



CARDÁPIOS CHAMADA PÚBLICA



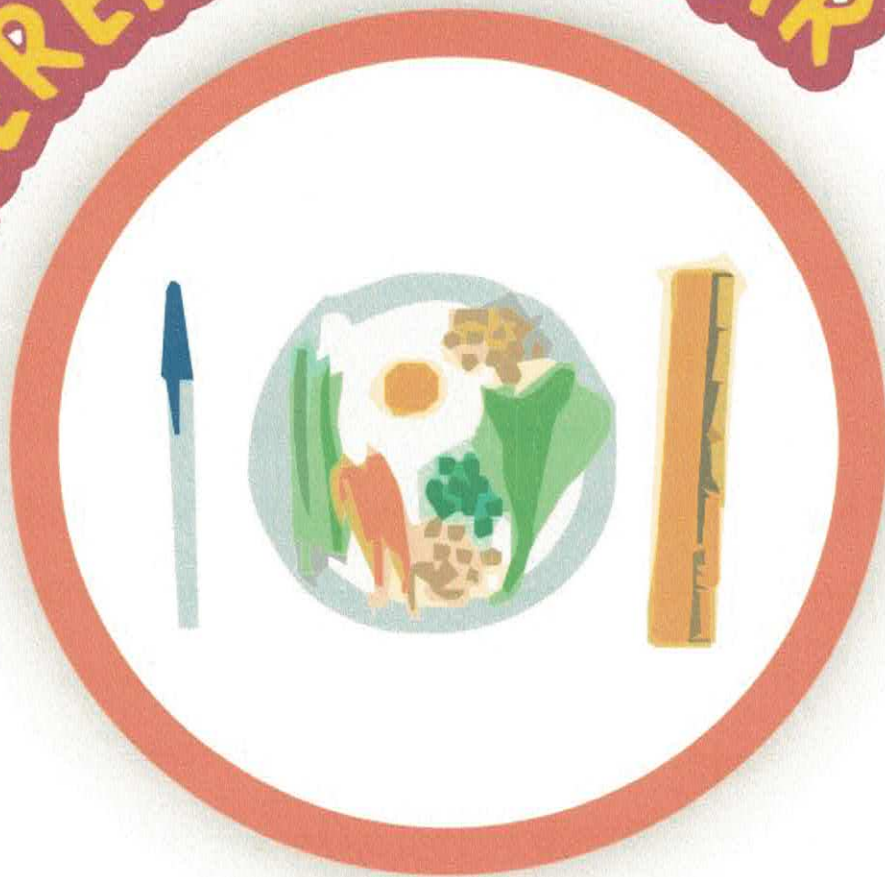
**PAU DOS FERROS
PREFEITURA**

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SEDUC

A CIDADE E O POVO EM PRIMEIRO LUGAR

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO – SEDUC/PAU DOS FERROS
ELABORADO POR GISELLY GEICY – NUTRICIONISTA

MERENDA ESCOLAR



Alimentação e cidadania!

ATUALIZADO EM 2019





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAU DOS FERROS
Leonardo Nunes Rêgo
Prefeito Municipal

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Maria Eliesse Queiroz
Secretária Municipal de Educação

Supervisão:
Juliany Carlos Cruz
Presidente e Conselheiro da Merenda Escolar

Elaboração:
Giselly Geicy Araújo Fernandes Lemos
Nutricionista da SEDUC

Apoio técnico:
Clécida Natalina Fernandes
Assessoria Técnica

Pedro Diógenes
Coordenador da Merenda Escolar

**SIGLAS UTILIZADAS:**

- ANVISA** – Agência Nacional de Vigilância Sanitária;
AVC – Acidente Vascular Cerebral
CAE – Conselho de Alimentação Escolar;
CFN – Conselho Federal de Nutricionistas;
DCNT – Doenças Crônicas Não Transmissíveis
FNDE – Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação;
IMC - Índice de Massa Corpórea
NCHS - National Center of Health Statistics
OMS – Organização Mundial de Saúde
PNAE - Programa Nacional de Alimentação Escolar;
PI – Possivelmente Inadequado
SEDUC – Secretaria de Educação

1. INTRODUÇÃO

O alimento é essencial tanto ao crescimento quanto a manutenção da vida, mas não podemos esquecer que podem ser responsáveis por doenças, por esse motivo o objetivo principal dos estabelecimentos que fornecem alimentação tem sido manter uma dieta equilibrada do ponto de vista nutricional, e acima de tudo segura do ponto de vista higiênico sanitária. A análise do risco de contaminação da alimentação permite detectar com maior exatidão onde é necessário agir, identificando qual etapa da produção interfere na segurança do alimento.

Controle de Qualidade é o conjunto de medidas e ações realizadas durante a “produção” de alimentos, visando a manutenção da qualidade em níveis aceitáveis sob o ponto de vista nutricional e de risco à saúde, procurando minimizar custos. Todas as ações planejadas e sistemáticas necessárias para prover confiança adequada de que um produto ou serviço atende aos requisitos definidos da qualidade.

Atualmente, uma das grandes preocupações com o alimento diz respeito à sua qualidade; por isso, é indispensável conhecer o histórico do alimento desde a aquisição até a distribuição. Para estabelecer padrões de qualidades para atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária/ Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento os produtos alimentícios a serem adquiridos para a clientela do PNAE deverão ser submetidos ao controle de qualidade, na forma do estabelecido pela RESOLUÇÃO FNDE nº 38/09 e a RDC 216 que Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

2. ELABORAÇÃO DO CARDÁPIO

2.1. PROCEDIMENTO TÉCNICO

O cardápio é elaborado por meio de um banco de dados que foi criado para facilitar o planejamento nutricional na merenda escolar. Este banco de dados encontra-se em uma planilha eletrônica (programa Excel) onde existe uma lista de preparações que foram selecionadas de acordo com a realidade das escolas municipais. Dentre os critérios utilizados para a seleção, está a quantidade de funcionários para a manipulação

de alimentos, os equipamentos encontrados nas escolas, a facilidade de aquisição dos gêneros, o valor nutricional dos alimentos, custo, benefícios, entre outros. Estas preparações variam de per capita de acordo com a modalidade de ensino.

