



# CARDÁPIOS CHAMADA PÚBLICA

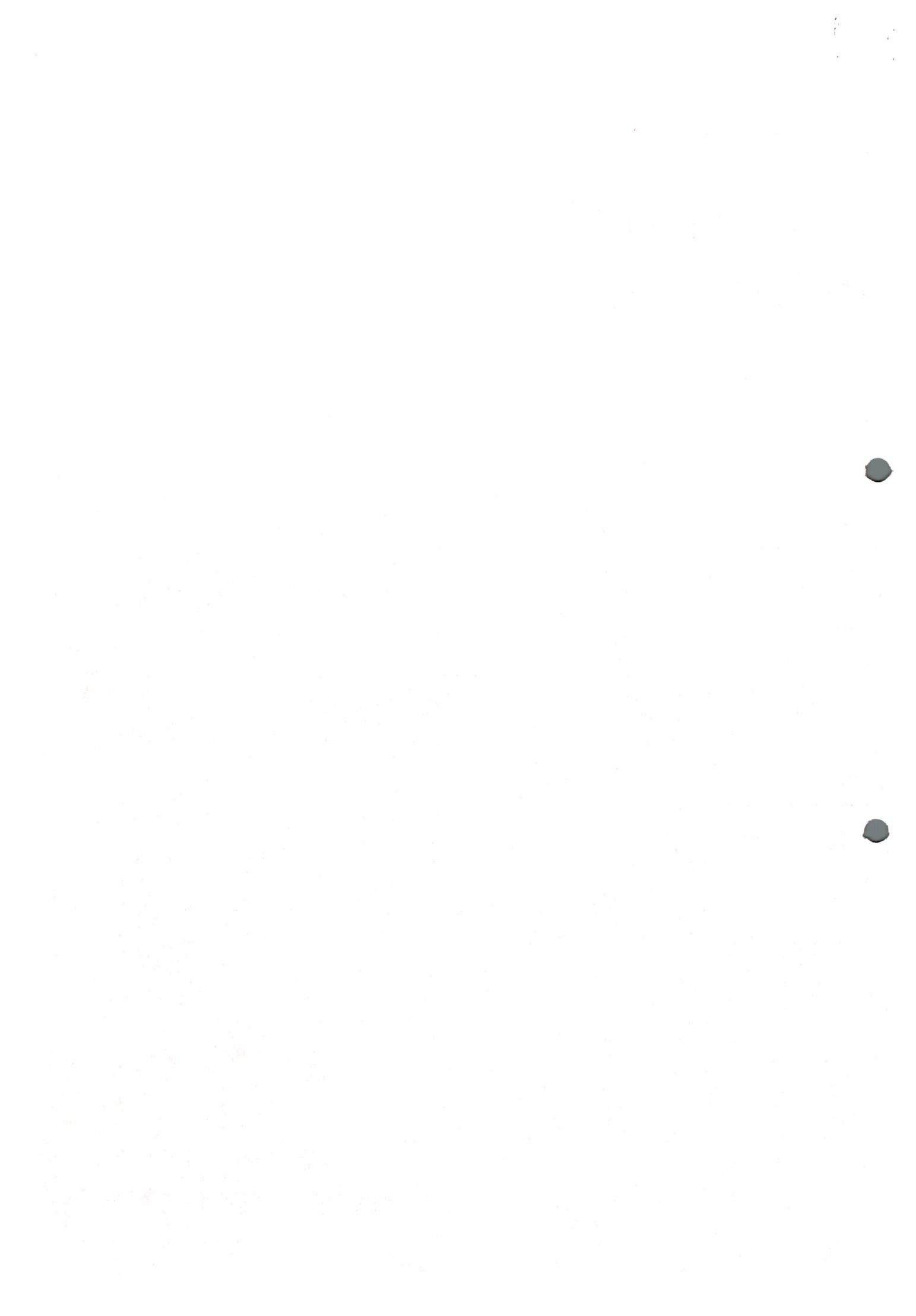


PREFEITURA MUNICIPAL DE PAU DOS FERROS  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO - SEDUC

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO - SEDUC/PAU DOS FERROS  
ELABORADO POR GISELLY GEICY - NUTRICIONISTA  
CHAMADA PÚBLICA

