

Of. N° 060-2018/SEMED/PMI

Itupiranga-Pa, 08 de Janeiro de 2018.

Do: Secretário Municipal de Educação


Ao: Exmo. Sr. José Milesi

Prefeito Municipal de Itupiranga

Assunto: Aquisição de gêneros alimentícios oriundos da Agricultura Familiar para o atendimento da Alimentação Escolar dos alunos da rede publica de ensino deste município.

Anexos: (01) Termo de Referência da aquisição de Gêneros alimentícios para atender o PNAE.
(02) Cópia do Termo de Aprovação do Cardápio de Alimentação Escolar.
(03) Solicitação de despesa de nº 20180104013.

Honrado em cumprimentá-lo, venho por meio deste, encaminhar em anexo o Termo de Referência e a demanda de gêneros alimentícios oriundos da Agricultura Familiar estimada para atender o programa de alimentação escolar no exercício de 2018, juntamente com a cópia do Termo de Aprovação do Conselho de Alimentação Escolar de Itupiranga, devidamente vistado, para sua análise e providencias julgadas necessárias no intuito de instauração de procedimento licitatório.



José Dildo Pereira Alves
Secretário Mun. de Educação
Dec. 03/2017

Respeito, Dialogo e Trabalho

<p>DESPACHO À SEGPLAF, para providências. Itupiranga-PA. 08/01/18</p>  <hr/> <p>José Milesi Prefeito Municipal PMI</p>
--

DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Ofício nº03/2018

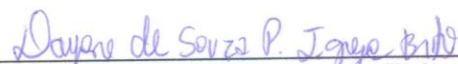
Itupiranga-PA, 04 de Janeiro de 2018.

Sector de Licitação da prefeitura de Itupiranga

Exmo. Sr.

Ao cumprimentá-lo com especial cordialidade, sirvo-me do presente instrumento para encaminhar a este sector o **Termo de referência para realização da Chamada Pública** com objetivo de contratar Grupos Formais ou Informais para fornecimento de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar destinado ao atendimento da Alimentação Escolar dos Alunos da Rede Pública de ensino deste município.

Atenciosamente


Dayane de Souza P. Igreja Brito
Nutricionista CRN7/8392 - SEMED

**PREFEITURA MUNICIPAL
DE ITUPIRANGA/PA**
Protocolo Geral
Nº do Protocolo: 661/2018
Data: 05/01/2018
Hora: 09:00 Nº de Fís: 09
Elizomara
Assinatura do Responsável


José Dildo Pereira Alves
Secretário Municipal de Educação
Portaria: 03/2017

TERMO DE REFERÊNCIA

1 – OBJETO

A prefeitura municipal de Itupiranga, através do departamento da Alimentação Escolar vem por meio deste contratar **Grupos Formais ou Informais para fornecimento de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar destinado ao atendimento da Alimentação Escolar dos Alunos da Rede Pública de ensino deste município.**

2 - DO FUNDAMENTO LEGAL

A aquisição da agricultura familiar para a alimentação escolar está regulamentada pela Resolução CD/ FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013, (atualizada pela Resolução CD/FNDE nº 04, de 2 de abril de 2015).

3 – JUSTIFICATIVA

A presente aquisição visa o fornecimento de alimentos variados e seguros, que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos matriculados nas Unidades de Ensino do município de Itupiranga, garantindo melhoria do rendimento escolar e segurança alimentar e nutricional, bem como, condições de saúde àqueles que necessitem de atenção específica e em vulnerabilidade social, com acesso igualitário, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias.

4 – ESPECIFICAÇÕES DOS BENS OU SERVIÇOS

As especificações constam no Anexo I deste Termo.

5 – ENTREGA DOS BENS OU REALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS

Os produtos deverão ser entregues nos seguintes locais escolas municipais e estaduais localizadas no município de Itupiranga. Na possibilidade de inclusão de alguma escola o fornecedor será informado com antecedência.

Os produtos deverão ser entregues semanalmente, nos dias e locais a ser definido pela Secretaria Municipal de Educação, tendo o licitante o prazo para fazer a entrega conforme cronograma da nutricionista.



Os gêneros deverão estar sobrepostos em paletes e/ou em caixa de polietileno higienizadas quando necessário, não sendo permitido o transporte de hortifrúteis em caixas de madeira ou papelão, com exceção dos ovos que poderão ser acondicionados em embalagem de papelão e/ou isopor, e/ou polietileno atóxico.

