suco de + Laranja	1
35	Arroz com galinha(Frango peito) cenoura+ ervilha e milho+ hortaliças + feijão com maxixe e goiaba	7
36	Picadinho com batata, cenoura + hortaliças Arroz parboilizado feijão com maxixe e hortaliças + Maçã	3
37	Picadinho com batata, cenoura + hortaliças + Arroz parboilizado feijão com maxixe e hortaliças + farinha de mandioca	10
38	Canja de legumes (batata, cenoura, maxixe, repolho+ feijão verde + hortaliças) + Banana Prata	200
TOTAL		

[Assinatura]
Nutricionista RY
CRN7: 3804

[Assinatura]
Nutricionista RY
CRN7: 11418

PREFEITURA MUNICIPAL DE BREVES
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DIRETORIA DE ASSISTÊNCIA AO ESTUDANTE
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO
PLANEJAMENTO PARA 2023
PNAE - SEM LACTOSE
ZONA URBANA

Dias de atendimento: 200 dias
Nº de Alunos atendidos:

ITEM	PRODUTO	FREQ.	PER CAPTA	QUANTIDADE	\$/KG	TOTAL/R\$
1	Alimento em pó de soja sabor chocolate	14	0,010 g	48,00 kg	R\$ 65,00	R\$ 3.120,00
2	Arroz Parboilizado	45	0,020 g	18,00 kg	Pauta fundamental	
3	Arroz tipo 2- cania e mingau	17	0,020 g	6,80 kg	Pauta fundamental	
4	Acúcar para sucos cítricos e café	29	0,015 g	8,70 kg	Pauta fundamental	
5	Acúcar	70	0,010 g	14,00 kg	Pauta fundamental	R\$ 397,92
6	Biscoito cream cracker sem lactose	20	0,030 g	48,00 kg	R\$ 8,29	
7	Café em pó	9	0,006 g	1,08 kg	Pauta fundamental	R\$ -
8	Colorau	91	0,001 g	1,82 kg	Pauta fundamental	R\$ -
9	Farinha de trigo sem fermento para vatapá	5	0,010 g	1,00 kg	Pauta fundamental	R\$ -
10	Farinha de trigo para mingau de milho	10	0,005 g	1,00	Pauta fundamental	R\$ -
11	Farinha de milho tipo flocão	10	0,020 g	4,00 kg	Pauta fundamental	R\$ -
12	Farinha de aveia	8	0,010 g	1,60	Pauta fundamental	R\$ -
13	Feijão Cavalão Claro p/ sopa	10	0,010 g	2,00	Pauta fundamental	R\$ -
14	Feijão Cavalão claro	18	0,015 g	5,40	Pauta fundamental	R\$ -
15	Leite em pó sem lactose p/ vatapá	5	0,010 g	1,00 kg	R\$ 85,60	R\$ 85,60
16	Leite em pó sem lactose	69	0,020 g	40,00 kg	R\$ 85,60	R\$ 3.424,00
17	Leite de coco	13	0,005 ml	1,30 litro	Pauta fundamental	R\$ -
18	Macarrão espaguete	20	0,025 g	10,00 kg	Pauta fundamental	R\$ -
19	Massa para sopa Pai Nosso e ave maria	10	0,015 g	3,00 kg	Pauta fundamental	R\$ -
20	Milho Branco	10	0,020 g	4,00 kg	Pauta fundamental	R\$ -
21	Proteína texturizada de soja (marrom)	26	0,010 g	5,20	Pauta fundamental	R\$ -
22	Óleo	140	0,003 ml	8,40 litro	Pauta fundamental	R\$ -
23	Sal	140	0,0005 g	1,40 kg	Pauta fundamental	R\$ -
24	Vinagre	44	0,003 ml	2,64 litro	Pauta fundamental	R\$ -
25	Alho	140	0,001 g	2,80 kg	Pauta fundamental	R\$ -
26	Banana p/ mingau (pacovã) (Agr. Familiar)	3	0,100 g	6,00 kg	Pauta fundamental	R\$ -
27	Banana para vitamina (Agricultura familiar)	4	0,080 g	6,40 kg	Pauta fundamental	R\$ -
28	Banana para vitamina mista (Agricultura familiar)	1	0,050 g	1,00 kg	Pauta fundamental	R\$ -
29	Banana para sobremesa (ag. Familiar)	33	0,100 g	66,00 kg	Pauta fundamental	R\$ -
30	Alface (Agricultura Familiar)	10	0,015 g	3,00 mc	Pauta fundamental	R\$ -
31	Batata	50	0,015 g	15,00 kg	Pauta fundamental	R\$ -
32	Cebola	140	0,005 g	14,00 kg	Pauta fundamental	R\$ -
33	Camarão descascado e salgado (Agricultura Familiar)	1	0,040 g	0,80	Pauta fundamental	R\$ -
34	Carne chã- Moída	30	0,040 g	24,00 kg	Pauta fundamental	R\$ -
35	Carne chã- Moída cachorro quente	6	0,030 g	3,60 kg	Pauta fundamental	R\$ -
36	Carne Alcatra Inteira	10	0,050 g	10,00 kg	Pauta fundamental	R\$ -
37	Cenoura	101	0,003 g	6,06 kg	Pauta fundamental	R\$ -
38	Chicória (agricultura familiar)	140	0,003 g	8,40 mc	Pauta fundamental	R\$ -
39	Cebolinha (agricultura familiar)	140	0,003 g	8,40 mc	Pauta fundamental	R\$ -
40	Cheiro verde (Agricultura Familiar)	140	0,003 g	8,40 mc	Pauta fundamental	R\$ -
41	Caruru (Agricultura Familiar)	140	0,010 g	28,00 mc	Pauta fundamental	R\$ -
42	Couve (Agricultura Familiar)	140	0,010 g	28,00 mc	Pauta fundamental	R\$ -

Paula Cardoso
Nutricionista RT
CRN7: 3804

Paula Cardoso
Nutricionista RT
CRN7: 3804



 Lyana Cardoso

 Nutricionista RT

 CRN7: 3804

43	Farinha de mandioca (Agricultura Familiar)	55	15 g	16,50 kg	Pauta fundamental	-
44	Farinha de tapioca (Agricultura Familiar)	10	0,020 g	4,00 kg	Pauta fundamental	R\$
45	Frango inteiro	20	0,080 g	32,00 kg	Pauta fundamental	R\$
46	Frango (peito)	24	0,080 g	38,40 kg	Pauta fundamental	R\$
47	Feijão verde (Agricultura familiar)	20	0,010 g	4,00 mc	Pauta fundamental	R\$
48	Jambu (Agricultura Familiar)	5	0,010 g	0,00	Pauta fundamental	R\$
49	Jerimum p/ vatapá (Agricultura Familiar)	20	0,010 g	4,00 kg	Pauta fundamental	R\$
50	Jerimum (Agricultura Familiar)	5	0,020 g	2,00	Pauta fundamental	R\$
51	Macaxeira (Agricultura Familiar)	10	0,010 g	2,00 kg	Pauta fundamental	R\$
52	Macã	14	1,000 und	280,00 und	Pauta fundamental	R\$
53	Mamão vitamina mista (agricultura familiar)	1	0,050 g	1,00 kg	Pauta fundamental	R\$
54	Mamão vitamina (agricultura)	1	0,080 g	1,60	Pauta fundamental	R\$
55	Maxixe (agricultura Familiar)	38	0,010 g	7,60	Pauta fundamental	R\$
56	Melancia (Agricultura Familiar)	3	0,170 g	10,20 kg	Pauta fundamental	R\$
57	Laranja	25	1,000 und	500,00 und	Pauta fundamental	R\$
58	Limão (Agricultura Familiar)	91	0,003 g	5,46 kg	Pauta fundamental	R\$
59	Pão de chá	20	0,050 g	20,00 kg	Pauta fundamental	R\$
60	Pepino (Ag. Familiar)	10	0,010 g	2,00 kg	Pauta fundamental	R\$
61	Pimentinha verde (Agricultura Familiar)	140	0,001 g	2,80 kg	Pauta fundamental	R\$
62	Polpa de goiaba	12	0,030 g	7,20 kg	Pauta fundamental	R\$
63	Polpa de caju	12	0,040 g	9,60 kg	Pauta fundamental	R\$
64	Polpa de acerola	5	0,030 g	3,00 kg	Pauta fundamental	R\$
65	Polpa de cupuaçu (Agricultura familiar)	5	0,030 g	3,00 kg	Pauta fundamental	R\$
66	Polpa de taperebá (Agricultura familiar)	15	0,030 g	9,00 kg	Pauta fundamental	R\$
67	Repolho	20	0,010 g	4,00 kg	Pauta fundamental	R\$
68	Salsa (agricultura familiar)	140	0,003 g	8,40 mc	Pauta fundamental	R\$
69	Tomate	140	0,005 g	14,00 kg	Pauta fundamental	R\$
70	Tomate para salada	10	0,020 g	4,00 kg	Pauta fundamental	R\$
71	Ovo de galinha	49	1,000 und	980,00 und	Pauta fundamental	R\$
72	Açaí médio - Branqueado (Agricultura Familiar)	4	0,150 ml	12,00 litros	Pauta fundamental	R\$
					TOTAL	R\$ 7.027,52



 Lyana Cardoso

 Nutricionista RT

 CRN7: 3804

**PREFEITURA MUNICIPAL DE BREVES
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DIRETORIA DE ASSISTÊNCIA AO ESTUDANTE
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO
PLANEJAMENTO PARA 2022**

**PNAE - Alergia a Proteína do Leite de vaca
ZONA URBANA: 10 alunos
Dias de atendimento: 200 dias**

/2023

[Assinatura]
Nutricionista RT

CRN7: 3804

[Assinatura]
Nutricionista
CRN7: 11918

ITEM	CARDÁPIO	FREQ.
1	Mingau de milho branco	10
2	Mingau de tapioca	10
3	Mingau de milho tipo flocão	10
4	Mingau de Banana Pacovã	3
5	Mingau de arroz	3
6	Mingau de arroz e aveia	4
7	Alimento em pó sabor marango e biscoito crackinha	14
8	Suco de taperebá pão com ovo	11
9	Suco de cupuaçu com cachorro quente + cenoura ralada	2
10	Suco de cupuaçu com pão e ovo	3
11	Suco de taperebá com cachorro quente + cenoura ralada	4
12	Suco de caju com farofa de ovo(farinha de mandioca, tomate, cenoura, cebola e hortaliças)	10
13	Suco de goiaba com farofa de ovo (farinha de mandioca, tomate, cenoura, cebola e hortaliças)	11
14	Suco de acerola com farofa de ovo (farinha de mandioca, tomate, cenoura, cebola e hortaliças)	5
15	Vatapá de frango + jambu e arroz + suco de caju	2
16	Vatapá de frango+ jambu e arroz com banana	3
17	vitamina mista banana e mamão + crackinha	1
18	Vitamina de mamão + Biscoito crackinha	1
19	Vitamina de Banana +farinha de aveia + biscoito crackinha	4
20	Macarronada de carne moída (batata, cenoura e hortaliças) + Salada crua (Alfaca+ Pepino e tomate) + Banana Prata	10
21	Sopa de carne moída+ feijão+ massa + Legumes (Maxixe, batata, jerimum + repolho + feijão verde + hortaliças) + Banana Prata	10
22	Café com leite + farofa de ovo(farinha de mandioca, tomate, cenoura, cebola e hortaliças)	9
23	Macarronada de Frango peito) cenoura+ ervilha e milho + hortaliças + Melancia	1
24	Macarronada de Frango peito) cenoura+ ervilha e milho + hortaliças + Maçã	7
25	Macarronada de Frango peito) cenoura+ ervilha e milho + hortaliças + Açai e farinha de mandioca	2
	Frango (inteiro) quissada com batata+ jerimum+ hortaliças + arroz parboilizado + Açai	2

27	Frango (inteiro) guisada com batata+ jerimum+ Fe. com maxixe + hortaliças + arroz parboilizado + Farinha de mandioca + Laranja	5
28	Frango (inteiro) guisada com batata+ jerimum+ Feijão com maxixe + hortaliças + arroz parboilizado + Laranja	3
29	Carne Guisada com Cenoura e Macaxeira (hortaliças) + arroz parboilizado + F. Mandioca + laranja	10
30	Arroz com galinha(Frango peito) cenoura+ ervilha e milho+ hortaliças + Melancia	2
31	Arroz com galinha(Frango peito) cenoura+ ervilha e milho+ hortaliças com jambu+ Laranja	1
32	Arroz parboilizado com galinha (Frango peito) cenoura+ ervilha e milho+ hortaliças + Laranja	6
33	Arroz com galinha(Frango peito) cenoura+ ervilha e milho+ hortaliças + Suco de goiaba	1
34	Picadinho com batata, cenoura + hortaliças Arroz parboilizado + feijão com maxixe e hortaliças + Maça	7
35	Picadinho com batata, cenoura + hortaliças + Arroz parboilizado feijão com maxixe e hortaliças + farinha de mandioca	3
36	Canja de legumes (batata, cenoura, maxixe, repolho+ feijão verde + hortaliças) + TOTAL	10 200

[Assinatura]
Nutricionista RT

CRN7: 3804

[Assinatura]
Nutricionista
CRN7: 3804

PREFEITURA MUNICIPAL DE BREVES
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DIRETORIA DE ASSISTÊNCIA AO ESTUDANTE
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO
PLANEJAMENTO PARA 2023

PNAE - Alergia a Proteína do Leite de vaca
ZONA URBANA

Dias de atendimento: 200 dias

Nº de Alunos atendidos:

ITEM	PRODUTO	FREQ.	PER CAPTA	QUANTIDADE	\$/KG	TOTAL/R\$
1	Alimento em pó sabor chocolate	14	0,010 g	24,00 kg	R\$ 65,00	R\$ 1.560,00
2	Arroz Parboilizado	45	0,020 g	9,00 kg	Pauta fundamental	R\$ -
3	Arroz tipo 2- canja e mingau	17	0,020 g	3,40 kg	Pauta fundamental	R\$ -
4	Açúcar para sucos cítricos e café	29	0,015 g	4,35 kg	Pauta fundamental	R\$ -
5	Açúcar	70	0,010 g	7,00 kg	Pauta fundamental	R\$ -
6	Biscoito crackinha	20	0,030 g	24,00 kg	R\$ 8,29	R\$ 198,96
7	Café em pó	9	0,006 g	0,54 kg	Pauta fundamental	R\$ -
8	Colorau	91	0,001 g	0,91 kg	Pauta fundamental	R\$ -
10	Farinha de trigo sem fermento para vatapá	5	0,010 g	0,50 kg	Pauta fundamental	R\$ -
11	Farinha de trigo para mingau de milho branco	10	0,005 g	0,50	Pauta fundamental	R\$ -
12	Farinha de milho tipo flocão	10	0,020 g	2,00 kg	Pauta fundamental	R\$ -
13	Farinha de aveia	8	0,010 g	0,80	Pauta fundamental	R\$ -
14	Feijão Cavalão Claro p/ sopa	10	0,010 g	1,00	Pauta fundamental	R\$ -
15	Feijão Cavalão claro	18	0,015 g	2,70	Pauta fundamental	R\$ -
16	"Leite de soja" p/ vatapá	5	0,010 g	0,50 kg	R\$ 85,60	R\$ 42,80
17	"Leite de soja" p/ vatapá	69	0,020 g	24,00 kg	R\$ 85,60	R\$ 2.054,40
18	Leite de coco	13	0,005 ml	0,65 litro	Pauta fundamental	R\$ -
19	Macarrão espaguete	20	0,025 g	5,00 kg	Pauta fundamental	R\$ -
20	Margarina	10	0,003 g	0,30 kg	Pauta fundamental	R\$ -
21	Massa para sopa Pai Nosso e ave maria	10	0,015 g	1,50 kg	Pauta fundamental	R\$ -
22	Milho Branco	10	0,020 g	2,00 kg	Pauta fundamental	R\$ -
23	Proteína texturizada de soja (marrom)	26	0,010 g	2,60	Pauta fundamental	R\$ -
24	Óleo	140	0,003 ml	4,20 litro	Pauta fundamental	R\$ -
25	Sal	140	0,0005 g	0,70 kg	Pauta fundamental	R\$ -
26	Vinagre	44	0,003 ml	1,32 litro	Pauta fundamental	R\$ -
27	Alho	140	0,001 g	1,40 kg	Pauta fundamental	R\$ -
28	Banana p/ mingau (pacovã) (Agr. Familiar)	3	0,100 g	3,00 kg	Pauta fundamental	R\$ -
29	Banana para vitamina(Agricultura familiar)	4	0,080 g	3,20 kg	Pauta fundamental	R\$ -
30	Banana para vitamina mista (Agricultura familiar)	1	0,050 g	0,50 kg	Pauta fundamental	R\$ -
31	Banana para sobremesa (ag . Familiar)	33	0,100 g	33,00 kg	Pauta fundamental	R\$ -
32	Alface (Agricultura Familiar)	10	0,015 g	1,50 mc	Pauta fundamental	R\$ -
33	Batata	50	0,015 g	7,50 kg	Pauta fundamental	R\$ -
34	Cebola	140	0,005 g	7,00 kg	Pauta fundamental	R\$ -

Luana Cardoso
Nutricionista RT
CRN7: 3804

Luana Cardoso
Nutricionista RT
CRN7: 3804

PREFEITURA MUNICIPAL DE BREVES
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DIRETORIA DE ASSISTÊNCIA AO ESTUDANTE
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

Planejamento para 2023

AEE- CARDÁPIO Autismo

Dias de atendimento: 20 dias

Número de alunos atendidos: 50

Deiseleide Souza
Nutricionista

CRN : 3804

ITEM	CARDÁPIO	FREQ.
1	Arroz com galinha (peito de frango, ervilha e milho, batata, cenoura, hortaliça) + banana + suco de caju	40
2	Canjica de Fubá (leite de coco) + suco de acerola	40
3	Figado guisado com legumes (figado bovino, cenoura, couve) com arroz+ laranja	10
4	Carne com legumes (carne moída, cenoura, couve) com arroz+ laranja	30
5	Mingau de arroz com jerimum + maçã	40
6	Suco de goiaba e Farofa de ovo + banana	40
Total		200

ITEM	PAUTA DE ALIMENTOS	FREQ.	PERCAP.	QUANTIDADE	R\$/Kg	TOTAL	AG. FAMILIAR
1	Arroz Tipo 2 (para mingau)	40	0,020 g	40 kg	R\$ 3,51	R\$ 140,40	R\$ -
2	Açúcar	200	0,005 g	50 kg	R\$ 3,21	R\$ 160,50	R\$ -
3	Alho	80	0,001 g	4 kg	R\$ 17,99	R\$ 71,96	R\$ -
4	Arroz parboilizado	80	0,020 g	80 kg	R\$ 4,19	R\$ 335,20	R\$ -
5	Banana(Agricultura Familiar)	80	0,080 g	320 kg	R\$ 3,51	R\$ 1.123,20	R\$ 1.123,20
6	Batata	40	0,010 g	20 kg	R\$ 3,78	R\$ 75,60	R\$ -
7	Carne Moída (chã)	30	0,050 g	75 kg	R\$ 37,82	R\$ 2.836,50	R\$ -
8	Cebola	80	0,005 g	20 kg	R\$ 4,49	R\$ 89,80	R\$ -
9	Cenoura	80	0,010 g	40 kg	R\$ 4,08	R\$ 163,20	R\$ -
10	Cheiro Verde (Agricultura Familiar)	80	0,010 mç	40 mç	R\$ 2,30	R\$ 92,00	R\$ 92,00
11	Colorau	80	0,001 g	4 kg	R\$ 4,98	R\$ 19,92	R\$ -
12	Couve (Agricultura Familiar)	40	0,020 g	40 mç	R\$ 1,87	R\$ 74,80	R\$ 74,80
13	Farinha de mandioca (Agricultura Familiar)	40	0,015 g	30 kg	R\$ 3,99	R\$ 119,70	R\$ 119,70
14	Farinha de milho Flocão	40	0,020 g	40 kg	R\$ 4,29	R\$ 171,60	R\$ -
15	Figado bovino	10	0,050 g	25 kg	R\$ 17,09	R\$ 427,25	R\$ -
16	Jerimum (Agricultura Familiar)	40	0,040 g	80 kg	R\$ 3,49	R\$ 279,20	R\$ 279,20
17	Laranja	40	1,000 und	2000 und	R\$ 0,72	R\$ 1.440,00	R\$ -
18	Leite de Coco	40	0,005 ml	10 ml	R\$ 8,50	R\$ 85,00	R\$ -
19	Limão regional (Agricultura Familiar)	80	0,003 g	12 kg	R\$ 3,85	R\$ 46,20	R\$ 46,20
20	Maçã	40	1,000 und	2000 und	R\$ 0,88	R\$ 1.760,00	R\$ -
21	Óleo	120	0,003 ml	18 litros	R\$ 10,21	R\$ 183,78	R\$ -
22	Ovo	40	1,000 und	2000 und	R\$ 0,46	R\$ 920,00	R\$ -
23	Peito de Frango	40	0,080 g	160 kg	R\$ 15,25	R\$ 2.440,00	R\$ -
24	Pimentinha verde (Agricultura Familiar)	80	0,001 g	4 kg	R\$ 7,49	R\$ 29,96	R\$ 29,96
25	Polpa de goiaba	40	0,030 kg	60 kg	R\$ 9,89	R\$ 593,40	R\$ -
26	Polpa de caju	40	0,030 kh	60 kg	R\$ 10,00	R\$ 600,00	R\$ -
27	Polpa de acerola	40	0,030 kg	60 kg	R\$ 9,89	R\$ 593,40	R\$ -
28	Sal	80	0,001 g	4 kg	R\$ 0,90	R\$ 3,60	R\$ -
29	Tomate	80	0,005 kg	20 kg	R\$ 4,80	R\$ 96,00	R\$ -
30	Vinagre	80	0,003 ml	12 litros	R\$ 2,69	R\$ 32,28	R\$ -
						R\$ 15.004,45	R\$ 765,06

Luana Cardoso
Nutricionista
CRN: 7.11918

Leide Carla de Souza
Nutricionista
CRN : 3804

PREFEITURA MUNICIPAL DE BREVES
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DIRETORIA DE ASSISTÊNCIA AO ESTUDANTE
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO
PLANEJAMENTO PARA 2023
PNAE- PASTOSO - LIQUÍDO /2023
ZONA URBANA
Dias de atendimento: 200 dias
Número de alunos atendidos: 30

Flávia Carliane
Nutricionista
CRN 11818

ITEM	PAUTA DE ALIMENTOS	FREQ.	PERCAP.	QUANTIDADE	R\$/Kg	TOTAL	AG. FAMILIAR
1	Sopa batida de carne bovina (Moída) com massa e legumes(Jerimum, macaxeira e couve)	20	0,080 g	128 kg	R\$ 6,99	R\$ 894,72	R\$ -
2	Canja com legumes(Jerimum, batata e couve)	10	0,010 g	8 kg	R\$ 12,54	R\$ 100,32	R\$ -
3	Leite com achocolatado Pão e margarina (molhar no achocolatado)	80	0,008 g	51,2 kg	R\$ 3,21	R\$ 164,35	R\$ -
4	Mingau de massa 3 cereais	80	0,001 g	6,4 kg	R\$ 17,99	R\$ 115,14	R\$ -
5	Mingau de Mucilon de arroz	30	0,022 g	52,8 kg	R\$ 4,19	R\$ 221,23	R\$ -
6	Picadinho c/ couve e jerimum + purê de batata e com macarrão (bem pastoso)	40	0,050 g	160 kg	R\$ 3,78	R\$ 604,80	R\$ 604,80
7	Suco de goiaba Biscoito Maisena	60	0,030 g	144 kg	R\$ 3,82	R\$ 550,08	R\$ -
8	Vitamina de abacate	20	0,025 g	40 kg	R\$ 3,11	R\$ 99,52	R\$ -
9	Vitamina de banana	80	0,005 g	32 kg	R\$ 2,30	R\$ 88,32	R\$ 88,32
10	Arroz tipo 2 para canja	80	0,006 g	38,4 kg	R\$ 1,87	R\$ 11,97	R\$ 11,97
11	Banana (Agricultura Familiar) para vit e mingau	80	0,001 g	6,4 kg	R\$ 3,49	R\$ 670,08	R\$ 670,08
12	Batata	80	0,030 g	192 kg	R\$ 24,40	R\$ 3,435,52	R\$ -
13	Biscoito Maisena	80	0,022 g	140,8 kg	R\$ 3,85	R\$ 24,64	R\$ 24,64
14	Cebola	80	0,001 g	6,4 kg	R\$ 5,50	R\$ 264,00	R\$ -
15	Cheiro verde (Agricultura Familiar)	20	0,030 g	48 kg	R\$ 3,81	R\$ 243,84	R\$ 243,84
16	Colraú	10	0,010 g	6,4 kg	R\$ 20,00	R\$ 128,00	R\$ -
17	Couve (Agricultura Familiar)	20	0,060 g	96 kg	R\$ 20,00	R\$ 960,00	R\$ -
18	Jerimum (Agricultura Familiar)	10	0,060 g	48 kg	R\$ 7,70	R\$ 369,60	R\$ -
19	Leite em pó	30	0,020 g	48 kg	R\$ 10,21	R\$ 196,03	R\$ -
20	Limão regional (Agricultura Familiar)	80	0,003 lt	19,2 lt	R\$ 14,09	R\$ 563,60	R\$ -
21	Macarrão espagete	10	0,050 kg	40 kg	R\$ 45,25	R\$ 2,928,00	R\$ -
22	Macaxeira (Agricultura Familiar)	20	0,060 g	48 kg	R\$ 7,70	R\$ 369,60	R\$ -
23	Margarina	30	0,020 g	48 kg	R\$ 10,21	R\$ 196,03	R\$ -
24	Massa p/ mingau (3 cereais)	80	0,003 lt	19,2 lt	R\$ 14,09	R\$ 563,60	R\$ -
25	Massa p/ mingau (mucilon de arroz)	10	0,050 kg	40 kg	R\$ 45,25	R\$ 2,928,00	R\$ -
26	Massa para sopa ave maria	20	0,060 g	48 kg	R\$ 7,70	R\$ 369,60	R\$ -
27	Óleo	30	0,020 g	48 kg	R\$ 10,21	R\$ 196,03	R\$ -
28		80	0,003 lt	19,2 lt	R\$ 14,09	R\$ 563,60	R\$ -
29		10	0,050 kg	40 kg	R\$ 45,25	R\$ 2,928,00	R\$ -

Total

25	Picadinho de chã	50	0,080 g	320	kg	R\$	37,82	R\$	12.102,40	R\$	-
26	Pimentinha verde (Agricultura Familiar)	80	0,001 g	6,4	kg	R\$	7,49	R\$	47,94	R\$	47,94
27	Polpa de goiaba	20	0,030 g	48	kg	R\$	9,98	R\$	479,04	R\$	-
28	Sal	80	0,001 g	6,4	kg	R\$	0,90	R\$	5,76	R\$	-
29	Tomate	80	0,005 g	32	kg	R\$	4,80	R\$	153,60	R\$	-
30	Vinagre	30	0,003 g	7,2	lt	R\$	2,69	R\$	19,37	R\$	-
							Total	R\$	26.467,14	R\$	1.691,58
									4,41	R\$	