**EDUCAÇÃO  
BÁSICA**

**ATUALIZADO EM 2017**



PREFEITURA MUNICIPAL DE PAU DOS FERROS

Leonardo Nunes Rêgo

Prefeito Municipal

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Maria Eliesse Queiroz

Secretária Municipal de Educação

**Supervisão:**

Jailton Pessoa de Queiroz Granjeiro  
Presidente e Conselheiro da Merenda Escolar

**Elaboração:**

Giselly Geicy Araújo Fernandes Lemos  
Nutricionista da SEDUC

**Apoio técnico:**

Clécida Natalina Fernandes  
Assessoria Técnica

Maria Juciélia Bessa Freitas  
Coordenadora 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



## 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.

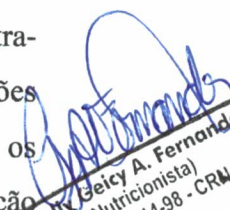
Controle de Qualidade é o conjunto de medidas e ações realizadas durante a “produção” de alimentos, visando a manutenção da qualidade em níveis aceitáveis sob o ponto de vista nutricional e de risco à saúde, procurando minimizar custos. Todas as ações planejadas e sistemáticas necessárias para prover 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



Gisely A. Fernandes  
(Nutricionista)  
CPF 050.123.814-98 - CRM 5



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

  
Geicy A. Fernandes  
(Nutricionista)  
CRN 122.914.98 - CRN 1575



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.



Ciselley Geicy A. Fernandes  
(Nutricionista)  
CPF 050.123.814-90 - CRN 5755



**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
Ensino Médio	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 Americano (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 Americano (IOM), 1997 – 2000 – 2001. Adaptada.

Giselly Geicy A. Fernandes  
(Nutricionista)



**Tabela 2.** Quantidade de alunos segundo a faixa etária.

Categoria	Idade	Nº de alunos
Creche	7 - 11 meses	0
Creche	1 - 3 anos	356
Pré-escola	4 - 5 anos	563
Ensino fundamental	6 - 10 anos	695
Ensino fundamental	11 - 15 anos	359
Ensino médio	16 - 18 anos	0
EJA	19 - 30 anos	53
<b>Total</b>		<b>2026</b>

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 de nutrientes segundo as DRIs para cobrir cerca de 30% das necessidades nutricionais dos alunos do Ensino Infantil e Adequação dos nutrientes ofertados na merenda escolar segundo as recomendações das DRIs para cobrir 30% das necessidades nutricionais dos alunos conforme a faixa etária.

<i>Nutrientes da Educação Infantil</i>	<i>Recomendações – DRI (Infantil)</i>	<i>Cardápio (Infantil)</i>	<i>Adequação %</i>
<i>Energia (kcal)</i>	361,26	397,59	110 %
<i>Proteínas (g)</i>	11,30	17,34	153 %
<i>Carboidratos (g)</i>	58,72	59,26	101 %
<i>Lipídeos (g)</i>	9,03	10,25	114 %
<i>Fibras (g)</i>	6,80	1,89	28 %
<i>A (RE)</i>	108,38	358,35	PA
<i>C (mg)</i>	6,84	207,81	PA
<i>Ca</i>	205,14	123,24	PI
<i>Fe</i>	2,65	2,12	PI
<i>Mg</i>	33,19	32,28	PI
<i>Zn</i>	1,27	1,38	PA

PA = Possivelmente Adequado; PI = Possivelmente Inadequado

*Geicy A. Fernandes*  
 Geicy A. Fernandes  
 (Nutricionista)  
 CRN 577  
 F 050.123.814-08





# CARDÁPIO ESCOLAR 2017

## EDUCAÇÃO FUNDAMENTAL

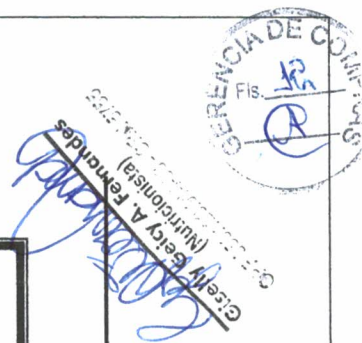
PREFEITURA MUNICIPAL DE PAU DOS FERROS  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO - SEDUC

