



PREFEITURA MUNICIPAL DE LIMOEIRO

Limoeiro, terra amada 

Estudo Técnico Preliminar

1. Objetivo

O presente documento visa planejar a realização de fornecimento de gêneros alimentícios para o preparo de refeições (merenda) para os alunos da rede pública de ensino do município do Limoeiro – PE.

2. Descrição da necessidade

Fornecimento de gêneros alimentícios para as unidades escolares e creches, destinado ao preparo da alimentação escolar para o ano letivo de 2024, para os alunos matriculados na rede de ensino municipal.

Justificativa:

1. A Constituição Federal diz, no Artigo 208, que o dever do Estado com a educação é efetivado quando se garante atendimento ao estudante de ensino básico quanto à alimentação em todas as suas etapas, como ensino básico entende-se, conforme estabelecida na LDBN/2023 (7º) no Título III (Educação Básica), , regulamenta todas as modalidades que compõem a educação básica: educação infantil; ensino fundamental; ensino médio; educação profissional e tecnológica e educação de jovens e adultos, além do Direito Humano a Alimentação Adequada (DHAA) estabelecido pela Lei nº 11.346 de 15 de setembro de 2006. Além das legislações vigentes pertinentes ao assunto Alimentação Escolar, destacando-se a Lei nº 11.947, de 16 de Junho de 2009 e a Resolução/CD/FNDE nº 06, de 08.05.2020. Com isso faz-se necessária a aquisição de alimentos para a garantia de atendimento desses direitos aos alunos da rede pública de ensino do município do Limoeiro - PE

2. A oferta de uma alimentação saudável aos discentes favorece a permanência dos mesmos no espaço educacional e contribui para a promoção de hábitos alimentares saudáveis. Ao fornecer uma dieta balanceada, garantimos as condições mínimas para que os alunos possam permanecer nas unidades escolares, tanto para aulas rotineiras quanto para outras atividades. A merenda escolar muitas vezes representa a única opção de alimentação para aqueles que frequentam diariamente no ambiente escolar.

Diante do exposto e da compreensão de que os alunos matriculados na educação básica, torna-se necessário, em cumprimento à Lei nº 11.947 de 16 de junho de 2009 (que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE), garantir a merenda escolar por meio da aquisição de gêneros alimentícios que serão utilizados como matéria prima na produção do cardápio de refeições e lanches da rede pública de ensino do município do Limoeiro – PE.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Coordenação Alimentação Escolar	Letícia da Mota Aragão Pereira Chaves - CRN 31319

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Considerando a alimentação escolar um direito constitucional dos alunos da educação básica, faz-se necessária a aquisição de gêneros alimentícios para a garantia de atendimento desse direito aos alunos matriculados nas unidades escolares municipal e creches, visando a manutenção do fornecimento de refeições. Essa demanda tem a necessidade de fornecer refeições balanceadas nutricionalmente, harmonizadas, regionalizadas e seguras, como constituintes da alimentação aos seus alunos nas refeições servidas e lanches de acordo com a cultura regional. O objetivo é contribuir para o crescimento, desenvolvimento, aprendizagem e rendimento escolar dos alunos, bem como pela promoção da formação de hábitos alimentares saudáveis.



PREFEITURA MUNICIPAL DE LIMOEIRO

Limoeiro, terra amada 

Como requisitos da contratação, a empresa contratada deve cumprir o que está abaixo relacionado:

4.1 Prazo para Entrega dos Gêneros Alimentícios

O prazo de entrega dos bens é de **5 (cinco) dias úteis**, contados a partir da solicitação realizada pelo setor demandante, em remessa parcelada, no seguinte endereço: Avenida Coronel Jerônimo Heráclio, 492, Centro, Limoeiro/PE, horário de entrega: 08:00 as 17:00, de 2ª a 6ª-feira.

4.2 Entrega dos Gêneros Alimentícios

- O produto deverá ser entregue após o **pedido ser enviado por email** (de acordo com a necessidade do Setor de Nutrição da Secretaria Municipal de educação);
- Nenhum produto poderá ser entregue pela Contratada sem a devida solicitação por escrito;
- A simples entrega do produto objeto deste pregão não implica na sua aceitação definitiva, o que ocorrerá após a vistoria e comprovação de conformidade pelo Setor de Nutrição;
- A empresa fornecedora ficará obrigada a trocar, no prazo de 3 (três) dias corridos, o produto que vier a ser recusado, sem ônus para a Contratante.

4.3 Exigências no Recebimento dos Gêneros Alimentícios

Transporte e Entregadores:

- Boas condições de higiene dos veículos dos fornecedores;
- Carnes (carne vermelha, frango, embutidos) e laticínios devem ser transportados exclusivamente em caminhão fechado, refrigerado do tipo baú e com termômetros em perfeitas condições de funcionamento, conforme exigências da vigilância sanitária;
- Boa higiene pessoal e adequação do uniforme dos entregadores.

Produtos:

- Integridade e higiene da embalagem;
- Realização de avaliação sensorial dos produtos, de acordo com os critérios definidos pela Associação Brasileira de Normas Técnicas;
- Características específicas de cada produto, conforme edital, bem como controle de temperatura no recebimento dos gêneros alimentícios, de acordo com os critérios técnicos constante na embalagens dos produtos;
- Verificação do Rótulo: nome, composição do produto e lote; número do registro no Órgão Oficial; CNPJ, endereço e outros dados do fabricante e do distribuidor; temperatura recomendada pelo fabricante; condições de armazenamento;
- Quantidade (peso), data de validade, data de fabricação de todos os alimentos e respectivos registros nos órgãos



PREFEITURA MUNICIPAL DE LIMOEIRO

Limoeiro, terra amada 

competentes de fiscalização.

- O prazo de validade não poderá ser inferior a 6 (seis) meses contados da data de entrega.

4.3.1 No **recebimento das carnes** serão analisadas as seguintes características:

Deverão ser de procedência idônea; possuir o carimbo de fiscalização do SIF, MS ou órgão competente; transportadas em carros fechados e refrigerados; embaladas em sacos plásticos ou a vácuo, em condições corretas e adequadas de temperatura, respeitando-se as características organolépticas próprias e acondicionadas em caixas de papelão lacradas.

