

Ofício nº 23/2021 – Secretaria Municipal de Educação - SEMED

Primavera – PA, 29 de junho de 2021

A
Prefeitura Municipal de Primavera-Pa.

Ao Exmº Sr. Prefeito Municipal
Áureo Gomes

Assunto: **Solicitação de abertura de Processo de Compra de Gêneros Alimentícios para a Alimentação Escolar.**

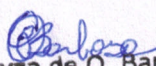
A Secretaria de Educação – Semed, encaminha o referido documento para vossa apreciação quanto a solicitação de abertura de processo para AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA COMPLEMENTAR O CARDÁPIO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, PROVENIENTE DA AGRICULTURA FAMILIAR, PARA O SEGUNDO SEMESTRE DO ANO LETIVO DE 2021, PELO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE.

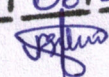
Em virtude do retorno das aulas presenciais para o segundo semestre do Ano letivo de 2021 se faz necessária a realização de um novo processo de compra para aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar, permitindo a complementação do cardápio da merenda ofertada aos alunos da rede municipal e estadual de educação de Primavera

Segue em anexo o quadro especificando os gêneros agrícolas que irão integrar Alimentação Escolar, bem como o quantitativo a ser adquirido.

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

Respeitosamente,


Geyza de O. Barbosa
SECRETÁRIA M. DE EDUCAÇÃO
DECRETO Nº 004/2021
GEYZA DE OLIVEIRA BARBOSA
Secretária Municipal de Ensino
Decreto nº 004/2021

Gabinete do Prefeito
Recebido
29/06/21


TERMO DE REFERENCIA

1. OBJETO DA CONTRATAÇÃO:

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

2. JUSTIFICATIVA

1.2 - Por meio do Programa de Alimentação Escolar, a Secretaria Municipal de Educação de Primavera Pará irá Atender a Resolução/CD/FNDE nº 026/2013-art. 18 e a Lei 11.947, de 16 de junho de 2009; Art. 14, a qual preconizam, que do total dos recursos financeiros repassados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento à Educação (FNDE), no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), no mínimo 30% (trinta por cento) deverá ser utilizado na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações.

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

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

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

A compra de produtos da agricultura familiar, pelo período de cinco meses, servirá para complementar o preparo dos alimentos previstos no cardápio de alimentação Escolar, servido na merenda das escolas aos alunos da rede municipal e estadual de Primavera, tendo em vista o retorno das aluas presenciais no segundo semestre de 2021.



O processo de Dispensa de Licitação para aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar processado através da Chamada Publica nº 001/2021 foi realizado para compor os Kits Escolares para distribuição aos alunos durante o período de Pandemia, período no qual não houve as aulas presenciais. A realização de um novo processo de compra de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar destina-se a aquisição de produtos que não fizeram parte da solicitação de despesa do primeiro Processo e que também foram considerados desertos por não acudirem interessados para o fornecimento.

3. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO PRODUTO

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

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

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

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

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

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

4. PROCEDIMENTOS DE FISCALIZAÇÃO



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

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

4,3 – O encarregado pelo recebimento fará uma análise rigorosa da qualidade e da quantidade dos produtos, podendo efetuar a devolução dos mesmos e notificar o fornecedor caso os produtos não estejam em conformidade com as exigências solicitadas neste termo de referência.

5. PRAZO DE EXECUÇÃO DO CONTRATO

5.1 - O prazo de execução do contrato será estabelecido para o período letivo do segundo semestre do exercício de 2021, com durabilidade contada a partir da data de assinatura do contrato, com prazo máximo de execução até o dia 31 (trinta e um) de dezembro de 2021. Podendo ser prorrogado conforme necessidade da administração pública de Primavera, de acordo com a legislação vigente.

6. PENALIDADES APLICÁVEIS

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

7. DA ENTREGA DOS PRODUTOS

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

a) Frutas:

- a.1) Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais;
- a.2) Terem atingido grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo;
- a.3) Não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. A polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes;

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

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



- de Compra enviada aos agricultores.
- II. Todo o recebimento de produtos e mercadorias na SEMED será devidamente conferido e registrado, sendo emitido, em duas vias, o termo de recebimento de material, o qual será assinado pelo responsável do Setor de Compras e pelo responsável da entrega.
 - III. O termo de recebimento de materiais e/ou produtos informará os itens e quantitativos entregues conforme nota apresentada, número de Empenho e Ordem de Compra que autorizou a aquisição e observações sobre irregularidades na entrega, correções a serem feitas e substituições de produtos quando necessário.
 - IV. A solicitação de substituição de produtos diferentes daqueles vencidos pelo licitante só poderá ser feita quando comprovadamente forem substituídas por gêneros que tenham as qualidades similares ou superiores, ainda sob análise e aceitação ou não do Gestor da SEMED.
 - V. O agricultor deverá informar imediatamente o setor de compras da SEMED sobre a falta no total dos quantitativos dos itens a serem entregues, caso tenha a intenção de entregar itens em quantidades menores às estabelecidas no Cronograma de Entrega ou que não poderá entregar um ou mais itens solicitados dentro do prazo estabelecido, o contato deverá ser feito no mesmo dia da confirmação do recebimento da solicitação de compra, solicitando autorização para que possa fazer a entrega parcial.
 - VI. Os produtos deverão ser entregues na Secretaria Municipal de Educação, Rua César Pinheiro S/N – Primavera – PA, de 07:00h às 8h.
 - VII. As despesas com transporte, fretes, bem como qualquer outro relacionado à entrega do produto é de total responsabilidade da contratada.
 - VIII. Todos os demais produtos não citados no item 7.1 poderão ser entregues em qualquer dia da semana, no horário de expediente da SEMED, desde que informe antecipadamente, via telefone ou diretamente na Secretaria de Educação, o dia e o horário que ira realizar a sua entrega, permitindo que os responsáveis pelo setor de merenda escolar possam programar o agendamento do recebimento dos produtos.
 - IX. O fornecedor que necessitar realizar sua entrega através de **terceiros** (*moto-taxi, veículos fretados, representantes comerciais, ou qualquer pessoa que não seja a detentora do contrato*) deverá **OBRIGATORIAMENTE** informar em ate 02 (dois) dias antes a data de sua entrega, ficando como responsável para prestar informações a pessoa que estará entregando os produtos na SEMED.
 - X. A exigência feita no item anterior visa realizar o recebimento dos produtos com rigorosidade na análise de sua qualidade, quantitativos e que estejam em conformidade com as exigências solicitadas neste termo de referencia. Caso o contratado realize a entrega de produtos sem a previa informação poderá incorrer nas seguintes situações:
 - a) – entregar produtos a pessoas que não são responsáveis pelo Setor de Alimentação, os quais não poderão identificar situações irregulares nos itens.
 - b) – estar entregando produtos que não são destinados a Secretaria Municipal de Educação de Primavera.
 - c) – ocorrer na devolução dos produtos por não estarem dentro das exigências solicitadas, podendo acarretar prejuízos ao fornecedor.
 - XI - Observando-se qualquer irregularidade no ato da entrega dos produtos para a



