

Ofício nº 02/2023 – SEMED/PMP.

Primavera – PA, 04 de janeiro de 2023.

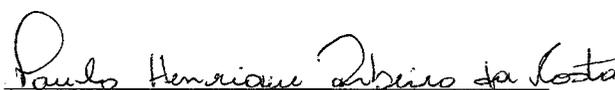
Ao Gabinete do Prefeito
Ao Sr. Áureo Gomes

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 2023.

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

Secretário Municipal de Educação

Decreto Municipal nº 078/2021

Gabinete do Prefeito
Recebido
04/01/23
Luzia



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 2023.

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 das escolas municipais e estaduais 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 Total
Gêneros Alimentícios							
1	1.660	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. 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	240	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	6.600	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	10	Und.	ADOÇANTE 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. Validade: validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	Embalagem primária: plástica transparente atóxica resistente com 60 a 80 ml. Embalagem secundária: caixa de papelão ou outra embalagem resistente.			
5	268	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.	Embalagem primária: caixa de papelão com capacidade para até 15KG ou outra embalagem de material resistente ao manuseio, transporte e empilhamento.			

			Validade: validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.				
6	1.500	cx	AMIDO DE MILHO: produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos, 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 6 meses a partir da data de entrega.	Embalagem primária: embalagens de 500g. Embalagem secundária: caixa de papelão ou outra embalagem de material resistente ao manuseio, transporte e empilhamento.			
7	10.140	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 6 meses a partir da data de entrega.	Embalagem primária: plástica transparente contendo 1Kg. Embalagem secundária: fardo de 30Kg.			
8	1.590	cx	AVEIA EM FLOCOS FINOS: produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação. Validade: validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	Embalagem primária: plástica de polipropileno transparente contendo 200g. Embalagem secundária: caixa ou fardo.			
9	100	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	720	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 láctico. Validade: validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	Embalagem primária: plástica atóxica com 400g Embalagem secundária: caixa de papelão.			
11	710	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 6 meses a partir da data de entrega.	Embalagem primária: plástica atóxica com 400g. Embalagem secundária: caixa de papelão.			
12	1.100	Pct	BISCOITO ROSCA COCO: podendo conter basicamente farinha de trigo enriquecida com Ferro e ácido Fólico, açúcar, gordura vegetal, amido de milho	Embalagem primária: plástica atóxica com 400g.			



			<p>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.</p> <p>Validade: validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>	Embalagem secundária: caixa de papelão.			
13	670	Pct	<p>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.</p> <p>Validade: validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>	<p>Embalagem primária: plástica atóxica com 400g.</p> <p>Embalagem secundária: caixa de papelão.</p>			
14	6.240	Pct	<p>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.</p> <p>Validade: validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>	<p>Embalagem primária: pacote plástico contendo 400g.</p> <p>Embalagem secundária: caixa de papelão.</p>			
15	610	pct	<p>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. Acidulante (ácido láctico) e aromatizantes.</p> <p>Validade: validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>	<p>Embalagem primária: pacote plástico contendo 400g.</p> <p>Embalagem secundária: caixa de papelão.</p>			
16	610	pct	<p>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.</p> <p>Validade: validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>	<p>Embalagem primária: pacote plástico contendo 400g.</p> <p>Embalagem secundária: caixa de papelão.</p>			
17	800	pct	<p>BISCOITO MAIZENA: Podendo conter basicamente farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido de milho, açúcar invertido, sal, fermentos</p>	<p>Embalagem primária: pacote plástico contendo 400g.</p> <p>Embalagem secundária: caixa de papelão.</p>			

			químicos (bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio), estabilizante lecitina de soja, acidulante, ácido láctico e aromatizante, contém glúten. Validade: validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.			
18	1.630	Pct	CAFÉ 250G: Contendo basicamente café em grão com 13% de umidade, o qual é torrado moído e embalado. Validade: validade mínima de 6 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	3.860	Kg	CARNE BOVINA CONGELADA MOIDA TIPO MUSCULO: produto cárneo obtido a partir da moagem de massas musculares dianteiras, sem pelanca, sem sebo, seguindo o imediato congelamento. 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 SIM) em cada embalagem. Deve 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 500G a vácuo em sacos plásticos de polietileno liso, atóxico c/ rótulo interno. Embalagem secundária: caixa de papelão. Mantida sob congelamento a -18°C.		
20	2.750	Kg	CARNE BOVINA SEM OSSO CONGELADA (ACÉM): carne bovina obtida de massas musculares, sem osso, sem pelanca 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	Embalagem primária: individual de 1kg a vácuo em sacos		





			<p>nervos, tendões e aponefroses proveniente de gado sadio, contendo no máximo 10% de gordura. Aspecto próprio, firme, não pegajosa, cor vermelha viva 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.</p> <p>Validade: validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>	<p>plásticos de polietileno liso, atóxico c/ rótulo interno.</p> <p>Embalagem secundária: caixa de papelão. Mantida sob congelamento de -18°C.</p>			
22	1540	kg	<p>CEBOLA: Deve ser de Primeira, sem rama, Fresca compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, sem perfurações e cortes, sem manchas, com tamanho e coloração uniformes, isenta de sujidades, parasitas e larvas .</p>	<p>Embalagem: saca contendo 20kg.</p>			
23	940	Kg	<p>CENOURA: Deve ser de 1ª qualidade, classe entre 18 a 22 cm, categoria extra, escovadas, sem defeitos graves (podridão mole, deformação, ombros verdes ou roxo, sem defeitos, lenhosas, rachadas, danos mecânicos, podridão úmida ou seca, murchas, mofo, injúrias por pragas ou doenças). O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização.</p>	<p>Embalagem: sacas ou caixa de papelão resistentes ao manuseio.</p>			
24	570	kg	<p>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) em cada embalagem. Devem estar de acordo com as exigências do ministério da agricultura, pecuária e abastecimento.</p> <p>Validade: validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>	<p>Embalagem primária: embalagem plástica a vácuo contendo 1kg</p> <p>Embalagem secundária: Fardo plástico ou outra embalagem de material resistente ao manuseio, transporte e empilhamento.</p>			
25	200	pct	<p>CACAU EM PÓ – 100% CACAU – SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR Ingredientes: cacau em pó alcalino.</p> <p>Validade: no mínimo de 6 meses a partir data de entrega.</p>	<p>Embalagem primária: pacotes contendo 500g.</p>			
26	560	kg	<p>ERVILHA VERDE EM CONSERVA: Simples, inteira, imersa em líquido, tamanho e coloração uniformes, produto preparado com</p>	<p>Embalagem primária: sachê ou tetra pack. Embalagem secundária: caixa de papelão ou</p>			





