

**PREFEITURA MUNICIPAL DE IRAUCUBA**

- **CHAMADA PÚBLICA Nº. 007/2022**
- **UNIDADE ADMINISTRATIVA: SECRETARIA DA EDUCAÇÃO.**
- **OBJETO:** Aquisição de Gêneros Alimentícios do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, oriundos da Agricultura Familiar, destinados à alimentação escolar dos alunos da Rede Municipal de Ensino do Município de Irauçuba/CE, de responsabilidade da Secretaria da Educação.
- **LOCAL:** Centro Administrativo Municipal.
- **ENDEREÇO:** Rua Walmar Braga, nº 507, Centro. Irauçuba/CE. (Por trás da Igreja Matriz)
- **DATA DE ABERTURA:** 20 de janeiro de 2023.
- **HORA DE ABERTURA DOS ENVELOPES:** 09h00min.
- **DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:** 0604 12 306 0005 2.028 – Manut. do Prog. de Alimentação Escolar – PNAE. **ELEMENTO E SUBELEMENTO DE DESPESAS:** 3.3.90.30.00/3.3.90.30.07. **FONTE DE RECURSO:** Próprio (Fonte 1500100100) e PNAE (Fonte 1552000000).

O titular da origem desta licitação torna público, para conhecimento dos interessados, que ocorrerá a Chamada Pública para Aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar, destinado ao Programa Nacional de Alimentação Escolar/PNAE, durante o exercício de vigência, em cumprimento do estabelecido na Lei Federal nº 11.947/2009 e § 1º do Art. 30 da Resolução CD/FNDE nº 006, de 08 de maio de 2020, alterada pela Resolução CD/FNDE nº 20, de 02 de dezembro de 2020 e Resolução CD/FNDE nº 21, de 16 de novembro de 2021, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e legislação correlata e demais normas que regem a matéria, com fim de Contratação de Grupos Formais, Grupos Informais e Fornecedores Individuais. Os interessados deverão apresentar a documentação para habilitação e projeto de venda, até o dia **20 de janeiro de 2023, às 09h00min**, quando dará início à sessão de julgamento na Sala de CERTAME do Centro Administrativo Municipal, com endereço na Rua Walmar Braga, nº 507, Centro. Irauçuba/CE. (Por trás da Igreja Matriz).

**1. OBJETO**

O objeto da presente Chamada Pública é a **Aquisição de Gêneros Alimentícios do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, oriundos da Agricultura Familiar, destinados à alimentação escolar dos alunos da Rede Municipal de Ensino do Município de Irauçuba/CE, de responsabilidade da Secretaria da Educação**, conforme especificações dos gêneros alimentícios, seguidos de sua estimativa média de preço:

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNIDADE	UNITÁRIO R\$	TOTAL R\$
1	<b>ABÓBORA:</b> In natura, de primeira, tamanho médio, com coloração uniforme devendo ser bem desenvolvida e madura sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Ausência de parasitos, sujidades, larvas e corpos estranhos. Casca fina, lisa, íntegra e firme, sem manchas ou perfurações. Podendo ser orgânico.	2000	QUILO	R\$ 5,70	R\$ 11.400,00
2	<b>BATATA DOCE:</b> In natura, de primeira, tamanho médio, com coloração uniforme devendo ser bem desenvolvida e madura com polpa firme e íntacta sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Ausência de parasitos, sujidades, larvas e corpos estranhos. Casca fina, lisa, íntegra e firme, sem manchas ou perfurações. Podendo ser orgânico.	2500	QUILO	R\$ 4,35	R\$ 10.875,00
3	<b>BOLO SIMPLES:</b> Obtido da mistura de farináceos	14000	QUILO	R\$ 13,81	R\$ 193.340,00

PREFEITURA MUNICIPAL DE IRAUCUBA

	(farinha de trigo, fubá, polvilho, araruta, dentre outros), com ovos, óleo vegetal, açúcar, leite ou suco de frutas, adicionado de fermento químico. Nos sabores milho, batata, macaxeira, cenoura, abóbora ou fofo. Ausência de parasitos, sujidades, larvas e corpos estranhos. Deve apresentar data de fabricação e validade. Embalagem: Filmes plásticos, atóxico, transparente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo.				
4	<b>CARNE BOVINA MOÍDA:</b> Carne bovina, acém ou músculo, moído. Deverá estar em perfeito estado de conservação, apresentação e integridade, sem impurezas ou manchas esverdeadas. Abatido do dia. Não será aceita carne congelada. Embalagem: 2 sacos plásticos, transparente, atóxico, contendo até 5kg.	12500	QUILO	R\$ 28,00	R\$ 350.000,00
5	<b>CARNE BOVINA:</b> Carne bovina, in natura, 1ª qualidade, coxão mole, coxão duro, patinho, sem pele, sem gordura aparente, sem pontas e abas. Deverá estar em perfeito estado de conservação, apresentação e integridade, sem impurezas ou manchas esverdeadas. Abatido do dia. Proporção de 70% carne maciça e até 30% de ossos. Não será aceita carne congelada. Embalagem: 2 sacos plásticos, transparente, atóxico, contendo até 10kg.	35000	QUILO	R\$ 36,07	R\$ 1.262.450,00
6	<b>CARNE OVINA (CARNEIRO):</b> In natura, 1ª qualidade, sem pele, sem gordura aparente, sem pontas e abas. Deverá estar em perfeito estado de conservação, apresentação e integridade, sem impurezas ou manchas esverdeadas. Abatido do dia. Deverá ser mantida sob refrigeração. Não será aceita carne congelada. Proporção de 70% carne maciça e até 30% de ossos. Embalagem: 2 sacos plásticos, transparente, atóxico, contendo até 10kg.	4000	QUILO	R\$ 22,57	R\$ 90.280,00
7	<b>CARNE SUÍNA:</b> Pernil ou lombo, in natura, 1ª qualidade, sem pele, sem gordura aparente, sem pontas e abas. Deverá estar em perfeito estado de conservação, apresentação e integridade, sem impurezas ou manchas esverdeadas. abatido do dia. Deverá ser mantida sob refrigeração. Não será aceita carne congelada. Proporção de 70% carne maciça e até 30% de ossos. Embalagem: 2 sacos plásticos, transparente, atóxico, contendo até 10kg.	21350	QUILO	R\$ 23,76	R\$ 507.276,00
8	<b>CHEIRO-VERDE:</b> In natura, 1ª qualidade, contendo proporções iguais de cebolinha e coentro, maço cor verde escuro. Isenta de sinais de apodrecimento, sujidades e corpos estranhos. embalagem: saco plástico transparente, atóxico.	1000	QUILO	R\$ 9,14	R\$ 9.140,00
9	<b>FILÉ DE PEIXE:</b> Filé de tilápia, in natura, com coloração e odor característicos, livres de manchas, com textura não amolecida e não pegajosa, sem espinho, sem pele, filés com peso aproximado de 100 a 120g. Isento de impurezas, larvas ou corpos estranhos que torne impróprio o consumo humano. Embalagem: saco plástico, transparente, atóxico, contendo 1Kg.	10000	QUILO	R\$ 36,32	R\$ 363.200,00
10	<b>FRANGO:</b> In natura, de abate recente, sem vísceras, apresentando cor amarelo rosado, sem escurecimento ou manchas esverdeadas. Deverá ser mantido sob refrigeração. Embalagem: 2 sacos plásticos	5000	QUILO	R\$ 26,71	R\$ 133.550,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE IRAUCUBA

	transparentes, atóxico.				
11	<b>NATA:</b> Obtido através da separação da gordura do leite de vaca. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas. Deverá apresentar aspecto, coloração, cheiro e sabor característicos. Livre de sujidades, parasitos ou corpos estranhos. Embalagem: saco ou pote plástico, transparente, contendo 1kg.	1000	QUILO	R\$ 10,48	R\$ 10.480,00
12	<b>OVOS:</b> Ovos in natura, frescos. Acondicionado em bandejas contendo 12 unidades.	2500	DÚZIA	R\$ 11,68	R\$ 29.200,00
13	<b>PAÇOCA DE CARNE:</b> Produto obtido da mistura de farinha de mandioca, carne bovina, óleo, sal, corante e cebola. Deverá ser fabricado a partir de matérias sãs e limpas. Deverá apresentar aspecto, coloração, cheiro e sabor característicos. Livre de sujidades, parasitos ou corpos estranhos. Embalagem: saco ou pote plástico, transparente, atóxico, contendo 1kg.	2800	QUILO	R\$ 34,56	R\$ 96.768,00
14	<b>PIMENTÃO VERDE:</b> In natura, de primeira, tamanho médio, com coloração uniforme devendo ser bem desenvolvida e madura sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Ausência de parasitos, sujidades, larvas e corpos estranhos. Casca fina, lisa, íntegra e firme, sem manchas ou perfurações. Podendo ser orgânico.	1500	QUILO	R\$ 8,88	R\$ 13.320,00
15	<b>QUEIJO COALHO:</b> Fresco, de primeira. Isento de sujidades, insetos, larvas, parasitos ou outro componente que impossibilite o consumo humano seguro. Deverá conter na embalagem a data de fabricação, validade e registro de inspeção nos órgãos competentes. Embalagem: plástica, transparente, atóxica, limpa.	5000	QUILO	R\$ 29,85	R\$ 149.250,00
<b>EST. MEDIA</b>					<b>R\$ 3.230.529,00</b>

**FONTE DE RECURSO**

Recursos provenientes do PNAE (PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR), E PRÓPRIO.

**3. HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR**

Os Fornecedores da Agricultura Familiar poderão comercializar sua produção agrícola na forma de Fornecedores Individuais, Grupos Informais e Grupos Formais, de acordo com o Art. 36 da Resolução FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020.

**3.1. ENVELOPE Nº 001 - HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR INDIVIDUAL DETENTORES DE DAP FÍSICA (NÃO ORGANIZADO EM GRUPO).**

O Fornecedor Individual deverá apresentar no envelope nº 01 os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

- I - a prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;
- II - o extrato da DAP Física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;
- III - o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura do agricultor participante;
- IV - a prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica;
- V - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda.



## PREFEITURA MUNICIPAL DE IRAUCUBA

### 3.2. ENVELOPE Nº 01 - HABILITAÇÃO DO GRUPO INFORMAL DETENTORES DE DAP FÍSICA (ORGANIZADOS EM GRUPOS)

O Grupo Informal deverá apresentar no Envelope nº 01, os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

- I - a prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;
- II - o extrato da DAP Física de cada agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;
- III - o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura de todos os agricultores participantes;
- IV - a prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso; e
- V - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda.

### 3.3. ENVELOPE Nº 01 - HABILITAÇÃO DO GRUPO FORMAL DETENTORES DE DAP JURÍDICA.

O Grupo Formal deverá apresentar no Envelope nº 01, os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

- I - a prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ;
- II - o extrato da DAP Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 dias;
- III - a prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS;
- IV - as cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;
- V - o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, assinado por seu representante legal;
- VI - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados;
- VII - a declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados; e
- VIII - a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitário, previstos em normativas específicas.

