

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

O presente Termo de Referência tem por finalidade de atender a futura e eventual Aquisição de gêneros alimentícios diversos, destinados à secretaria de educação, para distribuição na rede pública municipal de ensino no município de São João da Ponta/Pa, atendendo ao Programa Nacional De Alimentação Escolar-PNAE, nos termos da Legislação vigente.

2. JUSTIFICATIVA

2.1. A modalidade de Licitação recomendada é o Pregão, cujo tipo presencial ou eletrônico será escolhido pelo pregoeiro designado para o certame. Ademais tem amparo legal, integralmente, nas Leis Federais nº 10.520/2002 e nº 8.666/1993, Lei Complementar nº 123/2006 e demais legislações aplicáveis a este evento e nas condições e exigências descritas no Edital e nas demais prescrições legais aplicáveis ao assunto, como a modalidade mais compatível com o objeto desta contratação, permitindo que a garantia da isonomia e seleção do prestador de serviço que ofertar os melhores preços e condições.

2.2. A fim de suprir as necessidades da Prefeitura Municipal de São João da Ponta/PA, Secretarias e Fundos, com intuito de realizar processo licitatório para Aquisição de Gêneros Alimentícios e tendo como base o Princípio da Continuidade dos serviços públicos, segundo o qual a Administração Pública executa suas atribuições essenciais ou necessárias aos administrados, entende-se que a aquisição objeto deste Termo de Referência é imprescindível para manutenção das atividades desenvolvidas por esta Prefeitura Municipal e as Secretarias.

2.3. A Alimentação Escolar é um direito dos alunos durante o período letivo, previsto pela Lei 11.947 de 16 de Junho de 2009, sendo de sumo importância na garantia da Segurança Alimentar e Nutricional e no desenvolvimento psicossocial dos beneficiários.

2.4. Sendo assim, o serviço público, como atividade de interesse coletivo, visando a sua aplicação diretamente a população, não pode parar, deve ele ser sempre contínuo, pois sua paralisação total, ou até mesmo parcial, poderá acarretar prejuízos aos seus usuários.

3. ESPECIFICAÇÕES E DESCRIÇÕES:

3.1. Os itens objetos desta aquisição deverão observar rigorosamente as especificações e descrições no anexo desse TR:

3.2. EMBALAGEM – Todos os produtos devem apresentar embalagens íntegras e limpas e em ótimo estado de conservação, isentas de rachaduras, deformações, rebarbas ou arestas e livres de qualquer tipo de contaminação (química, física e/ou biológica), devem vir acondicionados conforme praxe do fabricante de forma a garantir a higiene e integridade do produto até seu uso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência e quantidade. Não serão aceitos produtos danificados, os quais deverão ser repostos no prazo máximo de 24 horas.

3.3. ROTULAGEM – Todos os produtos devem estar registrados em órgão competente, como, ANVISA, Ministério da Saúde e da Agricultura, tendo seu registro comprovado.

3.4. Não serão aceitas entregas de produtos com marcas inferiores ao contratado, em caso de entrega eventual de produtos com marca diferente só será aceita de qualidade igual ou superior a marca contratada, desde que, a Empresa garanta a manutenção do preço, quantidade e qualidade, e que seja feito um comunicado à Fundação com, pelo menos, 05 (cinco) dias de antecedência, justificando a substituição.

4. ESTIMATIVA DE CUSTO/DOTAÇÃO:

4.1. A estimativa de custo para a aquisição do objeto do presente Termo de Referência será realizada após a ampla consulta/pesquisa no mercado do valor dos itens a serem licitados, devendo obrigatoriamente ser elaborada, com base na IN nº 73, de 2020 e suas alterações, a fim de permitir a posterior indicação dos recursos orçamentários em dotação correta e suficiente para a presente aquisição.

5. DISPOSIÇÕES RELATIVAS ÀS PROPOSTAS DE PREÇOS:

5.1. A proponente deverá na ocasião da apresentação da proposta:

5.1.1. Apresentar proposta de preços e documentações de forma clara e detalhada, citando especificação, fabricante, país de procedência e outras características que permitam identificá-los, anexando-se, inclusive, quando possível, prospectos em Português, sem referência às expressões “similar”, de acordo com os requisitos indicados no anexo deste Termo de Referência;

5.1.2. Indicar o valor unitário e total de cada item e o valor total da proposta que o licitante se propõe a fornecer, em algarismo e por extenso, já incluídas, discriminadamente, todas e quaisquer despesas tais como frete, taxas e impostos, inclusive o desembaraço alfandegário, dentre outras, observadas as isenções previstas na legislação, com cotações em moeda corrente nacional e internacional;

5.1.3. Indicar na proposta que os preços unitários dos objetos ofertados na licitação serão fixos e irrevogáveis;

5.1.4. Indicar o prazo de validade da proposta, que não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias contados da data de sua apresentação;

5.1.5. Apresentar na proposta a garantia/validade dos produtos, não podendo ser inferior que 12 (doze) meses a contar da data de entrega no órgão solicitante;

5.1.6. A garantia prevista para o item diz respeito à solução de problemas no que tange as embalagens, produtos avariados, bem como todo e qualquer defeito de fabricação apresentado e terá início a partir da data do recebimento definitivo, sem ônus adicional para o PMSJP;

5.1.7. Qualquer opção oferecida, que não atenda as especificações contidas no anexo deste TR, não será levada em consideração durante o julgamento.

5.2. Não será aceita imposição de valor mínimo para faturamento do pedido e de faturamento mínimo na proposta.

6. DOCUMENTOS LEGAIS PARA A QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

6.1. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

6.1.1. Alvará de Licença e Funcionamento, fornecido pela Prefeitura do domicílio da licitante e compatível com o objeto desta licitação.

6.1.2. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens e/ou desempenho dos serviços em características e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado; (art. 30, II e §1º, I da Lei nº. 8.666/93).