Durante a seleção das preparações é verificado em uma segunda planilha se as necessidades nutricionais estão sendo contempladas para cobrir os 20% das necessidades dos alunos da educação básica e 30 % das necessidades dos alunos da educação infantil estabelecidos pelo PNAE. O cálculo para encontrar estas porcentagens é realizado segundo a recomendação das DRIs que estão presentes na RESOLUÇÃO/CD/FNDE Nº 38, de 16 de julho de 2009 (**Tabela 1**). Contabiliza-se os alunos segundo a faixa etária (**Tabela 2**) e faz-se um cálculo em cima da média para então construir uma tabela com valores de recomendações nutricionais voltados exclusivamente para os alunos atendidos pelo programa do município de Pau dos Ferros. Depois disso, é calculada uma média para 20 dias dos nutrientes ofertados pelo cardápio elaborado e posteriormente comparado às recomendações que foram encontradas para a clientela em questão (**Quadro 1 e Quadro 2**). Quando o resultado indica “possivelmente inadequado”, ou seja, quando as quantidades foram inferiores as recomendações, é substituída alguma preparação até que todos os nutrientes tornem-se “possivelmente adequados” no cardápio proposto.

2.2. AGRICULTURA FAMILIAR E CHAMADA PUBLICA

A chamada agricultura familiar constituída por pequenos e médios produtores representa a imensa maioria de produtores rurais no Brasil. São cerca de 4,5 milhões de estabelecimentos, dos quais 50% no Nordeste. Em alguns produtos básicos da dieta do brasileiro como o feijão, arroz, milho, hortaliças, mandioca e pequenos animais chega a ser responsável por 60% da produção. Em geral, são agricultores com baixo nível de escolaridade e diversificam os produtos cultivados para diluir custos, aumentar a renda e aproveitar as oportunidades de oferta ambiental e disponibilidade de mão-de-obra.

Esta inserção no mercado ou no processo de desenvolvimento depende de tecnologia e condições político-institucionais, representadas por acesso a crédito, informações organizadas, canais de comercialização, transporte, energia, etc. Este último conjunto de fatores normalmente tem sido a principal limitante do

desenvolvimento. Embora haja um esforço importante do Governo Federal com programas como o Pronaf, programas estaduais de assistência técnica e associativismo há um imenso desafio a vencer.

A agricultura familiar tem pressa. Atender à demanda dessa importante parcela da população brasileira é um desafio gratificante e fundamental para uma sociedade mais justa e harmoniosa. Por isso ela é uma das nossas preocupações, dessa forma, o Município de Pau dos Ferros têm se comprometido nessa incessante busca visando o estímulo ao pequeno agricultor ao desenvolvimento de suas potencialidades produtivas.

Pois bem, foram realizados todos os tramites necessários ao mapeamento de produtores viáveis ao fornecimento de gêneros à merenda escolar, sempre conciliando aos aspectos peculiares deste segmento de compra pública. Conforme anexos, é possível visualizar algumas reuniões realizadas com os agricultores, assim como o levantamento de preços mercadológicos para possibilitar a elaboração do cardápio inserindo tais gêneros.

2.3. CARDÁPIO PARA ATENDER ESPECIFICIDADES ALIMENTARES DOS ALUNOS (ALERGIAS E INTOLEÂNCIAS)

Para atender aos casos especiais de alunos portadores de patologias associadas à nutrição, é realizada uma triagem dos casos e estes são encaminhados ao ambulatório da unidade básica de saúde para acompanhamento com a nutricionista. Durante o acompanhamento, os pais e o aluno são informados através da prescrição dietética (caso necessário) sobre qualquer mudança no padrão alimentar, portanto, dentro do possível a ser oferecido pela escola, existe um cardápio especial para aquele aluno. Quando não é possível oferecer o alimento específico, os pais, então, mandam a merenda para escola.

Tabela 1. Recomendação de nutrientes segundo a RESOLUÇÃO/CD/FNDE N° 38, de 16 de julho de 2009 para cobrir, no mínimo, 20% (vinte por cento) das necessidades nutricionais diárias dos alunos matriculados na educação básica, em período parcial e, no mínimo, 30% (trinta por cento) das necessidades nutricionais diárias dos alunos matriculados na educação básica (Infantil), em período parcial quando ofertada duas refeições.

VALORES DE REFERÊNCIA DE ENERGIA, MACRO E MICRONUTRIENTES*

Categoria	Idade	Energia (Kcal)	Carboidratos (g)	Proteínas (g)	Lipídios (g)	Fibras (g)	Vitaminas		Minerais (mg)			
							A (µg)	C (mg)	Ca	Fe	Mg	Zn
							20% das necessidades nutricionais diárias					
Creche	7 – 11 meses	135	21,9	4,2	3,4	-	100	10	54	2,2	15	0,6
	1 – 3 anos	200	32,5	6,3	5,0	3,8	60	3	100	1,4	16	0,6
Pré-escola	4 – 5 anos	270	43,9	8,4	6,8	5,0	80	5	160	2,0	26	1,0
	6 – 10 anos	300	48,8	9,4	7,5	5,4	100	7	210	1,8	37	1,3
Ensino Fundamental	11 – 15 anos	435	70,7	13,6	10,9	6,1	140	12	260	2,1	63	1,8
	16 – 18 anos	500	81,3	15,6	12,5	6,4	160	14	260	2,6	77	2,0
EJA	19 – 30 anos	450	73,1	14,0	11,3	6,3	160	17	200	2,6	71	1,9
	31 – 60 anos	435	70,7	13,6	10,9	5,7	160	17	220	2,1	74	1,9

* Fonte: Energia – Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), 2001; Carboidrato, Proteína e Lipídio – Organização Mundial de Saúde (OMS), 2003; Fibras, Vitaminas e Minerais – Referência da Ingestão Dietética (DRI) / Instituto de Medicina Americana (IOM), 1997 – 2000 – 2001. Adaptada.

