



PREFEITURA MUNICIPAL DE POUSO
ALEGRE

SECRETARIA MUNICIPAL DE
EDUCAÇÃO E CULTURA E
SECRETARIA MUNICIPAL DE
POLÍTICAS SOCIAIS

CHAMADA PÚBLICA
EDITAL Nº 01/2018
PROCESSO Nº
57/2018

OBJETO: Aquisição de gêneros alimentícios (hortifrutigranjeiros) da Agricultura Familiar para alimentação escolar e manutenção dos serviços, programas e projetos socioassistenciais da Secretaria Municipal de Políticas Sociais.

Entrega dos Envelopes:

“Habilitação e Propostas”

Departamento de Licitações – Rua dos Carijós, 45 – Centro – Pouso Alegre –MG

Até as 15h00 min do dia 09/05/2018

Abertura dos Envelopes:

Departamento de Licitações – Rua dos Carijós, 45 – Centro – Pouso Alegre –MG

Às 15h10 min do dia 09/05/2018

Índice:

Sumário

1. DO OBJETO	4
2. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA	18



3. DA HABILITAÇÃO.....	18
4. DO PROJETO DE VENDA.....	21
5. DO RECEBIMENTO DAS INSCRIÇÕES	21
6. RECEBIMENTO DOS ENVELOPES, JULGAMENTO.....	21
7. DO CONTRATO, ENTREGA, RECEBIMENTO E PAGAMENTO.....	22
8. DO PRAZO DE FORNECIMENTO E PREVISÃO DE QUANTIDADE.....	24
9. DO JULGAMENTO E DOS PREÇOS.....	24
10. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO.....	26
11. DAS SANÇÕES	27
12. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS.....	27

Faz parte deste Edital:

ANEXO I – MINUTA DO CONTRATO

ANEXO II – MODELO MANIFESTAÇÃO DE INTERESSE AO PROGRAMA - PNAES

ANEXO III – MODELO PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

ANEXO IV – ENDEREÇOS ENTREGA DAS ESCOLAS

ANEXO V – TERMO DE REFERÊNCIA

ANEXO VI – COMPROVANTE DE RETIRADA DO EDITAL



EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2018

Processo nº 57/2018

CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2018 para a aquisição de gêneros alimentícios (hortifrutigranjeiros) da agricultura familiar para alimentação escolar e manutenção dos serviços, programas e projetos socioassistenciais da Secretaria Municipal de Políticas Sociais.

Base jurídica: Lei Federal nº 11.947/09 e Resoluções 26/2013 e 4/2015 do FNDE – Fundo Nacional para o Desenvolvimento da Educação, e, Lei Federal n.º 8.666/93 e posteriores alterações.

O **MUNICÍPIO DE POUSO ALEGRE**, Estado de Minas Gerais, através de sua Comissão Permanente de Julgamento de Licitação, nomeada pela PORTARIA Nº. 3.536/2017, comunica que se acha aberta **CHAMADA PÚBLICA** para a aquisição de gêneros alimentícios (hortifrutigranjeiros) da agricultura familiar para alimentação escolar e manutenção dos serviços, programas e projetos socioassistenciais da Secretaria Municipal de Políticas Sociais.

Os grupos formais ou informais deverão apresentar a documentação para habilitação e o Projeto de Venda até **às 15h00min do dia 09 de maio de 2018**, no **Departamento de Licitações**, localizada na Rua dos Carijós, 45 - Centro – Centro – Pouso Alegre/MG.

Os interessados poderão retirar o Edital completo no Departamento de Licitação desta Prefeitura Municipal de Pouso Alegre ou através do site da Prefeitura de Pouso Alegre (www.pousoalegre.mg.gov.br), ou solicitar no e-mail licitapamg@gmail.com.

O limite individual de venda do Agricultor Familiar e do Empreendedor Familiar Rural para a alimentação escolar deverá respeitar o valor máximo de **R\$ 20.000,00 (vinte mil reais), por DAP por ano, conforme disciplinado no art. 32 da Resolução CD/FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013.**



Serão adotados os Preços de Referência o preço médio pesquisado, em âmbito local, regional, territorial, estadual e nacional, nessa ordem dos produtos da Agricultura e do Empreendedor Familiar Rural conforme § 1º do Art. 29 da Resolução/CD/FNDE nº 26/2013 para o exercício vigente do contrato.

1. DO OBJETO

O objeto da presente **CHAMADA PÚBLICA** é a aquisição de gêneros alimentícios (hortifrutigranjeiros) da agricultura familiar para alimentação escolar e manutenção dos serviços, programas e projetos socioassistenciais da secretaria municipal de políticas sociais.

1.1. PRODUTOS A SEREM ADQUIRIDOS

Nº	Produto	UN	CÓDIGO	QUAN T.	Especificação	Valor Unitário	Valor Total
1	ABACATE MANTEIG A	KG	003.0000 00010.31 01	2.000	003.000000010.3101 - ABACATE MANTEIGA - FRUTA FRESCA, LIMPA, FIRME, SEM DEFEITOS, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDA, COM ASPECTO, COR AROMA E SABOR TÍPICOS DA VARIEDADE E UNIFORMES NO TAMANHO E NA COR; A POLPA DEVERÁ ESTAR INTACTA E LIMPA. DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. APRESENTAR CASCA LISA E FINA	5,53	11.060,00



					EM FORMA DE PERA, COM POLPA MACIA E SEM FIBRAS.		
2	ABÓBORA MADURA	KG	003.0000 00012.31 237	2.700	ABÓBORA MADURA - FRESCA, LIMPA, FIRME, COM PEDÚNCULO, SEM RACHADURAS, SEM MOFO, SEM PODRIDÃO, SEM DEFEITOS, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDA, COM ASPECTO, AROMA E SABOR TÍPICOS DA VARIEDADE E UNIFORMES NO TAMANHO E NA COR; A POLPA DEVERÁ ESTAR INTACTA E LIMPA. DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. SEM APRESENTAR DANOS MECÂNICOS, SEM ESTAR DETERIORADAS E ESTAR AUSENTE DE ATAQUE DE PRAGAS.	2,73	7.371,00
3	ABOBRINHA BRASILEIRA	KG	003.0000 00003.31 23	2.930	ABOBRINHA BRASILEIRA - EXTRA, DE VARIEDADE MENINA BRASILEIRA OU PIRAMOTA, FRESCA (COLHEITA RECENTE), LIMPA, FIRME (NÃO MURCHO) E COMPACTA, COM POLPA ABUNDANTE, DE COR CLARA, COM CASCA VERDE . COM AUSÊNCIA DE ATAQUE DE BROCAS E MANCHAS DE ENCOSTO E COM CORTE DO PEDÚNCULO ADEQUADO. SEM	3,06	8.965,80



					MANCHAS, (NÃO APODRECIDOS OU COM ALTERAÇÕES QUE OS TORNEM IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO); ISENTOS DE CONTUSÕES E LESÕES, DE UMIDADE EXTERIOR ANORMAL, DE CHEIRO E/OU SABOR ANORMAIS, DE INSETOS, BOLORES E/OU PARASITAS, BEM COMO DE DANOS POR ESTES PROVOCADOS. APRESENTANDO TAMANHO UNIFORME E SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDA, ESTANDO LIVRES DE ENFERMIDADE, DEFEITOS GRAVES QUE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA / MECÂNICA (RACHADURAS, PERFURAÇÕES, CORTES). DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO.		
4	ABOBRINHA ITALIANA	KG	003.0000 00100.00 001	4.250	ABOBRINHA ITALIANA - EXTRA, DE VARIEDADE ITALIANA, FRESCA (COLHEITA RECENTE), LIMPA, FIRME (NÃO MURCHO) E COMPACTA, COM POLPA ABUNDANTE, DE COR CLARA, COM CASCA VERDE . COM AUSÊNCIA DE ATAQUE DE BROCCAS E MANCHAS	2,81	11.942,50



					DE ENCOSTO E COM CORTE DO PEDÚNCULO ADEQUADO. SEM MANCHAS, NÃO APODRECIDOS OU COM ALTERAÇÕES QUE OS TORNEM IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO); ISENTOS DE CONTUSÕES E LESÕES, DE UMIDADE EXTERIOR ANORMAL, DE CHEIRO E/OU SABOR ANORMAIS, DE INSETOS, BOLORES E/OU PARASITAS, BEM COMO DE DANOS POR ESTES PROVOCADOS. APRESENTANDO TAMANHO UNIFORME E SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDA, ESTANDO LIVRE DE ENFERMIDADE, DEFEITOS GRAVES QUE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA / MECÂNICA (RACHADURAS, PERFURAÇÕES, CORTES). DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO.		
5	ALFACE LISA	UN	003.0000 00016.31 66	5.600	ALFACE LISA - PÉS COM FOLHAS LISAS E FIRMES, VIÇOSAS E DE COR VERDE BRILHANTE DE TAMANHO UNIFORME E TÍPICO DA VARIEDADE. LIVRE DE SUJIDADES.	1,72	9.632,00



6	BANANA NANICA	KG	003.000 000010.3 1017	15.000	003.00000010.31017 - BANANA NANICA - FRESCA; GRANDE; EM PENCAS; COM MÉDIO GRAU DE MATURAÇÃO, PROCEDENTE DE ESPÉCIE SADIA, NÃO ESTAR GOLPEADA E DANIFICADA POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA QUE AFETEM SUA APARÊNCIA. APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORME, BEM DESENVOLVIDA, COM POLPA ÍNTEGRA E FIRME, ESTAR ISENTA DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, PARASITOS, ODORES ESTRANHOS.	2,51	37.650,00
7	BANANA PRATA	KG	003.0000 00010.31 016	52.000	003.00000010.31016 - BANANA PRATA - FRESCA, EM PENCAS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORME, BEM DESENVOLVIDA, COM POLPA ÍNTEGRA E FIRME, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO, DEVIDAMENTE ACONDICIONADAS.	2,48	128.960,00



8	BATATA INGLESA	KG	003.0000 00012.31 26	37.600	BATATA INGLESA, FRESCA, COMPACTA E FIRME. APRESENTANDO TAMANHO UNIFORME E SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDA, ESTANDO LIVRE DE ENFERMIDADE, DEFEITOS GRAVES QUE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA/MECÂNICA (RACHADURAS, PERFURAÇÕES, CORTES), ACONDICIONADAS EM EMBALAGENS ADEQUADAS AO TRANSPORTE.	2,50	94.000,00
9	BATATA DOCE	KG	003.0000 00012.31 28	2.700	BATATA DOCE - PORTE MÉDIO/GRANDE DE BOA QUALIDADE, FRESCA, COMPACTA E FIRME, APRESENTANDO TAMANHO UNIFORME E SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDA, ESTANDO LIVRE DE ENFERMIDADE, DEFEITOS GRAVES QUE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA/MECÂNICA (RACHADURAS, PERFURAÇÕES, CORTES). GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO.	3,14	8.478,00



					ACONDICIONADAS EM EMBALAGENS ADEQUADAS.		
10	BETERRA BA	KG	003.0000 00012.31 29	3.050	BETERRABA - COLORAÇÃO VERMELHA INTENSA, SEM RACHADURAS E LESÕES DE INSETOS. FRESCA, COMPACTA E FIRME, SEM DEFEITOS SÉRIOS (RACHADURAS E CORTES), ENFERMIDADES E MATERIAL TERROSO. APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA.	2,47	7.533,50
11	BROCOLI S	UN	003.0000 00016.31 69	3.700	BRÓCOLIS - TIPO JAPONÊS DE PRIMEIRA; PRODUTO FRESCO. DEVERÁ SER ENTREGUE FILMADO, TER COLORAÇÃO VERDE, FOLHAS DE COLORAÇÃO VERDE-ESCURA E BOTÕES FLORAIS SEM PONTOS AMARELADOS; SER TENROS, FRESCO, ESTAR SEM ATAQUES DE PRAGAS E DOENÇAS E DANOS MECÂNICOS. DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO.	4,11	15.207,00
12	CENOURA	KG	003.0000 00012.31 214	20.700	CENOURA - PRODUTO FRESCO E COM GRAU DE ATURAÇÃO INTERMEDIÁRIA. APRESENTAR	3,02	62.514,00



					ODOR AGRADÁVEL, CONSISTÊNCIA FIRME, NÃO APRESENTAR PERFURAÇÕES, MACHUCADOS, NEM OMBRO VERDE. CORPO CILÍNDRICO, UNIFORME, SEM DEFORMIDADES, DEVIDAMENTE ACONDICIONADA PARA O TRANSPORTE E ENTREGA SEM DANOS FÍSICOS E SANITÁRIOS.		
13	CHUCHU	KG	003.0000 00012.31 215	3.200	CHUCHU - FRESCO, COMPACTO E FIRME, SEM DEFEITOS SÉRIOS (RACHADURAS E CORTES), APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO. DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. DEVERÃO ESTAR ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS ADEQUADAS PARA O TRANSPORTE.	2,26	7.232,00
14	COUVE	MÇ	003.0000 00033.33 34	1.800	COUVE - FOLHA: TIPO MANTEIGA DE TAMANHO MÉDIO, TALO VERDE OU ROXO, INTEIROS, COLORAÇÃO UNIFORME E SEM MANCHAS. BEM DESENVOLVIDA, FIRME E INTACTA, ISENTA DE MATERIAL TERROSO, LIVRE DE SUJIDADE, PARASITAS E	2,60	4.680,00



					LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTES. MAÇO COM NO MÍNIMO 12 FOLHAS.		
15	FEIJÃO CARIOCA TIPO 1 PCT 1 KG	KG	003.0000 00007.37 18	10.000	FEIJÃO CARIOCA TIPO 1 NOVO - GRÃOS INTEIROS, ASPECTO BRILHOSO, LISO, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PEDRAS OU CORPOS ESTRANHOS, FUNGOS OU PARASITAS E LIVRE DE UMIDADE. ENTREGUES EMPACOTADOS EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES, RESISTENTES DE 1 KG.	4,64	46.400,00
16	LARANJA PERA	KG	003.000 000010.3 103	52.000	003.000000010.3103- LARANJA - PRODUTO COM COLORAÇÃO E ODOR CARACTERÍSTICOS. LARANJAS ÍNTEGRAS, FIRMES, TAMANHO MÉDIO, GRAU DE MATURAÇÃO PRÓPRIO PARA O CONSUMO, SEM DEFEITOS EXTERNOS E INTERNOS (COMO BAIXA SUCULÊNCIA, LESÃO PROFUNDA, IMATURIDADE, PODRIDÃO, UMIDADE E BOLOR), NÃO ESTAR AMASSADA, MURCHA OU COM LESÃO MECÂNICA OU FÍSICA. MATURAÇÃO MÉDIA, SEM ATAQUE DE INSETOS-PRAGA (PRINCIPALMENTE INTERNAMENTE).	1,97	102,440,00



17	LIMÃO CRAVO	KG	003.000 000100.0 00016	2.200	LIMÃO CRAVO – COM AROMA E COR DA ESPECIE VARIEDADE. APRESENTAR GRAU MAXIMO DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES INSETOS E SUJIDADES NÃO ESTAR DANIFICADO POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA E A POLPA. NÃO SERÃO ACEITAS FRUTAS COM MANCHAS OU DEFEITOS NA CASCA. O PRODUTO DEVERA ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXÍVEL , ATÁXICA RESISTENTE E TRANSPARENTES, PACOTES DE 2 KG CADA.	3,31	7.282,00
18	MAMÃO FORMOSA	KG	003.000 000100.0 0002	4.600	003.000000100.00002- MAMÃO - GRUPO: FORMOSA. CAT: EXTRA. ENTREGUE EM EMBALAGENS NÃO RETORNÁVEIS (TIPO GRADE) DE 12 KG	4,32	19.872,00
19	MANDIOCA A	KG	003.0000 00012.31 220	2.500	MANDIOCA – CLASSIFICAÇÃO EXTRA, DEVERÁ SER DE CLASSIFICAÇÃO BRANCA (PÃO), TER RAÍZES COM 45 A 50 CM DE COMPRIMENTO E DIÂMETRO DE 6 CM, SEM DANOS MECÂNICOS, SEM	2,27	5.675,00



					LESÕES DE INSETOS E DOENÇAS. DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO.		
20	MANDIOQUINHA SALSALSA	KG	003.0000 00012.31 217	2.750	MANDIOQUINHA SALSALSA - FRESCA, COMPACTA E FIRME, ISENTA DE ENFERMIDADES, ISENTA DE MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ISENTA DE DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO. DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO.	4,46	12.265,00
21	MEXERIC A POKAN OU PONKAN	KG	003.000 000010.3 1043	14.000	003.000000010.31043 - POKAN - TANGERINA (PONKAN). CARACTERERÍSTICAS GERAIS: DEVERA SER PROCEDENTE DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNAS E SÃS. FRUTOS FRESCOS. TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA E COR DA ESPECIE VARIEDADE. APRESENTAR GRAU MAXIMO DE	4,00	56.000,00



					MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES INSETOS E SUJIDADES NÃO ESTAR DANIFICADA POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA E A POLPA. NÃO SERÃO ACEITAS FRUTAS COM MANCHAS OU DEFEITOS NA CASCA. O PRODUTO DEVERA ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÁXICA RESISTENTE E TRANSPARENTES.		
22	MORANGO	KG	003.000 000010.3 1019	1.000	003.00000010.31019 - MORANGO - FRESCO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, EM ESTÁGIO DE AMADURECIMENTO ADEQUADO PARA CONSUMO, POLPA FIRME E INTACTA, SEM DANOS FÍSICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. CONSUMO IMEDIATO E EM ESCALA, NO DECORRER DA SEMANA NO MÁXIMO 5 (CINCO) DIAS ANTES DO VENCIMENTO.	12,78	12.780,00
23	PEPINO	KG	003.0000 00012.31 225	2.300	PEPINO - FRESCO, COMPACTO E FIRME, APRESENTANDO TAMANHO UNIFORME E SUFICIENTEMENTE	3,02	6.946,00



					DESENVOLVIDA, ESTANDO LIVRE DE ENFERMIDADE, DEFEITOS GRAVES QUE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA/MECÂNICA (RACHADURAS, PERFURAÇÕES, CORTES). ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS ADEQUADAS AO TRANSPORTE E SEGURANÇA		
24	REPOLHO	KG	003.0000 00012.31 218	6.100	REPOLHO BRANCO - APRESENTAÇÃO: FIRME E DE FOLHAS BEM UNIDAS E ÍNTEGRAS, NÃO ESPIGADA. SEM MANCHAS, PODRIDÃO OU DEFORMAÇÕES. COR: VERDE CLARO-ESBRANQUIÇADO. BEM DESENVOLVIDO, TAMANHO UNITÁRIO, PESO E GRAU DE MATURIDADE ADEQUADOS. ISENTO DE INSETOS, LARVAS OU PARASITAS, BEM COMO DE DANOS POR ESTES PROVOCADOS, CONFORME RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. O PRODUTO DEVERÁ SER APRESENTADO COM POUCO TEMPO DE ESTOCAGEM. ENTREGUES EM EMBALAGENS OU A GRANEL, DESDE QUE CONVENIENTEMENTE PROTEGIDAS. SÃO ADMITIDOS PEQUENOS RASGOS NAS FOLHAS EXTERIORES, PEQUENAS	1,98	12.078,00



					CONTUSÕES E LEVES CORTES NA PARTE SUPERIOR.		
25	TOMATE	KG	003.0000 00012.31 234	26.100	TOMATE - GRUPO OBLONGO, COLORAÇÃO EM FUNÇÃO DO SEU ESTADO DE MATURAÇÃO, PODENDO SER DO SUBGRUPO VERDE MADURO OU DO SUBGRUPO PINTADO OU DO SUBGRUPO ROSADO, DESDE QUE NÃO HAJA MISTURA DOS SUBGRUPOS NA MESMA EMBALAGEM. CLASSE GRANDE (MAIOR QUE 60 MM).	5,61	146.421,00
26	VAGEM	KG	003.0000 00100.00 0015	2.900	VAGEM: DEVERÁ TER CLASSIFICAÇÃO DE PRIMEIRA MACARRÃO EXTRA, FRUTOS DE COLORAÇÃO VERDE CLARA, TENROS E COM TAMANHO DE 12 A 15 CM. DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. DEVERÁ APRESENTAR-SE BEM FORMADOS, SEM MANCHAS, SEM ATAQUE DE PRAGAS E DOENÇAS, SEM RACHADURAS E DANOS MECÂNICOS; SEM DANIFICAÇÕES FÍSICAS, CASCA INTEGRAS. COM COR, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DA ESPÉCIE.	5,69	16.501,00



- 1.1.1. As verduras e legumes deverão ser de boa qualidade, com tamanho médio padronizado;
- 1.1.2. Os produtos a serem adquiridos serão: frutas e hortaliças em geral de primeira qualidade, com características normais de cor, tamanho e sabor da espécie, sem ferimentos, livre de resíduos, de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas além de outros componentes estranhos para que estejam aptas ao consumo imediato;
- 1.1.3. As hortaliças deverão ser frescas, inteiras e sãs, no ponto de maturação adequado ao consumo, as folhas deverão se apresentar intactas e firmes;
- 1.1.4. Deverão ser isentas de substâncias terrosas, sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, sem parasitas, larvas ou outros animais nos produtos ou embalagens sem umidade externa anormal, isenta de odor e sabor estranhos, isentos de enfermidades e não deverão estar danificadas por lesões que afetem a sua aparência e utilização.

2. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

- 2.1 Os pagamentos devidos em função das contratações decorrentes desta CHAMADA PÚBLICA serão cobertas com recursos disponíveis nas dotações orçamentárias vigente e futura:

12.306.0004.2050 - 3.3.90.30.00 - Gêneros de Alimentação / Transferências de Convênios Federais – Recursos Vinculados – PNAE - Ficha 351.

02.06.08.244.0009.2028 - 3.3.90.30.00 – Material de Consumo – Manutenção Proteção Especial de Alta Complexidade - Ficha 282.

02.06.08.244.0009.2026 – 3.3.90.30.00 - Material de Consumo – Manutenção da Secretaria de Políticas Sociais - Ficha 261.

3. DA HABILITAÇÃO

3.1. Grupos Formais:

- 3.1.1 Os grupos formais da Agricultura Familiar e de Empreendedores Familiares Rurais



constituídos em Cooperativas e Associações deverão apresentar no **envelope nº 1 – Habilitação**, os seguintes documentos:

I - a prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ;

II - Cópia da Declaração de Aptidão ao PRONAF - DAP, acompanhado do extrato de DAP de Agricultor, relação de produtores rurais, pessoa jurídica para associações e cooperativas;

o extrato da DAP Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 dias;

III - a prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS;

IV - Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do grupo, relativa aos tributos mobiliários;

V - Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT) ou Certidão Positiva de Débitos Trabalhistas, com Efeitos de Negativa, expedida pela Justiça do Trabalho;

VI - as cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;

VII - o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, assinado pelo seu representante legal;

VIII - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados; e

IX - a declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados; e

X - a prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso.

XI – Comprovante de endereço da Associação ou cooperativa.

XII - apresentar com o projeto de venda de banana orgânica a Declaração de Cadastro que demonstra que ele está cadastrado junto ao MAPA ou o Certificado de Conformidade Orgânica expedido por um Organismo da Avaliação da Conformidade Orgânica (OAC) credenciado junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA.

XIII - Cópia do RG e CPF do representante legal.

3.2. Grupos Informais:



- I - Cópia da inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;
- II – Cópia do RG;
- II - Cópia do comprovante de residência e, caso for diferente do local da produção, comprovante de endereço do local da produção de cada agricultor familiar participante;
- IV – Cópia do extrato da DAP Física de cada agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;
- V - o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar PREENCHIDO com CPF, RG, Nº da DAP e conta para depósito do pagamento de cada produtor participante e assinado por todos os agricultores participantes no projeto;
- VI - a prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso; e
- VII - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda.
- VIII - apresentar com o projeto de venda de banana orgânica a Declaração de Cadastro que demonstra que ele está cadastrado junto ao MAPA ou o Certificado de Conformidade Orgânica expedido por um Organismo da Avaliação da Conformidade Orgânica (OAC) credenciado junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA.

3.3. Informações adicionais sobre a documentação do Envelope nº 1 – Habilitação:

- 3.3.1. Não serão aceitos “protocolos de entrega” ou “solicitações de documentos” em substituição aos documentos aqui exigidos.
- 3.3.2. Na hipótese de não constar prazo de validade nos documentos apresentados, serão aceitos como válidos os emitidos até 60 (sessenta) dias anteriores à data marcada para a abertura dos envelopes.
- 3.3.3. Se faltar algum documento ou se algum documento apresentar falha não sanável na sessão, o fato acarretará a **INABILITAÇÃO** do proponente.
- 3.4. O envelope nº 1 – Habilitação deverá ser entregue fechado, contendo na sua parte externa as seguintes informações:



ENVELOPE Nº. 1 - HABILITAÇÃO CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2016

IDENTIFICAÇÃO DO PROPONENTE (razão social/nome, endereço, telefone)

4. DO PROJETO DE VENDA

- 4.1. Os grupos **formais ou informais** deverão apresentar no **envelope nº 2**, numa única via, o **PROJETO DE VENDA** o qual deverá ser elaborado de acordo com o Modelo apresentado no **ANEXO III**.
- 4.2. O Projeto de Venda poderá ser elaborado para fornecimento de 50% dos produtos somente para primeiro semestre.
 - 4.2.1. **Deverá constar no Projeto de Venda a opção dos semestres acima, uma proposta de venda para o primeiro semestre e outra para o segundo semestre, considerando o quantitativo total constante do item 1.1.**
 - 4.2.2. **A avaliação dos Projetos será considerada por item.**
- 4.3. O envelope nº 2 – Projeto de Venda deverá ser entregue fechado, contendo na sua parte externa as seguintes informações:

ENVELOPE Nº. 2 – PROJETO DE VENDA CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2018

IDENTIFICAÇÃO DO PROPONENTE

razão social/nome, endereço, telefone)

5. DO RECEBIMENTO DAS INSCRIÇÕES

- 5.1. Os agricultores rurais deverão se apresentar na SUPERINTENDÊNCIA DE GESTÃO DE RECURSOS MATERIAIS até o dia **09/05/2017, até 15h00min** sito na Rua dos Carijós, 45 – Centro – Pouso Alegre - MG, onde serão recebidos os envelopes.
- 5.2. A documentação será examinada e rubricada pelos membros da comissão permanente de licitações conforme decreto nº 3.536/2017, após o termino do período de recebimento dos envelopes.

6. RECEBIMENTO DOS ENVELOPES, JULGAMENTO.



- 6.1. Até o dia, hora e local estabelecido no preâmbulo deste Edital, serão recebidos os envelopes nº 1 e 2 com a presença dos interessados.
- 6.2. Serão abertos inicialmente às **15h10 min do dia 09/05/2018** os envelopes nº 1 dos participantes e os seus conteúdos colocados à disposição para serem examinados e vistos pelos interessados presentes.
- 6.3. Ato contínuo, o conteúdo dos envelopes será examinado pelos membros da Comissão Permanente de Licitação os quais habilitarão os participantes que tiverem atendido o estabelecido no **item 3** e subitens desta CHAMADA PÚBLICA e inabilitarão os que não atenderem.
- 6.4. No caso de empate, serão priorizados produtores organizados em associação ou cooperativa.
- 6.5. Os participantes que forem inabilitados e tiverem intenção de interpor recurso, deverão manifestar essa intenção na própria sessão pública e registrar na ata a síntese desse recurso. Os recursos deverão ser protocolizados na Superintendência de Gestão de Recursos Materiais, em até 05 (cinco) dias úteis, após a abertura dos envelopes.
- 6.6. Os recursos serão analisados e julgados no prazo de até 05 (cinco) dias da petição.
- 6.7. Não havendo recurso(s) ou feito o julgamento dos impetrados, serão abertos os envelopes nº 2 – Projeto de Venda e feita à distribuição do objeto desta CHAMADA PÚBLICA entre os participantes.

7. DO CONTRATO, ENTREGA, RECEBIMENTO E PAGAMENTO

- 7.1. Uma vez declarado “VENCEDOR”, o proponente vendedor deverá assinar o CONTRATO de fornecimento dos Gêneros Alimentícios (hortifrutigranjeiros), conforme modelo apresentado no **ANEXO I (Minuta de Contrato)**.
- 7.2. Os produtos deverão ser entregues semanalmente, conforme planilha de entrega previamente liberada pelo Departamento de Alimentação Escolar, sendo as entregas ponto a ponto nas 50 Unidades Escolares de Zona Urbana e Rural e nos 03 locais de entrega da Secretaria de Políticas Sociais
 - 7.2.1. A entrega semanal dos produtos estará condicionada à aprovação pelos



- responsáveis das Secretarias Municipais, que realizará avaliação dos mesmos, após a chegada do(s) fornecedores, devendo ser apresentado todos os produtos a serem entregues na zona rural e urbana.
- 7.2.2. Antes da formalização do contrato e após a fase de escolha do projeto de venda do grupo formal ou informal, a Secretaria da Educação, e a Secretaria Municipal de Políticas Sociais, poderão fazer uma visita aos produtores, inclusos no projeto de venda, a fim de certificar-se se sua produção está de acordo com o declarado no projeto.
- 7.2.3. O não cumprimento das entregas no dia estabelecido acarretará em sanções aos contratados, conforme previsto no contrato;
- 7.2.4. Tendo em vista que após a Chamada Pública os produtores deverão se programar para o fornecimento dos produtos, de acordo com a sazonalidade (conforme o caso), não haverá análise de amostras, devendo o produto ser avaliado pela Nutricionista da Secretaria Municipal a cada entrega;
- 7.2.5. As entregas deverão ser realizadas em caminhão fechado (tipo baú), devendo os entregadores estar uniformizados e com identificação da empresa (camiseta ou jaleco e boné);
- 7.2.6. Os entregadores deverão esperar a conferência dos produtos no local da entrega;
- 7.2.7. As caixas para entrega dos alimentos deverão estar higienizadas e não poderão ser de madeiras;
- 7.2.8. As mercadorias não serão recebidas no ato da entrega se não corresponderem à qualidade exigida no Edital;
- 7.2.9. As caixas dos alimentos deverão ter o peso especificado na caixa.
- 7.3. O recebimento dos gêneros alimentícios dar-se-á mediante apresentação do Termo de Recebimento e as Notas Fiscais de venda pela pessoa responsável pela alimentação no local de entrega.
- 7.4. O pagamento será feito pela Prefeitura **em até 30 (trinta) dias úteis** após a entrega dos produtos e a apresentação do Documento Fiscal, devidamente conferido e liberado pelo setor responsável, mediante crédito em conta corrente da Contratada, devidamente cadastrada na Secretaria de Finanças, valendo como recibo o comprovante de depósito, correspondente ao fornecimento efetuado vedado a



antecipação do pagamento para cada faturamento.

8. DO PRAZO DE FORNECIMENTO E PREVISÃO DE QUANTIDADE

8.1.1. Constatada irregularidades no objeto contratual, na forma na clausula anterior, a Contratante poderá:

a) Se disser respeito à especificação, rejeitá-lo no todo ou em parte, determinando sua substituição ou rescindindo a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

a-1) na hipótese de substituição, a Contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação das Secretarias, imediatamente, após a notificação por escrito, mantidos o preço inicialmente contratado;

b) Se disser respeito à diferença de quantidade ou de partes, determinar sua complementação ou rescindir a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

b-1) na hipótese de complementação, a Contratada deverá fazê-lo em conformidade com a indicação do Contratante, imediatamente, após a notificação por escrito, mantendo o preço inicialmente contratado.

8.2. O recebimento do objeto dar-se-á definitivamente, após verificação do atendimento integral da quantidade e das especificações contratadas.

8.3. O período para fornecimento será de **365 (trezentos e sessenta e cinco) dias** contados a partir da data da assinatura do contrato e podendo ser prorrogáveis por igual período.

8.4. A quantidade dos gêneros alimentícios (hortifrutigranjeiros) a serem adquiridos é estimada com base nos cardápios elaborados pela Nutricionista do Município e executados pelas escolas.

8.5. Pela inexecução parcial ou total será aplicada multa de 5% (cinco por cento) do valor da obrigação descumprida após regular processo administrativo, sem prejuízo das sanções aplicadas no art. 87 da Lei nº 8.666/93.

9. DO JULGAMENTO E DOS PREÇOS

9.1. Serão considerados habilitados os proponentes que apresentarem a documentação solicitada no **item 3** e seus subitens, de forma completa, atualizados e válidos na forma da Lei.



- 9.2. O preço de compra dos gêneros alimentícios (hortifrutigranjeiros) terá como referência o preço médio pesquisado através de orçamentos conforme estipulado no conforme § 1º do Art. 29 da Resolução/CD/FNDE nº 26/2013 e descritos no item **1.1.** e deverão ser os mesmos apresentados nos projetos de venda.
- 9.3. Em se tratando de produto coberto pelo PGPAF – Programa de Garantia de Preços para a Agricultura Familiar, o preço não poderá ser inferior ao preço apresentado pelo PGPAF.
- 9.4. O projeto de venda que apresentar produtos orgânicos, desde que apresente Certificado de Órgão reconhecido oficialmente segundo a Lei nº 10.831/2003, poderá acrescer os preços em até 10% (dez por cento) em relação aos preços estabelecidos para produtos convencionais, de acordo com a Lei nº 10.512/2011 e Art. 29, § 2º da Resolução/CD/FNDE nº 26/2013.
- 9.4.1. **Os preços serão fixos durante a vigência contratual.**
- 9.5. Na análise das propostas e na aquisição dos gêneros (hortifrutigranjeiros), serão priorizadas as propostas dos grupos do Município de Pouso Alegre e as dos grupos formais conforme artigos 13 e 14 da lei nº 11.947/2009 e §§ 1º e 2º do Artigo 25 da Resolução/CD/FNDE.
- 9.6. O projeto de venda a ser contratado deverá ser escolhido conforme os critérios de desempate estabelecidos pelo artigo 25 da Resolução/CD/FNDE nº 26/2013.

9.7. Critérios para o julgamento

- 9.7.1. Em caso de insuficiência dos recursos financeiros disponíveis para aquisição de Gêneros alimentícios de todos os grupos formais proponentes serão utilizados os seguintes critérios de propriedade.
1. Os grupos formais locais conforme disposto no art. 13º da Lei 11.947/2009, priorizando os assentamentos da reforma agrária, indígenas e quilombolas desta localidade conforme disposto no art. 14 da Lei 11947/2009;
 2. Os grupos formais da região, priorizando os assentamentos da reforma agrária, indígenas e quilombolas desta localidade conforme disposto no art. 14 da Lei 11.947/2009;
 3. Os grupos formais do estado, priorizando os assentamentos da reforma agrária, indígenas e quilombolas desta localidade conforme disposto no art. 14 da Lei



11.947/2009;

4. Os grupos formais de demais localidades, priorizando os assentamentos da reforma agrária, indígenas e quilombolas desta localidade conforme disposto no art. 14 da Lei 11.947/2009;

9.7.2. Quando se tratar de mais de um grupo formal de uns das alíneas 1 a 4 do item 9.7.1. mesma localidade, o critério de seleção será o que possuir menor distância entre sua sede e o ponto de entrega dos produtos no município.

