



ESTADO DO MARANHÃO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE IMPERATRIZ  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



**EDITAL**  
**CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2023 PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS**  
**ALIMENTÍCIOS DIRETAMENTE DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO**  
**EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL**  
**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 02.08.00.507/2023-SEMED**

A **PREFEITURA DE IMPERATRIZ**, através da **SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**, localizada à Rua Urbano Santos, nº 1657 Juçara, Imperatriz – MA, neste ato representado pelo Secretário Municipal de Educação, o Sr. José Antônio Silva Pereira, brasileiro, casado, advogado, portador do RG nº 33829494-5 SSP/MA e do CPF nº 269.739.603-91, residente e domiciliado na Rua São Sebastião, nº 22-B, Jardim Lopes, Imperatriz–MA, no uso de suas prerrogativas legais e considerando o disposto no art. 14 da Lei nº. 11.947/2009 e a Resolução/FNDE/CD nº 026/2013 e suas alterações, vem realizar Chamada Pública Nº **001/2023** para aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, destinado ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar, durante o ano letivo de 2023. Os interessados deverão entregar a documentação para habilitação e Projeto de Venda no período de **28 de julho de 2023 a 17 de agosto de 2023, das 08h00min às 14h00min** na Secretaria Municipal de Educação, no Setor de Apoio ao Educando, à servidora **Eliete Lopes Silva**, no horário das **08h00min às 14h00min**.

A sessão de abertura do Chamamento Público de julgamento dos documentos e propostas será no **dia 18 de agosto de 2023 às 09h00min**, no Auditório da Secretaria Municipal de Educação – SEMED, localizada na Rua Urbano Santos, nº 1657 Juçara, Imperatriz – MA.

## 1. OBJETO

O objeto da presente Chamada Pública é a aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, para o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar/PNAE dos alunos matriculados na rede municipal de ensino no PNAC, PNAP, PNAE, PNAE INTEGRAL, EJA e AEE da ZONA URBANA, referente aos polos I, II, III, IV e V conforme (ANEXO VI).

### 1.1 DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

Os recursos, para tanto, serão oriundos do repasse automático do PNAC, PNAP, PNAE, PNAE INTEGRAL, EJA e AEE – FNDE. Conforme detalhado abaixo:

#### **Dotação Orçamentária:**

02.08.00.12.306.0042.2124.0000 – Aquisição e Monit. da Merenda Escolar p/ o Ensino Fundamental  
02.08.00.12.306.0042.2125.0000 – Aquisição e Monit. da Merenda Escolar p/ o Ensino Infantil (Creche)  
02.08.00.12.306.0042.2126.0000 – Aquisição e Monit. da Mer. Escolar p/ o Educa. de Jovens e Adultos  
02.08.00.12.306.0042.2386.0000 – Aquisição e Monit. da Merenda Escolar p/ Pré-Escola  
02.08.00.12.306.0042.2699.0000 – Aquisição e Monit. da Merenda Escolar p/ o Atendimento Educacional Especializado

Natureza: 3.3.90.30.00 – Material de Consumo

Fonte: 1.552.00.001.002 - FNDE

Fichas: 488, 490, 492, 494 e 496

## 2. DOCUMENTAÇÃO PARA HABILITAÇÃO E PROJETO DE VENDA

Para o processo de habilitação e entrega do projeto de venda os fornecedores da Agricultura Familiar deverão entregar 02 (dois) envelopes lacrados, com as seguintes indicações.



ESTADO DO MARANHÃO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE IMPERATRIZ  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



## 2.1 ENVELOPE N° 001 – DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

A documentação de habilitação deverá ser apresentada, encadernada, numerada (**obs.: se o documento tiver 10 páginas, deve ser numerado da seguinte forma: 01/10; 02/10; 03/10;... 10/10**), e em envelope lacrado trazendo em sua parte externa os dizeres abaixo e a seguinte documentação:

**Ao Comitê Gestor Municipal para a Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para a Alimentação Escolar.**

**Chamada Pública 001/2023 SEMED**

**Rua Urbano Santos, n° 1657 Juçara, Imperatriz – MA**

**CEP 65.900-505**



## ENVELOPE 001 – DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

Os documentos necessários à habilitação abaixo relacionados poderão ser apresentados em original, os quais farão parte do processo da Chamada Pública, por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente, ou publicação em órgão da imprensa oficial, observado sempre os respectivos prazos de validade.

As certidões e documentos emitidos eletronicamente pela internet, somente produzirão efeitos com a confirmação de autenticidade no endereço eletrônico do órgão emissor, confirmadas pelo **Comitê Gestor Municipal para a Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para a Alimentação Escolar**, por ocasião da análise documental da postulante.

### **Razão Social ou Nome Comercial da Associação ou Cooperativa com CNPJ e endereço completo.**

Com base na Seção II, art. 27, § 3º da Resolução/CD/FNDE n° 26 de 17/06/2013. Os Grupos Formais (organizações produtivas detentoras de Declaração de Aptidão ao PRONAF – DAP Jurídica) da Agricultura Familiar e de Empreendedores Familiares Rurais constituídos em Cooperativas e Associações deverão apresentar no Envelope n° 001 os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

**I** – Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ;

**II** – Cópia da Declaração de Aptidão ao PRONAF – DAP Jurídica para associações e cooperativas, com comprovação através do Sistema de Extrato DAP pessoa jurídica e listagem de agricultores com DAP, emitido pelo link abaixo:

<http://smap14.mda.gov.br/dap/extrato/pj/ExtratoDAP/ExtratoDAP.aspx>, emitido nos últimos 60 dias.

**III** – Prova de regularidade para com a Fazenda Federal (Tributos e Contribuições Federais da Dívida Ativa);

**IV** – Prova de regularidade relativa ao FGTS, representada pelo CRF – Certificado de Regularidade relativa ao FGTS, emitido pela Caixa Econômica Federal;

**V** – Cópias da Ata de Fundação/Constituição, do Estatuto e Ata de Posse da Atual Diretoria da entidade registrada na Junta Comercial, no caso de cooperativas, ou Cartório de Registro Civil de Pessoa Jurídica, no caso de associações. No caso de empreendimentos familiares, deverá ser apresentada cópia do Contrato Social, registrado em Cartório de Registro Civil de Pessoa Jurídica;

**VI** – Cópia de comprovante de endereço da sede da associação participante;

**VII** – Cópia da Ata de Aprovação para que a entidade associativa possa participar da referida chamada pública, com as assinaturas dos beneficiários inscritos nos projetos de venda de gêneros alimentícios da agricultura familiar para a alimentação escolar;

Rua Urbano Santos, 1657 – Juçara, Imperatriz – MA – CEP 65.900-505

<http://www.imperatriz.ma.gov.br> - E-mail: [educacaoitz@hotmail.com](mailto:educacaoitz@hotmail.com)

PREFEITURA DE  
**IMPERATRIZ**



ESTADO DO MARANHÃO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE IMPERATRIZ  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



- VIII – Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas;
- IX – Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede da Associação;
- X – Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede da Associação (Certidão Negativa de Débitos);
- XI – Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede da Associação (Certidão Negativa de Dívida Ativa);
- XII – Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados relacionados no projeto de venda; conforme ANEXO I;
- XIII – Declaração de seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual (R\$ 40.000,00) de venda de seus cooperados/associados; conforme ANEXO II;
- XIV – Prova de atendimento de requisitos previstos em lei especial, quando for o caso.

## 2.2 ENVELOPE Nº 002: DO PROJETO DE VENDA

De acordo com a Seção II, art. 27, § 5º da Resolução/CD/FNDE nº 26 de 17/06/2013 devem constar nos Projetos de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar o nome, o CPF e nº da DAP Física de cada agricultor familiar fornecedor dos gêneros constantes no Projeto.

Deverão ser formulados em 01 (uma) via, contendo a identificação da associação ou cooperativa, datada e assinada por seu representante legal, do Projeto de Venda conforme ANEXO III, considerando as informações por polo.

**Deverão ser apresentadas junto ao projeto de venda, Declaração do agricultor atestando sua vinculação a Associação com data não superior a 30 (trinta dias) da data prevista para a chamada pública, conforme modelo (ANEXO IV), acompanhado dos documentos comprobatórios (cópias do comprovante de Endereço, RG ou outro documento que comprove sua assinatura).**

## 3. DA ENTREGA DA DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO E DO PROJETO DE VENDA

**3.1** Os documentos de Habilitação e o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar (Proposta) **devidamente impressos, encadernados, numerados (vide 2.1) e assinados** pelo representante legal da Cooperativa/Associação, deverão ser entregues em envelopes pardos e lacrados, na Secretaria Municipal de Educação – SEMED, localizada na Rua Urbano Santos, nº 1657 Juçara, Imperatriz – MA, no período especificado neste Edital.

**3.2** Os envelopes contendo a documentação de habilitação e o projeto de venda só serão recebidos na **Secretaria Municipal de Educação-SEMED**, no Departamento de Apoio ao Educando, pela servidora **Eliete Lopes Silva**, no período e horário estipulado neste edital, ou seja, de **28 de julho de 2023 a 17 de agosto de 2023 das 08h00min às 14h00min.**

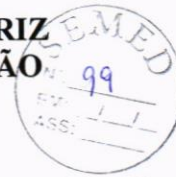
**Os envelopes apresentados em horário ou data diferentes não serão recebidos.**

**3.3** Toda a documentação deverá ser apresentada no período de **28 de julho de 2023 a 17 de agosto de 2023 as 08h00min às 14h00min.** As cópias devem estar **AUTENTICADAS EM CARTÓRIO**, salvo as obtidas pela internet, observando-se o prazo de validade.

**3.4** As certidões obtidas por endereços oficiais eletrônicos serão confirmadas pelo **Comitê Gestor Municipal para a Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para a Alimentação Escolar**, por ocasião da análise documental da postulante.



ESTADO DO MARANHÃO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE IMPERATRIZ  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



**3.5** Os envelopes serão abertos e a documentação verificada pelos membros do **Comitê Gestor Municipal para a Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para a Alimentação Escolar**, na data e hora estipulada neste edital.

**3.6** Os documentos de Habilitação e o Projeto de Venda (Proposta) serão analisados e julgados pelo **Comitê Gestor Municipal para a Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para a Alimentação Escolar** no decorrer da sessão.

**OBSERVAÇÃO:** Os agricultores (associações ou cooperativas) interessados em participar desta Chamada Pública, poderão solicitar orientações para a Organização dos Documentos de Habilitação e na elaboração do Projeto de Venda, à Secretaria de Municipal de Educação, com **AGENDAMENTO PRÉVIO**.

#### **4. DA CLASSIFICAÇÃO DOS PROJETOS DE VENDA (PROPOSTAS)**

**4.1** Serão consideradas as propostas classificadas, que preencham as condições fixadas nesta Chamada Pública.

**4.2** De acordo com o Art. 25 da Resolução/FNDE/CD nº 026/2013 para a seleção, os projetos de venda habilitados serão divididos em: grupo de projetos de fornecedores locais, grupo de projetos do território rural, grupo de projetos do estado, e grupo de propostas do País.

**§ 1º - Entre os grupos de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:**

- I - o grupo de projetos de fornecedores locais terá prioridade sobre os demais grupos.
- II - o grupo de projetos de fornecedores do território rural terá prioridade sobre o do estado e do País.
- III - o grupo de projetos do estado terá prioridade sobre o do País.

**§ 2º - Em cada grupo de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:**

- I - os assentamentos de reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e as comunidades quilombolas, não havendo prioridade entre estes;
- II - os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003;
- III - os Grupos Formais (organizações produtivas detentoras de Declaração de Aptidão ao PRONAF - DAP Jurídica) sobre os Grupos Informais (agricultores familiares, detentores de Declaração de Aptidão ao PRONAF - DAP Física, organizados em grupos) e estes sobre os Fornecedores Individuais (detentores de DAP Física).

**§ 3º** Caso a EEx., não obtenha as quantidades necessárias de produtos oriundos do grupo de projetos de fornecedores locais, estas deverão ser complementadas com os projetos dos demais grupos, de acordo com os critérios de seleção e priorização estabelecidos nos §1º e §2º.

**4.3** No caso de empate entre Grupos Formais, em referência ao disposto no § 2º inciso III do artigo 25 da Resolução/FNDE/CD nº 026/2013, no §6º e §7º terão prioridade as organizações produtivas com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de associados / cooperados, conforme DAP Jurídica e em caso de persistência de empate, será realizado sorteio ou, em havendo consenso entre as partes, poderá optar-se pela divisão no fornecimento dos produtos a serem adquiridos entre as organizações finalistas.

4  
[Handwritten signature]



ESTADO DO MARANHÃO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE IMPERATRIZ  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



4.4 No caso de divergência entre o valor numérico e o por extenso informado, prevalecerá o valor por extenso, e entre o valor unitário e o valor global, prevalecerá o valor unitário.

## 5. PREÇO

O valor estimado para a aquisição de gêneros alimentícios para Alimentação Escolar das escolas/creches participantes dos Programas PNAC, PNAP, PNAE, PNAE INTEGRAL, EJA, MAIS EDUCAÇÃO E AEE dos polos da Zona Urbana é de **RS 1.488.336,48 (Um milhão, quatrocentos e oitenta e oito mil, trezentos e trinta e seis reais e quarenta e oito centavos).**

5.1O preço de compra dos gêneros alimentícios será o preço publicado nesta Chamada Pública.

5.2 Foram utilizados para composição do preço de aquisição, em consonância com o §1º do Art. 29 da Resolução FNDE/CD nº 026/2013, o preço médio pesquisado por, no mínimo, três mercados em âmbito local, territorial, estadual ou nacional, nessa ordem, priorizando a feira do produtor da Agricultura Familiar, quando houver. As pesquisas de preços realizadas para compor a média de preços utilizada nesta Chamada, constam no ANEXO V deste edital

5.3 Os preços apresentados na proposta devem incluir todos os custos e despesas, tais como: custos diretos e indiretos, tributos incidentes, taxa de administração, serviços, encargos social, trabalhistas, seguros, treinamentos, lucro, transportes e outros necessários ao cumprimento integral do objeto desta Chamada Pública e seus Anexos.

## 6. DA REALIZAÇÃO DA CHAMADA PÚBLICA

O Comitê poderá estabelecer o prazo de tolerância de até 15 (quinze) minutos para a abertura dos trabalhos.

Iniciada a Sessão, nenhum documento e/ou proposta serão recebidos pelo (a) presidente, pelo que se recomenda que todos os interessados em participar da Chamada Pública estejam no local designado, pelo **menos 15 minutos antes do referido horário.**

A Chamada Pública será realizada por polo, sendo consideradas as propostas feitas para cada polo com seus valores e quantitativos dos produtos, respectivamente, para o período de 01 (um) ano. A distribuição dos quantitativos e valores por polo deverá ser feita conforme planilhas constantes no ANEXO VI.

### 6.1 CARACTERÍSTICAS DOS PRODUTOS: ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

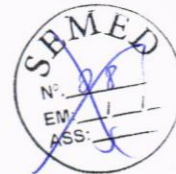
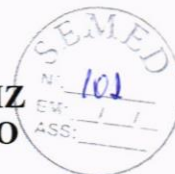
6.1.1 **ABÓBORA:** tipo Moranga ou Kabotiar, unidade íntegra lavada, tamanho médio, acondicionada em embalagens apropriadas para transporte e armazenamento, contendo o nome do produto, qualidade e quantidade. Entrega: semanal.

6.1.2 **ABOBRINHA:** tipo Paulista lavada, unidade íntegra, tamanho médio, acondicionada em embalagens apropriadas para transporte e armazenamento, contendo o nome do produto, qualidade e quantidade. Entrega: semanal.

6.1.3 **ALFACE:** tipo Americana ou Crespa, tipo extra, folhas íntegras e lavadas, separadas por pé, acondicionadas em saco plástico transparente, adequado para transporte e armazenamento, contendo o nome do produto, qualidade e quantidade. Entrega: semanal.



ESTADO DO MARANHÃO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE IMPERATRIZ  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



**6.1.4 BANANA PRATA:** inteiras, íntegras maduras e sem machucados, boa qualidade, tamanho médio, lavadas e acondicionadas em embalagens específicas para transporte e armazenamento contendo o nome do produto, qualidade e quantidade. Entrega: semanal.

**6.1.5 BATATA DOCE:** lavada, tamanho médio, acondicionadas em embalagens específicas para transporte e armazenamento contendo o nome do produto, qualidade e quantidade. Entrega: semanal.