Leide Costa de Souza
Nutricionista
CRN : 3804

TOTAL DA PAUTA AEE ANUAL	R\$	41.471,59
RECURSO DO FNDE ANUAL	R\$	33.178,00
RECURSO DA PREFEITURA	R\$	8.293,59
AQUISIÇÃO DA AGRICULTURA	R\$	3.456,64
AQUISIÇÃO DA AGRICULTURA EM PORCENTAGEM		10,42

Leide Costa de Souza
Nutricionista
CRN : 3804

**PREFEITURA MUNICIPAL DE BREVES
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DIRETORIA DE ASSISTÊNCIA AO ESTUDANTE
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO
PLANEJAMENTO PARA 2023
PNAE - DIABETES**

Dr. Carlos de Souza
Nutricionista RT
CRN7: 3804

ZONA URBANA: 10 alunos /2023
Dias de atendimento: 200 dias

ITEM	CARDÁPIO	FREQ.
1	Suco de Cupuaçu com leite desnatado+ biscoito cream cracker integral	20
2	Suco de taperebá com pão integral com ovo	30
3	Cahorroto Quente com Suco de goiaba + Maçã - Carnaval - Dias das Crianças - Dia da Pátria	3
4	Mingau de Milho Branco e aveia em flocos- Festa Junina	1
5	Frango guisado (peito) com cenoura, macarrão integral, feijão com couve e maxixe + laranja	10
6	Frango guisado (peito) com cenoura, arroz integral, feijão com couve e maxixe + maçã	10
7	Bife de fígado acebolado com arroz integral, feijão com couve e maxixe + laranja	3
8	Carne guisada+ arroz integral + açaí com aveia em flocos	10
9	Carne moída com cenoura+ macarrão integral + feijão c/ couve e maxixe + maçã	10
10	Suco de caju com pão integral com ovo + maçã	30
11	Banana+ mamão+laranja + aveia em flocos	20
12	Macarronada de Frango + Laranja - Dias dos Pais - das Mães e Festa Páscoa	3
13	Vitamina de mamão com biscoito cream cracker integral	20
14	Mingau de Tapioca com Aveia em flocos+ banana	10
15	Mingau de Arroz com Aveia em flocos+ maçã	10
16	Mingau Aveia + banana	10
Total		200

ITEM	PAUTA DE ALIMENTOS	FREQ.	PERCAP.	TOTAL	VALOR UNIT	VALOR TOTAL
1	Adoçante	134	0,001g	2 kg	R\$ 187,00	R\$ 374,00
2	Alho	49	0,001g	0,49 kg	Pauta fundamental	R\$ -
3	Arroz para mingau (tipo 2)	10	0,022g	2,2 kg	Pauta fundamental	R\$ -
4	Arroz integral	23	0,025g	40 kg	R\$ 6,00	R\$ 240,00
5	Aveia em Flocos	51	0,020g	10,2 kg	Pauta fundamental	R\$ -
6	Banana- agricultura familiar	30	0,080g	24 kg	Pauta fundamental	R\$ -
7	Farinha de trigo	1	0,010g	0,1 kg	Pauta fundamental	R\$ -
8	Fígado bovino	3	0,080g	2,4 kg	Pauta fundamental	R\$ -
9	Biscoito cream cracker integral	40	0,025g	10 kg	R\$ 10,00	R\$ 100,00
10	Carne Moida Alcatra para cachorro quente	3	0,030g	0,9 kg	Pauta fundamental	R\$ -
11	Carne Moida Alcatra	10	0,060g	6 kg	Pauta fundamental	R\$ -
12	Carne para guisado (Alcatra)	10	0,080g	8 kg	Pauta fundamental	R\$ -
13	Cebola para fígado	3	0,010g	0,3 kg	Pauta fundamental	R\$ -
14	Cebola	49	0,005g	2,45 kg	Pauta fundamental	R\$ -
15	Cenoura	43	0,020g	8,6 kg	Pauta fundamental	R\$ -
		49	0,001mc	0,49 mc	Pauta fundamental	R\$ -

Luana Cardoso
Nutricionista
CRN7: 3804

17	Colorau	49	0,001 g	0,49 kg	Pauta fundamental	R\$ -
18	Couve (Agricultura familiar)	30	0,005 mc	1,5 mc	Pauta fundamental	R\$ -
19	Farinha de aveia p/mingau	10	0,022 g	2,2 kg	Pauta fundamental	R\$ -
20	Farinha de tapioca (Agricultura familiar)	10	0,022 g	2,2 kg	Pauta fundamental	R\$ -
21	Feijão tipo cavalo claro	33	0,020 g	6,6 kg	Pauta fundamental	R\$ -
22	Laranja	53	1,000 und	530 und	Pauta fundamental	R\$ -
23	leite de coco	21	0,005 ml	1,05 litro	Pauta fundamental	R\$ 800,80
24	Leite em pó desnatado	91	0,022 g	20,02 kg	R\$ 40,00	R\$ -
25	Limão (Agricultura familiar)	49	0,003 g	1,47 kg	Pauta fundamental	R\$ -
26	Maçã	60	1,000 und	600 und	Pauta fundamental	R\$ -
27	Milho branco	1	0,022 g	0,22 kg	Pauta fundamental	R\$ 150,00
28	Macarrão espaguete Integral	23	0,030 g	15 kg	R\$ 10,00	R\$ -
29	Mamão agricultura familiar	40	0,080 g	32 kg	Pauta fundamental	R\$ -
30	Maxixe (Agricultura Familiar)	30	0,005 g	1,5 kg	Pauta fundamental	R\$ -
31	Óleo	79	0,003 ml	2,37 litro	Pauta fundamental	R\$ -
32	Ovo (Agricultura Familiar)	60	1,000 und	600 und	Pauta fundamental	R\$ -
33	Pão Integral	63	0,050 und	31,5 kg	R\$ 18,00	R\$ -
34	Peito de frango	23	0,080 g	18,4 kg	Pauta fundamental	R\$ -
35	proteína texturizada de soja	13	0,005 g	0,65 kg	Pauta fundamental	R\$ -
36	Pimentinha verde (Agricultura Familiar)	49	0,001 g	0,49 kg	Pauta fundamental	R\$ -
37	Polpa de Cupuaçu (Agricultura Familiar)	20	0,030 g	6 kg	Pauta fundamental	R\$ -
38	Polpa de Goiaba agricultura familiar	3	0,030 g	0,9 kg	Pauta fundamental	R\$ -
39	Polpa de Caju	30	0,030 g	9 kg	Pauta fundamental	R\$ -
40	Polpa de Taperebá (Agricultura Familiar)	30	0,030 g	9 kg	Pauta fundamental	R\$ -
41	Sal	79	0,0005 g	0,395 kg	Pauta fundamental	R\$ -
42	Tomate	49	0,005 g	2,45 kg	Pauta fundamental	R\$ -
43	acaí (Agricultura Familiar)	10	0,150 ml	15 litro	Pauta fundamental	R\$ -
44	Vinagre	49	0,003 ml	1,47 litro	Pauta fundamental	R\$ -
TOTAL						R\$ 1.664,8


 Leide Corrêa de Souza
 Nutricionista RT
 CRN7: 3804



PREFEITURA MUNICIPAL DE BREVES
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR E NUTRIÇÃO

Pauta anual 2023

Planejamento para 2023

CRECHE: MATERNAL PARCIAL + INTEGRAL

Dias de atendimento: 200 dias

Nº de Alunos atendidos: 1221+ 231= 1452

Refeição: DESJEJUM / LANCHE DA TARDE

CARDÁPIO

ITEM		FREQ.
1	cacau em pó 100% com leite em pó+ + pão -terça- feira	40
2	cacau em pó 100% com leite em pó+ó + Biscoito cream	20
3	cracker - segunda feira	20
4	cacau em pó 100% com leite em pó+ farofa de ovo -	
5	segunda feira	
6	a partir de quarta-feira	40
7	Salada de frutas (banana+ mamão)	20
8	Vitamina de abacate	20
9	Salada de frutas (banana + tangerina)	40
10	Salada de frutas (maçã+ mamão)	200
11	Total	
12	PAUTA DE ALIMENTOS	
13	Abacate	20
14	Banana (agricultura Familiar)para salada de frutas	60
15	Mamão para salada (agricultura Familiar) de frutas	80
16	Cacau em pó 100%	80
17	Maçã	40
18	Biscoito cream cracker	20
19	Óleo	20
20	Ovo de galinha agricultura familiar - pequeno	20
21	Farinha de mandioca	20
22	Sal	100
23	Leite em pó integral	20
24	Tangerina	40
25	Pão de chá	
26	Total	

ITEM	PERCAP.	TOTAL	VALOR UNIT	VALOR TOTAL	AGRICULTURA FAMILIAR
1	0,080 g	2323,2 kg	R\$ 6,99	R\$ 16.239,17	R\$ -
2	0,080 g	6969,6 kg	R\$ 3,78	R\$ 26.345,09	R\$ 26.345,09
3	0,080 g	9292,8 kg	R\$ 4,04	R\$ 37.542,91	R\$ 37.542,91
4	0,080 g	116,16 g	R\$ 113,00	R\$ 13.126,08	-
5	0,001 g	58080 kg	R\$ 0,88	R\$ 51.110,40	-
6	1,000 und	580,8 kg	R\$ 8,30	R\$ 4.820,64	-
7	0,020 g	87,12 litro	R\$ 10,21	R\$ 889,50	-
8	0,003 ml	29040 und	R\$ 0,58	R\$ 16.843,20	R\$ 16.843,20
9	1,000 und	290,4 kg	R\$ 7,65	R\$ 2.221,56	R\$ 2.221,56
10	0,010 g	14,52 kg	R\$ 0,90	R\$ 13,07	-
11	0,0005 g	2178 kg	R\$ 24,40	R\$ 53.143,20	-
12	0,015 g	29040 kg	R\$ 1,07	R\$ 31.072,80	-
13	1,000 und	1452 kg	R\$ 14,09	R\$ 20.458,68	R\$ -
14	0,025 g			R\$ 273.826,29	R\$ 82.952,76

Leyde Caroline Souza
Nutricionista RT
CRN7: 3804

Liliana Cardoso
Nutricionista
CRN-7: 1948

PREFEITURA MUNICIPAL DE BREVES
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR E NUTRIÇÃO

Planejamento para 2023

CRECHE: MATERNAL PARCIAL + INTEGRAL

Dias de atendimento: 200 dias

Nº de Alunos atendidos: 1221

Refeição: Almoço/Jantar

ITEM	CARDÁPIO	FREQ.
1	Arroz com galinha com legumes: (batata, cenoura cozida +Couve+cheiro verde+ cebolinha + caruru)	40
2	Carne guisada + Macaxeira +jerimum + Couve+cheiro verde+ cebolinha + arroz parboilizado + Salada (Alface + tomate + Pepino)	10
3	Fígado guisado com batata e cenoura+Couve+cheiro verde+ cebolinha + caruru arroz parboilizado + feijão com couve + maxixe	7
4	Fígado guisado com batata e cenoura+Couve+cheiro verde+ cebolinha + caruru arroz parboilizado + feijão com couve + maxixe	3
5	Filé de pescada guisada com batata, jerimum, maxixe, cheiro verde+ cebolinha + arroz parboilizado	18
6	Filé de pescada guisada com batata, jerimum, maxixe, cheiro verde+ cebolinha + arroz parboilizado	12
7	Frango guisado c/ batata e jerimum + arroz parboilizado + feijão cavalo claro + Maxixe+ Couve + Farinha de mandioca	4
8	Frango guisado c/ batata e jerimum com arroz parboilizado + feijão cavalo claro + Maxixe+ Couve + Farinha de mandioca	25
9	Isca de carne (Alcatra) com cenoura+ feijão verde+ repolho + couve + arroz parboilizado + feijão cavalo claro + Maxixe+ Couve	10
10	Isca de frango com cenoura+ feijão verde+ repolho + couve + com arroz parboilizado + feijão cavalo claro + Maxixe+ Couve+ Salada Alface + tomate + Pepino	10
11	Picadinho (carne moída com soja) batata +cenoura Couve+cheiro verde+ cebolinha + arroz parboilizado	14
12	Picadinho (carne moída com soja) batata +cenoura + Couve+cheiro verde+ cebolinha + arroz parboilizado	6
13	Picadinho (carne moída com soja) batata +cenoura + Couve+cheiro verde+ cebolinha + macarrão	3
14	Picadinho (carne moída com soja) batata +cenoura + Couve+cheiro verde+ cebolinha + macarrão	7
15	Sopa de feijão com carne inteira c/ e legumes (, jerimum e couve, repolho, maxixe) Couve+cheiro verde+ cebolinha + caruru + beterraba	30

Luana Cardoso
Nutricionista
CRN-7 11918
CRN-7 11918

Leandro
Nutricionista
CRN-7 11918

16	Frango guisadi jerimum+ cenoura + cheiro verde+ cebolinha + arroz parboilizado	1	200
Total (20 dias almoço/Jantar)			

ITEM	PAUTA DE ALIMENTOS	FREQ.	PERCAP.	TOTAL	VALOR UNIT	VALOR TOTAL	AGRICULTURA FAMILIAR
1	Arroz parboilizado	160	0,020 g	3907,2 kg	R\$ 4,19	R\$ 16.371,17	-
2	Alface (agricultura familiar)	20	0,010 g	244,2 mc	R\$ 2,52	R\$ 615,38	615,38
3	Colorau	200	0,001 g	244,2 kg	R\$ 4,58	R\$ 1.118,44	-
4	Farinha de mandioca	29	0,010 g	354,09 kg	R\$ 3,99	R\$ 1.412,82	1.412,82
5	Feijão Cavalo Claro (para sopa)	30	0,010 g	366,3 kg	R\$ 8,75	R\$ 3.205,13	-
6	Feijão Cavalo Claro	59	0,020 g	1440,78 kg	R\$ 8,75	R\$ 12.606,83	-
7	Macarrão tipo espaguete	10	0,020 g	244,2 kg	R\$ 5,50	R\$ 1.343,10	-
8	Massa para sopa ave maria	30	0,010 g	366,3 kg	R\$ 7,70	R\$ 2.820,51	-
9	Óleo	200	0,005 g	732,6 litro	R\$ 10,21	R\$ 7.479,85	-
10	Sal	200	0,003 ml	122,1 kg	R\$ 0,90	R\$ 109,89	-
11	Vinagre	200	0,0005 g	732,6 litro	R\$ 2,69	R\$ 1.970,69	-
12	Alho	139	0,003 ml	244,2 kg	R\$ 17,99	R\$ 4.393,16	-
13	Batata	30	0,001 g	1697,19 kg	R\$ 3,82	R\$ 6.483,27	-
14	Beterraba	50	0,010 g	183,15 kg	R\$ 5,39	R\$ 987,18	-
15	Caruru (Agricultura Familiar)	80	0,005 g	2442 kg	R\$ 37,82	R\$ 92.356,44	-
16	Cebola	200	0,040 g	488,4 mc	R\$ 3,47	R\$ 1.694,75	1.694,75
17	Cenoura	101	0,005 g	1221 kg	R\$ 3,11	R\$ 3.797,31	-
18	Cheiro verde (cebolinha, salsa , coentro) (Agricultura Familiar)	200	0,005 g	986,568 kg	R\$ 4,08	R\$ 4.025,20	-
19	Couve (Agricultura Familiar)	200	0,003 g	732,6 kg	R\$ 14,00	R\$ 10.256,40	10.256,40
20	feijão verde (Agricultura Familiar)	200	0,005 g	1221 mc	R\$ 1,87	R\$ 2.283,27	2.283,27
21	Figado bovino	10	0,005 g	1221 mc	R\$ 3,47	R\$ 4.236,87	4.236,87
22	Jerimum (Agricultura Familiar)	100	0,040 g	488,4 kg	R\$ 17,09	R\$ 8.346,76	-
23	Limão (Agricultura Familiar)	200	0,008 g	976,8 kg	R\$ 3,49	R\$ 3.409,03	3.409,03
24	Maxixe (Agricultura Familiar)	119	0,003 g	732,6 kg	R\$ 3,85	R\$ 2.820,51	2.820,51
25	Macaxeira (Agricultura Familiar)	30	0,005 g	726,495 kg	R\$ 16,45	R\$ 11.950,84	11.950,84
26	Filé de peixe pescada	10	0,020 g	244,2 kg	R\$ 3,81	R\$ 930,40	-
27	Pepino para salada	30	0,040 g	1465,2 kg	R\$ 3,69	R\$ 49.816,80	-
28	Proteína Texturizada de Soja-marron	20	0,010 g	244,2 kg	R\$ 12,50	R\$ 901,10	901,10
29	Tomate para salada	80	0,005 g	183,15 kg	R\$ 4,80	R\$ 2.289,38	-
30	Peito de frango	30	0,020 g	488,4 kg	R\$ 15,25	R\$ 2.344,32	-
31	Picadinho de chã	200	0,060 g	5860,8 kg	R\$ 37,82	R\$ 89.377,20	-
32	Pimentinha verde (Agricultura Familiar)	50	0,040 g	1465,2 kg	R\$ 7,49	R\$ 55.413,86	1.829,06
33	Repolho	200	0,001 g	244,2 kg	R\$ 4,92	R\$ 2.402,93	-
34	Tomate	50	0,008 g	488,4 kg	R\$ 4,80	R\$ 5.860,80	-
35		200	0,005 g	1221 kg	R\$ 4,80	R\$ 41.410,03	41.410,03
TOTAL					R\$	R\$ 417.260,62	R\$

Liliana Cardoso
Nutricionista
CRN-11918

PREFEITURA MUNICIPAL DE BREVES
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR E NUTRIÇÃO
Planejamento para 2023

CRECHE: MATERNAL PARCIAL + PARCIAL

Dias de atendimento: 200 dias

Nº de Alunos atendidos: 1221

Refeição: SOBREMESA - de quarta a sexta feira

ITEM	CARDÁPIO	FREQ.	PERCAP.	TOTAL	VALOR UNIT	VALOR TOTAL	AGRICULTURA FAMILIAR
1	Abacaxi	12			R\$ 0,79	R\$ 38.583,60	R\$ -
1	Laranja	40			R\$ 4,75	R\$ 10.439,55	R\$ 49.587,86
2	Melancia - safra- setembro/ outubro/ novembro	12			R\$ 4,75	R\$ 6.959,70	R\$ 33.058,58
3	Maçã	20			R\$ 3,78	R\$ 7.384,61	R\$ 7.384,61
4	Açaí com farinha- safra (agosto/setembro/ outubro)	16			R\$ 0,88	R\$ 21.489,60	R\$ -
5	Banana (agricultura Familiar)	20			R\$ 8,30	R\$ 16.214,88	R\$ -
	Total	120	0,010 g	195,36 kg	R\$ 1,07	R\$ 209,04	R\$ 90.240,08
ITEM	PAUTA DE ALIMENTOS	FREQ.	PERCAP.	TOTAL	VALOR UNIT	VALOR TOTAL	AGRICULTURA FAMILIAR
1	Laranja	40	1,000 g	48840 kg	R\$ 0,79	R\$ 38.583,60	R\$ -
2	Melancia - safra- setembro/ outubro/ novembro	12	0,150 g	2197,8 kg	R\$ 4,75	R\$ 10.439,55	R\$ 49.587,86
3	Abacaxi	12	0,100 g	1465,2 kg	R\$ 4,75	R\$ 6.959,70	R\$ 33.058,58
4	Banana (agricultura Familiar) para salada de fruta	20	0,080 g	1953,6 kg	R\$ 3,78	R\$ 7.384,61	R\$ 7.384,61
5	Maçã	20	1,000 und	24420 kg	R\$ 0,88	R\$ 21.489,60	R\$ -
6	Açaí com farinha- safra (agosto/setembro/ outubro)	16	0,100 g	1953,6 kg	R\$ 8,30	R\$ 16.214,88	R\$ -
7	Farinha de mandioca	16	0,010 g	195,36 kg	R\$ 1,07	R\$ 209,04	R\$ 209,04
	Total	16	0,010 g	195,36 kg	R\$ 1,07	R\$ 209,04	R\$ 90.240,08

Deide Carla de Souza
Nutricionista RT
CRN7: 3804

Luana Cardoso
Nutricionista
CRN7: 11918

INFORMAÇÕES FINANCEIRAS	
TOTAL DA PAUTA - ANUAL 2023	R\$ 792.367,88
RECURSO DO FNDE- ANUAL	R\$ 341.972,00
RECURSO DA PREFEITURA	R\$ 450.395,88
AQUISIÇÃO DOS PRODUTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR-FNDE/ EM REAIS	R\$ 214.602,87
AQUISIÇÃO DOS PRODUTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR / EM PORCENTAGEM - ANUAL	62,75 %

[Handwritten signature]
Adm. de Saúde
CRN 3804

PREFEITURA MUNICIPAL DE BREVES
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DIRETORIA DE ASSISTÊNCIA AO ESTUDANTE
PLANEJAMENTO PARA 2023

/ 2023

- LISTA EM ANEXO

PNAE PRÉ - ESCOLA
CARDÁPIO COM PERECÍVEIS (URBANA+ ALGUMAS ESCOLAS RURAIS)
Dias de atendimento: 200 dias
Número de alunos: 2353

CARDÁPIO		FREQ. ANUAL	FREQ. MENSAL	FREQ. SEMANAL
ITEM				
1	Mingau de milho branco	20	2 vez no mês	2 segundas- feira no mês
2	Chocolate em pó 100% cacau com leite em pó e biscoito cream cracker	20	2 vez no mês	2 segundas- feira no mês
3	Mingau de arroz com avelã	10	1 vez no mês	1 terça- feira no mês
4	Mingau de tapioca	10	1 vez no mês	1 terça- feira no mês
5	Chocolate em pó 100% cacau com leite Biscoito maria tipo doce	8	1 vez no mês	1 terça- feira no mês
6	Chocolate em pó 100% cacau com leite e pupunha	2	1 vez no mês	1 terça- feira no mês
7	Chocolate em pó 100% cacau com leite com pão e margarina	10	1 vez no mês	1 terça- feira no mês
8	Suco de cupuaçu c/ leite com pão e margarina	10	1 vez no mês	1 quarta- feira no mês
9	Chocolate em pó 100% cacau + farofa de ovo(farinha de para farofa , tomate, cenoura, cebola e hortaliças)	10	1 vez no mês	1 quarta- feira no mês
10	Suco de taperebá com cachorro quente (carne moída com soja+ hortaliças + cenoura e repolho ralado)	4	1 vez no mês - com camarão nos meses da safra	1 quarta- feira no mês
11	Vatapá de camarão (safra: Agosto, setembro, outubro) +hortaliças + jambu + jerimum e arroz parboilizado + suco de caju	7		
12	Vatapá de frango + hortaliças+ jambu + jerimum + arroz parboilizado + suco de goiaba	2		
13	Vatapá de frango + hortaliças+ jambu + jerimum + arroz parboilizado + maçã	10	1 vez no mês	1 quarta- feira no mês
14	Sopa de carne moída+ feijão+ massa + Legumes (Maxixe, batata, jerimum + repolho + feijão verde + hortaliças) + Banana Prata	27	4 vez ao mês (1 vez na semana variados as frutas nas safras	As quintas-feiras
15	Frango (peito) guisada com jambu+ batata+ jerimum+ Feijão com maxixe + hortaliças + arroz parboilizado + maçã	10	1 vez no mês	na sexta- feira
16	Frango (peito) guisada com batata+ jerimum+ Feijão com maxixe + hortaliças + arroz parboilizado + melancia- safra: setembro, outubro, novembro	10	1 vez no mês	na sexta- feira
17	Macarronada de carne moída (batata, cenoura e hortaliças) + Salada crua (Alface+ Pepino e tomate) + suco de acerola	10	1 vez no mês	na sexta- feira
18	Arroz parboilizado com galinha (Frango peito)+ jambu + cenoura+ ervilha e milho+ hortaliças +laranja	10	1 vez no mês	na sexta- feira
19	Macarronada de Frango (peito)+cenoura+ hortaliças + com farinha de mandioca + laranja	4	1 vez ao mês - com açaí na safra	na sexta- feira
20	Carne Guisada com Cenoura e Macaxeira (hortaliças) + arroz parboilizado + F. Mandioca + Açaí (safra: agost. Set.	6		na sexta- feira
21	Carne Guisada com Cenoura e Macaxeira (hortaliças) + arroz parboilizado + Açaí (safra: agost. Set. out)			na sexta- feira
TOTAL		200		

OBS 1: Os dias de segunda-feira e terça- feira serão ofertados lanches, com alimentos não perecíveis (exceto o pão) devido a logística e abastecimento do município.

