

Ofício nº 05 /2022 – SEMED/PMP.

Primavera – PA, 17 de janeiro de 2022.

**Ao Gabinete do Prefeito
Ao Sr. Áureo Gomes**

A Secretaria de Educação-Semed, encaminha o referido documento para vossa apreciação quanto à solicitação de abertura de processo para aquisição de gêneros alimentícios destinados a atender a merenda escolar dos alunos matriculados na rede de ensino do município de Primavera/PA em atendimento aos programas PEAE (Programa Estadual de Alimentação Escolar) e PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar), no decorrer do ano de 2022.

Em anexo encaminhamos o termo de referência, apresentando nossa justificativa, bem como o quadro descrevendo e quantificando os gêneros alimentícios que irão integrar o cardápio da Alimentação Escolar que serão distribuídos aos alunos da rede municipal e estadual de ensino no município de Primavera, e os cardápios de alimentação semanal dividido pelos programas, sendo essas as informações necessárias para a aquisição pelo período de 01 (um) ano.

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

Atenciosamente,

Paulo Henrique Ribeiro da Costa
Paulo Henrique Ribeiro da Costa
Secretário Municipal de Educação
Decreto Municipal nº 078/2021

**Gabinete do Prefeito
Recebido**

17/01/22

Venjua

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

1.1. Aquisição de gêneros alimentícios destinados a atender a merenda escolar dos alunos matriculados na rede de ensino do município de Primavera/PA em atendimento aos programas PEAE (Programa Estadual de Alimentação Escolar) e PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar), no decorrer do ano de 2022.

2. JUSTIFICATIVA

2.1. O Termo de Referência visa atender aos alunos da rede municipal de ensino, através do fornecimento de merenda escolar de qualidade. Assim, a obtenção de gêneros alimentícios visa promover a melhoria da qualidade da alimentação para os alunos dos Ensinos das escolas municipais do Município de Primavera/PA.

2.2. Considerando que alimentação adequada e de qualidade nutricional é um direito fundamental do ser humano, reconhecido internacionalmente pela Declaração Universal dos Direitos Humanos (art. 25) e pelo Pacto Internacional de Direitos Econômicos, Sociais e Culturais - PIDESC (art. 11), sendo inerente à dignidade da pessoa humana e indispensável à realização dos direitos consagrados na Constituição Federal, deve a Administração Pública adotar políticas e ações que se façam necessárias para promover e garantir a segurança alimentar e nutricional da população, como disposto na Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional.

2.3. De acordo com a Resolução nº 026/2013, 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 a sua faixa etária e seu estado de saúde, inclusive dos que necessitam de atenção específica;

II - a inclusão da educação alimentar e nutricional no processo de ensino e aprendizagem, que perpassa pelo currículo escolar, abordando o tema alimentação e nutrição e o desenvolvimento de práticas saudáveis de vida na perspectiva da segurança alimentar e nutricional;

III - a universalidade do atendimento aos alunos matriculados na rede pública de educação básica;

IV- a participação da comunidade no controle social, no acompanhamento das ações realizadas pelos Estados, pelo Distrito Federal e pelos Municípios para garantir a oferta da alimentação escolar saudável e adequada;



2.5. A aquisição de gêneros alimentícios, constante neste termo, visa atender às necessidades nutricionais e de alimentação dos alunos matriculados na educação básica da rede pública do município de Primavera – PA, conforme dispõe a Resolução CD/FNDE nº 26/2013 em seu artigo. É importante acrescentar que os itens a serem adquiridos são baseados em cardápio nutricional elaborado pelo Responsável Técnico, respeitando os hábitos alimentares locais e culturais, atendendo as necessidades nutricionais específicas, conforme percentuais mínimos estabelecidos no artigo 14 da Resolução nº 26/2013.

3. ESPECIFICAÇÕES DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

3.1. Nesta pauta estão especificadas as Unidades de medida de cada gênero, quantidade programada, tipo de embalagem primária e secundária, conforme quadro abaixo:

Item	Quant.	Unid.	Especificação	Embalagens	Marca	Valor Unit.	Valor T.
Gêneros Alimentícios							
1	1.900	kg	ACHOCOLATADO EM PÓ: Podendo conter os seguintes ingredientes básicos: cacau em pó, açúcar, maltodextrina, lecitina de soja, aromatizante, vitaminas, cálcio, ferro e zinco, e outras substâncias. Composição Nutricional (em 100g): carboidratos 85g-90g; proteínas 2,5g-3,5g; gordura total 0g-3g; fibra alimentar 0g-5g; sódio 0mg-355mg. Validade: validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	Embalagem primária: sachê aluminizado. Embalagem secundária: Fardo de papel ou outra embalagem de material resistente ao manuseio, transporte e empilhamento.			
2	280	kg	AÇAFRÃO: pó fino, homogêneo, coloração amarela intensa, embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Validade: validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	Embalagem primária: plástico, atóxico/unidade de 100g. Embalagem secundária: fardo plástico transparente de até 5 kg ou outra embalagem de material resistente ao manuseio, transporte e empilhamento.			
3	7.310	kg	AÇÚCAR CRISTAL: contendo sacarose de cana de açúcar, branco, peneirado, livre de fermentação, isento de matérias terrosas, parasitas e detritos animais e vegetais. Validade: validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	Embalagem primária: plástica transparente atóxica resistente com 1KG. Embalagem secundária: fardo plástico transparente até 30KG			
4	11	Und.	ADOCANTE LÍQUIDO 100% STEVIA: Ingredientes: água, edulcorantes naturais glicosídeos de Steviol, conservante: benzoato de sódio e sorbato de potássio, acidulante: ácido cítrico. Sem aspartame, sem ciclamato, sem sacarina, sem acesulfame-K.	Embalagem primária: plástica transparente atóxica resistente com 65 a 80 ml. Embalagem secundária: caixa de papelão ou outra embalagem			



			Validade: validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	resistente.			
5	295	kg	ALHO: deverá apresentar bulbo inteiro, ser nacional, de boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas. Validade: validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	Embalagem primária: caixa de papelão com capacidade para até 15KG ou outra embalagem de material resistente ao manuseio, transporte e empilhamento.			
6	3.320	cx	AMIDO DE MILHO: produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitas, não podendo estar úmido, fermentado ou rançoso. Sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Validade: validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	Embalagem primária: embalagens de 200g. Embalagem secundária: caixa de papelão ou outra embalagem de material resistente ao manuseio, transporte e empilhamento.			
7	11.030	kg	ARROZ POLIDO TIPO 1; 1º Qualidade (tipo 1) , beneficiado, polido, longo fino, grãos inteiros, isento de parasitas, mofo, odores estranhos, substâncias nocivas, matérias terrosas e outros. Validade: validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	Embalagem primária: plástica transparente contendo 1Kg. Embalagem secundária: fardo de 30Kg.			
8	1.243	cx	AVEIA EM FLOCOS FINOS: produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação. Validade: validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	Embalagem primária: plástica de polipropileno transparente contendo 200g. Embalagem secundária: caixa ou fardo.			
9	90	kg	BATATA PALHA: Especificação: batata frita processada, tipo palha, sabor natural, composta por batata, gordura vegetal, sal e outros ingredientes permitidos, isenta de sujidades e outros materiais estranhos.	Embalagem primária: atóxico e lacrado com 500 g. Embalagem secundária: caixa de papelão ou outra embalagem de material resistente ao manuseio, transporte e empilhamento.			
10	580	pct	BISCOITO SALGADO TIPO "ÁGUA E SAL": contendo basicamente farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio, acidulante ácido lático. Validade: validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	Embalagem primária: plástica atóxica com 400g Embalagem secundária: caixa de papelão.			

11	980	Pct	BISCOITO ROSCA CHOCOLATE: podendo conter basicamente farinha de trigo enriquecida com Ferro e ácido Fólico, açúcar, gordura vegetal, amido de milho e/ou féculas de mandioca ou arroz, soro de leite, cacau em pó, estabilizante (lecitina de soja), sal acidulante (ácido láctico), fermento químico (bicarbonato de sódio) e aromatizante. Validade: validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	Embalagem primária: plástica atóxica com 400g. Embalagem secundária: caixa de papelão.			
12	1.120	Pct	BISCOITO ROSCA COCO: podendo conter basicamente farinha de trigo enriquecida com Ferro e ácido Fólico, açúcar, gordura vegetal, amido de milho e/ou féculas de mandioca ou arroz, soro de leite, coco ralado, estabilizante (lecitina de soja), sal acidulante (ácido láctico), fermento químico (bicarbonato de sódio) e aromatizante. Validade: validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	Embalagem primária: plástica atóxica com 400g. Embalagem secundária: caixa de papelão.			
13	750	Pct	BISCOITO ROSCA LEITE: podendo conter basicamente farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, leite integral em pó, sal, fermentos químicos: bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio e pirofosfato ácido de sódio, aromatizantes e emulsificante lecitina de soja. Validade: validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	Embalagem primária: plástica atóxica com 400g. Embalagem secundária: caixa de papelão.			
14	7.450	Pct	BISCOITO TIPO CREAM CRACKER AMANTEIGADO OU SIMILAR: Podendo conter basicamente farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar, amido de milho, soro de leite, sal, fermentos químicos (bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio), estabilizante lecitina de soja acidulante ácido cítrico. Validade: validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	Embalagem primária: pacote plástico contendo 400g. Embalagem secundária: caixa de papelão.			
15	830	pct	BISCOITO TIPO MARIA TRADICIONAL: Podendo conter basicamente farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar gordura vegetal, amido de milho, soro de leite, sal, estabilizante lecitina de soja, Fermentos químicos bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio.	Embalagem primária: pacote plástico contendo 400g. Embalagem secundária: caixa de papelão.			

			Acidulante (ácido láctico) e aromatizantes. Validade: validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.				
16	830	pct	BISCOITO DOCE TIPO MARIA LARANJA: podendo conter basicamente Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido de milho, soro de leite, sal, estabilizantes lecitina de soja, fermentos químicos bicarbonato de Amônio e bicarbonato de sódio. Acidulante (ácido láctico) e aromatizantes. Validade: validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	Embalagem primária: pacote plástico contendo 400g. Embalagem secundária: caixa de papelão.			
17	1.100	pct	BISCOITO MAIZENA: Podendo conter basicamente farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido de milho, açúcar invertido, sal, fermentos químicos (bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio), estabilizante lecitina de soja, acidulante, ácido láctico e aromatizante, contém glúten. Validade: validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	Embalagem primária: pacote plástico contendo 400g. Embalagem secundária: caixa de papelão.			
18	1.850	Pct	CAFÉ 250G: Contendo basicamente café em grão com 13% de umidade, o qual é torrado moído e embalado. Validade: validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	Embalagem Primária: plástica atóxica com 250g. Embalagem secundária: caixa de papelão ou outra embalagem de material resistente ao manuseio, transporte e empilhamento.			
19	3.180	Kg	CARNE BOVINA CONGELADA MOIDA TIPO MUSCULO: produto cárneo obtido a partir da moagem de massas musculares bovinas seguindo o imediato congelamento, não sendo permitido carne "quente". a matéria prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, aponeuroses, tendões, coágulos, com no máximo 10% de gordura. a carne deverá estar congelada a -18°C. o produto não poderá apresentar mínimo sinal de descongelamento, podendo ser devolvido a empresa, caso não cumpra com as normas desse edital. com etiquetas de identificação (validade, peso, procedência, número do registro no SIF, SIE ou	Embalagem Primária individual de 500G a vácuo em sacos plásticos de polietileno liso, atóxico c/ rótulo interno. Embalagem secundária: caixa de papelão. Mantida sob congelamento a -18°C.			