### 4. ENVELOPE Nº 02 - PROJETO DE VENDA

4.1. No Envelope nº 02 os Fornecedores Individuais, Grupos Informais ou Grupos Formais deverão apresentar o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar conforme **ANEXO II** (Modelo da Resolução FNDE nº 006, de 08 de maio de 2020).

4.2. A relação dos proponentes dos projetos de venda será apresentada em sessão pública e registrada em ata após o término do prazo de apresentação dos projetos. O resultado da seleção será publicado em até 02 (dois) dias após o prazo da publicação da relação dos proponentes e no prazo de até 05 (cinco) dias o(s) selecionado(s) será(ão) convocado( s) para assinatura do(s) contrato(s).

4.3 - O(s) projeto(s) de venda a ser(em) contratado(s) será(ão) selecionado(s) conforme critérios estabelecidos pelo Art. 35 da Resolução Nº 06, de 08 de maio de 2020.

4.4. 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 quando se tratar de Fornecedor Individual ou Grupo Informal, e o CNPJ E DAP jurídica da organização produtiva quando se tratar de Grupo Formal.

4.5. Na ausência ou desconformidade de qualquer desses documentos constatada na abertura dos envelopes poderá ser concedido abertura de prazo para sua regularização de até 10(dez) dias, conforme análise da Comissão Julgadora.

### 5. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DOS BENEFICIÁRIOS

5.1. Para seleção, os projetos de venda habilitadas 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.

5.2. 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.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE IRAUCUBA**

III - o grupo de projetos do estado terá prioridade sobre o do País.

5.3. 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);

Caso a Ex. 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, em acordo com os critérios de seleção e priorização citados nos itens 5.1 e 5.2.

5.4. No caso de empate entre grupos formais, terão prioridade organizações com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de sócios, conforme DAP Jurídica.

5.5. Em caso de persistir o 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.

**6. DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS**

6.1. O(s) fornecedor(es) classificado(s) em primeiro lugar poderá entregar as amostras indicadas no quadro abaixo, na sede da Secretaria da Educação, com endereço na Praça São Luiz, Nº. 30, Centro, Irauçuba/CE, até 02 (dois) dias após a notificação, para avaliação e seleção dos produtos a serem adquiridos, as quais deverão ser submetidas a testes necessários, imediatamente após a fase de habilitação.

6.2. O resultado da análise será publicado em até 02 (dois) dias após o prazo da apresentação das amostras.

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE
3	<b>BOLO SIMPLES:</b> Obtido da mistura de farináceos (farinha de trigo, fubá, polvilho, araruta, dentre outros), com ovos, óleo vegetal, açúcar, leite ou suco de frutas, adicionado de fermento químico. Nos sabores milho, batata, macaxeira, cenoura, abóbora ou fofo. Ausência de parasitos, sujidades, larvas e corpos estranhos. Deve apresentar data de fabricação e validade. Embalagem: Filmes plásticos, atóxico, transparente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo.	QUILO
11	<b>NATA:</b> Obtido através da separação da gordura do leite de vaca. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas. Deverá apresentar aspecto, coloração, cheiro e sabor característicos. Livre de sujidades, parasitos ou corpos estranhos. Embalagem: saco ou pote plástico, transparente, contendo 1kg.	QUILO
13	<b>PAÇOCA DE CARNE:</b> Produto obtido da mistura de farinha de mandioca, carne bovina, óleo, sal, colorau e cebola. Deverá ser fabricado a partir de matérias sãs e limpas. Deverá apresentar aspecto, coloração, cheiro e sabor característicos. Livre de sujidades, parasitos ou corpos estranhos. Embalagem: saco ou pote plástico, transparente, atóxico, contendo 1kg.	QUILO
15	<b>QUEIJO COALHO:</b> Fresco, de primeira. Isento de sujidades, insetos, larvas, parasitos ou outro componente que impossibilite o consumo humano seguro. Deverá conter na embalagem a data de fabricação, validade e registro de inspeção nos órgãos competentes. Embalagem: plástica, transparente, atóxica, limpa.	QUILO

**7. LOCAL E PERIODICIDADE DE ENTREGA DOS PRODUTOS**

7.1. A entrega dos gêneros alimentícios deverá respeitar o cronograma abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNIDADE	LOCAL DA ENTREGA	PERIODICIDADE DA ENTREGA	QUANT. POR ENTREGA (A SER DETERMINADA PELA NUTRICIONISTA)
------	-----------	--------	---------	------------------	--------------------------	-----------------------------------------------------------

PREFEITURA MUNICIPAL DE IRAUCUBA

1	<b>ABÓBORA:</b> In natura, de primeira, tamanho médio, com coloração uniforme devendo ser bem desenvolvida e madura sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Ausência de parasitos, sujidades, larvas e corpos estranhos. Casca fina, lisa, íntegra e firme, sem manchas ou perfurações. Podendo ser orgânico.	2000	QUILO	ALMOXARIFADO	QUINZENALMENTE	xxx
2	<b>BATATA DOCE:</b> In natura, de primeira, tamanho médio, com coloração uniforme devendo ser bem desenvolvida e madura com polpa firme e intacta sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Ausência de parasitos, sujidades, larvas e corpos estranhos. Casca fina, lisa, íntegra e firme, sem manchas ou perfurações. Podendo ser orgânico.	2500	QUILO	ALMOXARIFADO	QUINZENALMENTE	xxx
3	<b>BOLO SIMPLES:</b> Obtido da mistura de farináceos (farinha de trigo, fubá, polvilho, araruta, dentre outros), com ovos, óleo vegetal, açúcar, leite ou suco de frutas, adicionado de fermento químico. Nos sabores milho, batata, macaxeira, cenoura, abóbora ou fofo. Ausência de parasitos, sujidades, larvas e corpos estranhos. Deve apresentar data de fabricação e validade. Embalagem: Filmes plásticos, atóxico, transparente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo.	14000	QUILO	ALMOXARIFADO	SEMANALMENTE	xxx
4	<b>CARNE BOVINA MOÍDA:</b> Carne bovina, acém ou músculo, moído. Deverá estar em perfeito estado de conservação, apresentação e integridade, sem impurezas ou manchas esverdeadas. Abatido do dia. Não será aceita carne congelada. Embalagem: 2 sacos plásticos, transparente, atóxico, contendo até 5kg.	12500	QUILO	ALMOXARIFADO	QUINZENALMENTE	xxx
5	<b>CARNE BOVINA:</b> Carne	35000	QUILO	ALMOXARIFADO	QUINZENALMENTE	xxx

**PREFEITURA MUNICIPAL DE IRAUCUBA**

	<p>bovina, in natura, 1ª qualidade, coxão mole, coxão duro, patinho, sem pele, sem gordura aparente, sem pontas e abas. Deverá estar em perfeito estado de conservação, apresentação e integridade, sem impurezas ou manchas esverdeadas. Abatido do dia. Proporção de 70% carne maciça e até 30% de ossos. Não será aceita carne congelada. Embalagem: 2 sacos plásticos, transparente, atóxico, contendo até 10kg.</p>					
6	<p><b>CARNE OVINA (CARNEIRO):</b> In natura, 1ª qualidade, sem pele, sem gordura aparente, sem pontas e abas. Deverá estar em perfeito estado de conservação, apresentação e integridade, sem impurezas ou manchas esverdeadas. Abatido do dia. Deverá ser mantida sob refrigeração. Não será aceita carne congelada. Proporção de 70% carne maciça e até 30% de ossos. Embalagem: 2 sacos plásticos, transparente, atóxico, contendo até 10kg.</p>	4000	QUILO	ALMOXARIFADO	QUINZENALMENTE	xxx
7	<p><b>CARNE SUÍNA:</b> Pernil ou lombo, in natura, 1ª qualidade, sem pele, sem gordura aparente, sem pontas e abas. Deverá estar em perfeito estado de conservação, apresentação e integridade, sem impurezas ou manchas esverdeadas. abatido do dia. Deverá ser mantida sob refrigeração. Não será aceita carne congelada. Proporção de 70% carne maciça e até 30% de ossos. Embalagem: 2 sacos plásticos, transparente, atóxico, contendo até 10kg.</p>	21350	QUILO	ALMOXARIFADO	QUINZENALMENTE	xxx
8	<p><b>CHEIRO-VERDE:</b> In natura, 1ª qualidade, contendo proporções iguais de cebolinha e coentro, maço cor verde escuro. Isenta de sinais de apodrecimento, sujidades e corpos estranhos. embalagem: saco plástico transparente, atóxico.</p>	1000	QUILO	ALMOXARIFADO	QUINZENALMENTE	xxx
9	<p><b>FILE DE PEIXE:</b> Filé de tilápia, in natura, com coloração e odor característicos, livres de</p>	10000	QUILO	ALMOXARIFADO	QUINZENALMENTE	xxx



Centro Administrativo – Sede da Secretaria da Administração  
Rua Walmar Braga, 507, Centro | Irauçuba-CE | CEP: 62.620-000

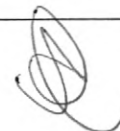


licitacao@iraucuba.ce.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE IRAUCUBA

	manchas, com textura não amolecida e não pegajosa, sem espinho, sem pele, filés com peso aproximado de 100 a 120g. Isento de impurezas, larvas ou corpos estranhos que torne impróprio o consumo humano. Embalagem: saco plástico, transparente, atóxico, contendo 1Kg.					
10	<b>FRANGO:</b> In natura, de abate recente, sem vísceras, apresentando cor amarelo rosado, sem escurecimento ou manchas esverdeadas. Deverá ser mantido sob refrigeração. Embalagem: 2 sacos plásticos transparentes, atóxico.	5000	QUILO	ALMOXARIFADO	QUINZENALMENTE	xxx
11	<b>NATA:</b> Obtido através da separação da gordura do leite de vaca. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas. Deverá apresentar aspecto, coloração, cheiro e sabor característicos. Livre de sujidades, parasitos ou corpos estranhos. Embalagem: saco ou pote plástico, transparente, contendo 1kg.	1000	QUILO	ALMOXARIFADO	QUINZENALMENTE	xxx
12	<b>OVOS:</b> Ovos in natura, frescos. Acondicionado em bandejas contendo 12 unidades.	2500	DÚZIA	ALMOXARIFADO	QUINZENALMENTE	xxx
13	<b>PAÇOCA DE CARNE:</b> Produto obtido da mistura de farinha de mandioca, carne bovina, óleo, sal, colorau e cebola. Deverá ser fabricado a partir de matérias sãs e limpas. Deverá apresentar aspecto, coloração, cheiro e sabor característicos. Livre de sujidades, parasitos ou corpos estranhos. Embalagem: saco ou pote plástico, transparente, atóxico, contendo 1kg.	2800	QUILO	ALMOXARIFADO	QUINZENALMENTE	xxx
14	<b>PIMENTÃO VERDE:</b> In natura, de primeira, tamanho médio, com coloração uniforme devendo ser bem desenvolvida e madura sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Ausência de parasitos, sujidades, larvas e corpos estranhos. Casca fina, lisa, íntegra e firme, sem	1500	QUILO	ALMOXARIFADO	QUINZENALMENTE	xxx





PREFEITURA MUNICIPAL DE IRAUCUBA

	manchas ou perfurações. Podendo ser orgânico.					
15	<b>QUEIJO COALHO:</b> Fresco, de primeira. Isento de sujidades, insetos, larvas, parasitos ou outro componente que impossibilite o consumo humano seguro. Deverá conter na embalagem a data de fabricação, validade e registro de inspeção nos órgãos competentes. Embalagem: plástica, transparente, atóxica, limpa.	5000	QUILO	ALMOXARIFADO	QUINZENALMENTE	xxx

### 8. PAGAMENTO

8.1. O pagamento será realizado até 30 (trinta) dias após a última entrega do mês, através de crédito na Conta Bancária do fornecedor, mediante apresentação de documento fiscal correspondente ao fornecimento efetuado, vedada à antecipação de pagamento, para cada faturamento.

