



## TERMO DE REFERÊNCIA

### 1. DO OBJETO

1.1. Contratação de Empresa Especializada em Distribuição de Gêneros Alimentícios (Merenda Escolar), conforme condições, quantidades, exigências e estimativas, estabelecidas neste instrumento, anexo I

### 2. DA JUSTIFICATIVA

2.1. A presente aquisição visa o fornecimento de alimentos variados e seguros, que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos matriculados nas Unidades de Ensino do município de Igarapé Açu, garantindo melhoria do rendimento escolar e segurança alimentar e nutricional, bem como, condições de saúde àqueles que necessitem de atenção específica e em vulnerabilidade social, com acesso igualitário, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias.

2.2 Os itens são para fornecimento de merenda escolar para a rede Municipal com 4.660 alunos e 52 escolas, e Estadual com 5.500 alunos e 11 escolas.

### 3. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

3.1. São obrigações da Contratante:

3.1.1. Verificar se o serviço está de acordo com as condições estabelecidas no Edital e seus anexos;

3.1.2. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

3.1.3. Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;

3.1.4. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;

3.1.5. Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;

3.2. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

### 4. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

4.1. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

4.1.1. Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Edital e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade;

4.1.2. O objeto deve estar acompanhado do manual do usuário, com uma versão em português e da relação da rede de assistência técnica autorizada;



- 4.1.3. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
- 4.1.4. Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos;
- 4.1.5. Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- 4.1.6. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 4.1.7. Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.
- 4.1.8. A entrega dos pedidos deverá ocorrer na no Depósito da Alimentação Escolar da sede da Secretaria Municipal de Educação do Município de Igarapé – Açú, em até **5 (cinco)** dias corridos após a Ordem de Fornecimento de compras devidamente numerada, assinada e carimbada, de **2ª- feira a 5ª-feira das 08:00hs às 12:00hs**, não podendo ocorrer atrasos ou falta de Gêneros Alimentícios de acordo com cronograma previamente entregue pela SEMED, salvo por motivo justo e devidamente justificado em documento oficial e aceito pela SEMED.

## 5. DA SUBCONTRATAÇÃO

- 5.1. Será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

## 6. CONTROLE DA EXECUÇÃO

- 6.1. Nos termos do art. 67 Lei nº 8.666, de 1993, será designado representante para acompanhar e fiscalizar a entrega do bem, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.
  - 6.1.1. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 6.2. O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

## 7. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 7.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 8.666, de 1993 e da Lei nº 10.520, de 2002, a Contratada que:
  - 7.1.1. Inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;
  - 7.1.2. Ensejar o retardamento da execução do objeto;
  - 7.1.3. Fraudar na execução do contrato;
  - 7.1.4. Comportar-se de modo inidôneo;
  - 7.1.5. Cometer fraude fiscal;



- 7.1.6. Não manter a proposta.
- 7.2. A Contratada que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem acima ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:
- 7.2.1. Advertência por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;
- 7.2.2. Multa moratória de 0,5% (meio por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 20 (vinte) dias;
- 7.2.3. Multa compensatória de 30% (trinta por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;
- 7.2.4. Em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;
- 7.2.5. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com a Administração, pelo prazo de até dois anos;
- 7.2.6. Impedimento de licitar e contratar com a União com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos;
- 7.2.7. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;
- 7.3. Também fica sujeito às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, a Contratada que:
- 7.3.1. Tenha sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
- 7.3.2. Tenha praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação; Demonstre não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.
- 7.4. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Contratada, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.
- 7.5. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.
- 7.6. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

## 8. DA AMOSTRA

- 8.1 - A empresa vencedora de cada um dos itens do certame deverá apresentar: 01 (uma) amostra do produto ofertado, devendo entregá-la no prazo de 48 horas úteis, após a convocação no chat, em data solicitada e horário de funcionamento da Secretaria de Educação (09:00H às 12:00H). As amostras devem estar devidamente etiquetadas, acompanhadas de **fichas técnicas, assinadas pelo responsável técnico** da empresa fabricante e/ou licitante, com firma reconhecida, devidamente acompanhada da cópia autenticada para verificação do atendimento das especificações técnicas;
- 8.2 - Os proponentes fabricantes, ou não dos produtos perecíveis de origem animal congelados e/ou resfriados, deverão apresentar carta/declaração em papel timbrado, com firma reconhecida em cartório, garantindo que tem estrutura física adequada de armazenamento e transporte de



ESTADO DO PARÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE IGARAPÉ-AÇU  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO  
CNPJ nº 20.265.587/0001-78



produtos de sua fabricação e marca, mantendo a temperatura e a qualidade dos produtos dentro das especificações exigidas, e/ou que determina a legislação.

