


PREFEITURA MUNICIPAL DE ANANINDEUA
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE LOGÍSTICA
GRUPO DE TRABALHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR



Ananindeua - PA, 28 de março de 2023.

Memo. nº05/2023 – GTAE/SEMED

Ilma. Senhora
Profª Leila Carvalho Freire
Secretária Municipal de Educação

Senhora Secretária,

Considerando a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), que garante por meio da transferência de recursos financeiros, a alimentação escolar dos alunos de toda a educação básica (educação infantil, ensino fundamental, tempo integral e educação de jovens e adultos) matriculados em escolas públicas e filantrópicas;

Considerando que seu objetivo é atender as necessidades nutricionais dos alunos durante sua permanência em sala de aula, através da oferta de no mínimo uma refeição diária, contribuindo para o crescimento, o desenvolvimento, a aprendizagem e o rendimento escolar dos estudantes, bem como promover a formação de hábitos alimentares saudáveis.

Considerando que o fornecimento da alimentação escolar é essencial para o processo educacional e um direito do aluno;

Considerando o atendimento da Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

Considerando que os **GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS ALHO, BATATA INGLESA, CEBOLA, CENOURA E MAÇÃ** não são produzidos pela agricultura familiar do município de Ananindeua conforme informações obtidas com EMATER e em reunião com as Associações locais, e portanto não poderão ser adquiridos por Chamada pública em atendimento aos artigos da 29 a 39 da Resolução nº 06 de 08 de maio de 2020.

Considerando o número de alunos na rede municipal de ensino, com base no último censo escolar e o término do saldo da última licitação. Vimos, solicitar a Vossa Senhoria, autorização para abertura de procedimentos administrativos com objetivo de licitar a aquisição de **GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS**, destinados a alimentação escolar para os alunos da **REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE ANANINDEUA**, por um período de 10 (dez) meses do ano 2023/2024, conforme planilhas assinadas pela responsável técnica pelo PNAE em anexo (**Pauta de gêneros alimentícios por programa, Pauta de gêneros alimentícios com especificações, cardápios, termo de referência e relação de escolas para entrega**). Reiteramos que o pedido original foi enviado ao Gabinete desta SEMED conforme memo nº 22 de 19/09/2022.

Portanto, dentro dos ditames legais, solicito deferimento do procedimento licitatório com o objetivo e finalidade de aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis.

Respeitosamente,


Lilian do S. P. S. Monteiro
Nutricionista RT PNAE


Juracema F. Silva
Coordenadora GTAE



PREFEITURA MUNICIPAL DE ANANINDEUA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE LOGÍSTICA
GRUPO DE TRABALHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

PAUTA 10 MESES 2023/2024- POR PROGRAMAS- (FUNDAMENTAL/AEE/EJA /REMANESCENTES DE QUILOMBOLAS/TEMPO INTEGRAL/CRECHE E PRÉ-ESCOLAR)

GÊNEROS PARA LICITAÇÃO

ITEM	GÊNEROS	Unid.	NECESS.						Quantitativo			TOTAL GERAL	
			TOTAL FUND/AEE	TOTAL EJA.	TOTAL TOTAL	NECESS. QUILOM.	TOTAL R. TOTAL R.	NECESS. INTEGRAL	TOTAL CRECHE.	NECESS. ESCOLA	TOTAL PRÉ- ESCOLA	PROGRAMAS	NECESS. TOTAL
1	Açúcar especial extra triturado	kg	32600	2000	0	600	1000	0	32000	0	32000	68200	
2	Alho	kg	2600	400	0	20	200	350	800	0	800	4370	
3	Arroz tipo 1	kg	83900	12000	0	630	6000	9800	32700	0	32700	145030	
4	Aveia em flocos	kg	5900	420	0	210	90	0	3900	0	3900	10520	
5	Batata inglesa	kg	14900	1840	0	140	920	1750	6200	0	6200	25750	
6	Beterraba	kg	0	0	0	0	0	1400	3200	0	4600	0	
7	Biscoito doce sabor maisena	kg	0	0	0	0	0	0	5200	0	5200	0	
8	Biscoito doce tipo maria tradicional	kg	2900	0	0	20	0	0	3200	0	3200	6120	
9	Biscoito doce tipo rosquinha chocolate	kg	5900	0	0	120	0	0	5200	0	5200	11220	
10	Biscoito doce tipo rosquinha coco	kg	10700	0	0	120	0	0	5200	0	5200	16020	
11	Biscoito salgado tipo cream cracker	kg	9700	0	0	100	0	0	5200	0	5200	15000	
12	Café em pó tradicional	kg	100	200	0	80	100	0	0	0	0	480	
13	Carne bovina cabeça de lombo	kg	39000	4800	0	240	2400	4200	22000	0	22000	72640	
14	Carne pá sem osso limpa em cubos	kg	96700	12000	0	680	6000	24200	42000	0	42000	181560	
15	Cebola	kg	16200	2120	0	120	1060	2100	10600	0	10600	26400	
16	Cenoura	kg	13000	1850	0	120	920	1400	5200	0	5200	22490	
17	Cereal para alimentação infantil SEM AÇÚCAR *	kg	0	0	0	0	0	2000	0	0	2000	0	
18	Farinha de trigo com fermento	kg	0	0	0	0	0	0	2500	0	2500	0	
19	Feijão cariquinho	kg	18800	2320	0	170	1160	7400	27500	0	27500	57350	
20	Feijão preto	kg	9020	1120	0	60	560	0	10760	0	10760	0	
21	Filé de peixe dourada	kg	9700	1200	0	600	600	0	13000	0	13000	24560	
22	Filé de peixe pescada branca	kg	9700	1200	0	60	600	0	13000	0	13000	24560	
23	Fórmula infantil se seguimento 2 semestre*	kg	0	0	0	0	0	400	0	0	400	0	
24	Leite de coco (apenas em junho)	L	1950	240	0	20	120	820	800	0	800	3130	
25	Leite em pó integral enriquecido c/ Vitam. e Fe	kg	22300	1640	0	480	820	14900	24800	0	24800	64940	
26	Leite em pó integral sem lactose (atendimento especial)	kg	500	0	0	0	0	2800	1000	0	1000	4300	
27	Leite de soja sem lactose e sem açúcar	kg	0	0	0	0	0	300	200	0	200	500	
28	Maçã	kg	14500	0	0	90	0	1400	5200	0	5200	21190	
29	Macarrão sêmola espaguete	kg	19320	3120	0	120	1560	0	13000	0	13000	37120	
30	Macarrão sêmola parafuso	kg	22610	2800	0	210	1400	4100	11000	0	11000	42120	
31	Margarina com sal	kg	6440	400	0	40	200	0	3100	0	3100	10180	
32	Milho branco	kg	3870	480	0	30	240	0	1600	0	1600	6220	
33	Óleo de soja refinado (900ml)	GRF	16120	2120	0	120	1060	1400	5800	0	5800	26620	
34	Pão massa fina tipo hot dog (50g)	kg	32200	2000	0	200	1000	0	16000	0	16000	51400	
35	Peito de frango sem pele e sem osso	kg	148500	23200	0	1220	11600	24400	107000	0	107000	315920	
36	Sal refinado iodado	kg	5200	800	0	40	400	3200	700	0	700	10340	
37	Vinagre de álcool (750 ml)	GRF	12900	1600	0	80	800	1050	2700	0	2700	19130	

NUTRICIONISTA: LILIAN MONTEIRO CRN7 Nº 0727

EXCLUSIVO BEÇÁRIO *





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANANINDEUA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE LOGÍSTICA
GRUPO DE TRABALHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

PAUTA PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS
FUNDAMENTAL/AEE/EJA/REMANESCENTES DE QUILOMBOLAS/TEMPO INTEGRAL/CRECHE E PRÉ-ESCOLAR
PERÍODO 10 MESES - 2023/2024

GÊNEROS PARA LICITAÇÃO

ITEM	GÊNEROS	ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO	UNID	QUANTIDADE
1	ACÚCAR ESPECIAL EXTRA TRITURADO	Acúcar especial extra triturado. A partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de impurezas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Embalagem primária de 01 Kg, com fardos de até 30 Kg. Validade não inferior a 200 dias e ter sido fabricado no máximo 40 dias antes da entrega no depósito da SEMED.	Kg	68.200
2	ALHO, IN NATURA	Classificação: Esta classe será constituída por alho em cabeça "in natura" de ótima qualidade, aparência fresca e sã, colhidos ao atingirem grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento, com aspecto aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e cor. Não serão permitidas rachaduras, perfurações e cortes. Características gerais: Alho próprio para o consumo, deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos e satisfazer as seguintes condições mínimas: - Isento de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitos ou larvas e resíduos de defensivos agrícolas; - Estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; Características macroscópicas: Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Entregas: será de acordo com o pedido da SEMED Transporte: Deverá ser realizado em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados Embalagem: Deverá ser plástica, transparente e atóxica e entregue acondicionado em monoblocos vazados. Não será permitido a entrega em caixas de madeira ou papelão.	Kg	4.370
3	ARROZ TIPO 1	Arroz longo fino tipo 1, sub grupo polido. A partir de matérias primas sãs e limpas, isentos de matérias terrosas e parasitos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Embalagem primária de 01 Kg, com fardos de até 30 Kg. Validade não inferior a 200 dias e ter sido fabricado no máximo 40 dias antes da entrega no depósito da SEMED.	Kg	145.030
4	AVEIA EM FLOCOS FINOS	Aveia em flocos finos. Elaborado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentos de impurezas. Ausência de gorduras trans. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Embalagem primária de até 500g. Validade não inferior a 180 dias e ter sido fabricado no máximo 20 dias antes da entrega no depósito da SEMED.	Kg	10.520



