

## 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
<b>Gêneros Alimentícios</b>							
1	1.660	kg	<b>ACHOCOLATADO EM PÓ:</b> Podendo conter os seguintes ingredientes básicos: cacau em pó, açúcar, maltodextrina, lecitina de soja, aromatizante, vitaminas, cálcio, ferro e zinco, e outras substâncias.  <b>Validade:</b> 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	<b>AÇAFRÃO:</b> 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.  <b>Validade:</b> 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	<b>AÇÚCAR CRISTAL:</b> contendo sacarose de cana de açúcar, branco, peneirado, livre de fermentação, isento de matérias terrosas, parasitas e detritos animais e vegetais.  <b>Validade:</b> 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.	<b>ADOÇANTE LÍQUIDO 100% STEVIA:</b> 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.  <b>Validade:</b> 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	<b>ALHO:</b> 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.			



			<b>Validade:</b> validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.				
6	1.500	cx	<p><b>AMIDO DE MILHO:</b> 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.</p> <p><b>Validade:</b> validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>	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	<p><b>ARROZ POLIDO TIPO 1:</b> 1º Qualidade (tipo 1), beneficiado, polido, longo fino, grãos inteiros, isento de parasitas, mofo, odores estranhos, substâncias nocivas, matérias terrosas e outros.</p> <p><b>Validade:</b> validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>	Embalagem primária: plástica transparente contendo 1Kg. Embalagem secundária: fardo de 30Kg.			
8	1.590	cx	<p><b>AVEIA EM FLOCOS FINOS:</b> produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação.</p> <p><b>Validade:</b> validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>	Embalagem primária: plástica de polipropileno transparente contendo 200g. Embalagem secundária: caixa ou fardo.			
9	100	kg	<p><b>BATATA PALHA:</b> 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.</p>	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	<p><b>BISCOITO SALGADO TIPO “ÁGUA E SAL”:</b> 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.</p> <p><b>Validade:</b> validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>	Embalagem primária: plástica atóxica com 400g Embalagem secundária: caixa de papelão.			
11	710	Pct	<p><b>BISCOITO ROSCA CHOCOLATE:</b> 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.</p> <p><b>Validade:</b> validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>	Embalagem primária: plástica atóxica com 400g. Embalagem secundária: caixa de papelão.			
12	1.100	Pct	<p><b>BISCOITO ROSCA COCO:</b> podendo conter basicamente farinha de trigo enriquecida com Ferro e ácido Fólico, açúcar, gordura vegetal, amido de milho</p>	Embalagem primária: plástica atóxica com 400g.			

			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.  <b>Validade:</b> validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	Embalagem secundária: caixa de papelão.		
13	670	Pct	<b>BISCOITO ROSCA LEITE:</b> 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.  <b>Validade:</b> validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	Embalagem primária: plástica atóxica com 400g. Embalagem secundária: caixa de papelão.		
14	6.240	Pct	<b>BISCOITO TIPO CREAM CRACKER AMANTEIGADO OU SIMILAR:</b> 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.  <b>Validade:</b> validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	Embalagem primária: pacote plástico contendo 400g. Embalagem secundária: caixa de papelão.		
15	610	pct	<b>BISCOITO TIPO MARIA TRADICIONAL:</b> 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.  <b>Validade:</b> validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	Embalagem primária: pacote plástico contendo 400g. Embalagem secundária: caixa de papelão.		
16	610	pct	<b>BISCOITO DOCE TIPO MARIA LARANJA:</b> 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.  <b>Validade:</b> validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	Embalagem primária: pacote plástico contendo 400g. Embalagem secundária: caixa de papelão.		
17	800	pct	<b>BISCOITO MAIZENA:</b> Podendo conter basicamente farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido de milho, açúcar invertido, sal, fermentos	Embalagem primária: pacote plástico contendo 400g. Embalagem secundária: caixa de papelão.		