### 9. DISPOSIÇÕES GERAIS

9.1. A presente Chamada Pública poderá ser obtida pelo site do TCE ([www.tce.ce.gov.br](http://www.tce.ce.gov.br)).

9.1. Os produtos alimentícios deverão atender ao disposto na legislação sanitária (federal, estadual ou municipal) específica para os alimentos de origem animal e vegetal.

9.2. O limite individual de venda do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural para a alimentação escolar deve respeitar o valor máximo de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por DAP Familiar/ano/entidade executora, e deve obedecer às seguintes regras:

I – para a comercialização com fornecedores individuais e grupos informais, os contratos individuais firmados devem respeitar o valor máximo de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais), por DAP Familiar/ano/EEEx;  
II – para a comercialização com grupos formais o montante máximo a ser contratado deve ser o resultado do número de agricultores familiares, munidos de DAP Familiar, inscritos na DAP Jurídica multiplicado pelo limite individual de comercialização, utilizando a seguinte fórmula:

Valor máximo a ser contratado = nº de agricultores familiares inscritos na DAP jurídica x R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais).

9.3. A aquisição dos gêneros alimentícios será formalizada através de um Contrato de Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar que estabelecerá com clareza e precisão as condições para sua execução, expressas em cláusulas que definam os direitos, obrigações e responsabilidades das partes, em conformidade com os termos da chamada pública e da proposta a que se vinculam, bem como do Capítulo III - Dos Contratos, da Lei 8.666/1993.

Irauçuba/CE, 29 de dezembro de 2022.



Alexsandra Braga de Sousa  
**Secretária da Educação**



Centro Administrativo – Sede da Secretaria da Administração  
Rua Walmar Braga, 507, Centro | Irauçuba-CE | CEP: 62.620-000



[licitacao@iraucuba.ce.gov.br](mailto:licitacao@iraucuba.ce.gov.br)



PREFEITURA MUNICIPAL DE IRAUCUBA

**ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA**

**1. DO OBJETO**

1.1. Aquisição de Gêneros Alimentícios do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, oriundos da Agricultura Familiar, destinados à alimentação escolar dos alunos da Rede Municipal de Ensino do Município de Irauçuba/CE, de responsabilidade da Secretaria da Educação.

**2. DA ESPECIFICAÇÃO E QUANTIDADE DOS PRODUTOS**

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNIDADE
1	<b>ABÓBORA:</b> In natura, de primeira, tamanho médio, com coloração uniforme devendo ser bem desenvolvida e madura sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Ausência de parasitos, sujidades, larvas e corpos estranhos. Casca fina, lisa, íntegra e firme, sem manchas ou perfurações. Podendo ser orgânico.	2000	QUILO
2	<b>BATATA DOCE:</b> In natura, de primeira, tamanho médio, com coloração uniforme devendo ser bem desenvolvida e madura com polpa firme e intacta sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Ausência de parasitos, sujidades, larvas e corpos estranhos. Casca fina, lisa, íntegra e firme, sem manchas ou perfurações. Podendo ser orgânico.	2500	QUILO
3	<b>BOLO SIMPLES:</b> Obtido da mistura de farináceos (farinha de trigo, fubá, polvilho, araruta, dentre outros), com ovos, óleo vegetal, açúcar, leite ou suco de frutas, adicionado de fermento químico. Nos sabores milho, batata, macaxeira, cenoura, abóbora ou fofo. Ausência de parasitos, sujidades, larvas e corpos estranhos. Deve apresentar data de fabricação e validade. Embalagem: Filmes plásticos, atóxico, transparente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo.	14000	QUILO
4	<b>CARNE BOVINA MOÍDA:</b> Carne bovina, acém ou músculo, moído. Deverá estar em perfeito estado de conservação, apresentação e integridade, sem impurezas ou manchas esverdeadas. Abatido do dia. Não será aceita carne congelada. Embalagem: 2 sacos plásticos, transparente, atóxico, contendo até 5kg.	12500	QUILO
5	<b>CARNE BOVINA:</b> Carne bovina, in natura, 1ª qualidade, coxão mole, coxão duro, patinho, sem pele, sem gordura aparente, sem pontas e abas. Deverá estar em perfeito estado de conservação, apresentação e integridade, sem impurezas ou manchas esverdeadas. Abatido do dia. Proporção de 70% carne maciça e até 30% de ossos. Não será aceita carne congelada. Embalagem: 2 sacos plásticos, transparente, atóxico, contendo até 10kg.	35000	QUILO
6	<b>CARNE OVINA (CARNEIRO):</b> In natura, 1ª qualidade, sem pele, sem gordura aparente, sem pontas e abas. Deverá estar em perfeito estado de conservação, apresentação e integridade, sem impurezas ou manchas esverdeadas. Abatido do dia. Deverá ser mantida sob refrigeração. Não será aceita carne congelada. Proporção de 70% carne maciça e até 30% de ossos. Embalagem: 2 sacos plásticos, transparente, atóxico, contendo até 10kg.	4000	QUILO
7	<b>CARNE SUÍNA:</b> Pernil ou lombo, in natura, 1ª qualidade, sem pele, sem gordura aparente, sem pontas e abas. Deverá estar em perfeito estado de conservação, apresentação e integridade, sem impurezas ou manchas esverdeadas. abatido do dia. Deverá ser mantida sob refrigeração. Não será aceita carne congelada. Proporção de 70% carne maciça e até 30% de ossos. Embalagem: 2 sacos plásticos, transparente, atóxico, contendo até 10kg.	21350	QUILO
8	<b>CHEIRO-VERDE:</b> In natura, 1ª qualidade, contendo proporções iguais de cebolinha e coentro, maço cor verde escuro. Isenta de sinais de apodrecimento, sujidades e corpos estranhos. embalagem: saco plástico	1000	QUILO

PREFEITURA MUNICIPAL DE IRAUCUBA

	transparente, atóxico.		
9	<b>FILÉ DE PEIXE:</b> Filé de tilápia, in natura, com coloração e odor característicos, livres de manchas, com textura não amolecida e não pegajosa, sem espinho, sem pele, filés com peso aproximado de 100 a 120g. Isento de impurezas, larvas ou corpos estranhos que torne impróprio o consumo humano. Embalagem: saco plástico, transparente, atóxico, contendo 1Kg.	10000	QUILO
10	<b>FRANGO:</b> In natura, de abate recente, sem vísceras, apresentando cor amarelo rosado, sem escurecimento ou manchas esverdeadas. Deverá ser mantido sob refrigeração. Embalagem: 2 sacos plásticos transparentes, atóxico.	5000	QUILO
11	<b>NATA:</b> Obtido através da separação da gordura do leite de vaca. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas. Deverá apresentar aspecto, coloração, cheiro e sabor característicos. Livre de sujidades, parasitos ou corpos estranhos. Embalagem: saco ou pote plástico, transparente, contendo 1kg.	1000	QUILO
12	<b>OVOS:</b> Ovos in natura, frescos. Acondicionado em bandejas contendo 12 unidades.	2500	DÚZIA
13	<b>PAÇOCA DE CARNE:</b> Produto obtido da mistura de farinha de mandioca, carne bovina, óleo, sal, colorau e cebola. Deverá ser fabricado a partir de matérias sãs e limpas. Deverá apresentar aspecto, coloração, cheiro e sabor característicos. Livre de sujidades, parasitos ou corpos estranhos. Embalagem: saco ou pote plástico, transparente, atóxico, contendo 1kg.	2800	QUILO
14	<b>PIMENTÃO VERDE:</b> In natura, de primeira, tamanho médio, com coloração uniforme devendo ser bem desenvolvida e madura sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Ausência de parasitos, sujidades, larvas e corpos estranhos. Casca fina, lisa, íntegra e firme, sem manchas ou perfurações. Podendo ser orgânico.	1500	QUILO
15	<b>QUEIJO COALHO:</b> Fresco, de primeira. Isento de sujidades, insetos, larvas, parasitos ou outro componente que impossibilite o consumo humano seguro. Deverá conter na embalagem a data de fabricação, validade e registro de inspeção nos órgãos competentes. Embalagem: plástica, transparente, atóxica, limpa.	5000	QUILO

### 3. DA JUSTIFICATIVA

No âmbito federal, contamos com a Lei 11.947/09, que determina a utilização de, no mínimo, 30% dos recursos repassados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) na compra de produtos da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural para a alimentação escolar, para atender os alunos matriculados na Rede Municipal de Ensino. No entanto, há expectativa por parte da Secretaria da Educação e Governo Municipal de Irauçuba/CE de aumentar o percentual adquirido para além do mínimo exigido. Para isso, futuramente será realizado mapeamento, treinamento e capacitação dos agricultores, por meio da Secretaria da Agricultura, a fim de aumentar o aporte de produção do município, tanto em quantidade quanto em variedade de gêneros. A medida prevista em lei federal, visa, além de fornecer uma alimentação saudável, valorizar a cultura alimentar regional, com respeito às peculiaridades de produção local, alcançar o desenvolvimento sustentável e adquirir gêneros alimentícios diversificados, além de estimular a geração de emprego e renda, fortalecendo e diversificando a economia local, o que irá beneficiar famílias agricultoras e estimular a permanência do agricultor no campo.

O processo será realizado pela Prefeitura Municipal, através de Chamada Pública, em conformidade com a Lei Federal nº 11.947/2009 e § 1º do Art. 30 da Resolução CD/FNDE nº 006, de 06 de maio de 2020, alterada pela Resolução CD/FNDE nº 20, de 02 de dezembro de 2020 e Resolução CD/FNDE nº 21, de 16 de novembro de 2021.

### 4. DA ORIGEM DAS DESPESAS

**PREFEITURA MUNICIPAL DE IRAUCUBA**

4.1. As despesas decorrentes do presente contrato correrão à conta das seguintes dotações orçamentárias: PROG. ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE.

SECRETARIA	DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA	ELEMENTO/ SUBELEMENTO DE DESPESAS	FONTE DE RECURSOS
Secretaria da Educação	0604 12 306 0005 2.028 – Manutenção do Programa de Alimentação Escolar – PNAE.	3.3.90.30.00/ 3.3.90.30.07.	Próprio (Fonte 1500100100) PNAE (Fonte 1552000000)

**5. DA PRESTAÇÃO DE CONTAS**

5.1. O CONTRATANTE se compromete em guardar pelo prazo estabelecido no § 7º do artigo 60 da Resolução CD/FNDE nº 06/2020, as cópias das Notas Fiscais de Compra, os Termos de Recebimento e Aceitabilidade, apresentados nas prestações de contas, bem como o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar e documentos anexos, estando à disposição para comprovação.