6.1.2.1. A comprovação de aptidão supramencionada será feita por Atestado(s) de Capacidade Técnica (declaração ou certidão), comprovando o fornecimento dos materiais pertinentes e compatível(is) em características com o objeto licitado, em nome da licitante, fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado;

6.1.3. As provas de capacidade técnica e documentação estarão sujeitas à confirmação da veracidade de suas informações, sob pena de responderem civil e criminalmente o emissor e o licitante.

6.2. A verificação em sítios oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova.

7. DAS AMOSTRAS.

7.1. O(s) fornecedor (es) classificado (s) em primeiro lugar após fase de habilitação, deverão entregar em até 02 (dois) dias úteis, Na Secretária Municipal de Educação, a documentação técnica, acompanhada de 1 (uma) amostra original do produto, devidamente identificadas (nome da empresa, endereço, fone), em embalagem primária e rótulos correspondentes aqueles a serem fornecidos;

7.2. Para os produtos de origem animal deve apresentar, Certificado de registro no SIF/DIPOA do Produto e fabricante, fichas técnicas, assinada por técnico de alimentos, de acordo com as exigências do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento obedecendo as exigências do Manual de Legislação DECRETO Nº 5.741, DE 30 DE MARÇO DE 2006, REGULAMENTO DOS ARTS. 27-A, 28-A E 29-A DA LEI Nº 8.171, DE 17 DE JANEIRO DE 1991 e da Resolução nº. 035 de 01 de outubro de 2003 do FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO-FNDE, durante a fase de habilitação do processo licitatório respectivamente, para análise pelo nutricionista responsável pelo Cardápio da Alimentação Escolar do Município de São João da Ponta.

7.3. O licitante deverá encaminhar as amostras mediante documento formal, em duas vias, no qual deverão constar os dados da empresa, além da descrição completa dos itens apresentados, impresso em papel timbrado da mesma, com carimbo e assinatura do representante legal, na forma requerida no edital e devidamente etiquetada na sequência dos itens da Pauta 2022;

7.4. As amostras serão avaliadas conforme as descrições constantes do termo de entrega, a amostra apresentada poderá ser aberta, manuseada, receber cortes, secções, vincos, cozimento e degustação, desta feita não será devolvido aos licitantes ao final da avaliação técnica, tudo sem ônus para o Município;

8. PRAZO, LOCAL E CONDIÇÃO DE ENTREGA

8.1. O objeto do presente termo de referência deverá ser fornecido 10 (dez) dia, após a emissão da ordem de compra.

8.2. A entrega dos Gêneros Alimentícios em geral serem realizados na modalidade "porta a porta",

sendo necessário a realização de visita técnica dos licitantes em todas as escolas do município para melhor dimensionamento dos custos.

8.3. A visita técnica será acompanhada e supervisionada por um servido da Secretária Municipal de Educação (SEMED) e será realizado 2 dias uteis antes da data de abertura do pregão, sendo que, a não realização desta será caracterizada como critério de eliminação dos licitantes na fase de habilitação do certame.

8.4. A visita técnica será acompanhada e supervisionada por um servido da Secretária Municipal de Educação (SEMED) e será realizado 2 dias uteis antes da data de abertura do pregão, sendo que, a não realização desta não será caracterizada como critério de eliminação dos licitantes na fase de habilitação do certame.

8.5. O licitante deverá apresentar no ato da realização da Visita Técnica documento com foto e um ofício contendo as informações referente ao certame.

8.6. A aceitação do objeto está condicionada ao atendimento das especificações mínimas constantes deste termo de referência.

8.7. Não serão aceitos produtos diferentes dos especificados neste Termo de Referência, fora dos prazos mínimos estipulados, em mau estado de conservação, de qualidade inferior, com a embalagem danificada ou com os lacres de segurança rompidos;

8.8. Caso, durante o prazo de garantia, seja constatado quaisquer defeitos ou divergências nas características dos produtos, o Contratante, comunicará o fato, por escrito, ao Fornecedor, sendo de até 5 (cinco) dias úteis o prazo para correção dos defeitos e/ou troca dos produtos, contadas a partir da solicitação efetuada, sem qualquer ônus à Administração Pública.

9. RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

São responsabilidades da CONTRATADA:

- 9.1.** Fornecer o objeto de acordo com os parâmetros estabelecidos neste Termo de Referência, atendidos os requisitos e observadas às normas constantes neste instrumento;
- 9.2.** Colocar à disposição da PMSJP, os meios necessários à comprovação da qualidade do item, permitindo a verificação das especificações em conformidade com o descrito no anexo A;
- 9.3.** Assumir os ônus e responsabilidades pelo recolhimento de todos os tributos federais, estaduais e municipais que incidam ou venham a incidir sobre o objeto deste Termo;
- 9.4.** Declarar, detalhadamente, a garantia do item cotado, contado a partir da data do recebimento definitivo, indicando, inclusive,
- 9.5.** Disponibilização e fornecimento de todos os reparos e substituições necessários ao saneamento dos óbices ocorridos;
- 9.6.** Fornecer todos os equipamentos, os materiais, a mão de obra, o transporte e tudo o mais necessário à fiel execução do objeto licitado;
- 9.7.** Responsabilizar-se pela(s) garantia(s) do(s) produto(s), objetos da licitação, dentro dos padrões de certificação de qualidade, segurança, durabilidade e desempenho, conforme previsto na legislação em vigor;
- 9.8.** Arcar com todas as despesas, diretas ou indiretas, decorrentes do cumprimento das obrigações assumidas, inclusive aquelas com deslocamentos;
- 9.9.** Em nenhuma hipótese poderá veicular publicidade acerca do objeto adquirido pelo contratante, sem prévia autorização;
- 9.10.** Prestar todos os esclarecimentos que forem solicitados pela PMSJP, ou pelo órgão participante,

- 12.4.** Os contratos terão suas vigências submetidas ao que determina o art. 57 da Lei nº 8.666/93.
- 12.5.** O prazo para recebimento da Nota de Empenho poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, quando solicitado pelo licitante vencedor durante o seu transcurso, desde que ocorra motivo justificado e aceito pela Administração.
- 12.6.** O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias subseqüentes à entrega definitiva dos bens, mediante a apresentação da Fatura (Nota Fiscal) devidamente atestada e visada pelo setor competente, após conferência das quantidades e da qualidade do mesmo.