**6.1.6 CHEIRO-VERDE:** (cebolinha de folha e coentro), folhas íntegras, lavadas e separadas por maço, acondicionadas em embalagens específicas para transporte e armazenamento contendo o nome do produto, qualidade e quantidade. Entrega: semanal.

**6.1.7 COUVE:** tipo Manteiga, folhas íntegras, lavadas e separadas em maços de 05 folhas, acondicionadas em embalagens específicas para transporte e armazenamento contendo o nome do produto, qualidade e quantidade. Entrega: semanal.

**6.1.8 FEIJÃO VERDE:** em grãos (**DEBULHADO**), acondicionados em embalagens específicas para transporte e armazenamento, com prazo de validade, sem sujidade e insetos, grãos íntegros, contendo o nome do produto, qualidade e quantidade. Entrega: semanal.

**6.1.9 MACAXEIRA:** tipo Extra, lavada, em boas condições de consumo, sem rachaduras e ferimentos, acondicionadas em embalagens específicas para transporte e armazenamento contendo o nome do produto, qualidade e quantidade. Entrega: semanal.

**6.1.10 MAMÃO:** tipo Papaya, lavado, íntegro, sem ferimentos, maduro ou quase maduro, **não verde**, tamanho extra, acondicionado em embalagem específica para transporte e armazenamento, contendo o nome do produto, qualidade e quantidade. Entrega: semanal.

**6.1.11 MAXIXE:** unidade íntegra, sem ferimentos, boa qualidade, tamanho médio, pronto para consumo, acondicionado em embalagens apropriadas para transporte e armazenamento, contendo o nome do produto, qualidade e quantidade. Entrega: semanal.

**6.1.12 MELÃO AMARELO:** lavado, íntegro, sem ferimentos, maduro, **não verde**, pronto para consumo, tamanho médio de 2 kg cada, acondicionado em embalagem específica para transporte e armazenamento, contendo o nome do produto, qualidade e quantidade. Entrega: semanal.

**6.1.13 MELANCIA:** lavada, íntegra, sem ferimentos, madura, **não verde**, pronta para consumo, tamanho médio de 5 kg cada, acondicionado em embalagem específica para transporte e armazenamento, contendo o nome do produto, qualidade e quantidade. Entrega: semanal.

**6.1.14 PIMENTÃO VERDE:** não murcho, íntegro, sem ferimentos. Tamanho médio, pré-higienizado, pronto para consumo, acondicionado em embalagens apropriadas para transporte e armazenamento, contendo o nome do produto, qualidade e quantidade. Entrega: semanal.

**6.1.15 VINAGREIRA:** folhas íntegras, viçosas, com coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade, livre de resíduos de fertilizantes. Folhas de colheitas recentes, lavadas, acondicionadas em saco plástico transparente, contendo o nome do produto, qualidade e quantidade. Entrega: semanal.

## 6.2 LOCAL E PERIODICIDADE DE ENTREGA

Rua Urbano Santos, 1657 – Juçara, Imperatriz – MA – CEP 65.900-505  
<http://www.imperatriz.ma.gov.br> - E-mail: [educacaoitz@hotmail.com](mailto:educacaoitz@hotmail.com)





ESTADO DO MARANHÃO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE IMPERATRIZ  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



Os gêneros alimentícios objeto da presente Chamada Pública, serão entregues, **SEMANALMENTE**, diretamente nos endereços das Escolas Municipais e Escolas/Creches da Zona Urbana (ANEXO VII), conforme cardápio e *per capita* emitidos mensalmente pela Secretaria Municipal de Educação – SEMED, que servirão como guia de entrega.

### 6.2.1 PERÍODO DE FORNECIMENTO

Pelo período de **6 meses**, contados a partir do recebimento da Ordem de Fornecimento.

### 6.3. PREVISÃO DE QUANTIDADE DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS A SEREM ADQUIRIDOS

**6.3.1** A quantidade de gêneros alimentícios a serem adquiridos é estimada com base nos cardápios elaborados pelas nutricionistas da Secretaria Municipal de Educação – SEMED de Imperatriz e executado pelas escolas.

**6.3.2** Será de responsabilidade do Departamento de Apoio ao Educando – Setor de Nutrição – SEMED, a elaboração dos cardápios que servirão de guia para fornecimento dos gêneros alimentícios, para o programa PNAE, sendo sua entrega mensal, conforme cardápio e *per capita* emitidos pela SEMED (ANEXO VIII).

**6.3.3** Os produtos, em desacordo com as especificações técnicas deste edital e com a Ordem de Fornecimento, serão rejeitados pelo responsável da escola, obrigando-se o fornecedor a repor o mesmo imediatamente.

**6.3.4** Todas as despesas necessárias para substituição de material porventura entregue em desacordo com o Contrato, correrão por conta da CONTRATADA.

**6.3.5** O fornecedor do produto deverá emitir guias de entrega e recebimento, sem rasuras conforme ANEXO IX (TERMO DE RECEBIMENTO), tendo todos os campos preenchidos devidamente.

**6.3.6** Os produtos serão distribuídos conforme o cardápio e por polo.

### 7. DA ACEITAÇÃO TÁCITA

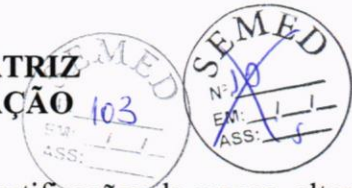
**7.1** Os preços apresentados devem:

- refletir os de mercado no momento, observado o prazo de prestação do serviço/entrega do produto;
- compreender todas as despesas, tais como: custos diretos e indiretos, tributos incidentes, taxa de administração, serviços, encargos sociais, trabalhistas, seguros, treinamento, lucro, transporte e outros necessários ao cumprimento integral do objeto deste Edital e seus Anexos;
- serem irrevogáveis durante a vigência do contrato.

**7.2** Os gêneros alimentícios serão entregues de forma parcelada. Para cada parcela será emitida uma “Ordem de Fornecimento” pelo Departamento de Apoio ao Educando da SEMED.



ESTADO DO MARANHÃO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE IMPERATRIZ  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



7.3 Uma vez abertas as propostas, não serão admitidos cancelamentos, retificações de preços, alterações ou alternativas nas condições/especificações estipuladas. **Não serão consideradas as propostas que contenham entrelinhas, emendas, rasuras ou borrões.**

7.4 Quaisquer tributos, custos e despesas diretos ou indiretos omitidos na proposta ou incorretamente cotados serão considerados como inclusos nos preços, não sendo considerados pleitos de acréscimos a qualquer título.

7.5 O não atendimento de qualquer exigência ou condição desta Chamada Pública implicará na **desclassificação** do licitante.

7.6 Caso algum produto seja entregue com avarias diversas ou em desacordo com as especificações técnicas ou com problema de qualidade, a empresa Contratada deverá repô-lo devidamente corrigindo em até **24 (vinte e quatro) horas** após notificação do Contratante durante a vigência do contrato, a partir daí sujeitando-se às penalidades cabíveis.

7.7 Os gêneros alimentícios deverão ser transportados em carros fechados apropriados e em perfeito estado de conservação e higiene, protegidos conforme características de cada alimento e obedecendo aos critérios de refrigeração e congelamento, nos casos necessários.

7.7.1 As licitantes classificadas provisoriamente deverão comprovar, no ato da visita, a propriedade ou terceirização da frota de veículos a ser utilizada no transporte de alimentos, através de cópias autenticadas dos Certificados de Registro e Licenciamento de Veículos, e nos casos de terceirização, as empresas deverão apresentar cópia autenticada do contrato de locação dos veículos.

7.8 Os alimentos *in natura* deverão ser entregues ao natural, na temperatura ambiente.

7.9 Os gêneros alimentícios que se demonstrarem impróprios para o consumo ou que tenham seu valor nutritivo diferente das especificações exigidas serão rejeitados pela contratante, devendo ser substituídos imediatamente, sob pena de aplicação das sanções administrativas previstas nesta Chamada Pública.

7.10 Os gêneros alimentícios perecíveis serão entregues na escola semanalmente.

7.11 Os gêneros alimentícios *in natura* deverão ser acondicionados em monoblocos vazados, que permanecerão na escola até a entrega posterior, quando serão trocados.

7.12 O local de entrega dos gêneros e o prazo de entrega serão informados na Ordem de Fornecimento emitido pelo Departamento de Apoio ao Educando da SEMED e de acordo com a lista de endereços das escolas/creches e respectivas extensões se houver, entregue aos fornecedores no momento da assinatura do contrato.

## 8. PAGAMENTO DAS FATURAS

Rua Urbano Santos, 1657 – Juçara, Imperatriz – MA – CEP 65.900-505  
<http://www.imperatriz.ma.gov.br> - E-mail: [educacaoitz@hotmail.com](mailto:educacaoitz@hotmail.com)





**ESTADO DO MARANHÃO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE IMPERATRIZ  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**



**8.1.** O pagamento será realizado após a entrega dos gêneros alimentícios, mediante a apresentação da Nota Fiscal devidamente atestada o seu recebimento, no prazo máximo de 30 (trinta) dias, por meio de transferência eletrônica em conta no Banco do Brasil S.A, em favor da CONTRATADA, realizada pela Secretaria Municipal de Planejamento, Orçamento e Finanças ou por outro setor específico da Prefeitura Municipal de Imperatriz.

**8.2.** Nenhum pagamento será realizado enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, a qual poderá ser compensada com o pagamento pendente, sem que isso gere direito a acréscimo de qualquer natureza.

**8.3.** Não serão efetuados pagamentos adiantados, sob qualquer hipótese.

**8.4.** Caso o faturamento apresente alguma incorreção ou divergência de valores, será devolvido para as devidas correções e/ou ajustes e o prazo para pagamento será contado a partir da data de reapresentação do documento fiscal.

**8.5.** Só serão efetuados os pagamentos referentes aos produtos efetivamente entregues.

**8.6.** Poderá ser aplicado pelos CONTRATADOS o decreto nº 26.229, de 28 de dezembro de 2009, que trata do deferimento nas operações com produtos agropecuários promovidas por produtores beneficiários do PRONAF para Programa de Aquisição de Alimentos e para o Programa Nacional de Alimentação Escolar.

## **9. ENTREGA E CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS**

**9.1** Serão consideradas as propostas classificadas, que preencham as condições fixadas nesta Chamada Pública.

**9.2** Cada grupo de fornecedores formais deverá obrigatoriamente, ofertar sua quantidade de alimentos, com preço unitário, observando as condições fixadas nesta Chamada Pública.

**9.3** A Secretaria de Educação classificará as propostas, considerando-se a ordem de desempate citados no item 4.2, deste edital.

**9.4** Após a classificação, o critério final de julgamento será definido pelo Comitê Gestor Municipal para a Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para a Alimentação Escolar.

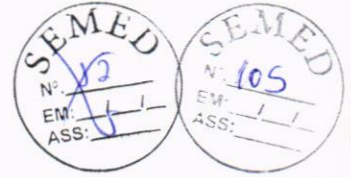
## **10. RESULTADO**

A Secretaria Municipal de Educação de Imperatriz, publicará o Resultado de Classificação na Chamada Pública, nos principais veículos de publicidades particulares e oficiais (Jornal “O Progresso”, Jornal “O Estado do Maranhão”, Diário Oficial do Estado, Diário Oficial da União e sítio da Prefeitura Municipal de Imperatriz), e divulgará, após publicação, nos murais da Secretaria Municipal de Imperatriz – SEMED.

## **11. DO DIREITO DE RECURSO**



**ESTADO DO MARANHÃO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE IMPERATRIZ**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**



**11.1** Declarado o vencedor, qualquer participante poderá manifestar imediata e motivadamente a intenção de recorrer, com registro em ata da síntese das suas razões, quando lhe será concedido o prazo de 03 (três) dias úteis para a apresentação das razões do recurso, podendo juntar memoriais, ficando os demais participantes desde logo intimados para apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata aos autos;

**11.2** O recurso poderá ser feito na própria sessão de recebimento, e, se oral, será reduzida a termo em ata. Não serão considerados os recursos interpostos, enviados por fax ou vencidos os respectivos prazos legais, fixados neste Edital.

**11.3** O(s) recurso(s), não terá(ão) efeito suspensivo, será(ão) dirigido(s) à autoridade superior, por intermédio do Comitê, o qual poderá reconsiderar sua decisão ou encaminhá-lo(s) à autoridade superior, devidamente informado, para apreciação e decisão, obedecidos os prazos legais.

**11.4** O acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

**11.5** Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos procedimentais, a autoridade competente adjudica e homologa a presente Chamada Pública, em seguida, notifica o participante melhor classificado para assinatura do contrato.

**11.6** A falta de manifestação imediata e motivada do(s) participante(s) na sessão importará a decadência do direito de recurso e a adjudicação do objeto da Chamada Pública pelo Comitê ao vencedor.

## **12. CONTRATAÇÃO**

**12.1** Uma vez declarado o Proponente Vencedor deverá assinar o Contrato de Fornecimento de gêneros alimentícios que será celebrado entre a Prefeitura Municipal de Imperatriz e a (s) Associações e/ou Cooperativas, participantes do Grupo Formal, tendo como intervenientes os Conselhos Escolares, com as obrigações de recebimento dos produtos e pagamento das notas fiscais, de acordo com a minuta do contrato (ANEXO X).

## **13. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

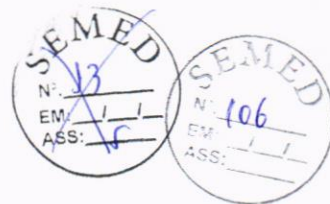
**13.1** Pagar todas as despesas, tais com taxas, impostos, tributos, fretes, seguros, mão de obra, garantia e todas as outras despesas decorrentes da contratação.

**13.2** Respeitar o prazo estipulado para a entrega do objeto, na Ordem de Fornecimento emitida pelo Departamento de Apoio ao Educando da SEMED.

**13.3** Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto contratado em que se verificarem incorreções ou defeitos decorrentes do fornecimento.



ESTADO DO MARANHÃO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE IMPERATRIZ  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



13.4 Responder integralmente por perdas e danos que vier a causar ao **CONTRATANTE** ou a terceiros, em razão de ação ou omissão, dolosa ou culposa, sua ou dos seus prepostos, independentemente de outras cominações contratuais ou legais a que estiver sujeita.

13.5 O produto e as instalações físicas do **CONTRATADO (A)**, deverá observar todas as exigências dos Órgãos Públicos competentes.

13.6 Manter as condições de habilitação e qualificação exigidas durante toda a vigência do Contrato, informando a **CONTRATANTE** a ocorrência de qualquer alteração nas referidas condições.

13.7 A associação vencedora do município de Imperatriz – MA deverá apresentar, através de estrutura física, um espaço devidamente estabelecido e aceito pela administração, para a execução dos contratos e de apoio a SEMED durante a execução da presente Chamada Pública.

#### 14. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

14.1 Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato, bem como atestar nas notas fiscais/faturas a efetiva execução do objeto desta Chamada Publica.

14.2 O acompanhamento e a fiscalização dos contratos firmados com os Contratados serão feitos por servidor (es) designado(s) por portaria(s) em conformidade com o disposto no art. 67 da Lei nº 8.666/93.

14.3 A fiscalização dos Contratos, resultantes da presente Chamada Pública, ficará a cargo do Diretor Executivo do Departamento de Apoio ao Educando da Secretaria Municipal de Educação, e/ou outro fiscal designado pela **CONTRATANTE**, do Conselho de Alimentação Escolar – CAE e outras Entidades designadas pelo FNDE.

14.3.1 Os fiscais nomeados em cada contrato serão responsáveis pelo acompanhamento, fiscalização e pelo atesto do objeto contratado.

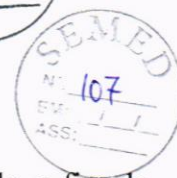
14.4 Os demandantes se reservam ao direito de, sempre que julgar necessário, verificar, por meio de seus funcionários, se as prescrições das normas desta Chamada Pública estão sendo cumpridas pelo fornecedor. Para tal, o mesmo deverá garantir livre acesso às dependências pertinentes do estabelecimento.

14.5 Efetuar o pagamento à **CONTRATADA**, de acordo com o estabelecido na Chamada Pública e Contrato.

14.6 Comunicar prontamente à **CONTRATADA**, qualquer anormalidade no objeto do Contrato, podendo recusar o recebimento, caso não esteja de acordo com as especificações e condições estabelecidas na Chamada Pública.