PREFEITURA MUNICIPAL DE BREVES
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DIRETORIA DE ASSISTÊNCIA AO ESTUDANTE
PLANEJAMENTO PARA 2023
PNAE FUNDAMENTAL
ZONA URBANA

Dias de atendimento: 200 dias
Nº de Alunos atendidos: 2353

ITEM	PRODUTO	FREQ.	PER CAPTA	QUANTIDADE	\$/KG	TOTAL/R\$	Ag. familiar
1	Açaí médio -Branqueado (Agricultura Familiar)	10	0,150 ml	3529,50 litros	R\$ 8,88	R\$ 31.341,96	31341,96
2	azeite de dênde	13	0,002 ml	61,18 litros	R\$ 20,00	R\$ 1.223,56	
3	chocolate em pó 100% cacau	40	0,003 g	282,36 kg	R\$ 120,00	R\$ 33.883,20	0,00
4	Açúcar para mingau, sucos e chocolate	91	0,008 g	1712,98 kg	R\$ 3,21	R\$ 5.498,68	0,00
5	Açúcar para sucos cítricos	30	0,015 g	1058,85 kg	R\$ 3,21	R\$ 3.398,91	0,00
6	Aveia em flocos	10	0,005 g	117,65 kg	R\$ 15,00	R\$ 1.764,75	794,14
7	Alface (Agricultura Familiar)	10	0,015 g	352,95 mç	R\$ 2,25	R\$ 794,14	0,00
8	Alho	120	0,001 g	282,36 kg	R\$ 17,99	R\$ 5.079,66	0,00
9	Arroz Parbolizado	70	0,020 g	3294,20 kg	R\$ 4,19	R\$ 13.802,70	0,00
10	Arroz tipo 2- canja e mingau	10	0,020 g	470,60 kg	R\$ 3,51	R\$ 1.651,81	0,00
11	Banana para sobremesa	10	0,120 g	2823,60 kg	R\$ 3,78	R\$ 10.673,21	10673,21
12	Batata	58	0,030 g	4094,22 kg	R\$ 3,82	R\$ 15.639,92	0,00
13	Biscoito cream cracker	20	0,025 g	1176,50 kg	R\$ 8,30	R\$ 9.764,95	0,00
14	Biscoito maria tipo doce	8	0,025 g	470,60 kg	R\$ 14,00	R\$ 6.588,40	9600,24
15	Camarão descascado e salgado (Agricultura Familiar)	3	0,040 g	282,36 kg	R\$ 34,00	R\$ 9.600,24	0,00
16	Carne Alcatra Inteira	10	0,050 g	1176,50 kg	R\$ 37,82	R\$ 44.495,23	0,00
17	Carne chã- Moída	20	0,040 g	1882,40 kg	R\$ 37,82	R\$ 71.192,37	0,00
18	Carne chã- Moída cachorro quente	10	0,025 g	588,25 kg	R\$ 37,82	R\$ 22.247,62	8188,44
19	Caruru (Agricultura Familiar)	100	0,010 g	2353,00 mç	R\$ 3,48	R\$ 8.188,44	0,00
20	Cebola	120	0,005 g	1411,80 kg	R\$ 3,11	R\$ 4.390,70	0,00
21	Cenoura	50	0,020 g	2353,00 kg	R\$ 4,08	R\$ 9.600,24	12706,20
22	Cheiro verde (Cebolinha, salsa e coentro) (Agricultura Familiar)	120	0,003 g	847,08 mç	R\$ 15,00	R\$ 12.706,20	2609,01
23	Chicória (Agricultura familiar)	110	0,001 g	258,83 kg	R\$ 4,98	R\$ 1.288,97	2200,06
24	Colorau	100	0,005 g	1176,50 mç	R\$ 1,87	R\$ 2.200,06	938,85
25	Couve (Agricultura Familiar)	10	0,010 g	235,30 kg	R\$ 3,99	R\$ 7.181,36	0,00
26	ervilha e milho	20	0,020 g	941,20 kg	R\$ 7,63	R\$ 4.706,00	0,00
27	Farinha de mandioca (Agricultura Familiar)	10	0,020 g	470,60 kg	R\$ 10,00	R\$ 10.179,08	0,00
28	Farinha para farofa (Agricultura Familiar)	10	0,020 g	470,60 kg	R\$ 21,63	R\$ 1.529,45	0,00
29	Farinha de tapioca (Agricultura Familiar)	13	0,010 g	305,89 kg	R\$ 5,00	R\$ 1.176,50	0,00
30	Farinha de trigo sem fermento para vatapá	20	0,005 g	235,30 kg	R\$ 8,75	R\$ 11.735,59	0,00
31	Farinha de trigo p/ mingau de milho branco	38	0,015 g	1341,21 kg	R\$ 8,75	R\$ 2.058,88	0,00
32	Feijão Cavalho claro	10	0,010 g	235,30 kg	R\$ 3,14	R\$ 738,84	0,00
33	Feijão Cavalho Claro p/ sopa	10	0,010 g	235,30 mç	R\$ 15,25	R\$ 166.498,28	0,00
34	Feijão verde(Agricultura familiar)	58	0,080 g	10917,92 kg	R\$ 15,25	R\$ 12.917,97	0,00
35	Frango (peito)	9	0,040 g	847,08 kg	R\$ 2,49	R\$ 3.046,66	0,00
36	Frango peito para vatapá	52	0,010 g	1223,56 mç	R\$ 3,49	R\$ 3.941,75	0,00
37	Jambu (Agricultura Familiar)	48	0,010 g	1129,44 kg	R\$ 3,49	R\$ 3.941,75	0,00


Nutricionista RT
CRN7: 3804

Handwritten signature
 Nutricionista RT
 CRN 3804

39	Jerimum p/ vatapá (Agricultura Familiar)	13	0,020 g	611,78 kg	R\$	3,49	R\$	1.135,11	0,00
40	Laranja	20	1,000 und	47060,00 und	R\$	0,72	R\$	33.883,20	0,00
41	Leite de coco	53	0,003 ml	374,13 litro	R\$	8,80	R\$	3.292,32	0,00
42	Leite em pó integral	80	0,022 g	4141,28 kg	R\$	24,40	R\$	101.047,23	0,00
43	Leite em pó integral p/ vatapá e para o suco de cupuaçu	23	0,005 g	270,60 kg	R\$	24,40	R\$	6.602,52	0,00
44	Limão (Agricultura Familiar)	107	0,003 g	755,31 kg	R\$	3,85	R\$	2.907,96	2907,96
45	Macarrão espaguete	30	1,000 und	70590,00 und	R\$	0,98	R\$	62.119,20	0,00
46	Macaxeira in natura (Agricultura Familiar)	20	0,020 g	941,20 kg	R\$	5,50	R\$	5.176,60	0,00
47	Margarina	10	0,025 g	588,25 kg	R\$	3,81	R\$	2.241,23	0,00
48	Massa para sopa Pai Nosso e ave maria	10	0,005 g	117,65 kg	R\$	6,49	R\$	763,55	0,00
49	Maxixe (agricultura familiar)	10	0,015 g	352,95 kg	R\$	7,70	R\$	2.717,72	0,00
50	Melancia (Agricultura Familiar)	48	0,008 g	903,55 kg	R\$	16,45	R\$	14.863,43	14863,43
51	Milho Branco	10	0,170 g	4000,10 kg	R\$	3,67	R\$	14.680,37	14680,37
52	Ovo de galinha	20	0,020 g	941,20 kg	R\$	7,39	R\$	6.955,47	0,00
53	Pão de chá	120	0,003 ml	847,08 litro	R\$	10,21	R\$	8.648,69	0,00
54	Pimentinha verde (Agricultura Familiar)	10	1,000 und	23530,00 und	R\$	0,46	R\$	10.823,80	10823,80
55	Polpa de acerola	20	0,050 g	2353,00 kg	R\$	14,09	R\$	33.153,77	0,00
56	Polpa de cupuaçu (Agricultura familiar)	10	0,010 g	282,36 kg	R\$	3,69	R\$	868,26	868,26
57	Polpa de goiaba	120	0,001 g	705,90 kg	R\$	7,49	R\$	2.114,88	2114,88
58	Polpa de taperebá (Agricultura familiar)	10	0,030 g	211,77 kg	R\$	10,29	R\$	7.263,71	0,00
59	Polpa de vatapá (Agricultura familiar)	3	0,030 g	705,90 kg	R\$	9,98	R\$	2.113,46	0,00
60	Polpa de vatapá (Agricultura familiar)	10	0,030 g	658,84 kg	R\$	14,89	R\$	10.510,85	10510,85
61	Polpa de vatapá (Agricultura familiar)	7	0,040 g	705,90 kg	R\$	9,89	R\$	6.515,93	0,00
62	Polpa de vatapá (Agricultura familiar)	10	0,035 g	164,71 kg	R\$	10,98	R\$	7.750,78	7750,78
63	Proteína texturizada de soja (marrom)	2	0,005 g	235,30 kg	R\$	9,00	R\$	1.482,39	1482,39
64	Repolho	20	0,005 g	143,53 kg	R\$	12,50	R\$	2.941,25	0,00
65	Sal	122	0,0005 g	1294,15 kg	R\$	4,92	R\$	1.157,68	0,00
66	Tomate	110	0,010 g	235,30 kg	R\$	0,90	R\$	129,18	0,00
67	Vinagre	10	0,003 ml	755,31 litro	R\$	4,80	R\$	6.211,92	6211,92
68		10	0,010 g	235,30 kg	R\$	4,80	R\$	1.129,44	1129,44
69		107	0,003 ml	755,31 litro	R\$	2,69	R\$	2.031,79	0,00
TOTAL					PERCAPITA				0,39
					R\$ 920.507,77				158.638,67

PREFEITURA MUNICIPAL DE BREVES
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DIRETORIA DE ASSISTÊNCIA AO ESTUDANTE
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO
PNAE PRE- ESCOLA
PAUTA RURAL DE 2023- pão com antimofo
Dias de atendimento: 200 dias
Número de alunos: 2649

ITEM	PRODUTO	FREQ.	PER CAPTA	TOTAL	R\$/KG	TOTAL R\$	Ag. Familiar
1	Almôndegas ao molho com arroz + farinha de mandioca	80	0,003 g	635,760 kg	R\$ 30,00	R\$ 19.072,80	
2	Almôndegas ao molho com macarrão espaguete + farinha de mandioca + suco de caju	140	0,010 g	3708,600 kg	R\$ 5,01	R\$ 18.580,09	
3	Chocolate em pó 100% com leite + Biscoito cream cracker	20	0,040 g	2119,200 kg	R\$ 21,78	R\$ 46.156,18	
4	Chocolate em pó 100% com leite + Pão hambúrguer (com anti- morfo) + margarina	70	0,020 g	3708,600 kg	R\$ 5,24	R\$ 19.433,06	
5	Chocolate em pó 100% com leite + Biscoito maria tipo doce	20	0,020 g	1059,600 kg	R\$ 4,39	R\$ 4.651,64	
6	Chocolate em pó 100% com leite + Biscoito doce tipo maisena	20	0,020 g	1986,750 kg	R\$ 10,38	R\$ 20.622,47	
7	Arroz c/ charque+ farinha de mandioca	30	0,025 g	1324,500 kg	R\$ 12,00	R\$ 15.894,00	
8	Feijoadinha com arroz + farinha de mandioca	20	0,025 g	1324,500 kg	R\$ 12,00	R\$ 15.894,00	
9	Sardinha ao molho com macarrão espaguete	20	0,005 g	264,900 kg	R\$ 14,00	R\$ 3.708,60	
10	Salsicha ao molho com arroz + farinha de mandioca + suco de caju	20	0,005 g	2649,000 kg	R\$ 49,88	R\$ 132.132,12	
11	Mingau de Arroz + aveia em flocos	20	0,050 g	2119,200 kg	R\$ 21,45	R\$ 45.456,84	
12	Mingau de Tapioca	20	0,040 g	238,410 kg	R\$ 8,50	R\$ 2.026,49	
TOTAL				529,800 kg	R\$ 26,70	R\$ 739,975,63	

ITEM	PRODUTO	FREQ.	PER CAPTA	TOTAL	R\$/KG	TOTAL R\$	Ag. Familiar
1	Chocolate em pó 100% cacau	80	0,003 g	635,760 kg	R\$ 30,00	R\$ 19.072,80	
2	Açúcar para mingau, suco e chocolate	140	0,010 g	3708,600 kg	R\$ 5,01	R\$ 18.580,09	
4	Almôndegas ao molho	20	0,040 g	2119,200 kg	R\$ 21,78	R\$ 46.156,18	
5	Arroz parboilizado	70	0,020 g	3708,600 kg	R\$ 5,24	R\$ 19.433,06	
6	Arroz tipo 2 para mingau	20	0,020 g	1059,600 kg	R\$ 4,39	R\$ 4.651,64	
7	Biscoito Cream cracker	20	0,025 g	1986,750 kg	R\$ 10,38	R\$ 20.622,47	
8	Biscoito doce Maria tradicional	30	0,025 g	1324,500 kg	R\$ 12,00	R\$ 15.894,00	
9	Biscoito doce tipo maisena	20	0,025 g	1324,500 kg	R\$ 12,00	R\$ 15.894,00	
10	Aveia em flocos	20	0,005 g	264,900 kg	R\$ 14,00	R\$ 3.708,60	
11	Charque	20	0,050 g	2649,000 kg	R\$ 49,88	R\$ 132.132,12	
12	Feijoadinha	20	0,040 g	2119,200 kg	R\$ 21,45	R\$ 45.456,84	
13	Leite de coco	20	0,003 ml	238,410 kg	R\$ 8,50	R\$ 2.026,49	
14	Leite em pó integral	30	0,022 g	6410,580 kg	R\$ 38,12	R\$ 244.371,31	
15	Macarrão tipo espaguete	110	0,020 g	1059,600 kg	R\$ 5,50	R\$ 5.827,80	
16	Margarina	20	0,005 g	1324,500 kg	R\$ 7,50	R\$ 993,38	
17	Pão hambúrguer	10	0,050 g	476,820 kg	R\$ 10,00	R\$ 4.768,20	
18	Óleo	90	0,002 ml	23,841 kg	R\$ 15,95	R\$ 378,28	
19	Sal	90	0,0001 g	23,841 kg	R\$ 0,90	R\$ 21,46	
20	Sardinha em lata	10	0,0400 g	1059,600 kg	R\$ 32,00	R\$ 33.907,20	
21	Salsicha ao molho	20	0,040 g	2119,200 kg	R\$ 15,50	R\$ 32.847,60	
22	Suco de caju	30	0,030 ml	2384,100 kg	R\$ 4,17	R\$ 9.941,70	
23	Farinha de mandioca	80	0,020 g	4238,400 kg	R\$ 7,89	R\$ 33.440,98	
24	Farinha de tapioca	10	0,020 g	529,800 kg	R\$ 26,70	R\$ 14.145,66	
TOTAL				529,800 kg	R\$ 26,70	R\$ 739,975,63	

Leide Carla de Souza
Nutricionista RT
CRN7: 3804

PREFEITURA MUNICIPAL DE BREVES
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DIRETORIA DE ASSISTÊNCIA AO ESTUDANTE
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO
PNAE PRE- ESCOLA
PNAE
ZONA RURAL- COM PÃO DA AGRICULTURA(ALGUMAS ESCOLAS DO MAPUÁ)
- LISTA EM ANEXO

ITEM	PRODUTO	FREQ.	PER CAPTA	TOTAL	R\$/KG	TOTAL R\$	Ag. Familiar
CARDÁPIO							
1	Almôndegas ao molho com arroz + farinha de mandioca	80	0,003 g	76,560 kg	R\$ 30,00	R\$ 2.296,80	
2	Almôndegas ao molho com macarrão espaguete + farinha de mandioca + suco de caju	60	0,010 g	191,400 kg	R\$ 5,01	R\$ 958,91	
3	Chocolate com leite + com pão e margarina	20	0,040 g	255,200 kg	R\$ 21,78	R\$ 5.558,26	
4	Chocolate com leite + Biscoito maria tipo doce	70	0,020 g	446,600 kg	R\$ 5,24	R\$ 2.340,18	
5	Chocolate com leite + Biscoito doce tipo maisena	20	0,020 g	127,600 kg	R\$ 4,39	R\$ 560,16	
6	Chocolate em pó com leite e biscoito cream cracker	20	0,020 g	159,500 kg	R\$ 10,38	R\$ 1.655,61	
7	Arroz c/ charque+ + farinha de mandioca	20	0,025 g	159,500 kg	R\$ 12,00	R\$ 1.914,00	
8	Feijoadá com arroz + farinha de mandioca	20	0,025 g	159,500 kg	R\$ 12,00	R\$ 1.914,00	
9	Sardinha ao molho com macarrão espaguete	20	0,040 g	255,200 kg	R\$ 49,88	R\$ 12.729,38	
10	Salsicha ao molho com arroz + farinha de mandioca + suco de caju	20	0,040 g	255,200 kg	R\$ 21,45	R\$ 5.474,04	
11	Mingau de Arroz + aveia	30	0,003 ml	28,710 litro	R\$ 8,50	R\$ 244,04	
12	Mingau de Tapioca	110	0,022 g	771,980 kg	R\$ 38,12	R\$ 29.427,88	
TOTAL				63.800 kg	R\$ 10,80	R\$ 344,52	
				31,900 kg	R\$ 14,00	R\$ 446,60	
				127,600 kg	R\$ 5,50	R\$ 701,80	
				319,000 kg	R\$ 18,00	R\$ 5.742,00	5.742,000
				57,420 litro	R\$ 15,95	R\$ 915,85	
				2,871 kg	R\$ 0,90	R\$ 2,58	
				127,600 kg	R\$ 32,00	R\$ 4.083,20	
				255,200 kg	R\$ 15,50	R\$ 3.955,60	
				287,100 litro	R\$ 4,17	R\$ 1.197,21	
				446,600 kg	R\$ 7,89	R\$ 3.523,67	3.523,674
				63.800 kg	R\$ 26,70	R\$ 1.703,46	1.703,460
				TOTAL		R\$ 87.689,75	10.969,134

ITEM	PRODUTO	FREQ.	PER CAPTA	TOTAL	R\$/KG	TOTAL R\$	Ag. Familiar
1	Chocolate em pó 100% cacau	80	0,003 g	76,560 kg	R\$ 30,00	R\$ 2.296,80	
2	Açúcar mingau e suco	60	0,010 g	191,400 kg	R\$ 5,01	R\$ 958,91	
3	Almôndegas ao molho	20	0,040 g	255,200 kg	R\$ 21,78	R\$ 5.558,26	
4	Arroz parboilizado	70	0,020 g	446,600 kg	R\$ 5,24	R\$ 2.340,18	
5	Arroz tipo 2 para mingau	20	0,020 g	127,600 kg	R\$ 4,39	R\$ 560,16	
6	Biscoito Cream cracker	20	0,025 g	159,500 kg	R\$ 10,38	R\$ 1.655,61	
7	Biscoito doce Maria tradicional	20	0,025 g	159,500 kg	R\$ 12,00	R\$ 1.914,00	
8	Biscoito doce tipo maisena	20	0,025 g	159,500 kg	R\$ 12,00	R\$ 1.914,00	
9	Charque	20	0,040 g	255,200 kg	R\$ 49,88	R\$ 12.729,38	
10	Feijoadá	30	0,003 ml	28,710 litro	R\$ 8,50	R\$ 244,04	
11	Leite de coco	110	0,022 g	771,980 kg	R\$ 38,12	R\$ 29.427,88	
12	Leite em pó integral	20	0,005	31,900 kg	R\$ 14,00	R\$ 446,60	
13	Margarina	20	0,005 g	127,600 kg	R\$ 5,50	R\$ 701,80	
14	Aveia em flocos	20	0,020 g	319,000 kg	R\$ 18,00	R\$ 5.742,00	5.742,000
15	Macarrão tipo espaguete	20	0,050 und	57,420 litro	R\$ 15,95	R\$ 915,85	
16	Pão caseiro (agricultura familiar)	90	0,002 ml	2,871 kg	R\$ 0,90	R\$ 2,58	
17	Óleo	90	0,0001 g	127,600 kg	R\$ 32,00	R\$ 4.083,20	
18	Sal	10	0,040 g	255,200 kg	R\$ 15,50	R\$ 3.955,60	
19	Sardinha em lata	20	0,040 g	287,100 litro	R\$ 4,17	R\$ 1.197,21	
20	Salsicha ao molho	30	0,030 ml	446,600 kg	R\$ 7,89	R\$ 3.523,67	3.523,674
21	Suco de caju	70	0,020 g	63.800 kg	R\$ 26,70	R\$ 1.703,46	1.703,460
22	Farinha de mandioca	10	0,020 g	TOTAL		R\$ 87.689,75	10.969,134
23	Farinha de tapioca						

DADOS EJA FINANCEIRO- ANUAL - 2023	
TOTAL DA PAUTA URBANA +RURAL	R\$ 1.748.173,15
RECURSO DO FNDE- ANUAL	R\$ 392.724,00
RECURSO DA PREFEITURA	R\$ 1.355.449,15
AQUISIÇÃO DA AGRICULTURA FAMILIAR	217.194,442
AQUISIÇÃO DA AGRICULTURA FAMILIAR %	55,305


Leide Carla de Souza
 Nutricionista RT
 CRN7: 3804


Valdeir de Souza
Nutricionista RT
CRN7: 3804

PREFEITURA MUNICIPAL DE BREVES
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DIRETORIA DE ASSISTÊNCIA AO ESTUDANTE
PLANEJAMENTO PARA 2023

CARDÁPIO COM PERECÍVEIS (URBANA+ ALGUMAS ESCOLAS RURAIS) - LISTA EM ANEXO /2023
PNAE FUNDAMENTAL
Dias de atendimento: 200 dias
Número de alunos: 15.172

ITEM	CARDÁPIO	FREQ. ANUAL	FREQ. MENSAL	FREQ. SEMANAL
1	Arroz parboilizado com galinha (Frango peito)+ jambu + cenoura+ ervilha e milho+ hortaliças +laranja	10	1 vez no mês	na sexta - feira
2	Carne Guisada com Cenoura e Macaxeira (hortaliças) + arroz parboilizado + F. Mandioca + Açaí (safra: agost. Set.	4	1 vez ao mês - com açaí na safra	na sexta- feira
3	Carne Guisada com Cenoura e Macaxeira (hortaliças) + arroz parboilizado + Açaí (safra: agost. Set. out)	6	4 vez ao mês (1 vez na semana variados as frutas nas safras	na sexta-feira
4	Frango (inteiro) guisada com jambu+ batata+ jerimum+ Feijão com maxixe + hortaliças + arroz	17		As quintas-feiras
5	Frango (inteiro) guisada com batata+ jerimum+ Feijão com maxixe + hortaliças + arroz parboilizado + melancia- safra: setembro, outubro, novembro	10		
6	Café com leite e Biscoito maria tipo doce	8	1 vez no mês	1 terça- feira no mês
7	Café com leite e pupunha	2	1 vez no mês	1 terça- feira no mês
8	Café com leite + farofa de ovo(farinha de para farofa , tomate, cenoura, cebola e hortaliças)	10	1 vez no mês	1 quarta- feira no mês
9	Leite com chocolate em pó 100% cacau e biscoito cream cracker	20	2 vez no mês	2 segundas- feira no mês
10	Macarronada de carne moída (batata, cenoura e hortaliças) + Salada crua (Alface+ Pepino e tomate) + suco de acerola	10	1 vez no mês	na sexta- feira
11	Macarronada de Frango (peito)+cenoura+ hortaliças + com farinha de mandioca + laranja	10	1 vez no mês	na sexta -feira
12	Mingau de milho branco	20	2 vez no mês	2 segundas- feira no mês
13	Mingau de arroz com aveia	10	1 vez no mês	1 terça- feira no mês
14	Mingau de tapioca	10	1 vez no mês	1 terça- feira no mês
15	Sopa de carne moída+ feijão+ massa + Legumes (Maxixe, batata, jerimum + repolho + feijão verde + hortaliças) + Banana Prata	10	1 vez no mês	1 quarta- feira no mês
16	Suco de cupuaçu c/ leite com pão e margarina	10	1 vez no mês	1 terça- feira no mês
17	Suco de caju com pão e margarina	10	1 vez no mês	1 quarta- feira no mês
18	Suco de taperebá com cachorro quente (carne moída com soja+ hortaliças + cenoura e repolho ralado)	4	1 vez no mês - com camarão nos meses da safra	1 quarta- feira no mês
19	Vatapá de camarão (safra: Agosto, setembro, outubro) +hortaliças + jambu + jerimum e arroz parboilizado + suco de caju	7		
20	Vatapá de frango + hortaliças+ jambu + jerimum + arroz parboilizado + suco de goiaba	2		
21	Vatapá de frango + hortaliças+ jambu + jerimum + arroz parboilizado + maçã			
TOTAL		200		

OBS 1: Os dias de segunda-feira e terça- feira serão ofertados lanches, com alimentos não perecíveis (exceto o pão) devido a logística de abastecimento do município.

ITEM	PRODUTO	FREQ.	PER CAPTA	QUANTIDADE	\$/KG	TOTAL/R\$	Ag. familiar
1	Açaí médio -Branqueado (Agricultura Familiar)	10	0,150 ml	22758,00 litros	R\$ 8,88	R\$ 202.091,04	202091,04

2	Azeite de dendê	13	102 ml	394,47 litros	R\$ 20,00	R\$ 1.889,44	0,00
3	Chocolate em pó 100% cacau	20	0,003 g	910,32 kg	R\$ 113,00	R\$ 102.866,16	0,00
4	Açúcar	71	0,008 g	8617,70 kg	R\$ 3,21	R\$ 27.662,80	0,00
5	Açúcar para sucos cítricos e café	60	0,015 g	13654,80 kg	R\$ 3,21	R\$ 43.831,91	0,00
6	Avela em flocos	10	0,005 g	758,60 kg	R\$ 15,00	R\$ 11.379,00	5120,55
7	Alface (Agricultura Familiar)	10	0,015 g	2275,80 mç	R\$ 2,25	R\$ 5.120,55	0,00
8	Alho	110	0,001 g	1668,92 kg	R\$ 17,99	R\$ 30.023,87	0,00
9	Arroz Parboilizado	60	0,025 g	22758,00 kg	R\$ 4,19	R\$ 95.356,02	0,00
10	Arroz tipo 2- canja e mingau	10	0,020 g	3034,40 kg	R\$ 3,51	R\$ 10.650,74	0,00
11	Banana para sobremesa	10	0,100 g	15172,00 kg	R\$ 3,78	R\$ 57.350,16	57350,16
12	Batata	47	0,020 g	14261,68 kg	R\$ 3,82	R\$ 54.479,62	0,00
13	Biscoito cream cracker	20	0,030 g	9103,20 kg	R\$ 8,30	R\$ 75.556,56	0,00
14	Biscoito maria tipo doce	8	0,030 g	3641,28	R\$ 14,00	R\$ 50.977,92	0,00
15	Café em pó	20	0,006 g	1820,64 kg	R\$ 21,00	R\$ 38.233,44	0,00
16	Camarão descascado e salgado (Agricultura Familiar)	4	0,035 g	2124,08 kg	R\$ 34,00	R\$ 72.218,72	72218,72
17	Carne Alcatra Inteira	10	0,050 g	7586,00 kg	R\$ 37,82	R\$ 286.902,52	0,00
18	Carne chã- Moída	20	0,040 g	12137,60 kg	R\$ 37,82	R\$ 459.044,03	0,00
19	Carne chã- Moída cachorro quente	10	0,025 g	3793,00 kg	R\$ 37,82	R\$ 143.451,26	0,00
20	Caruru (Agricultura Familiar)	120	0,003 g	5461,92 mç	R\$ 3,48	R\$ 19.007,48	19007,48
21	Cebola	110	0,005 g	8344,60 kg	R\$ 3,11	R\$ 25.951,71	0,00
22	Cenoura	60	0,020 g	18206,40 kg	R\$ 4,08	R\$ 74.282,11	0,00
23	Cheiro verde (cebolinha, salsa, coentro) (Agricultura Familiar)	110	0,003 g	5006,76 mç	R\$ 15,00	R\$ 75.101,40	75101,40
24	Chicória (agricultura familiar)	110	0,003 g	5006,76 mç	R\$ 3,08	R\$ 15.420,82	15420,82
25	Colorau	97	0,001 g	1471,68 kg	R\$ 4,98	R\$ 7.328,99	0,00
26	Couve (Agricultura Familiar)	100	0,005 g	7586,00 mç	R\$ 1,87	R\$ 14.185,82	14185,82
27	ervilha e milho	10	0,005 g	758,60 kg	R\$ 3,99	R\$ 3.026,81	34728,71
28	Farinha de mandioca (Agricultura Familiar)	20	0,015 g	4551,60 kg	R\$ 7,63	R\$ 34.728,71	0,00
29	Farinha para farofa (Agricultura Familiar)	10	0,020 g	3034,40 kg	R\$ 10,00	R\$ 30.344,00	0,00
30	Farinha de tapioca (Agricultura Familiar)	10	0,020 g	3034,40 kg	R\$ 21,63	R\$ 65.634,07	0,00
31	Farinha de trigo sem fermento para vatapá	13	0,010 g	1972,36 kg	R\$ 5,00	R\$ 9.861,80	0,00
32	Farinha de trigo/ mingau de milho branco	20	0,005 g	1517,20 kg	R\$ 5,00	R\$ 7.586,00	0,00
		27	0,020 g	8192,88 kg	R\$ 8,75	R\$ 71.687,70	0,00