Temperaturas recomendadas para o recebimento de carnes:

Carnes congeladas (bovinos e aves)	- 18°C com tolerância de até - 15°C
Produtos salgados, curados ou defumados	Temperatura ambiente ou recomendada pelo fabricante

4.3.2 No **recebimento dos laticínios** serão analisadas as seguintes características:

Deverão ser de procedência idônea; com carimbo de fiscalização do SIF, MS ou órgão competente; transportados em carros fechados, refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando as características do produto;

Serão conferidos rigorosamente: o prazo de validade do laticínios, de acordo com o prazo de planejamento de consumo e condições das embalagens, de modo que não se apresentem estufadas ou alteradas.

Temperaturas recomendadas para o recebimento de leite e derivados:

Laticínios	Até 10°C ou de acordo com o fabricante
------------	--

4.3.3 No **recebimento dos produtos não perecíveis** serão analisadas as seguintes características:

Deverão estar isento de umidade, objetos estranhos e não apresentar vestígios de insetos. As latas não deverão estar enferrujadas, estufadas ou amassadas e os vidros não deverão apresentar vazamentos nas tampas, formação de espumas ou qualquer outro sinal de alteração do produto;

Os produtos que possuem estabilidade à temperatura ambiente deverão apresentar-se com embalagens íntegras, próprias para cada produto, dentro do prazo de validade e com identificações corretas no rótulo;



PREFEITURA MUNICIPAL DE LIMOEIRO

Limoeiro, terra amada

Temperaturas
para o recebimento:

recomendadas

Não Perecíveis	Temperatura ambiente
----------------	----------------------

4.3.4 No **recebimento de hortifrutigranjeiros** (frutas, legumes, verduras e ovos) serão analisadas as seguintes características:

O transporte deverá ser feito em caminhão fechado, trazidos exclusivamente em monoblocos limpos;

Serão observados, no momento da entrega, tamanho, cor, odor, grau de maturação, ausência de danos físicos e mecânicos. A triagem deve ser feita com acompanhamento do responsável técnico, antes da pesagem e do acondicionamento em embalagens adequadas. Não serão recebidos hortifruti com folhas velhas e frutos deteriorados;

Os ovos deverão estar em caixas de papelão, protegidos por bandejas do tipo “gavetas”, apresentando casca íntegra e sem resíduos, sendo envolvidos em embalagens plásticas, com validade, fornecedor e demais especificações de acordo com a legislação vigente.

Temperaturas recomendadas para o recebimento de hortifrutigranjeiros:

Hortifrutigranjeiros “ in natura “	Temperatura ambiente
------------------------------------	----------------------

4.3.5 No **recebimento das polpas** serão analisadas as seguintes características:

As embalagens deverão apresentar-se íntegras, não estufadas, não violadas, dentro do prazo de validade e com identificação correta no rótulo;

Serão observados o prazo de validade e o número do registro no ministério da agricultura;

Deverão ser pasteurizadas;

Deverão ser transportadas em caminhão refrigerado com termômetro em perfeitas condições de uso. O transporte deverá ser feito exclusivamente em monobloco limpo, com pessoal fardado, segundo exigências da ANVISA.

Temperatura recomendada para o recebimento das polpas de fruta:

Polpa de frutas congelada e pasteurizada	Temperatura: -18 °C com tolerância até -12°C
--	--

4.3.6 No **recebimento dos pães** serão analisadas as seguintes características:

Deverão ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do órgão competente, transportados em carros fechados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando as características do produto;



PREFEITURA MUNICIPAL DE LIMOEIRO

Limoeiro, terra amada 

Serão conferidos rigorosamente: o prazo de validade, de acordo com o prazo de planejamento de consumo e condições das embalagens, de modo que não se apresentem fora dos padrões com furos ou rasgos.

Temperatura recomendada para o recebimento:

Pães	Temperatura ambiente
------	----------------------

Obs 1: **Os bens poderão ser rejeitados**, no todo ou em parte, quando em **desacordo com as especificações** constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser **substituídos no prazo de até 3 (três) dias**, a contar da notificação da contratada, às suas custas, com a devida aplicação de penalidade.

Obs 2: O recebimento provisório e definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

5. Levantamento de Mercado

Foram analisadas contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, por meio de consultas a outros editais, com o objetivo de identificar a existência de novas metodologias e inovações que melhor atendessem às necessidades da Administração, e as que foram identificadas foram incorporadas na contratação em análise. Não foram identificadas, porém, situações específicas que pudessem acarretar a realização de consulta ou audiência pública para coleta de contribuições, em face do serviço ser considerado comum.

6. Descrição da solução como um todo

As unidades escolares e creches, necessitam fornecer refeições balanceadas nutricionalmente, harmonizadas, regionalizadas e seguras higienicamente como constituintes da alimentação aos seus alunos. Assim, por se tratar de bem de uso comum e consumo quase imediato, a aquisição de gêneros alimentícios, por si só, já é quase a solução completa, dependendo apenas do cozimento e pessoas para preparar e servir. As unidades escolares e creches municipais possuem espaços próprios, com equipamentos e utensílios adequados para preparar e servir refeições e lanches, utilizando os gêneros ora propostos. Também dispõem de pessoas capacitadas para o preparo, distribuição e controle das refeições a serem servidas. Diante do exposto têm-se os elementos necessários para compor a solução completa a ser concretizada com a aquisição dos gêneros propostos.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

A aquisição de gêneros alimentícios para a merenda escolar do município de Limoeiro -PE suprirá o abastecimento pelo período de 12 (doze) meses.

Esta licitação possibilitará o fornecimento de refeições e lanches. Para o cálculo do quantitativo anual a ser adquirido foi acrescido de 10% por margem de segurança, foi levado em consideração quantitativo estimado para o exercício de 2023.

Obs: Os itens que serão fornecidos pelos agricultores familiares foram excluídos desta demanda.



PREFEITURA MUNICIPAL DE LIMOEIRO

Limoeiro, terra amada

O **anexo II** **apêndice a este estudo**, apresenta a tabela com os quantitativos e valores estimados.

8. Estimativa do Valor da Contratação

8.1- Para a pesquisa de preços, foram combinados preços de três fontes de pesquisa: Paineira de Preços do Governo Federal e Banco de Preços.

