

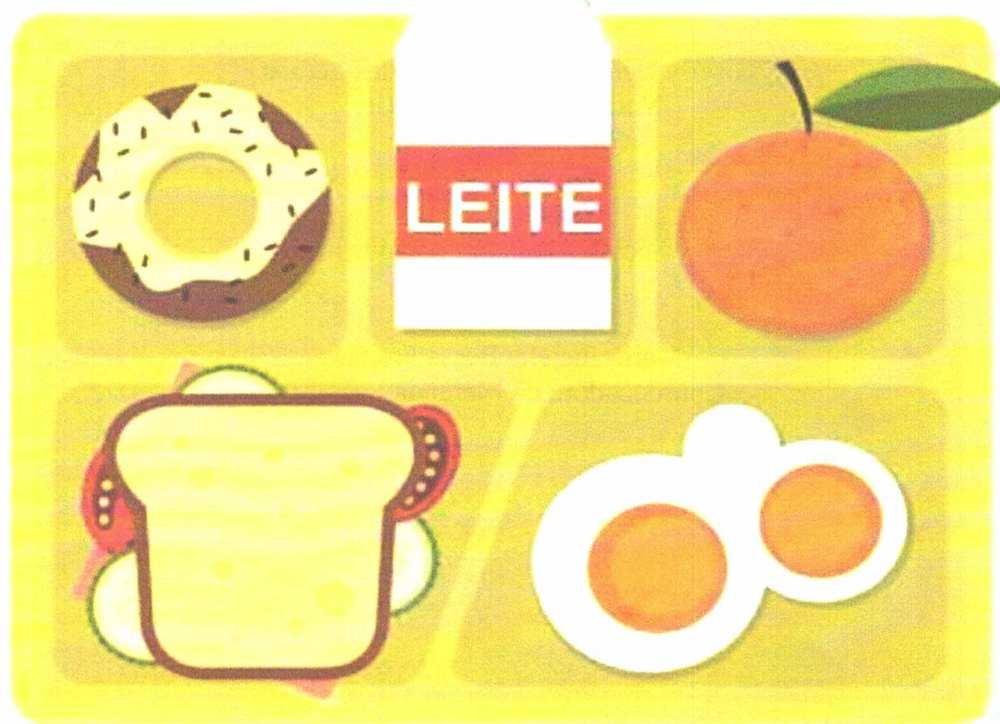


CARDÁPIOS CHAMADA PÚBLICA



PREFEITURA MUNICIPAL DE PAU DOS FERROS
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO - SEDUC

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO – SEDUC/PAU DOS FERROS
ELABORADO POR GISELLY GEICY – NUTRICIONISTA



Cardápio Escolar

Giselly Fernandes

Giselly Geicy A. Fernandes
(Nutricionista)
CPF 050.123.014-98 - CRM 5755

Maria Eliesse Queiroz
Secretaria Municipal da Educação - SEDUC
Portaria 004/2017
PREFEITURA MUNICIPAL DE PAU DOS FERROS/RN

ATUALIZADO EM 2018



PREFEITURA MUNICIPAL DE PAU DOS FERROS

Leonardo Nunes Rêgo
Prefeito Municipal

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Maria Eliesse Queiroz
Secretária Municipal de Educação

Supervisão:

Juliany Carlos Cruz
Presidente e Conselheiro da Merenda Escolar

Elaboração:

Giselly Geicy Araújo Fernandes Lemos
Nutricionista da SEDUC

Apoio técnico:

Clécida Natalina Fernandes
Assessoria Técnica

Maria Jucielia Bessa Freitas
Coordenadora da Merenda Escolar



Giselly Geicy A. Fernandes
(Nutricionista)

CPF 050.123.011-28 - CRN 5755


Maria Eliesse Queiroz

Secretária Municipal de Educação-SEDUC

Portaria 004/2017

PREFEITURA MUNICIPAL DE PAU DOS FERROS/RN

SIGLAS UTILIZADAS:

ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária;

AVC – Acidente Vascular Cerebral

CAE – Conselho de Alimentação Escolar;

CFN – Conselho Federal de Nutricionistas;

DCNT – Doenças Crônicas Não Transmissíveis

FNDE – Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação;

IMC - Índice de Massa Corpórea

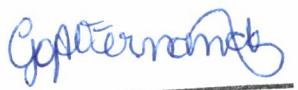
NCHS - National Center of Health Statistics