			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 6 meses a partir data de entrega.	outra embalagem de material resistente ao manuseio, transporte e empilhamento.			
27	1.000	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 6 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.			
28	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 der 1kg. Embalagem secundária: fardo com no máximo 30kg			
29	940	pct	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. Validade: validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	Embalagem primária: pacote plástico transparente, atóxico de 500g. Embalagem secundária: caixa de papelão ou outra embalagem de material resistente ao manuseio, transporte e empilhamento.			
30	1.770	kg	FELJÃO CARIOCA 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 6 meses a partir da data de entrega.	Embalagem primária: plástico transparente, atóxico de 1kg. Embalagem secundária: fardo com no máximo 30kg			
31	2.100	kg	FELJÃO 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 6 meses a partir da data de entrega.	Embalagem primária: plástico transparente, atóxico de 1kg. Embalagem secundária: fardo com no máximo 30kg			





32	2.440	kg	<p>FILE DE PEIXE (DOURADA - <i>Brachyplatystoma flavicans</i>.) 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.</p> <p>Validade: validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>	<p>Embalado em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garantam a integridade do produto. Embalagem primária individual de 1KG.</p> <p>Embalagem secundária caixa de papelão. Mantida sob congelamento de -18°C.</p>			
33	2.440	kg	<p>FILE DE PEIXE (PESCADA AMARELA - <i>Cynoscion acoupa</i>) 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.</p> <p>Validade: validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>	<p>Embalado em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garantam a integridade do produto. Embalagem primária individual de 1KG.</p> <p>Embalagem secundária caixa de papelão. Mantida sob congelamento de -18°C.</p>			
34	720	kg	<p>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</p>	<p>Embalagem primária: individual de 1kg a vácuo em sacos plásticos de polietileno liso, atóxico c/ rótulo interno.</p> <p>Embalagem secundária: caixa de papelão. Mantida sob congelamento de -18°C.</p>			
35	4.240	kg	<p>FRANGO (COXA E SOBRECOPA) 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, 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.</p> <p>Validade: validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>	<p>Embalagem primária: individual de 1 kg a vácuo em sacos plásticos de polietileno liso, atóxico c/ rótulo interno, mantida sob congelamento a -18°C.</p> <p>Embalagem secundária caixa de papelão.</p>			
36	3.600	kg	<p>FRANGO (PEITO): Carne de frango tipo peito congelada, não temperado</p>	<p>Embalagem primária: individual de 1 kg a</p>			





			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 6 meses a partir da data de entrega.	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.			
37	1.550	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 6 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.			
38	115	L	IOGURTE NATURAL INTEGRAL: Iogurte natural integral, sem sabor, sem corante, contendo apenas leite pasteurizado integral e ou leite reconstituído integral e fermento lácteo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/DIPOA e carimbo de inspeção do SIM, SIE ou SIF. Validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data da entrega. (Não bebida láctea).	Embalagem primária: garrafa plástica de polietileno de 1L, c/ rótulo, mantida sob refrigeração. Embalagem secundária caixa de papelão.			
39	6.470	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 fruído, característico, não caramelizado, queimado ou rançoso. 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 6 meses a partir da data de entrega.	Embalagem primária: pacote plástico aluminizado de 200g. Embalagem secundária: fardo contendo 10Kg.			

40	10	Lata	<p>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 fruído, característico, não caramelizado, queimado ou rançoso. Composição nutricional (em 25g): valor energético 126kcal; carboidrato 10g; proteína 6,2g; gorduras totais 6,7g; fibra alimentar 0,0g; sódio 91mg.</p> <p>Validade: validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>	Embalagem: lata contendo 380g			
41	10	pct	<p>LEITE EM PÓ INTEGRAL – 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.</p> <p>Validade: validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega</p>	Embalagem primária: pacote plástico aluminizado de 300g ou 400g.			
42	26.800	und	<p>MAÇÃ TIPO FUJI: 1ª qualidade, cor vermelha, isentas de cortiças, lesões cicatrizadas, manchas, danos mecânicos, rachaduras ou lesões abertas, coloração uniforme apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, em condições adequadas para o consumo, isento de sujidades de origem orgânica, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização.</p>	Embalagem: caixa de papelão resistente ao manuseio e transporte.			
43	8.680	pct	<p>MACARRÃO ESPAGUETE TIPO SÊMOLA: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corante natural urucum. Produto isento de parasitas.</p> <p>Validade: validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>	Embalagem primária: plástica, transparente e atóxica contendo 500g. Embalagem secundária: fardo contendo 10Kg.			
44	115	pt	<p>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.</p>	Embalagem primária: em potes plásticos atóxicos de 500g. Embalagem Secundária: Caixa de papelão ou outra embalagem de material resistente ao manuseio, transporte e empilhamento			
45	680	pt	<p>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</p>	Embalagem primária: em potes plásticos atóxicos de 500g. Embalagem Secundária: Caixa de papelão ou			



			<p>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.</p> <p>Validade: validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>	<p>outra embalagem de material resistente ao manuseio, transporte e empilhamento.</p>			
46	1.430	pct	<p>MASSA TRIGO PAI NOSSO: Massa de trigo em formato argola. Produto isento de parasitas.</p> <p>Validade: validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>	<p>Embalagem primária: plástica, transparente e atóxica contendo 500g.</p> <p>Embalagem secundária: fardo contendo 10Kg</p>			
47	440	pct	<p>MASSA TRIGO PARAFUSO: Massa de trigo em formato parafuso. Produto isento de parasitas.</p> <p>Validade: validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>	<p>Embalagem primária: plástica, transparente e atóxica contendo 500g.</p> <p>Embalagem secundária: fardo contendo 10Kg</p>			
48	1.430	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 6 meses a partir da data de entrega.</p>	<p>primária: plástica, transparente e atóxica contendo 500g.</p> <p>Embalagem secundária: fardo contendo 10Kg</p>			
49	1.040	pct	<p>MILHO BRANCO: Tipo1, classe branca, categoria especial, isento de parasitas, mofo, odores estranhos, substâncias nocivas, matérias terrosas e outros.</p> <p>Validade: validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>	<p>Embalagem Primária: plástica transparente, atóxica resistente de 500g.</p> <p>Embalagem secundária: Fardo Plástico Transparente até 10KG ou outra embalagem de material resistente ao manuseio, transporte.</p>			
50	280	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: Fardo Plástico Transparente até 10KG ou outra embalagem de material resistente ao manuseio, transporte.</p>			
51	560	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</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>			

			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. Validade: No mínimo 6 meses após a entrega do produto.				
52	940	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 6 meses a partir da data de entrega.	Embalagem primária: De 900ml. Embalem secundária: caixa de papelão.			
53	560	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 6 meses a partir da data de entrega.	Embalagem: Primária de 1KG. Embalagem Secundária: plástica transparente até 30KG.			
54	318	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 6 meses a partir da data de entrega.	Embalagem primária: pacote plástico resistente contendo 3Kg. Embalagem secundária: caixa/fardo contendo até 20Kg.			
55	140	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 6 meses a partir da data de entrega.	Embalagem primária: garrafa plástica transparente, resistente de 750ml. Embalagem secundária: caixa de papelão ou outra embalagem resistente.			
56	17.600	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	Embalagem primária em saco de polietileno ou polipropileno transparente, atóxico, resistente, termossoldado, com capacidade para até 24 Pães.			