13. DO REAJUSTE

13.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.

13.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido da CONTRATADA, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pela CONTRATANTE, do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) (indicar o índice a ser adotado), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade, com base na seguinte fórmula (art. 5º do Decreto n.º 1.054, de 1994):

$R = V (I - I^{\circ}) / I^{\circ}$, onde:

R = Valor do reajuste procurado;

V = Valor contratual a ser reajustado;

Iº = índice inicial - refere-se ao índice de custos ou de preços correspondente à data fixada para entrega da proposta na licitação;

I = Índice relativo ao mês do reajustamento;

13.2. Nos reajustes subseqüentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

13.3. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo.

13.4. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

13.5. Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

13.6. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

13.7. O reajuste será realizado por apostilamento.

14. ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

14.1. Nos termos do art. 58, inciso III combinado com o artigo 67 da Lei Federal nº 8.666, de 1993, será designado representante para acompanhar e fiscalizar a entrega dos bens, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados;

14.2. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada,

durante a vigência do contrato;

9.11. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

9.12. Aceitar os acréscimos e supressões do valor inicialmente estimado para aquisição em até 25% (vinte e cinco por cento), nos termos do § 1º do art. 65 da Lei Federal nº 8.666/93;

9.13. Na ocasião da assinatura DO CONTRATO, a licitante vencedora deverá dispor de Certificação Digital, nos termos da resolução nº11.535/2014-TCM.

10. RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE – PMSJP

São obrigações da PMSJP:

10.1. Proporcionar todas as facilidades para que o fornecedor possa cumprir suas obrigações dentro das condições estabelecidas;

10.2. Rejeitar o item cuja especificação não atenda aos requisitos mínimos constantes neste Termo de Referência;

10.3. Acompanhar e fiscalizar a execução do Contrato por intermédio da comissão ou gestor, designado para este fim, de acordo com o art. 67 da Lei Federal nº 8.666/93;

10.4. Efetuar o(s) pagamento(s) da(s) Nota(s) Fiscal(ais)/Fatura(s) da contratada, após a efetiva entrega do item objeto deste Termo de Referência e emissão dos Termos de Recebimentos Provisório e Definitivo;

10.5. Designar comissão ou servidor, para proceder à avaliação do item objeto deste termo a ser recebido;

10.6. Notificar a empresa, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades constantes no item objeto deste termo, para que sejam adotadas as medidas corretivas necessárias;

10.7. Estabelecer normas e procedimentos de acesso às suas instalações para ajustes e/ou substituições do item objeto deste termo.

11. DA SUBCONTRATAÇÃO

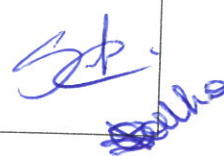
11.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

12. DO PAGAMENTO

12.1. Depois de homologada a licitação, a CONTRATANTE convocará a licitante vencedora para a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, dentro do prazo de 10 (dez) dias úteis, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções constantes neste Termo de Referência e do previsto no art. 81 da Lei nº 8.666/93.

12.2. É facultado à Administração, quando o convocado não apresentar situação regular na assinatura do contrato ou se recusar a assinar o referido documento, no prazo e condições estabelecidas, chamar os licitantes remanescentes, obedecida a ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo, nas condições de suas propostas, ou conforme negociação, podendo ainda, revogar a licitação independentemente da cominação prevista no art. 81 da Lei nº 8.666/93.

12.3. A recusa injustificada da licitante vencedora em assinar o Contrato, dentro do prazo estabelecido pela CONTRATANTE, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o às penalidades legalmente estabelecidas.

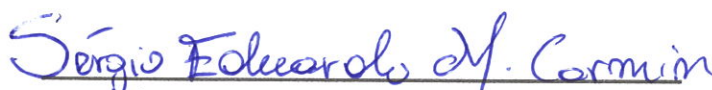



inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em coresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei Federal nº 8.666, de 1993;

14.3. 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.

15. DAS PENALIDADES

15.1. O Licitante que, convocado dentro do prazo de validade de sua proposta, não assinar o contrato, deixar de entregar documentação exigida no Edital, apresentar documentação falsa, ensejar o retardo da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comporta - se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, ficará sujeitas às sanções prevista na Lei nº 8.666/93 e 10.520/02.


Sergio Eduardo Moura Carmin
Nutricionista CRN 7 6385


Thais da Silva Coelho
Secretária Municipal de Educação
Prefeitura Municipal de São João da Ponta/PA



Termo de Referência Alimentação Escolar Município São João da Ponta – PA 2022.

It	Gêneros	Unid.	Quantidade	Embalagens Secundárias/Primárias	Validade
1	Açúcar cristal de 1 qualidade, cristalizado, na cor branca, sacarose de cana de açúcar. Com Porção Por 5g: Valor Energético 20Kcal e Carboidratos 5g.	Kg	1800	Embalagem plástica de 1kg, acondicionados em embalagens totalizando 30kg de peso líquido.	O produto deve conter data de validade não inferior a 180 dias anteriores à data de entrega.
2	Alho In natura: grão, tipo comum, cabeça inteiro, fisiologicamente desenvolvido, em bulbos curados, sem chocamentos, danos mecânicos ou causados por pragas. 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	160	Embalagem plástica de 200 g, acondicionadas em caixas de papelão totalizando 10 kg de peso líquido.	O produto deve conter data de validade não inferior a 180 dias anteriores à data de entrega.
3	Arroz tipo I: de 1ª qualidade, beneficiado, polido, grãos inteiros, isento de parasitas, mofo, odores estranhos, substâncias nocivas, matérias terrosas e outros Com Porção Por 50g: Proteína 3,5g e Fibra Alimentar 1,0g.	Kg	2500	Embalagem plástica de 1kg, acondicionados em fardos plásticos transparentes totalizando 30kg de peso líquido.	O produto deve conter data de validade não inferior a 180 dias anteriores à data de entrega.



