

**PREGÃO ELETRÔNICO**  
**Nº. 245/2021/ÔMEGA/SUPEL/RO**

**S**  
**U**  
**P**  
**E**  
**L**

**AVISO**

Recomendamos aos licitantes a leitura atenta às condições/exigências expressas neste edital e seus anexos, notadamente quanto ao credenciamento, objetivando uma perfeita participação no certame licitatório.

**Dúvidas: (69) 3212-9270**

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação ÔMEGA**

**EDITAL DE LICITAÇÃO**  
**PREGÃO ELETRÔNICO Nº: 245/2021/ÔMEGA/SUPEL/RO**

**COM APLICAÇÃO DE COTA PARA MICROEMPRESAS - ME**  
**E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE – EPP**

**1 - PARA OS ITENS 05, 12, 13, 28, aplica-se a AMPLA PARTICIPAÇÃO com a reserva de cota no total de até 25% às empresas ME/EPP em obediência ao previsto no Art. 8º do Decreto Estadual nº 21.675/2017.**

**2 - PARA OS DEMAIS ITENS, adota-se a exclusiva participação de Empresas de Pequeno Porte – EPP, Microempresas - ME e equiparadas, tendo em vista o Art. 48, I, da Lei Complementar nº 123/2006 e o Art. 6º do Decreto Estadual nº 21.675/17.**

**1 – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

**1.1. PREÂMBULO:**

A SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES, por meio de seu(a) Pregoeiro(a) e Equipe de Apoio, nomeada por força das disposições contidas na Portaria nº 35/2021/CI/SUPEL, publicada no DOE do dia 31.01.2021, torna público que se encontra autorizada a realização da licitação na modalidade de PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, sob o nº 245/2021/ÔMEGA/SUPEL/RO, do tipo MENOR PREÇO POR ITEM, MÉTODO DE DISPUTA: ABERTO (Artigo 32 do Decreto Federal Nº 10.024 de 20 de setembro de 2019), tendo por finalidade a qualificação de empresas e a seleção da proposta mais vantajosa, conforme disposições descritas neste edital e seus anexos, em conformidade com as [Leis Federais nº 10.520/02](#) e [nº 8.666/93](#) e suas alterações a qual se aplica subsidiariamente a modalidade de Pregão, com os [Decretos Estaduais nº 12.205/06](#), [Decreto Estadual n.º 18.340/13](#), [nº 16.089/2011](#), [nº 21.675/2017](#), e suas alterações, [Decreto Federal nº 10.024/2019](#), com a [Lei Complementar nº 123/06](#) e suas alterações, com a [Lei Estadual nº 2414/2011](#), e demais legislações vigentes, tendo como interessada a SEDUC/GCOM.

1.1.1. A Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação – SLTI, do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, atua como Órgão provedor do Sistema Eletrônico;

1.1.2. Sempre será admitido que o presente Edital de Licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, foi cuidadosamente examinado pelas LICITANTES, sendo assim, não se isentarão do fiel cumprimento dos dispostos neste edital e seus anexos, devido à omissão ou negligência oriunda do desconhecimento ou falsa interpretação de quaisquer de seus itens;

1.1.3. O instrumento convocatório e todos os elementos integrantes encontram-se disponíveis, para conhecimento e retirada, no endereço eletrônico: <https://www.comprasgovernamentais.gov.br/>.

1.1.4. A sessão inaugural deste PREGÃO ELETRÔNICO dar-se-á por meio do sistema eletrônico, na data e horário, conforme abaixo:

**DATA DE ABERTURA: 13 Julho de 2021.**

**HORÁRIO: às 11h00min. (HORÁRIO DE BRASÍLIA – DF)**

**ENDEREÇO ELETRÔNICO: <https://www.comprasgovernamentais.gov.br/>**

1.1.5. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a abertura do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação ÔMEGA**

subsequente, no mesmo horário e locais estabelecidos no preâmbulo deste Edital, desde que não haja comunicação do(a) Pregoeiro(a) em contrário.

1.1.6. Os horários mencionados neste Edital de Licitação referem-se ao horário oficial de Brasília - DF.

**1.2. DA FORMALIZAÇÃO E AUTORIZAÇÃO:**

1.2.1. Esta Licitação encontra-se formalizada e autorizada por meio do Processo Administrativo nº0029.007698/2021-17, e destina-se a garantir a observância do princípio constitucional da isonomia e a selecionar a proposta mais vantajosa para a Administração Pública e será processada e julgada em estrita conformidade com os princípios básicos da legalidade, da impessoalidade, da moralidade, da igualdade, da publicidade, da probidade administrativa, da vinculação ao instrumento convocatório, do julgamento objetivo de que lhe são correlatos.