Carolina S. P. M. Mourão
Nutricionista
CRP-727
SEMED/IFMA





5	BATA TA INGLESA	<p>Classificação: Esta classe será constituída por batata de ótíma qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto e aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidas rachaduras, perfurações e cortes.</p> <p>Características gerais: A batata própria para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ser fresco; - Apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria da espécie e variedade; - Estar livres de enfermidades e insetos; - Não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; - Estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; - Estar livre de sujeiras externas, como terra aderente; estar livre de resíduos de fertilizantes; - Não apresentar rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. <p>Características macroscópicas: Ausência de sujidades, parasitas e larvas.</p> <p>Entregas: será de acordo com o pedido da SEMED.</p> <p>Transporte: Deverá ser realizado em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados.</p> <p>Embalagem: Deverá ser entregue acondicionado em monoblocos vazados. Não será permitido a entrega em caixas de madeira ou papelão.</p>	Kg	25.750
6	BETERRABA	<p>Classificação: Esta classe será constituída por beterraba de ótíma qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto e aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidas rachaduras, perfurações e cortes.</p> <p>Características gerais: A beterraba própria para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ser fresco; - Apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria da espécie e variedade; - Estar livres de enfermidades e insetos; - Não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; - Estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; - Estar livre de sujeiras externas, como terra aderente; estar livre de resíduos de fertilizantes; - Não apresentar rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. <p>Características macroscópicas: Ausência de sujidades, parasitas e larvas.</p> <p>Entregas: será de acordo com o pedido da SEMED.</p> <p>Transporte: Deverá ser realizado em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados.</p> <p>Embalagem: Deverá ser plástica, transparente e atóxica e entregue acondicionado em monoblocos vazados. Não será permitido a entrega em caixas de madeira ou papelão.</p>	Kg	4.600
7	BISCOITO DOCE SAVOR MAISENA	<p>Biscoito doce sabor maisena. Elaborado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentos de matérias terrosas e parasitos. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e com características físico-químicas e sensoriais anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar muito quebradiço. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Embalagem primária com dupla embalagem em pacote impermeável de até 400g. Validade não inferior a 180 dias e ter sido fabricado no máximo 20 dias antes da entrega no depósito da SEMED.</p>	Kg	5.200
8	BISCOITO DOCE TIPO MARIA SABOR TRADICIONAL	<p>Biscoito doce tipo maria sabor tradicional. Elaborado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentos de impurezas. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e com características físico-químicas e sensoriais anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar muito quebradiço. Ausência de gorduras trans. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Embalagem primária com dupla embalagem em pacote impermeável de até 400g. Validade não inferior a 200 dias e ter sido fabricado no máximo 20 dias antes da entrega no depósito da SEMED.</p>	Kg	6.120

S. T. S. MOURÃO
 Nutricionista
 CRM 7.727
 - SEMED / PMA



SECRETARIA MUNICIPAL DE LICITAÇÃO
ANAPINHEIRA
CANA - 727
SEMED-PI/MA

9	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA SABOR CHOCOLATE	Biscoito doce tipo rosquinha sabor chocolate . Elaborado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentos de impurezas. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e com características físico-químicas e sensoriais anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar muito quebradiço. Ausência de gorduras trans. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Embalagem primária em pacote impermeável de até 400g. Validade não inferior a 200 dias e ter sido fabricado no máximo 20 dias antes da entrega no depósito da SEMED.	Kg	11.220
10	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA SABOR COCO	Biscoito doce tipo rosquinha sabor coco . Elaborado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentos de impurezas. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e com características físico-químicas e sensoriais anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar muito quebradiço. Ausência de gorduras trans. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Embalagem primária em pacote impermeável de até 400g. Validade não inferior a 200 dias e ter sido fabricado no máximo 20 dias antes da entrega no depósito da SEMED.	Kg	16.020
11	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER	Biscoito Salgado tipo cream cracker. Elaborado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentos de impurezas. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e com características físico-químicas e sensoriais anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar muito quebradiço. Ausência de gorduras trans. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Embalagem primária com dupla embalagem em pacote impermeável de até 400g. Validade não inferior a 200 dias e ter sido fabricado no máximo 20 dias antes da entrega no depósito da SEMED.	Kg	15.000
12	CAFÉ EM PÓ TRADICIONAL	Café em pó tradicional, grão torrado e moído, aspecto, cheiro e sabor próprio, livre de fertilizantes, sujidades, impurezas, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Acondicionados em embalagem almotofada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, não contém glúten, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Embalagem primária de até 500g. Registros obrigatórios nos Ministérios competentes e Selo ABIC. Validade não inferior a 180 dias a partir da data de entrega no depósito da SEMED.	Kg	480
13	CARNE BOVINA CABEÇA DE LOMBO (PATINHO)	Carne bovina resfriada cabeça de lombo, carne da parte traseira do boi, limpa, sem aparas e excesso de gordura aparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto, registro do produto SIF/DIPOA. Embalagem primária a vácuo de até 05 Kg.	Kg	72.640
14	CARNE BOVINA PALETA DESOSSADA EM CUBOS	Carne bovina congelada paleta (pa) desossada em cubos, limpa, sem aparas e excesso de gordura aparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto, registro do produto SIF/DIPOA. Embalagem primária a vácuo de até 03 Kg.	Kg	181.580
15	CEBOLA	Classificação: Esta classe será constituída por cebola de ótima qualidade, desenvolvidos, sem defeitos suficientemente desenvolvidos, com aspecto aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e cor. Não serão permitidas rachaduras, perfurações e cortes. Características gerais: A cebola própria para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos e satisfazer as seguintes condições mínimas: - Estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; - Estar livres de resíduos de fertilizantes. Características macroscópicas: Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Entregas: será de acordo com o pedido da SEMED. Transporte: Deverá ser realizado em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados Embalagem: Deverá ser entregue acondicionado em monoblocos vazados. Não será permitido a entrega em caixas de madeira ou papelão.	Kg	26.400



16	CENOURA	<p>Classificação: Esta classe será constituída por cenoura de óima qualidade, sem folhas, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto e aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidas rachaduras, perfurações e cortes.</p> <p>Características gerais: A cenoura própria para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ser fresco; - Apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria da espécie e variedade; - Estar livres de enfermidades e insetos; - Não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; - Estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; - Estar livre de sujeiras externas, como terra aderente; estar livre de resíduos de fertilizantes; - Não apresentar rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. <p>Características macroscópicas: Ausência de sujidades, parasitas e larvas.</p> <p>Entregas: será de acordo com o pedido da SEMED.</p> <p>Transporte: Deverá ser realizado em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados.</p> <p>Embalagem: Deverá ser plástica, transparente e atóxica e entregue acondicionado em monoblocos vazados. Não será permitido a entrega em caixas de madeira ou papelão.</p>	Kg	22.490
17	CEREAL PARA ALIMENTAÇÃO INFANTIL SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES	<p>Cereal para alimentação infantil sem adição de açúcar. Composição: cereais ou cereais e frutas: Arroz, Milho, Aveia, Quinoa e Cevada sem adição de açúcares e rico em vitaminas e minerais - Cereais, Banana e Maçã sem adição de açúcares e rico em vitaminas e minerais. Elaborado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentos de impurezas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Embalagem primária de até 01 kg. Validade não inferior a 150 dias e ter sido fabricado no máximo 40 dias antes da entrega no depósito da SEMED.</p>	Kg	2.000
18	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO	<p>Farinha de trigo especial com fermento. Elaborado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentos de impurezas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Embalagem primária de até 01 kg. Validade não inferior a 150 dias e ter sido fabricado no máximo 40 dias antes da entrega no depósito da SEMED.</p>	Kg	2.500
19	FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO 1	<p>Feijão carioquinha tipo 1. A partir de matérias primas sãs e limpas, isentos de impurezas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Embalagem primária de 01 Kg, com fardos de até 30 Kg. Validade não inferior a 200 dias e ter sido fabricado no máximo 40 dias antes da entrega no depósito da SEMED.</p>	Kg	57.350
20	FEIJÃO PRETO TIPO 1	<p>Feijão preto tipo 1. A partir de matérias primas sãs e limpas, isentos de impurezas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Embalagem primária de 01 Kg, com fardos de até 30 Kg. Validade não inferior a 200 dias e ter sido fabricado no máximo 40 dias antes da entrega no depósito da SEMED.</p>	Kg	10.760
21	FILE DE PEIXE DOURADA	<p>File de peixe dourada congelado, sem espinhas, sem pele e embalados individualmente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto, registro do produto SIF/DIPOA. Embalagem primária de até 01 Kg, caixa de até 20 Kg.</p>	Kg	24.560
22	FILE DE PEIXE PESCADA BRANCA	<p>File de peixe pescada branca congelado, sem espinha, sem pele e embalados individualmente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto, registro do produto SIF/DIPOA. Embalagem primária de até 01 Kg, caixa de até 20 Kg.</p>	Kg	24.560