34	Feijão Cavalão Claro p/ sopa	10	10 g	1517,20 kg	R\$	8,75	R\$	275,50	0,00
35	Feijão verde (Agricultura familiar)	10	0,010 g	1517,20 mg	R\$	3,14	R\$	4.764,01	0,00
36	Frango (peito)	20	0,080 g	24275,20 kg	R\$	15,25	R\$	370.196,80	0,00
37	Frango inteiro	27	0,100 g	40964,40 kg	R\$	10,74	R\$	439.957,66	0,00
38	Frango peito para vatapá	9	0,035 g	4779,18 kg	R\$	15,25	R\$	72.882,50	0,00
39	Jambu (Agricultura Familiar)	40	0,010 g	6068,80 mg	R\$	2,49	R\$	15.111,31	0,00
40	Jerimum (Agricultura Familiar)	37	0,010 g	5613,64 kg	R\$	3,49	R\$	19.591,60	0,00
41	Jerimum p/ vatapá (Agricultura Familiar)	13	0,020 g	3944,72 kg	R\$	3,49	R\$	13.767,07	0,00
42	Laranja	20	1,000 und	303440,00 und	R\$	0,72	R\$	218.476,80	0,00
43	Leite de coco	53	0,003 ml	2412,35 litro	R\$	8,80	R\$	21.228,66	0,00
44	Leite em pó integral	80	0,022 g	26702,72 kg	R\$	24,40	R\$	651.546,37	0,00
45	Leite em pó integral p/ vatapá e para o suco de cupuaçu	23	0,005 g	1744,78 kg	R\$	24,40	R\$	42.572,63	0,00
46	Limão (Agricultura Familiar)	96	0,003 g	4369,54 kg	R\$	3,85	R\$	16.822,71	16822,71
47	Maçã	19	1,000 und	288268,00 und	R\$	0,88	R\$	253.675,84	0,00
48	Macarrão espaguete	20	0,030 g	9103,20 kg	R\$	5,50	R\$	50.067,60	0,00
49	Macaxeira in natura (Agricultura Familiar)	10	0,025 g	3793,00 kg	R\$	3,81	R\$	14.451,33	0,00
50	Margarina	20	0,005 g	1517,20 kg	R\$	6,49	R\$	9.846,63	0,00
51	Massa para sopa Pai Nosso e ave maria	10	0,015 g	2275,80 kg	R\$	7,70	R\$	17.523,66	0,00
52	Maxixe (agricultura familiar)	37	0,008 g	4490,91 kg	R\$	16,45	R\$	73.875,50	73875,50
53	Melancia (Agricultura Familiar)	10	0,170 g	25792,40 kg	R\$	3,67	R\$	94.658,11	94658,11
54	Milho Branco	20	0,020 g	6068,80 kg	R\$	7,39	R\$	44.848,43	0,00
55	Óleo	110	0,003 ml	5006,76 litro	R\$	10,21	R\$	51.119,02	0,00
56	Ovo de galinha	10	1,000 und	151720,00 und	R\$	0,46	R\$	69.791,20	69791,20
57	Pão de chá	30	0,050 g	22758,00 kg	R\$	14,09	R\$	320.660,22	0,00
58	Pepino (Ag. Familiar)	10	0,010 g	1517,20 kg	R\$	3,69	R\$	5.598,47	5598,47
59	Pimentinha verde (Agricultura Familiar)	110	0,001 g	1668,92 kg	R\$	7,49	R\$	12.500,21	12500,21
60	Polpa de acerola	10	0,030 g	4551,60 kg	R\$	10,29	R\$	46.835,96	0,00
61	Polpa de caju	14	0,030 g	6372,24 kg	R\$	9,98	R\$	63.594,96	0,00
62	Polpa de cupuaçu (Agricultura familiar)	10	0,030 g	4551,60 kg	R\$	14,89	R\$	67.773,32	67773,32
63	Polpa de goiaba	7	0,040 g	4248,16 kg	R\$	9,89	R\$	42.014,30	0,00
64	Polpa de taperebá (Agricultura familiar)	10	0,030 g	4551,60 kg	R\$	10,98	R\$	49.976,57	49976,57
65	Polpa de taperebá (Agricultura familiar)	2	0,035 g	1062,04 kg	R\$	9,00	R\$	9.558,36	9558,36



66	Proteína texturizada de soja (marrom)	20	05 g	1517,20 kg	R\$ 12,50	R\$ 251,40	0,00
67	Repolho	20	0,005 g	1517,20 kg	R\$ 4,92	R\$ 7,464,62	0,00
68	Sal	110	0,0005 g	834,46 kg	R\$ 0,90	R\$ 751,01	0,00
69	Tomate	110	0,005 g	8344,60 kg	R\$ 4,80	R\$ 40,054,08	40054,08
70	Tomate para salada	10	0,010 g	1517,20 kg	R\$ 4,80	R\$ 7,282,56	7282,56
71	Vinagre	106	0,003 ml	4824,70 litro	R\$ 2,69	R\$ 12,978,43	0,00
TOTAL					R\$ 5,515,292,21	943.115,80	

PREFEITURA MUNICIPAL DE BREVES
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DIRETORIA DE ASSISTÊNCIA AO ESTUDANTE
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO
PAUTA RURAL DE 2023- pão com antimofo
 Dias de atendimento: 200 dias
 Número de alunos: 11427

Handwritten signature

ITEM	CARDÁPIO	FREQ.
1	Almôndegas ao molho com arroz + farinha de mandioca	10
2	Almôndegas ao molho com macarrão espaguete + farinha de mandioca + suco de caju	10
3	Café com leite + Biscoito cream cracker	10
3	Café com leite + Pão hambúrguer (com anti- morfo) + margarina	10
4	Café com leite + Biscoito maria tipo doce	20
5	Café com leite + Biscoito doce tipo maisena	20
6	Chocolate em pó 100% cacau com leite + biscoito cream cracker	20
7	Arroz c/ charque+ farinha de mandioca	20
8	Feijoadinha com arroz + farinha de mandioca	20
9	Sardinha ao molho com macarrão espaguete	10
10	Salsicha ao molho com arroz + farinha de mandioca + suco de caju	20
11	Mingau de Arroz + aveia em flocos	20
12	Mingau de Tapioca	10
	TOTAL	200

ITEM	PRODUTO	FREQ.	PER CAPTA	TOTAL	R\$/KG	TOTAL R\$	Ag. Familiar
1	Chocolate em pó 100% cacau	20	0,003 g	685,620 kg	R\$ 113,00	R\$ 77.475,06	
2	Açúcar para mingau, suco e chocolate	80	0,010 g	9141,600 kg	R\$ 5,01	R\$ 45.799,42	
3	Açúcar para café	60	0,015 g	10284,300 kg	R\$ 5,01	R\$ 51.524,34	
4	Almôndegas ao molho	20	0,040 g	9141,600 kg	R\$ 21,78	R\$ 199.104,05	
5	Arroz parboilizado	70	0,025 g	19997,250 kg	R\$ 5,24	R\$ 104.785,59	
6	Arroz tipo 2 para mingau	20	0,020 g	4570,800 kg	R\$ 4,39	R\$ 20.065,81	

7	Biscoito Cream cracker	30	0,030 g	10284,300 kg	R\$ 10,38	R\$ 6.751,03	
8	Biscoito doce Maria tradicional	20	0,030 g	6856,200 kg	R\$ 12,00	R\$ 82.274,40	
9	Biscoito doce tipo maisena	20	0,030 g	6856,200 kg	R\$ 12,00	R\$ 82.274,40	
10	Aveia em flocos	20	0,005 g	1142,700	R\$ 14,00	R\$ 15.997,80	
11	Café em pó	60	0,006 g	4113,720 kg	R\$ 32,81	R\$ 134.971,15	
12	Charque	20	0,050 g	11427,000 kg	R\$ 49,88	R\$ 569.978,76	
13	Feijoadá	20	0,040 g	9141,600 kg	R\$ 21,45	R\$ 196.087,32	
14	Leite de coco	30	0,003 ml	1028,430 litro	R\$ 8,50	R\$ 8.741,66	
15	Leite em pó integral	110	0,022 g	27653,340 kg	R\$ 38,12	R\$ 1.054.145,32	
16	Macarrão tipo espaguete	20	0,030 g	6856,200 kg	R\$ 5,50	R\$ 37.709,10	
17	Margarina	10	0,005	571,350 kg	R\$ 8,00	R\$ 4.570,80	
18	Pão hambúrguer	10	0,050 g	5713,500 kg	R\$ 10,00	R\$ 57.135,00	
19	Óleo	90	0,002 ml	2056,860 litro	R\$ 15,95	R\$ 32.806,92	
20	Sal	90	0,0001 g	102,843 kg	R\$ 0,90	R\$ 92,56	
21	Sardinha em lata	10	0,0400 g	4570,800 kg	R\$ 32,00	R\$ 146.265,60	
22	Salsicha ao molho	20	0,040 g	9141,600 kg	R\$ 15,50	R\$ 141.694,80	
23	Suco de cajú	30	0,030 ml	10284,300 litro	R\$ 4,17	R\$ 42.885,53	
24	Farinha de mandioca	80	0,020 g	18283,200 kg	R\$ 7,89	R\$ 144.254,45	144.254,448
25	Farinha de tapioca	10	0,020 g	2285,400 kg	R\$ 26,70	R\$ 61.020,18	61.020,180
TOTAL					R\$ 3.418.411,05		
					205.274,628		


Leyde Carla de Souza

Nutricionista RT

CIRN7: 3804

PREFEITURA MUNICIPAL DE BREVES
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DIRETORIA DE ASSISTÊNCIA AO ESTUDANTE
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO
PNAE FUNDAMENTAL



ZONA RURAL - COM PÃO DA AGRICULTURA(ALGUMAS ESCOLAS DO MAPUÁ) - LISTA EM ANEXO

Dias de atendimento: 23 dias

Número de alunos: 1250

ITEM	CARDÁPIO	FREQ.
1	Almôndegas ao molho com arroz + farinha de mandioca	10
2	Almôndegas ao molho com macarrão espaguete + farinha de mandioca + suco de caju	10
3	Café com leite + com pão e margarina	20
4	Café com leite + Biscoito maria tipo doce	20
5	Café com leite + Biscoito doce tipo maisena	20
6	Chocolate em pó 100% cacau com leite e biscoito cream cracker	20
7	Arroz c/ charque+ + farinha de mandioca	20
8	Feijoada com arroz + farinha de mandioca	20
9	Sardinha ao molho com macarrão espaguete	10
10	Salsicha ao molho com arroz + farinha de mandioca + suco de caju	20
11	Mingau de Arroz + aveia	20
12	Mingau de Tapioca	10
TOTAL		200

ITEM	PRODUTO	FREQ.	PER CAPTA	TOTAL	R\$/KG	TOTAL R\$	Ag. Familiar
1	Chocolate em pó 100% cacau	20	0,003 g	75,000 kg	R\$ 30,00	R\$ 2.250,00	
2	Açúcar para mingau, suco e chocolate	80	0,010 g	1000,000 kg	R\$ 5,01	R\$ 5.010,00	
3	Açúcar para café	60	0,015 g	1125,000 kg	R\$ 5,01	R\$ 5.636,25	
4	Almôndegas ao molho	20	0,040 g	1000,000 kg	R\$ 21,78	R\$ 21.780,00	

5	Arroz parboilizado	70	0,025 g	2187,500 kg	R\$	5,24	R\$	1.462,50
6	Arroz tipo 2 para mingau	20	0,020 g	500,000 kg	R\$	4,39	R\$	2.195,00
7	Biscoito Cream cracker	20	0,030 g	750,000 kg	R\$	10,38	R\$	7.785,00
8	Biscoito doce Maria tradicional	20	0,030 g	750,000 kg	R\$	12,00	R\$	9.000,00
9	Biscoito doce tipo maisena	20	0,030 g	750,000 kg	R\$	12,00	R\$	9.000,00
10	Café em pó	60	0,006 g	450,000 kg	R\$	32,81	R\$	14.764,50
11	Charque	20	0,050 g	1250,000 kg	R\$	49,88	R\$	62.350,00
12	Feijoadá	20	0,040 g	1000,000 kg	R\$	21,45	R\$	21.450,00
13	Leite de coco	30	0,003 ml	112,500 litro	R\$	8,50	R\$	956,25
14	Leite em pó integral	110	0,022 g	3025,000 kg	R\$	38,12	R\$	115.313,00
15	Margarina	20	0,005	125,000 kg	R\$	10,80	R\$	1.350,00
16	Aveia em flocos	20	0,005 g	125,000	R\$	14,00	R\$	1.750,00
17	Macarrão tipo espaguete	20	0,025 g	625,000 kg	R\$	5,50	R\$	3.437,50
18	Pão caseiro (agricultura familiar)	20	0,050 und	1250,000 kg	R\$	18,00	R\$	22.500,00
19	Óleo	90	0,002 ml	225,000 litro	R\$	15,95	R\$	3.588,75
20	Sal	90	0,0001 g	11,250 kg	R\$	0,90	R\$	10,13
21	Sardinha em lata	10	0,040 g	500,000 kg	R\$	32,00	R\$	16.000,00
22	Salsicha ao molho	20	0,040 g	1000,000 kg	R\$	15,50	R\$	15.500,00
23	Suco de caju	30	0,030 ml	1125,000 litro	R\$	4,17	R\$	4.691,25
24	Farinha de mandioca	80	0,020 g	2000,000 kg	R\$	7,89	R\$	15.780,00
25	Farinha de tapioca	10	0,020 g	250,000 kg	R\$	26,70	R\$	6.675,00
					TOTAL		R\$ 380.235,13	

DADOS EJA FINANCEIRO- ANUAL - 2023	
TOTAL DA PAUTA URBANA +RURAL	R\$ 9.313.938,39
RECURSO DO FNDE- ANUAL	R\$ 2.436.806,00
RECURSO DA PREFEITURA	R\$ 6.877.132,39
AQUISIÇÃO DA AGRICULTURA FAMILIAR	1.193.345,423
AQUISIÇÃO DA AGRICULTURA FAMILIAR %	48,972


 Maria de Souza
 Nutricionista RT
 CRN7: 3804

ITEM	CARDÁPIO	FREQ. ANUAL	FREQ. MENSAL	FREQ. SEMANAL
1	Arroz parboilizado com galinha (Frango peito)+ jambu + cenoura+ ervilha e milho+ hortaliças +laranja	10	1 vez no mês	na sexta - feira
2	Carne Guisada com Cenoura e Macaxeira (hortaliças) + arroz parboilizado + F. Mandioca + Açaí (safra: agost. Set.	4	1 vez ao mês - com açaí na safra	na sexta- feira
3	Carne Guisada com Cenoura e Macaxeira (hortaliças) + arroz parboilizado + Açaí (safra: agost. Set. out) + F. mandioca	6	4 vez ao mês (1 vez na semana variados as frutas nas safras	na sexta-feira
4	Frango (inteiro) guisada com jambu+ batata+ jerimum+ Feijão com maxixe + hortaliças + arroz	17		As quintas-feiras
5	Frango (inteiro) guisada com batata+ jerimum+ Feijão com maxixe + hortaliças + arroz parboilizado + melancia- safra: setembro, outubro, novembro	10		
6	Café com leite e Biscoito maria tipo doce	8	1 vez no mês	1 terça- feira no mês
7	Café com leite e pupunha	2	1 vez no mês	1 terça- feira no mês
8	Café com leite + farofa de ovo(farinha de para farofa , tomate, cenoura, cebola e hortaliças)	10	1 vez no mês	1 quarta- feira no mês
9	Leite com chocolate em pó 100% cacau e biscoito cream cracker	20	2 vez no mês	2 segundas- feira no mês
10	Macarronada de carne moída (batata, cenoura e hortaliças) + Salada crua (Alfaca+ Pepino e tomate) + suco de acerola	10	1 vez no mês	na sexta- feira
11	Macarronada de Frango (peito)+cenoura+ hortaliças + com farinha de mandioca + laranja	10	1 vez no mês	na sexta- feira
12	Mingau de milho branco	20	2 vez no mês	2 segundas- feira no mês
13	Mingau de arroz com aveia	10	1 vez no mês	1 terça- feira no mês
14	Mingau de tapioca	10	1 vez no mês	1 terça- feira no mês
15	Sopa de carne moída+ feijão+ massa + Legumes (Maxixe, batata, jerimum + repolho + feijão verde + hortaliças) + Banana Prata	10	1 vez no mês	1 quarta- feira no mês
16	Suco de cupuaçu c/ leite com pão e margarina	10	1 vez no mês	1 terça- feira no mês
17	Suco de caju com pão e margarina	10	1 vez no mês	
18	Suco de taperebá com cachorro quente (carne moída com soja+ hortaliças + cenoura e repolho ralado)	10	1 vez no mês	1 quarta- feira no mês
19	Vatapá de camarão (safra: Agosto, setembro, outubro) +hortaliças + jambu + jerimum e arroz parboilizado + suco de caju	4	1 vez no mês - com camarão nos meses da safra	1 quarta- feira no mês
20	Vatapá de frango + hortaliças+ jambu + jerimum + arroz parboilizado + suco de goiaba	7		
21	Vatapá de frango + hortaliças+ jambu + jerimum + arroz parboilizado + maçã	2		
TOTAL		200		

OBS 1: Os dias de segunda-feira e terça- feira serão ofertados lanches, com alimentos não perecíveis (exceto o pão) devido a logística de abastecimento do município.

ITEM	PRODUTO	FREQ.	PER CAPTA	QUANTIDADE	\$/KG	TOTAL/R\$	Ag. familiar
1	Açaí médio -Branqueado (Agricultura Familiar)	10	0,150 ml	22758,00 litros	R\$ 8,88	R\$ 202.091,04	202091,04

		13	2 ml	394,47 litros	R\$ 20,00	R\$ 189,44	
2	Azeite de dendê						
3	Chocolate em pó 100% cacau	20	0,003 g	910,32 kg	R\$ 113,00	R\$ 102.866,16	0,00
4	Açúcar	71	0,008 g	8617,70 kg	R\$ 3,21	R\$ 27.662,80	0,00
5	Açúcar para sucos cítricos e café	60	0,015 g	13654,80 kg	R\$ 3,21	R\$ 43.831,91	0,00
6	Aveia em flocos	10	0,005 g	758,60 kg	R\$ 15,00	R\$ 11.379,00	
7	Alface (Agricultura Familiar)	10	0,015 g	2275,80 mç	R\$ 2,25	R\$ 5.120,55	5120,55
8	Alho	110	0,001 g	1668,92 kg	R\$ 17,99	R\$ 30.023,87	0,00
9	Arroz Parbolizado	60	0,025 g	22758,00 kg	R\$ 4,19	R\$ 95.356,02	0,00
10	Arroz tipo 2- canja e mingau	10	0,020 g	3034,40 kg	R\$ 3,51	R\$ 10.650,74	0,00
11	Banana para sobremesa	10	0,100 g	15172,00 kg	R\$ 3,78	R\$ 57.350,16	57350,16
12	Batata	47	0,020 g	14261,68 kg	R\$ 3,82	R\$ 54.479,62	0,00
13	Biscoito cream cracker	20	0,030 g	9103,20 kg	R\$ 8,30	R\$ 75.556,56	0,00
14	Biscoito maria tipo doce	8	0,030 g	3641,28	R\$ 14,00	R\$ 50.977,92	0,00
15	Café em pó	20	0,006 g	1820,64 kg	R\$ 21,00	R\$ 38.233,44	0,00
16	Camarão descascado e salgado (Agricultura Familiar)	4	0,035 g	2124,08 kg	R\$ 34,00	R\$ 72.218,72	72218,72
17	Came Alcatra Inteira	10	0,050 g	7586,00 kg	R\$ 37,82	R\$ 286.902,52	0,00
18	Came chã- Moída	20	0,040 g	12137,60 kg	R\$ 37,82	R\$ 459.044,03	0,00
19	Came chã- Moída cachorro quente	10	0,025 g	3793,00 kg	R\$ 37,82	R\$ 143.451,26	0,00
20	Caruru (Agricultura Familiar)	120	0,003 g	5461,92 mç	R\$ 3,48	R\$ 19.007,48	19007,48
21	Cebola	110	0,005 g	8344,60 kg	R\$ 3,11	R\$ 25.951,71	0,00
22	Cenoura	60	0,020 g	18206,40 kg	R\$ 4,08	R\$ 74.282,11	0,00
23	Cheiro verde (cebolinha, salsa, coentro) (Agricultura Familiar)	110	0,003 g	5006,76 kg	R\$ 15,00	R\$ 75.101,40	75101,40
24	Chicória (agricultura familiar)	110	0,003 g	5006,76 mç	R\$ 3,08	R\$ 15.420,82	15420,82
25	Colorau	97	0,001 g	1471,68 kg	R\$ 4,98	R\$ 7.328,99	0,00
26	Couve (Agricultura Familiar)	100	0,005 g	7586,00 mç	R\$ 1,87	R\$ 14.185,82	14185,82
27	ervilha e milho	10	0,005 g	758,60 kg	R\$ 3,99	R\$ 3.026,81	
28	Farinha de mandioca (Agricultura Familiar)	20	0,015 g	4551,60 kg	R\$ 7,63	R\$ 34.728,71	34728,71
29	Farinha para farofa (Agricultura Familiar)	10	0,020 g	3034,40 kg	R\$ 10,00	R\$ 30.344,00	0,00
30	Farinha de tapioca (Agricultura Familiar)	10	0,020 g	3034,40 kg	R\$ 21,63	R\$ 65.634,07	0,00
31	Farinha de trigo sem fermento para vatapá	13	0,010 g	1972,36 kg	R\$ 5,00	R\$ 9.861,80	0,00
32	Farinha de trigo/ mingau de milho branco	20	0,005 g	1517,20 kg	R\$ 5,00	R\$ 7.586,00	0,00
33	Feijão Cavalho claro	27	0,020 g	8192,88 kg	R\$ 8,75	R\$ 71.687,70	0,00


 Lauro de Souza
 Nutricionista RT
 CRN7: 3804

34	Feijão Cavalão Claro p/ sopa	10	10 g	1517,20 kg	R\$	8,75	R\$	275,50	0,00
35	Feijão verde(Agricultura familiar)	10	0,010 g	1517,20 mç	R\$	3,14	R\$	4.764,01	0,00
36	Frango (peito)	20	0,080 g	24275,20 kg	R\$	15,25	R\$	370.196,80	0,00
37	Frango inteiro	27	0,100 g	40964,40 kg	R\$	10,74	R\$	439.957,66	0,00
38	Frango peito para vatapá	9	0,035 g	4779,18 kg	R\$	15,25	R\$	72.882,50	0,00
39	Jambu (Agricultura Familiar)	40	0,010 g	6068,80 mç	R\$	2,49	R\$	15.111,31	0,00
40	Jerimum (Agricultura Familiar)	37	0,010 g	5613,64 kg	R\$	3,49	R\$	19.591,60	0,00
41	Jerimum p/ vatapá (Agricultura Familiar)	13	0,020 g	3944,72 kg	R\$	3,49	R\$	13.767,07	0,00
42	Laranja	20	1,000 und	303440,00 und	R\$	0,72	R\$	218.476,80	0,00
43	Leite de coco	53	0,003 ml	2412,35 litro	R\$	8,80	R\$	21.228,66	0,00
44	Leite em pó Integral	80	0,022 g	26702,72 kg	R\$	24,40	R\$	651.546,37	0,00
45	Leite em pó Integral p/ vatapá e para o suco de cupuaçu	23	0,005 g	1744,78 kg	R\$	24,40	R\$	42.572,63	0,00
46	Limão (Agricultura Familiar)	96	0,003 g	4369,54 kg	R\$	3,85	R\$	16.822,71	16822,71
47	Maçã	19	1,000 und	288268,00 und	R\$	0,88	R\$	253.675,84	0,00
48	Macarrão espaguete	20	0,030 g	9103,20 kg	R\$	5,50	R\$	50.067,60	0,00
49	Macaxeira in natura (Agricultura Familiar)	10	0,025 g	3793,00 kg	R\$	3,81	R\$	14.451,33	0,00
50	Margarina	20	0,005 g	1517,20 kg	R\$	6,49	R\$	9.846,63	0,00
51	Massa para sopa Pai Nosso e ave maria	10	0,015 g	2275,80 kg	R\$	7,70	R\$	17.523,66	0,00
52	Maxixe (agricultura familiar)	37	0,008 g	4490,91 kg	R\$	16,45	R\$	73.875,50	73875,50
53	Melancia (Agricultura Familiar)	10	0,170 g	25792,40 kg	R\$	3,67	R\$	94.658,11	94658,11
54	Milho Branco	20	0,020 g	6068,80 kg	R\$	7,39	R\$	44.848,43	0,00
55	Óleo	110	0,003 ml	5006,76 litro	R\$	10,21	R\$	51.119,02	0,00
56	Ovo de galinha	10	1,000 und	151720,00 und	R\$	0,46	R\$	69.791,20	69791,20
57	Pão de chá	30	0,050 g	22758,00 kg	R\$	14,09	R\$	320.660,22	0,00
58	Pepino (Ag. Familiar)	10	0,010 g	1517,20 kg	R\$	3,69	R\$	5.598,47	5598,47
59	Pimentinha verde (Agricultura Familiar)	110	0,001 g	1668,92 kg	R\$	7,49	R\$	12.500,21	12500,21
60	Polpa de acerola	10	0,030 g	4551,60 kg	R\$	10,29	R\$	46.835,96	0,00
61	Polpa de caju	14	0,030 g	6372,24 kg	R\$	9,98	R\$	63.594,96	0,00
62	Polpa de cupuaçu (Agricultura familiar)	10	0,030 g	4551,60 kg	R\$	14,89	R\$	67.773,32	67773,32
63	Polpa de goiaba	7	0,040 g	4248,16 kg	R\$	9,89	R\$	42.014,30	0,00
64	Polpa de taperebá (Agricultura familiar)	10	0,030 g	4551,60 kg	R\$	10,98	R\$	49.976,57	49976,57
65	Pupunha (agricultura familiar)	2	0,035 g	1062,04 kg	R\$	9,00	R\$	9.558,36	9558,36

[Handwritten signature]

66	Proteína texturizada de soja (marrom)	20	5 g	1517,20 kg	R\$ 12,50	R\$ 19.965,00	0,00
67	Repolho	20	0,005 g	1517,20 kg	R\$ 4,92	R\$ 7.464,62	0,00
68	Sal	110	0,0005 g	834,46 kg	R\$ 0,90	R\$ 751,01	0,00
69	Tomate	110	0,005 g	8344,60 kg	R\$ 4,80	R\$ 40.054,08	40054,08
70	Tomate para salada	10	0,010 g	1517,20 kg	R\$ 4,80	R\$ 7.282,56	7282,56
71	Vinagre	106	0,003 ml	4824,70 litro	R\$ 2,69	R\$ 12.978,43	0,00
				TOTAL		R\$ 5.515.292,21	943.115,80