8.3 – Apresentar Certificado ou declaração ou licença ou alvará sanitário de sede do solicitante, emitido pelo Órgão competente que comprove que a Empresa licitante possui estrutura adequada para o fornecimento dos gêneros alimentícios ora licitados e que foi vistoriada pelo serviço de Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal, ou pelo Serviço de Inspeção Federal, ou Estadual ou Municipal do Setor de Agricultura no prazo estabelecido.

8.4 – Os proponentes devem apresentar o **SIF** ou **SIE** do fabricante dos produtos de origem animal.

8.5 – Registros do produto junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento para os produtos de origem animal e/ou junto ao serviço de inspeção Estadual – SIE, conforme o caso.

8.6 - Não serão recebidas amostras fora do dia e horário estabelecidos.

8.7 – Caso as amostras não atendam as especificações do Termo de Referência e/ou a qualidade dos produtos não estejam dentro dos padrões mínimos de qualidade exigidos, os licitantes serão considerados **desclassificados** para aquele item e ao final do parecer técnico de avaliação justificado o motivo da desclassificação e convocados os licitantes remanescentes para apresentação das amostras, tendo está o prazo de 48 (quarenta e oito) horas corridos a partir da convocação para apresentação das amostras.

8.8 – Não serão avaliadas as amostras que não estiverem identificadas ou fora de sua embalagem original ou violadas.

ANEXO I

ITEM	PRODUTO	UND	QTDE
1.	BISCOITO SALGADO tipo Cream Cracker, livre de gordura trans. O produto deve apresentar-se com características organolépticas próprias, devendo ser acondicionado em pacotes plásticos, atóxicos, hermeticamente vedados, de até 400g e embalados em caixas de papelão limpas, íntegras e resistentes. Validade não inferior a 180 dias após a data de entrega.	KG	6000
2.	BISCOITO DOCE tipo maisena, livre de gordura trans. Produto deve apresentar-se com características organolépticas próprias, acondicionado em pacotes plásticos, atóxicos, hermeticamente vedados de até 400g e embalados em caixas de papelão limpas, íntegras e resistentes. Validade não inferior a 180 dias após a data de entrega.	KG	6000
3.	BISCOITO ROSQUINHA, sabor chocolate, coco ou leite pacote de 400 gramas. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico deve conter os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto (peso) e registros cabíveis aos produtos. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega	KG	3500
4.	ARROZ PARBOLIZADO tipo 1, em pacote plástico de 01 kg, livre de impurezas, embalagem em perfeito estado de conservação, apresentação integridade e consumo. Embalagem secundária: fardo plástico transparente e lacrado. Validade não inferior a 180 dias após a data de entrega.	KG	24000



ESTADO DO PARÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE IGARAPÉ-AÇU  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO  
CNPJ nº 20.265.587/0001-78



