



CARDÁPIO - 2021

CARDÁPIO CRECHES PERÍODO INTEGRAL – LANCHE E ALMOÇO/LANCHE.

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
1ª semana	Lanche da manhã: Mingau de multicereais (105g) Almoço: Macarrão parafuso (40g) com carne moída (30g) com legumes. Lanche da tarde: suco de acerola com biscoito.	Lanche da manhã: mingau de aveia (105g) Almoço: Arroz/macarrão (40g) com carne moída (30g) com legumes + suco de acerola. Lanche da tarde: achocolatado com biscoito.	Lanche da manhã: Suco de goiaba + biscoito doce + fruta ½ maçã. Almoço: Sopa de frango com legumes e massa para sopa. Lanche da tarde: mingau de arroz.	Lanche da manhã: Leite integral com achocolatado + biscoito de leite. Almoço: macarronada de carne moída (40g de m. parafuso e 30g de carne). Lanche da tarde: suco de goiaba com biscoito de leite.	Lanche da manhã: suco de acerola + biscoito + fruta ½ Melancia. Almoço: Arroz (40g) com galinha (30g) com legumes Lanche da tarde: mingau de multicereais.
2ª semana	Lanche da manhã: leite integral (25g) com achocolatado (15g) + biscoito (30g) Almoço: arroz (40g) com cenoura ralada e carne moída (30g) com legumes. Lanche da tarde: suco de acerola com biscoito.	Lanche da manhã: suco de goiaba (30g) + biscoito (30g) Almoço: arroz (40g) com galinha (30g) e legumes. Lanche da tarde: achocolatado com biscoito doce + fruta (banana).	Lanche da manhã: massa para mingau de multicereais. Almoço: sopa de legumes com carne moída (30g de massa e 20g de carne moída). Lanche da tarde: mingau de arroz.	Lanche da manhã: suco de goiaba + biscoito ½ maçã. Almoço: arroz (40g) com frango (30g) e legumes. Lanche da tarde: iogurte com biscoito rosquinha.	Lanche da manhã: mingau de arroz. (105g) Almoço: Sopa de frango com legumes e arroz. Lanche da tarde: mingau de multicereais.
3ª semana	Lanche da manhã: suco de acerola + biscoito (30g) Almoço: macarronada de frango (40g de macarrão e 30g de frango). Lanche da tarde: suco de acerola com biscoito doce.	Lanche da manhã: leite (25g) com achocolatado (15g) + biscoito + ½ maçã Almoço: arroz/macarrão (40g) com carne moída (40g). Lanche da tarde: achocolatado com biscoito salgado.	Lanche da manhã: mingau de multicereais (105g) Almoço: sopa de carne com legumes (30g de massa e 20g de carne). Lanche da tarde: mingau de arroz.	Lanche da manhã: suco de goiaba (30g) com biscoito (30g) Almoço: salpicão (frango 20g + 30g de legumes) + ½ fruta. Lanche da tarde: suco de goiaba com biscoito de leite.	Lanche da manhã: mingau de aveia (105g) Almoço: sopa de legumes com carne moída (30g de massa e 20g de carne moída). Lanche da tarde: mingau de multicereais.
4ª semana	Lanche da manhã: mingau de aveia (105g) Almoço: arroz/macarrão (40g) com carne moída (40g). Lanche da tarde: suco de acerola com biscoito.	Lanche da manhã: massa para mingau de multicereais. Almoço: sopa de legumes com carne moída (30g de massa e 20g de carne moída). Lanche da tarde: achocolatado com biscoito.	Lanche da manhã: suco de goiaba + biscoito ½ banana. Almoço: macarronada de frango (40g de macarrão e 30g de frango). Lanche da tarde: mingau de arroz.	Lanche da manhã: leite integral (25g) com achocolatado (15g) + biscoito (30g) Almoço: sopa de frango com legumes (30g de massa e 20g de frango). Lanche da tarde: suco de goiaba com biscoito.	Lanche da manhã: suco de goiaba (30g) com biscoito (30g) Almoço: macarronada de carne moída (40g de massa e 30g de carne). Lanche da tarde: mingau de multicereais.

