



000003

ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE URUARÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
CNPJ: 29.602.538/0001-58

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

Tendo em vista o no art. 14 e 15 da Lei nº 8.666/93, para licitação na modalidade convite, tomada de preços ou concorrência, e o disposto no art. 8º, inc. II, do Decreto nº 3.555/2000, para licitação na modalidade pregão, apresento a seguir estudos preliminares realizados contendo elementos capazes de propiciar a avaliação do custo pela Administração, diante de orçamento detalhado, considerando os preços praticados no mercado, a definição de métodos, prazo de execução do contrato, a estratégia de suprimento e o prazo de execução do contrato, quando for o caso.

1. DO OBJETO

1.1 Aquisição exclusiva de gêneros alimentícios oriundos da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações, do município de Uruará, destinado a merenda escolar a alunos do município.

2. JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1 A Constituição Federal, em seu artigo 208, Inciso VII, estabelece que é dever do Estado, garantir o fornecimento de alimentação escolar, assim como o Estatuto da Criança e do Adolescente no Inciso VII do artigo 54.

Assim, a Alimentação Escolar deve ser entendida como uma política voltada à atenção dos direitos da criança e do adolescente, que nutre o corpo e proporciona bem estar físico durante o período diário de permanência na escola.

A Resolução/CD/FNDE nº 38, de 16 de julho de 2009 - art. 18 e a Lei 11.947, de 16 de junho de 2009 - art.14 preconiza que do total dos recursos financeiros repassados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento à Educação (FNDE), no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), no mínimo 30% (trinta por cento) deverá ser utilizado na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas



* 000004

ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE URUARÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
CNPJ: 29.602.538/0001-58

organizações.

Dentre as diretrizes estão:

- 1) O emprego de uma alimentação saudável e adequada, com o uso de alimentos variados, seguros e que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares locais;
- 2) O apoio ao desenvolvimento sustentável com incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios diversificados, produzidos em âmbito local e preferencialmente pela agricultura familiar.

Assim, a obtenção de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações visa promover a melhoria da qualidade da alimentação nas Instituições Educacionais do Município de Uruará, bem como criar oportunidades de geração de renda que poderão beneficiar famílias agricultoras, estimular a permanência do agricultor no campo, valorizar a produção local/regional e fomentar o desenvolvimento agrário sustentável.

Mediante isso, a aquisição se justifica para alimentação escolar de alunos da Rede Municipal de distribuídos nos atendimentos de Creches, Educação Infantil, Ensino Fundamental, Ensino Médio e EJA (Educação de Jovens e Adultos), sendo que o preparo e entrega dos alimentos deve ocorrer diretamente em cada Instituição Educacional, ou conforme preconiza a LEI Nº 13.987, em caráter excepcional, durante o período de suspensão das aulas em razão de situação de emergência ou calamidade pública, a distribuição de gêneros alimentícios adquiridos com recursos do Programa Nacional de Alimentação Escolar (Pnae) aos pais ou responsáveis dos estudantes das escolas públicas de educação básica, conforme vem ocorrendo durante a pandemia do Covid 19. A entrega seguirá cronograma do DEMAEE- Departamento de Merenda Escolar

2.2 Os quantitativos foram estimados de acordo com a número de alunos, 13.300 (treze mil e trezentos) distribuídos uma vez por dia durante a vigência do calendário letivo de 2024 (200 dias).

3. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL E MODALIDADE LICITATÓRIA

3.1. A contratação, objeto deste Termo de Referência, deverá ocorrer por intermédio de chamada pública, que será devidamente justificado pelo presidente designado para o certame. Atendendo o disposto no art. 14 caput § 1º da Lei 11.947/2009, e nas Resoluções CD/FNDE nº 26/2013, CD/FNDE nº 4/2015 e RESOLUÇÃO Nº 21, DE 16 DE NOVEMBRO DE 2021 e Lei 8.666/93.

4. DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS

4.1 A proposta do grupo formal, informal ou fornecedor individual deve descrever o produto



000005

ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE URUARÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
CNPJ: 29.602.538/0001-58

quanto à caracterização do mesmo e à quantidade a ser fornecida. Ainda, deve estar acompanhada do projeto de venda, conforme modelo Anexo I do edital.

5. PRAZO, FORMA E LOCAL DE ENTREGA

5.1. A quantidade de gêneros alimentícios a serem adquiridos é estimada com base nos cardápios elaborados por nutricionista Responsável Técnica pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar do município de Uruará e executados pelas escolas.

5.2. Os produtos deverão ser entregues semanalmente no departamento de Merenda escolar DEMAE de acordo com o cronograma fornecido pelo mesmo.

5.3. A pontualidade na entrega das mercadorias para as escolas está vinculada ao cumprimento do Cardápio Nutricional. A não pontualidade na entrega das mercadorias implicará no prejuízo da execução do cardápio e consequentes transtornos no balanceamento nutricional.

6. DO PAGAMENTO

6.1 O pagamento será realizado conforme liberação de recursos e após a última entrega do mês, mediante apresentação de documento fiscal correspondente ao fornecimento efetuado, vedada à antecipação de pagamento, para cada faturamento.

6.2 O preço da compra estabelecido no edital no anexo I - Planilha de Quantitativos e Especificações e Preços.

6.3 Nas localidades em que não houver definição de preços no âmbito do PAA, os Preços de Referência deverão ser calculados com base em um dos seguintes critérios:

6.3.1 Os preços pagos aos Agricultores Familiares por 3 (três) mercados varejistas, priorizando a feira do produtor da agricultura familiar, quando houver; ou

6.3.2 preços vigentes de venda para o varejo, apurado junto aos produtores, cooperativas, associações ou agroindústrias familiares em pesquisa no mercado local ou regional.

6.4. O limite individual de venda do Agricultor Familiar e do Empreendedor Familiar Rural para a alimentação escolar deverá respeitar o valor máximo de até R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais), por DAP por ano civil;

7. VIGÊNCIA DA CONTRATAÇÃO

7.1. O Prazo de Vigência do CONTRATO a ser celebrado não poderá exceder o exercício financeiro de 2024, não podendo se estender além de 31/12/2024, de acordo com a Lei Federal nº 8.666/93.