			SIM) em cada embalagem. Deve estar de acordo com as exigências do Ministério da agricultura, pecuária e abastecimento. Validade: validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.				
20	3.130	Kg	CARNE BOVINA SEM OSSO CONGELADA (ACÉM): carne bovina obtida de massas musculares, sem osso, sem pelância e sem sebo. Contendo no máximo 10% de gordura. Aspecto próprio, firme, não pegajosa, cor vermelho vivo e sem manchas esverdeadas, odor característicos, sabor próprio, apresentar-se livre de parasitas e de qualquer outra substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Com etiquetas de identificação (validade, peso, procedência, número do registro no SIF, SIE OU SIM) em cada embalagem. Devem estar de acordo com as exigências do ministério da agricultura, pecuária e abastecimento. Validade: validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	Embalagem primária: individual de 1kg a vácuo em sacos plásticos de polietileno liso, atóxico c/ rótulo interno. Embalagem secundária: caixa de papelão. Mantida sob congelamento de -18°C.			
21	2.750	Kg	CARNE BOVINA SEM OSSO CONGELADA (PATINHO): produto cárneo limpo, sem aparas, sem osso, sem nervos, tendões e aponefroses proveniente de gado sadio, contendo no máximo 10% de gordura. Aspecto próprio, firme, não pegajosa, cor vermelho vivo e sem manchas esverdeadas, odor característicos, sabor próprio, apresentar -se livre de parasitas e de qualquer outra substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Com etiquetas de identificação (validade, peso, procedência, número do registro no SIF, SIE OU SIM) em cada embalagem. Devem estar de acordo com as exigências do ministério da agricultura, pecuária e abastecimento. Validade: validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	Embalagem primária: individual de 1kg a vácuo em sacos plásticos de polietileno liso, atóxico c/ rótulo interno. Embalagem secundária: caixa de papelão. Mantida sob congelamento de -18°C.			
22	350	kg	CHARQUE BOVINO DIANTEIRO: De 1ª qualidade, com baixo teor de gordura, preparado com carne bovina dianteira de boa qualidade salgada, curada, seca, de consistência firme, com cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e materiais estranhos. Com identificação (data de fabricação, validade, peso, procedência, número do registro no SIF e SIE)	Embalagem primária: embalagem plástica a vácuo contendo 1kg. Embalagem secundária: Fardo plástico ou outra embalagem de material resistente ao manuseio,			



			em cada embalagem. Devem estar de acordo com as exigências do ministério da agricultura, pecuária e abastecimento. Validade: validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	transporte e empilhamento.			
23	710	kg	ERVILHA VERDE EM CONSERVA: Simples, inteira, imersa em líquido, tamanho e coloração uniformes, produto preparado com ervilhas previamente debulhadas, envasadas, reidratadas ou pré-cozidas, imersas em líquido de cobertura apropriados, submetidas a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechadas nos recipientes utilizados, afim de evitar sua alteração. Estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso. Sem corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação, não devem conter perfurações, não devem soltar ar com cheiro azedo ou podre, quando abertos, não devem apresentar manchas escuras e ferrugem, na parte interna, atender as exigências do ministério da agricultura e dipoá e regulamento de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem vegetal. Validade: No mínimo de 06 meses a partir data de entrega.	Embalagem primária: sachê ou tetra pack. Embalagem secundária: caixa de papelão ou outra embalagem de material resistente ao manuseio, transporte e empilhamento.			
24	1.270	kg	EXTRATO DE TOMATE: Produto resultante da concentração de frutos maduros adicionado de sal e açúcar. Deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde Validade: validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	Embalagem primária: sachê ou tetra pack. Embalagem secundária: caixa de papelão ou outra embalagem de material resistente ao manuseio, transporte e empilhamento.			
25	580	Kg	FARINHA DE MANDIOCA FINA: produto obtido dos processos de ralar e torrar a mandioca. Tipo 1, fina, seca, isenta de matérias terrosas, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos estranhos.	Embalagem primária: plástico transparente, atóxico de 1kg. Embalagem secundária: fardo com no máximo 30kg			
26	800	pet	FARINHA DE MILHO FLOCADA: Flocos de milho amarelo, enriquecido com ferro e ácido fólico, pré-cozida, embalada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto.	Embalagem primária: pacote plástico transparente, atóxico de 500g. Embalagem secundária: caixa de papelão ou outra embalagem de material resistente ao manuseio, transporte e			

			Validade: validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	empilhamento.			
27	1940	kg	FEIJÃO CARIOSA TIPO 1: constituído de grãos inteiros, novos e sadios. Isento de matéria terrosa, pedras, fungos e insetos, livre de fragmentos estranhos, umidade, e misturas de outras variedades ou espécies. Validade: validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	Embalagem primária: plástico transparente, atóxico de 1kg. Embalagem secundária: fardo com no máximo 30kg			
28	2.810	kg	FEIJÃO PRETO TIPO 1: constituído de grãos inteiros, novos e sadios. Isento de matéria terrosa, pedras, fungos e insetos, livre de fragmentos estranhos, umidade, e misturas de outras variedades ou espécies. Validade: validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	Embalagem primária: plástico transparente, atóxico de 1kg. Embalagem secundária: fardo com no máximo 30kg.			
29	6.070	kg	FILÉ DE PEIXE (DOURADA) CONGELADO: Apresentar-se congelado, limpo, sem escamas, sem couro, sem espinhas e sem vísceras, em filés. Deve conter na embalagem identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade. Deve conter SIM, SIE, OU SIF. Não contém glúten. Devem estar de acordo com as exigências do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Validade: validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	Embalado em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garantam a integridade do produto. Embalagem primária individual de 1KG. Embalagem secundária caixa de papelão. Mantida sob congelamento de -18°C.			
30	750	kg	FIGADO BOVINO CONGELADO: sadios, abatidos sob inspeção veterinária. produto obtido das vísceras de bovino. deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deve conter na embalagem identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade. Deve conter SIM, SIE, OU SIF. Não contém glúten. Devem estar de acordo com as exigências sanitárias. O produto não poderá apresentar mínimo sinal de descongelamento, podendo ser devolvido a empresa, caso não cumpra com as normas desse edital	Embalagem primária: individual de 1kg a vácuo em sacos plásticos de polietileno liso, atóxico c/ rótulo interno. Embalagem secundária: caixa de papelão. Mantida sob congelamento de -18°C.			
31	4.430	kg	FRANGO (COXA E SOBRECOXA) CONGELADO: Carne de frango tipo coxa e sobrecoxa congelada, não temperado com pele, com adição de água de no máximo 4%. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas larvas. Com etiquetas de identificação (validade, peso,	Embalagem primária: individual de 1 kg a vácuo em sacos plásticos de polietileno liso, atóxico c/ rótulo interno, mantida sob congelamento a -18°C. Embalagem secundária caixa de papelão.			

			procedência, número do registro no SIF, SIE OU SIM) em cada embalagem. Devem estar de acordo com as exigências do ministério da agricultura, pecuária e abastecimento. Validade: validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.				
32	4.270	kg	FRANGO (PEITO): Carne de frango tipo peito congelada, não temperado com pele, com adição de água de no máximo 4%. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas larvas. Com etiquetas de identificação (validade, peso, procedência, número do registro no SIF, SIE OU SIM) em cada embalagem. Devem estar de acordo com as exigências do ministério da agricultura, pecuária e abastecimento. Validade: validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	Embalagem primária: individual de 1 kg a vácuo em sacos plásticos de polietileno liso, atóxico c/ rótulo interno, mantida sob congelamento a -18°C. Embalagem secundária caixa de papelão de capacidade até 20kg.			
33	2.110	kg	FRANGO (SOBRECOXA DESOSSADA) CONGELADO: Carne de frango tipo sobrecoxa congelada, não temperado sem pele, sem osso, com adição de água de no máximo 4%. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas larvas. Com etiquetas de identificação (validade, peso, procedência, número do registro no SIF, SIE OU SIM) em cada embalagem. Devem estar de acordo com as exigências do ministério da agricultura, pecuária e abastecimento. Validade: validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	Embalagem primária: individual de 1 kg a vácuo em sacos plásticos de polietileno liso, atóxico c/ rótulo interno, mantida sob congelamento a -18°C. Embalagem secundária caixa de papelão.			
34	7.170	kg	LEITE EM PÓ INTEGRAL: pó, uniforme e homogêneo, isento de partículas queimadas, e de substâncias estranhas, cor: coloração branca amarelada, características sabor e odor: agradável, semelhante ao leite frido, característico, não caramelizado, queimado ou rancoso. Composição nutricional (em 100g): valor energético 492,3 – 503,8kcal; carboidrato 38 – 40g; proteína 26 – 26,9g; gorduras totais 26,1 – 26,9g; fibra alimentar 0,0g; sódio 307,6 – 400mg. Validade: validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	Embalagem primária: pacote plástico aluminizado de 200g. Embalagem secundária: fardo contendo 10Kg.			
35	11	pct	LEITE EM PÓ INTEGRAL -	Embalagem			



			SEM LACTOSE: pó, uniforme e homogêneo, isento de partículas queimadas, e de substâncias estranhas, cor: coloração branca amarelada, características sabor e odor: agradável, semelhante ao leite fruído, característico, não caramelizado, queimado ou rançoso. Validade: validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega	primária: pacote plástico aluminizado de 300g ou 400g.			
36	9.724	pct	MACARRÃO ESPAGUETE TIPO SÉMOLA: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corante natural urucum. Produto isento de parasitas. Validade: validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	Embalagem primária: plástica, transparente e atóxica contendo 500g. Embalagem secundária: fardo contendo 10Kg.			
37	200	pt	MANTEIGA COM SAL: Manteiga de Primeira Qualidade com Sal Especificação: Creme pasteurizado obtido a partir do leite de vaca. É o produto gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca. A matéria gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea.	Embalagem primária: em potes plásticos atóxicos de 200g. Embalagem Secundária: Caixa de papelão ou outra embalagem de material resistente ao manuseio, transporte e empilhamento.			
38	320	pt	MARGARINA COM SAL: Sem gordura trans. Oriunda de óleo vegetal comestível, podendo conter basicamente água, sal (4%), leite em pó, vitamina A. Estabilizante: mono e diglicerídeos de ácidos graxos, lecitina de soja e ésteres de poliglicerol de ácidos graxos. Devem estar de acordo com exigências do Ministério da agricultura, pecuária e abastecimento. Validade: validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	Embalagem primária: em potes plásticos atóxicos de 500g. Embalagem Secundária: Caixa de papelão ou outra embalagem de material resistente ao manuseio, transporte e empilhamento.			
39	1.070	pct	MASSA TRIGO PAI NOSSO: Massa de trigo em formato argola. Produto isento de parasitas. Validade: validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	Embalagem primária: plástica, transparente e atóxica contendo 500g. Embalagem secundária: fardo contendo 10Kg.			
40	540	pct	MASSA TRIGO PARAFUSO: Massa de trigo em formato parafuso. Produto isento de parasitas. Validade: validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	Embalagem primária: plástica, transparente e atóxica contendo 500g. Embalagem secundária: fardo contendo 10Kg.			



