



ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE IMPERATRIZ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



EDITAL
CHAMADA PÚBLICA Nº 002/2023 PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DIRETAMENTE DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 02.08.00.508/2023-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 002/2023 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 21 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 RURAL, referente aos polos I, II e III 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.

[Handwritten signatures and initials]



ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE IMPERATRIZ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



2.1 ENVELOPE Nº 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 002/2023 SEMED

Rua Urbano Santos, nº 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 nº 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 nº 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



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 das 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 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.



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 Rural é de **RS 128.573,17 (cento e vinte e oito mil, quinhentos e setenta e três reais e dezessete 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: educacaoit@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 Rural (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



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

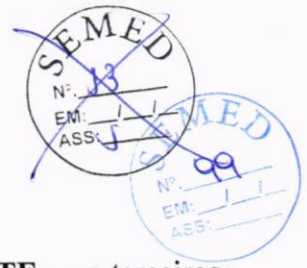
13.1 Pagar todas as despesas, tais com taxas, impostos, tributos, fretes, seguros, mão de obra, garantia e todas as outras despesas decorrentes da contratação.

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 Pública.

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



**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.



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 21 de agosto de 2023, quando os interessados deverão comparecer para a abertura dos envelopes de habilitação e projeto de venda.

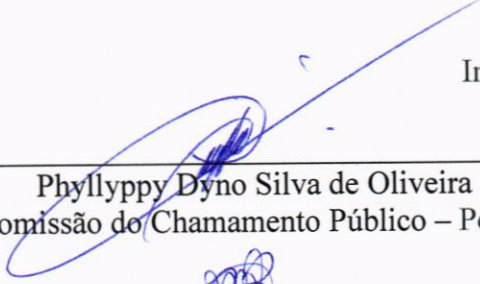
18.19 Os produtos alimentícios deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;


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

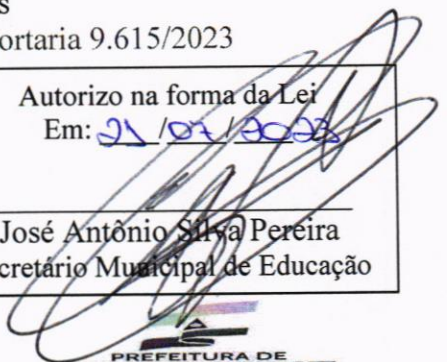
A presente Chamada Pública é regulada pelas leis brasileiras, sendo exclusivamente competente o Foro do Município de Imperatriz - MA, para conhecer e julgar quaisquer questões dele decorrentes.

Imperatriz/MA, 21 de julho de 2023.


Phyllyppy Dýno 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



ESTADO DO MARANHÃO
 PREFEITURA MUNICIPAL DE IMPERATRIZ
 SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



Registre-se e publique-se.

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 _____
8. Jordania Maria Lopes Guimarães Jordania Maria Lopes Guimarães
9. Ulli Pinheiro Cabette de Castro _____
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 _____
4. Ulli Pinheiro Cabette de Castro _____
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 nº _____, DAP jurídica nº _____ 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 nº _____, CPF nº _____, 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 nº 11.947/2009 e da Resolução CD/FNDE nº 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.Nº da Agência		11.Nº 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. Nº da Agência	11. Nº 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 RURAL

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 RURAL

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	

III – RELAÇÃO DE FORNECEDORES E PRODUTOS - POLO III ZONA RURAL

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)

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

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 Rural,
que sou membro vinculado na referida ASSOCIAÇÃO, desde _____ de _____ de
_____.

Imperatriz/MA, _____ de _____ de _____.

Assinatura

ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA DE IMPERATRIZ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
PESQUISA DE PREÇOS - CHAMADA PÚBLICA 2023


NOME DO ESTABELECIMENTO: Perdona Frutos e Verduras
(Feira Vila Pedra)


Nº ORD.	GÊNERO ALIMENTÍCIO	UNIDADE	PREÇO DO KG (R\$)
1	Abóbora Moranga in natura	KG	6,00
2	Abobrinha Paulista in natura	KG	7,99
3	Alface Americana in natura	KG	15,60
4	Banana Prata in natura	KG	8,80
5	Batata Doce in natura	KG	7,99
6	Cheiro-Verde (Coentro + Cebolinha) in natura	KG	71,40
7	Couve Manteiga in natura	KG	11,95
8	Feijão Verde Debulhado	KG	-
9	Macaxeira in natura	KG	3,00
10	Mamão Papaya in natura	KG	10,00
11	Maxixe in natura	KG	-
12	Melão Amarelo	KG	7,00
13	Melancia in natura	KG	2,80
14	Pimentão Verde in natura	KG	8,00
15	Vinagreira in natura	KG	-

DATA: 20 / 03 / 2023

CARIMBO E ASSINATURA DO RESPONSÁVEL PELA INFORMAÇÃO:

Alípio Aguiar do Nascimento
CNPJ → 354017360001-30


Cristiano de S. Bertoldo Fernandes
Nutricionista - SEMED
CRM - 11 / 1921


Márcio Ricardo Rocha Melo
Nutricionista - SEMED
CRN - 11 / 4287



ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE IMPERATRIZ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