OMS – Organização Mundial de Saúde

PNAE - Programa Nacional de Alimentação Escolar;

PI – Possivelmente Inadequado

SEDUC – Secretaria de Educação


Giselly Geicy A. Fernandes
(Nutricionista)
CPF 050.123.014-98 - CRM 5753


Maria Eliesse Queiroz
Secretaria Municipal da Educação-SEDUC
Portaria 004/2017
PREFEITURA MUNICIPAL DE PAU DOS FERROS/RN



1. INTRODUÇÃO

O alimento é essencial tanto ao crescimento quanto a manutenção da vida, mas não podemos esquecer que podem ser responsáveis por doenças, por esse motivo o objetivo principal dos estabelecimentos que fornecem alimentação tem sido manter uma dieta equilibrada do ponto de vista nutricional, e acima de tudo segura do ponto de vista higiênico sanitária. A análise do risco de contaminação da alimentação permite detectar com maior exatidão onde é necessário agir, identificando qual etapa da produção interfere na segurança do alimento.

Controle de Qualidade é o conjunto de medidas e ações realizadas durante a “produção” de alimentos, visando a manutenção da qualidade em níveis aceitáveis sob o ponto de vista nutricional e de risco à saúde, procurando minimizar custos. Todas as ações planejadas e sistemáticas necessárias para prover confiança adequada de que um produto ou serviço atende aos requisitos definidos da qualidade.

Atualmente, uma das grandes preocupações com o alimento diz respeito à sua qualidade; por isso, é indispensável conhecer o histórico do alimento desde a aquisição até a distribuição. Para estabelecer padrões de qualidades para atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária/ Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento os produtos alimentícios a serem adquiridos para a clientela do PNAE deverão ser submetidos ao controle de qualidade, na forma do estabelecido pela RESOLUÇÃO FNDE nº 38/09 e a RDC 216 que Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

2. ELABORAÇÃO DO CARDÁPIO

2.1. PROCEDIMENTO TÉCNICO

O cardápio é elaborado por meio de um banco de dados que foi criado para facilitar o planejamento nutricional na merenda escolar. Este banco de dados encontra-se em uma planilha eletrônica (programa Excel) onde existe uma lista de preparações que foram selecionadas de acordo com a realidade das escolas municipais. Dentre os critérios utilizados para a seleção, está a quantidade de funcionários para a manipulação

Giselly Geicy A. Fernandes

Av. Independência, 1455 – Centro
Giselly Geicy A. Fernandes
(Nutricionista)

CPF 050.123.014-95 – CRN 5755

Maria Eliesse Queiroz

Sede: Rua Manoel de Barros, 307 – CEP: 59.900-000 – Pau dos Ferros/RN – E-mail: seduc@pau-dos-ferros.rn.gov.br
Portaria 004/2017

PREFEITURA MUNICIPAL DE PAU DOS FERROS

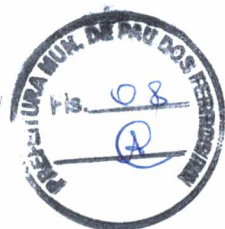
de alimentos, os equipamentos encontrados nas escolas, a facilidade de aquisição dos gêneros, o valor nutricional dos alimentos, custo, benefícios, entre outros. Estas preparações variam de per capita de acordo com a modalidade de ensino.

Durante a seleção das preparações é verificado em uma segunda planilha se as necessidades nutricionais estão sendo contempladas para cobrir os 20% das necessidades dos alunos da educação básica e 30 % das necessidades dos alunos da educação infantil estabelecidos pelo PNAE. O cálculo para encontrar estas porcentagens é realizado segundo a recomendação das DRIs que estão presentes na RESOLUÇÃO/CD/FNDE Nº 38, de 16 de julho de 2009 (**Tabela 1**). Contabiliza-se os alunos segundo a faixa etária (**Tabela 2**) e faz-se um cálculo em cima da média para então construir uma tabela com valores de recomendações nutricionais voltados exclusivamente para os alunos atendidos pelo programa do município de Pau dos Ferros. Depois disso, é calculada uma média para 20 dias dos nutrientes ofertados pelo cardápio elaborado e posteriormente comparado às recomendações que foram encontradas para a clientela em questão (**Quadro 1 e Quadro 2**). Quando o resultado indica “possivelmente inadequado”, ou seja, quando as quantidades foram inferiores as recomendações, é substituída alguma preparação até que todos os nutrientes tornem-se “possivelmente adequados” no cardápio proposto.