30% das necessidades nutricionais diárias

Categoria	Idade	Energia (Kcal)	Carboidratos (g)	Proteínas (g)	Lipídios (g)	Fibras (g)	Vitaminas		Minerais (mg)			
							A (µg)	C (mg)	Ca	Fe	Mg	Zn
							30% das necessidades nutricionais diárias					
Creche	7 – 11 meses	200	32,5	6,3	5,0	-	150	15	81	3,3	23	0,9
	1 – 3 anos	300	48,8	9,4	7,5	5,7	90	5	150	2,1	24	0,9
Pré-escola	4 – 5 anos	400	65,0	12,5	10,0	7,5	120	8	240	3,0	39	1,5
	6 – 10 anos	450	73,1	14,0	11,3	8,0	150	11	315	2,7	56	2,0
Ensino Fundamental	11 – 15 anos	650	105,6	20,3	16,3	9,0	210	18	390	3,2	95	2,7
	16 – 18 anos	750	121,8	23,4	18,8	9,6	240	21	390	3,9	116	3,0
Ensino Médio	19 – 30 anos	680	110,5	21,3	17,0	9,5	240	26	300	3,9	107	2,9
	31 – 60 anos	650	105,6	20,3	16,3	8,5	240	26	330	3,2	111	2,9

* Fonte: Energia – Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), 2001; Carboidrato, Proteína e Lipídio – Organização Mundial de Saúde (OMS), 2003; Fibras, Vitaminas e Minerais – Referência da Ingestão Dietética (DRI) / Instituto de Medicina Americana (IOM), 1997 – 2000 – 2001. Adaptada.



Tabela 2. Quantidade de alunos segundo a faixa etária.

Categoria	Idade	Nº de alunos
Creche	7 - 11 meses	0
Creche	1 - 3 anos	431
Pré-escola	4 - 5 anos	518
Ensino fundamental	6 - 10 aonos	702
Ensino fundamental	11 - 15 anos	368
Ensino médio	16 - 18 anos	0
EJA	19 - 30 anos	0
EJA	20 - 30 anos	0
Total		2019

Os quadros a seguir mostram a recomendação de nutrientes segundo as DRIs para cobrir cerca de 30% das necessidades nutricionais dos alunos do Ensino Infantil e 20% das necessidades nutricionais dos alunos do Ensino Fundamental das Escolas do Município de Pau dos Ferros atendidos pelo PENAE.

Quadro 1. Recomendação e adequação de nutrientes segundo as DRIs para cobrir cerca de 30% das necessidades nutricionais dos alunos do Ensino Infantil.

<i>Nutrientes da Educação Infantil</i>	<i>Recomendações - DRI (Infantil)</i>	<i>Cardápio (Infantil)</i>	<i>Adequação %</i>
<i>Energia (kcal)</i>	358,01	407,35	114 %
<i>Proteínas (g)</i>	11,20	18,17	162 %
<i>Carboidratos (g)</i>	58,20	60,08	103 %
<i>Lipídeos (g)</i>	8,95	10,59	118 %
<i>Fibras (g)</i>	6,74	2,06	31 %
<i>A (RE)</i>	107,40	406,68	PA
<i>C (mg)</i>	6,74	232,64	PA
<i>Ca</i>	202,21	124,05	PI
<i>Fe</i>	2,62	2,33	PI
<i>Mg</i>	32,70	34,06	PA
<i>Zn</i>	1,25	1,53	PA

PA = Possivelmente Adequado; PI = Possivelmente Inadequado



Quadro 2. Recomendação de nutrientes segundo as DRIs para cobrir cerca de 20% das necessidades nutricionais dos alunos do Ensino Fundamental.

<i>Nutrientes da Educação Fundamental</i>	<i>Recomendações - DRI (Fundamental)</i>	<i>Cardápio (Fundamental)</i>	<i>Adequação %</i>
<i>Energia (kcal)</i>	343,21	340,44	99 %
<i>Proteínas (g)</i>	10,75	13,91	129 %
<i>Carboidratos (g)</i>	55,87	49,18	88 %
<i>Lipídeos (g)</i>	8,60	9,90	115 %
<i>Fibras (g)</i>	5,63	0,96	17 %
<i>A (RE)</i>	113,66	257,80	PA
<i>C (mg)</i>	8,82	144,78	PA
<i>Ca</i>	223,19	91,04	PI
<i>Fe</i>	1,92	1,78	PI
<i>Mg</i>	45,62	24,82	PI
<i>Zn</i>	1,46	1,26	PI

PA = Possivelmente Adequado; PI = Possivelmente Inadequado

Cabe ressaltar que os micronutrientes que encontram-se “Possivelmente Inadequados” – PI, são decorrentes de ausência de informações científicas que possam subsidiar a adequada análise da composição centesimal dos nutrientes. Em outras palavras, as tabelas usadas como referência para o cálculo de micronutrientes nas análises nutricionais dos cardápios não possuem informações apropriadas quanto ao teor dos referidos nutrientes, o que inferem em implicações escassas, finalizando como um falso resultado de hipossuficiência.