PREFEITURA MUNICIPAL DE BREVES
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DIRETORIA DE ASSISTÊNCIA AO ESTUDANTE
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

PAUTA RURAL DE 2023- pão com antimofo

Dias de atendimento: 200 dias

Número de alunos: 11427

ITEM	CARDÁPIO	FREQ.
1	Almôndegas ao molho com arroz + farinha de mandioca	10
2	Almôndegas ao molho com macarrão espaguete + farinha de mandioca + suco de caju	10
3	Café com leite + Biscoito cream cracker	10
3	Café com leite + Pão hambúrguer (com anti- morfo) + margarina	10
4	Café com leite + Biscoito maria tipo doce	20
5	Café com leite + Biscoito doce tipo maisena	20
6	Chocolate em pó 100% cacau com leite + biscoito cream cracker	20
7	Arroz c/ charque+ farinha de mandioca	20
8	Feijoadá com arroz + farinha de mandioca	20
9	Sardinha ao molho com macarrão espaguete	10
10	Salsicha ao molho com arroz + farinha de mandioca + suco de caju	20
11	Mingau de Arroz + aveia em flocos	20
12	Mingau de Tapioca	10
	TOTAL	200

ITEM	PRODUTO	FREQ.	PER CAPTA	TOTAL	R\$/KG	TOTAL R\$	Ag. Familiar
1	Chocolate em pó 100% cacau	20	0,003 g	685,620 kg	R\$ 113,00	R\$ 77.475,06	
2	Açúcar para mingau, suco e chocolate	80	0,010 g	9141,600 kg	R\$ 5,01	R\$ 45.799,42	
3	Açúcar para café	60	0,015 g	10284,300 kg	R\$ 5,01	R\$ 51.524,34	
4	Almôndegas ao molho	20	0,040 g	9141,600 kg	R\$ 21,78	R\$ 199.104,05	
5	Arroz parboilizado	70	0,025 g	19997,250 kg	R\$ 5,24	R\$ 104.785,59	
6	Arroz tipo 2 para mingau	20	0,020 g	4570,800 kg	R\$ 4,39	R\$ 20.065,81	

[Assinatura]
 11/05/2023
 11/05/2023

7	Biscoito Cream cracker	30	130 g	10284,300 kg	R\$	10,38	R\$	7.751,03	
8	Biscoito doce Maria tradicional	20	0,030 g	6856,200 kg	R\$	12,00	R\$	82.274,40	
9	Biscoito doce tipo maisena	20	0,030 g	6856,200 kg	R\$	12,00	R\$	82.274,40	
10	Aveia em flocos	20	0,005 g	1142,700	R\$	14,00	R\$	15.997,80	
11	Café em pó	60	0,006 g	4113,720 kg	R\$	32,81	R\$	134.971,15	
12	Charque	20	0,050 g	11427,000 kg	R\$	49,88	R\$	569.978,76	
13	Feijoadá	20	0,040 g	9141,600 kg	R\$	21,45	R\$	196.087,32	
14	Leite de coco	30	0,003 ml	1028,430 litro	R\$	8,50	R\$	8.741,66	
15	Leite em pó integral	110	0,022 g	27653,340 kg	R\$	38,12	R\$	1.054.145,32	
16	Macarrão tipo espaguete	20	0,030 g	6856,200 kg	R\$	5,50	R\$	37.709,10	
17	Margarina	10	0,005	571,350 kg	R\$	8,00	R\$	4.570,80	
18	Pão hambúrguer	10	0,050 g	5713,500 kg	R\$	10,00	R\$	57.135,00	
19	Óleo	90	0,002 ml	2056,860 litro	R\$	15,95	R\$	32.806,92	
20	Sal	90	0,0001 g	102,843 kg	R\$	0,90	R\$	92,56	
21	Sardinha em lata	10	0,0400 g	4570,800 kg	R\$	32,00	R\$	146.265,60	
22	Salsicha ao molho	20	0,040 g	9141,600 kg	R\$	15,50	R\$	141.694,80	
23	Suco de caju	30	0,030 ml	10284,300 litro	R\$	4,17	R\$	42.885,53	144.254,448
24	Farinha de mandioca	80	0,020 g	18283,200 kg	R\$	7,89	R\$	144.254,45	61.020,180
25	Farinha de tapioca	10	0,020 g	2285,400 kg	R\$	26,70	R\$	61.020,18	205.274,628
TOTAL									R\$ 3.418.411,05


 Leide G. de Souza
 Nutricionista RT

CRN7: 3804

PREFEITURA MUNICIPAL DE BREVES
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DIRETORIA DE ASSISTÊNCIA AO ESTUDANTE
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO
PNAE FUNDAMENTAL
PNAE
ZONA RURAL- COM PÃO DA AGRICULTURA(ALGUMAS ESCOLAS DO MAPUÁ) - LISTA EM ANEXO

Dias de atendimento: 23 dias

Número de alunos: 1250

ITEM	CARDÁPIO	FREQ.
1	Almôndegas ao molho com arroz + farinha de mandioca	10
2	Almôndegas ao molho com macarrão espaguete + farinha de mandioca + suco de caju	10
3	Café com leite + com pão e margarina	20
4	Café com leite + Biscoito maria tipo doce	20
5	Café com leite + Biscoito doce tipo maisena	20
6	Chocolate em pó 100% cacau com leite e biscoito cream cracker	20
7	Arroz c/ charque+ + farinha de mandioca	20
8	Feijoada com arroz + farinha de mandioca	10
9	Sardinha ao molho com macarrão espaguete	20
10	Salsicha ao molho com arroz + farinha de mandioca + suco de caju	20
11	Mingau de Arroz + aveia	10
12	Mingau de Tapioca	200
TOTAL		

ITEM	PRODUTO	FREQ.	PER CAPTA	TOTAL	R\$/KG	TOTAL R\$	Ag. Familiar
1	Chocolate em pó 100% cacau	20	0,003 g	75,000 kg	R\$ 30,00	R\$ 2.250,00	
2	Açúcar para mingau, suco e chocolate	80	0,010 g	1000,000 kg	R\$ 5,01	R\$ 5.010,00	
3	Açúcar para café	60	0,015 g	1125,000 kg	R\$ 5,01	R\$ 5.636,25	
4	Almôndegas ao molho	20	0,040 g	1000,000 kg	R\$ 21,78	R\$ 21.780,00	

[Handwritten signature]

Leyde Carla de Souza
Nutricionista RT
CRN7: 3804

5	Arroz parboilizado	70	25 g	2187,500 kg	R\$	5,24	R\$	462,50	
6	Arroz tipo 2 para mingau	20	0,020 g	500,000 kg	R\$	4,39	R\$	2.195,00	
7	Biscoito Cream cracker	20	0,030 g	750,000 kg	R\$	10,38	R\$	7.785,00	
8	Biscoito doce Maria tradicional	20	0,030 g	750,000 kg	R\$	12,00	R\$	9.000,00	
9	Biscoito doce tipo maisena	20	0,030 g	750,000 kg	R\$	12,00	R\$	9.000,00	
10	Café em pó	60	0,006 g	450,000 kg	R\$	32,81	R\$	14.764,50	
11	Charque	20	0,050 g	1250,000 kg	R\$	49,88	R\$	62.350,00	
12	Feijoadá	20	0,040 g	1000,000 kg	R\$	21,45	R\$	21.450,00	
13	Leite de coco	30	0,003 ml	112,500 litro	R\$	8,50	R\$	956,25	
14	Leite em pó integral	110	0,022 g	3025,000 kg	R\$	38,12	R\$	115.313,00	
15	Margarina	20	0,005	125,000 kg	R\$	10,80	R\$	1.350,00	
16	Aveia em flocos	20	0,005 g	125,000	R\$	14,00	R\$	1.750,00	
17	Macarrão tipo espaguete	20	0,025 g	625,000 kg	R\$	5,50	R\$	3.437,50	22.500,000
18	Pão caseiro (agricultura familiar)	20	0,050 und	1250,000 kg	R\$	18,00	R\$	22.500,00	
19	Óleo	90	0,002 ml	225,000 litro	R\$	15,95	R\$	3.588,75	
20	Sal	90	0,0001 g	11,250 kg	R\$	0,90	R\$	10,13	
21	Sardinha em lata	10	0,040 g	500,000 kg	R\$	32,00	R\$	16.000,00	
22	Salsicha ao molho	20	0,040 g	1000,000 kg	R\$	15,50	R\$	15.500,00	
23	Suco de caju	30	0,030 ml	1125,000 litro	R\$	4,17	R\$	4.691,25	15.780,000
24	Farinha de mandioca	80	0,020 g	2000,000 kg	R\$	7,89	R\$	15.780,00	6.675,000
25	Farinha de tapioca	10	0,020 g	250,000 kg	R\$	26,70	R\$	6.675,00	44.955,000
TOTAL									R\$ 380.235,13

DADOS EJA FINANCEIRO- ANUAL - 2023	
TOTAL DA PAUTA URBANA +RURAL	R\$ 9.313.938,39
RECURSO DO FNDE- ANUAL	R\$ 2.436.806,00
RECURSO DA PREFEITURA	R\$ 6.877.132,39
AQUISIÇÃO DA AGRICULTURA FAMILIAR	1.193.345,423
AQUISIÇÃO DA AGRICULTURA FAMILIAR %	48,972

Laércio Carlos da Silva
CRV 17.3804

PREFEITURA MUNICIPAL DE BREVES
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DIRETORIA DE ASSISTÊNCIA AO ESTUDANTE
PLANEJAMENTO PARA 2023
PNAE EJA
CARDÁPIO COM PERECÍVEIS (URBANA+ ALGUMAS ESCOLAS RURAIS)
Dias de atendimento: 200 dias
Número de alunos: 1238

- LISTA EM ANEXO /2023

CARDÁPIO		FREQ. ANUAL		FREQ. MENSAL		FREQ. SEMANAL	
ITEM							
1	Mingau de milho branco		20		2 vez no mês		2 segundas- feira no mês
2	Leite com chocolate em pó 100% cacau e biscoito cream cracker		20		2 vez no mês		2 segundas- feira no mês
3	Mingau de arroz com aveia		10		1 vez no mês		1 terça- feira no mês
4	Mingau de tapioca		10		1 vez no mês		1 terça- feira no mês
5	Café com leite e Biscoito maria tipo doce		8		1 vez no mês		1 terça- feira no mês
6	Café com leite e pupunha		2		1 vez no mês		1 terça- feira no mês
7	Suco de cupuaçu c/ leite com pão e margarina		10		1 vez no mês		1 terça- feira no mês
8	Café com leite + farofa de ovo(farinha de para farofa , tomate, cenoura, cebola e hortaliças)		10		1 vez no mês		1 quarta- feira no mês
9	Suco de taperebá com cachorro quente (carne moída com soja+ hortaliças + cenoura e repolho ralado)		10		1 vez no mês		1 quarta- feira no mês
10	Suco de camarão (safra: Agosto, setembro, outubro) +hortaliças + jambu + jerimum e arroz		4		1 vez no mês - com camarão nos meses da safra		1 quarta- feira no mês
11	Vatapá de frango + hortaliças+ jambu + jerimum + arroz parbolizado + suco de goiaba		7				
11	Vatapá de frango + hortaliças+ jambu + jerimum + arroz parbolizado + maçã		2				
11	Vatapá de frango + hortaliças+ jambu + jerimum + repolho + feijão verde +		10		1 vez no mês		1 quarta- feira no mês
12	Sopa de carne moída+ feijão+ massa + Legumes (Maxixe, batata, jerimum + repolho + feijão verde + hortaliças) + Banana Prata		27		4 vez ao mês (1 vez na semana variados as frutas nas safras		As quintas-feiras
13	Frango (inteiro) guisada com jambu+ batata+ jerimum+ Feijão com maxixe + hortaliças + arroz parbolizado + maçã		10		1 vez no mês		na sexta- feira
14	Frango (inteiro) guisada com batata+ jerimum+ Feijão com maxixe + hortaliças + arroz parbolizado + melancia- safra: setembro, outubro, novembro		10		1 vez no mês		na sexta - feira
15	Macarronada de carne moída (batata, cenoura e hortaliças) + Salada crua (Alface+ Pepino e tomate) + suco de acerola		10		1 vez no mês		na sexta -feira
16	Arroz parbolizado com galinha (Frango peito)+ jambu + cenoura+ ervilha e milho+ hortaliças +laranja		10		1 vez no mês		na sexta -feira
17	Macarronada de Frango (peito)+cenoura+ hortaliças + com farinha de mandioca + laranja		4		1 vez ao mês - com açaí na safra		na sexta- feira
18	Carne Guisada com Cenoura e Macaxeira (hortaliças) + arroz parbolizado + F. Mandioca + Açaí (safra: agost. Set.		6				na sexta- feira
19	Carne Guisada com Cenoura e Macaxeira (hortaliças) + arroz parbolizado + Açaí (safra: agost. Set. out)						na sexta- feira
TOTAL			200				

feira serão ofertados lanches, com alimentos não perecíveis (exceto o pão) devido a logística de abastecimento do município.

PREFEITURA MUNICIPAL DE BREVES
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DIRETORIA DE ASSISTÊNCIA AO ESTUDANTE
PLANEJAMENTO PARA 2023
PNAE FUNDAMENTAL
ZONA URBANA

Dias de atendimento: 200 dias
Nº de Alunos atendidos: 1283

ITEM	PRODUTO	FREQ.	PER CAPTA	QUANTIDADE	\$/KG	TOTAL/R\$	Ag. familiar
1	Açaí médio -Branqueado (Agricultura Familiar)	10	0,150 ml	1924,50 litros	R\$ 8,88	R\$ 17.089,56	17089,56
2	Azeite de dendê	13	0,002 ml	33,36 litros	R\$ 20,00	R\$ 667,16	
3	Chocolate em pó Cacau em pó 100%	20	0,003 g	76,98 kg	R\$ 113,00	R\$ 8.698,74	0,00
4	Agúcar	51	0,008 g	523,46 kg	R\$ 3,21	R\$ 1.680,32	0,00
5	Agúcar para sucos cítricos e café	50	0,015 g	962,25 kg	R\$ 3,21	R\$ 3.088,82	0,00
6	Agúcar para sucos cítricos e café	10	0,005 g	64,15 kg	R\$ 15,00	R\$ 962,25	433,01
7	Aveia em flocos	10	0,015 g	192,45 mç	R\$ 2,25	R\$ 433,01	0,00
8	Alface (Agricultura Familiar)	120	0,001 g	153,96 kg	R\$ 17,99	R\$ 2.769,74	0,00
9	Arroz Parbolizado	70	0,025 g	2245,25 kg	R\$ 4,19	R\$ 9.407,60	0,00
10	Arroz tipo 2- canja e mingau	10	0,020 g	256,60 kg	R\$ 3,51	R\$ 900,67	5819,69
11	Banana para sobremesa	58	0,030 g	1539,60 kg	R\$ 3,78	R\$ 5.819,69	0,00
12	Batata	20	0,030 g	2232,42 kg	R\$ 3,82	R\$ 8.527,84	0,00
13	Biscoito cream cracker	8	0,030 g	769,80 kg	R\$ 8,30	R\$ 6.389,34	0,00
14	Biscoito maria tipo doce	20	0,006 g	307,92 kg	R\$ 14,00	R\$ 4.310,88	0,00
15	Café em pó	3	0,040 g	153,96 kg	R\$ 21,00	R\$ 3.233,16	5234,64
16	Camarão descascado e salgado (Agricultura Familiar)	10	0,050 g	641,50 kg	R\$ 37,82	R\$ 24.261,53	0,00
17	Carne Alcatra Inteíra	20	0,040 g	1026,40 kg	R\$ 37,82	R\$ 38.818,45	0,00
18	Carne chã- Moida	10	0,025 g	320,75 kg	R\$ 37,82	R\$ 12.130,77	0,00
19	Carne chã- Moida cachorro quente	100	0,010 g	1283,00 mç	R\$ 3,48	R\$ 4.464,84	4464,84
20	Caruru (Agricultura Familiar)	120	0,005 g	769,80 kg	R\$ 3,11	R\$ 2.394,08	0,00
21	Cebola	50	0,020 g	1283,00 kg	R\$ 4,08	R\$ 5.234,64	0,00
22	Cenoura	120	0,003 g	461,88 mç	R\$ 15,00	R\$ 6.928,20	6928,20
23	Cheiro verde (Cebolinha , salsa, coentro)	120	0,003 g	461,88 mç	R\$ 3,08	R\$ 1.422,59	1422,59
24	Chicória (agricultura familiar)	110	0,001 g	141,13 kg	R\$ 4,98	R\$ 702,83	0,00
25	Colorau	100	0,005 g	641,50 mç	R\$ 1,87	R\$ 1.199,61	1199,61
26	Couve (Agricultura Familiar)	10	0,010 g	128,30 kg	R\$ 3,99	R\$ 511,92	3915,72
27	ervilha e milho	20	0,020 g	513,20 kg	R\$ 7,63	R\$ 3.915,72	0,00
28	Farinha de mandioca (Agricultura Familiar)	10	0,020 g	256,60 kg	R\$ 10,00	R\$ 2.566,00	0,00
29	Farinha para farofa (Agricultura Familiar)	10	0,020 g	256,60 kg	R\$ 21,63	R\$ 5.550,26	0,00
30	Farinha de tapioca (Agricultura Familiar)	13	0,010 g	166,79 kg	R\$ 5,00	R\$ 833,95	0,00
31	Farinha de trigo sem fermento para vatapá	20	0,005 g	128,30 kg	R\$ 5,00	R\$ 641,50	0,00
32	Farinha de trigo/ mingau de milho branco	38	0,020 g	975,08 kg	R\$ 8,75	R\$ 8.531,95	0,00
33	Feijão Cavalho claro	10	0,010 g	128,30 kg	R\$ 8,75	R\$ 1.122,63	0,00
34	Feijão Cavalho Claro p/ sopa	10	0,010 g	128,30 mç	R\$ 3,14	R\$ 402,86	0,00
35	Feijão verde(Agricultura Familiar)	20	0,080 g	2052,80 kg	R\$ 15,25	R\$ 31.305,20	0,00
36	Frango inteiro	38	0,120 g	5850,48 kg	R\$ 10,74	R\$ 62.834,16	0,00
37	Frango inteiro	9	0,040 g	461,88 kg	R\$ 15,25	R\$ 7.043,67	0,00
38	Frango peito para vatapá	52	0,010 g	667,16 mç	R\$ 2,49	R\$ 1.661,23	0,00
39	Jambu (Agricultura Familiar)	48	0,010 g	615,84 kg	R\$ 3,49	R\$ 2.149,28	0,00
40	Jerimum (Agricultura Familiar)	13	0,020 g	333,58 kg	R\$ 3,49	R\$ 1.164,19	0,00

[Assinatura]
Nutricionista RFP
CRN7: 3804

42	Laranja	20	1,000 und	25660,00 und	R\$	0,72	R\$	18.475,20	0,00
43	Leite de coco	50	0,003 ml	192,45 litro	R\$	8,80	R\$	1.693,56	0,00
44	Leite em pó integral	100	0,022 g	2822,60 kg	R\$	24,40	R\$	68.871,44	0,00
45	Leite em pó integral p/ vatapá e para o suco de cupuaçu	20	0,005 g	128,30 kg	R\$	24,40	R\$	3.130,52	0,00
46	Limão (Agricultura Familiar)	107	0,003 g	411,84 kg	R\$	3,85	R\$	1.585,60	1585,60
47	Maçã	30	1,000 und	38490,00 und	R\$	0,88	R\$	33.871,20	0,00
48	Macarrão espaguete	20	0,030 g	769,80 kg	R\$	5,50	R\$	4.233,90	0,00
49	Macaxeira in natura (Agricultura Familiar)	10	0,025 g	320,75 kg	R\$	3,81	R\$	1.222,06	0,00
50	Margarina	10	0,005 g	64,15 kg	R\$	6,49	R\$	416,33	0,00
51	Massa para Sopa Pal Nosso e ave maria	10	0,015 g	192,45 kg	R\$	7,70	R\$	1.481,87	0,00
52	Maxixe (agricultura familiar)	48	0,008 g	492,67 kg	R\$	16,45	R\$	8.104,45	8104,45
53	Melancia (Agricultura Familiar)	10	0,170 g	2181,10 kg	R\$	3,67	R\$	8.004,64	8004,64
54	Milho Branco	20	0,020 g	513,20 kg	R\$	7,39	R\$	3.792,55	0,00
55	Óleo	120	0,003 ml	461,88 litro	R\$	10,21	R\$	4.715,79	0,00
56	Ovo de galinha	10	1,000 und	12830,00 und	R\$	0,46	R\$	5.901,80	5901,80
57	Pão de chá	20	0,050 g	1283,00 kg	R\$	14,09	R\$	18.077,47	0,00
58	Pepino (Ag. Familiar)	10	0,010 g	128,30 kg	R\$	3,69	R\$	473,43	473,43
59	Pimentinha verde (Agricultura Familiar)	120	0,001 g	153,96 kg	R\$	7,49	R\$	1.153,16	1153,16
60	Polpa de acerola	10	0,030 g	384,90 kg	R\$	10,29	R\$	3.960,62	0,00
61	Polpa de caju	3	0,030 g	115,47 kg	R\$	9,98	R\$	1.152,39	0,00
62	Polpa de cupuaçu (Agricultura familiar)	10	0,030 g	384,90 kg	R\$	14,89	R\$	5.731,16	5731,16
63	Polpa de goiaba	7	0,040 g	359,24 kg	R\$	9,89	R\$	3.552,88	0,00
64	Polpa de taperebá (Agricultura familiar)	10	0,030 g	384,90 kg	R\$	10,98	R\$	4.226,20	4226,20
65	Pupunha (agricultura familiar)	2	0,035 g	89,81 kg	R\$	9,00	R\$	808,29	808,29
66	Proteína texturizada de soja (marrom)	20	0,005 g	128,30 kg	R\$	12,50	R\$	1.603,75	0,00
67	Repolho	20	0,005 g	78,26 kg	R\$	4,92	R\$	631,24	0,00
68	Sal	122	0,0005 g	705,65 kg	R\$	0,90	R\$	70,44	0,00
69	Tomate	110	0,005 g	128,30 kg	R\$	4,80	R\$	3.387,12	3387,12
70	Tomate para salada	10	0,010 g	411,84 litro	R\$	4,80	R\$	615,84	615,84
71	Vinagre	107	0,003 ml		R\$	2,69	R\$	1.107,86	0,00
					TOTAL		R\$	519.058,20	0,22
					PERCAPITA		R\$	519.058,20	0,22


 Nutricionista RT
 Ayde Cláudia de Souza
 CRN7: 3804

PREFEITURA MUNICIPAL DE BREVES
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DIRETORIA DE ASSISTÊNCIA AO ESTUDANTE
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

PNAE EJA

PAUTA RURAL DE 2023- pão com antmofo

Dias de atendimento: 200 dias

Número de alunos: 2741

ITEM	PRODUTO	FREQ.	PER CAPTA	TOTAL	R\$/KG	TOTAL R\$	Aq. Familiar
1	Almôndegas ao molho com arroz + farinha de mandioca	20	0,003 g	164,460 kg	R\$ 113,00	R\$ 18.583,98	
2	Almôndegas ao molho com macarrão espaguete + farinha de mandioca + suco de caju	80	0,010 g	2192,800 kg	R\$ 5,01	R\$ 10.985,93	
3	Café com leite + Biscoito cream cracker	60	0,015 g	2466,900 kg	R\$ 5,01	R\$ 12.359,17	
4	Café com leite + Pão hambúrguer (com anti- morfo) + margarina	20	0,040 g	2192,800 kg	R\$ 21,78	R\$ 47.759,18	
5	Café com leite + Biscoito maria tipo doce	20	0,040 g	2192,800 kg	R\$ 5,24	R\$ 25.134,97	
6	Café com leite + Biscoito doce tipo maisena	70	0,025 g	4796,750 kg	R\$ 4,39	R\$ 4.813,20	
7	Chocolate em pó 100% leite + biscoito cream cracker	20	0,020 g	1096,400 kg	R\$ 10,38	R\$ 25.606,42	
8	Arroz c/ charque+ farinha de mandioca	30	0,030 g	2466,900 kg	R\$ 12,00	R\$ 19.735,20	
9	Feljoada com arroz + farinha de mandioca	20	0,030 g	1644,600 kg	R\$ 12,00	R\$ 19.735,20	
10	Salsicha ao molho com macarrão espaguete	20	0,005 g	274,100 kg	R\$ 14,00	R\$ 3.837,40	
11	Salsicha ao molho com arroz + farinha de mandioca + suco de caju	60	0,006 g	986,760 kg	R\$ 32,81	R\$ 32.375,60	
12	Mingau de Arroz + aveia em flocos	20	0,050 g	2741,000 kg	R\$ 49,88	R\$ 136.721,08	
13	Mingau de Tapioca	20	0,040 g	2192,800 kg	R\$ 21,45	R\$ 47.035,56	
14	Arroz parbolizado	20	0,003 ml	246,690 litro	R\$ 8,50	R\$ 2.096,87	
15	Arroz tipo 2 para mingau	30	0,022 g	6633,220 kg	R\$ 38,12	R\$ 252.858,35	
16	Biscoito Cream cracker	20	0,030 g	1644,600 kg	R\$ 5,50	R\$ 9.045,30	
17	Biscoito doce Maria tradicional	20	0,030 g	1644,600 kg	R\$ 7,50	R\$ 1.027,88	
18	Biscoito doce tipo maisena	20	0,005 g	274,100 kg	R\$ 10,00	R\$ 13.705,00	
19	Aveia em flocos	60	0,006 g	986,760 kg	R\$ 15,95	R\$ 7.869,41	
20	Café em pó	20	0,040 g	2192,800 kg	R\$ 0,90	R\$ 22,20	
21	Charque	30	0,022 g	6633,220 kg	R\$ 32,00	R\$ 35.084,80	
22	Feljoada	110	0,030 g	1644,600 kg	R\$ 15,50	R\$ 33.988,40	
23	Leite em pó integral	20	0,005 g	274,100 kg	R\$ 4,17	R\$ 10.286,97	
24	Macarrão tipo espaguete	10	0,050 g	1370,500 kg	R\$ 7,89	R\$ 34.602,38	
25	Margarina	90	0,002 ml	493,380 litro	R\$ 26,70	R\$ 14.636,94	
26	Pão hambúrguer	90	0,0001 g	24,669 kg	R\$ 7,89	R\$ 34.602,38	
27	Óleo	90	0,0400 g	1096,400 kg	R\$ 15,50	R\$ 33.988,40	
28	Sal	10	0,0400 g	2192,800 kg	R\$ 4,17	R\$ 10.286,97	
29	Sardinha em lata	20	0,040 g	2466,900 kg	R\$ 7,89	R\$ 34.602,38	
30	Salsicha ao molho	30	0,030 ml	4385,600 kg	R\$ 7,89	R\$ 34.602,38	
31	Suco de caju	80	0,020 g	548,200 kg	R\$ 26,70	R\$ 14.636,94	
32	Farinha de mandioca	10	0,020 g	548,200 kg	R\$ 26,70	R\$ 14.636,94	
33	Farinha de tapioca	10	0,020 g	548,200 kg	R\$ 26,70	R\$ 14.636,94	