8.2- Estima-se o valor total a ser utilizado para a pretensa contratação em R\$ 3.519.495,41 (Três milhões, quinhentos e dezenove mil, quatrocentos e noventa e cinco reais e quarenta e um centavos), conforme **anexo II** **apêndice a este estudo**.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

A solução foi parcelada em itens separados, tendo em vista que o parcelamento da solução é a regra, devendo a licitação ser realizada por item, sempre que o objeto for divisível, desde que se verifique não haver prejuízo para o conjunto da solução ou perda de economia de escala, visando propiciar a ampla participação de licitantes, que embora não disponham de capacidade para execução da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas. Em exame da natureza dos itens que ora se pretende adquirir nessa contratação, não se verifica quaisquer especificidades que venham exigir seu agrupamento, devendo prevalecer a regra geral de parcelamento como forma de garantir a ampla concorrência.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

há necessidade de contratações correlatas, a contratação dos gêneros alimentícios que serão fornecidos pelos agricultores familiares que foram excluídos desta demanda.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1 O fundo Municipal de Educação de Limoeiro – PE não elaborou seu Plano de Contratações Anual (PCA). E a previsão de aquisição está contemplada LOA e PPA, para o exercício de 2024.

12. Resultados Pretendidos

Pretendemos:

- Fornecer uma dieta saudável e equilibrada, que dará aos alunos força e vigor para aguentar a rotina diária;
- Melhorar o desempenho escolar, e, conseqüentemente, diminuir a repetência e os altos índices de evasão;
- Contribuir para a manutenção da saúde e para a formação de bons hábitos alimentares;
- Realizar um trabalho de conscientização dos alunos, no que tange ao desperdício de alimentos. Vivemos em uma época crítica, em que qualquer tipo de desperdício deve ser evitado. É importante conscientizar os alunos sobre a importância de se comer bem não desperdiçar, criando nele uma atitude mais sensível. E isso inclui economia, respeito aos que não tem o que comer e consciência com o próprio planeta.

13. Providências a serem Adotadas

Deverá ser providenciada a chamada pública para aquisição dos gêneros alimentícios da Agricultura Familiar constata no cardápio Anexo III **apêndice deste estudo**.



PREFEITURA MUNICIPAL DE LIMOEIRO

Limoeiro, terra amada 

14. Possíveis Impactos Ambientais

Foi pesquisado o Guia Nacional de Licitações Sustentáveis 5ª edição - da CGU/AGU Agosto 2022, e não foi localizado manifestações sobre as práticas e ou critérios de sustentabilidade economicamente viáveis adotadas na contratação dos referidos objetos desta futura contratação.

15. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável com restrições** esta contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar.

15.1. Justificativa da Viabilidade com Restrições

Esta equipe de planejamento declara viável esta contratação.

15.1. Justificativa da Viabilidade Esta equipe de planejamento declara **VIÁVEL** esta contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar

16. Responsáveis

Limoeiro, 22 de março de 2024.

Letícia da Mota Aragão Pereira Chaves - CRN 31319
Coordenação de Alimentação Escolar



PREFEITURA MUNICIPAL DE LIMOEIRO

Limoeiro, terra amada 

ANEXO I - MAPA DE RISCOS – APÊNDICE AO ETP

1. Dados do Processo:

Objeto:

Fornecimento de gêneros alimentícios para as unidades escolares e creches, destinado ao preparo da alimentação escolar para o ano letivo de 2024, para os alunos matriculados na rede de ensino municipal.

2. Fase de Análise:

PLANEJAMENTO DA CONTRATAÇÃO

3. Riscos referente a fase de análise escolhida:

Risco 01: Planejamento deficiente

Probabilidade: ☒ Baixa ☐ Média ☐ Alta

Impacto: ☐ Baixo ☐ Médio ☒ Alto

Dano(s):

O prejuízo ao atendimento das demandas da Escola Estadual de São João de Pirabas.

Ação(ões) Preventiva(s):

Realizar planejamento eficiente e quantificar adequadamente o objeto conforme as necessidades de cada órgão.

Responsável:

Séc de Educação

Ação(ões) de Contingência:

Revisão de quantitativos

Responsável:

Nutricionista

Risco 02: Elaboração do Termo de Referência inadequado

Probabilidade: ☒ Baixa ☐ Média ☐ Alta

Impacto: ☐ Baixo ☐ Médio ☒ Alto

Dano(s):

Utilização, por parte da CONTRATADA, de produtos de baixa qualidade e de baixa segurança aos alunos.

Ação(ões) Preventiva(s):

Elaborar adequadamente o termo de referência conforme as características do objeto contratado e solicitar a revisão deste, pelo setor competente.

Responsável:

Nutricionista

Ação(ões) de Contingência:

Refazer o Termo de Referência.

Responsável:

Sec. de Educação



PREFEITURA MUNICIPAL DE LIMOEIRO

Limoeiro, terra amada 

Risco 03:

Indisponibilidade financeira

Probabilidade:	<input checked="" type="checkbox"/> Baixa	<input type="checkbox"/> Média	<input type="checkbox"/> Alta
Impacto:	<input type="checkbox"/> Baixo	<input checked="" type="checkbox"/> Médio	<input type="checkbox"/> Alto

Dano(s):

A não contratação do objeto licitado.
Atraso no fornecimento dos produtos

Ação(ões) Preventiva(s):

Planejamento financeiro para Contratações

Responsável:

Séc Finanças

Ação(ões) de Contingência:

Reprogramação de Planejamento financeiro

Responsável:

Séc Finanças

Risco 04:

Contratação de Empresa que não tenha capacidade de executar o Contrato

Probabilidade:	<input checked="" type="checkbox"/> Baixa	<input type="checkbox"/> Média	<input type="checkbox"/> Alta
Impacto:	<input type="checkbox"/> Baixo	<input type="checkbox"/> Médio	<input checked="" type="checkbox"/> Alto

Dano(s):

Prejuízo ao atendimento na aração das terras dos pequenos agricultores.

Ação(ões) Preventiva(s):

Avaliação da capacidade técnica Operacional da empresa

Responsável:

Pregoeiro

Ação(ões) de Contingência:

Início de processo licitatório
Recisão contratual

Responsável:

Pregoeiro
Gestor do Contrato

4. Fase de Análise:

Gestão/ execução do objeto

5. Riscos referente a fase de análise escolhida:

Risco 01:

Atraso na contratação

Probabilidade:	<input checked="" type="checkbox"/> Baixa	<input type="checkbox"/> Média	<input type="checkbox"/> Alta
Impacto:	<input type="checkbox"/> Baixo	<input checked="" type="checkbox"/> Médio	<input type="checkbox"/> Alto

Dano(s):

Contratação de empresa não qualificada

Ação(ões) Preventiva(s):

Fiscalizar o contrato sobre forma de execução dos serviços e cumprimentos da exigências do termo de referência e instrumento convocatório.