SECRETARIA MUNICIPAL DE LICITAÇÃO
 SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
 SEMED - ANANINDEUA
 PARÁ

23	FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO PARA LACTENTES SEGUNDO SEMESTRE	<p>Fórmula infantil de seguimento, segundo semestre, com prebióticos, favorecendo as defesas imunológicas no momento da introdução da alimentação complementar. A partir do 6º mês. Ingredientes: Lactose, leite parcialmente desnatado em pó, óleos vegetais (óleo de canola, óleo de coco, óleo de girassol, óleo de palma), proteína concentrada do soro de leite, galacto-oligosacarídeos, fruto-oligosacarídeos, maltodextrina, carbonato de cálcio, óleo de peixe, mortierella alpina, L-ascorbato de sódio, ácido L-ascóricico, caseinato de cálcio, taurina, mio-inositol, sulfato ferroso, fosfato de potássio dibásico, sulfato de zinco, sal dissódico de uridina 5-monofosfato, citidina 5-monofosfato, acetato de DL-alfa tocoferila, DL-alfa tocoferol, cloreto de colina, adenosina 5-monofosfato, sal dissódico de inosina 5-monofosfato, nicotinamida, fosfato de cálcio tribásico, sal dissódico de guanosina 5-monofosfato, gluconato cupríco, D-pantotenato de cálcio, palmiato de ascorbila, acetato de retinila, cloridrato de cloreto de tiamina, colecalciferol, riboflavina, cloridrato de piridoxina, iodato de potássio, sulfato de manganês, ácido N-pteril-L-glutâmico, fitomenadiona, selenito de sódio, D-biotina, cianocobalamina, antioxidante mistura concentrada de tocoferóis e emulsificantes mono e diglicéridos de ácidos graxos e lecitina OU soro de leite desmaltado*, lactose, leite desnatado*, oleína de palma, maltodextrina, galacto-oligosacarídeos, óleo de palmiste, óleo de canola com baixo teor erúico, óleo de milho, minerais (citrato de cálcio, fosfato de potássio dibásico, cloreto de magnésio, fosfato de sódio dibásico, cloreto de cálcio, fosfato de cálcio dibásico, cloreto de potássio, sulfato ferroso, sulfato de zinco, sulfato de cobre, iodeto de potássio e selenato de sódio), fruto-oligosacarídeos, óleo de peixe, vitaminas (L-ascorbato de sódio, acetato de DL-alfa tocoferila, D-pantotenato de cálcio, nicotinamida, tiamina mononitrato, acetato de retinila, cloridrato de piridoxina, riboflavina, ácido N-pteril-L-glutâmico, filiquinona, D-biotina, colecalciferol e cianocobalamina), L-fenilalanina, L-histidina, óleo de Mortierella alpina, nucleotídeos (maltodextrina, citidina 5-monofosfato, sal dissódico de uridina 5-monofosfato, adenosina 5-monofosfato, sal dissódico de guanosina 5-monofosfato), óleo de girassol, emulsificante lecitina de soja e reguladores de acidez ácido cítrico e hidróxido de potássio. NAO CONTEM GLÚTEN. Elaborado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentos impurezas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Embalagem lata de até 800g. Validade não inferior a 180 dias a partir da data de entrega no depósito da SEMED.</p>	Kg	400
24	LEITE DE COCO	Leite de coco. Elaborado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentos de impurezas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Embalagem de até 500 ml. Validade não inferior a 180 dias e ter sido fabricado no máximo 20 dias antes da entrega no depósito da SEMED.	L	3.130
25	LEITE EM PÓ INTEGRAL COM VITAMINAS E FERRO	Leite em pó integral, não instantâneo. Enriquecido com vitaminas e Ferro. NÃO CONTEM GLÚTEN ausência de gorduras trans. Elaborado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentos de impurezas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto, registro do produto SIF/DIPOA. Embalagem sacco aluminizado de até 01Kg. Validade não inferior a 180 dias a partir da data de entrega no depósito da SEMED.	Kg	64.940
26	LEITE EM PÓ INTEGRAL SEM LACTOSE	Leite em pó integral, sem lactose. Composição leite integral e enzima lactase, ausência de gorduras trans. Elaborado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentos de impurezas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e registro do produto SIF/DIPOA. Embalagem de até 400g. Validade não inferior a 180 dias a partir da data de entrega no depósito da SEMED.	Kg	4.300
27	LEITE DE SOJA SEM LACTOSE E SEM AÇÚCAR - ORIGINAL	Bebida a base de soja em pó, não transgênica, em sua fórmula não deve conter nenhum tipo de leite ou produto de origem animal. CÁLCIO NO MÍNIMO 240mg POR PORÇÃO DE 30g. Com vitaminas e mineral Cálcio. CONTEM DERIVADOS DE SOJA I NÃO CONTEM GLÚTEN I SEM LACTOSE I SEM PROTEÍNAS DO LEITE I SEM CASEÍNA. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Embalagem de até 400g. Validade não inferior a 200 dias e ter sido fabricado no máximo 20 dias antes da entrega no depósito da SEMED.	Kg	500



SECRETARIA MUNICIPAL DE LICITAÇÃO
 Nº 001/2017
 Nº 001/2017
 Nº 001/2017

28	MAÇÃ NACIONAL	<p>Classificação: Constituída por maçã de ótima qualidade sem defeitos, bem desenvolvidos e maduros que apresentem tamanho, cor e conformação uniformes. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Características gerais: a maçã própria para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ser frescos; - Ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade; - Apresentar grau máximo de maturação, tal que, lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; - Estar livre de enfermidades e insetos; - Não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver deverão se apresentar intactos e firmes; - Não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderente à superfície da casca; - Estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; - Estar livres de sujeira externa como terra aderente; - Estar livres de resíduos de fertilizantes; <p>Características macroscópicas: Ausência de deformidades, sujidades, parasitas e larvas.</p> <p>Entregas: será de acordo com o pedido da SEMED.</p> <p>Transporte: Deverá ser realizado em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados.</p> <p>Embalagem: Deverá ser plástica, transparente e atóxica, e entregue acondicionado em monoblocos vazados. Não será permitido a entrega em caixas de madeira ou papelão.</p>	Kg	21.190
29	MACARRÃO SÊMOLA TIPO ESPAGUETE	<p>Macarrão sêmola tipo espagete. Elaborado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentos de impurezas. Ausência de gorduras trans. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Embalagem de até 500g e fardos de até 15 Kg. Validade não inferior a 200 dias e ter sido fabricado no máximo 20 dias antes da entrega no depósito da SEMED.</p>	Kg	37.120
30	MACARRÃO SÊMOLA TIPO PARAFUSO	<p>Macarrão sêmola tipo parafuso. Elaborado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentos de impurezas. Ausência de gorduras trans. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto, embalagem de até 500g. Validade não inferior a 200 dias e ter sido fabricado no máximo 20 dias antes da entrega no depósito da SEMED.</p>	Kg	42.120
31	MARGARINA COM SAL	<p>Margarina com sal com 60% a 80% de lipídeos. Elaborado a partir de matérias primas sãs e limpas, isento de impurezas, rancos e outras características indesejáveis. Ausência de gorduras trans. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Embalagem de até 500g. Validade não inferior a 180 dias e ter sido fabricado no máximo 20 dias antes da entrega no depósito da SEMED.</p>	Kg	10.180
32	MILHO BRANCO	<p>Milho branco tipo 1, contendo 80% de grãos ínteiros. A partir de matérias primas sãs e limpas, isentos de impurezas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Embalagem de até 500g. Validade não inferior a 200 dias e ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da entrega no depósito da SEMED.</p>	Kg	6.220
33	ÓLEO DE SOJA REFINADO	<p>Óleo de soja refinado. Elaborado a partir de matérias primas sãs e limpas e isento de impurezas, ausência de gorduras trans. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Embalagem garrafa pet de 900 ml. Validade não inferior a 180 dias a partir da data de entrega no depósito da SEMED.</p>	GRF	26.620

34	PÃO MASSA FINA TIPO HOT DOG	Pão massa fina tipo hot dog, peso de 50g por unidade. O produto deve ser transportado em transporte apropriado em basquetas próprias para essa finalidade, para não danificar o produto. Não será aceito pães amassados no transporte e também mal assados ou queimados. Devem apresentar características físico-químicas e sensoriais preservadas. Elaborado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentos de fungos e impurezas. Embalagem plástica de até 01 kg (20 unidades).	Kg	51.400
35	PEITO DE FRANGO SEM PELE E SEM OSSO	Peito de frango congelado, sem pele e sem osso.. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto, registro do produto SIF/DIPOA. Embalagem plásticas de até 01 kg, caixa de até 20 kg	Kg	315.920
36	SAL REFINADO IODADO	Cloreto de sódio com adição de iodo, refinado. Isento de impurezas e umidade. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Embalagem de até 01 Kg. Validade não inferior a 200 dias a partir da data de entrega no depósito da SEMED.	Kg	10.340
37	VINAGRE DE ALCOOL	Ácido acético obtido mediante a fermentação acética de soluções aquosas de álcool procedente de matéria agrícola. Elaborado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentos de impurezas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Embalagem garrata plástica de 750 ml. Validade não inferior a 200 dias a partir da data de entrega no depósito da SEMED.	GRF	19.130

NUTRICIONISTA: LILIAN MONTEIRO CRN7 Nº 0727

SECRETARIA MUNICIPAL DE ANANINDEUA
 NUTRICIONISTA
 CRN7 Nº 0727
 LILIAN MONTEIRO





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANANINDEUA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
GRUPO DE TRABALHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - GTAE

CARDÁPIO – BERCÁRIO (06 meses a 11 meses) – 2023/2024- CREI/CMREI

DATA	1ª REFEIÇÃO	2ª REFEIÇÃO	3ª REFEIÇÃO	4ª REFEIÇÃO	5ª REFEIÇÃO
2ª feira	FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO 2º SEMESTRE 210 ml de água fervida (70°C) para 7 colheres medidas niveladas (32g)	Banana prata amassada Banana prata 01 unidade	Carne picadinha c/ batata, feijão, arroz Pá sem osso 30g, Arroz 10g, Feijão 10g, Batata 05g, sal, óleo, cebola, cheiro verde.	Mamão raspado 1/2 unidade pequena	Carne picadinha c/macaxeira e cenoura, arroz Pá sem osso 30g, Arroz 10g, Macaxeira 05g, cenoura 05g, sal, óleo, cebola, cheiro verde.
3ª feira	FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO 2º SEMESTRE 210 ml de água fervida (70°C) para 7 colheres medidas niveladas (32g)	Suco de laranja diluído Laranja 01 unid. Água 100 ml	Frango desfiado com purê (batata+abóbora), feijão e arroz Peito de frango 30g, Arroz 10g, Feijão 10g, Batata 05g, abóbora 05g, sal, óleo, cebola, cheiro verde.	Banana prata amassada Banana prata 01 unidade	Canja com legumes Peito de frango 20g, arroz 05g, batata 05g, abóbora, 05g, caruru, 05g sal, óleo, cebola, cheiro verde.
4ª feira	FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO 2º SEMESTRE 210 ml de água fervida (70°C) para 7 colheres medidas niveladas (32g)	Mamão raspado 1/2 unidade pequena	Sopa de feijão com carne e legumes Pá sem osso 20g, macarrão 05g, feijão 10g, batata 05g, abóbora, 05g, caruru, 05g sal, óleo, cebola, cheiro verde.	Mamão raspado 1/2 unidade pequena	Frango desfiado com purê (batata+abóbora) e macarrão parafuso Peito de frango 30g, macarrão 10g, Feijão 10g, Batata 05g, abóbora 05g sal, óleo, cebola, cheiro verde.
5ª feira	FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO 2º SEMESTRE 210 ml de água fervida (70°C) para 7 colheres medidas niveladas (32g)	Maçã raspada 1/2 unidade pequena	Carne picadinha batata doce, feijão e arroz Pá sem osso 30g, Arroz 10g, Feijão 10g, Batata doce 05g, sal, óleo, cebola, cheiro verde.	Suco de laranja diluído Laranja 01 unid. Água 100 ml	Sopa de feijão com carne e legumes Pá sem osso 20g, macarrão parafuso 05g, feijão 10g, batata 05g, abóbora, 05g, caruru, 05g sal, óleo, cebola, cheiro verde.
6ª feira	FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO 2º SEMESTRE 210 ml de água fervida (70°C) para 7 colheres medidas niveladas (32g)	Suco de laranja diluído Laranja 01 unid. Água 100 ml	Frango picadinho com legumes, feijão e arroz Peito de frango 30g, Arroz 10g, Feijão 10g, Batata 05g, beterraba 05g, sal, óleo, cebola, cheiro verde.	Maçã raspada 1/2 unidade pequena	Frango picadinho com beterraba ralada e arroz Peito de frango 30g, Arroz 10g, Batata 05g, beterraba 05g, sal, óleo, cebola, cheiro verde.