41	1.510	pct	<p>MASSA PARAFUSO COLORIDO: de 1º qualidade, produzido com farinha de trigo especial de sêmola com pelo menos três cores, com extrato de beterraba, cenoura, espinafre, sem corantes artificiais, isento de sujidades e parasitas, não fermentada ou rançosa.</p> <p>Validade: validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.</p>	<p>primária: plástica, transparente e atóxica contendo 500g.</p> <p>Embalagem secundária: fardo contendo 10Kg.</p>			
42	900	pct	<p>MILHO BRANCO: Tipo 1, classe branca, categoria especial, isento de parasitas, mofo, odores estranhos, substâncias nocivas, matérias terrosas e outros.</p> <p>Validade: validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.</p>	<p>Embalagem Primária: plástica transparente, atóxica resistente de 500g.</p> <p>Embalagem secundária:</p> <p>Fardo Plástico Transparente até 10KG ou outra embalagem de material resistente ao manuseio, transporte.</p>			
43	310	pct	<p>MILHO PARA PIPOCA: Especificação: Isenta de mofo ou bolores, odores estranhos e substâncias nocivas.</p>	<p>Embalagem Primária: plástica transparente, atóxica resistente de 500g.</p> <p>Embalagem secundária:</p> <p>Fardo Plástico Transparente até 10KG ou outra embalagem de material resistente ao manuseio, transporte.</p>			
44	710	kg	<p>MILHO VERDE EM CONSERVA: Apresentando grãos inteiros, imerso em líquido de cobertura, tamanho e coloração uniformes. Produto preparado com grãos de milho previamente debulhados, envasados e cozidos ou pré-cozidos, imersos em líquido de cobertura apropriada, submetidos a processo tecnológico adequado, antes ou depois de hermeticamente fechados nos recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração. Estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso, sem corantes artificiais, isento de sujidades e não devem conter perfurações, não devem soltar ar com cheiro azedo ou podre, quando abertos, atender as exigências do ministério da agricultura e dispor de regulamento de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem vegetal.</p> <p>Validade: No mínimo 06 meses após a entrega do produto.</p>	<p>Embalagem primária: sachê ou tetra pack.</p> <p>Embalagem secundária: caixa de papelão ou outra embalagem de material resistente ao manuseio, transporte e empilhamento.</p>			



45	1.090	Und.	ÓLEO DE SOJA REFINADO: Alimentício, produto refinado e de acordo com os padrões legais. Devem estar de acordo com exigências da legislação Sanitária em vigor no País ANVISA/MS. Validade: validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	Embalagem primária: De 900ml. Embalem secundária: caixa de papelão.			
46	660	kg	SAL: Refinado iodado, beneficiado e isento de sais de cálcio e magnésio, impurezas orgânicas, areias e fragmentos de conchas. Produzido e embalado em conformidade com a legislação vigente. Validade: validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	Embalagem: Primária de 1KG. Embalagem Secundária: plástica transparente até 30KG.			
47	370	kg	SALSICHA HOT DOG: Salsicha hot-dog, obtida de Carne mista mecanicamente separada de aves, suína e bovina. Odor: característico, sabor: próprio, apresentar-se livre de parasitas e de qualquer outra substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Com etiquetas de identificação (validade, peso, procedência, número do registro no SIF, SIE ou SIM) em cada embalagem. Devem estar de acordo com as exigências do Ministério da agricultura, pecuária e Abastecimento. Validade: validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	Embalagem primária: pacote plástico resistente contendo 3Kg. Embalagem secundária: caixa/fardo contendo até 20Kg.			
48	250	Und.	VINAGRE: fermentado acético de álcool e vinho branco, sem corantes e/ou aditivos químicos, em perfeitas condições. Embalagem original devidamente identificada, com rótulo contendo todas as informações do produto de acordo com a legislação vigente. Validade: validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	Embalagem primária: garrafa plástica transparente, resistente de 750ml. Embalagem secundária: caixa de papelão ou outra embalagem resistente.			
49	13.510	Und.	PÃO TIPO CHÁ: Obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água, sal, podendo conter outras substâncias alimentícias, desde que declaradas. Características: aspectos característicos, cor e odor característico. Cada pão deverá pesar 50g e apresentar tamanho e formato uniformes. Validade: O produto deve ser do dia com validade para até 03 dias.	Embalagem primária em saco de polietileno ou polipropileno transparente, atóxico, resistente, termossoldado, com capacidade para até 24 Pães.			
50	10.490	Und.	PÃO TIPO LEITE: Produto	Embalagem			

			obtido pela cocção, em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas, preparado com farinha de trigo, fermento biológico, leite, sal, açúcar, podendo conter outros ingredientes desde que declarados e aprovados pela ANVISA. Validade: O produto deve ser do dia com validade para até 03 dias.	primária em saco de polietileno ou polipropileno transparente, atóxico, resistente, termossoldado, com capacidade para até 24 Pães.		
51	27.250	Und.	PÃO TIPO FRANCÊS: Produto obtido pela cocção, em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas, preparado com farinha de trigo, fermento biológico, sal, açúcar, margarina podendo conter outros ingredientes, desde que declarados e aprovados pela ANVISA. Cada pão deverá pesar 50g e apresentar tamanho e formato uniformes. Validade: O produto deve ser do dia com validade para até 03 dias.	Embalagem primária em saco de polietileno ou polipropileno transparente, atóxico, resistente, termossoldado, com capacidade para até 24 Pães.		
52	27.250	Und.	PÃO TIPO MILHO: Produto obtido, pela cocção, em condições técnicas e higiênico-Sanitárias adequadas, preparado com farinha de trigo, açúcar, reforçador, sal, fermento biológico, gordura vegetal, fubá de milho, pesando 50 gramas por unidade. Validade: O produto deve ser do dia com validade para até 03 dias.	Embalagem primária em saco de polietileno ou polipropileno transparente, atóxico, resistente, termossoldado, com capacidade para até 24 Pães.		
53	17.760	Und.	PÃO TIPO DOCE: obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água, sal, podendo conter outras substâncias alimentícias, desde que declaradas: calda de açúcar com coco, chocolate, goiabada ou creme de confeiteiro. Características: aspecto característico, cor característica e odor característico. Cada pão deverá pesar 50g e apresentar tamanho e formato uniformes. A massa e calda não devem apresentar aspecto de fermentação. Validade: O produto deve ser do dia com validade para até 03 dias.	Embalagem primária em saco de polietileno ou polipropileno transparente, atóxico, resistente, termossoldado, com capacidade para até 24 Pães.		

4. DAS ENTEGRAS E EXIGÊNCIAS

4.1. Os produtos deverão ser entregues no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis após o recebimento de autorização de fornecimento (ordem de compra ou empenho), no horário das 08h00 às 12h00, na sede da Secretaria Municipal de Educação, no departamento municipal de alimentação escolar, em embalagens transparentes e resistentes, conforme quantidade e condições

e locais estabelecidos pelo departamento escolar, não podendo haver produtos que não estejam adequados para o consumo humano, sob pena de devolução e sanções administrativas.

4.2. Os produtos deverão apresentar nas embalagens sua composição nutricional e prazo de validade de no mínimo 06 (seis) meses, após a data da entrega.

4.3. A entrega dos gêneros secos como: arroz, feijão, macarrão, massa para sopa, óleo, açúcar, sal, leite em pó, alho, cebola, vinagre e bolacha devem ser feita de forma total mensal no depósito central, conforme solicitação Secretaria Municipal de Educação, sendo que o prazo máximo para entrega deste item não poderá ultrapassar 05 (cinco) dias úteis, após a solicitação.

4.4. Os pães deverão ser entregues diariamente, diretamente nas unidades escolares 1 (uma) vez por semana.

4.5. Todos os produtos cotados deverão obedecer às normas de legislação vigente do Ministério da Agricultura e Vigilância Sanitária.

4.6. No caso da carne bovina moída e peito de frango deverá ser transportada em caminhão refrigerado, adequado para o tipo de alimento, com entregador devidamente uniformizado e limpo. A temperatura máxima de 7 °C, todos os congelados devem ter aspecto firme, cor da carne bovina vermelho vivo, sem escurecimento ou manchas e odor característico. A carne moída deverá ter embalagem em saco plástico transparente reforçado com rótulo indicando o tipo de corte, peso e logomarca da empresa. O limite de peso por embalagem deverá ser 500g (quinhentas) grama.

4.7. A escola terá total autonomia para conferência dos produtos na hora do recebimento, com total autonomia para devolução caso algum produto não atenda as exigências estabelecidas.

4.8. A secretaria municipal de Educação fornecerá o cronograma de entrega que deverá ser assinada em conjunto com o coordenador do departamento de alimentação escolar e a nutricionista responsável técnica que devem se identificar através de seus carimbos e assinaturas.

4.9. Havendo necessidade de adequações o cronograma de datas e periodicidade poderá sofrer alterações.

5. DAS AMOSTRAS

5.1. É condição básica e imprescindível para a contratação que a(s) empresa(s) apresente a amostra dos produtos a serem ofertados, em conformidade com os termos da resolução / CD / FNDE nº 38, de 16 de julho de 2009.

5.2. A apresentação de amostras para avaliação e seleção do produto a ser adquirido, que deverá ser submetido aos testes necessários imediatamente após a fase de habilitação, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas (vide art. 25, §4º da resolução nº 38/2009-FNDE), na sede da Secretaria Municipal de Educação, no departamento municipal de alimentação escolar, das 08h00 às 13h00, com todas as condições necessárias para a devida análise.



5.3. Cada produto deverá ser apresentado em embalagem original, intacto e devidamente identificado através da etiqueta que poderá ser impressa a laser, jato de tinta ou através de meio mecânico com as seguintes informações:

- Nome da empresa;
- Identificação do produto;
- Marca;
- Nome e endereço do fabricante;
- Ingredientes específicos;
- Tabela nutricional;
- Data da embalagem;
- Número do lote e/ou data da validade (tempo de vida útil);
- Peso líquido;
- Data de fabricação;

5.4. Decorrido o prazo de entrega das amostras, não será permitido fazer entregas complementares ou substituição para qualquer fim.

