



PREFEITURA DE
PARAUAPEBAS
Aqui tem força. Aqui tem trabalho

semed
Secretaria Municipal
de Educação

DAE

DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

8 Fis.
Ru

ANEXO 1

LISTA DE ITENS

PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAUAPEBAS
LISTA DE ITENS CHAMADA PÚBLICA 2023

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD
1	Abacaxi: produto in natura de 1ª qualidade, fruto com 60 a 70% de maturação com cascas uniformes no grau mínimo de evolução no tamanho aroma, sabor espécie, casca firme livre de sujidades, parasitas e larvas; com polpa firme e intacta; de colheita recente transportada em caixa apropriada.	KG	51.905
2	Abóbora: tipo cabotiá, totalmente madura, com polpa firme e amarelada, casca firme e esverdeada, tamanho padrão, sem corte e sem perfurações, e sem outros indícios de deterioração, e sem a presença de material arenoso ou argiloso. O acondicionamento de o produto dever feito em caixas plásticas vazadas em polietileno.	KG	34.610
3	Abobrinha brasileira: totalmente madura, com polpa firme e amarelo-esbranquiçada, casca lisa, firme e verde-esbranquiçado tamanho padrão, sem corte e sem perfurações, e sem outros indícios de deterioração, e sem a presença de material arenoso ou argiloso. O acondicionamento de o produto dever feito em caixas plásticas vazadas em polietileno.	KG	9.835
4	Açaí in natura no cacho: Deve ser entregue no cacho, coloração uniforme, fresco, firme, intacto, isento de sujidades, parasitas e larvas.	KG	36
5	Alface lisa: com folhas firmes e brilhantes, de cor verde intensa, tamanho padrão, sem cortes e sem perfurações e sem outros indícios de deterioração, e sem a presença de material arenoso ou argiloso, livre de parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, atóxico, hermeticamente fechado e transportado em caixas plásticas vazadas de polietileno.	KG	10.604
6	Alfavaca: com folhas firmes e brilhantes, de cor verde intenso, tamanho padrão, sem cortes e sem perfurações e sem outros indícios de deterioração, e sem a presença de material arenoso ou argiloso, livre de parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, atóxico, hermeticamente fechado e transportado em caixas plásticas vazadas de polietileno.	KG	89
7	Banana Prata: de 1ª qualidade – tamanho de médio a grande, casca livre de fungos. O produto deverá estar com bom aspecto e aroma característico, casca bem amarela com pequenas manchas marrons, de aspecto firme e sem partes moles ou machucadas. Com maturação natural média.	KG	213.614
8	Banana da terra: Produto in natura de 1ª qualidade, fruto com 60 a 70% de maturação com cascas uniformes no grau mínimo de evolução no tamanho aroma, sabor espécie, casca firme livre de sujidades, parasitas e larvas; com polpa firme e intacta; de colheita recente transportada em caixa.	KG	1.465
9	Batata Doce: roxa de primeira qualidade, sem rama, tamanho e coloração uniformes, fresca compacta e firme, sem lesões de origem rachaduras e cortes, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseios e transporte, devendo, ser bem desenvolvidas.	KG	28.683

10	<p>Cacau em Pó: a) Descrição do produto: cacau em pó 100% b) Rotulagem: Na embalagem deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes, identificação da origem (razão social do fabricante ou produtor, endereço completo, país de origem), N° do lote, prazo de validade, instruções sobre o preparo e uso do alimento e informações nutricionais. c) O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. d) Embalagem O produto deve ser embalado em embalagem plástica impermeável com peso líquido mínimo de 500g.</p>	KG	4.046
11	<p>Cheiro verde: de primeira qualidade, de cor verde escuro, com folhas brilhantes, frescas e uniforme, de aspecto e sabor próprios, tamanho padrão, sem corte e sem perfurações e sem outros indícios de deterioração, e sem a presença de material arenoso ou argiloso. Livre de parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, atóxico, hermeticamente fechado e transportado em caixas plásticas vazadas de polietileno.</p>	KG	12.569
12	<p>Chicória: com folhas firmes e brilhantes, de cor verde intenso, tamanho padrão, sem cortes e sem perfurações e sem outros indícios de deterioração, e sem a presença de material arenoso ou argiloso, livre de parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, atóxico, hermeticamente fechado e transportado em caixas plásticas vazadas de polietileno.</p>	KG	722
13	<p>Couve Manteiga: ótima qualidade; sem defeito, folhas verde-escuras, sem traços de descoloração, intacta, firme e bem desenvolvida, fresco, apresentando tamanho e coloração uniforme, sem deformações, danos, substâncias estranhas ou presença de organismos vivos, sem lesões físicas e/ou mecânicas, nem perfurações, cortes e folhas internas meladas</p>	KG	16.851
14	<p>Feijão Verde de Corda (com a vagem): Sem parasitas, substâncias tóxicas, ou qualquer outras substancias ou elementos que prejudiquem sua qualidade e saúde humana de safra atual; de aparência fresca, livre de sujeidade e corpos estranhos aderentes a superfície externa.</p>	KG	1.367
15	<p>Goiaba: De primeira, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Extra, selecionada, verdoxa.</p>	KG	45.928
16	<p>Jambu: com folhas firmes e brilhantes, de cor verde intenso, tamanho padrão, sem cortes e sem perfurações e sem outros indícios de deterioração, e sem a presença de material arenoso ou argiloso, livre de parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, atóxico, hermeticamente fechado e transportado em caixas plásticas vazadas de polietileno.</p>	KG	89
17	<p>Limão: De ótima qualidade, fresco, compacto e firme, isento de sujidades, tamanho e coloração uniformes. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, atóxico, hermeticamente fechado e transportado em caixas plásticas vazadas de polietileno.</p>	KG	10.690



18	Mamão tipo formosa: 1ª qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvido e maduro; com polpa firme e intacta; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Consumo imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 5 (cinco) dias antes do vencimento.	KG	49.824
19	Mandioca: tipo branca/amarela, com raízes de tamanho grande, no grau normal de evolução no tamanho, sabor e cor própria da espécie, uniformes, frescas, com casca inteira, sem cortes ou perfurações ou defeitos, não fibrosa, livres da maior parte possível de terra e corpos estranhos aderente à superfície externa e isentas de umidade. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, atóxico, hermeticamente fechado e transportado em caixas plásticas vazadas de polietileno.	KG	33.005
20	Maxixe verde: de 1ª qualidade, com casca e polpa firmes, de tamanho médio a grande, apresentando grau de maturação adequado, sem coloração amarelada, ou defeito na formação, sabor característico, isenta de material arenoso ou argiloso e umidade externa anormal, livre de parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, sem corte e sem perfuração. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, atóxico, hermeticamente fechado e transportado em caixas plásticas vazadas de polietileno.	KG	5.137
21	Melancia: Redonda, graúda, de 1ª qualidade, fresca, com aspecto, cor e cheiro de sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido e madura, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniforme.	KG	193.448
22	Pepino: de 1ª qualidade, de tamanho médio, com casca, lisa, firme, brilhante de cor verde intenso e uniforme, polpa firme de cor esbranquiçada, odor e sabor característicos, sem corte, perfurações, manchas, bolores, sujidades, ferrugem sem lesões de origem física ou mecânica, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, sem corte e sem perfuração. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, atóxico, hermeticamente fechado e transportado em caixas plásticas vazadas de polietileno.	KG	10.776
23	Pimenta de cheiro: de 1ª qualidade, de tamanho médio, com casca, lisa firme, brilhante de cor verde claro e uniforme, odor e sabor característico, não picante, sem corte, perfurações, manchas, bolores, sujidades, ferrugem sem lesões de origem física ou mecânica. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, sem corte e sem perfuração. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, atóxico, hermeticamente fechado e transportado em caixas plásticas vazadas de polietileno.	KG	1.760
24	Pimentão verde: de 1ª qualidade, de tamanho médio, com casca, lisa firme, brilhante de cor verde escuro e uniforme, odor e sabor característicos, sem corte, perfurações, manchas, bolores, sujidades, ferrugem sem lesões de origem física ou mecânica. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, sem corte e sem perfuração. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, atóxico, hermeticamente fechado e transportado em caixas plásticas vazadas de polietileno.	KG	7.294

Taiana Sena
Taiana S. Sena Ferreira
Nutricionista CRN - 7 3868
Matricula 6882
Divisão de Alimentação Escolar - SEMED



25	Quiabo verde: de 1ª qualidade, com comprimento até 12 cm, o que caracteriza sua qualidade, pois fruto acima deste comprimento, podem apresentar-se fibrosos e duros, com casca, lisa firme, brilhante de cor verde intenso e uniforme, com a presença dos pelos de proteção, sem corte, perfurações, manchas, bolores, sujidades, ferrugem sem lesões de origem física ou mecânica. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, odor e sabor característicos, A polpa deve ser de consistência viscosa e as sementes devem ser brancas e redondas. O acondicionamento do produto deve ser feito saco plástico transparente, atóxico e resistente e transportado em caixas plásticas vazadas de polietileno.	KG	4.386
26	Rúcula: Alface lisa: com folhas firmes e brilhantes, de cor verde intensa, tamanho padrão, sem cortes e sem perfurações e sem outros indícios de deterioração, e sem a presença de material arenoso ou argiloso, livre de parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, atóxico, hermeticamente fechado e transportado em caixas plásticas vazadas de polietileno.	KG	5.108
27	Vinagreira: ótima qualidade; sem defeito, folhas verde-escuras, sem traços de descoloração, intacta, firme e bem desenvolvida, fresco, apresentando tamanho e coloração uniforme, sem deformações, danos, substâncias estranhas ou presença de organismos vivos, sem lesões físicas e/ou mecânicas, nem perfurações, cortes e folhas internas meladas.	KG	9.015
28	Polpa de abacaxi: produzida a partir de frutas selecionadas, de boa qualidade, 100% natural, isenta de contaminação, no rótulo do produto deverá constar o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, modo de preparo, rendimento, informações nutricionais, peso líquido, que deverá ser de 01 (um) 1 kg, número do lote. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, atóxico, hermeticamente fechado e transportado em caixas plásticas vazadas de polietileno.	KG	24.772
29	Polpa de açaí: produzida a partir de frutas selecionadas, de boa qualidade, 100% natural, isenta de contaminação, no rótulo do produto deverá constar o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, modo de preparo, rendimento, informações nutricionais, peso líquido, que deverá ser de 01 (um) 1 kg, número do lote, nome e registro do RT- Responsável Técnico. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, atóxico, hermeticamente fechado e transportado em caixas plásticas vazadas de polietileno.	KG	81.313
30	Polpa de acerola: produzida a partir de frutas selecionadas, de boa qualidade, 100% natural, isenta de contaminação, no rótulo do produto deverá constar o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, modo de preparo, rendimento, informações nutricionais, peso líquido, que deverá ser de 01 (um) 1 kg, número do lote, nome e registro do RT- Responsável Técnico. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, atóxico, hermeticamente fechado e transportado em caixas plásticas vazadas de polietileno.	KG	17.408

31	Polpa de cajá: produzida a partir de frutas selecionadas, de boa qualidade, 100% natural, isenta de contaminação, no rótulo do produto deverá constar o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, modo de preparo, rendimento, informações nutricionais, peso líquido, que deverá ser de 01 (um) 1 kg, número do lote, nome e registro do RT- Responsável Técnico. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, atóxico, hermeticamente fechado e transportado em caixas plásticas vazadas de polietileno.	KG	7.750
32	Polpa de cupuaçu: produzida a partir de frutas selecionadas, de boa qualidade, 100% natural, isenta de contaminação, no rótulo do produto deverá constar o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, modo de preparo, rendimento, informações nutricionais, peso líquido, que deverá ser de 01 (um) 1 kg, número do lote, nome e registro do RT- Responsável Técnico. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, atóxico, hermeticamente fechado e transportado em caixas plásticas vazadas de polietileno.	KG	6.556
33	Polpa de goiaba: produzida a partir de frutas selecionadas, de boa qualidade, 100% natural, isenta de contaminação, no rótulo do produto deverá constar o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, modo de preparo, rendimento, informações nutricionais, peso líquido, que deverá ser de 01 (um) 1 kg, número do lote, nome e registro do RT- Responsável Técnico. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, atóxico, hermeticamente fechado e transportado em caixas plásticas vazadas de polietileno.	KG	33.726
34	Polpa de Manga: produzida a partir de frutas selecionadas, de boa qualidade, 100% natural, isenta de contaminação, no rótulo do produto deverá constar o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, modo de preparo, rendimento, informações nutricionais, peso líquido, que deverá ser de 01 (um) 1 kg, número do lote, nome e registro do RT- Responsável Técnico. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, atóxico, hermeticamente fechado e transportado em caixas plásticas vazadas de polietileno.	KG	2.809
35	Polpa de maracujá: produzida a partir de frutas selecionadas, de boa qualidade, 100% natural, isenta de contaminação, no rótulo do produto deverá constar o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, modo de preparo, rendimento, informações nutricionais, peso líquido, que deverá ser de 01 (um) 1 kg, número do lote, nome e registro do RT- Responsável Técnico. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, atóxico, hermeticamente fechado e transportado em caixas plásticas vazadas de polietileno.	KG	8.245

Taiana Sena
Taiana S. Sena Ferreira
Nutricionista CRN - 7 3868
Matricula 6882
Divisão de Alimentação Escolar - SEMED



ANEXO 2

CARDÁPIOS

CARDÁPIO	MODALIDADE	QUANTIDADE DE ALUNOS
CARDÁPIO 1	CRECHE 1º TURNO	870
CARDÁPIO 2	CRECHE 2º TURNO	871
CARDÁPIO 3	PRÉ ESCOLA 1º TURNO	3.900
CARDÁPIO 4	PRÉ ESCOLA 2º TURNO+ AEE + CEPEJA	4.712
CARDÁPIO 5	ENSINO FUNDAMENTAL URBANO 1º E 3º TURNOS	22.722
CARDÁPIO 6	ENSINO FUNDAMENTAL URBANO 2º TURNO	11.360
CARDÁPIO 7	ENSINO FUNDAMENTAL RURAL DESJEJUM	394
CARDÁPIO 8	ENSINO FUNDAMENTAL RURAL 1º TURNO	1.296
CARDÁPIO 9	ENSINO FUNDAMENTAL RURAL 2º TURNO	1.296
CARDÁPIO 10	ENSINO FUNDAMENTAL RURAL SANTA RITA 1º TURNO	20
CARDÁPIO 11	ENSINO FUNDAMENTAL RURAL SANTA RITA 2º TURNO	20
CARDÁPIO 12	ESCOLA DE TEMPO INTEGRAL	1.586
CARDÁPIO 13	EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS - EJA URBANO	1.036
CARDÁPIO 14	EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS - EJA RURAL	76
CARDÁPIO 15	EDUCAÇÃO INDIGENA 1º TURNO	350
CARDÁPIO 16	EDUCAÇÃO INDIGENA 2º TURNO	350
CARDÁPIO 17	ALUNO COM NECESSIDADE ALIMENTAR ESPECIAL - ANAE	500
CARDÁPIO 18	EDUCAÇÃO ALIMENTAR NUTRICIONAL - EAN 30%	4.459
CARDÁPIO 19	ESCOLA POR TODA PARTE PRÉ ESCOLA 1º TURNO	1.750
CARDÁPIO 20	ESCOLA POR TODA PARTE PRÉ ESCOLA 2º TURNO	1.750
CARDÁPIO 21	ESCOLA POR TODA PARTE FUNDAMENTAL 1º E 3º TURNOS	3.734
CARDÁPIO 22	ESCOLA POR TODA PARTE 2º TURNO	1.866
		64.918

PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAUPEBAS SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SEMED DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - DAE

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE CARDÁPIO DA CRECHE ZONA URBANA PERÍODO PARCIAL DE 0 A 3 ANOS (1º TURNO)					
PLANEJAMENTO ANO LETIVO 2023					
HORÁRIO SUGERIDO	CARDÁPIO 01	CARDÁPIO 02	CARDÁPIO 03	CARDÁPIO 04	CARDÁPIO 05
DESJEJUN 8HS	Leite 15g c/ Cacao 5g + Banana (50g) + ovo mexido 20g	Leite 15g, Tapiocinha (goma) 80g c/manteiga 5g	Leite 15g + Pão 50g c/ ovo 20g + Maçã 100g	Leite (15g) c/Cacao (5g) Cuscuz de Milho (20g) c/ovo (20g) + Banana (50g)	Leite 15g + Bolo de cenoura (cenoura 15g, Leite 15g, ovo 20g, uva passa 5g, aveia 40g) + Mamão 120g
ALMOÇO 11HS	Filé de peixe ensopado (Filé 100g) com batata (20g) + Feijão Carioca 10g + Arroz 40g + Mamão (120g)	Carne ao molho em cubos (coxão mole 40g) + Arroz (40g) + Feijão carioca (10g) c/repolho (10g) + Abóbora (20g) temperada com orégano 1g + Melancia (140g)	Salpicão de Frango (filé de peito 40g + cenoura 15g + chuchu 20g + couve 5g + Arroz 40g + Feijão carioca (10g) + Maçã (100g)	Isca de carne (patinho 40g) c/Vinagreira (15g) + macarrão espaguete(30g) + Feijão preto(10g) + Salada crua de Alface (10g) c/tomate 15g + Laranja 180g	Torta de Frango (Filé de peito 40g+ cenoura 15g + Batata 30g repolho 10g + Feijão carioca (10g) + Arroz 40g + beterraba cozida 15g + Maçã (100g)
HORÁRIO SUGERIDO	CARDÁPIO 06	CARDÁPIO 07	CARDÁPIO 08	CARDÁPIO 09	CARDÁPIO 10
DESJEJUN 8HS	Leite (15g) e Cuscuz de Milho (20g) com ovo (20g) + Maçã 100g	Leite 15g com Cacao 5g Pão 50g c/ ovo 20g + + Banana 50g	Mingau de arroz (arroz 30g com Banana 50g + Leite 15g)	Leite 15g com Cacao 5g e ovo 20g mexido + Banana (50g)	Leite 15g + Bolo de Banana (banana 50g, ovo 20g, aveia 40g, uva passa 5g,)
ALMOÇO 11HS	Macarronada de Carne (macarrão espaguete 30g + Patinho 30g + soja 5g + cenoura ralada 15g) + Abobrinha refogada (15g) e Maçã (100g)	Assado de panela (coxão mole 40g) + Arroz 40g + Feijão Fradinho (7g) + Salada crua de Alface 10g + pepino 20g + Abacaxi 120g	Galinhada (Filé de peito 40g + Arroz 40g + cenoura ralada 15g + Couve 5g + Salada crua de acelga (15g) + tomate (15g) + + Melancia 140g	Sopa de Frango (Ave Maria 7g + Filé de Peito 30g + Batata 15g + Abóbora (20g) + Laranja 180g	Cozido de carne (patinho 40g) c/chuchu (20g)+ repolho (10g) + Arroz 40g + Feijão carioca (7g) + Melancia 140g
HORÁRIO SUGERIDO	CARDÁPIO 11	CARDÁPIO 12	CARDÁPIO 13	CARDÁPIO 14	CARDÁPIO 15
DESJEJUN 8HS	Leite 15g com Cacao 5g + Tapiocinha (goma) 80g com ovo (20g) + Banana 50g	Leite 15g e Cuscuz de Milho (20g) com Manteiga (5g) + Mamão 120g	Leite 15g + Bolo de banana (banana 50g, ovo 20g, aveia 40g, uva passa 5g)	Leite 15g + Cacao 5g + pão 50g c/ ovo 20g + Banana 50g	Mingau de tapioca 20g com Banana 50g + Leite (15g)
ALMOÇO 11HS	Carne cozida (patinho 40g) com mandioca 20g + maxixe 10g + Arroz 40g + Feijão fradinho (7g) + Beterraba bem raladinha (15g) + maçã 100g	Filé de peixe ensopado (Filé 100g) com batata (20g) + Feijão Carioca 10g + Arroz 40g + Melancia (140g)	Sopa de carne/legumes (Patinho 30g + Ave Maria 7g + soja 5g + Batata 15g + Chuchu (20g) + Abóbora 20g + repolho 10g + couve 5g) + extrato 5g + Banana 100g	Isca de Frango (Filé de Peito 40g) c/repolho (10g) + Arroz 40g + Feijão Carioca (7g) + Salada de tomate 15g + Goiaba 100g	Isca de carne (coxão mole 40g) com batata doce(30g) + Arroz (40g) + Feijão Preto (7g) + com pepino (20g) + Mamão 120g
HORÁRIO SUGERIDO	CARDÁPIO 16	CARDÁPIO 17	CARDÁPIO 18	CARDÁPIO 19	CARDÁPIO 20
DESJEJUN 8HS	Leite 15g com Cacao 5g + Pão 50g com ovo + Banana 100g	Leite (15g) e Cuscuz de Milho (20g) com Manteiga (5g) Mamão 120g	Mingau de Tapioca 20g com Banana 50g + Leite 15g	Leite 15g com Cacao 5g + Bolo de cenoura 15g, ovo 20g, uva passa 5g, aveia 40g + Banana 50g	Leite 15g + ovo (20g) + Maçã (100g)
ALMOÇO 11HS	Mini - Macarronada (Macarrão Espaguete 30g + Filé de Peito 30g + Salada de acelga 15g + cenoura ralada (15g) + Laranja (180g)	Torta de Carne (patinho 40g + soja 5g) + Feijão carioca (7g) + Arroz 40g + Purê de Abóbora (20g) + Banana (100g)	Frango ensopado (Filé de peito 40g) com quiabo 10g + Feijão Carioca 7g + Arroz 40g + Melancia 140g	Carne patinho 40g c/batata (15g) e vinagreira (10g) + Arroz (40g) + Feijão Preto (7g) c/salada de beterraba cozida 15g + Banana (100g)	Salpicão de Frango (filé de peito 40g + cenoura 15g + chuchu 20g + milho 5g) + Arroz 40g + Feijão carioca (7g) + Manga 100g

Cardápio elaborado seguindo as recomendações da Resolução do FNDE nº06 de 08 de maio de 2020 que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAUAPEBAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SEMED
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - DAE

PLANEJAMENTO ANO LETIVO 2023						
PREVISÃO DE CONSUMO EDUCAÇÃO INFANTIL CRECHE 0 A 3 ANOS - (1º TURNO)						
CHAMADA PÚBLICA 2023						
ALIMENTO/GÊNERO	UNIDADE	PER CAPITA	FREQUÊNCIA	Nº DE ALUNOS ATENDIDOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
Abacaxi (porção fruta)	g	120	1	870	104,40	1.044,00
Abóbora (sopa, carne)	g	20	4	870	69,60	696,00
Abobrinha (refogada)	g	15	1	870	13,05	130,50
Alface	g	10	2	870	17,40	174,00
Banana (Bolo, mingau)	g	50	12	870	522,00	8.700,00
Banana (Sobremesa)	g	100	4	870	348,00	
Batata doce	g	30	1	870	26,10	261,00
Cacau em pó 100%	g	5	8	870	34,80	348,00
Cheiro verde	g	2	12	870	20,88	208,80
Couve (refogada, sopa)	g	5	3	870	13,05	130,50
Goiaba (porção fruta)	g	100	1	870	87,00	870,00
Limão taiti	g	2	4	870	6,96	69,60
Mandioca (sopa, carne)	g	20	1	870	17,40	174,00
Maxixe	g	10	1	870	8,70	87,00
Melancia (porção fruta)	g	140	5	870	609,00	6.090,00
Pepino (salada)	g	20	2	870	34,80	348,00
Pimentão	g	2	8	870	13,92	139,20
Quiabo	g	10	1	870	8,70	87,00
Vinagreira	g	10	2	870	17,40	174,00

OBS 1: o quantitativo **TOTAL ANUAL**, foi obtido multiplicando-se a **percapita** (quantidade do alimento em gramas ofertado ao aluno) pela **frequência mensal** (quantidade de vezes que o produto é ofertado durante o mês), multiplicado pelo **número de alunos registrados no programa no momento dos cálculos**. O valor obtido em gramas é dividido por 1.000 que irá corresponder ao **total mensal** em Kg. O valor mensal foi multiplicado por 10 (quantidades de meses, que corresponde aos 200 dias letivos) chegando-se ao valor **Total Anual** em kg.

PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAUPEBAS SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SEMED DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - DAE

**PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE CARDÁPIO DA CRECHE
ZONA URBANA
PERÍODO PARCIAL DE 0 A 3 ANOS (2º TURNO)**

PLANEJAMENTO ANO LETIVO 2023

HORÁRIO SUGERIDO	CARDÁPIO 01	CARDÁPIO 02	CARDÁPIO 03	CARDÁPIO 04	CARDÁPIO 05
LANCHE DA TARDE 15HS	Vitamina de Cupuaçu (Polpa de Cupuaçu 30g + Leite 15g) Bolo: (cenoura 15g, Leite 15g, ovo 20g, aveia 40g, óleo 3ml, uva passa 5g)	Vitamina de Banana 50g + aveia 3g, Leite 15g) + Omelte (cenoura 15 + ovo 20g + cheiro verde 2g) +	Vitamina de Maracujá e Maçã (Polpa de maracujá 30g + maçã 50g + Leite 15g) e Pão 50g com ovo 20g	Açaí (Polpa de Açaí 120g + Banana 50g)	Vitamina de mamão 75g + aveia 3g + Leite 15g) + Omelte (cenoura 15 + ovo 20g + cheiro verde 2g)
JANTAR 17HS	Filé de peixe ensopado (Filé de 100g) com batata (20g) + Feijão Carioca 10g + Arroz 40g + Melancia (140g)	Carne em cubos (coxão mole 40g) + Arroz (40g) + Feijão carioca (10g) c/ repolho (10g) + Abóbora (20g) temperada com orégano 1g + Mamão (120g)	Salpicão de Frango (filé de peito 40g + cenoura 15g + chuchu 20g + couve 5g + Arroz 40g + Feijão carioca (10g) + Maçã (100g)	Isca de carne (patinho 40g) c/ Vinagreira (15g) + macarrão espaguete (30g) + Feijão preto (10g) + Salada crua de Alface (10g) c/ tomate 15g + Banana (100g)	Torta de Frango (Filé de peito 40g + cenoura 15g + repolho 10g + batata 30g + Feijão carioca (10g) + Arroz 40g + beterraba cozida 15g + Goiaba 100g)
HORÁRIO SUGERIDO	CARDÁPIO 06	CARDÁPIO 07	CARDÁPIO 08	CARDÁPIO 09	CARDÁPIO 10
LANCHE DA TARDE 15HS	Vitamina de Abacate (abacate 50g, banana 50g, Leite 15g) + Pão 50g com manteiga 5g	Suco Misto (laranja 180g + Maçã 50g + cenoura 5g) + Omelte (cenoura 15 + ovo 20g + cheiro verde 2g)	Suco de Acerola c/ Maçã (Polpa de Acerola 30g e maçã 50g) e Pão 50g com (frango desfiado 30g, cenoura 5g.	Suco goiaba (polpa de goiaba 50g, melancia 70g) + Omelte (cenoura 15, ovo 20g, cheiro verde 2g)	Vitamina mista (banana 50g, maçã 50g e aveia 3g, Leite 15g) + Tapiocinha 100g
JANTAR 17HS	Macarronada de Carne (macarrão espaguete 30g + Patinho 30g + soja 5g + cenoura ralada 15g) + Abobrinha refogada (15g) e Maçã (100g)	Assado de panela (coxão mole 40g) + Arroz 40g + Feijão Fradinho (7g) + Salada crua de Alface 10g + Abacaxi 120g	Galinhada (Filé de peito 40g + Arroz 40g + cenoura ralada 15g + Couve 5g + Salada crua de acelga (15g) + tomate (15g) + Banana 100g	Sopa de Frango (Ave Maria 7g + Filé de Peito 30g + Batata 15g + Abóbora (20g) + Couve 5g + extrato 5g + Laranja 180g	Cozido de carne (patinho 40g) c/ chuchu (20g) + repolho (10g) + Arroz 40g + Feijão carioca (7g) + Melancia 140g
HORÁRIO SUGERIDO	CARDÁPIO 11	CARDÁPIO 12	CARDÁPIO 13	CARDÁPIO 14	CARDÁPIO 15
LANCHE DA TARDE 15HS	Açaí (Polpa de Açaí 120g + Banana 50g) e Tapiocinha 80g	Vitamina de Goiaba (Polpa de Goiaba 50g e maçã 50g + Leite 15g) e Bolo cenoura (cenoura 15g, ovo 20g, aveia 40g, uva passa 5g)	Suco de Abacaxi (Polpa de Abacaxi 50g, couve 5g, maçã 50g) e Pão 50g com Manteiga 5g	Suco de Maracujá (polpa de maracujá 30g + maçã 50g) + Tapiocinha 100g	Vitamina mista (Banana 50g + mamão 75g e aveia 3g, Leite 15g) + Omelte (cenoura 15, ovo 20g, cheiro verde 2g) +
JANTAR 17HS	Carne cozida (patinho 40g) com mandioca 20g + maxixe 10g + Arroz 40g + Feijão fradinho (7g) + Beterraba bem raladinha (15g)	Filé de peixe (ensopado 100g) batata (20g) + Feijão Carioca 7g + Arroz 40g + Melancia 140g	Sopa de carne/legumes (Patinho 30g + Ave Maria 7g + soja 5g + Batata 15g + Chuchu (20g) + Abóbora 20g + repolho 10g + couve 5g) + extrato 5g + Banana 100g	Isca de Frango (Filé de Peito 40g) c/ repolho (10g) + Arroz 40g + Feijão Carioca (7g) + Salada de tomate 15g	Isca de carne (coxão mole 40g) com batata doce (30g) + Arroz (40g) + Feijão Preto (7g) + com pepino (20g) + Mamão 120g
HORÁRIO SUGERIDO	CARDÁPIO 16	CARDÁPIO 17	CARDÁPIO 18	CARDÁPIO 19	CARDÁPIO 20
LANCHE DA TARDE 15HS	Vitamina de abacate (abacate 50g, banana 50g, Leite 15g) + e Tapiocinha 80g	Suco Misto (Melancia 70g, laranja 180g, cenoura 5g) + Omelte (cenoura 15 + ovo 20g + cheiro verde 2g)	Vitamina Mista (mamão 75g + maçã 50g) + Leite em pó 15g) + Bolo de banana (Banana 50, aveia 40g, ovo 20g, uva passa 5g)	Suco de cajá (polpa de cajá 30g + maçã 50g) e + Pão 50g com (frango desfiado 30g, cenoura 15g)	Suco de Goiaba (polpa de goiaba 50g + maçã 50g) + Tapiocinha 80g
JANTAR 17HS	Mini - Macarronada (Macarrão Espaguete 30g + Filé de Peito 30g + Salada de acelga 15g + cenoura ralada (15g) + Banana (100g)	Torta de Carne (patinho 40g + soja 5g) + Feijão carioca (7g) + Arroz 40g + Purê de Abóbora (20g) + Laranja (180g)	Frango ensopado (Filé de peito 40g) com quiabo 10g + Feijão Carioca 10g + Arroz 40g + Melancia 140g	Carne patinho 40g c/ batata (15g) e vinagreira (10g) + Arroz (40g) + Feijão Preto (7g) c/ salada de beterraba cozida 15g + Banana (100g)	Salpicão de Frango (filé de peito 40g + cenoura 15g + chuchu 20g + milho 5g) + Arroz 40g + Feijão carioca (7g) + Maçã (100g)

Cardápio elaborado seguindo as recomendações da Resolução do FNDE nº06 de 08 de maio de 2020 que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAUPEBAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SEMED
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - DAE

PLANEJAMENTO ANO LETIVO 2023

PREVISÃO DE CONSUMO EDUCAÇÃO INFANTIL
CRECHE 0 A 3 ANOS - (2º TURNO)

CHAMADA PÚBLICA 2023

ALIMENTO/GÊNERO	UNIDADE	PER CAPITA	FREQUÊNCIA	Nº DE ALUNOS ATENDIDOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
Abacaxi	g	120	1	871	104,52	1.045,20
Abóbora (sopa, carne)	g	20	4	871	69,68	696,80 ✓
Abobrinha (refogada)	g	15	1	871	13,07	130,65 ✓
Alface	g	10	2	871	17,42	174,20 ✓
Banana (Vitamina mista,bolo)	g	50	8	871	348,40	7.839,00 ✓
Banana (sobremesa/vitamina)	g	100	5	871	435,50	
Batata doce	g	30	1	871	26,13	261,30 ✓
Cheiro verde	g	2	12	871	20,90	209,04 ✓
Couve (refogada, sopa,suco)	g	5	5	871	21,78	217,75 ✓
Goiaba	g	100	1	871	87,10	871,00 ✓
Limão taiti	g	2	4	871	6,97	69,68 ✓
Mandioca (sopa, carne)	g	20	1	871	17,42	174,20 ✓
Maxixe	g	10	1	871	8,71	87,10 ✓
Melancia(sobremesa)	g	140	4	871	487,76	6.097,00 ✓
Melancia (suco misto)	g	70	2	871	121,94	
Pepino (salada)	g	20	1	871	17,42	174,20 ✓
Pimentão	g	2	8	871	13,94	139,36 ✓
Quiabo	g	10	1	871	8,71	87,10 ✓
Vinagreira	g	15	2	871	26,13	261,30 ✓

POLPAS

ALIMENTO/GÊNERO	UNIDADE	PER CAPITA	FREQUÊNCIA	Nº DE ALUNOS ATENDIDOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
Polpa de abacaxi (suco)	g	50	1	871	43,55	435,50
Polpa de açaí (vitamina)	g	50	2	871	87,10	871,00
Polpa de acerola (suco)	g	50	1	871	43,55	435,50
Polpa de cajá	g	30	1	871	26,13	261,30
Polpa de cupuaçu	g	30	1	871	26,13	261,30
Polpa de goiaba	g	50	3	871	130,65	1306,50
Polpa de maracujá	g	30	2	871	52,26	522,60

OBS 1: o quantitativo **TOTAL ANUAL**, foi obtido multiplicando-se a **percapta** (quantidade do alimento em gramas ofertado ao aluno) pela **frequência mensal** (quantidade de vezes que o produto é ofertado durante o mês), multiplicado pelo **número de alunos registrados no programa no momento dos cálculos**. O valor obtido em gramas é dividido por 1.000 que irá corresponder ao **total mensal** em Kg. O valor mensal foi multiplicado por 10 (quantidades de meses, que corresponde aos 200 dias letivos) chegando-se ao valor **Total Anual** em kg.

PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAUPEBAS SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SEMED DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - DAE

**PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE CARDÁPIO DA PRÉ ESCOLA
ZONA URBANA
PERÍODO PARCIAL DE 4 E 5 ANOS (1º TURNO)**

PLANEJAMENTO ANO LETIVO 2023

HORÁRIO SUGERIDO	CARDÁPIO 01	CARDÁPIO 02	CARDÁPIO 03	CARDÁPIO 04	CARDÁPIO 05
DESJEJUM 8HS	Leite 15g + café 3g + Tapiocquinha(goma) 100g com manteiga 5g	Leite 15g + Pão 50g com ovo 20g	Cacau 5g + Leite 15g e Biscoito cream crack amanteigado 15g	Leite 15g e Pão 50g com Manteiga 5g + Maçã (1 und)	Mingau de Fubá (Fubá 20g, Açúcar 7g, Leite em pó 15g)
ALMOÇO 11H	Sopa de Carne com Soja (Macarrão Ave Mª 7g + Patinho em cubinhos 30g + PTS 5g + Grão de bico 7g + Batata 15g + Abóbora 20g + Chuchu 20g + Repolho 10g) + Manga 100g	Filé de coxa/sobrecoxa (70g) + Arroz 40g + Feijão 10g + Salada de chuchu 20g + batata 15g + cenoura 15g Laranja (1 und)	Carne ao Molho (Coxão mole 40g) + Baião de dois (Arroz 40g + Feijão Fradinho 10g) c/ Couve 5g + Salada Batata Doce 30g, Tomate 15g) + Melancia (140g)	Risoto de Frango com Casca de abóbora + (Filé de Peito 40g + arroz 40g + abóbora 20g + couve 5g) + Banana (100g)	Macarronada de Sardinha (Macarrão espaguete 30g + Sardinha 30g + Repolho 10g + Extrato Tomate 5g + Couve 5g) + Abacaxi (120g)
HORÁRIO SUGERIDO	CARDÁPIO 06	CARDÁPIO 07	CARDÁPIO 08	CARDÁPIO 09	CARDÁPIO 10
DESJEJUM 8HS	Leite 15g + café 3g + Tapiocquinha(goma) 100g com manteiga 5g	Leite 15g + Pão 50g com ovo 20g + Mamão 140g	Mingau de Milho Branco (Milho Branco pra Canjica 15g, Açúcar 7g, Leite em pó 15g, Coco Ralado 3g)	Leite 15g + Cuscuz de Milho 20g com ovo 20g + Maçã (1 und)	Leite 15g + cacau 5g e Biscoito cream crack amanteigado 15g + Banana 100g
ALMOÇO 11H	Galinhada (Arroz 40g + Filé de peito 40g + cenoura 15g + Couve 5g e lentilha 10g) + Melancia 140g	Carne em Cubos (Patinho - 40g) c/ Macarrão 30g (parafuso) + Feijão 10g c/ Mandioca 20g + Beterraba cozida 15g + Laranja 160g	Frango ao Molho (Filé de Coxa e Sobrecoxa 70g com abóbora (20g) e quiabo (10g) + Arroz 40g + Feijão 10g + Salada (alfaca 15g + tomate 15g + Goiaba 100g)	Filé de peixe ensopado 100g + Arroz 40g c/ Couve 5g + Feijão Fradinho 10g + Salada (Batata cozida 15g temperada com oregano) + Banana (100g)	Vatapá de Frango (Filé de peito 40g + farinha de trigo 10g + leite de coco 5g + azeite de dendê 5g + tomate 15g + pimentão 5g + cebola 3g + cheiro-verde 3g) + Arroz (40g) + Melancia 140g
HORÁRIO SUGERIDO	CARDÁPIO 11	CARDÁPIO 12	CARDÁPIO 13	CARDÁPIO 14	CARDÁPIO 15
DESJEJUM 8HS	Leite 15g + café 3g e Cuscuz de Milho 20g com Ovo 20g	Leite 15g e Pão 50g com manteiga 5g + Banana 100g und	Leite 15g + Tapiocquinha(goma) 100g com Manteiga 5g	Cacau 5g + Leite 15g e + Banana 100g und	Leite 15g e Biscoito cream crack integral 15g
ALMOÇO 11H	Macarronada de Carne (Macarrão Espaguete 30g + Patinho em cubinhos 30g + PST 5g + repolho 10g + Extrato 5g) + Melancia 140g	Strogonoff de Frango (Filé de Frango 40g + Extrato Tomate 5g + leite 15g + trigo 10g + Milho Verde 5g) + Arroz 40g + Salada Alface 15g + tomate 15g + Maçã (1 und)	Isca de Carne (Patinho 40g) ao Molho + Arroz 40g c/ Vinagreira 15g + Feijão preto 10g + Salada (Tomate 15g e Pepino 20g) + Laranja 180g	Carne suína 40g assado de panela c/ Maxixe 10g e Repolho 10g + Arroz 40g + Feijão 10g + Mamão 120g	Sopa de Carne (Macarrão Ave Mª 7g + Patinho em cubinhos 30g + PTS 5g + Grao de bico 7g + Mandioca 20g + Couve 5g + Chuchu 20g) + Banana (100g)
HORÁRIO SUGERIDO	CARDÁPIO 16	CARDÁPIO 17	CARDÁPIO 18	CARDÁPIO 19	CARDÁPIO 20
DESJEJUM 8HS	Leite 15g e Pão 50g com manteiga 5g + mamão 120g und	Mingau de Milho Branco (Milho Branco pra Canjica 15g, Açúcar 7g, Leite em pó 15g, Coco Ralado 3g)	Leite 15g + café 3g + Tapiocquinha (goma) 100g com manteiga 5g + Maçã 100g und	Leite 15g e Cuscuz de Milho 20g com ovo 20g	Cacau 5g + Leite 15g e + Banana 100g
ALMOÇO 11H	Macarronada de Frango (Macarrão Espaguete 30g + Filé de Peito 30g + Cenoura 15g + Repolho 10g Extrato Tomate 5g laranja 180g	Isca de Carne (Coxão Mole 40g) c/ Abobrinha 15g + Arroz 40g com Vinagreira 15g + Feijão Preto 10g c/ Chuchu 20g + Melancia 140g	Sopa de Frango (Macarrão Ave Mª 7g + Filé de peito 30g + Feijão 10g + Abóbora 20g + Couve 5g + Beterraba 15g	Filé de peixe ensopado c/ cenoura 15g + Arroz 40g + Feijão 10g 5g + com Acelga (15g) + Mamão 120g	Filé de coxa/sobrecoxa (70g) + Arroz 40g + Feijão 10g + Salada (Batata 15g + Cenoura 15g + Maçã (1 und)

Cardápio elaborado seguindo as recomendações da Resolução do FNDE nº06 de 08 de maio de 2020 que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAUPEBAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SEMED
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - DAE

PLANEJAMENTO ANO LETIVO 2023						
PREVISÃO DE CONSUMO EDUCAÇÃO INFANTIL PRÉ-ESCOLA 4 E 5 ANOS (1º TURNO)						
CHAMADA PÚBLICA 2023						
ALIMENTO GÊNERO	UNIDADE	PER CAPITA	FREQUÊNCIA	Nº DE ALUNOS ATENDIDOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
Abacaxi	g	120	1	3.900	468,00	4.680,00 ✓
Abóbora (preparações, salada)	g	20	4	3.900	312,00	3.120,00 ✓
Abobrinha (carne, feijão, refogado)	g	15	1	3.900	58,50	585,00 ✓
Alface (salada crua)	g	10	2	3.900	78,00	780,00 ✓
Banana (lanche, sobremesa)	g	100	7	3.900	2.730,00	27.300,00 ✓
Batata doce (preparações)	g	30	1	3.900	117,00	1.170,00 ✓
Cacau em pó 100%	g	5	4	3.900	78,00	780,00 ✓
Cheiro-verde (preparações)	g	2	12	3.900	93,60	936,00 ✓
Couve (feijão, arroz, carne)	g	5	7	3.900	136,50	1.365,00 ✓
Goiaba	g	100	1	3.900	390,00	3.900,00 ✓
Limão (tempero de frango e ações EAN)	g	2	4	3.900	31,20	312,00 ✓
Mandioca (sopa, carne)	g	20	2	3.900	156,00	1.560,00 ✓
Maxixe (sopa, feijão, carne)	g	10	1	3.900	39,00	390,00 ✓
Melancia (sobremesa, lanche)	g	140	5	3.900	2.730,00	27.300,00 ✓
Pepino (salada)	g	20	1	3.900	78,00	780,00 ✓
Pimentão Verde (preparações)	g	2	8	3.900	62,40	624,00 ✓
Quiabo (quiabo, feijão, sopa)	g	10	1	3.900	39,00	390,00 ✓
Vinagreira (arroz, sopa, feijão, carne)	g	15	2	3.900	117,00	1.170,00 ✓

OBS 1: o quantitativo **TOTAL ANUAL**, foi obtido multiplicando-se a **percapta** (quantidade do alimento em gramas ofertado ao aluno) pela **frequência mensal** (quantidade de vezes que o produto é ofertado durante o mês), multiplicado pelo **número de alunos registrados no programa no momento dos cálculos**. O valor obtido em gramas é dividido por 1.000 que irá corresponder ao **total mensal** em Kg. O valor mensal foi multiplicado por 10 (quantidades de meses, que corresponde aos 200 dias letivos) chegando-se ao valor **Total Anual** em kg.

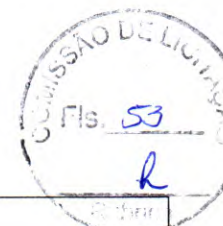
PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAUAPÉBAS SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SEMED DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - DAE

**PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE CARDÁPIO DA PRÉ ESCOLA
ZONA URBANA
PERÍODO PARCIAL DE 4 E 5 ANOS (2º TURNO)**

PLANEJAMENTO ANO LETIVO 2023

HORÁRIO SUGERIDO	CARDÁPIO 01	CARDÁPIO 02	CARDÁPIO 03	CARDÁPIO 04	CARDÁPIO 05
LANCHE DA TARDE 15H	Vitamina de Cupuaçu (Polpa de Cupuaçu 30g + leite 15g + Açúcar 7g) e Biscoito cream crack integral 15g +	Vitamina mista (Banana 50g + maçã 50g e aveia 3g, leite 15g) + Omelete(cenoura 15 + ovo 20g + cheiro verde 2g) +	Vitamina de Maracujá e Maçã (Polpa de maracujá 30g + maçã 50g + leite 15g) e Pão 50g com manteiga 5g	Mingau de Milho Branco (Milho Branco pra Canjica 20g, Açúcar 7g, Leite em pó 15g, Coco Ralado 3g)	Vitamina mista (banana 50g, mamão 50g e aveia 3g, leite 15g) + Tapiocinha 100g
JANTAR 17H	Sopa de Carne com Soja (Macarrão Ave M ^o 7g + Patinho em cubinhos 30g + PTS 5g + Grão de bico 10g + Batata 15g + Chuchu 20g + Repolho 10g) + Maçã (1 und)	Filé de coxa/sobrecoxa (70g) + Arroz 40g + Feijão 10g + Salada de chuchu 20g + Batata 15g + Cenoura 15g Laranja 180g	Carne ao Molho (Coxão mole 40g) + Baião de dois (Arroz 40g + Feijão Fradinho 10g) c/ Couve 5g + Salada Batata Doce 30g, Tomate 15g) + Melancia (140g)	Risoto de Frango com Casca de abóbora + (Filé de Peito 40g + arroz 40g + Abóbora 20g + couve 5g) + Banana (100g)	Macarronada de Sardinha (Macarrão espaguete 30g + Sardinha 30g + Repolho 10g + Extrato Tomate 5g + Couve 5g)
HORÁRIO SUGERIDO	CARDÁPIO 06	CARDÁPIO 07	CARDÁPIO 08	CARDÁPIO 09	CARDÁPIO 10
LANCHE DA TARDE 15H	Vitamina de abacate abacate 75g, leite 15g) + e Biscoito cream crack amanteigado 15g +	Suco Misto (laranja 180g, cenoura 5g + maçã 50g) + Omelete(cenoura 15 + ovo 20g + cheiro verde 2g)	Suco de Acerola c/ Maçã (Polpa de Acerola 30g e maçã 50g) Je Pão 50g com (frango desfiado 30g, cenoura 5)	Suco goiaba (polpa de goiaba 50g, melancia 70g) + Omelete(cenoura 15 + ovo 20g + cheiro verde 2g) + maçã 100g	Vitamina de Maçã (banana 50g, maçã 50g e aveia 3g, leite 15g) + Tapiocinha 100g
JANTAR 17H	Galinhada (Arroz 40g + Filé de peito 40g + cenoura 15g + Couve 5g e lentilha 10g) + Maçã 100g	Carne em Cubos (Patinho - 40g) c/ Macarrão 30g (parafuso) + Feijão 10g c/ Mandioca 20g + Beterraba cozida 15g + Laranja 160g	Frango ao Molho (Filé de Coxa e Sobrecoxa 70g com abóbora (20g) e quiabo (10g) + Arroz 40g + Feijão 10g + Salada (alfaca 15g + tomate 15g + Mamão 140g)	Filé de peixe ensopado 100g + Arroz 40g c/ Couve 5g + Feijão Fradinho 10g + Salada (Batata cozida 15g temperada com oregano) + Goiaba (1 und 100g)	Vatapá de Frango (Filé de peito 40g + Farinha de trigo 10g + leite de coco 5g + azeite de dendê 5g + tomate 15g + pimentão 5g + cebola 3g + cheiro-verde 3g) + Arroz (40g) + Melancia 140g
HORÁRIO SUGERIDO	CARDÁPIO 11	CARDÁPIO 12	CARDÁPIO 13	CARDÁPIO 14	CARDÁPIO 15
LANCHE DA TARDE 15H	Açaí (Polpa de Açaí 120g + Açúcar 7g) e Tapiocinha 100g	Vitamina de Goiaba (Polpa de Goiaba 50g e Banana 50g + leite 15g) e Biscoito cream crack integral 15g	Suco de Abacaxi (Polpa de Abacaxi 50g + couve 5g + maçã 50g) e Pão 50g com Manteiga 5g	Suco de maracujá (polpa de maracujá 30g + maçã 50g) + Tapiocinha 100g	Vitamina de Banana (Banana 50g + maçã 50g e aveia 3g, leite 15g) + Omelete(cenoura 15 + ovo 20g + cheiro verde 2g)
JANTAR 17H	Macarronada de Carne (Macarrão Espaguete 30g + Patinho em cubinhos 30g + PST 5g + repolho 10g + Extrato 5g) + Melancia 140g	Strogonoff de Frango (Filé de Frango 40g + Extrato Tomate 5g + leite 15g + Milho Verde 5g) + Arroz 40g + Salada Alfaca 15g + tomate 15 + Maçã (1 und)	Isca de Carne (Patinho 40g) ao Molho + Arroz 40g c/ Vinagreira 15g + Feijão preto 10g + Salada (Tomate 15g e Pepino 20g) + Laranja 180g	Carne suína (assado de panela 40g) c/ Maxixe 10g e Repolho 10g + Arroz 40g + Feijão 10g + Mamão 120g	Sopa de Carne (Macarrão Ave M ^o 7g + Patinho em cubinhos 30g + PTS 5g + Grao de bico 10g + Mandioca 20g + Abóbora 20g + Couve 5g + Chuchu 20g + Banana 100g)
HORÁRIO SUGERIDO	CARDÁPIO 16	CARDÁPIO 17	CARDÁPIO 18	CARDÁPIO 19	CARDÁPIO 20
LANCHE DA TARDE 15H	Vitamina de abacate abacate 75g, leite 15g) + e Tapiocinha 100g	Suco Misto (Melancia 70g, laranja 180g, cenoura 5g) + Omelete(cenoura 15 + ovo 20g + cheiro verde 2g)	Vitamina Mista (mamão 50g, maçã 50g) + leite em pó 15g) e Biscoito cream crack amanteigado 15g	Suco de cajá (polpa de cajá 30g + maçã 50g) e +e Pão 50g com (frango desfiado 30g, cenoura 5g) Banana 100g	Suco de Goiaba (polpa de goiaba 50g + maçã 50g) + Tapiocinha 100g
JANTAR 17H	Macarronada de Frango (Macarrão Espaguete 30g + Filé de Peito 30g + Cenoura 15g + Repolho 10g Extrato Tomate 5g laranja 180g	Isca de Carne (Coxão Mole 40g) c/ Abobrinha 15g + Arroz 40g com Vinagreira 15g) + Feijão Preto 10g c/ Chuchu 20g + Abacaxi 120g	Sopa de Frango (Macarrão Ave M ^o 7g + Filé de peito 30g + Feijão 10g + Mandioca 20g + Abóbora 20g + Couve 5g + Beterraba 15g + Banana 100g	Filé de peixe ensopado 100g c/ e cenoura 15g + Arroz 40g + Feijão 10g 5g + com Acelga (15g) + Mamão 120g	Filé de coxa/sobrecoxa (70g) + Arroz 40g + Feijão 10g + Salada (Batata 15g + Cenoura 15g + Maçã (1 und)