Leite em pó integral enriquecido com vitaminas e ferro

Obs: gema de ovo 2x semana, iniciar com 1/4 de gema.

FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO 2º SEMESTRE apenas para almos de 06 meses a 11 meses. (Fórmula Infantil 2º semestre: Usar 210 ml de água fervida (70°C) para 7 colheres medidas niveladas).

Não oferecer cereal infantil para menores de 01 ano.

ATENÇÃO: TODAS AS PREPARAÇÕES DEVEM SER EM PEDAÇOS BEM PEQUENOS PARA EVITAR ENGASGAMENTO.

LILIAN MONTEIRO CRN7 Nº0727 (NUTRICIONISTA RT PNAE)

..... S. MONTICATO

Nutricionista

CRN 7 - 727

AE / SEMED / PMA





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANANINDEUA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
GRUPO DE TRABALHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - GTAE

CARDÁPIO – BERCÁRIO (01 ano a 1ano 11 meses) – 2023/2024 - CREI/CMREI

DATA	1ª REFEIÇÃO	2ª REFEIÇÃO	3ª REFEIÇÃO	4ª REFEIÇÃO	5ª REFEIÇÃO
2ª feira	Mingau de cereal infantil Leite em pó integral 20g Cereal infantil 20g	Banana prata amassada Banana prata 01 unidade	Carne picadinha c/ batata, feijão, arroz Pá sem osso 30g , Arroz 10g, Feijão 10g, Batata 05g, sal, óleo, cebola, cheiro verde.	Vitamina de banana e abacate Leite em pó 15g, Banana 20g, Abacate 20g	Carne picadinha c/macaxeira e cenoura, arroz Pá sem osso 30g , Arroz 10g, Macaxeira 05g, cenoura 05g, sal, óleo, cebola, cheiro verde.
3ª feira	Mingau de cereal infantil Leite em pó integral 20g Cereal infantil 20g	Suco de laranja com beterraba Laranja 1 unidade 10g	Frango desfiado com purê (batata+abóbora), feijão e arroz Peito de frango 30g , Arroz 10g, Feijão 10g, Batata 05g, abóbora 05g sal, óleo, cebola, cheiro verde.	Salada de fruta (cubinhos) banana 20g, mamão 20g, abacate 20g	Canja com legumes Peito de frango 20g, arroz 05g, batata 05g, abóbora, 05g, caruru, 05g sal, óleo, cebola, cheiro verde.
4ª feira	Mingau de cereal infantil Leite em pó integral 20g Cereal infantil 20g	Mamão raspado 1/2 unidade pequena	Sopa de feijão com carne e legumes Pá sem osso 20g, macarrão 05g, feijão 10g, batata 05g, abóbora, 05g, caruru, 05g sal, óleo, cebola, cheiro verde.	Vitamina de banana e mamão Leite em pó 15g, Banana 20g, Mamão 20g	Frango desfiado com purê (batata+abóbora) e macarrão parafuso Peito de frango 30g , macarrão 10g, Feijão 10g, Batata 05g, abóbora 05g sal, óleo, cebola, cheiro verde.
5ª feira	Mingau de cereal infantil Leite em pó integral 20g Cereal infantil 20g	Maçã raspada 1/2 unidade pequena	Carne picadinha batata doce, feijão e arroz Pá sem osso 30g , Arroz 10g, Feijão 10g, Batata doce 05g, sal, óleo, cebola, cheiro verde.	Vitamina de banana e maçã Leite em pó 15g, Banana 20g, Maçã 2	Sopa de feijão com carne e legumes Pá sem osso 20g, macarrão parafuso 05g, feijão 10g, batata 05g, abóbora, 05g, caruru, 05g sal, óleo, cebola, cheiro verde.
6ª feira	Mingau de cereal infantil Leite em pó integral 20g Cereal infantil 20g	Suco de laranja com cenoura Laranja 1 unidade 10g	Frango picadinho com legumes, feijão e arroz Peito de frango 30g , Arroz 10g, Feijão 10g, Batata 05g, beterraba 05g, sal, óleo, cebola, cheiro verde.	Salada de fruta (cubinhos) banana 20g, mamão 20g, abacate 20g	Frango picadinho com beterraba ralada e arroz Peito de frango 30g , Arroz 10g, Batata 05g, beterraba 05g, sal, óleo, cebola, cheiro verde.

Leite em pó integral enriquecido com vitaminas e ferro
Obs: gema de ovo 2x semana, iniciar com ¼ de gema.
FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO 2º SEMESTRE apenas para alunos de 06 meses a 01 ano. (Fórmula Infantil 2º semestre: Usar 210 ml de água fervida (70°C) para 7 colheres medidas niveladas).
Não oferecer cereal infantil para menores de 01 ano.

ATENÇÃO: TODAS AS PREPARAÇÕES DEVEM SER EM PEDAÇOS BEM PEQUENOS PARA EVITAR ENGASGAMENTO.

LILIAN MONTEIRO CRN7 Nº0721 NUTRICIONISTA RT (PNAE)

Liliane P. S. Monteiro

Nutricionista

CRN7 - 727

GTAE/SEMED/IPMA





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANANINDEUA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
GRUPO DE TRABALHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - GTAE

CARDÁPIO CRECHE (02 a 03 anos) – 2023/2024 – CREI/CMREI

DIA DA SEMANA	MANHÃ			TARDE	
	1ª REFEIÇÃO	2ª REFEIÇÃO	3ª REFEIÇÃO	4ª REFEIÇÃO	
Segunda-feira	Duo de frutas (em cubos) Melancia 1 fatia Laranja ½ unid	Carne picadinha c/ batata e cenoura, feijão e arroz Pã sem osso 40g Feijão 10g Arroz 10g Batata 05g/ cenoura 05g	Vitamina de banana e maçã Leite em pó 20g Banana 20g Maçã 20g)	Carne picadinha c/ batata e cenoura, arroz Pã sem osso 40g Arroz 10g Batata 05g/ Cenoura 05g	
Terça-feira	Vitamina de banana e maçã Leite em pó 20g Banana 20g Maçã 20g)	Frango desfiado com purê misto e macarrão Frango 40g Macarrão parafuso 10g Abóbora 05g/ Batata 05g	Duo de frutas (em cubos) Banana ½ unidade Mamão 30g	Canja com legumes Frango 30g Arroz 10g Batata 05g Cenoura 05g/ Couve 05g	
Quarta-feira	Duo de frutas (em cubos) Banana ½ unidade Laranja ½ unid	Sopa de feijão com carne e legumes Pã sem osso 30g Feijão 10g Macarrão parafuso 05g Abóbora 05g/ Batata 05g/ Caruru 05g	Vitamina de banana e mamão Leite em pó 20g Banana 20g Mamão 20g	Frango desfiado com purê misto macarrão parafuso Frango 40g Macarrão parafuso 10g abóbora 05g/ Batata 05g	
Quinta-feira	Vitamina de banana e mamão Leite em pó 20g Banana 20g Abacate 20g	Carne picadinha com cenoura e couve, feijão e arroz Pã sem osso 40g Feijão 10g Arroz 10g Cenoura 05g/Couve 05g	Duo de frutas (em cubos) Melancia 1 fatia Laranja ½ unid	Sopa de feijão com carne e legumes Pã sem osso 30g Feijão 10g Macarrão parafuso 05g Abóbora 05g/ Batata 05g/canru 05g	
Sexta-feira	Duo de frutas (em cubos) Banana ½ unidade Mamão 30g	Frango picadinho com legumes, feijão e arroz Frango 40g Arroz 10g Beterraba 05g Batata 05g Feijão 10g	Vitamina de banana e abacate Leite em pó 20g Banana 20g Abacate 20g	Frango picadinho com beterraba ralada e macaxeira, arroz Frango 40g Arroz 10g Beterraba 05g Macaxeira 05g	



AÇAI COM TAPIOCA 1X MÊS

Obs: gema de ovo 2x semana, iniciar com 1/2 de gema.
NÃO ADICIONAR AÇÚCAR NAS PREPARAÇÕES / NÃO OFERECER IOGURTE E BISCOITOS

ATENÇÃO: TODAS AS PREPARAÇÕES DEVEM SER EM PEDAÇOS BEM PEQUENOS PARA EVITAR ENGASGAMENTO.

LILIAN MONTEIRO CRN7 N°0727 (NUTRICIONISTA RT PNAE)

Prof.ª L. S. Monteiro

Nutricionista

CRN 7-727

GTAE/SEMED/PMA



PREFEITURA MUNICIPAL DE ANANINDEUA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
GRUPO DE TRABALHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - GTAE

CARDÁPIO EDUCAÇÃO INFANTIL – 2023/2024- ESCOLAS (EMEIF) E ANEXOS

DIA DA SEMANA	MANHÃ			TARDE	
	1ª REFEIÇÃO	2ª REFEIÇÃO	4ª REFEIÇÃO	3ª REFEIÇÃO	4ª REFEIÇÃO
Segunda-feira	Mingau de farinha de tapioca ou aveia Leite em pó 20g Farinha de tapioca/aveia 15g Açúcar 10g	Carne picadinha c/ batata e cenoura, feijão e arroz Pá sem osso 40g Feijão 10g Arroz 10g Batata 05g/ cenoura 05g	Duo de frutas (em cubos) Tangerina 1/2 unidade Banana 1/2 unidade	Duo de frutas (em cubos) Banana ½ unidade Laranja ½ unid	Carne picadinha c/ batata e cenoura, arroz Pá sem osso 40g Arroz 10g Batata 05g / Cenoura 05g
Terça-feira	Duo de frutas (em cubos) Tangerina 1/2 unidade Banana 1/2 unidade	Frango desfiado com purê misto e macarrão Frango 40g Macarrão parafuso 10g Abóbora 05g / Batata 05g	Vitamina de banana e mamão Leite em pó 20g Banana 20g Mamão 20g	Cauja com legumes Frango 30g Arroz 10g Batata 05g Cenoura 05g/ Couve 05g	
Quarta-feira	Suco com biscoito ou pão Polpa de fruta 40g Açúcar 10g Biscoito rosquinha 20g ou pão (1/2 unidade)	Sopa de feijão com carne e legumes Pá sem osso 30g Feijão 10g Macarrão parafuso 05g Abóbora 05g / Batata 05g/ Caruru 05g	Suco com biscoito ou pão (2xmes) Polpa de fruta 40g Açúcar 10g Biscoito rosquinha 20g ou pão (1/2 unidade)	Frango desfiado com purê misto macarrão parafuso Frango 40g Macarrão parafuso 10g abóbora 05g / Batata 05g	
Quinta-feira	Duo de frutas (em cubos) Banana ½ unidade Laranja ½ unid	Carne picadinha com cenoura e couve, feijão e arroz Pá sem osso 40g Feijão 10g Arroz 10g Cenoura 05g/Couve 05g	Vitamina de banana e abacate Leite em pó 20g Banana 20g Abacate 20g	Sopa de feijão com carne e legumes Pá sem osso 30g Feijão 10g Macarrão parafuso 05g Abóbora 05g / Batata 05g/ caruru 05g	
Sexta-feira	Duo de frutas (em cubos) Melancia 1 fatia Laranja ½ unid	Frango picadinho com legumes, feijão e arroz Frango 40g Arroz 10g / feijão 10g Beterraba 05g Batata 05g	Suco com biscoito Polpa de fruta 40g Açúcar 10g Biscoito cream cracker 20g	Frango picadinho com beterraba ralada e macaxeira, arroz Frango 40g Arroz 10g Beterraba 05g Macaxeira 05g	