			<p>deverá pesar 50g e apresentar tamanho e formato uniformes.</p> <p>Validade: O produto deve ser do dia com validade para até 03 dias.</p>			
57	15.980	Und.	<p>PÃO TIPO LEITE: Produto 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.</p> <p>Validade: O produto deve ser do dia com validade para até 3 dias.</p>	Embalagem primária em saco de polietileno ou polipropileno transparente, atóxico, resistente, termossoldado, com capacidade para até 24 Pães.		
58	4.930	Und.	<p>PÃO TIPO FRANCÊS: Produto obtido pela cocção, em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas, preparado com farinha 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.</p> <p>Validade: O produto deve ser do dia com validade para até 3 dias.</p>	Embalagem primária em saco de polietileno ou polipropileno transparente, atóxico, resistente, termossoldado, com capacidade para até 24 Pães.		
59	15.980	Und.	<p>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.</p> <p>Validade: O produto deve ser do dia com validade para até 3 dias.</p>	Embalagem primária em saco de polietileno ou polipropileno transparente, atóxico, resistente, termossoldado, com capacidade para até 24 Pães.		
60			<p>PÃO TIPO DOCE: obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, fermento</p>	Embalagem primária em saco de polietileno ou polipropileno		

	23.620	Und.	<p>biológico, água, sal, podendo conter outras substâncias alimentícias, desde que declaradas: calda de açúcar com coco, chocolate, goiabada ou creme de confeitiro.</p> <p>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.</p> <p>Validade: O produto deve ser do dia com validade para até 3 dias.</p>	transparente, atóxico, resistente, termossoldado, com capacidade para até 24 Pães.		
61	10.420	Und.	<p>PÃO TIPO HAMBURGUER:</p> <p>obtido por processamento tecnológico adequado, da massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água, sal, gordura, pesando 50g por unidade.</p> <p>Validade: O produto deve ser do dia com validade para até 3 dias.</p>	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, frango, peixe deverá ser transportada em caminhão refrigerado, adequado para o tipo de alimento, com entregador devidamente uniformizado e limpo. A temperatura máximo 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 secretaria de educação 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 07h00 às 12h00, 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 declarados 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 CONTRANTE

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;

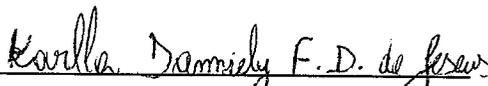
10. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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 PEA (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, 04 de janeiro de 2023.

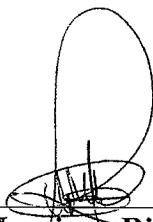


Karlla Danniely F. D. de Jesus

Nutricionista Municipal (RT)

CRN - 7/3246

Aprovo o presente termo de referência,



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 LANCHE / REFEIÇÃO	CHOCOLATE COM PÃO DE MILHO/ ARROZ BRANCO E ISCA DE CARNE ACEBOLADA	CHOCOLATE COM BISCOITO SALGADO / FEIJOÃO TROPEIRO	CAFÉ COM LEITE E PÃO DE LEITE / MACARRÃO À BOLONHESA	CAFÉ COM LEITE + TAPIOQUINHA / PURÊ DE BATATA DOCE E PICADINHO COM LEGUMES
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)	CHOCOLATE E MACAXEIRA COZIDA / ARROZ VERDE E AMARELO COM ISCA DE CARNE	MINGAU DE AVEIA / BAIÃO DE DOIS COM FRANGO COZIDO
QUARTA-FEIRA LANCHE / REFEIÇÃO	CAFÉ COM LEITE E TAPIOQUINHA / ARROZ COM JAMBU E CARNE MOÍDA	SUCO DE FRUTA COM BISCOITO SALGADO / PURÊ DE ABÓBORA COM CARNE MOÍDA E COUVE REFOGADA	MINGAU DE MAISENA / PURÊ COLORIDO E FEIJOÃO COM PEIXE E COUVE REFOGADA	CHOCOLATE COM BATATA DOCE / SOPA DE FRANGO COM LEGUMES E FRUTA
QUINTA-FEIRA LANCHE / REFEIÇÃO	MINGAU DE TAPIOCA / ARROZ, FEIJOÃO E PEIXE DESFIADO COM LEGUMES E FRUTA (SOBREMESA)	CAFÉ COM LEITE E BATATA DOCE COZIDA / ARROZ COM CARNE AO MOLHO E FRUTA (SOBREMESA)	VITAMINA DE MAMÃO E BISCOITO SALGADO / SOPA DE CARNE COM LEGUMES E FRUTA	SUCO DE FRUTA E BISCOITO SALGADO / ARROZ COM ISCA DE FÍGADO E ABÓBORA REFOGADA
SEXTA-FEIRA LANCHE / REFEIÇÃO	CHOCOLATE 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 / MACARRÃO COM CARNE AO MOLHO E FRUTA
DATAS COMEMORATIVAS (CASO NECESSÁRIO)	ARROZ COM GALINHA E SUCO DE FRUTA	CACHORRO QUENTE E SUCO DE FRUTA	AÇAI	

ALUNOS: 253



TEM	PRODUTO	PERC.(B/m)	FREQ.	TOTAL DE MESES	TOTAL	UNID.
01	AÇAFRÃO	0,4	20	4	8	Kg
02	ALHO	0,5	20	4	10	Kg
03	AMIDO DE MILHO (mingau)	20	1	4	20	kg
04	AMIDO DE MILHO (preparações)	6	2	4	12	kg
05	ARROZ TIPO 1	20	9	4	182	kg
06	AVEIA EM FLOCOS FINOS	20	1	4	20	kg
07	BISCOITO ÁGUA E SAL	20	5	4	253	pct
08	CAFÉ	4	3	4	48	pct
09	CARNE BOVINA (ACÉM)	25	4	4	100	kg
10	CARNE MOÍDA	25	4	4	100	Kg
11	CHARQUE	25	1	4	25	Kg
12	CHOCOLATE 100% CACAU	10	4	4	40	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	30	Kg
16	FEIJÃO PRETO	15	2	4	30	kg
17	FÍGADO BOVINO	25	1	4	25	kg
18	FILÉ DE PEIXE	30	2	4	60	Kg
19	FRANGO (COXA / SOBRECOXA)	30	2	4	60	Kg
20	FRANGO (PEITO)	30	3	4	90	Kg
21	LEITE EM PÓ	15	18	4	270	Kg
22	MACARRÃO ESPAGUETE	25	3	4	75	Kg
23	MANTEIGA	5	4	4	101	Pt
24	MASSA PARAFUSO COLORIDA	25	1	4	25	Kg
25	MASSA ARGOLA	15	2	4	30	Kg
26	MILHARINA	20	1	4	20	Kg
27	MILHO BRANCO	20	1	4	20	Kg
28	MILHO VERDE	8	2	4	12	Kg
29	ÓLEO DE SOJA	1	20	4	22	Und
30	PÃO DE LEITE	1	1	4	1.012	Und
31	PÃO DE MILHO	1	1	4	1.012	Und
32	SAL	1	20	4	20	KG