ANEXO VI: QUANTITATIVO E VALORES ANUAL POR POLO


Suzelma Freitas de Queiroz
Nutricionista - SEMED
CRM - 11 / 2155

CHAMADA PÚBLICA 002/2023

SOMATÓRIO ZONA RURAL

Nr. Ord.	ALIMENTOS	POLO I	POLO II	POLO III	TOTAL (KG)	VALOR UNIT. (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
1	Abobora Moranga	541,40	233,20	570,20	1.344,80	4,96	6.670,21
2	Abobrinha Paulista	109,60	49,50	125,90	285,00	4,93	1.405,05
3	Alface Americana	149,04	65,30	178,95	393,29	27,39	10.772,16
4	Banana Prata	1.744,40	699,60	2.463,60	4.907,60	5,80	28.464,08
5	Batata Doce in natura	62,40	0,00	103,60	166,00	6,67	1.107,22
6	Cheiro-Verde	92,35	37,31	105,00	234,66	49,86	11.700,35
7	Couve in natura	180,74	81,62	203,28	465,64	18,08	8.418,77
8	Feijão Verde	55,60	0,00	103,60	159,20	21,01	3.344,79
9	Macaxeira in natura	541,40	233,20	587,40	1.362,00	4,26	5.802,12
10	Mamão Papaya	139,00	0,00	465,40	604,40	7,93	4.792,89
11	Maxixe in natura	48,80	0,00	103,60	152,40	20,16	3.072,38
12	Melão in natura	139,00	0,00	534,20	673,20	6,81	4.584,49
13	Melancia in natura	4.289,52	1.866,48	5.124,48	11.280,48	3,16	35.646,32
14	Pimentão Verde	92,35	37,31	104,32	233,98	9,66	2.260,21
15	Vinagreira in natura	19,46	0,00	36,26	55,72	9,55	532,13
						TOTAL	128.573,17



PREVISÃO AGRICULTURA FAMILIAR - CHAMADA PÚBLICA 002/2023**SOMATÓRIO - POLO I - ZONA RURAL**

Nr. Ord.	ALIMENTOS	TOTAL (KG)	VALOR UNI. (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
1	Abobora Moranga	541,40	4,96	2.685,34
2	Abobrinha Paulista	109,60	4,93	540,33
3	Alface Americana	149,04	27,39	4.082,32
4	Banana Prata	1.744,40	5,80	10.117,52
5	Batata Doce in natura	62,40	6,67	416,21
6	Cheiro-Verde	92,35	49,86	4.604,47
7	Couve in natura	180,74	18,08	3.267,78
8	Feijão Verde	55,60	21,01	1.168,16
9	Macaxeira in natura	541,40	4,26	2.306,36
10	Mamão Papaya	139,00	7,93	1.102,27
11	Maxixe in natura	48,80	20,16	983,81
12	Melão in natura	139,00	6,81	946,59
13	Melancia in natura	4.289,52	3,16	13.554,88
14	Pimentão Verde	92,35	9,66	892,08
15	Vinagreira in natura	19,46	9,55	185,84
			TOTAL	46.853,96

PREVISÃO AGRICULTURA FAMILIAR - CHAMADA PÚBLICA 002/2022**SOMATÓRIO - POLO II - ZONA RURAL**

Nr. Ord.	ALIMENTOS	TOTAL (KG)	VALOR UNI. (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
1	Abobora Moranga	233,20	4,96	1.156,67
2	Abobrinha Paulista	49,50	4,93	244,04
3	Alface Americana	65,30	27,39	1.788,46
4	Banana Prata	699,60	5,80	4.057,68
5	Batata Doce in natura	0,00	6,67	-
6	Cheiro-Verde	37,31	49,86	1.860,38
7	Couve in natura	81,62	18,08	1.475,69
8	Feijão Verde	0,00	21,01	-
9	Macaxeira in natura	233,20	4,26	993,43
10	Mamão Papaya	0,00	7,93	-
11	Maxixe in natura	0,00	20,16	-
12	Melão in natura	0,00	6,81	-
13	Melancia in natura	1.866,48	3,16	5.898,08
14	Pimentão Verde	37,31	9,66	360,43
15	Vinagreira in natura	0,00	9,55	-
			TOTAL	17.834,85

PREVISÃO AGRICULTURA FAMILIAR - CHAMADA PÚBLICA 002/2023

SOMATORIO - POLO III - ZONA RURAL

Nr. Ord.	ALIMENTOS	TOTAL (KG)	VALOR UNI. (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
1	Abobora Moranga	570,20	4,96	2.828,19
2	Abobrinha Paulista	125,90	4,93	620,69
3	Alface Americana	178,95	27,39	4.901,39
4	Banana Prata	2.463,60	5,80	14.288,88
5	Batata Doce in natura	103,60	6,67	691,01
6	Cheiro-Verde	105,00	49,86	5.235,50
7	Couve in natura	203,28	18,08	3.675,30
8	Feijão Verde	103,60	21,01	2.176,64
9	Macaxeira in natura	587,40	4,26	2.502,32
10	Mamão Papaya	465,40	7,93	3.690,62
11	Maxixe in natura	103,60	20,16	2.088,58
12	Melão in natura	534,20	6,81	3.637,90
13	Melancia in natura	5.124,48	3,16	16.193,36
14	Pimentão Verde	104,32	9,66	1.007,69
15	Vinagreira in natura	36,26	9,55	346,28
			TOTAL	63.884,35



ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE IMPERATRIZ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

ANEXO VII



DISTRIBUIÇÃO DAS ESCOLAS E CRECHES MUNICIPAIS DA ZONA RURAL POR POLO

POLO I

LOCALIDADES: Lagoa Verde, Centro Novo, km 20, Km 1.200, Km 1.700, Riacho do Meio, Água Boa, Barra Grande, Açaizal dos Pernambucanos, Vila Conceição I e II.