GEORGE MAGALHÃES
CRN – 7 10759 - Nutricionista Secretaria Municipal de Educação


GEORGE MAGALHÃES
NUTRICIONISTA
CRN - 10759

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPANEMA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO – SEMED



DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – DEMA
CARDÁPIO – 2021

CARDÁPIO – FUNDAMENTAL

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
1ª semana	Lanche: Leite integral com achocolatado + biscoito doce.	Lanche: Sopa de frango (30g) com legumes (10) e massa p. sopa (40g).	Lanche: Suco de goiaba + biscoito doce e maçã.	Lanche: . Canja de galinha (80g)	Lanche: Carne Moída 30g com legumes (10g de cenoura e batata) + macarrão parafuso.
2ª semana	Lanche: Suco de acerola + biscoito salgado + fruta maçã	Lanche: Carne Moída 30g com legumes (10g de cenoura e batata) + macarrão espaguete.	Lanche: Salpicão (frango 20g + legumes 30g) + fruta banana.	Lanche: Mingau de Abobora (105g).	Lanche: Arroz (40g) com frango (30g) com legumes (10g cenoura e batata).
3ª semana	Lanche: Mingau de aveia + fruta banana	Lanche: Canja de galinha (80g)	Lanche: Suco de acerola + biscoito salgado + fruta melancia	Lanche: Arroz (40g) com galinha (30g) com legumes + fruta banana.	Lanche: Carne Moída 30g com legumes (10g de cenoura e batata) + arroz.
4ª semana	Lanche: Leite integral com achocolatado + biscoito de leite.	Lanche: Carne Moída 30g com legumes (10g de cenoura e batata) + macarrão parafuso	Lanche: Sopa de macaxeira com frango desfiado (30g) + fruta melancia	Lanche: Salpicão (frango 20g + legumes 30g) + fruta banana	Lanche: Suco de acerola + biscoitos rosquinha + maçã.

GEORGE MAGALHÃES
CRN- 7 10759 - Nutricionista Secretaria Municipal de Educação


GEORGE MAGALHÃES
NUTRICIONISTA
CRN - 10759

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPANEMA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO – SEMED



DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – DEMA E
CARDÁPIO - 2021

CARDÁPIO CRECHE PERÍODO PARCIAL – LANCHE E ALMOÇO.

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
1ª semana	Lanche da manhã: Mingau multocereais (105g) Almoço: Macarrão (40g) com carne moída (30g) com legumes.	Lanche da manhã: mingau de aveia (105g) Almoço: Arroz/macarrão (40g) com carne moída (30g) com legumes + suco de acerola.	Lanche da manhã: Suco de goiaba + biscoito + fruta ½ melancia. Almoço: Sopa de frango com legumes e arroz.	Lanche da manhã: Leite integral com achocolatado + biscoito Almoço: macarronada de carne moída (40g de massa e 30g de carne).	Lanche da manhã: suco de acerola + biscoito + fruta ½ banana. Almoço: Arroz (40g) com galinha (30g) com legumes
2ª semana	Lanche da manhã: leite integral (25g) com achocolatado (15g) + biscoito (30g) Almoço: arroz (40g) com cenoura ralada e carne moída (30g) com legumes.	Lanche da manhã: suco de goiaba (30g) + biscoito (30g) Almoço: arroz (40g) com galinha (30g) e legumes + fruta banana.	Lanche da manhã: massa para mingau de multocereais. Almoço: sopa de legumes com carne moída (30g de massa e 20g de carne moída)	Lanche da manhã: suco de goiaba + biscoito ½ maçã. Almoço: arroz (40g) com frango (30g) e legumes.	Lanche da manhã: mingau de arroz. (105g) Almoço: Sopa de frango com legumes e arroz.
3ª semana	Lanche da manhã: suco de acerola + biscoito (30g) Almoço: macarronada de frango (40g de macarrão e 30g de frango).	Lanche da manhã: leite (25g) com achocolatado (15g) + biscoito + ½ maçã Almoço: arroz/macarrão (40g) com carne moída (40g)	Lanche da manhã: mingau de arroz (105g) Almoço: sopa de carne com legumes (30g de m. p. sopa e 20g de carne).	Lanche da manhã: suco de goiaba (30g) com biscoito (30g) Almoço: salpicão (frango 20g + 30g de legumes) + ½ fruta.	Lanche da manhã: mingau de aveia (105g) Almoço: sopa de legumes com carne moída (30g de massa e 20g de carne moída)
4ª semana	Lanche da manhã: mingau de arroz (105g) Almoço: arroz/macarrão (40g) com carne moída (40g)	Lanche da manhã: massa para mingau de multocereais. Almoço: sopa de legumes com carne moída (30g de m. p. sopa e 20g de carne moída)	Lanche da manhã: suco de goiaba + biscoito ½ maçã. Almoço: macarronada de frango (40g de macarrão e 30g de frango).	Lanche da manhã: leite integral (25g) com achocolatado (15g) + biscoito (30g) Almoço: sopa de frango com legumes (30g de m. p. sopa e 20g de frango).	Lanche da manhã: suco de goiaba (30g) com biscoito (30g) Almoço: macarronada de carne moída (40g de m. parafuso e 30g de carne).