Quadro 3. Relação com as especificações dos gêneros alimentícios da para Alimentação escolar da Educação Fundamental e Infantil para Chamada Pública.

Ítem	Ingredientes	Especificações Técnicas	Embalagem	Gramatura	Quantidade Anual + 25%
1	Banana Prata	Banana prata - in natura, de primeira, 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, parasitos e larvas. O produto deverá estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA.	Quilos	1000	4149
2	Batata doce	Batata doce - (Branca ou roxa) In Natura, de primeira, entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso, com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), consistentes ao toque e isentas de partes amassadas ou batidas, 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, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	Quilos	1000	1464
3	Bolo de ovos	Bolo de ovos - Em unidades de 650g. Preparado com ovos, açúcar, leite em pó, margarina, fermento e água tratada, embalados em papel filme devidamente acondicionados em bandejas de papel – não reciclado e adequado para este tipo de produto, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	Quilos	1000	4321
4	Carne bovina com osso - Costela	Carne Bovina com osso - Costela - resfriada, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor: próprio, embalagem em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas apresentando o selo de inspeção (S.I.F, SIE ou SIM) e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura.	Quilos	1000	687
5	Carne bovina de 1ª moída	Carne Bovina Moída de 1ª qualidade sem osso e sem gordura - peso líquido de 1Kg, resfriada, magra, sem pele, sem gordura, sem contra peso, sem pontas e abas, limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor: próprio, embalagem em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas apresentando o selo de inspeção (S.I.F, SIE ou SIM) e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura.	Quilos	1000	3684
6	Carne bovina de 1ª sem osso	Carne Bovina de 1ª qualidade sem osso - peso líquido de 1Kg, resfriada, magra, sem pele, sem gordura, sem contra peso, sem pontas e abas, limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor: próprio, embalagem em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas apresentando o selo de inspeção (S.I.F, SIE ou SIM) e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura.	Quilos	1000	3962
7	Carne bovina de 2ª sem osso	Carne Bovina de 2ª qualidade sem osso - peso líquido de 1Kg, resfriada, magra, sem pele, sem gordura, sem contra peso, sem pontas e abas, limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, cor: própria da espécie, sem	Quilos	1000	1695



		manchas esverdeadas ou pardacentas, odor: próprio, embalagem em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas apresentando o selo de inspeção (S.I.F, SIE ou SIM) e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura.			
8	Cebolinha	Cebolinha - de primeira qualidade hortaliça classificada como verdura cor verde fresca aspecto e sabor próprio, isenta de sinais de apodrecimento, sujidades e materiais terrosos de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	Quilos	1000	360
9	Cenoura	Cenoura - In Natura, de primeira, entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso, com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida 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. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	Quilos	1000	1282
10	Cheiro verde	Cheiro verde - de primeira qualidade hortaliça classificada como verdura cor verde fresca aspecto e sabor próprio, isenta de sinais de apodrecimento, sujidades e materiais terrosos de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	Quilos	1000	469
11	Frango Caipira Inteiro	Frango Caipira Inteiro – Congelado, com adição de água de no máximo 6%, aspecto próprio, não amolecido, e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem em saco de transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo pacotes de aproximadamente 1,5 kg. Não ultrapassar de 30 dias de congelamento. Deverá constar na embalagem dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de validade, quantidade do produto, nº do registro no SIF, SIE ou SIM, com prazo de validade mínimo de 20 dias apartir da data de entrega.	Quilos	1000	3978
12	Jerimum	Jerimum - In Natura, de primeira, entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso, com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida 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. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	Quilos	1000	656
13	Mamão	Mamão - In Natura, de primeira, com 80 a 90% de maturação, entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso, com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida 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. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	Quilos	1000	5542
14	Manga	Manga - In Natura, de primeira, com 80 a 90% de maturação, entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso, com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida 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. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da	Quilos	1000	3029



		CNNPA.			
15	Ovo	Ovo de galinha - sem rachaduras, tamanho médio, com peso de aproximadamente 60g. Produto fresco, sem manchas ou sujidades, cor, odor ou sabor anormais; acondicionados em embalagem apropriada. Proveniente de avicultor com inspeção oficial, devendo atender às exigências do Regulamento interno de inspeção de Produtos de Origem Animal.	Unidades de 50g	50	27480
16	Pimentão	Pimentão Verde - In Natura, de primeira, entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso, com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida 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. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	Quilos	1000	303
17	Tomate	Tomate - In Natura, de primeira, entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso, com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), com aproximadamente 80% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida 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. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	Quilos	1000	3505

OBSERVAÇÕES IMPORTANTES:

- Os produtos dessa pauta de compras deverão ser entregues diretamente nas Escolas conforme o quadro 4 e de acordo com cronograma e quantitativos estabelecidos nos pedidos da SEDUC.
- As quantidades de Gêneros referente às **Escolas Rurais** deverão ser entregues separadamente por escola, conforme o pedido, na Secretaria de Educação – SEDUC.
- Os produtos dessa pauta de compras deverão ser entregues em embalagem íntegra e conter, no rótulo, as seguintes informações: prazo de fabricação e validade, tabela de composição nutricional;
- Os produtos de origem animal deverão constar na embalagem dados de identificação, procedência, informações nutricionais, nº de lote, data de validade, quantidade do produto, nº do registro no SIF, SIE ou SIM, com prazo de validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega;
- Todos os produtos deverão ser transportados em veículos adequados e em condições higiênicas satisfatórias, e quando se tratar de produtos perecíveis, estes deverão ser transportados em veículos fechados e refrigerados, mantendo os alimentos congelados; o pessoal responsável por transportar os alimentos deverá estar em boas condições de higiene;

3. REFERENCIAS

BRASIL. Ministério da Saúde. Guia Alimentar para a população: provendo a alimentação saudável. Brasília: Ministério da Saúde, 2005.

