

**ESTUDO TECNICO PRELIMINAR
PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
AGRICULTURA FAMILIAR - 30%**

Nº 004/2025-SEMED-FME

Unidade: Secretaria Municipal de Educação – Fundo Municipal de Educação

Setor Requisitante: Departamento de Merenda Escolar

Responsável: Ana Karoline Gomes Martins – CRN 3129

Contato: Fone: 91.98433.0452 E-mail: ananutri.martins02@gmail.com

1. Diagnóstico Situacional:

Objeto: Aquisição futura e parcelada de gêneros alimentícios, destinados e atender as necessidades da Secretaria Municipal de Educação, a merenda escolar, através de Chamamento Público em conformidade com os termos da Lei Federal nº 14.133/2021 c/c com a Lei Federal nº 13.019/2014 e demais legislações correlatas.

2. Da Justificativa:

O presente estudo técnico preliminar tem como objetivo suprir as necessidades precípuas que permeiam o interesse público e a coletividade. A Secretaria Municipal de Educação –Fundo Municipal de Educação, através do Departamento de Alimentação Escolar visa fornecer alimentação à clientela matriculada na rede de ensino público municipal, norteados pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), através da Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, e pelo Programa Estadual de Alimentação Escolar (PEAE) Lei Estadual nº 8.847 de 19 de maio de 2019, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e está regulamentada atualmente pela Resolução CD/FNDE nº 06, de 8 de maio de 2020 e suas alterações, bem como pelo Decreto Estadual nº 216 de 12 de julho de 2019.

O Programas de alimentação Escolar, consiste nos repasses de recursos financeiros federais e estaduais para o atendimento de estudantes matriculados em todas as etapas e modalidades da educação básica na rede de ensino público de Igarapé-Açu, com o objetivo de contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo.

Para atender aos estudantes matriculados na educação básica pública da rede de ensino público municipal, o Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) e a Secretaria de Estado de Educação/PA, repassam às Secretarias Municipais de



PREFEITURA
IGARAPÉ-AÇU
É TEMPO DE CUIDAR



Educação (prefeituras municipais), de forma automática e sem necessidade de convênio ou instrumento congênere, os recursos financeiros federais do PNAE, em caráter suplementar e em até 08 parcelas anuais conforme alteração pela Resolução FNDE 07/2024, bem como, em 10 parcelas pela SEDUC/Pa de acordo o Decreto 216/2019, entre os meses de fevereiro e novembro do exercício vigente.

2.1 Descrição dos Requisitos de Contratação

A presente contratação tem por objetivo o fornecimento de alimentos á estudantes da rede municipal e estadual da educação publica de Igarapé-Açu, atendendo a Lei 11.947, de 16 de junho de 2009: Art. 14. Do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE, no âmbito do PNAE, no mínimo 30% (trinta por cento) deverão ser utilizados na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, priorizando-se os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas, Lei Nº 14.660, de 23 de agosto de 2023 altera o art. 14 da Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, para incluir grupos formais e informais de mulheres da agricultura familiar entre aqueles com prioridade na aquisição de gêneros alimentícios no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e para estabelecer que pelo menos 50% (cinquenta por cento) da venda da família será feita no nome da mulher.

A aquisição de que trata este artigo poderá ser realizada dispensando-se o procedimento licitatório, desde que os preços sejam compatíveis com os vigentes no mercado local, observando-se os princípios inscritos no art. 37 da Constituição Federal, e os alimentos atendam às exigências do controle de qualidade estabelecidas pelas normas que regulamentam a matéria.

- a) Os alimentos deverão ser entregues, conforme as necessidades da Secretaria Educação, na Sala destinada ao depósito da Secretaria Municipal de Educação, no endereço Av Benjamin Constant, s/nº – Bairro Centro, Igarapé-Açu, no horário das 08 horas às 11:30h
- b) O pagamento do objeto licitado poderá ser efetuado ao final de cada mês, de acordo com as liberações do recurso, de acordo também com os quantitativos solicitados, a entrega dos mesmos e a apresentação da nota fiscal.
- c) Os alimentos devem estar dentro do prazo de validade, não devem apresentar alterações na cor, odor, aparência e textura, não conter manchas escuras, larvas ou fungos.
- d) Todos os produtos deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Resolução RDC nº 259/02 e 216/2004 ANVISA)
- e) Constitui objeto desta Chamada Pública o registro de preços para futura aquisição de gêneros alimentícios destinados a alimentação escolar da rede municipal de ensino, com entrega dos produtos conforme QUANTIDADE e SOLICITAÇÃO DA NUTRICIONISTA da Secretaria Municipal de Educação.



f) As entregas deverão ser efetuadas no prazo máximo de 05 (cinco) dias corridos após o repasse do cronograma feito pela nutricionista através do Departamento de Alimentação Escolar.

3. Levantamento de Preços e Produtos:

Para que a SEMED atenda toda a demanda no âmbito da Administração Pública Municipal, há necessidade de aquisição de uma ampla gama de gêneros que visa as possibilidades a partir dos preços praticados no mercado considerando a nossa disponibilidade orçamentária, que se enquadram nos seguintes cenários:

- Adquirir todos os gêneros alimentícios necessários para atendimento da demanda conforme as necessidades da SEMED via Chamamento Público em conformidade com a Lei 11.947/2009 c/c com a Resolução FNDE 06/2020, o que causaria um impacto relativamente menor no orçamento de modo que possam viabilizar o atendimento;
- Os itens a serem licitados se referem a produtos de fácil fornecimento e de ampla disponibilidade no mercado, dada a sua baixa complexidade de produção e estocagem;
- Os itens listados serão adquiridos com quantidades e unidades de fornecimento de acordo com os usualmente praticados no mercado, de forma a viabilizar o atendimento das necessidades levantadas, conforme dispostas no ANEXO I, parte integrante deste documento de ETP.

4. Da Solução ao resultados Esperado

A solução proposta é o Chamamento Público por Dispensa de Licitação de acordo o artigo 24 da Resolução FNDE nº 06/2020, para a aquisição de gêneros alimentícios em favor da agricultura familiar, a serem utilizados na confecção dos cardápio da Alimentação Escolar nas Escolas Municipais de Educação Infantil (Creche e Pré-escola), Escolas Municipais de Ensino Fundamental (quilombolas), Atendimento Educacional Especializado (AEE), bem como de unidades de ensino mantidas pelo PEAEE referente à escolas estaduais no âmbito municipal de Igarapé-Açu, do ano letivo de 2025, tendo em vista atender ao PNAE / PEAEE, bem como, garantir uma alimentação nutricionalmente equilibrada e de qualidade aos nossos alunos.

Atendendo ao princípio da economicidade, celeridade, eficácia, eficiência e padronização, que busca os melhores resultados, com menor custo, o Chamamento Público por Dispensa de Licitação, demonstra ser a melhor forma de satisfazer as necessidades dessa contratação até mesmo por serem itens que oscilam constantemente, e por esse motivo é possível manter os preços por um período em que se pese a sazonalidade, com alguns reequilíbrios, que são concedidos mediante alta ou baixa dos mesmos, e também por atender a demanda conforme a necessidade das unidades escolares, sem causar saldos extras, comprovadamente eficaz para os serviços de Alimentação e Nutrição.