			químicos (bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio), estabilizante lecitina de soja, acidulante, ácido láctico e aromatizante, contém glúten.			
			<b>Validade:</b> validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.			
18	1.630	Pct	<b>CAFÉ 250G:</b> Contendo basicamente café em grão com 13% de umidade, o qual é torrado moído e embalado.  <b>Validade:</b> 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	<b>CARNE BOVINA CONGELADA MOIDA TIPO MUSCULO:</b> produto cárneo obtido a partir da moagem de massas musculares dianteiras, sem pelanca, sem sebo, segundo 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.  <b>Validade:</b> 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	<b>CARNE BOVINA SEM OSSO CONGELADA (ACÉM):</b> 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 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.  <b>Validade:</b> 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	<b>CARNE BOVINA SEM OSSO CONGELADA (PATINHO):</b> 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 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.</p> <p><b>Validade:</b> validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>	<p>plásticos de polietileno liso, atóxico c/ rótulo interno. Embalagem secundária: caixa de papelão. Mantida sob congelamento de -18°C.</p>		
22	1540	kg	<p><b>CEBOLA:</b> 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><b>CENOURA:</b> 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, injurias 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><b>CHARQUE BOVINO DIANTEIRO:</b> De 1º 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><b>Validade:</b> validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>	<p>Embalagem primária: embalagem plástica a vácuo contendo 1kg  Embalagem secundária: Fardo plástico ou outra embalagem de material resistente ao manuseio, transporte e empilhamento.</p>		
25	200	pct	<p><b>CACAU EM PÓ – 100% CACAU – SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR</b> Ingredientes: cacau em pó alcalinizado.</p> <p><b>Validade:</b> no mínimo de 6 meses a partir data de entrega.</p>	<p>Embalagem primária: pacotes contendo 500g.</p>		
26	560	kg	<p><b>ERVILHA VERDE EM CONSERVA:</b> 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. <b>Validade:</b> no mínimo de 6 meses a partir data de entrega.	outra embalagem de material resistente ao manuseio, transporte e empilhamento.		
27	1.000	kg	<b>EXTRATO DE TOMATE:</b> Produto resultante da concentração de frutos maduros adicionado de sal e açúcar. Deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde  <b>Validade:</b> 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	<b>FARINHA DE MANDIOCA FINA:</b> 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		
29	940	pct	<b>FARINHA DE MILHO FLOCADA:</b> 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. <b>Validade:</b> 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	<b>FEIJÃO CARIOSA TIPO 1:</b> 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. <b>Validade:</b> 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	<b>FEIJÃO PRETO TIPO 1:</b> 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. <b>Validade:</b> 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	<b>FILÉ DE PEIXE (DOURADA - <i>Brachyplatystoma flavicans</i>)</b> <b>CONGELADO:</b> 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.  <b>Validade:</b> validade mínima de 6 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.		
33	2.440	kg	<b>FILÉ DE PEIXE (PESCADA AMARELA - <i>Cynoscion acoupa</i>)</b> <b>CONGELADO:</b> 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.  <b>Validade:</b> validade mínima de 6 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.		
34	720	kg	<b>FIGADO BOVINO CONGELADO:</b> 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.		
35	4.240	kg	<b>FRANGO (COXA E SOBRECOXA)</b> <b>CONGELADO:</b> 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. <b>Validade:</b> 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.		
36	3.600	kg	<b>FRANGO (PEITO):</b> Carne de frango tipo peito congelada, não temperado	Embalagem primária: individual de 1 kg a		



			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. <b>Validade:</b> 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	<b>FRANGO (SOBRECOXA DESOSSADA) CONGELADO:</b> 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. <b>Validade:</b> 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	<b>IOGURTE NATURAL INTEGRAL:</b> 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.  <b>Validade</b> 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	<b>LEITE EM PÓ INTEGRAL:</b> 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.  <b>Validade:</b> 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><b>LEITE EM PÓ INTEGRAL:</b> 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><b>Validade:</b> validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>	Embalagem: lata contendo 380g			
41	10	pct	<p><b>LEITE EM PÓ INTEGRAL – SEM LACTOSE:</b> 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><b>Validade:</b> 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><b>MAÇÃ TIPO FUJI:</b> 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><b>MACARRÃO ESPAGUETE TIPO SÊMOLA:</b> Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corante natural urucum. Produto isento de parasitas.</p> <p><b>Validade:</b> 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><b>MANTEIGA COM SAL:</b> 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><b>MARGARINA COM SAL:</b> 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			