Alimentação Escolar, os quais serão devolvidos ao fornecedor, exime a Secretaria de Educação de qualquer responsabilidade ou possíveis prejuízos.

8. DO PAGAMENTO

A contratante se obriga a efetuar o pagamento nas condições estabelecidas.

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

9. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

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

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

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

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

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

10. DAS RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE

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

I. Emitir ordens de Compra e Empenhos quando realizar as solicitações de compra dos Gêneros alimentícios para a merenda escolar;

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

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

11 – DA DESCRIÇÃO E ESPECIFICAÇÕES DOS ITENS

11.1 - TABELA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DO TERMO DE REFERÊNCIA



ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UND	VALOR	CARACTERÍSTICAS
01	Abóbora	488	kg		Colhidas ao atingir grau de maturação normal e apresentadas ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do tamanho; aroma e cor próprios da espécie e variedade; estarem livres da maior parte de terra aderente, estarem isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos, não apresentarem rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa.
02	Açaí Especial tipo A em polpa	1.273	kg		Açaí, congelado, apresentando consistência média de 1ª qualidade deve ser obtido de frutos frescos, sadios, maduros com características físicas, químicas e organolépticas específicas do fruto. Entregue em embalagem de polipropileno de 1 Kg, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, Validade não inferior a 60 dias da data da entrega. Deverá apresentar o selo (SIF, SIE, SIM OU ARTESANAL).
03	Alface	139	kg		Constituído por folhas sãs, inteiras, limpas e hidratadas. As folhas devem estar com aspectos de produto fresco, ou seja, sem manchas escuras ou amarelas, sem sinais de murcha e com talos firmes; cor: verde-claro. odor e sabor próprio. Amarrados em maços. Transportados de forma adequada.
04	Batata doce	432	Kg		Deverá ser de primeira qualidade, sem rama, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, sem rachaduras e cortes, com tamanho e coloração uniforme devendo ser graúda; peso aproximado por unidade 240g.
05	Cariru	121	kg		Deve ser constituído por folhas maduras, frescas, inteiras e sãs. As folhas devem estar com aspectos de produto fresco, ou seja, sem manchas escuras ou amarelas, sem



					sinais de murcha e com talos firmes. Aspecto folhoso; cor verde-escuro e odor e sabor próprio. Devem ser entregues amarrados em maços. Transportados de forma adequada.
06	Cebolinha	92	kg		Deve ser constituída por folhas maduras, frescas, inteiras e sãs. As folhas devem estar com aspectos de produto fresco, ou seja, sem manchas escuras ou amarelas, sem sinais de murcha e com talos firmes. Aspecto folhoso; cor verde-escuro; cheiro e sabor, próprio. Devem ser entregues amarrados em maços. Transportados de forma adequada.
07	Coentro	92	kg		Deve ser constituído por folhas maduras, frescas, inteiras e sãs. As folhas devem estar com aspectos de produto fresco, ou seja, sem manchas escuras ou amarelas, sem sinais de murcha e com talos firmes. Aspecto folhoso; cor verde-escuro e odor e sabor próprio. Devem ser entregues amarrados em maços. Transportados de forma adequada.
08	Couve	87	kg		Deve ser constituída por folhas maduras, frescas, inteiras e sãs. As folhas devem estar com aspectos de produto fresco, ou seja, sem manchas escuras ou amarelas, sem sinais de murcha e com talos firmes. Aspecto folhoso; cor verde-escuro; cheiro e sabor, próprio. Devem ser entregues amarrados em maços. Transportados de forma adequada.
09	Farinha de tapioca	138	kg		É o produto obtido da fécula extraída das raízes de mandiocas sadias. Deve ser isento de sujidades, parasitos e larvas e estar livre de umidade. Cor uniforme e característica do produto variando de acordo com seu tipo. Embalagem plástica de 1kg.
10	Feijão verde	88	kg		De 1ª qualidade, íntegro, de colheita recente; com aspecto, odor, cor e



					sabor próprio, livre de insetos, parasitas, larvas, material terroso, sujidade ou corpos estranhos; com grau de maturação adequado para o consumo. Amarrados em maços. Transportados de forma adequada.
11	Frango caipirão	466	kg		A ave deve apresentar-se sem pé e sem cabeça, limpa, sem penas. Deve ter aspecto saudável sem manchas esverdeadas ou traços de decomposição ou líquidos orgânicos aparentes. Embalagem primária: individual em sacos plásticos de polietileno liso. Devem ser entregues congelados. Embalagem plástica individual contendo SIF, SIE, SIM ou SELO ARTESANAL.
12	Goiaba	622	kg		Devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são, serem frescas; terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades, apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato, serem colhidos cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; a polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; não conter substâncias terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; aroma e sabor estranhos, estarem livres de resíduos fertilizantes.
13	Jambu	68	kg		Deve ser constituído por folhas maduras, frescas, inteiras e sãs. As folhas devem estar com aspecto de produto fresco, ou seja, sem manchas escuras ou amarelas, sem sinais de murcha e com os talos