4.1 Estimativa de contratação



PREFEITURA
IGARAPÉ-AÇU
É TEMPO DE CUIDAR



O levantamento da estimativa das quantidades a serem contratadas de gêneros alimentícios para a elaboração dos cardápios da alimentação escolar a serem adquiridos foram feitos com base nas planilhas de per capita de consumo do ano de 2024 e com acréscimo de novos alunos para o presente ano 2025, devido a ampliações de algumas unidades escolares e o intenso crescimento populacional do município. Foi realizado pela nutricionista do Departamento de Alimentação Escolar conforme as faixas etárias dos alunos e turmas que serão atendidas na rede de ensino pública.

Considere-se o valor previsto para o exercício 2025, em face de eventual acréscimo de valores de produtos, bem como calcula-se margem de risco na execução da contratação, em que pese, ocorrências quanto a reequilíbrio e possíveis aditivos em conformidade com os artigos 124, "d" e 125 da Lei 14.133/2021 (Lei de Licitações e contratos), senão vejamos:

Art. 124. Os contratos regidos por esta Lei poderão ser alterados, com as devidas justificativas, nos seguintes casos:

d) para restabelecer o equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução do contrato tal como pactuado, respeitada, em qualquer caso, a repartição objetiva de risco estabelecida no contrato.

Art. 125. Nas alterações unilaterais a que se refere o inciso I do caput do art. 124 desta Lei, o contratado será obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato que se fizerem nas obras, nos serviços ou nas compras, e, no caso de reforma de edifício ou de equipamento, o limite para os acréscimos será de 50% (cinquenta por cento).

Destarte, os valores ora apresentados em cotação de preços para referenciar a deflagração do procedimento de autorização de despesa, condiz com a demanda para a manutenção e atendimento da clientela matriculada na rede de ensino público do Município de Igarapé-Açu para o exercício vigente.

5. Prazo para Pagamento:

- a) O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias contados da apresentação da Nota Fiscal, ou quando do crédito do recurso do programa na conta corrente específica.
- b) b) As notas fiscais deverão ser entregues em duas vias, entre o 1º e 5º dia de cada mês e deverão conter o número do Processo licitatório, Contrato e Ordem de Compra, juntamente com as notas fiscais deverão ser encaminhados em conjunto o recibo referente a Nota Fiscal assinada pela empresa e as Certidões de Regularidade Fiscal e Trabalhista atualizadas.

6. Possíveis impactos ambientais:

A aquisição de gêneros alimentícios pode ter impactos ambientais, como a poluição do solo e água, não utilização de todo o alimento no preparo, pode gerar uma quantidade



PREFEITURA
IGARAPÉ-AÇU
É TEMPO DE CUIDAR



enorme de resíduos orgânicos, as embalagens primárias e secundárias podem gerar um aumento de recicláveis, o consumo excessivo de água para higienização dos alimentos e ambiente de trabalho, pode ocasionar uma redução de recursos naturais e degradação da natureza.

Para mitigar esses impactos, é importante promover ações sustentáveis nas escolas como a reciclagem do lixo através de projetos voltados a reutilização de resíduos forma de gerir produtos e processos para sistematicamente evitar e eliminar o volume e toxicidade de lixo e materiais, conservar e recuperar todos os recursos naturais, e não os incinerar ou aterrar, inserindo a prática da reciclagem, e a prática da compostagem, por meio da educação ambiental inversa, o que acaba influenciando toda a comunidade escolar.

Diante disso ensinar sustentabilidade na escola contribui para uma formação mais completa, e a criança passa a ter uma visão bastante ampla, crítica e consciente do mundo, assim como os demais colaboradores das unidades escolares e população em geral.

7. Declaração de Viabilidade

Este ETP está de acordo com a legislação vigente, diante de todos as descrições mencionadas nesse documento, sobre o direito a receber alimentação escolar gratuita e de boa qualidade, que assegure a integridade física, moral e intelectual do educando, neste sentido, opinamos pela viabilidade técnica e econômica da presente contratação, dentro dos moldes estabelecidos no presente estudo.

Declaramos, com base no estudo realizado, que a contratação pleiteada é viável, necessária e adequada para suprir as necessidades da Secretaria Municipal de Educação de Cláudia - MT

8. Conclusão

Portanto, o que temos a apresentar para que se proceda a abertura de procedimento de Chamada Pública em face de autorização de despesas para manter os programas de alimentação a serem executados, encaminha-se em anexo o anexo I, citado no item 3, o qual é parte integrante.

Igarapé-Açu, 14 de agosto de 2025


Anderson Benito Oliveira do Amaral
Secretário Municipal de Educação
Decreto 006/2025

ITEM	PRODUTO	UND	QTDE
1	ALFACE – De 1º qualidade, compacta e firme, com folhas frescas e viçosas sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Tamanho e coloração uniforme, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionada em embalagens plásticas com peso expresso, maço de 300g. PERIODICIDADE DA ENTREGA: Semanal.	MAÇOS	8.000
2	ABACAXI – De 1º qualidade, fruto com 70% de maturação, mantendo as características organolépticas, sem ferimentos. Frutos com o tamanho médio ou grande. PERIODICIDADE DA ENTREGA: Safra.	KG	4.000
3	ABÓBORA – com casca firme, tamanho médio, uniforme sem ferimentos ou defeitos, turgescientes, intacta e bem desenvolvida, livre de terras ou corpos estranhos aderentes a superfície externa. PERIODICIDADE DA ENTREGA: Semanal.	KG	4.000
4	BANANA TIPO PRATA – De 1º qualidade, graúdas em pencas, frutos com 60 a 70% de maturação, com cascas uniformes, no grau máximo de evolução do tamanho aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos. Firmes e com brilho. PERIODICIDADE DA ENTREGA: Semanal.	KG	20.000
5	BATATA DOCE - Com características íntegra e firme, isento de substâncias, sujidades e corpos estranhos. PERIODICIDADE DA ENTREGA: semanal em período sazonal.	KG	2.000
6	COENTRO (CHEIRO-VERDE) - com folhas firmes, de cor verde, de 1º qualidade, brilhante, fresco, viçoso, verde sem excesso de umidade, sem sinais de amarelamento, com talos firmes sem folhas escuras e murchas, com grau de evolução completo, livre de insetos, isenta de danos por qualquer lesão física ou mecânica. Transportadas adequadamente. Maço de 300g. PERIODICIDADE DA ENTREGA: Semanal.	MAÇOS	9.000
7	CARIRU - De 1º qualidade, compacta e firme, com folhas frescas e viçosas sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Tamanho e coloração uniforme, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionada em embalagens plásticas com peso expresso, maço de 300g. Livre de resíduos de fertilizantes. PERIODICIDADE DA ENTREGA: Semanal.	MAÇOS	4.000
8	CEBOLINHA - De 1º qualidade, compacta e firme, com folhas frescas e viçosas sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Tamanho e coloração uniforme, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionada em embalagens plásticas com peso expresso, maço de 300g. Livre de resíduos de fertilizantes. PERIODICIDADE DA ENTREGA: Semanal.	MAÇOS	2.000
9	COUVE – Com folhas firmes e viçosas, de cor verde brilhante com coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade, livre de sujidades, parasitas e larvas. De colheita recente. Maço de 300g. PERIODICIDADE DA ENTREGA: Semanal.	MAÇOS	4.000
10	CHICÓRIA - Com folhas firmes e viçosas, de cor verde brilhante com coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade, livre de sujidades, parasitas e larvas. De colheita recente. Maço de 300g. PERIODICIDADE DA ENTREGA: Semanal.	MAÇOS	4.000
11	FARINHA DE TAPIÓCA – Farinha de tapioca do tipo leve, de 1º qualidade. Mantendo as características organolépticas, sem sujidades. Embalagem de 300g. PERIODICIDADE DA ENTREGA: Quinzenal.	KG	3.000
12	FARINHA DE MANDIOCA REGIONAL – De 1º qualidade, isenta de sujidades, sem mofo. Mantendo as características organolépticas. Embalagem plástica de 1kg. PERIODICIDADE DA ENTREGA: Quinzenal.	KG	3.000
13	FEIJÃO DA COLONIA – De 1º qualidade, novo. Acondicionado em embalagem transparente plástica, grãos íntegros aspecto brilhoso, liso. Isento de matéria terrosa, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos ou corpos estranhos. Íntegros de colheita recente; com aspecto, cor, odor e sabor próprio. Livre de insetos, parasitas, larvas, material terroso; sujidades ou corpos estranhos. Com grau de maturação próprio para o consumo, sem sinais de germinação. Embalado em sacos plásticos transparentes de 1kg. PERIODICIDADE DA ENTREGA: Quinzenal.	KG	2.000
14	JAMBU - Com folhas firmes e viçosas, de cor verde brilhante com coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade, livre de sujidades, parasitas, larvas. De colheita recente. Maço de 300g. PERIODICIDADE DA ENTREGA: Semanal.	MAÇOS	2.000
15	LARANJA – Fruto de 1º qualidade, com casca intacta, isento de sujidade ou corpos estranhos aderidos a superfície externa. De colheita recente. No grau máximo de evolução do tamanho. Mantendo as características organolépticas. PERIODICIDADE DA ENTREGA: Safra	KG	20.000