5.	ARROZ BRANCO tipo 01 em pacote plástico de 1 kg, livre de impurezas, embalagem em perfeito estado de conservação, apresentação, integridade e consumo, com validade mínima de 06 meses da entrega do produto. Embalagem com 1 Kg.	KG	4000
6.	AÇÚCAR triturado produto de 1ª qualidade, embalados em sacos plásticos íntegros, resistentes, hermeticamente fechados, contendo 1 kg do produto. Embalagem secundária: fardos plásticos transparentes de até 30 kg. Validade não inferior a 180 dias após a data de entrega.	KG	10000
7.	MILHO PARA PIPOCA. Embalagem plástica de até 1 kg, acondicionado em fardos plásticos transparentes de até 20 kg. Validade não inferior a 180 dias após a data de entrega	KG	691
8.	FEIJÃO DO SUL tipo 1 Feijão tipo 1, carioquinha, grãos de tamanho e formas naturais, claros, maduros, limpos, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies devem estar de acordo com as exigências da legislação sanitária em vigor no país ANVISA/MS. Validade: o produto deve conter data de fabricação de até 180 dias anteriores à data de entrega. Acondicionado em saco de polietileno transparente, atóxico, limpo, não violado e resistente com capacidade de 1 kg; Embalagem secundária: fardos plásticos lacrados de até 30 kg.	KG	6500
9.	MILHO BRANCO tipo 1. Embalagem plástica de até 1 kg, acondicionado em fardos plásticos transparentes de até 20 kg. Validade não inferior a 180 dias após a data de entrega.	KG	2612
10.	MASSA DE SÊMOLA TIPO ESPAGUETE. Embalagens plásticas de polietileno, resistentes de até 500g, acondicionadas em fardos plásticos transparentes, totalizando até 15 kg. Validade não inferior a 180 dias após a data de entrega	KG	12248
11.	MASSA DE SÊMOLA TIPO ARGOLINHA. Embalagens plásticas de polietileno, resistentes de até 500g, acondicionadas em fardos plásticos transparentes, totalizando até 15 kg. Validade não inferior a 180 dias após a data de entrega.	KG	1000
12.	MASSA DE SÊMOLA TIPO PARAFUSO. Embalagens plásticas de polietileno, resistentes de até 500g, acondicionadas em fardos plásticos transparentes, totalizando até 15 kg. Validade não inferior a 180 dias após a data de entrega.	KG	9240
13.	CARNE BOVINA MOÍDA. A carne moída deverá ser processada a partir de peças extras limpas, isenta de cartilagens, sebo, ossos, congelada a 18°C. O produto deve estar de acordo com as características organolépticas próprias. O produto deverá estar embalado em sacos plásticos de Polietileno/Nylon, atóxico, resistente, transparente, com capacidade de 500g e apresentar validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega nas unidades de educação. O produto deve apresentar obrigatoriamente selo do SIF ou SIE ou SIM de acordo com a legislação vigente.	KG	19100
14.	CARNE BOVINA EM CUBOS (dianteiro). Congelada e empacotada a vácuo; e no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio; atóxico. Caixa até 20 kg, embalagem a vácuo de 3 kg, com selo do SIF ou SIE ou SIM.	KG	10000
15.	CARNE BOVINA EM ISCA DE PATINHO, congelada e empacotada a vácuo; e no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio; atóxico. Caixa até 20 kg, embalagem a vácuo de 3 kg, com selo do SIF ou SIE ou SIM	KG	10000



ESTADO DO PARÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE IGARAPÉ-AÇU  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO  
CNPJ nº 20.265.587/0001-78



16.	FRANGO (FILÉ DE PEITO SEM OSSO). Filé de peito de frango, congelado a -18°C., não temperado. Embalagem primária: Sacos plásticos de 1 kg de polietileno liso, atóxico, não violado e resistente. Embalagem secundária: Caixas de papelão em perfeitas condições, lacradas, com identificação do produto, validade e peso aparente. O produto deve apresentar validade não inferior a 90 dias a partir da data da entrega. Obrigatoriamente deve apresentar do SIF ou SIE ou SIM.	KG	19304
17.	FRANGO (SOBRECOXA DE FRANGO). Sobrecoxa de frango com osso, congelado a -18°C. Embalagem primária: Bandeja de poliestireno de 01 kg envolvidas em sacos plásticos de polietileno liso, atóxico, não violado, resistente, ou sacos plásticos de 1 kg de polietileno liso, atóxico, não violado e resistente. Embalagem secundária: Caixas de papelão em perfeitas condições, lacradas, com identificação do produto, validade e peso aparente. O produto deve apresentar validade não inferior a 90 dias a partir da data da entrega. Obrigatoriamente deve apresentar do SIF ou SIE ou SIM.	KG	3264
18.	FILÉ DE PEIXE TIPO DOURADA. Filé de peixe de 1ª qualidade, sem espinhas, congelado a -18 °C. Sacos plásticos de polietileno de 1 kg liso, atóxico, não violado e resistente. Embalagem secundária: caixas de papelão em perfeitas condições, lacradas, com identificação do produto, peso e validade. O produto deve apresentar validade não inferior a 90 dias a partir da data da entrega. Obrigatoriamente deve apresentar do SIF ou SIE ou SIM.	KG	6740
19.	LEITE EM PÓ INTEGRAL (INSTANTÂNEO). Leite em pó integral, Produto instantâneo rico em ferro e vitaminas A, D, E, C. embalagem de 200 gramas – por conteúdo de matéria gorda em: integral (maior ou igual a 26,0%, sem adição de açúcar e com menos de 5,5g de gordura saturada em 100g do produto), cor branco amarelado, aroma e odor característico, não rançoso, pó uniforme sem grumos, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. O produto deverá possuir selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 180 dias a contar da data de entrega.	KG	5529
20.	CREME DE LEITE. Embalagem tipo longa vida, 200g. Acondicionadas em caixas de papelão resistentes limpas e lacradas, com prazo de validade não inferior a 180 dias.	KG	300
21.	LEITE DE CÔCO. Produto obtido de leite de coco, pasteurizado e homogeneizado. Uniforme sem grumos, cor, aroma e odor característicos, não rançoso, acondicionado em embalagem aluminizada, 01 litro, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	L	2156
22.	EXTRATO DE TOMATE. Acondicionados em embalagem metálica ou saches de até 400g, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo, acondicionados em caixas de papelão resistentes de até 10 kg. Produto deverá apresentar validade mínima de 180 dias a partir da data de entrega.	KG	2330
23.	MILHO E ERVILHA SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES. Acondicionados em embalagem metálica ou saches de até 400 g, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo, acondicionados em caixas de papelão resistentes de até 10 kg. Produto deverá apresentar validade mínima de 180 dias a partir da data de entrega.	KG	2427
24.	ÓLEO DE SOJA REFINADO 1. Embalados em garrafas de polietileno com capacidade de até 1 litro. Acondicionados em caixas de papelão, limpas, íntegras e resistentes. Validade não inferior a 180 dias após a data de entrega.	L	2920