BRASIL, Ministério da Saúde, Ministério da educação. Portaria Interministerial nº 1.010 de 08 de maio de 2006. Institui as diretrizes para a promoção da alimentação saudável nas escolas de educação infantil, fundamental e nível médio, das redes públicas e privadas, em âmbito nacional. Brasília: Ministério da saúde e Ministério da Educação, 2006.

BRASIL, Ministério da Educação, Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação, Conselho Deliberativo. Resolução/FNDE/CD/Nº 38, de 16 de julho de 2009. Estabelece as normas para a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE. Diário Oficial da União, Brasília, 2009.

CARVALHO, K.M.B. Obesidade. In: CUPPARI, L. **Nutrição Clínica no Adulto**. 2 ed. São Paulo: Manole, 2005. Cap. 8, p. 149-170.

[FNDE] Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Brasília: Ministério da Educação e Cultura – MEC; 2007. Disponível em: <http://www.fnde.gov.br/home/index.jsp?arquivo=/alimentacao_escolar/alimentacao_esc.html> Acesso em: 07 de fevereiro de 2008.

KAMIMURA *et al.* Avaliação Nutricional. In: CUPPARI, Lílian. **Nutrição: Nutrição Clínica no Adulto**. 2 ed. São Paulo: Ed. Manole, 2005. cap. 6, p. 89-115.

Organização Mundial da Saúde – OMS. **Obesity: Preventing and Managing the Global Epidemic**. Genebra, 1995.

WHO (World Helth Organization). Diet, nutrition and the prevention of chronic diseases; Report of a WHO Expert Committee, WHO Thechinal Report. Geneva, 1990. Series 797, p.69-73.

WHO (World Helth Organization). Obesity: preventing and managing the global epidemic: report of a WHO consultation on Obesity. Geneva, 1998.

WHO (World Helth Organization). Psical Status: The Use and Interpretation of Antropometry; Report of a WHO Expert Committee, WHO Thechinal Report. Seris 854. Swelzerland: Who, 1995.

Imagem 1 – Reunião da Agricultura Familiar.





ANEXOS

Quadro 4. Cronograma de entrega dos gêneros pelos fornecedores.

Item	Frequência	Semana/ dia	Turno	Local de entrega	Resp. Pelo recebimento
Frutas/verduras Carnes	Semanal	Segundas-feiras	Matutino	Creches e Escolas	Diretores
				SEDUC (Zona Rural)	Pedro Diógenes Antônia Cavalcante Lucivan Nogueira
Ovos	Quinzenal – 1ª e 3ª semana do mês	Segunda-Feira	Matutino	Creches e Escolas	Diretores
				SEDUC (Zona Rural)	Pedro Diógenes Antônia Cavalcante Lucivan Nogueira
Bolo	Quinzenal – 1ª e 3ª semanas do mês	Quarta-Feira	Matutino	Creches e Escolas	Diretores
				SEDUC (Zona Rural)	Pedro Diógenes Antônia Cavalcante Lucivan Nogueira

Giselly Geicy A. Fernandes
(Nutricionista)

CPF 050.123.014-98 - CRM 5755



PAU DOS FERROS
PREFEITURA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SEDUC

Gisely Fernandes

Gisely Geicy A. Fernandes
(Nutricionista)

CPF: 050.123.014-98 - CRM 5755

A CIDADE E O POVO EM PRIMEIRO LUGAR

Cardápio da Merenda - Educação Fundamental

	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
1ª semana	Bebida Láctea Biscoito Salgado	Espaguete à Bolonhesa com Carne moída e Soja Suco de acerola	Suco de goiaba Bolo Pronto	Cuscuz com ovos Mexido e Temperado Suco de acerola	Baião de Dois Fruta: Banana
2ª semana	Arroz de leite Paçoca	Salada de Frutas Rosquinhas	Cachorro Quente com Carne Moída e Soja Suco de acerola	Canja de Galinha Batata doce cozida	Sopa de Costela com músculo e Legumes e Soja
3ª semana	Bebida Láctea Biscoito Salgado	Espaguete à Bolonhesa com Carne moída e Soja Suco de acerola	Suco de goiaba Bolo Pronto	Cuscuz com ovos Mexido e Temperado Suco de acerola	Baião de Dois Fruta: Mamão
4ª semana	Arroz de leite Paçoca	Salada de Frutas Rosquinhas	Cachorro Quente com Carne Moída e Soja Suco de acerola	Canja de Galinha Batata doce cozida	Macarronada de Frango Suco de acerola





PAU DOS FERROS
PREFEITURA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SEDUC

Geicy A. Ferrandes

Geicy A. Ferrandes
(Nutricionista)

CPF: 050.123.014-98 - CRM 5755

A CIDADE E O POVO EM PRIMEIRO LUGAR

Cardápio da Merenda - Educação Infantil (Desjejum)

	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
1ª semana	Bebida Láctea Biscoito Salgado	Mingau de Biscoito	Suco de acerola Biscoito Salgado	Bolo Pronto Suco de acerola	Suco de cajá Biscoito Doce
2ª semana	Suco de cajá Biscoito Doce	Salada de Frutas	Cachorro Quente (Pão Mini - 30g) com Carne Moída e Soja Suco de Goiaba	Vitamina de Banana com Farinha Láctea	Leite Acolatado Biscoito Salgado
3ª semana	Bebida Láctea Biscoito Salgado	Mingau de Biscoito	Suco de acerola Biscoito Salgado	Bolo Pronto Suco de acerola	Suco de cajá Biscoito Doce
4ª semana	Suco de cajá Biscoito Doce	Salada de Frutas	Cachorro Quente (Pão Mini - 30g) com Carne Moída e Soja Suco de Goiaba	Vitamina de Banana com Farinha Láctea	Leite Acolatado Biscoito Salgado