SECRETARIA MUNICIPAL DE LICITAÇÃO
Fls. 14
Rubrica

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SEMED
Ananindeua
P. Proc. _____
T. Es. _____
Ass. _____
Nutricionista
CRN 7-727

AÇAI COM TAPIOCA 1X MÊS
ATENÇÃO: TODAS AS PREPARAÇÕES DEVEM SER EM PEDAÇOS BEM PEQUENOS PARA EVITAR ENGASGAMENTO.

LILIAN MONTEIRO CRN7 Nº0727 (NUTRICIONISTA RT PNAE)
Nutricionista
CRN 7-727
OAB/SEMED/PIPA



PREFEITURA MUNICIPAL DE ANANINDEUA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
GRUPO DE TRABALHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - GTAE

CARDÁPIO 01/2023/2024 (EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS - EJA/ TEMPO INTEGRAL)

CARDAPIOS DOCES (2 vezes/mês)

Mingau de farinha de tapioca		Café c/ leite e pão com margarina		Açai com farinha de tapioca	
Farinha de tapioca	15g	café em pó	05g	Açai	150 ml
Leite em pó integral	20g	Leite em pó	15g	Farinha de tapioca/mandioca	20g
Açúcar	10g	Pão tipo massa fina	50g	Açúcar	10g
		Margarina com sal	10g		
		açúcar	10g		

CARDAPIOS SALGADOS

Canja com legumes	Carne guisada com abóbora e arroz	Frango desfiado c/ cenoura em tiras e macarrão parafuso	Baião de dois com couve e ovo mexido	Isca de frango com feijão verde e macarrão
Peito de frango	50g pá em cubos	60g Peito de frango	01unid. Ovo de galinha	60g Peito de frango
Arroz	10g Arroz	30g Macarrão parafuso	30g Arroz	20 Macarrão espaguete
Batata/cenoura	10gcada Abóbora	10g Cenoura	10g couve	10g Feijão verde
Cariuru	10g Coentro (cheiro verde)	01g cebola	03g Coentro (cheiro verde)	01g Coentro (cheiro verde)
óleo/vinagre	01g óleo/vinagre	03ml Coentro (cheiro verde)	01g óleo/vinagre	03 ml óleo/vinagre
Alho/sal	0,5g/01g cebola	0,5g óleo/vinagre	03ml Colorau	0,5g Colorau
Laranja	03g Alho/sal	0,5g/01g Alho/sal	0,5g cebola	03g cebola
	01 unid	0,5g/01g Feijão cariocquinha	0,5g/01g Alho/sal	0,5g/01g Alho/sal

Sopa de feijão e carne com legumes	Frango com jambu e arroz	Isca de carne com arroz e salada de alface	Baião de dois com carne e couve em tiras	Risoto de frango com cenoura e feijão verde
Pá sem osso	50g Peito de frango	60g Cabeça de lombo	60g Feijão cariocquinha	60g Peito de frango
Feijão cariocquinha	15g Arroz	30g Arroz	30g Arroz	30g Arroz
Batata/abóbora	10g cada Jambu	10g Alface	10g Pá em cubos	50g Cenoura/feijão verde
Cariuru/cebola	10g/03g Coentro (cheiro verde)	01g Coentro (cheiro verde)	01g couve em tiras	10gcada cebola
Massa parafuso	05g óleo/vinagre	03ml óleo/vinagre	03ml óleo/vinagre	03g Coentro (cheiro verde)
óleo/vinagre	03ml alho/colorau	0,5g Colorau	0,5g Colorau	0,5g óleo/vinagre
Coentro (cheiro verde)	01g cebola	03g cebola	03g Alho/sal	03ml Colorau
Alho/sal	0,5g/01g Alho/sal	0,5g/01g Alho/sal	0,5g/01g Alho/sal	0,5g/01g Alho/sal
banana	150g Melancia	150g	20g	0,5g/01g Alho/sal

LILIAN MONTEIRO CRN7 N°0727 (NUTRICIONISTA RT PNAE)

Prof. _____
Fls. _____
Ass. _____
Nutricionista
CRN 7-727
LILIAN MONTEIRO

SECRETARIA MUNICIPAL DE LICITAÇÃO
Fls. 15

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SEMED
Ananindeua
Pará



PREFEITURA MUNICIPAL DE ANANINDEUA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
GRUPO DE TRABALHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - GTAE

CARDÁPIO 02/2023/2024 (EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS - EJA/TEMPO INTEGRAL)

CARDAPIOS DOCES (2 vezes/mês)

Mingau de Aveia	
Café c/ leite e pão com margarina	
café em pó	05g Aveia
Leite em pó	15g Leite em pó integral
Pão tipo massa fina	50g Açúcar
Margarina com sal	10g
açúcar	10g

CARDAPIOS SALGADOS

Frango desfiado com cenoura e macarrão parafuso	Isca de carne com feijão verde e macarrão	Frango em cubos com batata doce e arroz	Frango em cubos com arroz e salada de alface	Risoto de frango com cenoura e feijão verde
Peito de frango Macarrão Parafuso Cenoura Alho/sal Coentro (cheiro verde) óleo/vinagre alho/colorau cebola	60g Cabeça de lombo 30g Macarrão espaguete 10g feijão verde 0,5g/01g cebola 01g óleo/vinagre 03ml alho/colorau 0,5g Coentro (cheiro verde) 01g Alho/sal	60g Peito de frango 30g Arroz 10g Batata doce 03g Coentro (cheiro verde) 03ml óleo/vinagre 0,5g Colorau 01g cebola 0,5g/01g Alho/sal	60g Peito de frango 30g Arroz 10g Alface 01g cebola 03ml Coentro (cheiro verde) 0,5g óleo/vinagre 03g Colorau 0,5g/01g Alho/sal	60g Peito de frango 30g Arroz 10g Cenoura/feijão verde 03g cebola 01g Coentro (cheiro verde) 03ml óleo/vinagre 0,5g Colorau 0,5g/01g Alho/sal
Sopa feijão e carne com legumes	Baião de dois com carne e couve em tiras	Canja com legumes	Feijoada, arroz com jambu e laranja	
Pá sem osso Feijão carioca Batata/bóbora Caruru/cebola Massa parafuso óleo/vinagre Coentro (cheiro verde) Alho/sal banana prata	50g Feijão carioca 15g Arroz 10g cada Pá em cubos 10g/03g couve em tiras 05g óleo/vinagre 03ml Colorau 01g cebola 0,5g/01g Alho/sal 01 unid Coentro (cheiro verde)	50g Peito de frango 10g Arroz 10g Batata/cenoura 10g Caruru 01g Coentro (cheiro verde) 0,5g óleo/vinagre 03g Alho/sal 01g cebola 0,5g/01g tangerina	50g Feijão preto 10g Arroz 10g cada Pá em cubos 10g óleo/vinagre/sal 01g alho/colorau 03ml cebola 0,5g/01g jambu 03g Coentro (cheiro verde) 150g Laranja 01 unid	20g 30g 50g 03ml/01g 0,5g 03g 10g 01g

LILIAN MONTEIRO CRN7 N°0727 (NUTRICIONISTA-RT PNAE)

S. P. S. MONTES
Nutricionista
CRN 7 - 727
CAE (SEMED) PMA

SECRETARIA MUNICIPAL DE LICITAÇÃO
Fls. 16
Rubrica

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SEMED
Ananindeua
Pará
Proc. _____
Fis. _____
Ass. _____



PREFEITURA MUNICIPAL DE ANANINDEUA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
GRUPO DE TRABALHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - GTAE

CARDÁPIO 03/2023/2024 (EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS - EJA/TEMPO INTEGRAL)

CARDAPIOS DOCES (2 vezes/mês)

Mungunzá (apenas Junho)	Café c/ leite e pão com margarina
Leite em pó	20g café em pó
Milho branco	20g Leite em pó
Açúcar	10g Pão tipo massa fina
Leite de coco	10 ml Margarina com sal
	10g açúcar

CARDAPIOS SALGADOS

Frango cozido com macaxeira e macarrão	Peixe com Jambú e arroz	Frango desfiado com macarrão espaguete e salada Alfaca	Cozidão com legumes	Isca de frango com feijão verde e macarrão
Peito de frango	60g Filé dourada ou pescada	60g Peito de frango	Pá em cubos	60g Peito de frango
Macarrão parafuso	30g Arroz	30g Macarrão espaguete	30g Arroz	30g Macarrão espaguete
Macaxeira	10g Jambú	01g Coentro (cheiro verde)	01g Batata/cenoura	10g cada Feijão verde
cebola	03g alho/colorau	0,5g Alfaca	10g couve	01g Coentro (cheiro verde)
Coentro (cheiro verde)	01g cebola	03ml óleo/vinagre	03ml óleo/vinagre	03ml óleo/vinagre
óleo/vinagre	03ml óleo/vinagre	0,5g alho/colorau	0,5g alho/colorau	0,5g Colorau
alho/colorau	0,5g Sal/coentro	01g cebola	03g cebola	03g cebola
sal	01g Limão	05g Sal	01g Sal/coentro	01g Alho/sal