N.º Ord.	NOME DA ESCOLA	ENDEREÇO
01	Creche Caminho Feliz	Alto Bonito - Lagoa Verde
02	Creche Cantinho da Alegria	Centro Novo
03	Afonso Pena	Rua da Igreja, s/n - Km 1.700
04	Bernardo Sayão	Rua Principal, s/n, Km. 1.200 - Riacho do Meio
05	Chaparral	Br - 010 Km - 020 - Fazenda Chaparral
06	Coelho Neto	Br 010 - Mãozinha
07	Dom Pedro I	Rua Principal s/n Açaizal Pernambucanos
08	João Gonçalves Santiago	Km 1.200
09	João Guimarães	Água Boa
10	Manoel Ribeiro	Rua Manoel Ribeiro, s/nº - Centro Novo
11	Moreira Neto	Rua Bernardo Sayão, s/nº - Lagoa Verde
12	Nossa Srª. da Conceição	Rua 25 de julho, s/nº - Vila Conceição
13	Nossa Srª. de Nazaré	Rua Castelo Branco, s/nº - Lagoa Verde
14	Raimundo Ribeiro	Rua Baía S/N - Vila Machado
15	Santa Lúcia	Barra Grande
16	São Francisco	Rua Ulisses Guimarães, 51- Vila Chico do Rádio
17	Senhor Jesus	Rua Principal s/n Vila Conceição II

POLO II

LOCALIDADES: Bom Jesus, Camaçari, Cacauzinho, Bebedouro.

N.º Ord.	NOME DA ESCOLA	ENDEREÇO
01	Marcionília Gomes Soares	Rua São Raimundo, nº 400 - Camaçari
02	Da Amizade	Rua da Amizade, s/nº - Bom Jesus do Anajá
03	João Lisboa	Rua São Pedro, s/nº - Cacauzinho

POLO III

LOCALIDADES: Estrada do Arroz, Imbiral, Bacaba, São Francisco do Açaizal, São José da Matança, Olho D'Água dos Martins, Coquelândia, São Félix, Petrolina.

N.º Ord.	NOME DA ESCOLA	ENDEREÇO
01	Dom Marcelino	Avenida Frei Osvaldo, s/nº - Coquelândia
02	Dom Pedro I	Av. João XXIII, s/nº - Coquelândia
03	Enock Alves Bezerra	Imbiral
04	Humberto de Campos	Açaizal
05	Juscelino Kubitschek	Rua Bom Jesus, nº 159 - Petrolina
06	Santo Amaro	Povoado São José da Matança
07	São Félix	Avenida João XXIII, nº 2.490 - São Félix
08	Sumaré	Rua Projetada s/n - Área Verde
09	Tomé de Sousa	Av. São Raimundo, 453- O. D'Água dos Martins



ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA DE IMPERATRIZ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



ANEXO VIII: CARDÁPIOS


Suellem Freitas de Queiroz
Nutricionista - SEMED
CRN - 11 / 2159

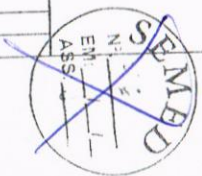


ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA DE IMPERATRIZ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE APOIO AO EDUCANDO/SETOR DE NUTRIÇÃO

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	
	Preparação	Ingredientes	Preparação	Ingredientes	Preparação	Ingredientes	Preparação	Ingredientes	Preparação	Ingredientes
Segunda-feira (9h30min - 9h45min)	LEITE COM ACHOCOLATADO + CUSCUZ GARIMPEIRO COM MARGARINA	Achocolatado em Pó Farinha de Milho Flocada Leite em Pó Integral Margarina Sal	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 Álcool	ARROZ COM ABÓBORA + CARNE PICADA AO MOLHO COM COUVE	ABÓBORA Alho Arroz tipo 1 Carne Bovina Picada Cebola CHEIRO VERDE Colorau COUVE MANTEIGA Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate	SUCO DE MARACUJÁ COM COUVE + BISCOITO SALGADO AMANTEIGADO + BANANA	Açúcar Cristal BANANA PRATA Biscoito Salgado Amanteigado COUVE MANTEIGA Polpa de Maracujá	LEITE COM ACHOCOLATADO + PÃO MASSA FINA COM MARGARINA	Achocolatado em Pó Leite em Pó Integral Margarina Pão Massa Fina
Terça-feira (9h30min - 9h45min)	ARROZ + CARNE BOVINA PICADA COM MACAXEIRA E ABÓBORA + MELANCIA	ABÓBORA Alho Arroz tipo 1 Carne Bovina picada Cebola CHEIRO VERDE Colorau MACAXEIRA MELANCIA Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate	SUCO DE ACEROLA + BISCOITO MARIA + BANANA	Açúcar Cristal BANANA PRATA Biscoito Maria Polpa de Acerola	SUCO DE CAJÁ + PÃO COM MARGARINA	Açúcar Cristal Margarina Pão massa fina Polpa de Cajá	BAIÃO DE 3 (arroz, feijão, carne moída) + REFOGADO DE ABOBRINHA + BANANA	ABOBRINHA Alho Arroz tipo 1 BANANA PRATA Carne Bovina Moída Cebola CHEIRO VERDE Colorau Feijão Comum Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate	GALINHADA COM ABÓBORA + SALADA DE ALFACE + MELANCIA	ABÓBORA ALFACE Alho Arroz tipo 1 Cebola CHEIRO VERDE Colorau Frango Inteiro Cong. MELANCIA Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate Vinagre de Álcool
Quarta-feira (9h30min - 9h45min)	SUCO DE CAJÚ + 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 Cajú Sal Tomate	CALDO DE CARNE MOÍDA COM MACAXEIRA, ABOBRINHA E COUVE	ABOBRINHA Alho Carne Bovina Moída Cebola CHEIRO VERDE Colorau COUVE MACAXEIRA Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate	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 Álcool	LEITE COM ACHOCOLATADO + CUSCUZ GARIMPEIRO COM MARGARINA	Achocolatado em Pó Farinha de Milho Flocada Leite em Pó Integral Margarina Sal	CALDO DE CARNE MOÍDA COM MACAXEIRA, ABOBRINHA E COUVE	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