2.2. AGRICULTURA FAMILIAR E CHAMADA PUBLICA

A chamada agricultura familiar constituída por pequenos e médios produtores representa a imensa maioria de produtores rurais no Brasil. São cerca de 4,5 milhões de estabelecimentos, dos quais 50% no Nordeste. Em alguns produtos básicos da dieta do brasileiro como o feijão, arroz, milho, hortaliças, mandioca e pequenos animais chega a ser responsável por 60% da produção. Em geral, são agricultores com baixo nível de escolaridade e diversificam os produtos cultivados para diluir custos, aumentar a renda e aproveitar as oportunidades de oferta ambiental e disponibilidade de mão-de-obra.

Esta inserção no mercado ou no processo de desenvolvimento depende de tecnologia e condições político-institucionais, representadas por acesso a crédito, informações organizadas, canais de comercialização, transporte, energia, etc. Este último conjunto de fatores normalmente tem sido a principal limitante do



desenvolvimento. Embora haja um esforço importante do Governo Federal com programas como o Pronaf, programas estaduais de assistência técnica e associativismo há um imenso desafio a vencer.

A agricultura familiar tem pressa. Atender à demanda dessa importante parcela da população brasileira é um desafio gratificante e fundamental para uma sociedade mais justa e harmoniosa. Por isso ela é uma das nossas preocupações, dessa forma, o Município de Pau dos Ferros têm se comprometido nessa incessante busca visando o estímulo ao pequeno agricultor ao desenvolvimento de suas potencialidades produtivas.

Pois bem, foram realizados todos os tramites necessários ao mapeamento de produtores viáveis ao fornecimento de gêneros à merenda escolar, sempre conciliando aos aspectos peculiares deste segmento de compra pública. Conforme anexos, é possível visualizar algumas reuniões realizadas com os agricultores, assim como o levantamento de preços mercadológicos para possibilitar a elaboração do cardápio inserindo tais gêneros.

2.3. CARDÁPIO PARA ATENDER ESPECIFICIDADES ALIMENTARES DOS ALUNOS (ALERGIAS E INTOLEÂNCIAS)

Para atender aos casos especiais de alunos portadores de patologias associadas à nutrição, é realizada uma triagem dos casos e estes são encaminhados ao ambulatório da unidade básica de saúde para acompanhamento com a nutricionista. Durante o acompanhamento, os pais e o aluno são informados através da prescrição dietética (caso necessário) sobre qualquer mudança no padrão alimentar, portanto, dentro do possível a ser oferecido pela escola, existe um cardápio especial para aquele aluno. Quando não é possível oferecer o alimento específico, os pais, então, mandam a merenda para escola.


Giselly Gracy A. Fernandes
(Nutricionista)
CPF 050.123.014-98 - CRN 5755


Maria Eliesse Queiroz
Secretaria municipal da Educação-SEDUC
Portaria 004/2017
MUNICÍPIO DE PAU DOS FERROS - RN

Tabela 1. Recomendação de nutrientes segundo a RESOLUÇÃO/CD/FNDE N° 38, de 16 de julho de 2009 para cobrir, no mínimo, 20% (vinte por cento) das necessidades nutricionais diárias dos alunos matriculados na educação básica, em período parcial e, no mínimo, 30% (trinta por cento) das necessidades nutricionais diárias dos alunos matriculados na educação básica (Infantil), em período parcial quando ofertada duas refeições.