Leyda...
Nutricionista RT
CRN7: 3804

PREFEITURA MUNICIPAL DE BREVES
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DIRETORIA DE ASSISTÊNCIA AO ESTUDANTE
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

PAUTA ANUAL 2023

PNAE FUNDAMENTAL- HIPOLIPÍDICA

Dias de atendimento: 200 dias

Número de alunos:1

ITEM	CARDÁPIO	FREQ.
1	Mingau de aveia (utilizar leite desnatado)	30
2	Achocolatado com Leite em pó desnatado + biscoito cream cracker integral	20
3	Café com leite desnatado + Biscoito cream cracker integral	10
4	Suco de cupuaçu + OVO frito sem óleo	10
5	Frutas picadas- Maça+laranja+banana	10
6	Suco de caju +pão com OVO frito sem óleo	10
7	Macarronada de Frango com macarrão integral (peito)+cenoura+ervilha+hortalíças + maça	10
8	Frango Caipira(inteiro) guisada + jerimum+ Feijão com maxixe + hortalíças + arroz integral + banana	10
9	Frango (inteiro) guisada com macaxeira + jerimum+ Feijão com maxixe + hortalíças + Açai	10
10	Frango (inteiro) + guisada com legumes + jerimum+ Maxixe + hortalíças + arroz integral + Açai	10
11	Carne Guisada com Cenoura e Macaxeira (hortalíças) + arroz integral + laranja	10
12	Arroz integral com galinha(Frango peito)+ cenoura ralada+ ervilha e milho + feijão verde + hortalíças +	10
13	Laranja	10
	Picadinho com legumes, (carne moída + proteína de soja +batata, cenoura + hortalíças) + feijão com maxixe e hortalíças + Salada(Alfaca + pepino + tomate) + maça	200
	TOTAL	

ITEM	PRODUTO	FREQ.	PER CAPITA	QUANTIDADE	VALOR UNIT	VALOR TOTAL
1	Achocolatado	20	0,010 g	0,200 kg	em estoque do fundamental	
2	Açúcar	90	0,010 g	0,900 kg	em estoque do fundamental	
3	Adoçante sucralose	90	0,080 g	7,200 kg	em estoque do fundamental	6,00
4	Arroz integral	40	0,025 g	1,000 kg	R\$ 6,00	R\$ 6,00
5	Biscoito cream cracker integral	40	0,030 g	1,200 kg	R\$ 10,00	R\$ 12,00
6	Café em pó	20	0,006 g	0,120 kg	em estoque do fundamental	
7	Colorífico em pó (colorau)	130	0,001 g	0,130 kg	em estoque do fundamental	
8	ervilha e milho	20	0,005 g	0,100 kg	em estoque do fundamental	
9	Feijão cavalo claro	30	0,025 g	0,750 kg	1 pcts	1 pcts
10	Leite em pó desnatado	70	0,022 g	1,540 kg	em estoque do fundamental	
11	Macarrão espaguete integral	10	0,025 g	0,250 kg	em estoque do fundamental	
12	Óleo	130	0,003 ml	0,390 litro	em estoque do fundamental	
13	Sal	170	0,0005 g	0,085 kg	em estoque do fundamental	


Carla de Souza
Nutricionista RT
CRN7: 3804


Luana Cardoso
Nutricionista
CRN-7 1918


Cibele Brasil
Nutricionista
CRN-9522
Cibele Brand

Liana Cardoso
Nutricionista
CRN-7 11918

Cristiane Brasil
Nutricionista
CRN-9522

Liana Cardoso
Nutricionista RT
CRN7: 3864

		130	0,003 ml	0,390 litro	em estoque do fundamental
14	Vinagre	10	0,020 g	0,200 mç	em estoque do fundamental
15	Alface (Ag. Familiar)	130	0,001 g	0,130 kg	em estoque do fundamental
16	Alho	20	0,150 ml	3,000 kg	em estoque do fundamental
17	Açaí (Ag. Familiar)	100	0,020 g	2,000 kg	em estoque do fundamental
18	Batata	50	0,120	6,000 kg	em estoque do fundamental
19	banana prata	10	0,070 g	0,700 kg	em estoque do fundamental
20	Carne Alcatra ou chã Intelira	10	0,050 g	0,500 kg	em estoque do fundamental
21	Carne chã- Moída	60	0,005 g	0,300	em estoque do fundamental
22	Proteína de soja	60	0,025 g	1,500 kg	em estoque do fundamental
23	Carne chã- Moída p/ cachorro quente e sopa	130	0,010 g	1,300 mç	em estoque do fundamental
24	Caruru (Ag. Familiar)	130	0,005 g	0,650 kg	em estoque do fundamental
25	Cebola (Ag. Familiar)	130	0,003 g	0,390 mç	em estoque do fundamental
26	Cebolinha (Ag. Familiar)	40	0,010 g	0,400 kg	em estoque do fundamental
27	Cenoura	130	0,003 g	0,390 mç	em estoque do fundamental
28	Cheiro verde(Ag. Familiar)	130	0,003 g	0,390 mç	em estoque do fundamental
29	Chicória (Ag. Familiar)	130	0,005 g	0,650 mç	em estoque do fundamental
30	Couve(Ag. Familiar)	30	0,000 g	0,000 kg	em estoque do fundamental
31	Farinha de aveia	10	0,020 g	0,200	em estoque do fundamental
32	Feijão verde (Ag. Familiar)	20	0,080 g	1,600 kg	em estoque do fundamental
33	Frango (peito)	20	0,120 g	2,400 kg	em estoque do fundamental
34	Frango inteiro	10	0,120	1,200 kg	em estoque do fundamental
35	Frango inteiro	40	0,010 g	0,400 kg	em estoque do fundamental
36	Jerimum (Ag. Familiar)	80	1,000 und	80,000 und	em estoque do fundamental
37	Laranja	130	0,003 g	0,390 kg	em estoque do fundamental
38	Limão regional(Ag. Familiar)	80	1,000 und	80,000	em estoque do fundamental
39	Maça	30	0,010 g	0,300 kg	em estoque do fundamental
40	Macaxeira (Ag. Familiar)	40	0,008 g	0,320 kg	em estoque do fundamental
41	Maxixe (Ag. Familiar)	20	1,000 und	20,000 und	em estoque do fundamental
42	Ovo de galinha (Ag. Familiar)	20	1,000 und	20,000 und	em estoque do fundamental
43	Ovo de galinha (Ag. Familiar)	10	0,010 g	0,100 kg	em estoque do fundamental
44	Pepino (Ag. Familiar)	130	0,001 g	0,130 kg	em estoque do fundamental
45	Pimentinha verde (Ag. Familiar)	30	0,040 g	1,200 kg	em estoque do fundamental
46	Polpa de caju (Ag. Familiar)	20	0,030 g	0,600 kg	em estoque do fundamental
47	Polpa de cupuaçu (Ag. Familiar)	10	0,040 g	0,400 kg	em estoque do fundamental
48	Polpa de goiaba (Ag. Familiar)	30	0,030 g	0,900 kg	em estoque do fundamental
49	Polpa de taperebá (Ag. Familiar)	130	0,003 g	0,390 mç	em estoque do fundamental
50	Salsa (Ag. Familiar)	130	0,005 g	0,650 kg	em estoque do fundamental
51	Tomate	10	0,010 g	0,100 kg	em estoque do fundamental
52	Tomate para salada	10	0,010 g	0,100 kg	em estoque do fundamental
TOTAL					18,00

PREFEITURA MUNICIPAL DE BREVES
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DIRETORIA DE ASSISTÊNCIA AO ESTUDANTE
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO
PAUTA ANUAL 2023

PNAE PRÉ ESCOLA - sem ovo e sem corante vermelho

Dias de atendimento: 200 dias

Número de alunos: 1

Lea Carla de Souza
Nutricionista RT
CRN7: 3804

Liana Cardoso
Nutricionista
CRN-7 11918

Carla Brasil
Nutricionista
CRN-9522

ITEM	CARDÁPIO	FREQ.
1	Mingau de tapioca	20
2	Leite com achocolatado e biscoito cream cracker	20
3	Vitamina de Banana + Biscoito Cream cracker	30
5	Suco de goiaba + cachorro quente (carne moída + proteína de soja + hortaliças)	10
6	Suco de taperebá + cachorro quente (carne moída + proteína de soja + hortaliças)	10
7	Suco de caju + cachorro quente (carne moída + proteína de soja + hortaliças)	10
8	Sopa de carne moída+ feijão+ massa + Legumes (Maxixe, batata, jerimum + repolho + feijão verde + hortaliças) + banana	10
9	Macarronada de Frango (peito)+cenoura+ervilha+hortaliças + banana	10
10	Frango (peito) guisada com macaxeira + jerimum+ Feijão com maxixe + hortaliças + arroz parboilizado + Farinha de mandioca + Laranja	10
11	Frango (peito) guisada com macaxeira + jerimum+ Feijão com maxixe + hortaliças + arroz parboilizado + Farinha de mandioca + Açaí	10
12	Frango (peito) + guisada com legumes + jerimum+ Maxixe + hortaliças + arroz parboilizado + Laranja	10
13	Carne Guisada com Cenoura e Macaxeira (hortaliças) + arroz parboilizado + F. Mandioca + laranja	10
14	Arroz com galinha(Frango peito) + arroz P + cenoura ralada+ ervilha e milho + feijão verde + hortaliças + Laranja	10
15	Picadinho com legumes, (carne moída + proteína de soja +batata, cenoura + hortaliças) + feijão com maxixe e hortaliças + arroz parboilizado + Salada(Alfaca + pepino + tomate) + melancia	200
TOTAL		

ITEM	PRODUTO	FREQ.	PER CAPITA	QUANTIDADE	VALOR UNIT	VALOR TOTAL
1	Achocolatado em pó	40	0,010 g	0,400 kg	em estoque do fundamental	
2	Açúcar	100	0,010 g	1,000 kg	em estoque do fundamental	
3	Açúcar para sucos cítricos	50	0,015 g	0,750 kg	em estoque do fundamental	
4	Arroz Parboilizado	60	0,025 g	1,500 kg	em estoque do fundamental	
5	Biscoito cream cracker	40	0,030 g	1,200 kg	em estoque do fundamental	
7	ervilha e milho	20	0,005 g	0,100 kg	em estoque do fundamental	
8	Feijão cavalo claro	30	0,020 g	0,600 kg	em estoque do fundamental	
9	Feijão cavalo Claro p/ sopa	10	0,010 g	0,100 kg	em estoque do fundamental	
10	Leite de coco	20	0,003 ml	0,060 litro	em estoque do fundamental	

11	Leite em pó integral	60	0,022 g	1,320 kg	em estoque do fundamental
12	Macarrão espagete	10	0,025 g	0,250 kg	em estoque do fundamental
13	Massa para sopa Pai Nosso e ave maria	10	0,015 g	0,150 kg	em estoque do fundamental
14	Óleo	170	0,003 ml	0,510 litro	em estoque do fundamental
15	Sal	170	0,0005 g	0,085 kg	em estoque do fundamental
16	Vinagre	130	0,003 ml	0,390 litro	em estoque do fundamental
17	Alface (Ag. Familiar)	10	0,020 g	0,200 mç	em estoque do fundamental
18	Alho	130	0,001 g	0,130 kg	em estoque do fundamental
19	Açaí (Ag. Familiar)	20	0,050 ml	3,000 kg	em estoque do fundamental
20	Banana Prata (Ag. Familiar)	60	0,130 g	7,800 kg	em estoque do fundamental
21	Batata	20	0,020 g	0,400 kg	em estoque do fundamental
22	Carne Alcatra ou chã Inteíra	10	0,070 g	0,700 kg	em estoque do fundamental
23	Carne chã- Moida	10	0,050 g	0,500 kg	em estoque do fundamental
24	Proteína de soja	60	0,005 g	0,300 kg	em estoque do fundamental
25	Carne chã- Moida p/ cachorro quente e sopa	60	0,025 g	1,500 kg	em estoque do fundamental
26	Caruru (Ag. Familiar)	130	0,010 g	1,300 mç	em estoque do fundamental
27	Cebola (Ag. Familiar)	130	0,005 g	0,650 kg	em estoque do fundamental
28	Cebolinha (Ag. Familiar)	130	0,003 g	0,390 mç	em estoque do fundamental
29	Cenoura	40	0,010 g	0,400 kg	em estoque do fundamental
30	Cheiro verde(Ag. Familiar)	130	0,003 g	0,390 mç	em estoque do fundamental
31	Chicória (Ag. Familiar)	130	0,003 g	0,390 mç	em estoque do fundamental
32	Couve(Ag. Familiar)	130	0,005 g	0,650 mç	em estoque do fundamental
33	Farinha de mandioca (Ag. Familiar)	40	0,020 g	0,800 kg	em estoque do fundamental
34	Farinha de tapioca (Ag. Familiar)	20	0,020 g	0,400 kg	em estoque do fundamental
35	Feijão verde (Ag. Familiar)	20	0,020 g	0,400 mç	em estoque do fundamental
36	Frango (peito)	50	0,080 g	4,000 kg	em estoque do fundamental
37	Jerimum (Ag. Familiar)	40	0,010 g	0,400 kg	em estoque do fundamental
38	Laranja	30	1,000 und	30,000 und	em estoque do fundamental
39	Limão regional(Ag. Familiar)	130	0,003 g	0,390 kg	em estoque do fundamental
40	Macaxeira (Ag. Familiar)	30	0,010 g	0,300 kg	em estoque do fundamental
41	Maxixe (Ag. Familiar)	50	0,008 g	0,400 kg	em estoque do fundamental
42	Melancia (Ag. Familiar)	10	0,200 g	2,000 kg	em estoque do fundamental
43	Pão de chá	70	0,050 g	3,500 kg	em estoque do fundamental
44	Pão de chá- Agricultura familiar	20	0,050 g	1,000 kg	em estoque do fundamental
45	Pepino (Ag. Familiar)	10	0,010 g	0,100 kg	em estoque do fundamental
46	Pimentinha verde (Ag. Familiar)	130	0,001 g	0,130 kg	em estoque do fundamental
47	Polpa de caju (Ag. Familiar)	10	0,040 g	0,400 kg	em estoque do fundamental
48	Polpa de goiaba (Ag. Familiar)	10	0,040 g	0,400 kg	em estoque do fundamental
49	Polpa de taperebá (Ag. Familiar)	30	0,030 g	0,900 kg	em estoque do fundamental
50	Repolho	10	0,005 g	0,050 kg	em estoque do fundamental
51	Salsa (Ag. Familiar)	130	0,003 g	0,390 mç	em estoque do fundamental
52	Tomate	130	0,005 g	0,650 kg	em estoque do fundamental
53	Tomate para salada	10	0,010 g	0,100 kg	em estoque do fundamental

PREFEITURA MUNICIPAL DE BREVES
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DIRETORIA DE ASSISTÊNCIA AO ESTUDANTE
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO
PAUTA ANUAL 2023

PNAE FUND- Sem carne bovina, corante vermelho e milho
Dias de atendimento: 200 dias
Número de alunos: 1

Levy Costa de Souza
Nutricionista RT
CRN7: 3804

Liana Cardoso
Nutricionista
CRN-7 11918

Cleide Brasil
Nutricionista
CRN-9522

ITEM	CARDÁPIO	FREQ.
1	Mingau de tapioca	20
2	Leite com achocolatado e biscoito cream cracker	20
3	Café com leite e Biscoito cream cracker	15
4	Suco de cupuaçu com pão (agric. Familiar) + OVO	15
5	Suco de caju com pão de chá + OVO	10
6	Suco de goiaba + cachorro quente (proteína de soja + hortaliças)	15
7	Suco de taperebá + cachorro quente (proteína de soja + hortaliças)	10
8	Suco de caju + cachorro quente (proteína de soja + hortaliças)	10
9	Sopa de SOJA+ feijão+ massa + Legumes (Maxixe, batata, jerimum + repolho + feijão verde + hortaliças) + banana	10
10	Macarronada de Frango (peito)+cenoura+hortaliças + banana	10
11	Frango Caipira(inteiro) guisada com macaxeira + jerimum+ Feijão com maxixe + hortaliças + arroz parbolizado + Farinha de mandioca + Laranja	10
12	Frango (inteiro) guisada com macaxeira + jerimum+ Feijão com maxixe + hortaliças + arroz parbolizado + Farinha de mandioca + Açaí	10
13	Frango (inteiro) + guisada com legumes + jerimum+ Maxixe + hortaliças + arroz parbolizado + F.	10
14	FRANGO DESFIADO (PEITO) Guisado com Cenoura e Macaxeira (hortaliças) + arroz parbolizado + Laranja	10
15	Arroz com galinha(Frango peito) + arroz P + cenoura ralada+ feijão verde +hortaliças + Laranja	10
16	SOJA com legumes, (proteína de soja +batata, cenoura + hortaliças) + feijão com maxixe e hortaliças + arroz parbolizado + Salada(Alfaca + pepino + tomate) + melancia	200
TOTAL		

ITEM	PRODUTO	FREQ.	PER CAPITA	QUANTIDADE	VALOR UNIT	VALOR TOTAL
1	Achocolatado em pó	20	0,010 g	0,200 kg	em estoque do fundamental	
2	Açúcar	60	0,010 g	0,600 kg	em estoque do fundamental	
3	Açúcar para sucos cítricos e café	70	0,015 g	1,050 kg	em estoque do fundamental	
4	Arroz Parbolizado	60	0,025 g	1,500 kg	em estoque do fundamental	
5	Biscoito cream cracker	40	0,030 g	1,200 kg	em estoque do fundamental	
6	Café em pó	20	0,006 g	0,120 kg	em estoque do fundamental	
9	Feijão cavalo claro	30	0,025 g	0,750 kg	em estoque do fundamental	
10	Feijão cavalo Claro p/ sopa	10	0,010 g	0,100 kg	em estoque do fundamental	
11	Leite de coco	20	0,003 ml	0,060 litro	em estoque do fundamental	
12	Leite em pó integral	60	0,022 g	1,320 kg	em estoque do fundamental	

13	Macarrão espaguete	10	0,025 g	0,250 kg	em estoque do fundamental
14	Massa para sopa Pai Nosso e ave maria	10	0,015 g	0,150 kg	em estoque do fundamental
15	Óleo	170	0,003 ml	0,510 litro	em estoque do fundamental
16	Sal	170	0,0005 g	0,085 kg	em estoque do fundamental
17	Vinagre	130	0,003 ml	0,390 litro	em estoque do fundamental
18	Alface (Ag. Familiar)	10	0,020 g	0,200 mg	em estoque do fundamental
19	Alho	130	0,001 g	0,130 kg	em estoque do fundamental
20	Açaí (Ag. Familiar)	20	0,150 ml	3,000 kg	em estoque do fundamental
21	Banana Prata (Ag. Familiar)	20	0,130 g	2,600 kg	em estoque do fundamental
22	Batata	20	0,020 g	0,400 kg	em estoque do fundamental
25	Proteína de soja	70	0,005 g	0,350	em estoque do fundamental
27	Caruru (Ag. Familiar)	130	0,010 g	1,300 mg	em estoque do fundamental
28	Cebola (Ag. Familiar)	130	0,005 g	0,650 kg	em estoque do fundamental
29	Cebolinha (Ag. Familiar)	130	0,003 g	0,390 mg	em estoque do fundamental
30	Cenoura	40	0,010 g	0,400 kg	em estoque do fundamental
31	Cheiro verde(Ag. Familiar)	130	0,003 g	0,390 mg	em estoque do fundamental
32	Chicória (Ag. Familiar)	130	0,005 g	0,650 mg	em estoque do fundamental
33	Couve(Ag. Familiar)	130	0,005 g	0,800 kg	em estoque do fundamental
34	Farinha de mandioca (Ag. Familiar)	40	0,020 g	0,400 kg	em estoque do fundamental
35	Farinha de tapioca (Ag. Familiar)	20	0,020 g	0,400	em estoque do fundamental
36	Feijão verde (Ag. Familiar)	20	0,020 g	2,400 kg	em estoque do fundamental
37	Frango (peito)	30	0,080 g	2,400 kg	em estoque do fundamental
38	Frango inteiro	20	0,120 g	2,400 kg	em estoque do fundamental
39	Frango inteiro (caipira) (Ag. Familiar)	10	0,120	1,200 kg	em estoque do fundamental
40	Jerimum (Ag. Familiar)	40	0,010 g	0,400 kg	em estoque do fundamental
41	Laranja	30	1,000 und	30,000 und	em estoque do fundamental
42	Limão regional(Ag. Familiar)	130	0,003 g	0,390 kg	em estoque do fundamental
43	Macaxeira (Ag. Familiar)	30	0,010 g	0,300 kg	em estoque do fundamental
44	Maxixe (Ag. Familiar)	50	0,008 g	0,400 kg	em estoque do fundamental
45	Melancia (Ag. Familiar)	10	0,200 g	2,000 kg	em estoque do fundamental
46	Ovo de galinha	20	1,000 und	20,000 und	em estoque do fundamental
47	Ovo de galinha (Ag. Familiar)	20	1,000 und	20,000 und	em estoque do fundamental
48	Pão de chá	70	0,050 g	3,500 kg	em estoque do fundamental
49	Pão de chá- Agricultura familiar	20	0,050 g	1,000 kg	em estoque do fundamental
50	Pepino (Ag. Familiar)	10	0,010 g	0,100 kg	em estoque do fundamental
51	Pimentinha verde (Ag. Familiar)	130	0,001 g	0,130 kg	em estoque do fundamental
52	Polpa de caju (Ag. Familiar)	30	0,040 g	1,200 kg	em estoque do fundamental
53	Polpa de cupuaçu (Ag. Familiar)	20	0,030 g	0,600 kg	em estoque do fundamental
54	Polpa de goiaba (Ag. Familiar)	10	0,040 g	0,400 kg	em estoque do fundamental
55	Polpa de taperebá (Ag. Familiar)	30	0,030 g	0,900 kg	em estoque do fundamental
56	Repolho	10	0,005 g	0,050 kg	em estoque do fundamental
57	Salsa (Ag. Familiar)	130	0,003 g	0,390 mg	em estoque do fundamental
58	Tomate	130	0,005 g	0,650 kg	em estoque do fundamental
59	Tomate para salada	10	0,010 g	0,100 kg	em estoque do fundamental



 Cibeles Brasil

 Nutricionista

 CRN-9522



 Luana Caputo

 Nutricionista

 CRN 7 1918



 Dayane Carla de Souza

 Nutricionista RT

 CRN7: 3804

PREFEITURA MUNICIPAL DE BREVES
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DIRETORIA DE ASSISTÊNCIA AO ESTUDANTE
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO
PAUTA ANUAL 2023

PRÉ-ESCOLA - SEM LEITE E SEM OVO

Dias de atendimento: 200 dias

Número de alunos: 1

Deiseleide de Souza
Nutricionista RT
CRN7: 3804

Luana Cardoso
Nutricionista
CRN 7 11918

Cláudia Brasil
Nutricionista
CRN-9522

ITEM	PRODUTO	FREQ.	PER CAPITA	QUANTIDADE	VALOR UNIT	VALOR TOTAL
1	Mingau de tapioca (utilizar alimento em pó a base de soja)	20			R\$ 85,00	R\$ 204,000
2	Alimento em pó a base de soja sabor chocolate + alimento em pó a base de soja + biscoito crackinha	25			R\$ 85,00	R\$ 34,000
3	Vitamina de Banana + biscoito crackinha	10				
4	Suco de goiaba + cachorro quente (carne moída + proteína de soja + hortaliças)	30				
5	Suco de laranja + cachorro quente (carne moída + proteína de soja + hortaliças)	10				
6	Suco de caju + cachorro quente (carne moída + proteína de soja + hortaliças)	10				
7	Sopa de carne moída+ feijão+ massa + Legumes (Maxixe, batata, jerimum + repolho + feijão verde + hortaliças)	10				
8	Macarronada de Frango (peito)+cenoura+ervilha+hortaliças + banana	10				
9	Frango Caipira(peito) guisada com macaxeira + jerimum+ Feijão com maxixe + hortaliças + arroz parboilizado + Farinha de mandioca + Laranja	10				
10	Frango (peito) guisada com macaxeira + jerimum+ Feijão com maxixe + hortaliças + arroz parboilizado + Farinha de mandioca + Açaí	10				
11	Frango (peito) + guisada com legumes + jerimum+ Maxixe + hortaliças + arroz parboilizado + F. Mandioca + Laranja	10				
12	Carne Guisada com Cenoura e Macaxeira (hortaliças) + arroz parboilizado + F. Mandioca + Laranja	10				
13	Arroz com galinha(Frango peito) + arroz P + cenoura ralada+ ervilha e milho + feijão verde + hortaliças + Laranja	10				
14	picadinho com legumes, (carne moída + proteína de soja +batata, cenoura + hortaliças) + feijão com maxixe e hortaliças + arroz parboilizado + Salada(Alfaca + pepino + tomate) + melancia	10				
TOTAL						200

ITEM	PRODUTO	FREQ.	PER CAPITA	QUANTIDADE	VALOR UNIT	VALOR TOTAL
1	Alimento em pó a base de soja	120	0,020 g	2,400 kg	R\$ 85,00	R\$ 204,000
2	Alimento em pó a base de soja (sabor chocolate)	40	0,010 g	0,400	R\$ 85,00	R\$ 34,000
3	Açúcar	80	0,010 g	0,800 kg	em estoque na pauta pré escola	
4	Açúcar para sucos cítricos	50	0,015 g	0,750 kg	em estoque na pauta pré escola	
5	Arroz Parboilizado	60	0,025 g	1,500 kg	em estoque na pauta pré escola	
6	Biscoito crackinha	60	0,030 g	1,800 kg	em estoque na pauta pré escola	
7	Colorífico em pó (colorau)	130	0,001 g	0,130 kg	em estoque na pauta pré escola	
8	ervilha e milho	20	0,005 g	0,100 kg	em estoque na pauta pré escola	
9	Feijão cavalo claro	30	0,025 g	0,750 kg	em estoque na pauta pré escola	
10	Feijão cavalo Claro p/ sopa	10	0,010 g	0,100 kg	em estoque na pauta pré escola	
11	Leite de coco	20	0,003 ml	0,060 litro	em estoque na pauta pré escola	
12	Macarrão espaguete	10	0,025 g	0,250 kg	em estoque na pauta pré escola	
13	Massa para sopa Pai Nosso e ave maria	10	0,015 g	0,150 kg	em estoque na pauta pré escola	