ESTADO DO PARÁ
 PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOÃO DA PONTA - PA
 CNPJ: 01.613.320/0001-80
 SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

4	Aveia Flocos Finos: isenta de sujidades, parasitas e larvas, umidade acima de 15%. Com Porção Por 30g: Proteína 5,1g e Fibra Alimentar 3,3g.	Pct 400 g	800	Embalagens de 400 g acondicionados em caixas de papelão totalizando 16 pacotes.	O produto deve conter data de validade não inferior a 180 dias anteriores à data de entrega.
5	Azeite de Dendê: Puro, baixa acidez, acondicionado em garrafa de polietileno, resistente, limpo e não violado com capacidade de até 200ml com validade inferior a 180 dias após a data de entrega.	Garrafa de 200 ml	300	Embalagem primária: Garrafas plásticas resistentes, contendo 200 ml. Embalagem secundária: Plástico resistente atóxico.	O produto deve conter data de validade não inferior a 180 dias anteriores à data de entrega.
6	Batata inglesa lavada: de primeira qualidade; - Tamanho grande; Casca lisa, livre de fungos, sem indícios de germinação, sem manchas esverdeadas; isenta de sujidades e objetos estranhos.	Kg	500	Sacas de sarrapilheira pesando aproximadamente 60 kg	O produto deve conter data de validade não inferior a 10 dias anteriores à data de entrega.
7	Biscoito doce tipo Maria: Com Porção Por 30g: Proteína 2,2g e Fibra Alimentar 0,6g. Contem glúten.	Pacotes de 400 g	2500	Embalagem plástica de 400g, acondicionada em caixas de papelão de 8kg peso líquido.	O produto deve conter data de validade não inferior a 180 dias anteriores à data de entrega.
8	Biscoito tipo Creme Cracker: Com Porção Por 30g: Proteína 2,9g e Fibra Alimentar 0,9g. Contem glúten.	Pacotes de 400 g	2500	Embalagem plástica de 400g, acondicionada em caixas de papelão de 8kg peso líquido.	O produto deve conter data de validade não inferior a 180 dias anteriores à data de entrega.

9	Café: grãos torrados embalados a vácuo, cor, odor e sabor próprio.	Pacote de 250 g	700	Embalagens de 250 g acondicionadas em caixas de papelão com 10 kg	O produto deve conter data de validade não inferior a 180 dias anteriores à data de entrega.
10	Carne bovina Dianteira com osso congelada: aspecto próprio, firme, não amolecida, não pegajosa, cor vermelho vivo e sem manchas esverdeadas, odor: característico, sabor: próprio, apresentar-se livre de parasitas e de qualquer outras substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Com etiquetas de identificação (validade, peso, procedência, número do registro no SIF em cada embalagem. Mantida sob congelamento a -18°C. Devem estar de acordo com as exigências do ministério da agricultura, pecuária e abastecimento.	Kg	2500	Embalagem plástica de até 03 kg, acondicionados em caixas de papelão com 30kg.	O produto deve conter data de fabricação de até 30 dias anteriores a data de entrega.



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOÃO DA PONTA - PA
CNPJ: 01.613.320/0001-80
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

11	Carne bovina Dianteira sem osso congelada: aspecto próprio, firme, não amolecida, não pegajosa, cor vermelho vivo e sem manchas esverdeadas, odor: característico, sabor: próprio, apresentar-se livre de parasitas e de qualquer outras substancia contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Com etiquetas de identificação (validade, peso, procedência, número do registro no SIF em cada embalagem. Mantida sob congelamento a -18°C. Devem estar de acordo com as exigências do ministério da agricultura, pecuária e abastecimento.	Kg	1500	Embalagem plástica de até 03 kg, acondicionados em caixas de papelão com 30kg.	O produto deve conter data de fabricação de até 30 dias anteriores a data de entrega.
12	Carne bovina moída congelada: obtida de massas musculares de cortes traseiro. Contendo no máximo 8% de gordura, ph:5,7-6,2, proteína: 18%. Deve apresentar-se com aparência própria, sabor próprio, cor vermelho brilhante sem manchas esverdeadas e odor característico. Com etiquetas de identificação (validade, peso, procedência, número do registro no sif em cada embalagem. Mantida sob congelamento a -18°C. Devem estar de acordo com as exigências do ministério da agricultura, pecuária e abastecimento.	Kg	2000	Embalagem transparente de plástico acondicionada em embalagem apropriada de até 15 kg de peso líquido	O produto deve conter data de fabricação de até 30 dias anteriores a data de entrega.

ESTADO DO PARÁ
 PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOÃO DA PONTA - PA
 CNPJ: 01.613.320/0001-80
 SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

13	Cebola Branca: de primeira qualidade, tamanho caixa 3 e coloração uniforme, isentam de enfermidade material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	Kg	600	Acondicionada em sacos de serapilheira de 20kg	Não inferior a 10 dias e ter sido embalado no máximo a 03 dias da entrega no depósito
14	Cenoura Média 2A: Primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, isentam de enfermidade material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	Kg	600	Acondicionada em caixas de papelão de 20Kg	Não inferior a 30 dias e ter sido embalado no máximo a 03 dias da entrega no depósito
15	Cereal Infantil Instantâneo Sabor Farinha Láctea: sabor natural, ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar leite em pó integral, vitaminas e minerais, sal e aromatizantes. Contem glúten.	Pct 230 g	500	Embalagens Primária: caixas de 230g acondicionadas em caixas de papelão totalizando 12 pacotes.	O produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data de entrega.
16	Cereal Infantil Instantâneo Sabor Multicereais: sabor natural, ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar leite em pó integral, vitaminas e minerais, sal e aromatizantes. Contem glúten.	Pct 230 g	500	Embalagens Primária: caixas de 230g acondicionadas em caixas de papelão totalizando 12 pacotes.	O produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data de entrega.