**6. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

6.1. É de exclusiva responsabilidade do CONTRATADO o ressarcimento de danos causados ao CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo esta responsabilidade à fiscalização.

**7. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

7. O CONTRATANTE em razão da supremacia do interesse público sobre os interesses particulares poderá:

- modificar unilateralmente o contrato para melhor adequação às finalidades de interesse público, respeitando os direitos do CONTRATADO;
- rescindir unilateralmente o contrato, nos casos de infração contratual ou inaptidão do CONTRATADO;
- fiscalizar a execução do contrato;
- aplicar sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do ajuste;

Sempre que o CONTRATANTE alterar ou rescindir o contrato sem restar caracterizada culpa do CONTRATADO, deverá respeitar o equilíbrio econômico-financeiro, garantindo-lhe o aumento da remuneração respectiva ou a indenização por despesas já realizadas.

**8. DA FISCALIZAÇÃO**

8.1. A fiscalização do presente contrato ficará a cargo do respectivo fiscal de contrato, da Secretaria Municipal de Educação, da Entidade Executora, do Conselho de Alimentação Escolar - CAE e outras entidades designadas pelo contratante ou pela legislação.

**9. DA VIGÊNCIA DO CONTRATO**

9.1. O presente contrato vigorará da sua assinatura até a entrega total dos produtos mediante o cronograma apresentado ou até 31 de dezembro do exercício financeiro.

Alexsandra Braga de Sousa  
Secretária da Educação



Centro Administrativo – Sede da Secretaria da Administração  
Rua Walmar Braga, 507, Centro | Irauçuba-CE | CEP: 62.620-000



licitacao@iraucuba.ce.gov.br



CARDÁPIO – CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL  
MODALIDADE DE ENSINO FAIXA ETÁRIA – CRECHE (1 - 3 ANOS)  
PERÍODO PARCIAL

2023

1ª SEMANA	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA			
Entrada 7:20h 13:20h	FRUTA COM LEITE <ul style="list-style-type: none"> <li>Mamão (60g - 1 fatia)</li> <li>Leite em pó (15g)</li> </ul>	FRUTA COM LEITE <ul style="list-style-type: none"> <li>Melão (60g - 1 fatia)</li> <li>Leite em pó (15g)</li> </ul>	FRUTA COM LEITE <ul style="list-style-type: none"> <li>Banana (90g - 1 unid)</li> <li>Leite em pó (15g)</li> </ul>	FRUTA COM LEITE <ul style="list-style-type: none"> <li>Mamão (60g - 1 fatia)</li> <li>Leite em pó (15g)</li> </ul>	FRUTA COM LEITE <ul style="list-style-type: none"> <li>Melão (60g - 1 fatia)</li> <li>Leite em pó (15g)</li> </ul>			
Principal 08:50h 14:50h	FAROFA DE CUSCUZ COM OVO COZIDO <ul style="list-style-type: none"> <li>Flocão de milho: 30g</li> <li>Sai: 1g</li> <li>Ovo: (1/2 unidade)</li> <li>Óleo: 1ml</li> </ul>	SOPA DE CARNE <ul style="list-style-type: none"> <li>Macarrão: 15g</li> <li>Carne moída: 40g</li> <li>Óleo: 2ml</li> <li>Sai: 1g</li> <li>Colorífico: 0,5g</li> <li>Alho: 1g</li> <li>Batata: 3g</li> <li>Cenoura: 3g</li> <li>Beterraba: 3g</li> <li>Cheiro-verde: 1g</li> <li>Cebola: 1g</li> <li>Tomate: 1g</li> </ul>	PICADINHO DE LEGUMES COM ARROZ E FEIJÃO <ul style="list-style-type: none"> <li>Arroz: 40g</li> <li>Feijão: 15g</li> <li>Carne moída: 40g</li> <li>Óleo: 2ml</li> <li>Sai: 1g</li> <li>Colorífico: 0,5g</li> <li>Alho: 1g</li> <li>Batata: 3g</li> <li>Cenoura: 3g</li> <li>Beterraba: 3g</li> <li>Cheiro-verde: 1g</li> <li>Cebola: 1g</li> <li>Tomate: 1g</li> </ul>	CARNE AO MOLHO DE LEGUMES COM MACARRÃO ESPAGUETE <ul style="list-style-type: none"> <li>Macarrão: 30g</li> <li>Carne moída: 40g</li> <li>Óleo: 2ml</li> <li>Sai: 1g</li> <li>Colorífico: 0,5g</li> <li>Alho: 1g</li> <li>Batata: 3g</li> <li>Cenoura: 3g</li> <li>Beterraba: 3g</li> <li>Cheiro-verde: 1g</li> <li>Cebola: 1g</li> <li>Tomate: 1g</li> </ul>	FRANGO EM CUBOS, ARROZ COM CENOURA E FEIJÃO <ul style="list-style-type: none"> <li>Arroz: 40g</li> <li>Feijão: 15g</li> <li>Frango: 30g</li> <li>Óleo: 4ml</li> <li>Sai: 1g</li> <li>Colorífico: 0,5g</li> <li>Alho: 1g</li> <li>Cenoura ralada: 3g</li> </ul>			
Composição Nutricional (Média semanal)	Energia 320,13 kcal	CHO (g) 55% a 65% 45g 55%	PTN (g) 10% a 15% 15g 19%	LPD (g) 15% a 30% 9g 26%	Vit. A (mcg) 132,53	Vit. C (mg) 26,05	Ca (mg) 156,76	Fe (mg) 1,67

Amanda F.  
Amanda Fernandes Ferreira  
CRN 11 - 12964



CARDÁPIO – CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL  
MODALIDADE DE ENSINO E FAIXA ETÁRIA – CRECHE (1 - 3 ANOS)  
PERÍODO PARCIAL

2023

2ª SEMANA	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA			
Entrada 7:20h 13:20h	FRUTA COM LEITE <ul style="list-style-type: none"> <li>Mamão (60g - 1 fatia)</li> <li>Leite em pó (15g)</li> </ul>	FRUTA COM LEITE <ul style="list-style-type: none"> <li>Melão (60g - 1 fatia)</li> <li>Leite em pó (15g)</li> </ul>	FRUTA COM LEITE <ul style="list-style-type: none"> <li>Banana (90g - 1 unid)</li> <li>Leite em pó (15g)</li> </ul>	FRUTA COM LEITE <ul style="list-style-type: none"> <li>Mamão (60g - 1 fatia)</li> <li>Leite em pó (15g)</li> </ul>	FRUTA COM LEITE <ul style="list-style-type: none"> <li>Melão (60g - 1 fatia)</li> <li>Leite em pó (15g)</li> </ul>			
Principal 08:50h 14:50h	FAROFA DE CUSCUZ COM FRANGO DESFIADO <ul style="list-style-type: none"> <li>Flocão de milho: 30g</li> <li>Sal: 1g</li> <li>Frango: 30g</li> <li>Óleo: 2ml</li> </ul>	SOPA DE CARNE <ul style="list-style-type: none"> <li>Macarrão: 15g</li> <li>Carne moída: 40g</li> <li>Óleo: 2ml</li> <li>Sal: 1g</li> <li>Colorífico: 0,5g</li> <li>Alho: 1g</li> <li>Batata: 3g</li> <li>Cenoura: 3g</li> <li>Beterraba: 3g</li> <li>Cheiro-verde: 1g</li> <li>Cebola: 1g</li> <li>Tomate: 1g</li> </ul>	FILÉ DE PEIXE, ARROZ COM CENOURA E FEIJÃO <ul style="list-style-type: none"> <li>Arroz: 40g</li> <li>Feijão: 15g</li> <li>Filé de peixe: 50g</li> <li>Óleo: 4ml</li> <li>Sal: 1g</li> <li>Alho: 1g</li> <li>Cenoura: 3g</li> </ul>	BAIÃO COM OVO FRITO <ul style="list-style-type: none"> <li>Arroz: 40g</li> <li>Feijão: 15g</li> <li>Ovo: (1/2 unidade)</li> <li>Óleo: 2ml</li> <li>Sal: 1g</li> <li>Alho: 1g</li> </ul>	PICADINHO DE CARNE COM ARROZ E PURÊ DE ABÓBORA <ul style="list-style-type: none"> <li>Arroz: 40g</li> <li>Carne moída: 40g</li> <li>Óleo: 2ml</li> <li>Sal: 1g</li> <li>Colorífico: 0,5g</li> <li>Alho: 1g</li> <li>Abóbora: 10g</li> <li>Leite: 15g</li> </ul>			
Composição Nutricional (Média semanal)								
Energia		CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)
334,64 kcal		55% a 65%	10% a 15%	15% a 30%	137,31	25,33	182,20	1,56
		47g	16g	9g				
		56%	19%	25%				

*Amanda F.*  
Amanda Fernandes Ferreira  
CRN 11 - 12964



PREFEITURA MUNICIPAL DE IRAUÇUBA  
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO – CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL  
MODALIDADE DE ENSINO FAIXA ETÁRIA – CRECHE (1 - 3 ANOS)  
PERÍODO PARCIAL

2023

3ª SEMANA	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA									
Entrada 7:20h 13:20h	FRUTA COM LEITE <ul style="list-style-type: none"> <li>Mamão (60g - 1 fatia)</li> <li>Leite em pó (15g)</li> </ul>	FRUTA COM LEITE <ul style="list-style-type: none"> <li>Melão (60g - 1 fatia)</li> <li>Leite em pó (15g)</li> </ul>	FRUTA COM LEITE <ul style="list-style-type: none"> <li>Banana (90g - 1 unid)</li> <li>Leite em pó (15g)</li> </ul>	FRUTA COM LEITE <ul style="list-style-type: none"> <li>Mamão (60g - 1 fatia)</li> <li>Leite em pó (15g)</li> </ul>	FRUTA COM LEITE <ul style="list-style-type: none"> <li>Melão (60g - 1 fatia)</li> <li>Leite em pó (15g)</li> </ul>									
Principal 08:50h 14:50h	FAROFA DE CUSCUZ COM OVO COZIDO <ul style="list-style-type: none"> <li>Flocão de milho: 30g</li> <li>Sal: 1g</li> <li>Ovo: (1/2 unidade)</li> <li>Óleo: 1ml</li> </ul>	SOPA DE CARNE <ul style="list-style-type: none"> <li>Macarrão: 15g</li> <li>Carne moída: 40g</li> <li>Óleo: 2ml</li> <li>Sal: 1g</li> <li>Colorífico: 0,5g</li> <li>Alho: 1g</li> <li>Batata: 3g</li> <li>Cenoura: 3g</li> <li>Beterraba: 3g</li> <li>Cheiro-verde: 1g</li> <li>Cebola: 1g</li> <li>Tomate: 1g</li> </ul>	PICADINHO DE LEGUMES COM ARROZ E FEIJÃO <ul style="list-style-type: none"> <li>Arroz: 40g</li> <li>Feijão: 15g</li> <li>Carne moída: 40g</li> <li>Óleo: 2ml</li> <li>Sal: 1g</li> <li>Colorífico: 0,5g</li> <li>Alho: 1g</li> <li>Batata: 3g</li> <li>Cenoura: 3g</li> <li>Beterraba: 3g</li> <li>Cheiro-verde: 1g</li> <li>Cebola: 1g</li> <li>Tomate: 1g</li> </ul>	CARNE AO MOLHO DE LEGUMES COM MACARRÃO ESPAGUETE <ul style="list-style-type: none"> <li>Macarrão: 30g</li> <li>Carne moída: 40g</li> <li>Óleo: 2ml</li> <li>Sal: 1g</li> <li>Colorífico: 0,5g</li> <li>Alho: 1g</li> <li>Batata: 3g</li> <li>Cenoura: 3g</li> <li>Beterraba: 3g</li> <li>Cheiro-verde: 1g</li> <li>Cebola: 1g</li> <li>Tomate: 1g</li> </ul>	FRANGO EM CUBOS, ARROZ, FEIJÃO E PURÊ DE BATATA DOCE <ul style="list-style-type: none"> <li>Arroz: 40g</li> <li>Feijão: 15g</li> <li>Frango: 30g</li> <li>Óleo: 4ml</li> <li>Sal: 1g</li> <li>Colorífico: 0,5g</li> <li>Alho: 1g</li> <li>Batata doce: 10g</li> <li>Leite: 20ml</li> </ul>									
Composição Nutricional (Média semanal)														
Energia	324,91 kcal	55% a 65%	PTN (g)	10% a 15%	15g	19%	Vit. A (mcg)	202,81	Vit. C (mg)	26,35	Ca (mg)	161,37	Fe (mg)	1,67
		45g		15% a 30%	9g	26%								
		55%												