VALORES DE REFERÊNCIA DE ENERGIA, MACRO E MICRONUTRIENTES*

20% das necessidades nutricionais diárias												
Categoria	Idade	Energia (Kcal)	Carboidratos (g)	Proteínas (g)	Lipídios (g)	Fibras (g)	Vitaminas		Minerais (mg)			
							A (µg)	C (mg)	Ca	Fe	Mg	Zn
Creche	7 – 11 meses	135	21,9	4,2	3,4	-	100	10	54	2,2	15	0,6
	1 – 3 anos	200	32,5	6,3	5,0	3,8	60	3	100	1,4	16	0,6
Pré-escola	4 – 5 anos	270	43,9	8,4	6,8	5,0	80	5	160	2,0	26	1,0
	6 – 10 anos	300	48,8	9,4	7,5	5,4	100	7	210	1,8	37	1,3
Ensino Fundamental	11 – 15 anos	435	70,7	13,6	10,9	6,1	140	12	260	2,1	63	1,8
	16 – 18 anos	500	81,3	15,6	12,5	6,4	160	14	260	2,6	77	2,0
Ensino Médio	19 – 30 anos	450	73,1	14,0	11,3	6,3	160	17	200	2,6	71	1,9
	31 – 60 anos	435	70,7	13,6	10,9	5,7	160	17	220	2,1	74	1,9
EJA												

* Fonte: Energia – Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), 2001; Carboidrato, Proteína e Lipídio – Organização Mundial de Saúde (OMS), 2003; Fibras, Vitaminas e Minerais – Referência da Ingestão Dietética (DRI) / Instituto de Medicina Americana (IOM), 1997 – 2000 – 2001. Adaptada.

30% das necessidades nutricionais diárias												
Categoria	Idade	Energia (Kcal)	Carboidratos (g)	Proteínas (g)	Lípidios (g)	Fibras (g)	Vitaminas		Minerais (mg)			
							A (µg)	C (mg)	Ca	Fe	Mg	Zn
Creche	7 – 11 meses	200	32,5	6,3	5,0	-	150	15	81	3,3	23	0,9
	1 – 3 anos	300	48,8	9,4	7,5	5,7	90	5	150	2,1	24	0,9
Pré-escola	4 – 5 anos	400	65,0	12,5	10,0	7,5	120	8	240	3,0	39	1,5
	6 – 10 anos	450	73,1	14,0	11,3	8,0	150	11	315	2,7	56	2,0
Ensino Fundamental	11 – 15 anos	650	105,6	20,3	16,3	9,0	210	18	390	3,2	95	2,7
	16 – 18 anos	750	121,8	23,4	18,8	9,6	240	21	390	3,9	116	3,0
Ensino Médio	19 – 30 anos	680	110,5	21,3	17,0	9,5	240	26	300	3,9	107	2,9
	31 – 60 anos	650	105,6	20,3	16,3	8,5	240	26	330	3,2	111	2,9
EJA												

* Fonte: Energia – Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), 2001; Carboidrato, Proteína e Lipídio – Organização Mundial de Saúde (OMS), 2003; Fibras, Vitaminas e Minerais – Referência da Ingestão Dietética (DRI) / Instituto de Medicina Americana (IOM), 1997 – 2000 – 2001. Adaptada.

Giselly A. Fernandes
Giselly A. Fernandes
(Nutricionista)

Maria Eliesse Queiroz
Maria Eliesse Queiroz
Secretaria Municipal de Educação - SEDUC
Portaria 004/2017
PREFEITURA MUNICIPAL DE PAU DOS FERROS



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

Categoria	Idade	Nº de alunos
Creche	7 - 11 meses	0
Creche	1 - 3 anos	427
Pré-escola	4 - 5 anos	590
Ensino fundamental	6 - 10 anos	759
Ensino fundamental	11 - 15 anos	298
Ensino médio	16 - 18 anos	0
EJA	19 - 30 anos	51
EJA	20 - 30 anos	0
Total		2125

Os quadros a seguir mostram a recomendação de nutrientes segundo as DRIs para cobrir cerca de 30% das necessidades nutricionais dos alunos do Ensino Infantil e 20% das necessidades nutricionais dos alunos do Ensino Fundamental das Escolas do Município de Pau dos Ferros atendidos pelo PENAE.

Quadro 1. Recomendação e adequação de nutrientes segundo as DRIs para cobrir cerca de 30% das necessidades nutricionais dos alunos do Ensino Infantil.