PAU DOS FERROS
PREFEITURA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SEDUC

Geicy A. Ferrandes

Geicy A. Ferrandes
(Nutricionista)

CPF: 050.123.014-98 - CRM 5755

A CIDADE E O POVO EM PRIMEIRO LUGAR

Cardápio da Merenda - Educação Infantil (Almoço)

	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
1º semana	Arroz de leite Paçoca	Macarronada de Frango Fruta: Mamão	Baião de Dois Suco de acerola	Sopa de carne com legumes e Soja com Batata Doce	Risoto de Frango Suco de goiaba
2º semana	Farofa de Cuscuz Temperada Carne Moída com soja e verduras	Espaguete à Bolonhesa com Carne moída e Soja	Arroz com Frango e Creme de jerimum	Sopa de feijão com carne sem osso	Canja de Galinha
3º semana	Arroz temperado com Carne ao molho e Cenouras	Macarronada de Frango Fruta: Mamão	Baião de Dois Suco de acerola	Sopa de carne com legumes e Soja com Batata Doce	Carne moída com soja e verduras Arroz Branco com Cenoura
4º semana	Farofa de Cuscuz Temperada Carne de boi cozida com Cenouras e Batatas	Espaguete à Bolonhesa com Carne moída e Soja	Arroz com Frango e Creme de jerimum	Sopa de feijão com carne sem osso	Canja de Galinha





A CIDADE E O POVO EM PRIMEIRO LUGAR

Quadro Resumo de Quantitativos

Ingredientes	Embalagem	Gramatura	Valor Unitário	Quantidade Anual + 25%	Valor Geral	Quantidade Mensal Geral	Quantidade Mensal Infantil	Quantidade Mensal - Fundamental	Quantidade Mensal - EJA	Branca de Neve	Criança Feliz
Banana Prata	Quilos	1000	4,45	4149	R\$ 1.231,00	277	105	172	0	10	31
Batata doce	Quilos	1000	2,75	1464	R\$ 268,48	98	17	80	0	2	5
Bolo de ovos	Quilos	1000	12,21	4321	R\$ 3.517,46	288	105	183	0	10	31
Carne bovina com osso - Costela	Quilos	1000	14,06	687	R\$ 643,95	46	0	46	0	0,0	0,0
Carne bovina de 1ª moída	Quilos	1000	19,98	3684	R\$ 4.907,09	246	131	115	0	13	39
Carne bovina de 1ª sem osso	Quilos	1000	23,16	3962	R\$ 6.117,25	264	127	137	0	12	37
Carne bovina de 2ª sem osso	Quilos	1000	16,69	1695	R\$ 1.886,14	113	79	34	0	8	23
Cebolinha	Quilos	1000	11,3	360	R\$ 271,06	24	13	11	0	1	4
Cenoura	Quilos	1000	3,89	1282	R\$ 332,34	85	57	29	0	5	17
Cheiro verde	Quilos	1000	11,3	469	R\$ 353,13	31	19	12	0	2	6
Franco Caipira Inteiro	Quilos	1000	14,5	3978	R\$ 3.845,11	265	105	160	0	10	31
Jerimum	Quilos	1000	3,03	656	R\$ 132,41	44	44	0	0	4	13
Mamão	Quilos	1000	1,2	5542	R\$ 443,34	369	175	195	0	17	51
Manga	Quilos	1000	2,23	3029	R\$ 450,24	202	87	115	0	8	26
Ovo	Unidades de 50g	50	0,8	27480	R\$ 1.465,60	1832	0	1832	0	0,0	0,0
Pimentão	Quilos	1000	5,8	303	R\$ 117,10	20	9	11	0	0,8	3
Tomate	Quilos	1000	3,75	3505	R\$ 876,36	234	121	112	0	12	36





A CIDADE E O POVO EM PRIMEIRO LUGAR

Quadro Resumo de Quantitativos

Ingredientes	Embalagem	Gramatura	Ma das Graças	Ma do Socorro	Saci Pererê	Sta Terezinha	Severino de Freitas	Djalma de Freitas	Severino Bezerra	Amélia do Nascimento	0,00	0,00
Banana Prata	Quilos	1000	4	18	6	9	20	7	0,0	0,0	0,0	0,0
Batata doce	Quilos	1000	0,7	3	1,0	1	3	1	0,0	0,0	0,0	0,0
Bolo de ovos	Quilos	1000	4	18	6	9	20	7	0,0	0,0	0,0	0,0
Carne bovina com osso - Costela	Quilos	1000	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Carne bovina de 1ª moída	Quilos	1000	5	23	8	11	26	9	0,0	0,0	0,0	0,0
Carne bovina de 1ª sem osso	Quilos	1000	5	22	7	11	25	8	0,0	0,0	0,0	0,0
Carne bovina de 2ª sem osso	Quilos	1000	3	14	5	7	15	5	0,0	0,0	0,0	0,0
Cebolinha	Quilos	1000	0,5	2	0,8	1	3	0,9	0,0	0,0	0,0	0,0
Cenoura	Quilos	1000	2	10	3	5	11	4	0,0	0,0	0,0	0,0
Cheiro verde	Quilos	1000	0,7	3	1	2	4	1	0,0	0,0	0,0	0,0
Franco Caipira Inteiro	Quilos	1000	4	18	6	9	20	7	0,0	0,0	0,0	0,0
Jerimum	Quilos	1000	2	8	3	4	9	3	0,0	0,0	0,0	0,0
Mamão	Quilos	1000	7	30	10	15	34	11	0,0	0,0	0,0	0,0
Manga	Quilos	1000	3	15	5	7	17	6	0,0	0,0	0,0	0,0
Ovo	Unidades de 50g	50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Pimentão	Quilos	1000	0,3	2	0,5	0,7	2	0,6	0,0	0,0	0,0	0,0
Tomate	Quilos	1000	5	21	7	10	24	8	0,0	0,0	0,0	0,0