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



			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. <b>Validade:</b> No mínimo 6 meses após a entrega do produto.			
52	940	Und.	<b>ÓLEO DE SOJA REFINADO:</b> 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.  <b>Validade:</b> validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	Embalagem primária: De 900ml. Embalem secundária: caixa de papelão.		
53	560	kg	<b>SAL:</b> 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.  <b>Validade:</b> validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	Embalagem: Primária de 1KG. Embalagem Secundária: plástica transparente até 30KG.		
54	318	kg	<b>SALSICHA HOT DOG:</b> 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.  <b>Validade:</b> 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.	<b>VINAGRE:</b> 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.  <b>Validade:</b> 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.	<b>PÃO TIPO CHÁ :</b> 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.		





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



	23.620	Und.	<p>biológico, água, sal, podendo conter outras substâncias alimentícias, desde que declaradas: <b>calda de açúcar com coco, chocolate, goiabada ou creme de confeiteiro.</b> 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><b>Validade:</b> O produto deve ser do dia com validade para até 3 dias.</p>	<p>transparente, atóxico, resistente, termossoldado, com capacidade para até 24 Pães.</p>		
61	10.420	Und.	<p><b>PÃO TIPO HAMBURGUER:</b> obtido por processamento tecnológico adequado, da massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, agua, sal, gordura, pesando 50g por unidade.</p> <p><b>Validade:</b> O produto deve ser do dia com validade para até 3 dias.</p>	<p>Embalagem primária em saco de polietileno ou polipropileno transparente, atóxico, resistente, termossoldado, com capacidade para até 24 Pães.</p>		

#### **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 (quinhetas) 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 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, 04 de janeiro de 2023.**

Karlla Danniely F. D. de Jesus  
**Karlla Danniely F. D. de Jesus**  
Nutricionista Municipal (RT)  
CRN - 7/3246

Aaprovo 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
<b>SEGUNDA-FEIRA Lanche / Refeição</b>	CHOCOLATE COM PÃO DE MILHO/ ARROZ BRANCO E ISCA DE CARNE ACEBOLADA	CHOCOLATE COM BISCOITO SALGADO / FEIJÃO TROPEIRO	CAFÉ COM LEITE E PÃO DE LEITE / MACARRÃO À BOLONHESA	CAFÉ COM LEITE + TAPIOQUINHA / PURÊ DE BATATA DOCE E PICADINHO COM LEGUMES
<b>TERÇA-FEIRA Lanche / Refeição</b>	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
<b>QUARTA-FEIRA Lanche / Refeição</b>	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 FEIJÃO COM PEIXE E COUVE REFOGADA	CHOCOLATE COM BATATA DOCE / SOPA DE FRANGO COM LEGUMES E FRUTA
<b>QUINTA-FEIRA Lanche / Refeição</b>	MINGAU DE TAPIOCA / ARROZ, FEIJÃO 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
<b>SEXTA-FEIRA Lanche / Refeição</b>	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
<b>DATAS COMEMORATIVAS (Caso necessário)</b>	ARROZ COM GALINHA E SUCO DE FRUTA	CACHORRO QUENTE E SUCO DE FRUTA	AÇAI	