Canja com legumes	Feijoada com carne, couve e laranja	Risoto de frango com cenoura e feijão verde	Sopa feijão e carne com legumes
Peito de frango	50g Feijão preto	60g Pá sem osso	50g Pá sem osso
Arroz	10g Arroz	30g Arroz	30g Feijão cariocinha
Batata/abóbora/cariru	10g Carne pá em cubos	10g cada Cenoura/feijão verde	10g cada Batata/abóbora
Sal/coentro	01g óleo/vinagre/sal	03g cebola	10g/03g Caruru/cebola
óleo/vinagre	03ml alho/colorau	0,5g Coentro (cheiro verde)	05g Massa parafuso
alho/colorau	0,5g cebola	03ml óleo/vinagre	03ml óleo/vinagre
cebola	03g couve em tiras	0,5g Coentro (cheiro verde)	01g Coentro (cheiro verde)
banana	150g Coentro (cheiro verde)	01g Alho/sal	01g Alho/sal
	Laranja	01g melancia	150g melancia



LILIAN MONTEIRO CRN7 Nº0721 (NUTRICIONISTA RT PNAE)

Nutricionista
CRN 7 - 717

CAE / SEMED / PMA



PREFEITURA MUNICIPAL DE ANANINDEUA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
GRUPO DE TRABALHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - GTAE

CARDÁPIO MENSAL - PRÉ-ESCOLA 2023/2024 (UEI/CREI/CMREI)

1ª REFEIÇÃO (MANHÃ)

Salada de frutas	Mingau de farinha de tapioca	Batida de fruta com leite	Suco e biscoito salgado
Banana prata Mamão Laranja 01 unid.	Leite em pó integral Açúcar Farinha de tapioca	Leite em pó integral Banana prata Maça Aveia em flocos finos	Polpa de fruta Açúcar Biscoito cream cracker
50g 40g 01 unid.	20g 10g 15g	20g 10g 20g 10g	40g 10g 20g

Batida de fruta com leite	Leite morno com bolo	Leite morno com pão com margarina	Suco com biscoito
Leite em pó integral Banana prata Abacate Aveia em flocos finos	Leite em pó integral Ovo Açúcar Farinha de trigo c/ ferm. Margarina c/ sal	Leite em pó integral Açúcar Pão tipo massa fina Margarina com sal	Polpa de fruta Açúcar Biscoito maisena
20g 50g 20g 10g	20g + 05g 1/2 unid 20g 12g 06g	20g 10g 1/2 unid (25g) 05g	40g 10g 20g

Suco e biscoito doce	Açai com tapioca	logurte com banana prata
Polpa de fruta Bisc. Rosq coco Açúcar	Açai Farinha tapioca Açúcar	logurte c/ polpa de fruta Banana prata
40g 20g 10g	150 ml 15g 10g	100g 80g

ATENÇÃO: TODAS AS PREPARAÇÕES DEVEM SER EM PEDAÇOS BEM PEQUENOS PARA EVITAR ENGASGAMENTO.
LILIAN MONTEIRO CRN7 Nº0727 (NUTRICIONISTA RT PNAE)

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
LICITAÇÃO
Fls. 18
Rubrica

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
ANANINDEUA - PARA
Proc. _____
Fls. _____
Ass. _____

Nutricionista
LILIAN MONTEIRO CRN7 Nº0727
CRN 7-727
PNAE SEMED/PMA



PREFEITURA MUNICIPAL DE ANANINDEUA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
GRUPO DE TRABALHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - GTAE

CARDÁPIO MENSAL - PRÉ-ESCOLA 2023/2024 (UEI/CREI/CMREI)

2ª REFEIÇÃO (MANHÃ)

Frango guisado com legumes, feijão e arroz	Frango desfiado, purê de macaxeira, feijão c/ couve e arroz	Isca de frango, purê misto, feijão c/ legumes e macarrão	Cozidão c/ legumes e arroz
Peito de frango 80g Arroz 20g Cebola 03g óleo/vinagre 02ml cada Beterraba/batata 08g Colorau/alho 0,3g/0,5g Feijão carioquinha 15g Sal /cheiro verde 01g Sobremesa 01g fruta	Peito de frango 80g Macaxeira /couve 15g/05g Sal /cheiro verde 01g Feijão carioquinha 15g Arroz 20g óleo/vinagre 02 ml cada Cebola 03g Colorau/alho 0,3g/0,5g Sobremesa 01g fruta	Peito de frango 80g Batata/Abóbora 08g cada Feijão carioquinha 15g Sal /cheiro verde 01g Macarrão espaguete 20g óleo/vinagre 02ml cada Colorau/alho 0,3g/0,5g Cebola 03g Sobremesa 01g fruta	Pá sem osso 80g Macaxeira/abóbora 08g cada couve 05g Arroz 20g Colorau/alho 0,3g/0,5g Cebola 03g óleo/vinagre 02 ml cada Sal /cheiro verde 01g Sobremesa 01g fruta

Frango em cubos c/ legumes. Feijão c/ couve e macarrão	Carne desfiada, feijão c/ abóbora e macarrão parafuso e salada de alface	Peixe cozido com jambú, feijão c/ macaxeira e arroz
Peito de frango 80g Cenoura/batata 08g cada Feijão carioquinha 15g Sal /cheiro verde 01g Macarrão espaguete 20g Couve 08g Colorau/alho 0,3g/0,5g Cebola 03g óleo/vinagre 02 ml cada sobremesa 01g fruta	C. de lombo 80g Macarrão parafuso 20g Feijão carioquinha 15g Abóbora 05g Sal/cheiro verde 01g Óleo/Vinagre 02ml cada Cebola 03g Colorau/alho 0,3g/0,5g Alface 10g fruta sobremesa 01g	File dourada ou pescada 100g Arroz 20g Cebola 03g 02ml cada Sal /cheiro verde 01g Colorau/alho 0,3g/0,5g Feijão carioquinha 15g macaxeira 05g Limão/ jambú 10g/08g fruta sobremesa 01g

SOBREMESA
MELANCIA
BANANA
MAMÃO
LARANJA
MAÇA
TANGERINA



O preparo de feijão deve ser diário (por turno)- acrescentar: carne ou legumes ou verduras
Não usar frituras. As preparações devem ser cozidas, assadas, de forno ou chapa

ATENÇÃO: TODAS AS PREPARAÇÕES DEVEM SER EM PEDAÇOS BEM PEQUENOS PARA EVITAR ENGASGAMENTO.
LILIAN MONTEIRO CRN7 Nº0727 (NUTRICIONISTA RT PNAE)

(Assinatura)
Nutricionista
CRN 7 - 727
DAE/SEMED/PMMA



PREFEITURA MUNICIPAL DE ANANINDEUA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
GRUPO DE TRABALHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - GTAE

CARDÁPIO MENSAL - PRÉ-ESCOLA 2023/2024 (UEI/CREI/CMREI)

3ª REFEIÇÃO (TARDE)

Salada de frutas	Suco e biscoito doce	Batida de fruta com leite	Suco com biscoito cream cracker
Banana prata Mamão Abacate	Polpa fruta Açúcar Bisc. Rosq. Coco	Banana prata Leite em pó integral Aveia em flocos	Polpa de fruta Açúcar Biscoito cream cracker
50g 40g 20g	40g 10g 20g	50g 20g 10g	40g 10g 20g

Suco com biscoito maisena	Leite gelado com bolo	Leite gelado com pão com margarina	Batida de fruta com leite
Polpa de fruta Açúcar Biscoito maisena	Leite em pó integral Ovo Açúcar Farinha de trigo c/ ferm. Margarina c/ sal	Leite em pó integral Açúcar Pão tipo massa fina Margarina com sal	Leite em pó integral Banana prata Mamão
40g 10g 20g	20g + 05g 1/2 unid 20g 12g 06g	20g 10g 1/2 unid (25g) 05g	20g 50g 20g
Suco com biscoito rosquinha	Açai com tapioca	logurte com banana prata	
Polpa de fruta Bisc. rosq. chocolate Açúcar	Açai Farinha tapioca Açúcar	logurte c/ polpa de fruta Banana prata	
40g 20g 10g	150 ml 15g 10g	100g 80g	

ATENÇÃO: TODAS AS PREPARAÇÕES DEVEM SER EM PEDAÇOS BEM PEQUENOS PARA EVITAR ENGASGAMENTO.

LILIAN MONTEIRO CRN7 Nº8227 (NUTRICIONISTA RT PNAE)



(Handwritten signature and stamp)
Nutricionista
CRN 7-727
SME/SEMEDI/PIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE ANANINDEUA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
GRUPO DE TRABALHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - GTAE

CARDÁPIO MENSAL - PRÉ-ESCOLA 2023/2024(U/EI/CREI/CMREI)

4ª REFEIÇÃO (TARDE)

Canja com legumes	Frango desfiado c/ legumes, feijão c/ abóbora e arroz	Frango guisado com legumes e macarrão e salada de alface	Carne desfiada, feijão c/ couve e macarrão
Peito de frango Arroz Cebola /cariru óleo/vinagre Batata/abóbora Cheiro verde Colorau/alho Sal	60g 20g 03g/05g 02ml cada 08g cada 01g 0,3g/0,5g 01g	80g 20g Macarrão parafuso Cenoura/batata Alface 01g 02 ml cada 03g Colorau/alho Sal Cheiro verde	80g 05g 20g 08g 10g 02 ml 03g 0,3g/0,5g 01g 01g
	Peito de frango Arroz beterraba/batata Feijão carioquinha Sal /cheiro verde óleo/vinagre Cebola Colorau/alho	Peito de frango Macarrão parafuso Cenoura/batata Alface Óleo/vinagre Cebola Colorau/alho Sal Cheiro verde	C. de lombo couve Macarrão espaguete Feijão carioquinha sal /cheiro verde Cebola Óleo/vinagre Colorau/alho

Cozidão com legumes e arroz	Isca de frango, purê de macaxeira, feijão c/ carne e macarrão	Sopa de feijão com carne e massa	Peixe cozido com legumes, feijão c/ carne e arroz
Pá sem osso Macaxeira/abóbora Couve/cariru Arroz óleo/vinagre Cebola Colorau/alho Sal Cheiro verde	80g 08g 05g 20g 02ml cada 03g 0,3g/0,5g 01g 01g	80g 15g 15g 01g 20g 02ml cada 03g 0,3g/0,5g 01g	60g 05g cada 10g 10g 03g 0,3g/0,5g 02ml cada 01g 01g
Peito de frango Macaxeira Feijão carioquinha Sal Macarrão espaguete Óleo/vinagre Cebola Colorau/alho Cheiro verde	Pá sem osso Cenoura/ batata/cariru Feijão carioquinha M. parafuso Cebola Colorau/alho Óleo/ vinagre sal Cheiro verde	60g 05g cada 10g 10g 03g 0,3g/0,5g 02ml cada 01g 01g	Filé dourada ou pescada Arroz Cebola óleo/ vinagre Sal Colorau/alho Feijão carioquinha Batata/cenoura Limão Cheiro verde