* 000006

ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE URUARÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
CNPJ: 29.602.538/0001-58

8. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 8.1 Os fornecedores que aderirem a este processo declaram que atendem a todas as exigências legais e regulatórias a execução do seu objeto, sujeitando -se, em caso de declaração falsa, às penalidades previstas nos artigos 87 e 88 da Lei nº 8666/1993;
- 8.2 O fornecedor se compromete a fornecer os gêneros alimentícios conforme o disposto no projeto de venda, anexo I do presente edital, o padrão de identidade e de qualidade estabelecidos na legislação vigente e as especificações técnicas elaboradas pelo Departamento de Alimentação Escolar (Resolução RDC nº 259/02 – ANVISA);
- 8.3 O fornecedor se compromete a fornecer os gêneros alimentícios nos preços estabelecidos nesta chamada pública durante a vigência do contrato;
- 8.4 O fornecedor se compromete a fornecer os produtos semanalmente no departamento de Merenda escolar DEMAÉ de acordo com o cronograma fornecido pelo mesmo.
- 8.5 Será de responsabilidade exclusiva do fornecedor o ressarcimento de eventuais prejuízos decorrentes da má qualidade dos produtos ou do atraso no fornecimento.

9. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 9.1. O CONTRATANTE que não seguir a forma de liberação de recursos para pagamento do CONTRATADO FORNECEDOR, deverá pagar multa de 2%, mais juros de 0,1% ao dia, sobre o valor da parcela vencida. Ressalvados os casos quando não efetivados os repasses mensais de recursos do FNDE em tempo hábil.
- 9.2. Responsabilizar-se, após o devido processo licitatório, lavrar o CONTRATO com base nas disposições da Lei 8.666/93 e suas alterações.
- 9.3. Assegurar os recursos orçamentários e financeiros para custear a prestação.
- 9.4. Acompanhar, controlar e avaliar a prestação, através da unidade responsável por esta atribuição.
- 9.5. Zelar para que durante a vigência do CONTRATO, sejam cumpridas as obrigações assumidas com a CONTRATADA, bem como sejam mantidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na prestação.
- 9.6. Serão consideradas, para efeito de pagamento, as compras efetivamente realizadas pela CONTRATADA e aprovados pelo setor responsável pelo recebimento.



000007

ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE URUARÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
CNPJ: 29.602.538/0001-58

10. PROCEDIMENTOS DE FISCALIZAÇÃO E GERENCIAMENTO

10.1. Os produtos deverão ser entregues semanalmente no departamento de Merenda escolar DEMAÉ e deverá obedecer aos quantitativos e cronograma de entrega elaborado pelo mesmo.

10.2. Todos os produtos deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária/ Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

11. PENALIDADES

11.1 Multa de % (0,33) por dia de atraso, limitada esta a 10 (dez) dias, após o qual será considerado inexecução parcial do contrato;

11.2 Multa de 10% (dez por cento) no caso de inexecução do contrato, cumulada com a pena de suspensão do direito de licitar e o impedimento de contratar com a Administração pelo prazo de 1 ano.

12. DOTAÇÃO ORÇAMENTARIA

12.1 As despesas decorrentes correrão por conta dos recursos constantes no orçamento de 2023:

12.361.0251.2.042 – Custeio da Merenda Escolar

12.362.0251.2.053 – Custeio da Merenda Escolar p/ ensino médio

33.90.30.00 – Material de Consumo

Uruará-Pa, 11 de dezembro de 2023

SILVANA BATISTA

VIEIRA:366909882

87

Assinado de forma digital

por SILVANA BATISTA

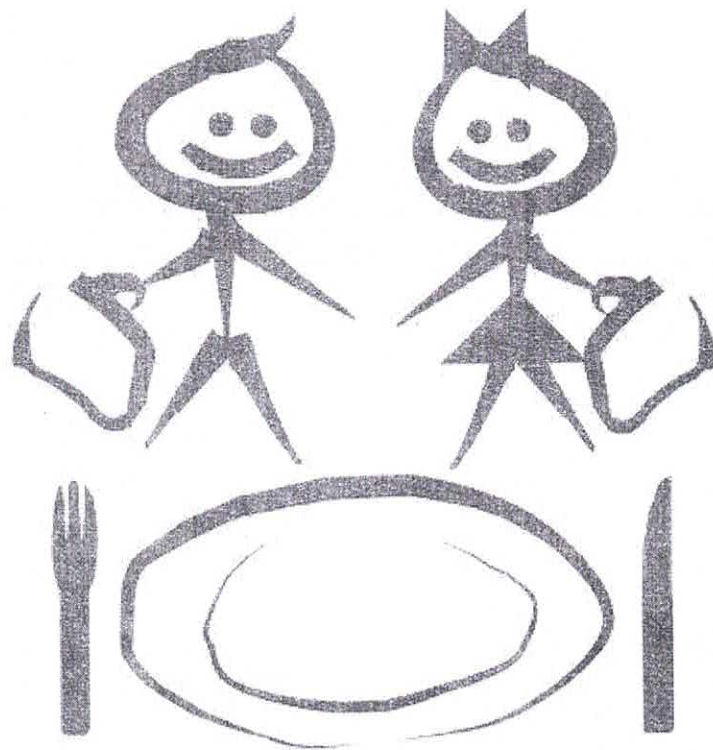
VIEIRA:36690988287

Dados: 2023.12.11 17:10:04

-03'00'

SILVANA BATISTA VIEIRA
FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PLANEJAMENTO DE CARDÁPIOS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
EDUCAÇÃO BÁSICA DO MUNICÍPIO DE URUARÁ - PARA O ANO DE 2024



ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

URUARÁ-PA
OUTUBRO, 2023

Eliene Soares Silva

DR^a. Eliene Soares
Nutricionista
CRN-7: 14330

APRESENTAÇÃO

Estes cardápios foram elaborados pela responsável técnico (nutricionista) do Programa de Alimentação Escolar da Secretaria Municipal de Educação de Uruará, levando em conta a utilização de gêneros alimentícios básicos, respeitando as referências nutricionais, os hábitos alimentares e a diversificação agrícola do Estado do Pará e do município, visando atender às exigências estabelecidas pela RESOLUÇÃO/FNDE/CD/Nº 26, de 17 de junho de 2013.

Neste planejamento são apresentadas preparações que atendem, em média, 20% (vinte por cento) das necessidades nutricionais diárias de calorias de acordo com o tempo de permanência do aluno na escola, além da oferta de macronutrientes (carboidratos, proteínas e lipídeos) e micronutrientes (cálcio, ferro, magnésio, sódio e zinco e vitaminas A e C) e fibras.