5.5. As amostras apresentadas serão fotografadas e ficarão retidas na Secretaria Municipal de Educação.

5.6. Mediante a entrega das amostras dos produtos, será fornecido a empresa participante um protocolo de entrega emitido pelo departamento municipal de alimentação escolar – DAE.

5.7. A equipe técnica da SEMED junto com o CAE deverão analisar os produtos e emitir a Declaração de Aprovação ou não dos itens apresentados, expondo os motivos determinantes dos resultados das análises;

5.8. A não entrega das amostras dentro do prazo estabelecido no subitem 5.2 deste termo de referência, implicará na desclassificação da licitante, restando a faculdade, conforme a conveniência da prefeitura, de convocar a(s) licitantes melhor(es) classificada(s), obedecida a ordem de classificação para apresentação de seus produtos.

5.9. A adjudicação ficará condicionada aos resultados das análises das amostras, onde as mesmas que não atenderem aos requisitos informados pela comissão de análise e for considerada inadequada, a empresa será desclassificada, sob pena imposta pela administração.

5.10. Após a apuração do resultado da fase de avaliação de amostras serão declarado os vencedores e direcionado para Comissão Permanente de Licitação que divulgará o resultado final, por meio oficiais.

6. DA FISCALIZAÇÃO

6.1. A(O) secretária(o) de educação juntamente com o conselho de alimentação escolar (CAE) e a nutricionista municipal serão responsáveis pela fiscalização do fornecimento dos produtos,



observando todos os aspectos estipulados (prazo de entrega, local de entrega, observância acerca da qualidade e marca dos produtos contratados).

6.2. A aceitação estará condicionada à devida fiscalização dos técnicos da SEMED, não serão aceitos produtos cujas condições de armazenamento e transporte não sejam satisfatórias.

7. DO PAGAMENTO

7.1. Os pagamentos devidos serão realizados após a entrega dos produtos, no prazo máximo de 30 (trinta) dias contados a partir da data final do período de adimplemento e do recebimento da nota fiscal ou fatura, através da ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado

7.2. A Contratada deverá apresentar a Nota Fiscal/Fatura com descrição dos produtos e quantidade discriminada e acompanhada da requisição dos mesmos.

7.3. O Pagamento somente será efetivado depois de verificada a regularidade fiscal da contratada, ficando a mesma ciente de que as certidões apresentadas no ato da contratação deverão ser renovadas no prazo de seus vencimentos.

8. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

8.1. A equipe do departamento de alimentação escolar será responsável pela conferência dos produtos no ato do recebimento que informarão ao fiscal do contrato eventuais inconsistências.

8.2. As despesas com transportes, fretes, impostos, bem como qualquer outra relacionada à entrega do produto, é de total responsabilidade da proponente.

8.3. Os gêneros alimentícios deverão ser transportados em caminhão tipo baú específico para este fim, devendo ser previamente higienizados e não conter qualquer substância que possa acarretar lesão física, química ou biológica aos alimentos.

8.4. Os produtos deverão estar sobrepostos em paletes e/ou caixa de polietileno higienizados quando necessários.

8.5. Os entregadores deverão estar devidamente identificados com o nome da empresa, uniformizados (camisa, sapato, calça, crachá e boné), com hábitos de higiene satisfatórios (uniformes limpos, higiene pessoal adequada, barba e bigode aparado, cabelo protegido sem adornos e unhas aparadas), possuindo boa conduta e relacionamento no local de entrega e obrigatoriamente utilizando máscaras.

8.6. Caso seja detectado alguma falha no fornecimento que esteja em desconformidade com o contrato, a contratada deverá efetuar a troca satisfatoriamente no prazo máximo de 01 (um) dia útil, após a notificação, sem prejuízo das sanções previstas.

9. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRARTE



9.1. Permitir o livre acesso dos funcionários da contratada para a entrega e devolução dos produtos, bem como, outras atividades decorrentes da contratação, desde que devidamente identificados com crachá ou outra identificação da contratada.

9.2. Fiscalizar a execução do contrato objetivando a qualidade desejada.

9.3. Dar ciência à contratada imediatamente sobre qualquer anormalidade que verificar na execução do contrato e indicar os procedimentos necessários ao seu correto cumprimento.

9.4. Proceder à conferência das Notas Fiscais/Faturas, atestando no corpo das mesmas, à entrega dos produtos.

9.5. Efetuar pagamento à contratada de acordo com as condições de preço e prazo estabelecidas no contrato, mediante Nota de Empenho.

9.6. Rejeitar os produtos cujas especificações não atendam, em quaisquer dos itens, aos requisitos mínimos do contrato.

9.7. Notificar a contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades constantes de cada um dos itens que compõem o objeto deste Edital, para que sejam adotadas as medidas corretivas necessárias.

9.8. Prestar todas as informações e/ou esclarecimentos que venham a serem solicitados pelos técnicos da contratada.

9.9. Acompanhar e fiscalizar a execução do Contrato por intermédio da comissão ou gestor, designado para este fim, de acordo com o art. 67 da Lei Federal nº 8.666/93;

9.10. Designar comissão ou servidor, para proceder à avaliação de cada um dos produtos a serem recebidos;

10. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

10.1. O presente termo de referência tem por finalidade fundamentar o procedimento licitatório para *Aquisição de gêneros alimentícios destinados a atender a merenda escolar dos alunos matriculados na rede de ensino do município de Primavera/PA em atendimento aos programas PEAE (Programa Estadual de Alimentação Escolar) e PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar), no decorrer do ano de 2022, conforme os prazos, especificações e quantitativos discriminados neste termo.*

10.2. As descrições dos produtos objeto deste termo de referência, estão discriminados de forma clara e objetiva para perfeita identificação e formação de propostas para atender em tempo hábil as necessidades alimentar dos alunos do ensino público do município.

10.3. Este termo de referência, bem como os cardápios apresentados foram feito pela nutricionista responsável da Departamento de Alimentação Escolar do município de Primavera, aprovado pelo Conselho de Alimentação Escolar (CAE), revisado e aprovado pelo Secretário Municipal.

Primavera – PA, 17 de janeiro de 2022.

Karlla Danniely F. D. de Jesus.

Karlla Danniely F. D. de Jesus

Nutricionista Municipal (RT)

CRN - 7/3246

Aprovo o presente termo de referência,

Paulo Henrique Ribeiro da Costa

Paulo Henrique Ribeiro da Costa

Secretário Municipal de Educação

Decreto Municipal nº 078/2021

		CARDÁPIO - CRECHE					
		MESES FEVEREIRO/MAIO/SETEMBRO/DEZEMBRO		SEMANA 1		SEMANA 2	
				SEMANA 3		SEMANA 4	
SEGUNDA-FEIRA LANCHES / REFEIÇÃO	LEITE COM PÃO DE MILHO E FRUTA / ARROZ BRANCO E ISCA DE CARNE ACEBOLADA	ACHOCOLATADO COM PÃO DE LEITE / FEIJÃO TROPEIRO	CAFÉ COM LEITE E PÃO FRANCES / MACARRÃO À BOLONHESA	SUCO DE FRUTA + PÃO DE LEITE / PURÊ DE BATATA DOCE E PICADINHO COM LEGUMES	SUCO DE FRUTA + PÃO DE LEITE / PURÊ DE BATATA DOCE E PICADINHO COM LEGUMES	SUCO DE FRUTA + PÃO DE LEITE / PURÊ DE BATATA DOCE E PICADINHO COM LEGUMES	SUCO DE FRUTA + PÃO DE LEITE / PURÊ DE BATATA DOCE E PICADINHO COM LEGUMES
TERÇA-FEIRA LANCHES / REFEIÇÃO	LEITE COM BISCOITO SALGADO / SALADA DE MACARRÃO PARAFUSO COM FRANGO	MINGAU DE ARROZ COM ABÓBORA / MACARRÃO COM FRANGO DESFIADO E FRUTA (SOBREMESA)	ACHOCOLATADO E MACAXEIRA COZIDA / ARROZ VERDE E AMARELO COM ISCA DE CARNE	MINGAU DE AVEIA / BAIÃO DE DOIS COM FRANGO COZIDO	MINGAU DE AVEIA / BAIÃO DE DOIS COM FRANGO COZIDO	MINGAU DE AVEIA / BAIÃO DE DOIS COM FRANGO COZIDO	MINGAU DE AVEIA / BAIÃO DE DOIS COM FRANGO COZIDO
QUARTA-FEIRA LANCHES / REFEIÇÃO	CAFÉ COM LEITE E MACAXEIRA COZIDA / ARROZ COM JAMBÚ E CARNE MOÍDA	SUCO DE FRUTA COM BISCOITO SALGADO / PURÊ DE ABÓBORA COM CARNE MOÍDA E COUVE REFOGADA	PURÊ COLORIDO E FEIJÃO COM PEIXE DESFIADO E COUVE REFOGADA	MINGAU DE MAISENA / PURÊ COLORIDO E FEIJÃO COM PEIXE DESFIADO E COUVE REFOGADA	ACHOCOLATADO COM BATATA DOCE / SOPA DE FRANGO COM LEGUMES E FRUTA	ACHOCOLATADO COM BATATA DOCE / SOPA DE FRANGO COM LEGUMES E FRUTA	ACHOCOLATADO COM BATATA DOCE / SOPA DE FRANGO COM LEGUMES E FRUTA
QUINTA-FEIRA LANCHES / 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 E BISCOITO SALGADO / SOPA DE CARNE COM LEGUMES E FRUTA	VITAMINA DE FRUTA E BISCOITO SALGADO / ARROZ COM PEIXE ENSOPADO E ABÓBORA REFOGADA	VITAMINA DE FRUTA E BISCOITO SALGADO / ARROZ COM PEIXE ENSOPADO E ABÓBORA REFOGADA	VITAMINA DE FRUTA E BISCOITO SALGADO / ARROZ COM PEIXE ENSOPADO E ABÓBORA REFOGADA	VITAMINA DE FRUTA E BISCOITO SALGADO / ARROZ COM PEIXE ENSOPADO E ABÓBORA REFOGADA
SEXTA-FEIRA LANCHES / REFEIÇÃO	ACHOCOLATADO COM BISCOITO SALGADO / CALDO DE OVOS E FRUTA (SOBREMESA)	MINGAU DE MILHO BRANCO / GALINHADA E SALADA DE ALFACE	MINGAU DE FUBÁ / ARROZ COLORIDO COM OVOS MEXIDOS E SALADA DE ALFACE E PEPINO	MINGAU DE ARROZ / ARROZ MACARRÃO COM CARNE AO MOLHO E FRUTA	MINGAU DE ARROZ / ARROZ MACARRÃO COM CARNE AO MOLHO E FRUTA	MINGAU DE ARROZ / ARROZ MACARRÃO COM CARNE AO MOLHO E FRUTA	MINGAU DE ARROZ / ARROZ MACARRÃO COM CARNE AO MOLHO E FRUTA
DATAS COMEMORATIVAS (CASO NECESSARIO)	ARROZ COM GAUJNA E SUCO DE FRUTA	CACHORRO QUENTE E SUCO DE FRUTA	AÇAI				