16	LIMAO - Fruto de 1º qualidade, com casca intacta, isento de sujidade ou corpos estranhos aderidos a superfície externa. De colheita recente. No grau máximo de evolução do tamanho. Mantendo as características organolépticas. PERIODICIDADE DA ENTREGA: Safra.	KG	2.000
17	MACAXEIRA COM CASCA (KG)- limpa, sem sinais de amarelamento com grau de maturação adequada, isenta de substâncias terrosas e corpos estranhos. Embalagem plástica de 1kg. PERIODICIDADE DA ENTREGA: Quinzenal.	KG	2.000
18	MAMAO – Fruto fresco, mantendo as características organolépticas, com 70% de maturação, sem fermentos, livre de resíduos. PERIODICIDADE DA ENTREGA: Safra.	KG	2.000
19	MELANCIA – Fruto com 70 a 80% de maturação, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, devendo ser transportado de forma adequada. PERIODICIDADE DA ENTREGA: Safra.	KG	4.000
20	PEPINO – Com característica íntegra e firme, com grau de maturação adequado, tamanho médio isento de substâncias terrosas, sujidades e corpos estranhos. PERIODICIDADE DA ENTREGA: Semanal.	KG	4.000
21	PIMENTINHA VERDE - Com característica íntegra e firme, tamanho médio isento de substâncias terrosas, sujidades e corpos estranhos. PERIODICIDADE DA ENTREGA: Semanal	KG	1.000
22	POLPA DE FRUTA, SABOR ACEROLA – Congeladas, preparada com frutas sãs, limpas e isentas de detritos animais ou vegetais, não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas a sua composição normal. Deverá se apresentar acondicionadas em embalagens transparentes com peso líquido de 1 Kg, com informações nutricionais de acesso ao consumidor. Provenientes de estabelecimento com selo de inspeção sanitária e selo de agricultura familiar Com data de fabricação e validade visíveis na embalagem, prazo de validade de no mínimo 6 meses no ato da entrega. PERIODICIDADE DA ENTREGA: Semanal	KG	6.000
23	POLPA DE FRUTA SABOR GOIABA - Congeladas, preparada com frutas sãs, limpas e isentas de detritos animais ou vegetais, não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas a sua composição normal. Deverá se apresentar acondicionadas e embalagens transparentes com peso líquido de 1 Kg, com informações nutricionais de acesso ao consumidor. Provenientes de estabelecimento com selo de inspeção sanitária e selo de agricultura familiar. Com data de fabricação e validade visíveis na embalagem, prazo de validade de no mínimo 6 meses no ato da entrega. PERIODICIDADE DA ENTREGA: Semanal.	KG	5.000
24.	POLPA DE FRUTA, SABOR MARACUJÁ - Congeladas, preparada com frutas sãs, limpas e isentas de detritos animais ou vegetais, não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas a sua composição normal. Deverá se apresentar acondicionadas em embalagens transparentes com peso líquido de 1 Kg, com informações nutricionais de acesso ao consumidor. Provenientes de estabelecimento com selo de inspeção sanitária e selo de agricultura familiar. Com data de fabricação e validade visíveis na embalagem, prazo de validade de no mínimo 6 meses no ato da entrega. PERIODICIDADE DA ENTREGA: Semanal.	KG	5.000
25.	POLPA DE FRUTA, SABOR AÇAÍ - Congeladas, preparada com frutas sãs, limpas e isentas de detritos animais ou vegetais, não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas a sua composição normal. Deverá se apresentar acondicionadas em embalagens transparentes com peso líquido de 1 Kg, com informações nutricionais de acesso ao consumidor. Provenientes de estabelecimento com selo de inspeção sanitária e selo de agricultura familiar. Com data de fabricação e validade visíveis na embalagem, prazo de validade de no mínimo 6 meses no ato da entrega. PERIODICIDADE DA ENTREGA: Semanal	KG	6.000
26	TANGERINA REGIONAL - Fruto de 1º qualidade, com casca intacta, isento de sujidade ou corpos estranhos aderidos a superfície externa. De colheita recente. No grau máximo de evolução do tamanho. Mantendo as características organolépticas. PERIODICIDADE DA ENTREGA: Safra.	KG	4.000
27	MAXIXI - Com característica íntegra e firme, tamanho médio isento de substâncias terrosas, sujidades e corpos estranhos. PERIODICIDADE DA ENTREGA: Semanal	KG	2.000