Nutrientes da Educação Infantil	Recomendações - DRI (Infantil)	Cardápio (Infantil)	Adequação %
Energia (kcal)	358,01	407,35	114 %
Proteínas (g)	11,20	18,17	162 %
Carboidratos (g)	58,20	60,08	103 %
Lipídeos (g)	8,95	10,59	118 %
Fibras (g)	6,74	2,06	31 %
A (RE)	107,40	406,68	PA
C (mg)	6,74	232,64	PA
Ca	202,21	124,05	PI
Fe	2,62	2,33	PI
Mg	32,70	34,06	PA
Zn	1,25	1,53	PA

PA = Possivelmente Adequado; PI = Possivelmente Inadequado

Giselly Geicy A. Fernandes

Giselly Geicy A. Fernandes
(Nutricionista)
CPF 056.856.914-98 - CRM 5755

Maria Eliesse Queiroz
Secretária municipal da Educação-SEDUC
Portaria 004/2017
PREFEITURA MUNICIPAL DE PAU DOS FERROS



Quadro 2. Recomendação de nutrientes segundo as DRIs para cobrir cerca de 20% das necessidades nutricionais dos alunos do Ensino Fundamental.

<i>Nutrientes da Educação Fundamental</i>	<i>Recomendações - DRI (Fundamental)</i>	<i>Cardápio (Fundamental)</i>	<i>Adequação %</i>
Energia (kcal)	343,21	340,44	99 %
Proteínas (g)	10,75	13,91	129 %
Carboidratos (g)	55,87	49,18	88 %
Lipídeos (g)	8,60	9,90	115 %
Fibras (g)	5,63	0,96	17 %
A (RE)	113,66	257,80	PA
C (mg)	8,82	144,78	PA
Ca	223,19	91,04	PI
Fe	1,92	1,78	PI
Mg	45,62	24,82	PI
Zn	1,46	1,26	PI

PA = Possivelmente Adequado; PI = Possivelmente Inadequado

Cabe ressaltar que os micronutrientes que encontram-se “Possivelmente Inadequados” – PI, são decorrentes de ausência de informações científicas que possam subsidiar a adequada análise da composição centesimal dos nutrientes. Em outras palavras, as tabelas usadas como referência para o cálculo de micronutrientes nas análises nutricionais dos cardápios não possuem informações apropriadas quanto ao teor dos referidos nutrientes, o que inferem em implicações escassas, finalizando como um falso resultado de hipossuficiência.


Geicy A. Fernandes
 (Nutricionista)
 CPF 050.123.014-98 - CRN 5755



SECRETARIA MUNICIPAL
DE EDUCAÇÃO - SEDUC

CARDÁPIO ESCOLAR 2018

EDUCAÇÃO FUNDAMENTAL

Página | 10



	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
1ª semana	Cuscuz com ovos Mexido e Temperado Suco de acerola	Bebida Láctea Biscoito Salgado	Pão hot-dog (Normal - 50g) com Ovos mexidos Suco de cajá	Macarronada de Frango	Canja com frango caipira Batata Doce em Rodelas
2ª semana	Leite Achocolatado Biscoito Salgado	Salada de Frutas Rosquinhas	Cachorro Quente com Carne Moída e Soja Suco de acerola	Arroz de leite Paçoca	Sopa de Costela com Carne Bovina e Batata Doce
3ª semana	Farofa de Cuscuz com Peixe desfiado na molha Suco de acerola	Bebida Láctea Biscoito Salgado	Pão hot-dog (Normal - 50g) com Ovos mexidos Suco de cajá	Espaguete à Bolonhesa com Carne moída e Soja	Vitamina de Banana com Farinha Láctea Biscoito Salgado
4ª semana	Leite Achocolatado Biscoito Salgado	Salada de Frutas Rosquinhas	Cachorro Quente com Carne Moída e Soja Suco de acerola	Baião de Dois Fruta: Melancia	Sopa de Feijão com Carne sem osso

Giselly Geicy Araújo Fernandes Lemos

CRN 5755

(NUTRICIONISTA)


Giselly Geicy A. Fernandes
(Nutricionista)

CPF 050.123.014-98 - CRN 5755



**SECRETARIA MUNICIPAL
DE EDUCAÇÃO - SEDUC**

CARDÁPIO ESCOLAR 2018

EDUCAÇÃO INFANTIL – MERENDA DA MANHÃ

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

Giselly Geicy Araújo Fernandes Lemos

CRN 5755

(NUTRICIONISTA)