Cardápio elaborado seguindo as recomendações da Resolução do FNDE nº06 de 08 de maio de 2020 que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAUPEBAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SEMED
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - DAE

PLANEJAMENTO ANO LETIVO 2023						
PREVISÃO DE CONSUMO EDUCAÇÃO INFANTIL PRÉ-ESCOLA 4 E 5 ANOS (2º TURNO) AEE (JONAS PEREIRA) E (CEPEJA)						
CHAMADA PÚBLICA 2023						
ALIMENTO GÊNERO	UNIDADE	PER CAPITA	FREQUÊNCIA	Nº DE ALUNOS ATENDIDOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
Abacaxi	g	120	1	4.712	565,44	5.654,40
Abóbora (preparações, salada)	g	20	4	4.712	376,96	3.769,60
Abobrinha (carne, feijão, refogado)	g	15	1	4.712	70,68	706,80
Alface (salada crua)	g	10	2	4.712	94,24	942,40
Banana (lanche, sobremesa)	g	100	4	4.712	1.884,80	30.628,00
Banana (lanche vitamina)	g	50	5	4.712	1.178,00	
Batata doce (preparações)	g	30	1	4.712	141,36	1.413,60
Cheiro-verde (preparações)	g	2	12	4.712	113,09	1.130,88
Couve (feijão, arroz, carne, suco)	g	5	8	4.712	188,48	1.884,80
Goiaba	g	100	1	4.712	471,20	4.712,00
Limão (tempero de frango e ações EAN)	g	2	4	4.712	37,70	376,96
Mandioca (sopa, carne)	g	20	3	4.712	282,72	2.827,20
Maxixe (sopa, feijão, carne)	g	10	1	4.712	47,12	471,20
Melancia (sobremesa, lanche)	g	140	3	4.712	1.979,04	26.387,20
Melancia (lanche suco)	g	70	2	4.712	659,68	
Pepino (salada)	g	20	1	4.712	94,24	942,40
Pimentão Verde (preparações)	g	2	8	4.712	75,39	753,92
Quiabo (quiabo, feijão, sopa)	g	10	1	4.712	47,12	471,20
Vinagreira (arroz, sopa, feijão, carne)	g	15	2	4.712	141,36	1.413,60
POLPAS DE FRUTAS						
ALIMENTO	UNIDADE	PER CAPITA	FREQUÊNCIA	Nº DE ALUNOS ATENDIDOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
Polpa de Abacaxi	g	50	1	4.712	235,60	2.356,00
Polpa de Açaí	g	120	1	4.712	565,44	5.654,40
Polpa de Acerola	g	50	1	4.712	235,60	2.356,00
Polpa de Cajá	g	30	1	4.712	141,36	1.413,60
Polpa de Cupuaçu	g	30	1	4.712	141,36	1.413,60
Polpa de Goiaba	g	50	3	4.712	706,80	7.068,00
Polpa de Maracujá	g	30	2	4.712	282,72	2.827,20

OBS 1: o quantitativo **TOTAL ANUAL**, foi obtido multiplicando-se a **percapta** (quantidade do alimento em gramas ofertado ao aluno) pela **frequência mensal** (quantidade de vezes que o produto é ofertado durante o mês), multiplicado pelo **número de alunos registrados no programa no momento dos cálculos**. O valor obtido em gramas é dividido por 1.000 que irá corresponder ao **total mensal** em Kg. O valor mensal foi multiplicado por 10 (quantidades de meses, que corresponde aos 200 dias letivos) chegando-se ao valor **Total Anual** em kg.

OBS 2: Foram inseridos **222 alunos do Atendimento Educacional Especializado - AEE** e **590 alunos do CEPEJA I,II,III**, por receberem o mesmo cardápio.

PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAUPEBAS SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SEMED DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - DAE

CARDÁPIO DO ENSINO FUNDAMENTAL 1 E 2 ZONA URBANA DE 6 À 15 ANOS 1º e 3º TURNOS CARDÁPIO 1					
PLANEJAMENTO ANO LETIVO 2023					
HORÁRIO SUGERIDO	CARDÁPIO 01	CARDÁPIO 02	CARDÁPIO 03	CARDÁPIO 04	CARDÁPIO 05
LANCHE MANHÃ E/OU LANCHE TARDE	Leite puro (20g) e Cuscuz (20g) com Ovo (25g) +	Galinhada (Arroz 60g, açafrão 1g, cenoura 10g, couve (5g) + Frango 70g) + Salada de Acelga (15g) + Beterraba ralada (10g) + mamão 140g	Arroz (50g), Feijão Preto (10g) com abóbora 20g, Carne Suína em Cubos (50g) com batata (20g) e cenoura 20g + Ovo 25g + maçã 100g	Suco de acerola com maçã (Polpa 35g + maçã 50g) + Pão (50g) com ovo mexido (25g) com cenoura ralada (5g) + tomate (5g) + cebola (3g) + cheiro verde (3g)	Baião de Dois com lentilha (arroz 50g, lentilha 10g, cenoura 10g, couve 5g), Carne assada (Coxão Mole 50g) + batata doce cozida (40g) + maçã 100g
HORÁRIO SUGERIDO	CARDÁPIO 06	CARDÁPIO 07	CARDÁPIO 08	CARDÁPIO 09	CARDÁPIO 10
LANCHE MANHÃ E/OU LANCHE TARDE	Mingau de Milho Branco (milho 20g, leite 20g, açúcar 10g, coco ralado 3g) +	Cuscuz Nutritivo da Roça (farinha de milho 20g, feijão fradinho 07g, charque 40g, ovo cozido 25g, milho verde 3g, cenoura ralada 10g, tomate 20g, couve 5g) + repolho refogado 15g + Abacaxi 120g	Arroz (50g), Feijão carioca (10g) com mandioca (20g), Frango ao molho (coxa e sobrecoxa 70g) + Melancia 140g	Suco de Goiaba com banana (polpa 60g + banana 50g) + Pão (50g) com molho de frango (Filé 30g, extrato 5g, cenoura ralada 5g, ervilha seca 3g.	Macarronada de Carne (Espaguete 40g, isca de Carne patinho 30g, ptn de soja 5g, Cenoura 10g, ervilha seca 3g, repolho ralado 5g, extrato 05g, orégano 0,5g) + Salada de acelga (15g) + tomate (20g) + Melancia 140g
HORÁRIO SUGERIDO	CARDÁPIO 11	CARDÁPIO 12	CARDÁPIO 13	CARDÁPIO 14	CARDÁPIO 15
LANCHE MANHÃ E/OU LANCHE TARDE	Iogurte natural (1 und) + maçã 50g e Biscoito Cream Cracker Amanteigado/Integral (20g) +	Vatapá de Frango (Filé de frango 50g, farinha de trigo 10g, leite de coco 5g, azeite de dendê 3ml, tomate 20g + cheiro verde 3g) + Arroz (60g) + Goiaba 130g	Sopa de frango (Filé de frango 30g, macarrão Ave Mº 07g, Feijão carioca 07g, Abóbora 20g, chuchu 20g, Repolho 15g, Beterraba 10g+ couve 5g) + Torrada 20g + laranja 180	Suco de Abacaxi com maçã (polpa 50g + maçã 50g) + (Abacaxi 50g + maçã 50g) + Pão (50g) com ovo mexido (25g) com legumes cenoura ralada (5g) + tomate (5g) + cebola (4g) + cheiro verde (3g)	Baião de Três (arroz 50g, Feijão Fradinho 10, Calabresa 50g) + Salada de Batata (20g), Cenoura (20g) ovo cozido (50g) + abobrinha refogada (20g) + Laranja 180g
HORÁRIO SUGERIDO	CARDÁPIO 16	CARDÁPIO 17	CARDÁPIO 18	CARDÁPIO 19	CARDÁPIO 20
LANCHE MANHÃ E/OU LANCHE TARDE	Açaí (Polpa 120g + banana 100g) com farinha de Tapioca (10g)	Arroz (60g) + Strogonoff de carne (patinho 50g, milho verde 5g, creme de leite 5g e extrato 10g) + Salada de tomate (20g), rúcula (20g) + Manga 150g	Peixe frito (120g) + arroz (60g) com cenoura (10g) + batata saltê 20g + salada de tomate 20g + farinha de mandioca (20g) + açaí (120ml) + açúcar 10g	Suco de Regional (Cajá, cupuaçu, ou maracujá) (Polpa 30g + Açúcar 10g) + Pão (50g) com molho de carne (músculo moído 30g, PTS 5g, extrato 5g, cenoura 5g, ervilha 3g).	Macarronada de Sardinha (Parafuso 40g, Sardinha 30g, Cenoura 10g, ervilha seca 3g, repolho ralado 5g, extrato 05g, orégano 0,5g) + Salada de alface (20g) + tomate (20g) + trigo para quibe 3g + Banana 100g
Cardápio elaborado seguindo as recomendações da Resolução do FNDE nº06 de 08 de maio de 2020 que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.					
CARDÁPIO DO ENSINO FUNDAMENTAL 1 E 2 ZONA URBANA DE 6 À 15 ANOS 1º E 3º TURNOS CARDÁPIO 2					
PLANEJAMENTO ANO LETIVO 2023					
HORÁRIO SUGERIDO	CARDÁPIO 01	CARDÁPIO 02	CARDÁPIO 03	CARDÁPIO 04	CARDÁPIO 05
LANCHE MANHÃ E/OU LANCHE TARDE	Café com Leite (café 3g, leite 20g, açúcar 10g) e Cuscuz (20g) com Ovo (25g) +	Galinhada (Arroz 60g, açafrão 1g, cenoura 10g, couve (5g) + Frango 70g) + Salada de Acelga (15g) + Beterraba ralada (10g) +	Arroz (50g), Feijão Preto (10g), Carne Suína em Cubos (50g) com batata (20g) e cenoura 20g + Ovo 25g +	Suco de acerola com maçã (Polpa 35g + maçã 50g) + Pão (50g) com ovo mexido (25g) com cenoura ralada (5g) + tomate (5g) + cebola (3g) + cheiro verde (3g)	Baião de Dois com lentilha (arroz 50g, lentilha 10g, cenoura 10g, couve 5g), Carne assada (Coxão Mole 50g) + Mamão 140g.
HORÁRIO SUGERIDO	CARDÁPIO 06	CARDÁPIO 07	CARDÁPIO 08	CARDÁPIO 09	CARDÁPIO 10
LANCHE MANHÃ E/OU LANCHE TARDE	Mingau de Tapioca (tapioca 20g, leite 20g, açúcar 10g) com coco (3g) +	Arroz (50g) de Cuxá (20g) com Charque (50g) + Salada de repolho refogado (15g) + cenoura (20g) +	Arroz (50g), Feijão carioca (10g), Frango ao molho (coxa e sobrecoxa 70g) com quiabo (10g) e maxixe (10g)	Suco de Goiaba com banana (polpa 60g + banana 50g) + Pão (50g) com molho de frango (Filé 30g, extrato 5g, cenoura ralada 5g, ervilha seca 3g.	Macarronada de Frango (Parafuso 40g, File de frango 40g, Cenoura 10g, ervilha seca 3g, repolho ralado 5g, extrato 05g, orégano 0,5g) + Salada de tomate (20g)
HORÁRIO SUGERIDO	CARDÁPIO 11	CARDÁPIO 12	CARDÁPIO 13	CARDÁPIO 14	CARDÁPIO 15
LANCHE MANHÃ E/OU LANCHE TARDE	Iogurte natural (1 und) + maçã 50g e Biscoito Cream Cracker Amanteigado/Integral (20g) +	Vatapá de Frango (Filé de frango 50g, farinha de trigo 10g, leite de coco 5g, azeite de dendê 3ml, tomate 20g + cheiro verde 3g) + Arroz (60g) +	Sopa de carne (Patinho 30g, macarrão Ave Mº 07g, proteína de soja 5g, Feijão carioca 07g, Abóbora 20g, chuchu 20g, Repolho 15g, Beterraba 10g+batata 20g+ couve 5g) + Torrada 20g	Suco de Abacaxi com maçã (polpa 50g + maçã 50g) + (Abacaxi 50g + maçã 50g) + Pão (50g) com ovo mexido (25g) com legumes cenoura ralada (5g) + tomate (5g) + cebola (4g) + cheiro verde (3g)	Arroz 50g, Feijão tropeiro (feijão fradinho 7g, farinha de mandioca 10g, couve 10g, + Ovos mexidos 50g, c/ Cenoura 10g, tomate 5g, cheiro verde 3g + Salada de acelga (15g) com tomate (20g)
HORÁRIO SUGERIDO	CARDÁPIO 16	CARDÁPIO 17	CARDÁPIO 18	CARDÁPIO 19	CARDÁPIO 20
LANCHE MANHÃ E/OU LANCHE TARDE	Cacau em pó (15g) + banana 100g + Leite puro (20g) + e Cuscuz (20g) com Ovo (25g) +	Arroz (60g) + Strogonoff de frango (filé 50g, milho verde 5g, creme de leite 5g e extrato 10g) + Salada de alface (20g) + tomate (20g) + pepino 20g + trigo para quibe 3g	Peixe frito (120g) + arroz (60g) com cenoura (10g) + batata saltê 20g + salada de tomate 20g + farinha de mandioca (20g) + açúcar 10g	Suco de Cajá (Polpa 30g + Açúcar 10g) + Pão (50g) com molho de carne (músculo moído 30g, PTS 5g, extrato 5g, cenoura 5g, ervilha 3g).	Macarronada de Linguíça (Espaguete 40g, Linguíça calabresa 50g, ovo cozido 50g, Cenoura ralada 10g, ervilha seca 3g, repolho ralado 5g, extrato 05g, orégano 0,5g).
Cardápio elaborado seguindo as recomendações da Resolução do FNDE nº06 de 08 de maio de 2020 que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.					

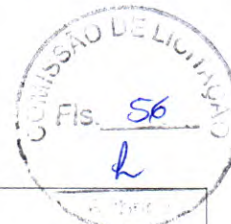
PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAUPEBAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SEMED
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - DAE

PLANEJAMENTO ANO LETIVO 2023						
PREVISÃO DE CONSUMO ENSINO FUNDAMENTAL - 6 A 15 ANOS ZONA URBANA (1º E 3º TURNOS)						
CHAMADA PÚBLICA 2023						
ALIMENTO	UNIDADE	PER CAPITA	FREQUÊNCIA	Nº DE ALUNOS ATENDIDOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
Abacaxi (sobremesa)	g	120	1	22.722	2.726,64	13.633,20
Abóbora (sopa, carne)	g	20	3	22.722	1.363,32	6.816,60
Abobrinha (carne, feijão, refogado)	g	20	1	22.722	454,44	2.272,20
Alface (salada crua)	g	15	2	22.722	681,66	3.408,30
Banana (polpa)	g	50	2	22.722	2.272,20	45.444,00
Banana (lanche, sobremesa)	g	100	3	22.722	6.816,60	
Batata doce (preparações)	g	40	1	22.722	908,88	4.544,40
Cacau em pó	g	7	1	22.722	159,05	795,27
Cheiro-verde (tempero)	g	2	16	22.722	727,10	3.635,52
Chicória (tempero)	g	1	2	22.722	45,44	227,22
Couve (feijão, arroz, carne)	g	5	7	22.722	795,27	5.112,45
Couve (refogado, sopa)	g	10	1	22.722	227,22	
Goiaba (sobremesa)	g	130	1	22.722	2.953,86	14.769,30
Limão taiti	g	5	8	22.722	908,88	4.544,40
Mamão Formosa (lanche, sobremesa)	g	150	2	22.722	6.816,60	34.083,00
Mandioca	g	20	1	22.722	454,44	2.272,20
Maxixe (sopa, feijão, carne)	g	10	1	22.722	227,22	1.136,10
Melancia (sobremesa, lanche)	g	140	2	22.722	6.362,16	31.810,80
Pepino (salada)	g	20	1	22.722	454,44	2.272,20
Pimenta de cheiro (tempero)	g	1	8	22.722	181,78	908,88
Pimentão Verde (tempero)	g	2	8	22.722	363,55	1.817,76
Quiabo (quiabo, feijão, sopa)	g	10	1	22.722	227,22	1.136,10
Rúcula (salada)	g	20	1	22.722	454,44	2.272,20
Vinagreira (refogado)	g	15	1	22.722	340,83	1.704,15
POLPAS						
ALIMENTO	UNIDADE	PER CAPITA	FREQUÊNCIA	Nº DE ALUNOS ATENDIDOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
Polpa de Abacaxi (suco)	g	50	2	22.722	2.272,20	11.361,00
Polpa de Açaí (lanche)	g	120	2	22.722	5.453,28	27.266,40
Polpa de Acerola (suco)	g	35	2	22.722	1.590,54	7.952,70
Polpa de Cajá (suco, vitamina)	g	30	0,8	22.722	545,33	2.726,64
Polpa de Cupuaçu (suco, vitamina)	g	30	0,6	22.722	409,00	2.044,98
Polpa de Goiaba (suco, vitamina)	g	60	2	22.722	2.726,64	13.633,20
Polpa de Maracujá (suco, vitamina)	g	30	0,6	22.722	409,00	2.044,98

OBS 1: Por se tratar do maior público da Alimentação Escolar, o Ensino Fundamental Urbano possui 2 (dois) cardápios e não 1 como os demais programas. Sendo assim foi realizada a conferência da frequência dos itens dos dois cardápios e multiplicado por 5 meses, correspondendo aos 200 dias letivos.

OBS 2: o quantitativo **TOTAL ANUAL**, foi obtido multiplicando-se a **percapta** (quantidade do alimento em gramas ofertado ao aluno) pela **frequência mensal** (quantidade de vezes que o produto é ofertado durante o mês), multiplicado pelo **número de alunos registrados no programa no momento dos cálculos**. O valor obtido em gramas é dividido por 1.000 que irá corresponder ao **total mensal** em Kg. O valor mensal foi multiplicado por 05 por ser cardápio bimestral (correspondendo aos 200 dias letivos) chegando-se ao valor **Total Anual** em kg.

OBS 3: As Polpas de **cajá, cupuaçu e maracujá** serão alternadas na oferta do suco regional no cardápio 1, por isso a valor de frequência é diferenciado dos demais.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAUPEBAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SEMED
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - DAE

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE
CARDÁPIO DO ENSINO FUNDAMENTAL 1 E 2
ZONA URBANA
6 À 15 ANOS
2º TURNO / CARDÁPIO 1

PLANEJAMENTO ANO LETIVO 2023

HORÁRIO SUGERIDO	CARDÁPIO 01	CARDÁPIO 02	CARDÁPIO 03	CARDÁPIO 04	CARDÁPIO 05
ALMOÇO 12:00H	Galinhada (Arroz 60g, açafrão 1g, cenoura 10g, milho verde 5g, + Frango 70g) + Salada de Acelga (15g) + Beterraba ralada (10g) + Melancia 140g	Arroz (60g) + Strogonoff de frango (filé 50g, milho verde 5g, creme de leite 5g e extrato 10g) + Salada de tomate (20g) + pepino 20g + trigo para quibe 5g	Arroz (50g), Feijão carioca (10g), Frango ao molho (coxa e sobrecoxa 70g) com maxixe (10g).	Feijoada (Feijão Preto 10g, Calabresa 40g, charque 50g), Arroz (40g), Couve refogada (10g) + Farofa de soja 5g, cenoura ralada 10g + Repolho (15g) + Laranja 180g.	Sopa de frango (Filé de frango 40g, macarrão Ave M ^o 07g, Feijão carioca 07g, Abóbora 20g, chuchu 20g, Repolho 15g, Beterraba 10g + couve 5g).
ALMOÇO 12:00H	Vatapá de Frango (Filé de frango 50g, farinha de trigo 10g, leite de coco 5g, azeite de dendê 3ml, tomate 20g + cheiro verde 3g) + Arroz (60g) + Maçã 100g	Arroz (50g), Feijão Preto (10g) com abóbora 10g, Carne Suína em Cubos (50g) com batata (20g) e cenoura 20g e Ovo 25g+ Manga 150g	Arroz (60g) com couve (05g) e cenoura ralada 10g, Carne (Coxão mole 50g) ao molho + Salada de Tomate (20g) e Acelga (15g) + maçã 100g	Macarronada de Frango (Espaguete 50g, File de frango 40g, Cenoura 10g, ervilha seca 3g, milho verde 5g, repolho ralado 5g, extrato 05g, orégano 0,5g) + Salada de alface (15g) + tomate (20g)	Baião de Dois (arroz 50g, Feijão carioca 10g), Carne ao molho (Patinho 50g) + Farofa de soja 10g
ALMOÇO 12:00H	Baião de Dois (arroz 50g, Feijão Preto 10g), Frango (70g) ao molho com batata doce 40g + laranja 180g	Sopa de Carne c/ Proteína de soja e legumes (Carne patinho 30g, PTS 05g, Macarrão Ave M ^o 10g, Feijão carioca 07g, Cenoura 20g, Mandioca 20g, Chuchu 20g) + Banana 100g	Arroz (50g), Feijão carioca (10g), Carne ao molho (coxão 50g) com Batata (20g) + Mamão 120g	Arroz (50g), Feijão carioca (10g) com Repolho (15g), Frango (70g) ao molho com cenoura (20g) chuchu (15g) + Salada de rúcula (15g) e tomate (20g)	Macarronada de Carne (Espaguete 50g, isca de Carne patinho 30g, ptn de soja 5g, Cenoura 10g, ervilha seca 3g, milho verde 5g, repolho ralado extrato 05g, orégano 0,5g) + Salada de repolho(15g) e tomate (20g)
ALMOÇO 12:00H	Arroz (50g), Feijão Fradinho (10g) com Abóbora (10g), Carne ao molho (coxão 50g) com Mandioca (40g) + Goiaba 130g	Arroz (50g), Feijão tropeiro fradinho (feijão 10g, farinha de mandioca 20g, couve 5g) + Ovos mexidos 50g, c/ Cenoura 10g, tomate 5g, cheiro verde 3g + Salada de acelga (15g) e tomate (20g)	Peixe frito (120g) + arroz (50g) com cenoura (10g) + batata saltê 20g + salada de tomate 20g + farinha de mandioca (20g) + açaí (120ml) + açúcar 10g	Baião de Dois com lentilha (arroz 50g, lentilha 10g, cenoura 10g), Carne assada (Coxão Mole 50g) + batata doce 40g + feijão verde 10g.	Macarronada de Sardinha (Parafuso 50g, Sardinha 30g, Cenoura 10g, ervilha seca 3g, repolho ralado 5g, milho verde 5g, extrato 05g, orégano 0,5g) + Abacaxi 120g.

Cardápio elaborado seguindo as recomendações da Resolução do FNDE nº06 de 08 de maio de 2020 que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE.