1.2.2. O processo acima mencionado poderá ser consultado por meio do Sistema Eletrônico de Informações-SEI (<https://www.sei.ro.gov.br/sobre>).

**2 – DAS DISPOSIÇÕES DO OBJETO**

**2.1. Do Objeto: Registro de Preços para futura e eventual Aquisição aquisição de gêneros alimentícios, para garantir a alimentação escolar dos alunos matriculados nas Unidades Escolares da Rede Estadual de Ensino, localizadas no município de Machadinho D'Oeste e regiões conforme condições, quantidades e exigências, estabelecidas neste instrumento.**

**2.1.1** Em caso de discordância existente entre as especificações deste objeto descritas no endereço eletrônico – COMPRASNET/CATMAT, e as especificações constantes no ANEXO I deste Edital – Termo de Referência, prevalecerão as últimas;

**2.2. Local/Horários/Entrega:** Ficam aquelas estabelecidas [no item 6.1 do Anexo I – Termo de Referência](#), as quais foram devidamente aprovadas pelo ordenador de despesa do órgão requerente.

**2.3. Prazo/Cronograma de Entrega:** Ficam aquelas estabelecidas [no item 6.2.1 do Anexo I – Termo de Referência](#), as quais foram devidamente aprovadas pelo ordenador de despesa do órgão requerente.

**2.4. Garantia/Validade:** Ficam aquelas estabelecidas [no item 3.4 e 3.5 do Anexo I – Termo de Referência](#), os quais foram devidamente aprovados pelo ordenador de despesa do órgão requerente.

**2.5. Do Recebimento:** Ficam aquelas estabelecidas [no item 6.4 do Anexo I – Termo de Referência](#), as quais foram devidamente aprovadas pelo ordenador de despesa do órgão requerente.

**3 – DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL**

**3.1.** Até 02 (dois) dias úteis que anteceder a abertura da sessão pública, qualquer cidadão e licitante poderá IMPUGNAR o instrumento convocatório deste PREGÃO ELETRÔNICO, conforme art. 18, § 1º e § 2º do [Decreto Estadual nº 12.205/06](#), devendo o licitante mencionar o número do pregão, o ano e o número do processo licitatório, manifestando-se PREFERENCIALMENTE via e-mail: [supel.omega@gmail.com](mailto:supel.omega@gmail.com) (ao transmitir o e-mail, o mesmo deverá ser confirmado pelo(a) Pregoeiro(a) e/ou equipe de apoio responsável, para não tornar sem efeito, pelo telefone (069)

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação ÔMEGA**

3212-9270, ou ainda, protocolar o original junto a Sede desta Superintendência de Licitações, no horário das 07h30min. às 13h30min., de segunda-feira a sexta-feira, situada na Av. Farquar, S/N - Bairro: Pedrinhas - Complemento: Complexo Rio Madeira, Ed. Prédio Central – Rio Pacaás Novos, 2º Andar em Porto Velho/RO - CEP: 76.903-036, Telefone: (0XX) 69.3212-9242.

**3.1.1.** Caberá o(a) Pregoeiro(a), auxiliada pela equipe de apoio, **decidir sobre a impugnação no prazo de até 24 (vinte e quatro) horas.**

**3.1.2.** A decisão do(a) Pregoeiro(a) quanto à **impugnação** será informada **preferencialmente via e-mail (aquele informado na impugnação), e ainda através do campo próprio do Sistema Eletrônico do site Comprasnet**, ficando o licitante obrigado a acessá-lo para obtenção das informações prestadas pelo(a) Pregoeiro(a).

3.1.3. Acolhida à impugnação contra o ato convocatório, desde que altere a formulação da proposta de preços, será definida e publicada nova data para realização do certame.

**3.1.3.1. Até 24 (vinte e quatro) horas da sessão inaugural**, o(a) Pregoeiro(a) deverá disponibilizar a resposta da impugnação protocolada, caso contrário, o(a) Pregoeiro(a) antes da data e horário previsto suspenderá o certame licitatório, para confecção da resposta pretendida, e assim, definir uma nova data para a realização do referido certame.