CARDÁPIO – CRECHE

MESES MARÇO/JUNHO/OUTUBRO

		SEMANA 1		SEMANA 2		SEMANA 3		SEMANA 4	
SEGUNDA-FEIRA LANCHE / REFEIÇÃO	LEITE COM BISCOITO SALGADO / MACARRÃO COM CARNE MOÍDA E FEIJÃO	CHOCOLATE COM PÃO DE CHÁ / PURÊ DE BATATA DOCE COM MOLHO DE CARNE, COUVE REFOGADA	CAFÉ COM LEITE E TAPIOQUINHA / ARROZ COLORIDO COM ISCA DE CARNE	SUCO DE FRUTA + PÃO DOCE / PURÊ DE ABÓBORA COM FRANGO E FEIJÃO					
TERÇA-FEIRA LANCHE / REFEIÇÃO	LEITE COM BISCOITO SALGADO / ARROZ À GREGA COM FRANGO, ALFACE E PEPINO, FRUTA (SOBREMESA)	MINGAU DE ARROZ COM ABÓBORA / OMELETE DE FRANGO COM ARROZ, FEIJÃO VERDE E CENOURA	CHOCOLATE E MACAXEIRA COZIDA / CUBINHOS DE FRANGO COM LEGUMES E MACARRÃO E FRUTA	MINGAU DE AVEIA / ISCA DE CARNE COM MACARRÃO, FEIJÃO E ALFACE					
QUARTA-FEIRA LANCHE / REFEIÇÃO	CAFÉ COM LEITE E BATATA DOCE COZIDA / PURÊ DE MACAXEIRA COM CARNE MOÍDA E CENOURA RALADA	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	CHOCOLATE COM TAPIOQUINHA / FRANGO DESFIADO COM LEGUMES E ARROZ E FRUTA					
QUINTA-FEIRA LANCHE / REFEIÇÃO	MINGAU DE TAPIOCA / ARROZ, FEIJÃO E FRANGO DESMIADO 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 FRANGO DESMIADO	IOGURTE NATURAL E BISCOITO SALGADO // ARROZ COM PEIXE ENSOPADO E ABÓBORA REFOGADA E FRUTA (SOBREMESA)					
SEXTA-FEIRA LANCHE / REFEIÇÃO	CHOCOLATE COM BISCOITO SALGADO / MACARRÃO E GUISADINHO DE CARNE COM LEGUMES + FRUTA	MINGAU DE MILHO BRANCO / SOPA RICA E FRUTA (SOBREMESA)	MINGAU DE FUBÁ / SOPA DE FEIJÃO COM CHARQUE E FRUTA (SOBREMESA)	MINGAU DE ARROZ / FEIJÃO RICO COM MACARRÃO E CARNE MOÍDA					
DATAS COMEMORATIVAS (CASO NECESSÁRIO)	ARROZ COM GALINHA E SUCO DE FRUTA	FEIJÃO TROPEIRO E SUCO DE FRUTA	CACHORRO QUENTE E SUCO DE FRUTA	PIPOCA E SUCO DE FRUTA / AÇAI					

ALUNOS: 253



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/m)	FRQ.	TOTAL DE MESES	TOTAL	UNID.
01	AÇAFRÃO	0,4	20	3	6	Kg
02	ALHO	0,5	20	3	7	Kg
03	AMIDO DE MILHO (mingau)	20	1	3	15	kg
04	AMIDO DE MILHO (preparações)	6	1	3	4	kg
05	ARROZ TIPO 1	20	8	3	121	kg
06	AVEIA EM FLOCOS FINOS	20	1	3	15	kg
07	BISCOITO ÁGUA E SAL	20	5	3	189	pct
08	CAFÉ	4	3	3	36	pct
09	CARNE BOVINA (ACÉM)	25	5	3	94	kg
10	CARNE MOÍDA	25	5	3	94	kg
11	CHARQUE	25	1	3	19	kg
12	CHOCOLATE 100% CACAU	10	4	3	30	kg
13	ERVILHA	8	2	3	8	kg
14	EXTRATO DE TOMATE	10	1	3	5	kg
15	FEIJÃO CARIOCA	15	4	3	45	kg
16	FILÉ DE PEIXE	30	2	3	45	kg
17	FRANGO (COXA / SOBRECOXA)	30	3	3	68	kg
18	FRANGO (PEITO)	30	3	3	68	kg
19	IOGURTE NATURAL	150	1	3	113	L
20	LEITE EM PÓ	15	18	3	204	kg
21	MACARRÃO ESPAGUETE	25	3	3	56	kg
22	MANTEIGA	5	4	3	75	Pt
23	MASSA PARAFUSO	25	3	3	56	kg
24	MASSA ARGOLA	15	1	3	11	kg
25	MILHARINA	20	1	3	15	kg
26	MILHO BRANCO	20	1	3	15	kg
27	MILHO VERDE	8	2	3	8,4	kg
28	ÓLEO DE SOJA	1	20	3	16	Und
29	PÃO DE CHÁ	1	1	3	759	Und
30	PÃO DE DOCE	1	1	3	759	Und
31	SAL	1	20	3	12	kg





CARDÁPIO – CRECHE				
MESES ABRIL/AGOSTO/NOVEMBRO				
	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4
SEGUNDA-FEIRA LANCHE / REFEIÇÃO	LEITE COM PÃO DE HAMBURGUER / FRANGO REFOGADO AO MOLHO DE TOMATE E ARROZ, ALFACE	CHOCOLATE COM TAPIOQUINHA / PICADINHO, PURÊ DE BATATA DOCE E FEIJÃO	CAFÉ COM LEITE E PÃO DOCE / MACARRÃO COLORIDO, ISCA DE FRANGO E CENOURA	SUCO DE FRUTA + BISCOITO SALGADO / 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	CHOCOLATE E MACAXEIRA COZIDA / TIRINHAS 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 TAPIOQUINHA / OMELETE DE LEGUMES, ARROZ E FEIJÃO E FRUTA	SUCO DE FRUTA COM BISCOITO SALGADO / ISCA DE CARNE, MACARRÃO E FEIJÃO	MINGAU DE MAISENA / PURÊ COLORIDO E FEIJÃO COM PEIXE DESFIADO	CHOCOLATE COM TAPIOQUINHA / 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 CARNE 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	CHOCOLATE 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 / MACARRÃO COM CARNE MOÍDA E ABÓBORA REFOGADA
DATAS COMEMORATIVAS (CASO NECESSÁRIO)	ARROZ COM GALINHA E SUCO DE FRUTA	AÇAI		