**SECRETARIA DE
EDUCAÇÃO**

**PREFEITURA DE
PRIMAVERA**
GOVERNO DO Povo

ITEM	PRODUTO	PIRC (g/ml)	PREÇO	QTD	VALOR DE MÊS	TOTAL	UND.
01	ACAFRÃO	0,5	20	4	7	Kg	
02	ACHOCOLATADO	8	4	4	23	Kg	
03	ALHO	0,5	20	4	7	Kg	
04	AMIDO DE MILHO (mingau)	20	1	4	14,4	Kg	
05	AMIDO DE MILHO (preparações)	6	2	4	8,8	Kg	
06	ARROZ TIPO 1	20	9	4	132	Kg	
07	AVEIA EM FLOCOS FINOS	20	1	4	14,4	Kg	
08	BISCOITO ÁGUA E SAL	20	5	4	184	pct	
09	CAFÉ	4	3	4	36	pct	
10	CARNE BOVINA (ACÉM)	25	4	4	72	Kg	
11	CARNE MOÍDA	25	4	4	72	Kg	
12	CHARQUE	20	1	4	16	Kg	
13	ERVILHA	8	2	4	12	Kg	
14	EXTRATO DE TOMATE	10	3	4	22	Kg	
15	FARINHA DE MANDIOCA FINA	15	2	4	32	Kg	
16	FEIJÃO PRETO	15	2	4	24	Kg	
17	FILÉ DE PEIXE	30	4	4	88	Kg	
18	FRANGO (COXA / SOBRECOXA)	30	2	4	44	Kg	
19	FRANGO (PETO)	30	3	4	66	Kg	
20	LEITE EM PÓ	15	18	4	195	Kg	
21	MACARRÃO ESPAGUETE	25	3	4	54	Kg	
22	MANTEIGA	5	4	4	72	Pt	
23	MASSA PARAFUSO COLORIDA	25	1	4	18	Kg	
24	MASSA ARGOLA	10	2	4	16	Kg	
25	MILHARINA	20	1	4	14,4	Kg	
26	MILHO BRANCO	20	1	4	14,4	Kg	
27	MILHO VERDE	8	2	4	12	Kg	
28	ÓLEO DE SOJA	1	20	4	20	Und	
29	PÃO FRANCÊS	25	1	4	364	Und	
30	PÃO DE LEITE	35	2	4	1.448	Und	
31	PÃO DE CHÁ	50	1	1	181	Und	
32	PÃO DE MILHO	25	1	4	364	Und	
33	SAL	1	20	4	16	Kg	

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





www.primavera.pa.gov
CNPJ: 05.149.141/0001-94

		CARDÁPIO - CRECHE	
		MESES MARÇO/JUNHO/OUTUBRO	
		SEMANA 1	SEMANA 2
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 ARROZ 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 GUISSADINHO DE CARNE COM LEGUMES + FRUTA	MINGAU DE MILHO BRANCO / SOPA RICA E FRUTA (SOBREMESA)	MINGAU DE FUBÁ / CALDO DE MACAXEIRA COM CHARQUE E FRUTA (SOBREMESA)
DATAS COMEMORATIVAS (CASO NECESSARIO)	ARROZ COM GALINHA E SUCO DE FRUTA	FEIJÃO TROPEIRO E SUCO DE FRUTA	CACHORRO QUENTE E SUCO DE FRUTA
ALUNOS: 181			PIPOCA E SUCO DE FRUTA / ACAI

**SECRETARIA DE
EDUCAÇÃO**

PRIMAVERA
GOVERNO DO Povo

ITEM	PRODUTO	PERC (%)	FREQ.	TOTAL DE MESES	TOAL	UNID.
01	AÇAFRÃO	0,5	20	3	5,5	Kg
02	ACHOCOLATADO	8	4	3	17	Kg
03	ALHO	0,5	20	3	5,4	Kg
04	AMIDO DE MILHO (mingau)	20	1	3	10,8	Kg
05	AMIDO DE MILHO (preparações)	6	1	3	3	Kg
06	ARROZ TIPO 1	20	8	3	87	Kg
07	AVEIA EM FLOCOS FINOS	20	1	3	10,8	Kg
08	BISCOITO ÁGUA E SAL	20	5	3	138	pct
09	CAFÉ	4	3	3	27	pct
10	CARNE BOVINA (ACÉM)	25	5	3	69	Kg
11	CARNE MOÍDA	25	4	3	54	Kg
12	CHARQUE	20	1	3	16	Kg
13	ERVILHA	8	2	3	8,4	Kg
14	EXTRATO DE TOMATE	10	1	3	5,4	Kg
15	FEIJÃO PRETO	15	4	3	33	Kg
16	FILE DE PEIXE	30	4	3	66	Kg
17	FRANGO (COXA / SOBRECOXA)	30	3	3	51	Kg
18	FRANGO (PEITO)	30	3	3	51	Kg
19	LEITE EM PÓ	15	18	3	146,4	Kg
20	MACARRÃO ESPAGUETE	25	3	3	40,5	Kg
21	MANTEIGA	5	4	3	54	Pt
22	MASSA PARAFUSO	25	3	3	40,5	Kg
23	MASSA ARGOLA	15	1	3	9	Kg
24	MILHARINA	20	1	3	10,8	Kg
25	MILHO BRANCO	20	1	3	10,8	Kg
26	MILHO VERDE	8	2	3	8,4	Kg
27	ÓLEO DE SOJA	1	20	3	15	Und
28	PÃO FRANCES	25	1	3	273	Und
29	PÃO DE CHÁ	50	1	1	181	Und
30	PÃO DE LEITE	35	2	3	724	Und
31	PÃO DE MILHO	25	1	3	273	Und
32	SAL	1	20	3	12	kg

		CARDÁPIO – CRECHE		
		MÊS ABRIL/AGOSTO/NOVEMBRO		
	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4
SEGUNDA-FEIRA Lanche / Refeição	LEITE COM PÃO DE MILHO E FRUTA / FRANGO REFOGADO AO MOLHO DE TOMATE E ARROZ, ALFACE	ACHOCOLATADO COM PÃO DE LEITE / PICADINHO, PURÊ DE BATATA DOCE E FEIJÃO	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	LEITE COM BISCOITO SALGADO / PURÊ DE BATATA DOCE COM CENOURA RALADA E CARNE MOÍDA E FRUTA	MINGAU DE ARROZ COM ABÓBORA / FRANGO ENSOPADO COM ARROZ, FEIJÃO VERDE E CENOURA	ACHOCOLATADO E TRINHAS DE CARNE, ARROZ COM COUVE E FAROFA	MINGAU DE AVEIA / MACARRÃO COLORIDO AO MOLHO DE FRANGO E FRUTA
QUARTA-FEIRA Lanche / Refeição	CAFÉ COM LEITE E MACAXEIRA COZIDA / OMELETE DE LEGUMES, ARROZ E FEIJÃO	SUCO DE FRUTA COM BISCOITO SALGADO / ISCA DE CARNE, MACARRÃO E FEIJÃO	MINGAU DE MAISENA / PURÊ COLORIDO E FEIJÃO COM PEIXE DESFIADO	ACHOCOLATADO COM BATATA DOCE / CUBINHOS DE CARNE COM MACAXEIRA, ARROZ
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 / 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	ACHOCOLATADO COM BISCOITO SALGADO / SOPA DE FEIJÃO COM LEGUMES	MINGAU DE MILHO BRANCO / SOPA DE FRANGO, COM LEGUMES E FRUTA (SOBREMESA)	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	AÇAI		

ALUNOS: 181

ITEM	PRODUTO	PERC (g/m)	FREQ.	TOTAL DE MESES	TOTAL	UNID
01	ACAFRÃO	0,5	20	3	5,5	Kg
02	ACHOCOLATADO	8	4	3	17	Kg
03	ALHO	0,5	20	3	5,4	Kg
04	AMIDO DE MILHO (mingau)	20	1	3	10,8	Kg
05	AMIDO DE MILHO (preparações)	6	2	3	6,6	Kg
06	ARROZ TIPO 1	20	10	3	111	Kg
07	AVEIA EM FLOCOS FINOS	20	1	3	10,8	Kg
08	BISCOITO ÁGUA E SAL	20	5	3	138	pct
09	CAFÉ	4	3	3	27	pct
10	CARNE BOVINA (ACÉM)	25	3	3	42	Kg
11	CARNE MOÍDA	25	4	3	54	Kg
12	CHARQUE	20	1	3	16	Kg
13	ERVILHA	8	2	3	8,4	Kg
14	EXTRATO DE TOMATE	10	3	3	16,5	Kg
15	FARINHA DE MANDIOCA FINA	15	2	3	12	Kg
16	FEIJÃO PRETO	15	3	3	27	Kg
17	FILE DE PEIXE	30	4	3	66	Kg
18	FRANGO (COXA / SOBRECOXA)	30	3	3	51	Kg
19	FRANGO (PEITO)	30	3	3	51	Kg
20	LEITE EM PÓ	15	18	3	146,4	Kg
21	MACARRÃO ESPAGUETE	25	1	3	15	Kg
22	MANTEIGA	5	4	3	54	Pt
23	MASSA PARAFUSO	25	2	3	27	Kg
24	MASSA PARAFUSO COLIRIDA	25	2	3	27	KG
25	MASSA ARGOLA	15	2	3	18	Kg
26	MILHARINA	20	1	3	10,8	Kg
27	MILHO BRANCO	20	1	3	10,8	Kg
28	MILHO P/ PIPOCAS	20	1	3	10,8	Kg
29	MILHO VERDE	8	2	3	8,4	Kg
30	ÓLEO DE SOJA	1	20	3	15	Und
31	PÃO FRANCES	25	1	3	273	Und
32	PÃO DE CHÁ	50	1	1	181	Und

**SECRETARIA DE
EDUCAÇÃO**

PRIMAVERA
MUNICÍPIO DO PÓVO

33	PÃO DE LETE	35	2	3	724	Und
34	PÃO DE MILHO	25	1	3	273	Und
35	SAL	1	20	3	12	kg

**SECRETARIA DE
EDUCAÇÃO**



**PREFEITURA DE
PRIMAVERA**

GOUVERNO DO PIAUÍ

CARDÁPIO – ENSINO INFANTIL, FUNDAMENTAL MÉDIO, EA, AEE MESES FEVEREIRO/MAIO/SETEMBRO/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 (SOBREMESA)	CAFÉ COM LEITE E PÃO FRANCES	SUO DE FRUTA COM BISCOITO DOCE/SALGADO
TERÇA-FEIRA Lanche / Refeição	SALADA DE MACARRÃO PARAFUSO COM FRANGO	MACARRÃO COM FRANGO DESFIADO E FRUTA (SOBREMESA)	ARROZ VERDE E AMARELO COM ISCA DE CARNE E FRUTA (SOBREMESA)	BAIÃO DE DOIS COM FRANGO COZIDO
QUARTA-FEIRA Lanche / Refeição	CAFÉ COM LEITE E MACAXEIRA COZIDA	PURÊ DE ABÓBORA COM CARNE MOÍDA E COUVE REFOGADA	PURÊ COLORIDO E FEIJÃO COM PEIXE DESFIADO E COUVE REFOGADA	SOPA DE FRANGO COM LEGUMES E FRUTA (SOBREMESA)
QUINTA-FEIRA Lanche / Refeição	ARROZ, FEIJÃO E PEIXE DESFIADO COM LEGUMES	ARROZ COM PEIXE AO MOLHO E FRUTA (SOBREMESA)	SUCO DE FRUTA E BISCOITO DOCE/ SALGADO E FRUTA (SOBREMESA)	ARROZ COM PEIXE ENSOPADO E ABÓBORA REFOGADA E FRUTA
SEXTA-FEIRA Lanche / Refeição	CALDO DE OVOS E FRUTA (SOBREMESA)	MINGAU DE MILHO BRANCO	ARROZ COLORIDO COM OVOS MEXIDOS E SALADA DE ALFACE E PEPINO	MINGAU DE ARROZ
DATAS COMEMORATIVAS (Caso necessário)	ARROZ COM GALINHA E SUCO DE FRUTA	CACHORRO QUENTE E SUCO DE FRUTA	AÇAI	

ALUNOS: 2.222

Cardápio elaborado pela Nutricionista Karlla D'Abreu - CRN 3246

*O cardápio poderá sofrer alterações devido a disponibilidade de compra dos itens perecíveis.