**4 – DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO E INFORMAÇÕES ADICIONAIS QUE DEVERÃO SER INCONDICIONALMENTE OBSERVADOS**

4.1. Os pedidos de esclarecimentos, decorrentes de dúvidas na interpretação deste Edital e seus anexos, e as informações adicionais que se fizerem necessárias à elaboração das propostas, referentes ao processo licitatório deverão ser enviados o(a) Pregoeiro(a), até 03 (três) dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública do PREGÃO ELETRÔNICO, conforme art. 19 do [Decreto Estadual n.º 12.205/06](#), manifestando-se **PREFERENCIALMENTE** via e-mail: [supel.omega@gmail.com](mailto:supel.omega@gmail.com) (ao transmitir o e-mail, o mesmo deverá ser confirmado pelo(a) Pregoeiro(a) e/ou equipe de apoio responsável, para não tornar sem efeito, pelo telefone (069) 3212-9270 ou ainda, protocolar o original junto a Sede desta Superintendência, no horário das 07h:30min. às 13h:30min. (Horário de Rondônia), de segunda-feira a sexta-feira, situada na Av. Farquar, S/N - Bairro: Pedrinhas - Complemento: Complexo Rio Madeira, Ed. Pacaás Novos - 2º Andar, em Porto Velho/RO - CEP: 76.903-036, Telefone: (0XX) 69.3212-9242, devendo o licitante mencionar o número do Pregão, o ano e o número do processo licitatório.

**4.1.1. Até a data definida para a sessão inaugural**, o(a) Pregoeiro(a) deverá disponibilizar a resposta dos esclarecimentos protocolados, caso contrário, o(a) Pregoeiro(a) antes da data e horário previsto suspenderá o certame licitatório, para confecção da resposta pretendida, e assim, definir uma nova data para a realização do referido certame.

4.2. As respostas às dúvidas formuladas, bem como as informações que se tornarem necessárias durante o período de elaboração das propostas, ou qualquer modificação introduzida no edital no mesmo período, serão encaminhadas em forma de aviso de erratas, adendos modificadores ou notas de esclarecimentos, às licitantes que tenham adquirido o Edital.

**5 – DAS CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO**

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação ÔMEGA**

5.1. A participação nesta licitação importa à proponente na irrestrita aceitação das condições estabelecidas no presente Edital, bem como, a observância dos regulamentos, normas administrativas e técnicas aplicáveis, inclusive quanto a recursos. A não observância destas condições ensejará no sumário IMPEDIMENTO da proponente, no referido certame.

5.1.1. Não cabe aos licitantes, após sua abertura, alegação de desconhecimento de seus itens ou reclamação quanto ao seu conteúdo. Antes de elaborar suas propostas, as licitantes deverão ler atentamente o Edital e seus anexos, devendo estar em conformidade com as especificações do [ANEXO I \(TERMO DE REFERÊNCIA\)](#).

5.2. Como requisito para participação no PREGÃO ELETRÔNICO o Licitante deverá manifestar, em campo próprio do Sistema Eletrônico, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação e que sua proposta de preços está em conformidade com as exigências do instrumento convocatório, bem como a descritiva técnica constante do [ANEXO I \(TERMO DE REFERÊNCIA\)](#).

5.2.1. A declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação e proposta sujeitará o licitante às sanções previstas neste Edital e nas demais cominações legais (Art. 7º, Lei nº 10.520/02).

**5.3. Poderão participar deste PREGÃO ELETRÔNICO as empresas que:**

5.3.1. Atendam às condições deste EDITAL e seus Anexos, inclusive quanto à documentação exigida para habilitação, e estiverem devidamente credenciados na Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação – SLTI, do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, por meio do site [www.comprasgovernamentais.gov.br/](http://www.comprasgovernamentais.gov.br/);

5.3.1.1. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte e equiparadas, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006.

**5.3.1.1.1. PARA OS ITENS 05, 12, 13, 28, aplica-se a AMPLA PARTICIPAÇÃO com a reserva de cota no total de até 25% às empresas ME/EPP.**

**5.3.1.1.2. PARA OS DEMAIS ITENS adota-se a EXCLUSIVA PARTICIPAÇÃO de Empresas de Pequeno Porte – EPP e Microempresas – ME.**

5.3.2. Poderão participar desta Licitação, somente empresas que estiverem regularmente estabelecidas no País, cuja finalidade e ramo de atividade seja compatível com o objeto desta Licitação;

5.3.3. Poderão participar cooperativas e outras formas de associativismo, desde que, dependendo da natureza do serviço, não haja, quando da execução contratual, a caracterização do vínculo empregatício entre os executores diretos dos serviços (cooperados) e a pessoa jurídica da cooperativa ou a própria Administração Pública.