ITEM	PRODUTO	UND	QTDE
1	ALFACE – De 1º qualidade, compacta e firme, com folhas frescas e viçosas sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Tamanho e coloração uniforme, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionada em embalagens plásticas com peso expresso, maço de 300g. PERIODICIDADE DA ENTREGA: Semanal.	MAÇOS	8.000
2	ABACAXI – De 1º qualidade, fruto com 70% de maturação, mantendo as características organolépticas, sem fermentos. Frutos com o tamanho médio ou grande. PERIODICIDADE DA ENTREGA: Safra.	KG	4.000
3	ABÓBORA – com casca firme, tamanho médio, uniforme sem fermentos ou defeitos, turgescientes, intacta e bem desenvolvida, livre de terras ou corpos estranhos aderentes a superfície externa. PERIODICIDADE DA ENTREGA: Semanal.	KG	4.000
4	BANANA TIPO PRATA – De 1º qualidade, graúdas em pencas, frutos com 60 a 70% de maturação, com cascas uniformes, no grau máximo de evolução do tamanho aroma e sabor da espécie, sem fermentos ou defeitos. Firmes e com brilho. PERIODICIDADE DA ENTREGA: Semanal.	KG	20.000
5	BATATA DOCE - Com características íntegra e firme, isento de substâncias, sujidades e corpos estranhos. PERIODICIDADE DA ENTREGA: semanal em período sazonal.	KG	2.000
6	COENTRO (CHEIRO-VERDE) - com folhas firmes, de cor verde, de 1º qualidade, brilhante, fresco, viçoso, verde sem excesso de umidade, sem sinais de amarelamento, com talos firmes sem folhas escuras e murchas, com grau de evolução completo, livre de insetos, isenta de danos por qualquer lesão física ou mecânica. Transportadas adequadamente. Maço de 300g. PERIODICIDADE DA ENTREGA: Semanal.	MAÇOS	9.000
7	CARIRU - De 1º qualidade, compacta e firme, com folhas frescas e viçosas sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Tamanho e coloração uniforme, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionada em embalagens plásticas com peso expresso, maço de 300g. Livre de resíduos de fertilizantes. PERIODICIDADE DA ENTREGA: Semanal.	MAÇOS	4.000
8	CEBOLINHA - De 1º qualidade, compacta e firme, com folhas frescas e viçosas sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Tamanho e coloração uniforme, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionada em embalagens plásticas com peso expresso, maço de 300g. Livre de resíduos de fertilizantes. PERIODICIDADE DA ENTREGA: Semanal.	MAÇOS	2.000
9	COUVE – Com folhas firmes e viçosas, de cor verde brilhante com coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade, livre de sujidades, parasitas e larvas. De colheita recente. Maço de 300g. PERIODICIDADE DA ENTREGA: Semanal.	MAÇOS	4.000
10	CHICÓRIA - Com folhas firmes e viçosas, de cor verde brilhante com coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade, livre de sujidades, parasitas e larvas. De colheita recente. Maço de 300g. PERIODICIDADE DA ENTREGA: Semanal.	MAÇOS	4.000
11	FARINHA DE TAPIOCA – Farinha de tapioca do tipo leve, de 1º qualidade. Mantendo as características organolépticas, sem sujidades. Embalagem de 300g. PERIODICIDADE DA ENTREGA: Quinzenal.	KG	3.000
12	FARINHA DE MANDIOCA REGIONAL – De 1º qualidade, isenta de sujidades, sem mofo. Mantendo as características organolépticas. Embalagem plástica de 1kg. PERIODICIDADE DA ENTREGA: Quinzenal.	KG	3.000
13	FEIJÃO DA COLONIA – De 1º qualidade, novo. Acondicionado em embalagem transparente plástica, grãos íntegros aspecto brilhoso, liso. Isento de matéria terrosa, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos ou corpos estranhos. Íntegros de colheita recente; com aspecto, cor, odor e sabor próprio. Livre de insetos, parasitas, larvas, material terroso; sujidades ou corpos estranhos. Com grau de maturação próprio para o consumo, sem sinais de germinação. Embalado em sacos plásticos transparentes de 1kg. PERIODICIDADE DA ENTREGA: Quinzenal.	KG	2.000
14	JAMBU - Com folhas firmes e viçosas, de cor verde brilhante com coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade, livre de sujidades, parasitas, larvas. De colheita recente. Maço de 300g. PERIODICIDADE DA ENTREGA: Semanal.	MAÇOS	2.000
15	LARANJA – Fruto de 1º qualidade, com casca intacta, isento de sujidade ou corpos estranhos aderidos a superfície externa. De colheita recente. No grau máximo de evolução do tamanho. Mantendo as características organolépticas. PERIODICIDADE DA ENTREGA: Safra	KG	20.000

16	LIMAO - Fruto de 1º qualidade, com casca intacta, isento de sujidade ou corpos estranhos aderidos a superfície externa. De colheita recente. No grau máximo de evolução do tamanho. Mantendo as características organolépticas. PERIODICIDADE DA ENTREGA: Safra.	KG	2.000
17	MACAXEIRA COM CASCA (KG)- limpa, sem sinais de amarelamento com grau de maturação adequada, isenta de substâncias terrosas e corpos estranhos. Embalagem plástica de 1kg. PERIODICIDADE DA ENTREGA: Quinzenal.	KG	2.000
18	MAMAO – Fruto fresco, mantendo as características organolépticas, com 70% de maturação, sem fermentos, livre de resíduos. PERIODICIDADE DA ENTREGA: Safra.	KG	2.000
19	MELANCIA – Fruto com 70 a 80% de maturação, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, devendo ser transportado de forma adequada. PERIODICIDADE DA ENTREGA: Safra.	KG	4.000
20	PEPINO – Com característica íntegra e firme, com grau de maturação adequado, tamanho médio isento de substâncias terrosas, sujidades e corpos estranhos. PERIODICIDADE DA ENTREGA: Semanal.	KG	4.000
21	PIMENTINHA VERDE - Com característica íntegra e firme, tamanho médio isento de substâncias terrosas, sujidades e corpos estranhos. PERIODICIDADE DA ENTREGA: Semanal	KG	1.000
22	POLPA DE FRUTA, SABOR ACEROLA – Congeladas, preparada com frutas sãs, limpas e isentas de detritos animais ou vegetais, não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas a sua composição normal. Deverá se apresentar acondicionadas em embalagens transparentes com peso líquido de 1 Kg, com informações nutricionais de acesso ao consumidor. Provenientes de estabelecimento com selo de inspeção sanitária e selo de agricultura familiar Com data de fabricação e validade visíveis na embalagem, prazo de validade de no mínimo 6 meses no ato da entrega. PERIODICIDADE DA ENTREGA: Semanal	KG	6.000
23	POLPA DE FRUTA SABOR GOIABA - Congeladas, preparada com frutas sãs, limpas e isentas de detritos animais ou vegetais, não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas a sua composição normal. Deverá se apresentar acondicionadas e embalagens transparentes com peso líquido de 1 Kg, com informações nutricionais de acesso ao consumidor. Provenientes de estabelecimento com selo de inspeção sanitária e selo de agricultura familiar. Com data de fabricação e validade visíveis na embalagem, prazo de validade de no mínimo 6 meses no ato da entrega. PERIODICIDADE DA ENTREGA: Semanal.	KG	5.000
24.	POLPA DE FRUTA, SABOR MARACUJÁ - Congeladas, preparada com frutas sãs, limpas e isentas de detritos animais ou vegetais, não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas a sua composição normal. Deverá se apresentar acondicionadas em embalagens transparentes com peso líquido de 1 Kg, com informações nutricionais de acesso ao consumidor. Provenientes de estabelecimento com selo de inspeção sanitária e selo de agricultura familiar. Com data de fabricação e validade visíveis na embalagem, prazo de validade de no mínimo 6 meses no ato da entrega. PERIODICIDADE DA ENTREGA: Semanal.	KG	5.000
25.	POLPA DE FRUTA, SABOR AÇAÍ - Congeladas, preparada com frutas sãs, limpas e isentas de detritos animais ou vegetais, não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas a sua composição normal. Deverá se apresentar acondicionadas em embalagens transparentes com peso líquido de 1 Kg, com informações nutricionais de acesso ao consumidor. Provenientes de estabelecimento com selo de inspeção sanitária e selo de agricultura familiar. Com data de fabricação e validade visíveis na embalagem, prazo de validade de no mínimo 6 meses no ato da entrega. PERIODICIDADE DA ENTREGA: Semanal	KG	6.000
26	TANGERINA REGIONAL - Fruto de 1º qualidade, com casca intacta, isento de sujidade ou corpos estranhos aderidos a superfície externa. De colheita recente. No grau máximo de evolução do tamanho. Mantendo as características organolépticas. PERIODICIDADE DA ENTREGA: Safra.	KG	4.000
27	MAXIXI - Com característica íntegra e firme, tamanho médio isento de substâncias terrosas, sujidades e corpos estranhos. PERIODICIDADE DA ENTREGA: Semanal	KG	2.000



ATA DA REUNIÃO EXTRAORDINÁRIA DO
CAE- IGARAPÉ-AÇU/PARÁ, GESTÃO 2022
2026, REALIZADA NO DIA 10 DE
FEVEREIRO DE 2025.