9.8. O limite individual de venda do Agricultor Familiar Rural para a alimentação escolar deverá respeitar o valor máximo de **R\$ 20.000,00 (vinte mil reais) por DAP por ano civil.**

10. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

10.1. Fica o Contratado obrigado a emitir ao Departamento de Alimentação das Secretarias Municipais, o quantitativo de produtos disponíveis a serem entregues na semana subsequente, ficando facultada às Secretarias a aquisição de todo o quantitativo disponibilizado pela Associação / Cooperativa.

10.2. As quantidades dos produtos são estimadas e as Secretarias Municipais não se obrigam a adquirir suas totalidades, o fazendo de acordo com o desenvolvimento das atividades, observando – se o que dispõe o parágrafo 1º do art. 65 da Lei Federal nº 8.666/93;

10.3. Reserva-se a CONTRATANTE o direito de controlar periodicamente a qualidade dos produtos, enviando amostras para serem analisadas em órgãos oficiais com o objetivo de verificar se os produtos estão dentro dos padrões estabelecidos pelo Ministério da Saúde;

10.4. O Contratado fica ainda responsável pela entrega as Secretarias Municipais, documento semanal contendo os produtos que estão em falta em sua produção, afim de que o departamento responsável possa adequar o atendimento aos alimentandos.

10.5. Dar prioridade aos pedidos da Prefeitura Municipal de Pouso Alegre, tendo em vista problemas que possam surgir como racionamento e/ou falta dos produtos;

10.6. Seguir programação da Prefeitura Municipal de Pouso Alegre quanto à data, horário, local, quantidade e qualidade a serem entregues;



10.7. Obedecer ao horário das entregas no período da manhã.

11. DAS SANÇÕES

11.1. Quem convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento das execuções de seu objeto, não mantiver a proposta, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará sujeito à sanção prevista no artigo 7º da Lei 10.520/02, demais penalidades legais.

11.2. As penalidades serão aplicadas mediante procedimentos administrativos, garantindo o exercício de prévia e ampla defesa.

12. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

12.1. Informações sobre essa **CHAMADA PÚBLICA** poderão ser obtidas pelo telefone (35) 3449-4023, ou pelo e-mail: licitapamq@gmail.com

12.2. Não serão considerados documentos apresentados por via postal, ou similar.

12.3. Os documentos deverão ser obrigatoriamente originais ou cópia previamente autenticada por cartório ou pela Comissão Permanente de Licitação, até a data da sessão, inclusive.

12.4. A lista dos fornecedores credenciados, e na ordem de classificação, será publicada na Imprensa Oficial do Município de Pouso Alegre e no mural interno do Paço Municipal, bem como estará disponível no site: - www.pousoalegre.mg.gov.br, a partir de todo o trâmite formal concretizado.

12.5. A contratação será feita logo após publicação da Lista de Classificação e Contratos, sendo que os VENCEDORES serão convocados para a FORMALIZAÇÃO do Contrato.

12.6. Os casos omissos serão decididos através do parecer da Comissão de Avaliação e homologados pela Secretaria Municipal da Educação e Cultura e Secretaria Municipal de Políticas Sociais.

12.7. Será competente o Foro da Comarca de Pouso Alegre, Estado de Minas Gerais, para dirimir dúvidas oriundas deste Edital, com renúncia de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.



Prefeitura Municipal de Pouso Alegre, 21 de março de 2018.

Daniela Luiza Zanatta
Presidente da Comissão Permanente de
Licitações



ANEXO I

MODELO PROPOSTO DE CONTRATO DE VENDA

(MODELO)

CONTRATO N.º /20XX

CONTRATO DE AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DIRETAMENTE DA
AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL PARA A ALIMENTAÇÃO
ESCOLAR/PNAE

A (nome da entidade executora), pessoa jurídica de direito público, com sede à Rua _____, N.º _____, inscrita no CNPJ sob n.º _____, representada neste ato pelo (a) Prefeito (a) Municipal, o (a) Sr. (a) _____, doravante denominado CONTRATANTE, e por outro lado (nome do grupo formal ou informal ou fornecedor individual), com situado à Av. _____, n.º _____, em (município), inscrita no CNPJ sob n.º _____, (para grupo formal), CPF sob n.º _____ (grupos informais), doravante denominado (a) CONTRATADO (A), fundamentados nas disposições da [Lei nº 11.947/2009](#) e da [Lei nº 8.666/93](#), e tendo em vista o que consta na Chamada Pública n.º _____, resolvem celebrar o presente contrato mediante as cláusulas que seguem:

CLÁUSULA PRIMEIRA:

É objeto desta contratação a aquisição de *Aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do empreendedor familiar rural*, para alunos da rede de educação básica pública, verba FNDE/PNAE, ___ semestre de 20XX, descritos no quadro previsto na Cláusula Quarta, todos de acordo com a chamada pública n.º _____, o qual fica fazendo parte integrante do presente contrato, independentemente de anexação ou transcrição.

CLÁUSULA SEGUNDA:

O CONTRATADO se compromete a fornecer o *gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do empreendedor familiar rural* ao CONTRATANTE conforme descrito na Cláusula Quarta deste Contrato.

CLÁUSULA TERCEIRA:

O limite individual de venda, será de até R\$ 20.000,00 (vinte mil reais) por DAP por ano civil, referente à sua produção, conforme a legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

CLÁUSULA QUARTA:

Pelo fornecimento dos gêneros alimentícios, nos quantitativos descritos abaixo (no quadro), o (a) CONTRATADO (A) receberá o valor total de R\$ _____ (_____).



a) O recebimento das mercadorias dar-se-á mediante apresentação do Termo de Recebimento e das Notas Fiscais de Venda pela pessoa responsável pela alimentação no local de entrega, consoante anexo deste Contrato.

b) O preço de aquisição é o preço pago ao fornecedor da agricultura familiar e no cálculo do preço já devem estar incluídas as despesas com frete, recursos humanos e materiais, assim como com os encargos fiscais, sociais, comerciais, trabalhistas e previdenciários e quaisquer outras despesas necessárias ao cumprimento das obrigações decorrentes do presente contrato.

Produto	Unidade	Quantidade	Periodicidade de Entrega	Preço de Aquisição	
				Preço Unitário (divulgado na chamada pública)	Preço Total
Valor Total do Contrato					

CLÁUSULA QUINTA:

As despesas decorrentes do presente contrato correrão à conta das seguintes dotações orçamentárias:

_____ PROG. ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE.

CLÁUSULA SEXTA:

O CONTRATANTE, após receber os documentos descritos na Cláusula Quarta, alínea "a", e após a tramitação do processo para instrução e liquidação, efetuará o seu pagamento no valor correspondente às entregas do mês anterior.

CLÁUSULA SÉTIMA:

O CONTRATANTE que não seguir a forma de liberação de recursos para pagamento do CONTRATADO, está sujeito a pagamento de multa de 2%, mais juros de 0,1% ao dia, sobre o valor da parcela vencida.

CLÁUSULA OITAVA:

O CONTRATANTE se compromete em guardar pelo prazo estabelecido no [§ 11 do artigo 45 da Resolução CD/FNDE nº 26/2013](#) as cópias das Notas Fiscais de Compra, os Termos de Recebimento e Aceitabilidade,



apresentados nas prestações de contas, bem como o Projeto de Venda dos gêneros alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar e documentos anexos, estando à disposição para comprovação.

CLÁUSULA NONA:

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

CLÁUSULA DÉCIMA:

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA:

A multa aplicada após regular processo administrativo poderá ser descontada dos pagamentos eventualmente devidos pelo CONTRATANTE ou, quando for o caso, cobrada judicialmente.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA:

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA:

O presente contrato rege-se, ainda, pela chamada pública n.º _____/20XX, pela Resolução CD/FNDE n.º ____/20XX, pela [Lei nº 8.666/1993](#) e pela [Lei nº 11.947/2009](#), em todos os seus termos.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA:



Este Contrato poderá ser aditado a qualquer tempo, mediante acordo formal entre as partes, resguardadas as suas condições essenciais.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA:

As comunicações com origem neste contrato deverão ser formais e expressas, por meio de carta, que somente terá validade se enviada mediante registro de recebimento ou por fax, transmitido pelas partes.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA:

Este Contrato, desde que observada à formalização preliminar à sua efetivação, por carta, consoante Cláusula Décima Quinta, poderá ser rescindido, de pleno direito, independentemente de notificação ou interpelação judicial ou extrajudicial, nos seguintes casos:

- a) por acordo entre as partes;
- b) pela inobservância de qualquer de suas condições;
- c) por quaisquer dos motivos previstos em lei.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA:

O presente contrato vigorará da sua assinatura até a entrega total dos produtos mediante o cronograma apresentado (Cláusula Quarta) ou até _____ de _____ de _____.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA:

É competente o Foro da Comarca de _____ para dirimir qualquer controvérsia que se originar deste contrato.

E, por estarem assim, justos e contratados, assinam o presente instrumento em três vias de igual teor e forma, na presença de duas testemunhas.

_____ (município), ____ de _____ de _____.

CONTRATADO(S) (Individual ou Grupo Informal)

CONTRATADA (Grupo Formal)

PREFEITO MUNICIPAL TESTEMUNHAS:

1. _____



2. _____



TERMO DE CIÊNCIA E NOTIFICAÇÃO

CONTRATANTE: - PREFEITURA MUNICIPAL DE POUSO ALEGRE

CONTRATADA: _____

CONTRATO DE GESTÃO CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2018

OBJETO: Aquisição de gêneros alimentícios (hortifrutigranjeiros) da Agricultura Familiar para alimentação escolar e manutenção dos serviços, programas e projetos socioassistenciais da Secretaria Municipal de Políticas Sociais.

Na qualidade de contratante e contratada, respectivamente, do termo acima identificado e ciente do seu encaminhamento ao TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO para fins de instrução e julgamento, damo-nos por CIENTES e NOTIFICADOS para acompanhar todos os atos de tramitação processual, até julgamento final, e sua publicação e, se for o caso e de nosso interesse, para, nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direito de defesa, interpor recursos e o mais que couber.

Outrossim, declaramos estar cientes, doravante, de que todos os despachos e decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, de conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se a partir de então, a contagem dos prazos processuais.

Prefeitura Municipal de Pouso Alegre, _____ de _____ de 2018.

Contratante:



Contratada:

Empresa: _____
Nome Resp:
CPF: Nº



**ANEXO II - MODELO MANIFESTAÇÃO DE INTERESSE AO PROGRAMA NACIONAL DE
ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE**

Eu _____, CPF _____,

RG _____, venho por meio deste, manifestar o interesse em
participar do PNAE, no ano de 2018.

INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

1) Residem no mesmo imóvel as pessoas abaixo:

Nome	Vínculo familiar	Escolaridade	Idade

2) Faz parte de alguma cooperativa ou associação? () sim () não

3) Qual : _____

Assinatura



Pouso Alegre __/__/2018



ANEXO III - MODELO DE PROJETO DE VENDA

**PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR
PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR E POLÍTICAS SOCIAIS**

ANEXO III

MODELO DE PROJETO DE VENDA - MODELO PROPOSTO PARA OS GRUPOS FORMAIS

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DIRETAMENTE DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL			
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº			
I - IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES			
GRUPO FORMAL			
1. Nome do Proponente		2. CNPJ	
3. Endereço	4. Município/UF		
5. E-mail	6. DDD/Fone		7. CEP
8. Nº DAP Jurídica	9. Banco	10. Agência Corrente	11. Conta Nº da Conta
12. Nº de Associados	13. Nº de Associados de acordo com a Lei nº 11.326/2006		14. Nº de Associados com DAP Física
15. Nome do representante legal	16. CPF		17. DDD/Fone
18. Endereço		19. Município/UF	
II - IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC			
1. Nome da Entidade		2. CNPJ	3. Município/UF



4. Endereço					5. DDD/Fone	
6. Nome do representante e e-mail				7. CPF		
III - RELAÇÃO DE PRODUTOS						
1. Produto	2. Unidade	3. Quantidade	4. Preço de Aquisição*			5. Cronograma de Entrega dos produtos
			4.1. Unitário	4.2. Total		
OBS: * Preço publicado no Edital n xxx/xxxx (o mesmo que consta na chamada pública).						
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.						
Local e Data		Assinatura do Representante do Grupo Formal			Fone/E-mail:	

MODELO PROPOSTO PARA OS GRUPOS INFORMAIS

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE	
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº	
I - IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES	
GRUPO INFORMAL	
1. Nome do Proponente	2. CPF



3. Endereço	4. Município/UF	5. CEP
6. E-mail (quando houver)	7. Fone	
8. Organizado por Entidade Articuladora () Sim () Não	9. Nome da Entidade Articuladora (quando houver)	10. E-mail/Fone

II - FORNECEDORES PARTICIPANTES

1. Nome do Agricultor (a) Familiar	2. CPF	3. DAP	4. Banco	5. Nº Agência	6. Nº Conta Corrente

III- IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC

1. Nome da Entidade	2. CNPJ	3. Município
4. Endereço	5. DDD/Fone	
6. Nome do representante e e-mail	7. CPF	

III - RELAÇÃO DE FORNECEDORES E PRODUTOS

1. Identificação do Agricultor (a) Familiar	2. Produto	3. Unidade	4. Quantidade	5. Preço de Aquisição* /Unidade	6. Valor Total
					Total



						agricultor
						Total agricultor
						Total agricultor
						Total agricultor
						Total agricultor
						Total agricultor
						Total do projeto

OBS: * Preço publicado no Edital n xxx/xxxx (o mesmo que consta na chamada pública).

IV - TOTALIZAÇÃO POR PRODUTO

1. Produto	2. Unidade	3. Quantidade	4. Preço/Unidade	5. Valor Total por Produto	6. Cronograma de Entrega dos Produtos
				Total do projeto:	

Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.

Local e Data:	Assinatura do Representante do Grupo Informal	Fone/E-mail: CPF:
Local e Data:	Agricultores (as) Fornecedores (as) do Grupo	Assinatura



	Informal	

Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.

Grupo Formal / Grupo Informal

Local e Data:

Assinatura do Representante legal



ANEXO IV – ENDEREÇOS PARA ENTREGA:

EDUCAÇÃO

UNIDADES ESCOLARES		ENDEREÇOS
1	CE RAFAEL ANDERY	R. DOM LAFAETE LIBÂNIO 114 - CENTRO
2	CE REIS MAGOS	R. JOSE REZENDE FILHO, 61 - SÃO CRISTOVAO
3	CEIM ANA VIANNA R. DE ANDRADE	R. CEL. BRITO FILHO, 621, FATIMA
4	CEIM BENEDITA DE FATIMA CANADAS	RUA NILSO PERERIA COSTA, BAIRRO JATOBÁ
5	CEIM CARLOS BARRETO	R. JOSE LOPES DA COSTA, 321 - CID. JARDIM
6	CEIM EVANGELINA M. MIRANDA	R. JOSE SOUZA DE PAULA, 30 - CIDADE JARDIM
7	CEIM FRANCISCO SALES	RUA SEBASTIAO NICOLAU DE ANDRADE FAISQUEIRA
8	CEIM HERMELINDA TOLEDO	R. JOSE FERNANDES BARREIRO , 90 - SANTA EDWIRGENS
9	CEIM ISMÊNIA VITTA REIS	RUA DAS MARGARIDAS, 353, 1 - JARDIM YARA
10	CEIM LÁZARA C. DIANE	AVENIDA NÉLIO GOMES DE SIQUEIRA Nº 165 - SÃO CRISTOVAO
11	CEIM MARIA GARCIA DE PAIVA	R. MANOEL AUGUSTO MACHADO, 60- JD NORONHA.
12	CEIM MEYRE APARECIDA DE PINHO	RUA LOURDES DE OLIVEIRA COSTA, 220 – B. ARISTEU DA COSTA RIOS
13	CEIM MEYRE DE PINHO - 2º END NA CRECHE JESUS MARIA JOSÉ)	AV. VEREADOR ANTONIO DA COSTA RIOS, 563 - S. GERALDO
14	CEIM NAIR MASSAFERA SILVA	RUA TRES CORAÇÕES, S/N – N. S. DE GUADALUPE



15	CEIM PROFESSORA LEONOR PEREIRA DE FARIA	AV. VINICIUS MEYER, 520 - PANTANO
16	CEIM RECANTO FELIZ	RUA ROSA CAMPANELLA 544 – B. BELO HORIZONTE
17	CEIM SEBASTIAO CESARIO	Rua wellis Jose Euclides, 150 - Tiao da zica
18	CLUBE DO MENOR (PE. PAVONI)	R. JOÃO SABINO DE AZEVEDO, 98 -SÃO GERALDO
19	CMEJA - SANTA LUZIA	TRAV. DOUTOR LISBOA, S/N - SANTA LUZIA
20	CMEJA -SÃO CRISTOVAO	AV. PREF. OLAVO GOMES DE OLIVEIRA, S/N - SÃO CRISTÓVAO
21	CMEJA- SÃO JOAO	AVENIDA TRES CORACOES, 1450, 1 - NOSSA SENHORA DE GUADALUPE
22	CMEJA SEDE	PÇA JÓAO PINHEIRO, S/N - CENTRO
23	CRECHE IRMÃO ALEXANDRE	R. CÉLIO DE OLIVEIRA ANDRADE, 75- B. FOCH
24	CRECHE JESUS MARIA JOSÉ	AV. VEREADOR ANTONIO DA COSTA RIOS, 563 - S. GERALDO
25	CRECHE MARIO PAGLIARINI - SÃO JOÃO)	AV. UBERLÂNDIA, 403/A - SÃO JOÃO (CRECHE IRMÃ ESTER)
26	E. M PROF ^a ISABEL COUTINHO GALVÃO -2º END.	R. CÉLIO DE OLIVEIRA ANDRADE, 75- B. FOCH
27	E. M. ANATHALIA DE LOURDES CAMANDUCAIA (CAIC)	AVENIDA TRES CORACOES, 1450, 1 - NOSSA SENHORA DE GUADALUPE
28	E. M. ANATHÁLIA LOURDES CAMANDUCAIA 2º END.	AV. UBERLÂNDIA S/Nº B. SÃO JOÃO
29	E. M. ANITA FARIA AMARAL	TRAV. DOUTOR LISBOA, S/N - SANTA LUZIA
30	E. M. ANTONIO MARIO SA (CAIC DR. LEOVIGILDO M. DE BARROS)	AVENIDA LUIZ GONZAGA NUNES MAIA, 1 - SHANGRI LA
31	E. M. CEL. BRITTO FILHO	R. CEL. BRITO FILHO, s/n, FATIMA (PROX. IGREJA)
32	E. M. COMUNIDADE ALEGRINHO	R. BARTOLOMEU TENÓRIO, 26 - SÃO CRISTÓVAO
33	E. M. DOM OTÁVIO	RUA PROFESSORA NEUSA SILVA MOTTA, 145 - ESPLANADA



34	E. M. DR. ÂNGELO CÔNSOLI	R. ALVARO LEITE, 20 - FÁTIMA (PROX. UNIVÁS)
35	E. M. DR. VASCONCELOS COSTA	AV. MARIA CHIARINI MACHADO, 255- FAISQUEIRA
36	E. M. ISABEL C. GALVÃO	PÇA JOSE CORREIA DE CAMPOS, 40 SÃO GERALDO
37	E. M. JANDYRA TOSTA DE SOUZA	R. MARIA DO CARMO BRUNHARA, S/N - B. BELO HORIZONTE
38	E. M. PIO XII	R. PEDRO FRANCISCO DE FARIA, 32 - CID. JARDIM
39	E. M. PROF. MARIA BARBOSA	RODOVIA FERNAO DIAS, 864 - KM 807 - ALGODAO
40	E. M. PROFª CLARISSE TOLEDO	AV. PREF. OLAVO GOMES DE OLIVEIRA, S/N - SÃO CRISTÓVAO
41	E. M. PROFª. JOSEFA A. TORRES	R. OLIVEIRA JOSE FLORIANO, 95 - B. SÃO CAMILO
42	E. M. SABINA B. MENDONÇA	RUA BENEDITO PEREIRA DO PRADO - CERVO - BR 179
43	E. M. SANTO ANTONIO	BAIRRO CRUZ ALTA, ROD. FERNÃO DIAS
44	E. M. SÃO BENEDITO	RUA PROFESSOR JOAQUIM ROSA, 1 - MAÇARANDUBA
45	E. M. TEREZINHA B. HARDY	AV. 19 DE OUTUBRO, S/N - SÃO CRISTÓVÃO
46	E.M. MONSENHOR MENDONÇA	PÇA JÓAO PINHEIRO, S/N - CENTRO
47	E.M. MONSENHOR MENDONÇA	R. DO ROSÁRIO, 65 - CENTRO
48	EDUCAÇÃO INFANTIL SAVANTI	R. ALFREDO ENEAS BAGANHA, 305/315 - ARVORE GRANDE
49	ESCOLA DA AMIZADE E EDUCAÇÃO ESPECIAL – APAE	R. FRANCISCO ARAGONE, 15 - ARVORE GRANDE
50	INSTITUTO FELIPPO SMALDONE	RUA MAJOR RUBENS STORINO, 1339- JD. CANADÁ

POLÍTICAS SOCIAIS:



ENTREGA AS SEGUNDAS FEIRAS NOS SEGUINTE ENDEREÇOS

PROJETO CONVIVER – Avenida Marechal Castelo Branco, 635 – Santa Filomena
--

CEMAPA – Rua José Inácio Raimundo, 77 – São João
--

CENTRO POP – Avenida Abreu Lima, 97 - Centro
--



ANEXO V – TERMO DE REFERÊNCIA

TERMO DE REFERÊNCIA

CHAMADA PÚBLICA

1. OBJETO:

AQUISIÇÃO DE HORTIFRUTIGRANJEIROS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR E PARA A SECRETARIA DE POLÍTICAS SOCIAIS.

2. PRAZO

A Chamada Pública será com validade para 12 (doze) meses a partir da data da assinatura dos contratos entre as partes.

3. CONDIÇÕES DE ENTREGA E FORNECIMENTO.

4.

4.1 A Cooperativa, Associação ou produtor individual vencedora deverá atender a ordem de fornecimento planilha de entrega em 10 dias, conforme planilha e a ordem de fornecimento estabelecida antecipadamente pelo departamento e da secretaria requisitante.

4.2 O vencedor deverá retirar o cronograma de entrega de cada semana à Rua Osório Malaquias do Prado, 141, Bairro Jardim Amazonas que será confeccionado conforme a sazonalidade dos produtos adquiridos.

4.3 O referido cronograma poderá ser alterado a qualquer tempo a critério da nutricionista do Departamento devido à sazonalidade dos produtos adquiridos.

4.4 As entregas de hortifrutigranjeiros deverão ser semanais (a toda segunda feira no período da manhã) conforme a planilha e a ordem de fornecimento estabelecida antecipadamente pelo departamento e da secretaria requisitante.



4.5 Os hortifrútiis devem ser procedentes de espécies genuínas e sãs, satisfazer as condições mínimas: serem frescas, não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa. Apresentarem-se sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, intactos e firmes, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformes no tamanho e na cor; a polpa deverá estar intacta e limpa. deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.

4.6 Os produtos deverão estar acondicionados em embalagens limpas, de primeiro uso ou em caixas plásticas limpas e higienizados conforme a descrição de cada item.

4.7 As entregas serão feitas pelo próprio fornecedor nas escolas estabelecidas em planilha semanalmente e no endereço fornecido pela secretaria requisitante presente neste certame.

4. LOCAIS DE ENTREGAS, ITENS, QUANTIDADES E ESPECIFICAÇÕES.

4.1. LOCAIS DAS ENTREGAS - EDUCAÇÃO

UNIDADES ESCOLARES		ENDEREÇOS
1	CE RAFAEL ANDERY	R. DOM LAFAETE LIBÂNIO 114 - CENTRO
2	CE REIS MAGOS	R. JOSE REZENDE FILHO, 61 - SÃO CRISTOVAO
3	CEIM ANA VIANNA R. DE ANDRADE	R. CEL. BRITO FILHO, 621, FATIMA
4	CEIM BENEDITA DE FATIMA CANADAS	RUA NILSO PERERIA COSTA, BAIRRO JATOBÁ
5	CEIM CARLOS BARRETO	R. JOSE LOPES DA COSTA, 321 - CID. JARDIM
6	CEIM EVANGELINA M. MIRANDA	R. JOSE SOUZA DE PAULA, 30 - CIDADE JARDIM
7	CEIM FRANCISCO SALES	RUA SEBASTIAO NICOLAU DE ANDRADE FAISQUEIRA
8	CEIM HERMELINDA TOLEDO	R. JOSE FERNANDES BARREIRO , 90 - SANTA EDWIRGENS
9	CEIM ISMÊNIA VITTA REIS	RUA DAS MARGARIDAS, 353, 1 - JARDIM YARA



10	CEIM LÁZARA C. DIANE	AVENIDA NÉLIO GOMES DE SIQUEIRA Nº 165 - SÃO CRISTOVAO
11	CEIM MARIA GARCIA DE PAIVA	R. MANOEL AUGUSTO MACHADO, 60- JD NORONHA.
12	CEIM MEYRE APARECIDA DE PINHO	RUA LOURDES DE OLIVEIRA COSTA, 220 – B. ARISTEU DA COSTA RIOS
13	CEIM MEYRE DE PINHO - 2º END NA CRECHE JESUS MARIA JOSÉ)	AV. VEREADOR ANTONIO DA COSTA RIOS, 563 - S. GERALDO
14	CEIM NAIR MASSAFERA SILVA	RUA TRES CORAÇÕES, S/N – N. S. DE GUADALUPE
15	CEIM PROFESSORA LEONOR PEREIRA DE FARIA	AV. VINICIUS MEYER, 520 - PANTANO
16	CEIM RECANTO FELIZ	RUA ROSA CAMPANELLA 544 – B. BELO HORIZONTE
17	CEIM SEBASTIAO CESARIO	Rua wellis Jose Euclides, 150 - Tiao da zica
18	CLUBE DO MENOR (PE. PAVONI)	R. JOÃO SABINO DE AZEVEDO, 98 -SÃO GERALDO
19	CMEJA - SANTA LUZIA	TRAV. DOUTOR LISBOA, S/N - SANTA LUZIA
20	CMEJA -SÃO CRISTOVAO	AV. PREF. OLAVO GOMES DE OLIVEIRA, S/N - SÃO CRISTÓVAO
21	CMEJA- SÃO JOAO	AVENIDA TRES CORACOES, 1450, 1 - NOSSA SENHORA DE GUADALUPE
22	CMEJA SEDE	PÇA JÓAO PINHEIRO, S/N - CENTRO
23	CRECHE IRMÃO ALEXANDRE	R. CÉLIO DE OLIVEIRA ANDRADE, 75- B. FOCH
24	CRECHE JESUS MARIA JOSÉ	AV. VEREADOR ANTONIO DA COSTA RIOS, 563 - S. GERALDO
25	CRECHE MARIO PAGLIARINI - SÃO JOÃO)	AV. UBERLÂNDIA, 403/A - SÃO JOÃO (CRECHE IRMÃ ESTER)
26	E. M PROF ^a ISABEL COUTINHO GALVÃO -2º END.	R. CÉLIO DE OLIVEIRA ANDRADE, 75- B. FOCH
27	E. M. ANATHALIA DE LOURDES CAMANDUCAIA (CAIC)	AVENIDA TRES CORACOES, 1450, 1 - NOSSA SENHORA DE GUADALUPE
28	E. M. ANATHÁLIA LOURDES CAMANDUCAIA 2º END.	AV. UBERLÂNDIA S/Nº B. SÃO JOÃO



29	E. M. ANITA FARIA AMARAL	TRAV. DOUTOR LISBOA, S/N - SANTA LUZIA
30	E. M. ANTONIO MARIOSA (CAIC DR. LEOVIGILDO M. DE BARROS)	AVENIDA LUIZ GONZAGA NUNES MAIA, 1 - SHANGRI LA
31	E. M. CEL. BRITTO FILHO	R. CEL. BRITO FILHO, s/n, FATIMA (PROX. IGREJA)
32	E. M. COMUNIDADE ALEGRINHO	R. BARTOLOMEU TENÓRIO, 26 - SÃO CRISTÓVAO
33	E. M. DOM OTÁVIO	RUA PROFESSORA NEUSA SILVA MOTTA, 145 - ESPLANADA
34	E. M. DR. ÂNGELO CÔNSOLI	R. ALVARO LEITE, 20 - FÁTIMA (PROX. UNIVÁS)
35	E. M. DR. VASCONCELOS COSTA	AV. MARIA CHIARINI MACHADO, 255- FAISQUEIRA
36	E. M. ISABEL C. GALVÃO	PÇA JOSE CORREIA DE CAMPOS, 40 SÃO GERALDO
37	E. M. JANDYRA TOSTA DE SOUZA	R. MARIA DO CARMO BRUNHARA, S/N - B. BELO HORIZONTE
38	E. M. PIO XII	R. PEDRO FRANCISCO DE FARIA, 32 - CID. JARDIM
39	E. M. PROF. MARIA BARBOSA	RODOVIA FERNAO DIAS, 864 - KM 807 - ALGODAO
40	E. M. PROF ^a CLARISSE TOLEDO	AV. PREF. OLAVO GOMES DE OLIVEIRA, S/N - SÃO CRISTÓVAO
41	E. M. PROF ^a . JOSEFA A. TORRES	R. OLIVEIRA JOSE FLORIANO, 95 - B. SÃO CAMILO
42	E. M. SABINA B. MENDONÇA	RUA BENEDITO PEREIRA DO PRADO - CERVO - BR 179
43	E. M. SANTO ANTONIO	BAIRRO CRUZ ALTA, ROD. FERNÃO DIAS
44	E. M. SÃO BENEDITO	RUA PROFESSOR JOAQUIM ROSA, 1 - MAÇARANDUBA
45	E. M. TEREZINHA B. HARDY	AV. 19 DE OUTUBRO, S/N - SÃO CRISTÓVÃO
46	E.M. MONSENHOR MENDONÇA	PÇA JÃO PINHEIRO, S/N - CENTRO
47	E.M. MONSENHOR MENDONÇA	R. DO ROSÁRIO, 65 - CENTRO
48	EDUCAÇÃO INFANTIL SAVANTI	R. ALFREDO ENEAS BAGANHA, 305/315 -



		ARVORE GRANDE
49	ESCOLA DA AMIZADE E EDUCAÇÃO ESPECIAL – APAE	R. FRANCISCO ARAGONE, 15 - ARVORE GRANDE
50	INSTITUTO FELIPPO SMALDONE	RUA MAJOR RUBENS STORINO, 1339- JD. CANADÁ

4.3. LOCAIS DAS ENTREGAS – POLÍTICAS SOCIAIS

ENTREGA AS SEGUNDAS FEIRAS NOS SEGUINTE ENDEREÇOS
PROJETO CONVIVER – Avenida Marechal Castelo Branco, 635 – Santa Filomena
CEMAPA – Rua José Inácio Raimundo, 77 – São João
CENTRO POP – Avenida Abreu Lima, 97 - Centro

4.4. ITENS, QUANTIDADES E ESPECIFICAÇÕES.

Nº	Produto	UN	CÓDIGO	QUAN T.	Especificação
1	ABACATE MANTEIGA	KG	003.000000010.310 1	2.000	003.000000010.3101 - ABACATE MANTEIGA - FRUTA FRESCA, LIMPA, FIRME, SEM DEFEITOS, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDA, COM ASPECTO, COR AROMA E SABOR TÍPICOS DA VARIEDADE E UNIFORMES NO TAMANHO E NA COR; A POLPA DEVERÁ ESTAR INTACTA E LIMPA. DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. APRESENTAR CASCA LISA E FINA EM FORMA DE PERA, COM POLPA MACIA E SEM FIBRAS.
2	ABÓBORA MADURA	KG	003.000000012.312 37	2.700	ABÓBORA MADURA - FRESCA, LIMPA, FIRME, COM PEDÚNCULO, SEM RACHADURAS, SEM MOFO, SEM



					<p>PODRIDÃO, SEM DEFEITOS, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDA, COM ASPECTO, AROMA E SABOR TÍPICOS DA VARIEDADE E UNIFORMES NO TAMANHO E NA COR; A POLPA DEVERÁ ESTAR INTACTA E LIMPA. DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. SEM APRESENTAR DANOS MECÂNICOS, SEM ESTAR DETERIORADAS E ESTAR AUSENTE DE ATAQUE DE PRAGAS.</p>
3	ABOBRINH A BRASILEIR A	KG	003.00000003.312 3	2.930	<p>ABOBRINHA BRASILEIRA - EXTRA, DE VARIEDADE MENINA BRASILEIRA OU PIRAMOTA, FRESCA (COLHEITA RECENTE), LIMPA, FIRME (NÃO MURCHO) E COMPACTA, COM POLPA ABUNDANTE, DE COR CLARA, COM CASCA VERDE . COM AUSÊNCIA DE ATAQUE DE BROCAS E MANCHAS DE ENCOSTO E COM CORTE DO PEDÚNCULO ADEQUADO. SEM MANCHAS, (NÃO APODRECIDOS OU COM ALTERAÇÕES QUE OS TORNEM IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO); ISENTOS DE CONTUSÕES E LESÕES, DE UMIDADE EXTERIOR ANORMAL, DE CHEIRO E/OU SABOR ANORMAIS, DE INSETOS, BOLORES E/OU PARASITAS, BEM COMO DE DANOS POR ESTES PROVOCADOS. APRESENTANDO TAMANHO UNIFORME E SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDA, ESTANDO LIVRES DE ENFERMIDADE, DEFEITOS GRAVES QUE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA / MECÂNICA (RACHADURAS, PERFURAÇÕES, CORTES). DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES</p>



					ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO.
4	ABOBRINHA A ITALIANA	KG	003.000000100.000 01	4.250	ABOBRINHA ITALIANA - EXTRA, DE VARIEDADE ITALIANA, FRESCA (COLHEITA RECENTE), LIMPA, FIRME (NÃO MURCHO) E COMPACTA, COM POLPA ABUNDANTE, DE COR CLARA, COM CASCA VERDE . COM AUSÊNCIA DE ATAQUE DE BROCAS E MANCHAS DE ENCOSTO E COM CORTE DO PEDÚNCULO ADEQUADO. SEM MANCHAS, NÃO APODRECIDOS OU COM ALTERAÇÕES QUE OS TORNEM IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO); ISENTOS DE CONTUSÕES E LESÕES, DE UMIDADE EXTERIOR ANORMAL, DE CHEIRO E/OU SABOR ANORMAIS, DE INSETOS, BOLORES E/OU PARASITAS, BEM COMO DE DANOS POR ESTES PROVOCADOS. APRESENTANDO TAMANHO UNIFORME E SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDA, ESTANDO LIVRE DE ENFERMIDADE, DEFEITOS GRAVES QUE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA / MECÂNICA (RACHADURAS, PERFURAÇÕES, CORTES). DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO.
5	ALFACE LISA	UN	003.000000016.316 6	5.600	ALFACE LISA - PÉS COM FOLHAS LISAS E FIRMES, VIÇOSAS E DE COR VERDE BRILHANTE DE TAMANHO UNIFORME E TÍPICO DA VARIEDADE. LIVRE DE SUJIDADES.
6	BANANA NANICA	KG	003.000000010.310 17	15.000	003.000000010.31017 - BANANA NANICA - FRESCA; GRANDE; EM PENCAS; COM MÉDIO GRAU DE MATURAÇÃO, PROCEDENTE DE ESPÉCIE SADIA, NÃO ESTAR GOLPEADA E DANIFICADA POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA,



					MECÂNICA OU BIOLÓGICA QUE AFETEM SUA APARÊNCIA. APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORME, BEM DESENVOLVIDA, COM POLPA ÍNTEGRA E FIRME, ESTAR ISENTA DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, PARASITOS, ODORES ESTRANHOS.
7	BANANA PRATA	KG	003.000000010.310 16	52.000	003.000000010.31016 - BANANA PRATA – FRESCA, EM PENCAS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORME, BEM DESENVOLVIDA, COM POLPA ÍNTEGRA E FIRME, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPOSTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO, DEVIDAMENTE ACONDICIONADAS.
8	BATATA INGLESA	KG	003.000000012.312 <u>6</u>	37.600	BATATA INGLESA, FRESCA, COMPACTA E FIRME. APRESENTANDO TAMANHO UNIFORME E SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDA, ESTANDO LIVRE DE ENFERMIDADE, DEFEITOS GRAVES QUE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA/MECÂNICA (RACHADURAS, PERFURAÇÕES, CORTES), ACONDICIONADAS EM EMBALAGENS ADEQUADAS AO TRANSPORTE.
9	BATATA DOCE	KG	003.000000012.312 8	2.700	BATATA DOCE - PORTE MÉDIO/GRANDE DE BOA QUALIDADE, FRESCA, COMPACTA E FIRME, APRESENTANDO TAMANHO UNIFORME E SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDA, ESTANDO LIVRE DE ENFERMIDADE, DEFEITOS GRAVES QUE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA/MECÂNICA (RACHADURAS, PERFURAÇÕES, CORTES). GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPOSTAR A



					MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. ACONDICIONADAS EM EMBALAGENS ADEQUADAS.
10	BETERRABA	KG	003.000000012.312 9	3.050	BETERRABA - COLORAÇÃO VERMELHA INTENSA, SEM RACHADURAS E LESÕES DE INSETOS. FRESCA, COMPACTA E FIRME, SEM DEFEITOS SÉRIOS (RACHADURAS E CORTES), ENFERMIDADES E MATERIAL TERROSO. APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA.
11	BROCOLIS	UN	003.000000016.316 9	3.700	BRÓCOLIS - TIPO JAPONÊS DE PRIMEIRA; PRODUTO FRESCO. DEVERÁ SER ENTREGUE FILMADO, TER COLORAÇÃO VERDE, FOLHAS DE COLORAÇÃO VERDE-ESCURA E BOTÕES FLORAIS SEM PONTOS AMARELADOS; SER TENROS, FRESCO, ESTAR SEM ATAQUES DE PRAGAS E DOENÇAS E DANOS MECÂNICOS. DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO.
12	CENOURA	KG	003.000000012.312 14	20.700	CENOURA - PRODUTO FRESCO E COM GRAU DE ATURAÇÃO INTERMEDIÁRIA. APRESENTAR ODOR AGRADÁVEL, CONSISTÊNCIA FIRME, NÃO APRESENTAR PERFURAÇÕES, MACHUCADOS, NEM OMBRO VERDE. CORPO CILÍNDRICO, UNIFORME, SEM DEFORMIDADES, DEVIDAMENTE ACONDICIONADA PARA O TRANSPORTE E ENTREGA SEM DANOS FÍSICOS E SANITÁRIOS.
13	CHUCHU	KG	003.000000012.312 15	3.200	CHUCHU - FRESCO, COMPACTO E FIRME, SEM DEFEITOS SÉRIOS (RACHADURAS E CORTES),



					APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO. DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. DEVERÃO ESTAR ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS ADEQUADAS PARA O TRANSPORTE.
14	COUVE	MÇ	003.000000033.333 4	1.800	COUVE - FOLHA: TIPO MANTEIGA DE TAMANHO MÉDIO, TALO VERDE OU ROXO, INTEIROS, COLORAÇÃO UNIFORME E SEM MANCHAS. BEM DESENVOLVIDA, FIRME E INTACTA, ISENTA DE MATERIAL TERROSO, LIVRE DE SUJIDADE, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTES. MAÇO COM NO MÍNIMO 12 FOLHAS.
15	FEIJÃO CARIOCA TIPO 1 PCT 1 KG	KG	003.000000007.371 8	10.000	FEIJÃO CARIOCA TIPO 1 NOVO - GRÃOS INTEIROS, ASPECTO BRILHOSO, LISO, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PEDRAS OU CORPOS ESTRANHOS, FUNGOS OU PARASITAS E LIVRE DE UMIDADE. ENTREGUES EMPACOTADOS EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES, RESISTENTES DE 1 KG.
16	LARANJA PERA	KG	003.000000010.310 3	52.000	003.000000010.3103- LARANJA - PRODUTO COM COLORAÇÃO E ODOR CARACTERÍSTICOS. LARANJAS ÍNTEGRAS, FIRMES, TAMANHO MÉDIO, GRAU DE MATURAÇÃO PRÓPRIO PARA O CONSUMO, SEM DEFEITOS EXTERNOS E INTERNOS (COMO BAIXA SUCULÊNCIA, LESÃO PROFUNDA, IMATURIDADE, PODRIDÃO, UMIDADE E BOLOR), NÃO ESTAR AMASSADA, MURCHA OU COM LESÃO MECÂNICA OU FÍSICA. MATURAÇÃO MÉDIA, SEM ATAQUE DE INSETOS-PRAGA (PRINCIPALMENTE INTERNAMENTE).



17	LIMÃO CRAVO	KG	003.000000100.000 016	2.200	LIMÃO CRAVO – COM AROMA E COR DA ESPECIE VARIEDADE. APRESENTAR GRAU MAXIMO DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES INSETOS E SUJIDADES NÃO ESTAR DANIFICADO POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA E A POLPA. NÃO SERÃO ACEITAS FRUTAS COM MANCHAS OU DEFEITOS NA CASCA. O PRODUTO DEVERA ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXÍVEL , ATÁXICA RESISTENTE E TRANSPARENTES, PACOTES DE 2 KG CADA.
18	MAMÃO FORMOSA	KG	003.000000100.000 02	4.600	003.000000100.00002- MAMÃO - GRUPO: FORMOSA. CAT: EXTRA. ENTREGUE EM EMBALAGENS NÃO RETORNÁVEIS (TIPO GRADE) DE 12 KG
19	MANDIOC A	KG	003.000000012.312 20	2.500	MANDIOCA – CLASSIFICAÇÃO EXTRA, DEVERÁ SER DE CLASSIFICAÇÃO BRANCA (PÃO), TER RAÍZES COM 45 A 50 CM DE COMPRIMENTO E DIÂMETRO DE 6 CM, SEM DANOS MECÂNICOS, SEM LESÕES DE INSETOS E DOENÇAS. DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO.
20	MANDIOQ UINHA SALSA	KG	003.000000012.312 17	2.750	MANDIOQUINHA SALSA - FRESCA, COMPACTA E FIRME, ISENTA DE ENFERMIDADES, ISENTA DE MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ISENTA DE DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO. DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A



					CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO.
21	MEXERICA POKAN OU PONKAN	KG	003.000000010.310 43	14.000	003.000000010.31043 - POKAN - TANGERINA (PONKAN). CARACTERÍSTICAS GERAIS: DEVERA SER PROCEDENTE DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNAS E SÃS. FRUTOS FRESCOS. TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA E COR DA ESPECIE VARIEDADE. APRESENTAR GRAU MAXIMO DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES INSETOS E SUJIDADES NÃO ESTAR DANIFICADA POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA E A POLPA. NÃO SERÃO ACEITAS FRUTAS COM MANCHAS OU DEFEITOS NA CASCA. O PRODUTO DEVERA ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXÍVEL , ATÁXICA RESISTENTE E TRANSPARENTES.
22	MORANG O	KG	003.000000010.310 19	1.000	003.000000010.31019 - MORANGO - FRESCO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, EM ESTÁGIO DE AMADURECIMENTO ADEQUADO PARA CONSUMO, POLPA FIRME E INTACTA, SEM DANOS FÍSICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. CONSUMO IMEDIATO E EM ESCALA, NO DECORRER DA SEMANA NO MÁXIMO 5 (CINCO) DIAS ANTES DO VENCIMENTO.
23	PEPINO	KG	003.000000012.312 25	2.300	PEPINO - FRESCO, COMPACTO E FIRME, APRESENTANDO TAMANHO UNIFORME E SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDA, ESTANDO LIVRE DE ENFERMIDADE, DEFEITOS GRAVES QUE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA/MECÂNICA (RACHADURAS, PERFURAÇÕES, CORTES).



					ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS ADEQUADAS AO TRANSPORTE E SEGURANÇA
24	REPOLHO	KG	003.000000012.312 18	6.100	REPOLHO BRANCO - APRESENTAÇÃO: FIRME E DE FOLHAS BEM UNIDAS E ÍNTEGRAS, NÃO ESPIGADA. SEM MANCHAS, PODRIDÃO OU DEFORMAÇÕES. COR: VERDE CLARO-ESBRANQUIÇADO. BEM DESENVOLVIDO, TAMANHO UNITÁRIO, PESO E GRAU DE MATURIDADE ADEQUADOS. ISENTO DE INSETOS, LARVAS OU PARASITAS, BEM COMO DE DANOS POR ESTES PROVOCADOS, CONFORME RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. O PRODUTO DEVERÁ SER APRESENTADO COM POUCO TEMPO DE ESTOCAGEM. ENTREGUES EM EMBALAGENS OU A GRANEL, DESDE QUE CONVENIENTEMENTE PROTEGIDAS. SÃO ADMITIDOS PEQUENOS RASGOS NAS FOLHAS EXTERIORES, PEQUENAS CONTUSÕES E LEVES CORTES NA PARTE SUPERIOR.
25	TOMATE	KG	003.000000012.312 34	26.100	TOMATE - GRUPO OBLONGO, COLORAÇÃO EM FUNÇÃO DO SEU ESTADO DE MATURAÇÃO, PODENDO SER DO SUBGRUPO VERDE MADURO OU DO SUBGRUPO PINTADO OU DO SUBGRUPO ROSADO, DESDE QUE NÃO HAJA MISTURA DOS SUBGRUPOS NA MESMA EMBALAGEM. CLASSE GRANDE (MAIOR QUE 60 MM).
26	VAGEM	KG	003.0000000100.000 015	2.900	VAGEM: DEVERÁ TER CLASSIFICAÇÃO DE PRIMEIRA MACARRÃO EXTRA, FRUTOS DE COLORAÇÃO VERDE CLARA, TENROS E COM TAMANHO DE 12 A 15 CM. DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. DEVERÁ APRESENTAR-SE BEM FORMADOS, SEM MANCHAS, SEM ATAQUE DE PRAGAS E DOENÇAS, SEM



					RACHADURAS E DANOS MECÂNICOS; SEM DANIFICAÇÕES FÍSICAS, CASCA INTEGRAL. COM COR, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DA ESPÉCIE.
--	--	--	--	--	--

5. CRITÉRIO DE JUGAMENTO PARA SELEÇÃO DOS FORNECEDORES.

5.1 Para seleção, os projetos de venda habilitados serão divididos em:

- 1º Grupo de projetos de fornecedores locais,
- 2º Grupo de projetos do território rural,
- 3º Grupo de projetos do Estado,
- 4º Grupo de propostas do País.

5.1.1º - ENTRE OS GRUPOS DE PROJETOS, SERÁ OBSERVADA A SEGUINTE ORDEM DE PRIORIDADE PARA SELEÇÃO:

- I - o grupo de projetos de fornecedores locais terá prioridade sobre os demais grupos.
- II - o grupo de projetos de fornecedores do território rural terá prioridade sobre o do Estado e do País.
- III - o grupo de projetos do Estado terá prioridade sobre o do País.

5.1.2º - EM CADA GRUPO DE PROJETOS, SERÁ OBSERVADA A SEGUINTE ORDEM DE PRIORIDADE PARA SELEÇÃO:

- I - os assentamentos de reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e as comunidades quilombolas, não havendo prioridade entre estes;
- II - os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agro ecológicos, segundo a Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003;
- III - os Grupos Formais (organizações produtivas detentoras de Declaração de Aptidão ao PRONAF - DAP Jurídica) sobre os Grupos Informais (agricultores familiares, detentores de Declaração de Aptidão ao PRONAF - DAP Física, organizados em grupos) e estes sobre os Fornecedores Individuais (detentores de DAP Física);

5.1.3º Caso a Prefeitura não obtenha as quantidades necessárias de produtos oriundos do grupo de



projetos de fornecedores locais, estas deverão ser complementadas com os projetos dos demais grupos, de acordo com os critérios de seleção e priorização estabelecidos e nos §5.1.1º e §5.1.2º.

5.1.4º Para efeitos do disposto neste Termo de Referência, serão considerados Grupos Formais e Grupos Informais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas aqueles em que a composição seja de, no mínimo, 50% 1 (cinquenta por cento mais um) dos associados/cooperados das organizações produtivas, no caso do grupo formal, e 50% 1 (cinquenta por cento mais um) dos fornecedores agricultores familiares, no caso de grupo informal, conforme identificação na(s) DAP(s).

5.1.5º No caso de empate entre Grupos Formais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas, em referência ao disposto no §2º inciso I deste Termo de Referência, terão prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas no seu quadro de associados/cooperados. Para empate entre Grupos Informais, terão prioridade os grupos com maior porcentagem de fornecedores assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas -, conforme identificação na(s) DAP(s).

5.1.6º No caso de empate entre Grupos Formais, em referência ao disposto no §2º inciso III deste Termo de Referência, terão prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de associados/cooperados, conforme DAP Jurídica.

5.1.7º Em caso de persistência de empate, será realizado sorteio ou, em havendo consenso entre as partes, poderá optar-se pela divisão no fornecimento dos produtos a serem adquiridos entre as organizações finalistas.

6. HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR

6.1. PARA A HABILITAÇÃO DOS PROJETOS DE VENDA EXIGIR-SE Á:

6.1. 1º Dos Fornecedores Individuais, detentores de DAP Física, não organizados em grupo:

I - a prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;

II – Cópia do RG;

III- o extrato da DAP Física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;

IV - o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura do agricultor participante,

V – Cópia do comprovante de residência e, caso for diferente do local da produção, comprovante de endereço do local da produção;



VI - a prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso; e

VII - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria do agricultor relacionado no projeto de venda.

VIII - apresentar com o projeto de venda de banana orgânica a Declaração de Cadastro que demonstra que ele está cadastrado junto ao MAPA ou o Certificado de Conformidade Orgânica expedido por um Organismo da Avaliação da Conformidade Orgânica (OAC) credenciado junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA.

6.1. 2º DOS GRUPOS INFORMAIS DE AGRICULTORES FAMILIARES, DETENTORES DE DAP FÍSICA, ORGANIZADOS EM GRUPO:

I – Cópia da inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;

II – Cópia do RG;

III - Cópia do comprovante de residência e, caso for diferente do local da produção, comprovante de endereço do local da produção de cada agricultor familiar participante;

IV – Cópia do extrato da DAP Física de cada agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;

V - o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar PREENCHIDO com CPF, RG, Nº da DAP e conta para depósito do pagamento de cada produtor participante e assinado por todos os agricultores participantes no projeto;

VI - a prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso; e

VII - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda.

VIII - apresentar com o projeto de venda de banana orgânica a Declaração de Cadastro que demonstra que ele está cadastrado junto ao MAPA ou o Certificado de Conformidade Orgânica expedido por um Organismo da Avaliação da Conformidade Orgânica (OAC) credenciado junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA.

6.1. 3º DOS GRUPOS FORMAIS, DETENTORES DE DAP JURÍDICA:

I - a prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ;

II - o extrato da DAP Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 dias;

III - a prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de



Garantia por Tempo de Serviço - FGTS;

IV - as cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;

V - o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, assinado pelo seu representante legal;

VI - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados; e

VII - a declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados; e

VIII - a prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso.

IX – Comprovante de endereço da Associação ou cooperativa.

X - apresentar com o projeto de venda de banana orgânica a Declaração de Cadastro que demonstra que ele está cadastrado junto ao MAPA ou o Certificado de Conformidade Orgânica expedido por um Organismo da Avaliação da Conformidade Orgânica (OAC) credenciado junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA.

6.1. 4º Na desconformidade de qualquer desses documentos, fica facultado à Prefeitura a abertura de prazo para a regularização da documentação.

7. PREÇOS

Nº ITEM	PRODUTO	UNID.	QUANTIDADE E	*PREÇO DE AQUISIÇÃO (R\$)	
				UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	ABACATE MANTEIGA	KG	2.000		
2	ABÓBORA MADURA	KG	2.100		
3	ABOBRINHA BRASILEIRA	KG	2.680		
4	ABOBRINHA ITALIANA	KG	4.000		



5	ALFACE LISA	UNID	3.600		
6	BANANA NANICA	KG	15.000		
7	BANANA PRATA	KG	50.000		
8	BATATA	KG	36.000		
9	BATATA DOCE	KG	2.200		
10	BETERRABA	KG	2.650		
11	BROCOLIS	KG	3.500		
12	CENOURA	KG	20.000		
13	CHUCHU	KG	3.200		
14	COUVE	Maço	1.200		
15	FEIJÃO CARIOCA TIPO 1 PCT 1 KG	KG	10.000		
16	LARANJA PERA	KG	50.000		
17	LIMÃO CRAVO	KG	2.000		
18	MAMÃO FORMOSA	KG	4.000		
19	MANDIOCA	KG	2.000		
20	MANDIOQUINHA	KG	2.350		
21	MEXERICA POKAN OU PONKAN	KG	14.000		
22	MORANGO	KG	1.000		
23	PEPINO	KG	2.000		
24	REPOLHO	KG	5.600		
25	TOMATE	KG	24.600		
26	VAGEM	KG	2.400		



7.1 O PREÇO DE AQUISIÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS SERÁ DETERMINADO PELA PREFEITURA; COM BASE NA REALIZAÇÃO DE PESQUISA DE PREÇOS DE MERCADO.

7.1.1º O preço de aquisição será o preço médio pesquisado por, no mínimo, três mercados em âmbito local, priorizando a feira do produtor da agricultura familiar, quando houver, acrescido dos insumos exigidos no edital de chamada pública, tais como despesas com frete, embalagens, encargos e quaisquer outros necessários para o fornecimento do produto.

7.1.2º Na impossibilidade da pesquisa ser realizada em âmbito local, deverá ser realizada ou complementada em âmbito territorial, estadual ou nacional, nessa ordem.

7.1.3º: Os preços de aquisição definidos pela Prefeitura deverão constar na chamada pública, e serão os preços pagos ao agricultor familiar, empreendedor familiar rural e/ou suas organizações pela venda do gênero alimentício.

7.1.4º Na impossibilidade de realização de pesquisa de preços de produtos agro ecológicos ou orgânicos, a prefeitura poderá acrescentar aos preços desses produtos em até 30% (trinta por cento) em relação aos preços estabelecidos para produtos convencionais, conforme Lei nº 12.512, de 14 de outubro de 2011.

7.1.5º O projeto de venda a ser contratado deverá ser selecionado conforme os critérios estabelecidos na Resolução nº 4, de 2 de abril de 2015.

8. FONTE DE RECURSO

8.1 No exercício 2018 as despesas correrão à conta da seguinte dotação orçamentária e ficha correspondente no exercício:

8.2

12.306.0004.2050 - 3.3.90.30.00 - Gêneros de Alimentação / Transferências de Convênios Federais – Recursos Vinculados – PNAE - Ficha 351.

02.06.08.244.0009.2028 - 3.3.90.30.00 – Material de Consumo – Manutenção Proteção Especial de Alta Complexidade - Ficha 282.

02.06.08.244.0009.2026 – 3.3.90.30.00 - Material de Consumo – Manutenção da Secretaria de Políticas Sociais - Ficha 261.

9. PAGAMENTO

O pagamento será realizado até 30 dias após cada entrega, mediante apresentação de documento fiscal correspondente ao fornecimento efetuado, vedada à antecipação de pagamento, para cada



faturamento.

10 . DISPOSIÇÕES GERAIS

10.1.1º. Os produtos alimentícios deverão atender ao disposto na legislação sanitária (federal, estadual ou municipal) específica para os alimentos de origem animal e vegetal.

10.1.2º A relação dos proponentes dos projetos de venda será apresentada em sessão pública e registrada em ata, ao término do prazo de apresentação dos projetos.

10.1.3º Os projetos de venda selecionados resultarão na celebração de contratos com a Prefeitura os quais deverão estabelecer os direitos, obrigações e responsabilidades das partes, em conformidade com os termos da chamada pública.

10.1.4º O limite individual de venda do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural para a alimentação escolar deverá respeitar o valor máximo de R\$ 20.000,00 (vinte mil reais), por DAP Familiar /ano/entidade executora, e obedecerão as seguintes regras:

10.1.4º. I - Para a comercialização com fornecedores individuais e grupos informais, os contratos individuais firmados deverão respeitar o valor máximo de R\$ 20.000,00 (vinte mil reais), por DAP Familiar /ano/EEx.

10.1.4º. II - Para a comercialização com grupos formais o montante máximo a ser contratado será o resultado do número de agricultores familiares, munidos de DAP Familiar, inscritos na DAP Jurídica multiplicado pelo limite individual de comercialização, utilizando a seguinte fórmula:

Valor máximo a ser contratado = nº de agricultores familiares (DAPs familiares) inscritos na DAP jurídica x R\$ 20.000,00.

10.1.5º Cabe às cooperativas e/ou associações que firmarem contratos com a Prefeitura, a responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda nos casos de comercialização com os grupos formais.

10.1.6º Cabe à Prefeitura a responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda nos casos de comercialização com os grupos informais e agricultores individuais. A estas também compete o controle do limite total de venda das cooperativas e associações nos casos de comercialização com grupos formais.

11. PRAZO DE ENTREGA:



Os produtos, objeto deste certame, serão entregues diretamente pelas empresas fornecedoras (entrega ponto-a-ponto) nas escolas e quantidades estabelecidas previamente pela Nutricionista do Departamento de Educação Alimentar.

As entregas serão com periodicidade semanal, todas as segundas-feiras no período da manhã.

A empresa vencedora deverá atender a Autorização de Parcelamento de Fornecimento e Planilha que estabeleça quanto e qual tipo de carne será entregue em cada ponto. Esses documentos (Autorização de Parcelamento de Fornecimento e planilha) serão entregues ao fornecedor com 10 dias de antecedência à cada entrega.

12 . JUSTIFICATIVA:

Justificativa da Secretaria de Educação e Cultura

Segundo a LEI Nº 11.947, DE 16 DE JUNHO DE 2009 que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica.

“Art. 1º Para os efeitos desta Lei, entende-se por alimentação escolar todo alimento oferecido no ambiente escolar, independentemente de sua origem, durante o período letivo.”

São diretrizes da alimentação escolar:

“Art. 2º São diretrizes da alimentação escolar:”

“I - o emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde, inclusive dos que necessitam de atenção específica;”

“V - o apoio ao desenvolvimento sustentável, com incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios diversificados, produzidos em âmbito local e preferencialmente pela agricultura familiar e pelos empreendedores familiares rurais, priorizando as comunidades tradicionais indígenas e de remanescentes de quilombos;”

“VI - o direito à alimentação escolar, visando a garantir segurança alimentar e nutricional dos alunos, com acesso de forma igualitária, respeitando as diferenças biológicas entre idades e condições de saúde dos alunos que necessitem de atenção específica e aqueles que se encontram em vulnerabilidade social.”



“Art. 4º O Programa Nacional de Alimentação Escolar PNAE tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentar saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo.”

“V - o apoio ao desenvolvimento sustentável, com incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios diversificados, produzidos em âmbito local e preferencialmente pela agricultura familiar e pelos empreendedores familiares rurais, priorizando as comunidades tradicionais indígenas e de remanescentes de quilombos”.

A atual legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) vem transformando as escolas da rede pública de ensino em importante mecanismo de escoamento da produção da agricultura. Promover a inclusão social no campo por meio do fortalecimento da agricultura familiar.

“Art. 3º A alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado e será promovida e incentivada com vistas no atendimento das diretrizes estabelecidas nesta Lei. “

O Programa tem o objetivo de garantir ao aluno em situação de Insegurança Alimentar e Nutricional, o acesso a alimentos em quantidade, qualidade e regularidade necessárias.

“Art. 14. Do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE, no âmbito do PNAE, no mínimo 30% (trinta por cento) deverão ser utilizados na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, priorizando-se os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas. “

A aquisição de alimentos da agricultura familiar com recursos do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), o abastecimento do PNAE com alimentos da agricultura familiar é obrigatório.

A aquisição de alimentos da agricultura familiar para a alimentação escolar do produtor rural visa atender também a LEI Ordinária nº 5322/2013 de 27/06/2013.

ALTERA A REDAÇÃO DO ART. 2º DA LEI MUNICIPAL N. 4.973/2009, QUE “AUTORIZA O PODER EXECUTIVO A ADQUIRIR PRODUTOS PRODUZIDOS PELOS AGRICULTORES FAMILIARES DE POUSO ALEGRE, PARA INCLUÍ-LOS NA MERENDA ESCOLAR DAS ESCOLAS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS”.



“Art. 2º. O Programa Agricultura Familiar Urbana na Escola Cidadã constitui-se na aquisição de todos os itens que compõem a merenda escolar, prioritária e diretamente, dos produtores rurais familiares locais, bem como de cooperativas ou associações, compostas exclusivamente por produtores rurais familiares locais, para fins de complementação da refeição escolar na rede municipal de ensino”.

A Prefeitura de Pouso Alegre embasada na Lei Federal de nº 11.947/2009 justifica a prioridade na aquisição de alimentos da agricultura familiar do Agricultor Familiar Rural e ou Empreendedor Familiar Rural como Cooperativas ou Associações por chamada pública fundamentado na Resolução CD/FNDE nº 26 de 17 de junho de 2013.

“Art. 20 A aquisição de gêneros alimentícios para o PNAE deverá ser realizada por meio de licitação pública, nos termos da Lei nº 8.666/1993 ou da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, ou, ainda, por dispensa do procedimento licitatório e nos termos do art. 14 da Lei nº 11.947/2009. “

“Art. 14. Do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE, no âmbito do PNAE, no mínimo 30% (trinta por cento) deverão ser utilizados na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, priorizando-se os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas. “

“§ 1º A aquisição de que trata este artigo poderá ser realizada dispensando-se o procedimento licitatório, desde que os preços sejam compatíveis com os vigentes no mercado local, observando-se os princípios inscritos no [art. 37 da Constituição Federal](#), e os alimentos atendam às exigências do controle de qualidade estabelecidas pelas normas que regulamentam a matéria.”

Justificativa da Secretaria de Políticas Sociais

A aquisição de hortifrutigranjeiros destina-se a manutenção dos serviços, programas e projeto socioassistenciais que são executados conforme preconiza a Lei Federal nº. 8742/1993 e Lei Municipal nº 5.527/2014 que dispõe sobre a Política de Assistência Social nos seguintes Equipamentos:

- Centro Municipal de Acolhimento Provisório de Adultos (CEMAPA) faz parte da Proteção Social Especial de Alta Complexidade (tem a finalidade de atender indivíduos que se encontram em situação de abandono, ameaça ou violação de direitos cujo os vínculos familiares foram rompidos), oferta serviço de acolhimento na modalidade de pernoite para migrantes e pessoas em situação de rua inclusive finais de semana e feriado; os usuários desse serviço tem acesso a melhores condições de higiene (banho, barbear, roupas limpas) e alimentação (jantar todos os dias e café da manhã nos



finais de semana e feriado).

- Centro de Referência Especializado para População em Situação de Rua (Centro Pop) compõe a Proteção Social Especial de Média Complexidade (com finalidade de atender indivíduos com seus direitos violados, mas os vínculos familiar e comunitário ainda não foram rompidos), oferta serviços especializados e continuados à população adulta que utiliza a rua como espaço de moradia e/ou sobrevivência, assegurando-lhe atendimento, encaminhamentos, acompanhamentos e atividades direcionadas para o desenvolvimento de sociabilidades, na perspectiva de fortalecimento de vínculos interpessoais e/ou familiares que oportunizem a construção de novos projetos de vida.

- Projeto Conviver executa Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos (SCFV) conforme preconiza a Proteção Social Básica (com a finalidade de prevenir situações de riscos sociais e pessoais por meio do desenvolvimento de potencialidades e aquisições, e o fortalecimento dos vínculos familiares e comunitários). O referido Projeto funciona em dois turnos atendendo crianças e adolescentes de ambos os sexos na faixa etária de 06 a 15 anos de idade que se encontra em situação de vulnerabilidade social.

Optou se pela não feitura de cardápio com os itens a serem adquiridos tendo em vista que no CEMAPA os usuários são pessoas em situação de rua migrantes o que torna impossível a previsão diária de atendimentos, já no Projeto Conviver ocorre casos de evasão de crianças atendidas e em ambos os casos, acontecem o recebimento de doações de alimentos o que interfere na opção de oferta do dia.

Neste sentido surge a necessidade de tal contratação para fornecimento do objeto deste Termo de Referência a fim de atender ao público atendido nas citadas proteções e equipamentos.

13. CRITÉRIO DE JULGAMENTO

Para seleção, os projetos de venda habilitados serão divididos em: Grupo de projetos de fornecedores locais, Grupo de projetos do território rural, Grupo de projetos do Estado, e Grupo de propostas do País.

12.1. ENTRE OS GRUPOS DE PROJETOS, SERÁ OBSERVADA A SEGUINTE ORDEM DE PRIORIDADE PARA SELEÇÃO:

I - o grupo de projetos de fornecedores locais terá prioridade sobre os demais grupos.

II - o grupo de projetos de fornecedores do território rural terá prioridade sobre o do Estado e do País.

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



12.2. EM CADA GRUPO DE PROJETOS, SERÁ OBSERVADA A SEGUINTE ORDEM DE PRIORIDADE PARA SELEÇÃO:

I - os assentamentos de reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e as comunidades quilombolas, não havendo prioridade entre estes;

II - os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agro ecológicos, segundo a Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003;

III - os Grupos Formais (organizações produtivas detentoras de Declaração de Aptidão ao PRONAF - DAP Jurídica);

IV - Grupos Informais (agricultores familiares, detentores de Declaração de Aptidão ao PRONAF - DAP Física, organizados em grupos);

V - Fornecedores Individuais (detentores de DAP Física);

12.3. Caso a prefeitura não obtenha as quantidades necessárias de produtos oriundos do grupo de projetos de fornecedores locais, estas deverão ser complementadas com os projetos dos demais grupos, de acordo com os critérios de seleção e priorização estabelecidos e nos §5.1.1º e §5.1.2º.

12.4. Para efeitos do disposto neste Termo de Referência, serão considerados Grupos Formais e Grupos Informais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas aqueles em que a composição seja de, no mínimo, 50% 1 (cinquenta por cento mais um) dos associados/cooperados das organizações produtivas, no caso do grupo formal, e 50% 1 (cinquenta por cento mais um) dos fornecedores agricultores familiares, no caso de grupo informal, conforme identificação na(s) DAP(s).

12.5. No caso de empate entre Grupos Formais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas, em referência ao disposto no §2º inciso I deste Termo de Referência, terão prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas no seu quadro de associados/cooperados. Para empate entre Grupos Informais, terão prioridade os grupos com maior porcentagem de fornecedores assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas -, conforme identificação na(s) DAP(s).

12.6. No caso de empate entre Grupos Formais, em referência ao disposto no §2º inciso III deste Termo de Referência, terão prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de associados/cooperados, conforme DAP Jurídica.



12.7. Em caso de persistência de empate, será realizado sorteio ou, em havendo consenso entre as partes, poderá optar-se pela divisão no fornecimento dos produtos a serem adquiridos entre as organizações finalistas.

14 . FISCAL DO CONTRATO

Os servidores para fiscalização e acompanhamento do contrato serão: Valter Ordones Manoel, Gerente do Departamento de Alimentação Escolar e Robélia Vargas Consoli, Nutricionista do Departamento de Alimentação Escolar.

Serão fiscais do(s) contrato(s) firmado(s) a partir deste Termo de Referência:

- Dionisio Ailton Pereira – Gerente da Proteção Social Básica
- Augusto Pereira de Souza – Gerente de Pessoas em Situação de Rua

Luciana Ap. Pereira
Nutricionista
CRN 9-3543

Robélia Vargas Consoli
Nutricionista
CRN 9-1174

Valter Ordones Manoel
Gerente do Departamento de Alimentação Escolar

Leila de Fátima Fonseca
Secretária Municipal de Educação e Cultura

Sudário Rios Braga
Secretário Municipal de Políticas Sociais



ANEXO II

MODELO PROPOSTO DE PESQUISA DE PREÇO

PESQUISA DE PREÇO

Produtos	Mercado 01	Mercado 02	Mercado 03	Preço Médio	Preço de Aquisição*
	Data: Nome: CNPJ: Endereço:	Data: Nome: CNPJ: Endereço:	Data: Nome: CNPJ: Endereço:		

* Preço pago ao fornecedor da agricultura familiar.

Os produtos pesquisados para definição de preços deverão ter as mesmas características descritas no edital de chamada pública. Na pesquisa de preços, observar o Artigo 29 da Resolução FNDE nº 04/2015, para a seleção de mercado e definição do preço de aquisição. Priorizar os mercados da agricultura familiar como feiras livres e outros. Na definição dos preços de aquisição dos gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e/ou dos Empreendedores Familiares Rurais ou suas organizações, a Entidade Executora deverá considerar todos os insumos exigidos tais como despesas com frete, embalagens, encargos e quaisquer outros necessários para o fornecimento do produto. Estas despesas deverão ser acrescidas ao preço médio para definir o preço de aquisição.