GEORGE MAGALHÃES
CRN- 7 10759 - Nutricionista Secretaria Municipal de Educação


GEORGE MAGALHÃES
NUTRICIONISTA
CRN - 10759

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPANEMA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO – SEMED



DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – DEMAÉ
CARDÁPIO - 2021

CARDÁPIO PARA ALUNOS COM INTOLERÂNCIA A LACTOSE

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
1ª semana	Lanche da manhã: Mingau de arroz (leite sem lactose) (105g) Almoço: Macarrão (40g) com carne moída (30g) com legumes.	Lanche da manhã: mingau (leite sem lactose) de aveia (105g) Almoço: Arroz/macarrão (40g) com carne moída (30g) com legumes + suco de acerola.	Lanche da manhã: Suco de goiaba + biscoito sem lactose + fruta ½ melancia. Almoço: Sopa de frango com legumes e arroz.	Lanche da manhã: Leite sem lactose com achocolatado + biscoito sem lactose. Almoço: macarronada de carne moída (40g de massa e 30g de carne).	Lanche da manhã: suco de acerola + biscoito sem lactose + fruta ½ banana. Almoço: Arroz (40g) com galinha (30g) com legumes
2ª semana	Lanche da manhã: leite integral (25g) com achocolatado (15g) + biscoito (30g) Almoço: arroz (40g) com cenoura ralada e carne moída (30g) com legumes.	Lanche da manhã: suco de goiaba (30g) + biscoito sem lactose. Almoço: arroz (40g) com galinha (30g) e legumes + fruta banana.	Lanche da manhã: massa para mingau de multicereais (leite sem lactose). Almoço: sopa de legumes com carne moída (30g de massa e 20g de carne moída)	Lanche da manhã: suco de goiaba + biscoito sem lactose ½ maçã. Almoço: arroz (40g) com frango (30g) e legumes.	Lanche da manhã: mingau de arroz (leite sem lactose). (105g) Almoço: Sopa de frango com legumes e arroz.
3ª semana	Lanche da manhã: suco de acerola + biscoito sem lactose. Almoço: macarronada de frango (40g de macarrão e 30g de frango).	Lanche da manhã: leite sem lactose (25g) com achocolatado (15g) + biscoito sem lactose. Almoço: arroz/macarrão (40g) com carne moída (40g)	Lanche da manhã: mingau de arroz (leite sem lactose) (105g) Almoço: sopa de carne com legumes (30g de massa e 20g de carne).	Lanche da manhã: suco de goiaba (30g) + biscoito sem lactose. Almoço: salpicão (frango 20g + 30g de legumes) + ½ fruta.	Lanche da manhã: mingau de aveia (105g) Almoço: sopa de legumes com carne moída (30g de massa e 20g de carne moída)
4ª semana	Lanche da manhã: mingau de arroz (leite sem lactose) (105g) Almoço: arroz/macarrão (40g) com carne moída (40g)	Lanche da manhã: massa para mingau de multicereais (leite sem lactose). Almoço: sopa de legumes com carne moída (30g de massa e 20g de carne moída)	Lanche da manhã: suco de goiaba + biscoito sem lactose. Almoço: macarronada de frango (40g de macarrão e 30g de frango).	Lanche da manhã: iogurte (25g) + biscoito sem lactose (30g) Almoço: sopa de frango com legumes (30g de massa e 20g de frango).	Lanche da manhã: suco de goiaba (30g) com biscoito (30g) Almoço: macarronada de carne moída (40g de massa e 30g de carne).