					firmes. Aspecto folhoso; cor verde escuro; Cheiro e sabor próprios. Devem ser entregues amarrados em maços. Transportados de forma adequada.
14	Laranja	2.358	kg		Devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são, serem frescas; terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades, apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato, serem colhidos cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; a polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; não conter substâncias terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; aroma e sabor estranhos, estarem livres de resíduos fertilizantes.
15	Limão taiti	869	kg		Constituído por frutos maduros, frescos, são e inteiros. Não são tolerados os defeitos externos e internos que prejudiquem o consumo ou o rendimento como: baixa suculência, podridão, dano que atinja o albedo (parte branca) do fruto ou que cause danos à polpa, fruto passado, murcho, e não suculento. O produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa e no ponto de consumo. Cheiro e sabor próprio.
16	Macaxeira	626	kg		Colhidas ao atingir o grau normal de maturação e apresentadas ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do tamanho; aroma e cor própria da espécie e

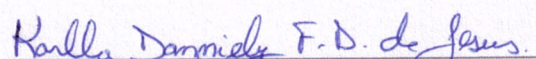


					<p>variedade; estejam livres da maior parte possível de terra aderente; estejam isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; não apresentem rachaduras ou corte na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa.</p> <p>Deverá ser entregue descascado, em embalagem plástica sob congelamento (-18°C).</p> <p>Embalagem de 500g ou 1kg contendo (SIF, SIE, SIM OU SELO ARTESANAL).</p>
17	Mamão	949	kg		<p>Serem colhidos ao atingir o grau normal de maturação e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do tamanho; aroma e cor próprios da espécie e variedade; estejam isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; não apresentem rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa.</p>
18	Maxixe	415	kg		<p>Constituídos por frutos maduros, frescos, inteiros e sãos, de formato, ovalado, com casca espinhosa ou lisa, de cor verde clara. Devem ser firme, com cor uniforme, com os espinhos inteiros. Não são tolerados frutos amarelados, que por serem mas velhos tornam-se fibrosos, com sabor ruim e sementes duras.</p>
19	Mel em sachê	146	kg		<p>O mel não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal, nem ser adicionado de corretivos de acidez. Não poderá apresentar caramelização nem espuma superficial. É permitido o aquecimento do mel até no máximo 70°C, desde que seja mantida a sua atividade enzimática. É proibido a adição de corantes, aromatizantes, espessantes, conservadores e edulcorantes de qualquer natureza, naturais e sintéticos. Aspecto: líquido denso, viscoso, translúcido ou parcialmente cristalizado. Cor</p>



					levemente amarelada a castanho-escuro. Cheiro e sabor próprios. Deverá apresentar SIF, SIE, SIM ou selo ARTESANAL.
20	Melancia	1.208	KG		Frutos maduros, frescos, inteiros e sãos. Devem apresentar peso médio de 8 a 14kg. Serem colhidas ao atingir o grau normal de evolução e apresentadas ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do tamanho. Aroma e cor próprios da espécie e variedade; devem estar livres da maior parte possível de terra aderente; estarem isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; não apresentarem rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa
21	Pepino	309	kg		Constituído por frutos maduros, frescos, inteiros e sãos. O fruto deve ser firme e de casca brilhante, não deve apresentar ferimentos ou amassamentos. A polpa deve apresentar cor verde-claro, e casca verde-escuro. Cheiro e sabor característico.
22	Pimentão	93	kg		Frutos frescos, maduros, sãos e inteiros. O produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa e no ponto de consumo. Cheiro e sabor próprio.
23	Pimentinha	93	kg		Frutos frescos, maduros, sãos e inteiros. O produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa e no ponto de consumo. Cheiro e sabor próprio.
24	Polpa de muruci	192	kg		Especificações de acordo com anexo II do TR
25	Polpa de taperebá	192	kg		Especificações de acordo com anexo II do TR
26	Polpa de caju	192	kg		Especificações de acordo com anexo II do TR
27	Polpa de acerola	192	kg		Especificações de acordo com anexo II do TR

28	Polpa de goiaba	192	kg		Especificações de acordo com anexo II do TR
29	Polpa de abacaxi	192	kg		Especificações de acordo com anexo II do TR
30	Polpa de maracujá	192	kg		Especificações de acordo com anexo II do TR
31	Quiabo	415	Kg		Fruto de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.
32	Tangerina	2.358	kg		Devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são, serem frescas; terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades, apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato, serem colhidos cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; a polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; não conter substâncias terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; aroma e sabor estranhos, estarem livres de resíduos fertilizantes.


Karlla Danniely F. D. de Jesus
Nutricionista – RT



ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

PARECER TECNICO: 2021.29.07-001

OBJETO: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA COMPLEMENTAR O CARDÁPIO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, PROVENIENTE DA AGRICULTURA FAMILIAR, PARA O SEGUNDO SEMESTRE DO ANO LETIVO DE 2021, PELO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE.

**ANÁLISE TECNICA QUANTO A ACEITABILIDADE DE ALIMENTOS
PROVENIENTES DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA A MERENDA ESCOLAR**

RELATÓRIO

Diante da necessidade da realização de Processo de compra para aquisição de gêneros alimentícios para complementar o cardápio da alimentação escolar, proveniente da agricultura familiar, para o segundo semestre do ano letivo de 2021, pelo programa nacional de alimentação escolar – PNAE. Para a referida aquisição devesse ser realizado o Processo de Chamada pública, com a participação de fornecedores locais interessados no fornecimento.