	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
1ª semana	Bebida Láctea Biscoito Salgado	Salada de Frutas Rosquinhas	Creme de Frango Arroz Refogado com Cenoura	Risoto com Frango Caipira Mel de abelha em sachês	Canja com frango Caipira Batata Doce em Rodelas
2ª semana	Leite Achocolatado Biscoito Salgado	Cachorro Quente com Carne Moída e Soja Suco de acerola	Arroz de leite Paçoca	Farofa de Cuscuz com Peixe desfiado na molha Café com Leite	Sopa de Costela com Carne Bovina e Batata Doce
3ª semana	Bebida Láctea Biscoito Salgado	Salada de Frutas Rosquinhas	Baião de Dois Fruta: Melancia	Espaguete à Bolonhesa com Carne moída e Soja Mel de abelha em sachês	Vitamina de Banana com Farinha Láctea Biscoito Salgado
4ª semana	Leite Achocolatado Biscoito Salgado	Cachorro Quente com Carne Moída e Soja Suco de acerola	Risoto com Frango Caipira Suco de cajá	Farofa de Cuscuz com Peixe desfiado na molha Café com Leite	Sopa de Feijão com Carne sem osso

Giselly Geicy Araújo Fernandes Lemos

CRN 5755

(NUTRICIONISTA)







# CARDÁPIO ESCOLAR 2017

EDUCAÇÃO INFANTIL – MERENDA DA MANHÃ

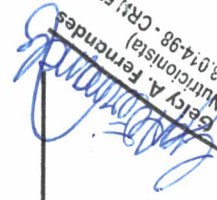
**PREFEITURA MUNICIPAL DE PAU DOS FERROS**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO – SEDUC**

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

Giselly Geicy Araújo Fernandes Lemos

CRN 5755

(NUTRICIONISTA)

  
 Giselly Geicy A. Fernandes  
 (Nutricionista)  
 C.R.F. 050.123.014-98 - CRM 5755





## CARDÁPIO ESCOLAR 2017

### EDUCAÇÃO INFANTIL – ALMOÇO


**PREFEITURA MUNICIPAL DE PAU DOS FERROS**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO – SEDUC**

	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
1º semana	Sopa de carne com legumes e Soja com Batata Doce	Macarronada de Frango Fruta: Melancia	Baião de Dois Suco de acerola	Arroz de leite Paçoca	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 Mel de abelha em sachês	Arroz Refogado com Cenoura	Sopa de feijão com carne sem osso	Carne moída com soja e verduras Arroz Branco com Cenoura
3º semana	Sopa de carne com legumes e Soja com Batata Doce	Macarronada de Frango Fruta: Melancia	Baião de Dois Suco de acerola	Risoto de Frango Suco de manga	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 Mel de abelha em sachês	Arroz Refogado com Cenoura	Sopa de feijão com carne sem osso	Carria de galinha com frango e ovos

Giselly Geicy Araújo Fernandes Lemos

CRN 5755

(NUTRICIONISTA)

  
 Giselly Geicy Araújo Fernandes Lemos  
 Nutricionista  
 CRN 5755  
 Fone: 050.423.014-98

**Quadro 3.** Quantitativos mensais, anuais dos gêneros para o Cardápio da Chamada Pública

Ingredientes	Embalagem	Gramatura	Quantidade Anual	Quantidade Anual + 10%	Quantidade Mensal Geral	Quantidade Mensal - Infantil	Quantidade Mensal - Fundamental
Batata doce	Quilos	1000	1243	1367	104	32	72
Bolo	Quilos	1000	1139	1253	95	95	0
Carne bovina com osso	Quilos	1000	785	863	65	0	65
Carne bovina sem osso	Quilos	1000	2033	2237	169	91	78
Carne Moída	Quilos	1000	2523	2775	210	119	92
Cebolinha	Quilos	1000	312	343	26	14	12
Cheiro verde	Quilos	1000	394	434	33	20	13
Frango Caipira Inteiro	Quilos	1000	2354	2590	196	0	196
Mamão	Quilos	1000	2519	2771	210	79	131
Mel - Sachês	Sachês de 10 g	10	69360	76296	5780	3164	2616
Melancia	Quilos	1000	3023	3325	252	95	157
Músculo Bovino	Quilos	1000	1796	1976	150	71	78