ESTADO DO MARANHÃO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE IMPERATRIZ  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



14.7 Notificar previamente à **CONTRATADA**, quando da aplicação de penalidades.

14.8 Disponibilizar, mensalmente, as “*per capita*” impressas, correspondentes a cada parcela, a fim de que os fornecedores distribuam os gêneros alimentícios às escolas e anexem às notas fiscais para prestação de contas.

## 15. PENALIDADES

15.1 Pela inexecução total ou parcial deste instrumento, a **CONTRATANTE** poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à **CONTRATADA** as seguintes sanções, segundo a gravidade da falta cometida:

**I - advertência escrita:** quando se tratar de infração leve, a juízo da fiscalização, no caso de descumprimento das obrigações e responsabilidades assumidas neste contrato ou, ainda, no caso de outras ocorrências que possam acarretar prejuízos à **CONTRATANTE**, desde que não caiba a aplicação de sanção mais grave.

### II - multas:

a) **0,03% (três centésimos por cento)** por dia sobre o valor dos gêneros alimentícios entregues com atraso. Decorridos 30 (trinta) dias de atraso o **CONTRATANTE** poderá decidir pela continuidade da multa ou pela rescisão, em razão da inexecução total;

b) **0,06% (seis centésimos por cento)** por dia sobre o valor do fato ocorrido, para ocorrências de atrasos em qualquer outro prazo previsto neste instrumento, não abrangido pelas demais alíneas;

c) **5 % (cinco por cento)** sobre o valor global atualizado do contrato, pela não manutenção das condições de habilitação e qualificação exigidas no instrumento convocatório;

d) **20 % (vinte por cento)** sobre o valor do contrato, nas hipóteses de recusa na assinatura do contrato, rescisão contratual por inexecução do contrato - caracterizando-se quando houver reiterado descumprimento de obrigações contratuais -, entrega inferior a 50% (cinquenta por cento) do contratado, atraso superior ao prazo limite de trinta dias, estabelecido na alínea “a”, ou os fornecimentos forem prestados fora das especificações constantes do edital e projeto de venda da **CONTRATADA**;

**III - declaração de inidoneidade** para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos que determinaram sua punição ou até que seja promovida a sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e depois de decorrido o prazo da sanção aplicada com base no inciso anterior.

## 16. DA RESCISÃO DO CONTRATO

16.1 A inexecução total ou parcial do contrato enseja a sua rescisão, se houver uma das ocorrências prescritas nos artigos 77 a 81 da Lei no. 8.666/93, de 21/06/93.

16.2 Constitui motivo para rescisão do Contrato:

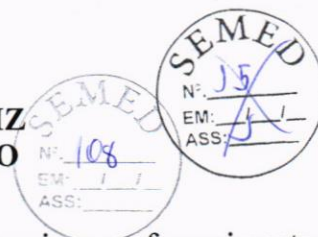
a) o não-cumprimento de cláusulas contratuais, especificações e prazos;

b) o cumprimento irregular de cláusulas contratuais, especificações e lentidão do seu cumprimento,





ESTADO DO MARANHÃO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE IMPERATRIZ  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



levando a Administração a comprovar a impossibilidade da conclusão dos serviços ou fornecimento nos prazos estipulados;

- c) a paralisação do fornecimento, sem justa causa e prévia comunicação à Administração;
- d) o desatendimento das determinações regulares da autoridade designada para acompanhar e fiscalizar a sua execução, assim como as de seus superiores;
- e) o cometimento reiterado de faltas na sua execução, anotadas na forma do parágrafo primeiro do artigo 67 da Lei no. 8.666, de 21 de junho de 1993;
- f) a decretação da falência ou instauração da insolvência civil;
- g) a dissolução da sociedade ou o falecimento do contratado;
- h) a alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa que prejudique a execução do Contrato;
- i) razões de interesse público, de alta relevância e amplo conhecimento justificadas e determinadas pela máxima autoridade Administrativa a que está subordinado o contratante e exaradas no processo Administrativo a que se refere o Contrato;
- j) a supressão, por parte da Administração, dos serviços, acarretando modificações do valor inicial do Contrato além do limite permitido no parágrafo primeiro do artigo 65 da Lei no. 8.666, de 21 de junho de 1993;
- k) a suspensão de sua execução por ordem escrita da Administração, por prazo superior a 120 (cento e vinte) dias, salvo em caso de calamidade pública, grave perturbação da ordem interna ou guerra, ou ainda por repetidas suspensões que totalizem o mesmo prazo, independentemente do pagamento obrigatório de indenizações pelas sucessivas e contratualmente imprevistas desmobilizações e mobilizações e outras previstas, assegurado ao contratado, nesses casos, o direito de optar pela suspensão do cumprimento das obrigações assumidas até que seja normalizada a situação;
- l) o atraso superior a 90 (noventa) dias dos pagamentos devidos pela Administração decorrentes dos serviços ou parcelas destes, já recebidos ou executados, salvo em caso de calamidade pública, grave perturbação da ordem interna ou guerra assegurado ao contratado o direito de optar pela suspensão do cumprimento de suas obrigações até que seja normalizada a situação;
- m) a não-liberação, por parte da Administração, de área, local ou objeto para execução de serviço, nos prazos contratuais, bem como das fontes de materiais naturais especificadas nos projetos;
- n) a ocorrência de caso fortuito ou força maior, regularmente comprovada, impeditiva da execução do contrato.
- o) O descumprimento do disposto no inciso V do art. 27, da Lei 8.666 de 21 de junho de 1993 sem prejuízo das sanções penais cabíveis;
- p) a subcontratação total ou parcial do seu objeto, a associação do contratado com outrem, a cessão ou transferência, total ou parcial da posição contratual, bem como a fusão, cisão ou incorporação, que implique violação da Lei de Licitações ou prejudique a regular execução do contrato.

## 17. RESPONSABILIDADE DOS FORNECEDORES

17.1 Os fornecedores que aderirem a este processo declaram que atendem a todas as exigências legais e regulatórias para tanto e que possuem autorização legal para fazer a proposta, sujeitando-se, em caso de declaração falsa, às penalidades da legislação civil e penal aplicáveis.

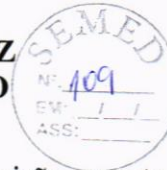
## 18. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

18.1 Após a declaração do vencedor da Chamada Pública, não havendo manifestação dos participantes quanto à intenção de interposição de recurso, o Comitê adjudicará o objeto, que posteriormente será submetido à homologação da autoridade superior.

Rua Urbano Santos, 1657 – Juçara, Imperatriz – MA – CEP 65.900-505  
<http://www.imperatriz.ma.gov.br> - E-mail: [educacaoitz@hotmail.com](mailto:educacaoitz@hotmail.com)



ESTADO DO MARANHÃO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE IMPERATRIZ  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



**18.1.1** No caso de interposição de recurso (s), depois de proferida a decisão quanto ao mesmo, à autoridade incumbida da decisão adjudicará o objeto.

**18.2** O adjudicatário obriga-se a aceitar, nas mesmas condições da proposta, os acréscimos ou supressões do valor inicial atualizado do objeto da presente licitação, nos termos do art. 65, § 1º, da Lei nº 8.666/93.

**18.3** A Prefeitura Municipal de Imperatriz - MA poderá revogar a Chamada Pública por razões de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado.

**18.4** Decairá do direito de impugnar os termos desta Chamada Pública o interessado que tendo aceitado sem objeção, venha, após julgamento desfavorável, apresentar falhas ou irregularidades que o viciem.

**18.5** A participação nesta Chamada Pública implica na aceitação plena e irrevogável das respectivas exigências e condições.

**18.6** O Comitê ou o Secretário Municipal de Educação, em qualquer fase da Chamada Pública, poderá promover diligências objetivando esclarecer ou complementar a instrução do processo.

**18.6.1** Não será permitida a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar no ato da Sessão Pública.

**18.7** Será considerado motivo de **INABILITAÇÃO** ou **DESCLASSIFICAÇÃO**, o fato de o participante-concorrente da Chamada Pública, por ocasião da visita "*in loco*", não demonstrar capacidade de produção e/ou distribuição dos itens pleiteados.


**18.8** Não serão considerados motivos para desclassificação, simples omissões ou erros formais da proposta ou da documentação, desde que sejam irrelevantes e não prejudiquem o processamento da Chamada Pública e o entendimento da proposta, e que não firam os direitos dos demais licitantes.

**18.9** As normas disciplinadoras desta licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, a finalidade e a segurança da contratação/fornecimento.

**18.10** Em caso de discrepância entre os anexos e o Edital, prevalecerá à redação deste instrumento convocatório.

**18.11** Os autos do respectivo processo administrativo que originou este edital estão com vista franqueada aos interessados na licitação.

**18.12** As decisões do Comitê, bem como os demais atos de interesse dos participantes, serão publicados na Imprensa Oficial, caso não possam ser feitas diretamente aos seus representantes.

4  




ESTADO DO MARANHÃO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE IMPERATRIZ  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



18.13 Na hipótese de o processo vir a ser interrompido, o prazo de validade das propostas fica automaticamente prorrogado por igual número de dias em que o feito estiver suspenso.

18.14 Os proponentes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

18.15 A homologação do resultado desta Chamada Pública não implicará direito à contratação.

18.16 Aos casos omissos aplicar-se-ão as demais disposições constantes da legislação vigente

18.17 Na contagem dos prazos estabelecidos nesta Chamada Pública, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o dia do vencimento.

18.18 A presente Chamada Pública poderá ser obtida na Secretaria Municipal de Educação no horário comercial, Departamento de Apoio ao Educando ou através do site:

<http://www.imperatriz.ma.gov.br/licitacoes>.

O recebimento da documentação se dará no período de 28 de julho de 2023 a 17 de agosto de 2023, das 08h00min às 14h00min, Secretaria Municipal de Educação – SEMED, localizada na Rua Urbano Santos, nº 1657 Juçara, Imperatriz – MA.

O Chamamento Público terá início às 09h00min do dia 18 de agosto de 2023, quando os interessados deverão comparecer para a abertura dos envelopes de habilitação e projeto de venda.

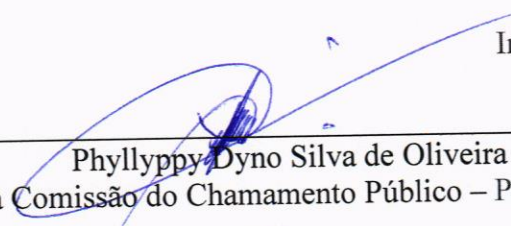
18.19 Os produtos alimentícios deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

18.20 A aquisição dos gêneros alimentícios será formalizada através de um Contrato de Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar.


## 19. FORO

A presente Chamada Pública é regulada pelas leis brasileiras, sendo exclusivamente competente o Foro do Município de Imperatriz - MA, para conhecer e julgar quaisquer questões dele decorrentes.

Imperatriz/MA, 21 de julho de 2023.

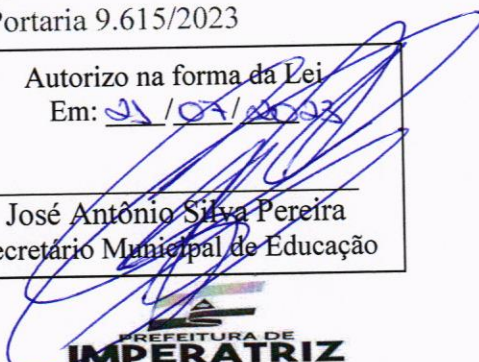
  
Phyllyppy Dyno Silva de Oliveira

Presidente da Comissão do Chamamento Público – Portaria 9.615/2023

  
Rayses Morgana da Silva Rodrigues

Secretário da Comissão do Chamamento Público – Portaria 9.615/2023

Autorizo na forma da Lei  
Em: 21 / 07 / 2023

  
José Antônio Silva Pereira  
Secretário Municipal de Educação

Registre-se e publique-se.

Rua Urbano Santos, 1657 – Juçara, Imperatriz – MA – CEP 65.900-505  
<http://www.imperatriz.ma.gov.br> - E-mail: [educacaoitz@hotmail.com](mailto:educacaoitz@hotmail.com)

  
PREFEITURA DE  
IMPERATRIZ



ESTADO DO MARANHÃO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE IMPERATRIZ  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



**MEMBROS DA COMISSÃO DE CHAMAMENTO PÚBLICO PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DIRETAMENTE DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL / PORTARIA 9.615/2023:**

1. Phyllyppy Dyno Silva de Oliveira \_\_\_\_\_
2. Rayses Morgana da Silva Rodrigues Rayses Morgana da S. Rodrigues
3. Maria da Paz Alves de Sousa Maria da Paz Alves de Sousa
4. Daniel Conceição Nascimento Daniel Conceição Nascimento
5. Ellen Gomes da Silva Ellen Gomes
6. Machelanymar Rego dos Santos Machelanymar R. dos Santos
7. Dablhitt Gonçalves Novais [Signature]
8. Jordania Maria Lopes Guimarães Jordania Maria Lopes Guimarães
9. Ulli Pinheiro Cabette de Castro [Signature]
10. Rosa Maria Barros Alves Silva \_\_\_\_\_
11. Odair Lima Sousa \_\_\_\_\_
12. Francilene Alves dos Santos Brito Francilene A.S. Brito

**MEMBROS DO COMITÊ GESTOR MUNICIPAL PARA A AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/ PORTARIA 9.121/2023:**

1. Maria da Paz Alves de Sousa Maria da Paz Alves de Sousa
2. Ellen Gomes da Silva Ellen Gomes
3. Dablhitt Gonçalves Novais [Signature]
4. Ulli Pinheiro Cabette de Castro [Signature]
5. Odair Lima Sousa \_\_\_\_\_





ESTADO DO MARANHÃO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE IMPERATRIZ  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



ANEXO I

DECLARAÇÃO DO AGRICULTOR FAMILIAR  
- PRODUÇÃO PRÓPRIA GRUPOS FORMAIS  
DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA (CHAMADA PÚBLICA Nº \_\_\_\_\_)

Eu, \_\_\_\_\_ representante da Cooperativa/Associação  
\_\_\_\_\_, com CNPJ  
nº \_\_\_\_\_ e DAP Jurídica nº \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_, declaro, para fins de participação no Programa Nacional de  
Alimentação Escolar – PNAE, que os gêneros alimentícios relacionados no projeto de venda são oriundos  
de produção dos cooperados/associados que possuem DAP física e compõem esta cooperativa/associação.

Local, \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Assinatura



ESTADO DO MARANHÃO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE IMPERATRIZ  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



ANEXO II

**DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE PELO CONTROLE DO  
ATENDIMENTO DO LIMITE INDIVIDUAL DE VENDA DOS  
COOPERADOS/ASSOCIADOS (GRUPOS FORMAIS)**

O (A) (nome do Grupo Formal) \_\_\_\_\_, CNPJ n° \_\_\_\_\_, DAP jurídica n° \_\_\_\_\_ com sede \_\_\_\_\_, neste ato representado (a) por (nome do representante legal de acordo com o Projeto de Venda) \_\_\_\_\_, portador (a) da Cédula de Identidade RG n° \_\_\_\_\_, CPF n° \_\_\_\_\_, nos termos do Estatuto Social, DECLARA que se responsabilizará pelo controle do limite individual de venda de gêneros alimentícios dos Agricultores e Empreendedores de Base Familiar Rural que compõem o quadro social desta Entidade, no valor de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por DAP/ANO CIVIL/ ENTIDADE EXECUTORA referente à sua produção, considerando os dispositivos da Lei n° 11.947/2009 e da Resolução CD/FNDE n° 26/2013 que regem o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE e demais documentos normativos, no que couber.