1. Aos dez dias do mês de fevereiro de dois mil e vinte e cinco, às quatorze horas,
2. reuniram-se na Casa dos Conselhos, nesta cidade, os membros do Conselho de
3. Alimentação Escolar (CAE) para apresentação da nova equipe técnica do PNAE e
4. outros assuntos de interesse. Estiveram presentes os **membros titulares**: Adriana
5. Maria Pontes Soares, representante de trabalhadores em educação; Adriano Braga
6. Matos, representante do Executivo; Pedro Henrique Barbosa de Lima, representante
7. de professores das escolas públicas municipais; Telma Lúcia Sousa da Silva,
8. representante de organizações da sociedade civil; Adriano Silva da Paixão,
9. representante de pais; os **conselheiros suplentes**: Carmem Janeide Queiroz,
10. representante dos trabalhadores em educação; e Carol, nutricionista. A reunião foi
11. iniciada pela presidente, Adriana Pontes, que deu as boas-vindas aos presentes e
12. ressaltou a importância do momento. Na sequência, apresentou a nova nutricionista
13. responsável pelo planejamento alimentar escolar do município, Carol, que trouxe
14. informações relevantes sobre a entrega de alimentos da agricultura familiar e dos
15. produtos secos. Disse que a entrega de alimentos da agricultura familiar ocorrerá até
16. junho, e a entrega de produtos secos será realizada nesta semana, retornando após
17. o Carnaval. Informou que os produtos atualmente em uso são remanescentes da
18. gestão anterior, pois a chamada pública para aquisição de alimentos da agricultura
19. familiar será realizada somente em junho, o qual será acrescentado o açaí como
20. opção de compra. Disse ainda que os produtos secos estão sendo fornecidos por
21. apenas duas empresas, visto que as demais fornecedoras desistiram do contrato. O
22. conselheiro Adriano Matos, chefe de setor do Departamento de Infraestrutura e
23. Apoio ao Estudante- DIAE, representante do Executivo, informou que no dia cinco de
24. fevereiro do ano corrente, teve início a entrega dos produtos da alimentação escolar
25. no qual ao descongelarem os freezers para a retirada das proteínas, encontraram
26. embalagens de carne moída com a data de validade vencida. Também foram
27. discutidos aspectos financeiros e administrativos, como o repasse do governo
28. referente à alimentação escolar. Foi informado que a parcela do Programa Nacional
29. de Alimentação Escolar (PNAE) foi repassada no valor de R\$ 140.000,00 (cento e
30. quarenta mil reais), enquanto que o repasse estadual, no valor de R\$ 100.000,00



CONSELHO DE ACOMPANHAMENTO E CONTROLE SOCIAL DO CAE
IGARAPÉ-AÇU - PARÁ



31. (cem mil reais), ainda não foi efetuado ao município. Em relação ao cardápio das
32. escolas de ensino integral do estado, informou que ainda não foi finalizado. A
33. nutricionista sugeriu que a entrega de alimentos da agricultura familiar fosse
34. realizada quinzenalmente. No entanto, a conselheira Telma ponderou que essa
35. sugestão deve ser repensada, defendendo a continuidade da entrega semanal.
36. Também destacou a importância de um depósito específico para armazenar os
37. alimentos na Secretaria Municipal de Educação (SEMED) e da necessidade de
38. formação para as merendeiras sobre o correto armazenamento dos produtos. O
39. conselheiro Pedro Henrique ressaltou que, na gestão anterior, não havia diálogo
40. com o Conselho de Alimentação Escolar, afirmando que o secretário de educação
41. não reunia para ouvir as demandas do conselho nem das escolas. Em resposta, os
42. representantes do Executivo manifestaram disponibilidade para o diálogo. A
43. presidente Adriana Pontes mencionou que a prestação de contas não foi realizada
44. devido ao fechamento do sistema. Aproveitando o momento, a nutricionista Carol
45. alertou sobre um possível equívoco na entrega das notas de empenho pelos
46. fornecedores antes da efetiva entrega dos alimentos. Nada mais havendo a tratar, a
47. reunião foi encerrada, e a presente ata, após lida e aprovada, será assinada pelos
48. membros do conselho. Igarapé-Açu/PA, vinte e dois de fevereiro de dois mil e vinte e
49. quatro.

Nome	Assinatura
Adriana Maria Pontes Soares	Adriana Maria Pontes Soares
Adriano Braga Matos	Adriano Braga Matos
Pedro Henrique Barbosa de Lima	Pedro Henrique Barbosa de Lima
Telma Lúcia Souza da Silva	Telma Lúcia Souza da Silva
Adriano Silva da Paixão	Adriano Silva da Paixão
Carmem Janeide Fernandes Queiroz	Carmem Janeide F. Queiroz

CARDÁPIO CRECHE - 2025

OBS: TODOS OS CARDÁPIOS PODEM SOFRER ALTERAÇÕES

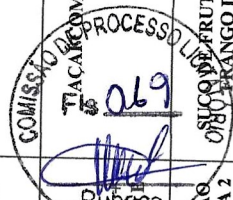
Ana Karoline Martins
Nutricionista
CRN7 - 3129