O FNDE, responsável pelo PNAE, ao publicar a Resolução CD/FNDE nº 15 de 25/08/2000 e, posteriormente, revisada pela Medida Provisória nº 2178-36 de 2001 estabeleceu como um dos procedimentos para o controle de qualidade da alimentação servida aos escolares a aplicação de testes de aceitabilidade por parte das entidades executoras.

A Resolução CD/FNDE nº 32 de 2006 e posteriormente a nº 38 de 2009 referiam as situações da aplicação do teste de aceitabilidade. Atualmente está em vigor a Resolução CD/FNDE nº 26 de 20132 que apresenta, no artigo 17, as situações em que a Entidade Executora (EEx.) deverá aplicar o teste de aceitabilidade: sempre que introduzir no cardápio alimento novo ou quaisquer outras alterações inovadoras, no que diz respeito ao preparo, ou para avaliar a aceitação dos cardápios praticados frequentemente. Segundo a legislação do PNAE2, a EEx. será responsável pela aplicação do teste de aceitabilidade, o qual deverá ser planejado e coordenado pelo nutricionista, responsável técnico (RT) do PNAE. A Resolução do Conselho Federal de Nutricionistas (CFN) nº 465/20105, que dispõe sobre a atuação do nutricionista no PNAE, refere entre as atividades obrigatórias: planejar, coordenar e supervisionar a aplicação de testes de aceitabilidade junto à clientela, nas situações previstas na legislação do PNAE. Para tanto, o profissional deve observar os parâmetros técnicos, científicos e sensoriais reconhecidos, bem como os estabelecidos em normativa do Programa.



CONCLUSÃO

Os produtos referenciados para a compra são ainda os mesmos ofertados no cardápio do exercício de 2020, havendo a aceitabilidade dos alunos em relação aos alimentos oferecidos na alimentação escolar desse período, considerando que todos os alimentos que foram utilizados durante o referido ano letivo tiveram boa aceitabilidade, não havendo rejeição de nenhum produto oferecido na merenda escolar municipal e estadual.

Para o exercício 2021, haverá introdução de apenas um produto novo no cardápio: AÇAÍ, porém, avalia-se como sem necessidade de submetê-los ao teste de aceitabilidade para a aquisição dos alimentos para complementar a alimentação escolar, tendo em vista que este alimento é consumido frequentemente pelos alunos, agregado a sua alimentação familiar quase que diariamente.

Karla Danniely F. D. de Jesus

Karla Danniely F. D. de Jesus

Nutricionista - RT

ANEXO II - TERMO DE REFERÊNCIA

REFERÊNCIA POLPA DE FRUTAS

1. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO.

- 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.

2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Aspectos: pasta mole
- Cor própria da fruta
- Odor próprio da fruta
- Sabor próprio da fruta

3. EMBALAGEM

- Sacos plásticos transparentes, lacrados, com identificação da fruta a qual foi utilizada, peso, data de fabricação, data de validade, com capacidade para 1kg. Deverá conter o selo Artesanal ou SIM, SIF e SIE

CARACTERÍSTICAS GERAIS DE FRUTAS E HORTALIÇAS.

1.1. As hortaliças, verduras e frutas deverão ser equivalentes às de classificação EXTRA;

1.2. Deverão proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:

- g) Serem frescas e sãs.
- h) Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais;
- i) Terem atingido grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido;
- j) Não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. A polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes;
- k) Estarem isenta de:
 - l) Substâncias terrosas.
 - m) Sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície.
 - n) Parasitos, larvas e outros animais, nos produtos e nas embalagens.
 - o) Umidade externa anormal.
 - p) Odor e sabor estranhos
 - q) Enfermidades.
 - r) Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos.





CARDÁPIO – CRECHE		MÊS OUTUBRO		SEMANA 4	
		SEMANA 2		SEMANA 3	
		SEMANA 1			
SEGUNDA-FEIRA LANCHE / REFEIÇÃO	CAFÉ COM LEITE E PÃO FRANCES / MACARRÃO COLORIDO, ISCA DE FRANGO E CENOURA	SUCO DE FRUTA + PÃO DE LEITE / MACARRÃO PARAFUSO À BOLONHESA	CAFÉ COM LEITE E PÃO FRANCES / MACARRÃO COLORIDO, ISCA DE FRANGO E CENOURA	SUCO DE FRUTA + PÃO DE LEITE / MACARRÃO PARAFUSO À BOLONHESA	
TERÇA-FEIRA LANCHE / REFEIÇÃO	ACHOCOLATADO E MACAXEIRA COZIDA / TIRINHAS DE CARNE, ARROZ COM COUVE E FAROFA	MINGAU DE AVEIA / MACARRÃO COLORIDO AO MOLHO DE FRANGO E (AÇAI COM TAPIOCA)	ACHOCOLATADO E MACAXEIRA COZIDA / TIRINHAS DE CARNE, ARROZ COM COUVE E FAROFA	MINGAU DE AVEIA / MACARRÃO COLORIDO AO MOLHO DE FRANGO E (AÇAI COM TAPIOCA)	
QUARTA-FEIRA LANCHE / REFEIÇÃO	MINGAU DE MAISENA / PURÊ COLORIDO E FEIJÃO COM PEIXE DESFIADO	ACHOCOLATADO COM BATATA DOCE / CUBINHOS DE CARNE COM MACAXEIRA, ARROZ	MINGAU DE MAISENA / PURÊ COLORIDO E FEIJÃO COM PEIXE DESFIADO	ACHOCOLATADO COM BATATA DOCE / CUBINHOS DE CARNE COM MACAXEIRA, ARROZ	
QUINTA-FEIRA LANCHE / REFEIÇÃO	LEITE COM BISCOITO SALGADO / OMELETE DE CARNE MOÍDA E ARROZ E FRUTA	VITAMINA DE FRUTA E BISCOITO SALGADO / CALDO DE ABÓBORA COM CHARQUE E FRUTA	LEITE COM BISCOITO SALGADO / OMELETE DE CARNE MOÍDA E ARROZ E FRUTA	VITAMINA DE FRUTA E BISCOITO SALGADO / CALDO DE ABÓBORA COM CHARQUE E FRUTA	
SEXTA-FEIRA LANCHE / REFEIÇÃO	MINGAU DE FUBÁ / CUBINHOS DE FRANGO COM CENOURA, ARROZ E FEIJÃO E FRUTA	MINGAU DE ARROZ / ARROZ COM PEIXE ENSOPADO E ABÓBORA REFOGADA	MINGAU DE FUBÁ / CUBINHOS DE FRANGO COM CENOURA, ARROZ E FEIJÃO E FRUTA	MINGAU DE ARROZ / ARROZ COM PEIXE ENSOPADO E ABÓBORA REFOGADA	
DATAS COMEMORATIVAS (CASO NECESSÁRIO)	ARROZ COM GALINHA E SUCO DE FRUTA	CACHORRO QUENTE E SUCO DE FRUTA	PIPOCA COM SUCO DE FRUTA		