17	<p>Charque PA: curada, seca, a base de: carne bovina / sal. Não será aceito JERKED BEEF. Odor: Característico; Sabor: próprio, apresentar-se livre de parasitas e de qualquer outras substância contaminante que possa altera-la ou encobrir alguma alteração com etiquetas de identificação (validade, peso, procedência, número do registro no SIF). Devem estar de acordo com as exigências do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e Anvisa. Validade: O produto deve conter data de fabricação de até 30 dias anteriores à data de entrega.</p>	Kg	800	Embalagem plástica de 1kg, acondicionados em caixas de papelão com 30kg.	O produto deve conter data de fabricação de até 30 dias anteriores à data de entrega.
18	<p>Chocolate em Pó: Produto deve conter 35% de cacau. Devem estar de acordo com as exigências da legislação sanitária em vigor no país ANVISA/MS. Data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 08 meses.</p>	Kg	700	Sacos de polietileno atóxico contendo até 500 g, acondicionados em caixas de papelão reforçado com 20 pacotes	Não inferior a 180 dias e ter sido fabricado no máximo a 45 dias da entrega no depósito

19	Colorífico: Produto constituído pela semente de urucum, fubá de milho, sal e óleo de palma (Dendê), 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.	Kg	200	Embalagem primária: Embalagem resistente de polietileno atóxico Transparente, contendo 100g. Embalagem secundária: Embalagem plástica resistente contendo 01 kg	Não inferior a 180 dias e ter sido fabricado no máximo a 45 dias da entrega no depósito
20	Coxa e Sobre coxa de frango congelado: com etiquetas de identificação (validade, peso, procedência, número do registro no sif) em cada embalagem. Devem estar de acordo com as exigências do ministério da agricultura, pecuária e abastecimento.	Kg	2000	Embalagem plástica individual, acondicionados em caixas de papelão totalizando até 20 kg de peso líquido.	O produto deve conter data de fabricação de até 30 dias anteriores a data de entrega.
21	Creme de Leite: UHT homogeneizado, sem necessidade de refrigeração. Deverá conter os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Devem estar de acordo com as legislações sanitárias em vigor no país ANVISA/MS. O produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores a data de entrega.	Cx 300 g	300	Latas de 200 g acondicionados em caixas de papelão totalizando 27 unidades.	Não inferior a 300 dias e ter sido fabricado no máximo a 20 dias da entrega do depósito.
22	Ervilha: em conserva de 1ª qualidade embalagem com peso líquido 300 gramas e peso drenado escorrido 200 gramas.	Lata 200 g	700	Latas de 200g acondicionados em caixas de papelão totalizando 24 unidades.	O produto deve conter data de validade não inferior a 180 dias anteriores à data de entrega.

ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOÃO DA PONTA - PA
CNPJ: 01.613.320/0001-80
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

23	Extrato de tomate simples concentrado com no mínimo 1% de carboidrato e 5% de sódio por porção, deverá ser preparado com fruto maduros, escolhidos, são, sem pele e sementes. O produto deverá estar isento de fermentações e não indica processamento defeituoso	Sache 340 g	400	Embalagens de 340g acondicionadas em caixas papelão totalizando 24 unidades.	O produto deve conter data de validade não inferior a 180 dias anteriores à data de entrega.
24	Farinha de trigo sem fermento: Farinha de trigo tipo 1, sem fermento, acondicionada em sacos plásticos de polietileno, atóxico, limpo, não violado e resistente com capacidade de 1kg. Validade não inferior a 180 dias após a data de entrega.	Kg	200	Embalagem plástica de 1kg, acondicionados em embalagens totalizando 30kg de peso líquido.	O produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data de entrega.
25	Feijão carioca ou rajado tipo I: de 1ª qualidade, isento de parasitas, mofo, odores estranhos, substâncias nocivas, matérias terrosas e outros.	Kg	800	Embalagem plástica de 1kg, acondicionados em embalagens totalizando 30kg de peso líquido.	O produto deve conter data de validade não inferior a 180 dias anteriores à data de entrega.
26	Feijão Preto tipo I: de 1ª qualidade, isento de parasitas, mofo, odores estranhos, substâncias nocivas, matérias terrosas e outros.	Kg	600	Embalagem plástica de 1kg, acondicionados em embalagens totalizando 30kg de peso líquido.	O produto deve conter data de validade não inferior a 180 dias anteriores à data de entrega.

ESTADODO PARÁ
 PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOÃO DA PONTA – PA
 CNPJ: 01.613.320/0001-80
 SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

27	<p>Leite de Coco: Produto obtido da emulsão aquosa extraída do endosperma do fruto do coqueiro (Cocos nucifera L.), através de processo tecnológico adequado. Aspecto: Emulsão Cor: Branca Aroma: Característico de leite de coco, livre de odores Sabor: Característico de leite de coco, livre de rancidez.</p>	Garrafa de 200 ml	600	Garrafas 200 ml, acondicionados em fardos com 24 unidades.	O produto deve conter data de validade não inferior a 180 dias anteriores à data de entrega.
28	<p>Leite em pó integral: aspecto: pó uniforme sem grumos, cor: branco amarelado, não conter substancias estranhas, macro e microscopicamente visíveis. Características físico-químicas: o leite em pó deverá conter apenas proteínas, açúcares, gorduras, e outras substâncias minerais do leite e nas mesmas proporções relativas, salvo quando ocorrer originada por processo tecnologicamente adequada. Com Porção Por 26g: Proteína 6,8g e Gorduras Totais 6,8g.</p>	PCT 200 g	5000	Embalagem plástica de 200g, acondicionados em fardos totalizando 10kg de peso líquido.	O produto deve conter data de validade não inferior a 180 dias anteriores à data de entrega.