ALUNOS: 253





ITEM	PRODUTO	PERC(g/ml)	PRIO	TOTAL DE MESES	TOTAL	UNID
01	AÇAFRÃO	0,4	20	3	6	Kg
02	ALHO	0,5	20	3	7	Kg
03	AMIDO DE MILHO (mingau)	20	1	3	15	kg
04	AMIDO DE MILHO (preparações)	6	2	3	9	kg
05	ARROZ TIPO 1	20	9	3	45	kg
06	AVEIA EM FLOCOS FINOS	20	1	3	15	kg
07	BISCOITO ÁGUA E SAL	20	5	3	189	pct
08	CAFÉ	4	3	3	36	pct
09	CARNE BOVINA (ACÉM)	25	4	3	75	kg
10	CARNE MOÍDA	25	4	3	75	Kg
11	CHARQUE	25	1	3	18	Kg
12	CHOCOLATE 100% CACAU	10	4	3	30	Kg
13	ERVILHA	8	2	3	8	Kg
14	EXTRATO DE TOMATE	10	3	3	16	Kg
15	FARINHA DE MANDIOCA FINA	15	2	3	22	Kg
16	FEIJÃO PRETO	15	3	3	34	kg
17	FILÉ DE PEIXE	30	2	3	45	Kg
18	FRANGO (COXA / SOBRECOXA)	30	3	3	68	Kg
19	FRANGO (PEITO)	30	3	3	68	Kg
20	LEITE EM PÓ	15	18	3	204	Kg
21	MACARRÃO ESPAGUETE	25	2	3	37	Kg
22	MANTEIGA	5	4	3	75	Pt
23	MASSA PARAFUSO	25	1	3	18	Kg
24	MASSA PARAFUSO COLORIDA	25	2	3	37	KG
25	MASSA ARGOLA	15	2	3	22	Kg
26	MILHARINA	20	1	3	15	Kg
27	MILHO BRANCO	20	1	3	15	Kg
29	MILHO VERDE	8	2	3	8,4	Kg
29	ÓLEO DE SOJA	1	20	3	16	Und
30	PÃO DOCE	1	1	3	759	Und
31	PÃO DE HAMBURGUER	1	1	3	759	Und
32	SAL	1	20	3	15	kg



CARDÁPIO – ENSINO INFANTIL, FUNDAMENTAL, MÉDIO, EJA, AEE				
MESES FEVEIREIRO/ MAIO/ SETEMBRO/ DEZEMBRO				
	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4
SEGUNDA-FEIRA LANCHE / REFEIÇÃO	SUCO DE FRUTA COM PÃO DE MILHO	ACHOCOLATADO COM BISCOITO DOCE/SALGADO	CAFÉ COM LEITE E PÃO DE LEITE	SUCO DE FRUTA COM BISCOITO DOCE/SALGADO
TERÇA-FEIRA LANCHE / REFEIÇÃO	SALADA DE MACARRÃO PARAFUSO COM FRANGO E FRUTA (SOBREMESA)	MACARRÃO COM FRANGO DESEFIADO	ARROZ VERDE E AMARELO COM ISCA DE CARNE	BAIÃO DE DOIS COM FRANGO COZIDO
QUARTA-FEIRA LANCHE / REFEIÇÃO	CAFÉ COM LEITE E TAPIOQUINHA	PURÊ DE ABÓBORA COM CARNE MOÍDA E COUVE REFOGADA E FRUTA (SOBREMESA)	PURÊ COLORIDO E FEIJÃO COM PEIXE DESFIADO E COUVE REFOGADA E FRUTA (SOBREMESA)	SOPA DE FRANGO COM LEGUMES E FRUTA (SOBREMESA)
QUINTA-FEIRA LANCHE / REFEIÇÃO	ARROZ, FEIJÃO E PEIXE DESEFIADO COM LEGUMES	ARROZ COM CARNE EM CUBO AO MOLHO E FRUTA (SOBREMESA)	SUCO DE FRUTA E BISCOITO DOCE/ SALGADO E FRUTA (SOBREMESA)	ARROZ COM CARNE MOÍDA 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: 2.511

Cardápio elaborado pela Nutricionista Karla D'Abreu - CRN 3246

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

ITEM	PRODUTO	PERG (B/m)	FREQ	TOTAL DE MESES	TOTAL	UNID.
01	AÇAFRÃO	0,4	12	4	48	Kg
02	AÇUCAR	15	7	4	1.054	Kg
03	ACHOCOLATADO	15	1	4	150	Kg
04	ALHO	0,5	12	4	55	Kg
05	AMIDO DE MILHO (preparações)	6	2	4	110	kg
06	ARROZ TIPO 1	25	6	4	1.506	kg
07	BATATA PALHA	5	1	3	38	Kg
08	BISCOITO CREAM CRACKER	20	2	4	1000	pct
09	BISCOITO ROSCA CHOCOLATE	20	1	4	502	PCT
10	CAFÉ	4	2	4	321	pct
11	CARNE BOVINA (ACÉM)	25	2	4	502	kg
12	CARNE MOÍDA	30	2	4	602	Kg
13	ERVILHA	8	2	4	144	Kg
14	EXTRATO DE TOMATE	10	2	4	176	Kg
15	FARINHA DE MANDIOCA FINA	20	1	4	200	Kg
16	FEIJÃO PRETO	15	1	4	150	kg
17	FILE DE PEIXE	30	2	4	602	Kg
18	FRANGO (COXA / SOBRECORA)	30	2	4	602	Kg
19	FRANGO (PEITO)	30	2	4	602	Kg
20	LEITE EM PÓ	15	6	4	903	Kg
21	MACARRÃO ESPAGUETE	30	1	4	301	Kg
22	MARGARINA	5	3	4	302	Pt
23	MASSA PARAFUSO COLORIDA	30	1	4	301	Kg
24	MASSA ARGOLA	20	1	4	200	Kg
25	MILHO BRANCO	20	1	4	200	Kg
26	MILHO VERDE	8	2	4	144	Kg
27	ÓLEO DE SOJA	1	12	4	134	Und
28	PÃO DE CHÁ	1	1	2	5.022	UND
29	PÃO DE LEITE	1	1	4	10.044	Und
30	PÃO DE MILHO	1	1	4	10.044	Und
31	SAL	1	12	4	120	kg

CARDÁPIO – ENSINO INFANTIL, FUNDAMENTAL, MÉDIO, EJA, AEE				
MESES MARÇO / JUNHO / OUTUBRO				
	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4
SEGUNDA-FEIRA LANCHE / REFEIÇÃO	SUCO DE FRUTA COM BISCOITO SALGADO	SUCO DE FRUTA E HOT DOG	CAFÉ COM LEITE COM BISCOITO DOCE	ACHOCOLATADO E PÃO DOCE
TERÇA-FEIRA LANCHE / REFEIÇÃO	PURÊ DE MACAXEIRA, FEIJÃO E 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 E FRUTA (SOBREMESA)	SUCO DE FRUTA COM BISCOITO 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, CARNE MOÍDA E COUVE REFOGADA	SUCO DE FRUTA E BISCOITO DOCE
SEXTA-FEIRA LANCHE / REFEIÇÃO	MACARRÃO E GUISADINHO DE CARNE COM LEGUMES + FRUTA (SOBREMESA)	SOPA RICA E FRUTA (SOBREMESA)	MINGAU DE FUBÁ	ARROZ COM PEIXE ENSOPADO E ABÓBORA REFOGADA E FRUTA (SOBREMESA)
DATAS COMEMORATIVAS (CASO NECESSÁRIO)	ARROZ COM GALINHA E SUCO DE FRUTA	FEIJÃO TROPEIRO	AÇAI	PIPOCA E SUCO DE FRUTA