ALUNOS: 253

**SECRETARIA DE  
EDUCAÇÃO**

**PREFEITURA DE  
PRIMAVERA**  
GOVERNO DO PÓVO

ITEM	PRODUTO	UN. CAIXA	UN. EMBALAGEM	UN. EMB.	TOTAL EMBALAGENS	UN. UNID.	TOTAL UNID.
01	AÇAFRÃO	0,4	20	4	80	KG	8
02	ALHO	0,5	20	4	80	KG	8
03	AMIDO DE MILHO (mingau)	20	1	4	20	KG	20
04	AMIDO DE MILHO (preparações)	6	2	4	12	KG	12
05	ARRÓZ TIPO 1	20	9	4	182	KG	182
06	AVEIA EM FLOCOS FINOS	20	1	4	20	KG	20
07	BISCOITO ÁGUA E SAL	20	5	4	253	pct	253
08	CAFÉ	4	3	4	48	pct	48
09	CARNE BOVINA (ACÉM)	25	4	4	100	KG	100
10	CARNE MOÍDA	25	4	4	100	KG	100
11	CHARQUE	25	1	4	25	KG	25
12	CHOCOLATE 100% CACAU	10	4	4	40	KG	40
13	ERVILHA	8	2	4	12	KG	12
14	EXTRATO DE TOMATE	10	3	4	22	KG	22
15	FARINHA DE MANDIÓCA FINA	15	2	4	30	KG	30
16	FEIJÃO PRETO	15	2	4	30	KG	30
17	FIGADO BOVINO	25	1	4	25	KG	25
18	FILÉ DE PEIXE	30	2	4	60	KG	60
19	FRANGO (COXA / SOBRECOXA)	30	2	4	60	KG	60
20	FRANGO (PEITO)	30	3	4	90	KG	90
21	LEITE EM PÓ	15	18	4	270	KG	270
22	MACARRÃO ESPAGUETE	25	3	4	75	KG	75
23	MANTEIGA	5	4	4	101	Pt	101
24	MASSA PARAFUSO COLORIDA	25	1	4	25	KG	25
25	MASSA ARGOLA	15	2	4	30	KG	30
26	MILHARINA	20	1	4	20	KG	20
27	MILHO BRANCO	20	1	4	20	KG	20
28	MILHO VERDE	8	2	4	12	KG	12
29	ÓLEO DE SOJA	1	20	4	22	Und	22
30	PÃO DE LEITE	1	1	4	1.012	Und	1.012
31	PÃO DE MILHO	1	1	4	1.012	Und	1.012
32	SAL	1	20	4	20	KG	20

CARDÁPIO – CRECHE

	MESES MARÇO/JUNHO/OUTUBRO			
	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4
	SEMANA 4			
<b>SEGUNDA-FEIRA LANCHE / REFEIÇÃO</b>	LEITE COM BISCOITO SALGADO / MACARRÃO COM CARNE MOÍDA E FEIJÃO	CHOCOLATE COM PÃO DE CHÁ / PURÊ DE BATATA DOCE COM MOLHO DE CARNÉ, COUVE REFOGADA	CAFÉ COM LEITE E TAPIOQUINHA / ARROZ COLORIDO COM ISCA DE CARNÉ	SUCO DE FRUTA + PÃO DOCE / PURÊ DE ABÓBORA COM FRANGO E FEIJÃO
<b>TERÇA-FEIRA LANCHE / REFEIÇÃO</b>	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
<b>QUARTA-FEIRA LANCHE / REFEIÇÃO</b>	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
<b>QUINTA-FEIRA LANCHE / REFEIÇÃO</b>	MINGAU DE TAPIOCA / ARROZ, FEIJÃO E FRANGO 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 FRANGO DESFIADO	IGUARTE NATURAL E BISCOITO SALGADO // ARROZ COM PEIXE ENSOPADO E ABÓBORA REFOGADA E FRUTA (SOBREMESA)
<b>SEXTA-FEIRA LANCHE / REFEIÇÃO</b>	CHOCOLATE COM BISCOITO SALGADO / MACARRÃO E GUIADINHO 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
<b>DATAS COMMEMORATIVAS (CASO NECESSÁRIO)</b>	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