Amanda F.  
Amanda Fernandes Ferreira  
CERN 117 - 12964  
Fls. 199  
Rubrica

PREFEITURA MUNICIPAL DE IRAUÇUBA  
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO – CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL  
MODALIDADE DE ENSINO E FAIXA ETÁRIA – CRECHE (1 - 3 ANOS)  
PERÍODO PARCIAL

2023

4ª SEMANA	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA																													
Entrada 7:20h 13:20h	FRUTA COM LEITE <ul style="list-style-type: none"> <li>Mamão (60g - 1 fatia)</li> <li>Leite em pó (15g)</li> </ul>	FRUTA COM LEITE <ul style="list-style-type: none"> <li>Melão (60g - 1 fatia)</li> <li>Leite em pó (15g)</li> </ul>	FRUTA COM LEITE <ul style="list-style-type: none"> <li>Banana (90g - 1 unid)</li> <li>Leite em pó (15g)</li> </ul>	FRUTA COM LEITE <ul style="list-style-type: none"> <li>Mamão (60g - 1 fatia)</li> <li>Leite em pó (15g)</li> </ul>	FRUTA COM LEITE <ul style="list-style-type: none"> <li>Melão (60g - 1 fatia)</li> <li>Leite em pó (15g)</li> </ul>																													
Principal 08:50h 14:50h	FAROFA DE CUSCUZ COM FRANGO DESFIADO <ul style="list-style-type: none"> <li>Flocão de milho: 30g</li> <li>Sal: 1g</li> <li>Frango: 30g</li> <li>Óleo: 2ml</li> </ul>	SOPA DE CARNE <ul style="list-style-type: none"> <li>Macarrão: 15g</li> <li>Carne moída: 40g</li> <li>Óleo: 2ml</li> <li>Sal: 1g</li> <li>Colorífico: 0,5g</li> <li>Alho: 1g</li> <li>Batata: 3g</li> <li>Cenoura: 3g</li> <li>Beterraba: 3g</li> <li>Cheiro-verde: 1g</li> <li>Cebola: 1g</li> <li>Tomate: 1g</li> </ul>	FILÉ DE PEIXE, ARROZ COM CENOURA E FEIJÃO <ul style="list-style-type: none"> <li>Arroz: 40g</li> <li>Feijão: 15g</li> <li>Filé de peixe: 50g</li> <li>Óleo: 4ml</li> <li>Sal: 1g</li> <li>Alho: 1g</li> <li>Cenoura: 3g</li> </ul>	BAIÃO COM OVO FRITO <ul style="list-style-type: none"> <li>Arroz: 40g</li> <li>Feijão: 15g</li> <li>Ovo: (1/2 unidade)</li> <li>Óleo: 2ml</li> <li>Sal: 1g</li> <li>Alho: 1g</li> <li>Cebola: 1g</li> <li>Cheiro Verde: 1g</li> <li>Pimentão: 1g</li> <li>Nata: 5g</li> </ul>	PICADINHO DE CARNE COM ARROZ E PURÊ DE ABÓBORA <ul style="list-style-type: none"> <li>Arroz: 40g</li> <li>Carne moída: 40g</li> <li>Óleo: 2ml</li> <li>Sal: 1g</li> <li>Colorífico: 0,5g</li> <li>Alho: 1g</li> <li>Abóbora: 10g</li> <li>Leite: 20ml</li> </ul>																													
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Composição Nutricional (Média semanal)</th> <th>Vit. A (mcg)</th> <th>Vit. C (mg)</th> <th>Ca (mg)</th> <th>Fe (mg)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energia</td> <td>55% a 65%</td> <td>PTN (g)</td> <td>10% a 15%</td> <td>LPD (g)</td> <td>15% a 30%</td> </tr> <tr> <td>336,78 kcal</td> <td>47g</td> <td>16g</td> <td>19%</td> <td>10g</td> <td>10g</td> </tr> <tr> <td></td> <td>55%</td> <td>19%</td> <td></td> <td>26%</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>139,17</td> <td>25,65</td> <td>183,53</td> <td>1,57</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>						Composição Nutricional (Média semanal)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)	Energia	55% a 65%	PTN (g)	10% a 15%	LPD (g)	15% a 30%	336,78 kcal	47g	16g	19%	10g	10g		55%	19%		26%			139,17	25,65	183,53	1,57	
Composição Nutricional (Média semanal)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)																														
Energia	55% a 65%	PTN (g)	10% a 15%	LPD (g)	15% a 30%																													
336,78 kcal	47g	16g	19%	10g	10g																													
	55%	19%		26%																														
	139,17	25,65	183,53	1,57																														

Amanda F.  
Amanda Fernandes-Ferreira  
CRN 147.12964  
195  
ME  
Rubrica  
Municipal de Irauçuba/CE



PREFEITURA MUNICIPAL DE IRAUÇUBA  
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO – CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL/FUNDAMENTAL  
MODALIDADE DE ENSINO E FAIXA ETÁRIA – PRE ESCOLA (4 e 5 ANOS)  
PERÍODO PARCIAL

2023

1ª SEMANA	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
	<b>FRUTA</b>	<b>FRUTA</b>	<b>FRUTA</b>	<b>FRUTA</b>	<b>FRUTA</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Melão (60g - 1 fatia)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mamão (60g - 1 fatia)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Banana (90g – 1unid)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mamão (60g - 1 fatia)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Melão (60g - 1 fatia)</li> </ul>
<b>Entrada</b> 7:20h 13:20h					
	<b>CUSCUZ COM OVOS</b>	<b>SOPA DE CARNE</b>	<b>PICADINHO DE LEGUMES COM ARROZ E FEIJÃO</b>	<b>CARNE AO MOLHO DE LEGUMES COM MACARRÃO ESPAGUETE</b>	<b>FILÉ DE PEIXE, ARROZ COM CENOURA E FEIJÃO</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Flocão de milho: 30g</li> <li>• Sal: 1g</li> <li>• Ovo: 25g (1/2 unidade)</li> <li>• Óleo: 2ml</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Macarrão: 20g</li> <li>• Carne moída: 50g</li> <li>• Óleo: 2ml</li> <li>• Sal: 1g</li> <li>• Colorífico: 0,5g</li> <li>• Alho: 1g</li> <li>• Batata: 3g</li> <li>• Cenoura: 3g</li> <li>• Beterraba: 3g</li> <li>• Cheiro-verde: 1g</li> <li>• Cebola: 1g</li> <li>• Tomate: 1g</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Arroz: 40g</li> <li>• Feijão: 15g</li> <li>• Carne moída: 50g</li> <li>• Óleo: 2ml</li> <li>• Sal: 1g</li> <li>• Colorífico: 0,5g</li> <li>• Alho: 1g</li> <li>• Batata: 3g</li> <li>• Cenoura: 3g</li> <li>• Beterraba: 3g</li> <li>• Cheiro-verde: 1g</li> <li>• Cebola: 1g</li> <li>• Tomate: 1g</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Macarrão: 40g</li> <li>• Carne moída: 50g</li> <li>• Óleo: 2ml</li> <li>• Sal: 1g</li> <li>• Colorífico: 0,5g</li> <li>• Alho: 1g</li> <li>• Batata: 3g</li> <li>• Cenoura: 3g</li> <li>• Beterraba: 3g</li> <li>• Cheiro-verde: 1g</li> <li>• Cebola: 1g</li> <li>• Tomate: 1g</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Arroz: 40g</li> <li>• Feijão: 15g</li> <li>• Filé de peixe: 50g</li> <li>• Óleo: 4ml</li> <li>• Sal: 1g</li> <li>• Colorífico: 0,5g</li> <li>• Alho: 1g</li> <li>• Cenoura ralada: 3g</li> </ul>
<b>Principal</b> 08:50h 14:50h					
	<b>Energia</b>	<b>CHO (g)</b>	<b>PTN (g)</b>	<b>LPD (g)</b>	
	270,75 kcal	55% a 65%	10% a 15%	15% a 30%	
		40g	14g	6g	
		59%	20%	21%	
	<b>Composição Nutricional (Média semanal)</b>				

*Amanda F.*

Amanda Fernandes Ferreira  
CRN 11 – 12964



PREFEITURA MUNICIPAL DE IRAUCUBA  
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO – CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL/FUNDAMENTAL  
MODALIDADE DE ENSINO E FAIXA ETÁRIA – PRE ESCOLA (4 e 5 ANOS)  
PERÍODO PARCIAL

2023

2ª SEMANA	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
Entrada 7:20h 13:20h	FRUTA • Melão (60g - 1 fatia)	MINGAU DE MILHO • Flocão de milho: 10g • Leite: 150ml • Açúcar: 10g	FRUTA • Banana (90g – 1unid)	MINGAU DE MILHO • Flocão de milho: 10g • Leite: 150ml • Açúcar: 10g	FRUTA • Melão (60g - 1 fatia)
Principal 08:50h 14:50h	CUSCUZ COM OVOS • Flocão de milho: 30g • Sal: 1g • Ovo: 25g (1/2 unidade) • Óleo: 2ml	SOPA DE CARNE • Macarrão: 20g • Carne moída: 50g • Óleo: 2ml • Sal: 1g • Colorífico: 0,5g • Alho: 1g • Batata: 3g • Cenoura: 3g • Beterraba: 3g • Cheiro-verde: 1g • Cebola: 1g • Tomate: 1g	PICADINHO DE LEGUMES COM ARROZ E FEIJÃO • Arroz: 40g • Feijão: 15g • Carne moída: 50g • Óleo: 2ml • Sal: 1g • Colorífico: 0,5g • Alho: 1g • Batata: 3g • Cenoura: 3g • Beterraba: 3g • Cheiro-verde: 1g • Cebola: 1g • Tomate: 1g	CARNE AO MOLHO DE LEGUMES COM MACARRÃO ESPAGUETE • Macarrão: 40g • Carne moída: 50g • Óleo: 2ml • Sal: 1g • Colorífico: 0,5g • Alho: 1g • Batata: 3g • Cenoura: 3g • Beterraba: 3g • Cheiro-verde: 1g • Cebola: 1g • Tomate: 1g	FILÉ DE PEIXE, ARROZ COM PURÉ DE BATATA DOCE • Arroz: 40g • Batata doce: 10g • Leite: 20ml • Filé de peixe: 50g • Óleo: 4ml • Sal: 1g • Colorífico: 0,5g • Alho: 1g
Composição Nutricional (Média semanal)	Energia 331,91 kcal	CHO (g) 55% a 65% 49g 60%	PTN (g) 10% a 15% 15g 18%	LPD (g) 15% a 30% 8g 22%	