GEORGE MAGALHÃES
CRN- 7 Nº 10759 - Nutricionista Secretaria Municipal de Educação


GEORGE MAGALHÃES
NUTRICIONISTA
CRN - 10759

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPANEMA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO – SEMED



DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – DEMA
CARDÁPIO - 2021

CARDÁPIO – ESTADO

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
1ª semana	Lanche: Leite integral com achocolatado + biscoito doce.	Lanche: Sopa de frango (30g) com legumes (10) e massa p. sopa (40g).	Lanche: Suco de goiaba + biscoito doce e maçã.	Lanche: Canja de galinha (80g)	Lanche: Carne Moída 30g com legumes (10g de cenoura e batata) + macarrão parafuso.
2ª semana	Lanche: Suco de acerola + biscoito salgado + fruta maçã	Lanche: Carne Moída 30g com legumes (10g de cenoura e batata) + macarrão espaguete.	Lanche: Salpicão (frango 20g + legumes 30g) + fruta banana.	Lanche: Mingau de Abobora (105g).	Lanche: Arroz (40g) com frango (30g) com legumes (10g cenoura e batata).
3ª semana	Lanche: Mingau de arroz + fruta banana	Lanche: Canja de galinha (80g)	Lanche: Suco de acerola + biscoito salgado + fruta melancia	Lanche: Arroz (40g) com galinha (30g) com legumes + fruta banana.	Lanche: Carne Moída 30g com legumes (10g de cenoura e batata) + arroz.
4ª semana	Lanche: Leite integral com achocolatado + biscoito de leite.	Lanche: Carne Moída 30g com legumes (10g de cenoura e batata) + macarrão parafuso	Lanche: Sopa de macaxeira com frango desfiado (30g) + fruta melancia	Lanche: Salpicão (frango 20g + legumes 30g) + fruta banana	Lanche: Suco de acerola + biscoitos rosquinha + maçã.

GEORGE MAGALHÃES
CRN- 7 Nº 10759 - Nutricionista Secretaria Municipal de Educação


GEORGE MAGALHÃES
NUTRICIONISTA
CRN - 10759

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPANEMA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – DEMAÉ