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE
CARDÁPIO DO ENSINO FUNDAMENTAL 1 E 2
ZONA URBANA
6 À 15 ANOS
2º TURNO / CARDÁPIO 2

PLANEJAMENTO ANO LETIVO 2023

HORÁRIO SUGERIDO	CARDÁPIO 01	CARDÁPIO 02	CARDÁPIO 03	CARDÁPIO 04	CARDÁPIO 05
ALMOÇO 12:00H	Galinhada (Arroz 60g, açafrão 1g, cenoura 10g, milho verde 5g, Frango 70g) + Salada de Acelga (15g) e Beterraba ralada (10g)	Arroz (60g) + Strogonoff de carne (patinho 50g, milho verde 5g, creme de leite 5g e extrato 10g) + Salada de tomate (20g), alface (15g)	Arroz (50g), Feijão carioca (10g) com mandioca (20g), Frango ao molho (coxa e sobrecoxa 70g) com quiabo (10g).	Arroz (50g) de Cuxá com Charque (Charque 50g, Vinagreira 15g, abóbora 10g) + Salada de repolho refogado (15g) e cenoura (20g) + Manga 150g	Sopa de frango (Filé de frango 40g, macarrão Ave M ^o 07g, Feijão carioca 07g, Abóbora 20g, chuchu 20g, Repolho 15g, Beterraba 10g, couve 5g) + Banana 100g.
ALMOÇO 12:00H	Vatapá de Frango (Filé de frango 50g, farinha de trigo 10g, leite de coco 5g, azeite de dendê 3ml, tomate 20g, cheiro verde 3g) + Arroz (50g).	Arroz (50g), Feijão Preto (10g) com abóbora 10g, Carne Suína em Cubos (50g) com batata (20g) e cenoura 20g e Ovo 25g	Arroz (50g) com couve (5g), Carne (Coxão mole 50g) ao molho + Salada de Tomate (20g), Pepino (20g) e Acelga (15g).	Macarronada de Frango (Parafuso 40g, File de frango 40g, Cenoura 10g, ervilha seca 3g, repolho ralado 5g, milho verde 5g, extrato 05g, orégano 0,5g) + Salada de tomate (20g).	Baião de Dois (arroz 50g, Feijão 07g), Carne ao molho (Patinho 50g) com batata doce 40g + Farofa de soja 10g + Laranja 180g
ALMOÇO 12:00H	Baião de Dois (arroz 50g, Feijão Preto 10g), Frango (70g) ao molho com Cenoura (20g) + Melancia 140g	Sopa de Carne c/ Proteína de soja e legumes (Carne patinho 30g, PTS 05g, Macarrão Ave M ^o 10g, Feijão carioca 07g, Cenoura 20g, Mandioca 20g, Chuchu 20g, vinagreira 15g)	Arroz (50g), Feijão (10g), Carne ao molho (coxão 50g) com Batata (40g) + Maçã 100g	Arroz (50g), Feijão (10g) com Repolho (15g), Frango (70g) ao molho com abóbora (20g) chuchu (15g) + Salada de tomate (20g) + pepino 20g	Macarronada de Carne (Espaguete 40g, isca de Carne patinho 30g, ptn de soja 5g, Cenoura 10g, ervilha seca 3g, milho verde 5g, repolho ralado 5g, extrato 05g, orégano 0,5g)
ALMOÇO 12:00H	Arroz (50g), Feijão Fradinho (10g) com Abóbora (10g), Carne ao molho (coxão 50g) com Mandioca (40g)	Baião de dois (arroz 50g, Feijão Fradinho 10g.) + Isca de Frango (Filé 50g) + Salada de Batata (20g), Cenoura (20g) + Mamão 120g	Peixe frito (120g) + arroz (50g) com cenoura (5g) e feijão verde (10g) + batata saltê 20g + Salada de tomate 20g + farinha de mandioca (20g) + açaí (120ml) + açúcar 10g	Baião de Dois com lentilha (arroz 50g, lentilha 10g, cenoura 10g), Carne assada (Coxão Mole 50g) + batata doce 40g + Melancia 140g	Macarronada de Linguíça (Espaguete 40g, Linguíça calabresa 40g, ovo cozido 50g + Cenoura ralada 10g, ervilha seca 3g, milho verde 5g, repolho ralado 5g, extrato 05g, orégano 0,5g)

Cardápio elaborado seguindo as recomendações da Resolução do FNDE nº06 de 08 de maio de 2020 que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE.

PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAUPEBAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SEMED
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - DAE

PLANEJAMENTO ANO LETIVO 2023						
PREVISÃO DE CONSUMO ENSINO FUNDAMENTAL - 6 A 15 ANOS ZONA URBANA (2º TURNO)						
CHAMADA PÚBLICA 2023						
ALIMENTO	UNIDADE	PER CAPITA	FREQUÊNCIA	Nº DE ALUNOS ATENDIDOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
Abacaxi (sobremesa)	g	120	1	11.360	1.363,20	6.816,00 ✓
Abóbora (feijão, arroz)	g	10	5	11.360	568,00	7.384,00 ✓
Abóbora (sopa, carne)	g	20	4	11.360	908,80	
Abobrinha (carne, feijão, refogado)	g	15	0	11.360	0,00	0,00
Alface (salada crua)	g	15	2	11.360	340,80	1.704,00 ✓
Banana (lanche, sobremesa)	g	100	2	11.360	2.272,00	11.360,00 ✓
Batata doce (preparações)	g	40	4	11.360	1.817,60	9.088,00 ✓
Cheiro-verde (tempero)	g	2	24	11.360	545,28	2.726,40 ✓
Chicória (tempero)	g	2	2	11.360	45,44	227,20 ✓
Couve (feijão, arroz, carne, sopa)	g	5	5	11.360	284,00	1.988,00 ✓
Couve (refogado)	g	10	1	11.360	113,60	
Feijão verde (salada)	g	10	2	11.360	227,20	1.136,00 ✓
Goiaba (sobremesa)	g	130	1	11.360	1.476,80	7.384,00 ✓
Limão (tempero)	g	5	8	11.360	454,40	2.272,00 ✓
Mandioca (sopa, carne)	g	20	3	11.360	681,60	7.952,00 ✓
Mandioca (sopa, carne)	g	40	2	11.360	908,80	
Maxixe (sopa, feijão, carne)	g	10	1	11.360	113,60	568,00 ✓
Melancia (sobremesa)	g	140	3	11.360	4.771,20	23.856,00 ✓
Pepino (salada crua)	g	20	3	11.360	681,60	3.408,00 ✓
Pimenta de cheiro (tempero)	g	1	8	11.360	90,88	454,40 ✓
Pimentão Verde (tempero)	g	2	10	11.360	227,20	1.136,00 ✓
Quiabo (preparações)	g	10	1	11.360	113,60	568,00 ✓
Rúcula (salada)	g	20	1	11.360	227,20	1.136,00 ✓
Vinagreira (arroz, sopa, feijão, carne)	g	15	2	11.360	340,80	1.704,00 ✓
POLPAS						
ALIMENTO	UNIDADE	PER CAPITA	FREQUÊNCIA	Nº DE ALUNOS ATENDIDOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
Polpa de Açaí (lanche)	g	120	2	11.360	2.726,40	13.632,00 ✓

OBS 1: Por se tratar do maior público da Alimentação Escolar, o Ensino Fundamental Urbano possui 2 (dois) cardápios e não 1 como os demais programas. Sendo assim foi realizada a conferência da frequência dos itens dos dois cardápios e multiplicado por 5 meses, correspondendo aos 200 dias letivos.

OBS 2: o quantitativo **TOTAL ANUAL**, foi obtido multiplicando-se a **percapita** (quantidade do alimento em gramas ofertado ao aluno) pela **frequência mensal** (quantidade de vezes que o produto é ofertado durante o mês), multiplicado pelo **número de alunos registrados no programa no momento dos cálculos**. O valor obtido em gramas é dividido por 1.000 que irá corresponder ao **total mensal** em Kg. O valor mensal foi multiplicado por 05 por ser cardápio bimestral (correspondendo aos 200 dias letivos) chegando-se ao valor **Total Anual** em kg.

PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAUPEBAS SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SEMED DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - DAE

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE CARDÁPIO DO ENSINO FUNDAMENTAL 1 e 2					
ZONA RURAL					
DE 06 A 15 ANOS					
PERÍODO PARCIAL - 1º TURNO - DESJEJUM PALMARES					
PLANEJAMENTO ANO LETIVO 2023					
HORÁRIO SUGERIDO	CARDÁPIO 01	CARDÁPIO 02	CARDÁPIO 03	CARDÁPIO 04	CARDÁPIO 05
DESJEJUM	Mingau de Tapioca (Tapioca 20g + leite 20g + açúcar 7g)	Cafê 3g c/ Leite 20g + Açúcar 7g + mandioca (100g) com manteiga (5g)	Mingau de Arroz (arroz branco 15g + leite 20g + açúcar 7g)	Cafê 3g c/ Leite 20g + Açúcar 7g + Pão 50g c/ Manteiga 5g	Leite (20g + Açúcar 5g) + Cuzcuz de Milho 20g c/ Manteiga 5g
HORÁRIO SUGERIDO	CARDÁPIO 06	CARDÁPIO 07	CARDÁPIO 08	CARDÁPIO 09	CARDÁPIO 10
DESJEJUM	Leite (20g) com cacau (7g) e banana (50g) + Biscoito Cream cracker integral 20g	Leite (20g) com cacau (7g) e banana (50g) + Cuzcuz de Milho 20g c/ Manteiga 5g	Quarentão (Leite 20g + Açúcar 7g + flocão 25g)	Cafê 3g c/ Leite 20g + Açúcar 7g + Pão 50g c/ Manteiga 5g	Cafê 3g c/ Leite 20g + Açúcar 7g + Batata doce (100g)
HORÁRIO SUGERIDO	CARDÁPIO 11	CARDÁPIO 12	CARDÁPIO 13	CARDÁPIO 14	CARDÁPIO 15
DESJEJUM	Leite (20g) com cacau (7g) e banana (50g) + Biscoito Cream cracker integral 20g	Cafê 3g c/ Leite 20g + Açúcar 7g + Cuzcuz de Milho 20g c/ Manteiga 5g	Mingau de Tapioca (tapioca 20g, leite 20g, açúcar 7g).	Cafê 3g c/ Leite 20g + Açúcar 7g + Pão 50g c/ Requeijão 6g	Cafê 3g c/ Leite 20g + Açúcar 7g + mandioca (100g) com manteiga (5g)
HORÁRIO SUGERIDO	CARDÁPIO 16	CARDÁPIO 17	CARDÁPIO 18	CARDÁPIO 19	CARDÁPIO 20
DESJEJUM	Mingau de Arroz (arroz branco 15g + leite 20g + açúcar 7g)	Cafê 3g c/ Leite 20g + Açúcar 7g + Cuzcuz de Milho 20g c/ Manteiga 5g	Leite (20g) com cacau (7g) e banana (50g) + Biscoito Cream cracker integral 20g	Cafê 3g c/ Leite 20g + Açúcar 7g + Pão 50g c/ Manteiga 5g	Cafê 3g c/ Leite 20g + Açúcar 7g + Tapiocinha (goma 100g + manteiga 5g)
Cardápio elaborado seguindo as recomendações da Resolução do FNDE nº06 de 08 de maio de 2020 que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.					

PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAUPEBAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SEMED
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - DAE

PLANEJAMENTO ANO LETIVO 2023

PREVISÃO DE CONSUMO
ENSINO FUNDAMENTAL - 6 A 15 ANOS
DESJEJUM PALMARES (1º TURNO)

CHAMADA PÚBLICA 2023

ALIMENTO	UNIDADE	PER CAPITA	FREQUÊNCIA	Nº DE ALUNOS ATENDIDOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
Banana (para leite com cacau)	g	50	4	394	78,80	788,00 ✓
Cacau em pó	g	7	4	394	11,03	110,32 ✓
Mandioca	g	100	2	394	78,80	788,00 ✓

OBS 1: o quantitativo **TOTAL ANUAL**, foi obtido multiplicando-se a **percapita** (quantidade do alimento em gramas ofertado ao aluno) pela **frequência mensal** (quantidade de vezes que o produto é ofertado durante o mês), multiplicado pelo **número de alunos registrados no programa no momento dos cálculos**. O valor obtido em gramas é dividido por 1.000 que irá corresponder ao **total mensal** em Kg. O valor mensal foi multiplicado por 10 (quantidades de meses, que corresponde aos 200 dias letivos) chegando-se ao valor **Total Anual** em kg.

PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAUPEBAS SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SEMED DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - DAE

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE CARDÁPIO DO ENSINO FUNDAMENTAL 1 e 2 ZONA RURAL 04 A 15 ANOS PERÍODO PARCIAL - 1º TURNO					
PLANEJAMENTO ANO LETIVO 2023					
HORÁRIO SUGERIDO	CARDÁPIO 01	CARDÁPIO 02	CARDÁPIO 03	CARDÁPIO 04	CARDÁPIO 05
DESJEJUM	Mingau de Tapioca (Tapioca 20g + leite 20g + açúcar 7g)	Café 3g c/ Leite 20g + Açúcar 7g + Mandioca (100g) com manteiga (5g)	Mingau de Arroz (arroz branco 15g + leite 20g + açúcar 7g)	Café 3g c/ Leite 20g + Açúcar 7g + Pão 50g c/ Manteiga 5g	Leite (20g + Açúcar 5g) + Cuzcuz de Milho 20g c/ Manteiga 5g
ALMOÇO	Macarronada de Carne (Espaguete 40g, Patinho 50g, extrato 5g) + Salada de cenoura 20g Sauté + Laranja 160g	Baião (arroz 40g e feijão Fradinho 10g), Frango ao molho (coxa e sobrecoxa 70g) com quiabo 10g	Baião de dois (arroz - 40g + Feijão 10g) + Isca de peixe (Filé - 120g, farinha de trigo 10g, óleo 10ml)	Arroz (40g) com Abóbora 20g + Feijão (10g)+ Assado de panela (coxão mole 50g) + Salada de repolho 20g e alface 20g + Mamão papaia 140g	Galinhada (arroz 50g, Açafrão 1g, Filé de frango 50g + cenoura 20g + couve 10g + (10g) Banana (100g)
HORÁRIO SUGERIDO	CARDÁPIO 06	CARDÁPIO 07	CARDÁPIO 08	CARDÁPIO 09	CARDÁPIO 10
DESJEJUM	Leite (20g) com cacau (5g) e banana (50g) + Biscoito Cream cracker integral 20g	Leite (20g) com cacau (5g) e banana (50g) + Cuzcuz de Milho 20g c/ Manteiga 5g	Quarentão (Leite 20g + Açúcar 7g + flocão 25g)	Café 3g c/ Leite 20g + Açúcar 7g + Pão 50g c/ Manteiga 5g	Café 3g c/ Leite 20g + Açúcar 7g + Batata doce (100g)
ALMOÇO	Sopa de Frango (Filé de Peito 50g Macarrão Ave M ^a 10g, Feijão 10g, abóbora 20g, mandioca 40g + chuchu 30g, couve 10) + Melancia 140g	Arroz (40g) + Feijão Preto (10g) c/ Abóbora 40g + Guisado de carne (Patinho 50g) com Batata (40g) e Beterraba ralada (15g)	Arroz branco (arroz 40g), feijão tropeiro (feijão Fradinho 10g, couve 10g, farinha de mandioca 20g), Isca de carne suína (filé suíno 60g) com Maçã (100g)	Baião (arroz 40g e feijão Fradinho 10g), Frango ao molho (coxa e sobrecoxa 70g) com Cenoura 20g e abobrinha 40g	Macarronada de Sardinha (Macarrão Espaguete 40g, Sardinha 30g, extrato 5g) + cenoura ralada 20g com ervilha fresca congelada 10g + Abacaxi in natura (120g)
HORÁRIO SUGERIDO	CARDÁPIO 11	CARDÁPIO 12	CARDÁPIO 13	CARDÁPIO 14	CARDÁPIO 15
DESJEJUM	Leite (20g) com cacau (5g) e banana (50g) + Biscoito Cream cracker integral 20g	Café 3g c/ Leite 20g + Açúcar 7g + Cuzcuz de Milho 20g c/ Manteiga 5g	Mingau de Tapioca (tapioca 20g, leite 20g, açúcar 7g).	Café 3g c/ Leite 20g + Açúcar 7g + Pão 50g c/ Requeijão 6g	Café 3g c/ Leite 20g + Açúcar 7g + Mandioca (100g) com manteiga (5g)
ALMOÇO	Baião de dois (arroz - 40g + Feijão preto 10g) + Carne acebolada (Coxão mole - 50g) com chuchu (20g) e abóbora 40g + Melancia (140g)	Baião de dois (arroz - 40g + Feijão 10g) + Isca de peixe (Filé - 120g, farinha de trigo 10g, óleo 10ml)	Arroz (40g) + Feijão preto (10g) com mandioca 10g, Cubinhos de carne ao molho (Patinho 50g), com maxixe (30g)	Vatapá de frango (Filé de frango 50g, azeite de dendê 5g, creme de leite 5g, farinha de trigo 10g, tomate 5g, pimentão 5g) ou Strognoff de frango + Banana (100g) e arroz 50g	Feijoada (charque 30g + linguiça) + Arroz (50g) c/ abobrinha 20g + com Laranja (180g)
REFEIÇÃO/HORÁRIO	CARDÁPIO 16	CARDÁPIO 17	CARDÁPIO 18	CARDÁPIO 19	CARDÁPIO 20
DESJEJUM	Mingau de Arroz (arroz branco 15g + leite 20g + açúcar 7g)	Café 3g c/ Leite 20g + Açúcar 7g + Cuzcuz de Milho 20g c/ Manteiga 5g	Leite (20g) com cacau (5g) e banana (50g) + Biscoito Cream cracker integral 20g	Café 3g c/ Leite 20g + Açúcar 7g + Pão 50g c/ Manteiga 5g	Café 3g c/ Leite 20g + Açúcar 7g + Tapiocinha (goma 100g + manteiga 5g)
ALMOÇO	Macarronada com cubinhos de Carne (Espaguete 40g, Patinho 50g, extrato 5g) + Salada de cenoura ralada 20g + Maçã 100g	Baião (arroz 40g e feijão Fradinho 10g), Frango ao molho (coxa e sobrecoxa 70g) com abobrinha 20g e batata 40g	Arroz branco (arroz 40g), feijão tropeiro (feijão Fradinho 10g, farinha de mandioca 20g), Isca de carne suína (filé suíno 60g) com Laranja (180g)	Baião de dois (arroz - 40g + Feijão 10g) + Frango ao molho (Filé 50g) com chuchu (20g) e seleta de legumes em conserva (30g) + banana (100g)	Arroz (40g) + Feijão (10g) c/mandioca 10g+ Assado de panela (coxão mole 50g) + Salada de repolho 20g e+ Mamão 140g
Cardápio elaborado seguindo as recomendações da Resolução do FNDE nº06 de 08 de maio de 2020 que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE.					

PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAUPEBAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SEMED
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - DAE

PLANEJAMENTO ANO LETIVO 2023

PREVISÃO DE CONSUMO
EDUCAÇÃO INFANTIL E ENSINO FUNDAMENTAL - 6 A 15 ANOS
ZONA RURAL (1º TURNO)

CHAMADA PÚBLICA 2023

ALIMENTO	UNIDADE	PER CAPITA	FREQUÊNCIA	Nº DE ALUNOS ATENDIDOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
Abacaxi (sobremesa)	g	120	1	1.296	155,52	1.555,20 ✓
Abóbora (feijão, arroz)	g	20	2	1.296	51,84	1.555,20 ✓
Abóbora (sopa, carne)	g	40	2	1.296	103,68	
Abobrinha (carne, feijão, refogado)	g	20	2	1.296	51,84	518,40 ✓
Abobrinha (carne, feijão, refogado)	g	40	1	1.296	51,84	518,40 ✓
Alface (salada crua)	g	20	1	1.296	25,92	259,20 ✓
Banana (lanche, sobremesa)	g	100	3	1.296	388,80	3.888,00 ✓
Banana (lanche, sobremesa)	g	50	4	1.296	259,20	2.592,00 ✓
Batata doce (preparações)	g	100	1	1.296	129,60	1.296,00 ✓
Cacau em pó	g	5	3	1.296	19,44	194,40 ✓
Cheiro-verde (tempero)	g	2	12	1.296	31,10	311,04 ✓
Chicória (tempero)	g	2	1	1.296	2,59	25,92 ✓
Couve (feijão, arroz, carne, sopa)	g	10	3	1.296	38,88	388,80 ✓
Limão (tempero)	g	5	4	1.296	25,92	259,20 ✓
Mandioca (sopa, carne)	g	10	2	1.296	25,92	259,20 ✓
Mandioca (sopa, carne)	g	40	1	1.296	51,84	518,40 ✓
Mandioca (sopa, carne)	g	100	2	1.296	259,20	2.592,00 ✓
Maxixe (sopa, feijão, carne)	g	30	1	1.296	38,88	388,80 ✓
Melancia (sobremesa)	g	140	2	1.296	362,88	3.628,80 ✓
Pimentão Verde (tempero)	g	2	8	1.296	20,74	207,36 ✓
Quiabo (preparações)	g	10	1	1.296	12,96	129,60 ✓

OBS 1: o quantitativo **TOTAL ANUAL**, foi obtido multiplicando-se a **percapita** (quantidade do alimento em gramas ofertado ao aluno) pela **frequência mensal** (quantidade de vezes que o produto é ofertado durante o mês), multiplicado pelo **número de alunos registrados no programa no momento dos cálculos**. O valor obtido em gramas é dividido por 1.000 que irá corresponder ao **total mensal** em Kg. O valor mensal foi multiplicado por 10 (quantidades de meses, que corresponde aos 200 dias letivos) chegando-se ao valor **Total Anual** em kg.

PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAUAPEBAS SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SEMED DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - DAE

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE CARDÁPIO DO ENSINO FUNDAMENTAL 1 e 2 ZONA RURAL DE 06 A 15 ANOS PERÍODO PARCIAL - 2º TURNO					
PLANEJAMENTO ANO LETIVO 2023					
HORÁRIO SUGERIDO	CARDÁPIO 01	CARDÁPIO 02	CARDÁPIO 03	CARDÁPIO 04	CARDÁPIO 05
ALMOÇO	Macarronada de Carne (Espaguete 40g, Patinho 50g, extrato 5g) + Salada de cenoura 20g Sauté + Laranja 160g	Baião (arroz 40g e feijão Fradinho 10g), Frango ao molho (coxa e sobrecoxa 70g) com quiabo 10g	Baião de dois (arroz - 40g + Feijão 10g) + Isca de peixe (Filé - 120g, farinha de trigo 10g, óleo 10ml)	Arroz (40g) com Abóbora 20g + Feijão (10g) + Assado de panela (coxão mole 50g) + Salada de repolho 20g e alface 20g + Mamão papaia 140g	Galinhada (arroz 50g, Açafrão 1g, Filé de frango 50g + cenoura 20g + couve 10g + (10g) Banana (100g)
LANCHE	Vitamina de Cajá (Polpa 30g + Leite 20g + Açúcar 12g) e Biscoito Cream Cracker Integral (20g).	Leite (20g) com cacau (5g) e banana (50g) e Cuscuz de Milho (20g) com Manteiga (5g)	Açaí (polpa 120g + açúcar 7g) + Farinha de tapioca 10g	Refresco de abacaxi (polpa 60g + açúcar 7) e Sanduiche de frango (pão 50g, filé frango 30g, extrato 5g, cenoura 5g)	Vitamina de cupuaçu (polpa 35 + leite 20g + açúcar 12g) e Biscoito Maisena 20g
HORÁRIO SUGERIDO	CARDÁPIO 06	CARDÁPIO 07	CARDÁPIO 08	CARDÁPIO 09	CARDÁPIO 10
ALMOÇO	Sopa de Frango (Filé de Peito 50g Macarrão Ave M ^o 10g, Feijão 10g, abóbora 20g, mandioca 40g, chuchu 30g, couve 10) + Melancia 140g	Arroz (40g) + Feijão Preto (10g) c/ Abóbora 40g + Guisado de carne (Patinho 50g) com Batata (40g) e Beterraba ralada (15g)	Arroz branco (arroz 40g), feijão tropeiro (feijão Fradinho 10g, couve 10g, farinha de mandioca 20g), Isca de carne suína (filé suíno 60g) com Maçã (100g)	Baião (arroz 40g e feijão Fradinho 10g), Frango ao molho (coxa e sobrecoxa 70g) com Cenoura 20g e abobrinha 40g	Macarronada de Sardinha (Macarrão Espaguete 40g, Sardinha 30g, extrato 5g) + cenoura ralada 20g com ervilha fresca congelada 10g + Abacaxi in natura (120g)
LANCHE	Néctar de Goiaba (60g + Açúcar 7g) e Biscoito integral 20g	Leite (20g) com cacau (5g) e banana (50g) e Cuscuz de Milho (20g) com Manteiga (5g)	Açaí (polpa 120g + açúcar 7g) + Farinha de tapioca 10g	Leite 20g + e Cachorro quente (pão 50g, músculo muido 30g, extrato 5g, cenoura 5g)	Vitamina de Cajá (Polpa 30g + Leite 20g + Açúcar 12g) e Pão (50g) com requeijão (6g).
HORÁRIO SUGERIDO	CARDÁPIO 11	CARDÁPIO 12	CARDÁPIO 13	CARDÁPIO 14	CARDÁPIO 15
ALMOÇO	Arroz - 40g + Feijão preto 10g c/ mandioca 10g + Carne acebolada (Coxão mole - 50g) com chuchu (20g) e abóbora 40g + Melancia (140g)	Baião de dois (arroz - 40g + Feijão 10g) + Isca de peixe (Filé - 120g, farinha de trigo 10g, óleo 10ml)	Arroz (40g) + Feijão preto (10g) com mandioca 100g, Cubinhos de carne ao molho (Patinho 50g), com maxixe (30g)	Vatapá de frango (Filé de frango 50g, azeite de dendê 5g, creme de leite 5g, farinha de trigo 10g, tomate 5g, pimentão 5g) ou Strognoff de frango + Banana (100g) e arroz 50g	Feijoada (charque 30g + linguiça) + Arroz (50g) com abobrinha 20g + alface 20g com Laranja (180g)
LANCHE	Café com Leite (café 3g, leite 20g, açúcar 7g) e mandioca 100g	Vitamina de Goiaba (Polpa 60g + Leite 20g + Açúcar 7g) e Biscoito Cream Cracker Amanteigado (20g).	Açaí (polpa 120g + açúcar 7g) + banana 50g + Farinha de tapioca 10g	Iogurte de morango (200ml) e Pão com manteiga 5g	Refresco de maracujá (polpa 35 + açúcar 12g) e Cachorro quente (pão 50g, músculo muido 30g, extrato 5g, cenoura 5g)
HORÁRIO SUGERIDO	CARDÁPIO 16	CARDÁPIO 17	CARDÁPIO 18	CARDÁPIO 19	CARDÁPIO 20
ALMOÇO	Macarronada com cubinhos de Carne (Espaguete 40g, Patinho 50g, extrato 5g) + Salada de cenoura ralada 20g + Maçã 100g	Arroz 40g e feijão Fradinho 10g c/mandioca 10g), Frango ao molho (coxa e sobrecoxa 70g) com abobrinha 20g e batata 40g	Arroz branco (arroz 40g), feijão tropeiro (feijão Fradinho 10g, farinha de mandioca 20g), Isca de carne suína (filé suíno 60g) com Laranja (180g)	Baião de dois (arroz - 40g + Feijão 10g) + Frango ao molho (Filé 50g) com chuchu (20g) e seleta de legumes em conserva (30g) + banana (100g)	Arroz (40g) + Feijão (10g) c/Batata doce (100g) + Assado de panela (coxão mole 50g) + Salada de repolho 20g + Mamão 140g
LANCHE	Vitamina de Cajá (Polpa 30g + Leite 20g + Açúcar 12g) e Biscoito Cream Cracker Integral (20g).	Mingau de Milho Branco (milho 20g, leite 20g, açúcar 7g, coco ralado 3g)	Açaí (polpa 120g + açúcar 7g) + banana 50g + Farinha de tapioca 10g	Refresco de abacaxi (polpa 60 + açúcar 7g) e Pão com ovo (pão 50g, ovo 30g)	Vitamina de cupuaçu (polpa 35 + açúcar 12g) e Pão 50g com manteiga (5g)

Cardápio elaborado seguindo as recomendações da Resolução do FNDE nº06 de 08 de maio de 2020 que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAUPEBAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SEMED
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - DAE

PLANEJAMENTO ANO LETIVO 2023

PREVISÃO DE CONSUMO
EDUCAÇÃO INFANTIL E ENSINO FUNDAMENTAL - 6 A 15 ANOS
ZONA RURAL (2º TURNO)

CHAMADA PÚBLICA 2023

ALIMENTO	UNIDADE	PER CAPITA	FREQUÊNCIA	Nº DE ALUNOS ATENDIDOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
Abacaxi (sobremesa)	gr	120	1	1.296	155,52	1.555,20 ✓
Abóbora (feijão, arroz)	gr	20	2	1.296	51,84	1.555,20 ✓
Abóbora (sopa, carne)	gr	40	2	1.296	103,68	
Abobrinha (carne, feijão, refogado)	gr	20	2	1.296	51,84	518,40 ✓
Abobrinha (carne, feijão, refogado)	gr	40	1	1.296	51,84	518,40 ✓
Alface (salada crua)	gr	20	2	1.296	51,84	518,40 ✓
Banana (lanche, sobremesa)	gr	100	3	1.296	388,80	3.888,00 ✓
Banana (lanche, sobremesa)	gr	50	4	1.296	259,20	2.592,00 ✓
Batata doce (preparações)	gr	100	1	1.296	129,60	1.296,00 ✓
Cacau em pó	gr	5	3	1.296	19,44	194,40 ✓
Cheiro-verde (tempero)	gr	2	12	1.296	31,10	311,04 ✓
Chicória (tempero)	gr	2	1	1.296	2,59	25,92 ✓
Couve (feijão, arroz, carne, sopa)	gr	10	3	1.296	38,88	388,80 ✓
Limão (tempero)	gr	5	4	1.296	25,92	259,20 ✓
Mandioca (sopa, carne)	gr	10	2	1.296	25,92	259,20 ✓
Mandioca (sopa, carne)	gr	40	1	1.296	51,84	518,40 ✓
Mandioca (sopa, carne)	gr	100	2	1.296	259,20	2.592,00 ✓
Maxixe (sopa, feijão, carne)	gr	30	1	1.296	38,88	388,80 ✓
Melancia (sobremesa)	gr	140	2	1.296	362,88	3.628,80 ✓
Pimentão Verde (tempero)	gr	2	8	1.296	20,74	207,36 ✓
Quiabo (preparações)	gr	10	1	1.296	12,96	129,60 ✓
ALIMENTO	UNIDADE	PER CAPITA	FREQUÊNCIA	Nº DE ALUNOS ATENDIDOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
POLPA DE AÇAÍ	g	120	4	1.296	622,08	6.220,80 ✓
POLPA DE ACEROLA	g	35	1	1.296	45,36	453,60 ✓
POLPA DE ABACAXI	g	60	2	1.296	155,52	1.555,20 ✓
POLPA DE CAJÁ	g	30	3	1.296	116,64	1.166,40 ✓
POLPA DE CUPUAÇU	g	30	2	1.296	77,76	777,60 ✓
POLPA DE GOIABA	g	60	2	1.296	155,52	1.555,20 ✓
POLPA DE MARACUJÁ	g	30	1	1.296	38,88	388,80 ✓

OBS 1: o quantitativo **TOTAL ANUAL**, foi obtido multiplicando-se a **percapta** (quantidade do alimento em gramas ofertado ao aluno) pela **frequência mensal** (quantidade de vezes que o produto é ofertado durante o mês), multiplicado pelo **número de alunos registrados no programa no momento dos cálculos**. O valor obtido em gramas é dividido por 1.000 que irá corresponder ao **total mensal** em Kg. O valor mensal foi multiplicado por 10 (quantidades de meses, que corresponde aos 200 dias letivos) chegando-se ao valor **Total Anual** em kg.

PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAUPEBAS SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SEMED DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - DAE

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE CARDÁPIO DO ENSINO FUNDAMENTAL 1 e 2
ZONA RURAL - SANTA RITA
DE 06 A 15 ANOS
PERÍODO PARCIAL - 2º TURNO

PLANEJAMENTO ANO LETIVO 2023

HORÁRIO SUGERIDO	CARDÁPIO 01	CARDÁPIO 02	CARDÁPIO 03	CARDÁPIO 04	CARDÁPIO 05
ALMOÇO	Macarronada de Carne (Espaguete 40g, Patinho 50g, extrato 5g) + Salada de cenoura 20g Sauté + Laranja 160g	Baião (arroz 40g e feijão Fradinho 10g), Frango ao molho (coxa e sobrecoxa 70g) com quiabo 10g + melancia 140g	Baião de dois (arroz 40g + Feijão 10g) + abobrinha 20g + Isca de peixe (Filé - 120g, farinha de trigo 10g, óleo 10ml)	Arroz (40g) com Abóbora 20g + Feijão (10g)+ Assado de panela (coxão mole 50g) + Salada de repolho 20g e alface 15g + Mamão papaia 140g	Galinhada (arroz 50g, Açafrão 1g, Filé de frango 50g + cenoura 20g + couve 10g + (10g) Banana (100g))
LANCHE	Vitamina de Cajá (Polpa 30g + Leite 20g + Açúcar 12g) e Biscoito Cream Cracker Integral (20g).	Leite (20g) com cacau (5g) e banana (50g) e Cuscuz de Milho (20g) com Manteiga (5g)	Refresco de abacaxi (polpa 60g + açúcar 7) e Sanduiche de frango (pão 50g, filé frango 30g, extrato 5g, cenoura 5g)	Açaí (polpa 120g + açúcar 7g) + Farinha de tapioca 10g	Vitamina de cupuaçu (polpa 35 +leite 20g + açúcar 12g) e Pão com ovo 30g
HORÁRIO SUGERIDO	CARDÁPIO 06	CARDÁPIO 07	CARDÁPIO 08	CARDÁPIO 09	CARDÁPIO 10
ALMOÇO	Sopa de Frango (Filé de Peito 50g Macarrão Ave Mª 10g, Feijão 10g, abóbora 40g, mandioca 40g, chuchu 30g, couve 10)	Arroz (40g) + Feijão Preto (10g), Guisado de carne (Patinho 50g) com Batata congelada (40g)	Arroz branco (arroz 40g), feijão tropeiro (feijão Fradinho 10g, couve 10g , farinha de mandioca 20g), Isca de carne suína (filé suíno 60g) + cenoura 40g (congelada) sauté	Baião (arroz 40g e feijão Fradinho 10g), Frango ao molho (coxa e sobrecoxa 70g) com seleta de legumes congelada 40g	Macarronada de Sardinha (Macarrão Espaguete 40g, Sardinha 30g, extrato 5g) + cenoura ralada 20g com ervilha fresca congelada 20g
LANCHE	Néctar de Goiaba (60g + Açúcar 7g) e Biscoito integral 20g	Leite (20g) com cacau (5g) e banana (50g) e Cuscuz de Milho (20g) com Manteiga (5g)	Açaí (polpa 120g + banana 50g + açúcar 7g) + Farinha de tapioca 10g	Café com Leite (café 3g, leite 20g, açúcar 7g) Tapiocinha 100g com manteiga 5g	Vitamina de Cajá (Polpa 30g + Leite 20g + Açúcar 12g) e Biscoito maisena 20g
HORÁRIO SUGERIDO	CARDÁPIO 11	CARDÁPIO 12	CARDÁPIO 13	CARDÁPIO 14	CARDÁPIO 15
ALMOÇO	Baião de dois (arroz - 40g + Feijão preto 10g) + Carne acebolada (Coxão mole - 50g) com chuchu (20g) e abóbora 40g + Melancia (140g)	Baião de dois (arroz - 40g + Feijão 10g) + Isca de peixe (Filé - 120g, farinha de trigo 10g, óleo 10ml)	Arroz (40g) + Feijão preto (10g) com mandioca 10g , Cubinhos de carne ao molho (Patinho 50g), com maxixe (30g) + abacaxi 120g	Vatapá de frango (Filé de frango 50g, azeite de dendê 5g, creme de leite 5g, farinha de trigo 10g, tomate 5g, pimentão 5g) ou Strognoff de frango + Banana (100g) e arroz 50g	Feijoada (charque 30g + linguiça)+ Arroz (50g) + abobrinha 20g + com Laranja (180g)
LANCHE	Café com Leite (café 3g, leite 20g, açúcar 7g) + Batata doce (100g)	Vitamina de Goiaba (Polpa 60g + Leite 20g + Açúcar 7g) e Biscoito Cream Cracker Amanteigado (20g).	Açaí (polpa 120g + açúcar 7g) + banana 50g + Farinha de tapioca 10g	Refresco de abacaxi (polpa 60 + açúcar 7g) e Pão com ovo (pão 50g, ovo 30g)	Refresco de maracujá (polpa 35 + açúcar 12g) e Cachorro quente (pão 50g, músculo muido 30g, extrato 5g, cenoura 5g)
HORÁRIO SUGERIDO	CARDÁPIO 16	CARDÁPIO 17	CARDÁPIO 18	CARDÁPIO 19	CARDÁPIO 20
ALMOÇO	Macarronada com cubinhos de Carne (Espaguete 40g, Patinho 50g, extrato 5g) + Salada de cenoura ralada congelada 40g	Baião (arroz 40g e feijão Fradinho 10g) e Abóbora 20g , Frango ao molho (coxa e sobrecoxa 70g) e batata congelada 40g	Arroz branco (arroz 40g), feijão tropeiro (feijão Fradinho 10g, farinha de mandioca 20g), Isca de carne suína (filé suíno 60g)	Baião de dois (arroz - 40g + Feijão 10g) + Frango ao molho (Filé 50g) com mandioca 10g e chuchu (20g) e seleta de legumes em conserva (30g)	Arroz (40g) + Feijão (10g)+ Assado de panela (coxão mole 50g) + mandioca congelada 40g + abobrinha 40g
LANCHE	Vitamina de Cajá (Polpa 30g + Leite 20g + Açúcar 12g) e Biscoito Cream Cracker Integral (20g) com requeijão (6g).	Mingau de Milho Branco (milho 20g, leite 20g, açúcar 7g, coco ralado 3g)	Açaí (polpa 120g + açúcar 7g) + Farinha de tapioca 10g	Iogurte de morango (200ml) e biscoito maisena 20g	Café com Leite (café 3g, leite 20g, açúcar 7g) Tapiocinha 100g com manteiga 5g + Banana (100g)

Cardápio elaborado seguindo as recomendações da Resolução do FNDE nº06 de 08 de maio de 2020 que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAUPEBAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SEMED
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - DAE

PLANEJAMENTO ANO LETIVO 2023

PREVISÃO DE CONSUMO
EDUCAÇÃO INFANTIL E ENSINO FUNDAMENTAL - 6 A 15 ANOS
ZONA RURAL SANTA RITA (2º TURNO)

CHAMADA PÚBLICA 2023

ALIMENTO GÊNERO	UNIDADE	PER CAPITA	FREQUÊNCIA	Nº DE ALUNOS ATENDIDOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
Abacaxi	kg	120	1	20	2,40	24,00
Abóbora (feijão, arroz)	kg	20	2	20	0,80	8,00
Abóbora (sopa, carne)	kg	40	2	20	1,60	16,00
Abobrinha (carne, refogado)	kg	20	2	20	0,80	8,00
Abobrinha (salada)	kg	40	1	20	0,80	8,00
Alface (salada)	kg	15	1	20	0,30	3,00
Banana (lanche, sobremesa)	kg	100	3	20	6,00	60,00
Banana (lanche, sobremesa)	kg	50	4	20	4,00	40,00
Batata doce (preparações)	kg	100	1	20	2,00	20,00
Cacau em pó	kg	5	2	20	0,20	2,00
Cheiro-verde (preparações)	kg	2	12	20	0,48	4,80
Chicória (tempero)	kg	2	1	20	0,04	0,40
Couve (feijão, arroz, carne)	kg	10	3	20	0,60	6,00
Limão (tempero de , peixe, frango)	kg	5	4	20	0,40	4,00
Mandioca (feijão)	kg	10	2	20	0,40	4,00
Maxixe (sopa, feijão, carne)	kg	30	1	20	0,60	6,00
Melancia (sobremesa, lanche)	kg	140	2	20	5,60	56,00
Quiabo	kg	10	1	20	0,20	2,00
Pimentão Verde (preparações)	kg	2	8	20	0,32	3,20
POLPAS DE FRUTAS						
ALIMENTO GÊNERO	UNIDADE	PER CAPITA	FREQUÊNCIA	Nº DE ALUNOS ATENDIDOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
POLPAS DE AÇAÍ	kg	120	4	20	9,60	96,00
POLPA DE CAJÁ	kg	30	3	20	1,80	18,00
POLPA DE CUPUAÇU	kg	35	1	20	0,70	7,00
POLPA DE MARACUJÁ	kg	35	1	20	0,70	7,00
POLPA DE ABACAXI	kg	60	2	20	2,40	24,00
POLPA DE GOIABA	kg	60	2	20	2,40	24,00

OBS 1: o quantitativo **TOTAL ANUAL**, foi obtido multiplicando-se a **percapita** (quantidade do alimento em gramas ofertado ao aluno) pela **frequência mensal** (quantidade de vezes que o produto é ofertado durante o mês), multiplicado pelo **número de alunos registrados no programa no momento dos cálculos**. O valor obtido em gramas é dividido por 1.000 que irá corresponder ao **total mensal** em Kg. O valor mensal foi multiplicado por 10 (quantidades de meses, que corresponde aos 200 dias letivos) chegando-se ao valor **Total Anual** em kg.

PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAUPEBAS SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SEMED DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - DAE

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE CARDÁPIO DO ENSINO FUNDAMENTAL 1 e 2
ZONA RURAL - SANTA RITA
DE 06 A 15 ANOS
PERÍODO PARCIAL - 1º TURNO

PLANEJAMENTO ANO LETIVO 2023

HORÁRIO SUGERIDO	CARDÁPIO 01	CARDÁPIO 02	CARDÁPIO 03	CARDÁPIO 04	CARDÁPIO 05
DESJEJUM	Mingau de Tapioca (Tapioca 20g + leite 20g + açúcar 7g)	Café 3g c/ Leite 20g + Açúcar 7g + Mandioca (100g) com manteiga (5g)	Mingau de Arroz (arroz branco 15g + leite 20g + açúcar 7g)	Café 3g c/ Leite 20g + Açúcar 7g + Pão 50g c/ Manteiga 5g	Leite (20g + Açúcar 5g) + Cuzcuz de Milho 20g c/ Manteiga 5g
ALMOÇO	Macarronada de Carne (Espaguete 40g, Patinho 50g, extrato 5g) + Salada de cenoura 20g Sauté + Laranja 160g	Baião (arroz 40g e feijão Fradinho 10g), Frango ao molho (coxa e sobrecoxa 70g) com quiabo 10g + melancia 140g	Baião de dois (arroz - 40g + Feijão 10g) + Isca de peixe (Filé - 120g, farinha de trigo 10g, óleo 10ml) + açaí (120g) com farinha de mandioca (20g)	Arroz (40g) com Abóbora 20g + Feijão (10g)+ Assado de panela (coxão mole 50g) + Salada de repolho 20g e alface 15g + Mamão papaia 140g	Galinhada (arroz 50g, Açafrão 1g, Filé de frango 50g + cenoura 20g + couve 10g + (10g) Banana (100g)
HORÁRIO SUGERIDO	CARDÁPIO 06	CARDÁPIO 07	CARDÁPIO 08	CARDÁPIO 09	CARDÁPIO 10
DESJEJUM	Café 3g c/ Leite 20g + Açúcar 7g + Batata doce (100g)	Leite (20g) com cacau (5g) e açúcar 7g + Cuzcuz de Milho 20g c/ Manteiga 5g	Café 3g c/ Leite 20g + Açúcar 7g + Tapiocinha (goma 100g + manteiga 5g)	Quarentão (Leite 20g + Açúcar 7g + flocão 25g)	Leite (20g) com cacau (5g) açúcar 7g+ Biscoito Cream cracker integral 20g
ALMOÇO	Sopa de Frango (Filé de Peito 50g Macarrão Ave Mª 10g, Feijão 10g, abóbora 40g, mandioca 40g, chuchu 30g, couve 10)	Arroz (40g) + Feijão Preto (10g), Guisado de carne (Patinho 50g) com Batata congelada (40g)	Arroz branco (arroz 40g), feijão tropeiro (feijão Fradinho 10g, farinha de mandioca 20g), Isca de carne suína (filé suíno 60g) + cenoura 40g (congelada) sauté	Baião (arroz 40g e feijão Fradinho 10g), Frango ao molho (coxa e sobrecoxa 70g) com seleta de legumes congelada 40g	Macarronada de Sardinha (Macarrão Espaguete 40g, Sardinha 30g, extrato 5g) + cenoura ralada 20g com ervilha fresca congelada 20g
HORÁRIO SUGERIDO	CARDÁPIO 11	CARDÁPIO 12	CARDÁPIO 13	CARDÁPIO 14	CARDÁPIO 15
DESJEJUM	Leite (20g) com cacau (5g) e banana (50g) + Biscoito Cream cracker integral 20g	Café 3g c/ Leite 20g + Açúcar 7g + Cuzcuz de Milho 20g c/ Manteiga 5g	Café 3g c/ Leite 20g + Açúcar 7g + Tapiocinha (goma 100g + manteiga 5g)	Café 3g c/ Leite 20g + Açúcar 7g + Pão 50g c/ Requeijão 6g	Café 3g c/ Leite 20g + Açúcar 7g + Mandioca (100g) com manteiga (5g)
ALMOÇO	Baião de dois (arroz - 40g + Feijão preto 10g) + Carne acebolada (Coxão mole - 50g) com chuchu (20g) e abóbora 40g + Melancia (140g)	Baião de dois (arroz - 40g + Feijão 10g) + Isca de peixe (Filé - 120g, farinha de trigo 10g, óleo 10ml) + açaí (120g) com farinha de mandioca (20g)	Arroz (40g) + Feijão preto (10g) com mandioca 10g, Cubinhos de carne ao molho (Patinho 50g), com maxixe (30g) + abóbora 120g	Vatapá de frango (Filé de frango 50g, azeite de dendê 5g, creme de leite 5g, farinha de trigo 10g, tomate 5g, pimentão 5g) ou Strognoff de frango + Banana (100g) e arroz 50g	Feijoada (charque 30g + linguiça)+ Arroz (50g) com Laranja (180g)
HORÁRIO SUGERIDO	CARDÁPIO 16	CARDÁPIO 17	CARDÁPIO 18	CARDÁPIO 19	CARDÁPIO 20
DESJEJUM	Mingau de Arroz (arroz branco 15g + leite 20g + açúcar 7g)	Café 3g c/ Leite 20g + Açúcar 7g + Cuzcuz de Milho 20g c/ Manteiga 5g	Leite (20g) e banana (50g) + Biscoito Cream cracker integral 20g	Café 3g c/ Leite 20g + Açúcar 7g + Pão 50g c/ Manteiga 5g	Café 3g c/ Leite 20g + Açúcar 7g + Tapiocinha (goma 100g + manteiga 5g)
ALMOÇO	Macarronada com cubinhos de Carne (Espaguete 40g, Patinho 50g, extrato 5g) + Salada de cenoura ralada congelada 40g	Baião (arroz 40g e feijão Fradinho 10g), Frango ao molho (coxa e sobrecoxa 70g) e batata congelada 40g	Arroz branco (arroz 40g), feijão tropeiro (feijão Fradinho 10g, couve 10g, farinha de mandioca 20g), Isca de carne suína (filé suíno 60g)	Baião de dois (arroz - 40g + Feijão 10g) + Frango ao molho (Filé 50g) com chuchu (20g) e seleta de legumes em conserva (30g) + Melancia 140g	Arroz (40g) + Feijão (10g) + Assado de panela (coxão mole 50g) + mandioca congelada 40g + banana 100g

Cardápio elaborado seguindo as recomendações da Resolução do FNDE nº06 de 08 de maio de 2020 que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAUPEBAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SEMED
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - DAE



PLANEJAMENTO ANO LETIVO 2023

PREVISÃO DE CONSUMO
EDUCAÇÃO INFANTIL E ENSINO FUNDAMENTAL - 6 A 15 ANOS
ZONA RURAL SANTA RITA (1º TURNO)

CHAMADA PÚBLICA 2023

ALIMENTO GÊNERO	UNIDADE	PER CAPITA	FREQUÊNCIA	Nº DE ALUNOS ATENDIDOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
Abacaxi	g	120	1	20	2,40	24,00 ✓
Abóbora (feijão, arroz)	g	20	1	20	0,40	20,00 ✓
Abóbora (sopa, carne)	g	40	2	20	1,60	
Alface (salada)	g	15	1	20	0,30	3,00 ✓
Banana (lanche, sobremesa)	g	100	3	20	6,00	80,00 ✓
Banana (lanche, sobremesa)	g	50	2	20	2,00	
Batata doce (preparações)	g	100	1	20	2,00	20,00 ✓
Cacau em pó	g	5	3	20	0,30	3,00 ✓
Cheiro-verde (preparações)	g	2	12	20	0,48	4,80 ✓
Chicória (tempero)	g	2	1	20	0,04	0,40 ✓
Couve (feijão, arroz, carne)	g	10	3	20	0,60	6,00 ✓
Limão (tempero de , peixe, frango)	g	5	4	20	0,40	4,00 ✓
Mandioca (feijão)	g	10	1	20	0,20	50,00 ✓
Mandioca (sopa)	g	40	1	20	0,80	
Mandioca (desjejum)	g	100	2	20	4,00	
Maxixe (sopa, feijão, carne)	g	30	1	20	0,60	6,00 ✓
Melancia (sobremesa, lanche)	g	140	3	20	8,40	84,00 ✓
Quiabo	g	10	1	20	0,20	2,00 ✓
Pimentão Verde (preparações)	g	2	8	20	0,32	3,20 ✓

POLPAS DE FRUTAS

ALIMENTO GÊNERO	UNIDADE	PER CAPITA	FREQUÊNCIA	Nº DE ALUNOS ATENDIDOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
POLPAS DE AÇAÍ	g	120	2	20	4,80	48,00

OBS 1: o quantitativo **TOTAL ANUAL**, foi obtido multiplicando-se a **percapita** (quantidade do alimento em gramas ofertado ao aluno) pela **frequência mensal** (quantidade de vezes que o produto é ofertado durante o mês), multiplicado pelo **número de alunos registrados no programa no momento dos cálculos**. O valor obtido em gramas é dividido por 1.000 que irá corresponder ao **total mensal** em Kg. O valor mensal foi multiplicado por 10 (quantidades de meses, que corresponde aos 200 dias letivos) chegando-se ao valor **Total Anual** em kg.

PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAUPEBAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SEMED
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - DAE

CARDÁPIO DO ENSINO FUNDAMENTAL 1 E 2
ZONA URBANA E RURAL DE 10 À 15 ANOS
TEMPO INTEGRAL

HORÁRIO SUGERIDO	CARDÁPIO 01	CARDÁPIO 02	CARDÁPIO 03	CARDÁPIO 04	CARDÁPIO 05
DESJEJUN 7:30H	Mingau de Tapioca (tapioca 40g, leite 25g, coco ralado 3g, açúcar 15g).	Cacau em pó (7g) + banana 50g + Leite 25g (20g) + pão de forma integral (50g) com manteiga (7g)	Leite puro (25g)+ Biscoito cream Integral (30g).	Cacau em pó (7g) + banana 50g + Leite (25g) + pão de forma integral (50g) com manteiga (7g)	Leite puro (25g) + Cuscuz (25g) com Ovo (25g)
LANCHE MANHÃ 9:30H	Leite puro (25g) + Cuscuz (25g) com Ovo (25g)	Vitamina de acerola com maçã (Polpa 50g + maçã 50g) + Leite 25g	Suco de Cupuaçu (Polpa 40g + Açúcar 15g) Pão (50g) com molho de carne (músculo moído 30g, PTS 5g, extrato 5g, cenoura 10g, ervilha 3g).	Iogurte natural (200g) + mamão 150g e Biscoito Cream Cracker Integral (30g)	Suco de acerola com maçã (Polpa 50g + maçã 50g) + Biscoito Maisena (30g)
ALMOÇO 12:30H	Arroz (60g) com Açafrão (1g), Feijão Fradinho (15g) com maxixe 10g + Frango ao molho (Coxa/sobrecoxa 70g) com Batata (40g) + Goiaba 130g	Arroz (75g) + Strogonoff de carne (patinho 50g, milho verde 5g, creme de leite 5g e extrato 10g) + Salada de tomate (20g), alface (15g) + rúcula (20g) + Maçã	Arroz (60g), Feijão Carioca (15g) com beterraba 10g + Isca de Frango (Filé 50g) com abóbora (20g) chuchu (40g) + Melancia	Baião de Dois com lentilha (arroz 60g, lentilha 15g, cenoura 10g, couve 5g), Carne assada (Coxão Mole 50g) + batata doce cozida (40g) + Banana 100g	Feijoada (Feijão Preto (15g), Calabresa 50g, charque 50g), Arroz (60g), Couve refogada (10g) + Farofa de soja 5g, cenoura ralada 10g + Repolho (15g) + Laranja
LANCHE TARDE 15H	Macarronada de Sardinha (Parafuso 70g, Sardinha 30g, Cenoura 10g, ervilha seca 3g, couve 5g, repolho ralado 10g, extrato 05g, orégano 1g)	Cuscuz Nutritivo (farinha de milho 25g, feijão fradinho 15g, Músculo moído 30g, ovo cozido 25g, milho verde 3g, cenoura ralada 10g, tomate 20g, couve 5g)	Caldo de Ovos (filé de frango 40g, ovo 25g, mandioca 75g, cenoura 10g) + Torrada (30g) + Banana 100g	Suco de Caju (Polpa 40g + Açúcar 15g) Pão (100g) com molho de carne (músculo moído 40g, PTS 5g, extrato 5g, cenoura 10g, ervilha 3g) Laranja	Arroz (60g), Feijão tropeiro (fradinho 15g, farinha de mandioca 20g, couve 10g, + Ovos mexidos 50g, c/ Cenoura 10g, tomate 20g, cheiro verde 3g)
DESJEJUN 7:30H	Café com Leite (6g, leite 25g, açúcar 15g) e Cuscuz (25g) com Manteiga (7g).	Cacau em pó (7g) + banana 50g + Leite 25g (20g) + pão de forma integral (50g) com manteiga (7g)	Leite puro (25g) + Biscoito Maisena (30g).	Cacau em pó (7g) + banana 50g + Leite 25g + pão de forma integral (50g) com manteiga (7g)	Leite puro (25g) + Cuscuz (25g) com Ovo (25g)
LANCHE MANHÃ 9:30H	Açaí (Polpa 200g + banana 50g) com farinha de Tapioca (20g)	Vitamina de Goiaba com banana (polpa 80g + banana 50g) + Leite 25g	Suco de acerola com maçã (Polpa 50g + maçã 50g) + Pão (50g) com ovo mexido (25g) com legumes cenoura ralada (10g) + tomate (5g) + cebola (3g) + cheiro verde (3g)	Iogurte natural (200 ml) + maçã 50g e Biscoito Maisena (30g)	Suco de Goiaba com banana (polpa 80g + banana 50g) + Biscoito Cream cracker Amanteigado (30g)
ALMOÇO 12:30H	Vatapá de Frango (Filé de frango 50g, farinha de trigo 10g, leite de coco 5g, azeite de dendê 3ml, tomate 20g + cheiro verde 3g) + Arroz (75g) + Manga	Arroz 60g, Feijão Carioca 15g com batata 40g, Carne ao molho (Patinho 50g) com abobrinha (30g) + Farofa de soja 5g + Maçã	Arroz (75g), Feijão Carioca (15g) com mandioca (40g), Frango ao molho (coxa e sobrecoxa 70g) com quiabo (10g) e maxixe (10g) + Melancia	Arroz (60g) com couve (05g) + Feijão carioca (15g) + Carne assada (Coxão mole 50g) + Salada de Tomate (20g), Pepino (20g) e Acelga (15g). Banana 100g	Arroz (60g), Feijão Preto (15g) com abóbora 20g, Carne Suína em Cubos (50g) com batata (40g) e cenoura 40g Laranja
LANCHE TARDE 15H	Macarronada de Frango (Parafuso 70g, File de frango 40g, Cenoura 10g, ervilha seca 3g, talo de couve 5g, repolho ralado 10g, extrato 5g, orégano 1g)	Arroz (75g) de Cuxá com Charque (50g), vinagreira (20g), abóbora 40g	Sopa de frango (Filé de frango 40g, macarrão Ave M ^o 10g, Feijão carioca 10g, Abóbora 20g, chuchu 40g, Repolho 15g, Beterraba 10g+ couve 5g) + Torrada (30g) + Maçã	Suco de acerola com maçã (Polpa 50g + maçã 100g) + Pão (100g) com ovo mexido (50g) com legumes cenoura ralada (10g) + tomate (5g) + cebola (3g) + cheiro verde (3g) + Melancia	Peixe (180g) frito + farinha de mandioca (20g) + açaí (200ml) + açúcar (15g)
DESJEJUN 7:30H	Mingau de Milho Branco (milho 30g, leite 25g, açúcar 15g, coco ralado 5g)	Cacau em pó (7g) + banana 50g + Leite (20g) + pão de forma integral (50g) com manteiga (7g)	Leite puro (25g)+ Biscoito Cream cracker Amanteigado (30g).	Cacau em pó (7g) + banana 50g + Leite (25g) + pão de forma integral (50g) com manteiga (7g)	Leite puro (25g) + Cuscuz (25g) com Ovo (25g)
LANCHE MANHÃ 9:30H	Leite puro (25g) + Cuscuz (25g) com Ovo (25g)	Vitamina de Abacaxi com maçã (polpa de Abacaxi 80g + maçã 50g) + Leite 25g	Suco de Maracujá (polpa 40g + açúcar 15g) + Pão (50g) + Salada de frango (Filé 40g, extrato 5g, cenoura ralada 10g, ervilha seca 3g)	Iogurte natural (200) + mamão 150g e Biscoito Cream cracker Amanteigado 30g	Suco de Abacaxi com maçã (polpa 80g + maçã 50g) + Biscoito Maria (30g)
ALMOÇO 12:30H	Baião de Dois (arroz 60g, Feijão Preto 15g), Frango (70g) ao molho + batata doce 40g. Mamão	Baião de dois (arroz 60g, Feijão Fradinho 15g.) + isca de Carne (Patinho 50g) + Repolho (15g) e Cenoura (40g) + Maçã	Arroz (75g) + Strogonoff de frango (filé 50g, milho verde 5g, creme de leite 5g e extrato 10g) + Salada de alface (15g) + tomate (20g) + pepino 20g + trião para quibe 3g + Melancia	Arroz (60g), Feijão carioca (15g) com Quiabo (10g), Carne ao molho (coxão 50g) com chuchu (40g) + mamão 150g + Banana 100g	Peixe (180g) ao molho com batata 40g e cenoura 40g + arroz (60g) + farinha de mandioca (20g) + açaí (200ml) + Laranja
LANCHE TARDE 15H	Macarronada de Carne (Espaguete 70g, isca de Carne patinho 30g, pin de soja 5g, Cenoura 10g, ervilha seca 3g, talo de couve 5g, repolho ralado 10g extrato 5g, orégano 1g) + Salada de acelga (15g) + tomate (20g)	Galinhada (Arroz 75g, açafrão 1g, cenoura 10g, couve (5g) + Frango 70g)	Caldo de Carne (isca de patinho 30g, mandioca 75g, cenoura 10g) + Torrada 30g + Banana 100g	Suco de Goiaba com banana (polpa 80g + banana 50g) + Pão (100g) com molho de frango (Filé 40g, extrato 5g, cenoura ralada 10g, ervilha seca 3g, couve 5g). Laranja	Cuscuz Nutritivo (farinha de milho 25g, feijão fradinho 10g, músculo moído, 30g, ovo cozido 25g, milho verde 3g, cenoura ralada 10g, tomate 20g, couve 5g) +
DESJEJUN 7:30H	Café com Leite (6g, leite 25g, açúcar 15g) e Cuscuz (25g) com Manteiga (7g).	Cacau em pó (7g) + banana 50g + Leite (25g) + pão de forma integral (50g) com manteiga (7g)	Leite puro (25g) + Biscoito Maria (30g)	Cacau em pó (7g) + banana 50g + Leite (20g) + pão de forma integral (50g) com manteiga (7g) +	Leite puro (25g) + Cuscuz (25g) com Ovo (25g)
LANCHE MANHÃ 9:30H	Açaí (Polpa 200g + banana 50g) com farinha de Tapioca (20g)	Vitamina de Manga com maçã (polpa 50g + maçã 50g) + Leite 25g	Suco de Abacaxi com maçã (polpa de abacaxi 80g + maçã 50g) + Pão (50g) com ovo mexido (25g) com legumes cenoura ralada (10g) + tomate (5g)	Iogurte natural (200g) + maçã 100g e Biscoito Maria (30g) +	Suco de Manga com maçã (polpa 50g + maçã 50g) + Biscoito Cream Cracker Integral (30g)
ALMOÇO 12:30H	Arroz (60g), Feijão Carioca (15g) com beterraba 10g + Isca de Frango (Filé 50g) com cenoura (40g) e repolho (15g) + Abacaxi 150g	Arroz (60g), Feijão tropeiro (fradinho 15g, farinha de mandioca 20g, couve 5g, + Ovos mexidos 25g) + Isca de Carne (patinho 50g)+ Salada de acelga (15g) com tomate (20g) + Maçã	Arroz (60g) com abóbora (20g), Feijão Carioca (15g) com Beterraba (10g), Frango (coxa e sobrecoxa 70g) ao molho com Batata (40g) + Salada de Repolho (15g) e Tomate (20g). + Melancia	Arroz (60g), Feijão Preto (15g) com Abóbora (20g), Carne ao molho (coxão 50g) com Mandioca (40g). + Banana 100g	Baião de dois (Arroz 60g, Feijão Carioca 15g) com batata 40g + Carne Suína em Cubos (50g) + Salada de alface (15g) + tomate (20g) + Laranja
LANCHE TARDE 15H	Macarronada de Linguíça (Espaguete 70g, Linguíça calabresa 50g, ovo cozido 50g, Cenoura ralada 10g, ervilha seca 3g, talo de couve 5g, repolho ralado 10g, extrato 05g, orégano 1g) +	Salpicão de frango (filé de frango 40g, cenoura 10g, chuchu 40g, maçã 10g, uva passa 5g, pimentão 2g, milho verde 5g, ervilha 5g, batata cozida amassada 40g	Sopa de Carne c/ Proteína de soja e legumes (Carne patinho 30g, PTS 05g, Macarrão Ave M ^o 10g, Feijão carioca 10g, Cenoura 40g, Mandioca 40g, Vinagreira 20g, Chuchu 40g) + Maçã	Suco de Abacaxi com maçã (polpa 80g+ maçã 50g) + Pão (100g) com ovo mexido (50g) com legumes cenoura ralada (10g) + tomate (5g) + cebola (4g) + cheiro verde (3g) + Melancia	Maria Izabel (arroz 75g, isca de carne (patinho 30g), Cenoura ralada 10g, ervilha seca 3g, couve 5g) +
Cardápio elaborado seguindo as recomendações da Resolução do FNDE nº06 de 08 de maio de 2020 que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.					

Fls. 69
L

PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAUAPEBAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SEMED
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - DAE

PLANEJAMENTO ANO LETIVO 2023						
PREVISÃO DE CONSUMO						
ESCOLA DE TEMPO INTEGRAL - 10 A 15 ANOS						
ZONA URBANA E RURAL						
CHAMADA PÚBLICA 2023						
ALIMENTO	UNIDADE	PER CAPITA	FREQUÊNCIA	Nº DE ALUNOS ATENDIDOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
Abacaxi (sobremesa)	g	150	1	1.586	237,90	2.379,00 ✓
Abóbora (feijão, arroz)	g	20	5	1.586	158,60	2.220,40 ✓
Abóbora (sopa, carne)	g	40	1	1.586	63,44	
Abobrinha (carne, feijão, refogado)	g	30	1	1.586	47,58	475,80 ✓
Alface (salada crua)	g	15	3	1.586	71,37	713,70 ✓
Banana (lanche, sobremesa)	g	50	13	1.586	1.030,90	19.825,00 ✓
Banana (lanche, sobremesa)	g	100	6	1.586	951,60	
Batata doce (preparações)	g	40	2	1.586	126,88	1.268,80 ✓
Cacau em pó	g	7	8	1.586	88,82	888,16 ✓
Cheiro-verde (tempero)	g	2	24	1.586	76,13	761,28 ✓
Chicória (tempero)	g	3	2	1.586	9,52	95,16 ✓
Couve (feijão, arroz, carne, sopa)	g	5	13	1.586	103,09	1.348,10 ✓
Couve (refogado)	g	10	2	1.586	31,72	
Goiaba (sobremesa)	g	130	1	1.586	206,18	2.061,80 ✓
Limão (tempero)	g	5	8	1.586	63,44	634,40 ✓
Mamão formosa (sobremesa)	g	150	4	1.586	951,60	9.516,00 ✓
Mandioca (sopa, carne)	g	40	3	1.586	190,32	4.282,20 ✓
Mandioca (sopa, carne)	g	75	2	1.586	237,90	
Maxixe (sopa, feijão, carne)	g	10	2	1.586	31,72	317,20 ✓
Melancia (sobremesa)	g	200	6	1.586	1.903,20	19.032,00 ✓
Pepino (salada crua)	g	20	2	1.586	63,44	634,40 ✓
Pimenta de cheiro (tempero)	g	1	8	1.586	12,69	126,88 ✓
Pimentão Verde (tempero)	g	2	16	1.586	50,75	507,52 ✓
Quiabo (preparações)	g	10	2	1.586	31,72	317,20 ✓
Rúcula (salada)	g	15	1	1.586	23,79	237,90 ✓
Vinagreira (arroz, sopa, feijão, carne)	g	15	2	1.586	47,58	475,80 ✓
POLPAS						
ALIMENTO	UNIDADE	PER CAPITA	FREQUÊNCIA	Nº DE ALUNOS ATENDIDOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
Polpa de Açaí (lanche)	g	200	4	1.586	1.268,80	12.688,00 ✓
Polpa de Abacaxi (suco)	g	80	4	1.586	507,52	5.075,20 ✓
Polpa de Acerola (suco)	g	50	4	1.586	317,20	3.172,00 ✓
Polpa de Cajá (suco, vitamina)	g	40	1	1.586	63,44	634,40 ✓
Polpa de Cupuaçu (suco, vitamina)	g	40	1	1.586	63,44	634,40 ✓
Polpa de Goiaba (suco, vitamina)	g	80	3	1.586	380,64	3.806,40 ✓
Polpa de Manga (suco)	g	50	2	1.586	158,60	1.586,00 ✓
Polpa de Maracujá (suco, vitamina)	g	40	1	1.586	63,44	634,40 ✓

OBS 1: o quantitativo **TOTAL ANUAL**, foi obtido multiplicando-se a **percapta** (quantidade do alimento em **gramas** ofertado ao aluno) pela **frequência mensal** (quantidade de vezes que o produto é ofertado durante o mês), multiplicado pelo **número de alunos registrados no programa no momento dos cálculos**. O valor obtido em **gramas** é dividido por 1.000 que irá corresponder ao **total mensal em Kg**. O valor mensal foi multiplicado por 10 (quantidades de meses, que corresponde aos 200 dias letivos) chegando-se ao valor **Total Anual em kg**.

PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAUPEBAS SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SEMED DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - DAE

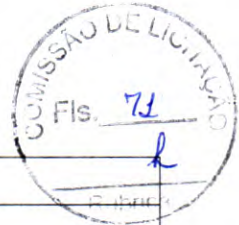
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE CARDÁPIO DA EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS EJA 1 E 2
ZONA URBANA
19 À 60 ANOS
4º TURNO

PLANEJAMENTO ANO LETIVO 2023

HORÁRIO SUGERIDO	CARDÁPIO 01	CARDÁPIO 02	CARDÁPIO 03	CARDÁPIO 04	CARDÁPIO 05
JANTAR 20:00H	Galinhada (Arroz 60g, açafrão 1g, cenoura 10g, couve 5g) + Frango 70g) + Salada de Acelga (15g) + Beterraba ralada (10g) + Banana 100g	Arroz (60g) + Strogonoff de carne (patinho 50g, milho verde 5g, creme de leite 5g e extrato 10g) + Salada de tomate (20g), + rúcula (15g)	Arroz (50g), Feijão carioca (10g) com mandioca (40g), Frango ao molho (coxa e sobrecoxa 70g) com quiabo (10g) e maxixe(10g)	Arroz (50g) com lentilha (10g) com couve (05g) e cenoura ralada 10g, Carne (Coxão mole 50g) ao molho com batata 20g + Salada de Tomate (20g), e Acelga (15g).	Feijoada (Feijão Preto (10g), Calabresa 50g, charque 50g), Arroz (50g), Couve refogada (10g) + Farofa de soja 5g, cenoura ralada 10g + Repolho (15g) + Laranja (180g).
JANTAR 20:00H	Vatapá de Frango (Filé de frango 50g, farinha de trigo 10g, leite de coco 5g, azeite de dendê 3ml, tomate 20g + cheiro verde 2g) + Arroz (60g) + Maçã 100g	Arroz (50g), Feijão Fradinho (10g) com Abóbora (10g), Isca de Carne (Patinho 50g) com cenoura 20g e repolho 15g	Macarronada de Frango (Parafuso 50g, File de frango 40g, Cenoura 10g, ervilha seca 3g, couve 5g, repolho ralado 15g, extrato 05g, orégano 1g) + Salada de alface (15g) + tomate (20g) + pepino 20g + trigo para quibe 3g	Arroz (50g), Feijão carioca(10g) Carne ao molho (coxão mole 50g) com Abobrinha (15g) + mamão 140	Arroz (50g), Feijão Preto (10g) com abóbora 10g, Carne Suína em Cubos (50g) com batata (20g) e cenoura 20g +
JANTAR 20:00H	Arroz (50g), Feijão carioca (10g) Frango (70g) ao molho com Abóbora(20g) + melancia 140g	Macarronada de Carne (Espaguete 50g, isca de Carne patinho 30g, ptn de soja 5g, Cenoura 10g, ervilha seca 5g, couve 5g, repolho ralado 15g, extrato 10g, orégano 0,5g) + Salada de tomate (20g)	Baião de Dois (arroz 50g, Feijão Preto 10g), Frango (70g) ao molho com cuxá (vinagreira 15g) + mandioca 40g + Laranja 180 g	Baião de Dois com lentilha (arroz 50g, lentilha 10g, cenoura 10g, couve 5g), Carne assada (Coxão Mole 50g) + batata doce cozida (40g).	Peixe (120g) ao molho com batata 20g e cenoura 20g + arroz (60g) + farinha de mandioca (20g) + açaí (120ml)
JANTAR 20:00H	Arroz 50g, Feijão Carioca (10g) +Isca de frango (Filé 50g) + com cenoura 20g e repolho 15g	Sopa de Carne c/ Proteína de soja e legumes (Carne patinho 30g, PTS 05g, Macarrão Ave Mª 10g, Feijão carioca 07g, Cenoura 20g, Mandioca 20g, Chuchu 20g) + Banana 100g	Arroz (60g) + Strogonoff de frango (filé 50g, milho verde 5g, creme de leite 5g e extrato 10g) + Salada de tomate (20g)	Baião de dois (arroz 50g, Feijão Carioca 10g,) +Isca de carne (Patinho 50g) + Salada de Batata (20g), Cenoura (20g)	Arroz (50g), Feijão tropeiro fradinho (feijão 10g, farinha de mandioca 20g, couve 10g, + Ovos mexidos 50g, c/ Cenoura 10g, tomate 5g, cheiro verde 3g + Salada de acelga (15g) com tomate (20g) +Maçã 100g

Cardápio elaborado seguindo as recomendações da Resolução do FNDE nº06 de 08 de maio de 2020 que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAUAPEBAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SEMED
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - DAE



PLANEJAMENTO ANO LETIVO 2023

PREVISÃO DE CONSUMO
EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS - EJA (19 A 60 ANOS)
ZONA URBANA - 4º TURNO

CHAMADA PÚBLICA 2023

ALIMENTO	UNIDADE	PER CAPITA	FREQUÊNCIA	Nº DE ALUNOS ATENDIDOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
Abóbora (feijão, arroz)	g	10	2	1.036	20,72	414,40 /
Abóbora (sopa, carne)	g	20	1	1.036	20,72	
Abobrinha (carne, feijão, refogado)	g	15	1	1.036	15,54	155,40 /
Alface (salada crua)	g	15	1	1.036	15,54	155,40 /
Banana (lanche, sobremesa)	g	100	2	1.036	207,2	2.072,00 /
Batata doce (preparações)	g	40	1	1.036	41,44	414,40 /
Cheiro-verde (tempero)	g	2	12	1.036	24,864	248,64 /
Chicória (tempero)	g	2	1	1.036	2,072	20,72 /
Couve (feijão, arroz, carne, sopa)	g	5	5	1.036	25,9	466,20 /
Couve (refogado)	g	10	2	1.036	20,72	
Limão (tempero)	g	5	4	1.036	20,72	207,20 /
Mandioca (sopa, carne)	g	20	1	1.036	20,72	1.036,00 /
Mandioca (sopa, carne)	g	40	2	1.036	82,88	
Maxixe (sopa, feijão, carne)	g	10	1	1.036	10,36	103,60 /
Melancia (sobremesa)	g	140	1	1.036	145,04	1.450,40 /
Pepino (salada crua)	g	20	1	1.036	20,72	207,20 /
Pimenta de cheiro (tempero)	g	1	4	1.036	4,144	41,44 /
Pimentão Verde (tempero)	g	2	8	1.036	16,576	165,76 /
Quiabo (preparações)	g	10	1	1.036	10,36	103,60 /
Rúcula (salada)	g	15	1	1.036	15,54	155,40 /
Vinagreira (arroz, sopa, feijão, carne)	g	15	1	1.036	15,54	155,40 /

OBS 1: o quantitativo **TOTAL ANUAL**, foi obtido multiplicando-se a **percapta** (quantidade do alimento em **gramas** ofertado ao aluno) pela **frequência mensal** (quantidade de vezes que o produto é ofertado durante o mês), multiplicado pelo **número de alunos registrados no programa no momento dos cálculos**. O valor obtido em **gramas** é dividido por 1.000 que irá corresponder ao **total mensal em Kg**. O valor mensal foi multiplicado por 10 (quantidades de meses, que corresponde aos 200 dias letivos) chegando-se ao valor **Total Anual em kg**.



PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE CARDÁPIO DA EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS - EJA I E 2
ZONA RURAL
19 À 60 ANOS
3º TURNO

PLANEJAMENTO ANO LETIVO 2023

HORÁRIO SUGERIDO	CARDÁPIO 01	CARDÁPIO 02	CARDÁPIO 03	CARDÁPIO 04	CARDÁPIO 05
JANTAR 20:00H	Macarronada de Carne (Espaguete 50g, Patinho 50g, extrato 5g) + Salada de cenoura 40g + Abobrinha (20g) Laranja 160g	Baião (arroz 50g e feijão Fradinho 15g), Frango ao molho (coxa e sobrecoxa 70g) com quiabo 10g e banana da terra cozida 80g	Baião de dois (arroz - 50g + Feijão 15g) + Isca de Peixe ao molho (Filé - 120g) + com farinha de mandioca (20g) e Laranja 180g	Arroz (50g) com Abóbora (20g) + Feijão (15g) + Assado de panela (coxão mole 50g) + Salada de repolho 20g + Purê de mandioca (100g)	Galinhada (arroz 60g, Açafraão 1g, Filé de frango 50g + cenoura 40g + couve 10g + (10g) Banana (100g)
HORÁRIO SUGERIDO	CARDÁPIO 06	CARDÁPIO 07	CARDÁPIO 08	CARDÁPIO 09	CARDÁPIO 10
JANTAR 20:00H	Sopa de Frango (Filé de Peito 50g Macarrão Ave Mª 15g, Feijão 15g, abóbora 20g, mandioca 40g, chuchu 30g, couve 10) + Melancia 140g	Arroz (50g) + Feijão Preto (20g) Guisado de carne (Patinho 50g) com Batata (40g) e Beterraba ralada (30g) + Banana da terra cozida (80g)	Arroz branco (arroz 50g), feijão tropeiro (feijão Fradinho 15g, farinha de mandioca 10g), Isca de carne suína (filé suíno 60g) com Maçã (100g)	Baião (arroz 50g e feijão Fradinho 15g), Frango ao molho (coxa e sobrecoxa 70g) com Cenoura 20g e abobrinha 40g	Macarronada de Sardinha (Macarrão Espaguete 50g, Sardinha 30g, extrato 5g) + cenoura ralada 30g com ervilha fresca congelada 10g
HORÁRIO SUGERIDO	CARDÁPIO 11	CARDÁPIO 12	CARDÁPIO 13	CARDÁPIO 14	CARDÁPIO 15
JANTAR 20:00H	Baião de dois (arroz - 50g + Feijão preto 15g) + Carne acebolada (Coxão mole - 50g) com chuchu (20g) e abóbora 40g + Melancia (140g)	Baião de dois (arroz - 50g + Feijão 15g) + Isca de peixe (Filé - 120g) + Salada de tomate 15g + Batata doce (100g)	Arroz (50g) + Feijão preto (15g) com mandioca 10g, Cubinhos de carne ao molho (Patinho 50g), com maxixe (30g)	Vatapá de frango (Filé de frango 50g, azeite de dendê 5g, creme de leite 5g, farinha de trigo 10g, tomate 5g, pimentão 5g) ou Strognoff de frango + Banana (100g) e arroz 60g	Feijoada (feijão preto 20g + charque 30g + linguiça 30g) + Arroz (60g) + alface 15g com tomate 15g + Laranja (180g)
HORÁRIO SUGERIDO	CARDÁPIO 16	CARDÁPIO 17	CARDÁPIO 18	CARDÁPIO 19	CARDÁPIO 20
JANTAR 20:00H	Macarronada com cubinhos de Carne (Espaguete 50g, Patinho 50g, extrato 5g) + Salada de cenoura ralada 20g e tomate 15g + Maçã 100g	Baião (arroz 50g e feijão Fradinho 15g), Frango ao molho (coxa e sobrecoxa 70g) com abobrinha 20g e batata 40g	Arroz branco (arroz 50g), feijão tropeiro (feijão Fradinho 15g, couve 10g, farinha de mandioca 20g), Isca de carne suína (filé suíno 60g) com Laranja (180g)	Baião de dois (arroz - 50g + Feijão 15g) + Frango ao molho (Filé 50g) com chuchu (20g) e seleta de legumes em conserva (30g) + Banana (100g)	Arroz (50g) com Abóbora (40g) + Feijão (10g) + Assado de panela (coxão mole 50g) + Salada de repolho 20g + Purê de mandioca (100g)

Cardápio elaborado seguindo as recomendações da Resolução do FNDE nº06 de 08 de maio de 2020 que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAUAPEBAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SEMED
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - DAE

PLANEJAMENTO ANO LETIVO 2023

PREVISÃO DE CONSUMO
EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS - EJA (19 A 60 ANOS)
ZONA RURAL - 3º TURNO

CHAMADA PÚBLICA 2023

ALIMENTO GÊNERO	UNIDADE	PER CAPITA	FREQUÊNCIA	Nº DE ALUNOS ATENDIDOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
Abóbora (feijão, arroz)	g	20	2	76	3,04	91,20 ✓
Abóbora (sopa, carne)	g	40	2	76	6,08	
Abobrinha (carne, refogado)	g	20	2	76	3,04	60,80 ✓
Abobrinha (salada)	g	40	1	76	3,04	
Alface (salada)	g	15	1	76	1,14	11,40 ✓
Banana (lanche, sobremesa)	g	100	3	76	22,80	228,00 ✓
Banana da terra	g	80	2	76	12,16	121,60 ✓
Batata doce (preparações)	g	100	1	76	7,60	76,00 ✓
Cheiro-verde (preparações)	g	2	12	76	1,82	18,24 ✓
Chicória (tempero)	g	2	1	76	0,15	1,52 ✓
Couve (feijão, arroz, carne)	g	10	3	76	2,28	22,80 ✓
Limão (tempero de , peixe, frango)	g	5	4	76	1,52	15,20 ✓
Mandioca (sopa, carne)	g	10	2	76	1,52	15,20 ✓
Mandioca (sopa, carne)	g	40	1	76	3,04	30,40 ✓
Macaxeira ou mandioca (desjejum)	g	100	2	76	15,20	152,00 ✓
Maxixe (sopa, feijão, carne)	g	30	1	76	2,28	22,80 ✓
Melancia (sobremesa, lanche)	g	140	2	76	21,28	212,80 ✓
Quiabo	g	10	1	76	0,76	7,60 ✓
Pimentão Verde (preparações)	g	2	8	76	1,22	12,16 ✓

OBS: o quantitativo **TOTAL ANUAL**, foi obtido multiplicando-se a **percapita** (quantidade do alimento em gramas ofertado ao aluno) pela **frequência mensal** (quantidade de vezes que o produto é ofertado durante o mês), multiplicado pelo **número de alunos registrados no programa no momento dos cálculos**. O valor obtido em gramas é dividido por 1.000 que irá corresponder ao **total mensal** em Kg. O valor mensal foi multiplicado por 10 (quantidades de meses, que corresponde aos 200 dias letivos) chegando-se ao valor **Total Anual** em kg.

PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAUPEBAS SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SEMED DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - DAE

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls. 99
R. 13/11/2023

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE CARDÁPIO DO ENSINO INFANTIL E FUNDAMENTAL
EDUCAÇÃO INDÍGENA
DE 4 A 15 ANOS
PERÍODO PARCIAL - 1º TURNO

PLANEJAMENTO ANO LETIVO 2023

HORÁRIO SUGERIDO	CARDÁPIO 01	CARDÁPIO 02	CARDÁPIO 03	CARDÁPIO 04	CARDÁPIO 05	CARDÁPIO 06 - SÁBADO LETIVO
LANCHE 8HS	Baião de dois (Arroz 40g e feijão 10g) com carne em cubos (patinho 50g) com cenoura 20g + farinha (20g) + Maçã 100g	Farofa de peixe moqueado (filé de peixe 120g, farinha 20g + abóbora 20g + arroz 40g + Banana 100g)	Café 3g com leite (20g e açúcar 7g) + Inhame 100g ou cará (100g)	Arroz 40g + Feijão 10g c/ Mandioca 10g, Frango ao molho (Filé de peito 50g) com Abobrinha (40g) + Farinha (20g) + Melancia (140g)	Sopa de carne com legumes (patinho 50g, macarrão ave maria 10g, feijão fradinho 10g, abóbora 20g, couve 10g, batata 30g) + Banana (100g) + Manga (150g)	Açai 120g + farinha de tapioca 10g + Banana 100g
LANCHE 8HS	Baião de dois (Arroz 40g e Feijão 10g) com frango cozido (Coxa e sobrecoxa 70g) com mandioca congelada 40g+ Farinha (20g)	Baião (arroz 40g e feijão fradinho 10g), Carne ao molho (Coxão mole 50g) com banana da terra 80g e ervilha congelada 20g + Farinha (20g)	Café 3g com leite (20g e açúcar 7g) + Batata doce (100g)	Farofa de peixe moqueado com castanha (filé de peixe 120g, farinha 20g, couve 10g, castanha 20g) + Arroz (40g) com cenoura congelada (40g)	Arroz 40g + Feijão 10g, Frango ao molho (Filé de peito 50g) com seleta congelada (40g) + Farinha (20g)	Macarrão espaguete (40g) + Feijão Fradinho (10g), Guisado de carne (Patinho 50g) com batata congelada (40g) + Farinha (20g)
LANCHE 8HS	Baião de dois (Arroz 40g e Feijão 10g) com peixe cozido (filé 120g) + com batata (30g) + Farinha (20g) + Goiaba (130g)	Coxão mole 50g + Maxixe 30g + Farinha (20g) + Mamão papaia (140g)	Café 3g com leite (20g e açúcar 7g) + Beiju (goma 100g) com manteiga 5g + Melancia 140g	Feijoada (feijão preto 20g, charque 40g, calabresa 40g) + Arroz 50g + Couve 10g + Repolho 20g + Farinha 20g + Laranja 160g	Sopa de frango com legumes (filé de frango 50g, macarrão ave maria 10g, feijão fradinho 10g, abóbora 10g, couve 10g, batata 30g) + Banana (100g) + Maçã 100g	Galinhada (Arroz 50g + Filé de frango 50g e cenoura 30g + ervilha congelada 20g) + Farinha (20g) + Banana da terra cozida 80g
LANCHE 8HS	Baião (arroz 40g e feijão fradinho 10g), Carne ao molho (Coxão mole 50g) com mandioca congelada (40g) + Farinha (20g) + Abacaxi (120g)	Leite (20g) + Cuscuz (flocão 25g) com manteiga (6g).	Peixe (Filé 120g) cozido com seleta de legumes congelada 40g + Arroz 40g + feijão 10g + farinha 20g	Baião de dois (Arroz 40g e feijão 10g) com isca de frango (Filé de frango 50g) com cenoura congelada (40g) + farinha (20g)		

Cardápio elaborado seguindo as recomendações da Resolução do FNDE nº06 de 08 de maio de 2020 que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE CARDÁPIO DO ENSINO INFANTIL E FUNDAMENTAL
EDUCAÇÃO INDÍGENA
DE 4 A 15 ANOS
PERÍODO PARCIAL - 2º TURNO

PLANEJAMENTO ANO LETIVO 2023

HORÁRIO SUGERIDO	CARDÁPIO 01	CARDÁPIO 02	CARDÁPIO 03	CARDÁPIO 04	CARDÁPIO 05	CARDÁPIO 06 - SÁBADO LETIVO
LANCHE 15HS	Baião de dois (Arroz 40g e feijão 10g) com carne em cubos (patinho 50g) com cenoura 20g + farinha (20g) + Maçã 100g	Farofa de peixe moqueado (filé de peixe 120g, farinha 20g + abóbora 20g + arroz 40g + Banana 100g)	Refresco de Cupuaçu (polpa 35g + açúcar 12g) + Sanduiche de Frango (pão 50g + filé de frango 30g + cenoura 5g + extrato tomate 5g)	Arroz 40g + Feijão 10g c/ Mandioca 10g, Frango ao molho (Filé de peito 50g) com Abobrinha (40g) + Farinha (20g) + Melancia (140g)	Sopa de carne com legumes (patinho 50g, macarrão ave maria 10g, feijão fradinho 10g, abóbora 20g, couve 10g, batata 30g) + Banana (100g) + Manga (150g)	Açai 120g + farinha de tapioca 10g + Banana 100g
LANCHE 15HS	Baião de dois (Arroz 40g e Feijão 10g) com frango cozido (Coxa e sobrecoxa 70g) com mandioca congelada 40g+ Farinha (20g)	Baião (arroz 40g e feijão fradinho 10g), Carne ao molho (Coxão mole 50g) com banana da terra 80g e ervilha congelada 20g + Farinha (20g)	Café 3g com leite (20g e açúcar 7g) + Beiju (goma 100g) com manteiga 5g	Farofa de peixe moqueado com castanha (filé de peixe 120g, farinha 20g, couve 10g, castanha 20g) + Arroz (40g) com cenoura congelada (40g)	Arroz 40g + Feijão 10g, Frango ao molho (Filé de peito 50g) com seleta congelada (40g) + Farinha (20g)	Macarrão espaguete (40g) + Feijão Fradinho (10g), Guisado de carne (Patinho 50g) com batata congelada (40g) + Farinha (20g)
LANCHE 15HS	Baião de dois (Arroz 40g e Feijão 10g) com peixe cozido (filé 120g) + com batata (30g) + Farinha (20g) + Goiaba (130g)	Coxão mole 50g + Maxixe 30g Farinha (20g) + Mamão (140g)	Refresco de Cajá (polpa 35g + açúcar 12g) + Cachorro quente (pão 50g + músculo muido 30g + cenoura 5g + extrato tomate 5g)	Feijoada (feijão preto 20g, charque 40g, calabresa 40g) + Arroz 50g + Couve 10g + Repolho 20g + Farinha 20g + Laranja 160g	Sopa de frango com legumes (filé de frango 50g, macarrão ave maria 10g, feijão fradinho 10g, abóbora 10g, couve 10g, batata 30g) + Banana (100g) + Maçã 100g	Galinhada (Arroz 50g + Filé de frango 50g e cenoura 30g + ervilha congelada 20g) + Farinha (20g) + Banana da terra cozida 80g
LANCHE 15HS	Baião (arroz 40g e feijão fradinho 10g), Carne ao molho (Coxão mole 50g) com mandioca congelada (40g) + Farinha (20g) + Abacaxi 120g	Leite (20g) + Cuscuz (flocão 25g) com manteiga (6g).	Peixe (Filé 120g) cozido com seleta de legumes congelada 40g+ Arroz 40g + feijão 10g + farinha 20g+ Melancia (140g)	Baião de dois (Arroz 40g e feijão 10g) com isca de frango (Filé de frango 50g) com cenoura congelada (40g) + farinha (20g)		

Cardápio elaborado seguindo as recomendações da Resolução do FNDE nº06 de 08 de maio de 2020 que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAUPEBAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SEMED
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - DAE

PLANEJAMENTO ANO LETIVO 2023						
PREVISÃO DE CONSUMO EDUCAÇÃO INFANTIL E ENSINO FUNDAMENTAL - 6 A 15 ANOS EDUCAÇÃO INDÍGENA (1º TURNO)						
CHAMADA PÚBLICA 2023						
ALIMENTO GÊNERO	UNIDADE	PER CAPITA	FREQUÊNCIA	Nº DE ALUNOS ATENDIDOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
Abacaxi	g	120	1	350	42,00	420,00 ✓
Abóbora (feijão, arroz)	g	10	1	350	3,50	35,00 ✓
Abóbora (sopa, carne)	g	20	2	350	14,00	140,00 ✓
Abobrinha (carne, feijão, refogado)	g	40	1	350	14,00	140,00 ✓
Banana (lanche, sobremesa)	g	100	4	350	140,00	1400,00 ✓
Banana da terra (lanche)	g	80	2	350	56,00	560,00 ✓
Batata doce (preparações)	g	100	1	350	35,00	350,00 ✓
Cheiro-verde (preparações)	g	2	12	350	8,40	84,00 ✓
Chicória (tempero)	g	2	1	350	0,70	7,00 ✓
Couve (feijão, arroz, carne)	g	10	4	350	14,00	140,00 ✓
Limão (tempero de , peixe, frango e ações)	g	5	4	350	7,00	70,00 /
Mandioca (sopa, carne)	g	10	1	350	3,50	35,00 ✓
Maxixe (sopa, feijão, carne)	g	30	1	350	10,50	105,00 ✓
Melancia (sobremesa, lanche)	g	140	2	350	98,00	980,00 ✓
Pimentão Verde (preparações)	g	2	8	350	5,60	56,00 ✓
POLPAS DE FRUTAS						
ALIMENTO GÊNERO	UNIDADE	PER CAPITA	FREQUÊNCIA	Nº DE ALUNOS ATENDIDOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
POLPAS DE AÇAÍ	g	120	1	350	42	420,00 ✓
OBS 1: o quantitativo TOTAL ANUAL , foi obtido multiplicando-se a percapita (quantidade do alimento em gramas ofertado ao aluno) pela frequência mensal (quantidade de vezes que o produto é ofertado durante o mês), multiplicado pelo número de alunos registrados no programa no momento dos cálculos . O valor obtido em gramas é dividido por 1.000 que irá corresponder ao total mensal em Kg. O valor mensal foi multiplicado por 10 (quantidades de meses, que corresponde aos 200 dias letivos) chegando-se ao valor Total Anual em kg.						

**PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAUPEBAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SEMED
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - DAE**



PLANEJAMENTO ANO LETIVO 2023

**PREVISÃO DE CONSUMO
EDUCAÇÃO INFANTIL E ENSINO FUNDAMENTAL - 6 A 15 ANOS
EDUCAÇÃO INDÍGENA (2º TURNO)**

CHAMADA PÚBLICA 2023

ALIMENTO GÊNERO	UNIDADE	PER CAPITA	FREQUÊNCIA	Nº DE ALUNOS ATENDIDOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
Abacaxi	g	120	1	350	42,00	420,00/
Abóbora (feijão, arroz)	g	10	1	350	3,50	35,00 /
Abóbora (sopa, carne)	g	20	2	350	14,00	140,00 /
Abobrinha (carne, feijão, refogado)	g	40	1	350	14,00	140,00 /
Banana (lanche, sobremesa)	g	100	4	350	140,00	1400,00 /
Banana da terra (lanche)	g	80	2	350	56,00	560,00 /
Cheiro-verde (preparações)	g	2	12	350	8,40	84,00 /
Chicória	g	2	1	350	0,70	7,00 /
Couve (feijão, arroz, carne)	g	10	4	350	14,00	140,00 /
Limão (tempero de , peixe, frango)	g	5	4	350	7,00	70,00 /
Mandioca (sopa, carne)	g	10	1	350	3,50	35,00 /
Maxixe (sopa, feijão, carne)	g	30	1	350	10,50	105,00 /
Melancia (sobremesa, lanche)	g	140	2	350	98,00	980,00 /
Pimentão Verde (preparações)	g	2	8	350	5,60	56,00 /

POLPAS DE FRUTAS

ALIMENTO GÊNERO	UNIDADE	PER CAPITA	FREQUÊNCIA	Nº DE ALUNOS ATENDIDOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
POLPAS DE AÇAÍ	g	120	1	350	42	420,00 /
POLPA DE CAJÁ	g	35	1	350	12,25	122,50 /
POLPA DE CUPUAÇU	g	35	1	350	12,25	122,50 /

OBS 1: o quantitativo **TOTAL ANUAL**, foi obtido multiplicando-se a **percapita** (quantidade do alimento em gramas ofertado ao aluno) pela **frequência mensal** (quantidade de vezes que o produto é ofertado durante o mês), multiplicado pelo **número de alunos registrados no programa no momento dos cálculos**. O valor obtido em gramas é dividido por 1.000 que irá corresponder ao **total mensal** em Kg. O valor mensal foi multiplicado por 10 (quantidades de meses, que corresponde aos 200 dias letivos) chegando-se ao valor **Total Anual** em kg.

PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAUAPEBAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SEMED
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - DAE

PLANEJAMENTO ANO LETIVO 2023

PREVISÃO DE CONSUMO
ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PARA ESTUDANTES COM NECESSIDADE DE ALIMENTAÇÃO ESPECIAL - ANAE
ZONA URBANA E RURAL

CHAMADA PÚBLICA 2023

ALIMENTO	UNIDADE	PER CAPITA	FREQUÊNCIA	Nº DE ALUNOS ATENDIDOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
Abacaxi (sobremesa)	g	120	2	500	120	1.200,00 ✓
Alface (salada crua)	g	15	2	500	15	150,00 ✓
Banana (lanche, sobremesa)	g	100	5	500	250	2.500,00 ✓
Batata doce (preparações)	g	40	5	500	100	1.000,00 ✓
Limão (tempero)	g	5	4	500	10	100,00 ✓
Mandioca (sopa, carne)	g	40	4	500	80	800,00 ✓
Melancia (sobremesa)	g	140	5	500	350	3.500,00 ✓
Pepino (salada crua)	g	20	1	500	10	100,00 ✓
Rúcula (salada)	g	20	4	500	40	400,00 ✓

POLPAS CHAMADA PÚBLICA 2023

ALIMENTO	UNIDADE	PER CAPITA	FREQUÊNCIA	Nº DE ALUNOS ATENDIDOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
Polpa de Açaí (lanche)	g	120	4	500	240	2.400,00 ✓
Polpa de Abacaxi (suco)	g	50	4	500	100	1.000,00 ✓
Polpa de Acerola (suco)	g	35	4	500	70	700,00 ✓
Polpa de Cajá (suco, vitamina)	g	30	2	500	30	300,00 ✓
Polpa de Cupuaçu (suco, vitamina)	g	30	2	500	30	300,00 ✓
Polpa de Goiaba (suco, vitamina)	g	60	4	500	120	1.200,00 ✓
Polpa de Manga (suco)	g	50	4	500	100	1.000,00 ✓
Polpa de Maracujá (suco, vitamina)	g	30	2	500	30	300,00 ✓

OBS: o quantitativo **TOTAL ANUAL**, foi obtido multiplicando-se a **percapita** (quantidade do alimento em gramas ofertado ao aluno) pela **frequência mensal** (quantidade de vezes que o produto é ofertado durante o mês), multiplicado pelo **número de alunos registrados no programa no momento dos cálculos**. O valor obtido em gramas é dividido por 1.000 que irá corresponder ao **total mensal** em Kg. O valor mensal foi multiplicado por 10 (quantidades de meses, que corresponde aos 200 dias letivos) chegando-se ao valor **Total Anual** em kg.

OBS 2: foi utilizado como base de cálculo a somatoria dos protocolos de ANAES enviados pelas escolas municipais no ano letivo de 2022.

PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAUPEBAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SEMED
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - DAE

PLANEJAMENTO ANO LETIVO 2023						
PREVISÃO DE CONSUMO EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL ZONA URBANA E RURAL						
CHAMADA PÚBLICA 2023						
ALIMENTO	UNIDADE	PER CAPITA	FREQUÊNCIA	Nº DE ALUNOS ATENDIDOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
Abacaxi (sobremesa)	g	120	1	4.459	535,07	535,07 ✓
Abóbora (feijão, arroz)	g	10	1	4.459	44,59	44,59 ✓
Abóbora (sopa, carne)	g	20	1	4.459	89,18	89,18 ✓
Abobrinha (carne, feijão, refogado)	g	15	1	4.459	66,88	66,88 ✓
Açaí em cacho in natura	g	8	1	4.459	35,67	35,67 ✓
Alface (salada crua)	g	15	1	4.459	66,88	66,88 ✓
Afavaca	g	20	1	4.459	89,18	89,18 ✓
Banana prata (lanche, sobremesa)	g	100	1	4.459	445,89	445,89 ✓
Banana da terra (lanche, sobremesa)	g	50	1	4.459	222,95	222,95 ✓
Batata doce (preparações)	g	15	1	4.459	66,88	66,88 ✓
Cacau em pó	g	7	1	4.459	31,21	31,21 ✓
Cheiro-verde (tempero)	g	2	1	4.459	8,92	8,92 ✓
Chicória (tempero)	g	2	1	4.459	8,92	8,92 ✓
Couve (feijão, arroz, carne, sopa)	g	5	1	4.459	22,29	22,29 ✓
Couve (refogado)	g	10	1	4.459	44,59	44,59 ✓
Feijão verde	g	10	1	4.459	44,59	44,59 ✓
Goiaba (sobremesa)	g	130	1	4.459	579,66	579,66 ✓
Jambu	g	20	1	4.459	89,18	89,18 ✓
Limão (tempero)	g	5	1	4.459	22,29	22,29 ✓
Mamão formosa (sobremesa)	g	140	1	4.459	624,25	624,25 ✓
Mandioca (sopa, carne)	g	20	1	4.459	89,18	89,18 ✓
Maxixe (sopa, feijão, carne)	g	10	1	4.459	44,59	44,59 ✓
Melancia (sobremesa)	g	140	1	4.459	624,25	624,25 ✓
Pepino (salada crua)	g	20	1	4.459	89,18	89,18 ✓
Pimenta de cheiro (tempero)	g	1	1	4.459	4,46	4,46 ✓
Pimentão Verde (tempero)	g	2	1	4.459	8,92	8,92 ✓
Quiabo (preparações)	g	10	1	4.459	44,59	44,59 ✓
Rúcula (salada)	g	15	1	4.459	66,88	66,88 ✓
Vinagreira (arroz, sopa, feijão, carne)	g	15	1	4.459	66,88	66,88 ✓
POLPAS						
ALIMENTO	UNIDADE	PER CAPITA	FREQUÊNCIA	Nº DE ALUNOS ATENDIDOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
Polpa de Açaí (lanche)	g	120	1	4.459	535,07	535,07 ✓
Polpa de Abacaxi (suco)	g	50	1	4.459	222,95	222,95 ✓
Polpa de Acerola (suco)	g	35	1	4.459	156,06	156,06 ✓
Polpa de Cajá (suco, vitamina)	g	30	1	4.459	133,77	133,77 ✓
Polpa de Cupuaçu (suco, vitamina)	g	30	1	4.459	133,77	133,77 ✓
Polpa de Goiaba (suco, vitamina)	g	60	1	4.459	267,53	267,53 ✓
Polpa de Manga (suco)	g	50	1	4.459	222,95	222,95 ✓
Polpa de Maracujá (suco, vitamina)	g	30	1	4.459	133,77	133,77 ✓

OBS 1: o quantitativo **TOTAL ANUAL**, foi obtido multiplicando-se a **percapita** (quantidade do alimento em gramas ofertado ao aluno) pela **frequência mensal** (quantidade de vezes que o produto é ofertado durante o mês), multiplicado pelo **número de alunos registrados no programa no momento dos cálculos**. O valor obtido em gramas é dividido por 1.000 que irá corresponder ao **total mensal em Kg**. O valor mensal foi multiplicado por 10 (quantidades de meses, que corresponde aos 200 dias letivos) chegando-se ao valor **Total Anual em kg**.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAUPEBAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SEMED
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - DAE**

PLANEJAMENTO ANO LETIVO 2023						
PREVISÃO DE CONSUMO EDUCAÇÃO INFANTIL PRÉ-ESCOLA 4 E 5 ANOS (1º TURNO) ESCOLA POR TODA PARTE						
CHAMADA PÚBLICA 2023						
ALIMENTO GÊNERO	UNIDADE	PER CAPITA	FREQUÊNCIA	Nº DE ALUNOS ATENDIDOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
Abacaxi	g	120	1	1.750	210,00	2.100,00 /
Abóbora (preparações, salada)	g	20	4	1.750	140,00	1.400,00 /
Abobrinha (carne, feijão, refogado)	g	15	3	1.750	78,75	787,50 /
Alface (salada crua)	g	10	2	1.750	35,00	350,00 /
Banana (lanche, sobremesa)	g	100	6	1.750	1.050,00	10.500,00 /
Batata doce (preparações)	g	30	4	1.750	210,00	2.100,00 /
Cacau em pó 100%	g	5	5	1.750	43,75	437,50 /
Cheiro-verde (preparações)	g	2	12	1.750	42,00	420,00 /
Couve (feijão, arroz, carne)	g	5	7	1.750	61,25	612,50 /
Goiaba	g	100	1	1.750	175,00	1.750,00 /
Limão (tempero de frango e ações EAN)	g	2	4	1.750	14,00	140,00 /
Mandioca (sopa, carne)	g	20	2	1.750	70,00	700,00 /
Maxixe (sopa, feijão, carne)	g	10	1	1.750	17,50	175,00 /
Melancia (sobremesa, lanche)	g	140	5	1.750	1.225,00	12.250,00 /
Pepino (salada)	g	20	1	1.750	35,00	350,00 /
Pimentão Verde (preparações)	g	2	8	1.750	28,00	280,00 /
Quiabo (quiabo, feijão, sopa)	g	10	1	1.750	17,50	175,00 /
Vinagreira (arroz, sopa, feijão, carne)	g	15	2	1.750	52,50	525,00 /

OBS 1: o quantitativo **TOTAL ANUAL**, foi obtido multiplicando-se a **percapta** (quantidade do alimento em gramas ofertado ao aluno) pela **frequência mensal** (quantidade de vezes que o produto é ofertado durante o mês), multiplicado pelo **número de alunos registrados no programa no momento dos cálculos**. O valor obtido em gramas é dividido por 1.000 que irá corresponder ao **total mensal** em Kg. O valor mensal foi multiplicado por 10 (quantidades de meses, que corresponde aos 200 dias letivos) chegando-se ao valor **Total Anual** em kg.

PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAUAPEBAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SEMED
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - DAE

PLANEJAMENTO ANO LETIVO 2023						
PREVISÃO DE CONSUMO EDUCAÇÃO INFANTIL PRÉ-ESCOLA 4 E 5 ANOS (2º TURNO) AEE (JONAS PEREIRA) E (CEPEJA) ESCOLA POR TODA PARTE						
CHAMADA PÚBLICA 2023						
ALIMENTO GÊNERO	UNIDADE	PER CAPITA	FREQUÊNCIA	Nº DE ALUNOS ATENDIDOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
Abacaxi	g	120	1	1.750	210,00	2.100,00 ✓
Abóbora (preparações, salada)	g	20	5	1.750	175,00	1.750,00 ✓
Abobrinha (carne, feijão, refogado)	g	15	3	1.750	78,75	787,50 ✓
Alface (salada crua)	g	10	2	1.750	35,00	350,00 ✓
Banana (lanche, sobremesa)	g	100	4	1.750	700,00	11.375,00 ✓
Banana (lanche vitamina)	g	50	5	1.750	437,50	
Batata doce (preparações)	g	30	2	1.750	105,00	1.050,00 ✓
Cheiro-verde (preparações)	g	2	12	1.750	42,00	420,00 ✓
Couve (feijão, arroz, carne, suco)	g	5	8	1.750	70,00	700,00 ✓
Goiaba	g	100	1	1.750	175,00	1.750,00 ✓
Limão (tempero de frango e açöes EAN)	g	2	4	1.750	14,00	140,00 ✓
Mandioca (sopa, carne)	g	20	3	1.750	105,00	1.050,00 ✓
Maxixe (sopa, feijão, carne)	g	10	1	1.750	17,50	175,00 ✓
Melancia (sobremesa, lanche)	g	140	3	1.750	735,00	9.800,00 ✓
Melancia (lanche suco)	g	70	2	1.750	245,00	
Pepino (salada)	g	20	1	1.750	35,00	350,00 ✓
Pimentão Verde (preparações)	g	2	8	1.750	28,00	280,00 ✓
Quiabo (quiabo, feijão, sopa)	g	10	1	1.750	17,50	175,00 ✓
Vinagreira (arroz, sopa, feijão, carne)	g	15	2	1.750	52,50	525,00 ✓
POLPAS DE FRUTAS						
ALIMENTO	UNIDADE	PER CAPITA	FREQUÊNCIA	Nº DE ALUNOS ATENDIDOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
Polpa de Abacaxi	g	50	1	1.750	87,50	875,00 ✓
Polpa de Açaí	g	120	1	1.750	210,00	2.100,00 ✓
Polpa de Acerola	g	50	1	1.750	87,50	875,00 ✓
Polpa de Cajá	g	30	1	1.750	52,50	525,00 ✓
Polpa de Cupuaçu	g	30	1	1.750	52,50	525,00 ✓
Polpa de Goiaba	g	50	3	1.750	262,50	2.625,00 ✓
Polpa de Maracujá	g	30	2	1.750	105,00	1.050,00 ✓

OBS 1: o quantitativo **TOTAL ANUAL**, foi obtido multiplicando-se a **percapta** (quantidade do alimento em gramas ofertado ao aluno) pela **frequência mensal** (quantidade de vezes que o produto é ofertado durante o mês), multiplicado pelo **número de alunos registrados no programa no momento dos cálculos**. O valor obtido em gramas é dividido por 1.000 que irá corresponder ao **total mensal** em Kg. O valor mensal foi multiplicado por 10 (quantidades de meses, que corresponde aos 200 dias letivos) chegando-se ao valor **Total Anual** em kg.

OBS 2: Foram inseridos **222 alunos do Atendimento Educacional Especializado - AEE** e **590 alunos do CEPEJA I,II,III**, por receberem o mesmo cardápio.

PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAUPEBAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SEMED
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - DAE

PLANEJAMENTO ANO LETIVO 2023

PREVISÃO DE CONSUMO
ENSINO FUNDAMENTAL - 6 A 15 ANOS
ZONA URBANA (1º E 3º TURNOS)
ESCOLA POR TODA PARTE

CHAMADA PÚBLICA 2023

ALIMENTO	UNIDADE	PER CAPITA	FREQUÊNCIA	Nº DE ALUNOS ATENDIDOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
Abacaxi (sobremesa)	g	120	1	3.734	448,08	4.480,80 /
Abóbora (sopa, carne)	g	20	2	3.734	149,36	1.493,60 /
Abobrinha (carne, feijão, refogado)	g	20	1	3.734	74,68	746,80 /
Alface (salada crua)	g	15	1	3.734	56,01	560,10 /
Banana (lanche, sobremesa)	g	50	3	3.734	560,10	16.803,00 /
Banana (lanche, sobremesa)	g	100	3	3.734	1.120,20	
Batata doce (preparações)	g	40	1	3.734	149,36	1.493,60 /
Cacau em pó	g	7	1	3.734	26,14	261,38 /
Cheiro-verde (tempero)	g	2	8	3.734	59,74	597,44 /
Chicória (tempero)	g	1	1	3.734	3,73	37,34 /
Couve (feijão, arroz, carne)	g	5	4	3.734	74,68	1.120,20 /
Couve (refogado, sopa)	g	10	1	3.734	37,34	
Goiaba (sobremesa)	g	130	1	3.734	485,42	4.854,20 /
Limão taiti	g	5	4	3.734	74,68	746,80 /
Mamão Formosa (lanche, sobremesa)	g	150	1	3.734	560,10	5.601,00 /
Mandioca	g	20	1	3.734	74,68	746,80 /
Maxixe (sopa, feijão, carne)	g	10	1	3.734	37,34	373,40 /
Melancia (sobremesa, lanche)	g	140	2	3.734	1.045,52	10.455,20 /
Pepino (salada)	g	20	1	3.734	74,68	746,80 /
Pimenta de cheiro (tempero)	g	1	4	3.734	14,94	149,36 /
Pimentão Verde (tempero)	g	2	8	3.734	59,74	597,44 /
Quiabo (quiabo, feijão, sopa)	g	10	1	3.734	37,34	373,40 /
Rúcula (salada)	g	15	1	3.734	56,01	560,10 /
Vinagreira (refogado)	g	15	1	3.734	56,01	560,10 /

POLPAS

ALIMENTO	UNIDADE	PER CAPITA	FREQUÊNCIA	Nº DE ALUNOS ATENDIDOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
Polpa de Abacaxi (suco)	g	50	1	3.734	186,70	1.867,00 /
Polpa de Açaí (lanche)	g	120	2	3.734	896,16	8.961,60 /
Polpa de Acerola (suco)	g	35	1	3.734	130,69	1.306,90 /
Polpa de Cajá (suco, vitamina)	g	30	1	3.734	112,02	448,08 /
Polpa de Cupuaçu (suco, vitamina)	g	30	1	3.734	112,02	336,06 /
Polpa de Goiaba (suco, vitamina)	g	60	1	3.734	224,04	2.240,40 /
Polpa de Maracujá (suco, vitamina)	g	30	1	3.734	112,02	336,06 /

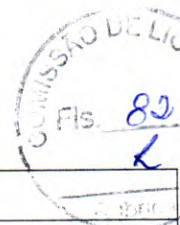
OBS 1: o quantitativo **TOTAL ANUAL**, foi obtido multiplicando-se a **percapta** (quantidade do alimento em gramas ofertado ao aluno) pela **frequência mensal** (quantidade de vezes que o produto é ofertado durante o mês), multiplicado pelo **número de alunos registrados no programa no momento dos cálculos**. O valor obtido em gramas é dividido por 1.000 que irá corresponder ao **total mensal** em Kg. O valor mensal foi multiplicado por 10 (quantidades de meses, que corresponde aos 200 dias letivos) chegando-se ao valor **Total Anual** em kg.

OBS 2: o quantitativo **TOTAL ANUAL**, de Polpa de cajá foi multiplicado por 4 e não por 10, pois será servido **somente 4 vezes no período** inercialando com outras polpas de frutas regionas.

OBS 3: o quantitativo **TOTAL ANUAL**, de Polpa de cupuaçu foi multiplicado por 3 e não por 10, pois será servido **somente 3 vezes no período** inercialando com outras polpas de frutas regionas.

OBS 4: o quantitativo **TOTAL ANUAL**, de Polpa de Maracujá foi multiplicado por 3 e não por 10, pois será servido **somente 3 vezes no período** inercialando com outras polpas de frutas regionas.

PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAUPEBAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SEMED
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - DAE



PLANEJAMENTO ANO LETIVO 2023

PREVISÃO DE CONSUMO
ENSINO FUNDAMENTAL - 6 A 15 ANOS
ZONA URBANA (2º TURNO)
ESCOLA POR TODA PARTE

CHAMADA PÚBLICA 2023

ALIMENTO	UNIDADE	PER CAPITA	FREQUÊNCIA	Nº DE ALUNOS ATENDIDOS	TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
Abacaxi (sobremesa)	g	120	1	1.866	223,92	2.239,20 /
Abóbora (feijão, arroz)	g	10	2	1.866	37,32	1.119,60 /
Abóbora (sopa, carne)	g	20	2	1.866	74,64	
Abobrinha (carne, feijão, refogado)	g	15	2	1.866	55,98	559,80 /
Alface (salada crua)	g	15	1	1.866	27,99	279,90 /
Banana (lanche, sobremesa)	g	100	1	1.866	186,60	1.866,00 /
Batata doce (preparações)	g	40	2	1.866	149,28	1.492,80 /
Cheiro-verde (tempero)	g	2	12	1.866	44,78	447,84 /
Chicória (tempero)	g	2	1	1.866	3,73	37,32 /
Couve (feijão, arroz, carne, sopa)	g	5	4	1.866	37,32	746,40 /
Couve (refogado)	g	10	2	1.866	37,32	
Feijão verde (salada)	g	10	1	1.866	18,66	186,60 /
Goiaba (sobremesa)	g	130	1	1.866	242,58	2.425,80 /
Limão (tempero)	g	5	4	1.866	37,32	373,20 /
Mandioca (sopa, carne)	g	20	2	1.866	74,64	1.492,80 /
Mandioca (sopa, carne)	g	40	1	1.866	74,64	
Maxixe (sopa, feijão, carne)	g	10	1	1.866	18,66	186,60 /
Melancia (sobremesa)	g	140	2	1.866	522,48	5.224,80 /
Pepino (salada crua)	g	20	1	1.866	37,32	373,20 /
Pimenta de cheiro (tempero)	g	1	4	1.866	7,46	74,64 /
Pimentão Verde (tempero)	g	2	8	1.866	29,86	298,56 /
Quiabo (preparações)	g	10	1	1.866	18,66	186,60 /
Rúcula (salada)	g	15	1	1.866	27,99	279,90 /
Vinagreira (arroz, sopa, feijão, carne)	g	15	1	1.866	27,99	279,90 /

OBS 1: o quantitativo **TOTAL ANUAL**, foi obtido multiplicando-se a **percapta** (quantidade do alimento em gramas ofertado ao aluno) pela **frequência mensal** (quantidade de vezes que o produto é ofertado durante o mês), multiplicado pelo **número de alunos registrados no programa no momento dos cálculos**. O valor obtido em gramas é dividido por 1.000 que irá corresponder ao **total mensal** em Kg. O valor mensal foi multiplicado por 10 (quantidades de meses, que corresponde aos 200 dias letivos) chegando-se ao valor **Total Anual** em kg.



PREFEITURA DE
PARAUAPEBAS
Aqui tem força. Aqui tem trabalho

semed
Secretaria Municipal
de Educação

DAE

DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR



ANEXO 3

CONSOLIDADO DE ITENS

PLANEJAMENTO ANO LETIVO 2023

CONSOLIDADO DE ITENS - PREVISÃO DE CONSUMO CHAMADA PÚBLICA

ITEM	GÊNERO ALIMENTÍCIO	UNIDADE	CRECHE 1 e 2º TURNO	PRÉ-ESCOLA 1 e 2º TURNO	ENSINO FUNDAMENTAL 1º, 2º e 3º TURNOS	ENSINO FUNDAMENTAL RURAL 1º e 2º TURNO, SANTA RITA E DESJEJUM PALMARES	EDUCAÇÃO INDÍGENA 1º e 2º TURNO	ENSINO FUNDAMENTAL DE TEMPO INTEGRAL	EJA URBANA E RURAL	ALUNOS COM NECESSIDADE ALIMENTAR ESPECIAL - ANAE	EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL - EAN	ESCOLA POR TODA PARTE - EDUCAÇÃO INFANTIL PRÉ-ESCOLA	ESCOLA POR TODA PARTE - ENSINO FUNDAMENTAL	TOTAL GERAL	TOTAL GERAL ARREDONDADO PARA LICITAÇÃO KG
1	ABACAXI	Kg	2.089,20	10.334,40	20.449,20	3.158,40	840,00	2.379,00	0,00	1.200,00	535,07	4.200,00	6.720,00	51.905,27	51.905 ✓
2	ABÓBORA	Kg	1.392,80	6.889,60	14.200,60	3.154,40	350,00	2.220,40	505,60	0,00	133,77	3.150,00	2.613,20	34.610,37	34.610 ✓
3	ABOBRINHA	Kg	261,15	1.291,80	2.272,20	2.089,60	280,00	475,80	216,20	0,00	66,88	1.575,00	1.306,60	9.835,23	9.835 ✓
4	ÇAÍ EM CACHO IN NATURA	Kg	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	35,67	0,00	0,00	35,67	36 ✓
5	ALFACE	Kg	348,20	1.722,40	5.112,30	783,60	0,00	713,70	166,80	150,00	66,88	700,00	840,00	10.603,88	10.604 ✓
6	ALFAVACA	Kg	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	89,18	0,00	0,00	89,18	89 ✓
7	BANANA	Kg	16.539,00	57.928,00	56.804,00	13.928,00	2.800,00	19.825,00	2.300,00	2.500,00	445,89	21.875,00	18.669,00	213.613,89	213.614 ✓
8	BANANA DA TERRA	kg	0,00	0,00	0,00	0,00	1.120,00	0,00	121,60	0,00	222,95	0,00	0,00	1.464,55	1.465 ✓
9	BATATA DOCE	Kg	522,30	2.583,60	13.632,40	2.632,00	350,00	1.268,80	490,40	1.000,00	66,88	3.150,00	2.986,40	28.682,78	28.683 ×
10	CACAU EM PÓ	Kg	348,00	780,00	795,27	504,12	0,00	888,16	0,00	0,00	31,21	437,50	261,38	4.045,64	4.046 ✓
11	CHEIRO VERDE	Kg	417,84	2.066,88	6.361,92	631,68	168,00	761,28	266,88	0,00	8,92	840,00	1.045,28	12.568,68	12.569 ✓
12	CHICÓRIA	Kg	0,00	0,00	454,42	52,64	14,00	95,16	22,24	0,00	8,92	0,00	74,66	722,04	722 ✓
13	COUVE	Kg	348,25	3.249,80	7.100,45	789,60	280,00	1.348,10	489,00	0,00	66,88	1.312,50	1.866,60	16.851,18	16.851 ✓
14	FEIJÃO VERDE (COM VAGEM)	Kg	0,00	0,00	1.136,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	44,59	0,00	186,60	1.367,19	1.367 ✓
15	GOIABA	Kg	1.741,00	8.612,00	22.153,30	0,00	0,00	2.061,80	0,00	0,00	579,66	3.500,00	7.280,00	45.927,76	45.928 ✓
16	JAMBU	Kg	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	89,18	0,00	0,00	89,18	89 ✓
17	LIMÃO TAITI	Kg	139,28	688,96	6.816,40	526,40	140,00	634,40	222,40	100,00	22,29	280,00	1.120,00	10.690,13	10.690 ✓
18	MAMÃO FORMOSA	Kg	0,00	0,00	34.083,00	0,00	0,00	9.516,00	0,00	0,00	624,25	0,00	5.601,00	49.824,25	49.824 ✓
19	MANDIOCA	Kg	348,20	4.387,20	10.224,20	7.581,20	70,00	4.282,20	1.233,60	800,00	89,18	1.750,00	2.239,60	33.005,38	33.005 ✓
20	MAXIXE	Kg	174,10	861,20	1.704,10	789,60	210,00	317,20	126,40	0,00	44,59	350,00	560,00	5.137,19	5.137 ✓
21	MELANCIA	Kg	12.187,00	53.687,20	55.666,80	7.397,60	1.960,00	19.032,00	1.663,20	3.500,00	624,25	22.050,00	15.680,00	193.448,05	193.448 ✓
22	PEPINO	Kg	522,20	1.722,40	5.680,20	0,00	0,00	634,40	207,20	100,00	89,18	700,00	1.120,00	10.775,58	10.776 ✓
23	PIMENTA DE CHEIRO	Kg	0,00	0,00	1.363,28	0,00	0,00	126,88	41,44	0,00	4,46	0,00	224,00	1.760,06	1.760 ✓
24	PIMENTÃO VERDE	Kg	278,56	1.377,92	2.953,76	421,12	112,00	507,52	177,92	0,00	8,92	560,00	896,00	7.293,72	7.294 ✓
25	QUIABO	Kg	174,10	861,20	1.704,10	263,20	0,00	317,20	111,20	0,00	44,59	350,00	560,00	4.385,59	4.386 ✓
26	RÚCULA	Kg	0,00	0,00	3.408,20	0,00	0,00	237,90	155,40	400,00	66,88	0,00	840,00	5.108,38	5.108 ✓
27	VINAGREIRA	Kg	435,30	2.583,60	3.408,15	0,00	0,00	475,80	155,40	0,00	66,88	1.050,00	840,00	9.015,13	9.015 ✓
28	POLPA DE ABACAXI	Kg	435,50	2.356,00	11.361,00	1.579,20	0,00	5.075,20	0,00	1.000,00	222,95	875,00	1.867,00	24.771,85	24.772 ✓
29	POLPA DE AÇAÍ	Kg	871,00	5.654,40	40.898,40	6.364,80	840,00	12.688,00	0,00	2.400,00	535,07	2.100,00	8.961,60	81.313,27	81.313 ✓
30	POLPA DE AÇEROLA	Kg	435,50	2.356,00	7.952,70	453,60	0,00	3.172,00	0,00	700,00	156,06	875,00	1.306,90	17.407,76	17.408 ✓
31	POLPA DE CAJÁ	kg	261,30	1.413,60	2.726,64	1.184,40	122,50	634,40	0,00	300,00	133,77	525,00	448,08	7.749,69	7.750 ✓
32	POLPA DE CUPUAÇU	Kg	261,30	1.413,60	2.044,98	784,60	122,50	634,40	0,00	300,00	133,77	525,00	336,06	6.556,21	6.556 ✓
33	POLPA DE GOIABA	Kg	1.306,50	7.068,00	13.633,20	1.579,20	0,00	3.806,40	0,00	1.200,00	267,53	2.625,00	2.240,40	33.726,23	33.726 ✓
34	POLPA DE MANGA	Kg	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1.586,00	0,00	1.000,00	222,95	0,00	0,00	2.808,95	2.809 ✓
35	POLPA DE MARACUJÁ	Kg	522,60	2.827,20	2.044,98	395,80	0,00	634,40	0,00	300,00	133,77	1.050,00	336,06	8.244,81	8.245 ✓

OBS: Os itens sublinhados são de uso exclusivo nas Ações de Educação Alimentar e Nutricional - EAN