Local, \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Assinatura



**ESTADO DO MARANHÃO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE IMPERATRIZ  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**

**ANEXO III**

**PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

Identificação da proposta de atendimento ao edital/chamada pública nº-----

**A – Grupo Formal**

**I – IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES**

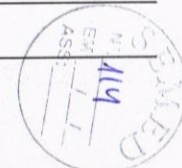
1. Nome do Proponente		2. CNPJ	3. DAP Jurídica	
4. Endereço		5. Município		
6. Nome do representante legal		7. CPF	8. DDD/Fone	
9. Banco	10. N° da Agência		11. N° da Conta Corrente	

**B – Grupo Informal**

1. Nome do Proponente		2. CNPJ		
3. Endereço		4. Município	5. CEP	
6. Nome da Entidade Articuladora		7. CPF	8. DDD/Fone	

**C – Fornecedores participantes (Grupo Formal e Informal)**

1. Nome /Telefone de contato/ Local de Produção	2. CPF	3. DAP Física	4. N° da Agência	11. N° da Conta Corrente





**ESTADO DO MARANHÃO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE IMPERATRIZ**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**

**II – IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC**

1. Nome da Entidade	2. CNPJ	3. Município	
4. Endereço		5. DDD/Fone	
6. Nome do representante e e-mail		7. CPF	

**III – RELAÇÃO DE FORNECEDORES E PRODUTOS - POLO I ZONA URBANA**

1. Nome do Agricultor familiar	2. Produto	3. Unidade	4. Quantidade	5. Preço/Unidade	6. Valor Total
				Total Agricultor	

**III – RELAÇÃO DE FORNECEDORES E PRODUTOS - POLO II ZONA URBANA**

1. Nome do Agricultor familiar	2. Produto	3. Unidade	4. Quantidade	5. Preço/Unidade	6. Valor Total





**ESTADO DO MARANHÃO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE IMPERATRIZ**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**

					Total Agricultor

<b>III – RELAÇÃO DE FORNECEDORES E PRODUTOS - POLO III ZONA URBANA</b>					
1. Nome do Agricultor familiar	2. Produto	3.Unidade	4.Quantidade	5.Preço/Unidade	6.Valor Total
					Total Agricultor

<b>III – RELAÇÃO DE FORNECEDORES E PRODUTOS - POLO IV ZONA URBANA</b>					
1. Nome do Agricultor familiar	2. Produto	3.Unidade	4.Quantidade	5.Preço/Unidade	6.Valor Total
					Total Agricultor





**ESTADO DO MARANHÃO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE IMPERATRIZ  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**

<b>III – RELAÇÃO DE FORNECEDORES E PRODUTOS - POLO V ZONA URBANA</b>					
1. Nome do Agricultor familiar	2. Produto	3.Unidade	4.Quantidade	5.Preço/Unidade	6.Valor Total
				Total Agricultor	

**IV – TOTALIZAÇÃO POR PRODUTO**

2. Produto	3.Unidade	4.Quantidade	5.Preço/Unidade	6.Valor Total





**ESTADO DO MARANHÃO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE IMPERATRIZ  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**

**Total do projeto: R\$ ( valor por extenso)**

**IV – DESCREVER OS MECANISMOS DE ACOMPANHAMENTO DAS ENTREGAS DOS PRODUTOS**

**V – CARACTERÍSTICAS DO FORNECEDOR PROPONENTE (breve histórico, número de sócios, missão, área de abrangência)**





**ESTADO DO MARANHÃO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE IMPERATRIZ**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**

Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.

Local e Data:

\_\_\_\_\_  
Assinatura do Representante do Grupo Formal

Fone/E-mail:

CPF:

Local e Data:

Agricultores Fornecedores do Grupo Informal

Assinatura







ESTADO DO MARANHÃO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE IMPERATRIZ  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



ANEXO IV

DECLARAÇÃO DE VÍNCULO DO AGRICULTOR À ASSOCIAÇÃO,

Eu, (NOME COMPLETO DO PRODUTOR) \_\_\_\_\_,  
Inscrito no CPF sob o número \_\_\_\_\_, residente e domiciliado na  
\_\_\_\_\_ município de \_\_\_\_\_,  
DECLARO para fins do disposto no Edital de Chamada Pública nº \_\_\_\_ / \_\_\_\_\_, Zona  
Urbana, que sou membro vinculado na referida ASSOCIAÇÃO, desde \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de  
\_\_\_\_\_.

Imperatriz/MA, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
Assinatura



ESTADO DO MARANHÃO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE IMPERATRIZ  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



**ANEXO VI:  
QUANTITATIVO E VALORES ANUAL  
POR POLO**

## CHAMADA PÚBLICA 001/2023

## SOMATÓRIO ZONA URBANA

Nr. Ord.	ALIMENTOS	POLO I	POLO II	POLO III	POLO IV	POLO V	TOTAL (KG)	VALOR UNIT. (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
1	Abobora Moranga	2.132,30	2.311,50	4.771,20	4.168,00	3.008,10	16.391,10	4,96	81.299,86
2	Abobrinha Paulista	511,10	528,40	1.230,30	1.128,00	717,60	4.115,40	4,93	20.288,92
3	Alface Americana	543,84	608,24	1.205,65	1.083,74	796,85	4.238,33	27,39	116.087,91
4	Banana Prata	6.924,20	7.755,20	15.798,40	13.701,60	9.835,60	54.015,00	5,80	313.287,00
5	Batata Doce in natura	394,50	308,00	802,80	604,80	396,00	2.506,10	6,67	16.715,69
6	Cheiro-Verde	366,06	398,89	832,06	723,31	520,32	2.840,64	49,86	141.634,31
7	Couve in natura	713,61	785,85	1.574,27	1.382,28	1.003,32	5.459,33	18,08	98.704,65
8	Feijão Verde	311,20	308,80	806,00	606,00	390,80	2.422,80	21,01	50.903,03
9	Macaxeira in natura	2.105,50	2.292,60	4.692,40	4.130,00	2.989,70	16.210,20	4,26	69.055,45
10	Mamão Papaya	845,00	928,00	2.212,00	1.610,00	1.023,00	6.618,00	7,93	52.480,74
11	Maxixe in natura	253,20	256,80	651,60	531,20	348,80	2.041,60	20,16	41.158,66
12	Melão in natura	778,00	892,00	2.015,00	1.515,00	977,00	6.177,00	6,81	42.065,37
13	Melancia in natura	16.541,72	18.488,20	37.183,76	33.176,64	24.077,72	129.468,04	3,16	409.119,01
14	Pimentão Verde	366,06	398,59	832,06	723,31	520,32	2.840,34	9,66	27.437,68
15	Vinagreira in natura	108,92	108,08	282,10	212,10	136,78	847,98	9,55	8.098,21
								<b>TOTAL</b>	<b>1.488.336,48</b>



**PREVISÃO AGRICULTURA FAMILIAR - CHAMADA PÚBLICA 001/2023****SOMATÓRIO - POLO I - ZONA URBANA**

<b>Nr. Ord.</b>	<b>ALIMENTOS</b>	<b>TOTAL (KG)</b>	<b>VALOR UNI. (R\$)</b>	<b>VALOR TOTAL (R\$)</b>
1	Abobora Moranga	2.132,30	<b>4,96</b>	10.576,21
2	Abobrinha Paulista	511,10	<b>4,93</b>	2.519,72
3	Alface Americana	543,84	<b>27,39</b>	14.895,89
4	Banana Prata	6.924,20	<b>5,80</b>	40.160,36
5	Batata Doce in natura	394,50	<b>6,67</b>	2.631,32
6	Cheiro-Verde	366,06	<b>49,86</b>	18.251,95
7	Couve in natura	713,61	<b>18,08</b>	12.902,03
8	Feijão Verde	311,20	<b>21,01</b>	6.538,31
9	Macaxeira in natura	2.105,50	<b>4,26</b>	8.969,43
10	Mamão Papaya	845,00	<b>7,93</b>	6.700,85
11	Maxixe in natura	253,20	<b>20,16</b>	5.104,51
12	Melão in natura	778,00	<b>6,81</b>	5.298,18
13	Melancia in natura	16.541,72	<b>3,16</b>	52.271,84
14	Pimentão Verde	366,06	<b>9,66</b>	3.536,18
15	Vinagreira in natura	108,92	<b>9,55</b>	1.040,19
			<b>TOTAL</b>	<b>191.396,96</b>



**PREVISÃO AGRICULTURA FAMILIAR - CHAMADA PÚBLICA 001/2023****SOMATÓRIO - POLO II - ZONA URBANA**

<b>Nr. Ord.</b>	<b>ALIMENTOS</b>	<b>TOTAL (KG)</b>	<b>VALOR UNI. (R\$)</b>	<b>VALOR TOTAL (R\$)</b>
1	Abobora Moranga	2.311,50	<b>4,96</b>	11.465,04
2	Abobrinha Paulista	528,40	<b>4,93</b>	2.605,01
3	Alface Americana	608,24	<b>27,39</b>	16.659,80
4	Banana Prata	7.755,20	<b>5,80</b>	44.980,16
5	Batata Doce in natura	308,00	<b>6,67</b>	2.054,36
6	Cheiro-Verde	398,89	<b>49,86</b>	19.888,76
7	Couve in natura	785,85	<b>18,08</b>	14.208,13
8	Feijão Verde	308,80	<b>21,01</b>	6.487,89
9	Macaxeira in natura	2.292,60	<b>4,26</b>	9.766,48
10	Mamão Papaya	928,00	<b>7,93</b>	7.359,04
11	Maxixe in natura	256,80	<b>20,16</b>	5.177,09
12	Melão in natura	892,00	<b>6,81</b>	6.074,52
13	Melancia in natura	18.488,20	<b>3,16</b>	58.422,71
14	Pimentão Verde	398,59	<b>9,66</b>	3.850,40
15	Vinagreira in natura	108,08	<b>9,55</b>	1.032,16
			<b>TOTAL</b>	<b>210.031,55</b>



**PREVISÃO AGRICULTURA FAMILIAR - CHAMADA PÚBLICA 001/2023****SOMATORIO - POLO III - ZONA URBANA**

<b>Nr. Ord.</b>	<b>ALIMENTOS</b>	<b>TOTAL (KG)</b>	<b>VALOR UNI. (R\$)</b>	<b>VALOR TOTAL (R\$)</b>
1	Abobora Moranga	4.771,20	<b>4,96</b>	23.665,15
2	Abobrinha Paulista	1.230,30	<b>4,93</b>	6.065,38
3	Alface Americana	1.205,65	<b>27,39</b>	33.022,81
4	Banana Prata	15.798,40	<b>5,80</b>	91.630,72
5	Batata Doce in natura	802,80	<b>6,67</b>	5.354,68
6	Cheiro-Verde	832,06	<b>49,86</b>	41.486,51
7	Couve in natura	1.574,27	<b>18,08</b>	28.462,84
8	Feijão Verde	806,00	<b>21,01</b>	16.934,06
9	Macaxeira in natura	4.692,40	<b>4,26</b>	19.989,62
10	Mamão Papaya	2.212,00	<b>7,93</b>	17.541,16
11	Maxixe in natura	651,60	<b>20,16</b>	13.136,26
12	Melão in natura	2.015,00	<b>6,81</b>	13.722,15
13	Melancia in natura	37.183,76	<b>3,16</b>	117.500,68
14	Pimentão Verde	832,06	<b>9,66</b>	8.037,70
15	Vinagreira in natura	282,10	<b>9,55</b>	2.694,06
			<b>TOTAL</b>	<b>439.243,77</b>



**PREVISÃO AGRICULTURA FAMILIAR - CHAMADA PÚBLICA 001/2023****SOMATÓRIO - POLO IV - ZONA URBANA**

<b>Nr. Ord.</b>	<b>ALIMENTOS</b>	<b>TOTAL (KG)</b>	<b>VALOR UNI. (R\$)</b>	<b>VALOR TOTAL (R\$)</b>
1	Abobora Moranga	4.168,00	<b>4,96</b>	20.673,28
2	Abobrinha Paulista	1.128,00	<b>4,93</b>	5.561,04
3	Alface Americana	1.083,74	<b>27,39</b>	29.683,64
4	Banana Prata	13.701,60	<b>5,80</b>	79.469,28
5	Batata Doce in natura	604,80	<b>6,67</b>	4.034,02
6	Cheiro-Verde	723,31	<b>49,86</b>	36.064,14
7	Couve in natura	1.382,28	<b>18,08</b>	24.991,55
8	Feijão Verde	606,00	<b>21,01</b>	12.732,06
9	Macaxeira in natura	4.130,00	<b>4,26</b>	17.593,80
10	Mamão Papaya	1.610,00	<b>7,93</b>	12.767,30
11	Maxixe in natura	531,20	<b>20,16</b>	10.708,99
12	Melão in natura	1.515,00	<b>6,81</b>	10.317,15
13	Melancia in natura	33.176,64	<b>3,16</b>	104.838,18
14	Pimentão Verde	723,31	<b>9,66</b>	6.987,16
15	Vinagreira in natura	212,10	<b>9,55</b>	2.025,56
			<b>TOTAL</b>	<b>378.447,14</b>



**PREVISÃO AGRICULTURA FAMILIAR - CHAMADA PÚBLICA 001/2023****SOMATÓRIO - POLO V - ZONA URBANA**

<b>Nr. Ord.</b>	<b>ALIMENTOS</b>	<b>TOTAL (KG)</b>	<b>VALOR UNI. (R\$)</b>	<b>VALOR TOTAL (R\$)</b>
1	Abobora Moranga	3.008,10	<b>4,96</b>	14.920,18
2	Abobrinha Paulista	717,60	<b>4,93</b>	3.537,77
3	Alface Americana	796,85	<b>27,39</b>	21.825,78
4	Banana Prata	9.835,60	<b>5,80</b>	57.046,48
5	Batata Doce in natura	396,00	<b>6,67</b>	2.641,32
6	Cheiro-Verde	520,32	<b>49,86</b>	25.942,96
7	Couve in natura	1.003,32	<b>18,08</b>	18.140,10
8	Feijão Verde	390,80	<b>21,01</b>	8.210,71
9	Macaxeira in natura	2.989,70	<b>4,26</b>	12.736,12
10	Mamão Papaya	1.023,00	<b>7,93</b>	8.112,39
11	Maxixe in natura	348,80	<b>20,16</b>	7.031,81
12	Melão in natura	977,00	<b>6,81</b>	6.653,37
13	Melancia in natura	24.077,72	<b>3,16</b>	76.085,60
14	Pimentão Verde	520,32	<b>9,66</b>	5.026,25
15	Vinagreira in natura	136,78	<b>9,55</b>	1.306,25
			<b>TOTAL</b>	<b>269.217,07</b>







ESTADO DO MARANHÃO  
PREFEITURA DE IMPERATRIZ  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

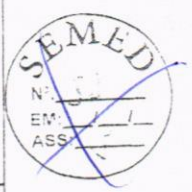


# ANEXO VIII: CARDÁPIOS

  
Suellem Freitas de Queiroz  
Nutricionista - SEMED  
CRN - 11 / 2198

CARDÁPIOS PREVISTOS PARA O ATENDIMENTO EDUCACIONAL ESPECIALIZADO - AEE (6-15 ANOS) ZONAS URBANA E RURAL 2023

	1ª e 6ª Parcela	2ª e 7ª Parcela	3ª e 8ª Parcela	4ª e 9ª Parcela	5ª e 10ª Parcela
Segunda-feira (9h-30min - 9h-45min)	Preparação LEITE COM ACHOCOLATADO + CUSCUZ GARIMPEIRO COM MARGARINA	Preparação GALINHADA COM ABOBORA + MELANCIA	Preparação ARROZ COM ABOBORA + CARNE PICADA AO MOLHO COM COUVE	Preparação SUCO DE MARACUJÁ COM COUVE + BISCOITO SALGADO AMANTEIGADO + BANANA	Preparação LEITE COM ACHOCOLATADO + PÃO MASSA FINA COM MARGARINA
	Ingredientes Acholotado em Pó Farinha de Milho Flocada Leite em Pó Integral Margarina Sal	Ingredientes ABOBORA Alho Arroz tipo 1 Cebola CHEIRO VERDE Colorau Frango inteiro Cong. MELANCIA Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate Vinagre de Alcool	Ingredientes ABOBORA Alho Arroz tipo 1 Carne Bovina Picada Cebola CHEIRO VERDE Colorau Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate Vinagre de Alcool	Ingredientes Açúcar Cristal BANANA PRATA Biscoito Salgado Amanteigado COUVE MANTEIGA Polpa de Maracujá	Ingredientes Acholotado em Pó Leite em Pó Integral Margarina Pão Massa Fina
Terça-feira (9h-30min - 9h-45min)	Preparação ARROZ + CARNE BOVINA PICADA COM MACAXEIRA E ABOBORA + MELANCIA	Preparação SUCO DE ACEROLA + BISCOITO MARIA + BANANA	Preparação SUCO DE CAJÁ + PÃO COM MARGARINA	Preparação BAIÃO DE 3 (arroz, feijão, carne moída) + REFOGADO DE ABOBRINHA + BANANA	Preparação GALINHADA COM ABOBORA + SALADA DE ALFACE + MELANCIA
	Ingredientes ABOBORA Alho Arroz tipo 1 Carne Bovina picada Cebola CHEIRO VERDE Colorau MACAXEIRA MELANCIA Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate	Ingredientes ABOBORA Alho Arroz tipo 1 Biscoito Maria Polpa de Acerola	Ingredientes Açúcar Cristal Margarina Pão massa fina Polpa de Cajá	Ingredientes ABOBRINHA Alho Arroz tipo 1 BANANA PRATA Carne Bovina Moída Cebola CHEIRO VERDE Colorau Feijão Comum Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate	Ingredientes ABOBORA ALFACE Alho Arroz tipo 1 Cebola CHEIRO VERDE Colorau Frango Inteiro Cong. MELANCIA Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate Vinagre de Alcool
Quarta-feira (9h-30min - 9h-45min)	Preparação SUCO DE CAJÁ + CACHORRO QUENTE (Carne Moída, Alface picada)	Preparação CALDO DE CARNE MOÍDA COM MACAXEIRA, ABOBRINHA E COUVE	Preparação SOPA DE FRANGO COM LEGUMES (Batata, Cenoura e Aboobrinha)	Preparação LEITE COM ACHOCOLATADO + CUSCUZ GARIMPEIRO COM MARGARINA	Preparação CALDO DE CARNE MOÍDA COM MACAXEIRA, ABOBRINHA E COUVE
	Ingredientes Açúcar Cristal ALFACE Alho Carne Bovina Moída Cebola Carne Bovina Moída CHEIRO VERDE Colorau Óleo de Soja Pão Massa Fina PIMENTÃO VERDE Polpa de Cajá Sal Tomate	Ingredientes ABOBRINHA Alho Batata Inglesa Cebola Cenoura CHEIRO VERDE Colorau Frango Inteiro Cong. Macarrão Parafuso Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate Vinagre de Alcool	Ingredientes ABOBRINHA Alho Batata Inglesa Cebola Cenoura CHEIRO VERDE Colorau Macarrão Parafuso Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate Vinagre de Alcool	Ingredientes Acholotado em Pó Farinha de Milho Flocada Leite em Pó Integral Margarina Sal	Ingredientes ABOBRINHA Alho Carne Bovina Moída Cebola CHEIRO VERDE Colorau COUVE MACAXEIRA Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate



Suzelma Freitas de Queiroz  
 Nutricionista - SEMED  
 CRN - 11 / 2186

Quinta-feira (9h30min - 9h45min)	SOPIA DE FRANGO COM LEGUMES (Batata, Cenoura e Abobrinha)	ABOBRINHA Alho Batata inglesa Cebola Cenoura CHEIRO VERDE Colorau Frango inteiro Cong. Macarrão Parafuso Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate Vinagre de Alcool	CANJICA	Alho Cebola Colorau Macarrão Espaguete MELANCIA Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate	SALADA DE FRUTAS (BANANA, MAMÃO, LARANJA, MAÇÃ E MELÃO)	BANANA PRATA Laranja Maçã MAMÃO MELÃO Sal	MACARRONADA À BOLONHESA + MELANCIA	ARROZ COM CENOURA + FRANGO AO MOLHO	Arroz tipo 1 Cebola Cenoura CHEIRO VERDE Colorau Frango inteiro Cong. Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate Vinagre de Alcool	MACARRONADA À BOLONHESA + MELANCIA	MACARRONADA À BOLONHESA + MELANCIA	SUCO DE GOIABA + BISCOITO SALGADO + BANANA	BANANA PRATA Biscoito Salgado Amanteigado Polpa de Goiaba
Sexta-feira (9h30min - 9h45min)	BAIÃO DE 3 (arroz, feijão, carne moída e COUVE) + BANANA	Alho Arroz tipo 1 BANANA PRATA Carne Bovina Moída Cebola CHEIRO VERDE Colorau COUVE MANTEIGA Feijão Comum Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate	MACARRONADA À BOLONHESA + MELANCIA	Alho Carne Bovina Moída Cebola CHEIRO VERDE Colorau Macarrão Espaguete MELANCIA Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate	SALADA DE FRUTAS (BANANA, MAMÃO, LARANJA, MAÇÃ E MELÃO)	BANANA PRATA Laranja Maçã MAMÃO MELÃO Sal	MACARRONADA À BOLONHESA + MELANCIA	ARROZ + CENOURA + FRANGO AO MOLHO	Alho Arroz tipo 1 Cebola Colorau Frango inteiro Cong. Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate Vinagre de Alcool	MACARRONADA À BOLONHESA + MELANCIA	MACARRONADA À BOLONHESA + MELANCIA	SUCO DE GOIABA + BISCOITO SALGADO + BANANA	BANANA PRATA Biscoito Salgado Amanteigado Polpa de Goiaba

AlFACE	Alho	AlFACE	AlFACE	AlFACE	AlFACE	AlFACE	AlFACE	AlFACE	AlFACE	AlFACE	AlFACE	AlFACE	AlFACE
Arroz tipo 1	Arroz tipo 1	Arroz tipo 1	Arroz tipo 1	Arroz tipo 1	Arroz tipo 1	Arroz tipo 1	Arroz tipo 1	Arroz tipo 1	Arroz tipo 1	Arroz tipo 1	Arroz tipo 1	Arroz tipo 1	Arroz tipo 1
Carne Bovina Picada	Carne Bovina Picada	Carne Bovina Picada	Carne Bovina Picada	Carne Bovina Picada	Carne Bovina Picada	Carne Bovina Picada	Carne Bovina Picada	Carne Bovina Picada	Carne Bovina Picada	Carne Bovina Picada	Carne Bovina Picada	Carne Bovina Picada	Carne Bovina Picada
Cebola	Cebola	Cebola	Cebola	Cebola	Cebola	Cebola	Cebola	Cebola	Cebola	Cebola	Cebola	Cebola	Cebola
CHEIRO VERDE	CHEIRO VERDE	CHEIRO VERDE	CHEIRO VERDE	CHEIRO VERDE	CHEIRO VERDE	CHEIRO VERDE	CHEIRO VERDE	CHEIRO VERDE	CHEIRO VERDE	CHEIRO VERDE	CHEIRO VERDE	CHEIRO VERDE	CHEIRO VERDE
Colorau	Colorau	Colorau	Colorau	Colorau	Colorau	Colorau	Colorau	Colorau	Colorau	Colorau	Colorau	Colorau	Colorau
Leite em pó Integral	Leite em pó Integral	Leite em pó Integral	Leite em pó Integral	Leite em pó Integral	Leite em pó Integral	Leite em pó Integral	Leite em pó Integral	Leite em pó Integral	Leite em pó Integral	Leite em pó Integral	Leite em pó Integral	Leite em pó Integral	Leite em pó Integral
MACAXEIRA	MACAXEIRA	MACAXEIRA	MACAXEIRA	MACAXEIRA	MACAXEIRA	MACAXEIRA	MACAXEIRA	MACAXEIRA	MACAXEIRA	MACAXEIRA	MACAXEIRA	MACAXEIRA	MACAXEIRA
Óleo de Soja	Óleo de Soja	Óleo de Soja	Óleo de Soja	Óleo de Soja	Óleo de Soja	Óleo de Soja	Óleo de Soja	Óleo de Soja	Óleo de Soja	Óleo de Soja	Óleo de Soja	Óleo de Soja	Óleo de Soja
PIMENTÃO VERDE	PIMENTÃO VERDE	PIMENTÃO VERDE	PIMENTÃO VERDE	PIMENTÃO VERDE	PIMENTÃO VERDE	PIMENTÃO VERDE	PIMENTÃO VERDE	PIMENTÃO VERDE	PIMENTÃO VERDE	PIMENTÃO VERDE	PIMENTÃO VERDE	PIMENTÃO VERDE	PIMENTÃO VERDE
Sal	Sal	Sal	Sal	Sal	Sal	Sal	Sal	Sal	Sal	Sal	Sal	Sal	Sal
Tomate	Tomate	Tomate	Tomate	Tomate	Tomate	Tomate	Tomate	Tomate	Tomate	Tomate	Tomate	Tomate	Tomate
	Vinagre de Alcool												



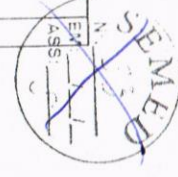
Suellem Freitas de Queiroz  
Nutricionista - SEMED  
CRN - 11 / 2156



ESTADO DO MARANHÃO  
PREFEITURA DE IMPERATRIZ  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO  
DEPARTAMENTO DE APOIO AO EDUCANDO/SETOR DE NUTRIÇÃO

CARDÁPIOS PREVISTOS PARA EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS - EJA (19-60 ANOS) ZONAS URBANA E RURAL 2023				
	(1ª, 3ª, 5ª, 7ª e 9ª Parcelas)		(2ª, 4ª, 6ª, 8ª e 10ª Parcelas)	
	Preparação	Ingredientes	Preparação	Ingredientes
Segunda-feira (19h - 19h15min)	SUCO DE ACEROLA + CACHORRO QUENTE (Carne Moída, Alface picada)	Açúcar Cristal ALFACE Alho Carne Bovina Moída Cebola CHEIRO VERDE Colorau Óleo de Soja Pão massa fina PIMENTÃO VERDE Polpa de Acerola Sal Tomate	FAROFA DE OVO COM CENOURA E COUVE + CAFÉ COM LEITE	Açúcar Café Cebola Cenoura COUVE Farinha de Mandioca Amarela Leite em Pó Integral Óleo de Soja Ovo de Galinha Sal
Terça-feira (19h - 19h15min)	LEITE COM ACHOCOLATADO + BISCOITO SALGADO AMANTEIGADO + BANANA	Achocolatado em Pó Açúcar Cristal BANANA PRATA Biscoito Salg. Amanteigado Leite em Pó Integral	MACARRONADA À BOLONHESA + MELANCIA	Alho Carne Bovina Moída Cebola CHEIRO VERDE Colorau Macarrão Espaguete MELANCIA Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate
Quarta-feira (19h - 19h15min)	SOPA DE FRANGO COM LEGUMES (Batata e Cenoura)	Alho Batata Inglesa Cebola Cenoura CHEIRO VERDE Colorau Frango Inteiro Cong. Macarrão Parafuso Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate Vinagre de Álcool	SUCO DE CAJÁ + PÃO MASSA FINA COM MARGARINA	Açúcar Cristal Margarina Pão Massa Fina Polpa de Cajá

Suellem F. Brito de Queiroz  
Nutricionista - SEMED  
CRM - 11.123





Suellem Freitas de Queiroz  
Nutricionista - SEMED  
CAN - 11 / 2155

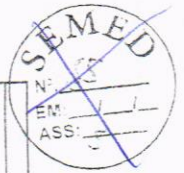
Quinta-feira (19h - 19h15min)	LEITE COM CAFÉ + CUSCUZ DE GARIMPEIRO COM MARGARINA	Açúcar Cristal Café em pó Farinha de Milho flocada Leite em Pó Integral Margarina	CALDO DE CARNE MOÍDA COM MACAXEIRA E COUVE	Alho Carne Bovina Moída Cebola CHEIRO VERDE Colorau COUVE MANTEIGA MACAXEIRA Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate
Sexta-feira (19h - 19h15min)	BAIÃO DE TRÊS COM COUVE + MELANCIA	Arroz tipo 1 Alho Carne Bovina Moída Cebola CHEIRO VERDE Colorau COUVE MANTEIGA Feijão Comum MELANCIA Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate	GALINHADA COM ABÓBORA + MELANCIA	ABÓBORA Alho Arroz tipo 1 Cebola CHEIRO VERDE Colorau Frango inteiro Cong. MELANCIA Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate Vinagre de Alcool



ESTADO DO MARANHÃO  
PREFEITURA DE IMPERATRIZ  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO  
DEPARTAMENTO DE APOIO AO EDUCANDO/SETOR DE NUTRIÇÃO

CARDÁPIOS PREVISTOS PARA A CRECHE - PNAC/BERÇÁRIO (7-11 MESES) 1º SEMESTRE ZONAS URBANA E RURAL 2023

	Segunda-feira		Terça-feira		Quarta-feira		Quinta-feira		Sexta-feira	
	Preparação	Ingredientes	Preparação	Ingredientes	Preparação	Ingredientes	Preparação	Ingredientes	Preparação	Ingredientes
1ª Refeição: (07h30min / 08h)	Vitamina de Maçã e Mamão	MAMÃO PAPAYA Leite em Pó Integral Maçã	Vitamina de Banana	Leite em Pó Integral BANANA PRATA	Bolo de trigo com Leite	Bolo de trigo Leite em Pó Integral	Mamão de Aveia c/ Uva passa	Aveia Leite em Pó Integral Uva passa	Salada de Frutas (Banana, mamão, maçã, melão, laranja)	BANANA PRATA LARANJA Maçã MELÃO MAMÃO PAPAYA
2ª Refeição: (11h30min / 12h)	Papinha de arroz com cenoura + Escondidinho de Carne Bovina Moída com Batata	Alho Arroz tipo 1 Batata Inglesa Carne Bovina Moída Cebola Cenoura CHEIRO VERDE Colorau Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate Vinagre	Papinha de Arroz c/ Feijão Comum, Macaxeira e Frango Desfiado	Alho Arroz tipo 1 CHEIRO VERDE Colorau Feijão Comum Frango peito cong. MACAXEIRA Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate Vinagre	Caldo de Macaxeira com Frango e Cenoura	Alho Cebola Cenoura CHEIRO VERDE Colorau Frango peito cong. MACAXEIRA Óleo PIMENTÃO VERDE Sal Tomate Vinagre	Papinha de Arroz c/ Feijão verde, Carne Bovina Moída c/ Abóbora e Chuchu	ABÓBORA Alho Arroz tipo 1 Carne Bovina Moída Cebola CHEIRO VERDE Colorau Chuchu Feijão Comum Colorau Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate Vinagre	Papinha de Cenoura, Arroz, Feijão comum e Frango	Alho Arroz tipo 1 Cebola Cenoura CHEIRO VERDE Colorau Feijão Comum Frango peito cong. Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate Vinagre
3ª Refeição: (14h30min / 15h)	Bolo de Trigo com Leite	Bolo de trigo Leite em Pó Integral	Vitamina de Mamão	MAMÃO PAPAYA Leite em Pó Integral	Vitamina de Banana	BANANA PRATA Leite em Pó Integral Maçã MELÃO MAMÃO PAPAYA	Salada de Frutas (Banana, mamão, maçã, melão, laranja)	BANANA PRATA LARANJA Maçã MELÃO MAMÃO PAPAYA	Vitamina de Banana com Maçã	BANANA PRATA Leite em Pó Integral Maçã
4ª Refeição: (17h / 17h30min)	Papinha de Feijão verde, Macarrão Parafuso, Frango e Couve.	Alho Cebola CHEIRO VERDE Colorau COUVE FEIJÃO VERDE Frango peito cong. Macarrão Parafuso Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate Vinagre	Papinha de Arroz, Carne Bovina Moída c/ maxixe, Feijão Comum, Cenoura e Chuchu	Alho Arroz tipo 1 Carne Bovina Moída Cebola Cenoura CHEIRO VERDE Chuchu Colorau Feijão Comum MAXIXE Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate Vinagre	Papinha de Batata Doce, Feijão comum, Carne Moída com Abobrinha ralada	ABOBRINHA Alho BATATA DOCE Carne Bovina Moída Cebola CHEIRO VERDE Colorau Feijão Comum Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate	Papinha de Abóbora, Vinagreira e Frango	ABÓBORA Alho Cebola CHEIRO VERDE Colorau Frango peito cong. Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate Vinagre VINAGREIRA	Sopa de Macarrão, Batata Inglesa, Abóbora e Carne Moída	ABÓBORA Alho Batata Inglesa Carne Bovina Moída Cebola CHEIRO VERDE Colorau Macarrão Parafuso Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate





ESTADO DO MARANHÃO  
PREFEITURA DE IMPERATRIZ  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO  
DEPARTAMENTO DE APOIO AO EDUCANDO/SETOR DE NUTRIÇÃO