ANEXO III

MODELO DE PROJETO DE VENDA - MODELO PROPOSTO PARA OS GRUPOS FORMAIS

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DIRETAMENTE DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL			
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº			
I - IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES			
GRUPO FORMAL			
1. Nome do Proponente		2. CNPJ	
3. Endereço	4. Município/UF		
5. E-mail	6. DDD/Fone		7. CEP
8. Nº DAP Jurídica	9. Banco	10. Agência Corrente	11. Conta Nº da Conta
12. Nº de Associados	13. Nº de Associados de acordo com a Lei nº 11.326/2006		14. Nº de Associados com DAP Física
15. Nome do representante legal	16. CPF		17. DDD/Fone
18. Endereço		19. Município/UF	
II - IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC			
1. Nome da Entidade		2. CNPJ	3. Município/UF
4. Endereço			5. DDD/Fone
6. Nome do representante e e-mail		7. CPF	
III - RELAÇÃO DE PRODUTOS			



1. Produto	2. Unidade	3. Quantidade	4. Preço de Aquisição*			5. Cronograma de Entrega dos produtos
			4.1. Unitário	4.2. Total		

OBS: * Preço publicado no Edital n xxx/xxxx (o mesmo que consta na chamada pública).

Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.

Local e Data	Assinatura do Representante do Grupo Formal	Fone/E-mail:

MODELO PROPOSTO PARA OS GRUPOS INFORMAIS

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE		
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº		
I - IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES		
GRUPO INFORMAL		
1. Nome do Proponente	2. CPF	
3. Endereço	4. Município/UF	5. CEP
6. E-mail (quando houver)	7. Fone	
8. Organizado por Entidade Articuladora () Sim () Não	9. Nome da Entidade Articuladora (quando houver)	10. E-mail/Fone
II - FORNECEDORES PARTICIPANTES		



1. Nome do Agricultor (a) Familiar	2. CPF	3. DAP	4. Banco	5. Nº Agência	6. Nº Conta Corrente

III- IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC

1. Nome da Entidade	2. CNPJ	3. Município
4. Endereço	5. DDD/Fone	
6. Nome do representante e e-mail	7. CPF	

III - RELAÇÃO DE FORNECEDORES E PRODUTOS

1. Identificação do Agricultor (a) Familiar	2. Produto	3. Unidade	4. Quantidade	5. Preço de Aquisição* /Unidade	6. Valor Total
					Total agricultor
					Total agricultor
					Total agricultor
					Total agricultor
					Total



						agricultor
						Total agricultor
					Total do projeto	

OBS: * Preço publicado no Edital n xxx/xxxx (o mesmo que consta na chamada pública).

IV - TOTALIZAÇÃO POR PRODUTO

1. Produto	2. Unidade	3. Quantidade	4. Preço/Unidade	5. Valor Total por Produto	6. Cronograma de Entrega dos Produtos
				Total do projeto:	

Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.

Local e Data:	Assinatura do Representante do Grupo Informal	Fone/E-mail: CPF:
Local e Data:	Agricultores (as) Fornecedores (as) do Grupo Informal	Assinatura



ANEXO III

CRONOGRAMA DE DISTRIBUIÇÃO E CARDÁPIOS

Frequência e distribuição de hortifruti 2018

		Qtdd Semana	Vezes	Total
1	Abacate	1.000	2	2.000
2	Abóbora	700	3	2.100
3	Abobrinha	268	10	2.680
4	Abobrinha Ital.	400	10	4.000
5	Alface	515	7	3.600
6	Banana Nanica	1.500	10	15.000
7	Banana Prata	1.613	31	50.000
8	Batata	1.714	21	36.000
9	Batata Doce	550	4	2.200
10	Beterraba	663	4	2.650
11	Brocolis	875	4	3.500
12	Cenoura	1.000	20	20.000
13	Chuchu	640	5	3.200
14	Couve	600	2	1.200
15	Feijão Carioca	250	40	10.000
16	Laranja	1.563	32	50.000
17	Limão Cravo	200	10	2.000
18	Mamão	1.000	4	4.000
19	Mandioca	500	4	2.000
20	Mandioquinha	588	4	2.350
21	Mexerica	1.400	10	14.000
22	Morango	1.000	1	1.000
23	Pepino	500	4	2.000
24	Repolho	1.120	5	5.600
25	Tomate	1.230	20	24.600
26	Vagem	600	4	2.400



Cardápio Fevereiro 2018- PERÍODO INTEGRAL

Todos os dias Desjejum: Leite com Achocolatado e Pão com Margarina				
SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
29/01	30/01	31/01	01/02	02/20
05/02	06/02	07/02	08/02	09/02
12/02	13/02	14/02	15/02	16/02
19/02	20/02	21/02	22/02	23/02
Arroz Feijão Legumes cubinhos refogados na margarina e ovos rodelas	Arroz / Feijão Carne de panela com batatas Salada Tomate e abobrinha cubos	Arroz Feijão Macarronada com frango no molho Gelatina	Arroz Feijão Frango tirinhas refogado Legumes gratinados no forno	Arroz / Tutu de feijão Carne em tirinhas aceboladas Salada de tomate
26/02	27/02	28/02	01/03	02/03
Arroz / Feijão Viradinho de ovos e legumes ralados Sala da Alfaca	Arroz / Feijão Carne moída com chuchu cubos e cenoura cubos Sobremesa Gelatina	Arroz de forno com frango, cenoura, vagem e milho / feijão / Salada de folhas	Arroz / Feijão Legumes gratinados ao forno Frango tirinhas aceboladas	Arroz / Feijão / Almondégas ao molho Sobremesa Gelatina

Propostas:

Para desjejum:

..Aternar o "leite com achocolatado" com "café com leite".

.. Oferecer pão integral no desjejum pelo menos 1 x ao mês; + Guarnição (legumes refogados ou salada)

Diariamente: 1 porção de fruta

Para almoço:

Diariamente: Arroz+Feijão + Prato Principal (fonte proteina)

Exporadicamente: Suco + Sobremesa

Luciana Pereira

Nutricionista
CRN 9 - 3543

Robélia Vargas Consofi

Nutricionista
CRN 9 - 1174

Cardápio Março 2018- PERÍODO INTEGRAL

Todos os dias Desjejum: Leite com Achocolatado e Pão com Margarina				
SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
26/02	27/02	28/02	01/03	02/03
Arroz / Feijão Viradinho de ovos e legumes ralados Sala da Alfaca	Arroz / Feijão Carne moída com chuchu cubos e cenoura cubos Sobremesa Gelatina	Arroz de forno com frango, cenoura, vagem e milho / feijão / Salada de folhas	Arroz / Feijão Legumes gratinados ao forno Frango tirinhas aceboladas	Arroz / Feijão / Almondégas ao molho Sobremesa Gelatina
05/03	06/03	07/03	08/03	09/03
Arroz / Feijão Cenoura Cubos refogada Salada de Macarrão com ovos rodelas	Arroz Feijão Stroganof de frango Suco	Arroz Tutu de feijão Isclas de lombo aceboladas Salada tomate	Arroz / Feijão Escondidinho de frango Abobrinha ralada refogada	Arroz Feijão Lombo refogado com batata Suco
12/03	13/03	14/03	15/03	16/03
Arroz / Feijão Viradinho de ovos com cenoura e repolho ralados Suco	Arroz Feijão Puré de batata Frango tiras aceboladas Salada de folhas da horta	Arroz Feijão Macarronada Frango cubos com legumes	Arroz Tutu de feijão Carne moída com batata e batata doce Sobremesa Gelatina	Arroz Feijão Farofa com frango desfiada Bolinho legumes assado Suco
19/03	20/03	21/03	22/03	23/03
Arroz / Feijão Legumes cubinhos refogados na margarina gratinados com ovos mexidos	Arroz / Feijão Carne de panela com batatas / Salada de alfaca	Arroz / Feijão Carne moída com vagem Salada de tomate	Arroz Feijão Frango tirinhas refogado com legumes cubinhos	Arroz / Feijão Viradinho de vagem, lentilha e ervilha com ovos Salada de tomate
26/03	27/03	28/03	29/03	30/03
Arroz / Feijão / Farofa de ovos com milho e vagem Suco	Arroz / Feijão / Carne desfiada com legumes.	Arroz / Feijão / Almondégas com PTS ao molho		

Propostas:

Para desjejum:

..Aternar o "leite com achocolatado" com "café com leite".

.. Oferecer pão integral no desjejum pelo menos 1 x ao mês; + Guarnição (legumes refogados ou salada)

Diariamente: 1 porção de fruta

Para almoço:

Diariamente: Arroz+Feijão + Prato Principal (fonte proteina)

Exporadicamente: Suco + Sobremesa

Luciana Pereira

Nutricionista
CRN 9 - 3543

Robélia Vargas Consofi

Nutricionista
CRN 9 - 1174



Cardápio Abril 2018 - PERÍODO INTEGRAL

Todos os dias Desjejum: Leite com Achocolatado e Pão com Margarina				
SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
02/04	03/04	04/04	05/04	06/04
Arroz Feijão Ovos mexidos com ervilha Salada	Arroz / Tutú de Feijão Isclas lombo aceboladas Purê de batata	Arroz / Feijão Carne Desfiada abobrinha picada, milho e lentilha	Arroz Feijão Stroganoff de Frango Salada folhas	Arroz / Feijão Purê de batata Isclas de lombo refogadas Salada tomate
09/04	10/04	11/04	12/04	13/04
Arroz Feijão Cenoura Cubos refogada Salada de Macarrão com ovos rodelas	Macarronada Molho vermelho Carne moída com legumes Suco	Arroz Feijão Frango refogado pedaços com cenoura cubos Salada de folhas e tomate	Arroz / Feijão / Kibe assado Salada de Legumes Crema de Chocolate	Arroz Feijão Frango com Batata Suco
16/04	17/04	18/04	19/04	20/04
Arroz temperado com ovos e legumes Feijão Salada	Arroz Feijão Escondidinho de frango cubinhos Salada de repolho	Arroz Tutu de feijão Carne cubinhos cozida com milho Gelatina	Arroz Feijão Batata doce em rodelas gratinadas Frango cubos com repolho e cenoura	Arroz Feijão Farofa com carne desfiada Bolinho de arroz assado Suco
23/04	24/04	25/04	26/04	27/04
Arroz Feijão Legumes cubinhos refogados na margarina e ovos rodelas	Arroz Feijão Carne moída refogada com legumes Salada de folhas	Arroz Feijão Macarrão ao Sugo Gelatina	Arroz Feijão Frango tirinhas refogado Legumes gratinados no forno	Arroz Tutu de feijão Isclas lombo refogadas milho, cenoura e vagem
30/04	01/05	02/05	03/05	04/05
Recesso	Feriado			

Propostas: Para desjejum: Aternar o "leite com achocolatado" com "café com leite". Oferecer pão integral no desjejum pelo menos 1 x ao mês; + Guarnição (legumes refogados ou salada)	Diariamente: 1 porção de fruta Para almoço: Diariamente: Arroz+Feijão + Prato Principal (fonte proteína) Exporadicamente: Suco + Sobremesa
--	---

Luciana Pereira
Nutricionista
CRN 9-3543

Robélia Vargas Consoli
Nutricionista
CRN 9-1174

Cardápio Maio 2018 - PERÍODO INTEGRAL

Todos os dias Desjejum: Leite com Achocolatado e Pão com Margarina				
SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
30/04	01/05	02/05	03/05	04/05
Arroz / Feijão / Farofa de ovos com legumes	FERIADO	Arroz / Feijão Viradinho de ovos com legumes Salada de alface	Arroz / Feijão Carne moída com chuchu Salada de tomate	Arroz / Feijão Polenta molho bolonhesa Suco
07/05	08/05	09/05	10/05	11/05
Arroz / Feijão Salada completa com ovos rodelas Suco	Arroz / Feijão Filé frango em tiras refogado com mandioca Salada	Arroz / Feijão Batata doce gratinada ao forno Frango cubinhos com cenoura Sob. gelatina	Arroz de forno completo Feijão Salada de tomate	Arroz / Tutú de feijão Isclas de lombo refogadas com milho e ervilha
14/05	15/05	16/05	17/05	18/05
Arroz / Feijão / Omelete assado com legumes	Arroz / Feijão Carne moída com batata Salada de pepino	Arroz / Feijão Stroganoff de frango Salada de tomate	Arroz / Feijão Quibebe / Frango cubinhos acebolado	Arroz / Feijão / Carne moída Refogada com legumes e ovos rodelas
21/05	22/05	23/05	24/05	25/05
Arroz / Feijão / Viradinho de ovos com legumes ralados	Arroz / Feijão Carne moída com cenoura e chuchu cubos	Arroz / Feijão / Carne em cubos com legumes Suco	Arroz / Feijão Frango Isclas de frango aceboladas	Arroz de forno / Feijão Salada de legumes
28/05	29/05	30/05	31/05	01/06
Arroz / Feijão / Ovos mexidos / cenoura ralada	Arroz / Feijão / Macarronada molho bolonhesa Salada Folhas	Arroz / Feijão / Carne de panela com batata.	FERIADO	RECESSO

Propostas: Para desjejum: Aternar o "leite com achocolatado" com "café com leite". Oferecer pão integral no desjejum pelo menos 1 x ao mês; + Guarnição (legumes refogados ou salada)	Diariamente: 1 porção de fruta Para almoço: Diariamente: Arroz+Feijão + Prato Principal (fonte proteína) Exporadicamente: Suco + Sobremesa
--	---

Luciana Pereira
Nutricionista
CRN 9-3543

Robélia Vargas Consoli
Nutricionista
CRN 9-1174



Cardápio JUNHO 2018 - PERÍODO INTEGRAL

Todos os dias Desjejum: Leite com Achocolatado e Pão com Margarina				
SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
28/05	29/05	30/05	31/05	01/06
Arroz / Feijão / Omelete assado com cenoura ralada	Arroz / Feijão / Carne moída com chuchu e cenoura	Arroz / Feijão / Farofa de carne desfiada com legumes Sob. Gelatina	FERIADO	RECESSO
04/06	05/06	06/06	07/06	08/06
Arroz / Feijão Salada legumes com ovos rodelas Suco	Arroz / Feijão Filé frango em tiras refogado com mandioca Salada	Arroz / Feijão Batata doce gratinada ao forno Frango cubinhos com cenoura Sob. gelatina	Arroz de forno completo Feijão Salada de folhas	Arroz / Tutú de feijão Iscas de lombo refogadas com milho e ervilha
11/06	12/06	13/06	14/06	15/06
Arroz / Feijão / Omelete assado com legumes	Arroz / Feijão Carne moída com batata Salada de alface	Arroz / Feijão Stroganoff de frango Salada de tomate e pepino	Arroz / Feijão Purê batata / Frango cubinhos acebolado	Arroz / Feijão / Carne moída Refogada com legumes e ovos rodelas
18/06	19/06	20/06	21/06	22/06
Arroz / Feijão / Viradinho de ovos com legumes ralados	Arroz / Feijão Carne moída com cenoura e chuchu cubos	Arroz / Feijão / Carne cubos com legumes Suco	Arroz / Feijão Frango em Iscas acebolado	Arroz de forno / Feijão Salada de legumes
25/06	26/06	27/06	28/06	29/06
Arroz / Feijão / Farofa de ovos com PTS e cenoura ralada Suco	Arroz / Feijão / Chuchu gratinado no forno com molho branco Salada Tomate	FEIJADA / FAROFA / COUVE E LARANJA	Arroz / Feijão Escondidinho de carne moída Sobremesa: Gelatina	Macarronada com molho Farofa de ovos.

Propostas:	Diariamente: 1 porção de fruta
Para desjejum:	Para almoço:
. Alternar o "leite com achocolatado" com "café com leite".	Diariamente: Arroz+Feijão + Prato Principal (fonte proteína)
. Oferecer pão integral no desjejum pelo menos 1 x ao mês; + Guarnição (legumes refogados ou salada)	Esporadicamente: Suco + Sobremesa

Luciana Pereira
Nutricionista
CRN 9 - 3543

Robélia Vargas Consoli
Nutricionista
CRN 9 - 1174

Cardápio JULHO 2018 - PERÍODO INTEGRAL

Todos os dias Desjejum: Leite com Achocolatado e Pão com Margarina				
SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
02/07	03/07	04/07	05/07	06/07
Arroz com brócolis / Feijão Viradinho de ovos e legumes ralados	Arroz / Feijão Carne cubos com mandioca Salada de brócolis e cenoura Sobremesa Gelatina	Arroz com frango, ervilha, cenoura e milho / feijão / Salada de folhas	Arroz / Feijão Virado de abobrinha Frango tirinhas aceboladas	Arroz / Feijão Estrogonofe de carne Sobremesa Gelatina
09/07	10/07	11/07	12/07	13/07
Arroz / Feijão Legumes cubinhos refogados na margarina gratinados com ovos mexidos	Arroz / Feijão Carne moída com batata Salada beterraba ralada Suco	Arroz / Feijão Tirinhas frango aceboladas Salada tomate	Arroz / Feijão Kibe assado Salada de folhas	Arroz Feijão Farofa com frango desfiado Bolinho de legumes assado Suco
16/07	17/08	18/08	19/08	20/08
23/07	24/08	25/08	26/08	27/08
30/07	31/07	01/08	02/08	03/08
Arroz / Feijão / Farofa de ovos com milho, lentilha e ervilha Suco	Arroz Feijão Macarronada Frango cubos com legumes	Arroz / Feijão Carne moída com cenoura e repolho Sobremesa: Gelatina	Arroz Feijão Frango tirinhas refogado com legumes cubinhos	Arroz / Feijão / Almondogas com PTS ao molho

Propostas:	Diariamente: 1 porção de fruta
Para desjejum:	Para almoço:
. Alternar o "leite com achocolatado" com "café com leite".	Diariamente: Arroz+Feijão + Prato Principal (fonte proteína)
. Oferecer pão integral no desjejum pelo menos 1 x ao mês; + Guarnição (legumes refogados ou salada)	Esporadicamente: Suco + Sobremesa

Luciana Pereira
Nutricionista
CRN 9 - 3543

Robélia Vargas Consoli
Nutricionista
CRN 9 - 1174



Cardápio AGOSTO 2018- PERÍODO INTEGRAL

Todos os dias Desjejum: Leite com Achocolatado e Pão com Margarina				
SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
30/07	31/07	01/08	02/08	03/08
Arroz / Feijão Ovos mexidos com ervilha Salada de tomate	Arroz / Feijão Carne moída com cenoura e repolho Sobremesa: Gelatina	Arroz / Feijão Frango cubos Creme de cenoura	Arroz de forno (frango, cenoura, ervilha, milho) / Feijão Sobremesa: Gelatina	Arroz / Feijão Carne moída com cenoura e repolho Sobremesa: Gelatina
06/08	07/08	08/08	09/08	10/08
FERIADO	Arroz Feijão com linguiça assada Virado de abobrinha Salada de couve-tomate	Arroz / Feijão Tirinhas de Frango / Purê de batatas Sobremesa: Gelatina	Arroz / Tutu de Feijão com linguiça Isclas de lombo refogadas Salada de tomate	Arroz / Feijão / Escondidinho de frango Abobrinha cubinhos Suco
13/08	14/08	15/08	16/08	17/08
Arroz / Feijão / Omelete assado com legumes Suco	Arroz com cenoura e vagem / Feijão Carne moída com batata doce	Arroz / Feijão / Estrogonofe de frango Salada de Alface	Arroz / Feijão Frango cubinhos acobolado com cenoura e vagem	Arroz / Feijão / Carne moída Refogada com legumes e ovos rodadas
20/08	21/08	22/08	23/08	24/08
Arroz / Feijão / Viradinho de ovos com legumes ralados	Polenta / Frango desfiado / Feijão / Abóbora refogada	Arroz c brócolis / Feijão / Carne de panela com batata	Arroz / Feijão / Viradinho legumes com carne desfiada Sobremesa gelatina	Arroz / Strogonoff de frango Salada variada
27/08	28/08	29/08	30/08	31/08
Arroz / Feijão / Carne de panela com batata.	Arroz / Feijão / Macarronada molho bolonhesa Salada Folhas	Arroz / Feijão / Farofa de carne desfiada com legumes Salada Beterraba ralada Sob. Gelatina	Arroz / Feijão Carne moída com cenoura e repolho tiras Salada Beterraba cozida	Arroz / Feijão / Carne cubos com legumes Suco

Propostas:

Para desjejum:

. Alternar o "leite com achocolatado" com "café com leite".

. Oferecer pão integral no desjejum pelo menos 1 x ao mês; + Guarnição (legumes refogados ou salada)

Diariamente: 1 porção de fruta

Para almoço:

Diariamente: Arroz+Feijão + Prato Principal (fonte proteína)

Esporadicamente: Suco + Sobremesa

Luciana Pereira

Nutricionista
CRN 9 - 3543

Robélia Vargas Consoli

Nutricionista
CRN 9 - 1174

Cardápio SETEMBRO 2018 - PERÍODO INTEGRAL

Todos os dias Desjejum: Leite com Achocolatado e Pão com Margarina				
SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
03/09	04/09	05/09	06/09	07/09
Arroz / Feijão / Omelete assado com legumes Salada de alface	Arroz / Feijão / Purê de batata com molho e frango desfiado Salada de alface	Arroz / Feijão / Legumes gratinados com frango desfiado Sob. Gelatina	Arroz / Feijão Escondidinho de frango com legumes Suco	FERIADO
10/09	11/09	12/09	13/09	15/09
Arroz / Feijão Salada legumes com ovos rodadas Suco	Arroz / Feijão Carne moída refogada com abobrinha Salada cenoura ralada	Arroz / Feijão Mandioca gratinada ao forno Frango cubinhos com cenoura Sobremesa: gelatina	Arroz de forno completo Feijão Salada de folhas	Arroz / Tutu de feijão Kibe assado Refogado de abobrinha, milho e ervilha
17/09	18/09	19/09	20/09	21/09
Arroz / Feijão / Ovos mexidos com viradinho de legumes com repolho	Arroz / Feijão Carne de panela com batata Salada de tomate	Arroz / Feijão Viradinho de chuchu com carne desfiada Salada de repolho e tomate	Arroz / Feijão Purê de batatas Frango cubinhos acobolado Suco	Arroz / Feijão / Carne cubos refogada com chuchu, repolho e batata
24/09	25/09	26/09	27/09	28/09
Arroz / Feijão / Omelete assado com legumes ralados	Arroz / Feijão Carne moída com cenoura e chuchu cubos	Arroz / Tutu de feijão / Lombo refogado / Salada de beterraba e repolho ralados	Arroz / Feijão / Escondidinho de carne moída	Macarronada / Feijão / Lombo refogado com legumes

Propostas:

Para desjejum:

. Alternar o "leite com achocolatado" com "café com leite".

. Oferecer pão integral no desjejum pelo menos 1 x ao mês; + Guarnição (legumes refogados ou salada)

Diariamente: 1 porção de fruta

Para almoço:

Diariamente: Arroz+Feijão + Prato Principal (fonte proteína)

Esporadicamente: Suco + Sobremesa

Luciana Pereira

Nutricionista
CRN 9 - 3543

Robélia Vargas Consoli

Nutricionista
CRN 9 - 1174



Cardápio OUTUBRO 2018 - PERÍODO INTEGRAL

Todos os dias Desjejum: Leite com Achocolatado e Pão com Margarina				
SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
01/10	02/10	03/10	04/10	05/10
Arroz / Feijão / Farofa de ovos com legumes Salada de alface	Arroz / Feijão / Purê de batata com molho e carne cubinhos Salada de alface	Arroz / Feijão / Abobrinha gratinada com frango desfiado Sobremesa: Gelatina	Arroz / Feijão Escondidinho de frango Salada de tomate Suco	FERIADO
08/10	09/10	10/10	11/10	12/10
Arroz / Feijão Omelete assado com tomate e orégano Suco	Arroz / Feijão Carne moída refogada com cenoura Salada de repolho	Arroz / Feijão Repolho refogado com frango em tirinhas Cenoura ralada salada	Arroz / Feijão Almondugas ao molho Suco	
15/10	16/10	17/10	18/10	19/10
22/10	23/10	24/10	25/10	26/10
Arroz / Feijão / Viradinho de ovos com legumes ralados	Arroz / Feijão Carne moída com batata Salada de brócolis	Arroz / Feijão / Boíinho de carne com PTS Salada de tomate Suco	Arroz / Tutu de feijão Isclas de lombo refogadas com milho e ervilha	Arroz de forno / Feijão Salada de legumes Sobremesa: gelatina
29/10	30/10	31/10	01/11	02/11
Arroz / Feijão / Ovos mexidos com milho e ervilha Suco	Arroz / Feijão / Frango desfiado com cenoura e beterraba ralados	Arroz / Feijão / Refogado de cenoura cubos e cubinhos de frango	Arroz / Feijão / Macarronada com frango desfiado no molho	

Propostas: Para desjejum: . Alternar o "leite com achocolatado" com "café com leite". . Oferecer pão integral no desjejum pelo menos 1 x ao mês; + Guarnição (legumes refogados ou salada)	Diariamente: 1 porção de fruta Para almoço: Diariamente: Arroz+Feijão + Prato Principal (fonte proteína) Esporadicamente: Suco + Sobremesa
---	---

Luciana Pereira
Nutricionista
CRN 9 - 3543

Robélia Vargas Consoli
Nutricionista
CRN 9 - 1174

Cardápio NOVEMBRO 2018 - PERÍODO INTEGRAL

Todos os dias Desjejum: Leite com Achocolatado e Pão com Margarina				
SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
29/10	30/10	31/10	01/11	02/11
Arroz / Feijão / Ovos mexidos com milho e ervilha Suco	Arroz / Feijão / Frango desfiado com cenoura e beterraba ralados	Arroz / Feijão / Refogado de cenoura cubos e cubinhos de frango	Arroz / Feijão / Macarronada com frango desfiado no molho	FERIADO
05/11	06/11	07/11	08/11	09/11
Arroz / Feijão Omelete assado com tomate e orégano Suco	Arroz / Feijão tropeiro com linguiça Salada de tomate	Arroz / Feijão Carne moída com batata, abobrinha e tomate Sobremesa: gelatina	Arroz / Feijão Escondidinho de frango com legumes e repolho	Arroz / Feijão Macarronada bolonhesa Salada de repolho
12/11	13/11	14/11	15/11	16/11
Arroz / Feijão / Viradinho de legumes com ovos rodela	Arroz / Feijão Carne moída com batata e cenoura Salada de alface	Arroz / Feijão Stroganoff de frango Salada de tomate	FERIADO	Arroz / Feijão / Carne moída Refogada com legumes Suco
19/11	20/11	21/11	22/11	23/11
Arroz / Feijão / Viradinho de ovos com legumes ralados	FERIADO	Arroz / Feijão / Carne cubos com batata e chuchu Suco	Arroz / Feijão / Isclas de frango aceboladas com cenoura rodela Salada de pepino	Arroz de forno / Feijão Salada de legumes
26/11	17/11	28/11	29/11	30/11
Arroz / Feijão / Farofa de ovos com PTS e cenoura ralada Suco	Arroz / Feijão / Chuchu gratinado no forno com molho branco Salada Tomate	Arroz / Tutu de Feijão / Lombo refogado com cenoura	Arroz / Feijão Escondidinho de carne moída Sobremesa: Gelatina	Macarronada com molho Farofa de ovos.

Propostas: Para desjejum: . Alternar o "leite com achocolatado" com "café com leite". . Oferecer pão integral no desjejum pelo menos 1 x ao mês; + Guarnição (legumes refogados ou salada)	Diariamente: 1 porção de fruta Para almoço: Diariamente: Arroz+Feijão + Prato Principal (fonte proteína) Esporadicamente: Suco + Sobremesa
---	---

Luciana Pereira
Nutricionista
CRN 9 - 3543

Robélia Vargas Consoli
Nutricionista
CRN 9 - 1174



Cardápio DEZEMBRO 2018 - PERÍODO INTEGRAL

Todos os dias Desjejum: Leite com Achocolatado e Pão com Margarina				
SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
03/12	04/12	05/12	06/12	07/12
Arroz / Feijão / Omelete assado com legumes Salada de alface	Arroz / Feijão / Purê de batata com molho e frango desfiado Salada de alface	Arroz / Feijão / Legumes gratinados com frango desfiado Sob. Gelatina	Arroz / Feijão Escondidinho de frango com legumes Suco	Arroz / Feijão / Bolinho de legumes com frango desfiado assado Salada de tomate
10/12	11/12	12/12	13/12	14/12
Arroz / Feijão Salada legumes com ovos rodadas Suco	Arroz / Feijão Filé frango em tiras refogado com mandioca Salada	Arroz / Feijão Batata doce gratinada ao forno Frango cubinhos com cenoura Sob. gelatina	Arroz de forno completo Feijão Salada de folhas	Arroz / Tutu de feijão Kibe assado Salada de cenoura ralada, milho e ervilha
17/12	18/12	19/12	20/12	
Arroz / Feijão / Omelete assado Salada de pepino	Arroz / Feijão Came moída com batata Salada de pepino	Arroz / Feijão Estrogonofe de frango Salada de tomate e pepino	Arroz / Feijão Batata doce gratinada / Frango em cubinhos acebolado	

Propostas: Para desjejum: Alternar o "leite com achocolatado" com "café com leite". Oferecer pão integral no desjejum pelo menos 1 x ao mês; + Guarnição (legumes refogados ou salada)	Diariamente: 1 porção de fruta Para almoço: Diariamente: Arroz+Feijão + Prato Principal (fonte proteína) Esporadicamente: Suco + Sobremesa
---	---

Luciana Pereira
Nutricionista
CRN 9 - 3543

Robélia Vargas Consoli
Nutricionista
CRN 9 - 1174



CARDÁPIO FEVEREIRO 2018- Ensino Fundamental

SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
			01/02 Feijão Polenta com molho com carne Suco	02/02 Arroz Feijão Carne com legumes Sobremesa
05/02 Arroz Feijão Farofa PTS com milho e ervilha	06/02 Arroz de Forno Salada de Cenoura Cozida	07/02 Macarronada molho bolonhesa	08/02 Arroz Feijão Omelete com repolho fininho e tomate picadinho	09/02 Torta de legumes com frango desfiado Suco
12/02	13/02	14/02	15/02	16/02
Recesso	Carnaval	Cinzas	Arroz Feijão Carne moída com cenoura	Arroz Feijão Escondidinho de frango desfiado
19/02	20/02	21/02	22/02	23/02
Macarrão ao Sugo Feijão Salada de Ovos	Arroz Tutu de Feijão Carne Cozida Salada de Tomate	Arroz Feijão Isclas de Frango Acebollado Purê de Batata	Arroz Feijão Carne com Abobrinha e Batata - Doce	Macarrão com Molho de Frango Sobremesa: Arroz Doce
26/02	27/02	28/02		
Arroz temperado com Frango, Molho, Milho, Ervilha.	Arroz Feijão Coxa e Sobrecoxa desfiada Salada de Alface e Cenoura Ralada	Macarrão com Molho de Carne Moída Chuchu, Cenoura e Vagem Refogados Gelatina		

. Adequar o tamanho das porções segundo a faixa etária de cada turma;

Luciana Pereira

Nutricionista
CRN 9 - 3543

Robélia Vargas Consofi

Nutricionista
CRN 9 - 1174



CARDÁPIO MARÇO 2018- Ensino Fundamental

SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
			01/03	02/03
			Feijão Polenta com molho com carne e PTS	Arroz Feijão Salada de Macarrão com Cenoura e Vagem
05/03	06/03	07/03	08/03	09/03
Arroz Feijão Omelete de Forno com Milho	Arroz Feijão Frango com Batata Salada de Tomate	Macarronada ao Sugo Mousse de Abacaxi (com a Gelatina)	Arroz Feijão Isclas de Lombo Acebollado Virado de Abobrinha	Arroz Feijão Purê de Batata com Frango
12/03	13/03	14/03	15/03	16/03
Arroz Feijão Farofa com PTS, ovos e legumes ralados	Macarrão com Molho Carne Moida Salada de Repolho	Arroz de forno com Coxa e Sobre coxa de Frango Desfiado, cenoura e ervilha	Polenta com Carne Moida Feijão Salada de Cenoura	Arroz Feijão Purê de Batata Doce com Molho de Carne Moida
19/03	20/03	21/03	22/03	23/03
Macarrão ao Sugo Feijão Salada de Ovos	Arroz Feijão Carne Cozida com Molho Salada de Alface	Arroz Feijão Escondidinho de Frango Salada de Tomate	Macarrão com Molho de Frango Gelatina	Arroz Feijão Farofa de Lentilha com Legumes
26/03	27/03	28/03	29/03	30/03
Arroz temperado com Frango, Molho, Milho, Ervilha	Arroz Feijão Almôndega ao Molho Salada de Pepino	Torta de Legumes com Frango Sobremesa: Banana	Quinta Feira Santa	Sexta Feira Santa

Propostas p/ refeição no intervalo do turno:

. Adequar o tamanho das **porções** segundo a faixa etária de cada turma;

→ Doces como: Canjica e arroz doce são oferecidos esporadicamente e nunca sozinhos, sempre em acréscimo a alimentação, e são muito bem aceitos.

Luciana Pereira

Nutricionista
CRN 9 - 3543

Robélia Vargas Consoli

Nutricionista
CRN 9 - 1174



CARDÁPIO ABRIL 2018- Ensino Fundamental

SEGUNDA-FEIRA 02/04	TERÇA-FEIRA 03/04	QUARTA-FEIRA 04/04	QUINTA-FEIRA 05/04	SEXTA-FEIRA 06/04
Arroz Feijão Omelete com legumes	Macarrão com Molho Branco e Frango Suco de Frutas	Arroz Tutu de Feijão Isclas de Lombo Refogada Virado de Abobrinha	Feijão Polenta com molho de Frango Salada de Tomate	Canjiquinha com Abobrinha, Tomate e Lombo Mousse de Morango (gelatina)
09/04	10/04	11/04	12/04	13/04
Arroz Feijão Purê de Batata Salada de Ovos cozidos	Arroz Feijão Frango desfiado (Coxa e Sobre coxa) Batata doce Gratinada	Macarronada com Almôndega Salada de Repolho	Arroz Feijão Farofa de Cenoura com Lentilha e PTS	Feijão Polenta com Carne Moida Pavê de Chocolate
16/04	17/04	18/04	19/04	20/04
Arroz Feijão Farofa com PTS, ovos e legumes ralados	Macarrão com Molho de Frango Salada de Tomate	Arroz Colorido com Frango Desfiado, cenoura e ervilha Salada de Beterraba Ralada	Feijão Polenta com Carne Cozida Salada de Lentilha	Arroz Feijão Purê de Batata com Molho de Carne
23/04	24/03	25/04	26/04	27/04
Macarrão ao Sugo Feijão Salada de Ovos	Arroz Feijão Almôndegas ao Molho Salada de Cenoura	Arroz Feijão Frango (Coxa e Sobre) com Mandioquinha	Macarrão com Molho de Carne Moida Gelatina	Canjiquinha com Legumes (Cenoura, Vagem, Mandioquinha) e Lombo
30/03				
Arroz temperado com Frango, Molho, Milho, Ervilha				

Adequar o tamanho das porções segundo a faixa etária de cada turma;
→ Os dias que tem polenta, purê, diminuir a quantidade de arroz servida.