Estas opções estão distribuídas em conjuntos de cardápios apresentados em tabelas mensais sendo cada um de modo a alcançar as particularidades por categorias de atendimento escolar (Creche, Pré-escola; Fundamental/Médio e EJA - Educação de Jovens e Adultos) e pela limitação de cada região (zona urbana, zona rural com eletricidade e zona rural sem eletricidade).

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS IMPORTANTES

Cardápio é o conjunto de alimentos variados que deve ser servido diariamente durante as principais refeições. Os cardápios são importantes porque são balanceados, para atender às necessidades nutricionais diárias.

Alimentos são substâncias que promovem o crescimento e a produção de energia para as funções do organismo.

Nutrientes são as substâncias presentes nos alimentos que são utilizadas pelo organismo para as funções vitais (**Carboidratos, Proteínas, Gorduras, Vitaminas e Sais Minerais**).

- **Carboidratos:** Fornecem energia para as atividades do dia-a-dia (pães, cereais, arroz, açúcar, massas)
- **Proteínas:** Função construtora do organismo, como ossos, pele e músculos (Carnes, peixes, ovos, feijões, leite e seus derivados...)
- **Gorduras:** São consideradas como extra-energéticos. Usar com moderação (Óleos, margarina, manteiga)
- **Vitaminas e Sais Minerais:** Função reguladora, necessários ao bom funcionamento do organismo, auxiliando no crescimento e na prevenção de doenças. Presentes nas frutas, legumes e verduras **e sua oferta deverá ser de no mínimo, três porções por semana: totalizando 200 gramas/aluno.**


DR^a Eliene Soares
Nutricionista
CRN-7:14330

CALCULANDO AS QUANTIDADES PER CAPITAS

Quantidade **Per Capita** significa: quantidade de alimento cru, necessária para uma pessoa.

- Se em uma receita constar 3 gramas de coentro, é só calcular o per capita da receita multiplicando-se pelo número de refeições a serem preparadas.
- Se em uma receita constar 20 gramas de couve, é só calcular o per capita da receita multiplicando-se pelo número de refeições a serem preparadas.

Eliene Soares Silva
Dra. Eliene Soares
Nutricionista
CRN-7:14330

**MAPA DE SAZONALIDADE DOS PRODUTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR DO
MUNICÍPIO DE URUARÁ**

PRODUTOS	ÉPOCA DE COLHEITA											
	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ
Abacaxi				X	X	X	X	X	X	X	X	X
Abobora	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Banana	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Banana da terra	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Batata doce				X	X	X	X	X				
Cheiro verde (coentro e cebolinha)	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Chuchu	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Colorau	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Farinha de macaxeira	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Inhame				X	X	X	X	X				
Laranja				X	X	X	X	X	X			
Macaxeira	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Mamão	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Melancia						X	X	X	X	X	X	X
Mesocarpo	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Pimentão	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Polpa de abacaxi				X	X	X	X	X	X	X	X	X
Polpa de açaí								X	X	X	X	
Polpa de acerola	X	X	X	X								
Polpa de cacau			X	X	X	X	X					
Polpa de cupuaçu	X	X	X	X	X							
Polpa de maracujá	X	X	X	X	X	X						
Repolho	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Tomate	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

*Informações obtidas do mapa de sazonalidade fornecido pela EMATER, AMDOR, STTR e agricultores deste município.

Exemplo mensal do conjunto de cardápios a serem ofertados nas unidades escolares da zona urbana, podendo ser reprogramada mensalmente com outras preparações mantendo os mesmos ingredientes básicos.

CARDAPIO ZONA URBANA FUNDAMENTAL E MÉDIO

SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
1ª	BEBIDA LACTEA FERMENTADA SABOR MORANGO E BISCOITO	SOPA DE CARNE MOÍDA, ABÓBORA, MACAXEIRA/INHAME E MESOCARPO + BANANA.	MINGAU MESOCARPO	GALINHADA REPOLHO E TOMATE + MILHO COZ. E MELANCIA	FAROFA DE CUSCUZ COM CARNE MOÍDA E COUVE + SUCO
2ª	BISCOITO COM SUCO	SOPA DE CARNE COM OSSO, ABÓBORA, MACAXEIRA/INHAME E MESOCARPO+ LARANJA	CANJICÃO	BAIAO + BATATA DOCE, COXA E SOBRECOXA SALADA REPOLHO COM TOMATE+ BANANA	VATAPÁ DE MACAXEIRA COM FRANGO + ARROZ
3ª	BEBIDA LACTEA FERMENTADA SABOR COCO E BISCOITO	SOPA DE CARNE MOÍDA, ABÓBORA, MACAXEIRA/INHAME E MESOCARPO + MAMÃO	MINGAU MESOCARPO	GALINHADA REPOLHO E TOMATE + MILHO COZ. E LARANJA	FAROFA DE CUSCUZ COM CARNE MOÍDA E COUVE + SUCO
4ª	BISCOITO COM SUCO	SOPA DE CARNE COM OSSO, ABÓBORA, MACAXEIRA/INHAME E MESOCARPO + ABACAXI	CANJICÃO	BAIAO + BATATA DOCE, COXA E SOBRECOXA SALADA REPOLHO COM TOMATE+ BANANA	VATAPÁ DE MACAXEIRA COM FRANGO + ARROZ

Obs. As frutas proposta nestes cardápios serão ofertadas de acordo com a oferta de produção.

Eliene Soares Silva
 Eliene Soares
 Nutricionista
 CRN-7:14330

CARDÁPIOS EDUCAÇÃO INFANTIL

SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
1ª	BEBIDA LACTEA FERMENTADA SABOR MORANGO E BISCOITO	SOPA DE CARNE MOÍDA COM ABÓBORA, MACAXEIRA/INHAME E MESOCARPO. BANANA	MINGAU MESOCARPO	RISOTO DE FILÉ DE FRANGO REPOLHO E TOMATE MELANCIA	FAROFA DE CUSCUZ COM CARNE MOÍDA E COUVE + SUCO
2ª	BISCOITO COM SUCO	SOPA DE CARNE MOÍDA COM ABÓBORA, MACAXEIRA/INHAME E MESOCARPO LARANJA	CANJICÃO	BAIAO + BATATA DOCE COM FILE DE FRANGO SALADA REPOLHO COM TOMATE + BANANA	VATAPÁ DE FRANGO COM ARROZ
3ª	BEBIDA LACTEA FERMENTADA SABOR COCO E BISCOITO	SOPA DE CARNE MOÍDA COM ABÓBORA, MACAXEIRA /INHAME E MESOCARPO MAMÃO	MINGAU MESOCARPO	RISOTO DE FILÉ DE FRANGO REPOLHO E TOMATE + LARANJA	FAROFA DE CUSCUZ COM CARNE MOÍDA E COUVE + SUCO
4ª	BISCOITO COM SUCO	SOPA DE CARNE MOÍDA COM ABÓBORA, MACAXEIRA, INHAME, MESOCARPO E ABACAXI	CANJICÃO	BAIAO + BATATA DOCE COM FILE DE FRANGO SALADA REPOLHO COM TOMATE+ BANANA	VATAPÁ DE FRANGO COM ARROZ