**CARDÁPIOS PREVISTOS PARA A CRECHE - PNAC/BERÇÁRIO (7-11 MESES) 2º SEMESTRE ZONAS URBANA E RURAL 2023**

	Segunda-feira		Terça-feira		Quarta-feira		Quinta-feira		Sexta-feira	
	Preparação	Ingredientes	Preparação	Ingredientes	Preparação	Ingredientes	Preparação	Ingredientes	Preparação	Ingredientes
1ª Refeição: (07h30min / 08h)	Vitamina de Banana	BANANA PRATA Leite em pó Integral	Mingau de Aveia c/ Uva passa	Aveia Leite em Pó Integral Uva passas	Vitamina de Maçã e Mamão	MAMÃO PAPAYA Leite em Pó Integral Maçã	Bolo de trigo com Leite	Bolo de trigo Leite em Pó Integral	Vitamina de Mamão e Banana c/ aveia	Aveia BANANA PRATA Leite em pó Integral MAMÃO PAPAYA
2ª Refeição: (11h30min / 12h)	Papinha de Arroz c/ Carne Moída c/ Abóbora e Batata Inglesa	ABÓBORA Alho Arroz tipo 1 Batata Inglesa Carne Bovina Moída Cebola Carnes Bovina Moída Cebola Frango peito cong. CHEIRO VERDE Colorau Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate	Arroz com cenoura, Escondidinho de Carne Moída c/ Couve e Batata Inglesa	Alho Arroz tipo 1 BATATA DOCE Cebola CHEIRO VERDE Colorau Frango peito cong. MELANCIA Óleo de Soja PIMENTÃO Sal Tomate Vinagre VINAGREIRA	Papinha de arroz c/ Cuxá, Batata Doce e Frango Desfiado + Suco de Melancia	Papinha de Arroz c/ Feijão Verde, Carne Bovina Moída c/ Macaxeira e Couve		Papinha de Arroz c/ Feijão Verde		
3ª Refeição: (14h30min / 15h)	Leite com Banana (Amassado)	Leite em pó Integral BANANA PRATA	Mingau de Aveia c/ Uva passa	Aveia Leite em Pó Integral Uva passas	Bolo de Trigo com Leite	Bolo de trigo Leite em Pó Integral	Vitamina de Maçã e Banana	Vitamina de Banana congelada c/ Beterraba	BANANA PRATA Beterraba Leite em Pó Integral	
4ª Refeição: (17h / 17h30min)	Papinha de Arroz c/ Feijão Verde, Carne Moída com Abobrinha ralada	ABOBRINHA Alho Arroz tipo 1 Carne Bovina Moída Cebola CHEIRO VERDE Colorau FEIJÃO VERDE Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate	Papinha de Frango c/ Macarrão, Chuchu e Abóbora	ABÓBORA Alho Cebola CHEIRO VERDE Chuchu Colorau Frango peito cong. Macarrão Parafuso Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate Vinagre	Papinha de Carne Bovina Moída, Macarrão Parafuso, Abóbora, Couve e Macaxeira	ABÓBORA Alho Carne Bovina Moída Cebola CHEIRO VERDE Colorau COUVE Macarrão Parafuso MACAXEIRA Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate Vinagre	Papinha de Frango c/ Feijão comum, Beterraba, Vinagreira e Macarrão Parafuso	Papinha de Arroz c/ Carne Bovina Moída, Feijão comum, Cenoura e Batata	Alho Arroz tipo 1 Batata Inglesa Carne Bovina Moída Cebola Cenoura CHEIRO VERDE Colorau Feijão Comum Frango peito cong. Macarrão Parafuso Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate	

SEMED  
Nº: 55  
EM: / /  
ASS: / /

SEMED  
Nº: 149  
EM: / /  
ASS: / /

Suellem Freitas de Queiroz  
Nutricionista - SEMED  
CRN - 11 / 2155



ESTADO DO MARANHÃO  
 PREFEITURA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO  
 SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO  
 DEPARTAMENTO DE APOIO AO EDUCANDO/SETOR DE NUTRIÇÃO

CARDÁPIOS PREVISTOS PARA A CRECHE - PNAC/MATERNAL (1-3 ANOS) 1º SEMESTRE ZONAS URBANA E RURAL 2023

	Segunda-feira		Terça-feira		Quarta-feira		Quinta-feira		Sexta-feira	
	Preparação	Ingredientes	Preparação	Ingredientes	Preparação	Ingredientes	Preparação	Ingredientes	Preparação	Ingredientes
1ª Refeição: (07h30min / 08h)	Bolo de Trigo com Leite + Banana	Bolo de Trigo BANANA PRATA Leite em pó Integral	Leite + Cuscuz de Milho	Farinha de Milho Leite em pó Integral Sal	Vitamina de Maça e Mamão	MAMÃO PAPAYA Leite em pó Integral Maça	Mingau de Milho c/ Canela (Canjica)	Milho p/ Canjica Leite em pó Integral Canela em pó	Vitamina de Banana e Avelã	Avelã BANANA PRATA Leite em pó Integral
2ª Refeição: (11h30min / 12h)	Arroz de Cuxá + Carne Bovina Moída ao Molho c/ Batata Inglesa	Alho Arroz tipo 1 Batata Inglesa Carne Bovina Moída Cebola CHEIRO VERDE Colorau Feijão Verde Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate VINAGRETTA	Galinhada c/ Frango Desfiado + Feijão Comum + Salada de Alface	ALFACE Alho Arroz tipo 1 Cebola CHEIRO VERDE Colorau Feijão Comum Frango peito cong. Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate Vinagre	Arroz + Feijão Comum c/ Maxixe + Abobrinha ralada refogada com ovo mexido	ABOBRIINHA Alho Arroz tipo 1 Cebola CHEIRO VERDE Colorau Feijão Comum MAXIXE Óleo de Soja Ovo de Galinha PIMENTÃO VERDE Sal Tomate	Arroz + Feijão Verde + Carne Bovina Moída ao Molho c/ Macaxeira e Beterraba + Melancia	Alho Arroz tipo 1 Beterraba Carne Bovina Moída Cebola CHEIRO VERDE Colorau Macarrão Parafuso MACAXEIRA MELANCIA Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate Vinagre	Sopa de Frango Macarrão c/ Cenoura, Chuchu e Maxixe.	Alho Cebola Cenoura CHEIRO VERDE Chuchu Colorau Frango peito cong. Macarrão Parafuso MACAXEIRA Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate Vinagre
3ª Refeição: (14h30min / 15h)	Mingau de Avelã c/ Uva passa	Avelã Leite em pó Integral Uva passas	Leite + Bolo de Trigo	Bolo de trigo Leite em pó Integral	Salada de Frutas (Banana, mamão, maçã, melão, laranja)	BANANA PRATA LARANJA Maça MELÃO MAMÃO PAPAYA	Suco de Melancia com Pão de queijo	MELANCIA Pão de Queijo	Vitamina de Maça e Mamão	Leite em pó Integral Maça MAMÃO PAPAYA
4ª Refeição: (17h / 17h30min)	Sopa de Arroz, Feijão verde, Frango, Batata doce e Couve	Alho Arroz tipo 1 BATATA DOCE Cebola CHEIRO VERDE Colorau COUVE FEIJÃO VERDE Frango peito cong. Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate Vinagre	Arroz de Cuxá + Carne Bovina Moída c/ Cenoura + Feijão Comum + Salada de Alface + Melancia	ALFACE Alho Arroz tipo 1 Carne Bovina Moída Cebola Cenoura CHEIRO VERDE Colorau Feijão Comum Óleo de Soja MELANCIA PIMENTÃO VERDE Sal Tomate Vinagre	Sopa de Frango Macarrão c/ Cenoura, Chuchu e Maxixe.	Alho Cebola Cenoura CHEIRO VERDE Chuchu Colorau Frango peito cong. Macarrão Parafuso MAXIXE Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate Vinagre	Arroz com abóbora, Carne Bovina Moída, Purê de Macaxeira	ABÓBORA Alho Arroz Carne Bovina Moída Cebola CHEIRO VERDE Colorau Leite em pó Integral MACAXEIRA Óleo PIMENTÃO VERDE Sal Tomate	Arroz com cenoura, Escudinho de Carne Moída com Batata Inglesa	Alho Arroz tipo 1 Batata Inglesa Carne Bovina Moída Cebola Cenoura CHEIRO VERDE Colorau Leite em pó Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate



Suellem Freitas de Queiroz  
 Nutricionista - SEMED  
 GRN - 11 / 2195





ESTADO DO MARANHÃO  
PREFEITURA DE IMPERATRIZ  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO  
DEPARTAMENTO DE APOIO AO EDUCANDO/SETOR DE NUTRIÇÃO

**CARDÁPIOS PREVISTOS PARA A CRECHE - PNAC/MATERNAL (1-3 ANOS) 2º SEMESTRE ZONAS URBANA E RURAL 2023**

	Segunda-feira		Terça-feira		Quarta-feira		Quinta-feira		Sexta-feira	
	Preparação	Ingredientes	Preparação	Ingredientes	Preparação	Ingredientes	Preparação	Ingredientes	Preparação	Ingredientes
1ª Refeição: (07h30min / 08h)	Mingau de Aveia c/ Uva passa	Aveia Leite em pó Integral Uva passas	Vitamina de Banana c/ Maçã	BANANA PRATA Leite em pó Integral Maçã	Leite + Cuscuz de Milho	Farinha de Milho Flocada Leite em pó Integral Sal	Bolo de Trigo com Leite	Bolo de trigo Leite em pó Integral	Vitamina de Banana c/ Mamão	BANANA PRATA Leite em pó Integral MAMÃO PAPAYA
2ª Refeição: (11h30min / 12h)	Arroz c/ Abóbora + Carne Bovina Moída ao Molho, purê de Macaxeira	ABÓBORA Alho Arroz tipo 1 Carne Bovina Moída Cebola CHEIRO VERDE Colorau Leite em pó Integral MACAXEIRA Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate	Arroz + Feijão Comum + Carne Bovina Moída c/ Maxixe	Alho Arroz tipo 1 Carne Bovina Moída Cebola CHEIRO VERDE Colorau Feijão Comum MAXIXE Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate	Sopa de Carne Bovina Moída, Macarrão, Couve e Abóbora.	ABÓBORA Alho Carne Bovina Moída Cebola CHEIRO VERDE Colorau C O L U V E Macarrão Parafuso Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate	Arroz com cenoura, Escondidinho de Carne Bovina Moída com Batata Inglesa	Alho Arroz tipo 1 Batata Inglesa Carne Bovina Moída Cebola Cenoura CHEIRO VERDE Colorau Leite em pó Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate Vinagre	Arroz + Feijão verde + Frango ao Molho c/ Beterraba + Salada de Alface	ALFACE Alho Arroz tipo 1 Beterraba Cebola CHEIRO VERDE Colorau FEIJÃO VERDE Frango peito cong. Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate Vinagre
3ª Refeição: (14h30min / 15h)	Suco de Melancia com Pão de queijo	MELANCIA Pão de Queijo	Leite + Broa de Milho + Banana	BANANA PRATA Broa de Milho Leite em pó Integral Maçã	Salada de Frutas (Banana, mamão, maçã, melão, laranja)	BANANA PRATA Laranja Maçã MELÃO	Mingau de Milho c/ Canela (Canjica)	Milho p/ Canjica Leite em pó Integral Canela em pó	Suco de Abacaxi c/ Maçã + Bolo de Trigo	Bolo de trigo Maçã Polpa de Abacaxi
4ª Refeição: (17h / 17h30min)	Arroz + Feijão Verde + Abobrinha com ovo + Macaxeira Cozida	ABOBRINHA Alho Arroz tipo 1 Cebola CHEIRO VERDE Colorau FEIJÃO VERDE MACAXEIRA Óleo de Soja Ovo de Galinha PIMENTÃO VERDE Sal Tomate	Sopa de Frango c/ Macarrão, Cenoura, Chuchu e Maxixe	Alho Cebola Cenoura CHEIRO VERDE Chuchu Colorau Frango peito cong. Macarrão Parafuso MAXIXE Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate Vinagre	Arroz de Coxá + Frango ao Molho c/ Batata Doce + Melancia	Alho Arroz tipo 1 BATATA DOCE Cebola CHEIRO VERDE Colorau Frango peito cong. MELANCIA Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate Vinagre VINAGREIRA	Sopa de Frango c/ Macarrão, Feijão Comum, Beterraba e Vinagreira	Alho Beterraba Cebola CHEIRO VERDE Colorau Feijão Comum Frango peito cong. Macarrão Parafuso Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate Vinagre VINAGREIRA	Sopa de Carne Bovina Moída c/ Macarrão, Feijão Comum, Macarrão Parafuso Chuchu e Batata Doce	Alho BATATA DOCE Carne Bovina Moída Cebola Chuchu CHEIRO VERDE Colorau Feijão Comum Macarrão Parafuso Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate



ESTADO DO MARANHÃO

PREFEITURA DE IMPERATRIZ

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

DEPARTAMENTO DE APOIO AO EDUCANDO/SETOR DE NUTRIÇÃO

CARDÁPIOS PREVISTOS PARA O PROGRAMA PNAE INTEGRAL ZONAS URBANA E RURAL 2021

1ª PARCELA e 6ª PARCELA

	Segunda-feira		Terça-feira		Quarta-feira		Quinta-feira		Sexta-feira	
	Preparação	Ingredientes	Preparação	Ingredientes	Preparação	Ingredientes	Preparação	Ingredientes	Preparação	Ingredientes
1ª Refeição: Café da Manhã (07:45 h)	VITAMINA DE BANANA COM MAMÃO + BISCOITO SALGADO	Açúcar BANANA Biscoito Salgado Leite em pó MARGARINA	LEITE COM ACHOCOLATADO + PÃO MASSA FINA COM MARGARINA	Achocolatado em pó Leite em pó Integral Margarina Pão Massa Fina	CANIÇA	Açúcar Coco ralado Leite em pó Integral Milho para Caniça	VITAMINA DE BANANA + BISCOITO SALGADO	Açúcar BANANA Biscoito Salgado Leite em pó	LEITE COM ACHOCOLATADO + CUSCUZ GARIMPEIRO COM MARGARINA	Achocolatado em pó Farinha de Milho Leite em pó Integral Margarina Sal
2ª Refeição: Lanche (10h)	MAÇÃ	MAÇÃ	FESTIVAL DE FRUTAS (BANANA + MELANCIA)	BANANA PRATA MELANCIA	SUCO DE MARACUJÁ COM COUVE + BISCOITO SALGADO AMANTEIGADO	Açúcar Cristal Biscoito Salgado COUVE MANTEIGA Polpa de Maracujá	MELÃO	MELÃO	SUCO DE ACEROIA + BISCOITO MARIA	Açúcar Biscoito Maria Polpa de Acerola
3ª Refeição: Almoço (12:30h)	MACARRONADA À BOLONHESA + MELANCIA	Alho Carne Bovina Moída Cebola CHEIRO VERDE Colorau Macarrão Espaguete MELANCIA Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate	GALINHADA COM ABÓBORA + BANANA	ABÓBORA Alho Arroz tipo 1 BANANA Cebola CHEIRO VERDE Colorau Frango Inteiro Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate Vinagre de Alcool	ARROZ COM ABÓBORA + CARNE PICADA AO MOLHO MACAXEIRA + SALADA DE ALFACE	ARROZ + CARNE PICADA AO MOLHO + PURÊ DE MACAXEIRA + SALADA DE ALFACE	Alho Arroz tipo 1 Carne Bovina Picada Cebola CHEIRO VERDE Colorau MACAXEIRA Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate	SOPA DE FRANGO COM LEGUMES (Batata e Cenoura)	Alho Batata Inglesa Cebola Cenoura CHEIRO VERDE Colorau Frango Inteiro Cong. Macarrão Parafuso Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate Vinagre de Alcool	
4ª Refeição: Lanche (15h 30min)	SUCO DE GOIABA + BOLO DE TRIGO + BANANA	Açúcar Cristal BANANA PRATA Bolo de Trigo Polpa de Goiaba	SUCO DE CAJÁ + PÃO COM MARGARINA + BANANA	FAROFA DE OVO COM CENOURA E COUVE + LEITE COM CAFÉ	CAFÉ	Açúcar Café Cebola Cenoura COUVE Farinha de Mandioca Leite em pó Integral Óleo de Soja Ovo de Galinha Sal	CACHORRO QUENTE + SUCO DE CAJÁ	CALDO DE CARNE MOÍDA COM MACAXEIRA E COUVE	Alho Carne Bovina Moída Cebola CHEIRO VERDE Colorau COUVE MANTEIGA MACAXEIRA Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate	



Suellem Freitas de Queiroz  
Nutricionista - SEMED  
CRN - 11 / 2156



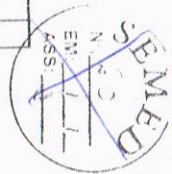
ESTADO DO MARANHÃO  
 PREFEITURA DE IMPERATRIZ  
 SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO  
 DEPARTAMENTO DE APOIO AO EDUCANDO/SETOR DE NUTRIÇÃO