LISTA DE PRODUTOS PARA LICITAÇÃO MERENDA ESCOLAR – 2021

Nº	PRODUTO	PERCAPITA	Nº X MÊS	REMESSAS	TOTAL ALUNO	TOTAL ANUAL
1	ARROZ	30g	9	10	16.200	41.426 kg
2	AÇÚCAR	25g	9	10	16.200	34.522 kg
3	ACHOCOLATADO	20g	5	10	16.200	15.064 kg
4	ALHO	2g	20	10	16.200	6.904 kg
5	BATATA	60g	1	10	16.200	10.500 kg
6	BISCOITO SALGADO	40g	4	10	16.200	22.300 kg
7	BISCOITO DOCE	40g	3	10	16.200	22.300 kg
08	CARNE MOÍDA	80g	4	10	16.200	45.500 kg
09	CHARQUE	30g	6	10	16.200	30.356 kg
10	CENOURA	20g	4	10	16.200	13.500 kg
11	CEBOLA	10g	12	10	16.200	20.000 kg
12	EXTRATO DE TOMATE	30g	3	10	16.200	15.808 kg
13	FELJÃO DO SUL	40g	2	10	16.200	15.534 kg
14	FRANGO	40g	7	10	16.200	41.426 kg
15	LEITE EM PÓ INTEGRAL	25g	8	10	16.200	33.522 ml
16	MACARRÃO ESPAGUETE	50g	3	10	16.200	25.175 kg
17	MACARRÃO PARAFUSO	50g	3	10	16.200	25.175 kg
18	MASSA P/ SOPA	30g	5	10	16.200	25.175 kg
19	MASSA P/ MINGAU DE AVEIA	30g	5	10	16.200	25.890 kg
20	MASSA P/ MINGAU DE MULTICEREAIS	30g	5	10	16.200	25.890 kg
21	MAÇÃ	100g	2	10	16.200	51.000 kg
22	MILHO BRANCO	30g	1	10	16.200	5.178 kg
23	ÓLEO DE SOJA	5ml	8	10	16.200	6.904 ml
24	SAL	1g	8	10	16.200	1.380 kg
25	TANGERINA	100g	3	10	16.200	30.713 kg
26	VINAGRE	5ml	8	10	16.200	6.904 kg
27	LEITE SEM LACTOSE	25g	1	10	1.000	250 kg
28	BISCOITO SEM LACTOSE	40g	1	10	1.000	50 kg

GEORGE MAGALHÃES
NUTRICIONISTA
CRN - 10759



PREFEITURA MUNICIPAL DE
CAPANEMA
GOVERNO DO TRABALHO


ANEXO III – B

LISTA DE PRODUTOS PARA LICITAÇÃO MERENDA ESCOLAR 2021
AGRICULTURA FAMILIAR

MERENDA ESCOLAR				
ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QUANTI. MÍNIMA	QUANT. MÁXIMA
1	<p>MAMÃO- de primeira, in natura, tipo formosa, papaia 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.</p> <p>MELANCIA: A Melancia própria para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínas e sãs, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser fresca; ter atingido o máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie da variedade; apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e intermediário; deve ser colhida cuidadosamente, e não estar golpeadas ou danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; a polpa e o pedúnculo, quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes. Características organolépticas: Aspecto: característico, com ausência de fissuras e/ou rachaduras e polpa firme. - Cor: característica e uniforme. - Odor e sabor: característico.</p>	KG	7.200	7.920
2	<p>BANANA: banana prata, in natura, As frutas próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescas; ter atingido o máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie da variedade; apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e intermediário; deve ser colhida cuidadosamente, e não estar golpeadas ou danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; a polpa e o pedúnculo, quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes.</p>	KG	17.261	18.987
3	<p>BANANA: banana prata, in natura, As frutas próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescas; ter atingido o máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie da variedade; apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e intermediário; deve ser colhida cuidadosamente, e não estar golpeadas ou danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; a polpa e o pedúnculo, quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes.</p>	KG	12.082	13.290



	<p>Características organolépticas: Aspecto: característico, com ausência de fissuras e/ou rachaduras e polpa firme. - Cor: característica e uniforme. - Odor e sabor: característico. As frutas deverão ser entregues após a colheita, pois são consideradas como alimentos perecíveis, e não se conservam por longo período de tempo. Prazo de validade as legislações vigentes não dispõem de prazo de validade determinado para hortifrutis como as frutas "in natura".</p>			
4	<p>ABOBORA: Os legumes próprios para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: a) serem colhidos ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; b) estarem livres de enfermidades; c) não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; d) não estarem sujos de terra; e) não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa; f) estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS - Aspecto: próprio - Cor: própria. - Odor: característico. - Sabor: próprio.</p> <p>A abóbora deverá ser entregues após a colheita, pois são consideradas como alimentos perecíveis, e não se conservam por longo período de tempo. Prazo de validade as legislações vigentes não dispõem de prazo de validade determinado para hortifrutis como as frutas "in natura".</p> <p>ROTULAGEM - Quando embaladas, o rótulo deverá trazer a denominação do legume e sua classificação e esta de acordo com a Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 da ANVISA/MS.</p>	KG	6.904	7.595
5	<p>BATATA DOCE: A Batata doce é uma Raiz ou tubérculo considerado como a parte subterrânea desenvolvida de determinadas plantas, utilizada como alimento.</p> <p>Características - As raízes, tubérculos próprios para o consumo deverão proceder de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer às seguintes condições mínimas: ser de colheita recente, feita pela manhã. A secagem será ao sol ou protegida dos raios solares, conforme o caso, em lugares secos, ventilados e limpos; ser suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, não estar</p>	KG	5.178	5.696