Responsável:

Fiscal designado



PREFEITURA MUNICIPAL DE LIMOEIRO

Limoeiro, terra amada

Ação(ões) de Contingência:

Aplicar penalidades previstas em Contrato, para que a CONTRATADA venha a cumprir todas as demandas de cada órgão.

Responsável:

Séc.
Educação/Proc.Jurídica

Risco 02:

Contratação com preço acima da média do mercado

Probabilidade: ☒ Baixa ☐ Média ☐ Alta

Impacto: ☐ Baixo ☐ Médio ☒ Alto

Dano(s):

Dano ao erário

Ação(ões) Preventiva(s):

Responsável:

Realizar ampla pesquisa de preço obedecendo a Orientação normativa específica para tal fim

Setor de Compras

Ação(ões) de Contingência:

Evitar contratações de empresas que não atendam a forma de credenciamento estipulada.

Responsável:

Pregoeiro

Risco 03:

Falta de empenho vigente para liquidação e pagamento à Contratada

Probabilidade: ☒ Baixa ☐ Média ☐ Alta

Impacto: ☐ Baixo ☐ Médio ☒ Alto

Dano(s):

Fornecedor se recusar a realizar a entrega do produto licitado

Ação(ões) Preventiva(s):

Planejamento Financeiro

Responsável:

Séc Finanças

Ação(ões) de Contingência:

Reservar os recursos com antecedência

Responsável:

Séc Finanças

Risco 04:

Execução do objeto em desacordo com o acordado

Probabilidade: ☐ Baixa ☒ Média ☐ Alta

Impacto: ☐ Baixo ☐ Médio ☒ Alto

Dano(s):

Prejuízo ao erário



PREFEITURA MUNICIPAL DE LIMOEIRO
Limoeiro, terra amada

Ação(ões) Preventiva(s):

Elaboração do termo de referência e Especificações técnicas adequadas;
Fiscalização de Contrato; Fiscalização da entrega.

Responsável:

Sec de Educação e
Nutricionista

Letícia da Mota Aragão Pereira Chaves - CRN 31319
Coordenação de Alimentação Escolar



PREFEITURA MUNICIPAL DE LIMOEIRO

Limoeiro, terra amada

ANEXO II APÊNDICE AO ETP - TABELA COM OS QUANTITATIVOS E VALORES ESTIMADOS:

PLANILHA LICITAÇÃO - 2024

ITEM	UNIDADE	QUANTITATIVO 2023	PRODUTO	ACRÉSCIMO (%)	QUANTIDADE E PARA O EXERCÍCIO DE 2024
1	KG	2100	Carne bovina - (chã de dentro) – Resfriado, de boa qualidade; Provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação de excessos de gorduras, cartilagens e aponeuroses) deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deve vir em peças de no máximo 3 quilos, embaladas individualmente, com data de fabricação, validade e lote. Validade mínima: 3 meses	10%	2310
2	KG	2000	Carne (músculo) – Resfriado, de boa qualidade - Provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação de excessos de gorduras, cartilagens e aponeuroses) deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deve vir em peças de no máximo 3 quilos,	10%	2200
3	KG	28000	Carne de frango (peito, coxa ou sobre coxa) – Resfriado, de boa qualidade. Provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. OBS: Com Laudo bromatológico a ser apresentado na entrega das amostras e apresentado juntamente com cada fatura de fornecimento parcelado, correspondente, nesse caso, ao produtos fornecidos no período a que se referir a fatura). Validade mínima: 6 meses	10%	30800





PREFEITURA MUNICIPAL DE LIMOEIRO

Limoeiro, terra amada

4	UNIDADE	35000	Carne moída bovina Resfriada, de boa qualidade – Provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação de excessos de gorduras, cartilagens e aponeuroses) deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. A carne bovina moída deverá conter no Máximo 10% de gordura. Ser isenta de cartilagem, de ossos e conter no Máximo de 3% de aponeuroses. Embalagem: O produto deverá estar resfriado em embalagem plástica, flexível, atóxica, transparente e resistente ao transporte e armazenamento. A embalagem deverá permanecer íntegra por todo o período de validade do produto. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, registro no órgão competente. Obs: Com laudo bromatológico a ser apresentado na entrega das amostras e cada fatura de fornecimento parcelado, correspondendo, nesse caso, aos produtos fornecidos no período a que se referir a fatura. Validade mínima: 6 meses. Embalagem com 500g	10%	38500
5	KG	500	Bife de fígado bovino congelado, sem pele, com aproximadamente 120g, deverá ter cor característica do produto isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias para consumo e que alterem suas características naturais (física, químicas e organolépticas). Validade mínima: 6 meses	10%	605
6	KG	600	Filé de Tilápia Congelado - deverá apresentar-se bem aparado, sem pele, sem espinhas, sem gordura, pesando entre 80 e 200 g, deverá ter cor característica do produto isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias para consumo e que alterem suas características naturais (física, químicas e organolépticas). Validade mínima: 6 meses. Embalagem de 500 g ou 1 kg	10%	660
7	KG	2000	Carne bovina, patinho sem osso, livre de gorduras e de aparas, com no máximo de 10% de gordura, congelada, com aspecto firme, na cor vermelho vivo. Acondicionado em embalagem plástica, a vácuo, com registro de inspeção sanitária, dados do fabricante, informação nutricional, especificação do produto, data de vencimento estampado na embalagem. Deve vir em peças de no máximo 3 quilos, embaladas individualmente, com data de fabricação, validade e lote. Validade mínima: 3 meses	10%	2200
8	KG	5500	Pão tipo francês: composição mínima da massa: 40g de farinha de trigo, 0,8g de sal, 0,4g de reforçador, 24ml de água, 0,2g de açúcar, 1,2g de fermento biológico, 0,4g de gordura vegetal, pesando 50g por unidade, vida útil mínima 06 horas, embalado em embalagem apropriada e suas condições deverão estar de acordo com o Decreto 3.029 de 16/04/99 e Portaria 593 de 25/08/99.	10%	6050