Giselly Geicy A. Fernandes
 (Nutricionista)
 CPF 050.123.014-98 - CRN 5755





**SECRETARIA MUNICIPAL
DE EDUCAÇÃO - SEDUC**

CARDÁPIO ESCOLAR 2018

EDUCAÇÃO INFANTIL – ALMOÇO

SECRETARIA MUNICIPAL DE PAU DOS FERROS, RN

	Segunda-feira	Tercia-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
1ª semana	Sopa de carne com legumes e Soja com Batata Doce	Macarronada de Frango Fruta: Melancia	Baião de Dois Suco de acerola	Arroz de leite Paçoca	Risoto de Frango Suco de goiaba
2ª semana	Farofa de Cuscuz Temperada Carne Moída com soja e verduras	Espaguete à Bolonhesa com Carne moída e Soja	Arroz com Frango e Creme de jerimum	Sopa de feijão com carne sem osso	Canja de galinha com frango
3ª semana	Sopa de carne com legumes e Soja com Batata Doce	Macarronada de Frango Fruta: Melancia	Baião de Dois Suco de acerola	Arroz temperado com Carne ao molho e Cenouras	Carne moída com soja e verduras Arroz Branco com Cenoura
4ª semana	Farofa de Cuscuz Temperada Carne de boi cozida com Cenouras e Batatas	Espaguete à Bolonhesa com Carne moída e Soja	Arroz com Frango e Creme de jerimum	Sopa de feijão com carne sem osso	Canja de galinha com frango

Giselly Geicy Araújo Fernandes Lemos

CRN 5755

(NUTRICIONISTA)

Giselly Geicy A. Fernandes
(Nutricionista)

☎ F 050.123.014-98 - CRN 5755

Quadro 3. Quantitativos mensais, anuais dos gêneros para o Cardápio da Chamada Pública 2018.

Ingredientes	Embalagem	Gramatura	Quantidade Anual	Quantidade Anual + 10%	Quantidade Mensal Geral	Quantidade Mensal - Infantil	Quantidade Mensal - Fundamental
Batata doce	Quilos	1000	1384	1522	115	37	79
Bolo	Quilos	1000	1315	1446	110	110	0
Carne bovina com osso	Quilos	1000	727	800	61	0	61
Carne bovina de 1a sem osso	Quilos	1000	2461	2707	205	132	73
Carne Moída	Quilos	1000	2661	2928	222	137	85
Cheiro verde	Quilos	1000	350	385	29	20	9
Frango Caipira Inteiro	Quilos	1000	727	800	61	0	61
Jerimum	Quilos	1000	548	603	46	46	0
Músculo Bovino	Quilos	1000	1859	2045	155	82	73

Giselly Fernandes
Giselly Geicy A. Fernandes
 (Nutricionista)
 CRN 5755
 CPF 050.123.014-98

Maria Eliesse Queiroz
Maria Eliesse Queiroz
 Secretária municipal da Educação-SEDUC
 Portaria 004/2017
 PREFEITURA MUNICIPAL DE PAU DOS FERROS/RN

Quadro 4. Guia de remessa Mensal para as Escolas de Ensino Infantil para Chamada Pública 2018.

Ingredientes	Embalagem	Gramatura	Branca de Neve	Criança Feliz	Mã das Graças	Mã do Socorro	Saci Pererê	Stia Terezinha	Severino de Freitas	Djalma de Freitas
Batata doce	Quilos	1000	3	10	1	5	2	3	8	4
Bolo	Quilos	1000	9	31	4	16	6	8	23	12
Carne bovina com osso	Quilos	1000	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Carne bovina de 1ª sem osso	Quilos	1000	11	37	5	19	8	10	28	15
Carne Moída	Quilos	1000	12	38	5	20	8	10	29	15
Cheiro verde	Quilos	1000	2	6	0,7	3	1	1	4	2
Frango Caipira Inteiro	Quilos	1000	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Jerimum	Quilos	1000	4	13	2	7	3	3	10	5
Músculo Bovino	Quilos	1000	7	23	3	12	5	6	18	9



Quadro 5. Guia de remessa Mensal para as Escolas de Ensino Fundamental para Chamada Pública 2018.