PAU DOS FERROS
PREFEITURA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SEDUC

A CIDADE E O POVO EM PRIMEIRO LUGAR

Quadro Resumo de Quantitativos

Ingredientes	Embalagem	Gramatura	Elpídio Virgínio	José Torquato	Francisco Torquato	Níla Régio	Severino Bezerra	São Benedito	Francelino Granjeiro	José Alves	Amélia do Nascimento	Manoel Chagas	AABB	Francisco Aires
Banana Prata	Quilos	1000	21	18	12	26	23	34	4	0,8	2	1	23	6
Batata doce	Quilos	1000	10	9	6	12	11	16	2	0,4	1	0,5	11	3
Bolo de ovos	Quilos	1000	23	20	13	28	25	36	4	0,8	2	1	24	6
Carne bovina com osso - Costela	Quilos	1000	6	5	3	7	6	9	1	0,2	0,6	0,3	6	2
Carne bovina de 1ª moída	Quilos	1000	14	12	8	17	16	23	3	0,5	2	0,7	15	4
Carne bovina de 1ª sem osso	Quilos	1000	17	15	10	21	19	27	3	0,6	2	0,8	18	5
Carne bovina de 2ª sem osso	Quilos	1000	4	4	2	5	5	7	0,8	0,2	0,5	0,2	5	1
Cebolinha	Quilos	1000	1	1	0,8	2	1	2	0,3	0,0	0,1	0,1	1	0,4
Cenoura	Quilos	1000	4	3	2	4	4	6	0,7	0,1	0,4	0,2	4	1,0
Cheiro verde	Quilos	1000	1	1	0,9	2	2	2	0,3	0,1	0,2	0,1	2	0,4
Frango Caipira Inteiro	Quilos	1000	20	17	11	24	22	32	4	0,7	2	1,0	21	5
Jerimum	Quilos	1000	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Mamão	Quilos	1000	24	21	14	30	27	39	5	0,9	3	1	26	6
Manga	Quilos	1000	14	12	8	17	16	23	3	0,5	2	0,7	15	4
Ovo	Unidades de 50g	50	227	195	131	278	250	363	43	8	24	11	240	61
Pimentão	Quilos	1000	1	1	0,8	2	2	2	0,3	0,1	0,2	0,1	2	0,4
Tomate	Quilos	1000	14	12	8	17	15	22	3	0,5	1	0,7	15	4



Giselly Geicy
(Nutricionista)



PAU DOS FERROS
PREFEITURA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SEBUC

A CIDADE E O POVO EM PRIMEIRO LUGAR

Quadro Resumo de Quantitativos

Ingredientes	Embalagem	Gramatura	Branca de Neve	Criança Feliz	Ma das Graças	Ma do Socorro	Saci Pererê	Sta Terezinha	Severino de Freitas	Djalma de Freitas	Severino Bezerra	Amélia do Nascimento
Banana Prata	Quilos	1000	10	31	4	18	6	9	20	7	0,0	0,0
Batata doce	Quilos	1000	2	5	0,7	3	1,0	1	3	1	0,0	0,0
Bolo de ovos	Quilos	1000	10	31	4	18	6	9	20	7	0,0	0,0
Carne bovina com osso - Costela	Quilos	1000	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Carne bovina de 1ª moída	Quilos	1000	13	39	5	23	8	11	26	9	0,0	0,0
Carne bovina de 1ª sem osso	Quilos	1000	12	37	5	22	7	11	25	8	0,0	0,0
Carne bovina de 2ª sem osso	Quilos	1000	8	23	3	14	5	7	15	5	0,0	0,0
Cebolinha	Quilos	1000	1	4	0,5	2	0,8	1	3	0,9	0,0	0,0
Cenoura	Quilos	1000	5	17	2	10	3	5	11	4	0,0	0,0
Cheiro verde	Quilos	1000	2	6	0,7	3	1	2	4	1	0,0	0,0
Franco Caipira Inteiro	Quilos	1000	10	31	4	18	6	9	20	7	0,0	0,0
Jerimum	Quilos	1000	4	13	2	8	3	4	9	3	0,0	0,0
Mamão	Quilos	1000	17	51	7	30	10	15	34	11	0,0	0,0
Manga	Quilos	1000	8	26	3	15	5	7	17	6	0,0	0,0
Ovo	Unidades de 50g	50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Pimentão	Quilos	1000	0,8	3	0,3	2	0,5	0,7	2	0,6	0,0	0,0
Tomate	Quilos	1000	12	36	5	21	7	10	24	8	0,0	0,0



Giselly Geicy
(Nutricionista)



PAU DOS FERROS
PREFEITURA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SEBUC