29	<p>Leite em pó integral Vitaminas C, A, D e E Ferro e Zinco: aspecto: pó uniforme sem grumos, cor: branco amarelado, não conter substâncias estranhas, macro e microscopicamente visíveis. Características físico-químicas: o leite em pó deverá conter apenas proteínas, açúcares, gorduras, e outras substâncias minerais do leite e nas mesmas proporções relativas, salvo quando ocorrer originada por processo tecnologicamente adequada. Com Porção Por 26g: Proteína 6,8g e Gorduras Totais 6,8g.</p>	Pct 400 g	2500	Embalagem plástica de 400 g, acondicionados em fardos totalizando 10kg de peso líquido.	O produto deve conter data de validade não inferior a 180 dias anteriores à data de entrega.
30	<p>Macarrão tipo espaguete sêmola: Contendo, sêmola de Trigo enriquecida com Ferro e ácido fólico e corante de naturais. Contém glúten. Produto deve apresentar-se com características organolépticas próprias. Devem estar de acordo com as exigências da legislação sanitária em vigor no país ANVISA/MS. Produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data de entrega.</p>	Pct 500 g	3000	Embalagem plástica de até 500g, acondicionado em fardos plásticos transparentes totalizando até 5kg	O produto deve conter data de validade não inferior a 180 dias anteriores à data de entrega.

31	Macarrão tipo Parafuso: Contendo, sêmola de Trigo enriquecida com Ferro e ácido fólico e corante de naturais. Contém gluten. Produto deve apresentar-se com características organolépticas próprias. Devem estar de acordo com as exigências da legislação sanitária em vigor no país ANVISA/MS. Produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data de entrega.	Pct 500 g	3000	Embalagem plástica de até 500g, acondicionado em fardos plásticos transparentes totalizando até 5kg	O produto deve conter data de validade não inferior a 180 dias anteriores à data de entrega.
32	Margarina com sal. O produto deve ser isento de gorduras trans. e conter no mínimo 60% de lipídios, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis.	Pote 500 g	300	Embalagem plástica de até 500g, acondicionado em fardos plásticos transparentes totalizando até 5kg	O produto deve conter data de validade não inferior a 180 dias anteriores à data de entrega.
33	Massa para sopa: Contendo, sêmola de Trigo enriquecida com Ferro e ácido fólico e corante de naturais. Contém gluten. Produto deve apresentar-se com características organolépticas próprias. Devem estar de acordo com as exigências da legislação sanitária em vigor no país ANVISA/MS. Produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data de entrega.	Pct 500 g	3000	Embalagem plástica de até 500g, acondicionado em fardos plásticos transparentes totalizando até 5kg	O produto deve conter data de validade não inferior a 180 dias anteriores à data de entrega.



ESTADO DO PARÁ
 PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOÃO DA PONTA - PA
 CNPJ: 01.613.320/0001-80
 SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

34	<p>Milho Branco: Tipo 1, Classe Branca, Categoria misturada. Isento de parasitas, mofo, odores estranhos, substâncias nocivas, matérias terrosas e outros. Devem estar de acordo com as exigências da legislação Sanitária em vigor no país ANVISA/MS. O produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data de entrega.</p>	Pct 500 g	600	Embalagem plástica de até 500g, acondicionado em fardos plásticos transparentes totalizando até 20 kg	O produto deve conter data de validade não inferior a 180 dias anteriores à data de entrega
35	<p>Milho para Pipoca: 1ª Qualidade, Beneficiado, Polido Grupo Duro, Classe Amarelo, Tipo 1. Produto preparado com matéria prima sã e limpa, isenta de matéria terrosa, detritos animais, vegetais, parasitas e larvas. Devem estar de acordo com as exigências da legislação Sanitária em vigor no país ANVISA/MS. O produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data de entrega</p>	Pct 500 g	600	Embalagem plástica de até 500g, acondicionado em fardos plásticos transparentes totalizando até 20 kg	O produto deve conter data de validade não inferior a 180 dias anteriores à data de entrega
36	<p>Milho Verde: em conserva de 1ª qualidade embalagem com peso líquido 300 gramas e peso drenado escorrido 200 gramas</p>	Lata de 200 g	700	Latas de 200g acondicionados em caixas de papelão totalizando 24 unidades.	O produto deve conter data de validade não inferior a 180 dias anteriores à data de entrega.
37	<p>Nutriente em pó de milho: mistura para mingau a base de amido de milho, contendo amido, açúcar, maltodextrina, e vitaminas e sais minerais, não contém glúten.</p>	Pct 500 g	600	Embalagens de 500 g acondicionados em caixas de papelão totalizando 12 pacotes.	O produto deve conter data de validade não inferior a 180 dias

ESTADO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOÃO DA PONTA - PA
CNPJ: 01.613.320/0001-80
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

					anteriores à data de entrega.
38	Óleo de soja refinado: Características Técnicas: Óleo, 100% natural. Não deve apresentar embalagem frágil, mistura de outros óleos, cheiro forte e intenso, volume insatisfatório. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Prazo de validade: Mínimo de 8 meses a contar da data de entrega.	Garrafa 900 ml	500	Embalagens plásticas de 900ml acondicionados em caixas de papelão totalizando 20 unidades.	O produto deve conter data de validade não inferior a 180 dias anteriores à data de entrega.