Os entregadores deverão estar devidamente identificados com o nome da empresa, uniformizados (camisa, sapato, calça, crachá, boné) com hábitos de higiene satisfatórios (uniforme limpos, higiene pessoal adequada, barba e bigode aparado, cabelo protegido sem adornos e unhas aparadas), conforme boas práticas de fabricação/produção de alimentos possuindo boa conduta e relacionamento no local de entrega.

Caso seja detectado alguma falha no fornecimento, que esteja em desconformidade com o contrato, a contratada deverá efetuar a troca satisfatoriamente no prazo máximo de 01 (um) dia útil, após a notificação, sem prejuízo das sanções previstas.

As despesas com transporte, fretes, bem como qualquer outro relacionado à entrega do produto é de total responsabilidade da contratada.

O recebimento dos gêneros alimentícios será feito pela Prefeitura Municipal de Itupiranga, através do Departamento da Merenda Escolar, pelo seu recebedor, pela comissão de recebimento e conselho da alimentação escolar, atestando os cumprimentos estabelecidos entre as partes.

A prova de entrega é assinatura do responsável do recebimento da merenda escolar no canhoto da nota fiscal e ou nota de entrega, que servirá apenas de ressalva ao fornecedor para fins de cumprimento. **A não entrega no dia e horários marcados acarretam notificações.**

6 – ACOMPANHAMENTOS DA EXECUÇÃO DO SERVIÇO

Dayane de Souza Pereira Igreja Brito RG: 050406512013-7 CPF: 009.471.732-00/FONES:94-99223-6432, dayanebrito.nutricionista@hotmail.com, bem como seu substituto Kedson Barboza CPF: 822.816.882-91/94-99109-5171.

7 – ESTIMATIVA DO VALOR

Conforme anexo I.

8 – CRITÉRIOS DE ACEITABILIDADE

Os gêneros alimentícios deverão ser de primeira qualidade, atendendo ao disposto na legislação de alimentos com característica de cada produto (organolépticas, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas), estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, Ministério da Agricultura/Pecuária e Abastecimento e pelas Autoridades Sanitárias Locais para cada gênero descrito conforme tabela de especificação e quantidades e registro no órgão fiscalizador quando couber (SIM, SIE, SIF). Estando ainda sujeitos a amplo teste qualidade e aceitabilidade, reservando a Prefeitura de Municipal de Itupiranga o direito de rejeita-los no topo ou parte, obrigando-se a empresa vencedora a promover suas substituições sem qualquer ônus adicional. Só será aceito o fornecimento do produto **(POLPAS DE FRUTAS)** que estiverem de acordo com a descrição anterior e as especificações mínimas exigidas abaixo:

- Identificação do produto;
- embalagem original e intacta,
- data de fabricação,
- data de validade,
- peso líquido,
- Número do Lote,
- Nome do fabricante.
- Registro no órgão fiscalizador (SIM, SIE e SIF) quando couber.

As empresas serão responsáveis por seus produtos até a data que expirar a validade dos mesmos, valendo para a resolução de qualquer dúvida, o código de defesa do consumidor, RDC 216 e demais vigentes da Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Em qualquer fase do fornecimento, havendo suspeita de contaminação e ou adulteração de produtos, poderão ser encaminhadas amostras para análise laboratorial, conforme a determinação do FNDE, ficando o pagamento do fornecimento condicionado ao resultado apresentado. Será de responsabilidade dos fornecedores as análises físico-químicas e bromatológicas e sanitárias (microbiológica) dos produtos licitados.

9 – DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

As proponentes do item **farinha e polpas de frutas** deverão apresentar cópia do Alvará de funcionamento e de Vigilância Sanitária atualizado, sendo esse requisito mínimo de qualidade higiênico-sanitária para a fabricação/produção/comercialização de gêneros alimentícios.

10 – DA APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS

10.1 O participante vencedor deverá apresentar amostras de cada item proposto, conforme descrito no Anexo I do termo de referência.

10.2 As amostras deverão ser apresentadas no dia da chamada pública devidamente identificada com o número do edital, o nome do fornecedor (grupo formal ou informal) e a especificação do produto.