Amanda F.  
Amanda Fernandes Ferreira  
CRN 11 – 12964



PREFEITURA MUNICIPAL DE IRAUÇUBA  
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO – CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL/FUNDAMENTAL  
MODALIDADE DE ENSINO FAIXA ETÁRIA – PRE ESCOLA (4 e 5 ANOS)  
PERÍODO PARCIAL

2023

3ª SEMANA	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
Entrada 7:20h 13:20h	FRUTA • Melão (60g - 1 fatia)	FRUTA • Mamão (60g - 1 fatia)	FRUTA • Banana (90g – 1unid)	FRUTA • Mamão (60g - 1 fatia)	FRUTA • Melão (60g - 1 fatia)
Principal 08:50h 14:50h	CUSCUZ COM OVOS • Flocão de milho: 30g • Sal: 1g • Ovo: 25g (1/2 unidade) • Óleo: 2ml	SOPA DE CARNE • Macarrão: 20g • Carne moída: 50g • Óleo: 2ml • Sal: 1g • Colorífico: 0,5g • Alho: 1g • Batata: 3g • Cenoura: 3g • Beterraba: 3g • Cheiro-verde: 1g • Cebola: 1g • Tomate: 1g	PICADINHO DE LEGUMES COM ARROZ E FEIJÃO • Arroz: 40g • Feijão: 15g • Carne moída: 50g • Óleo: 2ml • Sal: 1g • Colorífico: 0,5g • Alho: 1g • Batata: 3g • Cenoura: 3g • Beterraba: 3g • Cheiro-verde: 1g • Cebola: 1g • Tomate: 1g	CARNE AO MOLHO DE LEGUMES COM MACARRÃO ESPAGUETE • Macarrão: 40g • Carne moída: 50g • Óleo: 2ml • Sal: 1g • Colorífico: 0,5g • Alho: 1g • Batata: 3g • Cenoura: 3g • Beterraba: 3g • Cheiro-verde: 1g • Cebola: 1g • Tomate: 1g	FILÉ DE PEIXE, ARROZ, FEIJÃO E PURÊ DE BATATA DOCE • Arroz: 40g • Feijão: 15g • Filé de peixe: 50g • Óleo: 4ml • Sal: 1g • Colorífico: 0,5g • Alho: 1g • Batata doce: 10g • Leite: 20ml
Composição Nutricional (Média semanal)					
Energia		CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	
275,53 kcal		55% a 65%	10% a 15%	15% a 30%	
		41g	14g	6g	
		59%	20%	21%	

Amanda F.  
Armanda Fernandes Ferreira  
CRN 114 12964  
Fls. 198  
Rubrica

PREFEITURA MUNICIPAL DE IRAUÇUBA  
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO – CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL/FUNDAMENTAL  
MODALIDADE DE ENSINO FAIXA ETÁRIA – PRE ESCOLA (4 e 5 ANOS)  
PERÍODO PARCIAL

2023

4ª SEMANA	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA																
Entrada 7:20h 13:20h	<b>FRUTA</b> • Melão (60g - 1 fatia)	<b>MINGAU DE MILHO</b> • Flocão de milho: 10g • Leite: 150ml • Açúcar: 10g	<b>FRUTA</b> • Banana (90g – 1 unid)	<b>MINGAU DE MILHO</b> • Flocão de milho: 10g • Leite: 150ml • Açúcar: 10g	<b>FRUTA</b> • Melão (60g - 1 fatia)																
Principal 08:50h 14:50h	<b>CUSCUZ COM OVOS</b> • Flocão de milho: 30g • Sal: 1g • Ovo: 25g (1/2 unidade) • Óleo: 2ml	<b>SOPA DE CARNE</b> • Macarrão: 20g • Carne moída: 50g • Óleo: 2ml • Sal: 1g • Colorífico: 0,5g • Alho: 1g • Batata: 3g • Cenoura: 3g • Beterraba: 3g • Cheiro-verde: 1g • Cebola: 1g • Tomate: 1g	<b>PICADINHO DE LEGUMES COM ARROZ E FEIJÃO</b> • Arroz: 40g • Feijão: 15g • Carne moída: 50g • Óleo: 2ml • Sal: 1g • Colorífico: 0,5g • Alho: 1g • Batata: 3g • Cenoura: 3g • Beterraba: 3g • Cheiro-verde: 1g • Cebola: 1g • Tomate: 1g	<b>CARNE AO MOLHO DE LEGUMES COM MACARRÃO ESPAGUETE</b> • Macarrão: 40g • Carne moída: 50g • Óleo: 2ml • Sal: 1g • Colorífico: 0,5g • Alho: 1g • Batata: 3g • Cenoura: 3g • Beterraba: 3g • Cheiro-verde: 1g • Cebola: 1g • Tomate: 1g	<b>FILÉ DE PEIXE, ARROZ COM PURÉ DE ABÓBORA</b> • Arroz: 40g • Abóbora: 10g • Leite: 20ml • Filé de peixe: 50g • Óleo: 4ml • Sal: 1g • Colorífico: 0,5g • Alho: 1g																
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Energia</th> <th>CHO (g)</th> <th>PTN (g)</th> <th>LPD (g)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>329,85 kcal</td> <td>55% a 65%</td> <td>10% a 15%</td> <td>15% a 30%</td> </tr> <tr> <td></td> <td>48g</td> <td>15g</td> <td>8g</td> </tr> <tr> <td></td> <td>60%</td> <td>18%</td> <td>22%</td> </tr> </tbody> </table>						Energia	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	329,85 kcal	55% a 65%	10% a 15%	15% a 30%		48g	15g	8g		60%	18%	22%
Energia	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)																		
329,85 kcal	55% a 65%	10% a 15%	15% a 30%																		
	48g	15g	8g																		
	60%	18%	22%																		
<p>Composição Nutricional (Média semanal)</p>																					

Amanda F.  
Amanda Fernandes-Ferreira  
CRN 1112964



PREFEITURA MUNICIPAL DE IRAUÇUBA  
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO – ENSINO FUNDAMENTAL  
MODALIDADE DE ENSINO FAIXA ETÁRIA – ENSINO FUNDAMENTAL I e II (6 - 15 ANOS)  
PERÍODO PARCIAL

2023

1ª SEMANA	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
Principal 08:50h 14:50h	<b>CUSCUZ COM OVO MEXIDO</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Flocão: 40g</li> <li>Sal: 1g</li> <li>Ovo: 1 unidade</li> <li>Óleo: 2ml</li> <li>Cebola: 2g</li> <li>Cheiro verde: 2g</li> </ul> Sobremesa: (Melão – 1 fatia – 60g)	<b>CARNE AO MOLHO DE LEGUMES COM MACARRÃO ESPAGUETE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Macarrão: 50g</li> <li>Carne: 90g</li> <li>Óleo: 2ml</li> <li>Sal: 1g</li> <li>Colorífico: 1g</li> <li>Alho: 2g</li> <li>Batata: 5g</li> <li>Cenoura: 5g</li> <li>Beterraba: 5g</li> <li>Cheiro-verde: 2g</li> <li>Cebola: 2g</li> <li>Tomate: 2g</li> <li>Pimentão: 2g</li> </ul>	<b>BOLO COM VITAMINA DE BANANA</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Bolo: 1 fatia (50g)</li> <li>Banana: 90g</li> <li>Leite em pó: 15g (1 colher de sopa)</li> <li>Água: 150ml</li> <li>Açúcar: 15g</li> </ul>	<b>FAROFA DE CARNE SUÍNA EM CUBOS, ARROZ COM CENOURA E FEIJÃO</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Arroz: 50g</li> <li>Feijão: 20g</li> <li>Flocão: 15g</li> <li>Porco: 70g</li> <li>Óleo: 4ml</li> <li>Sal: 1g</li> <li>Colorífico: 1g</li> <li>Alho: 2g</li> <li>Batata: 5g</li> <li>Cenoura: 5g</li> <li>Beterraba: 5g</li> <li>Cheiro-verde: 2g</li> <li>Cebola: 2g</li> <li>Cheiro verde: 2g</li> </ul>	<b>PICADINHO DE LEGUMES COM ARROZ E FEIJÃO</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Arroz: 50g</li> <li>Feijão: 20g</li> <li>Carne: 90g</li> <li>Óleo: 2ml</li> <li>Sal: 1g</li> <li>Colorífico: 1g</li> <li>Alho: 2g</li> <li>Batata: 5g</li> <li>Cenoura: 5g</li> <li>Beterraba: 5g</li> <li>Cheiro-verde: 2g</li> <li>Cebola: 2g</li> <li>Tomate: 2g</li> <li>Pimentão: 2g</li> </ul> Sobremesa: (mamão – 1 fatia – 60g)
<b>Composição Nutricional (Média semanal)</b>					
Energia		CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	
386,71 kcal		55% a 65%	10% a 15%	15% a 30%	
		54g	18g	11g	
		56%	19%	25%	

Amanda F.  
Amanda Fernandes Ferreira  
CRN 11 – 12964



PREFEITURA MUNICIPAL DE IRAUÇUBA  
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO – ENSINO FUNDAMENTAL  
MODALIDADE DE ENSINO FAIXA ETÁRIA – ENSINO FUNDAMENTAL I e II (6 - 15 ANOS)  
PERÍODO PARCIAL