**SECRETARIA DE  
EDUCAÇÃO**

**PREFEITURA DE  
PRIMAVERA**  
Governo do Povo

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

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

**TERÇA-FEIRA  
Lanche / Refeição**

LEITE COM BISCOITO SALGADO / PURÊ DE BATATA DOCE COM CENOURA RALADA E CARNE MOÍDA E FRUTA

**QUARTA-FEIRA  
Lanche / Refeição**

CAFÉ COM LEITE E TAPIOQUINHA / OMELETE DE LEGUMES, ARROZ E FEIJÃO E FRUTA

**QUINTA-FEIRA  
Lanche / Refeição**

MINGAU DE TAPIOCA / ARROZ, FEIJÃO E PEIXE DESFIADO COM LEGUMES

**SEXTA-FEIRA  
Lanche / Refeição**

CHOCOLATE COM BISCOITO SALGADO / SOPA DE FEIJÃO COM LEGUMES

**DATAS COMEMORATIVAS  
(Caso Necessário)**

ARROZ COM GALINHA E SUCO DE FRUTA

**ALUNOS: 253**

CHOCOLATE COM TAPIOQUINHA / PICADINHO, PURÊ DE BATATA DOCE E FEIJÃO

MINGAU DE ARROZ COM ABÓBORA / FRANGO ENSOPADO COM ARROZ, FEIJÃO VERDE E CENOURA

SUCO DE FRUTA COM BISCOITO SALGADO / ISCA DE CARNE, MACARRÃO E FEIJÃO

CAFÉ COM LEITE E TAPIOQUINHA / ARROZ COM LEGUMES, ARROZ E FEIJÃO

MINGAU DE TAPIOCA / ARROZ, FEIJÃO E PEIXE DESFIADO COM LEGUMES

CHOCOLATE COM BISCOITO SALGADO / Sopa de FRANGO, COM LEGUMES E FRUTA (SOBREMESA)

ARROZ COM GALINHA E SUCO DE FRUTA

CAFÉ COM LEITE E PÃO DOCE / MACARRÃO COLORIDO, ISCA DE FRANGO E CENOURA

CHOCOLATE E MACAXEIRA COZIDA / TRINHAS DE CARNE, ARROZ COM COUVE E FAROFA

MINGAU DE AVEIA / MACARRÃO COLORIDO AO MOLHO DE FRANGO E FRUTA

MINGAU DE MAISENA / PURÊ COLORIDO E FEIJÃO COM PEIXE DESFIADO

LEITE COM BISCOITO SALGADO / OMELETE DE CARNE MOÍDA E ARROZ E FRUTA

MINGAU DE FUBÁ / CUBINHOS DE ABÓBORA COM CHARQUE E FRUTA

MINGAU DE FRUTA E BISCOITO SALGADO / CALDO DE ABÓBORA COM CHARQUE E FRUTA

MINGAU DE FUBÁ / CUBINHOS DE FRANGO COM CENOURA, ARROZ E FEIJÃO E FRUTA

MINGAU DE ARROZ / MACARRÃO COM CARNE MOÍDA E ABÓBORA REFOGADA

**SECRETARIA DE  
EDUCAÇÃO**

**PREFEITURA DE  
PRIMAVERA**

GOUVERNO DO PÓVO

PRODUTO	UNID	QTD	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL	UNID
01 AÇAFRAO	kg	0,4	20	8	kg
02 ALHO	kg	0,5	20	10	kg
03 AMIDO DE MILHO (mingau)	kg	20	1	20	kg
04 AMIDO DE MILHO (preparações)	kg	6	2	12	kg
05 ARROZ TIPO 1	kg	20	9	180	kg
06 AVEIA EM FLOCOS FINOS	kg	20	1	20	kg
07 BISCOITO ÁGUA E SAL	kg	20	5	100	kg
08 CAFÉ	pct	4	3	12	pct
09 CARNE BOVINA (ACÉM)	kg	25	4	100	kg
10 CARNE MOÍDA	kg	25	4	100	kg
11 CHARQUE	kg	25	1	25	kg
12 CHOCOLATE 100% CACAU	kg	10	4	40	kg
13 ERVILHA	kg	8	2	16	kg
14 EXTRATO DE TOMATE	kg	10	3	30	kg
15 FARINHA DE MANDIOCA FINA	kg	15	2	30	kg
16 FEIJÃO PRETO	kg	15	3	45	kg
17 FILÉ DE PEIXE	kg	30	2	60	kg
18 FRANGO (COXA / SOBRECOXA)	kg	30	3	90	kg
19 FRANGO (PEITO)	kg	30	3	90	kg
20 LEITE EM PÓ	kg	15	18	270	kg
21 MACARRÃO ESPAGUETE	kg	25	2	50	kg
22 MANTEIGA	kg	5	4	20	kg
23 MASSA PARAFUSO	kg	25	1	25	kg
24 MASSA PARAFUSO COLORIDA	kg	25	2	50	kg
25 MASSA ARGOLA	kg	15	2	30	kg
26 MILHARINA	kg	20	1	20	kg
27 MILHO BRANCO	kg	20	1	20	kg
28 MILHO VERDE	kg	8	2	16	kg
29 ÓLEO DE SOJA	kg	1	20	20	kg
30 PÃO DOCE	kg	1	3	3	kg
31 PÃO DE HAMBURGUER	kg	1	1	1	kg
32 SAL	kg	1	20	20	kg