10.3 As amostras deverão ser entregues no departamento de alimentação escolar.

10.4 A não apresentação da amostra ou a apresentação de amostra em desacordo com as exigências deste edital implicará na automática desclassificação do item e/ou da proposta.

10.5 A análise de amostras dos alimentos será realizada pela Nutricionista Municipal do Município de Itupiranga e Conselho de alimentação escolar (CAE) no Departamento da Merenda Escolar (DME) e tem como objetivo avaliar e analisar a qualidade do alimento, e se o mesmo é apropriado à clientela atendida específica.

10.6 Um alimento pode ser definido como de boa qualidade, quando preenche as expectativas do consumidor com relação às características (aparência, cor, aroma, sabor e textura) e quando atende as exigências legais preconizadas (origem, controle de qualidade, boas práticas, licenciamento entre outros).

10.7 As amostras que serão apresentadas correrão à custa do fornecedor em participar do processo, não cabendo pleito posterior de indenização por despesas realizadas para poder participar da chamada pública.

10.8 Caso a amostra tenha atendido todos os requisitos de qualidade e características do edital a mesma será considerada aprovada, e será encaminhado o parecer técnico ao departamento de Licitação.


11 – DISPOSIÇÕES GERAIS e INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

Sem disposições e informações complementares.

Itupiranga, PA 04/07/2018

Dayane de S. P. I Brito
Nutricionista
CRN7/8392

Dayane de Souza Pereira Igreja Brito
Dayane de Souza Pereira Igreja Brito
Nutricionista/Responsável Técnico


José Dildo Pereira Alves
Secretário Municipal de Educação
PA/PAE/03/2017

José Dildo Pereira Alves
Secretário de educação

De Acordo.

ANEXO I

PAUTA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/ PNAE - 2018				
AGRICULTURA FAMILIAR				
ORDEM	Gênero Alimentício	Descrição	Unid.	Qtde
1	<u>ABACAXI</u>	In natura, apresentando grau de maturação adequado ao transporte, manipulação e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas. Deve apresentar grau médio de amadurecimento.	QUILO	12.000
2	<u>ABÓBORA MADURA</u>	De primeira, uniformes, sem defeitos, turgescentes, intacta, firmes e bem desenvolvidas. Apresentando grau de maturação adequado para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	QUILO	4.500
3	<u>ABOBRINHA</u>	De primeira, tamanho médio, uniforme, tenra, cor uniforme de verde claro a verde médio e com brilho, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas, sem ferimentos ou defeitos, livres de terra ou corpos estranhos aderentes a superfície externa.	QUILO	3.000
4	<u>ALFACE</u>	Extra e verde. In natura, deverá estar fresca, sem manchas, coloração e tamanhos uniformes e apresentando grau de maturação adequado ao transporte, manipulação e consumo; isenta de sujidades, parasitas, larvas e danos físicos e/ou mecânicos, decorrentes do transporte e manuseio.	QUILO	2.000
5	<u>BANANA PRATA OU MAÇA</u>	Madura, frutos de tamanho médio, grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	QUILO	18.000
6	<u>BANANA DA TERRA</u>	Banana da terra, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	QUILO	1500
7	<u>CEBOLINHA/ CHEIRO VERDE</u>	Apresentando grau de maturação adequado ao transporte, manipulação e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas.	QUILO	1.200

8	<u>COLORAU EM PÓ</u>	Colorau, à base de urucum, fubá e óleo de soja, com cor e odor próprios, sem presença de umidade e material estranho à sua composição que comprometam a qualidade do produto. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote. O peso líquido deve ser de 100g. O produto deve ser embalado em sacos plásticos transparentes, atóxico, incolor, resistente e hermeticamente fechado. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	QUILO	1.500
9	<u>COUVE MANTEIGA</u>	In natura, apresentando grau de maturação adequado ao transporte, manipulação e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas.	QUILO	1.500
10	<u>FARINHA DE MANDIOCA</u>	Farinha de mandioca branca tipo 1, fina, seca, embalagem contendo 01 Kg.	QUILO	7.500
11	<u>LARANJA</u>	De 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livres de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante, acondicionadas em caixas polietileno, transparentes, atóxico e intacto.	QUILO	8.000
12	<u>LIMÃO</u>	Extra e tamanho médio de primeira in natura. Deverá estar no ponto para consumo, maduro, firme, uniforme, com brilho, aroma e sabor característicos da espécie. Não serão tolerados os defeitos externos ou internos que prejudiquem o consumo ou rendimento como: danos mecânicos, defeitos na casca, fruto murcho ou passado e podridão. O produto deverá estar isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	QUILO	1.000
13	<u>MANDIOCA</u>	Mandioca tipo branca ou amarela, fresca e com casca inteira, não fibrosa, isenta de umidade, raízes medianas, firme e compacta, sabor e cor próprios da espécie, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente.	QUILO	5.500