CARDÁPIOS PREVISTOS PARA O PROGRAMA PNAE INTEGRAL ZONAS URBANA E RURAL 2021

2ª PARCELA e 7ª PARCELA										
	Segunda-feira		Terça-feira		Quarta-feira		Quinta-feira		Sexta-feira	
	Preparação	Ingredientes	Preparação	Ingredientes	Preparação	Ingredientes	Preparação	Ingredientes	Preparação	Ingredientes
1ª Refeição: Café da Manhã (07:45 h)	LEITE COM ACHOCOLATADO + CUSCUZ GARIMPEIRO COM MARGARINA	Achocolatado em P	SUCO DE CAJÁ + PÃO MASSA FINA COM MARGARINA + BANANA	Açúcar Cristal	VITAMINA DE BANANA COM MAÇÃ + BISCOITO SALGADO	Açúcar	MINGAU DE FARINHA DE MILHO FLOCADA	Açúcar	LEITE COM CAFÉ + BISCOITO MARIA	Açúcar
		Farinha de Milho		BANANA PRATA		BANANA		Coco ralado		Café em pó
		Leite em Pó Integra		Margarina		Biscoito Salgado		Farinha de Milho Flo		Biscoito Maria
		Margarina		Pão Massa Fina		Leite em pó		Leite em pó		Leite em pó
		Sal	Polpa de Cajá	Maçã						
2ª Refeição: Lanche (10h)	SUCO DE GOIABA + BISCOITO SALGADO AMANTEIGADO	Açúcar Cristal	MELÃO	MELÃO	FESTIVAL DE FRUTAS	BANANA	SUCO DE ACEROLA + BOLO DE TRIGO + BANANA	Açúcar Cristal	VITAMINA DE BANANA E MAMÃO	Açúcar
		Biscoito Salgado				MAMÃO		BANANA		BANANA
		Polpa de Goiaba						Bolo de Trigo		Leite em pó
								Polpa de Acerola		MAMÃO
3ª Refeição: Almoço (12:30h)	BAIÃO DE 3 (arroz, feijão e carne moída + COUVE) + MELANCIA	Alho	MACARRONADA À BOLONHESA + MELANCIA	Alho	ARROZ + ESTROGONOFE DE FRANGO + SALADA DE ALFACE	ALFACE	GALINHADA COM ABÓBORA + SALADA DE ALFACE + MELANCIA	Arroz tipo 1	ARROZ COM CENOURA + CARNE PICADA AO MOLHO + BANANA	Arroz tipo 1
		Arroz tipo 1		Carne Bovina		Alho		ABÓBORA		Alho
		Carne Bovina Moída		Cebola		Arroz tipo 1		ALFACE		BANANA PRATA
		Cebola		CHEIRO VERDE		Cebola		CHEIRO VERDE		Carne Bovina Picada
		CHEIRO VERDE		Colorau		CHEIRO VERDE		CHEIRO VERDE		Cebola
		Colorau		Macarrão		Colorau		CHEIRO VERDE		Cenoura
		COUVE MANTEIGA		MIELANCIA		Farinha de Trigo		Colorau		CHEIRO VERDE
		Feijão Comum		Óleo de Soja		Frango Peito Cong.		Colorau		CHEIRO VERDE
		MIELANCIA		PIMENTÃO VERDE		Leite em Pó Integral		Frango Inteiro Cong.		Colorau
		Óleo de Soja		Sal		Óleo de Soja		MIELANCIA		Óleo de Soja
		PIMENTÃO VERDE		Tomate		PIMENTÃO VERDE		Óleo de Soja		PIMENTÃO VERDE
		Sal				Sal		PIMENTÃO VERDE		Sal
		Tomate				Tomate		Tomate		Tomate
								Vinagre de Álcool		Vinagre de Álcool

4ª Refeição: Lanche (15h 30min)	ACHOCOLATADO GELADO + BISCOITO SALGADO	Achocolatado em P	CALDO DE CARNE MOÍDA COM MACAXEIRA E COUVE	Alho	SUCO DE MARACUJÁ + PÃO COM MARGARINA	Açúcar Cristal	SUCO DE CAJÁ + CACHORRO QUENTE (Com Alface picada)	Açúcar Cristal	FESTIVAL DE FRUTAS (MELANCIA E MELÃO)	MELÃO
		Biscoito Salgado		Carne Bovina Moída		Margarina		ALFACE		MELANCIA
		Leite em Pó		Cebola		Pão massa fina		Alho		
				CHEIRO VERDE		Polpa de Maracujá				
				Colorau				Carne Bovina Moída		
				COUVE MANTEIGA				Cebola		
				MACAXEIRA				CHEIRO VERDE		
				Óleo de Soja				Colorau		
				PIMENTÃO VERDE				Óleo de Soja		
				Sal				Pão Massa Fina		
				Tomate				PIMENTÃO VERDE		
								Polpa de Cajú		
								Sal		
								Tomate		

Sistema Feições de Queires  
 Nutricionista - SEMED  
 CRM - 1112155



  
 ESTADO DO MARANHÃO  
 PREFEITURA DE IMPERATRIZ  
 SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO  
 DEPARTAMENTO DE APOIO AO EDUCANDO/SETOR DE NUTRIÇÃO

**CARDÁPIOS PREVISTOS PARA O PROGRAMA PNAE INTEGRAL ZONAS URBANA E RURAL 2021**

**3ª PARCELA e 8ª PARCELA**

	Segunda-feira		Terça-feira		Quarta-feira		Quinta-feira		Sexta-feira	
	Preparação	Ingredientes	Preparação	Ingredientes	Preparação	Ingredientes	Preparação	Ingredientes	Preparação	Ingredientes
1ª Refeição: Café da Manhã (07:45 h)	LEITE COM ACHOCOLATADO + CUSCUZ GARIMPEIRO COM MARGARINA	Achocolatado em	VITAMINA DE BANANA COM BISCOITO SALGADO	Açúcar	LEITE C/ ACHOCOLATADO + PÃO C/ MARGARINA	Achocolatado em pó	LEITE COM CAFÉ + FAROFA DE OVO COM CENOURA E COUVE	Açúcar	SUCO DE CAJÁ + PÃO COM MARGARINA + MAMÃO	Açúcar Cristal
		Farinha de Milho		BANANA		Leite em pó		Café em pó		MAMÃO
		Leite em Pó Integral		Biscoito Salgado		Margarina		Cebola		Margarina
		Margarina		Leite em pó		Pão massa fina		Cenoura		Pão Massa Fina
		Sal						COUVE		Polpa de Cajá
								Farinha de		
								Mandioca Amarela		
			Leite em Pó Integral							
			Óleo de Soja							
			Ovo de Galinha							
			Sal							
2ª Refeição: Lanche (10h)	MELÃO	MELÃO	SUCO DE ACEROLA + BOLO DE TRIGO	Açúcar	FESTIVAL DE FRUTAS (BANANA + MELANCIA)	BANANA PRATA	SUCO DE MARACUJÁ + BISCOITO SALGADO	Açúcar	CAFÉ COM LEITE + BISCOITO MARIA	Açúcar
				Bolo de Trigo		MELANCIA		Biscoito Salgado		Biscoito Maria
				Polpa de Acerola				Polpa de Maracujá		Café em pó
										Leite em pó
3ª Refeição: Almoço (12:30h)	ARROZ COM ABÓBORA + CARNE PICADA AO MOLHO COM COUVE + BANANA	Arroz tipo 1	SOPA DE FRANGO COM LEGUMES (Batata e Cenoura)	Alho	ARROZ + CARNE PICADA AO MOLHO + PURÊ DE MACAXEIRA + SALADA DE ALFACE	ALFACE	MACARRONADA À BOLONHESA + MELANCIA	Alho	BAIÃO DE 3 (arroz, feijão e carne moída + COUVE) + MELANCIA	Alho
		ABÓBORA		Batata Inglesa		Alho		Carne Bovina Moída		Arroz tipo 1
		Alho		Cebola		Arroz tipo 1		Cebola		Cebola
		BANANA PRATA		Cenoura		Carne Picada		CHEIRO VERDE		CHEIRO VERDE
		Carne Bovina Picada		CHEIRO VERDE		Cebola		Colorau		CHEIRO VERDE
		Cebola		Frango Inteiro		CHEIRO VERDE		Macarrão		Colorau
		CHEIRO VERDE		Macarrão Parafuso		Colorau		MELANCIA		COUVE MANTEIGA
		Colorau		Óleo de Soja		Leite em Pó Integral		Óleo de Soja		Feijão Comum
		COUVE		PIMENTÃO VERDE		MACAXEIRA		PIMENTÃO VERDE		MELANCIA
		Óleo de Soja		Sai		Óleo de Soja		Sal		Óleo de Soja
		PIMENTÃO VERDE		Tomate		PIMENTÃO VERDE		Tomate		PIMENTÃO VERDE
		Sal		Vinagre de Alcool		Sal				Sal
		Tomate				Tomate				Tomate
4ª Refeição: Lanche (15h 30min)	SUCO DE GOIABA + BISCOITO SALGADO + BANANA	Açúcar Cristal	SUCO DE CAJÁ + CACHORRO QUENTE (Com Alface picada)	Açúcar Cristal	CALDO DE FRANGO COM MACAXEIRA E CENOURA RALADA	Alho	LEITE COM ACHOCOLATADO + PÃO FRANCÊS C/ MARGARINA	Achocolatado	VITAMINA DE BANANA E MAÇÃ	Açúcar
		BANANA PRATA		ALFACE		Cebola		Leite em pó		BANANA
		Biscoito Salgado		Alho		CENOURA		Margarina		Leite em pó
		Polpa de Goiaba		Carne Bovina		CHEIRO VERDE		Pão Francês		Maçã
				Cebola		Colorau				
				CHEIRO VERDE		MACAXEIRA				
				Colorau		Óleo de Soja				
				Óleo de Soja		PEITO DE FRANGO				
				Pão Massa Fina		PIMENTÃO VERDE				
				PIMENTÃO VERDE		Sal				
				Polpa de Cajá		Tomate				
				Sal		Vinagre				
				Tomate						

Suelen - Torres de Queiroz  
 Nutricionista - SEMED  
 CRM - 11 / 2156

SEMED  
 Nº 154  
 EM: 15/4  
 ASS:

SEMED  
 Nº 154  
 EM: 15/4  
 ASS:



ESTADO DO MARANHÃO

PREFEITURA DE IMPERATRIZ

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

DEPARTAMENTO DE APOIO AO EDUCANDO/SETOR DE NUTRIÇÃO

**CARDÁPIOS PREVISTOS PARA O PROGRAMA PNAE INTEGRAL ZONAS URBANA E RURAL 2021**

**4ª PARCELA e 9ª PARCELA**

	Segunda-feira		Terça-feira		Quarta-feira		Quinta-feira		Sexta-feira	
	Preparação	Ingredientes	Preparação	Ingredientes	Preparação	Ingredientes	Preparação	Ingredientes	Preparação	Ingredientes
1ª Refeição: Café da Manhã (07:45 h)	LEITE C/ CAFÉ + PÃO FRANCÊS C/ MARGARINA	<p>           Açúcar            Café em pó            Leite em pó            Margarina            Pão Francês         </p>	CANJICA	<p>           Açúcar Cristal            Coco ralado            Leite em pó            Milho para Canjica         </p>	<p>           LEITE COM            ACHOCOLATADO +            CUSCUZ            GARIMPEIRO COM            MARGARINA         </p>	<p>           Achatolado em            Farinha de Milho            Leite em Pó Integral            Margarina            Sal         </p>	<p>           VITAMINA DE BANANA            COM MAMÃO +            BISCOITO SALGADO         </p>	<p>           Açúcar            BANANA            Biscoito Salgado            Leite em pó            MAMÃO         </p>	<p>           SUCO DE CAJÁ + BOLO            DE TRIGO         </p>	<p>           Açúcar            Bolo de Trigo            Polpa de Cajá         </p>
2ª Refeição: Lanche (10h)	MELÃO	<p>           Melão         </p>	<p>           SUCO DE CAAIÁ +            BISCOITO SALGADO         </p>	<p>           Açúcar Cristal            Biscoito Salgado            Amanteigado            Polpa de Cajá         </p>	<p>           MAÇA         </p>	<p>           SUCO DE GOIABA +            BOLO DE TRIGO         </p>	<p>           Açúcar Cristal            Bolo de Trigo            Polpa de Goiaba         </p>	<p>           LEITE COM CAFÉ +            BISCOITO MARIA         </p>	<p>           Açúcar            Biscoito Maria            Café em pó            Leite em pó         </p>	
3ª Refeição: Almoço (12:30h)	<p>           CALDO DE CARNE            MOÍDA COM            MACAXEIRA E            COUVE         </p>	<p>           Alho            Carne Bovina Moída            Cebola            CHEIRO VERDE            Colorau         </p>	<p>           GALINHADA COM            ABÓBORA +            SALADA DE ALFACE            + MELANCIA         </p>	<p>           ABÓBORA            ALFACE            Alho            Arroz tipo 1            Cebola            CHEIRO VERDE         </p>	<p>           ARROZ COM            CENOURA +            FRANGO AO            MOLHO         </p>	<p>           Alho            Arroz tipo 1            Cebola            Cenoura            CHEIRO VERDE            Colorau            Frango Inteiro            Óleo de Soja            PIMENTÃO VERDE            Sal         </p>	<p>           MACARRONADA A            BOLOMESA +            MELANCIA         </p>	<p>           Alho            Carne Bovina Moída            Cebola            CHEIRO VERDE            Colorau            Macarrão Espaguete            MELANCIA            Óleo de Soja            PIMENTÃO VERDE            Sal            Tomate         </p>	<p>           ARROZ + CARNE            BOVINA PICADA COM            MACAXEIRA E            ABÓBORA         </p>	<p>           ABÓBORA            Alho            Arroz tipo 1            Carne Bovina Picada            Cebola            CHEIRO VERDE            Colorau            MACAXEIRA            Óleo de Soja            PIMENTÃO VERDE            Sal            Tomate         </p>
4ª Refeição: Lanche (15h 30min)	<p>           SUCO DE            MARACUJÁ + PÃO            MASSA FINA COM            MARGARINA +            BANANA         </p>	<p>           Açúcar Cristal            BANANA PRATA            Margarina            Pão Massa Fina            Polpa de Maracujá         </p>	<p>           VITAMINA DE            BANANA COM            MAÇA         </p>	<p>           Açúcar            BANANA            Leite em pó            Maça         </p>	<p>           LEITE COM CAFÉ +            FAROFA DE OVO            COM CENOURA E            COUVE         </p>	<p>           Açúcar            Café em pó            Cebola            Cenoura            COUVE            Farinha de            Leite em Pó Integral            Óleo de Soja            Ovo de Galinha            Sal         </p>	<p>           SUCO DE ACEROLA +            CACHORRO QUENTE            (Carne Moída, Alface            picada)         </p>	<p>           Açúcar Cristal            ALFACE            Alho            Carne Bovina Moída            Cebola            CHEIRO VERDE            Colorau            Óleo de Soja            Pão Massa Fina            PIMENTÃO VERDE            Polpa de Acerola            Sal            Tomate         </p>	<p>           FESTIVAL DE FRUTAS            (MELANCIA E MELÃO)         </p>	<p>           MELÃO            MELANCIA         </p>