ESTADO DO MARANHÃO

PREFEITURA DE IMPERATRIZ

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

DEPARTAMENTO DE APOIO AO EDUCANDO/SETOR DE NUTRIÇÃO

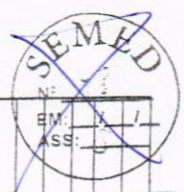
CARDAPIOS PREVISTOS PARA EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS - EJA (19-60 ANOS) ZONAS URBANA E RURAL 2023

(2ª, 4ª, 6ª, 8ª e 10ª Parcelas)

Preparação	Ingredientes	Preparação	Ingredientes
Segunda-feira (19h - 19h15min)	SUCO DE ACEROLA + CACHORRO QUENTE (Carne Moída, Alface picada)	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	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)	SUCO DE CAJÁ + PÃO MASSA FINA COM MARGARINA	Açúcar Cristal Margarina Pão Massa Fina Polpa de Cajá
-------------------------------	---	---	--



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

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



Suelem 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 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	Mingau de Avela c/ Uva passa	Avela Leite em Pó Integral Uva passas	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 Feijão Comum Frango peito cong. MACAXEIRA Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate	Papinha de Arroz c/ Feijão Comum, Macaxeira e Frango Desfiado	Alho Arroz tipo 1 Cebola 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 Chuchu Colorau FEIJÃO VERDE Óleo PIMENTÃO VERDE Sal Tomate	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	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	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

Suelam Freitas de Queiroz
 Nutricionista - SEMED
 CRM - 11 / 2155

SEMED
 Nº 136
 ASS: _____

SEMED
 Nº 136
 ASS: _____



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

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

Refeição: (07h30min / 08h)	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	Milquim de Avela c/ Uva passa	Avela Leite em pó Integral Uva passas	Vitamina de Maçã e Manteiga	MAMÃO PAPAYA Leite em pó Integral Maçã	Bolo de trigo com Leite	Bolo de trigo Leite em pó Integral	Vitamina de Maçã e Banana	BANANA PRATA Leite em pó Integral Maçã	Vitamina de Manteiga e Banana c/ avela	Avela BANANA PRATA Leite em pó Integral MAMÃO PAPAYA
2ª Refeição: (11h30min / 12h)	Papinha de Arroz c/ Carne Moída e Batata Inglesa	ABÓBORA Alho Arroz tipo 1 Batata Inglesa Carne Bovina Moída Cebola CHERO VERDE Colorau Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate	Arroz com cenoura, Escorrelinho de Carne Moída c/ couve e Batata Inglesa	Alho Arroz tipo 1 Batata Inglesa Carne Bovina Moída Cebola Cenoura CHERO VERDE Colorau COUVE Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate	Papinha de arroz c/ Cuxá, Batata Doce e Frango Destilado + Suco de Melancia	Alho Arroz tipo 1 BATATA DOCE Cebola CHERO VERDE Colorau Frango peito cong. MILANICA Óleo de Soja PIMENTÃO Sal Tomate Vinagre VINAGREIRA	Papinha de Arroz c/ Feijão Verde, Carne Bovina Moída c/ Macaxeira e Couve	Alho Arroz tipo 1 Carne Bovina Moída Cebola CHERO VERDE Colorau COUVE FEIJO VERDE MACAXEIRA Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate	Papinha de Frango c/ Feijão comum, Batata Doce, Chuchu	Alho BATATA DOCE Cebola CHERO VERDE Chuchu Colorau Feijão Comum Frango peito cong. Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate Vinagre	Papinha de Arroz c/ Feijão Verde, Carne Bovina Moída com Abobrinha ralada	ABOBORINHA Alho Arroz tipo 1 Carne Bovina Moída Cebola CHERO VERDE Colorau FEIJO VERDE Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate
3ª Refeição: (14h30min / 15h)	Leite com Banana (Amassado)	leite em pó Integral BANANA PRATA	Mingau de Avela c/ Uva passa	Avela Leite em pó Integral Uva passas	Bolo de Trigo com Leite	Bolo de trigo Leite em pó Integral	Vitamina de Maçã e Banana	BANANA PRATA Leite em pó Integral Maçã	Vitamina de Banana congelada c/ Beterraba	BANANA PRATA Beterraba Leite em pó Integral	Alho Arroz tipo 1 Batata Inglesa Carne Bovina Moída Cebola Cenoura CHERO VERDE Colorau	