Luciana Pereira
Nutricionista
CRN 9 - 3543

Robélia Vargas Consoli
Nutricionista
CRN 9 - 1174



CARDÁPIO MAIO 2018 - Ensino Fundamental

SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
	01/05	02/05	03/05	04/05
	Feriado	Arroz Feijão Farofa de Ovos com Legumes	Feijão Polenta com molho de Frango Salada de Alface com Tomate	Arroz Feijão Canjiquinha com Chuchu e Lombo
07/05	08/05	09/05	10/05	11/05
Arroz Omelete com Ervilha e legumes Salada de Tomate	Arroz Tutu de Feijão Lombo Acebolado Salada de Abobrinha	Arroz Feijão Isclas de Frango Refogada Batata doce em Rodelas Assada	Macarrão alho e óleo Refogado de PTS Salada de Cenoura Ralada	Arroz Feijão Virado de Abobrinha com Ovo
14/05	15/05	16/05	17/05	18/05
Arroz Feijão Isclas de Lombo com Mandioca Cozida	Macarrão com Molho de Frango Salada de Tomate	Arroz Feijão Polenta com Molho Carne Moida e Abóbora	Arroz de forno com Frango Desfiado, cenoura e ervilha Salada de Pepino	Arroz Feijão Purê de Batata com Molho de Carne
21/05	22/05	23/05	24/05	25/05
Macarrão ao Sugo Feijão Salada de Ovos	Arroz Feijão Isclas de Frango Grelhada Purê de Mandioquinha	Arroz Feijão Almôndegas ao Molho Salada de Cenoura	Macarrão Tipo Yakissoba (Cenoura, Cebola, Filé de Frango) Gelatina	Canjiquinha com Legumes (Cenoura, Chuchu, Mandioquinha) e Carne
28/05	29/05	30/05	31/05	
Arroz Colorido com Frango, Molho, Milho, Ervilha	Arroz Feijão Farofa de Carne Salada de Tomate	Arroz Feijão Carne Cozida Purê de Batata Sobremesa: Banana	Feriado	

Luciana Pereira
Nutricionista
CRN 9 - 3543

Robélia Vargas Consoli
Nutricionista
CRN 9 - 1174



CARDÁPIO JUNHO 2018 - Ensino Fundamental

SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
				01/06
				Feriado
04/06	05/06	06/06	07/06	08/06
Macarrão Espaguete ao Sugo Ovos Mexidos com Ervilha	Arroz Feijão Bolinho de PTS Purê de Batata doce	Feijão Polenta com Molho Frango Salada de Cenoura	Arroz Feijão Isclas de Lombo com Cenoura Ponkan	Canjiquinha com Frango e Legumes (Cenoura, Abobrinha, Batata Doce) Gelatina
11/06	12/06	13/06	14/06	15/06
Arroz Feijão Isclas de Lombo Mandioca Cozida	Macarrão com Molho Branco e Frango (Coxa e sobre) Salada de Tomate	Arroz Feijão Polenta com Carne Moida Salada de Alface	Arroz de forno com Frango Desfiado, cenoura e ervilha Salada de Pepino	Arroz Feijão Purê de Batata com Molho de Carne
18/06	19/06	20/06	21/06	22/06
Arroz Feijão Farofa de Lentilha com PTS Suco	Arroz Feijão Carne Cozida Acebolada Virado de Cenoura	Macarrão Parafuso com Molho Sobremesa: Canjica	Arroz Feijão Isclas de Frango Grelhado Purê de Abóbora	Arroz Feijão Legumes Gratinados (Cenoura e Mandioquinha)
25/06	26/06	27/06	28/06	29/06
Arroz Colorido com Ovos, Cenoura e Ervilha Feijão	Feijão Polenta com Molho de Carne Moida Gelatina	Arroz Feijoada (lombo e linguiça) Farofa Couve Laranja	Macarrão Parafuso com Molho de Frango Canjica com Canela	Arroz Feijão Escondidinho de Linguiça Salada de Lentilha

Luciana Pereira
Nutricionista
CRN 9 - 3543

Robélia Vargas Consoli
Nutricionista
CRN 9 - 1174



CARDÁPIO JULHO 2018- Ensino Fundamental

SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
02/07 Arroz Feijão Farofa de Lentilha com PTS	03/07 Polenta com Molho de Carne Feijão Salada de Brócolis	04/07 Macarrão Espaguete tipo Yakissoba (Frango, Brocolis, Cenoura, Abobrinha, Cebola) Suco de Frutas	05/07 Arroz Feijão Mandioca com Carne em Cubos	06/07 Canjiquinha com Frango, Abobrinha e Cenoura Gelatina
09/07	10/07	11/07	12/07	13/07
Arroz Feijão Omelete (Legumes ralados) de Forno	Macarrão com Molho de Frango Canjica Doce	Arroz Feijão Coxa e Sobre coxa Batata na Manteiga Salada de Tomate	Arroz Feijão Isclas de Frango Acebollada Salada de Beterraba Gelatina	Arroz Feijão Purê de batata com molho de Frango
16/07	17/07	18/07	19/07	20/07
		<i>Férias</i>		
23/07	24/07	25/07	26/07	27/07
		<i>Férias</i>		
30/07	31/07			
Arroz Feijão Farofa de PTS com lentilha, ervilha e milho	Espaguete com Molho de Frango Salada de Repolho Gelatina			

Adequar o tamanho das **porções** segundo a faixa etária de cada turma;

→ Doces como: Canjica e arroz doce são oferecidos esporadicamente e nunca sozinhos, sempre em acréscimo a alimentação, e são muito bem aceitos.

Luciana Pereira

Nutricionista
CRN 9 - 3543

Robélia Vargas Consoli

Nutricionista
CRN 9 - 1174



CARDÁPIO AGOSTO 2018- Ensino Fundamental

SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
		01/08 Caldo de mandioca com carne moída e Cenoura	02/08 Arroz Feijão Coxa e Sobre Assada em Pedacos Salada de Cenoura Cozida	03/08 Sopa de Macarrão com Frango, Cenoura, Repolho
06/08	07/08	08/08	09/08	10/08
Arroz com cenoura ralada Feijão Ovos mexidos	Macarrão à Bolonhesa Salada de Abobrinha e Tomate	Arroz Feijoada (lombo e linguiça) Farofa Couve Laranja	Polenta molho com carne Feijão Salada de Tomate	Macarrão Molho branco Isclas de lombo com milho
13/08	14/08	15/08	16/08	17/08
Arroz Feijão Omelete Batata Refogada com Lentilha	Arroz Colorido Com Frango, Cenoura, Milho e Vagem Laranja	Arroz Feijão tropeiro Coxa e Sobre Coxa em Pedacos	Canjiquinha com Carne Moída, Vagem, Batata Doce e Cenoura	Arroz Feijão Purê de Batata doce com Molho de Carne Moída Gelatina
20/08	21/08	22/08	23/08	24/08
Arroz Feijão Omelete assado com Cenoura	Arroz Tutu de feijão Isclas de Frango com Brócolis, tomate	Arroz Feijão Carne cozida Purê de Abóbora	Macarronada molho frango desfiado Sobremesa: Arroz Doce	Arroz Feijão Escondidinho de Carne com Brocolis.
27/08	28/08	29/08	30/08	31/08
Arroz Colorido com Frango, Ovos e Abóbora	Arroz Feijão Polenta molho com carne Salada de Repolho e Beterraba	Macarrão com Molho de Carne Salada de Cenoura Cozida Gelatina	Arroz Feijão Almôndega ao Molho Virado de Ovos com Cenoura	Canjiquinha com Carne Cubos, Cenoura e Repolho

Luciana Pereira

Nutricionista
CRN 9 - 3543

Robélia Vargas Consoli

Nutricionista
CRN 9 - 1174



CARDÁPIO SETEMBRO 2018- Ensino Fundamental

SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
03/09	04/09	05/09	06/09	07/09
Arroz com milho e ervilha Feijão Farofa de ovos	Arroz Feijão Filé de Frango Refogado com batata Salada de Tomate	Macarronada ao Sugo Isclas de frango refogadas com Abobrinha Salada de Alface	Feijão Polenta com Molho de Frango Salada de Abobrinha com Tomate	Feriado
10/09	11/09	12/09	13/09	14/09
Arroz Colorido com Ovos, Milho e Ervilha Salada de Lentilha	Feijão Polenta Coxa e Sobre coxa ensopada	Arroz Feijão Mandioca com Carne Moida Salada de cenoura ralada	Macarrão com molho de Carne Salada de Tomate	Arroz Feijão Farofa de Frango com Cenoura e Ervilha
17/09	18/09	19/09	20/09	21/09
Feijão Polenta com molho bolonhesa (molda + PTS)	Arroz Feijão Isclas de Frango Acebolado Salada de Pepino	Arroz Colorido com Frango e Brócolis Gelatina	Macarrão com Molho de Carne	Arroz Feijão Escondidinho de Frango
24/09	25/09	26/09	27/09	28/09
Arroz Feijão Omelete com Ervilha	Macarrão com Molho de Carne Moida Salada de beterraba cozida	Arroz Tutu de Feijão Isclas de Lombo Acebolado Virado de Chuchu	Arroz Feijão Almôndega de Carne + PTS ao Molho Salada de Cenoura	Arroz Feijão Farofa de Isclas de Lombo com Cenoura

Adequar o tamanho das **porções** segundo a faixa etária de cada turma;

→ Doces como: Canjica e arroz doce são oferecidos esporadicamente e nunca sozinhos, sempre em acréscimo a alimentação, e são muito bem aceitos.

Luciana Pereira

Nutricionista
CRN 9 - 3543

Robélia Vargas Consofi

Nutricionista
CRN 9 - 1174



CARDÁPIO OUTUBRO 2018- Ensino Fundamental

SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
01/10	02/10	03/10	04/10	05/10
Arroz Feijão Farofa de PTS com ovos e milho	Macarronada à Bolonhesa Salada de Alface e Tomate	Arroz Feijão Coxa e Sobre coxa em Pedacões Creme de Milho	Arroz Feijão Carne Cozida com Batata Gelatina	Polenta com Molho Frango desfiado Feijão Salada de Abobrinha
08/10	09/10	10/10	11/10	12/10
Arroz de forno Mousse de Abacaxi	Bolo de Cenoura	Macarrão à Bolonhesa Pavê de Chocolate	Cachorro quente Suco de uva	Feriado
15/10	16/10	17/10	18/10	19/10
		Recesso		
22/10	23/10	24/10	25/10	26/10
Arroz Feijão Omelete Assado	Macarrão ao Molho Branco e Brócolis Salada de Tomate	Arroz Carne moída Refogada Purê de Batata	Arroz Feijão Isclas de Lombo Farofa de Milho	Feijão Polenta com Molho de Carne Salada de Lentilha
29/10	30/10	31/10		
Arroz Tutu de feijão Salada de Ovos rodadas	Macarrão Parafuso Alho e Óleo Isclas de Filé de Frango com Cenoura	Arroz Feijão Coxa e Sobre coxa Acebolada Farofa de Banana		

. Adequar o tamanho das porções segundo a faixa etária de cada turma;

→ Doces como: Canjica e arroz doce são oferecidos esporadicamente e nunca sozinhos, sempre em acréscimo a alimentação, e são muito bem aceitos.

Luciana Pereira

Nutricionista
CRN 9 - 3543

Robélia Vargas Consofi

Nutricionista
CRN 9 - 1174



CARDÁPIO NOVEMBRO 2018- Ensino Fundamental

SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
			01/11	02/11
			Arroz Estrogonofe de Frango Salada de Beterraba	Feriado
05/11	06/11	07/11	08/11	09/11
Arroz Feijão Farofa de Ovos com PTS	Arroz Colorido com Frango, Abobrinha e Tomate Salada de Repolho	Arroz Feijão Filé de Frango Grelhado Purê de Batatas	Polenta com Molho de Carne Feijão Salada de Tomate	Arroz Tutu de feijão Lingüiça Assada em Rodelas
12/11	13/11	14/11	15/11	16/11
Arroz Feijão Virado de Abobrinha e Ovos	Macarrão ao Molho de Frango Salada de Cenoura	Arroz Colorido com Frango, Cenoura, Milho e Ervilha Suco	Feriado	Recesso
19/11	20/11	21/11	22/11	23/11
Polenta Molho com Carne Feijão	Feriado	Arroz Feijão Carne Cozida com Batata Salada de Tomate	Macarronada com Molho de Frango Gelatina	Arroz Feijão Almôndega ao Molho Salada de Lentilha
26/11	27/11	28/11	29/11	30/11
Arroz Tutu de Feijão Salada de Ovos com Milho e Ervilha	Macarrão com Molho de Carne Moída Salada de Cenoura	Arroz Feijão Virado de Ovos com Lentilha Salada de Pepino	Arroz Feijão Isclas de Lombo Refogado Repolho Refogado	Polenta com Molho Frango Pavê de Chocolate

. Adequar o tamanho das porções segundo a faixa etária de cada turma.

Luciana Pereira
Nutricionista
CRN 9 - 3543

Robélia Vargas Consofi
Nutricionista
CRN 9 - 1174



CARDÁPIO DEZEMBRO 2018- Ensino Fundamental

SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
03/12 Arroz Tutu de Feijão Salada de Ovos com Milho e Ervilha	04/12 Macarronada Carne com Legumes Salada tomate	05/12 Arroz Feijão Virado de Abobrinha com Ovos mexidos	06/12 Arroz Feijão Frango desfiado com creme de milho	07/12 Macarrão com Molho Frango Creme de Chocolate
10/12 Arroz Feijão Farofa de Ovos com legumes e repolho ralado	11/12 Macarronada a bolonhesa Gelatina	12/12 Arroz de forno com frango desfiado, cenoura ralada, milho e ervilha	13/12 Macarrão com Legumes e Carne	14/12 Pãozinho doce com molho de carne moída Suco
17/12 Arroz Feijão Virado de ovos e ervilha	18/12 Polenta com Molho de Carne Feijão	19/12 Feijão Macarrão ao Sugo Suco	20/12 Bolacha Integral Leite com Achiolado	21/12 Férias
24/12	25/12	26/12 Férias	27/12	28/12
31/12				

Adequar o tamanho das porções segundo a faixa etária de cada turma;

→ Doces como: Canjica e arroz doce são oferecidos esporadicamente e nunca sozinhos, sempre em acréscimo a alimentação, e são muito bem aceitos.

Luciana Pereira

Nutricionista
CRN 9 - 3543

Robélia Vargas Consoli

Nutricionista
CRN 9 - 1174



CARDÁPIO FEVEREIRO 2018- Educação Infantil

SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
			01/02 Feijão Polenta com molho com carne Suco	02/02 Arroz Feijão Carne com legumes Sobremesa
05/02 Arroz Feijão Farofa PTS com milho e ervilha	06/02 Arroz de Forno Salada de Cenoura Cozida	07/02 Macarronada molho bolonhesa Salada de Suco	08/02 Arroz Feijão Omelete com repolho fininho e tomate picadinho	09/02 Torta de legumes com frango desfiado Suco
12/02	13/02	14/02	15/02	16/02
Recesso	Carnaval	Cinzas	Sopa de Legumes com Cenoura e Carne	Arroz Feijão Escondidinho de frango desfiado
19/02	20/02	21/02	22/02	23/02
Macarrão ao Sugo Feijão Salada de Ovos	Arroz Tutu de Feijão Carne Cozida Salada de Tomate	Arroz Feijão Isclas de Frango Acebólado Purê de Batata	Arroz Feijão Carne com Abobrinha e Batata - Doce	Macarrão com Molho de Frango Sobremesa: Arroz Doce
26/02	27/02	28/02		
Arroz temperado com Frango, Molho, Milho, Ervilha.	Arroz Feijão Coxa e Sobre coxa desfiada Salada de Alface e Cenoura Ralada	Macarrão com Molho de Carne Moída Chuchu, Cenoura e Vagem Refogados Gelatina		

Propostas p/ refeição no intervalo do turno:

. Adequar o tamanho das **porções** segundo a faixa etária de cada turma;

→ Doces como: Canjica e arroz doce são oferecidos esporadicamente e nunca sozinhos, sempre em acréscimo a alimentação, e são muito bem aceitos.

Luciana Pereira

Nutricionista
CRN 9 - 3543

Robélia Vargas Consoli

Nutricionista
CRN 9 - 1174



CARDÁPIO MARÇO 2018- Educação Infantil

SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
			01/03 Feijão Polenta com molho com carne e PTS	02/03 Sopa de Macarrão com Cenoura e Vagem e Frango
05/03 Arroz Feijão Omelete de Forno com Milho	06/03 Arroz Feijão Frango com Batata Salada de Tomate	07/03 Macarronada ao Sugo Mousse de Abacaxi (com a Gelatina)	08/03 Arroz Feijão Isclas de Lombo Acebolado Virado de Abobrinha	09/03 Pão Doce com Molho de Frango Leite com Achocolatado
12/03 Arroz Feijão Farofa com PTS, ovos e legumes ralados	13/03 Macarrão com Carne Moida Salada de Repolho	14/03 Arroz de forno com Coxa e Sobre coxa de Frango Desfiado, cenoura e ervilha	15/03 Polenta com Carne Moida Feijão Salada de Cenoura	16/03 Canjiquinha com Batata Doce e Carne Moida
19/03 Macarrão ao Sugo Feijão Salada de Ovos	20/03 Arroz Feijão Carne Cozida Salada de Alface	21/03 Arroz Feijão Escondidinho de Frango Salada de Tomate	22/03 Macarrão com Molho de Frango Gelatina	23/03 Arroz Feijão Farofa de Lentilha com Legumes
26/03 Arroz temperado com Frango, Molho, Milho, Ervilha	27/03 Arroz Feijão Almôndega ao Molho Salada de Pepino	28/03 Canjiquinha com Frango e Cenoura Sobremesa: Banana	29/03 Quinta Feira Santa	30/03 Sexta Feira Santa

Adequar o tamanho das porções segundo a faixa etária de cada turma;

Luciana Pereira

Nutricionista
CRN 9 - 3543

Robélia Vargas Consofi

Nutricionista
CRN 9 - 1174



CARDÁPIO ABRIL 2018- Educação Infantil

SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
02/04	03/04	04/04	05/04	06/04
Arroz Feijão Omelete com legumes	Macarrão com Molho Branco e Frango Suco de Frutas	Arroz Tutu de Feijão Isclas de Lombo Refogada Virado de Abobrinha	Feijão Polenta com molho de Frango Salada de Tomate	Canjiquinha com Abobrinha, Tomate e Lombo
09/04	10/04	11/04	12/04	13/04
Arroz Feijão Purê de Batata Salada de Ovos cozidos	Arroz Feijão Frango desfiado (Coxa e Sobre coxa) Batata doce Gratinada	Macarronada com Almôndega Salada de Repolho	Arroz Feijão Farofa de Cenoura com Lentilha e PTS	Pão Doce Com Molho de Carne Moida Leite com Achatolado
16/04	17/04	18/04	19/04	20/04
Arroz Feijão Farofa com PTS, ovos e legumes ralados	Macarrão com Molho de Frango Salada de Tomate	Arroz de forno com Frango Desfiado, cenoura e ervilha Salada de Beterraba Ralada	Feijão Polenta com Carne Cozida Salada de Lentilha	Sopa de Macarrão com Carne e Beterraba
23/04	24/03	25/04	26/04	27/04
Macarrão ao Sugo Feijão Salada de Ovos	Arroz Feijão Almôndegas ao Molho Salada de Cenoura	Arroz Feijão Frango (Coxa e Sobre) com Mandioquinha	Macarrão com Molho de Carne Moida Gelatina	Canjiquinha com Legumes (Cenoura, Vagem, Mandioquinha) e Lombo
30/03				
Arroz temperado com Frango, Molho, Milho, Ervilha				

. Adequar o tamanho das porções segundo a faixa etária de cada turma;

Luciana Pereira
Nutricionista
CRN 9 - 3543

Robélia Vargas Consofi
Nutricionista
CRN 9 - 1174



CARDÁPIO MAIO 2018 - Educação Infantil

SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
	01/05	02/05	03/05	04/05
	Feriado	Arroz Feijão Farofa de Ovos com Legumes	Feijão Polenta com molho de Frango Salada de Alface com Tomate	Canjiquinha com Chuchu e Lombo
07/05	08/05	09/05	10/05	11/05
Arroz Omelete com Ervilha e legumes Salada de Tomate	Arroz Tutu de Feijão Lombo Acebolado Salada de Abobrinha	Arroz Feijão Isclas de Frango Refogada Batata doce em Rodelas Assada	Macarrão alho e óleo Refogado de PTS Salada de Cenoura Ralada	Arroz Feijão Virado de Abobrinha com Ovo
14/05	15/05	16/05	17/05	18/05
Arroz Feijão Isclas de Lombo com Mandioca Cozida	Macarrão com Molho de Frango Salada de Tomate	Sopa de Fubá com Carne Moida e Abóbora Sobremesa: Maçã	Arroz de forno com Frango Desfiado, cenoura e ervilha Salada de Pepino	Arroz Feijão Purê de Batata com Molho de Carne
21/05	22/05	23/05	24/05	25/05
Macarrão ao Sugo Feijão Salada de Ovos	Arroz Feijão Isclas de Frango Grelhada Purê de Mandioquinha	Arroz Feijão Almôndegas ao Molho Salada de Cenoura	Macarrão Tipo Yakissoba (Cenoura, Cebola, Filé de Frango) Gelatina	Canjiquinha com Legumes (Cenoura, Chuchu, Mandioquinha) e Carne
28/05	29/05	30/05	31/05	
Arroz Colorido com Frango, Molho, Milho, Ervilha	Arroz Feijão Farofa de Carne Salada de Tomate	Sopa de Batata com Carne Sobremesa: Banana	Feriado	

Luciana Pereira
Nutricionista
CRN 9 - 3543

Robélia Vargas Consoli
Nutricionista
CRN 9 - 1174



CARDÁPIO JUNHO 2018 - Educação Infantil

SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
				01/06
				Feriado
04/06	05/06	06/06	07/06	08/06
Macarrão Espaguete ao Sugo Ovos Mexidos com Ervilha	Arroz Feijão Bolinho de PTS Purê de Batata doce	Feijão Polenta com Molho Frango Salada de Cenoura	Pão Doce com Iscas de Lombo com Cenoura Ponkan	Canjiquinha com Frango e Legumes (Cenoura, Abobrinha, Batata Doce) Gelatina
11/06	12/06	13/06	14/06	15/06
Arroz Feijão Isclas de Lombo Mandioca Cozida	Macarrão com Molho Branco e Frango (Coxa e sobre) Salada de Tomate	Feijão Polenta com Carne Moída Salada de Alface	Arroz de forno com Frango Desfiado, cenoura e ervilha Salada de Pepino	Purê de Batata com Molho de Carne Maçã
18/06	19/06	20/06	21/06	22/06
Arroz Feijão Farofa de Lentilha com PTS Suco	Arroz Feijão Carne Cozida Acebolada Virado de Cenoura	Macarrão Parafuso com Molho Sobremesa: Canjica	Arroz Feijão Isclas de Frango Grelhado Purê de Abóbora	Sopa de Macarrão com Cenoura e Mandioquinha Laranja
25/06	26/06	27/06	28/06	29/06
Arroz Colorido com Ovos, Cenoura e Ervilha Feijão	Feijão Polenta com Molho de Carne Moída Gelatina	Arroz Feijoada (lombo e linguiça) Farofa Couve Laranja	Macarrão Parafuso com Molho de Frango Canjica com Canela	Arroz Feijão Escondidinho de Linguiça Salada de Lentilha

Luciana Pereira
Nutricionista
CRN 9 - 3543

Robélia Vargas Consofi
Nutricionista
CRN 9 - 1174



CARDÁPIO JULHO 2018- Educação Infantil

SEGUNDA-FEIRA 02/07	TERÇA-FEIRA 03/07	QUARTA-FEIRA 04/07	QUINTA-FEIRA 05/07	SEXTA-FEIRA 06/07
Arroz Feijão Farofa de Lentilha com PTS	Polenta com Molho de Carne Feijão Salada de Brócolis	Macarrão Espaguete tipo Yakissoba (Frango, Brocólis, Cenoura, Abobrinha, Cebola) Suco de Frutas	Arroz Feijão Mandioca com Carne em Cubos	Canjiquinha com Frango, Abobrinha e Cenoura Gelatina
09/07	10/07	11/07	12/07	13/07
Arroz Feijão Omelete (Legumes ralados) de Forno	Macarrão com Molho de Frango Canjica Doce	Arroz Feijão Coxa e Sobre coxa Batata na Manteiga Salada de Tomate	Arroz Feijão Isclas de Frango Acebolada Salada de Beterraba Gelatina	Sopa de Macarrão com Batata, beterraba e Frango Maçã
16/07	17/07	18/07	19/07	20/07
		<i>Férias</i>		
23/07	24/07	25/07	26/07	27/07
		<i>Férias</i>		
30/07	31/07			
Arroz Feijão Farofa de PTS com lentilha, ervilha e milho	Espaguete com Molho de Frango Salada de Repolho Gelatina			

.. Adequar o tamanho das porções segundo a faixa etária de cada turma

Luciana Pereira
Nutricionista
CRN 9 - 3543

Robélia Vargas Consofi
Nutricionista
CRN 9 - 1174



CARDÁPIO AGOSTO 2018- Educação Infantil

SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
		01/08	02/08	03/08
		Caldo de mandioca com carne moída e Cenoura	Arroz Feijão Coxa e Sobre Assada em Pedacos Salada de Cenoura Cozida	Sopa de Macarrão com Frango, Cenoura, Repolho Maçã
06/08	07/08	08/08	09/08	10/08
Arroz com cenoura ralada Feijão Ovos mexidos	Macarrão à Bolonhesa Salada de Abobrinha e Tomate	Arroz Feijoada (lombo e linguiça) Farofa Couve Laranja	Polenta molho com carne Feijão Salada de Tomate	Sopa de Macarrão com Iscas de lombo e Abobrinha Laranja
13/08	14/08	15/08	16/08	17/08
Arroz Feijão Omelete Batata Refogada com Lentilha	Arroz Colorido Com Frango, Cenoura, Milho e Vagem	Arroz Feijão tropeiro Coxa e Sobre Coxa em Pedacos	Canjiquinha com Carne Moída, Vagem, Batata Doce e Cenoura	Arroz Feijão Purê de Batata doce com Molho de Carne Moída Gelatina
20/08	21/08	22/08	23/08	24/08
Arroz Feijão Omelete assado com Cenoura	Arroz Tutu de feijão Isclas de Frango com Brócolis, tomate	Arroz Feijão Carne cozida Purê de Abóbora	Macarronada molho frango desfiado Sobremesa: Arroz Doce	Pão Doce com Molho de Carne Suco de Laranja
27/08	28/08	29/08	30/08	31/08
Arroz Colorido com Frango, Ovos e Abóbora.	Arroz Feijão Polenta molho com carne Salada de Repolho e Beterraba	Macarrão com Molho de Carne Salada de Cenoura Cozida	Arroz Feijão Almôndega ao Molho Virado de Ovos com Cenoura	Canjiquinha com Carne Cubos, Cenoura e Repolho

Luciana Pereira

Nutricionista
CRN 9 - 3543

Robélia Vargas Consoli

Nutricionista
CRN 9 - 1174



CARDÁPIO SETEMBRO 2018- Educação Infantil

SEGUNDA-FEIRA 03/09	TERÇA-FEIRA 04/09	QUARTA-FEIRA 05/09	QUINTA-FEIRA 06/09	SEXTA-FEIRA 07/09
Arroz com milho e ervilha Feijão Farofa de ovos	Arroz Feijão Filé de Frango Refogado com batata Salada de Tomate	Macarronada ao Sugo Isclas de frango refogadas com Abobrinha Salada de Alface	Sopa de Fubá com Frango Abobrinha e Tomate Maçã	Feriado
10/09	11/09	12/09	13/09	14/09
Arroz Colorido com Ovos, Milho e Ervilha Salada de Lentilha	Feijão Polenta Coxa e Sobre coxa ensopada	Arroz Feijão Mandioca com Carne Moida Salada de cenoura ralada	Macarrão com molho de Carne Salada de Tomate Canjica	Canjiquinha com Frango com Cenoura e Ervilha Laranja
17/09	18/09	19/09	20/09	21/09
Feijão Polenta com molho bolonhesa (molda + PTS)	Arroz Feijão Isclas de Frango Acebolado Salada de Pepino	Arroz Colorido com Frango e Brócolis Gelatina	Macarrão com Molho de Carne Maçã	Bolacha Integral Vitamina de Frutas
24/09	25/09	26/09	27/09	28/09
Arroz Feijão Omelete com Ervilha Batata Cozida	Macarrão com Molho de Carne Moida Salada de beterraba cozida	Arroz Tutu de Feijão Isclas de Lombo Acebolado Virado de Chuchu	Arroz Feijão Almôndega de Carne + PTS ao Molho Salada de Cenoura	Sopa de Lentilha com Lombo com Cenoura Laranja

Adequar o tamanho das porções segundo a faixa etária de cada turma;

Luciana Pereira

Nutricionista
CRN 9 - 3543

Robélia Vargas Consofi

Nutricionista
CRN 9 - 1174



CARDÁPIO OUTUBRO 2018- Educação Infantil

SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
01/10	02/10	03/10	04/10	05/10
Arroz Feijão Farofa de PTS com ovos e milho	Macarronada à Bolonhesa Salada de Alface e Tomate	Arroz Feijão Coxa e Sobre coxa em Pedaços Creme de Milho	Arroz Feijão Carne Cozida com Batata Gelatina	Sopa de Feijão com Macarrão com Frango e Abobrinha Laranja
08/10	09/10	10/10	11/10	12/10
Arroz de forno Mousse de Abacaxi	Bolo de Cenoura	Macarrão à Bolonhesa Pavê de Chocolate	Cachorro quente Suco de uva	Feriado
15/10	16/10	17/10	18/10	19/10
		Recesso		
22/10	23/10	24/10	25/10	26/10
Arroz Feijão Omelete Assado	Macarrão ao Molho Branco e Brócolis Salada de Tomate	Arroz Carne moída Refogada Purê de Batata	Arroz Feijão Isclas de Lombo Farofa de Milho	Sopa de Macarrão com Carne e Lentilha Maçã
29/10	30/10	31/10		
Arroz Tutu de feijão Salada de Ovos rodadas	Macarrão Parafuso Alho e Óleo Isclas de Filé de Frango com Cenoura	Arroz Feijão Coxa e Sobre coxa Acebollado Farofa de Banana		

. Adequar o tamanho das porções segundo a faixa etária de cada turma;

→ Doces como: Canjica e arroz doce são oferecidos esporadicamente e nunca sozinhos, sempre em acréscimo a alimentação, e são muito bem aceitos.

Luciana Pereira

Nutricionista
CRN 9 - 3543

Robélia Vargas Consofi

Nutricionista
CRN 9 - 1174



CARDÁPIO NOVEMBRO 2018- Educação Infantil

SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
			01/11 Arroz Estrogonofe de Frango Salada de Beterraba	02/11 Feriado
05/11 Arroz Feijão Farofa de Ovos com PTS	06/11 Arroz Colorido com Frango, Abobrinha e Tomate Salada de Repolho	07/11 Arroz Feijão Filé de Frango Grelhado Purê de Batatas	08/11 Polenta com Molho de Carnê Feijão Salada de Tomate	09/11 Pão Doce com Molho de Lingüiça Suco de Laranja
12/11 Arroz Feijão Virado de Abobrinha e Ovos	13/11 Macarrão ao Molho de Frango Salada de Cenoura	14/11 Arroz Colorido com Frango, Cenoura, Milho e Ervilha Suco	15/11 Feriado	16/11 Recesso
19/11 Polenta Molho com Carne Feijão	20/11 Feriado	21/11 Arroz Feijão Carnê Cozida com Batata Salada de Tomate	22/11 Macarronada com Molho de Frango Gelatina	23/11 Arroz Feijão Almôndega ao Molho Salada de Lentilha
26/11 Arroz Tutu de Feijão Salada de Ovos com Milho e Ervilha	27/11 Macarrão com Molho de Carnê Moida Salada de Cenoura	28/11 Arroz Feijão Virado de Ovos com Lentilha Salada de Pepino	29/11 Arroz Feijão Isclas de Lombo Refogado Repolho Refogado	30/11 Sopa de Macarrão com Carnê Moida, Cenoura e Repolho Laranja
. Adequar o tamanho das porções segundo a faixa etária de cada turma;				

Luciana Pereira
Nutricionista
CRN 9 - 3543

Robélia Vargas Consofi
Nutricionista
CRN 9 - 1174



CARDÁPIO DEZEMBRO 2018- Educação Infantil

SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
03/12 Arroz Tutu de Feijão Salada de Ovos com Milho e Ervilha	04/12 Macarronada Carne com Legumes Salada tomate	05/12 Arroz Feijão Virado de Abobrinha com Ovos mexidos	06/12 Arroz Feijão Frango desfiado com creme de milho	07/12 Sopa de Macarrão com Frango, Abobrinha e Tomate Pavê de Chocolate
10/12 Arroz Feijão Farofa de Ovos com legumes e repolho ralado	11/12 Macarronada à bolonhesa Gelatina	12/12 Arroz de forno com frango desfiado, cenoura ralada, milho e ervilha	13/12 Macarrão com Legumes e Carne	14/12 Pãozinho doce com molho de carne moída Suco
17/12 Arroz Feijão Virado de ovos e ervilha	18/12 Polenta com Molho de Carne Feijão	19/12 Feijão Macarrão ao Sugo Suco	20/12 Bolacha Integral Leite com Achromatado	21/12 Férias
24/12	25/12	26/12 Férias	27/12	28/12
31/12				

. Adequar o tamanho das porções segundo a faixa etária de cada turma;

→ Doces como: Canjica e arroz doce são oferecidos esporadicamente e nunca sozinhos, sempre em acréscimo a alimentação, e são muito bem aceitos.