CARDÁPIO – ENSINO INFANTIL, FUNDAMENTAL, MÉDIO, EJA, AEE MESES FEVEREIRO / MAIO / SETEMBRO / DEZEMBRO				
	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4
<b>SEGUNDA-FEIRA Lanche / Refeição</b>	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
<b>TERÇA-FEIRA Lanche / Refeição</b>	SALADA DE MACARRÃO PARAFUSO COM FRANGO E FRUTA (SOBREMESA)	MACARRÃO COM FRANGO DESFIADO	ARROZ VERDE E AMARELO COM ISCA DE CARNE	BAIÃO DE DOIS COM FRANGO COZIDO
<b>QUARTA-FEIRA Lanche / Refeição</b>	CAFÉ COM LUTE 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)
<b>QUINTA-FEIRA Lanche / Refeição</b>	ARROZ, FEIJÃO E PEIXE DESFIADO 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
<b>SEXTA-FEIRA Lanche / Refeição</b>	CALDO DE OVOS E FRUTA (SOBREMESA)	MINGAU DE MILHO BRANCO	ARROZ COLORIDO COM OVOS MEXIDOS E SALADA DE ALFACE E PEPINO	MINGAU DE ARROZ
<b>DATAS COMEMORATIVAS (Caso necessário)</b>	ARROZ COM GALINHA E SUCO DE FRUTA	CACHORRO QUENTE E SUCO DE FRUTA	AÇAI	

ALUNOS: 2.511

Cardápio elaborado pela Nutricionista Karlla D'Abreu - CRN 3246

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

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



CARDÁPIO – ENSINO INFANTIL, FUNDAMENTAL, MÉDIO, EJA, AEE				
	MESES MARÇO / JUNHO / OUTUBRO			
	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4
<b>SEGUNDA-FEIRA Lanche / Refeição</b>	SUCO DE FRUTA COM BISCOITO SALGADO	SUCO DE FRUTA E HOT DOG	CAFÉ COM LEITE COM BISCOITO DOCE	ACHOCOLATADO E PÃO DOCE
<b>TERÇA-FEIRA Lanche / Refeição</b>	PURÊ DE MACAÇEIRA, FEIJÃO E CARNE MOÍDA	OMELETE DE FRANGO COM ARROZ, FEIJÃO VERDE E FRUTA	CUBINHOS DE FRANGO COM LEGUMES E MACARRÃO E FRUTA	ISCA DE CARNE COM MACARRÃO, FEIJÃO E ALFACE
<b>QUARTA-FEIRA Lanche / Refeição</b>	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)
<b>QUINTA-FEIRA Lanche / Refeição</b>	MINGAU DE TAPIOCA	ARROZ COM PEIXE AO MOLHO E FRUTA (SOBREMESA)	PURÊ COLORIDO, CARNE MOÍDA E COUVE REFOGADA	SUCO DE FRUTA E BISCOITO DOCE
<b>SEXTA-FEIRA Lanche / Refeição</b>	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)
<b>DATAS COMEMORATIVAS (Caso necessário)</b>	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 à disponibilidade de compra dos itens perecíveis.