ALUNOS: 2.511

Cardápio elaborado pela Nutricionista Karlla D'Abreu - CRN 3246

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

ITEM	PRODUTO	PREC (g/ml)	FREQ.	TOTAL DE MESES	TOTAL	UNID.
01	AÇAFRÃO	0,4	12	3	36	Kg
02	AÇUCAR	15	7	3	790	Kg
03	ACHOCOLATADO	15	1	3	112	Kg
04	ALHO	0,5	12	3	45	Kg
05	ARROZ TIPO 1	25	6	3	1.120	kg
06	BATATA PALHA	5	2	1	25	Kg
07	BISCOITO CREAM CRACKER	20	2	3	753	pct
08	BISCOITO ROSCA COCO	20	2	3	753	PCT
09	CAFÉ	4	1	3	120	pct
10	CARNE BOVINA (ACÉM)	25	3	3	564	kg
11	CARNE MOÍDA	30	2	3	451	Kg
12	CHARQUE	25	1	1	63	kg
13	ERVILHA	8	2	3	108	Kg
14	EXTRATO DE TOMATE	10	2	3	132	Kg
15	FEIJÃO CARIOCA	20	2	3	301	kg
16	FILE DE PEIXE	30	2	3	451	Kg
17	FRANGO (sobrecoxa desossada)	30	2	3	451	Kg
18	FRANGO (PEITO)	30	2	3	451	Kg
19	LEITE EM PÓ	15	5	3	564	Kg
20	MACARRÃO ESPAGUETE	30	3	3	677	Kg
21	MASSA ARGOLA	20	1	3	150	Kg
24	MILHARINA	20	1	3	150	Kg
22	MILHO P/ PIPOCA	20	1	2	100	kg
23	MILHO VERDE	8	2	3	108	Kg
24	ÓLEO DE SOJA	1	12	3	100	Und
25	PÃO DE CHÁ	1	1	3	7.533	Und
26	PÃO DOCE	1	1	3	7.533	Und
27	SAL	1	12	3	90	kg
28	SALSICHA	30	1	3	225	kg

CARDÁPIO – ENSINO INFANTIL, FUNDAMENTAL, MÉDIO, EJA, AEE				
MESES ABRIL / AGOSTO / NOVEMBRO				
	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4
SEGUNDA-FEIRA LANCHE / REFEIÇÃO	SUCO DE FRUTA COM PÃO DE HAMBURGUER	ACHOCOLATADO COM BISCOITO SALGADO	CAFÉ COM LEITE E PÃO DOCE	SUCO DE FRUTA COM BISCOITO SALGADO
TERÇA-FEIRA LANCHE / REFEIÇÃO	PURÊ DE BATATA DOCE, FEIJÃO E CARNE MOÍDA 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	MINGAU DE CHOCOLATE E FRUTA (SOBREMESA)	ISCA DE CARNE, MACARRÃO E FEIJÃO	PURÊ COLORIDO E FEIJÃO COM PEIXE DESFIADO FRUTA (SOBREMESA)	ARROZ COM CARNE ENSOPADA E ABÓBORA REFOGADA
QUINTA-FEIRA LANCHE / REFEIÇÃO	ARROZ, FEIJÃO E PEIXE DESMIADO COM LEGUMES	SOPA DE FRANGO, ARROZ E LEGUMES E FRUTA	SUCO DE FRUTA E BISCOITO DOCE	CALDO DE FEIJÃO COM CHARQUE E FRUTA (SOBREMESA)
SEXTA-FEIRA LANCHE / REFEIÇÃO	SOPA DE FEIJÃO COM LEGUMES E FRUTA (SOBREMESA)	CAFÉ COM LEITE E TAPIOQUINHA	CUBINHOS DE FRANGO, ARROZ E FEIJÃO E FRUTA (SOBREMESA)	ACHOCOLATADO COM BATATA DOCE
DATAS COMEMORATIVAS (CASO NECESSÁRIO)	ARROZ COM GALINHA E SUCO DE FRUTA	AÇAI		

ALUNOS: 2.511

Cardápio elaborado pela Nutricionista Karlla D'Abreu - CRN 3246

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

ITEM	PRODUTO	PERG. (E/ML)	FRISO	TOTAL DE MESES	TOTAL UNID.
01	AÇAFRÃO	0,4	12	3	36 Kg
02	AÇUCAR	15	6	3	677 Kg
03	ACHOCOLATADO	15	3	3	338 Kg
04	ALHO	0,5	12	3	45 Kg
05	AMIDO DE MILHO	20	1	3	150 kg
06	ARROZ TIPO 1	25	6	3	1.129 kg
07	BATATA PALHA	5	1	1	13 Kg
08	BISCOITO CREAM CRACKER	20	2	3	753 pct
09	BISCOITO ROSCA LEITE	20	1	3	376 PCT
10	CAFÉ	4	2	3	241 pct
11	CARNE BOVINA (ACÉM)	25	3	3	564 kg
12	CARNE MOÍDA	30	1	3	225 Kg
13	CHARQUE	25	1	3	188 kg
14	ERVILHA	8	2	3	108 Kg
15	EXTRATO DE TOMATE	10	2	3	132 Kg
16	FEIJÃO PRETO	20	2	3	301 kg
17	FILÉ DE PEIXE	30	2	3	451 Kg
18	FRANGO (COXA E SOBRECORA)	30	2	3	451 Kg
19	FRANGO (PEITO)	30	2	3	451 Kg
20	LEITE EM PÓ	15	6	3	677 Kg
21	MACARRÃO ESPAGUETE	30	1	3	225 Kg
22	MARGARINA	5	2	3	152 pt
23	MASSA ARGOLA	20	2	3	300 Kg
24	MASSA PARAFUSO COLORIDA	30	1	3	225 Kg
25	MILHO VERDE	8	2	3	108 Kg
26	ÓLEO DE SOJA	1	12	3	100 Und
27	PÃO DE HAMBURGUER	1	1	3	7.533 Und
28	PÃO DOCE	1	1	3	7.533 Und
29	SAL	1	12	3	90 kg