CARDÁPIOS ENSINO FUNDAMENTAL E MÉDIO ZONA RURAL

SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
1ª	BISCOITO COM SUCO	SOPA DE CARNE MOÍDA COM MESOCARPO.	CANJICÃO	BAIAO COM FRANGO EM CUBINHOS	FAROFA DE FLOCÃO COM CARNE MOÍDA +SUCO
2ª	BISCOITO COM ACHOCOLATADO	SOPA DE CARNE MOÍDA COM MESOCARPO	MINGAU MESOCARPO	RISOTO DE FRANGO	VATAPÁ DE FRANGO COM ARROZ
3ª	BISCOITO COM SUCO	SOPA DE CARNE MOÍDA COM MESOCARPO.	CANJICÃO	BAIAO COM FRANGO	FAROFA DE FLOCÃO COM CARNE MOÍDA +SUCO
4ª	BISCOITO COM ACHOCOLATADO	SOPA DE CARNE MOÍDA COM MESOCARPO	MINGAU MESOCARPO	RISOTO DE FRANGO	VATAPÁ DE FRANGO COM ARROZ

000016

CARDÁPIOS MENSAL ZONA RURAL / SEM ELETRICIDADE

SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
1ª	BISCOITO COM SUCO INTEGRAL	BAIÃO COM CHARQUE.	CANJICÃO	MACARRÃO COM CHARQUE	RISOTO FORMULADO
2ª	BISCOITO COM ACHOCOLATADO	ARROZ COM CHARQUE	MINGAU MESOCARPO	CUSCUZ COM CHARQUE	SOPA FORMULADA.
3ª	BISCOITO COM SUCO INTEGRAL	BAIÃO COM CHARQUE.	CANJICÃO	MACARRÃO COM CHARQUE	RISOTO FORMULADO
4ª	BISCOITO COM ACHOCOLATADO	ARROZ COM CHARQUE	MINGAU MESOCARPO	CUSCUZ COM CHARQUE	SOPA FORMULADA.

CARDÁPIO ENSINO JOVENS E ADULTOS (EJA)

SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA
1ª	COSTELA COM INHAME E ARROZ	BAIAO COM FRANGO + SALADA COUVE COM TOMATE	SOPA DE CARNE MOÍDA COM LEGUMES MACAXEIRA E ABOBORA	VATAPÁ DE FRANGO COM ARROZ
2ª	COSTELA COM INHAME E ARROZ	BAIAO COM FRANGO + SALADA REPOLHO COM TOMATE	SOPA DE CARNE MOÍDA COM LEGUMES MACAXEIRA E ABOBORA	FAROFÁ DE FLOCÃO COM CARNE MOÍDA +SUCO
3ª	COSTELA COM INHAME E ARROZ	BAIAO COM FRANGO + SALADA COUVE COM TOMATE	SOPA DE CARNE MOÍDA COM LEGUMES MACAXEIRA E ABOBORA	VATAPÁ DE FRANGO COM ARROZ
4ª	COSTELA COM MACAXEIRA E ARROZ	BAIAO COM FRANGO + SALADA REPOLHO COM TOMATE	SOPA DE CARNE MOÍDA COM LEGUMES MACAXEIRA E ABOBORA	FAROFÁ DE FLOCÃO COM CARNE MOÍDA +SUCO

Eliene Soares Silva
 DRª. Eliene Soares
 Nutricionista
 CRN-7:14330

CARDÁPIO CASA FAMILIAR RURAL PARA UMA ALTERNÂNCIA

SEMANA I	CAFÉ DA MANHA	LANCHE DA MANHÃ	ALMOÇO	LANCHE DA TARDE	JANTAR
Domingo	Achocolatado com leite e pão francês com margarina	Suco com biscoito salgado Ou fruta	Arroz, feijão, bife ao molho acebolado, farofa de cebolinha.	Arroz doce	Baião com carne com ossos + salada
Segunda	Café com leite cuscuz com ovos	Suco com biscoito salgado	Arroz com abobora, feijão e frango no molho + Salada.	Suco com biscoito doce	Arroz, feijão, macarrão com carne moída.
Terça	Achocolatado com leite e pão tipo hot com carne moída	Bebida láctea	Arroz, feijão e carne moída + Salada Farofa de alho	Bebida láctea	Arroz, feijão cozido de costela.
Quarta	Café com leite com cuscuz	Suco com biscoito salgado	Baião com bife acebolado + Salada.	Suco com biscoito doce	Arroz, feijão, macarrão com carne moída.
Quinta	Achocolatado com leite e pão com queijo	Suco com biscoito salgado	Arroz, feijão e frango + Salada. Farofa de cebola	Arroz doce	Arroz, feijão com isca de carne + salada.
Sexta	Café com leite Farofa de cuscuz com mortadela	Suco com biscoito salgado	Arroz e feijão carne moída + salada	Suco com biscoito doce	Arroz, feijão, macarrão com carne moída.
Sábado	Achocolatado com leite e pão com queijo	Canjica de milho com coco	Arroz com abobora, feijão frango ao molho+ salada	Suco com biscoito doce	Baião, carne com ossos + salada
SEMANA II	CAFÉ DA MANHA	LANCHE DA MANHÃ	ALMOÇO	LANCHE DA TARDE	JANTAR
Domingo	Café com leite bolo de flocos de milho com queijo	Suco com biscoito salgado	Arroz feijão Frango ao molho+ Salada	Arroz doce	Arroz, feijão, macarrão com carne moída.
Segunda	Achocolatado com leite e pão	Bebida láctea	Arroz, feijão, bife ao molho acebolado, farofa de cebolinha.	Suco com biscoito doce	Baião, carne com ossos + salada
Terça	Café com leite Cuscuz com margarina	Suco com biscoito salgado	Arroz, feijão e frango no molho + Salada.	Bebida láctea	Arroz, feijão, macarrão com carne moída.
Quarta	Achocolatado com leite e pão francês	Suco com biscoito salgado	Arroz e feijão carne moída + Salada	Suco com biscoito doce	Arroz, feijão cozido de costela.
Quinta	Café com leite cuscuz com queijo	Suco com biscoito salgado	Baião com bife ao molho acebolado + Salada.	Suco com biscoito doce	Arroz, feijão, macarrão com carne moída.
Sexta	Achocolatado com leite e pão doce	Suco com biscoito salgado	Arroz, feijão e frango + Salada.	Suco com biscoito doce	Arroz, feijão com isca de carne + salada.