PREFEITURA
IGARAPÉ-ACU
É TEMPO DE CUIDAR



REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<u>FEVEREIRO</u>	MINGAU DE TAPIOCA	FRANGO GUISADO COM BATATA DOCE, COUVE + ARROZ + SALADA CRUA COM CENOURA RALADA E ALFACE + FRUTA 1	SOPA DE CARNE (CUBOS) + LEGUMES + VERDURAS + FEIJÃO CARIOQUINHA	MACARRÃO COM CARNE MOÍDA + FRUTA 2	SUCO DE FRUTA + BISCOITO DOCE (6 UNIDADES)
<u>MARÇO</u>	VITAMINA DE FRUTAS	ARROZ COM GALINHA + SALADA CRUA (ALFACE COM PEPINO E TOMATE) + FRUTA 1	SOPA DE CARNE (CUBOS) + LEGUMES + VERDURAS + FEIJÃO CARIOQUINHA	MACARRONADA DE CARNE MOÍDA + FRUTA 2	SUCO DE FRUTA + BISCOITO SALGADO (6 UNIDADES)
<u>ABRIL</u>	MINGAU DE CEREAIS (ZERO AÇÚCAR)	BAIÃO DE DOIS (ARROZ E FEIJÃO DA COLÔNIA) + PEIXE DESFIADO + CUBOS DE MACAXEIRA COZIDA + FRUTA 1	CARNE BOVINA DESFIADA (CUBOS) COM TEMPEROS E CENOURA E BATATA + MACARRÃO + SALADA CRUA (ALFACE E CENOURA RALADA E TOMATE)	FRANGO GUISADO COM JAMBU + ARROZ + FARINHA DE MANDIOCA + FRUTA 2	SUCO DE FRUTA + BISCOITO DOCE (6 UNIDADES)
<u>MAIO</u>	LEITE COM CACAU + BISCOITO SALGADO (6 UNIDADES)	CARNE COZIDA (CUBOS) COM BATATA DOCE, COUVE + ARROZ + SALADA CRUA (ALFACE, BETERRABA RALADA E TOMATE) + FRUTA 1	MACARRONADA DE FRANGO DESFIADO COM MOLHO DE TOMATE	SOPA DE CARNE MOÍDA + LEGUMES + VERDURAS + FEIJÃO + FRUTA 2	SUCO DE FRUTA + PÃO DOCE
<u>JUNHO</u>	MINGAU DE MILHO BRANCO	ARROZ COM GALINHA + FRUTA 1	OVOS MEXIDOS COM MACARRÃO + FEIJÃO PRETO COM ABÓBORA	ISCA DE CARNE + MACAXEIRA COZIDA + ARROZ + SALADA CRUA (ALFACE + CENOURA RALADA E PEPINO) + FRUTA 2	SUCO DE FRUTA + PIPOCA DE MILHO
<u>AGOSTO</u>	LEITE COM CACAU + BISCOITO SALGADO (6 UNIDADES)	CARNE REFOGADA (CUBOS) COM ABÓBORA E BATATA DOCE + ARROZ COM COUVE + FEIJÃO + SALADA CRUA + FRUTA 1	MACARRONADA DE FRANGO DESFIADO COM MOLHO DE TOMATE	SOPA DE CARNE (CARNE MOÍDA) + LEGUMES + VERDURAS + FRUTA 2	SUCO DE FRUTA + PÃO COM OVO
<u>SETEMBRO</u>	MINGAU DE CEREAIS	BAIÃO DE TRÊS (ARROZ, FEIJÃO DA COLÔNIA E CARNE EM CUBOS) + SALADA CRUA (ALFACE E TOMATE E PEPINO) + FRUTA 1	MACARRÃO + FRANGO DESFIADO COM TEMPEROS + COUVE	PEIXE COZIDO + MACAXEIRA + ABÓBORA + JAMBU + ARROZ + FARINHA DE MANDIOCA + FRUTA 2	AÇAÍ COM FARINHA
<u>OUTUBRO</u>	VITAMINA DE FRUTA	ARROZ COM GALINHA + SALADA CRUA + FRUTA 1	SOPA DE CARNE MOÍDA + FEIJÃO PRETO + VERDURAS + LEGUMES	CARNE COZIDA (CUBOS) COM BATATA DOCE, COUVE + ARROZ + SALADA CRUA (ALFACE, BETERRABA RALADA E TOMATE) + FRUTA 2	SUCO DE FRUTA + PÃO COM CARNE MOÍDA
<u>NOVEMBRO</u>	MINGAU DE MILHO BRANCO COM TAPIOCA	PEIXE COZIDO + MACAXEIRA + ABÓBORA + ARROZ COM COUVE + FARINHA DE MANDIOCA + FRUTA 1	MACARRÃO + FRANGO DESFIADO + JAMBU	ISCA DE CARNE REFOGADA + BATATA DOCE E CENOURA + ARROZ + FEIJÃO CARIOQUINHA + SALADA CRUA (ALFACE, PEPINO E TOMATE) FRUTA 2	SUCO DE FRUTA + PÃO COM CARNE MOÍDA
<u>DEZEMBRO</u>	LEITE COM CACAU + BISCOITO SALGADO (6 UNIDADES)	ARROZ + FRANGO GUISADO COM BATATA E CENOURA E JAMBU + FRUTA 1	MACARRONADA CARNE MOÍDA COM MOLHO DE TOMATE	SOPA DE CARNE (CUBOS) + FEIJÃO + VERDURAS + LEGUMES + FRUTA 2	SUCO DE FRUTA + PÃO COM CARNE MOÍDA