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 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 REFOGADO	ARROZ (JAMBU) E FEIJÃO PEIXE DESFIADO SELETA DE LEGUMES	ARROZ E FEIJÃO OMELETE FAROFA DE COUVE FRUTA
LANCHE	MINGAU DE ARROZ	ACHOCOLATADO BATATA DOCE	VITAMINA DE FRUTA BISCOITO SALGADO	SUCO DE FRUTA BISCOITO DOCE	MINGAU DE AVEIA

	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 FAROFA 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

CARDÁPIO - ESTABELECIMENTO

MESES: FEVEREIRO/MARÇO/ABRIL/MAIO/JUNHO/JULHO/AUGUSTO/SETEMBRO/OCTUBRO/NOVEMBRO/DEZEMBRO

SEMANA 2	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
LANCHE	CAFÉ COM LEITE PÃO FRANCÊS	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 FAROFA DE OVO
LANCHE	SUCO DE FRUTA BISCOITO COCULATE	MINGAU DE TAPIOCA	SUCO DE FRUTA BISCOITO SALGADO	CAFÉ COM LEITE MACAXEIRA COZIDA	ACHOCOLATADO BISCOITO MAIZENA

	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 CRUA
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 GALINHA SUCO DE FRUTA	CACHORRO QUENTE SUCO DE FRUTA	AÇAÍ		

Cardápio elaborado pela Nutricionista Karlla D'Abreu - CRN 3246

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





TEM	PRODUTO	PERC (g/ml)	PREO	TOTAL DE MESES	TOTAL	UNID.
01	AÇAFRÃO	0,5	20	4	28	Kg
02	AÇÚCAR	15	31	4	1.307	kg
03	ACHOCOLATADO	15	8	4	337	Kg
04	ALHO	0,6	20	4	34	Kg
05	AMIDO DE MILHO (mingau)	20	2	4	100	kg
06	AMIDO DE MILHO (preparações)	6	2	4	33	kg
07	ARROZ TIPO 1	50	14	4	1.968	kg
08	AVEIA EM FLOCOS FINOS	20	2	4	100	kg
09	BATATA PALHA	5	1	2	7	kg
10	BISCOITO CREAM CRACKER	20	9	4	1.265	pct
11	BISCOITO MAISENA	20	5	4	700	Pct
13	BISCOITO ROSCA CHOCOLATE	20	2	4	300	pct
14	CAFÉ	4	6	4	270	pct
15	CARNE BOVINA (ACÉM)	100	5	4	1.406	kg
16	CARNE MOÍDA	100	4	4	1.124	Kg
17	ERVILHA	12	2	4	68	Kg
18	EXTRATO DE TOMATE	30	3	4	253	Kg
19	FARINHA DE MANDIOCA FINA	30	3	4	253	Kg
20	FEIJÃO CARIOCA	35	5	4	492	kg
21	FEIJÃO PRETO	35	5	4	492	kg
22	FILÉ DE PEIXE	100	4	4	1.100	Kg
25	FRANGO (COXA / SOBRECOXA)	100	4	4	1.100	Kg
26	FRANGO (PEITO)	100	1	4	281	Kg
27	FRANGO (sobrecoxa desossada)	100	2	4	562	KG
28	LEITE EM PÓ	15	29	4	1.223	Kg
29	MACARRÃO ESPAGUETE	60	6	4	1.012	Kg
30	MARGARINA	5	3	4	90	Pt
31	MILHARINA	20	2	4	100	Kg
32	MILHO BRANCO	20	2	4	100	Kg
33	MILHO VERDE	12	2	4	68	Kg
34	ÓLEO DE SOJA	3	20	4	188	Und
35	PÃO FRANCÊS	50	1	4	2.812	Und
36	PÃO DE LEITE	50	1	4	2.812	Und
37	PÃO DOCE	50	1	4	2.812	Und
38	PÃO DE MILHO	50	1	4	2.812	Und
39	SAL	1,5	20	4	85	kg
40	Vinagre	3	6	4	50	l

Alunos: 703





	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
	SUCO DE FRUTA PÃO DE MILHO FRUTA	SUCO DE FRUTA BISCOITO SALGADO	CAFÉ COM LEITE MACAXEIRA COZIDA	MINGAU DE TAPIOCA	ACHOCOLATADO BISCOITO MARIA
	MACARRÃO E FEIJÃO ISCAS DE FRANGO SALADA CRUA	ARROZ E FEIJÃO CARNE MOIDA PURE DE MACAXEIRA	ARROZ A GREGA FRANGO GRELHADO PURE DE ABOBORA	ARROZ (JAMBU) E FEIJÃO PEIXE DESFIADO SELETA DE LEGUMES	ARROZ E FEIJÃO OMELETE DE LEGUMES FAROFA FRUTA
	MINGAU DE ARROZ	ACHOCOLATADO BATATA DOCE	VITAMINA DE FRUTA BISCOITO SALGADO	SUCO DE FRUTA BISCOITO COCO	MINGAU DE AVEIA

	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
	SUCO DE FRUTA HOT DOG	MINGAU DE MILHO BRANCO	SUCO DE FRUTA BISCOITO SALGADO	CAFÉ COM LEITE BATATA DOCE COZIDA	ACHOCOLATADO BISCOITO MARIA
	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 (JAMBU) PEIXE AO MOLHO FAROFA FRUTA	MACARRÃO E FEIJÃO FRANGO ASSADO SALADA CRUA
	MINGAU DE FUBÁ	SUCO DE FRUTA BISCOITO COCO	MINGAU DE MAIZENA	ACHOCOLATADO BISCOITO SALGADO	CAFÉ COM LEITE MACAXEIRA COZIDA

PARVÁRIO - ENSINO INTEGRAL					
MESES: MARÇO / JUNHO / OUTUBRO					
SEMANAS	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 FUBA
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	ACHOCOLATADO BISCOITO MARIA

	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
	SUCO DE FRUTA PÃO DOCE	MINGAU DE AVEIA	ACHOCOLATADO BATATA DOCE	VITAMINA DE FRUTA BISCOITO SALGADO	MINGAU DE ARROZ
	ARROZ E FEIJÃO FRANGO AO MOLHO PURE DE ABOBORA	MACARRÃO E FEIJÃO ISCA DE CARNE FAROFA 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
	MINGAU DE ARROZ COM ABOBORA	CAFÉ COM LEITE BATATA DOCE	SUCO DE FRUTA BISCOITO SALGADO	MINGAU DE MILHO BRANCO	SUCO DE FRUTA BISCOITO MARIA
	ARROZ COM GALINHA SUCO DE FRUTA	FEIJÃO TROPEIRO SUCO DE FRUTA	CACHORRO QUENTE E SUCO DE FRUTA	PIPOCA SUCO DE FRUTA	AÇAÍ