2023

2ª SEMANA	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA																
Principal 08:50h 14:50h	<p><b>CUSCUZ COM OVO MEXIDO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Flocão: 40g</li> <li>Sal: 1g</li> <li>Ovo: 1 unidade</li> <li>Óleo: 2ml</li> <li>Cebola: 2g</li> <li>Cheiro verde: 2g</li> </ul>	<p><b>CARNE AO MOLHO DE LEGUMES COM MACARRÃO ESPAGUETE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Macarrão: 50g</li> <li>Carne: 90g</li> <li>Óleo: 2ml</li> <li>Sal: 1g</li> <li>Colorífico: 1g</li> <li>Alho: 2g</li> <li>Batata: 5g</li> <li>Cenoura: 5g</li> <li>Beterraba: 5g</li> <li>Cheiro-verde: 2g</li> <li>Cebola: 2g</li> <li>Tomate: 2g</li> <li>Pimentão: 2g</li> </ul>	<p><b>SANDUICHE DE FRANGO COM CARNE SUÍNA EM CUBOS, COM QUEIJO E SUCO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pão: 1 unid – 50g</li> <li>Frango desfiado: 30g</li> <li>Queijo: 1 fatia – 20g</li> <li>Cenoura: 5g</li> <li>Polpa de frutas: 50g</li> <li>Água: 150ml</li> <li>Açúcar: 15g</li> </ul> <p>Sobremesa: (Melão – 1 fatia – 60g)</p>	<p><b>PAÇOCA E BAIÃO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Arroz: 50g</li> <li>Feijão: 20g</li> <li>Paçoca: 20g</li> <li>Porco: 70g</li> <li>Óleo: 4ml</li> <li>Sal: 1g</li> <li>Colorífico: 1g</li> <li>Alho: 2g</li> <li>Batata: 5g</li> <li>Cenoura: 5g</li> <li>Cebola: 2g</li> <li>Cheiro verde: 2g</li> <li>Pimentão: 2g</li> <li>Nata: 5g</li> </ul>	<p><b>PICADINHO DE LEGUMES COM ARROZ E FEIJÃO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Arroz: 50g</li> <li>Feijão: 20g</li> <li>Carne: 90g</li> <li>Óleo: 2ml</li> <li>Sal: 1g</li> <li>Colorífico: 1g</li> <li>Alho: 2g</li> <li>Batata: 5g</li> <li>Cenoura: 5g</li> <li>Beterraba: 5g</li> <li>Cheiro-verde: 2g</li> <li>Cebola: 2g</li> <li>Tomate: 2g</li> <li>Pimentão: 2g</li> </ul> <p>Sobremesa: (mamão – 1 fatia – 60g)</p>																
	<p><b>Composição Nutricional (Média semanal)</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Energia</th> <th>CHO (g)</th> <th>PTN (g)</th> <th>LPD (g)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>378,71 kcal</td> <td>55% a 65%</td> <td>10% a 15%</td> <td>15% a 30%</td> </tr> <tr> <td></td> <td>51g</td> <td>20g</td> <td>10g</td> </tr> <tr> <td></td> <td>55%</td> <td>21%</td> <td>24%</td> </tr> </tbody> </table>					Energia	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	378,71 kcal	55% a 65%	10% a 15%	15% a 30%		51g	20g	10g		55%	21%	24%
Energia	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)																		
378,71 kcal	55% a 65%	10% a 15%	15% a 30%																		
	51g	20g	10g																		
	55%	21%	24%																		

Amanda F.  
Amanda Fernandes Ferreira  
CRN 11 – 12964



PREFEITURA MUNICIPAL DE IRAUÇUBA  
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO – ENSINO FUNDAMENTAL  
MODALIDADE DE ENSINO E FAIXA ETÁRIA – ENSINO FUNDAMENTAL I e II (6 - 15 ANOS)  
PERÍODO PARCIAL

2023

3ª SEMANA	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
Principal 08:50h 14:50h	<b>CUSCUZ COM OVO MEXIDO</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Flocão: 40g</li> <li>• Sal: 1g</li> <li>• Ovo: 1 unidade</li> <li>• Óleo: 2ml</li> <li>• Cebola: 2g</li> <li>• Cheiro verde: 2g</li> </ul> Sobremesa: (Melão – 1 fatia – 60g)	<b>CARNE AO MOLHO DE LEGUMES COM MACARRÃO ESPAGUETE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Macarrão: 50g</li> <li>• Carne: 90g</li> <li>• Óleo: 2ml</li> <li>• Sal: 1g</li> <li>• Colorífico: 1g</li> <li>• Alho: 2g</li> <li>• Batata: 5g</li> <li>• Cenoura: 5g</li> <li>• Beterraba: 5g</li> <li>• Cheiro-verde: 2g</li> <li>• Cebola: 2g</li> <li>• Tomate: 2g</li> <li>• Pimentão: 2g</li> </ul>	<b>BISCOITO COM VITAMINA DE BANANA</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Biscoito Salgado: 10 unid (50g)</li> <li>• Banana: 90g</li> <li>• Leite em pó: 15g (1 colher de sopa)</li> <li>• Água: 150ml</li> <li>• Açúcar: 15g</li> </ul>	<b>FAROFA DE CARNE SUJINA EM CUBOS COM BAIÃO</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Arroz: 50g</li> <li>• Feijão: 20g</li> <li>• Flocão: 15g</li> <li>• Porco: 70g</li> <li>• Óleo: 4ml</li> <li>• Sal: 1g</li> <li>• Colorífico: 1g</li> <li>• Alho: 2g</li> <li>• Batata: 5g</li> <li>• Cenoura: 5g</li> <li>• Cebola: 2g</li> <li>• Cheiro verde: 2g</li> <li>• Pimentão: 2g</li> </ul>	<b>PICADINHO DE LEGUMES COM ARROZ E FEIJÃO</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Arroz: 50g</li> <li>• Feijão: 20g</li> <li>• Carne: 90g</li> <li>• Óleo: 2ml</li> <li>• Sal: 1g</li> <li>• Colorífico: 1g</li> <li>• Alho: 2g</li> <li>• Batata: 5g</li> <li>• Cenoura: 5g</li> <li>• Beterraba: 5g</li> <li>• Cheiro-verde: 2g</li> <li>• Cebola: 2g</li> <li>• Tomate: 2g</li> <li>• Pimentão: 2g</li> </ul> Sobremesa: (mamão – 1 fatia – 60g)
Composição Nutricional (Média semanal)	Energia	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	
	388,43 kcal	55% a 65% 55g 57%	10% a 15% 19g 19%	15% a 30% 10g 24%	

Amanda Fernandes Ferreira  
CRN 11 – 12964



*(Handwritten signature)*

PREFEITURA MUNICIPAL DE IRAUÇUBA  
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO – ENSINO FUNDAMENTAL  
MODALIDADE DE ENSINO FAIXA ETÁRIA – ENSINO FUNDAMENTAL I e II (6 - 15 ANOS)  
PERÍODO PARCIAL

2023

4ª SEMANA	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
Principal 08:50h 14:50h	<b>CUSCUZ COM OVO MEXIDO</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Flocão: 40g</li> <li>Sal: 1g</li> <li>Ovo: 1 unidade</li> <li>Óleo: 2ml</li> </ul> Sobre-mesa: (Melão – 1 fatia – 60g)	<b>CARNE AO MOLHO DE LEGUMES COM MACARRÃO ESPAGUETE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Macarrão: 50g</li> <li>Carne: 90g</li> <li>Óleo: 2ml</li> <li>Sal: 1g</li> <li>Colorífico: 1g</li> <li>Alho: 2g</li> <li>Batata: 5g</li> <li>Cenoura: 5g</li> <li>Beterraba: 5g</li> <li>Cheiro-verde: 2g</li> <li>Cebola: 2g</li> <li>Tomate: 2g</li> </ul>	<b>BISCOITO DOCE COM SUCO</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Biscoito doce: 10 unid (50g)</li> <li>Polpa de fruta: 50g</li> <li>Água: 150ml</li> <li>Açúcar: 15g</li> </ul> Sobre-mesa: (Banana – 1 unid – 90g)	<b>FAROFA DE CARNE SUÍNA EM CUBOS, ARROZ, FEIJÃO E PURÊ DE BATATA DOCE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Arroz: 50g</li> <li>Feijão: 20g</li> <li>Flocão: 15g</li> <li>Porco: 70g</li> <li>Óleo: 4ml</li> <li>Sal: 1g</li> <li>Colorífico: 1g</li> <li>Alho: 2g</li> <li>Batata doce: 10g</li> <li>Leite: 20ml</li> </ul>	<b>PICADINHO DE LEGUMES COM ARROZ E FEIJÃO</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Arroz: 50g</li> <li>Feijão: 20g</li> <li>Carne: 90g</li> <li>Óleo: 2ml</li> <li>Sal: 1g</li> <li>Colorífico: 1g</li> <li>Alho: 2g</li> <li>Batata: 5g</li> <li>Cenoura: 5g</li> <li>Beterraba: 5g</li> <li>Cheiro-verde: 2g</li> <li>Cebola: 2g</li> <li>Tomate: 2g</li> </ul> Sobre-mesa: (mamão – 1 fatia – 60g)
<b>Composição Nutricional (Média semanal)</b>					
Energia		385,89 kcal	PTN (g)	18g	18%
CHO (g)		55% a 65%	LPD (g)	15% a 30%	
		57g	9g		
		59%	22%		

Amanda F.  
Amanda Fernandes Ferreira  
CRN 11 – 12964





PREFEITURA MUNICIPAL DE IRAUCUBA  
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO – ENSINO DE JOVENS E ADULTOS  
MODALIDADE DE ENSINO E FAIXA ETÁRIA – EJA (19 - 60 ANOS)  
PERÍODO PARCIAL

2023

1ª SEMANA	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
Principal 19:30h	<b>CUSCUZ COLORIDO COM FRANGO DESFIADO</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Flocão: 50g</li> <li>• Sal: 1g</li> <li>• Alho: 2g</li> <li>• Colorífico: 1g</li> <li>• Frango: 60g</li> <li>• Cebola: 2g</li> <li>• Cheiro Verde: 2g</li> <li>• Tomate: 2g</li> <li>• Óleo: 4ml</li> </ul>	<b>FAROFA DE CARNE SUÍNA COM ARROZ E FEIJÃO</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Arroz: 60g</li> <li>• Feijão: 30g</li> <li>• Flocão: 30g</li> <li>• Carne suína: 80g</li> <li>• Óleo: 4ml</li> <li>• Sal: 1g</li> <li>• Colorífico: 1g</li> <li>• Alho: 2g</li> <li>• Cheiro-verde: 2g</li> <li>• Cebola: 2g</li> <li>• Tomate: 2g</li> <li>• Pimentão: 2g</li> </ul>	<b>CARNE COZIDA COM LEGUMES, ARROZ E FEIJÃO</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Arroz: 60g</li> <li>• Feijão: 30g</li> <li>• Carne: 90g</li> <li>• Óleo: 2ml</li> <li>• Sal: 1g</li> <li>• Colorífico: 1g</li> <li>• Alho: 2g</li> <li>• Batata: 5g</li> <li>• Beterraba: 5g</li> <li>• Cenoura: 5g</li> <li>• Cheiro-verde: 2g</li> <li>• Cebola: 2g</li> <li>• Tomate: 2g</li> <li>• Pimentão: 2g</li> </ul>	<b>PICADINHO DE CARNE AO MOLHO DE LEGUMES COM MACARRÃO ESPAGUETE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Macarrão: 40g</li> <li>• Carne: 90g</li> <li>• Óleo: 2ml</li> <li>• Sal: 1g</li> <li>• Colorífico: 1g</li> <li>• Alho: 2g</li> <li>• Batata: 5g</li> <li>• Cenoura: 5g</li> <li>• Beterraba: 5g</li> <li>• Cheiro-verde: 2g</li> <li>• Cebola: 2g</li> <li>• Tomate: 2g</li> <li>• Pimentão: 2g</li> </ul>	<b>BAIÃO DE DOIS COM OVO FRITO</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Arroz: 60g</li> <li>• Feijão: 30g</li> <li>• Ovo: 50g (1 unid)</li> <li>• Óleo: 4ml</li> <li>• Sal: 1g</li> <li>• Alho: 2g</li> <li>• Cheiro verde: 2g</li> <li>• Cebola: 2g</li> <li>• Pimentão: 2g</li> <li>• Nata: 2g</li> </ul>
	<b>FRUTA: MAMÃO (120g - 2 fatias)</b>				
Composição Nutricional (Média semanal)	<b>Energia</b>	<b>CHO (g)</b>	<b>PTN (g)</b>	<b>LPD (g)</b>	
	466 kcal	55% a 65% 69g 58%	10% a 15% 24g 21%	15% a 30% 10g 20%	