ATENÇÃO: TODAS AS PREPARAÇÕES DEVEM SER EM PEDAÇOS BEM PEQUENOS PARA EVITAR ENGASGAMENTO.
LILIAN MONTEIRO_CRN7 Nº0727 (NUTRICIONISTA RT PNAE)

Nutricionista
CRN7 - 727
TAE/SEMED/PIIA

SECRETARIA
Fls. 27
Rubrica

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Ananindeua
Pará
Proc. No. Ass.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ANANINDEUA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
GRUPO DE TRABALHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - GTAE

CARDAPIO 01/2023/2024 (FUNDAMENTAL/AEE)

CARDAPIOS DOCES (1 vez por semana)

Mingau de farinha de tapioca	Suco de acerola e pão com margarina	Açaí com farinha de tapioca	Suco de goiaba com biscoito doce
Farinha de tapioca Leite em pó integral Açúcar	Polpa de acerola Açúcar Pão tipo massa fina Margarina com sal	Açaí Farinha de tapioca Açúcar	Polpa de goiaba Açúcar Biscoito rosq. Choc.
15g 20g 10g	40g 10g 50g 10g	150 ml 20g 10g	40g 10g 30g

CARDAPIOS SALGADOS (4 vezes por semana)

Canja com legumes	Carne guisada com abóbora e arroz	Frango desfiado c/cenoura em palito e macarrão parafuso	Baião de dois com couve e ovo mexido	Isca de frango com feijão verde e macarrão
Peito de frango Arroz Batata/cenoura Caruru Coentro (cheiro verde) óleo/vinagre Alho/colorau/sal cebola/limão Laranja	50g 10g 10g 10g 01g 03ml 0,5g/01g 03g 01g unid	pá em cubos Arroz Abóbora Coentro (cheiro verde) óleo/vinagre Colorau cebola Alho/sal	60g 30g 10g 03g 01g 03ml 0,5g 0,5g/01g 3g	Peito de frango Macarrão espaguete Feijão verde Coentro (cheiro verde) 03 ml óleo/vinagre Colorau cebola Alho/sal Limão
60g 30g 10g 01g 03ml 0,5g 03g 01g unid	60g 30g 10g 01g 03ml 0,5g 03g 0,5g/01g 3g	60g 30g 10g 03g 01g 03ml 0,5g 0,5g/01g 3g	01 unid. 20 10g 01g 03 ml 0,5g 03g 0,5g/01g 20g	60g 30g 10g 01g 03ml 0,5g 03g 0,5g/01g 3g

Sopa de feijão e carne com legumes	Frango com jambu e arroz	Isca de carne com arroz e salada de alface	Baião de dois com carne e couve em tiras
Pá em cubos Feijão carioquinha Batata/abóbora Caruru/cebola Massa parafuso óleo/vinagre Coentro (cheiro verde) Alho/colorau/sal banana	50g 15g 10g cada 10g/03g 05g 03ml 01g 0,5g/01g 150g	Peito de frango Arroz Jambu Coentro (cheiro verde) óleo/vinagre alho/colorau cebola/limão Alho/sal Melancia	60g 30g 10g 01g 03ml 0,5g 03g 0,5g/01g 150g
60g 30g 10g 01g 03ml 0,5g 03g 0,5g/01g 150g	60g 30g 10g 01g 03ml 0,5g 03g 0,5g/01g 150g	60g 30g 10g 01g 03ml 0,5g 03g 0,5g/01g 150g	20g 20g 50g 10g 03ml 0,5g 03g 0,5g/01g 01g

SECRETARIA MUNICIPAL DE LICITAÇÃO
Fls. 22
Rubrica

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Proc. _____
Fls. _____
Ass. _____
0339 Ananindeua
Pará

LILIAN MONTEIRO CRN7 N°0727 (NUTRICIONISTA RT PNAE)

CRN7-727
NUTRICIONISTA
LILIAN MONTEIRO



PREFEITURA MUNICIPAL DE ANANINDEUA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
GRUPO DE TRABALHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - GTAE

CARDAPIO 02/2023/2024 (FUNDAMENTAL/AEE)

CARDAPIOS DOCES (1 vez por semana)

Mingau de aveia	Suco natural de caju com pão e margarina	Suco de cupuaçu e biscoito rosquinha	Duo de frutas
Aveia em flocos finos 15g Leite em pó integral 20g Açúcar 10g	Polpa de caju 40g Açúcar 10g Pão tipo massa fina 50g Margarina com sal 10g	Polpa de cupuaçu 40g Açúcar 10g Bisc. Rosq. Coco 30g	Banana 150g Melancia 150g

CARDAPIOS SALGADOS (4 vezes por semana)

Frango desfiado com cenoura e macarrão	Isca de carne com feijão verde e macarrão	Frango em cubos com batata doce e arroz	Frango em cubos com arroz e salada de alface
Peito de frango 60g Macarrão Parafuso 30g Cenoura 10g Alho/sal 0,5g/01g Coentro (cheiro verde) 01g óleo/vinagre 03ml alho/colorau 0,5g cebola/limão 03g	Cabeça de lombo 60g Macarrão espaguete 30g feijão verde 10g cebola 03g óleo/vinagre 03ml colorau 0,5g Coentro (cheiro verde) 01g Alho/sal 0,5g/01g	Peito de frango 60g Arroz 30g Batata doce 10g Coentro (cheiro verde) 01g óleo/vinagre 03ml Colorau 0,5g cebola/limão 03g Alho/sal 0,5g/01g	Peito de frango 60g Arroz 30g Alface 10g cebola/limão 03g Coentro (cheiro verde) 01g óleo/vinagre 03ml Colorau 0,5g Alho/sal 0,5g/01g

Sopa feijão e carne com legumes	Baião de dois com carne e couve em tiras	Canja com legumes	Feijoada, arroz com jambu e laranja
Pá em cubos 50g Feijão cariquinho 15g Batata/abóbora 10g Caruru/cebola 10g/03g Massa parafuso 05g óleo/vinagre 03ml Coentro (cheiro verde) 01g Alho/sal 0,5g/01g	Feijão cariquinho 20g Arroz 20g Batata/cenoura 50g Caruru 10g Coentro (cheiro verde) 03ml óleo/vinagre 0,5g Colorau 03g cebola 0,5g/01g Alho/sal 0,5g/01g Coentro (cheiro verde) 01g	Peito de frango 50g Arroz 10g Batata/cenoura 10g Caruru 10g Coentro (cheiro verde) 01g óleo/vinagre 03ml Alho/colorau 0,5g/01g Alho/sal 03g Laranja 150g tangerina 01g	Feijão preto 20g Arroz 30g Pá em cubos 50g óleo/vinagre/sal 03ml/01g alho/colorau 0,5g cebola 03g jambu 03g Coentro (cheiro verde) 01g Laranja 01g

LILIAN MONTEIRO CRN7 N°0727 (NUTRICIONISTA RT PNAE)

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
ANANINDEUA
PARÁ
CRN 7-727
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANANINDEUA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
GRUPO DE TRABALHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - GTAE

CARDAPIO 03/2023/2024 (FUNDAMENTAL/AEE)

CARDAPIOS DOCES (1 vez por semana)

Duo de frutas	Suco de maracujá e pão c/ margarina	Suco de goiaba e biscoito salgado	logurte e maçã
Tangerina 150g Melancia 150g	Polpa de maracujá 40g Açúcar 10g Pão de massa fina 50g Margarina c/ sal 10g	Polpa de goiaba 40g Açúcar 10g Biscoito cream cracker 50g	logurte com polpa 150g Maçã 150g

Mungunzá (apenas em junho)

Leite em pó	20g
Milho branco	20g
Açúcar	10g
Leite de coco	10 ml

CARDAPIOS SALGADOS (4 vezes por semana)

Frango cozido com macaxeira e macarrão	Peixe com Jambú e arroz	Frango desfiado com macarrão espaguete e salada Alfaca	Cozidão com legumes
Peito de frango 60g Macarrão parafuso 30g Macaxeira 10g Cebola/limão 03g Coentro (cheiro verde) 01g Alho/vinagre 03ml Alho/colorau 0,5g sal 01g	Filé dourada ou pescada 100g Arroz 30g Jambú 10g Alho/colorau 03g Cebola 03ml Alho/vinagre 03ml Sal/coentro 05g Limão 01g	Peito de frango 100g Macarrão espaguete 30g Coentro (cheiro verde) 10g Alface 0,5g Alface 03g Alho/colorau 03ml Cebola/limão 01g Sal 05g	Pá em cubos 60g Arroz 30g Batata/cenoura 01g couve 10g óleo/vinagre 03ml alho/colorau 0,5g cebola 03g Sal/coentro 01g

Canja com legumes	Feijoada com carne, couve e laranja	Risoto de frango com cenoura e feijão verde	Sopa feijão e carne com legumes
Peito de frango 50g Arroz 10g Batata/cenoura 10g Caruru 01g Coentro (cheiro verde) 03ml Alho/sal 0,5g cebola/limão 03g banana 150g	Feijão preto 20g Arroz 30g Carne pá em cubos 50g Alho/vinagre/sal 03ml Cebola 03ml Alho/colorau 01g Cebola 03ml Alho/sal 0,5g Coentro (cheiro verde) 03g Laranja 01 unid	Peito de frango 20g Arroz 30g Cenoura/feijão verde 50g Cebola/limão 03ml Coentro (cheiro verde) 0,5g Alho/vinagre 03g Colorau 10g Alho/sal 0,5g	Pá em cubos 60g Feijão cariquinho 30g Batata/abóbora 10g Caruru/cebola 03g Massa parafuso 01g óleo/vinagre 03ml Coentro (cheiro verde) 0,5g Alho/sal 0,5g

SECRETARIA MUNICIPAL DE LICITAÇÃO
Fls. 24
Rúbrica

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
ANANINDEUA
PARÁ

LILIAN MONTEIRO CRN7 N°0727 (NUTRICIONISTA RT PNAE)

Nutricionista
CRN7-727
CME/SEMED/PPM



PREFEITURA MUNICIPAL DE ANANINDEUA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
GRUPO DE TRABALHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - GTAE