ESTADO DO PARÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE IGARAPÉ-AÇU  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO  
CNPJ nº 20.265.587/0001-78



25.	VINAGRE DE ÁLCOOL. Embalagem em recipiente de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedados hermeticamente, contendo até 1 litro. Validade não inferior a 180 dias após a data de entrega.	L	744
26.	SAL REFINADO IODADO 1. Cloreto de sódio refinado, acondicionado em sacos plásticos de 1 kg. Embalagem secundária: fardo plástico transparente com capacidade até 10 kg. Validade não inferior a 220 dias após a data de entrega.	KG	1650
27.	PIMENTA E COMINHO MOÍDO - não deve conter sujidades e misturas inadequadas ao produto, com embalagens íntegras, acondicionado em pacotes de polietileno transparente contendo 100g do produto. O prazo de validade não deve ser inferior a 12 meses contando a partir da data de entrega	KG	1650
28.	COLORAU - não deve conter sujidades e misturas inadequadas ao produto, com embalagens íntegras, acondicionado em pacotes de polietileno transparente contendo 100g do produto. o prazo de validade deve ser inferior a 12 meses contando a partir da data de entrega	KG	1650
29.	ALHO EM CABEÇA IN NATURA. In natura, grão, tipo comum, cabeça inteira, fisiologicamente desenvolvido, em bulbos curados, sem chocamentos, danos mecânicos ou causados por pragas. Embalagem primária plástica de até 200g de peso líquido, acondicionadas em caixas de papelão resistentes e limpas. O produto deverá apresentar condições adequadas ao consumo assim como informações pertinentes a rotulagem como discriminação de marca, validade e fabricação. O prazo de validade aceito será de no mínimo 90 dias após a data de entrega do produto.	KG	1700
30.	BATATA INGLESA 1. 1ª qualidade, lisa, lavada, apresentando grau de maturação que permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	KG	2970
31.	CEBOLA. Tamanho médio, boa qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	KG	5600
32.	CENOURA. Tamanho médio, boa qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	KG	4840
33.	OVO DE GALINHA 1. Ovo tamanho grande (peso entre 55g e 59g por unidade), acondicionado em bandeja ondulada de papelão e embalagem secundária em caixas de papelão totalizando 360 unidades. Validade não inferior a 30 dias.	UND	3100
34.	TOMATE. Tamanho médio, íntegro, boa qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	KG	8508
35.	BETERRABA. Tamanho médio, íntegro, boa qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	KG	1800
36.	CHUCHU. Tamanho médio, íntegro, boa qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	KG	1560
37.	REPOLHO. Tamanho médio, íntegro, boa qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	KG	2000



ESTADO DO PARÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE IGARAPÉ-AÇU  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO  
CNPJ nº 20.265.587/0001-78



38.	MAÇÃ. Tamanho médio, íntegro, boa qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	KG	4985
-----	---	----	------

Igarapé – Açú 07 de fevereiro de 2022.