GEORGE MAGALHÃES
NUTRICIONISTA
CRN - 10759



	<p>danificados por qualquer lesão e origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar livre de enfermidades; estar livre da maior parte possível de terra aderente à casca.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS - Aspecto: característico, não apresentar rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa. - Cor: característica da espécie. - Odor e sabor: característico.</p> <p>Prazo de fabricação as raízes e tubérculos deverão ser entregues após a colheita, pois são consideradas como alimentos perecíveis, e não se conservam por longo período de tempo. Prazo de validade as legislações vigentes não dispõem de prazo de validade determinado para hortícolas "in natura" como raízes e tubérculos.</p> <p>EMBALAGEM PARA TRANSPORTE Caixas plásticas que suportam peso máximo de 20 kg (vinte quilos).</p>			
6	<p>MACAXEIRA SEM CASCA: As raízes, tubérculos próprios para o consumo deverão proceder de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer às seguintes condições mínimas: ser de colheita recente; ser suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, não estar danificados por qualquer lesão e origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar livre de enfermidades; estar livre da maior parte possível de terra aderente à casca.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS - Aspecto: característico, não apresentar rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa. - Cor: característica da espécie. - Odor e sabor: característico.</p> <p>Prazo de fabricação as raízes e tubérculos deverão ser entregues após a colheita, pois são consideradas como alimentos perecíveis, e não se conservam por longo período de tempo. 4. PRAZO DE VALIDADE As legislações vigentes não dispõem de prazo de validade determinado para hortifrutis como raízes e tubérculos.</p> <p>EMBALAGENS PARA TRANSPORTE Caixas plásticas que suportam peso máximo de 20 kg (vinte quilos).</p>	KG	10.356	11.392
	<p>FEIJÃO CAUPI - feijão caupi tipo I, classe: branco, subclasse: branco. É o produto que contém, no mínimo, 97% de grãos de coloração branca. A variedade</p>			



7	correspondente de tamanho e formato naturais maduros, limpos e secos em embalagem de 1 kg contendo tabela nutricional, data de fabricação, validade e lote.	UN D	15.534	17.087
8	COUVE: Cada maço deve ter 200 GR. Couve fresca, firme, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, livres de resíduos de fertilizantes, de colheita recente.	MA ÇO	6.904	7.595
9	CHEIRO-VERDE- maço de tamanho médio, fresco, folhas de coloração verde escura, sem folhas amarelas e apodrecidas.	MA ÇO	6.904	7.595
10	FARINHA DE MANDIOCA: As farinhas devem ser fabricadas a partir de matérias-primas limpas, isentas de material terroso e/ou com parasitos. Não podem estar úmidas, fermentadas ou rançosas. A farinha de mandioca é obtida da mandioca descascada, fragmentada, dessecada, (raspa) e em seguida moída e peneirada. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS - Aspecto: fina e seca. - Cor: branca. - Odor e sabor: característicos. PRAZO DE VALIDADE O prazo de validade do produto será estabelecido de acordo com o previsto na legislação vigente, observando-se as variáveis dos processos de obtenção, embalagem e conservação, apresentando prazo máximo de acordo com o fabricante. EMBALAGEM PRIMÁRIA a farinha de mandioca deverá ser embalada em saco de polietileno atóxico, resistente, transparente e incolor, contendo peso líquido de 01 kg. EMBALAGEM SECUNDÁRIA A embalagem secundária deverá ser saco plástico transparente, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. ROTULAGEM O produto deverá ser rotulado de acordo com o Regulamento vigente (Portaria nº 371, de 04/09/97 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil). O produto deverá ser rotulado de acordo com a Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS,	KG	24.165	26.581