39	PÃO DE CHÁ: Peso de 50g cada unidade. Preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos, e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. Validade mínima de 05 dias a contar da entrega.	Kg	300	Embalagem primária: Embalagem de polietileno resistente e atóxico com 20 unidades cada	O produto deve conter data de validade não inferior a 10 dias anteriores à data de entrega.
40	Peito de frango com osso congelado: com etiquetas de identificação (validade, peso, procedência, número do registro no sif) em cada embalagem. Devem estar de acordo com as exigências do ministério da agricultura, pecuária e abastecimento.	Kg	2000	Embalagem individual, acondicionados em caixas de papelão totalizando até 20 kg de peso líquido.	O produto deve conter data de fabricação de até 30 dias anteriores a data de entrega.

41	Pimenta Cominho: Produto constituído pela semente de cominho de primeira qualidade, puro, com aspecto, cor, cheiro e sabor característico, sem misturas, 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.	Kg	200	Embalagem apropriada de 100g acondicionada em caixas de papelão com 10 kg	O produto deve conter data de validade não inferior a 180 dias anteriores à data de entrega.
42	Sal: refinado, iodado, beneficiado e isento de sais de cálcio e magnésio, impurezas orgânicas, areias e fragmentos de conchas. Produzido e embalado em conformidade com a legislação vigente.	Kg	400	Embalagem plástica de 1kg acondicionada em fardos de 30 Kg	O produto deve conter data de validade não inferior a 180 dias anteriores à data de entrega.
43	Sardinha: em conserva em óleo comestível peso líquido de 125 gramas e peso drenado escorrido 83 gramas	Lata 125 g	2000	Latas de 125 g acondicionadas em caixas de papelão contendo 50 unidades	O produto deve conter data de validade não inferior a 180 dias anteriores à data de entrega.
44	Seleto de Legumes: em conserva de 1ª qualidade embalagem com peso líquido 300 gramas e peso drenado escorrido 200 gramas	Lata 200 g	600	Latas de 200g acondicionadas em caixas de papelão totalizando 24 unidades.	O produto deve conter data de validade não inferior a 180 dias anteriores à data de entrega.

[Handwritten signature]

ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOÃO DA PONTA - PA
CNPJ: 01.613.320/0001-80
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

45	Tempero completo sem pimenta: tradicional, contem sal, 100% natural.	Copo 300 g	400	Embalagem apropriada em copos 300 g, acondicionada em caixa de papelão contendo 24 unidades.	O produto deve conter data de validade não inferior a 180 dias anteriores à data de entrega.
46	Tomate in natura: Primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, isentam de enfermidade material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	Kg	500	Acondicionada em caixas de papelão de 20Kg	Não inferior a 30 dias e ter sido embalado no máximo a 03 dias da entrega no depósito
47	Vinagre de álcool: fermentado acético de álcool, Produto translúcido e de cor, sabor e odor característico.	Garrafa 500 ml	800	Embalagem garrafa plástica c/ volume líquido de 500ml, acondicionada em caixa com 12 garrafas	O produto deve conter data de validade não inferior a 180 dias anteriores à data de entrega.



MODALIDADE: ENSINO FUNDAMENTAL, ENSINO MÉDIO E EJA



	Segunda Feira	Terça Feira	Quarta Feira	Quinta Feira	Sexta Feira
1ª	Achocolatado com Biscoito	Frango Guisado Batata + Arroz e feijão carioca + Farinha de mandioca	Picadinho com legumes + Macarrão; Salada Cozida (batata e cenoura) + Suco de Fruta	Arroz com galinha + Suco de Fruta	Mingau de farinha de tapioca + Biscoito
	Ingredientes: Achocolatado em pó; Leite em pó integral; Açúcar	Ingredientes: Coxa e sobrecoxa de frango; feijão carioca, charque Óleo; Vinagre; Sal; Alho; Cebola; Tomate, Colorau; Cominho	Ingredientes: Carne Moída, Seleta de Legumes; Suco de Fruta Concentrado; Açúcar; Cenoura; Batata; Óleo; Vinagre; Sal; Alho; Cebola; Tomate, Colorau; Cominho	Ingredientes: Peito de Frango; Suco Concentrado; Açúcar; Seleta de Tapioca; Leite em pó integral; Açúcar	Ingredientes: Farinha de tapioca; Leite em pó integral; Açúcar
2ª	Mingau de farinha de tapioca + Biscoite	Sardinha com Macarrão + Salada Cozida (cenoura e batata) + Suco de Fruta	Carne Guisada com Batata + Arroz e feijão da carioca + Suco de fruta + Farinha de mandioca	Mingau de Aveia + Biscoito	Frango Guisado + Arroz e feijão carioca + Farinha de mandioca
	Ingredientes: Farinha de tapioca; Leite em pó integral; Açúcar	Ingredientes: Peito de frango; Seleta de legumes; Suco Concentrado de Fruta, Açúcar; Cenoura e Batata; Óleo; Vinagre; Sal; Alho; Cebola; Tomate, Colorau; Cominho	Ingredientes: Carne sem osso; Polpa de Acerola; Óleo; Vinagre; Sal; Alho; Cebola; Tomate, Colorau; Cominho	Ingredientes: Aveia em flocos; Leite em pó integral; Açúcar	Ingredientes: Coxa e sobrecoxa de frango; Óleo; Vinagre; Sal; Alho; Cebola; Tomate, Colorau; Cominho