*Adria Juliane Lopes Melo Paiva*  
**Adria Juliane Lopes Melo Paiva**

Nutricionista

CRN/7: 9644

*Luana Helena Nogueira Moura*  
**Luana Helena Nogueira Moura**

Nutricionista

CRN/7: 13175 - P



**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO  
CARDÁPIO PARA CRECHE E PRÉ-ESCOLA 2022**

	SEGUNDA – FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA – FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>CARDÁPIO CRECHE E PRÉ ESCOLA</b>					
FEVEREIRO	MINGAU DE TAPIOCA+ FRUTA	RISOTO DE FRANGO + SALADA DE ALFACE/TOMATE E PEPINO	SOPA LEGUMES COM CARNE MOÍDA+FRUTA	MACARRÃO COM CARNE MOÍDA + SALADA DE ALFACE E PEPINO	VITAMINA DE FRUTA+ PIPOCA + FRUTA
MARÇO	ARROZ BRANCO + CARNE GUISADA DESFIADA COM GERIMUM	CALDO DE FEIJOÃO COM CARNE + COUVE + CARIRU + CENOURA + FRUTA	BAIÃO DE FEIJOÃO DA COLONIA COM CHICÓRIA + PEIXE REFOGADO + ALFACE + PEPINO+ FRUTA	MACARRONADA DE FRANGO + SALADA DE PEPINO E TOMATE	MINGAU DE MILHO BRANCO + FRUTA
ABRIL	SOPA DE CARNE + ABOBORA + BATATA + CENOURA + FRUTA	ARROZ BRANCO + FEIJOÃO + CARNE MOIDA + MILHO COZIDO + SALADA	VITAMINA DE FRUTA + PIPOCA	RISOTO DE FRANGO + SALADA DE ALFACE/TOMATE E PEPINO + FRUTA	MINGAU DE TAPIOCA + FRUTA
MAIO	MINGAU DE MILHO BRANCO + FRUTA	BAIÃO DE FEIJOÃO DA COLÔNIA + PEIXE REFOGADO + SALADA DE ALFACE E PEPINO+ FRUTA	SOPA LEGUMES COM CARNE MOÍDA	CARNE GUISADA COM MACAXEIRA + ARROZ + FEIJOÃO	MACARRONADA DE FRANGO + FRUTA
JUNHO	ISCA DE FRANGO REFOGADO COM BATATA E CENOURA+ ARROZ BRANCO	MACARRONADA DE CARNE MOÍDA + SALADA DE ALFACE+ PEPINO+ TOMATE + FRUTA	VITAMINA DE FRUTA+ PIPOCA	CALDO DE FEIJOÃO VITAMINADO + FRUTA	MINGAU DE MILHO BRANCO + FRUTA
AGOSTO	MINGAU DE TAPIOCA + FRUTA	ARROZ COLORIDO (CENOURA E CHICORIA) + CARNE MOÍDA	SUCO DE MELANCIA COM HORTELÃ+ PIPOCA + FRUTA	RISOTO DE FRANGO + SALADA DE ALFACE/TOMATE E PEPINO + FRUTA	SOPA DE FEIJOÃO COM CARNE + JAMBU+ MACAXEIRA
SETEMBRO	SOPA DE LEGUMES + FRUTA	ARROZ BRANCO + FEIJOÃO COM CARIRU + CARNE MOÍDA + ALFACE + PEPINO	FILÉ DE PEIXE DESFIADO + BAIÃO DE FEIJOÃO DA COLONIA +FRUTA	MACARRONADA DE CARNE MOÍDA + SALADA DE PEPINO E TOMATE	MINHAU DE MILHO BRANCO + FRUTA