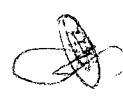
ITEM	PRODUTO	UNID.	PESO (KG)	UNID.	TOTAL DE MÉTRAS	UNID.	TOTAL
01	AÇAFRÃO		0,4		12	3	Kg
02	AÇÚCAR		15	7	3		790 Kg
03	ACHOCOLATADO		15	1	3		112 Kg
04	ALHO		0,5	12	3		45 Kg
05	ARROZ TIPO 1		25	6	3		1.120 Kg
06	BATATA PALHA		5	2	1		25 Kg
07	BISCOITO CREAM CRACKER		20	2	3		753 pct
08	BISCOITO ROSCA COCO		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 CARIOLA		20	2	3		301 Kg
16	FILÉ DE PEIXE		30	2	3		451 Kg
17	FRANGO (sobrecoxa desossada)		30	2	3		451 Kg
18	FRANGO (PEITO)		30	2	3		564 Kg
19	LEITE EM PÓ		15	5	3		677 Kg
20	MACARRÃO ESPAGUETE		30	3	3		150 Kg
21	MASSA ARGOLA		20	1	3		150 Kg
24	MILHARINA		20	1	3		100 Kg
22	MILHO P/ PIPOCA		20	1	2		108 Kg
23	MILHO VERDE		8	2	3		100 Und
24	ÓLEO DE SOJA		1	12	3		7.533 Und
25	PÃO DE CHÁ		1	1	3		7.533 Und
26	PÃO DOCE		1	1	3		90 Kg
27	SAL		30	1	3		225 Kg
28	SALSICHA		30				

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 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 FAROFÁ	MACARRÃO COLORIDO AO MOLHO DE FRANGUE 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 DESFIADO COM LEGUMES	SOPA DE FRANGO, ARROZ E LEGUMES E FRUTA	SUJO 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 SUJO 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.

PRODUTO	UNID.	QTD	UNID.	QTD	UNID.	QTD	UNID.	QTD	UNID.
01 AÇAFRÃO		0,4		12		3		36	
02 AÇÚCAR		15		6		3		677	
03 ACHOCOLATADO		15		3		3		338	
04 ALHO		0,5		12		3		45	
05 AMIDO DE MILHO		20		1		3		150	
06 ARROZ TIPO 1		25		6		3		1.129	
07 BATATA PALHA		5		1		1		13	
08 BISCOITO CREAM CRACKER		20		2		3		753	
09 BISCOITO ROSCA LEITE		20		1		3		376	
10 CAFÉ		4		2		3		241	
11 CARNE BOVINA (ACÉM)		25		3		3		564	
12 CARNE MOÍDA		30		1		3		225	
13 CHARQUE		25		1		3		188	
14 ERVILHA		8		2		3		108	
15 EXTRATO DE TOMATE		10		2		3		132	
16 FEIJÃO PRETO		20		2		3		301	
17 FILE DE PEIXE		30		2		3		451	
18 FRANGO (COXA E SOBRECOXA)		30		2		3		451	
19 FRANGO (PEITO)		30		2		3		451	
20 LEITE EM PÓ		15		6		3		677	
21 MACARRÃO ESPAGUETE		30		1		3		225	
22 MARGARINA		5		2		3		152	pt
23 MASSA ARGOLA		20		2		3		300	
24 MASSA PARAFUSO COLORIDA		30		1		3		225	
25 MILHO VERDE		8		2		3		108	
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