Amanda F.  
Amanda Fernandes Ferreira  
CRN 11 - 12964  
Prefeitura Municipal de Iraucuba/CE  
Fabrica

PREFEITURA MUNICIPAL DE IRAUÇUBA  
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO – ENSINO DE JOVENS E ADULTOS  
MODALIDADE DE ENSINO E FAIXA ETÁRIA – EJA (19 - 60 ANOS)  
PERÍODO PARCIAL

2023

2ª SEMANA	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
Principal 19:30h	<b>BAIÃO DE DOIS COM OVO FRITO</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Arroz: 60g</li> <li>Feijão: 30g</li> <li>Ovo: 100g (2 unid)</li> <li>Óleo: 4ml</li> <li>Sal: 1g</li> <li>Alho: 2g</li> <li>Cheiro verde: 2g</li> <li>Cebola: 2g</li> <li>Pimentão: 2g</li> <li>Nata: 5g</li> </ul>	<b>PICADINHO DE CARNE AO MOLHO DE LEGUMES COM MACARRÃO ESPAGUETE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Macarrão: 40g</li> <li>Carne: 90g</li> <li>Óleo: 2ml</li> <li>Sal: 1g</li> <li>Colorífico: 1g</li> <li>Alho: 2g</li> <li>Batata: 5g</li> <li>Cenoura: 5g</li> <li>Beterraba: 5g</li> <li>Cheiro-verde: 2g</li> <li>Cebola: 2g</li> <li>Tomate: 2g</li> <li>Pimentão: 2g</li> </ul>	<b>CARNE COZIDA COM LEGUMES, ARROZ E FEIJÃO</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Arroz: 60g</li> <li>Feijão: 30g</li> <li>Carne: 90g</li> <li>Óleo: 2ml</li> <li>Sal: 1g</li> <li>Colorífico: 1g</li> <li>Alho: 2g</li> <li>Batata: 5g</li> <li>Beterraba: 5g</li> <li>Cenoura: 5g</li> <li>Cheiro-verde: 2g</li> <li>Cebola: 2g</li> <li>Tomate: 2g</li> <li>Pimentão: 2g</li> </ul>	<b>FAROFA DE CARNE SUJINA COM ARROZ E FEIJÃO</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Arroz: 60g</li> <li>Feijão: 30g</li> <li>Flocão: 30g</li> <li>Carne suína: 80g</li> <li>Óleo: 4ml</li> <li>Sal: 1g</li> <li>Colorífico: 1g</li> <li>Alho: 2g</li> <li>Cheiro-verde: 2g</li> <li>Cebola: 2g</li> <li>Tomate: 2g</li> <li>Pimentão: 2g</li> </ul>	<b>CANJA DE GALINHA</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Macarrão: 40g</li> <li>Frango: 90g</li> <li>Sal: 1g</li> <li>Colorífico: 1g</li> <li>Alho: 2g</li> <li>Batata: 5g</li> <li>Cenoura: 5g</li> <li>Beterraba: 5g</li> <li>Cheiro-verde: 2g</li> <li>Cebola: 2g</li> <li>Tomate: 2g</li> <li>Pimentão: 2g</li> </ul>
	<b>Composição Nutricional (Média semanal)</b>	<b>FRUTA: ABACAXI (120g - 2 rodélias)</b>	<b>FRUTA: MELANCIA (150g - 1 fatias)</b>		
	<b>Energia</b>	<b>CHO (g)</b>	<b>PTN (g)</b>	<b>LPD (g)</b>	
	466,67 kcal	55% a 65%	10% a 15%	15% a 30%	
		66g	25g	11g	
		56%	23%	20%	

Amanda F.  
Amanda Fernandes Ferreira  
CRN 11 - 12964



**PREFEITURA MUNICIPAL DE IRAUÇUBA**  
**SECRETARIA DA EDUCAÇÃO**  
**PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE**

**CARDÁPIO – ENSINO DE JOVENS E ADULTOS**  
**MODALIDADE DE ENSINO E FAIXA ETÁRIA – EJA (19 - 60 ANOS)**  
**PERÍODO PARCIAL**

2023

3ª SEMANA	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
Principal 19:30h	<b>CUSCUZ COLORIDO COM FRANGO DESFIADO</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Flocão: 50g</li> <li>• Sal: 1g</li> <li>• Alho: 2g</li> <li>• Colorífico: 1g</li> <li>• Frango: 60g</li> <li>• Cebola: 2g</li> <li>• Cheiro Verde: 2g</li> <li>• Tomate: 2g</li> <li>• Óleo: 4ml</li> </ul>	<b>FAROFA DE CARNE SUÍNA COM ARROZ E FEIJÃO</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Arroz: 60g</li> <li>• Feijão: 30g</li> <li>• Flocão: 30g</li> <li>• Carne suína: 80g</li> <li>• Óleo: 4ml</li> <li>• Sal: 1g</li> <li>• Colorífico: 1g</li> <li>• Alho: 2g</li> <li>• Batata: 5g</li> <li>• Beterraba: 5g</li> <li>• Cenoura: 5g</li> <li>• Cheiro-verde: 2g</li> <li>• Cebola: 2g</li> <li>• Tomate: 2g</li> <li>• Pimentão: 2g</li> </ul>	<b>CARNE OVINA COZIDA COM LEGUMES, ARROZ E FEIJÃO</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Arroz: 60g</li> <li>• Feijão: 30g</li> <li>• Carneiro: 90g</li> <li>• Óleo: 2ml</li> <li>• Sal: 1g</li> <li>• Colorífico: 1g</li> <li>• Alho: 2g</li> <li>• Batata: 5g</li> <li>• Beterraba: 5g</li> <li>• Cenoura: 5g</li> <li>• Cheiro-verde: 2g</li> <li>• Cebola: 2g</li> <li>• Tomate: 2g</li> <li>• Pimentão: 2g</li> </ul>	<b>PICADINHO DE CARNE AO MOLHO DE LEGUMES COM MACARRÃO ESPAGUETE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Macarrão: 40g</li> <li>• Carne: 90g</li> <li>• Óleo: 2ml</li> <li>• Sal: 1g</li> <li>• Colorífico: 1g</li> <li>• Alho: 2g</li> <li>• Batata: 5g</li> <li>• Cenoura: 5g</li> <li>• Beterraba: 5g</li> <li>• Cheiro-verde: 2g</li> <li>• Cebola: 2g</li> <li>• Tomate: 2g</li> <li>• Pimentão: 2g</li> </ul>	<b>BAIÃO DE DOIS COM OVO FRITO</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Arroz: 60g</li> <li>• Feijão: 30g</li> <li>• Ovo: 100g (2 unid)</li> <li>• Óleo: 4ml</li> <li>• Sal: 1g</li> <li>• Alho: 2g</li> <li>• Cheiro verde: 2g</li> <li>• Cebola: 2g</li> <li>• Pimentão: 2g</li> <li>• Nata: 2g</li> </ul>
		<b>FRUTA: BANANA (90g - 1 unidade)</b>		<b>FRUTA: MAMÃO (120g - 2 fatias)</b>	
<b>Composição Nutricional (Média semanal)</b>	<b>Energia</b>	<b>CHO (g)</b>	<b>PTN (g)</b>	<b>LPD (g)</b>	
	488,89 kcal	55% a 65%	10% a 15%	15% a 30%	
		70g	26g	11g	
		56%	22%	21%	

*Amanda f.*  
**Amanda Fernandes Ferreira**  
**CRN 11 – 12964**



PREFEITURA MUNICIPAL DE IRAUÇUBA  
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO – ENSINO DE JOVENS E ADULTOS  
MODALIDADE DE ENSINO E FAIXA ETÁRIA – EJA (19 - 60 ANOS)  
PERÍODO PARCIAL

2023

4ª SEMANA	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
Principal 19:30h	<p><b>CUSCUZ COLORIDO COM FRANGO DESFIADO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Flocão: 50g</li> <li>• Sal: 1g</li> <li>• Alho: 2g</li> <li>• Colorífico: 1g</li> <li>• Fiango: 60g</li> <li>• Cebola: 2g</li> <li>• Cheiro Verde: 2g</li> <li>• Tomate: 2g</li> <li>• Óleo: 4ml</li> </ul>	<p><b>FAROFA DE CARNE SUÍNA COM ARROZ E FEIJÃO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Arroz: 60g</li> <li>• Feijão: 30g</li> <li>• Flocão: 30g</li> <li>• Carne suína: 80g</li> <li>• Óleo: 4ml</li> <li>• Sal: 1g</li> <li>• Colorífico: 1g</li> <li>• Alho: 2g</li> <li>• Cheiro-verde: 2g</li> <li>• Cebola: 2g</li> <li>• Tomate: 2g</li> <li>• Pimentão: 2g</li> </ul> <p>FRUTA: BANANA (90g - 1 unidade)</p>	<p><b>CARNE COZIDA COM LEGUMES, ARROZ, FEIJÃO E PURÊ DE BATATA DOCE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Arroz: 60g</li> <li>• Feijão: 30g</li> <li>• Carne: 90g</li> <li>• Óleo: 2ml</li> <li>• Sal: 1g</li> <li>• Colorífico: 1g</li> <li>• Alho: 2g</li> <li>• Batata: 5g</li> <li>• Beterraba: 5g</li> <li>• Cenoura: 5g</li> <li>• Cheiro-verde: 2g</li> <li>• Cebola: 2g</li> <li>• Tomate: 2g</li> <li>• Pimentão: 2g</li> </ul>	<p><b>PICADINHO DE CARNE AO MOLHO DE LEGUMES COM MACARRÃO ESPAGUETE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Macarrão: 40g</li> <li>• Carne: 90g</li> <li>• Óleo: 2ml</li> <li>• Sal: 1g</li> <li>• Colorífico: 1g</li> <li>• Alho: 2g</li> <li>• Batata: 5g</li> <li>• Cenoura: 5g</li> <li>• Beterraba: 5g</li> <li>• Cheiro-verde: 2g</li> <li>• Cebola: 2g</li> <li>• Tomate: 2g</li> <li>• Pimentão: 2g</li> </ul> <p>FRUTA: MAMÃO (120g - 2 fatias)</p>	<p><b>BAIÃO DE DOIS COM OVO FRITO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Arroz: 60g</li> <li>• Feijão: 30g</li> <li>• Ovo: 100g (2 unid)</li> <li>• Óleo: 4ml</li> <li>• Sal: 1g</li> <li>• Alho: 2g</li> <li>• Cheiro verde: 2g</li> <li>• Cebola: 2g</li> <li>• Pimentão: 2g</li> <li>• Nata: 2g</li> </ul>

Composição Nutricional  
(Média semanal)

Energia	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
55% a 65%	10% a 15%	15% a 30%	
490,33 kcal	71g	25g	11g
	56%	22%	21%

Amanda Fernandes Ferreira  
CRN 11 – 12964