14	Óleo	170	0,003 ml	0,510 litro	em estoque na pauta pré escola
15	Sal	170	0,0005 g	0,085 kg	em estoque na pauta pré escola
16	Vinagre	130	0,003 ml	0,390 litro	em estoque na pauta pré escola
17	Alface (Ag. Familiar)	10	0,020 g	0,200 mç	em estoque na pauta pré escola
18	Alho	130	0,001 g	0,130 kg	em estoque na pauta pré escola
19	Açaí (Ag. Familiar)	20	0,150 ml	3,000 kg	em estoque na pauta pré escola
20	Banana Prata (Ag. Familiar)	60	0,130 g	7,800 kg	em estoque na pauta pré escola
21	Batata	20	0,020 g	0,400 kg	em estoque na pauta pré escola
22	Carne Alcatra ou chã inteira	10	0,070 g	0,700 kg	em estoque na pauta pré escola
23	Carne chã- Moida	10	0,050 g	0,500 kg	em estoque na pauta pré escola
24	Proteína de soja	60	0,005 g	0,300	em estoque na pauta pré escola
25	Carne chã- Moida p/ cachorro quente e sopa	60	0,025 g	1,500 kg	em estoque na pauta pré escola
26	Caruru (Ag. Familiar)	130	0,010 g	1,300 mç	em estoque na pauta pré escola
27	Cebola (Ag. Familiar)	130	0,005 g	0,650 kg	em estoque na pauta pré escola
28	Cebolinha (Ag. Familiar)	130	0,003 g	0,390 mç	em estoque na pauta pré escola
29	Cenoura	40	0,010 g	0,400 kg	em estoque na pauta pré escola
30	Cheiro verde (Ag. Familiar)	130	0,003 g	0,390 mç	em estoque na pauta pré escola
31	Chicória (Ag. Familiar)	130	0,003 g	0,390 mç	em estoque na pauta pré escola
32	Couve (Ag. Familiar)	130	0,005 g	0,650 mç	em estoque na pauta pré escola
33	Farinha de mandioca (Ag. Familiar)	40	0,020 g	0,800 kg	em estoque na pauta pré escola
34	Farinha de tapioca (Ag. Familiar)	20	0,020 g	0,400 kg	em estoque na pauta pré escola
35	Feijão verde (Ag. Familiar)	20	0,020 g	0,400	em estoque na pauta pré escola
36	Frango (peito)	20	0,080 g	1,600 kg	em estoque na pauta pré escola
37	Jerimum (Ag. Familiar)	40	0,010 g	0,400 kg	em estoque na pauta pré escola
38	Laranja	30	1,000 und	30,000 und	em estoque na pauta pré escola
39	Limão regional (Ag. Familiar)	130	0,003 g	0,390 kg	em estoque na pauta pré escola
40	Macaxeira (Ag. Familiar)	30	0,010 g	0,300 kg	em estoque na pauta pré escola
41	Maxixe (Ag. Familiar)	50	0,008 g	0,400 kg	em estoque na pauta pré escola
42	Melancia (Ag. Familiar)	10	0,200 g	2,000 kg	em estoque na pauta pré escola
43	Pão de chá	70	0,050 g	3,500 kg	em estoque na pauta pré escola
44	Pão de chá- Agricultura familiar	20	0,050 g	1,000 kg	em estoque na pauta pré escola
45	Pepino (Ag. Familiar)	10	0,010 g	0,100 kg	em estoque na pauta pré escola
46	Pimentinha verde (Ag. Familiar)	130	0,001 g	0,130 kg	em estoque na pauta pré escola
47	Polpa de caju (Ag. Familiar)	10	0,040 g	0,400 kg	em estoque na pauta pré escola
48	Polpa de goiaba (Ag. Familiar)	10	0,040 g	0,400 kg	em estoque na pauta pré escola
49	Polpa de laranja (Ag. Familiar)	30	0,030 g	0,900 kg	em estoque na pauta pré escola
50	Polpa de laranja (Ag. Familiar)	10	0,005 g	0,050 kg	em estoque na pauta pré escola
51	Repolho	130	0,003 g	0,390 mç	em estoque na pauta pré escola
52	Salsa (Ag. Familiar)	130	0,005 g	0,650 kg	em estoque na pauta pré escola
53	Tomate	10	0,010 g	0,100 kg	em estoque na pauta pré escola
54	Tomate para salada	10	0,010 g	0,100 kg	em estoque na pauta pré escola
TOTAL					R\$ 238,00

PREFEITURA MUNICIPAL DE BREVES
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/NUTRIÇÃO
PNAE- SEM OVO, MILHO E BANANA
PAUTA ANUAL 2023

Dias de atendimento: 200 dias
Número de alunos: 1

Leide Souza
Nutricionista RT
CRN7: 3804

Liana Cardoso
Nutricionista
CRN-7 11918

Carla Brasil
Nutricionista
CRN-9522

ITEM	CARDÁPIO	FREQ.
1	Guisadinho de carne com legumes (carne em cubos + cenoura + macaxeira+hortaliças*) arroz parbolizado+ feijão com couve e maxixe + purê de batata + laranja	50
2	Mingau de Tapioca	40
3	Guisadinho de frango com legumes (frango INTEIRO com batata e jerimum) arroz parbolizado+ feijão com maxixe e couve + maça	40
4	Picadinho com legumes (alcatra moída ,batata, cenoura e hortaliças*) arroz parbolizado +farinha de mandioca+ açai	10
5	Picadinho com legumes (alcatra moída ,batata, cenoura e hortaliças*) arroz parbolizado+ feijão com maxixe + maça	20
6	Isca de Frango (Peito) com Legumes (Cenoura + Repolho + couve +hortaliças*)+ arroz parbolizado + Salada (tomate + pepino + alface) + farinha de mandioca + açai	10
7	Isca de Frango (Peito) com Legumes (Cenoura + Repolho + couve +hortaliças*)+ arroz parbolizado + feijão com couve e maxixe + Salada (tomate + pepino + alface) + Melancia	15
8	Isca de Carne com Legumes (Cenoura + Repolho + couve +hortaliças*)+ arroz parbolizado + feijão com couve e maxixe + purê de batata + Suco de cupuaçu	15
Total		200
PAUTA DE ALIMENTOS		
1	Açai	FREQ. 2 PERCAP. 0,150 ml TOTAL 0,30 kg VALOR UNIT em estoque na pauta do fundamental
2	Açúcar	FREQ. 4 PERCAP. 0,010 g TOTAL 0,04 kg VALOR UNIT em estoque na pauta do fundamental
3	Arroz parbolizado	FREQ. 19 PERCAP. 0,025 g TOTAL 0,48 kg VALOR UNIT em estoque na pauta do fundamental
4	Colorífico em pó (COLORAU) - não foi licitado	FREQ. 19 PERCAP. 0,0005 g TOTAL 0,01 kg VALOR UNIT em estoque na pauta do fundamental



CRB *Cibele Brasil*
Nutricionista
CRN-9522
Cibele Brasil

Leyde Cally de Souza
Nutricionista RT

CRN7: 3804

5	Feijão tipo cavalo claro	17	0,015 g	0,26 kg	em estoque na pauta do fundamental
6	Óleo de soja	19	0,003 ml	0,06 litro	em estoque na pauta do fundamental
7	Sal	19	0,0005 g	0,01 kg	em estoque na pauta do fundamental
8	Vinagre de álcool	19	0,003 ml	0,06 litro	em estoque na pauta do fundamental
9	Alface	4	0,020 g	0,08 mc	em estoque na pauta do fundamental
10	Alho	19	0,001 g	0,02 kg	em estoque na pauta do fundamental
11	Banana prata	6	0,130 g	0,78 kg	em estoque na pauta do fundamental
12	Batata	15	0,020 g	0,30 kg	em estoque na pauta do fundamental
13	Carne inteira (Alcatra)	8	0,070 g	0,56 kg	em estoque na pauta do fundamental
14	Carne Moída Alcatra	3	0,070 g	0,21 kg	em estoque na pauta do fundamental
15	Cebola	19	0,005 g	0,10 kg	em estoque na pauta do fundamental
16	Cebolinha (Agricultura familiar)	19	0,005 g	0,10 mc	em estoque na pauta do fundamental
17	Cenoura	15	0,020 g	0,30 kg	em estoque na pauta do fundamental
18	Cheiro verde	19	0,005 g	0,10 mc	em estoque na pauta do fundamental
19	Chicória	19	0,005 g	0,10 mc	em estoque na pauta do fundamental
20	Couve	19	0,005 g	0,10 mc	em estoque na pauta do fundamental
21	Farinha de mandioca	2	0,025 g	0,05 kg	em estoque na pauta do fundamental
22	Farinha de Tapioca	4	0,020 g	0,08 kg	em estoque na pauta do fundamental
3	Frango inteiro	4	0,120	0,48 kg	em estoque na pauta do fundamental
23	Frango (PEITO)	4	0,080 g	0,32 kg	em estoque na pauta do fundamental
24	Jerimum	4	0,020 g	0,08 kg	em estoque na pauta do fundamental
25	Laranja	9	1,000 und	9,00 und	em estoque na pauta do fundamental
26	Leite em Pó Integral	4	0,022 g	0,09 kg	em estoque na pauta do fundamental
27	Leite de Coco	4	0,003 g	0,01 g	em estoque na pauta do fundamental
28	Limão regional	19	0,003 g	0,06 kg	em estoque na pauta do fundamental
29	Melancia	3	0,200 und	0,60 und	em estoque na pauta do fundamental
30	Maça	8	1,000	8,00 und	em estoque na pauta do fundamental
31	Macaxeira	5	0,010 g	7,50 kg	em estoque na pauta do fundamental
32	Maxixe	17	0,005 g	12,75 kg	em estoque na pauta do fundamental
33	Pepino	4	0,010 g	6,00 kg	em estoque na pauta do fundamental
34	Pimentinha verde	19	0,001 g	2,85 kg	em estoque na pauta do fundamental
35	Polpa pasteurizada de cupuaçu	3	0,030 g	13,50 kg	em estoque na pauta do fundamental
36	Repolho	7	0,020	21,00 kg	em estoque na pauta do fundamental
37	Salsa	19	0,005 g	14,25 kg	em estoque na pauta do fundamental
38	Tomate	19	0,005 g	14,25 kg	em estoque na pauta do fundamental
39	Tomate p/salada	4	0,020 g	12,00 kg	em estoque na pauta do fundamental

PAUTA ANUAL 2023

Dias de atendimento: 200 dias

Número de alumnos: 2

CRN7: 3804

 **Luana Cardoso**
Nutricionista
CRN-7 11918

Cibele Brasil
Nutricionista
CRN-9522
Cibele Brasil

ITEM	CARDÁPIO				FREQ.		
1	Guisadinho de carne com legumes (carne em cubos + cenoura + macaxeira+hortaliças*) arroz parbolizado+ feijão com couve e maxixe + purê de batata +				50		
2	Frutas picadas (banana+ maçã+ melancia)				40		
3	Guisadinho de frango com legumes (frango peito com batata e jerimum) arroz parbolizado+ feijão com maxixe e couve + maçã				40		
4	Picadinho com legumes (alcatra moída ,batata, cenoura e hortaliças*) arroz parbolizado +farinha de mandioca+ açaí				10		
5	Picadinho com legumes (alcatra moída ,batata, cenoura e hortaliças*) arroz parbolizado+ feijão com maxixe + banana				20		
6	Isca de Frango (Peito) com Legumes (Cenoura + Repolho + couve +hortaliças*)+ arroz parbolizado + Salada (tomate + pepino + alface) + farinha de mandioca + açaí				10		
7	Isca de Frango (Peito) com Legumes (Cenoura + Repolho + couve +hortaliças*)+ arroz parbolizado + feijão com couve e maxixe + Salada (tomate + pepino + alface) + Melancia				15		
8	Isca de Carne com Legumes (Cenoura + Repolho + couve +hortaliças*)+ arroz parbolizado + feijão com couve e maxixe + purê de batata + Suco de cupuaçu				15		
	Total				200		
	PAUTA DE ALIMENTOS		FREQ.	PERCAP.	TOTAL	VALOR UNIT	VALOR TOTAL
1	Açaí		20	0,130 ml	5,20	Pauta fundamental	
2	Arroz parbolizado		190	0,025 g	9,50	Pauta fundamental	
4	Feijão tipo cavalo claro		170	0,015 g	5,10 kg	Pauta fundamental	
5	Óleo de soja		190	0,003 ml	1,14 litro	Pauta fundamental	


Cidele Brasil
 Nutricionista
 CRN-9522


Ruana Cardoso
 Nutricionista
 CRN-71918


Leide Carla de Souza
 Nutricionista RT

CRN7: 3804

6	Sal	190	0,0005 g	0,19 kg	Pauta fundamental
7	Vinagre de alcool	190	0,003 ml	1,14 litro	Pauta fundamental
8	Alface	40	0,020 g	1,60 mcg	Pauta fundamental
9	Alho	190	0,001 g	0,38 kg	Pauta fundamental
10	Banana prata	60	0,130 g	15,60 kg	Pauta fundamental
11	Batata	150	0,020 g	6,00 kg	Pauta fundamental
12	Carne inteira (Alcatra)	80	0,070 g	11,20 kg	Pauta fundamental
13	Carne Moida Alcatra	30	0,070 g	4,20 kg	Pauta fundamental
14	Cebola	190	0,005 g	1,90 kg	Pauta fundamental
15	Cebolinha (Agricultura familiar)	190	0,005 g	1,90 mcg	Pauta fundamental
16	Cenoura	150	0,020 g	6,00 kg	Pauta fundamental
17	Chicória	190	0,005 g	1,90 mcg	Pauta fundamental
18	Chicória	190	0,005 g	1,90 mcg	Pauta fundamental
19	Couve	20	0,020 g	0,80 kg	Pauta fundamental
20	Farinha de mandioca	80	0,080 g	12,80 kg	Pauta fundamental
21	Frango (PEITO)	40	0,020 g	1,60 kg	Pauta fundamental
22	Jerimum	90	1,000 und	180,00 und	Pauta fundamental
23	Laranja	190	0,003 g	1,14 kg	Pauta fundamental
24	Limão regional	30	0,200 und	12,00 und	Pauta fundamental
25	Melancia	80	1,000	160,00 UND	Pauta fundamental
26	Maça	50	0,010 g	1,00 kg	Pauta fundamental
27	Macaxeira	170	0,005 g	1,70 kg	Pauta fundamental
28	Maxixe	40	0,010 g	0,80 kg	Pauta fundamental
29	Pepino	190	0,001 g	0,38 kg	Pauta fundamental
30	Pimentinha verde	30	0,030 g	1,80 kg	Pauta fundamental
31	Polpa pasteurizada de cupuaçu	70	0,020	2,80 kg	Pauta fundamental
32	Repolho	190	0,005 g	1,90 kg	Pauta fundamental
33	Salsa	190	0,005 g	1,90 kg	Pauta fundamental
34	Tomate	40	0,020 g	1,60 kg	Pauta fundamental
35	Tomate p/salada				

Leide Cárda de Souza
Nutricionista RT
CRN7: 3804

Handwritten signature: *Amir*
Handwritten text: *CRK-7 11/9/87*
Handwritten text: *Amir*
Handwritten text: *Amir*

 Cibeles Brasil
Nutricionista
CRN-9522
Cibeles Brasil

Dias de atendimento: 200 Dias

Número de alumnos: 1

Dias de atendimento		Número de alunos: 1	CARDÁPIO			FREQ.
ITEM						
1	Guisadinho de carne com legumes (carne em cubos + cenoura + macaxeira+hortalicas*) arroz parbolizado+ feijão com couve e maxixe + purê de batata + laranja					50
2	Salada de frutas (banana, maçã, laranja)					40
3	Guisadinho de frango com legumes (frango peito com batata e jerimum) arroz parbolizado+ feijão com maxixe e couve + maçã					40
4	Picadinho com legumes (alcatra moída ,batata, cenoura e hortalicas*) arroz parbolizado +farinha de mandioca+ açaí					10
5	Picadinho com legumes (alcatra moída ,batata, cenoura e hortalicas*) arroz parbolizado+ feijão com maxixe + banana					20
6	Isca de Frango (Peito) com Legumes (Cenoura + Repolho + couve + hortalicas*)+ arroz parbolizado + Salada (tomate + pepino + alface) + farinha de mandioca + açaí					10
7	Isca de Frango (Peito) com Legumes (Cenoura + Repolho + couve + hortalicas*)+ arroz parbolizado + feijão com couve e maxixe + Salada (tomate + pepino + alface) + Melancia					15
8	Isca de Carne com Legumes (Cenoura + Repolho + couve + hortalicas*)+ arroz parbolizado + feijão com couve e maxixe + purê de batata + Suco de cupuaçu					15
Total						200
PAUTA DE ALIMENTOS						VALOR TOTAL
1	Açaí	FREQ.	PERCAP.	TOTAL	VALOR UNIT	VALOR TOTAL
		20	0,130 ml	2,60		Pauta fundamental
2	Arroz parbolizado	190	0,025 g	4,75		Pauta fundamental
3	Colorífico em pó (COLORAU) -	190	0,0005 g	0,10 kg		Pauta fundamental
4	Feijão tipo cavalo claro	170	0,015 g	2,55 kg		Pauta fundamental
5	Óleo de soja	190	0,003 ml	0,57 litro		Pauta fundamental
6	Sal	190	0,0005 g	0,10 kg		Pauta fundamental

7	Vinagre de alcool	190	0,003 ml	0,57 litro	Pauta fundamental
8	Alface	40	0,020 g	0,80 mc	Pauta fundamental
9	Alho	190	0,001 g	0,19 kg	Pauta fundamental
10	Banana prata	60	0,130 g	7,80 kg	Pauta fundamental
11	Batata	150	0,020 g	3,00 kg	Pauta fundamental
12	Carne inteira (Alcatra)	80	0,070 g	5,60 kg	Pauta fundamental
13	Carne Moída Alcatra	30	0,070 g	2,10 kg	Pauta fundamental
14	Cebola	190	0,005 g	0,95 kg	Pauta fundamental
15	Cebolinha (Agricultura familiar)	190	0,005 g	0,95 mc	Pauta fundamental
16	Cenoura	150	0,020 g	3,00 kg	Pauta fundamental
17	Cheiro verde	190	0,005 g	0,95 mc	Pauta fundamental
18	Chicória	190	0,005 g	0,95 mc	Pauta fundamental
19	Couve	190	0,005 g	0,40 kg	Pauta fundamental
20	Farinha de mandioca	20	0,020 g	6,40 kg	Pauta fundamental
21	Frango (PEITO)	80	0,080 g	0,80 kg	Pauta fundamental
22	Jerimum	40	0,020 g	90,00 und	Pauta fundamental
23	Laranja	90	1,000 und	0,57 kg	Pauta fundamental
24	Limão regional	190	0,003 g	6,00 und	Pauta fundamental
25	Melancia	30	0,200 und	80,00 UND	Pauta fundamental
26	Maça	80	1,000	75,00 kg	Pauta fundamental
27	Macaxeira	50	0,010 g	127,50 kg	Pauta fundamental
28	Maxixe	170	0,005 g	60,00 kg	Pauta fundamental
29	Pepino	40	0,010 g	28,50 kg	Pauta fundamental
30	Pimentinha verde	190	0,001 g	135,00 kg	Pauta fundamental
31	Polpa pasteurizada de cupuaçu	30	0,030 g	210,00 kg	Pauta fundamental
32	Repolho	70	0,020	142,50 kg	Pauta fundamental
33	Salsa	190	0,005 g	142,50 kg	Pauta fundamental
34	Tomate	190	0,005 g	120,00 kg	Pauta fundamental
35	Tomate p/salada	40	0,020 g		



Liliana Cardoso
Nutricionista
CRN-7 11918

Cléide Brasil
Nutricionista
CRN-9522

Leidy Carla de Souza
Nutricionista RT

CRN7: 3804

JUSTIFICATIVA DE CONTRATAÇÃO

OBJETO:

A contratação de empresa para aquisição de Gêneros Alimentícios Perecíveis e Não Perecíveis afim de suprir as necessidades da Alimentação Escolar de Alunos da Rede Pública Municipal e Estadual de Breves/Pa.

JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA AQUISIÇÃO

A contratação de empresa tem como finalidade aquisição de Gêneros Alimentícios Perecíveis e Não Perecíveis afim de suprir as necessidades da Alimentação Escolar de Alunos da Rede Pública Municipal e Estadual de Breves/Pa. para atendimento aos programas ATENDIMENTO EDUCACIONAL ESPECIALIZADO (AEE), CRECHE, PRÉ-ESCOLA, EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS (EJA), FUNDAMENTAL e ENSINO MÉDIO. Com o objetivo de oferecer reforço nutricional aos educandos através da merenda escolar servida, garantindo-lhes alimentação saldável e em quantidade suficiente, conforme previsto nas normas para execução de Programa de alimentação Escolar e Portaria Interministerial nº 1.010 de 08 de maio de 2006, dos Ministérios da Educação e Saúde; Com dotação orçamentária a ser utilizada - exercício 2022: Atividade: **12.306.0038.2.050 – Manutenção do PNAE – Programa Nacional** e Classificação Econômica **3.3.90.30.00 Material de Consumo** e tendo como indicação de Fiscal de Contrato **EDIVALDO SILVA CUNHA** lotado na Secretaria Municipal de Educação – cargo: **ASISTENTE ADMINISTRATIVO EDUCACIONAL**, matrícula nº **190427-2**, portadora do **CPF nº 829.417.342-87 e RG nº 4580114 SSP/PA.**

Sendo que a contratação seguirá a legislação vigente para aquisição dos itens sinalizados e irá proporcionar maior comodidade para atender as necessidades, o bom funcionamento da rotina, o desenvolvimento e a eficiência no suporte às escolas atendidas pela Rede Municipal de Educação do Município de Breves (SEMED - Breves).

Breves/Pa, 10 de novembro de 2022



Debora Elayne Moraes
Diretora Administrativa e Financeira
Portaria nº 002/2021

DEBORA ELAYNNE COSTA MORAES
Diretora Administrativa e financeira – DAF
Portaria nº 002/2021 – SEMED/PMB

TERMO DE REFERÊNCIA

UNIDADE REQUISITANTE: SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO.

UNIDADE(S) CONSUMIDORA(S): ESCOLAS PÚBLICAS MUNICIPAIS E ESTADUAIS DO MUNICÍPIO DE BREVES/PA.

1. - OBJETO

1.1. A Secretaria Municipal de Educação - SEMED, lavra o presente Termo de Referência com o objetivo de realizar aquisição de gêneros alimentícios (Perecíveis e não Perecíveis), afim de suprir as necessidades da Alimentação Escolar de alunos da Rede Pública Municipal e Estadual de Breves/PA, em atendimento aos Programas: ATENDIMENTO EDUCACIONAL ESPECIALIZADO (AEE), CRECHE, PRÉ-ESCOLA, EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTO (EJA), FUNDAMENTAL e ENSINO MÉDIO;

1.2. Por meio do programa de Alimentação Escolar do Município de Breves a SEMED atende atualmente aproximadamente 234 Escolas do Meio Rural com 22059 alunos distribuídos em (AEE: 92 - Creche: 699 - Pré Escola: 2266 – Fundamental: 15642 – EJA: 3360) e escolas do Meio Urbana 31 escolas com 15368 alunos distribuídos em (AEE: 368 – Creche: 1121 – Pré Escola: 1791 – Fundamental: 11053 – EJA: 1035B) e o Ensino Médio com aproximadamente 4.333 alunos distribuídos em 13 Escolas no Meio Rural com 672 alunos e 4 Escolas o Meio Urbano com 3.661 alunos. Dados atualizados para o exercício de 2022. (Diretoria de Ensino).

2.- JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

2.1. Com o objetivo de atender ao que estabelecem as normas para a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar, que tem sua fundamentação legal nos artigos 205 e 208 da Constituição Federal, na Lei Complementar nº101, de 24 de maio de 2000, na Lei Complementar nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, na Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e suas alterações, na lei 10.520 de 17 de Julho de 2002, na Lei nº 10.172, de 09 de janeiro de 2001, na medida provisória nº2.178-36, de 24 de agosto de 2001, nas Resoluções do FNDE/MEC/CD nº 23, de 24 de abril de 2006 e nº 32, de 10 de agosto de 2006 e lei nº11.947 de 16 de junho de 2009 , Resolução CD/FNDE nº 26 de 17 de julho de 2013, Resolução nº06 de 08 de maio de 2020 e Resolução nº 20, de 02 de dezembro de 2020, oferecendo reforço alimentar e nutricional aos educandos, garantindo-lhes alimentação saudável e em quantidade suficiente, conforme previsto na Portaria Interministerial nº1.010, de 08 de maio de 2006, dos Ministérios da Educação e da Saúde;



2.2. Considerando a universalidade do atendimento escolar gratuita, para atender as necessidades nutricionais dos alunos e à formação de hábitos alimentares saudáveis, durante sua permanência em sala de aula, contribuindo para o seu crescimento, desenvolvimento, aprendizagem e rendimento escolar, bem como condições de saúde àqueles que necessitem de atenção específica e em vulnerabilidade social, com acesso igualitário, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias através de cardápio diversificado e regionalizado, mantendo as tradições alimentares e os valores presentes na população local.

3. ESPECIFICAÇÃO DOS ALIMENTOS

3.1. Especificação dos **produtos e quantitativos** conforme Cardápio Nutricional elaborado pelas Nutricionistas Credenciadas e aprovado pelo Conselho de Alimentação Escolar - CAE:

a) Para determinação das especificações segue em anexo o Padrão de Identidade e Qualidade dos Alimentos – PIQ e o pedido geral dos alimentos perecíveis e não perecíveis conforme o cardápio de 2023.