SEMED  
N: 155  
EM: 11  
ASS: 11

SEMED  
N: 155  
EM: 11  
ASS: 11

Suellem Freitas de Queiroz  
Nutricionista - SEMED  
CRN - 11 / 2185



ESTADO DO MARANHÃO  
PREFEITURA DE IMPERATRIZ

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

DEPARTAMENTO DE APOIO AO EDUCANDO/SETOR DE NUTRIÇÃO

CARDÁPIOS PREVISTOS PARA O PROGRAMA PNAE INTEGRAL ZONAS URBANA E RURAL 2021

5ª PARCELA e 10ª PARCELA

	Segunda-feira		Terça-feira		Quarta-feira		Quinta-feira		Sexta-feira	
	Preparação	Ingredientes	Preparação	Ingredientes	Preparação	Ingredientes	Preparação	Ingredientes	Preparação	Ingredientes
1ª Refeição: Café da Manhã (07:45 h)	VITAMINA DE BANANA COM MAMÃO + BISCOITO SALGADO	Açúcar BANANA Biscoito Salgado Leite em pó MAMÃO	LEITE COM CAFÉ + FAROFA DE OVO COM CENOURA E COUVE	Açúcar Café em pó Cebola Cenoura COUVE Leite em pó Integral Óleo de Soja Ovo de Galinha Sal	LEITE COM CAFÉ + BISCOITO MARIA	Café em pó Biscoito Maria Leite em pó	LEITE COM ACHOCOLATADO + CUSCUZ GARIEMPEIRO COM MARGARINA	Farina de Milho Margarina Sal	SUCO DE CAJÁ + PÃO MASSA FINA MARGARINA + BANANA	Açúcar Cristal BANANA PRATA Margarina Pão Massa Fina Polpa de Cajá
2ª Refeição: Lanche (10h)	SUCO DE CAJÁ + PÃO COM MARGARINA	Açúcar Cristal Margarina Pão massa fina Polpa de Cajá	FESTIVAL DE FRUTAS (BANANA + MELANCIA)	BANANA PRATA MELANCIA	SUCO DE ACEROLA + CACHORRO QUENTE (com Alfafa picada)	Açúcar Cristal ALFACA Alho Carne Bovina Moida Cebola CHEIRO VERDE Colorau Óleo de Soja Pão Francês PIMENTÃO VERDE Polpa de Acerola Sal Tomate	MELÃO	MELÃO	LEITE COM ACHOCOLATADO + BISCOITO MARIA	Achocolatado em pó Leite em pó Biscoito Maria
3ª Refeição: Almoço (12:30h)	ARROZ COM ABÓBORA + CARNE PICADA AO MOLHO COM COUVE + BANANA	ABÓBORA Alho Arroz tipo 1 BANANA PRATA Carne Bovina Picada Cebola CHEIRO VERDE Colorau Óleo de Soja COUVE PIMENTÃO VERDE Sal Tomate	SOPA DE FRANGO COM LEGUMES (Batata e Cenoura)	Alho Batata Inglesa Cebola Cenoura CHEIRO VERDE Colorau Frango inteiro Macarrão Parafuso Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate Vinagre de Alcool	ARROZ + CARNE PICADA AO MOLHO + PURÊ DE MACAXEIRA + SALADA DE ALFACE	ALFACE Alho Arroz tipo 1 Carne Bovina Cebola CHEIRO VERDE Colorau Leite em pó Integral MACAXEIRA Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate	MACARRONADA A BOLONHESA + MELANCIA	Alho Carne Bovina Moida Cebola CHEIRO VERDE Colorau Macarrão Espaguete MELANCIA Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate	ARROZ + ESTROGONOFE DE FRANGO + SALADA DE ALFACE	ALFACE Alho Arroz tipo 1 Cebola CHEIRO VERDE Colorau COUVE MANTEIGA Farinha de Trigo Frango Peito Cong. Leite em pó Integral Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate Vinagre de Alcool
4ª Refeição: Lanche (15h 30min)	SUCO DE MARACUJÁ + BOLO DE TRIGO + BANANA	Açúcar Cristal BANANA PRATA Bolo de Trigo Polpa de Maracujá	ACHOCOLATADO GELADO + BISCOITO SALGADO	Achocolatado em pó Biscoito Salgado Leite em pó	SUCO DE GOIABA + PÃO COM MARGARINA	Açúcar Cristal Margarina Pão massa fina Polpa de Goiaba	CAFÉ COM LEITE + BISCOITO MARIA + MAÇÃ	Açúcar Biscoito Maria Café em pó Leite em pó Maçã	FESTIVAL DE FRUTAS (MELANCIA E MELÃO)	MELÃO MELANCIA

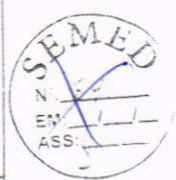
SEMED  
Nº 456  
EM: 11/11  
ASS: [assinatura]

SEMED  
Nº 456  
EM: 11/11  
ASS: [assinatura]

Suellem Freitas de Queiroz  
Nutricionista - SEMED  
CRN - 11 / 2186

CARDÁPIOS PREVISTOS PARA O ENSINO FUNDAMENTAL - PNAE (6-15 ANOS) ZONAS URBANA E RURAL 2023

	1ª e 6ª Parcela	2ª e 7ª Parcela	3ª e 8ª Parcela	4ª e 9ª Parcela	5ª e 10ª Parcela
Segunda-feira (9h15min - 9h30min)	Preparação LEITE COM ACHOCOLATADO + CUSCUZ GARIMPEIRO COM MARGARINA	Preparação GALINHADA COM ABÓBORA + MELANCIA	Preparação ARROZ COM ABÓBORA + CARNE PICADA AO MOLHO COM COUVE	Preparação SUCO DE MARACUJÁ COM COUVE + BISCOITO SALGADO AMANTEIGADO + BANANA	Preparação LEITE COM ACHOCOLATADO + PÃO MASSA FINA COM MARGARINA
	Ingredientes em Pó Farinha de Milho Flocada Leite em Pó Integral Margarina Sal	Ingredientes ABÓBORA Alho Arroz tipo 1 Cebola CHEIRO VERDE Colorau Frango inteiro Cong. MELANCIA Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate Vinagre de Alcool	Ingredientes ABÓBORA Alho Arroz tipo 1 Carne Bovina Picada Cebola CHEIRO VERDE Colorau COUVE MANTEIGA Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate	Ingredientes Açúcar Cristal BANANA PRATA Biscoito Salgado Amanteigado COUVE MANTEIGA Polpa de Maracujá	Ingredientes em Pó Leite em Pó Integral Margarina Pão Massa Fina
Terça-feira (9h15min - 9h30min)	Preparação ARROZ + CARNE BOVINA PICADA COM MACAXEIRA E ABÓBORA + MELANCIA	Preparação SUCO DE ACEROLA + BISCOITO MARIA + BANANA	Preparação SUCO DE CAJÁ + PÃO COM MARGARINA	Preparação BAIÃO DE 3 (arroz, feijão, carne moída) + REFOGADO DE ABOBRINHA + BANANA	Preparação GALINHADA COM ABOBORA + SALADA DE ALFACE + MELANCIA
	Ingredientes ABÓBORA Alho Arroz tipo 1 Carne Bovina picada Cebola CHEIRO VERDE Colorau MACAXEIRA MELANCIA Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate	Ingredientes Açúcar Cristal BANANA PRATA Biscoito Maria Polpa de Acerola	Ingredientes Açúcar Cristal Margarina Pão massa fina Polpa de Cajá	Ingredientes ABOBRINHA Alho Arroz tipo 1 BANANA PRATA Carne Bovina Moída Cebola CHEIRO VERDE Colorau Feijão Comum Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate	Ingredientes ABÓBORA ALFACE Alho Arroz tipo 1 Cebola CHEIRO VERDE Colorau Frango inteiro Cong. MELANCIA Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate Vinagre de Alcool
Quarta-feira (9h15min - 9h30min)	Preparação SUCO DE CAJÁ + CACHORRO QUENTE (Carne Moída, Alface picada)	Preparação CALDO DE CARNE MOÍDA COM MACAXEIRA, ABOBRINHA E COUVE	Preparação SOPA DE FRANGO COM LEGUMES (Batata, Cenoura e Abobrinha)	Preparação LEITE COM ACHOCOLATADO + CUSCUZ GARIMPEIRO COM MARGARINA	Preparação CALDO DE CARNE MOÍDA COM MACAXEIRA, ABOBRINHA E COUVE
	Ingredientes Açúcar Cristal ALFACE Alho Carne Bovina Moída Cebola Carne Bovina Moída CHEIRO VERDE Colorau Óleo de Soja Pão Massa Fina PIMENTÃO VERDE Polpa de Caju Sal Tomate	Ingredientes ABOBRINHA Alho Carne Bovina Moída Cebola CHEIRO VERDE Colorau COUVE MACAXEIRA Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate	Ingredientes ABOBRINHA Alho Batata Inglesa Cebola Cenoura CHEIRO VERDE Colorau Frango inteiro Cong. Macarrão Parafuso Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate Vinagre de Alcool	Ingredientes em Pó Farinha de Milho Flocada Leite em Pó Integral Margarina Sal	Ingredientes em Pó Açúcar Cristal BANANA PRATA Margarina Sal



Queltem F. Freitas de Queiroz  
 Nutricionista - SEMED  
 CRN - 11 / 21786

Quinta-feira (9h-15min - 9h-30min)	SOPA DE FRANGO COM LEGUMES (Batata, Cenoura e Abobrinha)	ABOBRINHA Alho Batata Inglesa Cebola Cenoura CHEIRO VERDE Colorau Frango inteiro Cong. Macarrão Parafuso Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate Vinagre de Alcool	CANIJA Alho Cenoura Colorau Frango inteiro Cong. Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate Vinagre de Alcool	ARROZ COM CENOURA + FRANGO AO MOLHO Alho Cebola Cenoura CHEIRO VERDE Colorau Frango inteiro Cong. Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate Vinagre de Alcool	MACARRONADA À BOLONHESA + MELANCIA Alho Cebola Cenoura Colorau Frango inteiro Cong. Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate Vinagre de Alcool	SUCO DE GOIABA + BISCOITO SALGADO + BANANA Banana Prata Biscoito Salgado Amanteigado Polpa de Goiaba
Sexta-feira (9h-15min - 9h-30min)	BAIÃO DE 3 (arroz, feijão, carne moída e COUVE) + BANANA	Alho Arroz tipo 1 BANANA PRATA Carne Bovina Moída Cebola CHEIRO VERDE Colorau Macarrão Espaguete MELANCIA Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate	FESTIVAL DE FRUTAS (BANANA, MELANCIA E MELÃO) BANANA PRATA MELÃO MELANCIA	ARROZ + ESTROGONOFE DE FRANGO + SALADA DE ALFACE Alho Arroz tipo 1 Cebola CHEIRO VERDE Colorau Farinha de Trigo Frango Peito Cong. Leite em pó integral Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate Vinagre de Alcool	ARROZ + CARNE PICADA AO MOLHO + PURÊ DE MACAXEIRA + SALADA DE ALFACE Alho Arroz tipo 1 Carne Bovina Picada Cebola CHEIRO VERDE Colorau Leite em pó integral MACAXEIRA Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate	

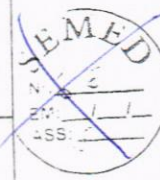


Suellem Freitas de Queiroz  
Nutricionista - SEMED  
CAN - 11 / 2156



CARDÁPIOS PREVISTOS PARA A PRÉ-ESCOLA - PNAP (4-5 ANOS) ZONAS URBANA E RURAL 2023

	1ª e 6ª Parcela	2ª e 7ª Parcela	3ª e 8ª Parcela	4ª e 9ª Parcela	5ª e 10ª Parcela
Segunda-feira (9h15min - 9h30min)	Preparação LEITE COM ACHOCOLATADO + CUSCUZ GARIMPEIRO COM MARGARINA	Preparação GALINHADA COM ABÓBORA + MELANCIA	Preparação ARROZ COM ABÓBORA + CARNE PICADA AO MOLHO COM COUVE	Preparação SUCO DE MARACUJÁ COM COUVE + BISCOITO SALGADO AMANTEIGADO + BANANA	Preparação LEITE COM ACHOCOLATADO + PÃO MASSA FINA COM MARGARINA
	Ingredientes Açúcar cristal Farinha de Milho Flocada Leite em Pó Integral Margarina Sal	Ingredientes ABÓBORA Alho Arroz tipo 1 Cebola CHEIRO VERDE Colorau Frango inteiro Cong. MELANCIA Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate Vinagre de Alcool	Ingredientes AÇÚCAR CRISTAL Alho Arroz tipo 1 Carne Bovina Picada Cebola LEITE EM PÓ INTEGRAL COLORAU EDUVE MANTEIGA Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate	Ingredientes Açúcar Cristal BANANA PRATA Biscoito Salgado Amanteigado COUVE MANTEIGA Polpa de Maracujá	Ingredientes Açúcar cristal Margarina Pão Massa Fina Polpa de Cajá
Terça-feira (9h15min - 9h30min)	Preparação ARROZ + CARNE BOVINA PICADA COM MACAXEIRA E ABÓBORA + MELANCIA	Preparação SUCO DE ACEROLA + BISCOITO MARIA + BANANA	Preparação SUCO DE CAJÁ + PÃO COM MARGARINA	Preparação BAIÃO DE 3 (arroz, feijão, carne moída) + REFOGADO DE ABOBRINHA + BANANA	Preparação GALINHADA COM ABÓBORA + SALADA DE ALFACE + MELANCIA
	Ingredientes ABÓBORA Alho Arroz tipo 1 Carne Bovina picada Cebola CHEIRO VERDE COLORAU MACAXEIRA MELANCIA Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate	Ingredientes Açúcar Cristal BANANA PRATA Biscoito Maria Polpa de Acerola	Ingredientes Açúcar Cristal Margarina Pão massa fina Polpa de Cajá	Ingredientes ABOBRINHA Alho Arroz tipo 1 BANANA PRATA Carne Bovina Moída Cebola CHEIRO VERDE Colorau Feijão Comum Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate	Ingredientes ABOBRORA ALFACE Alho Arroz tipo 1 Cebola CHEIRO VERDE Colorau Frango inteiro Cong. MELANCIA Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate Vinagre de Alcool
Quarta-feira (9h15min - 9h30min)	Preparação SUCO DE CAJÁ + CACHORRO QUENTE (Carne Moída, Alface picada)	Preparação CALDO DE CARNE MOÍDA COM MACAXEIRA, ABOBRINHA E COUVE	Preparação SOPA DE FRANGO COM LEGUMES (Batata, Cenoura e Abobrinha)	Preparação LEITE COM ACHOCOLATADO + CUSCUZ GARIMPEIRO COM MARGARINA	Preparação CALDO DE CARNE MOÍDA COM MACAXEIRA, ABOBRINHA E COUVE
	Ingredientes Açúcar Cristal ALFACE Alho Carne Bovina Moída Cebola CHEIRO VERDE Colorau Óleo de Soja Pão Massa Fina PIMENTÃO VERDE Polpa de Cajá Sal Tomate	Ingredientes ABOBRINHA Alho Carne Bovina Moída Cebola CHEIRO VERDE Colorau COUVE MACAXEIRA Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate	Ingredientes ABOBRINHA Alho Batata Inglesa Cebola Cenoura CHEIRO VERDE Colorau Frango inteiro Cong. Macarrão Parafuso Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate Vinagre de Alcool	Ingredientes Açúcar cristal Margarina Sal	Ingredientes ABOBRINHA Alho Carne Bovina Moída Cebola CHEIRO VERDE Colorau COUVE MACAXEIRA Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate



Suellem Freitas de Queiroz  
 Nutricionista - SEMED  
 CRM - 11 / 2185

Quinta-feira (9h-15min - 9h-30min)	SOPA DE FRANGO COM LEGUMES (Batata, Cenoura e Abobrinhal)	ABOBRINHA Alho Batata Inglesa Cebola Cenoura CHEIRO VERDE Colorau Frango inteiro Cong. Macarrão Parafuso Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate Vinagre de Alcool	CANJICA	INGREDIENTES Molho para Canjica alado de em pó integral	ARROZ COM CENOURA + FRANGO AO MOLHO	Arroz tipo 1 Cebola Cenoura CHEIRO VERDE Colorau Frango inteiro Cong. Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate Vinagre de Alcool	MACARRONADA À BOLONHESA + MELANCIA	MACARRONADA À BOLONHESA + MELANCIA	Carne Bovina Moída Cebola CHEIRO VERDE Colorau Macarrão Espaguete MELANCIA Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate	SUCO DE GOIABA + BISCOITO SALGADO + BANANA	BANANA PRATA Biscoito Salgado Amanteigado Polpa de Goiaba
Sexta-feira (9h-15min - 9h-30min)	BAIÃO DE 3 (arroz, feijão, carne moída e COUVE) + BANANA	Alho Arroz tipo 1 BANANA PRATA Carne Bovina Moída Cebola CHEIRO VERDE Colorau COUVE MANTEIGA Feijão Comum Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate	MACARRONADA À BOLONHESA + MELANCIA	Alho Carne Bovina Moída Cebola CHEIRO VERDE Colorau Macarrão Espaguete MELANCIA Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate	SALADA DE FRUTAS (BANANA, MAMÃO, LARANJA, MAÇÃ E MELÃO)	BANANA PRATA Laranja Maçã MAMÃO MELÃO	ARROZ + ESTROGONOFE DE FRANGO + SALADA DE ALFACE	ARROZ + CARNE PICADA AO MOLHO + PURÊ DE MACAXEIRA + SALADA DE ALFACE	ALFACE Alho Arroz tipo 1 Carne Bovina Picada Cebola CHEIRO VERDE Colorau Leite em pó Integral MACAXEIRA Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate Vinagre de Alcool	ALFACE Alho Arroz tipo 1 Carne Bovina Picada Cebola CHEIRO VERDE Colorau Leite em pó Integral MACAXEIRA Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate	



Suelen Freitas de Queiroz  
Nutricionista - SEMED  
CAN - 11 / 2186