Ingredientes	Embalagem	Gramatura	Elpidio Virgínio	José Torquato	Francisco Torquato	Níla Régio	Severino Bezerra	São Benedito	Francelino Granjeiro	José Alves	Aurea do Nascimento	Manoel Chagas	AABB	Francisco Aires
Batata doce	Quilos	1000	8	6	9	9	11	15	1	0,8	2	0,4	8	8
Bolo	Quilos	1000	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Carne bovina com osso	Quilos	1000	6	4	7	7	8	11	1	0,7	1	0,3	6	6
Carne bovina de 1ª sem osso	Quilos	1000	7	5	8	9	10	14	1	0,8	2	0,4	8	8
Carne Moída	Quilos	1000	9	6	10	10	12	16	2	0,9	2	0,4	9	9
Cheiro verde	Quilos	1000	0,9	0,7	1	1	1	2	0,2	0,1	0,2	0,0	1,0	0,9
Frango Caipira Inteiro	Quilos	1000	6	4	7	7	8	11	1	0,7	1	0,3	6	6
Jerimum	Quilos	1000	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Músculo Bovino	Quilos	1000	7	5	8	9	10	14	1	0,8	2	0,4	8	8



Giselly Geicy A. Fernandes

Giselly Geicy A. Fernandes
(Nutricionista)
CPF: 050.120.914-99 - GRN 5769

Mario Eliesse Queiroz
Secretaria municipal da Educação-SEDUC
Portaria 004/2017
PREFEITURA MUNICIPAL DE PAU DOS FERROS/RN



Quadro 6. Relação com as especificações dos gêneros alimentícios da para Alimentação escolar da Educação Fundamental e Infantil para Chamada Pública 2018.

Ítem	Ingredientes	Especificações Técnicas	Embalagem	Gramatura	Quantidade Anual + 10%
1	Batata doce	Batata doce - (Branca ou roxa) In Natura, de primeira, entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso, com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), consistentes ao toque e isentas de partes amassadas ou batidas, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	Quilos	1000	1522
2	Bolo	Bolo - Em unidades de 650g. Preparado com ovos, açúcar, leite em pó, margarina, fermento e água tratada, embalados em papel filme devidamente acondicionados em bandejas de papel - não reciclado e adequado para este tipo de produto, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	Quilos	1000	1446
3	Carne bovina com osso	Carne Bovina com osso - resfriada, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor: próprio, embalagem em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas apresentando o selo de inspeção (S.I.F, SIE ou SIM) e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura.	Quilos	1000	800
4	Carne bovina de 1ª sem osso	Carne Bovina de 1ª qualidade sem osso - peso líquido de 1Kg, resfriada, magra, sem pele, sem gordura, sem contra peso, sem pontas e abas, limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor: próprio, embalagem em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas apresentando o selo de inspeção (S.I.F, SIE ou SIM) e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura.	Quilos	1000	2707
5	Carne Moída	Carne Bovina Moída de 1ª qualidade sem osso e sem gordura - peso líquido de 1Kg, resfriada, magra, sem pele, sem gordura, sem contra peso, sem pontas e abas, limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor: próprio, embalagem em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas apresentando o selo de inspeção (S.I.F, SIE ou SIM) e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura.	Quilos	1000	2928
6	Cheiro verde	Cheiro verde - de primeira qualidade hortaliça classificada como verdura cor verde fresca aspecto e sabor próprio, isenta de sinais de apodrecimento, sujidades e materiais terrosos de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	Quilos	1000	385
7	Frango Caipira Inteiro	Frango Caipira Inteiro - Congelado, com adição de água de no máximo 6%, aspecto próprio, não amolecido, e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem em saco de transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo pacotes de aproximadamente 1,5 kg. Não ultrapassar de 30 dias de congelamento. Deverá constar na embalagem dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de	Quilos	1000	800

Cicely Geicy A. Fernandes
Cicely Geicy A. Fernandes
(Nutricionista)

Maria Elisse Queiroz
Secretária Municipal da Educação - SEDUC
Portaria 004/2017
PREFEITURA MUNICIPAL DE PAU DOS FERROS/RN



		validade, quantidade do produto, nº do registro no SIF, SIE ou SIM, com prazo de validade mínimo de 20 dias apartir da data de entrega.			
8	Jerimum	Jerimum - In Natura, de primeira, entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso, com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem fermentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	Quilos	1000	603
9	Músculo Bovino	Músculo Bovino de 1ª qualidade sem osso - peso líquido de 1Kg, resfriada, magra, sem pele, sem gordura, sem contra peso, sem pontas e abas, limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor: próprio, embalagem em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas apresentando o selo de inspeção (S.I.F, SIE ou SIM) e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura.	Quilos	1000	2045