ITEM	PRODUTO	PERC (g/ml)	REQ.	TOTAL DE MESES	TOTAL	UND.
01	ACAFRÃO	0,5	12	4	54	Kg
02	AÇUCAR	15	7	4	934	Kg
03	ACHOCOLATADO	15	1	4	134	Kg
04	ALHO	0,5	12	4	54	Kg
05	AMIDO DE MILHO (preparações)	6	2	4	108	Kg
06	ARROZ TIPO 1	25	6	4	1336	Kg
07	BATATA PALHA	3	1	3	20	Kg
08	BISCOITO CREAM CRACKER	20	2	4	892	pct
09	BISCOITO ROSCA CHOCOLATE	20	1	4	448	PCT
10	CAFÉ	4	2	4	288	pct
11	CARNE BOVINA (ACÉM)	25	2	4	444	Kg
12	CARNE MOÍDA	25	1	4	224	Kg
13	ERVILHA	8	2	4	144	Kg
14	EXTRATO DE TOMATE	10	2	4	176	Kg
15	FARINHA DE MANDIOCA FINA	15	1	4	136	Kg
16	FEIJÃO PRETO	15	1	4	180	Kg
17	FILÉ DE PEIXE	30	4	4	1.068	Kg
18	FRANGO (COXA / SOBRECOXA)	30	2	4	536	Kg
19	FRANGO (PEITO)	30	2	4	536	Kg
20	LEITE EM PÓ	15	6	4	800	Kg
21	MACARRÃO ESPAGUETE	30	1	4	268	Kg
22	MARGARINA	5	2	4	180	Pt
23	MASSA PARAFUSO COLORIDA	30	1	4	268	Kg
24	MASSA ARGOLA	15	1	4	136	Kg
25	MILHO BRANCO	20	1	4	180	Kg
26	MILHO VERDE	8	2	4	144	Kg
27	ÓLEO DE SOJA	1	12	4	120	Und
28	PÃO FRANCÊS	50	1	4	8.888	Und
29	PÃO DE CHÁ	50	1	1	2.222	Und
30	PÃO DE MILHO	50	1	4	8.888	Und
31	SAL	1	12	4	108	Kg

**SECRETARIA DE
EDUCAÇÃO**

**PREFEITURA DE
PRIMAVERA**

GOUVERNO DO PÁRA

CARDÁPIO - ENSINO INFANTIL FUNDAMENTAL MÉDIO, EA, AEE			
MESES MARÇO / JUNHO / OUTUBRO		SEMANA 3	
SEMANA 1		SEMANA 2	
SEGUNDA-FEIRA LANCHE / REFEIÇÃO	SUCO DE FRUTA COM BISCOITO SALGADO E FRUTA (SOBREMESA)	SUCO DE FRUTA E HOT DOG	CAFÉ COM LEITE COM BISCOITO DOCE
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
QUARTA-FEIRA LANCHE / REFEIÇÃO	ARROZ À GREGA COM FRANGO, ALFACE E PEPINO	SUCO DE FRUTA COM BISCOITO SALGADO	OVOS MEXIDOS COM ARROZ, FEIJÃO E SALADA DE ALFACE
QUINTA-FEIRA LANCHE / REFEIÇÃO	MINGAU DE TAPIOCA	ARROZ COM PEIXE AO MOLHO E FRUTA (SOBREMESA)	PURÊ COLORIDO E FEIJÃO COM PEIXE DESFIADO
SEXTA-FEIRA LANCHE / REFEIÇÃO	MACARRÃO E GUIADINHO DE CARNE COM LEGUMES + FRUTA (SOBREMESA)	SOPA RICA E FRUTA (SOBREMESA)	MINGAU DE FUBÁ
DATAS COMEMORATIVAS (CASO NECESSÁRIO)	ARROZ COM GALINHA E SUCO DE FRUTA	FEIJÃO TROPEIRO	PIPOCA E SUCO DE FRUTA / AÇAI

ALUNOS: 2.222

Cardápio elaborado pela Nutricionista Karlla D'Abreu - CRN 3246

*O cardápio poderá sofrer alterações devido a disponibilidade de compra dos itens perecíveis.

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



www.primavera.pa.gov
CNPJ: 05.149.141/0001-94

ITEM	PRODUTO	PERC (g/ml)	FREQ	TOTAL DE MESES	TOTAL	UNID
01	AÇAFRÃO	0,5	12	3	41	Kg
02	AÇUCAR	15	7	3	702	Kg
03	ACHOCOLATADO	15	1	3	101	Kg
04	ALHO	0,5	12	3	41	Kg
05	ARROZ TIPO 1	25	6	3	1.002	Kg
06	BATATA PALHA	3	2	1	14	Kg
07	BISCOITO CREAM CRACKER	20	2	3	669	pct
08	BISCOITO ROSCA COCO	20	2	3	669	PCT
09	CAFÉ	4	1	3	108	pct
10	CARNE BOVINA (ACÉM)	25	3	3	501	Kg
11	CARNE MOÍDA	25	1	3	168	Kg
12	CHARQUE	25	1	1	56	Kg
13	ERVILHA	8	2	3	108	Kg
14	EXTRATO DE TOMATE	10	2	3	132	Kg
15	FEIJÃO PRETO	20	2	3	267	Kg
16	FILÉ DE PEIXE	30	3	3	600	Kg
17	FRANGO (sobrecoxa desossada)	30	2	3	402	Kg
18	FRANGO (PEITO)	30	2	3	402	Kg
19	LEITE EM PÓ	15	5	3	501	Kg
20	MACARRÃO ESPAGUETE	30	3	3	600	Kg
21	MASSA ARGOLA	15	1	3	102	Kg
24	MILHARINA	20	1	3	135	Kg
22	MILHO P/ PIPOCAS	20	1	2	90	Kg
23	MILHO VERDE	8	2	3	108	Kg
24	ÓLEO DE SOJA	1	12	3	90	Und
25	PÃO DE CHÁ	50	1	3	6.666	Und
26	PÃO DOCE	50	1	3	6.666	Und
27	SAL	1	12	3	81	Kg
28	SALSICHA	35	1	3	234	Kg

CARDÁPIO – ENSINO INFANTIL, FUNDAMENTAL, MÉDIO, EJA, AEE				
MESES ABRI / AGOSTO / NOVEMBRO				
	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 SALGADO (SOBREMESA)	CAFÉ COM LEITE E PÃO FRANCES	SUCO DE FRUTA COM BISCOITO SALGADO
TERÇA-FEIRA Lanche / Refeição	PURÊ DE BATATA DOCE E CARNE MOÍDA E FRUTA (SOBREMESA)	FRANGO ENSOPADO COM ARROZ, FEIJÃO VERDE	TIRINHAS DE CARNE, ARROZ COM COUVE E FAROFÁ	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	PURÊ COLORIDO E FEIJÃO COM PEIXE DESFIADO	ACHOCOLATADO COM BATATA DOCE
QUINTA-FEIRA Lanche / Refeição	ARROZ, FEIJÃO E PEIXE DESFIADO COM LEGUMES	MINGAU DE CHOCOLATE E FRUTA (SOBREMESA)	SUCO DE FRUTA E BISCOITO DOCE	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	AÇAI		

ALUNOS: 2.222

Cardápio elaborado pela Nutricionista Karla D'Abreu - CRN 3246

*O cardápio poderá sofrer alterações devido à disponibilidade de compra dos itens perecíveis.

**SECRETARIA DE
EDUCAÇÃO**

**PREFEITURA DE
PRIMAVERA**
GOVERNO DO Povo

ITEM	PRODUTO	PERC (g/m)	FREQ	TOTAL DE MESES	TOTAL	UNID.
01	AÇAFRAO	0,5	12	3	41	Kg
02	AÇUCAR	15	6	3	600	Kg
03	ACHOCOLATADO	15	3	3	300	Kg
04	ALHO	0,5	12	3	41	Kg
05	AMIDO DE MILHO	20	1	3	135	Kg
06	ARROZ TIPO 1	25	6	3	1.002	Kg
07	BATATA PALHA	3	1	1	7	Kg
08	BISCOITO CREAM CRACKER	20	2	3	669	pct
09	BISCOITO ROSCA LEITE	20	1	3	333	pct
10	CAFÉ	4	2	3	213	pct
11	CARNE BOVINA (ACÉM)	25	2	3	333	Kg
12	CARNE MOIDA	25	1	3	168	Kg
13	CHARQUE	25	1	3	168	Kg
14	ERVILHA	8	2	3	108	Kg
15	EXTRATO DE TOMATE	10	2	3	132	Kg
16	FEIJÃO PRETO	20	2	3	267	Kg
17	FILE DE PEIXE	30	3	3	600	Kg
18	FRANGO (COXA E SOBRECOXA)	30	2	3	402	Kg
19	FRANGO (PEITO)	30	2	3	402	Kg
20	LEITE EM PÓ	15	6	3	600	Kg
21	MACARRÃO ESPAGUETE	30	1	3	201	Kg
22	MARGARINA	5	2	3	135	pct
23	MASSA ARGOLA	15	2	3	201	Kg
24	MASSA PARAFUSO COLORIDA	30	1	3	201	Kg
25	MILHO VERDE	8	2	3	108	Kg
26	ÓLEO DE SOJA	1	12	3	90	Und
27	PÃO FRANCÊS	50	1	3	6.666	Und
28	PÃO DE MILHO	50	1	3	6.666	Und
29	SAL	1	12	3	81	Kg