OUTUBRO	MINGAU DE TAPIOCA + FRUTA	RISOTO DE FRANGO + SALADA DE ALFACE/TOMATE E PEPINO +	SOPA LEGUMES COM CARNE MOÍDA + FRUTA	MACARRÃO COM CARNE MOÍDA + SALADA DE ALFACE E PEPINO + FRUTA	VITAMINA DE FRUTAS + PIPOCA.
NOVEMBRO	ISCA DE FRANGO REFOGADO COM BATATA E CENOURA+ ARROZ BRANCO	MACARRONADA DE CARNE MOÍDA + SALADA DE ALFACE+ PEPINO+ TOMATE + FRUTA	VITAMINA DE BANANA E MAMAO + PIPOCA	CALDO DE FEIJÃO VITAMINADO + FRUTA	MINGAU DE MILHO BRANCO + FRUTA
DEZEMBRO	SOPA DE LEGUMES + FRUTA	FILE DE PEIXE DESFIADO + BAIÃO DE FEIJÃO DA COLONIA + SALADA DE ALFACE, PEPINO E TOMATE	MINGAU DE TAPIOCA + FRUTA	ISCA DE CARNE + ARROZ + FEIJÃO + SALADA DE PEPINO, TOMATE + FRUTA	SUCO DE MELANCIA + PIPOCA

*Adriana Juliana Lopes Melo Paiva*  
**ADRIANA JULIANE LOPES MELO PAIVA**

Nutricionista  
 CRN/PA 9644

*Luana Helena Nogueira Moura*  
**LUANA HELENA NOGUEIRA MOURA**

Nutricionista  
 CRN/PA 13175/P

**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE IGARAPÉ-AÇU  
CARDÁPIO FUNDAMENTAL/MÉDIO E EJA 2022**

	SEGUNDA – FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA – FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>CARDÁPIO FUNDAMENTAL/ MÍDIO E EJA</b>					
<b>FEVEREIRO</b>	SUCO COM BOLACHA + FRUTA	ISCA DE FRANGO + ARROZ + FEIJOÃO + SALADA DE ALFACE E PEPINO TOMATE	MACARRONADA DE CARNE MOÍDA + SALADA DE PEPINO	SOPA DE LEGUMES + FRUTA	MINGAU DE TAPIOCA. + FRUTA
<b>MARÇO</b>	MINGAU DE MILHO + FRUTA	BAIÃO DE FEIJOÃO DA COLONIA + PEIXE DESFIADO + SALADA DE ALFACE +TOMATE	SOPA DE FEIJOÃO + FRUTA	RISOTO DE FRANGO + SALADA DE REPOLHO E PEPINO	SUCO COM BOLACHA + FRUTA
<b>ABRIL</b>	SUCO COM BOLACHA +FRUTA	GALINHADA + SALADA DE ALFACE E PEPINO	VITAMINA DE FRUTAS+ BOLACHA	CARNE MOÍDA + MACARRÃO + SALADA DE PEPINO E TOMATE + FRUTA	SOPA DE LEGUMES + FRUTA
<b>MAIO</b>	MINGAU DE TAPIOCA + FRUTA	MACARRONADA DE CARNE MOÍDA + SALADA DE ALFACE E PEPINO	RISOTO DE FRANGO + SALADA DE ALFACE E TOMATE	ARROZ COM CARNE GUISADA DESFIADA COM BATATA E CENOURA + MILHO COZIDO + FRUTA	SUCO + BOLACHA SALGADA + FRUTA
<b>JUNHO</b>	SUCO COM BOLACHA + FRUTA	MACARRONADA DE FRANGO + SALADA DE ALFACE E TOMATE	VITAMINA DE FRUTA+ BOLACHA	RISOTO DE CARNE MOÍDA + SALADA DE REPOLHO + FRUTA	MINGAU DE MILHO + FRUTA
<b>AGOSTO</b>	AÇAI COM FARINHA DE TAPIOCA	ARROZ COM GALINHA + FRUTA	MACARRONADA DE CARNE MOÍDA + SALADA DE ALFACE + FRUTA	SOPA DE CARNE COM LEGUMES	MINGAU DE MILHO + FRUTA
<b>SETEMBRO</b>	SUCO COM BOLACHA DOCE + FRUTA	GALINHADA + SALADA DE ALFACE, PEPINO E TOMATE + FRUTA	VITAMINA DE FRUTAS+ BOLACHA SALGADA	BAIÃO DE DOIS COM PEIXE REFOGADO + SALADA DE ALFACE E PEPINO	SOPA DE FEIJOÃO COM LEGUMES + FRUTA