3ª	Achocolatado com Biscoito	Hot dog de carne moída + Suco de Fruta	Mingau de farinha de tapioca + Biscoite	Sardinha+ Macarrão; Salada Cozida (batata e cenoura) + Suco de Fruta	Arroz com galinha + Suco de Fruta
	Ingredientes: Achocolatado em pó; Leite em pó integral; Açúcar	Ingredientes: Carne Moída; Pão; margarina; extrato de Tomate Suco de Fruta Concentrado; Açúcar; Óleo; Sal; Alho; Cebola; Tomate, Colorau; Cominho	Ingredientes: Farinha de tapioca; Leite em pó integral; Açúcar	Ingredientes: Sardinha; Suco de Fruta Concentrado; Açúcar; Óleo; Sal; Alho; Cebola; Tomate, Cheiro verde; Colorau; Cominho	Ingredientes: Peito de Frango; Suco Concentrado; Açúcar; Seleta de Legumes; Óleo; Vinagre; Sal; Alho; Cebola; Tomate, Colorau; Cominho
4ª	Mingau de Aveia + Biscoito salgado	Picadinho + Arroz e feijão da carioca + Suco de fruta + Farinha de mandioca	Frango desviado com legumes e Macarrão + Salada Cozida (cenoura e batata) + Suco de Fruta	Mingau de farinha de tapioca + Biscoite	Sopa de carne com legumes
	Ingredientes: Aveia em flocos; Leite em pó integral; Açúcar	Ingredientes: Carne Moída; Polpa de Acerola; Óleo; Vinagre; Sal; Alho; Cebola; Tomate, Colorau; Cominho	Ingredientes: Peito de frango; Seleta de legumes; Suco Concentrado de Fruta, Açúcar; Cenoura e Batata; Óleo; Vinagre; Sal; Alho; Cebola; Tomate, Colorau; Cominho	Ingredientes: Farinha de tapioca; Leite em pó integral; Açúcar	Ingredientes: Carne com osso; massa para sopa; batata; cenoura; cebola; alho; Pimenta cominho; colorau, sal e óleo.

CARDÁPIO
 MODALIDADE: CRECHE E PRÉ ESCOLA



	Segunda Feira	Terça Feira	Quarta Feira	Quinta Feira	Sexta Feira
	Café com leite e pão com margarina	Frango Guisado Batata + Arroz e feijão carioca + Farinha de mandioca	Picadinho com legumes + Macarrão; Salada Cozida (batata e cenoura) + Suco de Fruta	Arroz com galinha + Suco de Fruta	Pipoca com suco de Fruta natural
1ª	Ingredientes: Café; leite em pó vitaminado integral; pão de chá e margarina	Ingredientes: Coxa e sobrecoxa de frango; feijão carioca, charque Óleo; Vinagre; Sal; Alho; Cebola; Tomate, Colorau; Cominho	Ingredientes: Carne Moída, Seleta de Legumes; Suco de Fruta Concentrado; Açúcar; Cenoura; Batata; Óleo; Vinagre; Sal; Alho; Cebola; Tomate, Colorau; Cominho	Ingredientes: Peito de Frango; Suco Concentrado; Açúcar; Seleta de Legumes; Óleo; Vinagre; Sal; Alho; Cebola; Tomate, Colorau; Cominho	Ingredientes: Milho para pipoca; óleo; sal;
	Mingau de milho branco	Sopa de carne com legumes	Picadinho + Arroz e feijão da carioca + Suco de fruta + Farinha de mandioca	Mingau de Aveia + Biscoito salgado	Frango Guisado + Arroz e feijão carioca + Farinha de mandioca
2ª	Ingredientes: Milho branco; Leite em pó vitaminado integral; leite de coco e açúcar	Ingredientes: Carne com osso; massa para sopa; batata; cenoura; cebola; alho; Pimenta cominho; colorau, sal e óleo.	Ingredientes: Carne Moída; Polpa de Acerola; Óleo; Vinagre; Sal; Alho; Cebola; Tomate, Colorau; Cominho	Ingredientes: Aveia em flocos; Leite em pó integral; Açúcar	Ingredientes: Coxa e sobrecoxa de frango; Óleo; Vinagre; Sal; Alho; Cebola; Tomate, Colorau; Cominho



ESTADO DO PARÁ
 PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOÃO DA PONTA - PA
 CNPJ: 01.613.320/0001-80
 SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

3ª	Mingau de Milho + biscoito doce	Hot dog de carne moída + Suco de Fruta natural	Mingau de farinha lacta + Biscoite salgado	Carne Guisada com Batata + Arroz e feijão da carioeca + Suco de fruta + Farinha de mandioca	Arroz com galinha + Suco de Fruta
	Ingredientes: Fuba de milho; leite em pó vitamínado integral; açúcar	Ingredientes: Carne Moída; Pão; margarina; extrato de Tomate; Óleo; Sal; Alho; Cebola; Tomate; Colorau; Cominho	Ingrediente: Cereal infantil; Leite em pó vitamínado integral; Açúcar	Ingredientes: Carne sem osso; Polpa de Acerola; Óleo; Vinagre; Sal; Alho; Cebola; Tomate; Colorau; Cominho	Ingredientes: Peito de Frango; Suco Concentrado; Açúcar; Seleta de Legumes; Óleo; Vinagre; Sal; Alho; Cebola; Tomate; Colorau; Cominho
4ª	Mingau de Aveia + Biscoito salgado	Picadinho + Arroz e feijão da carioeca + Suco de fruta + Farinha de mandioca	Frango desviado com legumes e Macarrão + Salada Cozida (cenoura e batata) + Suco de Fruta	Mingau de farinha de tapioca + Biscoite	Pipoca com suco de Fruta natural
	Ingredientes: Aveia em flocos; Leite em pó vitamínado integral; Açúcar	Ingredientes: Carne Moída; Polpa de Acerola; Óleo; Vinagre; Sal; Alho; Cebola; Tomate; Colorau; Cominho	Ingredientes: Peito de frango; Seleta de legumes; Suco Concentrado de Fruta; Açúcar; Cenoura e Batata; Óleo; Vinagre; Sal; Alho; Cebola; Tomate; Colorau; Cominho	Ingredientes: Farinha de tapioca; Leite em pó vitamínado integral; Açúcar	Ingredientes: Milho para pipoca; óleo; sal;

ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOÃO DA PONTA - PA
CNPJ: 01.613.320/0001-80
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



Sergio Eduardo Moura Carmim
Nutricionista CRN 7 6385



Thais da Silva Coelho
Secretária Municipal de Educação
Prefeitura Municipal de São João da Ponta/PA