14	<u>MELANCIA</u>	Melancia, de primeira, in natura, com aspecto, cor e cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	QUILO	25.000
15	<u>PEPINO</u>	Apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas.	QUILO	2.000
16	<u>POLPA DE FRUTAS</u>	Extração da polpa fresca, adição de no máximo 20% de água, deve apresentar sabor, odor e cheiro próprios. Embalagem plástica de capacidade de 1 (um) kg, devendo ser entregues no mínimo dois sabores em cada unidade de ensino. Deve conter registro Municipal, Estadual ou Federal.	QUILO	30.000
17	<u>QUIABO</u>	Apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas.	QUILO	1.500
18	<u>TOMATE FRESCO IN NATURA</u>	Extra, tamanho médio e grupo de cor vermelho. Deverá estar no ponto para consumo, maduro, firme, uniforme, com brilho, aroma e sabor característico da espécie. Não serão tolerados os defeitos externos ou internos que prejudiquem o consumo ou rendimento como: danos mecânicos ou de frio, fruto imaturo, com sinais de podridão ou amassado. O produto deverá estar isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa.	QUILO	3.500
19	<u>BEBIDA LÁCTEA</u>	Bebida láctea. Preparo de bebida láctea, enriquecido com vitaminas e minerais, no sabor de morango. De procedência nacional. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega.	LITROS	20.000



CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE ITUPIRANGA -PA

TERMO DE APROVAÇÃO DO CARDÁPIO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR 2018

O CAE do município de Itupiranga-Pará do quadriênio 2018 – 2022 vem por meio deste **APROVAR OS CARDÁPIOS** apresentados pela Nutricionista RT Dayane de Souza Pereira Igreja Brito no dia 09 de janeiro de 2018, os 3 cardápios foram:

- Cardápio para as escolas da Sede;
- Cardápio para as escolas da zona rural;
- Cardápio para escolas indígenas.

Todos com análise nutricional e conforme a o artigo 14 da Resolução Nº 26 de Junho de 2013 que “Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.”

Nome	Função no CAE	Assinatura
Simão Pereira Mendes	Membro	Simão Pereira Mendes
Eliete Souza Castro	Vice-Presidente	Eliete Souza Castro
M ^a Betânia da C. Bezerra	Membro	M ^a Betânia da C. Bezerra
Wandelys da Silva Nascimento	PRESIDENTE	Wandelys da Silva Nascimento
Tucione Priscila B. da Silva	Membro	Tucione Priscila
Wandelys da Silva Freitas	Membro	Wandelys da Silva Freitas

09 de Janeiro de 2017, Itupiranga-Pará.

SEDE - 2018

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
PREPARAÇÃO 1ª SEMANA	Achocolatado com biscoito doce	Galinhada (Frango, arroz e açafrão). Salada: alface/pepino/tomate	Suco de frutas e pão com carne	Sopa de feijão (soja, carne moída, abobrinha e cenoura) e macarrão.	Cuscuz de arroz com achocolatado
PREPARAÇÃO 2ª SEMANA	Suco de frutas e biscoito salgado	Guisado de carne, arroz, farofa de couve e suco de fruta.	Carnjica	Macarrão com frango, abóbora. Sobremesa: Banana	Suco de frutas e pão com carne
PREPARAÇÃO 3ª SEMANA	Cuscuz de milho com achocolatado	Frango ao molho (batata e cenoura), arroz e feijão.	Cachorro quente com alface e suco de frutas	Isca de carne com macaxeira e arroz com couve. Sobremesa: melancia	Bebida láctea com biscoito doce
PREPARAÇÃO 4ª SEMANA	Vitamina de fruta com biscoito salgado	Assado de panela, arroz com abóbora, feijão. Sobremesa: laranja.	Bebida láctea e pão com margarina	Baião de dois (arroz com feijão), frango e suco de fruta	Mingau de farinha av + Banana

Valor nutricional - Kcal: 205,5 Kcal; Carboidratos: 34,2g; Proteína: 7,8g; Lipídios: 8,5g; Vit. A: 113 ug; Vit. C: 27mg; Fibras: 5g; Cálcio: 224 mg; Ferro: 1,5 mg; Magnésio: 45 mg; Zinco: 0,8 mg.