ALUNOS: 194

Karlla D'Abreu
Nutricionista
CRN - 7/3246

CARDÁPIO – ENSINO INFANTIL, FUNDAMENTAL, MÉDIO, EJA, AEE		MÊS AGOSTO	
	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3
			SEMANA 4
SEGUNDA-FEIRA LANCHE / REFEIÇÃO	CAFÉ COM LEITE E PÃO FRANCES	SUCO DE FRUTA COM BISCOITO DOCE/SALGADO	CAFÉ COM LEITE E PÃO FRANCES
TERÇA-FEIRA LANCHE / REFEIÇÃO	ARROZ VERDE E AMARELO COM ISCA DE CARNE E FRUTA (SOBREMESA)	BAIÃO DE DOIS COM FRANGO COZIDO	ARROZ VERDE E AMARELO COM ISCA DE CARNE E FRUTA (SOBREMESA)
QUARTA-FEIRA LANCHE / REFEIÇÃO	PURÊ COLORIDO E FEIJÃO COM PEIXE DESFIADO E COUVE REFOGADA	SOPA DE FRANGO COM LEGUMES E FRUTA (SOBREMESA)	PURÊ COLORIDO E FEIJÃO COM PEIXE DESFIADO E COUVE REFOGADA
QUINTA-FEIRA LANCHE / REFEIÇÃO	SUCO DE FRUTA E BISCOITO DOCE/ SALGADO E FRUTA (SOBREMESA)	MACARRÃO COM CARNE AO MOLHO	SUCO DE FRUTA E BISCOITO DOCE/ SALGADO E FRUTA (SOBREMESA)
SEXTA-FEIRA LANCHE / REFEIÇÃO	ARROZ COLORIDO COM OVOS MEXIDOS E SALADA DE ALFACE E PEPINO	AÇAI COM FARINHA DE TAPIOCA	ARROZ COLORIDO COM OVOS MEXIDOS E SALADA DE ALFACE E PEPINO
DATAS COMEMORATIVAS (CASO NECESSÁRIO)	ARROZ COM GALINHA E SUCO DE FRUTA		AÇAI COM FARINHA DE TAPIOCA

ALUNOS: 1.695

Karla D'Abreu
Nutricionista
CRN - 713246

ITEM	PRODUTO	PERC (g/ml)	FREQ.	TOTAL	UNID.
01	ABACAXI	50	1	84,5	KG
02	ABOBORA	10	2	33	KG
03	ABOBORA P/ PURÉ	20	1	33	KG
04	AÇAI	150	1	253	KG
05	ALFACE	5	2	17	KG
06	BANANA	90	1	150	KG
07	CARIRU	5	2	17	KG
08	CEBOLINHA	3	2	10	KG
09	COENTRO	3	2	10	KG
10	COUVE	5	2	17	KG
11	FARINHA DE TAPIOCA	15	1	25	KG
12	FEIJÃO CAUPI	15	2	51	KG
13	FEIJÃO VERDE	5	2	17	KG
14	FRANGO CAIPIRÃO	30	1	50	KG
15	GOIABA	50	1	84	KG
16	LARANJA	200	1	338	KG
17	LIMÃO	15	3	76	KG
18	MACAXEIRA	10	1	17	KG
19	MACAXEIRA P/ PURE	20	1	33	KG
20	MAMÃO	50	1	84	KG
21	MAXIXE	10	1	17	KG
22	MEL	10	1	16	KG
23	MELANCIA	100	1	169	KG
24	OVO	25	1	845	UND
25	PEPINO	10	2	33	KG
26	PIMENTÃO	3	2	10	KG
27	PIMENTINHA	3	2	10	KG
28	POLPA DE FRUTA	30	4	203	KG
29	QUIABO	10	1	17	KG
30	TANGERINA	200	1	338	KG