Eliene Soares Silva
DRª. Eliene Soares
 Nutricionista
 CRN-7:14330

TERMO DE REFERENCIA LICITAÇÃO				
ITENS	DESCRIÇÃO	EMBALAGEM	UNID.	QUANT. ANUAL
1	ACHOCOLATADO - em pó instantâneo, em pó homogêneo, cor marrom claro a escuro. Enriquecido com vitaminas, embalagem primária, própria, fechada a vácuo, constando identificação do produto, inclusive classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, modo de preparo, data de fabricação, validade e lote visíveis	Pacotes de 200g ou 400g	kg	2.500
2	AÇUCAR - tipo cristal, granulado, cor clara, e sem umidade e sujidade.	Pacotes 1 ou 2 kg	kg	22.000
3	ALHO 1ª QUALIDADE ; De primeira sem réstia, bulbo inteiro, de boa qualidade, firme e intacto, tamanho e coloração uniforme, sem cortes, lesões, perfurações, parasitas e larvas	Caixas de 10kg	kg	2.500
4	ARROZ BRANCO TIPO 1 - agulhinha, longo, fino, polido, tipo sem glúten, grãos inteiros com rendimento após o cozimento de no mínimo 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção.	Pacotes de 1 e 5 kg	kg	42.000
5	AZEITE DE DENDÊ , Azeite de dendê, puro, baixa acidez, embalagem com os dados de identificação e procedência, data de fabricação e prazo de validade. Acondicionado em embalagem lacrada, resistente, limpa e não violada	Embalagem de 900, 500 e 200ml	L	3.000
6	BEBIDA LACTEA FERMENTADA SABOR COCO -leite pasteurizado, soro de leite pasteurizado, açúcar, estabilizante (gelatina, maltodextrina), amido, aroma artificial de coco, sorbato de potássio e fermento lácteo. Embalagem primária, própria, fechada a vácuo, constando identificação do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, validade e lote visíveis. Apresentar na embalagem o selo de inspeção (SIE)	Saco plástico POLIETILENO ATÓXICOS OU POLIPROPILENO com capacidade pra um Litro devidamente caracterizado , e sub embalados em fardos com 25 unidades.	L	12.000
7	BEBIDA LACTEA FERMENTADA SABOR MORANGO -leite pasteurizado, soro de leite pasteurizado, açúcar, estabilizante (gelatina, maltodextrina), amido, aroma artificial de morango, corante artificial vermelho, sorbato de potássio e fermento lácteo. Embalagem primária, própria, fechada a vácuo, constando identificação do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, validade e lote visíveis. Apresentar na embalagem o selo de inspeção (SIE)	Saco plástico POLIETILENO ATÓXICOS OU POLIPROPILENO com capacidade pra um Litro devidamente caracterizado , e sub embalados em fardos com 25 unidades.	L	12.000

8	BISCOITO - Tipo cream cracker, a base de: farinha de trigo / gordura vegetal hidrogenada / açúcar / amido de milho / sal refinado / fermento / leite ou soro / outros, composição nutricional mínima: 12% de proteínas / valor calórico 440 kcal, embalagem tipo 3 em 1. Serão rejeitados, os biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais.	Caixas com 4 ou 8 kg subdivididas em embalagens de 400g	Kg	9.000
9	BISCOITO - Doce tipo MARIA, a base de: farinha de trigo/ açúcar/ gordura vegetal hidrogenada/ amido de milho/ açúcar invertido/ soro de leite/ sal /fermento químico, embalagem tipo 3 em 1. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais.	Caixas com 4 ou 8kg subdivididas em embalagens de 400g	Kg	9.000
10	CAFÉ - Torrado e moído 500 gramas de primeira qualidade, embalado á vácuo.	Embalagem de 250g	Kg	200
11	CARNE BOVINA COM OSSO/CARCAÇA - A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a legislação sanitária e Ministério de Agricultura, contendo na embalagem o SIF, SIE ou SIM.	Peças dianteiras e traseiras inteiriças	Kg	30.000
12	CEBOLA BRANCA -Bulbo de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; isentos de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Podendo ser orgânico.	Sacos de nylon, contendo 20 kg	Kg	12.000
	CHARQUE BOVINO DIANTEIRO , curada, seca, a base de: carne bovina / sal, embalado a vácuo .Livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a legislação sanitária e Ministério de Agricultura, contendo na embalagem o SIF, SIE ou SIM, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, endereço do distribuidor, condições de armazenamento. Não será aceito JERKED BEEF.	peças dianteiras e traseiras inteiriças	kg	1.500
13	FEIJÃO CARIOCA -Tipo1, limpo, extra, 1ª qualidade, constituído de mínimo 90% de grãos na cor característica a variedade correspondente, tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos, sendo permitido no máximo 2% de impurezas e materiais estranhos e livres de parasitas.	Embalagem de 1 kg	Kg	5.000

14	FEIJÃO FRADINHO - Tipo1, limpo, extra, 1ª qualidade, constituído de mínimo 90% de grãos na cor característica a variedade correspondente, tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos, sendo permitido no máximo 2% de impurezas e materiais estranhos e livres de parasitas.	Embalagem de 1 kg	kg	5.000
15	FILÉ DE FRANGO -Filé de peito de frango resfriado, com cor, odor e sabor característicos do produto, de boa qualidade, em embalagem transparente à vácuo, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura (SIF, IMA OU SIM), data de fabricação, validade e lote.	Produto embalado individualmente com pacotes plásticos 1 kg e em caixas de papelão com 18 ou 20 kg	kg	30.000
16	FLOCOS DE MILHO -FARINHA DE MILHO FLOCADA - Obtido da moagem do grão de milho são, limpo, isento de matéria terrosa e parasita. Não podendo apresentar umidade, fermentação ou ranço. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico, contendo 500g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	Embalagem de 500g	kg	10.000
17	FARINHA DE TRIGO - Farinha de trigo sem fermento, enriquecida com ferro e ácido fólico, fabricada a partir de grãos de trigo são e limpos. Isentos de matéria terrosa e parasita e em perfeito estado de conservação. Não podendo estar úmida fermentada ou rançosa.	Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 01 kg, com identificação (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega	kg	3.500