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





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) 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 Avela	AVELA 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 VINAGREIRA	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 VINAGREIRA	Arroz + Feijão Comum c/ Maixe + Alobrinha ralada refogada com ovo mexido	ABOBRINHA 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 MAXIXE Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate Vinagre	Sopa de Frango Macarrão c/ Cenoura, Chuchu e Maixe.	Alho Cebola Cenoura CHEIRO VERDE Chuchu Colorau Frango peito cong. Macarrão Parafuso MAXIXE Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate Vinagre
3ª Refeição: (14h30min / 15h)	Mingau de Avela c/ Uva passa	Avela Leite em pó Integral Uva passas	Leite + Bolo de Trigo	Bolo de trigo Leite em pó Integral	Salada de Frutas (Banana, mamão, maça, melão, laranja)	BANANA PRATA LARANJA 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 CHEIRO VERDE Colorau Frango peito cong. Molho c/ Macaxeira MAXIXE Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate VINAGREIRA	Sopa de Frango Macarrão c/ Cenoura, Chuchu e Maixe.	ABOBOIRA Alho arroz Carne Bovina Moída Cebola CHEIRO VERDE Colorau Frango peito cong. Macarrão Parafuso MAXIXE Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate Vinagre	Arroz com abóbora, Carne Bovina Moída, Purê de Macaxeira	Alho Arroz tipo 1 Batata Inglesa Carne Bovina Moída Cebola CHEIRO VERDE Colorau Leite em pó Integral MACAXEIRA Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate	Arroz com cenoura, Escondidinho de Carne Moída com Batata Inglesa	Alho Arroz tipo 1 Batata Inglesa Carne Bovina Moída Cebola CHEIRO VERDE Colorau Leite em pó Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate

SEMED
Nº: 138
EM: / /
ASS: / /

SEMED
Nº: 138
EM: / /
ASS: / /

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 A CRECHE - PNAC/MATERNA (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	Boio 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 FEIJO VERDE Cebola Arroz + Feijão Comum + Carne Bovina Moída c/ Maxixe Óleo de Soja MACAXEIRA Leite em pó Integral Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate	Sopa de Carne Bovina Moída, Macarrão, Couve e Abóbora.	Sopa de Carne Bovina Moída Macarrão, Couve e Abóbora. Alho Arroz tipo 1 Carne Bovina Moída Cebola CHEIRO VERDE Colorau FEIJO VERDE Cebola Arroz + Feijão Comum + Carne Bovina Moída c/ Maxixe Óleo de Soja MACAXEIRA Leite em pó Integral Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate	Arroz com cenoura, Escondidinho de Carne Bovina Moída com Batata Inglesa	ABÓBORA Alho Arroz tipo 1 Carne Bovina Moída Cebola CHEIRO VERDE Colorau FEIJO VERDE Cebola Arroz + Feijão Comum + Carne Bovina Moída c/ Maxixe Óleo de Soja MACAXEIRA Leite em pó Integral Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate	Alho Arroz tipo 1 Batata Inglesa Carne Bovina Moída Cebola CHEIRO VERDE Colorau FEIJO VERDE Cebola Arroz + Feijão verde + Frango ao Molho c/ Batata Inglesa Alface	Alho Arroz tipo 1 Batata Inglesa Carne Bovina Moída Cebola CHEIRO VERDE Colorau FEIJO VERDE Cebola Arroz + Feijão verde + Frango ao Molho c/ Batata Inglesa Alface	Alface Alho Arroz tipo 1 Batata Inglesa Carne Bovina Moída Cebola CHEIRO VERDE Colorau FEIJO VERDE Cebola Arroz + Feijão verde + Frango ao Molho c/ Batata Inglesa Alface	Alface Alho Arroz tipo 1 Batata Inglesa Carne Bovina Moída Cebola CHEIRO VERDE Colorau FEIJO VERDE Cebola Arroz + Feijão verde + Frango ao Molho c/ Batata Inglesa Alface
3ª Refeição: (14h30min / 15h)	Suco de Melancia com Pão de queijo	MELANCIA Pão de Queijo	Leite + Bros de Milho + Banana	BANANA PRATA Bros de Milho Leite em pó Integral	Salada de Frutas (Banana, mamão, maçã, melão, laranja)	BANANA PRATA Laranja Maçã MELÃO MAMÃO PAPAYA	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 FEIJO VERDE Cebola Arroz + Feijão Verde + Abobrinha com ovo + Macaxeira Cozida	Sopa de Frango c/ Macarrão, Cenoura, Chuchu e Maxixe	Sopa de Frango c/ Macarrão, feijão Comum, Beterraba e Vinagreira Alho Arroz tipo 1 Cebola CHEIRO VERDE Colorau FEIJO VERDE Cebola Arroz + Feijão Comum + Carne Bovina Moída c/ Maxixe Óleo de Soja MACAXEIRA Leite em pó Integral Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate	Arroz de Cuxá + Frango ao Molho c/ Batata Doce + Melancia	Alho Arroz tipo 1 Cebola CHEIRO VERDE Colorau FEIJO VERDE Cebola Arroz + Feijão Comum + Carne Bovina Moída c/ Maxixe Óleo de Soja MACAXEIRA Leite em pó Integral Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate	Sopa de Frango c/ Macarrão, feijão Comum, Beterraba e Vinagreira Alho Arroz tipo 1 Cebola CHEIRO VERDE Colorau FEIJO VERDE Cebola Arroz + Feijão Comum + Carne Bovina Moída c/ Maxixe Óleo de Soja MACAXEIRA Leite em pó Integral Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate	Sopa de Frango c/ Macarrão, feijão Comum, Beterraba e Vinagreira Alho Arroz tipo 1 Cebola CHEIRO VERDE Colorau FEIJO VERDE Cebola Arroz + Feijão Comum + Carne Bovina Moída c/ Maxixe Óleo de Soja MACAXEIRA Leite em pó Integral Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate	Sopa de Frango c/ Macarrão, feijão Comum, Beterraba e Vinagreira Alho Arroz tipo 1 Cebola CHEIRO VERDE Colorau FEIJO VERDE Cebola Arroz + Feijão Comum + Carne Bovina Moída c/ Maxixe Óleo de Soja MACAXEIRA Leite em pó Integral Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate	Sopa de Frango c/ Macarrão, feijão Comum, Beterraba e Vinagreira Alho Arroz tipo 1 Cebola CHEIRO VERDE Colorau FEIJO VERDE Cebola Arroz + Feijão Comum + Carne Bovina Moída c/ Maxixe Óleo de Soja MACAXEIRA Leite em pó Integral Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate

SEMED
Nº 139
EM: / /
ASS: / /

SEMED
Nº 139
EM: / /
ASS: / /

Suelam Freitas de Queiroz
Nutricionista - SEMED
CRM - 11 / 2155



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 MAMÃO	LEITE COM ACHOCOLATADO + PÃO MASSA FINA COM MARGARINA	Achocolatado em 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	SUCO DE ACEROLA + BISCOITO MARIA	Açúcar Biscoito Maria Polpa de Acerola	
3ª Refeição: Almoço (12:30h)	MACARRONADA À BOLONESA + MELANCIA	Alho Carne Bovina Moída Cebola CHEIRO VERDE Colorau Macarrão Espaguet MELANCIA Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate	GALINHADA COM ABÓBORA + BANANA	ABÓBORA Alho Arroz tipo 1 BANANA PRATA Cebola CHEIRO VERDE Colorau Frango Inteiro Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate Vinagre de Alcool	ARROZ COM ABÓBORA + CARNE PICADA AO MOLHO + PURE DE MACAXEIRA + SALADA DE ALFACE	ARROZ + CARNE PICADA AO MOLHO + PURE 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	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	ABÓBORA BANANA PRATA Margarina Pão Massa Fina Polpa de Cajá	FAROFÁ DE OVO COM CENOURA E COUVE + LEITE COM CAFÉ	CACHORRO QUENTE + SUCO DE CAJÁ	ALFACE Alho Arroz tipo 1 Carne Bovina Moída Cebola CHEIRO VERDE Colorau Óleo de Soja Pão Massa Fina PIMENTÃO VERDE Polpa de Cajú Sal Tomate	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	

~~SEMED~~
N: _____
EM: _____
ASS: _____

SEMED
Nº 140
EM: _____
ASS: _____

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



ESTADO DO MARANHÃO

PREFEITURA DE IMPERATRIZ

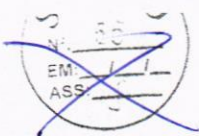
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