PREFEITURA MUNICIPAL DE LIMOEIRO

Limoeiro, terra amada

9	KG	2000	POLPA de fruta, natural, sabor graviola, com no mínimo 1000 ml. Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Validade mínima: 6 meses	10%	2200
10	KG	4000	POLPA de fruta, natural, sabor acerola, com no mínimo 1000 ml. Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Validade mínima: 6 meses	10%	4400
11	KG	3000	POLPA de fruta, natural, sabor caju, com no mínimo 1000 ml. Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Validade mínima: 6 meses	10%	3300
12	KG	2000	POLPA de fruta, natural, sabor goiaba, com no mínimo 1000 ml. Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Validade mínima: 6 meses	10%	2200
13	KG	3000	POLPA de fruta, natural, sabor cajá, com no mínimo 1000 ml. Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Validade mínima: 6 meses	10%	3300
14	UNIDADE	32000	Ovos Brancos de Galinha, Tamanho Médio, de primeira qualidade, frescos, casca isenta de sujidades e rachaduras, sem odores forte, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para consumo e que alteram suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo Ministério da Agricultura, acondicionados em embalagens apropriadas, sendo em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas. Unidade (Média 50 a 54g), Validade mínima de 15 dias.	10%	35200
15	KG	2500	Queijo tipo Coalho, Tipo A, de cor branca e leitosa, apresentando poucos orifícios (olhaduras), na embalagem deve constar: Carimbo do Departamento de Inspeção e Fiscalização Agropecuária (carimbo SIE), fabricação, validade, nome, endereço, número de registro do produto. Validade mínima de 15 dias.	10%	2750
16	KG	2070	Alho em cabeça, novos, com dentes grandes e consistentes, sem brotamentos.	10%	2277
17	KG	2300	Batata-inglesa, nova, de 1ª qualidade, tamanho grande homogêneo, casca sã, sem esverdeamento, limpa.	10%	2530
18	KG	16000	Cenoura amarela, sem talos, tamanho médio homogêneo e resistente, nova de 1ª qualidade.	10%	9501





PREFEITURA MUNICIPAL DE LIMOEIRO

Limoeiro, terra amada

19	LITRO	11000	Bebida láctea – Alimento composto de soro de leite e de leite, sendo que a composição láctea é inferior a 51% da massa total do produto, passará por teste sensorial. Transporta sob refrigeração. Validade mínima: 3 meses	10%	12100
20	KG	300	Maçã vermelha Fuji, nova de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, casca sã, sem rupturas.	10%	330
21	PACOTE	2350	Achocolatado em pó - Enriquecido com zinco e ferro, passará por teste sensorial. Validade mínima: 6 meses. Pacote de 400g	10%	2585
22	KG	6500	Açúcar cristal - Pó branco, fino, de fácil escoamento, não devendo estar empedrado, isento de matéria terrosa ou parasitos. Validade mínima: 8 meses. Pacote de 1Kg	10%	7150
23	FRASCO	150	Adoçante dietético líquido com edulcorantes artificiais, sacarina sódica e ciclamato de sódio. Validade mínima: 8 meses. Frasco com 100 ml	10%	315
24	UNIDADE	4000	Amido de milho - Produto amiláceo extraído do milho, para o preparo de mingau, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, sabor: tradicional, com umidade máxima 14% por peso, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em saco de papel impermeável, fechado. O produto deve ser fabricado a partir de matérias primas são e limpo, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Não podem estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó, devem produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. O produto deverá estar de acordo com as especificações da ANVISA; MAPA E INMETRO Validade mínima: 8 meses. Embalagem de 200g	10%	4400
25	KG	10850	Arroz Parboilizado – Tipo 1 - Grãos saudáveis, isentos de insetos vivos, com características de aspecto, cor e odor característicos, umidade máximo de 14%. Validade mínima: 8 meses	10%	11395
26	UNIDADE	1400	Aveia em flocos finos em embalagem interna de plástico e caixa externa de papelão. Validade mínima de 6 meses. Embalagem contendo 170g	10%	1540
27	PACOTE	5000	Biscoito doce – Tipo Maria - Fabricado a partir de matérias-primas são e limpas. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Aparência: massa torrada, ausência de sujidades do tipo pelos de roedor, larvas e parasitos, umidade máxima de 8% e lipídios máximo de 8%. Validade mínima: 8 meses. Pacote de 400g	10%	5500
28	PACOTE	18225	Biscoito salgado – Tipo Cream Cracker - Fabricado a partir de matérias-primas são e limpas. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Aparência: massa torrada, ausência de sujidades do tipo pelos de roedor, larvas e parasitos, umidade máxima de 8% e lipídios máximo de 10%. Validade mínima: 8 meses. Pacote de 400g	10%	20047
29	PACOTE	6075	Biscoito salgado – Tipo Cream Cracker - Fabricado a partir de matérias-primas são e limpas. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Aparência: massa torrada, ausência de sujidades do tipo pelos de roedor, larvas e parasitos, umidade máxima de 8% e lipídios máximo de 10%. Validade mínima: 8 meses. Pacote de 400g	10%	6682