	<p>Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS e Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 da ANVISA/MS.</p> <p>No rótulo da embalagem primária e secundária deverão constar principalmente, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1. Identificação do produto, inclusive a marca; 2. Nome e endereço do fabricante; 3. Lista de ingredientes; 4. Conteúdos líquidos; 5. Data de fabricação; 6. Data de validade ou prazo máximo para consumo; 7. Número do lote; 8. Informação nutricional.</p>			
11	<p>FARINHA DE TAPIOCA- a tapioca é um produto granulado através da transformação parcial da fécula de mandioca em goma, possui grãos esféricos e regulares.</p> <p>EMBALAGEM PRIMÁRIA a farinha de mandioca deverá ser embalada em saco de polietileno atóxico, resistente, transparente e incolor, contendo peso líquido de 01 kg.</p> <p>AÇAI CONGELADO: Polpa de açaí 100% natural, livre de glúten, livre de lactose, congelada e pasteurizada. Para preparações nutritivas e deliciosas e bebidas vitamínicas. Produto embalado, congelado e pasteurizado. As propriedades extraordinárias do Açaí reduzem o estresse e a fadiga física e mental. A Embalagem flexível, embalagem para frutas é fabricada em Polietileno sem furos. Açaí médio ou regular (tipo B). É a polpa adicionada de água e filtrada, apresentando entre 11% e 14% de sólidos totais e uma aparência muito densa. Polpa de açaí congelado em embalagem de 1 kg.</p>	KG	10.536	11.589
12	<p>POLPA DE FRUTAS: polpa de fruta congelada em embalagem de 100g cada, SABOR ACEROLA. É um produto natural obtido da pura polpa das partes comestíveis das frutas carnosas, maduras e frescas, através de processos tecnológicos e sanitários adequados. A Embalagem plástica flexível, embalagem para frutas é fabricada em Polietileno sem furos. Além disso, a embalagem para polpa de frutas pode ser lisa ou impressa em até 6 cores. Validade 1 ano.</p>	KG	10.356	11.392
13	<p>POLPA DE FRUTAS: polpa de fruta congelada em embalagem de 100g cada sabor ABACAXI. É um produto natural obtido da pura polpa das partes comestíveis das frutas carnosas, maduras e frescas, através de processos tecnológicos e sanitários adequados. A Embalagem plástica flexível, embalagem para frutas é fabricada em</p>	KG	10.356	11.392
14		KG	10.356	11.392



PREFEITURA MUNICIPAL DE
CAPANEMA

GÓVERNO DO TRABALHO

	<p>Polietileno sem furos. Além disso, a embalagem para polpa de frutas pode ser lisa ou impressa em até 6 cores. Validade 1 ano.</p>			
15	<p>POLPA DE FRUTAS: polpa de fruta congelada em embalagem de 100g cada, SABOR GOIABA. É um produto natural obtido da pura polpa das partes comestíveis das frutas carnosas, maduras e frescas, através de processos tecnológicos e sanitários adequados. A Embalagem plástica flexível, embalagem para frutas é fabricada em Polietileno sem furos. Além disso, a embalagem para polpa de frutas pode ser lisa ou impressa em até 6 cores. Validade 1 ano.</p>	KG	10.356	11.392
16	<p>POLPA DE FRUTAS: polpa de fruta congelada em embalagem de 100g cada SABOR CAJU. É um produto natural obtido da pura polpa das partes comestíveis das frutas carnosas, maduras e frescas, através de processos tecnológicos e sanitários adequados. A Embalagem plástica flexível, embalagem para frutas é fabricada em Polietileno sem furos. Além disso, a embalagem para polpa de frutas pode ser lisa ou impressa em até 6 cores. Validade 1 ano.</p>	KG	10.356	11.392
17	<p>GOIABA – de primeira, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permite suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas.</p>	KG	24.165	26.581


GEORGE MAGALHÃES
NUTRICIONISTA
CRN - 10759