A CIDADE E O POVO EM PRIMEIRO LUGAR

Quadro Resumo de Quantitativos

Ingredientes	Embalagem	Gramatura	0,00	0,00	Elpídio Virgínio	José Torquato	Francisco Torquato	Nila Rêgo	Severino Bezerra	São Benedito	Francelino Granjeiro	José Alves	Amélia do Nascimento
Banana Prata	Quilos	1000	0,0	0,0	21	18	12	26	23	34	4	0,8	2
Batata doce	Quilos	1000	0,0	0,0	10	9	6	12	11	16	2	0,4	1
Bolo de ovos	Quilos	1000	0,0	0,0	23	20	13	28	25	36	4	0,8	2
Carne bovina com osso - Costela	Quilos	1000	0,0	0,0	6	5	3	7	6	9	1	0,2	0,6
Carne bovina de 1ª moída	Quilos	1000	0,0	0,0	14	12	8	17	16	23	3	0,5	2
Carne bovina de 1ª sem osso	Quilos	1000	0,0	0,0	17	15	10	21	19	27	3	0,6	2
Carne bovina de 2ª sem osso	Quilos	1000	0,0	0,0	4	4	2	5	5	7	0,8	0,2	0,5
Cebolinha	Quilos	1000	0,0	0,0	1	1	0,8	2	1	2	0,3	0,0	0,1
Cenoura	Quilos	1000	0,0	0,0	4	3	2	4	4	6	0,7	0,1	0,4
Cheiro verde	Quilos	1000	0,0	0,0	1	1	0,9	2	2	2	0,3	0,1	0,2
Frango Caipira Inteiro	Quilos	1000	0,0	0,0	20	17	11	24	22	32	4	0,7	2
Jerimum	Quilos	1000	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Mamão	Quilos	1000	0,0	0,0	24	21	14	30	27	39	5	0,9	3
Manga	Quilos	1000	0,0	0,0	14	12	8	17	16	23	3	0,5	2
Ovo	Unidades de 50g	50	0,0	0,0	227	195	131	278	250	363	43	8	24
Pimentão	Quilos	1000	0,0	0,0	1	1	0,8	2	2	2	0,3	0,1	0,2
Tomate	Quilos	1000	0,0	0,0	14	12	8	17	15	22	3	0,5	1



Giselly Geicy
(Nutricionista)



PAU DOS FERROS
PREFEITURA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SEDUC

A CIDADE E O POVO EM PRIMEIRO LUGAR

Quadro Resumo de Quantitativos

Ingredientes	Embalagem	Gramatura	Manoel Chagas	AABB	Francisco Aires
Banana Prata	Quilos	1000	1	23	6
Batata doce	Quilos	1000	0,5	11	3
Bolo de ovos	Quilos	1000	1	24	6
Carne bovina com osso - Costela	Quilos	1000	0,3	6	2
Carne bovina de 1ª moida	Quilos	1000	0,7	15	4
Carne bovina de 1ª sem osso	Quilos	1000	0,8	18	5
Carne bovina de 2ª sem osso	Quilos	1000	0,2	5	1
Cebolinha	Quilos	1000	0,1	1	0,4
Cenoura	Quilos	1000	0,2	4	1,0
Cheiro verde	Quilos	1000	0,1	2	0,4
Frango Caipira Inteiro	Quilos	1000	1,0	21	5
Jerimum	Quilos	1000	0,0	0,0	0,0
Mamão	Quilos	1000	1	26	6
Manga	Quilos	1000	0,7	15	4
Ovo	Unidades de 50g	50	11	240	61
Pimentão	Quilos	1000	0,1	2	0,4
Tomate	Quilos	1000	0,7	15	4



Giselly Geicy
(Nutricionista)



PAU DOS FERROS
PREFEITURA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SEDUC

A CIDADE E O POVO EM PRIMEIRO LUGAR

Quadro Resumo de Quantitativos

Ingredientes	Embalagem	Gramatura	Elpídio Virgínio	José Torquato	Francisco Torquato	Nila Rêgo	Severino Bezerra	São Benedito	Francelino Granjeiro	José Alves	Amélia do Nascimento	Manoel Chagas	AABB	Francisco Aires
Banana Prata	Quilos	1000	21	18	12	26	23	34	4	0,8	2	1	23	6
Batata doce	Quilos	1000	10	9	6	12	11	16	2	0,4	1	0,5	11	3
Bolo de ovos	Quilos	1000	23	20	13	28	25	36	4	0,8	2	1	24	6
Carne bovina com osso - Costela	Quilos	1000	6	5	3	7	6	9	1	0,2	0,6	0,3	6	2
Carne bovina de 1ª moída	Quilos	1000	14	12	8	17	16	23	3	0,5	2	0,7	15	4
Carne bovina de 1ª sem osso	Quilos	1000	17	15	10	21	19	27	3	0,6	2	0,8	18	5
Carne bovina de 2ª sem osso	Quilos	1000	4	4	2	5	5	7	0,8	0,2	0,5	0,2	5	1
Cebolinha	Quilos	1000	1	1	0,8	2	1	2	0,3	0,0	0,1	0,1	1	0,4
Cenoura	Quilos	1000	4	3	2	4	4	6	0,7	0,1	0,4	0,2	4	1,0
Cheiro verde	Quilos	1000	1	1	0,9	2	2	2	0,3	0,1	0,2	0,1	2	0,4
Frango Caipira Inteiro	Quilos	1000	20	17	11	24	22	32	4	0,7	2	1,0	21	5
Jerimum	Quilos	1000	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Mamão	Quilos	1000	24	21	14	30	27	39	5	0,9	3	1	26	6
Manga	Quilos	1000	14	12	8	17	16	23	3	0,5	2	0,7	15	4
Ovo	Unidades de 50g	50	227	195	131	278	250	363	43	8	24	11	240	61
Pimentão	Quilos	1000	1	1	0,8	2	2	2	0,3	0,1	0,2	0,1	2	0,4
Tomate	Quilos	1000	14	12	8	17	15	22	3	0,5	1	0,7	15	4



Giselly Geicy
(Nutricionista)