CARDÁPIO EJA - 2025

OBS: TODOS OS CARDÁPIOS PODEM SOFRER ALTERAÇÕES



Ana Karoline Martins
Nutricionista
CRN7 - 3129



REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<u>FEVEREIRO</u>	MACARRÃO COM CARNE MOÍDA	FRANGO GUISADO COM BATATA DOCE, COUVE + ARROZ + SALADA CRUA COM CENOURA RALADA E ALFACE + FRUTA 1	SOPA DE CARNE (CUBOS) + LEGUMES + VERDURAS + FEIJÃO CARIOQUINHA	MACARRÃO COM CARNE MOÍDA + FRUTA 2	SOPA DE CARNE (CUBOS) + LEGUMES + VERDURAS + FEIJÃO CARIOQUINHA
<u>MARÇO</u>	MACARRONADA DE CARNE MOÍDA	ARROZ COM GALINHA + SALADA CRUA (ALFACE COM PEPINO E TOMATE) + FRUTA 1	SOPA DE CARNE (CUBOS) + LEGUMES + VERDURAS + FEIJÃO CARIOQUINHA	MACARRONADA DE CARNE MOÍDA + FRUTA 2	SOPA DE CARNE (CUBOS) + LEGUMES + VERDURAS + FEIJÃO CARIOQUINHA
<u>ABRIL</u>	CARNE BOVINA DESFIADA (CUBOS) COM TEMPEROS E CENOURA E BATATA CRUA (ALFACE E CENOURA RALADA E TOMATE)	BAIÃO DE DOIS (ARROZ E FEIJÃO DA COLÔNIA) + PEIXE DESFIADO + CUBOS DE MACAXEIRA COZIDA + FRUTA 1	CARNE BOVINA DESFIADA (CUBOS) COM TEMPEROS E CENOURA E BATATA + MACARRÃO + SALADA CRUA (ALFACE E CENOURA RALADA E TOMATE)	FRANGO GUISADO COM JAMBU + ARROZ + FARINHA DE MANDIOCA + FRUTA 2	BAIÃO DE DOIS (ARROZ E FEIJÃO DA COLÔNIA) + PEIXE DESFIADO + CUBOS DE MACAXEIRA COZIDA
<u>MAIO</u>	MACARRONADA DE FRANGO DESFIADO COM MOLHO DE TOMATE	CARNE COZIDA (CUBOS) COM BATATA DOCE, COUVE + ARROZ + SALADA CRUA (ALFACE, BETERRABA RALADA E TOMATE) + FRUTA 1	MACARRONADA DE FRANGO DESFIADO COM MOLHO DE TOMATE	SOPA DE CARNE MOÍDA + LEGUMES + VERDURAS + FEIJÃO + FRUTA 2	CARNE COZIDA (CUBOS) COM BATATA DOCE, COUVE + ARROZ + SALADA CRUA (ALFACE, BETERRABA RALADA E TOMATE) + FARINHA + FRUTA 1
<u>JUNHO</u>	ISCA DE CARNE + MACAXEIRA COZIDA + ARROZ + SALADA CRUA (ALFACE + CENOURA RALADA E PEPINO)	ARROZ COM GALINHA + FRUTA 1	OVOS MEXIDOS COM MACARRÃO + FEIJÃO PRETO COM ABÓBORA	ISCA DE CARNE + MACAXEIRA COZIDA + ARROZ + SALADA CRUA (ALFACE + CENOURA RALADA E PEPINO) + FRUTA 2	ARROZ COM GALINHA
<u>AGOSTO</u>	MACARRONADA DE FRANGO DESFIADO COM MOLHO DE TOMATE	CARNE REFOGADA (CUBOS) COM ABÓBORA E BATATA DOCE + ARROZ COM COUVE + FEIJÃO + SALADA CRUA + FRUTA 1	MACARRONADA DE FRANGO DESFIADO COM MOLHO DE TOMATE	SOPA DE CARNE (CARNE MOÍDA) + LEGUMES + VERDURAS + FRUTA 2	CARNE REFOGADA (CUBOS) COM ABÓBORA E BATATA DOCE + ARROZ COM COUVE + FEIJÃO + SALADA CRUA
<u>SETEMBRO</u>	MACARRÃO + FRANGO DESFIADO COM TEMPEROS + COUVE	BAIÃO DE TRÊS (ARROZ, FEIJÃO DA COLÔNIA E CARNE EM CUBOS) + SALADA CRUA (ALFACE E TOMATE E PEPINO) + FRUTA 1	MACARRÃO + FRANGO DESFIADO COM TEMPEROS + COUVE	PEIXE COZIDO + MACAXEIRA + ABÓBORA + JAMBU + ARROZ + FARINHA DE MANDIOCA + FRUTA 2	BAIÃO DE TRÊS (ARROZ, FEIJÃO DA COLÔNIA E CARNE EM CUBOS) + SALADA CRUA (ALFACE E TOMATE E PEPINO)
<u>OUTUBRO</u>	SOPA DE CARNE MOÍDA + FEIJÃO PRETO + VERDURAS + LEGUMES	ARROZ COM GALINHA + SALADA CRUA + FRUTA 1	SOPA DE CARNE MOÍDA + FEIJÃO PRETO + VERDURAS + LEGUMES	CARNE COZIDA (CUBOS) COM BATATA DOCE, COUVE + ARROZ + SALADA CRUA (ALFACE, BETERRABA RALADA E TOMATE) + FRUTA 2	ARROZ COM GALINHA + SALADA CRUA
<u>NOVEMBRO</u>	MACARRÃO + FRANGO DESFIADO + JAMBU	PEIXE COZIDO + MACAXEIRA + ABÓBORA + ARROZ COM COUVE + FARINHA DE MANDIOCA + FRUTA 1	MACARRÃO + FRANGO DESFIADO + JAMBU	ISCA DE CARNE REFOGADA + BATATA DOCE E CENOURA + ARROZ + FEIJÃO CARIOQUINHA + SALADA CRUA (ALFACE, PEPINO E TOMATE) + FRUTA 2	PEIXE COZIDO + MACAXEIRA + ABÓBORA + ARROZ COM COUVE + FARINHA DE MANDIOCA
<u>DEZEMBRO</u>	SOPA DE CARNE (CUBOS) + FEIJÃO + VERDURAS + LEGUMES	ARROZ + FRANGO GUISADO COM BATATA E CENOURA E JAMBU + FRUTA 1	MACARRONADA CARNE MOÍDA COM MOLHO DE TOMATE	SOPA DE CARNE (CUBOS) + FEIJÃO + VERDURAS + LEGUMES + FRUTA 2	ARROZ + FRANGO GUISADO COM BATATA E CENOURA E JAMBU





PREFEITURA
IGARAPÉ-ACU
E TEMPO DE CUIDAR



CARDÁPIO PRÉ-ESCOLA, FUND E MÉDIO - 2025

OBS: TODOS OS CARDÁPIOS PODEM SOFRER ALTERAÇÕES



Ana Karoline Martins
Nutricionista
CRN7 - 3129



REFEÇÃO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
FEVEREIRO	MINGAU DE TAPIOCA	FRANGO GUISADO COM BATATA DOCE, COUVE + ARROZ + SALADA CRUA COM CENOURA RALADA E ALFACE + FRUTA 1	SOPA DE CARNE (CUBOS) + LEGUMES + VERDURAS + FEIJÃO CARIOQUINHA	MACARRÃO COM CARNE MOÍDA + FRUTA 2	SUCO DE FRUTA + BISCOITO DOCE (6 UNIDADES)
MARÇO	MINGAU DE TAPIOCA COM ABÓBORA	ARROZ COM GALINHA + SALADA CRUA (ALFACE COM PEPINO E TOMATE) + FRUTA 1	SOPA DE CARNE (ISCA) + LEGUMES + VERDURAS + FEIJÃO CARIOQUINHA	MACARRONADA DE CARNE MOÍDA + FRUTA 2	SUCO DE FRUTA + BISCOITO SALGADO (6 UNIDADES)
ABRIL	MINGAU DE TAPIOCA	BAIÃO DE DOIS (ARROZ E FEIJÃO DA COLÔNIA) + PEIXE DESFIADO + CUBOS DE MACAXEIRA COZIDA + FRUTA 1	CARNE BOVINA DESFIADA (CUBOS) COM TEMPEROS E CENOURA E BATATA + MACARRÃO + SALADA CRUA (ALFACE E CENOURA RALADA E TOMATE)	FRANGO GUISADO COM JAMBU + ARROZ + FARINHA DE MANDIOCA + FRUTA 2	SUCO DE FRUTA + BISCOITO DOCE (6 UNIDADES)
MAIO	LEITE COM CACAU + BISCOITO SALGADO (6 UNIDADES)	CARNE COZIDA (ISCA) COM BATATA DOCE, COUVE + ARROZ + SALADA CRUA (ALFACE, BETERRABA RALADA E TOMATE) + FRUTA 1	MACARRONADA DE FRANGO DESFIADO COM MOLHO DE TOMATE	SOPA DE CARNE MOÍDA + LEGUMES + VERDURAS + FEIJÃO + FRUTA 2	SUCO DE FRUTA + PÃO DOCE
JUNHO	MINGAU DE MILHO BRANCO	ARROZ COM GALINHA + FRUTA 1	OVOS MEXIDOS COM MACARRÃO + FEIJÃO PRETO COM ABÓBORA	CARNE EM CUBOS + MACAXEIRA COZIDA + ARROZ + SALADA CRUA (ALFACE + CENOURA RALADA E PEPINO) + FRUTA 2	SUCO DE FRUTA + PIPOCA DE MILHO
AGOSTO	LEITE COM CACAU + BISCOITO DOCE (6 UNIDADES)	CARNE REFOGADA (ISCA) COM ABÓBORA E BATATA DOCE + ARROZ COM COUVE + FEIJÃO + SALADA CRUA + FRUTA 1	MACARRONADA DE FRANGO DESFIADO COM MOLHO DE TOMATE	SOPA DE CARNE (CARNE MOÍDA) + LEGUMES + VERDURAS + FRUTA 2	SUCO DE FRUTA + PÃO COM OVO
SETEMBRO	MINGAU DE ARROZ COM ABÓBORA	BAIÃO DE TRÊS (ARROZ, FEIJÃO DA COLÔNIA E CARNE EM CUBOS) + SALADA CRUA (ALFACE E TOMATE E PEPINO) + FRUTA 1	MACARRÃO + FRANGO DESFIADO COM TEMPEROS + COUVE	PEIXE COZIDO + MACAXEIRA + ABÓBORA + JAMBU + ARROZ + FARINHA DE MANDIOCA + FRUTA 2	ACAÍ COM FARINHA
OUTUBRO	LEITE COM CACAU + BISCOITO SALGADO (6 UNIDADES)	ARROZ COM GALINHA + SALADA CRUA + FRUTA 1	SOPA DE CARNE MOÍDA + FEIJÃO PRETO + VERDURAS + LEGUMES	CARNE COZIDA (ISCA) COM BATATA DOCE, COUVE + ARROZ + SALADA CRUA (ALFACE, BETERRABA RALADA E TOMATE) + FRUTA 2	SUCO DE FRUTA + PÃO COM CARNE MOÍDA
NOVEMBRO	MINGAU DE MILHO BRANCO COM TAPIOCA	PEIXE COZIDO + MACAXEIRA + ABÓBORA + ARROZ COM COUVE + FARINHA DE MANDIOCA + FRUTA 1	MACARRÃO + FRANGO DESFIADO + JAMBU	CARNE GUIZADA (CUBO) + BATATA DOCE + CENOURA + ARROZ + FEIJÃO CARIOQUINHA + SALADA CRUA (ALFACE, PEPINO E TOMATE) + FRUTA 2	ACAÍ COM FARINHA
DEZEMBRO	LEITE COM CACAU + BISCOITO DOCE (6 UNIDADES)	ARROZ + FRANGO GUISADO COM BATATA E CENOURA E JAMBU + FRUTA 1	MACARRONADA CARNE MOÍDA COM MOLHO DE TOMATE	SOPA DE CARNE (ISCA) + FEIJÃO + VERDURAS + LEGUMES + FRUTA 2	SUCO DE FRUTA + PÃO COM FRANGO DESFIADO