SEMANA 1	CARDÁPIO – ENSINO INTEGRAL				
	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
LANCHE	SUCO DE FRUTA PÃO DE MILHO FRUTA	SUCO DE FRUTA BISCOITO SALGADO	CAFÉ COM LEITE MACAXEIRA COZIDA	MINGAU DE TAPIOCA	ACHOCOLATADO BISCOITO SALGADO
ALMOÇO	ARROZ E FEIJÃO ISCAS DE CARNE CENOURA PALITO	ARROZ E FEIJÃO FRANGO ENSOPADO PURE DE ABOBORA	MACARRÃO E FEIJÃO CARNE MOÍDA MAXIXE REFOGADA	ARROZ (JAMBU) E FEIJÃO PEIXE DESFIADO SELETA DE LEGUMES	ARROZ E FEIJÃO CMELETE FAROFÁ DE COUVE FRUTA
LANCHE	MINGAU DE ARROZ	ACHOCOLATADO BATATA DOCE	VITAMINA DE FRUTA BISCOITO SALGADO	SUCO DE FRUTA BISCOITO DOCE	MINGAU DE AVEIA

SEMANA 2	CARDÁPIO – ENSINO INTEGRAL				
	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
LANCHE	ACHOCOLATADO PÃO DE LEITE	MINGAU DE MILHO BRANCO	SUCO DE FRUTA BISCOITO SALGADO	CAFÉ COM LEITE BATATA DOCE COZIDA	ACHOCOLATADO BISCOITO MAIZENA
ALMOÇO	ARROZ E FEIJÃO CARNE ASSADA ALFACE E PEPINO	MACARRÃO E FEIJÃO FRANGO GRELHADO ABOBORA REFOGADA FRUTA	ARROZ E FEIJÃO CARNE MOÍDA COUVE REFOGADA	ARROZ PEIXE AO MOLHO FAROFÁ FRUTA	MACARRÃO E FEIJÃO FRANGO ASSADO SELETA DE LEGUMES
LANCHE	MINGAU DE FUBÁ	SUCO DE FRUTA BISCOITO CHOCOLATE	MINGAU DE MAIZENA	ACHOCOLATADO BISCOITO SALGADO	CAFÉ COM LEITE MACAXEIRA COZIDA

SEMANA 3	CARDÁPIO – ENSINO INTEGRAL				
	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
LANCHE	CAFÉ COM LEITE E PÃO FRANCES	ACHOCOLATADO MACAXEIRA COZIDA	MINGAU DE MAIZENA	SUCO DE FRUTA BISCOITO SALGADO FRUTA	MINGAU DE FUBÁ
ALMOÇO	MACARRÃO A BOLONHESA SALADA (ALFACE/PEPINO/ TOMATE)	ARROZ VERDE E AMARELO ISCA DE CARNE PURE DE BATATA DOCE FRUTA	ARROZ E FEIJÃO PEIXE GRELHADO COUVE REFOGADA	ARROZ E FEIJÃO CARNE MOÍDA PURE COLORIDO	ARROZ COLORIDO SOBRECOXA ASSADA FAROFÁ DE OVO
LANCHE	SUCO DE FRUTA BISCOITO COCCOLATE	MINGAU DE TAPIOCA	SUCO DE FRUTA BISCOITO SALGADO	CAFÉ COM LEITE MACAXEIRA COZIDA	ACHOCOLATADO BISCOITO MAIZENA

SEMANA 4	CARDÁPIO – ENSINO INTEGRAL				
	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
LANCHE	SUCO DE FRUTA PÃO DOCE	MINGAU DE AVEIA	ACHOCOLATADO BATATA DOCE	VITAMINA DE FRUTA BISCOITO SALGADO	MINGAU DE ARROZ
ALMOÇO	MACARRÃO E FEIJÃO CARNE EM CUBO PURE DE MACAXEIRA	BAIÃO DE DOIS FRANGO GUISSADO COUVE REFOGADA	ARROZ E FEIJÃO FRANGO COM LEGUMES FRUTA	ARROZ E FEIJÃO PEIXE ENSOPADO ABOBORA REFOGADA FRUTA	MACARRÃO E FEIJÃO CARNE AO MOLHO SALADA CRUAS
LANCHE	MINGAU DE ARROZ COM ABOBORA	CAFÉ COM LEITE BATATA DOCE	SUCO DE FRUTA BISCOITO SALGADO	MINGAU DE MILHO BRANCO	SUCO DE FRUTA BISCOITO MAIZENA
ALMOÇO	ARROZ COM GAUNHA SUÇO DE FRUTA	CACHORRO QUENTE SUÇO DE FRUTA	AÇAI SUÇO DE FRUTA		

Cardápio elaborado pela Nutricionista Karlla D'Abreu - CRN 3246

*O cardápio poderá sofrer alterações devido a disponibilidade de compra dos itens perecíveis.



ITEM	PRODUTO	PERC (g/ml)	FREQ	TOTAL DE MESES	TOTAL	UNID
01	AÇAFRÃO	0,6	20	4	46	Kg
02	AÇÚCAR	15	31	4	1764	kg
03	ACHOCOLATADO	15	8	4	455	Kg
04	ALHO	0,6	20	4	46	Kg
05	AMIDO DE MILHO (mingau)	20	2	4	76	kg
06	AMIDO DE MILHO (preparações)	6	2	4	46	kg
07	ARROZ TIPO 1	50	14	4	2655	kg
08	AVEIA EM FLOCOS FINOS	20	2	4	76	kg
09	BATATA PALHA	5	1	2	10	kg
10	BISCOITO CREAM CRACKER	20	9	4	1707	pct
11	BISCOITO MAISENA	20	5	4	948	Pct
13	BISCOITO ROSCA CHOCOLATE	20	2	4	380	pct
14	CAFÉ	4	6	4	364	pct
15	CARNE BOVINA (ACÉM)	100	5	4	1896	kg
16	CARNE MOÍDA	80	4	4	1214	Kg
17	ERVILHA	15	2	4	114	Kg
18	EXTRATO DE TOMATE	30	3	4	341	Kg
19	FARINHA DE MANDIOCA FINA	30	3	4	341	Kg
20	FEIJÃO CARIOCA	30	5	4	664	kg
21	FEIJÃO PRETO	35	5	4	664	kg
22	FILÉ DE PEIXE	80	4	4	1214	Kg
25	FRANGO (COXA / SOBRECOXA)	100	4	4	1517	Kg
26	FRANGO (PEITO)	100	1	4	380	Kg
27	FRANGO (sobrecoxa desossada)	80	2	4	607	KG
28	LEITE EM PO	15	29	4	1650	Kg
29	MACARRÃO ESPAGUETE	60	6	4	1366	Kg
30	MARGARINA	5	3	4	114	Pt
31	MILHARINA	20	2	4	76	Kg
32	MILHO BRANCO	20	2	4	76	Kg
33	MILHO VERDE	15	2	4	114	Kg
34	ÓLEO DE SOJA	3	20	4	253	Und
35	PÃO FRANCÊS	50	1	4	3792	Und
36	PÃO DE LEITE	50	1	4	3792	Und
37	PÃO DOCE	50	1	4	3792	Und
38	PÃO DE MILHO	50	1	4	3792	Und
39	SAL	1,5	20	4	114	kg
40	Vinagre	3	6	4	69	I



**SECRETARIA DE
EDUCAÇÃO**



PREFEITURA DE
PRIMAVERA
GOVERNO DO Povo

CARDÁPIO - ENSINO INTEGRAL

SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
LANÇHE	SUCO DE FRUTA PÃO DE MILHO FRUTA	SUCO DE FRUTA BISCOITO SALGADO	CAFÉ COM LEITE MACAXEIRA COZIDA	MINGAU DE TAPIOCA	ACHOCOLADADO BISCOITO MARIA
ALMOÇO	MACARRÃO E FEIJÃO ISCAS DE FIGADO SALADA CRUJA	ARROZ E FEIJÃO CARNE MOIDA PURE DE MACAXEIRA	ARROZ A GREGA FRANGO GRELHADO PURE DE ABOBORA	ARROZ (JAMBÚ) E FEIJÃO PEIXE DESFIADO SELETA DE LEGUMES	ARROZ E FEIJÃO OMELETE DE LEGUMES FAROFÁ FRUTA
LANCHE	MINGAU DE ARROZ	ACHOCOLADADO BATATA DOCE	VITAMINA DE FRUTA BISCOITO SALGADO	SUCO DE FRUTA BISCOITO COCO	MINGAU DE AVEIA

SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
1	SUCO DE FRUTA HOT-DOG	MINGAU DE MILHO BRANCO	SUCO DE FRUTA BISCOITO SALGADO	CAFÉ COM LEITE BATATA DOCE COZIDA	ACHOCOLADADO BISCOITO MARIA
2	ARROZ E FEIJÃO CARNE AO MOLHO COUVE REFOGADA	ARROZ E FEIJÃO OMELETE DE FRANGO E FEIJÃO VERDE FRUTA	MACARRÃO E FEIJÃO CARNE EM CUBOS MACAXEIRA CORADA	ARROZ (JAMBÚ) PEIXE AO MOLHO FAROFÁ FRUTA	MACARRÃO E FEIJÃO FRANGO ASSADO SALADA CRUJA
3	MINGAU DE FUBÁ	SUCO DE FRUTA BISCOITO COCO	MINGAU DE MAIZENA	ACHOCOLADADO BISCOITO SALGADO	CAFÉ COM LEITE MACAXEIRA COZIDA

CARDÁPIO - ENSINO INTEGRAL
MESES MARÇO / JUNHO / OUTUBRO

SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
LANÇHE	CAFÉ COM LEITE PÃO FRANCES	ACHOCOLADADO MACAXEIRA COZIDA	MINGAU DE MAISENA	SUCO DE FRUTA BISCOITO SALGADO FRUTA	MINGAU DE FUBÁ
ALMOÇO	ARROZ E FEIJÃO ISCA DE FRANGO ABOBORA REFOGADA	MACARRÃO E FEIJÃO FRANGO EM CUBOS COM LEGUMES FRUTA	ARROZ E FEIJÃO ISCA DE FIGADO ALFACE E TOMATE	ARROZ E FEIJÃO PEIXE GRELHADO COUVE REFOGADA	FEIJÃO TROPEIRO SOBRECOXA ASSADA PURE COLORIDO
LANCHE	SUCO DE FRUTA BISCOITO COCO	MINGAU DE TAPIOCA	SUCO DE FRUTA BISCOITO SALGADO	CAFÉ COM LEITE MACAXEIRA COZIDA	ACHOCOLADADO BISCOITO MARIA

SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
1	SUCO DE FRUTA PÃO DOCE	MINGAU DE AVEIA	ACHOCOLADADO BATATA DOCE	VITAMINA DE FRUTA BISCOITO SALGADO	MINGAU DE ARROZ
2	ARROZ E FEIJÃO FRANGO AO MOLHO PURE DE ABOBORA	MACARRÃO E FEIJÃO ISCA DE CARNE FAROFÁ ALFACE E PEPINO	ARROZ E FEIJÃO FRANGO DESFIADO COM LEGUMES FRUTA	ARROZ E FEIJÃO PEIXE ENSOPADO ABOBORA REFOGADA FRUTA	MACARRÃO E FEIJÃO CARNE MOIDA PURE DE BATATA DOCE
3	MINGAU DE ARROZ COM ABOBORA	CAFÉ COM LEITE BATATA DOCE	SUCO DE FRUTA BISCOITO SALGADO	MINGAU DE MILHO BRANCO	SUCO DE FRUTA BISCOITO MARIA
4	ARROZ COM GAUCHA SUCO DE FRUTA	FEIJÃO TROPEIRO SUCO DE FRUTA	CACHORRO QUENTE E SUCO DE FRUTA	PIPOCA SUCO DE FRUTA	AÇAI

Cardápio elaborado pela Nutricionista Karilla D'Abreu - CRN 3246

* O cardápio poderá sofrer alterações devido a disponibilidade de compra dos itens perecíveis.