PREFEITURA MUNICIPAL DE LIMOEIRO

Limoeiro, terra amada

30	PACOTE	750	Café – Em pó homogêneo, torrado e moído, aroma e sabor característicos de café, tipo forte, apresentação moído, tipo embalagem aluminizada sem vácuo, De primeira qualidade, contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, selo de pureza da Associação Brasileira da Indústria do Café – ABIC. O Produto deverá ter registro No Ministério da Saúde e atender a Portaria 451/97 do Ministério da Saúde e a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos - CNNPA. Validade mínima: 8 meses. Pacote de 250g	10%	825
31	UNIDADE	2620	Canela em pó – Elaborado a partir de cascas procedentes de espécies vegetais genuínas, são e limpos. Aparência de pó fino; Cor marrom claro; cheiro aromático característico; sabor característico. Validade mínima: 8 meses. Embalagem de 40g	10%	2882
32	UNIDADE	150	Cereal Infantil para criança a partir de 6º mês – Tipo Neston - Farinha de milho ou cereais, enriquecido com ferro e Ácido fólico, açúcar, sais minerais e vitaminas. Validade mínima: 8 meses. Embalagem Sachê 210g	10%	165
33	UNIDADE	1000	Charque P.A - Carne bovina salgada e dessecada, não deverá apresentar aspecto úmido, amolecido, pegajoso, áreas de coloração anormal e quantidades anormais de tecido conectivo e aponevrose; com umidade máxima de 45%, capa de gordura máxima de 20%; sem exudato. A embalagem que apresentar perda de vácuo será rejeitada. Com laudo bromatológico a ser apresentado juntamente com cada fatura de fornecimento parcelado, correspondendo, nesse caso, aos produtos fornecidos no período a que se referir a fatura). Validade mínima: 4 meses. Embalagem de 5Kg	10%	1100
34	PACOTE	4630	Colorau - Enriquecido com ferro e ácido fólico. Validade mínima: 8 meses. Pacote de 100g	10%	5093
35	PACOTE	4630	Cominho em pó - Boa qualidade, passará por teste sensorial. Ingredientes: farinha de milho e cominho em grãos. Validade mínima: 8 meses. Pacote de 100g	10%	5093
36	UNIDADE	2200	Extrato de tomate concentrado - Deverá ser preparados com frutos maduros, são, sem pele, sem sementes e estar isento de fermentação. Cor vermelha, odor e sabor próprio. (passará por teste sensorial). Com quantidade inferior a 500 mg de sódio por 100 g de alimento e quantidade inferior a 5,5 g de gordura saturada por 100 g de alimento. Validade mínima: 8 meses. Embalagem de 340g	10%	2420
37	KG	2080	Farinha de mandioca (quebradilha) - Devem ser fabricadas a partir de matéria prima de boa qualidade e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos, e não devem estar úmidas, fermentadas ou rançosas. Deverá apresentar coloração homogênea, ausência de odores estranhos e aspecto de mofo. Umidade máxima de 14%. Validade mínima: 8 meses	10%	2288
38	KG	6000	Feijão Carioca – Tipo 1 - “in natura”, grãos de tamanho e forma naturais, maduros, limpos e secos, ausência de insetos. Umidade máxima de 15%. Validade mínima: 10 meses	10%	6600
39	KG	2400	Feijão Macassar – Tipo 1 - “in natura”, grãos de tamanho e forma naturais, maduros, limpos e secos, ausência de insetos. Umidade máxima de 15%. Validade mínima: 10 meses	10%	2640





PREFEITURA MUNICIPAL DE LIMOEIRO

Limoeiro, terra amada

40	KG	2400	Feijão preto tipo 1, safra nova, grãos inteiros e sãos, aspecto brilhoso, liso, isento de material terroso, sujidades, pedras, fungos ou parasitas e mistura de outras variedades e espécies. Validade mínima: 10 meses	10%	2640
41	PACOTE	15000	Fubá Pré-Cozido – Flocão - Produto degerminado, submetidos às operações de ajuste de umidade, pré-gelatinização, secagem e moagem. Ausência de sujidades do tipo pelos de roedor, larvas e parasitos, umidade máxima de 11%. Validade mínima: 10 meses. Pacote 500g	10%	16500
42	UNIDADE	7000	Leite de coco - Natural, pasteurizado, homogeneizado; Com médio teor de gordura, embalagem com dizeres de rotulagem, contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade. - Registro no MS. Passará por teste sensorial. Validade mínima: 10 meses. Embalagem 500ml	10%	7700
43	PACOTE	22500	Leite em pó integral - Pó branco ou ligeiramente amarelado obtido pela desidratação por pulverização de leite. Ausência de sujidades do tipo pelos de roedor, larvas e parasitos, detritos e matéria terrosa; mínimo de 25% de proteína, mínimo de 26% de matéria gorda, umidade máxima de 3,5%. Passará por teste sensorial, com laudo bromatológico a ser apresentado juntamente com cada fatura de fornecimento parcelado, correspondendo, nesse caso, aos produtos fornecidos no período a que se referir a fatura). Validade mínima: 10 meses. Pacote 200g	10%	24750
44	PACOTE	7500	Leite em pó integral - Pó branco ou ligeiramente amarelado obtido pela desidratação por pulverização de leite. Ausência de sujidades do tipo pelos de roedor, larvas e parasitos, detritos e matéria terrosa; mínimo de 25% de proteína, mínimo de 26% de matéria gorda, umidade máxima de 3,5%. Passará por teste sensorial, com laudo bromatológico a ser apresentado juntamente com cada fatura de fornecimento parcelado, correspondendo, nesse caso, aos produtos fornecidos no período a que se referir a fatura). Validade mínima: 10 meses. Pacote 200g	10%	8250
45	LATA	50	Leite em pó integral fortificado leite de vaca em pó integral, uniforme, sabor e odor agradáveis, não rançoso, semelhante ao leite fluido, fortificado com ferro e vitaminas. Com no mínimo 80% do prazo de validade. Validade mínima: 10 meses Embalagem com 400 g. Marcas de referência: Ninho, Itambé, Glória. Lata 400g	10%	55
46	PACOTE	12000	Macarrão tipo espaguete - Massa seca com ovos, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos. Com umidade máxima de 13%, teste de cozimento (após 15 minutos em água fervente o macarrão deve amolecer sem desmanchar). Validade mínima: 10 meses. Pacote com 500g	10%	13200





PREFEITURA MUNICIPAL DE LIMOEIRO

Limoeiro, terra amada

47	PACOTE	4400	Milho para Mungunzá (canjica amarela) - Milho seco processado em grãos crus, inteiros, para o preparo de mungunzá, com aspectos, cor, cheiro e sabor próprio livre de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais, acondicionados em saco plástico resistente. Validade mínima: 10 meses. Pacote com 500g	10%	4840
48	UNIDADE	2000	Óleo comestível - Obtido de matéria-prima vegetal em bom estado sanitário, estar isento de substâncias estranhas à sua composição. Aspecto límpido e isento de impurezas à 25° C, cor e odor característicos. Validade mínima: 10 meses. Embalagem com 900ml	10%	2200
49	LATA	80	Fórmula polimérica pediátrica - fórmula nutricionalmente completa, para crianças maiores de 01 ano de idade, normocalórica, normoproteica, em pó, com proteína de alto valor biológico e IDR para macro e micro nutrientes. Utilizada por via oral ou enteral, isento de lactose e glúten com no mínimo 80% do prazo de validade. Marcas de referência: Fortini, Nutren Jr, Pediasure. Validade mínima: 10 meses. Lata 400g	10%	88
50	PACOTE	7635	Proteína texturizada de soja – Produto obtido por extrusão e secagem da proteína de grãos de soja; não deverá apresentar sujidades do tipo pelos de roedor, larvas e parasitos; Umidade máxima de 8%, proteínas mínimo de 50% base seca. Validade mínima: 10 meses. Pacote com 500g	10%	8398
51	PACOTE	2545	Proteína texturizada de soja – Produto obtido por extrusão e secagem da proteína de grãos de soja; não deverá apresentar sujidades do tipo pelos de roedor, larvas e parasitos; Umidade máxima de 8%, proteínas mínimo de 50% base seca. Validade mínima: 10 meses. Pacote com 500g	10%	2799
52	KG	760	Sal Refinado – Iodado. Aparência: cristais de granulação uniforme, não pegajoso ou empedrado. Cor branca, inodoro, sabor característico. Validade mínima: 10 meses	10%	836
53	LATA	14000	Sardinha em óleo comestível – Preparada com sardinhas frescas, limpas, evisceradas, descabeçadas, descamadas, livre de nadadeiras; ausência de sujidade; não deverá apresentar manchas escuras no músculo e submetidas a prévia inspeção sanitária. Com quantidade inferior a 500 mg de sódio por 100 g de alimento e quantidade inferior a 5,5 g de gordura saturada por 100 g de alimento. Acidez máximo de 2%; Rancidez do óleo negativo; peso líquido drenado não deverá ser inferior a 75% do peso declarado no rótulo. As embalagens não deverão apresentar perfurações, ferrugem, estufamento e falhas de verniz interno, (passará por teste sensorial). Validade mínima: 12 meses. Lata com 125g	10%	15400
54	UNIDADE	1500	Vinagre - Fermentado acético de álcool e água. Acidez volátil de 4,0%. Validade mínima: 10 meses. Embalagem com 500ml	10%	1650