<b>OUTUBRO</b>	AÇAI COM FARINHA DE TAPIOCA	MACARRONADA DE CARNE MOÍDA + SALADA DE ALFACE E PEPINO + FRUTA	SALPICÃO DE FRANGO (CENOURA E BATATA) + ARROZ + FRUTA	BAIÃO DE DOIS + CARNE DESFIADA COM OVOS + SALADA DE PEPINO COM TOMATE	SUCO COM BOLACHA SALGADA + FRUTA
<b>NOVEMBRO</b>	MINGAU DE MILHO BRANCO + FRUTA	RISOTO DE CARNE MOÍDA+ SALADA DE ALFACE + PEPINO + FRUTA	SALPICÃO DE CARNE (CENOURA + BATATA) + ARROZ + ABOBORA REFOGADA	ISCA DE CARNE COM MACAXEIRA COZIDA + ARROZ + FEIJÃO.	SUCO COM BOLACHA DOCE + FRUTA
<b>DEZEMBRO</b>	SUCO COM BOLACHA SALGADA + FRUTA	FRANGO EM CUBOS COM PIMENTÃO E CENOURA + ARROZ COM FEIJÃO + SALADA DE PEPINO E TOMATE	MACARRONADA DE CARNE MOÍDA + SALADA DE PEPINO E TOMATE + FRUTA	ARROZ COM GALINHA + ABOBORA REFOGADA + FRUTA	SOPA DE FEIJÃO COM CARNE MOÍDA + COUVE + JAMBU + CENOURA + MACAXEIRA

*Adriana Juliana Lopes Melo Paiva*  
**ADRIANA JULIANE LOPES MELO PAIVA**  
 Nutricionista  
 CRN/PA 9644

*Luana Helena Nogueira Moura*  
**LUANA HELENA NOGUEIRA MOURA**  
 Nutricionista  
 CRN/PA 13175/P



PARECER 001/2022

**PARECER DO CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR ACERCA DOS ITENS QUE SERÃO ADQUIRIDOS ATRAVÉS DE LICITAÇÃO E CHAMADA PÚBLICA DESTINADOS À ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NO ANO DE 2022, PARA EDUCAÇÃO INFANTIL E ENSINO FUNDAMENTAL DO MUNICÍPIO DE IGARAPÉ-AÇU.**

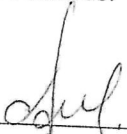
O CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR reuniu-se em Assembleia Extraordinária no dia 31 de janeiro de 2022, às 18h, na Casa dos Conselhos/Sala de reunião, para analisar os itens que serão adquiridos pela Secretaria Municipal de Igarapé-Açu através de Licitação e Chamada Pública destinados à alimentação escolar da educação infantil e ensino fundamental do município de Igarapé-Açu para o ano letivo de 2022, de acordo com a **Lei Federal Nº 11.947, DE 16 DE JUNHO DE 2009 e RES/FNDE Nº 06/2020.**

A Secretaria Municipal de Educação, através da Nutricionista RT Ádria Juliane Lopes Melo Paiva encaminhou ao Conselho de Alimentação Escolar – CAE de Igarapé-Açu, ofício nº 002/2022 encaminhando anexo a proposta do Cardápio da Alimentação Escolar a ser realizado no ano corrente, contemplando inclusive itens da agricultura familiar, a serem apreciados pelo colegiado, para posterior realização de licitação e chamada pública.

Após análise promovida pelos conselheiros presentes do cardápio da alimentação escolar para o exercício de 2022, da Educação Infantil, Ensino Fundamental, EJA e Ensino Médio da rede municipal e rede estadual de ensino, após alterações sugeridas pelos conselheiros do CAE em algumas formulações, concordou-se então pela maioria dos presentes pela emissão do PARECER FAVORÁVEL a referida proposta.

Estiveram presentes os Conselheiros Titulares: Anderson Carréra Barbosa, José Eivaldo Garcia Silva, Nubiane Amaral, Ronielhy Monteiro Ferreira, Patrícia Regina F. Leal e representantes do executivo, Luana Helena Nogueira Moura, Raynara Souza Carréra e Diego Nascimento dos Santos.

Igarapé-Açu, 04 de fevereiro de 2022.

  
Anderson Carréra Barbosa  
Presidente do CAE/ Igarapé-Açu/PA