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 TAPICCA	ACHOCOLATADO BISCOITO SALGADO
ARROZ E FEIJÃO ISCAS DE CARNE CENCOURA PALITÓ	ARROZ E FEIJÃO FRANGO ENSOPADO PURE DE ABOBORA	MACARRÃO E FEIJÃO CARNE MOIDA MAXIXE REFOGADO	ARROZ (JAMBU) E FEIJÃO PEIXE DESFIADO SELETA DE LEGUMES	ARROZ E FEIJÃO OMELETE FAROFÁ DE COUVE FRUTA
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
ACHOCOLATADO PÃO DE LEITE	MINGAU DE MILHO BRANCO	SUCO DE FRUTA BISCOITO SALGADO	CAFÉ COM LEITE BATATA DOCE COZIDA	ACHOCOLATADO BISCOITO MAIZENA
ARROZ E FEIJÃO CARNE ASSADA ALFACE E PEPINO	MACARRÃO E FEIJÃO FRANGO GRELHADO ABOBORA REFOGADA FRUTA	ARROZ E FEIJÃO CARNE MOIDA COUVE REFOGADA	ARROZ PEIXE AO MOLHO FAROFÁ FRUTA	MACARRÃO E FEIJÃO FRANGO ASSADO SELETA DE LEGUMES
MINGAU DE FUBÁ	SUCO DE FRUTA BISCOITO CHOCOLATE	MINGAU DE MAISENA	ACHOCOLATADO BISCOITO SALGADO	CAFÉ COM LEITE MACAXEIRA COZIDA

SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ COM LEITE PÃO FRANCES	ACHOCOLATADO MACAXEIRA COZIDA	MINGAU DE MAISENA	SUCO DE FRUTA BISCOITO SALGADO FRUTA	MINGAU DE FUBÁ
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 MOIDA PURE COLORIDO	ARROZ COLORIDO SOBRECOXA ASSADA FAROFÁ DE OVO
SUCO DE FRUTA BISCOITO COCOLATE	MINGAU DE TAPICCA	SUCO DE FRUTA BISCOITO SALGADO	CAFÉ COM LEITE MACAXEIRA COZIDA	ACHOCOLATADO BISCOITO MAIZENA

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 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
MINGAU DE ARROZ COM ABOBORA	CAFÉ COM LEITE BATATA DOCE	SUCO DE FRUTA BISCOITO SALGADO	MINGAU DE MILHO BRANCO	SUCO DE FRUTA BISCOITO MAIZENA
ARROZ COM GALINHA	CACHORRO QUENTE	AÇAI		
SUCO DE FRUTA	SUCO 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 (%)	FREQ	TOTAL DE MESES	TOTAL	UND
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 MANDIÓCA 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	I

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 TAPICCA	ACHOCOLATADO BISCOITO MARIA
MACARRÃO E FEIJÃO ISCAS DE FIGADO SALADA CRUA	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
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 (JAMBÚ) PEIXE AO MOLHO FAROFÁ FRUTA	MACARRÃO E FEIJÃO FRANGO ASSADO SALADA CRUA
MINGAU DE FUBÁ	SUCO DE FRUTA BISCOITO COCO	MINGAU DE MAISENA	ACHOCOLATADO BISCOITO SALGADO	CAFÉ COM LEITE MACAXEIRA COZIDA

SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ COM LEITE PÃO FRANCES	ACHOCOLATADO MACAXEIRA COZIDA	MINGAU DE MAISENA	SUCO DE FRUTA BISCOITO SALGADO FRUTA	MINGAU DE FUBÁ
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
SUCO DE FRUTA BISCOITO COCO	MINGAU DE TAPICCA	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 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
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	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	PREÇO (R\$ / ml)	PREG	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 TAPIOCAS	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 (JAMBÚ) E FEIJÃO PEIXE DESFIADO SELETA DE LEGUMES	MACARRÃO E FEIJÃO CARNE ASSADA FAROFÁ 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 FAROFÁ DE COUVE FRUTA	ARROZ (JAMBÚ) PEIXE AO MOLHO FAROFÁ 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 BISNO INTEGRAL (JULY/AGOSTO/NOVEMBRO)				
SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ COM LEITE PÃO FRANCES	ACHOCOLATADO MACAXEIRA COZIDA	MINGAU DE MAISENA	SUCO DE FRUTA BISCOITO SALGADO FRUTA	MINGAU DE FUBÁ
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
SUCO DE FRUTA BISCOITO LEITE	MINGAU DE TAPIOCAS	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

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](http://www.primavera.pa.gov)  
CNPJ: 05.149.141/0001-94



NR. CÓD.	PRODUTO	PERG (g/ml)	FREQ	TOTAL DE MESES	TOTAL	UND
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 CARIOLA	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 (sobrecoxa 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