Dayane de Souza P. Igreja Brito
RT Nutricionista CRN7/8392 - SEMED

2638/LNRC
Nutricionista
Dayane P. S. P. Igreja Brito

CARDÁPIO – ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

ESCOLAS INDÍGENAS - 2018

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
PREPARAÇÃO 1ª SEMANA	Achocolatado com biscoito doce	Galinhada (Frango, arroz e açafraão).	Suco de frutas com biscoito doce	Sopa de feijão (carne e abóbora) e macarrão.	Cuscuz de milho com achocolatado
PREPARAÇÃO 2ª SEMANA	Suco de frutas e biscoito salgado	Guisado de carne, farinha , feijão e suco de fruta.	Cuscuz de arroz com achocolatado	Macarrão com frango, abóbora. Sobremesa: melancia	Canjica
PREPARAÇÃO 3ª SEMANA	Cuscuz de milho com achocolatado	Frango ao molho, arroz, feijão e suco de fruta.	Canjica	Isca de carne com macaxeira e arroz. Sobremesa: Banana	Suco de frutas com biscoito doce
PREPARAÇÃO 4ª SEMANA	Vitamina de fruta com biscoito salgado	Assado de panela, arroz e feijão.	Sopa de carne e macarrão	Batido de dois (arroz com feijão) e sardinha .	Mingau de tapioca com coco ou aveia

Valor nutricional - Kcal: 203 Kcal; Carboidratos: 33g; Proteína: 8g; Lipídios: 8g; Vit. A: 90 ug; Vit. C: 20mg; Fibras: 3g; Cálcio: 250 mg; Ferro: 1 mg;
Magnésio: 35 mg; Zinco: 0,5 mg.

Dayane de Souza P. Igreja Brito
RT Nutricionista CRN7/8392 - SEMED

Dayane de S.P I Brito
Nutricionista
CRN7/8392

CARDÁPIO – ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

ZONA RURAL – 2018

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
PREPARAÇÃO 1ª SEMANA	Achocolatado com biscoito doce	Galinhada (Frango, arroz e açafrão).	Suco de frutas com biscoito doce	Sopa de feijão (soja, carne moída, e cenoura) e macarrão.	Cuscuz de milho com achocolatado
PREPARAÇÃO 2ª SEMANA	Suco de frutas e biscoito salgado	Guisado de carne, arroz, feijão e suco de fruta.	Cuscuz de arroz com achocolatado	Macarrão com frango, abóbora. Sobremesa: melancia	Canjica
PREPARAÇÃO 3ª SEMANA	Cuscuz de milho com achocolatado	Frango ao molho, arroz, feijão e suco de fruta.	Canjica	Isca de carne com macaxeira e arroz. Sobremesa: abacaxi.	Suco de frutas com biscoito doce
PREPARAÇÃO 4ª SEMANA	Vitamina de fruta com biscoito salgado	Assado de panela, arroz e feijão.	Sopa de carne moída e macarrão	Baião de dois (arroz com feijão) e frango.	Mingau de tapioca com coco ou aveia

Valor nutricional - Kcal: 200 Kcal; Carboidratos: 32g; Proteína: 7g; Lipídios: 8g; Vit. A: 90 ug; Vit. C: 20mg; Fibras: 3g; Cálcio: 201 mg; Ferro: 1 mg; Magnésio: 35 mg; Zinco: 0,5 mg.