Karlla D. Abreu

 Nutricionista

 CRM - 7/3246



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



CARDÁPIO – ENSINO INFANTIL, FUNDAMENTAL, MÉDIO, EJA, AEE				
MESES SETEMBRO / NOVEMBRO				
	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4
SEGUNDA-FEIRA LANCHE / REFEIÇÃO	SUCO DE FRUTA COM BISCOITO DOCE/SALGADO E FRUTA (SOBREMESA)	ACHOCOLATADO COM PÃO DE LEITE	CAFÉ COM LEITE COM BISCOITO DOCE/SALGADO	SUCO DE FRUTA COM PÃO DE LEITE
TERÇA-FEIRA LANCHE / REFEIÇÃO	PURÊ DE MACAXEIRA COM CARNE MOÍDA	OMELETE DE FRANGO COM ARROZ, FEIJÃO VERDE	CUBINHOS DE FRANGO COM LEGUMES E MACARRÃO E FRUTA	ISCA DE CARNE COM MACARRÃO, FEIJÃO E ALFACE
QUARTA-FEIRA LANCHE / REFEIÇÃO	ARROZ À GREGA COM FRANGO, ALFACE E PEPINO	SUCO DE FRUTA COM BISCOITO DOCE/ SALGADO	OVOS MEXIDOS COM ARROZ, FEIJÃO E SALADA DE ALFACE	FRANGO DESFIADO COM LEGUMES E ARROZ E FRUTA (SOBREMESA)
QUINTA-FEIRA LANCHE / REFEIÇÃO	MINGAU DE TAPIOCA	ARROZ COM PEIXE AO MOLHO E FRUTA (SOBREMESA)	PURÊ COLORIDO E FEIJÃO COM PEIXE DESFIADO	SUCO DE FRUTA E BISCOITO DOCE/ SALGADO
SEXTA-FEIRA LANCHE / REFEIÇÃO	MACARRÃO E GUIADINHO DE CARNE COM LEGUMES + FRUTA (SOBREMESA)	SOPA RICA E FRUTA (SOBREMESA)	AÇAI COM FARINHA DE MANDIOCA	ARROZ COM PEIXE ENSOPADO E ABÓBORA REFOGADA E FRUTA (SOBREMESA)
DATAS COMEMORATIVAS (CASO NECESSÁRIO)	ARROZ COM GALINHA E SUCO DE FRUTA	CACHORRO QUENTE E SUCO DE FRUTA		

ALUNOS: 3.270

Karlla D'Abreu
Nutricionista
CRN - 7/3246



ITEM	PRODUTO	PURC (g/mit)	FREQ.	TOTAL	UNID.
01	ABACAXI	50	3	490	KG
02	ABOBORA	10	3	98	KG
03	ABOBORA P/ PURÊ	20	1	65	KG
04	AÇAI	150	1	490	KG
05	ALFACE	5	3	49	KG
06	BANANA	90	2	588	KG
07	BATATA DOCE	10	2	65	KG
08	CARIRU	5	3	49	KG
09	CEBOLINHA	3	4	39	KG
10	COENTRO	3	4	39	KG
11	COUVE	5	2	32	KG
12	FARINHA DE MANDIOCA	15	1	49	KG
13	FARINHA DE TAPIOCA	15	1	49	KG
14	FEIJO CAUPI	15	3	147	KG
15	FEIJO VERDE	5	2	32	KG
16	FRANGO CAPIRÃO	30	2	196	KG
17	GOIABA	50	2	327	KG
18	JAMBU	5	2	32	KG
19	LARANJA	200	2	1.308	KG
20	LIMÃO	15	8	392	KG
21	MACAXEIRA	10	4	130	KG
22	MACAXEIRA P/ PURE	40	1	130	KG
23	MAMÃO	50	2	327	KG
24	MAXIXE	10	1	327	KG
25	MEL	10	2	65	KG
26	MELANCIA	100	2	654	KG
27	OVO	50	2	6.540	UND
28	PEPINO	10	4	130	KG
29	PIMENTÃO	3	4	39	KG
30	PIMENTINHA	3	4	39	KG
31	POLPA DE FRUTA	30	6	589	KG
32	QUIABO	10	1	327	KG
33	TANGERINA	200	2	1.308	KG

Karlla D. Abreu

 Nutricionista

 CRM - 713246

CARDÁPIO – ENSINO INFANTIL, FUNDAMENTAL, MÉDIO, EJA, AEE				
MESES OUTUBRO/ DEZEMBRO				
	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4
SEGUNDA-FEIRA LANCHE / REFEIÇÃO	SUCO DE FRUTA COM PÃO DE MILHO E FRUTA (SOBREMESA)	ACHOCOLATADO COM BISCOITO DOCE/SALGADO	CAFÉ COM LEITE E PÃO FRANCES	SUCO DE FRUTA COM BISCOITO DOCE/SALGADO
TERÇA-FEIRA LANCHE / REFEIÇÃO	PURÉ DE BATATA DOCE E CARNE MOÍDA E FRUTA (SOBREMESA)	FRANGO ENSOPADO COM ARROZ, FEIJÃO VERDE	TIRINHAS DE CARNE, ARROZ COM COUVE E FAROFA	MACARRÃO COLORIDO AO MOLHO DE FRANGO E FRUTA (SOBREMESA)
QUARTA-FEIRA LANCHE / REFEIÇÃO	CAFÉ COM LEITE E MACAXEIRA COZIDA	ISCA DE CARNE, MACARRÃO E FEIJÃO	PURÉ COLORIDO E FEIJÃO COM PEIXE DESFIADO	ACHOCOLATADO COM BATATA DOCE
QUINTA-FEIRA LANCHE / REFEIÇÃO	ARROZ, FEIJÃO E PEIXE DESMIADO COM LEGUMES	CAFÉ COM LEITE E BATATA DOCE COZIDA E FRUTA (SOBREMESA)	AÇAI COM FARINHA DE TAPIOCA	CALDO DE ABÓBORA COM CHARQUE E FRUTA (SOBREMESA)
SEXTA-FEIRA LANCHE / REFEIÇÃO	SOPA DE FEIJÃO COM LEGUMES	SOPA DE FRANGO, ARROZ E LEGUMES E FRUTA	CUBINHOS DE FRANGO, ARROZ E FEIJÃO E FRUTA (SOBREMESA)	ARROZ COM PEIXE ENSOPADO E ABÓBORA REFOGADA
DATAS COMEMORATIVAS (CASO NECESSÁRIO)	ARROZ COM GALINHA E SUCO DE FRUTA	CACHORRO QUENTE E SUCO DE FRUTA	PIPOCA COM SUCO DE FRUTA	