Luciana Pereira
Nutricionista
CRN 9 - 3543

Robélia Vargas Consofi
Nutricionista
CRN 9 - 1174



*Cardápio FEVEREIRO- Creches
Semana 1*

	Segunda 29/01	Terça 30/01	Quarta 30/01	Quinta 01/02	Sexta 02/02
Desjejum					
	Frutinhas picada ou amassadinha				
Almoço					
Intervalo	Frutinhas picada ou amassadinha				
Sopa					
Lanche	Frutas, gelatinas, salada de frutas, bolo com suco, vitamina de frutas com leite, arroz doce, mingauzinho...				

Conforme observado e seguindo a rotina e funcionamento das creches, são 4 refeições oferecidas diariamente às crianças.

- É necessário que se tenha um intervalo de pelo menos 2 horas entre uma refeição e outra.
- Sempre é importante planejar o "**Pré-Preparo**" das refeições, em cada unidade escolar, por isso deve haver harmonia entre os funcionários de todos os turnos para ser possível programar que **um turno ajude na preparação que será oferecida no outro**.
- Não oferecer refeições picadas ou porções picadas (por exemplo: bolachinha o tempo todo...).
- Como é uma realidade, a variação do horário de "ir embora" das crianças, aquelas que ficam 2 horas ou mais, além do horário que foi servido a sopinha da tarde, para essas, deve ser oferecido um lanche que pode variar entre: frutas, gelatinas, salada de frutas, bolo com suco, vitamina de frutas com leite, arroz doce, mingauzinho, ou a própria mamadeira, no caso dos bebezinhos.
- Formação de Bons Hábitos alimentares também é **EDUCAÇÃO!**

Luciana Pereira
Nutricionista
CRN 9 - 3543

Robélia Vargas Consoli
Nutricionista
CRN 9 - 1174



Cardápio o FEVEREIRO - Creches
Semana 2

	Segunda 05/02	Terça 06/02	Quarta 07/02	Quinta 08/02	Sexta 09/12
Desjejum	Leite com Achocolatado Pão com margarina	Leite com Achocolatado Pão com Margarina	Leite com Achocolatado Pão com Margarina	Leite com Achocolatado Pão com Margarina	Leite com Achocolatado Bolacha
	Frutinhas picada ou amassadinha				
Almoço	Arroz Feijão Farofa de Ovos com legumes e repolho	Macarronada molho vermelho Feijão Carne moída com cenoura Sobremesa: Gelatina	Arroz de forno (com frango desfiado, cenoura ralada, milho e ervilha) Feijão Salada de tomate	Arroz / Feijão Escondidinho de Carne Moída Salada Repolho fininho e Tomate picadinho Suco	Arroz Feijão Frango em tirinhas com legumes cozidos Suco
Intervalo	Fruta picada ou amassadinha				
Sopa	Sopa de macarrão com legumes	Sopa de legumes com carne	Canja de arroz com legumes e frango	Sopa de macarrão com feijão	Sopa de legumes com frango desfiado
Lanche	Frutas, gelatinas, salada de frutas, bolo com suco, vitamina de frutas com leite, arroz doce, mingauzinho...				

Conforme observado e seguindo a rotina e funcionamento das creches, são 4 refeições oferecidas diariamente às crianças.

IMPORTANTE:

- As crianças que já mamaram antes de vir para creche (há menos de duas horas), não precisam mamar de novo.
- É necessário que se tenha um intervalo de pelo menos 2 horas entre uma refeição e outra.
- Não oferecer refeições picadas ou porções picadas (por exemplo: bolachinha o tempo todo...).

Para os berçários:

Desjejum: mamadeira. **Coação:** Papinha de fruta. **Almoço:** Papinha ou sopinha de legumes com carne. **Lanche:** Mamadeira.

Última refeição: Papinha ou sopinha de legumes com carne

Luciana Pereira

Nutricionista
CRN 9 - 3543

Robélia Vargas Consoli

Nutricionista
CRN 9 - 1174



Cardápi ~~de~~ **FEVEREIRO** - Creches
Semana 3

	Segunda 12/02	Terça 13/02	Quarta 14/02	Quinta 15/02	Sexta 16/02
Desjejum				Leite com Achocolatado Pão com Margarina	Leite com frutas Bolacha
	Frutinhas picada ou amassadinha				
Almoço				Macarrão Espaguete à Bolonhesa (Molho Carne Moída) Feijão Salada de Legumes	Arroz Feijão Escondidinho de frango desfiado com legumes cubos Gelatina
Intervalo	Fruta picada ou amassadinha				
Sopa				Sopa de macarrão com legumes e carne	Canja de arroz com legumes e frango
Lanche	Frutas, gelatinas, salada de frutas, bolo com suco, vitamina de frutas com leite, arroz doce, mingauzinho...				

Conforme observado e seguindo a rotina e funcionamento das creches, são 4 refeições oferecidas diariamente às crianças.

IMPORTANTE:

- É necessário que se tenha um intervalo de peelo menos 2 horas entre uma refeição e outra.
- Sempre é importante planejar o "**Pré-Preparo**" das refeições, em cada unidade escolar, por isso deve haver harmonia entre os funcionários de todos os turnos para ser possível programar que **um turno ajude na preparação que será oferecida no outro**.
- Não oferecer refeições picadas ou porções picadas (por exemplo: bolachinha o tempo todo...).

Como é uma realidade, a variação do horário de "ir embora" das crianças, aquelas que ficam 2 horas ou mais, além do horário que foi servido a sopinha da tarde, para essas, deve ser oferecido um lanche que pode variar entre: frutas, gelatinas, salada de frutas, bolo com suco, vitamina de frutas com leite, arroz doce, mingauzinho, ou a própria mamadeira, no caso dos bebezinhos.

- Formação de Bons Hábitos alimentares também é **EDUCAÇÃO!**

Luciana Pereira
Nutricionista
CRN 9 - 3543

Robélia Vargas Consoli
Nutricionista
CRN 9 - 1174



Cardápi FEVEREIRO - Creches
Semana 4

	Segunda 19/02	Terça 20/02	Quarta 21/02	Quinta 22/02	Sexta 23/02
Desjejum	Leite com Achocolatado Pão com margarina	Leite com Achocolatado Pão com Margarina	Leite com Achocolatado Pão com Margarina	Leite com Achocolatado Pão com Margarina	Leite com Achocolatado Bolacha
	Frutinhas picada ou amassadinha				
Almoço	Polenta com molho vermelho com PTS Feijão / Salada tomate e abobrinha	Arroz / Feijão Carne de panela com batata Salada tomate	Arroz / Feijão Frango cubinhos com batata doce e abobrinha ralada	Arroz/Feijão Salada de macarrão com legumes + ervilha Carne tirinhas	Arroz / Feijão Bolinho de carne Salada tomate Sob. Gelatina
Intervalo	Fruta picada ou amassadinha				
Sopa	Sopa de macarrão com legumes e carne	Canja de arroz com legumes e frango	Sopa de macarrão com legumes	Sopa de macarrão com feijão	Sopa de legumes com carne
Lanche	Frutas, gelatinas, salada de frutas, bolo com suco, vitamina de frutas com leite, arroz doce, mingauzinho...				

Conforme observado e seguindo a rotina e funcionamento das creches, são 4 refeições oferecidas diariamente às crianças.

IMPORTANTE:

- É necessário que se tenha um intervalo de pelo menos 2 horas entre uma refeição e outra.
- Sempre é importante planejar o **"Pré-Preparo"** das refeições, em cada unidade escolar, por isso deve haver harmonia entre os funcionários de todos os turnos para ser possível programar que **um turno ajude na preparação que será oferecida no outro**.
- Não oferecer refeições picadas ou porções picadas (por exemplo: bolachinha o tempo todo...).
- Formação de Bons Hábitos alimentares também é **EDUCAÇÃO!**

Luciana Pereira
Nutricionista
CRN 9 - 3543

Robélia Vargas Consoli
Nutricionista
CRN 9 - 1174



*Cardápio o FEVEREIRO - Creches
Semana 5*

	Segunda 26/02	Terça 27/02	Quarta 28/02	Quinta 01/03	Sexta 02/03
Desjejum	Leite com Achocolatado Pão com margarina	Leite com Achocolatado Pão com Margarina	Leite com Achocolatado Pão com Margarina	Leite com Achocolatado Pão com Margarina	Leite com Achocolatado Bolacha Doce
	Frutinhas picada ou amassadinha				
Almoço	Arroz / Feijão Omelete com cenoura ralada Salada alface	<i>Arroz de fomo com frango, cenoura, vagem e milho / Feijão Sob. Gelatina</i>	<i>Arroz / Feijão Viradinho de legumes com carne moida / Suco</i>	Arroz / Feijão Purê batatas Legumes refog. c frango cubos Sob. Mousse c Gelatina	<i>Macarronada com molho vermelho / Carne moída com Legumes refogados</i>
Intervalo	Fruta picada ou amassadinha				
Sopa	Sopa de macarrão com legumes	Sopa de legumes com carne	Canja de arroz com legumes e frango	Sopa de macarrão com feijão	<i>Sopa de legumes com frango desfiado</i>
Lanche	Frutas, gelatinas, salada de frutas, bolo com suco, vitamina de frutas com leite, arroz doce, mingauzinho...				

Conforme observado e seguindo a rotina e funcionamento das creches, são 4 refeições oferecidas diariamente às crianças.

IMPORTANTE:

- É necessário que se tenha um intervalo de peelo menos 2 horas entre uma refeição e outra.
- Sempre é importante planejar o "**Pré-Preparo**" das refeições, em cada unidade escolar, por isso deve haver harmonia entre os funcionários de todos os turnos para ser possível programar que **um turno ajude na preparação que será oferecida no outro**.
- Não oferecer refeições picadas ou porções picadas (por exemplo: bolachinha o tempo todo...).
- Formação de Bons Hábitos alimentares também é **EDUCAÇÃO!**

Luciana Pereira
Nutricionista
CRN 9 - 3543

Robélia Vargas Consoli
Nutricionista
CRN 9 - 1174



Cardápi MARÇO 2018- Creches
Semana 1

	Segunda 26/02	Terça 27/02	Quarta 28/02	Quinta 01/03	Sexta 02/03
Desjejum	Leite com Achocolatado Pão com margarina	Leite com Achocolatado Pão com Margarina	Leite com Achocolatado Pão com Margarina	Leite com Achocolatado Pão com Margarina	Leite com Achocolatado Bolacha
	Frutinhas picada ou amassadinha				
Almoço	Arroz / Feijão Omelete com cenoura ralada Salada alface	<i>Arroz de forno com frango, cenoura, vagem e milho / Feijão Sob. Gelatina</i>	<i>Arroz / Feijão Viradinho de legumes com carne molda / Suco</i>	Arroz / Feijão Purê batatas Legumes refog. c frango cubos Sob. Mousse c Gelatina	<i>Macarronada com molho vermelho / Carne moída com Legumes refogados</i>
Intervalo	Frutinhas picada ou amassadinha				
Sopa	Sopa de macarrão com legumes	Sopa de legumes com carne	Canja de arroz com legumes e frango	Sopa de macarrão com feijão	<i>Sopa de legumes com frango desfiado</i>
Lanche	Frutas, gelatinas, salada de frutas, bolo com suco, vitamina de frutas com leite, arroz doce, mingauzinho...				

Conforme observado e seguindo a rotina e funcionamento das creches, são 4 refeições oferecidas diariamente às crianças.

- É necessário que se tenha um intervalo de pelo menos 2 horas entre uma refeição e outra.
- Sempre é importante planejar o "**Pré-Preparo**" das refeições, em cada unidade escolar, por isso deve haver harmonia entre os funcionários de todos os turnos para ser possível programar que **um turno ajude na preparação que será oferecida no outro**.
- Não oferecer refeições picadas ou porções picadas (por exemplo: bolachinha o tempo todo...).
- Como é uma realidade, a variação do horário de "ir embora" das crianças, aquelas que ficam 2 horas ou mais, além do horário que foi servido a sopinha da tarde, para essas, deve ser oferecido um lanche que pode variar entre: frutas, gelatinas, salada de frutas, bolo com suco, vitamina de frutas com leite, arroz doce, mingauzinho, ou a própria mamadeira, no caso dos bebezinhos.
- Formação de Bons Hábitos alimentares também é **EDUCAÇÃO!**

Luciana Pereira
Nutricionista
CRN 9 - 3543

Robélia Vargas Consoli
Nutricionista
CRN 9 - 1174



*Cardápio Março- Creches
Semana 2*

	Segunda 05/03	Terça 06/03	Quarta 07/03	Quinta 08/03	Sexta 09/03
Desjejum	Leite com Achocolatado Pão com margarina	Leite com Achocolatado Pão com Margarina	Leite com Achocolatado Pão com Margarina	Leite com Achocolatado Pão com Margarina	Leite com Achocolatado Bolacha
	Frutinhas picada ou amassadinha				
Almoço	Arroz Feijão Farofa de Ovos com legumes e tomate picadinho	Arroz / Tutú de feijão/ Lombo refogado / Purê de batata Sobremesa: Gelatina	Arroz de forno (com frango desfiado, cenoura ralada, milho e ervilha) Feijão Salada de tomate	Arroz / Feijão Refogado de frango c abobrinha e batata cubinhos Suco	Arroz Feijão Lombo acebolado com legumes cozidos Suco
Intervalo	Fruta picada ou amassadinha				
Sopa	Sopa de macarrão com legumes	Sopa de legumes com carne	Canja de arroz com legumes e frango	Sopa de macarrão com feijão	Sopa de legumes com frango desfiado
Lanche	Frutas, gelatinas, salada de frutas, bolo com suco, vitamina de frutas com leite, arroz doce, mingauzinho...				

Conforme observado e seguindo a rotina e funcionamento das creches, são 4 refeições oferecidas diariamente às crianças.

IMPORTANTE:

- As crianças que já mamaram antes de vir para creche (há menos de duas horas), não precisam mamar de novo.
- É necessário que se tenha um intervalo de pelo menos 2 horas entre uma refeição e outra.
- Não oferecer refeições picadas ou porções picadas (por exemplo: bolachinha o tempo todo...).

Para os berçários:

Desjejum: mamadeira. **Coação:** Papinha de fruta. **Almoço:** Papinha ou sopinha de legumes com carne. **Lanche:** Mamadeira.

Última refeição: Papinha ou sopinha de legumes com carne

Luciana Pereira

Nutricionista
CRN 9 - 3543

Robélia Vargas Consoli

Nutricionista
CRN 9 - 1174



Cardápi MARÇO 2018 - Creches
Semana 3

	Segunda 12/03	Terça 13/03	Quarta 14/03	Quinta 15/03	Sexta 16/03
Desjejum	Leite com Achocolatado Pão com margarina	Leite com Achocolatado Pão com Margarina	Leite com Achocolatado Pão com Margarina	Leite com Achocolatado Pão com Margarina	Leite com frutas Bolacha
	Frutinhas picada ou amassadinha				
Almoço	Arroz / Feijão Omelete assado com cenoura e repolho ralados	Arroz / Feijão Bolinho de carne com PTS Salada cenoura ralada	Arroz de forno com frango, cenoura, milho e ervilha / Feijão Suco	Macarrão Espaguete à Bolonhesa(Molho Carne Moida) Feijão Salada de Legumes	Arroz Feijão Escondidinho de frango desfiado com legumes em cubos Gelatina
Intervalo	Fruta picada ou amassadinha				
Sopa	Sopa de legumes com macarrão	Canja de arroz com legumes e frango	Sopa de macarrão com feijão	Sopa de macarrão com legumes e carne	Canja de arroz com legumes e frango
Lanche	Frutas, gelatinas, salada de frutas, bolo com suco, vitamina de frutas com leite, arroz doce, mingauzinho...				

Conforme observado e seguindo a rotina e funcionamento das creches, são 4 refeições oferecidas diariamente às crianças.

IMPORTANTE:

- É necessário que se tenha um intervalo de peelo menos 2 horas entre uma refeição e outra.
- Sempre é importante planejar o "**Pré-Preparo**" das refeições, em cada unidade escolar, por isso deve haver harmonia entre os funcionários de todos os turnos para ser possível programar que **um turno ajude na preparação que será oferecida no outro**.
- Não oferecer refeições picadas ou porções picadas (por exemplo: bolachinha o tempo todo...).

Como é uma realidade, a variação do horário de "ir embora" das crianças, aquelas que ficam 2 horas ou mais, além do horário que foi servido a sopinha da tarde, para essas, deve ser oferecido um lanche que pode variar entre: frutas, gelatinas, salada de frutas, bolo com suco, vitamina de frutas com leite, arroz doce, mingauzinho, ou a própria mamadeira, no caso dos bebezinhos.

- Formação de Bons Hábitos alimentares também é **EDUCAÇÃO!**

Luciana Pereira
Nutricionista
CRN 9 - 3543

Robélia Vargas Consoli
Nutricionista
CRN 9 - 1174



*Cardápi MARÇO 2018- Creches
Semana 4*

	Segunda 19/03	Terça 20/03	Quarta 21/03	Quinta 22/03	Sexta 23/03
Desjejum	Leite com Achocolatado Pão com margarina	Leite com Achocolatado Pão com Margarina	Leite com Achocolatado Pão com Margarina	Leite com Achocolatado Pão com Margarina	Leite com Achocolatado Bolacha
	Frutinhas picada ou amassadinha				
Almoço	Arroz / Feijão Ovos mexidos com ervilha e milho Salada de tomate	Feijão / Arroz de forno / Salada de alface Sobremesa:gelatina	Arroz / Feijão / Came em cubos com batata e vagem	Arroz / Feijão / Frango cubinhos Salada de vagem com tomate	Arroz / Feijão / Carne molda com batata e ervilha.
Intervalo	Fruta picada ou amassadinha				
Sopa	Sopa de macarrão com legumes	Sopa de legumes com carne	Canja de arroz com legumes e frango	Sopa de macarrão com feijão	Sopa de legumes com frango desfiado
Lanche	Frutas, gelatinas, salada de frutas, bolo com suco, vitamina de frutas com leite, arroz doce, mingauzinho...				

Conforme observado e seguindo a rotina e funcionamento das creches, são 4 refeições oferecidas diariamente às crianças.

IMPORTANTE:

- É necessário que se tenha um intervalo de pelo menos 2 horas entre uma refeição e outra.
- Sempre é importante planejar o "Pré-Preparo" das refeições, em cada unidade escolar, por isso deve haver harmonia entre os funcionários de todos os turnos para ser possível programar que **um turno ajude na preparação que será oferecida no outro**.
- Não oferecer refeições picadas ou porções picadas (por exemplo: bolachinha o tempo todo...).
- Formação de Bons Hábitos alimentares também é **EDUCAÇÃO!**

Luciana Pereira
Nutricionista
CRN 9 - 3543

Robélia Vargas Consofi
Nutricionista
CRN 9 - 1174



Cardápi **MARÇO 2018 - Creches**
Semana 5

	Segunda 26/03	Terça 27/03	Quarta 28/03	Quinta 29/03	Sexta 30/03
Desjejum	Leite com Achocolatado Pão com margarina	Leite com Achocolatado Pão com Margarina	Leite com Achocolatado Pão com Margarina		
	Frutinhas picada ou amassadinha				
Almoço	Arroz / Feijão Carne moída com cenoura cubos Salada de pepino	Arroz / Feijão Macarronada com frango cubos Legumes gratinados	Arroz / Feijão Viradinho de Ovos c legumes Sobremesa: Gelatina		
Intervalo	Fruta picada ou amassadinha				
Sopa	Sopa de legumes com macarrão	Canja de arroz com legumes e frango	Sopa de macarrão com feijão		
Lanche	Frutas, gelatinas, salada de frutas, bolo com suco, vitamina de frutas com leite, arroz doce, mingauzinho...				

Conforme observado e seguindo a rotina e funcionamento das creches, são 4 refeições oferecidas diariamente às crianças.

IMPORTANTE:

- É necessário que se tenha um intervalo de pele menos 2 horas entre uma refeição e outra.
- Sempre é importante planejar o "**Pré-Preparo**" das refeições, em cada unidade escolar, por isso deve haver harmonia entre os funcionários de todos os turnos para ser possível programar que **um turno ajude na preparação que será oferecida no outro**.
- Não oferecer refeições picadas ou porções picadas (por exemplo: bolachinha o tempo todo...).
- Formação de Bons Hábitos alimentares também é **EDUCAÇÃO!**

Luciana Pereira
Nutricionista
CRN 9 - 3543

Robélia Vargas Consoli
Nutricionista
CRN 9 - 1174



Cardápio ABRIL 2018- Creches
Semana 1

	Segunda 02/04	Terça 03/04	Quarta 04/04	Quinta 05/04	Sexta 06/04
Desjejum	Leite com Achocolatado Pão com margarina	Leite com Achocolatado Pão com Margarina	Leite com Achocolatado Pão com Margarina	Leite com Achocolatado Pão com Margarina	Leite com Achocolatado Bolacha
	Frutinhas picada ou amassadinha				
Almoço	Arroz / Feijão Viradinho de ovos com legumes Suco	Arroz / Tutú de feijão Isclas de lombo refogadas Salada de tomate e batatas	Arroz / Feijão Escondidinho de frango Salada de tomate	Arroz / Feijão Macarronada com frango desfiado Legumes gratinados	Arroz de forno / Feijão Legumes refogados Sob. Mousse de gelatina
Intervalo	Frutinhas picada ou amassadinha				
Sopa	Sopa de macarrão com legumes	Sopa de legumes com carne	Canja de arroz com legumes e frango	Sopa de macarrão com feijão	Sopa de legumes com frango desfiado
Lanche	Frutas, gelatinas, salada de frutas, bolo com suco, vitamina de frutas com leite, arroz doce, mingauzinho...				

Conforme observado e seguindo a rotina e funcionamento das creches, são 4 refeições oferecidas diariamente às crianças.

- É necessário que se tenha um intervalo de pelo menos 2 horas entre uma refeição e outra.
- Sempre é importante planejar o “**Pré-Preparo**” das refeições, em cada unidade escolar, por isso deve haver harmonia entre os funcionários de todos os turnos para ser possível programar que **um turno ajude na preparação que será oferecida no outro**.
- Não oferecer refeições picadas ou porções picadas (por exemplo: bolachinha o tempo todo...).
- Como é uma realidade, a variação do horário de “ir embora” das crianças, aquelas que ficam 2 horas ou mais, além do horário que foi servido a sopinha da tarde, para essas, deve ser oferecido um lanche que pode variar entre: frutas, gelatinas, salada de frutas, bolo com suco, vitamina de frutas com leite, arroz doce, mingauzinho, ou a própria mamadeira, no caso dos bebezinhos.
- Formação de Bons Hábitos alimentares também é **EDUCAÇÃO!**

Luciana Pereira
Nutricionista
CRN 9 - 3543

Robélia Vargas Consoli
Nutricionista
CRN 9 - 1174



*Cardápio o.ABRIL- Creches
Semana 2*

	Segunda 09/04	Terça 10/04	Quarta 11/04	Quinta 12/04	Sexta 13/04
Desjejum	Leite com Achocolatado Pão com margarina	Leite com Achocolatado Pão com Margarina	Leite com Achocolatado Pão com Margarina	Leite com Achocolatado Pão com Margarina	Leite com Achocolatado Bolacha Doce
	Frutinhas picada ou amassadinha				
Almoço	Arroz Feijão Farofa de Ovos com legumes e repolho	Macarronada molho vermelho Feijão Carne moída com cenoura Sobremesa: Gelatina	Arroz de forno (com frango desfiado, cenoura ralada, milho e ervilha) Feijão Salada de tomate	Arroz / Feijão Escondidinho de Carne Moída Salada Repolho fininho e Tomate picadinho Suco	Arroz Feijão Frango em tirinhas com legumes cozidos Suco
Intervalo	Fruta picada ou amassadinha				
Sopa	Sopa de macarrão com legumes	Sopa de legumes com carne	Canja de arroz com legumes e frango	Sopa de macarrão com feijão	Sopa de legumes com frango desfiado
Lanche	Frutas, gelatinas, salada de frutas, bolo com suco, vitamina de frutas com leite, arroz doce, mingauzinho...				

Conforme observado e seguindo a rotina e funcionamento das creches, são 4 refeições oferecidas diariamente às crianças.

IMPORTANTE:

- As crianças que já mamaram antes de vir para creche (há menos de duas horas), não precisam mamar de novo.
- É necessário que se tenha um intervalo de pelo menos 2 horas entre uma refeição e outra.
- Não oferecer refeições picadas ou porções picadas (por exemplo: bolachinha o tempo todo...).

Para os berçários:

Desjejum: mamadeira. **Coação:** Papinha de fruta. **Almoço:** Papinha ou sopinha de legumes com carne. **Lanche:** Mamadeira.

Última refeição: Papinha ou sopinha de legumes com carne

Luciana Pereira

Nutricionista
CRN 9 - 3543

Robélia Vargas Consoli

Nutricionista
CRN 9 - 1174



Cardápio ABRIL 2018 - Creches
Semana 3

	Segunda 16/04	Terça 17/04	Quarta 18/04	Quinta 19/04	Sexta 20/04
Desjejum	Leite com Achocolatado Pão com margarina	Leite com Achocolatado Pão com Margarina	Leite com Achocolatado Pão com Margarina	Leite com Achocolatado Pão com Margarina	Leite com Achocolatado Bolacha
	Frutinhas picada ou amassadinha				
Almoço	Arroz / Feijão Legumes na manteiga Salada de ovos rodela	Macarrão Espaguete à Bolonesa(Molho com Carne) Feijão Salada de tomate e batata	Arroz / Feijão Viradinho com frango desfiado e PTS Salada de beterrada	Arroz Feijão Carne de panela com batata Salada de tomate	Arroz Feijão Escondidinho de frango desfiado com legumes cubos Gelatina
Intervalo	Fruta picada ou amassadinha				
Sopa	Sopa de macarrão com legumes	Sopa de legumes com carne	Canja de arroz com legumes e frango	Sopa de macarrão com feijão	Sopa de legumes com frango desfiado
Lanche	Frutas, gelatinas, salada de frutas, bolo com suco, vitamina de frutas com leite, arroz doce, mingauzinho...				

Conforme observado e seguindo a rotina e funcionamento das creches, são 4 refeições oferecidas diariamente às crianças.

IMPORTANTE:

- É necessário que se tenha um intervalo de pelo menos 2 horas entre uma refeição e outra.
- Sempre é importante planejar o "**Pré-Preparo**" das refeições, em cada unidade escolar, por isso deve haver harmonia entre os funcionários de todos os turnos para ser possível programar que **um turno ajude na preparação que será oferecida no outro**.
- Não oferecer refeições picadas ou porções picadas (por exemplo: bolachinha o tempo...).

Como é uma realidade, a variação do horário de "ir embora" das crianças, aquelas que ficam 2 horas ou mais, além do horário que foi servido a sopinha da tarde, para essas, deve ser oferecido um lanche que pode variar entre: frutas, gelatinas, salada de frutas, bolo com suco, vitamina de frutas com leite, arroz doce, mingauzinho, ou a própria mamadeira, no caso dos bebezinhos.

- Formação de Bons Hábitos alimentares também é **EDUCAÇÃO!**

Luciana Pereira
Nutricionista
CRN 9 - 3543

Robélia Vargas Consoli
Nutricionista
CRN 9 - 1174



*Cardápio ABRIL 2018- Creches
Semana 4*

	Segunda 23/04	Terça 24/04	Quarta 25/04	Quinta 26/04	Sexta 27/04
Desjejum	Leite com Achocolatado Pão com margarina	Leite com Achocolatado Pão com Margarina	Leite com Achocolatado Pão com Margarina	Leite com Achocolatado Pão com Margarina	Leite com Achocolatado Bolacha
	Frutinhas picada ou amassadinha				
Almoço	Arroz / Feijão Omelete assado com legumes Suco	Arroz de forno completo/ Feijão Sobremesa: Gelatina	Arroz / Feijão lombo refogado com cenoura e milho	Arroz / Polentamolho a bolonhesa Salada legumes	Arroz / Tutú de feijão ; Lombo iscas refogado com legumes.
Intervalo	Fruta picada ou amassadinha				
Sopa	Sopa de macarrão com legumes	Sopa de legumes com carne	Canja de arroz com legumes e frango	Sopa de macarrão com feijão	Sopa de legumes com frango desfiado
Lanche	Frutas, gelatinas, salada de frutas, bolo com suco, vitamina de frutas com leite, arroz doce, mingauzinho...				

Conforme observado e seguindo a rotina e funcionamento das creches, são 4 refeições oferecidas diariamente às crianças.

IMPORTANTE:

- É necessário que se tenha um intervalo de pelo menos 2 horas entre uma refeição e outra.
- Sempre é importante planejar o "**Pré-Preparo**" das refeições, em cada unidade escolar, por isso deve haver harmonia entre os funcionários de todos os turnos para ser possível programar que **um turno ajude na preparação que será oferecida no outro**.
- Não oferecer refeições picadas ou porções picadas (por exemplo: bolachinha o tempo todo...).
- Formação de Bons Hábitos alimentares também é **EDUCAÇÃO!**

Luciana Pereira

Nutricionista
CRN 9 - 3543

Robélia Vargas Consoli

Nutricionista
CRN 9 - 1174



*Cardápio ABRIL 2018 - Creches
Semana 5*

	Segunda 30/04	Terça 01/05	Quarta 02/05	Quinta 03/05	Sexta 04/05
Desjejum	Leite com Achocolatado Pão com margarina		Leite com Achocolatado Pão com Margarina	Leite com Achocolatado Pão com Margarina	Leite com Achocolatado Bolacha
	Frutinhas picada ou amassadinha				
Almoço	Arroz / Feijão carne molda com abobrinha		Arroz / Feijão/ Legumes gratinados / salada de ovos rodela	Arroz / Feijão Frango cubinhos com ervilha e chuchu Salada de alface	Arroz / Feijão / Lombo refogado Salada de tomate.
Intervalo	Fruta picada ou amassadinha				
Sopa	Sopa de macarrão com legumes		Canja de arroz com legumes e frango	Sopa de macarrão com feijão	Sopa de legumes com frango desfiado
Lanche	Frutas, gelatinas, salada de frutas, bolo com suco, vitamina de frutas com leite, arroz doce, mingauzinho...				

Conforme observado e seguindo a rotina e funcionamento das creches, são 4 refeições oferecidas diariamente às crianças.

IMPORTANTE:

- É necessário que se tenha um intervalo de peelo menos 2 horas entre uma refeição e outra.
- Sempre é importante planejar o "**Pré-Preparo**" das refeições, em cada unidade escolar, por isso deve haver harmonia entre os funcionários de todos os turnos para ser possível programar que **um turno ajude na preparação que será oferecida no outro**.
- Não oferecer refeições picadas ou porções picadas (por exemplo: bolachinha o tempo todo...).
- Formação de Bons Hábitos alimentares também é **EDUCAÇÃO!**

Luciana Pereira
Nutricionista
CRN 9 - 3543

Robélia Vargas Consoli
Nutricionista
CRN 9 - 1174



Cardápi MAIO 2018- Creches
Semana 1

	Segunda 30/04	Terça 01/05	Quarta 02/05	Quinta 03/05	Sexta 04/05
Desjejum	Leite com Achocolatado Pão com margarina		Leite com Achocolatado Pão com Margarina	Leite com Achocolatado Pão com Margarina	Leite com Achocolatado Bolacha
	Frutinhas picada ou amassadinha				
Almoço	Arroz / Feijão carne móida com abobrinha		Arroz / Feijão/ Legumes gratinados / salada de ovos rodela	Arroz / Feijão Frango cubinhos com ervilha e chuchu Salada de alface	Arroz / Feijão / Lombo refogado Salada de tomate.
Intervalo	Frutinhas picada ou amassadinha				
Sopa	Sopa de macarrão com legumes		Canja de arroz com legumes e frango	Sopa de macarrão com feijão	Sopa de legumes com frango desfiado
Lanche	Frutas, gelatinas, salada de frutas, bolo com suco, vitamina de frutas com leite, arroz doce, mingauzinho...				

Conforme observado e seguindo a rotina e funcionamento das creches, são 4 refeições oferecidas diariamente às crianças.

- É necessário que se tenha um intervalo de pelo menos 2 horas entre uma refeição e outra.
- Sempre é importante planejar o **"Pré-Preparo"** das refeições, em cada unidade escolar, por isso deve haver harmonia entre os funcionários de todos os turnos para ser possível programar que **um turno ajude na preparação que será oferecida no outro**.
- Não oferecer refeições picadas ou porções picadas (por exemplo: bolachinha o tempo todo...).
- Como é uma realidade, a variação do horário de "ir embora" das crianças, aquelas que ficam 2 horas ou mais, além do horário que foi servido a sopinha da tarde, para essas, deve ser oferecido um lanche que pode variar entre: frutas, gelatinas, salada de frutas, bolo com suco, vitamina de frutas com leite, arroz doce, mingauzinho, ou a própria mamadeira, no caso dos bebezinhos.
- Formação de Bons Hábitos alimentares também é **EDUCAÇÃO!**

Luciana Pereira

Nutricionista
CRN 9 - 3543

Robélia Vargas Consofi

Nutricionista
CRN 9 - 1174



Cardápio oMAIO- Creches
Semana 2

	Segunda 07/05	Terça 08/05	Quarta 09/05	Quinta 10/05	Sexta 11/05
Desjejum	Leite com Achocolatado Pão com margarina	Leite com Achocolatado Pão com Margarina	Leite com Achocolatado Pão com Margarina	Leite com Achocolatado Pão com Margarina	Leite com Achocolatado Bolacha
	Frutinhas picada ou amassadinha				
Almoço	Arroz Feijão Omelete com legumes ralados	Arroz /Feijão Frango cubinhos com mandioca Abobrinha refogada Sobremesa: Gelatina	Arroz de forno (com frango desfiado, cenoura ralada, milho e ervilha) Feijão Salada de tomate	Arroz / Tutú de feijão Isclas de lombo com batata doce Salada: Cenoura ralada	Arroz Feijão Polenta com molho Legumes refogados Suco
Intervalo	Fruta picada ou amassadinha				
Sopa	Sopa de macarrão com legumes	Sopa de legumes com carne	Canja de arroz com legumes e frango	Sopa de macarrão com feijão	Sopa de legumes com frango desfiado
Lanche	Frutas, gelatinas, salada de frutas, bolo com suco, vitamina de frutas com leite, arroz doce, mingauzinho...				

Conforme observado e seguindo a rotina e funcionamento das creches, são 4 refeições oferecidas diariamente às crianças.