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	0,5	20	3	21	Kg
02	AÇÚCAR	15	31	3	980	kg
03	ACHOCOLATADO	15	8	3	253	Kg
04	ALHO	0,6	20	3	25	Kg
05	AMIDO DE MILHO (mingau)	20	2	3	84	kg
06	AMIDO DE MILHO (preparações)	6	2	3	25	kg
07	ARROZ TIPO 1	50	13	3	1.370	kg
08	AVEIA EM FLOCOS FINOS	20	2	3	84	kg
09	BATATA PALHA	5	1	2	7	kg
10	BISCOITO CREAM CRACKER	20	9	3	950	pct
11	BISCOITO MARIA	20	5	3	527	pct
12	BISCOITO ROSCA COCO	20	2	3	210	Pct
13	CAFÉ	4	6	3	202	pct
14	CARNE BOVINA (ACÉM)	100	3	3	632	kg
15	CARNE MOÍDA	100	2	3	422	Kg
16	CHARQUE	50	1	3	105	Kg
17	ERVILHA	12	2	3	50	Kg
18	EXTRATO DE TOMATE	30	2	3	126	Kg
19	FEIJÃO CARIOCA	35	6	3	442	KG
20	FEIJÃO PRETO	35	6	3	442	kg
21	FÍGADO BOVINO	100	2	3	421	KG
24	FILÉ DE PEIXE	100	4	3	843	Kg
25	FRANGO (COXA / SOBRECOXA)	100	3	3	632	Kg
26	FRANGO (PEITO)	100	3	3	632	Kg
27	FRANGO (sobrecoxa desossada)	100	2	3	421	Kg
28	LEITE EM PÓ	15	29	3	917	Kg
29	MACARRÃO ESPAGUETE	60	6	3	759	Kg
30	MARGARINA	5	3	3	64	Pt
31	MILHARINA	20	2	3	84	Kg
32	MILHO BRANCO	20	2	3	84	Kg
33	MILHO P/ PIPOCA	20	1	2	28	KG
34	MILHO VERDE	12	2	3	50	Kg
35	ÓLEO DE SOJA	3	20	3	140	Und
36	PÃO FRANCÊS	50	1	3	2.109	Und
37	PÃO DE CHÁ	50	1	3	2.109	Und
38	PÃO DOCE	50	1	3	2.109	Und
39	PÃO DE MILHO	50	1	3	2.109	Und
40	SAL	1,5	20	3	63	kg
41	SALSICHA HOT DOG	25	1	3	52	kg
42	VINAGRE	3	6	3	38	L

Alunos: 703





	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
	SUCO DE FRUTA PÃO DE MILHO FRUTA	SUCO DE FRUTA BISCOITO SALGADO	CAFÉ COM LEITE MACAXEIRA COZIDA	MINGAU DE TAPIOCA	ACHOCOLATADO BISCOITO MARIA LARANJA
	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 (JAMBU) E FEIJÃO PEIXE DESFIADO SELETA DE LEGUMES	MACARRÃO E FEIJÃO CARNE ASSADA FAROFA FRUTA
	MINGAU DE ARROZ	ACHOCOLATADO BATATA DOCE	VITAMINA DE FRUTA BISCOITO SALGADO	SUCO DE FRUTA BISCOITO LEITE	MINGAU DE AVEIA

	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
	ACHOCOLATADO PÃO DE LEITE	MINGAU DE MILHO BRANCO	SUCO DE FRUTA BISCOITO SALGADO	CAFÉ COM LEITE BATATA DOCE COZIDA	ACHOCOLATADO BISCOITO MARIA LARANJA
	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 FAROFA DE COUVE FRUTA	ARROZ (JAMBU) PEIXE AO MOLHO FAROFA FRUTA	MACARRÃO E FEIJÃO CUBOS DE FRANGO COM LEGUMES SALADA CRUA
	MINGAU DE FUBÁ	SUCO DE FRUTA BISCOITO LEITE	MINGAU DE MAIZENA	ACHOCOLATADO BISCOITO SALGADO	CAFÉ COM LEITE MACAXEIRA COZIDA

CARDÁPIO - EXISTENTE INTEGRAL					
MESES ABRIL/AGOSTO/NOVEMBRO					
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 TAPIOCA	SUCO DE FRUTA BISCOITO SALGADO	CAFÉ COM LEITE MACAXEIRA COZIDA	ACHOCOLATADO BISCOITO MARIA LARANJA

	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
	SUCO DE FRUTA PÃO DOCE	MINGAU DE AVEIA	ACHOCOLATADO BATATA DOCE	VITAMINA DE FRUTA BISCOITO SALGADO	MINGAU DE ARROZ
	MACARRÃO PARAFUSO A BOLONHESA 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
	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
	ARROZ COM GALINHA SUCO DE FRUTA	AÇAI			

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	0,5	20	3	21	Kg
02	AÇÚCAR	15	31	3	980	kg
03	ACHOCOLATADO	15	8	3	253	Kg
04	ALHO	0,6	20	3	25	Kg
05	AMIDO DE MILHO (mingau)	20	2	3	84	kg
06	AMIDO DE MILHO (preparações)	6	2	3	25	kg
07	ARROZ TIPO 1	50	13	3	1.370	kg
08	AVEIA EM FLOCOS FINOS	20	2	3	84	kg
09	BATATA PALHA	5	1	1	4	kg
10	BISCOITO CREAM CRACKER	20	9	3	950	pct
11	BISCOITO MARIA LARANJA	20	5	3	527	pct
12	BISCOITO ROSCA LEITE	20	2	3	210	Pct
13	CAFÉ	4	6	3	202	pct
14	CARNE BOVINA (ACÉM)	100	4	3	843	kg
15	CARNE MOÍDA	100	2	3	421	Kg
16	CHARQUE	50	1	3	105	Kg
17	ERVILHA	12	2	3	50	Kg
18	EXTRATO DE TOMATE	30	2	3	126	Kg
19	FEIJÃO CARIOCA	35	5	3	369	KG
20	FEIJÃO PRETO	35	5	3	369	kg
21	FÍGADO BOVINO	100	1	3	210	KG
24	FILÉ DE PEIXE	100	4	3	843	Kg
25	FRANGO (COXA / SOBRECOXA)	100	2	3	421	Kg
26	FRANGO (PEITO)	100	3	3	632	Kg
27	FRANGO (sobrecosta desossada)	100	2	3	421	Kg
28	LEITE EM PÓ	15	29	3	917	Kg
29	MACARRÃO ESPAGUETE	60	5	3	632	Kg
30	MARGARINA	5	3	3	63	Pt
31	MASSA PARAFUSO	60	1	3	126	kg
32	MASSA PARAFUSO COLORIDA	60	1	3	126	KG
34	MILHARINA	20	2	3	84	Kg
35	MILHO BRANCO	20	2	3	84	Kg
36	MILHO VERDE	12	2	3	50	Kg
37	ÓLEO DE SOJA	3	20	3	140	Und
38	PÃO DE CHÁ	50	1	3	2.109	Und
39	PÃO DOCE	50	1	3	2.109	Und
40	PÃO DE LEITE	50	1	3	2.109	Und
42	PÃO DE HAMBURGUER	50	1	3	2.109	Und
43	SAL	1,5	20	3	63	kg
44	VINAGRE	3	6	3	37	L

Alunos: 703