18	COXA E SOBRECOPA - Embalado em sacos de polietileno (saco plástico IGF), constando nome/ marca/peso líquido/carimbo do SIF do estabelecimento do produtor /etiqueta constando: lote e validade/registro interno do produto/ quantidade do produto/ laudo de laboratório qualificado garantindo a qualidade do produto ofertado, termos de responsabilidade dos fornecedores / produtores respondendo pela qualidade físico-química e sanitária do produto ofertado. Rotulagem, de acordo com a legislação vigente, comprovação de instalação compatível com o produto.	Produto embalado individualmente com pacotes plásticos em caixas de papelão com 15 Kg	kg	33.000
19	LEITE DE COCO - Leite de coco e água. Podendo conter outros ingredientes, desde que permitidos pela legislação, que sejam declarados e que não descaracterizem o produto, ser isento de lactose, açúcar, edulcorantes, colesterol e gordura trans. Produto para uso culinário.	Embalagem de 500mL, 200ml em plástica, com tampa plástica rosqueada. Embalagem secundária: caixa de papelão lacrada e reforçada contendo até 20lt.	kg	3.000
20	LEITE INTEGRAL -leite em pó integral, instantâneo, de origem animal, enriquecido com no mínimo 8 vitaminas e minerais. Isento de gorduras trans. Embalado em embalagem aluminizado. No seu rótulo deverá ter informação sobre glúten, tabela nutricional com identificação da porção, modo de preparo, rendimento, prazo de validade e número de lote e selo de inspeção (SIF).	Embalagem de 200g, 400g ou 1 kg	kg	7.500
21	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE - Com ovos deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de materiais terrosos, parasitos e larvas. Não poderá este fermentada ou rançosa.	Embalagem de 500g	kg	12.000
22	MARGARINA - Produto industrializado pela hidrogenação de óleos vegetais(80%lipídios), leite pasteurizado e outros produtos, batida até ficar homogênea. Enriquecida de vitaminas, adicionada de sal. apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverão estar isentos de ranço e de bolores.	Embalagem de 500g	kg	200

23	MILHO PARA CANJICA - Tipo 1 de cor branca, produto dos grãos de milho provenientes da espécie ZeaMays,L, de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo, isento de sujidades, parasitos e larvas.	Embalagem de 500g	kg	6.000
	MISTURA PARA RISOTO DE FRANGO COM LEGUMES COM VITAMINAS, FERRO E ZINCO. Ingredientes: arroz parabolizado, sal, proteína texturizada de soja, legumes desidratados, realçadores de sabor, carne desidratada de frango, extrato de levedura, salsa desidratado, condimentos e corantes.	Embalagem de 1 kg	kg	1.000
	MISTURA PARA SOPA DE MACARRÃO FRANGO E LEGUMES COM VITAMINAS, FERRO E ZINCO. A base de: farinha de trigo com ferro e ácido fólico/ sal / amido de milho, legumes desidratados, proteína de soja texturizada, gordura de galinha, aromatizante natural de galinha, carne de frango desidratada, vitamina e sais minerais, corante natural de urucum ou outras substâncias permitidas e submetido a processos tecnológicos adequados	Embalagem de 1 kg	kg	1.000
24	MORTADELA DE FRANGO -Carne Mecanicamente Separada De Ave, Gordura De Ave, Pele De Ave, Amido, Água, Proteína De Soja, Miúdos De Ave (Pode Conter Fígado, Moela E/Ou Coração), Sal, Carne De Ave, Açúcar, Alho, Aromatizantes: devidamente registrada e apresentar selo de qualidade.	Embalagem de 400g ou 2,5kg	kg	400
25	ÓLEO DE SOJA - Produto derivado de soja comestível, e refinado rotulo com informações nutricionais data de validade e selo de inspeção.	Embalagem pet de 900ml	L	7.000
26	OVOS - De galinha tamanho médio de variação de peso entre 50 e 55 g de cor branca, classe A sem defeitos, cada dúzia deverá estar acondicionada separada, com registro do ministério da agricultura.	Cuba própria com 30 unid.	unidade	2.000
27	PÃO TIPO HOT DOG - Produto obtido por processamento tecnológico adequado, da massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água, açúcar, sal, gordura. Não deve apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares. O miolo deve ser leve com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não apresentar odor de fermentação e de fumaça. A farinha de trigo empregada na confecção do pão deverá conter para cada 100g de farinha de trigo 4,2 miligramas de ferro e 150 miligramas de ácido fólico.	Embalados em sacos plásticos de BOPP (Polipropileno bi orientado) com 10 ou 20 unidades de 50g cada	Unidade	22.000

28	PÃO FRANCES -Produto obtido por processamento tecnológico adequado, da massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água, sal, gordura. Não deve apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares. O miolo deve ser leve com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não apresentar odor de fermentação e de fumaça. A farinha de trigo empregada na confecção do pão deverá conter para cada 100g de farinha de trigo 4,2 miligramas de ferro e 150 miligramas de ácido fólico.	Caixas monoblocos para alimentos com até 100 unidades	Unidade	22.000
29	QUEIJO TIPO MUSSARELA tipo: mussarela; em barra origem: leite de vaca; embalagem com dados de identificação, data de fabricação e de validade e número do lote. Selo de inspeção (SIE).	Embalagem de 4kg fatiada.	kg	400
30	SAL IODADO DE MESA - Contendo sal iodado não tóxico, com dosagem mínima de 10mg e máxima de 15 mg de acordo com a legislação federal vigente.	Embalagem de 1 kg	kg	7.500
31	SUCO DE CAJU INTEGRAL - A base de: água / suco de caju concentrado / pasteurizado e homogeneizado. Não deve conter metabissulfito de sódio e benzoato de sódio.	Garrafa pet de 500ml	L	2.000
32	SUCO DE GOIABA INTEGRAL , a base de: água / suco de goiaba concentrado / pasteurizado e homogeneizado. Não deve conter metabissulfito de sódio e benzoato de sódio.	Garrafa pet de 500ml	L	2.000
33	VINAGRE DE ALCOOL - Frasco 750ml, data da validade de no mínimo 3 meses a contar da data de entrega da mercadoria.	Garrafa pet de 1000ml	L	4.000