ALUNOS: 3.270

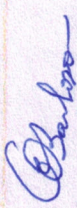
Karlla D'Abreu
Nutricionista
CRN - 713246





ITEM	PRODUTO	PERC (g/ml)	FREQ.	TOTAL	UNID.
01	ABACAXI	50	3	490	KG
02	ABOBORA	10	5	163	KG
03	ABOBORA P/ PURÉ	20	1	65	KG
04	AÇAI	150	1	490	KG
04	ALFACE	5	4	65	KG
05	BANANA	90	2	294	KG
06	BATATA DOCE P/ CAFÉ	50	2	327	KG
07	CARIRU	5	3	49	KG
08	CEBOLINHA	3	4	39	KG
09	COENTRO	3	4	39	KG
10	COUVE	5	2	32	KG
11	FARINHA DE MANDIOCA	15	1	49	KG
12	FARINHA DE TAPIOCA	15	1	49	KG
13	FEIJO CAUPI	15	3	147	KG
14	FEIJO VERDE	5	2	32	KG
15	FRANGO CAPIRÃO	30	2	196	KG
16	GOIABA	50	3	163	KG
17	JAMBU	5	2	32	KG
18	LARANJA	200	1	654	KG
19	LIMÃO	15	7	343	KG
20	MACAXEIRA	10	3	98	KG
21	MACAXEIRA P/ CAFÉ	50	1	163	KG
22	MAMÃO	50	3	490	KG
23	MAXIXE	10	2	65	KG
24	MEL	10	2	65	KG
24	MELANCIA	100	1	327	KG
25	PEPINO	10	4	130	KG
26	PIMENTÃO	3	4	39	KG
27	PIMENTINHA	3	4	39	KG
28	POLPA DE FRUTA	30	5	490	KG
29	QUIABO	10	2	65	KG
30	TANGERINA	200	1	654	KG


Karlla D'Abreu
 Nutricionista
 CRN - 7/3246



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

ALUNOS: 194

Karlla D'Ágrea
Nutricionista
CRN - 7/3246


ITEM	PRODUTO	PURC (g/ml)	FREQ.	TOTAL	UNID.
01	ABACAXI	50	3	29	KG
02	ABOBORA	10	3	6	KG
03	ABOBORA P/ PURÉ	20	2	7,5	KG
04	AÇAI	100	1	20	KG
05	ALFACE	5	4	4	KG
06	BANANA	45	3	26	KG
07	BATATA DOCE	10	3	4	KG
08	BATATA DOCE P/ CAFÉ	50	1	10	KG
09	BATATA DOCE P/ PURÉ	20	1	4	KG
10	CARIRU	5	3	3	KG
11	CEBOLINHA	3	4	2,5	KG
14	COENTRO	3	4	2,5	KG
15	COUVE	5	3	3	KG
16	FARINHA DE TAPIOCA	15	2	6	KG
17	FEIJO CAUPI	15	3	9	KG
18	FEIJO VERDE	5	4	4	KG
19	FRANGO CAPIRÃO	30	2	12	KG
20	GOIABA	50	3	29	KG
21	JAMBU	5	2	2	KG
22	LARANJA	100	1	19,5	KG
23	LIMÃO	15	10	29	KG
24	MACAXEIRA	10	4	8	KG
25	MACAXEIRA P/ CAFÉ	50	2	19,5	KG
26	MAMÃO	50	3	29	KG
27	MAXIXE	10	2	4	KG
28	MELANCIA	100	1	19,5	KG
29	OVO	25	2	194	UND
30	PEPINO	10	4	8	KG
31	PIMENTÃO	3	4	2,5	KG
32	PIMENTINHA	3	4	2,5	KG
33	POLPA DE FRUTA	30	4	24	KG
34	QUIABO	10	2	4	KG
35	TANGERINA	100	1	19,5	KG

Kerlla D. A. Brito
Nutricionista
CRN - 7/32446

Barbosa



ITEM	PRODUTO	PURC (g/ml)	FREQ.	TOTAL	UNID.
01	ABACAXI	50	1	10	KG
02	ABOBORA	10	1	2	KG
03	ABOBORA P/ PURÉ	20	2	8	KG
	AÇAI	100	1	19,5	KG
04	ALFACE	5	2	2	KG
05	BANANA	45	1	9	KG
06	BATATA DOCE	10	2	4	KG
07	BATATA DOCE P/ CAFÉ	50	1	10	KG
08	CARIRU	5	2	2	KG
09	CEBOLINHA	3	2	1	KG
10	COENTRO	3	2	1	KG
11	COUVE	5	2	1	KG
12	FARINHA DE MANDIOCA	15	1	3	KG
14	FARINHA DE TAPIOCA	15	1	3	KG
15	FEIJÃO CAUPI	15	2	6	KG
16	FEIJÃO VERDE	5	2	2	KG
17	FRANGO CAPIRÃO	30	1	6	KG
18	GOIABA	50	1	9,5	KG
19	JAMBU	5	1	1	KG
20	LARANJA	100	1	19,5	KG
21	LIMÃO	15	5	15	KG
22	MACAXEIRA	10	2	4	KG
23	MACAXEIRA P/ CAFÉ	50	1	10	KG
24	MAMÃO	50	1	9,5	KG
25	MAXIXE	10	1	2	KG
26	MELANCIA	100	1	19,5	KG
27	OVO	25	1	97	UND
28	PEPINO	10	2	4	KG
29	PIMENTÃO	3	2	1	KG
30	PIMENTINHA	3	2	1	KG
31	POLPA DE FRUTA	30	3	18	KG
32	QUIABO	10	1	2	KG
33	TANGERINA	100	1	19,5	KG