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	Açúcar Cristal BANANA PRATA Margarina Pão Massa Fina Polpa de Cajá	SUCO DE CAJÁ + PÃO MASSA FINA COM MARGARINA + BANANA	Açúcar BANANA BISCOITO SALGADO Leite em pó Maçã	VITAMINA DE BANANA COM MACÁ + BISCOITO SALGADO	MINGAU DE FARINHA DE MILHO FLOCADA	MINGAU DE FARINHA DE MILHO FLO Leite em pó	LEITE COM CAFÉ + BISCOITO MARIA	Açúcar Café em pó Biscoito Maria Leite em pó	
2ª Refeição: Lanche (10h)	SUCO DE GOIABA + BISCOITO SALGADO Polpa de Goiaba AMANTEIGADO	Açúcar Cristal Biscoito Salgado Polpa de Goiaba	MELÃO	FESTIVAL DE FRUTAS	BANANA MAMÃO	SUCO DE ACEROLA + BOLO DE TRIGO + BANANA	Açúcar Cristal BANANA Bolo de Trigo Polpa de Acerola	VITAMINA DE BANANA E MAMÃO MAMÃO	Açúcar BANANA Leite em pó MAMÃO	
3ª Refeição: Almoço (12:30h)	BAÍÃO DE 3 (arroz, feijão e carne molda + COUVE) + MELANCIA	Alho Arroz tipo 1 Carne Bovina Moída Cebola CHEIRO VERDE Colorau Macarrão MELANCIA Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate	MACARRONADA A BOLONHESA + MELANCIA	ARROZ + ESTROGONOFI DE FRANGO + SALADA DE ALFACE	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	GALINHADA COM ABÓBORA + SALADA DE ALFACE + MELANCIA	Arroz tipo 1 ABÓBORA ALFACE Alho Cebola CHEIRO VERDE Colorau Frango Inteiro Cong. MELANCIA Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate Vinagre de Alcool	ARROZ COM CENOURA + CARNE PICADA AO MOLHO + BANANA	Arroz tipo 1 Alho BANANA PRATA Carne Bovina Picada Cebola Cenoura CHEIRO VERDE Colorau Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate	
4ª Refeição: Lanche (15h 30min)	ACHOCOLATADO GELADO + BISCOITO SALGADO	Achocolatado em P Biscoito Salgado Leite em Pó	CALDO DE CARNE MOÍDA COM MACAXEIRA E COUVE	SUCO DE MARACUJÁ + PÃO COM MARGARINA	Açúcar Cristal Margarina Pão massa fina Polpa de Maracujá	SUCO DE CAJÁ + CACHORRO QUENTE (Com Alface picada)	Açúcar Cristal ALFACE Alho Carne Bovina Moída Cebola CHEIRO VERDE Colorau Óleo de Soja Pão Massa Fina PIMENTÃO VERDE Polpa de Cajá Sal Tomate	FESTIVAL DE FRUTAS (MELANCIA E MELÃO)	MELÃO MELANCIA	



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



ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA DE IMPERATRIZ

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

DEPARTAMENTO DE APOIO AO PROGRAMA PNAE INTEGRAL ZONAS URBANA E RURAL 2021

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

~~SEMED~~
Nº: _____
EM: _____
ASS: _____

SEMED
Nº: 142
EM: _____
ASS: _____

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



ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA DE IMPERATRIZ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

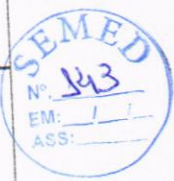
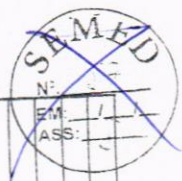
DEPARTAMENTO DE APOIO AO EDUCANDO/SETOR DE NUTRIÇÃO

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	Açúcar Café em pó Leite em pó Margarina Pão Francês	CANJICA	Açúcar Cristal Coco ralado Leite em pó Milho para Canjica	LEITE COM ACHOCOLATADO + CUSCUZ GARIMPEIRO COM MARGARINA	Açocolatado em Farinha de Milho Leite em Pó Integral Margarina Sal	VITAMINA DE BANANA COM MAMÃO + BISCOITO SALGADO	Açúcar BANANA Biscoito Salgado Leite em pó MAMÃO	SUCO DE CAJÁ + BOLO DE TRIGO	Açúcar Bolo de Trigo Polpa de Cajá
2ª Refeição: Lanche (10h)	MELÃO	Melão	SUCO DE CAJÁ + BISCOITO SALGADO	Açúcar Cristal Biscoito Salgado Amanateigado Polpa de Cajá	MAÇA	MAÇA	SUCO DE GOIABA + BOLO DE TRIGO	Açúcar Cristal Bolo de Trigo Polpa de Goiaba	LEITE COM CAFÉ + BISCOITO MARIA Café em pó Leite em pó	Açúcar Biscoito Maria Café em pó Leite em pó
3ª Refeição: Almoço (12:30h)	CALDO DE CARNE MOÍDA COM MACAXEIRA E COUVE	Alho Carne Bovina Moída Cebola CHEIRO VERDE Colorau	GALINHADA COM ABÓBORA + SALADA DE ALFACE + MELANCIA	ABÓBORA ALFACE Alho Arroz tipo 1 Cebola CHEIRO VERDE	ARROZ COM CENOURA + FRANGO AO MOLHO	Alho Arroz tipo 1 Cebola Cenoura CHEIRO VERDE Colorau Frango Inteiro Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate Vinagre de Alcool	MACARRONADA A BOLONHESA + MELANCIA	Alho Carne Bovina Moída Cebola CHEIRO VERDE Colorau Macarrão Espaguete MELANCIA Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate	ARROZ + CARNE BOVINA PICADA COM MACAXEIRA E ABÓBORA	Colorau MACAXEIRA Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate
4ª Refeição: Lanche (15h 30min)	SUCO DE MARACUJÁ + PÃO MASSA FINA COM MARGARINA + BANANA	Açúcar Cristal BANANA PRATA Margarina Pão Massa Fina Polpa de Maracujá	VITAMINA DE BANANA COM MAÇA	Açúcar BANANA Leite em pó Maça	LEITE COM CAFÉ + FAROFA DE OVO COM CENOURA E COUVE	Alho Arroz tipo 1 Cebola Cenoura COUVE Farinha de Leite em Pó Integral Óleo de Soja Ovo de Galinha Sal	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	FESTIVAL DE FRUTAS (MELANCIA E MELÃO)	MELÃO MELANCIA