OBSERVAÇÕES IMPORTANTES:

- ☐ Os produtos dessa pauta de compras deverão ser entregues diretamente nas Escolas conforme os quadros 4 e 5 e de acordo com cronograma e quantitativos estabelecidos nos pedidos da SEDUC.
- ☐ As quantidades de Gêneros referente às **Escolas Rurais** deverão ser entregues separadamente por escola, conforme o pedido, na Secretaria de Educação – SEDUC.
- ☐ Os produtos dessa pauta de compras deverão ser entregues em embalagem íntegra e conter, no rótulo, as seguintes informações: prazo de fabricação e validade, tabela de composição nutricional;
- ☐ Os produtos de origem animal deverão constar na embalagem dados de identificação, procedência, informações nutricionais, nº de lote, data de validade, quantidade do produto, nº do registro no SIF, SIE ou SIM, com prazo de validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega;
- ☐ Todos os produtos deverão ser transportados em veículos adequados e em condições higiênicas satisfatórias, e quando se tratar de produtos perecíveis, estes deverão ser transportados em veículos fechados e refrigerados, mantendo os alimentos congelados; o pessoal responsável por transportar os alimentos deverá estar em boas condições de higiene;


 Cecily Gley A. Fernandes
 (Municipal)


 Maria Eliesse Queiroz
 Secretária municipal da Educação-SEDUC
 Portaria 004/2017
 PREFEITURA MUNICIPAL DE PAU DOS FERROS/RN



3. REFERENCIAS

BRASIL. Ministério da Saúde. Guia Alimentar para a população: provendo a alimentação saudável. Brasília: Ministério da Saúde, 2005.

BRASIL, Ministério da Saúde, Ministério da educação. Portaria Interministerial nº 1.010 de 08 de maio de 2006. Institui as diretrizes para a promoção da alimentação saudável nas escolas de educação infantil, fundamental e nível médio, das redes públicas e privadas, em âmbito nacional. Brasília: Ministério da saúde e Ministério da Educação, 2006.

BRASIL, Ministério da Educação, Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação, Conselho Deliberativo. Resolução/FNDE/CD/Nº 38, de 16 de julho de 2009. Estabelece as normas para a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE. Diário Oficial da União, Brasília, 2009.

CARVALHO, K.M.B. Obesidade. In: CUPPARI, L. **Nutrição Clínica no Adulto**. 2 ed. São Paulo: Manole, 2005. Cap. 8, p. 149-170.

[FNDE] Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Brasília: Ministério da Educação e Cultura – MEC; 2007. Disponível em: <http://www.fnde.gov.br/home/index.jsp?arquivo=/alimentacao_escolar/alimentacao_esc.html> Acesso em: 07 de fevereiro de 2008.

KAMIMURA *et al.* Avaliação Nutricional. In: CUPPARI, Lillian. **Nutrição: Nutrição Clínica no Adulto**. 2 ed. São Paulo: Ed. Manole, 2005. cap. 6, p. 89-115.

Organização Mundial da Saúde – OMS. **Obesity: Preventing and Managing the Global Epidemic**. Genebra, 1995.

WHO (World Helth Organization). Diet, nutrition and the prevention of chronic diseases; Report of a WHO Expert Committee, WHO Thechinal Report. Geneva, 1990. Series 797, p.69-73.

WHO (World Helth Organization). Obesity: preventing and managing the global epidemic: report of a WHO consultation on Obesity. Geneva, 1998.

WHO (World Helth Organization). Psical Status: The Use and Interpretation of Antropometry; Report of a WHO Expert Committee, WHO Thechinal Report. Seris 854. Swelzerland: Who, 1995.

Carla A. Fernandes

Carla A. Fernandes
(Assessora)
004/2017

Maria Eliesse Queiroz
Secretaria Municipal da Educação-SEDUC
Portaria 004/2017
PREFEITURA MUNICIPAL DE PAU DOS FERROS/RN

Imagem 1 – Reunião da Agricultura Familiar.



Imagem 2 – Reunião da Agricultura Familiar.



Carla A. Fernandes

Carla A. Fernandes
 (Assessora)
 @carlafernandes

Maria Eliesse Queiroz
 Secretária municipal da Educação-SEDUC
 Portaria 004/2017
 PREFEITURA MUNICIPAL DE PAU DOS FERROS/RN