PREFEITURA
IGARAPÉ-ACU
É TEMPO DE CUIDAR



CARDÁPIO QUILOMBOLAS - 2025

OBS: TODOS OS CARDÁPIOS PODEM SOFRER ALTERAÇÕES



Ana Karoline Martins
Nutricionista
CRN7-3129



REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<u>FEVEREIRO</u>	MINGAU DE TAPIOCA	FRANGO GUISADO COM BATATA DOCE, COUVE + ARROZ + SALADA CRUA COM CENOURA RALADA E ALFACE + FRUTA 1	SOPA DE CARNE (CUBOS) + LEGUMES + VERDURAS + FEIJÃO CARIOQUINHA	MACARRÃO COM CARNE MOÍDA + FRUTA 2	SUCO DE FRUTA + BISCOITO DOCE (6 UNIDADES)
<u>MARÇO</u>	MINGAU DE TAPIOCA COM ABÓBORA	ARROZ COM GALINHA + SALADA CRUA (ALFACE COM PEPINO E TOMATE) + FRUTA 1	SOPA DE CARNE (CUBOS) + LEGUMES + VERDURAS + FEIJÃO CARIOQUINHA	MACARRONADA DE CARNE MOÍDA + FRUTA 2	SUCO DE FRUTA + BISCOITO SALGADO (6 UNIDADES)
<u>ABRIL</u>	MINGAU DE TAPIOCA	BAIÃO DE DOIS (ARROZ E FEIJÃO DA COLÔNIA) + PEIXE DESFIADO + CUBOS DE MACAXEIRA COZIDA + FRUTA 1	CARNE BOVINA DESFIADA (CUBOS) COM TEMPEROS E CENOURA E BATATA + MACARRÃO + SALADA CRUA (ALFACE E CENOURA RALADA E TOMATE)	FRANGO GUISADO COM JAMBU + ARROZ + FARINHA DE MANDIOCA + FRUTA 2	SUCO DE FRUTA + BISCOITO DOCE (6 UNIDADES)
<u>MAIO</u>	LEITE COM CACAU + BISCOITO SALGADO (6 UNIDADES)	CARNE COZIDA (CUBOS) COM BATATA DOCE, COUVE + ARROZ + SALADA CRUA (ALFACE, BETERRABA RALADA E TOMATE) + FRUTA 1	MACARRONADA DE FRANGO DESFIADO COM MOLHO DE TOMATE	SOPA DE CARNE MOÍDA + LEGUMES + VERDURAS + FEIJÃO + FRUTA 2	SUCO DE FRUTA + PÃO DOCE
<u>JUNHO</u>	MINGAU DE MILHO BRANCO	ARROZ COM GALINHA + FRUTA 1	OVOS MEXIDOS COM MACARRÃO + FEIJÃO PRETO COM ABÓBORA	ISCA DE CARNE + MACAXEIRA COZIDA + ARROZ + SALADA CRUA (ALFACE + CENOURA RALADA E PEPINO) + FRUTA 2	SUCO DE FRUTA + PIPOCA DE MILHO
<u>AGOSTO</u>	LEITE COM CACAU + BISCOITO SALGADO (6 UNIDADES)	CARNE REFOGADA (CUBOS) COM ABÓBORA E BATATA DOCE + ARROZ COM COUVE + FEIJÃO + SALADA CRUA + FRUTA 1	MACARRONADA DE FRANGO DESFIADO COM MOLHO DE TOMATE	SOPA DE CARNE (CARNE MOÍDA) + LEGUMES + VERDURAS + FRUTA 2	SUCO DE FRUTA + PÃO COM OVO
<u>SETEMBRO</u>	MINGAU DE ARROZ COM ABÓBORA	BAIÃO DE TRÊS (ARROZ, FEIJÃO DA COLÔNIA E CARNE EM CUBOS) + SALADA CRUA (ALFACE E TOMATE E PEPINO) + FRUTA 1	MACARRÃO + FRANGO DESFIADO COM TEMPEROS + COUVE	PEIXE COZIDO + MACAXEIRA + ABÓBORA + JAMBU + ARROZ + FARINHA DE MANDIOCA + FRUTA 2	ACAÍ COM FARINHA
<u>OUTUBRO</u>	LEITE COM CACAU + BISCOITO SALGADO (6 UNIDADES)	ARROZ COM GALINHA + SALADA CRUA + FRUTA 1	SOPA DE CARNE MOÍDA + FEIJÃO PRETO + VERDURAS + LEGUMES	CARNE COZIDA (CUBOS) COM BATATA DOCE, COUVE + ARROZ + SALADA CRUA (ALFACE, BETERRABA RALADA E TOMATE) + FRUTA 2	SUCO DE FRUTA + PÃO COM CARNE MOÍDA
<u>NOVEMBRO</u>	MINGAU DE MILHO BRANCO COM TAPIOCA	PEIXE COZIDO + MACAXEIRA + ABÓBORA + ARROZ COM COUVE + FARINHA DE MANDIOCA + FRUTA 1	MACARRÃO + FRANGO DESFIADO + JAMBU	ISCA DE CARNE REFOGADA + BATATA DOCE E CENOURA + ARROZ + FEIJÃO CARIOQUINHA + SALADA CRUA (ALFACE, PEPINO E TOMATE) + FRUTA 2	ACAÍ COM FARINHA
<u>DEZEMBRO</u>	LEITE COM CACAU + BISCOITO SALGADO (6 UNIDADES)	ARROZ + FRANGO GUISADO COM BATATA E CENOURA E JAMBU + FRUTA 1	MACARRONADA CARNE MOÍDA COM MOLHO DE TOMATE	SOPA DE CARNE (CUBOS) + FEIJÃO + VERDURAS + LEGUMES + FRUTA 2	SUCO DE FRUTA + PÃO COM FRANGO DESFIADO