Suelam Freitas de Queiroz
Nutricionista - SEMED
CRN - 11 / 2159



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 Ovo de Galinha Sal	LEITE COM CAFÉ + BISCOITO MARIA	Café em pó Biscoito Maria Leite em pó	LEITE COM ACHOCOLATADO + CUSCUIZ GARIMPEIRO COM MARGARINA	Achocolatado em pó Farinha de Milho Leite em pó Integral Margarina Sal	SUCO DE CAJÁ + PÃO MASSA FINA COM MARGARINA + BANANA	Açúcar Cristal BANANA PRATA Margarina Pão Massa Fina Polpa de Cajá
2ª Refeição: Lanche (10h)	SUCO DE CALÚ + ABÓBORA + 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 Alfaca picada)	Açúcar Cristal ALFACE 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 Picad Cebola CHEIRO VERDE Colorau Frango Inteiro Colorau Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate	SOPIA DE FRANGO COM LEGUMES (Batata e Cenoura)	Alho Batata Inglesa Cebola Cenoura CHEIRO VERDE Colorau Macarrão Parafuso Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate Vinagre de Alcool	ARROZ + CARNE PICADA AO MOLHO + PURÉ 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 À 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 ESTROGONOFE DE FRANGO + SALADA DE ALFACE 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

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

SEMED
EM: / /
ASS: / / /

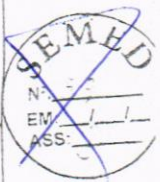
SEMED
EM: / /
ASS: / / /



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

CARDÁPIOS PREVISTOS PARA O ENSINO FUNDAMENTAL - INFÂNCIA (5-15 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 Achocolatado 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	Ingredientes Achocolatado em Pó Leite em Pó Integral Margarina
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 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 CHEIRO VERDE Colorau Óleo de Soja Pão Massa Fina 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 Achocolatado em Pó Farinha de Milho Flocada Leite em Pó Integral Margarina Sal	Ingredientes ABOBRINHA Alho Carne Bovina Moída Cebola CHEIRO VERDE Colorau Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate



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

Quinta-feira (9h-15min - 9h30min)	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	CANJICA Açúcar Cristal Margarina Cebola Leite em pó integral	ARROZ COM CENOURA + FRANGO AO MOLHO	Alho 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	Alho Arroz tipo 1 Cebola CHEIRO VERDE Colorau Macarrão Espaguete MELANCIA Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate	SUCO DE GOIABA + BISCOITO SALGADO + BANANA	Açúcar Cristal BANANA PRATA Biscoito Salgado Amanteigado Polpa de Goiaba
---	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Sexta-feira (9h-15min - 9h30min)	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	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	ALFACE Alho Arroz tipo 1 Carne Bovina Picada Cebola CHEIRO VERDE Colorau Leite em pó Integral MACAXEIRA Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate
--	--	--	--	---	-----------------------------------	--	---	---	--



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



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

CARDÁPIOS PREVISTOS PARA A PRÉ-ESCOLA - PNAF (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 Acolholatado 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 MARTEIGA Polpa de Maracujá	Ingredientes Acolholatado 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 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 ABOBRINHA 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 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 Frango Inteiro Cong. Macarrão Parafuso Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate Vinagre de Alcool	Ingredientes Acolholatado em Pó Farinha de Milho Flocada Leite em Pó Integral Margarina Sal	Ingredientes Alho Carne Bovina Moída Cebola CHEIRO VERDE Colorau COUVE MACAXEIRA Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate



Sistema Faltas de Quebras
 Nutricionista - SEMED
 CRN - 11 / 2198

Quinta-feira (9h-15min - 9h30min)	SOPA DE FRANGO COM LEGUMES (Batata, Cenoura e Abobrinha)	ABOBRINHA Alho Batata Inglesa Cebola Cenoura Colorau Frango inteiro Cong. Macarrão Parafuso Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate Vinagre de Alcool	CANJICA	Açúcar Molho Coco ralado Leite em pó Integral	Alho 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	Alho Carne Bovina Moída Cebola CHEIRO VERDE Colorau Macarrão Espaguete MELANCIA Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate	ARROZ COM CENOURA + FRANGO AO MOLHO	BANANA PRATA Laranja Maçã MAMÃO MELÃO	SALADA DE FRUTAS (BANANA, MAMÃO, LARANJA, MAÇÃ E MELÃO)	MACARRONADA À BOLONHESA + MELANCIA	Alho Carne Bovina Moída Cebola CHEIRO VERDE Colorau Macarrão Espaguete MELANCIA Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate	Alho Arroz tipo 1 BANANA PRATA Carne Bovina Moída Cebola CHEIRO VERDE Colorau COUVE MANTEIGA Feijão Comum Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate	BAIÃO DE 3 (arroz, feijão, carne moída e COUVE) + BANANA	SUCO DE GOIABA + BISCOITO SALGADO + BANANA	Alho Carne Bovina Moída Cebola CHEIRO VERDE Colorau Macarrão Espaguete MELANCIA Óleo de Soja PIMENTÃO VERDE Sal Tomate	MACARRONADA À BOLONHESA + MELANCIA	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 + ESTROGONOFE DE FRANGO + 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	ARROZ + CARNE PICADA AO MOLHO + PURÊ DE MACAXEIRA + SALADA DE ALFACE	BANANA PRATA Biscoito Salgado Amanteigado Polpa de Goiaba
---	--	--	---------	--	--	--	--	--	---	--	--	--	--	--	--	--	--	---	--	--	---	--



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