Giselly Geicy A. Fernandes  
 (Nutricionista)  
 CPF 050.423.014-98 - CRM 5755

**Quadro 4. Guia de remessa Mensal para as Escolas de Ensino Infantil para Chamada Pública 2017.**

Ingredientes	Embalagem	Gramatura	Branca de Neve	Criança Feliz	Ma das Graças	Ma do Socorro	Saci Pereré	Sia Terezinha	Severino de Freitas
Batata doce	Quilos	1000	3,20	8,64	2,00	4,56	2,56	2,72	7,96
Bolo	Quilos	1000	10,00	26,00	6,00	14,00	8,00	8,00	24,00
Carne bovina com osso	Quilos	1000	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Carne bovina sem osso	Quilos	1000	9,20	24,84	5,75	13,11	7,36	7,82	22,89
Carne Moida	Quilos	1000	12,00	32,40	7,50	17,10	9,60	10,20	29,85
Cebolinha	Quilos	1000	1,44	3,89	0,90	2,05	1,15	1,22	3,58
Cheiro verde	Quilos	1000	2,00	5,40	1,25	2,85	1,60	1,70	4,98
Frango Caipira Inteiro	Quilos	1000	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Mamão	Quilos	1000	8,00	21,60	5,00	11,40	6,40	6,80	19,90
Mel - Sachês	Sachês de 10 g	10	320,00	864,00	200,00	456,00	256,00	272,00	796,00
Melancia	Quilos	1000	9,60	25,92	6,00	13,68	7,68	8,16	23,88
Músculo Bovino	Quilos	1000	7,20	19,44	4,50	10,26	5,76	6,12	17,91



## Quadro 5. Guia de remessa Mensal para as Escolas de Ensino Fundamental para Chamada Pública 2017.

Ingredientes	Embalagem	Gramatura	Elpidio Virgírio	José Torquato	Francisco Torquato	Níia Rêgo	Severino Bezerra	São Benedito	Francelino Granjeiro	José Alves	Amélia do Nascimento	Manoel Chagas	AABB
Batata doce	Quijos	1000	8,20	7,26	7,65	9,90	10,89	14,14	1,93	1,38	2,48	1,10	7,04
Bolo	Quijos	1000	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Carne bovina com osso	Quijos	1000	7,45	6,60	6,95	9,00	9,90	12,85	1,75	1,25	2,25	1,00	6,40
Carne bovina sem osso	Quijos	1000	8,94	7,92	8,34	10,80	11,88	15,42	2,10	1,50	2,70	1,20	7,68
Carne Moída	Quijos	1000	10,43	9,24	9,73	12,60	13,86	17,99	2,45	1,75	3,15	1,40	8,96
Cebolinha	Quijos	1000	1,34	1,19	1,25	1,62	1,78	2,31	0,32	0,23	0,41	0,18	1,15
Cheiro verde	Quijos	1000	1,49	1,32	1,39	1,80	1,98	2,57	0,35	0,25	0,45	0,20	1,28
Franco Caipira Inteiro	Quijos	1000	22,35	19,80	20,85	27,00	29,70	38,55	5,25	3,75	6,75	3,00	19,20
Mamão	Quijos	1000	14,90	13,20	13,90	18,00	19,80	25,70	3,50	2,50	4,50	2,00	12,80
Mel - Sachês	Sachês de 10 g	10	298,00	264,00	278,00	360,00	396,00	514,00	70,00	50,00	90,00	40,00	256,00
Melancia	Quijos	1000	17,88	15,84	16,68	21,60	23,76	30,84	4,20	3,00	5,40	2,40	15,36
Músculo Bovino	Quijos	1000	8,94	7,92	8,34	10,80	11,88	15,42	2,10	1,50	2,70	1,20	7,68

*Elisete A. Fernandes*  
 Elisete A. Fernandes  
 (Nutricionista)  
 CRN 5755









**Quadro 6.** Relação com as especificações dos gêneros alimentícios da para Alimentação escolar da Educação Fundamental e Infantil para Chamada Pública 2017.