PREFEITURA MUNICIPAL DE LIMOEIRO

Limoeiro, terra amada

55	LATA	20	Fórmula infantil sem lactose - fórmula infantil para lactentes com intolerância à lactose - isenta de lactose, à base de leite de vaca, com óleos vegetais e maltodextrina enriquecida com vitaminas, nucleotídeos, minerais, ferro e outros oligoelementos. Atendendo as recomendações do Codex Alimentarius - FAO/OMS. Com no mínimo 80% do prazo de validade. Embalagem com 400 g.	10%	22
56	LATA	120	Leite em pó integral sem lactose, com lecitina, enzima lactase, acrescido de vitaminas e minerais. Com no mínimo 80% do prazo de validade. Tipo ITAMBÉ, PIRACANJUBA, NINHO. Lata com 400g	10%	132
57	LATA	150	Fórmula infantil com ferro para lactentes a partir do 6º mês de vida. Adicionada de prebióticos, nucleotídeos, DHA e ARA com predominância da caseína em relação as proteínas do soro do leite, tendo como fonte de carboidratos 100% lactose, sem edição de sacarose. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Com no mínimo 80% do prazo de validade. Lata com 400g	10%	165
58	KG	*	Cebola: Serem frescas e sãs; Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais; Terem atingido grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido pela Secretaria Municipal de Educação; Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. Não serão tolerados defeitos graves (podridão, dano profundo, passadas) que representem quantidade superior a 2,0% (dois por cento) do peso total do produto entregue. Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos não enquadrados nos itens acima descritos, desde que não representem quantidade superior a 5,0% (cinco por cento) do peso total do produto entregue, com exceção dos produtos salsa, cebolinha, para os quais será tolerado até 1,0% (um por cento) desses defeitos.	10%	3688
59	PACOTE	12500	Macarrão tipo Parafuso – Massa seca com ovos, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos. Com umidade máxima de 13%, teste de cozimento (após 15 minutos em água fervente o macarrão deve amolecer sem desmanchar). Validade mínima: 10 meses. Pacote com 500g	10%	13750

Justificativa para os itens 50;61;62: Estamos solicitando para que caso algum aluno que venha a ser matriculado durante o ano letivo, apresente alguma necessidade especial e precise desses itens.

Letícia da Mota Aragão Pereira Chaves - CRN 31319
Coordenação de Alimentação Escolar





PREFEITURA MUNICIPAL DE LIMOEIRO

Limoeiro, terra amada

ANEXO II – CARDÁPIO - APÊNDICE AO ETP

IDENTIFICAÇÃO DA ÁREA REQUISITANTE	
UNIDADE REQUISITANTE	COORDENAÇÃO DE ALIMENTOS ESCOLAR
SIGLA DA UNIDADE	CME/SMEE-LIMOEIRO/PE
RESPONSÁVEL PELA DEMANDA	LETÍCIA DA MOTA A. P. CHAVES
MATRÍCULA	87.097
E-MAIL	pnae.limoeiro@gmail.com
TELEFONE/CONTATO	(081) 9 9668 - 6097

Cardápio Merenda Escolar Regular – 2024					
Refeição	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
1ª Semana	Cuscuz recheado com sardinha e soja Suco de acerola Banana	Feijão macassar com arroz e charque Salada Cozida Suco de Caju	Macarronada Salada Cozida Suco de Cajá Biscoito	Cará com Carne moída Guisado Salada Crua Suco de Graviola	Biscoito salgado com Vitamina de banana (ou suco com leite, na falta da banana) Bolacha Goiaba
2ª Semana	Macarronada (Macarrão parafuso) com carne moída e soja Salada Cozida Suco de Cajá	Cará com frango Salada Crua Suco de acerola	Sopa de feijão, macarrão e charque Bolacha	Arroz, feijão, farofa de jerimum e frango guisado Suco de Caju	Cuscuz com Carne moída Salada Crua Suco de Graviola Melancia
3ª Semana	Canja Bolacha Goiaba	Macaxeira com Carne moída Salada Crua Suco de Caju	Macarronada (Macarrão parafuso) com carne moída e soja Salada Cozida Suco de Cajá	Sopa de feijão, com macarrão e charque	Cuscuz com frango com Bebida Láctea (ou suco com leite, na falta da bebida)
4ª Semana	Cuscuz com frango guisado Suco de Acerola Melancia	Feijão Arroz com cenoura Carne moída Salada Cozida Suco de Caju	Batata doce com Frango Guisado Suco de Graviola	Macarrão Arroz Carne Primavera (carne com cenoura, batata inglesa e chuchu picados) Biscoito Suco de Cajá	Biscoito salgado com Vitamina de banana (ou suco com leite, na falta da banana) Bolacha Goiaba