IMPORTANTE:

- As crianças que já mamaram antes de vir para creche (há menos de duas horas), não precisam mamar de novo.
- É necessário que se tenha um intervalo de pelo menos 2 horas entre uma refeição e outra.
- Não oferecer refeições picadas ou porções picadas (por exemplo: bolachinha o tempo todo...).

Para os berçários:

Desjejum: mamadeira. **Coação:** Papinha de fruta. **Almoço:** Papinha ou sopinha de legumes com carne. **Lanche:** Mamadeira.

Última refeição: Papinha ou sopinha de legumes com carne

Luciana Pereira

Nutricionista
CRN 9 - 3543

Robélia Vargas Consoli

Nutricionista
CRN 9 - 1174



Cardápi MAIO 2018 - Creches
Semana 3

	Segunda 14/05	Terça 15/05	Quarta 16/05	Quinta 17/05	Sexta 18/05
Desjejum	Leite com Achocolatado Pão com margarina	Leite com Achocolatado Pão com Margarina	Leite com Achocolatado Pão com Margarina	Leite com Achocolatado Pão com Margarina	Leite com frutas Bolacha
	Frutinhas picada ou amassadinha				
Almoço	Arroz / Feijão Omelete assado com tomate picadinho Suco	Arroz / Feijão Purê de batata Frango tirinhas refogadas Salada de pepino e tomate	Arroz / Feijão Carne moída com batata Creme de abóbora	Macarrão Espaguete à Bolonhesa(Molho Carne Moída) Feijão Salada de Legumes	Arroz Feijão Escondidinho de frango desfiado com legumes em cubos Gelatina
Intervalo	Fruta picada ou amassadinha				
Sopa	Sopa de legumes com carne	Canja de arroz com legumes e frango	Sopa de macarrão com feijão	Sopa de macarrão com legumes e carne	Canja de arroz com legumes e frango
Lanche	Frutas, gelatinas, salada de frutas, bolo com suco, vitamina de frutas com leite, arroz doce, mingauzinho...				

Conforme observado e seguindo a rotina e funcionamento das creches, são 4 refeições oferecidas diariamente às crianças.

IMPORTANTE:

- É necessário que se tenha um intervalo de pelo menos 2 horas entre uma refeição e outra.
- Sempre é importante planejar o "**Pré-Preparo**" das refeições, em cada unidade escolar, por isso deve haver harmonia entre os funcionários de todos os turnos para ser possível programar que **um turno ajude na preparação que será oferecida no outro**.
- Não oferecer refeições picadas ou porções picadas (por exemplo: bolachinha o tempo todo...).

Como é uma realidade, a variação do horário de "ir embora" das crianças, aquelas que ficam 2 horas ou mais, além do horário que foi servido a sopinha da tarde, para essas, deve ser oferecido um lanche que pode variar entre: frutas, gelatinas, salada de frutas, bolo com suco, vitamina de frutas com leite, arroz doce, mingauzinho, ou a própria mamadeira, no caso dos bebezinhos.

- Formação de Bons Hábitos alimentares também é **EDUCAÇÃO!**

Luciana Pereira
Nutricionista
CRN 9 - 3543

Robélia Vargas Consoli
Nutricionista
CRN 9 - 1174



*Cardápi MAIO 2018- Creches
Semana 4*

	Segunda 21/05	Terça 22/05	Quarta 23/05	Quinta 24/05	Sexta 25/05
Desjejum	Leite com Achocolatado Pão com margarina	Leite com Achocolatado Pão com Margarina	Leite com Achocolatado Pão com Margarina	Leite com Achocolatado Pão com Margarina	Leite com Achocolatado Bolacha
	Frutinhas picada ou amassadinha				
Almoço	Polenta / Feijão Carne moída com cenoura e chuchu	Arroz / Feijão Carne em cubos com mandioquinha	Arroz / Feijão Frango em cubos com cenoura e chuchu	Arroz / Feijão Viradinho de legumes com carne desfiada	Arroz / Feijão Almôndegas com PTS Salada de tomate
Intervalo	Fruta picada ou amassadinha				
Sopa	Sopa de legumes com frango	Canja de arroz com legumes e frango	Sopa de macarrão com feijão	Sopa de macarrão com legumes e carne	Canja de arroz com legumes e carne
Lanche	Frutas, gelatinas, salada de frutas, bolo com suco, vitamina de frutas com leite, arroz doce, mingauzinho...				

Conforme observado e seguindo a rotina e funcionamento das creches, são 4 refeições oferecidas diariamente às crianças.

IMPORTANTE:

- É necessário que se tenha um intervalo de peelo menos 2 horas entre uma refeição e outra.
- Sempre é importante planejar o "**Pré-Preparo**" das refeições, em cada unidade escolar, por isso deve haver harmonia entre os funcionários de todos os turnos para ser possível programar que **um turno ajude na preparação que será oferecida no outro**.
- Não oferecer refeições picadas ou porções picadas (por exemplo: bolachinha o tempo todo...).
- Formação de Bons Hábitos alimentares também é **EDUCAÇÃO!**

Luciana Pereira
Nutricionista
CRN 9 - 3543

Robélia Vargas Consoli
Nutricionista
CRN 9 - 1174



*Cardápio MAIO 2018 - Creches
Semana 5*

	Segunda 28/05	Terça 29/05	Quarta 30/05	Quinta 31/05	Sexta 01/06
Desjejum	Leite com Achocolatado Pão com margarina	Leite com Achocolatado Pão com Margarina	Leite com Achocolatado Pão com Margarina		
	Frutinhas picada ou amassadinha				
Almoço	Arroz / Feijão Ovos mexidos Salada de tomate	Arroz / Feijão Purê de batata Frango cubinhos refogado	Arroz / Feijão Viradinho de legumes picados e carne desfiada		
Intervalo	Fruta picada ou amassadinha				
Sopa	Canja de arroz com legumes com carne	Canjiquinha com legumes e carne	Sopa de macarrão com legumes e frango		
Lanche	Frutas, gelatinas, salada de frutas, bolo com suco, vitamina de frutas com leite, arroz doce, mingauzinho...				

Conforme observado e seguindo a rotina e funcionamento das creches, são 4 refeições oferecidas diariamente às crianças.

IMPORTANTE:

- É necessário que se tenha um intervalo de pelo menos 2 horas entre uma refeição e outra.
- Sempre é importante planejar o **"Pré-Preparo"** das refeições, em cada unidade escolar, por isso deve haver harmonia entre os funcionários de todos os turnos para ser possível programar que **um turno ajude na preparação que será oferecida no outro**.
- Não oferecer refeições picadas ou porções picadas (por exemplo: bolachinha o tempo todo...).
- Formação de Bons Hábitos alimentares também é **EDUCAÇÃO!**

Luciana Pereira

Nutricionista
CRN 9 - 3543

Robélia Vargas Consoli

Nutricionista
CRN 9 - 1174



*Cardápi JUNHO- Creches
Semana 1*

	Segunda 28/05	Terça 29/05	Quarta 30/05	Quinta 31/05	Sexta 01/06
Desjejum	Leite com Achocolatado Pão com margarina	Leite com Achocolatado Pão com Margarina	Leite com Achocolatado Pão com Margarina		
	Frutinhas picada ou amassadinha				
Almoço	Arroz / Feijão Ovos mexidos Salada de tomate	Arroz / Feijão Purê de batata Frango cubinhos refogado	Arroz / Feijão Viradinho de legumes picados e carne desfiada		
Intervalo	Fruta picada ou amassadinha				
Sopa	Canja de arroz com legumes com carne	Canjiquinha com legumes e carne	Sopa de macarrão com legumes e frango		
Lanche	Frutas, gelatinas, salada de frutas, bolo com suco, vitamina de frutas com leite, arroz doce, mingauzinho...				

Conforme observado e seguindo a rotina e funcionamento das creches, são 4 refeições oferecidas diariamente às crianças.

- É necessário que se tenha um intervalo de pelo menos 2 horas entre uma refeição e outra.
- Sempre é importante planejar o “**Pré-Preparo**” das refeições, em cada unidade escolar, por isso deve haver harmonia entre os funcionários de todos os turnos para ser possível programar que **um turno ajude na preparação que será oferecida no outro**.
- Não oferecer refeições picadas ou porções picadas (por exemplo: bolachinha o tempo todo...).
- Como é uma realidade, a variação do horário de “ir embora” das crianças, aquelas que ficam 2 horas ou mais, além do horário que foi servido a sopinha da tarde, para essas, deve ser oferecido um lanche que pode variar entre: frutas, gelatinas, salada de frutas, bolo com suco, vitamina de frutas com leite, arroz doce, mingauzinho, ou a própria mamadeira, no caso dos bebezinhos.
- Formação de Bons Hábitos alimentares também é **EDUCAÇÃO!**

Luciana Pereira
Nutricionista
CRN 9 - 3543

Robélia Vargas Consoli
Nutricionista
CRN 9 - 1174



*Cardápio o JUNHO- Creches
Semana 2*

	Segunda 04/06	Terça 05/06	Quarta 06/06	Quinta 07/06	Sexta 08/06
Desjejum	Leite com Achocolatado Pão com margarina	Leite com Achocolatado Pão com Margarina	Leite com Achocolatado Pão com Margarina	Leite com Achocolatado Pão com Margarina	Leite com Achocolatado Bolacha
	Frutinhas picada ou amassadinha				
Almoço	Arroz Feijão Farofa de Ovos com cenoura ralada	Arroz / Feijão Lombo refogado com mandioca e abobrinha Sobremesa: Gelatina	Arroz de forno (com frango desfiado, cenoura ralada, milho e ervilha) Feijão Salada de ovos	Arroz / Feijão Bolinho de batata doce assado Lombo com cenoura	Arroz Feijão Frango em tirinhas com legumes cozidos Suco
Intervalo	Fruta picada ou amassadinha				
Sopa	Sopa de macarrão com legumes	Sopa de legumes com carne	Canja de arroz com legumes e frango	Sopa de macarrão com feijão	Sopa de legumes com frango desfiado
Lanche	Frutas, gelatinas, salada de frutas, bolo com suco, vitamina de frutas com leite, arroz doce, mingauzinho...				

Conforme observado e seguindo a rotina e funcionamento das creches, são 4 refeições oferecidas diariamente às crianças.

IMPORTANTE:

- As crianças que já mamaram antes de vir para creche (há menos de duas horas), não precisam mamar de novo.
- É necessário que se tenha um intervalo de pelo menos 2 horas entre uma refeição e outra.
- Não oferecer refeições picadas ou porções picadas (por exemplo: bolachinha o tempo todo...).

Para os berçários:

Desjejum: mamadeira. **Coação:** Papinha de fruta. **Almoço:** Papinha ou sopinha de legumes com carne. **Lanche:** Mamadeira.

Última refeição: Papinha ou sopinha de legumes com carne

Luciana Pereira

Nutricionista
CRN 9 - 3543

Robélia Vargas Consoli

Nutricionista
CRN 9 - 1174



Cardápi JUNHO - Creches
Semana 3

	Segunda 11/06	Terça 12/06	Quarta 13/06	Quinta 14/06	Sexta 15/06
Desjejum	Leite com Achocolatado Pão com Margarina	Leite com Achocolatado Pão com Margarina	Leite com Achocolatado Pão com Margarina	Leite com Achocolatado Pão com Margarina	Leite com frutas Bolacha
	Frutinhas picada ou amassadinha				
Almoço	Arroz / Feijão Omelete com legumes Suco	Arroz / Feijão Frango tirinhas refogado com legumes Salada de alface	Arroz / Feijão Chuchu com carne molda Salada de Pepino	Macarrão Espaguete à Bolonhesa (Molho com Carne Moida) Feijão Salada de Tomate	Arroz Feijão Escondidinho de carne moida com legumes cubos Gelatina
Intervalo	Fruta picada ou amassadinha				
Sopa	Sopa de macarrão com feijão	<i>Sopa de legumes com frango desfiado</i>	Sopa de macarrão com legumes	Sopa de legumes com carne	Canja de arroz com legumes e frango
Lanche	Frutas, gelatinas, salada de frutas, bolo com suco, vitamina de frutas com leite, arroz doce, mingauzinho...				

Conforme observado e seguindo a rotina e funcionamento das creches, são 4 refeições oferecidas diariamente às crianças.

IMPORTANTE:

- É necessário que se tenha um intervalo de pelo menos 2 horas entre uma refeição e outra.
- Sempre é importante planejar o "**Pré-Preparo**" das refeições, em cada unidade escolar, por isso deve haver harmonia entre os funcionários de todos os turnos para ser possível programar que **um turno ajude na preparação que será oferecida no outro**.
- Não oferecer refeições picadas ou porções picadas (por exemplo: bolachinha o tempo todo...).

Como é uma realidade, a variação do horário de "ir embora" das crianças, aquelas que ficam 2 horas ou mais, além do horário que foi servido a sopinha da tarde, para essas, deve ser oferecido um lanche que pode variar entre: frutas, gelatinas, salada de frutas, bolo com suco, vitamina de frutas com leite, arroz doce, mingauzinho, ou a própria mamadeira, no caso dos bebezinhos.

- Formação de Bons Hábitos alimentares também é **EDUCAÇÃO!**

Luciana Pereira
Nutricionista
CRN 9 - 3543

Robélia Vargas Consofi
Nutricionista
CRN 9 - 1174



*Cardápio JUNHO - Creches
Semana 4*

	Segunda 18/06	Terça 19/06	Quarta 20/06	Quinta 21/06	Sexta 22/06
Desjejum	Leite com Achocolatado Pão com margarina	Leite com Achocolatado Pão com Margarina	Leite com Achocolatado Pão com Margarina	Leite com Achocolatado Pão com Margarina	Leite com Achocolatado Bolacha
	Frutinhas picada ou amassadinha				
Almoço	Polenta com molho vermelho com PTS Feijão / Salada legumes	<i>Arroz / Feijão</i> <i>Carne panela com</i> <i>cenoura</i>	<i>Arroz / Feijão</i> <i>Frango em cubinhos</i> <i>com abóbora cubos</i>	<i>Arroz/Feijão</i> Salada de macarrão com legumes + ervilha Carne tirinhas	<i>Arroz de forno</i> <i>completo / Feijão</i> <i>Sob. Gelatina</i>
Intervalo	Fruta picada ou amassadinha				
Sopa	Sopa de macarrão com legumes e carne	Canja de arroz com legumes e frango	Sopa de macarrão com legumes	Sopa de macarrão com feijão	Sopa de legumes com carne
Lanche	Frutas, gelatinas, salada de frutas, bolo com suco, vitamina de frutas com leite, arroz doce, mingauzinho...				

Conforme observado e seguindo a rotina e funcionamento das creches, são 4 refeições oferecidas diariamente às crianças.

IMPORTANTE:

- É necessário que se tenha um intervalo de pelo menos 2 horas entre uma refeição e outra.
- Sempre é importante planejar o **"Pré-Preparo"** das refeições, em cada unidade escolar, por isso deve haver harmonia entre os funcionários de todos os turnos para ser possível programar que **um turno ajude na preparação que será oferecida no outro**.
- Não oferecer refeições picadas ou porções picadas (por exemplo: bolachinha o tempo todo...).
- Formação de Bons Hábitos alimentares também é **EDUCAÇÃO!**

Luciana Peretra
Nutricionista
CRN 9 - 3543

Robélia Vargas Consofi
Nutricionista
CRN 9 - 1174



*Cardápio o JUNHO - Creches
Semana 5*

	Segunda 25/06	Terça 26/06	Quarta 27/06	Quinta 28/06	Sexta 29/06
Desjejum	Leite com Achocolatado Pão com margarina	Leite com Achocolatado Pão com Margarina	Leite com Achocolatado Pão com Margarina	Leite com Achocolatado Pão com Margarina	Leite com Achocolatado Bolacha Doce
	Frutinhas picada ou amassadinha				
Almoço	Arroz / Feijão Omelete com tomate picado Suco	Arroz / Feijão Came moída com chuchu e batata Sob. Gelatina	Arroz / Feijoada Couve Farofa Laranja	Arroz / Feijão Legumes refogados com frango desfiado	Arroz / Feijão Purê batatas Legumes refog. c frango cubos Sob. Mousse c Gelatina
Intervalo	Fruta picada ou amassadinha				
Sopa	Sopa de macarrão com legumes	Sopa de legumes com carne	Canja de arroz com legumes e frango	Sopa de macarrão com feijão	Sopa de legumes com frango desfiado
Lanche	Frutas, gelatinas, salada de frutas, bolo com suco, vitamina de frutas com leite, arroz doce, mingauzinho...				

Conforme observado e seguindo a rotina e funcionamento das creches, são 4 refeições oferecidas diariamente às crianças.

IMPORTANTE:

- É necessário que se tenha um intervalo de pele menos 2 horas entre uma refeição e outra.
- Sempre é importante planejar o **"Pré-Preparo"** das refeições, em cada unidade escolar, por isso deve haver harmonia entre os funcionários de todos os turnos para ser possível programar que **um turno ajude na preparação que será oferecida no outro**.
- Não oferecer refeições picadas ou porções picadas (por exemplo: bolachinha o tempo todo...).
- Formação de Bons Hábitos alimentares também é **EDUCAÇÃO!**

Luciana Pereira
Nutricionista
CRN 9 - 3543

Robélia Vargas Consofi
Nutricionista
CRN 9 - 1174



*Cardápio **FRULLHO**- Creches
Semana 1*

	Segunda 02/07	Terça 03/07	Quarta 04/07	Quinta 05/07	Sexta 06/07
Desjejum	Leite com Achocolatado Pão com margarina	Leite com Achocolatado Pão com Margarina	Leite com Achocolatado Pão com Margarina	Leite com Achocolatado Pão com Margarina	Leite com Achocolatado Bolacha
	Frutinhas picada ou amassadinha				
Almoço	Arroz com brócolis Omelete Salada de cenoura ralada	Arroz / Feijão Carne de panela com mandioca	Arroz / Feijão Viradinho de abobrinha com frango desfiado	Arroz / Feijão Frango em tirinhas refogado Salada de cenoura ralada	Polenta com molho cubinhos de carne / Feijão Caçarola (Mandioca, cenoura, lentilha, milho, ervilha)
Intervalo	Frutinhas picada ou amassadinha				
Sopa	Canjiquinha com legumes e carne	Sopa de fubá com legumes e carne	Sopa de macarrão com legumes	Sopa de legumes com carne	Canja de arroz com legumes e frango
Lanche	Frutas, gelatinas, salada de frutas, bolo com suco, vitamina de frutas com leite, arroz doce, mingauzinho...				

Conforme observado e seguindo a rotina e funcionamento das creches, são 4 refeições oferecidas diariamente às crianças.

- É necessário que se tenha um intervalo de pelo menos 2 horas entre uma refeição e outra.
- Sempre é importante planejar o "**Pré-Preparo**" das refeições, em cada unidade escolar, por isso deve haver harmonia entre os funcionários de todos os turnos para ser possível programar que **um turno ajude na preparação que será oferecida no outro**.
- Não oferecer refeições picadas ou porções picadas (por exemplo: bolachinha o tempo todo...).
- Como é uma realidade, a variação do horário de "ir embora" das crianças, aquelas que ficam 2 horas ou mais, além do horário que foi servido a sopinha da tarde, para essas, deve ser oferecido um lanche que pode variar entre: frutas, gelatinas, salada de frutas, bolo com suco, vitamina de frutas com leite, arroz doce, mingauzinho, ou a própria mamadeira, no caso dos bebezinhos.
- Formação de Bons Hábitos alimentares também é **EDUCAÇÃO!**

Luciana Pereira
Nutricionista
CRN 9 - 3543

Robélia Vargas Consoli
Nutricionista
CRN 9 - 1174



*Cardápio o JUNHO- Creches
Semana 2*

	Segunda 09/07	Terça 10/07	Quarta 11/07	Quinta 12/07	Sexta 13/07
Desjejum	Leite com Achocolatado Pão com margarina	Leite com Achocolatado Pão com Margarina	Leite com Achocolatado Pão com Margarina	Leite com Achocolatado Pão com Margarina	Leite com Achocolatado Bolacha
	Frutinhas picada ou amassadinha				
Almoço	<i>Arroz / Feijão Farofa de OvosSalada de beterraba ralada</i>	<i>Arroz / Feijão Came moida com batata Salada de tomate Sobremesa: Gelatina</i>	<i>Arroz de forno (com frango desfiado, ralada, milho e ervilha) Feijão Salada de ovos e beterraba rodélas</i>	<i>Arroz / Feijão Almôndegas ao molho Salada de tomate</i>	<i>Arroz Feijão Frango em tirinhas com legumes cozidos Suco</i>
Intervalo	Fruta picada ou amassadinha				
Sopa	Sopa de macarrão com legumes	Sopa de legumes com carne	Canja de arroz com legumes e frango	Sopa de macarrão com feijão	<i>Sopa de legumes com frango desfiado</i>
Lanche	Frutas, gelatinas, salada de frutas, bolo com suco, vitamina de frutas com leite, arroz doce, mingauzinho...				

Conforme observado e seguindo a rotina e funcionamento das creches, são 4 refeições oferecidas diariamente às crianças.

IMPORTANTE:

- As crianças que já mamaram antes de vir para creche (há menos de duas horas), não precisam mamar de novo.
- É necessário que se tenha um intervalo de pelo menos 2 horas entre uma refeição e outra.
- Não oferecer refeições picadas ou porções picadas (por exemplo: bolachinha o tempo todo...).

Para os berçários:

Desjejum: mamadeira. **Coação:** Papinha de fruta. **Almoço:** Papinha ou sopinha de legumes com carne. **Lanche:** Mamadeira.

Última refeição: Papinha ou sopinha de legumes com carne

Luciana Pereira

Nutricionista
CRN 9 - 3543

Robélia Vargas Consoli

Nutricionista
CRN 9 - 1174



Cardápio 07JULHO - Creches
Semana 5

	Segunda 30/07	Terça 31/07	Quarta 01/08	Quinta 02/08	Sexta 03/08
Desjejum	Leite com Achocolatado Pão com margarina	Leite com Achocolatado Pão com Margarina	Leite com Achocolatado Pão com Margarina	Leite com Achocolatado Pão com Margarina	Leite com Achocolatado Bolacha Doce
	Frutinhas picada ou amassadinha				
Almoço	Arroz / Feijão Omelete com tomate picado Suco	Arroz / Feijão Came moída com cenoura e milho Sob. Gelatina	Arroz / Feijão Frango em cubos com ervilha e cenoura e repolho tiritinhas	Arroz de forno completo / Feijão Sob. Mousse c Gelatina	Arroz / Feijão Polenta com almôndegas ao molho
Intervalo	Fruta picada ou amassadinha				
Sopa	Sopa de macarrão com legumes	Sopa de legumes com carne	Canja de arroz com legumes e frango	Sopa de macarrão com feijão	Sopa de legumes com frango desfiado
Lanche	Frutas, gelatinas, salada de frutas, bolo com suco, vitamina de frutas com leite, arroz doce, mingauzinho...				

Conforme observado e seguindo a rotina e funcionamento das creches, são 4 refeições oferecidas diariamente às crianças.

IMPORTANTE:

- É necessário que se tenha um intervalo de pelo menos 2 horas entre uma refeição e outra.
- Sempre é importante planejar o **"Pré-Preparo"** das refeições, em cada unidade escolar, por isso deve haver harmonia entre os funcionários de todos os turnos para ser possível programar que **um turno ajude na preparação que será oferecida no outro**.
- Não oferecer refeições picadas ou porções picadas (por exemplo: bolachinha o tempo todo...).
- Formação de Bons Hábitos alimentares também é **EDUCAÇÃO!**

Luciana Pereira
Nutricionista
CRN 9 - 3543

Robélia Vargas Consofi
Nutricionista
CRN 9 - 1174



Cardápi **de AGOSTO 2018- Creches**
Semana 1

	Segunda 30/07	Terça 31/07	Quarta 01/08	Quinta 02/08	Sexta 03/08
Desjejum	Leite com Achocolatado Pão com margarina	Leite com Achocolatado Pão com Margarina	Leite com Achocolatado Pão com Margarina	Leite com Achocolatado Pão com Margarina	Leite com Achocolatado Bolacha Doce
	Frutinhas picada ou amassadinha				
Almoço	Arroz / Feijão Omelete com tomate picado Suco	Arroz / Feijão Came moída com cenoura e milho Sob. Gelatina	Arroz / Feijão Frango em cubos com ervilha e cenoura e repolho tinhhas	Arroz de forno completo / Feijão Sob. Mousse e Gelatina	Arroz / Feijão Polenta com almôndegas ao molho
Intervalo	Fruta picada ou amassadinha				
Sopa	Sopa de macarrão com legumes	Sopa de legumes com carne	Canja de arroz com legumes e frango	Sopa de macarrão com feijão	Sopa de legumes com frango desfiado
Lanche	Frutas, gelatinas, salada de frutas, bolo com suco, vitamina de frutas com leite, arroz doce, mingauzinho...				

Conforme observado e seguindo a rotina e funcionamento das creches, são 4 refeições oferecidas diariamente às crianças.

- É necessário que se tenha um intervalo de pelo menos 2 horas entre uma refeição e outra.
- Sempre é importante planejar o "**Pré-Preparo**" das refeições, em cada unidade escolar, por isso deve haver harmonia entre os funcionários de todos os turnos para ser possível programar que **um turno ajude na preparação que será oferecida no outro**.
- Não oferecer refeições picadas ou porções picadas (por exemplo: bolachinha o tempo todo...).
- Como é uma realidade, a variação do horário de "ir embora" das crianças, aquelas que ficam 2 horas ou mais, além do horário que foi servido a sopinha da tarde, para essas, deve ser oferecido um lanche que pode variar entre: frutas, gelatinas, salada de frutas, bolo com suco, vitamina de frutas com leite, arroz doce, mingauzinho, ou a própria mamadeira, no caso dos bebezinhos.
- Formação de Bons Hábitos alimentares também é **EDUCAÇÃO!**

Luciana Pereira
Nutricionista
CRN 9 - 3543

Robélia Vargas Consoli
Nutricionista
CRN 9 - 1174



*Cardápio o AGOSTO- Creches
Semana 2*

	Segunda 06/08	Terça 07/08	Quarta 09/08	Quinta 10/08	Sexta 11/08
Desjejum		Leite com Achocolatado Pão com Margarina	Leite com Achocolatado Pão com Margarina	Leite com Achocolatado Pão com Margarina	Leite com Achocolatado Bolacha
	Frutinhas picada ou amassadinha				
Almoço		Arroz Feijão Ovos mexidos com legumes ralados	Arroz de forno (com frango desfiado, cenoura ralada, milho e ervilha) Feijão Salada de tomate c couve	Arroz / Tutú de feijão Isclas de lomro refogadas Salada: Tomate	Arroz Feijão Polenta com molho Legumes refogados Suco
Intervalo	Fruta picada ou amassadinha				
Sopa		Sopa de macarrão com legumes	Canja de arroz com legumes e frango	Canjiquinha com legumes e carne	Sopa de legumes com frango desfiado
Lanche	Frutas, gelatinas, salada de frutas, bolo com suco, vitamina de frutas com leite, arroz doce, mingauzinho...				

Conforme observado e seguindo a rotina e funcionamento das creches, são 4 refeições oferecidas diariamente às crianças.

IMPORTANTE:

- As crianças que já mamaram antes de vir para creche (há menos de duas horas), não precisam mamar de novo.
- É necessário que se tenha um intervalo de pelo menos 2 horas entre uma refeição e outra.
- Não oferecer refeições picadas ou porções picadas (por exemplo: bolachinha o tempo todo...).

Para os berçários:

Desjejum: mamadeira. **Colação:** Papinha de fruta. **Almoço:** Papinha ou sopinha de legumes com carne. **Lanche:** Mamadeira.

Última refeição: Papinha ou sopinha de legumes com carne

Luciana Pereira

Nutricionista
CRN 9 - 3543

Robélia Vargas Consoli

Nutricionista
CRN 9 - 1174



Cardápio AGOSTO 2018 - Creches
Semana 3

	Segunda 13/08	Terça 14/08	Quarta 15/08	Quinta 16/08	Sexta 17/08
Desjejum	Leite com Achocolatado Pão com margarina	Leite com Achocolatado Pão com Margarina	Leite com Achocolatado Pão com Margarina	Leite com Achocolatado Pão com Margarina	Leite com frutas Bolacha
	Fruíthas picada ou amassadinha				
Almoço	Arroz / Feijão Farofa molhadinha de ovos com PTS e cenoura ralada Suco	Arroz c brócolis / Feijão Frango tirinhas refogadas	Arroz / Feijão Came moída com batata doce cubinhos Creme de abóbora	Arroz de forno (frango desfiado, cenoura, vagem, milho) / Feijão Sobremesa: Gelatina	Arroz Feijão Escondidinho de carne moída com legumes cubos Suco
Intervalo	Fruta picada ou amassadinha				
Sopa	Sopa de legumes com carne	Canja de arroz com legumes e frango	Sopa de macarrão com feijão	Sopa de macarrão com legumes e carne	Canja de arroz com legumes e frango
Lanche	Frutas, gelatinas, salada de frutas, bolo com suco, vitamina de frutas com leite, arroz doce, mingauzinho...				

Conforme observado e seguindo a rotina e funcionamento das creches, são 4 refeições oferecidas diariamente às crianças.

IMPORTANTE:

- É necessário que se tenha um intervalo de peelo menos 2 horas entre uma refeição e outra.
- Sempre é importante planejar o "**Pré-Preparo**" das refeições, em cada unidade escolar, por isso deve haver harmonia entre os funcionários de todos os turnos para ser possível programar que **um turno ajude na preparação que será oferecida no outro**.
- Não oferecer refeições picadas ou porções picadas (por exemplo: bolachinha o tempo todo...).

Como é uma realidade, a variação do horário de "ir embora" das crianças, aquelas que ficam 2 horas ou mais, além do horário que foi servido a sopinha da tarde, para essas, deve ser oferecido um lanche que pode variar entre: frutas, gelatinas, salada de frutas, bolo com suco, vitamina de frutas com leite, arroz doce, mingauzinho, ou a própria mamadeira, no caso dos bebezinhos.

- Formação de Bons Hábitos alimentares também é **EDUCAÇÃO!**

Luciana Pereira
Nutricionista
CRN 9 - 3543

Robélia Vargas Consoli
Nutricionista
CRN 9 - 1174



Cardápi **AGOSTO 2018- Creches**
Semana 4

	Segunda 20/08	Terça 21/08	Quarta 22/08	Quinta 23/08	Sexta 24/08
Desjejum	Leite com Achocolatado Pão com margarina	Leite com Achocolatado Pão com Margarina	Leite com Achocolatado Pão com Margarina	Leite com Achocolatado Pão com Margarina	Leite com Achocolatado Bolacha
	Frutinhas picada ou amassadinha				
Almoço	Polenta bolonhesa / Feijão Salada de brócolis e batata	Arroz / Feijão Carne em cubos com batata Salada de tomate	Arroz / Feijão Tirinhas de frango com ervilha Quiubebe	Arroz / Feijão Viradinho de legumes com carne desfiada	Arroz / Feijão Frango tirinhas Creme de abóbora
Intervalo	Fruta picada ou amassadinha				
Sopa	Sopa de legumes com frango	Canja de arroz com legumes e frango	Canjiquinha com legumes e carne	Canja de arroz com legumes e carne	Sopa de macarrão com legumes e carne
Lanche	Frutas, gelatinas, salada de frutas, bolo com suco, vitamina de frutas com leite, arroz doce, mingauzinho...				

Conforme observado e seguindo a rotina e funcionamento das creches, são 4 refeições oferecidas diariamente às crianças.

IMPORTANTE:

- É necessário que se tenha um intervalo de **peelo menos** 2 horas entre uma refeição e outra.
- Sempre é importante planejar o "**Pré-Preparo**" das refeições, em cada unidade escolar, por isso deve haver **harmonia** entre os funcionários de todos os turnos para ser possível programar que **um turno ajude na preparação que será oferecida no outro**.
- Não oferecer refeições picadas ou porções picadas (por exemplo: bolachinha o tempo todo...).
- Formação de Bons Hábitos alimentares também é **EDUCAÇÃO!**

Para os berçários:

Desjejum: mamadeira. **Colação:** Papinha de fruta. **Almoço:** Papinha ou sopinha de legumes com carne. **Lanche:** Mamadeira.

Última refeição: Papinha ou sopinha de legumes com carne

Luciana Pereira
Nutricionista
CRN 9 - 3543

Robélia Vargas Consoli
Nutricionista
CRN 9 - 1174



Cardápi **AGOSTO 2018 - Creches**
Semana 5

	Segunda 27/08	Terça 28/08	Quarta 29/08	Quinta 30/08	Sexta 31/08
Desjejum	Leite com Achocolatado Pão com margarina	Leite com Achocolatado Pão com Margarina	Leite com Achocolatado Pão com Margarina	Leite com Achocolatado Pão com Margarina	Leite com Achocolatado Bolacha
	Frutinhas picada ou amassadinha				
Almoço	Arroz / Feijão Ovos mexidos Salada de tomate	Arroz / Feijão Carne em cubos com cenoura e repolho bem fininho	Macarrão alho e óleo / Feijão Carne moída Salada de beterraba	Arroz / Feijão Cenoura ralada salada com ovos rodela	Arroz / Feijão Viradinho de legumes picados e carne desfiada
Intervalo	Fruta picada ou amassadinha				
Sopa	Canja de arroz com legumes com carne	Canjiquinha com legumes e carne	Sopa de macarrão com legumes	Sopa de legumes	Canja de arroz com legumes e carne
Lanche	Frutas, gelatinas, salada de frutas, bolo com suco, vitamina de frutas com leite, arroz doce, mingauzinho...				

Conforme observado e seguindo a rotina e funcionamento das creches, são 4 refeições oferecidas diariamente às crianças.

IMPORTANTE:

- É necessário que se tenha um intervalo de pelo menos 2 horas entre uma refeição e outra.
- Sempre é importante planejar o "**Pré-Preparo**" das refeições, em cada unidade escolar, por isso deve haver harmonia entre os funcionários de todos os turnos para ser possível programar que **um turno ajude na preparação que será oferecida no outro**.
- Não oferecer refeições picadas ou porções picadas (por exemplo: bolachinha o tempo todo...).
- Formação de Bons Hábitos alimentares também é **EDUCAÇÃO!**

Luciana Pereira
Nutricionista
CRN 9 - 3543

Robélia Vargas Consoli
Nutricionista
CRN 9 - 1174



Cardápi SETEMBRO- Creches
Semana 1

	Segunda 03/09	Terça 04/09	Quarta 05/09	Quinta 06/09	Sexta 07/09
Desjejum	Leite com Achocolatado Pão com margarina	Leite com Achocolatado Pão com Margarina	Leite com Achocolatado Pão com Margarina	Leite com Achocolatado Pão com Margarina	
	Frutinhas picada ou amassadinha				
Almoço	Arroz / Feijão Viradinho legumes com ovos rodela	Arroz / Feijão Frango em cubos com batata Salada de alface	Macarronada / Omelete assado com legumes	Arroz / Feijão Escondidinho de frango Salada de tomate Sobremessa Mousse c gelatina	
Intervalo	Frutinhas picada ou amassadinha				
Sopa	Sopa de macarrão com legumes	Sopa de legumes com carne	Canja de arroz com legumes e frango	Sopa de macarrão com feijão	
Lanche	Frutas, gelatinas, salada de frutas, bolo com suco, vitamina de frutas com leite, arroz doce, mingauzinho...				