Karlla D'Abreu
Nutricionista
CRN - 7/3246



		CARDÁPIO – CRECHE			
		MES NOVEMBRO			
		SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4
SEGUNDA-FEIRA LANCHE / REFEIÇÃO	LEITE COM PÃO DE MILHO E FRUTA / ARROZ BRANCO E ISCA DE CARNE ACEBOLADA	ACHOCOLATADO COM PÃO DE LEITE / FEIJÃO TROPEIRO	ACHOCOLATADO COM PÃO DE LEITE / FEIJÃO TROPEIRO	LEITE COM PÃO DE MILHO E FRUTA / ARROZ BRANCO E ISCA DE CARNE ACEBOLADA	ACHOCOLATADO COM PÃO DE LEITE / FEIJÃO TROPEIRO
TERÇA-FEIRA LANCHE / REFEIÇÃO	LEITE COM BISCOITO SALGADO / SALADA DE MACARRÃO PARAFUSO COM FRANGO	MINGAU DE ARROZ COM ABÓBORA / MACARRÃO COM FRANGO DESFIADO E FRUTA (SOBREMESA)	MINGAU DE ARROZ COM ABÓBORA / MACARRÃO COM FRANGO DESFIADO E FRUTA (SOBREMESA)	LEITE COM BISCOITO SALGADO / SALADA DE MACARRÃO PARAFUSO COM FRANGO	MINGAU DE ARROZ COM ABÓBORA / MACARRÃO COM FRANGO DESFIADO E FRUTA (SOBREMESA)
QUARTA-FEIRA LANCHE / REFEIÇÃO	CAFÉ COM LEITE E MACAXEIRA COZIDA / ARROZ COM JAMBU E CARNE MOÍDA	SUCO DE FRUTA COM BISCOITO SALGADO / PURÊ DE ABÓBORA COM CARNE MOÍDA E COUVE REFOGADA	SUCO DE FRUTA COM BISCOITO SALGADO / PURÊ DE ABÓBORA COM CARNE MOÍDA E COUVE REFOGADA	CAFÉ COM LEITE E MACAXEIRA COZIDA / ARROZ COM JAMBU E CARNE MOÍDA	SUCO DE FRUTA COM BISCOITO SALGADO / PURÊ DE ABÓBORA COM CARNE MOÍDA E COUVE REFOGADA
QUINTA-FEIRA LANCHE / REFEIÇÃO	MINGAU DE TAPIOCA / ARROZ, FEIJÃO E PEIXE DESFIADO COM LEGUMES	CAFÉ COM LEITE E BATATA DOCE COZIDA / ARROZ COM PEIXE AO MOLHO E FRUTA (SOBREMESA)	CAFÉ COM LEITE E BATATA DOCE COZIDA / ARROZ COM PEIXE AO MOLHO E FRUTA (SOBREMESA)	MINGAU DE TAPIOCA / ARROZ, FEIJÃO E PEIXE DESFIADO COM LEGUMES	CAFÉ COM LEITE E BATATA DOCE COZIDA / ARROZ COM PEIXE AO MOLHO E FRUTA (SOBREMESA)
SEXTA-FEIRA LANCHE / REFEIÇÃO	ACHOCOLATADO COM BISCOITO SALGADO / CALDO DE OVOS E FRUTA (SOBREMESA)	MINGAU DE MILHO BRANCO / GALINHADA E SALADA DE ALFACE	MINGAU DE MILHO BRANCO / GALINHADA E SALADA DE ALFACE	ACHOCOLATADO COM BISCOITO SALGADO / CALDO DE OVOS E FRUTA (SOBREMESA)	MINGAU DE MILHO BRANCO / GALINHADA E SALADA DE ALFACE
DATAS COMEMORATIVAS (CASO NECESSÁRIO)	ARROZ COM GALINHA E SUCO DE FRUTA				

ALUNOS: 194

Karth D'Abreu
Nutricionista
CRN - 713246

ITEM	PRODUTO	PERC (g/ml)	FREQ.	TOTAL	UNID.
01	ABACAXI	50	2	19,5	KG
02	ABOBORA	10	2	4	KG
03	ABOBORA P/ PURÊ	20	1	4	KG
04	ALFACE	5	2	2	KG
05	BANANA	45	1	9	KG
07	BATATA DOCE P/ CAFÉ	50	1	10	KG
08	CARIRU	5	1	1	KG
09	CEBOLINHA	3	2	1	KG
10	COENTRO	3	2	1	KG
11	COUVE	5	2	2	KG
12	FARINHA DE MANDIOCA	15	1	3	KG
13	FARINHA DE MANDIOCA P/ CALDO	8	1	1,5	KG
14	FARINHA DE TAPIOCA	15	2	6	KG
15	FEIJÃO CAUPI	15	2	6	KG
16	FEIJÃO VERDE	5	1	1	KG
17	FRANGO CAPIRÃO	30	1	6	KG
18	GOIABA	50	1	9,5	KG
19	JAMBU	5	1	1	KG
20	LARANJA	100	1	19,5	KG
21	LIMÃO	15	5	14,5	KG
22	MACAXEIRA	10	2	4	KG
23	MACAXEIRA P/ CAFÉ	50	1	10	KG
24	MAMÃO	50	1	9,5	KG
26	MELANCIA	100	1	19,5	KG
27	OVO	25	2	194	UND
28	PEPINO	10	2	4	KG
29	PIMENTÃO	3	2	1,5	KG
30	PIMENTINHA	3	2	1,5	KG
31	POLPA DE FRUTA	30	2	12	KG
33	TANGERINA	100	1	19,5	KG

Karlla D. Almeida

 Nutricionista

 CRN - 7/3249