Cardápio das Creches 2024					
Refeição	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Café da manhã	Cuscuz com ovo Suco de Caju	Banana Cozida com ovo	Papa de Aveia Maçã	Pão com ovo Suco de Cajá	Cuscuz com leite
Almoço	Macarronada (Macarrão parafuso com carne moída e soja) Purê Salada Suco de Graviola	Frango guisado Feijão Preto Arroz Colorido com cenoura Suco de Acerola	Salada crua Feijão Macarrão Carne bovina guisada ou fricassê de Peixe Suco de Cajá	Salada crua Fígado com legumes Feijão Suco de Acerola	Salada cozida Pirão Arroz Suco de Graviola
Lanche da Tarde	Vitamina de banana com aveia	Salada de frutas	Fruta (Melancia e Mamão)	Goiaba e maçã	Fruta (Melancia e Mamão)
Jantar	Sopa de carne com macarrão Melão	Macaxeira com ovo	Sopa de feijão	Cará ou Batata doce ou Jerimum com ovo	Canja

Cardápio das Creches 2024 – 6 a 12 meses					
Refeição/horário	SEG	TER	QUA	QUI	SEX
Café da manhã 7:00	Cuscuz com leite	Vitamina de frutas	Papa de Aveia (mingau)	Banana Cozida com ovo	Papa de Maisena (mingau)
Lanche 9:00	Leite	Leite	Leite	Leite	Leite
Almoço 11:30	Macarronada (Macarrão parafuso com carne moída e soja) Purê Salada crua ou cozida	Frango guisado Feijão Arroz com cenoura Salada crua ou cozida	Salada crua Feijão Macarrão Carne bovina guisada Ou fricassê de Peixe	Salada crua Fígado com legumes Feijão	Salada cozida Pirão Arroz
Lanche 15:00	Vitamina de banana e mamão	Salada de frutas	Melancia	Laranja	Goiaba
Jantar 17:00	Sopa de carne com macarrão	Cuscuz com leite	Sopa de feijão	Cará OU jerimum OU macaxeira OU batata doce com ovo	Canja



Cardápio Merenda Escolar EJA 2024

Refeição	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
1ª Semana	Cuscuz recheado com sardinha e soja Café com leite Melancia	Macarronada Salada Cozida Suco de Cajá	Macaxeira Carne Moída Salada Cozida Suco de Graviola	Sopa de feijão, macarrão e charque Bolacha Café	Cará com frango assado Café Goiaba
2ª Semana	Macaxeira com charque Bolacha Café com Leite	Macarronada (Macarrão parafuso) com carne moída e soja Salada Cozida Suco de Café	Cará com Carne Moída. Salada Cozida Café com leite	Sopa de feijão, macarrão e charque Bolacha Café	Cuscuz com leite Frango Goiaba Café
3ª Semana	Papa de Aveia Melancia Café	Sopa de feijão, macarrão e charque Bolacha Café	Cuscuz com frango assado Salada Crua Suco de Graviola	Jerimum com leite Biscoito Goiaba Café	Macaxeira Carne Moída Salada Cozida Café com leite
4ª Semana	Cará com carne Banana Bolacha Café com leite	Canja Bolacha Café	Batata Doce com Carne moída. Salada Cozida Suco de Graviola	Risoto de charque e legumes Melancia Salada Crua Café	Cuscuz com frango guisado Salada Cozida Biscoito Café com leite

Cardápio Merenda Escolar Regular –2024 – SEM LACTOSE

Refeição	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
1ª Semana	Cuscuz recheado com sardinha e soja Suco de acerola Banana	Arrumadinho (feijão, farinha, verdura, charque) com arroz Salada Cozida Suco de Caju	Macarronada Salada Cozida Suco de Cajá Biscoito	Cará com Carne moída Guisado Salada Crua Suco de Graviola	Biscoito salgado com Vitamina de banana (ou suco com leite sem lactose, na falta da banana) Goiaba
2ª Semana	Macarronada (Macarrão parafuso) com carne moída e soja Salada Cozida Suco de Cajá	Mungunzá – não usar leite ou usar o sem lactose Banana Bolacha	Arroz, feijão, farofa de jerimum e frango guisado Suco de Caju	Sopa de feijão, macarrão e charque Bolacha	Cuscuz com Carne moída Salada Crua Suco de Graviola Melancia
3ª Semana	Canja Bolacha Goiaba	Macaxeira com Carne moída Salada Crua Suco de Caju	Risoto de frango e legumes com feijão Suco de Graviola Melancia	Sopa de feijão, com macarrão e charque	Cuscuz com frango com suco com leite sem lactose
4ª Semana	Cuscuz com frango guisado Suco de Acerola Melancia	Feijão Arroz colorido Carne moída Salada Cozida Suco de Caju	Batata doce com Frango Guisado Suco de Graviola	Macarrão Arroz Carne Primavera (carne com cenoura, batata inglesa e chuchu picados) Biscoito Suco de Cajá	Biscoito salgado com Vitamina de banana (ou suco com leite sem lactose, na falta da banana) Goiaba



Cardápio Merenda Escolar Regular – 2024 – SEM LACTOSE E SEM GLÚTEN					
Refeição	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
1ª Semana	Cuscuz recheado com sardinha e soja Suco de acerola Banana	Arrumadinho (feijão, farinha, verdura, charque) com arroz Salada Cozida Suco de Caju	Arroz, frango assado, salada crua, Salada Cozida Suco de Cajá Biscoito	Cará com Carne moída Guisado Salada Crua Suco de Graviola	Cuscuz com sardinha e Vitamina de banana (ou suco com leite sem lactose, na falta da banana) Goiaba
2ª Semana	Arroz, frango assado, salada crua, Salada Cozida Salada Cozida Suco de Cajá	Canja Banana	Arroz, feijão, farofa de jerimum e frango guisado Suco de Caju	Sopa de feijão, macarrão e charque	Cuscuz com Carne moída Salada Crua Suco de Graviola Melancia
3ª Semana	Canja Goiaba	Macaxeira com Carne moída Salada Crua Suco de Caju	Risoto de frango e legumes com feijão Suco de Graviola Melancia	Sopa de feijão, com ARROZ e charque	Cuscuz com frango com suco com leite sem lactose
4ª Semana	Cuscuz com frango guisado Suco de Acerola Melancia	Feijão Arroz colorido Carne moída Salada Cozida Suco de Caju	Batata doce com Frango Guisado Suco de Graviola	Arroz Carne Primavera (carne com cenoura, batata inglesa e chuchu picados) Biscoito Suco de Cajá	Cuscuz com sardinha e Vitamina de banana (ou suco com leite sem lactose, na falta da banana) Goiaba

Letícia da Mota Aragão Pereira Chaves

Coordenação de Alimentação Escolar

CRN 31319

Matrícula 87.097