CARDÁPIO 01/2023/2024 (R-Quilombolas)

1ª REFEIÇÃO

Café com leite macaxeira cozida	Café com leite e farinha de tapioca	Mingau de tapioca	Suco de acerola e pão c/ margarina	Suco natural e biscoito (04 vezes)
Café 20g Leite em pó integral Açúcar Macaxeira	05g Café 20g Leite em pó integral 10g Açúcar 40g Farinha de tapioca	20g Polpa de acerola 15g açúcar 10g Pão Margarina	40g Polpa de goiaba 10g Açúcar 50g Bisc. Doce ou salgado 10g	40g Polpa de goiaba 10g Açúcar 30g Bisc. Doce ou salgado

Açai sem açúcar 150ml | Farinha de tapioca ou farinha mandioca 20g (01 vez/mês)

2ª REFEIÇÃO

Canja com legumes	Carne guisada com abóbora e arroz	Frango desfiado c/cenoura em palito e macarrão parafuso	Baião de dois com couve e ovo mexido	Isca de frango com feijão verde e macarrão
Peito de frango Arroz Batata/abóbora Caruru Coentro (cheiro verde) óleo/vinagre Alho/sal cebola Laranja	50g pá em cubos 10g Arroz 10g cada Abóbora 10g Coentro (cheiro verde) 01g cebola 03ml Coentro (cheiro verde) 03ml óleo/vinagre 03ml Colorau 0,5g/01g cebola 03g Alho/sal 01 unid	60g Peito de frango 30g Macarrão parafuso 10g Cenoura 03g cebola 01g Coentro (cheiro verde) 03ml óleo/vinagre 0,5g Colorau 0,5g cebola 0,5g/01g Alho/sal	01 unid. Ovo de galinha 20 Arroz 10g couve 10g Feijão verde 01g Coentro (cheiro verde) 03 ml óleo/vinagre 0,5g Colorau 03g cebola 0,5g/01g Alho/sal 20g	60g Peito de frango 20 Macarrão espaguete 30g Feijão verde 10g Coentro (cheiro verde) 01g Coentro (cheiro verde) 03ml óleo/vinagre 0,5g Colorau 03g cebola 0,5g/01g Alho/sal

Sopa de feijão e carne com legumes	Frango com jambu e arroz	Isca de carne com arroz e salada de alface	Baião de dois com carne e couve em tiras	Risoto de frango com cenoura e feijão verde
Pá em cubos Feijão carioquinha Batata/abóbora Caruru/cebola Massa parafuso óleo/vinagre Coentro (cheiro verde) Alho/sal banana	50g Peito de frango 15g Arroz 10g cada Jambu 10g/03g Coentro (cheiro verde) 05g óleo/vinagre 03ml alho/colorau 01g cebola 0,5g/01g Alho/sal 150g Melancia	60g Cabeça de lombo 30g Arroz 10g Alface 01g Coentro (cheiro verde) 03ml óleo/vinagre 0,5g Colorau 03g cebola 0,5g/01g Alho/sal 150g	20g Peito de frango 20g Arroz 50g Cenoura/feijão verde 10g cebola 03ml Coentro (cheiro verde) 0,5g óleo/vinagre 03g Colorau 0,5g cebola 0,5g/01g Alho/sal 01g	60g Peito de frango 30g Arroz 10g Cenoura/feijão verde 03g cebola 03ml Coentro (cheiro verde) 0,5g óleo/vinagre 03ml Colorau 0,5g cebola 0,5g/01g Alho/sal

OBSERVAÇÕES: 1ª REFEIÇÃO AO CHEGAREM NA ESCOLA / 2ª REFEIÇÃO AO FINAL DO TURNO.
TODOS OS ALUNOS DEVEM RECEBER DUAS REFEIÇÕES POR TURNO.
NÃO É PERMITIDO ALTERAR O CARDÁPIO - DÚVIDAS LIGUE PARA O GTAE

LILIAN MONTEIRO CRAZ Nº 9727 (NUTRICIONISTA RT PNAE)

NUTRICIONISTA
CRN 7-727

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SEMED

Fls. 25

Rubrica





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANANINDEUA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
GRUPO DE TRABALHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - GTAE

CARDÁPIO 02/2023/2024 (R. Quiombolas)

1ª REFEIÇÃO

Café com leite e farinha de tapioca	Suco natural e biscoito	Café com leite macaxeira cozida	Suco natural de cupuaçu e pão com margarina
Café Leite em pó integral Açúcar Farinha de tapioca	Polpa de caju/goiaba Açúcar Bisc. Doce ou saigado 20g	40g Café 10g Leite em pó integral 30g Açúcar Macaxeira	05g Polpa de cupuaçu 20g açúcar 10g Pão 40g Margarina
Duo de frutas	Açaí sem açúcar 150ml/Farinha de tapioca ou farinha mandioca 20g (01 vez/mês) Mingau de aveia		
Banana Melancia	Leite em pó Aveia em flocos finos açúcar		

2ª REFEIÇÃO

Frango desfiado com cenoura e macarrão parafuso	Isca de carne com feijão verde e macarrão	Frango em cubos com batata doce e arroz	Frango em cubos com arroz e salada de alface
Peito de frango Macarrão Parafuso Cenoura Alho/sal Coentro (cheiro verde) óleo/vinagre alho/colorau cebola	60g Cabeça de lombo 30g Macarrão espaguete 10g feijão verde 0,5g/01g cebola 01g óleo/vinagre 03ml Colorau 0,5g Coentro (cheiro verde) 03g Alho/sal	60g Peito de frango 30g Arroz 10g Batata doce 03g Coentro (cheiro verde) 03ml óleo/vinagre 0,5g Colorau 01g cebola 0,5g/01g Alho/sal	60g Peito de frango 30g Arroz 10g Alface 01g cebola 03ml Coentro (cheiro verde) 0,5g óleo/vinagre 03ml Colorau 0,5g Alho/sal
Sopa feijão e carne com legumes	Baião de dois com carne e couve em tiras	Canja com legumes	Feijoada, arroz com jambu e laranja
Pã em cubos Feijão cariquinho Batata/bóbora Caruru/cebola Massa parafuso óleo/vinagre Coentro (cheiro verde) Alho/sal Banana	50g Feijão cariquinho 15g Arroz 10g cada Pã em cubos 10g/03g couve em tiras 05g óleo/vinagre 03ml Colorau 01g cebola 0,5g/01g Alho/sal 150g Coentro (cheiro verde)	20g Peito de frango 20g Arroz 50g Batata/cenoura 10g Caruru 03ml Coentro (cheiro verde) 0,5g óleo/vinagre 03g Alho/sal 0,5g/01g cebola 01g tangerina	50g Feijão preto 10g Arroz 10g cada Pã em cubos 10g óleo/vinagre/sal 01g alho/colorau 03ml cebola 0,5g/01g jambu 03g Coentro (cheiro verde) 150g Laranja

LILIAN MONTEIRO CRN7 Nº077 (NUTRICIONISTA RT PNAE)

OBSERVAÇÕES: 1ª REFEIÇÃO AO CHEGAREM NA ESCOLA / 2ª REFEIÇÃO AO FINAL DO TURNO.
TODOS OS ALUNOS DEVEM RECEBER DUAS REFEIÇÕES POR TURNO.
NÃO É PERMITIDO ALTERAR O CARDÁPIO - DÚVIDAS LIGUE PARA O GTAE





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANANINDEUA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
GRUPO DE TRABALHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - GTAE

CARDÁPIO 03/2023/2024 (R-Quilombóias)

1ª REFEIÇÃO

Canja com legumes	Suco natural e biscoito	Café com leite macaxeira cozida	Suco natural e pão com margarina
Café Leite em pó integral Açúcar Farinha de tapioca	Polpa de goiaba/acerola Açúcar Bisc. Doce ou salgado 20g	Café Leite em pó integral Açúcar Macaxeira	Polpa de maracujá Açúcar Pão Margarina
logurte 150 ml com maçã 150 g (01 vez/mês)			
Mingau de tapioca	Duo de frutas	MUNGUNZA (SOMENTE EM JUNHO)	Mingau de aveia
Leite em pó farinha tapioca açúcar	Tangerina Melancia	Leite em pó Milho branco Açúcar Leite de coco	Leite em pó Aveia em flocos finos Açúcar

2ª REFEIÇÃO

Frango cozido com macaxeira e macarrão	Peixe com Jambú e arroz	Frango desfiado com macarrão espaguete e salada Alfaca	Cozidão com legumes
Peito de frango Macarrão parafuso Macaxeira cebola/limão Coentro (cheiro verde) óleo/vinagre alho/colorau sal	Filé dourado ou pescada Arroz Jambú alho/colorau cebola óleo/vinagre 0,5g Sal/coentro 01g Limão	Peito de frango Macarrão espaguete Coentro (cheiro verde) 0,5g Alfaca 03g óleo/vinagre 03ml alho/colorau 01g cebola/limão 05g Sal	Pá em cubos Arroz Batata/cenoura couve óleo/vinagre alho/colorau cebola Sal/coentro
Canja com legumes	Feijoada com carne, couve e laranja	Risoto de frango com cenoura e feijão verde	Sopa feijão e carne com legumes
Peito de frango Arroz Batata/cenoura/caruru Sal/coentro óleo/vinagre alho/colorau cebola/limão banana prata	Feijão preto Arroz Carne pá em cubos 01g óleo/vinagre/sal 03ml alho/colorau 0,5g cebola 03g couve em tiras 150g Coentro (cheiro verde) Laranja	Peito de frango Arroz Cenoura/feijão verde cebola Coentro (cheiro verde) óleo/vinagre 10g Colorau Alho/sal 01 unid	Pá em cubos Feijão carioquinha Batata/abobora Caruru/cebola Massa parafuso óleo/vinagre Coentro (cheiro verde) Alho/sal melancia

OBSERVAÇÕES: 1ª REFEIÇÃO AO CHEGAREM NA ESCOLA / 2ª REFEIÇÃO AO FINAL DO TURNO.
TODOS OS ALUNOS DEVEM RECEBER DUAS REFEIÇÕES POR TURNO.
NÃO É PERMITIDO ALTERAR O CARDÁPIO - DÚVIDAS LIGUE PARA O GTAE

LILIAN MONTEIRO CRN7 Nº0727 (NUTRICIONISTA RT PINAE)

SECRETARIA MUNICIPAL DE LICITAÇÃO
Fls. 27