Eliene Soares Silva
 DRª Eliene Soares
 Nutricionista
 CRN-7:14330

PAUTA DE GENEROS PARA CHAMADA PUBLICA AGRICULTURA FAMILIAR				
ITENS	DESCRIÇÃO	EMBALAGEM	UNID.	QUANT. ANUAL
1	ABACAXI -fruto de tamanho médio, limpo, de primeira e acondicionada de forma a evitar danos físicos, apresentando-se íntegras com grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca, com características íntegras e de primeira qualidade. Podendo ser orgânico	Caixas plásticas ou saco de nylon com 10 a 50 Kg – cada unidade contendo cerca de 2,0 a 5,0 kg.	kg	2.500
2	ABOBORA - de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturidade apropriado para consumo. Com ausência de sujidades, parasitas ou larvas.	Caixas plásticas ou saco de nylon com 10 a 50 Kg – cada unidade contendo cerca de 2,0 a 5,0 kg.	kg	3.500
3	BANANA PRATA - fruto médio, limpo e acondicionado de forma a evitar danos físicos, mecânicos ou biológicos; íntegro, limpo, de vez (por amadurecer), apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Podendo ser orgânico.	Caixas plásticas, papelão ou madeira forrada com a palha da bananeira contendo 10 - 20 kg, cada unidade com peso médio 120g.	kg	2.000
4	BANANA DA TERRA - Fruto médio, limpo e acondicionado de forma a evitar danos físicos, mecânicos ou biológico; íntegro, limpo, por amadurecer, apresentando grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos a casca.	Caixas plásticas, papelão ou madeira forrada com a palha da bananeira contendo 10 a 20 kg.	kg	2.000
5	BATATA DOCE -lisa, de 1ª qualidade, compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica.	Saco de estopa ou nylon contendo 10 a 50 kg	kg	3.500
6	CHEIRO VERDE - hortaliça fresca, com folhas íntegras e de primeira qualidade; limpa, lavada, coloração uniforme; isenta de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Podendo ser orgânico.	Sacos plásticos POLIETILENO ATÓXICOS OUPOLIPROPILENO, ou caixa plástica contendo 1 a 10 maços.	kg	1.000
7	COLORAU - corante obtido a partir do grão do urucum, limpo seco sem sujidades. Embalagem devidamente identificado, data de fabricação, prazo de validade e selo de inspeção Municipal ou documento similar expedido pelo órgão fiscalizador deste município.	Sacos plásticos POLIETILENO ATÓXICOS OU POLIPROPILENO, contendo 10 a 20kg	kg	1.000

000025

8	COUVE - hortaliça fresca, com folhas íntegras e de primeira qualidade; limpa, lavada, coloração uniforme; isenta de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Podendo ser orgânico.	Sacos plásticos POLIETILENO ATÓXICOS OUPOLIPROPILENO, ou caixa plástica contendo 1 a 10 maços.	kg	1.000
9	FARINHA DE MACAXEIRA - torrada, de primeira qualidade, seca, fina, branca. Sem adição de nenhum outro composto. Embalagem devidamente identificado, contendo informações da composição nutricional, data de fabricação, prazo de validade	Sacos plásticos POLIETILENO ATÓXICOS OUPOLIPROPILENO, contendo 10 a 50 kg	kg	5 00
10	INHAME - In natura de ótima qualidade, frescos, sem defeitos, uniformidade no tamanho, ser de colheita recente; aroma, sabor e cor própria da espécie. Escovado e acondicionado de forma a evitar danos físicos, mecânicos e biológicos. Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca e de primeira qualidade; estar livre de resíduos de fertilizantes.	Saco de estopa ou nylon contendo 10 a 50 kg	kg	3.500
11	LARANJA - fruto de tamanho médio limpo, de primeira e acondicionada de forma a evitar danos físicos, apresentando-se íntegras com grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca, com características íntegras e de primeira qualidade. Podendo ser orgânico.	Caixa de madeira ou papelão contendo de 20 a 40 Kg.	kg	5.000
12	MACAXEIRA - Raiz carnuda e grossa, in natura, limpa, escovada e acondicionada de forma a evitar danos físicos, mecânicos e biológicos. Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca e de primeira qualidade. Podendo ser orgânico.	Saco de estopa ou nylon contendo 10 a 50 kg.	kg	10.000
13	MELANCIA - fruto de tamanho pequeno limpo, de primeira e acondicionada de forma a evitar danos físicos, apresentando-se íntegras com grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca, com características íntegras e de primeira qualidade. Podendo ser orgânico.	Unidades de no máximo 5 a 8 kg	Kg	8.000
14	MAMÃO PAPAIA - De ótima qualidade , compacto, firme, coloração uniforme, aroma, cor, típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. necessita estar isenta de sujidades parasitas, rachaduras, cortes e perfurações.		kg	3.000

000026

15	MESOCARPO DE BABAÇU - farinha obtida partir do mesocarpo do babaçu. Embalagem devidamente identificado.	Sacos plásticos POLIETILENO ATÓXICOS OU POLIPROPILENO, contendo 500G cada.	kg	2.000
16	MILHO VERDE - Espigas e grãos uniformes e de boa coloração de primeira qualidade, íntegro, isento de sujeiras ou corpos estranhos.	Embalagem com 10 espigas.	kg	9.000
17	PIMENTÃO - fruto fresco de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; verde, limpo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Podendo ser orgânico.	Caixas plásticas ou papelão com 10 a 20Kg	kg	1.000
18	PIMENTA DE CHEIRO - De primeira qualidade; in natura, apresentando grau de maturidade apropriado para o consumo. Livre de resíduos e fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Caixas plásticas ou papelão com 10 a 20kg	kg	1.000
19	POLPA DE FRUTA DIVERSAS - Produto obtido a partir de frutas íntegras, conteúdo líquido, não conter açúcar. Ausente de substâncias estranhas. Produto congelado, não fermentado e sem conservantes. Embalagem devidamente identificado, contendo informações da composição nutricional, data de fabricação, prazo de validade e selo de inspeção Municipal ou documento similar expedido pelo órgão fiscalizador deste município.	Sacos plásticos polietileno atóxicos ou polipropileno, contendo 1kg cada. Devidamente identificado.	kg	24.000
20	REPOLHO BRANCO - hortaliça de folhas enoveladas, tamanho grande, com características íntegras e de primeira qualidade; fresco, limpo, coloração uniforme; aroma, cor e sabor típicos da espécie; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Podendo ser orgânico.	Caixas plásticas ou papelão com 10 a 20Kg	kg	4.000
21	TOMATE - fruto fresco de tamanho médio, com características íntegras, apresentando-se mesclado (maduro e de vez) e de primeira qualidade; fresco, limpo, 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, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Podendo ser orgânico.	Caixas plásticas ou papelão com 10 a 20 Kg	kg	4.000