Dayane de Souza P. Igreja Brito
RT Nutricionista CRN7/8392 - SEMED

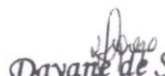
Dayane
Dayane de S.P I Brito
Nutricionista
CRN7/8392



LISTA DE PER CAPITAS ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (CHAMADA PÚBLICA)

PRODUTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR

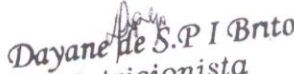
ORDEM	Gênero Alimentício	Per capita
1	ABACAXI	130 gramas
2	ABÓBORA MADURA	30 gramas
3	ABOBRINHA	30 gramas
4	ALFACE	15 gramas
5	BANANA PRATA OU MAÇA	120 gramas
6	BANANA DA TERRA	70 gramas
7	CEBOLINHA/ CHEIRO VERDE	2 gramas
8	COLORAU EM PÓ	2 gramas
9	COUVE MANTEIGA	25 gramas
10	FARINHA DE MANDIOCA	60 gramas
11	LARANJA	90 gramas
12	LIMÃO	10 ml
13	MANDIOCA	70 gramas
14	MELANCIA	150 gramas
15	PEPINO	15 gramas
16	POLPA DE FRUTAS	50 gramas
17	QUIABO	10 gramas
18	TOMATE FRESCO IN NATURA	20 gramas
19	BEBIDA LÁCTEA	180 ml


Dayane de S. P. I Brito
Nutricionista
CRN7/8392



LISTA DE PER CAPITAS ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (LICITAÇÃO)

ORDEM	GÊNERO ALIMENTÍCIO NÃO PERECÍVEIS	PER CAPITAS
1	ACHOCOLATADO	12 gramas
2	ACAFRÃO	2 gramas
3	AÇÚCAR	20 gramas
4	ARROZ	70 gramas
5	AVEIA	25 gramas
6	BISCOITO CREAM CRACKER	25 gramas
7	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA, LEITE, MARIA OU ROSQUINHA	25 gramas
8	EXTRATO DE TOMATE	3 gramas
9	FARINHA LÁCTEA	25 gramas
10	FLOCÃO DE MILHO	50 gramas
11	FLOCÃO DE ARROZ	50 gramas
12	FEIJÃO CARIOCA	30 gramas
13	LEITE EM PÓ INTEGRAL	25 gramas
14	MARGARINA VEGETAL COM SAL	5 gramas
15	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE	50 gramas
16	MACARRÃO TIPO PARAFUSO	50 gramas
17	MILHO PARA CANJICA	15 gramas
18	MINGAU DE TAPIOCA COM COCO	25 gramas
19	ÓLEO DE SOJA	3 ml
20	PREPARO LÍQUIDO DE GOIABA	30 ml
21	PREPARO LÍQUIDO DE ACEROLA	30 ml
22	PREPARO LÍQUIDO DE CAJU	30 ml
23	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA	25 gramas
24	SAL REFINADO	500 gramas
25	SOPA DE MACARRÃO COM LEGUME	50 gramas
26	TEMPERO COMPLETO	500 gramas
27	LEITE SEM LACTOSE	150 ml
28	ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO	5 gotas
29	ARROZ INTEGRAL	70 gramas
30	BISCOITO SALGADO (TIPO INTEGRAL)	25 gramas
31	ALIMENTO EM PÓ A BASE DE SOJA	20 gramas
32	PÃO DE FORMA INTEGRAL	50 gramas
33	LEITE DE SOJA	150 ml
34	FÉCULA DE MANDIOCA	50 gramas
35	PÃO SEM GLÚTEN	50 gramas
36	MACARRÃO SEM GLÚTEN E SEM OVOS	50 gramas
37	BOLACHA DE ÁGUA E SAL S/ LACTOSE	25 gramas


 Dayane de S. P. Brito
 Nutricionista
 CRN718392



ORDEM	GÊNERO ALIMENTÍCIO PERECÍVEIS	PER CAPITAS
38	ALMÔNDEGA AO MOLHO	50 gramas
39	ALHO	1 grama
40	BATATA	30 gramas
41	BETERRABA	30 gramas
42	CARNE BOVINA DE 1º	50 gramas
43	CARNE BOVINA MOÍDA	50 gramas
44	CEBOLA	3 gramas
45	CENOURA	30 gramas
46	FRANGO INTEIRO	70 gramas
47	IOGURTE DE FRUTAS	150 ml
48	SALSICHA RESFRIADA	50 gramas
49	SALSICHA AO MOLHO	50 gramas
50	SARDINHA EM CONSERVA	50 gramas
51	PÃO HOT DOG	50 gramas

Dayane
Dayane de S.P I B:
Nutricionista
CRN7/8392