Ítem	Ingredientes	Especificações Técnicas	Embalagem	Gramatura	Quantidade Anual + 10%
1	Batata doce	<b>Batata doce</b> - (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	1367
2	Bolo Fofó	<b>Bolo Fofó</b> - Em unidades de aproximadamente 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	1253
3	Carne bovina com osso	<b>Carne Bovina com osso</b> - 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	863
4	Carne bovina sem osso	<b>Carne Bovina de 1ª qualidade sem osso</b> - 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	2237
5	Carne Moída	<b>Carne Bovina Moída de 1ª qualidade sem osso e sem gordura</b> - 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	2775
6	Cebolinha	<b>Cebolinha</b> - 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	343
7	Cheiro verde	<b>Cheiro verde</b> - 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	434
8	Frango Caipira Inteiro	<b>Frango Caipira Inteiro</b> – 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 30 dias à partir da data de entrega.	Quilos	1000	2590

  
 Geicy A. Fernandes  
 (Nutricionista)  
 050.122.914-98 - CRM 3455

9	Mamão	<b>Mamão</b> - 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	2771
10	Mel - Sachês	<b>Mel de abelha em sachê</b> - Puro mel de abelha pesando 10g cada sachê, no rótulo deverá conter o nome do produtor, data de fabricação e data de validade. Acondicionado em embalagens adequadas para o produto. Deverá ser apresentado cópia do registro em órgão competente (SIM - Serviço de Inspeção Municipal, SIE - Serviço de Inspeção Estadual ou SIF - Serviço de Inspeção Federal).	Sachês de 10 g	10	76296
11	Melancia	<b>Melancia</b> - 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	3325
12	Músculo Bovino	<b>Músculo Bovino de 1ª qualidade sem osso</b> - 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	1976

  
 Geicy A. Fernandes  
 (Nutricionista)  
 CRP: 033.123.344.99 - CRP: 5755







Quadro 7 - RELAÇÃO DAS ESCOLAS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE PAU DOS FERROS-RN 2017