PREGÃO

	MODALIDADES DE ENSINO	MEDIO	CRECHE	AEE	PRÉ ESC	EJA	FUND	TOTAL/ANO
	DESCRIÇÃO DO GENERO							
1	ACHOCOLATADO	270	103	0	330	80	1717	2500
2	AÇUCAR	2784	538		3150	152	15.376	22.000
3	ALHO	270	103	0	330	80	1717	2.500
4	ARROZ	2.663	702	0	5.551	355	32.735	42.000
5	AZEIDE DENDÊ	485	86		601	25	1803	3.000
6	BEBIDA LACT. FERM. COCO	605	78		1000	66	10.251	12.000
7	BEBIDA LACT. FERM. MORANGO	605	78	0	1000	66	10.251	12.000
8	BISCOITO DOCE	1.363	390	0	1.150	177	5.920	9.000
9	BISCOITO SAL	1.363	390	0	1.150	177	5.920	9.000
10	CAFÉ						100	100
11	CARNE BOVINA	2.730	1.765	0	4.550	523	20.432	30.000
12	CEBOLA	1.452	351	0	1.665	110	8.422	12.000
13	CHARQUE	0	0	0	300	0	1.200	1.500
13	FEIJÃO CARIOCA	527	145	0	978	100	3.220	5.000
14	FARINHA DE TRIGO	538	145	0	666	102	2.060	3.000
15	FEIJÃO FRADINHO	527	145	0	978	100	3.220	5.000
16	FILÉ DE FRANGO	2.730	1.765	0	4.550	523	20.432	30.000
17	FLOCÃO DE MILHO	1.170	468	0	1.800	128	6.438	10.000
18	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO	3.672	2.457	0	8.169	674	18.028	33.000
19	LEITE DE COCO	485	86		601	25	1803	3.000
20	LEITE INTEGRAL	1.305	425	0	1.775	132	3.863	7.500
21	MACARRÃO	1.452	351	0	1.665	110	8.422	12.000
22	MARGARINA						200	200
23	MILHO DE CANJICA	471	191	0	1.109	323	3.906	6.000
24	MISTURA PARA RISOTO					313	687	1.000
25	MISTURA PARA SOPA					313	687	1.000
26	MORTADELA DE FRANGO						400	400
27	ÓLEO	1.539	351	0	1.920	100	3.090	7.000
28	OVOS BRANCO						2.000	2.000
29	PÃO FRANCÊS	2784	538		3150	152	15.376	22.000
30	PÃO MASSA FINA	2784	538		3150	152	15.376	22.000
31	QUEIJO MUSSARELA FATIADO			0			400	400
32	SAL	1.305	425	0	1.775	132	3.863	7.500
33	SUCO INTEGRAL CAJU	377	203		433	129	858	2.000
30	SUCO INTEGRAL GOAIABA	377	203		433	129	858	2.000
33	VINAGRE	383	187	0	650	76	2.704	4.000

000028

CHAMADA PUBLICA

	DESCRIÇÃO DO GENERO	MEDIO	CRECHE	AEE	PRÉ ESC	EJA	FUND	TOTAL/ANO
1	ABACAXI	323	136		340	53	1648	2.500
2	ABOBORA	323	175	0	449	66	2487	3.500
3	BANANA PRATA	343	171	0	425	33	1.028	2.000
4	BANANA DA TERRA	343	171	0	425	33	1.028	2.000
5	BATATA DOCE	323	175	0	449	66	2487	3.500
6	CHEIRO VERDE	121	32	0	142	18	687	1.000
7	COLORAU	121	32	0	142	18	687	1.000
8	COUVE	121	32	0	142	18	687	1.000
9	FARINHA DE MACAXEIRA	63	23	0	66	8	340	500
10	INHAME	323	175	0	449	66	2487	3.500
11	PONKAN	706	364		875	51	3.004	5.000
12	MACAXEIRA	1412	728	0	1750	103	6.007	10.000
13	MELANCIA	932	346	0	1.179	135	5.409	8.000
14	MAMÃO	323	171	0	400	46	2.060	3.000
15	MESOCARPO	343	171	0	425	33	1.028	2.000
16	MILHO VERDE	1.026	546	0	2.486	135	4.807	9.000
17	PIMENTÃO	121	32	0	142	18	687	1.000
18	PIMENTA DE CHEIRO	121	32	0	142	18	687	1.000
19	POLPA DE FRUTA DIVERSAS	2730	928		3851	269	16225,	24.000
20	REPOLHO	525	343	0	700	115	2.317	4.000
21	TOMATE	525	343	0	700	115	2.317	4.000

REFERÊNCIAS

BRASIL. **Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006.** Cria o Sistema de Segurança Alimentar e Nutricional- SISAN com vista em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/ato2004-2006/2006/lei/111346.htm.

BRASIL. **Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009.** Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica.

https://www.fnnde.gov.br/fndelegis/action/UrlPublicasAction.php?acao=getAtoPublico&sgl_tipo=LEI&num_ato=00011947&seq_ato=000&vlr_ano=2009&sgl_orgao=NI

BRASIL. **Resolução nº 26, de 17 de junho de 2013.** Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Disponível em: https://www.fnnde.gov.br/fndelegis/action/UrlPublicasAction.php?acao=getAtoPublico&sgl_tipo=RES&num_ato=00000026&seq_ato=000&vlr_ano=2013&sgl_orgao=FNDE/MEC

Aos vinte e três dias do mês de outubro de dois mil e vinte e três, reuniram-se no auditório da PMU, representantes do Conselho de Alimentação Escolar para fazer a análise do Planejamento do Cardápio da Alimentação Escolar para o ano de 2024. O cardápio foi apresentado pela nutricionista Eliene Soares e analisado pelos membros do Conselho que estavam presentes nesta reunião. Foram sugeridas algumas mudanças, as quais foram aceitas pela nutricionista e logo após os conselheiros aprovaram o cardápio apresentado. Não havendo mais nada a tratar no momento, deu-se por encerrada a reunião e todos os presentes assinaram a ata. Alderleia Sacramento, Vilmaria Pedro Rezerra, Maria Antônia Silva, Francisco Felix dos Santos, J. J. Claudiano Girardi, Karla Mesquita da Silva.