ITEM	PRODUTO	PERC (g/ml)	FREQ	TOTAL DE MESES	TOTAL	UNID
01	AÇAFRÃO	0,6	20	3	34	Kg
02	AÇÚCAR	15	31	3	1323	kg
03	ACHOCOLATADO	15	8	3	341	Kg
04	ALHO	0,6	20	3	34	Kg
05	AMIDO DE MILHO (mingau)	20	2	3	57	kg
06	AMIDO DE MILHO (preparações)	6	2	3	34	kg
07	ARROZ TIPO 1	50	13	3	1849	kg
08	AVEIA EM FLOCOS FINOS	20	2	3	57	kg
09	BATATA PALHA	5	1	2	10	kg
10	BISCOITO CREAM CRACKER	20	9	3	1278	pct
11	BISCOITO MARIA	20	5	3	711	pct
12	BISCOITO ROSCA COCO	20	2	3	285	Pct
13	CAFÉ	4	6	3	273	pct
14	CARNE BOVINA (ACÉM)	100	3	3	854	kg
15	CARNE MOÍDA	80	2	3	455	Kg
16	CHARQUE	20	1	3	19	Kg
17	ERVILHA	15	2	3	85	Kg
18	EXTRATO DE TOMATE	30	2	3	171	Kg
19	FEIJÃO CARIOCA	35	6	3	597	KG
20	FEIJÃO PRETO	35	6	3	597	kg
21	FÍGADO BOVINO	80	2	3	455	KG
24	FILÉ DE PEIXE	80	4	3	909	Kg
25	FRANGO (COXA / SOBRECOXA)	100	3	3	853	Kg
26	FRANGO (PEITO)	100	3	3	853	Kg
27	FRANGO (sobrecoxa desossada)	80	2	3	453	Kg
28	LEITE EM PÓ	15	29	3	1236	Kg
29	MACARRÃO ESPAGUETE	60	6	3	1023	Kg
30	MARGARINA	5	3	3	85	Pt
31	MILHARINA	20	2	3	57	Kg
32	MILHO BRANCO	20	2	3	57	Kg
33	MILHO P/ PIPOCA	20	1	2	38	KG
34	MILHO VERDE	15	2	3	85	Kg
35	ÓLEO DE SOJA	3	20	3	189	Und
36	PÃO FRANCÊS	50	1	3	2844	Und
37	PÃO DE CHÁ	50	1	3	2844	Und
38	PÃO DOCE	50	1	3	2844	Und
39	PÃO DE MILHO	50	1	3	2844	Und
40	SAL	1,5	20	3	86	kg
41	SALSICHA HOT DOG	35	1	3	100	kg
42	VINAGRE	3	6	3	51	L

**SECRETARIA DE
EDUCAÇÃO**



PREFEITURA DE
PRIMAVERA
GOVERNO DO PÓVO

CARDÁPIO – ENSINO INTEGRAL
MESSES ABRIL / AGOSTO / NOVEMBRO

SEMANA 1	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
LANCHE	SUCO DE FRUTA PÃO DE MILHO FRUTA	SUCO DE FRUTA BISCOITO SALGADO	CAFÉ COM LEITE MACAXEIRA COZIDA	MINGAU DE TAPIOCAS	ACHOCOLATADO BISCOITO MARIA LARANJA
ALMOÇO	ARROZ COLORIDO FRANGO AO MOLHO DE TOMATE ALFACE E PEPINO	MACARRÃO E FEIJÃO CARNE MOIDA CENOURA RALADA	ARROZ E FEIJÃO OMELETE DE LEGUMES ALFACE TOMATE E MILHO	ARROZ (JAMBÚ) E FEIJÃO PEIXE DESFIADO SELETA DE LEGUMES	MACARRÃO E FEIJÃO CARNE ASSADA FAROFÁ FRUTA
LANCHE	MINGAU DE ARROZ	ACHOCOLATADO BATATA DOCE	VITAMINA DE FRUTA BISCOITO SALGADO	SUCO DE FRUTA BISCOITO LEITE	MINGAU DE AVEIA

SEMANA 2	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
LANCHE	ACHOCOLATADO PÃO DE LEITE	MINGAU DE MILHO BRANCO	SUCO DE FRUTA BISCOITO SALGADO	CAFÉ COM LEITE BATATA DOCE COZIDA	ACHOCOLATADO BISCOITO MARIA LARANJA
ALMOÇO	ARROZ E FEIJÃO ISCA DE FIGADO PURE DE BATATA DOCE	ARROZ E FEIJÃO FRANGO GRELADO FEIJÃO VERDE E CENOURA	MACARRÃO E FEIJÃO ISCA DE CARNE FAROFÁ DE COUVE FRUTA	ARROZ (JAMBÚ) PEIXE AO MOLHO FAROFÁ FRUTA	MACARRÃO E FEIJÃO CUBOS DE FRANGO COM LEGUMES SALADA CRUAS
LANCHE	MINGAU DE FUBÁ	SUCO DE FRUTA BISCOITO LEITE	MINGAU DE MAIZENA	ACHOCOLATADO BISCOITO SALGADO	CAFÉ COM LEITE MACAXEIRA COZIDA

SEMANA 3	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
LANCHE	CAFÉ COM LEITE PÃO FRANCES	ACHOCOLATADO MACAXEIRA COZIDA	MINGAU DE MAISENA	SUCO DE FRUTA BISCOITO SALGADO FRUTA	MINGAU DE FUBÁ
ALMOÇO	MACARRÃO COLORIDO ISCA DE FRANGO CENOURA PALITO	ARROZ E FEIJÃO CARNE EM CUBOS COUVE REFOGADA FRUTA	ARROZ E FEIJÃO PEIXE GRELHADO PURE COLORIDO	ARROZ E FEIJÃO OMELETE ALFACE E TOMATE	ARROZ E FEIJÃO FRANGO EM CUBOS ABOBORA REFOGADA
LANCHE	SUCO DE FRUTA BISCOITO LEITE	MINGAU DE TAPIOCAS	SUCO DE FRUTA BISCOITO SALGADO	CAFÉ COM LEITE MACAXEIRA COZIDA	ACHOCOLATADO BISCOITO MARIA LARANJA

SEMANA 4	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
LANCHE	SUCO DE FRUTA PÃO DOCE	MINGAU DE AVEIA	ACHOCOLATADO BATATA DOCE	VITAMINA DE FRUTA BISCOITO SALGADO	MINGAU DE ARROZ
ALMOÇO	MACARRÃO PARAFUSO ABOLONHESA TOMATE/ALFACE/VAGEM	MACARRÃO E FEIJÃO FRANGO AO MOLHO CENOURA RALADA	ARROZ E FEIJÃO CARNE EM CUBOS MACAXEIRA CORADA FRUTA	ARROZ FEIJÃO COM CHARQUE SOBRECOXA ASSADA PURE DE ABOBORA	ARROZ E FEIJÃO PEIXE ENSOPADO ABOBORA REFOGADA FRUTA
LANCHE	MINGAU DE ARROZ COM ABOBORA	CAFÉ COM LEITE BATATA DOCE	SUCO DE FRUTA BISCOITO SALGADO	MINGAU DE MILHO BRANCO	SUCO DE FRUTA BISCOITO MARIA LARANJA

Cardápio elaborado pela Nutricionista Karlla D'Abreu - CRN 3246

*O cardápio poderá sofrer alterações devido a disponibilidade de compra dos itens perecíveis.



ITEM	PRODUTO	PERC (g/ml)	FREQ.	TOTAL DE MESES	TOTAL	UNID.
01	AÇAFRÃO	0,6	20	3	34	Kg
02	AÇÚCAR	15	31	3	1323	kg
03	ACHOCOLATADO	15	8	3	341	Kg
04	ALHO	0,6	20	3	34	Kg
05	AMIDO DE MILHO (mingau)	20	2	3	57	kg
06	AMIDO DE MILHO (preparações)	6	2	3	34	kg
07	ARROZ TIPO 1	50	13	3	1849	kg
08	AVEIA EM FLOCOS FINOS	20	2	3	57	kg
09	BATATA PALHA	5	1	1	5	kg
10	BISCOITO CREAM CRACKER	20	9	3	1278	pct
11	BISCOITO MARIA LARANJA	20	5	3	711	pct
12	BISCOITO ROSCA LEITE	20	2	3	285	Pct
13	CAFÉ	4	6	3	273	pct
14	CARNE BOVINA (ACÉM)	100	4	3	1137	kg
15	CARNE MOÍDA	80	2	3	455	Kg
16	CHARQUE	20	1	3	19	Kg
17	ERVILHA	15	2	3	85	Kg
18	EXTRATO DE TOMATE	30	2	3	171	Kg
19	FEIJÃO CARIOLA	35	5	3	498	KG
20	FEIJÃO PRETO	35	5	3	498	kg
21	FÍGADO BOVINO	80	1	3	228	KG
24	FILÉ DE PEIXE	80	4	3	909	Kg
25	FRANGO (COXA / SOBRECOXA)	100	2	3	569	Kg
26	FRANGO (PEITO)	100	3	3	853	Kg
27	FRANGO (sobrecoxa desossada)	80	2	3	453	Kg
28	LEITE EM PÓ	15	29	3	1236	Kg
29	MACARRÃO ESPAGUETE	60	5	3	853	Kg
30	MARGARINA	5	3	3	85	Pt
31	MASSA PARAFUSO	60	1	3	171	kg
32	MASSA PARAFUSO COLORIDA	60	1	3	171	KG
34	MILHARINA	20	2	3	57	Kg
35	MILHO BRANCO	20	2	3	57	Kg
36	MILHO VERDE	15	2	3	85	Kg
37	ÓLEO DE SOJA	3	20	3	189	Und
38	PÃO FRANCÊS	50	1	3	2844	Und
39	PÃO DOCE	50	1	3	2844	Und
40	PÃO DE LEITE	50	1	3	2844	Und
42	PÃO DE MILHO	50	1	3	2844	Und
43	SAL	1,5	20	3	86	kg
44	VINAGRE	3	6	3	51	L