3.2. A discriminação, quantitativos dos produtos (perecíveis e não perecíveis) estão descritos na tabela abaixo.

ITEM	PRODUTO	CARACTERÍSTICA	VALIDADE	UND	QUANT.
1	Aveia em flocos	Embalagem plástica c/ 165g acondicionada em caixas com até 3,96 kg	No mínimo com 180 dias/ de prazo de validade	KG	3078
2	Abacate	Embalagem plástica atóxica, resistente, e entregue de modo a garantir suas características físicas e sanidade.	Inferior a 05 dias, em temperatura ambiente.	KG	2942
3	Açúcar Triturado	Embalagem plástica de 1 kg acondicionados em fardos plásticos com 30 kg	No mínimo 180 dias de prazo de validade.	KG	62763



PREFEITURA DE
Breves
De volta ao trabalho

PODER PÚBLICO MUNICIPAL
PREFEITURA MUNICIPAL DE BREVES
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SEMED

SECRETARIA DE
EDUCAÇÃO



PREFEITURA DE
Breves

	Adoçante Dietético	Caixa de papel 56g, contendo 70 envelopes de 800mg	No mínimo 180 dias de prazo de validade.	KG	2
4	Alface	Embalagem plástica atóxica, resistente de 1 kg, E entregue de modo a garantir suas características físicas e sanidade.	Colheita diária	MAÇO	2199
5	Alho	Embalagem plástica atóxica, resistente de 1 kg, e entregue de modo a garantir suas características físicas e sanidade.	Inferior a 30 dias com no máximo 10 dias de empacotamento no ato da entrega.	KG	2621
6	Alimento em Pó a base de soja (Leite de soja)	Sachê aluminizado, contendo de 300 g de peso líquido do produto.	No mínimo 180 dias de prazo de validade.	KG	30
7	Alimento em Pó a base de soja sabor chocolate	Sachê aluminizado, contendo de 300 g de peso líquido do produto.	No mínimo 180 dias de prazo de validade.	KG	86
8	Almôndegas ao molho	Lata com 420 g, acondicionada em caixa de papelão com 24 latas	No mínimo 180 dias de prazo de validade.	KG	16350
9	Arroz Integral	Embalagem plástica de 1 kg acondicionados em fardos plásticos com 30 kg	No mínimo 180 dias de prazo de validade.	KG	48
10	Arroz Parboilizado	Embalagem plástica de 1 kg acondicionados em fardos plásticos com 30 kg	No mínimo 180 dias de prazo de validade.	KG	70534

Paulo

11	Arroz tipo 2	Embalagem plástica de 1 kg acondicionados em fardos plásticos com 30 kg	No mínimo 180 dias de prazo de validade.	KG	12423
12	Azeite de Dendê	Embalagem plástica t, contendo 200 ml .Caixa contendo até 30 unidades.	No mínimo 180 dias de prazo de validade..	LITRO	541
13	Banana Prata	Embalagem plástica atóxica, resistente de 1 kg, E entregue de modo a garantir suas características físicas e sanidade.	Inferior a 05 dias, em temperatura ambiente	KG	22065
14	Batata Inglesa	Embalagem plástica atóxica, resistente de 1 kg, e entregue de modo a garantir suas características físicas e sanidade.	Inferior a 05 dias, em temperatura ambiente.	KG	24882
15	Beterraba	Embalagem plástica atóxica, resistente, e entregue de modo a garantir suas características físicas e sanidade.	Inferior a 05 dias, em temperatura ambiente.	KG	220
16	Biscoito tipo maisena	Embalagem plástica de 350g ou 400 g acondicionados em caixas de papelão com 7kg ou 8 kg	No mínimo 240 dias de prazo de validade	KG	11983
17	Biscoito doce tipo Maria tradicional	Embalagem plástica de 350g ou 400 g acondicionados em caixas de papelão com 7kg ou 8 kg	No mínimo 240 dias de prazo de validade.	KG	16797

Guia

18	Biscoito salgado cream cracker sem lactose	Embalagem plástica de 350g ou 400 g acondicionados em caixas de papelão com 7kg ou 8 kg	No mínimo 240 dias de prazo de validade.	KG	86
19	Biscoito salgado tipo cream cracker	Embalagem plástica de 350g ou 400 g acondicionados em caixas de papelão com 7kg ou 8 kg	No mínimo 240 dias de prazo de validade.	KG	30526
20	Biscoito salgado tipo cream cracker integral	Embalagem plástica de 350g ou 400 g acondicionados em caixas de papelão com 7kg ou 8 kg	No mínimo 240 dias de prazo de validade.	KG	30
21	Café em pó	Embalagem plástica c/ 100 g acondicionados em fardos com 20 unidades.	No mínimo 180 dias de prazo de validade.	KG	8354
22	Camarão descascado e salgado	Embalagem plástica atóxica, resistente de 500 g, E entregue de modo a garantir suas características físicas e sanidade.	90 dias de validade com no máximo 20 dias de fabricação no ato da entrega..	KG	2816
23	Carne bovina resfriada, inteira (alcatra ou chã), provenientes de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Máximo 10% de gordura, livre de parasitas, cartilagem, ossos, aponervroses e substâncias	Embalagem plástica atóxica, resistente de 1 kg, e entregue de modo a garantir suas características físicas e sanidade.	Abate diário e resfriado	KG	13275

	contaminantes que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração.				
24	Carne bovina resfriada, moída (chã), provenientes de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Máximo 10% de gordura, livre de parasitas, cartilagem, ossos, aponervroses e substâncias contaminantes que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. (chã)	Embalagem plástica atóxica, resistente de 1 kg, e entregue de modo a garantir suas características físicas e sanidade.	Abate diário e resfriado	KG	23956
25	Cebola	Embalagem plástica atóxica, resistente de 1 kg, E entregue de modo a garantir suas características físicas e sanidade.	Inferior a 05 dias, em temperatura ambiente.	KG	13106
26	Cenoura	Embalagem plástica atóxica, resistente de 1 kg, E entregue de modo a garantir suas características físicas e sanidade.	Inferior a 05 dias, em temperatura ambiente.	KG	25258
27	Charque Bovino-Dianteiro	Embalagem plástica de 500 g ou 1 kg acondicionados em fardos plásticos com 6 unidades	No mínimo 90 dias de prazo de validade.	KG	20661

28	Cheiro verde	Embalagem plástica atóxica, resistente de maços de 180g , E entregue de modo a garantir suas características físicas e sanidade.	Colheita diária	MAÇO	4476
29	Chicória	Embalagem plástica atóxica, resistente de maços de 180g , E entregue de modo a garantir suas características físicas e sanidade.	Colheita diária	MAÇO	4476
30	Chocolate em pó 100% cacau	Embalagem plástica ou caixa de 100 ou 200 g acondicionados em fardos ou caixa.	No mínimo 180 dias de prazo de validade.	KG	3359
31	Colorífico em pó	Embalagem plástica de 90 g acondicionados em fardos plásticos com 09 ou 10 kg	No mínimo 180 dias de prazo de validade.	KG	2416
	Couve	Embalagem plástica atóxica, resistente de maços de 180g , E entregue de modo a garantir suas características físicas e sanidade.	Colheita diária	MAÇO	4476
33	Crema vegetal com sal (margarina)	Pote plástico de 250g, acondicionado em caixa de papelão com até 24 unidades.	No mínimo com 90 dias/ de prazo de validade	KG	2995
34	Ervilha e Milho	Lata em aço de 200g, peso liquido, acondicionados em caixa de papelão com 24 latas	No mínimo 180 dias de prazo de validade.	KG	1234



PODER PÚBLICO MUNICIPAL
PREFEITURA MUNICIPAL DE BREVES
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SEMED

35	Farinha de mandioca	Embalagem plástica atóxica, resistente de 1 kg, E entregue de modo a garantir suas características físicas e sanidade.	90 dias de validade com no máximo 20 dias de fabricação no ato da entrega.	KG	10540
36	Farinha de mandioca p/ farofa	Embalagem plástica atóxica, resistente de 1 kg, E entregue de modo a garantir suas características físicas e sanidade.	90 dias de validade com no máximo 20 dias de fabricação no ato da entrega.	KG	4211
37	Farinha de milho tipo flocão	Embalagem plástica de 500gr, acondicionados em fardos plásticos de com 10 kg	No mínimo 180 dias de prazo de validade.	KG	100
38	Farinha de Tapioca	Embalagem plástica atóxica, resistente de 1 kg, E entregue de modo a garantir suas características físicas e sanidade.	90 dias de validade com no máximo 20 dias de fabricação no ato da entrega.	KG	2207
	Farinha de trigo sem fermento	Embalagem plástica de 1 kg , acondicionados em fardos plásticos de com 10 kg	No mínimo 180 dias de prazo de validade.	KG	4764
40	Feijão tipo cavalo claro	Embalagem plástica de 1 kg acondicionados em fardos plásticos com 30 kg	No mínimo 180 dias de prazo de validade.	KG	15833
41	Feijão verde	Embalagem plástica atóxica, resistente de maços de 180g , E entregue de modo a garantir suas características físicas e sanidade.	Colheita diária	MAÇO	1568

Guia

	Feijoadada	Lata em aço com até 430 g, acondicionada em caixa de papelão com 24 latas	No mínimo 180 dias de prazo de validade.	KG	16585
42	Fígado bovino resfriado, provenientes de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Livre de substâncias contaminantes que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração.	Embalagem plástica atóxica, resistente, e entregue de modo a garantir suas características físicas e sanidade.	Abate diário e resfriado	KG	616
43	Filé de pescada congelado	Embalagem plástica atóxica, resistente de 500g, e entregue de modo a garantir suas características físicas e sanidade.	Congelado Inferior a 90 dias/ com no máximo dias de fabricação no ato da entrega.	KG	1758
44	Frango - Peito	Embalagem plástica atóxica, bandeja de isopor resistente, e entregue de modo a garantir suas características físicas e sanidade.	Congelado com no mínimo de 180 dias de prazo de validade.	KG	55123
45	Frango (inteiro)	Embalagem plástica atóxica, resistente de 2 kg, E entregue de modo a garantir suas características físicas e sanidade.	Congelado com no mínimo de 180 dias de prazo de validade.	KG	51497
46	Jambu	Embalagem plástica atóxica, resistente de 1 kg, E entregue de modo a garantir suas	Colheita diária	MAÇO	7432

		características físicas e sanidade.			
47	Jerimum	Embalagem plástica atóxica, resistente de 1 kg, E entregue de modo a garantir suas características físicas e sanidade.	Não inferior a 05 dias, em temperatura ambiente.	KG	15240
	Laranja	Embalagem plástica atóxica, resistente de 1 kg, E entregue de modo a garantir suas características físicas e sanidade.	Inferior a 05 dias, em temperatura ambiente.	UND	474784
49	Leite de coco	Garrafa com 200 ml, acondicionada em caixas com 24 unidade	No mínimo 180 dias de prazo de validade.	LITRO	5212
50	Leite desnatado	Embalagem aluminizada de 200 g, acondicionada em fardo de 10 kg	No mínimo com 180 dias/ de prazo de validade	KG	30
51	Leite em pó integral	Embalagem aluminizada de 200 g, acondicionada em fardo de 10 kg	No mínimo 240 dias de prazo de validade.	KG	91630
52	Leite em pó sem lactose	Embalagem aluminizada de 200 g, acondicionada em fardo de 10 kg	No mínimo com 180 dias/ de prazo de validade	KG	60
53	Limão regional	Embalagem plástica atóxica, resistente de 1 kg, E entregue de modo a garantir suas características físicas e sanidade.	Não inferior a 05 dias, em temperatura ambiente	KG	3811

54	Maçã nacional	Embalagem plástica atóxica, resistente de 1 kg, E entregue de modo a garantir suas características físicas e sanidade.	Inferior a 05 dias, em temperatura ambiente.	UND	463175
55	Macarrão sêmola tipo espaguete	Embalagem plástica de 500 g e 200g, acondicionados em fardos plásticos de com 5 kg	No mínimo 180 dias de prazo de validade.	KG	23910
	Macarrão sêmola tipo espaguete integral	Embalagem plástica de 500 g acondicionados em fardos plásticos de com 5 kg	No mínimo 180 dias de prazo de validade.	KG	20
57	Macaxeira	Embalagem plástica atóxica, resistente de 1 kg, E entregue de modo a garantir suas características físicas e sanidade.	Colheita diária	KG	2854
58	Mamão	Embalagem plástica atóxica, resistente, e entregue de modo a garantir suas características físicas e sanidade.	Não inferior a 05 dias, em temperatura ambiente.	KG	11151
59	Massa para mingau de arroz	Embalagem aluminizada de 230 g, acondicionada em caixa contendo 12 pacotes	No mínimo com 180 dias/ de prazo de validade	KG	120
60	Massa para mingau multicereais	Embalagem aluminizada de 230 g, acondicionada em caixa contendo 12 pacotes	No mínimo com 180 dias/ de prazo de validade	KG	58

61	Massa para sopa ave Maria	Embalagem plástica de 500 g, acondicionados em fardos plásticos de com 5 kg	No mínimo 180 dias de prazo de validade.	KG	3622
62	Maxixe	Embalagem plástica atóxica, resistente, e entregue de modo a garantir suas características físicas e sanidade.	Inferior a 05 dias, em temperatura ambiente	KG	6213
63	Melancia	Embalagem plástica atóxica, resistente, e entregue de modo a garantir suas características físicas e sanidade.	Inferior a 05 dias, em temperatura ambiente	KG	19212
64	Milho Branco	Embalagem plástica de 500 g, acondicionados em fardos plásticos de com 5 kg	No mínimo 180 dias de prazo de validade.	KG	8281
65	Óleo de soja refinado	Garrafa pet com 500 ml acondicionada em fardo com 24 unidades	No mínimo 180 dias de prazo de validade.	LITRO	11653
66	Ovo de galinha (Tamanho Médio)	Embalagem Small Cargo (papelão atóxico) com até 30 unidade.	Inferior a 30 dias, em temperatura ambiente.	UND	204140
67	Pão caseiro	Embalagem plástica atóxica, resistente, E entregue de modo a garantir suas características físicas e sanidade..	Fabricação diária	KG	1958
68	Pão de chá	Embalagem plástica atóxica, resistente, E entregue de	Fabricação diária	KG	30952

		modo a garantir suas características físicas e sanidade..			
69	Pão de hambúrguer	Embalagem plástica atóxica, resistente, E entregue de modo a garantir suas características físicas e sanidade..	Prazo de validade de 30 dias	KG	9387
70	Pão integral	Embalagem plástica atóxica, resistente, E entregue de modo a garantir suas características físicas e sanidade..	Prazo de validade de 30 dias	KG	50
71	Pepino	Embalagem plástica atóxica, resistente, e entregue de modo a garantir suas características físicas e sanidade.	Inferior a 05 dias, em temperatura ambiente Colheita diária	KG	2375
72	Pimentinha verde para tempero	Embalagem plástica atóxica, resistente de 1 kg, E entregue de modo a garantir suas características físicas e sanidade.	Inferior a 05 dias, em temperatura ambiente.	KG	2255
73	Polpa de acerola pasteurizada congelada	Embalagem plástica atóxica, resistente de 1 kg , E entregue de modo a garantir suas características físicas e sanidade.	Inferior a 360 dias com no máximo 30 dias de fabricação no ato da entrega	KG	6984
74	Polpa de caju pasteurizada e congelada	Embalagem plástica atóxica, resistente de 1 kg , E entregue	Inferior a 360 dias com no máximo	KG	2602

Gu

		de modo a garantir suas características físicas e sanidade..	30 dias de fabricação no ato da entrega		
75	Polpa de cupuaçu pasteurizada e congelada	Embalagem plástica atóxica, resistente de 1 kg , E entregue de modo a garantir suas características físicas e sanidade.	Inferior a 180 dias/ com no máximo 30 dias de fabricação no ato da entrega.	KG	3126
76	Polpa de goiaba pasteurizada e congelada	Embalagem plástica atóxica, resistente de 1 kg , E entregue de modo a garantir suas características físicas e sanidade..	Inferior a 360 dias com no máximo 30 dias de fabricação no ato da entrega	KG	5413
77	Polpa de Tapereba pasteurizada e congelada	Embalagem plástica atóxica, resistente de 1 kg , E entregue de modo a garantir suas características físicas e sanidade..	Inferior a 180 dias/ com no máximo 30 dias de fabricação no ato da entrega.	KG	3126
	Proteína texturizada de soja marrom	Embalagem plástica de 400g acondicionados em fardos plásticos com 24 unidades	No mínimo 180 dias de prazo de validade.	KG	2325
79	Repolho	Embalagem plástica atóxica, resistente de 1 kg, E entregue de modo a garantir suas características físicas e sanidade.	Inferior a 05 dias, em temperatura ambiente	KG	2668
80	Sal refinado iodado	Embalagem plástica de 1 kg acondicionados em fardos plásticos com 30 kg	No mínimo 180 dias de prazo de validade.	KG	4500

Guilherme

81	Salsicha ao molho	Lata em aço com até 300 g, acondicionada em caixa de papelão com 24 latas	No mínimo 180 dias de prazo de validade.	KG	16585
82	Sardinha conservada em óleo	Lata em aço com até 125 g, acondicionada em caixa de papelão com 50 latas	No mínimo 180 dias de prazo de validade.	KG	8292
83	Suco de caju	Garrafa com 500 ml / Caixa de papelão com 12 garrafas	No mínimo 240 dias de prazo de validade.	LTS	18657
84	Tangerina	Embalagem plástica atóxica, resistente, e entregue de modo a garantir suas características físicas e sanidade.	Inferior a 05 dias, em temperatura ambiente	UND	34848
85	Tomate	Embalagem plástica atóxica, resistente de 1 kg, E entregue de modo a garantir suas características físicas e sanidade.	Inferior a 05 dias, em temperatura ambiente.	KG	15582
86	Vinagre	Embalagem plástica com 500 ml, acondicionados em caixa de papelão de 10 litros	No mínimo 180 dias de prazo de validade.	LITRO	7511

3.3. Para tanto, o(s) FORNECEDOR(ES) VENCEDOR(ES) poderá(ão) ser excluídos do processo licitatório, mesmo com o menor preço, caso o seu produto não atenda às especificações descritas no edital, que espera-se ser idêntica à do TERMO DE REFERÊNCIA;

4. DAS AMOSTRAS DOS ALIMENTOS

4.1. Será exigido do licitante provisoriamente que apresente 2 amostras de cada item para análises dos produtos conforme as especificações do Padrão de Identidade e Qualidade dos Alimentos – PIQ, e consequentemente será emitido um parecer técnico conclusivo sobre as amostras, no qual esse parecer será realizado pelas Nutricionistas da Divisão de Alimentação Escolar, a data de entrega e o local das amostras estará especificado no edital;

4.2. Para os itens: Café em pó, biscoito cream cracker, biscoito Maisena, Biscoito Maria, chocolate em pó 100% cacau, leite em pó integral e polpas de frutas, será realizada análise de amostra de acordo com Padrão de Qualidade e Identidade – PIQ e também será realizado o teste de aceitabilidade usando o método da escala hedônica, por este motivo, o licitante deverá apresentar na análise de amostras dos itens citados acima, 01 (uma) amostra padrão de cada item e outra amostra contendo as seguintes quantidades:

- a) Café em pó 1,5 kg
- b) Biscoito cream cracker 5,2 kg
- c) Biscoito maisena 5,2 kg
- d) Biscoito Maria 5,2 kg
- e) Chocolate 100% cacau em pó: 0,800g
- f) Polpas de frutas 5 kg cada sabor de fruta

4.3. As amostras deverão estar devidamente identificadas com o nome do licitante, conter os respectivos prospectos e manuais, se for o caso, e dispor na embalagem de informações quanto às suas características, tais como data de fabricação, prazo de validade, quantidade do produto, sua marca, número de referência, código do produto e modelo;

4.4. Os exemplares colocados à disposição da Administração serão tratados como protótipos, podendo ser manuseados, pela equipe técnica responsável pela análise, submetidos aos testes necessários;

4.5. Será considerada aprovada a amostra que atender ao Padrão de Identidade e Qualidade dos Alimentos –PIQ e os alimentos que passarem pelo teste de aceitabilidade no método da escala hedônica qual obtiverem a percentagem de aceitação maior ou igual a 85%.

5. PRAZO, FORMA E LOCAL DE ENTREGA

5.1. Para produtos perecíveis: Será emitido um cronograma de entrega por escola/produto/programa/dia pela equipe de nutrição, no qual o fornecedor fará a sua entrega e após deverá levar as notas de entrega assinada pelo responsável da escola, para o fiscal de contrato da Alimentação Escolar, na Diretoria de Assistência ao Estudante – DAE;

5.2. Para o fornecedor licitante dos produtos perecíveis deverá entregar a mercadoria nas escolas (urbana e rural) de acordo com o Cronograma emitido pela Divisão de Alimentação Escolar – DIALE/DAE, de segunda à sexta: das 07:30 h às 11:00h e das 14:00h às 17:00h;

Nota: No ato da entrega das mercadorias nas escolas públicas municipais, as Agentes de Alimentação, poderão recusar as mesmas, caso estejam impróprias para o consumo. O fornecedor poderá solicitar uma nutricionista para reavaliar a troca da mercadoria enviada para as unidades escolas e caso a mesma ateste que esteja impróprio para o consumo o mesmo deverá trocar de imediato o alimento, sem ônus à Secretaria de Educação;

5.3. O transporte do alimento perecível deverá ser realizado com a utilização de caixas térmicas contendo gelo em lâmina com a finalidade de obter-se a temperatura apropriada para manter suas características físico-químicas sendo acondicionado em embalagem conforme o PIQ para cada produto.

5.4. Para os produtos não perecíveis: a mercadoria deverá ser entregue no depósito central (DAE), de segunda à sexta: das 08:00h às 17:00h, cito a Avenida Presidente Getúlio, nº 1403 – Santa Cruz, a mesma será recebida pelo fiscal do contrato, onde será feita a conferência de acordo com o pedido feito pelo quadro técnico de nutricionistas, se tudo estiver de acordo: lote, validade, quantidade e qualidade, conforme as especificações contidas na Ordem de Compra, e posterior atesto;

Nota: No ato da entrega das mercadorias no depósito central, o fiscal do contrato da Alimentação Escolar, poderá recusar as mesmas, caso estejam impróprias para o consumo. O fornecedor poderá solicitar uma nutricionista para reavaliar a troca da mercadoria enviada ao depósito e caso a mesma ateste que esteja impróprio para o consumo o mesmo deverá trocar de imediato o alimento, sem ônus à Secretaria de Educação;



5.5. A Fiscalização e aceitação do objeto será do órgão responsável pelos atos de controle e administração do contrato decorrente do processo de licitação, através de servidores indicados por representante autorizado pela Secretaria Municipal de Educação de Breves. Sendo que os produtos serão recebidos depois de conferidas às especificações, qualidade, quantidade e prazo de validade dos mesmos;

5.6. As despesas com o transporte, fretes, bem como qualquer outro relacionado à entrega das mercadorias é de total responsabilidade da contratada;

5. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

5.1 Caso detecte alguma falha no fornecimento, em desconformidade com o contrato, a contratada deverá efetuar a troca satisfatoriamente no prazo de 48 (quarenta e oito) para os produtos NÃO PERECIVEIS e de forma IMEDIATA para os produtos PERECIVEIS, sem prejuízo das sanções previstas.

6. DA VIGENCIA DA CONTRATAÇÃO

6.1. O Prazo de Vigência do(s) CONTRATO(S) a ser(em) celebrado(s) não poderá exceder a vigência da Ata de Registro de Preço que se originará do Processo Licitatório, sendo que a vigência da presente ATA não poderá exceder ao prazo de 12 meses, conforme art 15, § 3º. Inciso III, da Lei nº 8.666/93.

7. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

7.1. A qualidade dos produtos deverá ser rigorosamente àquele descrito neste TERMO DE REFERÊNCIA e, por conseguinte, no CONTRATO e Nota de empenho, não sendo aceito em nenhuma hipótese, outro diverso daqueles;

7.2. Os preços cotados incluem todas as despesas de custo, seguro, frete, encargos fiscais, comerciais, sociais e trabalhistas ou de qualquer outra natureza;

7.3. O CONTRATO poderá sofrer alterações, obedecidas às disposições contidas no Art. 65, da Lei 8.666/93;

- 7.4. Durante a Vigência do CONTRATO, a CONTRATADA deverá atender prontamente às requisições e especificações deste TERMO DE REFERÊNCIA, a partir da solicitação através de ordem de compra/requisição do Setor solicitante;
- 7.5. Manter, na direção dos serviços, representante ou preposto capacitado e idôneo que a represente, integralmente, em todos os seus atos;
- 7.6. Não prestar declarações ou informações sem prévia autorização por escrito da CONTRATANTE a respeito do presente CONTRATO e dos serviços a ele inerentes;
- 7.7. Cumprir os serviços conforme disposições do CONTRATO a ser firmado;
- 7.8.. Responder pelos danos causados diretamente à Secretaria municipal de educação ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, durante a execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pela Contratante;
- 7.9. Indenizar quaisquer danos ou prejuízos causados à Secretaria Municipal de Educação ou a terceiros, por ação ou omissão no fornecimento do presente CONTRATO;
- 7.10. Prestar as informações e esclarecimentos sempre que solicitados pela CONTRATANTE;
- 7.11. O descumprimento injustificado do prazo fixado no item 5.1 acarretará em multa pecuniária diária, nos termos do Edital e CONTRATO a ser firmado, ficando a CONTRATADA sujeito às penalidades previstas na Lei 8.666/93.

8. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 8.1. Impedir que terceiros forneçam o objeto deste Termo de Referência;
- 8.2. Responsabilizar-se, após o devido processo licitatório, lavrar o CONTRATO com base nas disposições da Lei 8.666/93 e suas alterações;
- 8.3. Assegurar os recursos orçamentários e financeiros para custear a prestação;
- 8.4 Acompanhar, controlar e avaliar a prestação, através da unidade responsável por esta atribuição;
- 8.5. Zelar para que durante a vigência do CONTRATO, sejam cumpridas as obrigações assumidas com a CONTRATADA, bem como sejam mantidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na prestação;
- 8.6. Serão consideradas, para efeito de pagamento, as compras efetivamente realizadas pela CONTRATADA e aprovados pelo setor responsável pelo recebimento.

9. DA FISCALIZAÇÃO

9.1. A fiscalização e acompanhamento da execução do(s) futuro(s) Contrato(s), decorrentes do Pregão Eletrônico, será realizada pelo servidor abaixo relacionado, designado como Fiscal de Contrato pela Unidade Requisitante, por meio de instrumento hábil (Portaria Municipal de Designação), anexo a este Termo de Referência, observando-se as disposições contidas no artigo 67 e parágrafos da Lei 8.666/93.

9.2. É designado pela Secretaria de Educação o servidor: **EDIVALDO SILVA CUNHA**
– Cargo Assistente Administrativo Educacional – RG; 4580114 SSP/PA – CPF: 829.417.342-87.;

10. DAS PENALIDADES

10.1. Os fornecedores que se recusarem a executar o fornecimento dos itens/objeto, ou realizá-los em discordância com as condições e especificações estabelecidas no Termo de Referência e instrumento contratual pactuado, motivará a rescisão contratual e aplicação das penalidades previstas nos artigos 86 e 87 da Lei 8.666/93, cabendo defesa prévia, recurso e vistas do processo, nos termos do art. 109 da mesma lei.

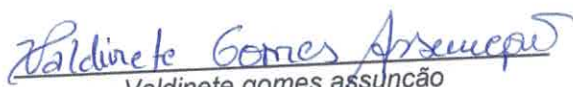
11. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTARIA

11.1. O valores estimado das despesas do presente termo, para um período de vigência de 12 (doze) meses.

11.2. Os Recursos Orçamentários para pagamento da despesa oriunda da contratação do objeto, estão alocados na Lei Orçamentária Municipal, nas seguintes **Dotações Orçamentárias por Unidade Requisitante**:

Órgão: Secretaria Municipal de Educação – SEMED - **Projeto/Atividade:** 12 306 0038
2.050 Elemento de Despesa: 3.3.90.30.00 - **Fonte de Recursos:** Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação - PNAE

Breves/PA, 10 de Novembro de 2022.


Valdinete gomes assunção
Diretora da DAE/SEMED
Port. Nº 1953/2022

DE ACORDO:


GELLY DE JESUSLIMA SANCHES
Secretária Municipal de Educação - SEMED/PMB


IKARO DA GAMA PANTOJA
Secretário Municipal de Planejamento e Finanças - SEPLAF/PMB


JOSÉ ANTÔNIO AZEVEDO LEÃO
Prefeito Municipal de Breves/PA