Conforme observado e seguindo a rotina e funcionamento das creches, são 4 refeições oferecidas diariamente às crianças.

- É necessário que se tenha um intervalo de pelo menos 2 horas entre uma refeição e outra.
- Sempre é importante planejar o "**Pré-Preparo**" das refeições, em cada unidade escolar, por isso deve haver harmonia entre os funcionários de todos os turnos para ser possível programar que **um turno ajude na preparação que será oferecida no outro**.
- Não oferecer refeições picadas ou porções picadas (por exemplo: bolachinha o tempo todo...).
- Como é uma realidade, a variação do horário de "ir embora" das crianças, aquelas que ficam 2 horas ou mais, além do horário que foi servido a sopinha da tarde, para essas, deve ser oferecido um lanche que pode variar entre: frutas, gelatinas, salada de frutas, bolo com suco, vitamina de frutas com leite, arroz doce, mingauzinho, ou a própria mamadeira, no caso dos bebezinhos.
- Formação de Bons Hábitos alimentares também é **EDUCAÇÃO!**

Luciana Pereira
Nutricionista
CRN 9 - 3543

Robélia Vargas Consoli
Nutricionista
CRN 9 - 1174



*Cardápio o SETEMBRO - Creches
Semana 2*

	Segunda 10/09	Terça 11/09	Quarta 12/09	Quinta 13/09	Sexta 14/09
Desjejum	Leite com Achocolatado Pão com margarina	Leite com Achocolatado Pão com Margarina	Leite com Achocolatado Pão com Margarina	Leite com Achocolatado Pão com Margarina	Leite com Achocolatado Bolacha
	Frutinhas picada ou amassadinha				
Almoço	Arroz Feijão Farofa de Ovos com cenoura ralada	Arroz / Feijão Tirinhas de Frango com abobrinha emandioca Sobremesa: Gelatina	Arroz / Feijão Came moída com cenoura Salada folhas	Arroz / Feijão Bolinho de mandioca com frango desfiado e cenoura ralada	Feijão/ Macarrão e almôndegas ao molho Abobrinha refogada
Intervalo	Fruta picada ou amassadinha				
Sopa	Sopa de macarrão com legumes	Sopa de legumes com carne	Canja de arroz com legumes e frango	Sopa de macarrão com feijão	Sopa de legumes com frango desfiado
Lanche	Frutas, gelatinas, salada de frutas, bolo com suco, vitamina de frutas com leite, arroz doce, mingauzinho...				

Conforme observado e seguindo a rotina e funcionamento das creches, são 4 refeições oferecidas diariamente às crianças.

IMPORTANTE:

- As crianças que já mamaram antes de vir para creche (há menos de duas horas), não precisam mamar de novo.
- É necessário que se tenha um intervalo de pelo menos 2 horas entre uma refeição e outra.
- Não oferecer refeições picadas ou porções picadas (por exemplo: bolachinha o tempo todo...).

Para os berçários:

Desjejum: mamadeira. **Colação:** Papinha de fruta. **Almoço:** Papinha ou sopinha de legumes com carne. **Lanche:** Mamadeira.

Última refeição: Papinha ou sopinha de legumes com carne

Luciana Pereira

Nutricionista
CRN 9 - 3543

Robélia Vargas Consofi

Nutricionista
CRN 9 - 1174



Cardápio SETEMBRO - Creches
Semana 3

	Segunda 17/09	Terça 18/09	Quarta 19/09	Quinta 20/09	Sexta 21/09
Desjejum	Leite com Achocolatado Pão com Margarina	Leite com Achocolatado Pão com Margarina	Leite com Achocolatado Pão com Margarina	Leite com Achocolatado Pão com Margarina	Leite com frutas Bolacha
	Frutinhas picada ou amassadinha				
Almoço	Arroz / Feijão Omelete com legumes Suco	Arroz / Feijão Legumes refogados com frango desfiado Salada de repolho	Arroz / Feijão Chuchu com batata e carne em cubos Salada de Tomate	Arroz / Feijão Frango em cubos com legumes + repolho Salada de Tomate	Arroz / Feijão Viradinho de legumes e ovos rodela Gelatina
Intervalo	Fruta picada ou amassadinha				
Sopa	Sopa de macarrão com feijão	<i>Sopa de legumes com frango desfiado</i>	Sopa de macarrão com legumes	Sopa de legumes com carne	Canja de arroz com legumes e frango
Lanche	Frutas, gelatinas, salada de frutas, bolo com suco, vitamina de frutas com leite, arroz doce, mingauzinho...				

Conforme observado e seguindo a rotina e funcionamento das creches, são 4 refeições oferecidas diariamente às crianças.

IMPORTANTE:

- É necessário que se tenha um intervalo de pelo menos 2 horas entre uma refeição e outra.
- Sempre é importante planejar o "**Pré-Preparo**" das refeições, em cada unidade escolar, por isso deve haver harmonia entre os funcionários de todos os turnos para ser possível programar que **um turno ajude na preparação que será oferecida no outro**.
- Não oferecer refeições picadas ou porções picadas (por exemplo: bolachinha o tempo todo...).

Como é uma realidade, a variação do horário de "ir embora" das crianças, aquelas que ficam 2 horas ou mais, além do horário que foi servido a sopinha da tarde, para essas, deve ser oferecido um lanche que pode variar entre: frutas, gelatinas, salada de frutas, bolo com suco, vitamina de frutas com leite, arroz doce, mingauzinho, ou a própria mamadeira, no caso dos bebezinhos.

- Formação de Bons Hábitos alimentares também é **EDUCAÇÃO!**

Luciana Pereira

Nutricionista
CRN 9 - 3543

Robélia Vargas Consoli

Nutricionista
CRN 9 - 1174



Cardápi SETEMBRO- Creches
Semana 4

	Segunda 24/09	Terça 25/09	Quarta 26/09	Quinta 27/09	Sexta 28/09
Desjejum	Leite com Achocolatado Pão com margarina	Leite com Achocolatado Pão com Margarina	Leite com Achocolatado Pão com Margarina	Leite com Achocolatado Pão com Margarina	Leite com Achocolatado Bolacha
	Frutinhas picada ou amassadinha				
Almoço	Polenta com molho vermelho com PTS Feijão / Salada legumes	<i>Arroz / Feijão</i> <i>Carne moída com cenoura rodelinhas</i>	<i>Arroz / Feijão</i> <i>/Lombo refogado com chuchu e milho</i>	<i>Arroz/Feijão</i> Salada de macarrão com legumes + ervilha Carne moída refogada	<i>Arroz / Tutu de feijão</i> <i>/Farofinha com lombo refogado e legumes</i> Sob. Gelatina
Intervalo	Fruta picada ou amassadinha				
Sopa	Sopa de macarrão com legumes e carne	Canja de arroz com legumes e frango	Sopa de macarrão com legumes	Sopa de macarrão com feijão	Sopa de legumes com carne
Lanche	Frutas, gelatinas, salada de frutas, bolo com suco, vitamina de frutas com leite, arroz doce, mingauzinho...				

Conforme observado e seguindo a rotina e funcionamento das creches, são 4 refeições oferecidas diariamente às crianças.

IMPORTANTE:

- É necessário que se tenha um intervalo de pelo menos 2 horas entre uma refeição e outra.
- Sempre é importante planejar o "**Pré-Preparo**" das refeições, em cada unidade escolar, por isso deve haver harmonia entre os funcionários de todos os turnos para ser possível programar que **um turno ajude na preparação que será oferecida no outro**.
- Não oferecer refeições picadas ou porções picadas (por exemplo: bolachinha o tempo todo...).
- Formação de Bons Hábitos alimentares também é **EDUCAÇÃO!**

Luciana Pereira
Nutricionista
CRN 9 - 3543

Robélia Vargas Consoli
Nutricionista
CRN 9 - 1174



*Cardápio OUTUBRO 2018- Creches
Semanal*

	Segunda 01/10	Terça 02/10	Quarta 03/10	Quinta 04/10	Sexta 05/10
Desjejum	Leite com Achocolatado Pão com margarina	Leite com Achocolatado Pão com margarina	Leite com Achocolatado Pão com margarina	Leite com Achocolatado Pão com Margarina	Leite com Achocolatado Bolacha
	Frutinhas picada ou amassadinha				
Almoço	Arroz /Feijão / Ovos mexidos com tomate / Salada de alface	Arroz / Feijão / Carne de panela com batata Salada de tomate	Macarronada/Feijão/ Frango e Abobrinha cubos refogada	Arroz / Feijão Carne cozida com legumes Sobremesa:gelatina	Arroz / Feijão / Purê de batata com molho e carne desfiada Salada de tomate.
Intervalo	Frutinhas picada ou amassadinha				
Sopa	Sopa de macarrão com legumes	Canja de arroz com legumes e carne	Sopa de fubá com legumes e carne	Sopa de macarrão com feijão	Sopa de legumes com frango desfiado
Lanche	Frutas, gelatinas, salada de frutas, bolo com suco, vitamina de frutas com leite, arroz doce, mingauzinho...				

Conforme observado e seguindo a rotina e funcionamento das creches, são 4 refeições oferecidas diariamente às crianças.

- É necessário que se tenha um intervalo de pelo menos 2 horas entre uma refeição e outra.
- Sempre é importante planejar o "**Pré-Preparo**" das refeições, em cada unidade escolar, por isso deve haver harmonia entre os funcionários de todos os turnos para ser possível programar que **um turno ajude na preparação que será oferecida no outro**.
- Não oferecer refeições picadas ou porções picadas (por exemplo: bolachinha o tempo todo...).
- Como é uma realidade, a variação do horário de "ir embora" das crianças, aquelas que ficam 2 horas ou mais, além do horário que foi servido a sopinha da tarde, para essas, deve ser oferecido um lanche que pode variar entre: frutas, gelatinas, salada de frutas, bolo com suco, vitamina de frutas com leite, arroz doce, mingauzinho, ou a própria mamadeira, no caso dos bebezinhos.
- Formação de Bons Hábitos alimentares também é **EDUCAÇÃO!**

Luciana Pereira

Nutricionista
CRN 9 - 3543

Robélia Vargas Consofi

Nutricionista
CRN 9 - 1174



Cardápio OUTUBRO- Creches
Semana 2

	Segunda 08/10	Terça 09/10	Quarta 10/10	Quinta 11/10	Sexta 12/10
Desjejum	Leite com Achocolatado Pão com margarina	Leite com Achocolatado Pão com Margarina	Leite com Achocolatado Pão com Margarina	Leite com Achocolatado Pão com Margarina	
	Frutinhas picada ou amassadinha				
Almoço	Arroz Feijão Omelete com legumes ralados Sobremesa:	Arroz /Feijão Came moída com repolho refogado Sobremesa: Gelatina	Arroz de forno (com frango desfiado, cenoura ralada, milho e ervilha) Feijão Salada de tomate	Arroz / Tutu de feijão / Almondega /Cenoura ralada	
Intervalo	Fruta picada ou amassadinha				
Sopa	Sopa de macarrão com legumes	Sopa de legumes com carne	Canja de arroz com legumes e frango	Sopa de macarrão com feijão	
Lanche	Frutas, gelatinas, salada de frutas, bolo com suco, vitamina de frutas com leite, arroz doce, mingauzinho...				

Conforme observado e seguindo a rotina e funcionamento das creches, são 4 refeições oferecidas diariamente às crianças.

IMPORTANTE:

- As crianças que já mamaram antes de vir para creche (há menos de duas horas), não precisam mamar de novo.
- É necessário que se tenha um intervalo de peelo menos 2 horas entre uma refeição e outra.
- Não oferecer refeições picadas ou porções picadas (por exemplo: bolachinha o tempo todo...).

Para os berçários:

Desjejum: mamadeira. **Coação:** Papinha de fruta. **Almoço:** Papinha ou sopinha de legumes com carne. **Lanche:** Mamadeira.
Última refeição: Papinha ou sopinha de legumes com carne

Luciana Pereira
Nutricionista
CRN 9 - 3543

Robélia Vargas Consoli
Nutricionista
CRN 9 - 1174

Cardápio OUTUBRO- Creches
Semana 4

	Segunda 22/10	Terça 23/10	Quarta 24/10	Quinta 25/10	Sexta 26/10
Desjejum	Leite com Achocolatado Pão com margarina	Leite com Achocolatado Pão com Margarina	Leite com Achocolatado Pão com Margarina	Leite com Achocolatado Pão com Margarina	Leite com Achocolatado Bolacha
	Frutinhas picada ou amassadinha				
Almoço	Arroz / Feijão Ovos cozidos em rodela	Arroz com brócolis / Feijão Lombo com batata	Arroz / Feijão Came moída com milho Salada de tomate	Arroz / Feijão Viradinho de legumes com iscas de lombo refogadas	Arroz / Feijão Almôndegas com PTS Salada de tomate
Intervalo	Fruta picada ou amassadinha				
Sopa	Sopa de legumes com frango	Canja de arroz com legumes e frango	Sopa de macarrão com feijão	Sopa de macarrão com legumes e carne	Canja de arroz com legumes e carne
Lanche	Frutas, gelatinas, salada de frutas, bolo com suco, vitamina de frutas com leite, arroz doce, mingauzinho...				

Conforme observado e seguindo a rotina e funcionamento das creches, são 4 refeições oferecidas diariamente às crianças.

IMPORTANTE:

- É necessário que se tenha um intervalo de peelo menos 2 horas entre uma refeição e outra.
- Sempre é importante planejar o "**Pré-Preparo**" das refeições, em cada unidade escolar, por isso deve haver harmonia entre os funcionários de todos os turnos para ser possível programar que **um turno ajude na preparação que será oferecida no outro**.
- Não oferecer refeições picadas ou porções picadas (por exemplo: bolachinha o tempo todo...).
- Formação de Bons Hábitos alimentares também é **EDUCAÇÃO!**

Luciana Pereira
Nutricionista
CRN 9 - 3543

Robélia Vargas Consoli
Nutricionista
CRN 9 - 1174



*Cardápi OUTUBRO- Creches
Semana5*

	Segunda 29/10	Terça 30/10	Quarta 31/10	Quinta 01/11	Sexta 02/11
Desjejum	Leite com Achocolatado Pão com margarina	Leite com Achocolatado Pão com Margarina	Leite com Achocolatado Pão com Margarina	Leite com Achocolatado Pão com Margarina	FERIADO
	Frutinhas picada ou amassadinha				
Almoço	Arroz / Feijão Ovos mexidos Salada de tomate	Arroz / Feijão Purê de batata Frango tirinhas refogado	Arroz / Feijão Refogado de cenoura com frango cubos Salada de beterraba cozida	Macarronada com frango desfiado Salada de beterraba ralada	
Intervalo	Fruta picada ou amassadinha				
Sopa	Canja de arroz com legumes com frango	Canjiquinha com legumes e carne	Sopa de macarrão com legumes e frango	Sopa de legumes	
Lanche	Frutas, gelatinas, salada de frutas, bolo com suco, vitamina de frutas com leite, arroz doce, mingauzinho...				

Conforme observado e seguindo a rotina e funcionamento das creches, são 4 refeições oferecidas diariamente às crianças.

IMPORTANTE:

- É necessário que se tenha um intervalo de pelo menos 2 horas entre uma refeição e outra.
- Sempre é importante planejar o "Pré-Preparo" das refeições, em cada unidade escolar, por isso deve haver harmonia entre os funcionários de todos os turnos para ser possível programar que **um turno ajude na preparação que será oferecida no outro**.
- Não oferecer refeições picadas ou porções picadas (por exemplo: bolachinha o tempo todo...).
- Formação de Bons Hábitos alimentares também é EDUCAÇÃO!

Luciana Peretra
Nutricionista
CRN 9 - 3543

Robélia Vargas Consoli
Nutricionista
CRN 9 - 1174

*Cardápi NOVEMBRO 2018- Creches
Semana 1*

	Segunda 29/10	Terça 30/10	Quarta 31/10	Quinta 01/11	Sexta 02/11
Desjejum	Leite com Achocolatado Pão com margarina	Leite com Achocolatado Pão com Margarina	Leite com Achocolatado Pão com Margarina	Leite com Achocolatado Pão com Margarina	
	Frutinhas picada ou amassadinha				
Almoço	Arroz / Feijão / Ovos mexidos com tomate / Salada de alface	Arroz / Feijão / Carne de panela com batata Salada de tomate	Macarronada/Feijão/ Frango e Abobrinha cubos refogada	Arroz / Feijão Carne cozida com legumes Sobremesa:gelatina	
Intervalo	Frutinhas picada ou amassadinha				
Sopa	Sopa de macarrão com legumes	Sopa de legumes com carne	Canja de arroz com legumes e frango	Sopa de macarrão com feijão	
Lanche	Frutas, gelatinas, salada de frutas, bolo com suco, vitamina de frutas com leite, arroz doce, mingauzinho...				

Conforme observado e seguindo a rotina e funcionamento das creches, são 4 refeições oferecidas diariamente às crianças.

- É necessário que se tenha um intervalo de pelo menos 2 horas entre uma refeição e outra.
- Sempre é importante planejar o "Pré-Preparo" das refeições, em cada unidade escolar, por isso deve haver harmonia entre os funcionários de todos os turnos para ser possível programar que **um turno ajude na preparação que será oferecida no outro**.
- Não oferecer refeições picadas ou porções picadas (por exemplo: bolachinha o tempo todo...).
- Como é uma realidade, a variação do horário de "ir embora" das crianças, aquelas que ficam 2 horas ou mais, além do horário que foi servido a sopinha da tarde, para essas, deve ser oferecido um lanche que pode variar entre: frutas, gelatinas, salada de frutas, bolo com suco, vitamina de frutas com leite, arroz doce, mingauzinho, ou a própria mamadeira, no caso dos bebezinhos.
- Formação de Bons Hábitos alimentares também é EDUCAÇÃO!

Luciana Pereira
Nutricionista
CRN 9 - 3543

Robélia Vargas Consoli
Nutricionista
CRN 9 - 1174



Cardápi dNOVEMBRO2018 - Creches
Semana 2

	Segunda 05/11	Terça 06/11	Quarta 07/11	Quinta 08/11	Sexta 09/11
Desjejum	Leite com Achocolatado Pão com margarina	Leite com Achocolatado Pão com Margarina	Leite com Achocolatado Pão com Margarina	Leite com Achocolatado Pão com Margarina	Leite com Achocolatado Bolacha
	Frutinhas picada ou amassadinha				
Almoço	Arroz Feijão omelete de Ovos com legumes e tomate picadinho	Arroz / Feijão ;Carne molda com batata e abobrinha picados Salada de tomate	Arroz de forno (com frango desfiado,milho e ervilha) Feijão Salada de tomate	Arroz / Feijão Refogado de frango c abobrinha e batata cubinhos Suco	Arroz Feijão Lombo acebolado com legumes cozidos Suco
Intervalo	Fruta picada ou amassadinha				
Sopa	Sopa de macarrão com legumes	Sopa de legumes com carne	Canja de arroz com legumes e frango	Sopa de macarrão com feijão	Sopa de legumes com frango desfiado
Lanche	Frutas, gelatinas, salada de frutas, bolo com suco, vitamina de frutas com leite, arroz doce, mingauzinho...				

Conforme observado e seguindo a rotina e funcionamento das creches, são 4 refeições oferecidas diariamente às crianças.

IMPORTANTE:

- As crianças que já mamaram antes de vir para creche (há menos de duas horas), não precisam mamar de novo.
- É necessário que se tenha um intervalo de pelo menos 2 horas entre uma refeição e outra.
- Não oferecer refeições picadas ou porções picadas (por exemplo: bolachinha o tempo todo...).

Para os berçários:

Desjejum: mamadeira. **Coação:** Papinha de fruta. **Almoço:** Papinha ou sopinha de legumes com carne. **Lanche:** Mamadeira.

Última refeição: Papinha ou sopinha de legumes com carne

Luciana Pereira

Nutricionista
CRN 9 - 3543

Robélia Vargas Consoli

Nutricionista
CRN 9 - 1174



Cardápio o **NOVEMBRO 2018 - Creches**
Semana 3

	Segunda 12/11	Terça 13/11	Quarta 14/11	Quinta 15/11	Sexta 16/11
Desjejum	Leite com Achocolatado Pão com margarina	Leite com Achocolatado Pão com Margarina	Leite com Achocolatado Pão com Margarina		Leite com frutas Bolacha
	Frutinhas picada ou amassadinha				
Almoço	Arroz / Feijão Farofa de ovos cenoura e repolho ralados	Arroz de forno com frango, cenoura, milho e ervilha / Feijão Suco	Arroz / Feijão Bolinho de carne com PTS Salada cenoura ralada		Arroz Feijão Escondidinho de frango desfiado com legumes em cubos Gelatina
Intervalo	Fruta picada ou amassadinha				
Sopa	Sopa de legumes com macarrão	Canja de arroz com legumes e frango	Sopa de macarrão com feijão		Sopa de legumes com carne
Lanche	Frutas, gelatinas, salada de frutas, bolo com suco, vitamina de frutas com leite, arroz doce, mingauzinho...				

Conforme observado e seguindo a rotina e funcionamento das creches, são 4 refeições oferecidas diariamente às crianças.

IMPORTANTE:

- É necessário que se tenha um intervalo de pelo menos 2 horas entre uma refeição e outra.
- Sempre é importante planejar o "**Pré-Preparo**" das refeições, em cada unidade escolar, por isso deve haver harmonia entre os funcionários de todos os turnos para ser possível programar que **um turno ajude na preparação que será oferecida no outro**.
- Não oferecer refeições picadas ou porções picadas (por exemplo: bolachinha o tempo todo...).

Como é uma realidade, a variação do horário de "ir embora" das crianças, aquelas que ficam 2 horas ou mais, além do horário que foi servido a sopinha da tarde, para essas, deve ser oferecido um lanche que pode variar entre: frutas, gelatinas, salada de frutas, bolo com suco, vitamina de frutas com leite, arroz doce, mingauzinho, ou a própria mamadeira, no caso dos bebezinhos.

- Formação de Bons Hábitos alimentares também é **EDUCAÇÃO!**

Luciana Pereira
Nutricionista
CRN 9 - 3543

Robélia Vargas Consoli
Nutricionista
CRN 9 - 1174



*Cardápi NOVEMBRO 2018- Creches
Semana 4*

	Segunda 19/11	Terça 20/11	Quarta 21/11	Quinta 22/11	Sexta 23/11
Desjejum	Leite com Achocolatado. Pão com margarina	Leite com Achocolatado Pão com Margarina	Leite com Achocolatado Pão com Margarina	Leite com Achocolatado Pão com Margarina	Leite com Achocolatado Bolacha
	Frutinhas picada ou amassadinha				
Almoço	Arroz / Feijão Ovos mexidos. Salada.	Arroz / Feijão/ Carne de panela com batata Salada de tomate	Arroz / Feijão / Cubos de frango com chuchu	Arroz / Feijão / Souflê de chuchu / Carne cozida / Salada de tomate	Arroz de forno / Feijão Sobremesa: gelatina
Intervalo	Fruta picada ou amassadinha				
Sopa	Sopa de macarrão com legumes	Sopa de legumes com carne	Canja de arroz com legumes e frango	Sopa de macarrão com feijão	Sopa de legumes com frango desfiado
Lanche	Frutas, gelatinas, salada de frutas, bolo com suco, vitamina de frutas com leite, arroz doce, mingauzinho...				

Conforme observado e seguindo a rotina e funcionamento das creches, são 4 refeições oferecidas diariamente às crianças.

IMPORTANTE:

- É necessário que se tenha um intervalo de **peelo menos** 2 horas entre uma refeição e outra.
- Sempre é importante planejar o "**Pré-Preparo**" das refeições, em cada unidade escolar, por isso deve haver **harmonia** entre os funcionários de todos os turnos para ser possível programar que **um turno ajude na preparação que será oferecida no outro**.
- Não oferecer refeições picadas ou porções picadas (por exemplo: bolachinha o tempo todo...).
- Formação de Bons Hábitos alimentares também é **EDUCAÇÃO!**

Luciana Pereira
Nutricionista
CRN 9 - 3543

Robélia Vargas Consoli
Nutricionista
CRN 9 - 1174



*Cardápi NOVEMBRO 2018 - Creches
Semana 5*

	Segunda 26/11	Terça 27/11	Quarta 28/11	Quinta 29/11	Sexta 30/11
Desjejum	Leite com Achocolatado Pão com margarina	Leite com Achocolatado Pão com Margarina	Leite com Achocolatado Pão com Margarina	Leite com Achocolatado Pão com Margarina	Leite com Achocolatado Bolacha
	Frutinhas picada ou amassadinha				
Almoço	Arroz / Feijão Carne moída com cenoura cubos Salada de pepino	Arroz / Feijão Macarronada com frango em cubos Legumes gratinados	Arroz / Feijão Lombo refogado com cenoura cubinhos Sobremesa: Gelatina	Arroz / Feijão/ Almôndegas / Salada de pepino	Arroz / Feijão/ Omelete assado com repolho
Intervalo	Fruta picada ou amassadinha				
Sopa	Sopa de legumes com macarrão	Canja de arroz com legumes e frango	Sopa de macarrão com feijão	Canjiquinha com legumes e carne	Sopa de legumes com carne
Lanche	Frutas, gelatinas, salada de frutas, bolo com suco, vitamina de frutas com leite, arroz doce, mingauzinho...				

Conforme observado e seguindo a rotina e funcionamento das creches, são 4 refeições oferecidas diariamente às crianças.

IMPORTANTE:

- É necessário que se tenha um intervalo de pele menos 2 horas entre uma refeição e outra.
- Sempre é importante planejar o **"Pré-Preparo"** das refeições, em cada unidade escolar, por isso deve haver harmonia entre os funcionários de todos os turnos para ser possível programar que **um turno ajude na preparação que será oferecida no outro**.
- Não oferecer refeições picadas ou porções picadas (por exemplo: bolachinha o tempo todo...).
- Formação de Bons Hábitos alimentares também é **EDUCAÇÃO!**

Luciana Pereira
Nutricionista
CRN 9 - 3543

Robélia Vargas Consoli
Nutricionista
CRN 9 - 1174



*Cardápio DEZEMBRO 2018- Creches
Semana 1*

	Segunda 03/12	Terça 04/12	Quarta 05/12	Quinta 06/12	Sexta 07/12
Desjejum	Leite com Achocolatado Pão com margarina	Leite com Achocolatado Pão com Margarina	Leite com Achocolatado Pão com Margarina	Leite com Achocolatado Pão com Margarina	Leite com Achocolatado Bolacha
	Frutinhas picada ou amassadinha				
Almoço	Arroz / Feijão /ovos mexido e salada de legumes	Arroz / Feijão carne moida com abobrinha	Arroz / Feijão / Purê de batata com molho e frango desfiado	Arroz / Feijão Frango em cubinhos com ervilha e abobrinha Salada de alface	Arroz / Feijão / Lombo refogado Salada de tomate.
Intervalo	Frutinhas picada ou amassadinha				
Sopa	Sopa de macarrão com legumes	Canja de arroz com legumes e frango	Canjiquinha de legumes e carne	Sopa de macarrão com feijão	Sopa de legumes com frango desfiado
Lanche	Frutas, gelatinas, salada de frutas, bolo com suco, vitamina de frutas com leite, arroz doce, mingauzinho...				

Conforme observado e seguindo a rotina e funcionamento das creches, são 4 refeições oferecidas diariamente às crianças.

- É necessário que se tenha um intervalo de pelo menos 2 horas entre uma refeição e outra.
- Sempre é importante planejar o “**Pré-Preparo**” das refeições, em cada unidade escolar, por isso deve haver harmonia entre os funcionários de todos os turnos para ser possível programar que **um turno ajude na preparação que será oferecida no outro**.
- Não oferecer refeições picadas ou porções picadas (por exemplo: bolachinha o tempo todo...).
- Como é uma realidade, a variação do horário de “ir embora” das crianças, aquelas que ficam 2 horas ou mais, além do horário que foi servido a sopinha da tarde, para essas, deve ser oferecido um lanche que pode variar entre: frutas, gelatinas, salada de frutas, bolo com suco, vitamina de frutas com leite, arroz doce, mingauzinho, ou a própria mamadeira, no caso dos bebezinhos.
- Formação de Bons Hábitos alimentares também é **EDUCAÇÃO!**

Luciana Pereira
Nutricionista
CRN 9 - 3543

Robélia Vargas Consoli
Nutricionista
CRN 9 - 1174



Cardápi DEZEMBRO- Creches
Semana 2

	Segunda 10/12	Terça 11/12	Quarta 12/12	Quinta 13/12	Sexta 14/12
Desjejum	Leite com Achocolatado Pão com margarina	Leite com Achocolatado Pão com Margarina	Leite com Achocolatado Pão com Margarina	Leite com Achocolatado Pão com Margarina	Leite com Achocolatado Bolacha
	Frutinhas picada ou amassadinha				
Almoço	Arroz Feijão Omelete com legumes ralados e orégano	Arroz /Feijão Frango encubinhos com batata Abobrinha refogada Sobremesa: Gelatina	Arroz de forno (com frango desfiado, cenoura ralada, milho e ervilha) Feijão Salada de tomate	Arroz / Feijão / Escondidinho de carne molda com legumes	Arroz Feijão Polenta com molho Legumes refogados Suco
Intervalo	Fruta picada ou amassadinha				
Sopa	Sopa de macarrão com legumes	Sopa de legumes com carne	Canja de arroz com legumes e frango	Sopa de macarrão com feijão	Sopa de legumes com frango desfiado
Lanche	Frutas, gelatinas, salada de frutas, bolo com suco, vitamina de frutas com leite, arroz doce, mingauzinho...				

Conforme observado e seguindo a rotina e funcionamento das creches, são 4 refeições oferecidas diariamente às crianças.

IMPORTANTE:

- As crianças que já mamaram antes de vir para creche (há menos de duas horas), não precisam mamar de novo.
- É necessário que se tenha um intervalo de pelo menos 2 horas entre uma refeição e outra.
- Não oferecer refeições picadas ou porções picadas (por exemplo: bolachinha o tempo todo...).

Para os berçários:

Desjejum: mamadeira. **Coação:** Papinha de fruta. **Almoço:** Papinha ou sopinha de legumes com carne. **Lanche:** Mamadeira.

Última refeição: Papinha ou sopinha de legumes com carne

Luciana Pereira

Nutricionista
CRN 9 - 3543

Robélia Vargas Consoli

Nutricionista
CRN 9 - 1174



Cardápio DEZEMBRO 2018 - Creches
Semana 3

	Segunda 17/12	Terça 18/12	Quarta 19/12	Quinta 20/12	Sexta
Desjejum	Leite com Achocolatado Pão com margarina	Leite com Achocolatado Pão com Margarina	Leite com Achocolatado Pão com Margarina	Leite com Achocolatado Pão com Margarina	Leite com frutas Bolacha
	Frutinhas picada ou amassadinha				
Almoço	Arroz / Feijão Omelete assado com tomate picadinho Suco	Arroz / Feijão Purê de batata Tirinhas de frango refogadas Salada de pepino e tomate	Arroz / Feijão Carne moída com batata doce Creme de cenoura	Macarrão Espaguete à Bolonhesa(Molho com Carne Moída) Feijão Salada de Legumes	Arroz Feijão Escondidinho de frango desfiado com legumes em cubos Gelatina
Intervalo	Fruta picada ou amassadinha				
Sopa	Sopa de legumes com carne	Canja de arroz com legumes e frango	Sopa de macarrão com feijão	Sopa de macarrão com legumes e carne	Canja de arroz com legumes e frango
Lanche	Frutas, gelatinas, salada de frutas, bolo com suco, vitamina de frutas com leite, arroz doce, mingauzinho...				

Conforme observado e seguindo a rotina e funcionamento das creches, são 4 refeições oferecidas diariamente às crianças.

IMPORTANTE:

- É necessário que se tenha um intervalo de pelo menos 2 horas entre uma refeição e outra.
- Sempre é importante planejar o "**Pré-Preparo**" das refeições, em cada unidade escolar, por isso deve haver harmonia entre os funcionários de todos os turnos para ser possível programar que **um turno ajude na preparação que será oferecida no outro**.
- Não oferecer refeições picadas ou porções picadas (por exemplo: bolachinha o tempo todo...).

Como é uma realidade, a variação do horário de "ir embora" das crianças, aquelas que ficam 2 horas ou mais, além do horário que foi servido a sopinha da tarde, para essas, deve ser oferecido um lanche que pode variar entre: frutas, gelatinas, salada de frutas, bolo com suco, vitamina de frutas com leite, arroz doce, mingauzinho, ou a própria mamadeira, no caso dos bebezinhos.

- Formação de Bons Hábitos alimentares também é **EDUCAÇÃO!**

Luciana Pereira
Nutricionista
CRN 9 - 3543

Robélia Vargas Consofi
Nutricionista
CRN 9 - 1174



ANEXO VI - COMPROVANTE DE RETIRADA DE EDITAL

EMPRESA:

ENDEREÇO:

CIDADE: _____ ESTADO: _____

FONE (____) _____ E-MAIL _____

MODALIDADE: CHAMADA PÚBLICA N.º 01/2018

OBJETO: Aquisição de gêneros alimentícios (hortifrutigranjeiros) da Agricultura Familiar para alimentação escolar e manutenção dos serviços, programas e projetos socioassistenciais da Secretaria Municipal de Políticas Sociais.

Obtivemos através do acesso www.pousoalegre.mg.gov.br nesta data, cópia do instrumento convocatório da licitação acima identificada.

Visando à comunicação futura entre esta Prefeitura e sua empresa, solicitamos a Vossa Senhoria preencher o recibo de retirada do Edital e remetê-lo ao Setor de Licitação, por meio do e-mail licitapamg@gmail.com

A não remessa do recibo exime a Prefeitura Municipal de Pouso Alegre da responsabilidade da comunicação, por meio de fax ou e-mail, de eventuais esclarecimentos e retificações ocorridas no instrumento convocatório, bem como de quaisquer informações adicionais, não cabendo posteriormente qualquer reclamação.

Local: _____, _____ de _____ de 2018.

Nome por Extenso:

RG. n.º: _____

ASSINATURA