	CRECHE/ESCOLA	ENDEREÇO/ E-MAIL	DIRETOR - D / VICE-DIRETOR - V	TELEFONES	CODIGO INEP
01	Creche Municipal Branca de Neve	Rua: Francisco do Régo Leite, 673 - Riacho do Meio E-mail: <a href="mailto:elibrancadeneve@gmail.com">elibrancadeneve@gmail.com</a>	<b>Reneg Márcia Fernandes de Oliveira</b> <a href="mailto:renegfdes@hotmail.com">renegfdes@hotmail.com</a>	9-889937363	24018155
02	Creche Municipal Criança Feliz	Rua: Antônio Elias Feitosa, 573 - Paraíso E-mail: <a href="mailto:creche.cca.feliz@outlook.com">creche.cca.feliz@outlook.com</a>	Miliana Maria Henrique de Aquino <a href="mailto:milia.ria@hotmail.com">milia.ria@hotmail.com</a>	9-8769-1494/351-2008	24018210
03	Creche Municipal Mª das Graças Feitosa Torquato	Perímetro Irrigado Zona Rural E-mail: <a href="mailto:reginaditiz@gmail.com">reginaditiz@gmail.com</a>	Regina Maria Fernandes Diniz <a href="mailto:reginaditiz@gmail.com">reginaditiz@gmail.com</a>	9-8705-4866	24018201
04	Creche Mul. Profª Mª do Socorro Queiroz Lima	Rua: Da Criança, SN -São Benedito E-mail: <a href="mailto:seduc@pau dosferros.m.gov.br">seduc@pau dosferros.m.gov.br</a>	Jucielde Severiana do Régo <a href="mailto:jucirego@hotmail.com">jucirego@hotmail.com</a>	9-99790989	24085570
05	Creche Municipal Saci Perere	Rua: Francisco Floriano Ferreira, 16 Manoel Domingos E-mail: <a href="mailto:Neidesouzassantos2010@gmail.com">Neidesouzassantos2010@gmail.com</a>	Maria Cleonice de Souza Santos <a href="mailto:Neidesouzassantos2010@gmail.com">Neidesouzassantos2010@gmail.com</a>	9-99185427	24064289
06	Creche Municipal Santa Teresinha	Rua: Severino Rego, 481 - Paraíso E-mail: <a href="mailto:jacomepignataro@hotmail.com">jacomepignataro@hotmail.com</a>	Antônia Jacome de Aquino Pignataro Cardoso <a href="mailto:jacomepignataro@hotmail.com">jacomepignataro@hotmail.com</a>	9-9608-5638 9-8155-7984	24071404
07	Creche Municipal Severino de Freitas Régo	Rua Prof. Maguinaldo, SN- Manoel Deodato E-mail: <a href="mailto:crecheseverinodefritasregoyahoo.com.br">crecheseverinodefritasregoyahoo.com.br</a>	Rainurda Francinivalva Batista Alves <a href="mailto:rainurda.francinivalva.batista@gmail.com">rainurda.francinivalva.batista@gmail.com</a>	9-87604716	24067172
08	Escola Municipal Dr. José Torquato de Figueiredo	Perímetro Irrigado Zona Rural E-mail:	D Francisco de Assis Macário <a href="mailto:macluz1978@hotmail.com">macluz1978@hotmail.com</a>	9-96377525 9-88918863	24018244
09	Escola Municipal Epídio Virgínio Chaves	Rua: Dr. Galdino Bisneto dos Santos Lima, SN João XIII E-mail: <a href="mailto:escolaelpidiochaves@bol.com.br">escolaelpidiochaves@bol.com.br</a>	D Antonia Maria Diniz Bandeira <a href="mailto:dinizbandeira@gmail.com">dinizbandeira@gmail.com</a>	9-99456226	24066834
10	Escola Municipal Francisco Torquato do Régo	Rua: Capitão Pedro Vicente, 361 São Geraldo E-mail: <a href="mailto:florquatorodorego@hotmail.com">florquatorodorego@hotmail.com</a>	D Ana Cláudia pignataro Fernandes <a href="mailto:ana.claudia.pdf@hotmail.com">ana.claudia.pdf@hotmail.com</a>	9-99439022	24018490
11	Escola Municipal Professora Níla Régo	Rua: Raimundo Severiano do Rego, SN Píncesinha do Oeste E-mail: <a href="mailto:inillarrego@bol.com.br">inillarrego@bol.com.br</a>	D Antônia Maria da Silva	9-96584628	24018597
12	Escola Municipal Professor Severino Bezerra	Av. Senador Dinarte Mariz, 550 São Benedito E-mail: <a href="mailto:epsbezerra@hotmail.com">epsbezerra@hotmail.com</a>	D Rosângela Maria de Q.S. Duarte	9-99663202 9-88246639	24018589
13	Escola Municipal São Benedito	Rua: São João, 513 São Benedito E-mail: <a href="mailto:escolamunicipalsaobenedito1@hotmail.com">escolamunicipalsaobenedito1@hotmail.com</a>	Maria da Saúde Ferreira <a href="mailto:maria_saude_ferreira@hotmail.com">maria_saude_ferreira@hotmail.com</a> V Edivaldo de Paiva Pedroza	9-8836-7900/9-945-5127	24018600
14	Unidade de Ensino V Francelino Granjeiro	Sítio Conceição E-mail:			24018491
15	Unidade de Ensino VIII José Alves Pereira	Sítio Raiz E-mail:			24018678
16	Unidade de Ensino XII Narcísia Amélia do Nascimento	Sítio Tapera E-mail:			24018562
17	Unidade de Ensino XVIII Manoel Chagas de Aquino	Sítio Sorriso E-mail:			24018520
18	Programa Integração AABB Comunidade	Rua: Tertuliano S. De Queiroz, 385 São Judas Tadeu E-mail: <a href="mailto:reitlalojes@gmail.com">reitlalojes@gmail.com</a>	Reilza Dantas de Medeiros	9-998463758	24234206

Geicy A. Fernandes  
(Nutricionista)  
Fones: 9-998463758 - 9-998463759



**OBSERVAÇÕES IMPORTANTES:**

- Os produtos dessa pauta de compras deverão ser entregues diretamente nos endereços das Escolas (Quadro 7), conforme Guias de remessas mensais (quadros 4 e 5) 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;

  
Geicy A. Fernandes  
(Nutricionista)  
CPF: 000.000.000-00





### 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](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**. Geneva, 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.



**Imagem 2** – Reunião da Agricultura Familiar.