5.3.4. As Licitantes interessadas deverão proceder ao credenciamento antes da data marcada para início da sessão pública via internet.

5.3.5. O credenciamento dar-se-á pela atribuição de chave de identificação e de senha, pessoal e intransferível, para acesso ao Sistema Eletrônico, no site [www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br).

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação ÔMEGA**

5.3.6. O credenciamento junto ao provedor do Sistema implica na responsabilidade legal única e exclusiva do Licitante, ou de seu representante legal e na presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao Pregão Eletrônico.

5.3.7. O uso da senha de acesso pelo Licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do Sistema, ou da Superintendência Estadual de Licitações - SUPEL, promotora da licitação, responsabilidade por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que, por terceiros.

5.3.8. A perda da senha ou a quebra de sigilo deverão ser comunicadas ao provedor do Sistema para imediato bloqueio de acesso.

5.3.9. Como requisito para participação deste Pregão Eletrônico, a licitante deverá manifestar, em campo próprio do Sistema Eletrônico, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação e que sua proposta encontra-se em conformidade com as exigências previstas neste Edital, ressalvados os casos de participação de microempresa e de empresa de pequeno porte, no que concerne a regularidade fiscal.

**5.4. Não poderão participar deste PREGÃO ELETRÔNICO, empresas que estejam enquadradas nos seguintes casos:**

5.4.1. Que se encontrem sob falência, concurso de credores, dissolução ou liquidação;

5.4.2. Sob a forma de consórcio;

5.4.3. Empresa declarada inidônea para licitar ou contratar com a Administração Pública (Federal, Estadual e Municipal), durante o prazo de sanção; conforme art. 87, inciso IV, da Lei nº 8.666/93;

5.4.4. Empresa impedida de licitar e contratar com o Estado de Rondônia, durante o prazo da sanção; conforme art. 7º, da Lei nº 10.520/2002;

5.4.5. Empresa punida com suspensão temporária (art. 87, inciso III, da Lei nº 8.666/93) do direito de licitar e contratar com a Administração Pública (Federal, Estadual e Municipal), durante o prazo de sanção;

5.4.6. Empresário proibido de contratar com o Poder público, nos termos do art. 12 da Lei nº 8.429/92 (Lei de Improbidade Administrativa), durante o prazo de sanção;

5.4.7. Empresário proibido de contratar com a Administração Pública, em razão do disposto no art. 72, parágrafo 8º, inciso V, da Lei nº 9.605/98 (Lei de Crimes ambientais), durante o prazo de sanção;

5.4.8. Estrangeiras que não funcionem no País;

**5.5. Não poderão concorrer direta ou indiretamente nesta licitação:**



**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação ÔMEGA**

5.5.1. Servidor ou dirigente de órgão ou Entidade contratante ou responsável pela licitação, conforme [art. 9º, inciso III, da Lei Federal nº 8.666/93](#).

5.5.2. É vedada a participação de servidor público na qualidade de diretor ou integrante de conselho da empresa licitante, participante de gerência ou Administração da empresa, ou exercer o comércio, exceto na qualidade de acionista, cotista ou comanditário. Conforme preceitua artigo 12 da Constituição Estadual c/c artigo 155 da Lei Complementar 68/92.

5.5.3. A Licitante arcará integralmente com todos os custos de preparação e apresentação de sua proposta de preços, independente do resultado do procedimento licitatório.

5.5.4. Uma Licitante, ou grupo, suas filiais ou empresas que fazem parte de um mesmo grupo econômico ou financeiro, somente poderá apresentar uma única proposta de preços. Caso uma Licitante participe em mais de uma proposta de preços, estas propostas de preços não serão levadas em consideração e serão rejeitadas pela Entidade de Licitação.

5.5.4.1. Para tais efeitos entende-se que, fazem parte de um mesmo grupo econômico ou financeiro, as empresas que tenham diretores, acionistas (com participação em mais de 5%), ou representantes legais comuns, e aquelas que dependam ou subsidiem econômica ou financeiramente a outra empresa.

**6 – DA QUALIFICAÇÃO DAS ME, EPP, AGRICULTORES FAMILIARES, PRODUTORES RURAIS PESSOA FÍSICA, MICROEMPREENDEDORES INDIVIDUAIS E SOCIEDADES COOPERATIVAS DE CONSUMO.**

6.1. As microempresas e das empresas de pequeno porte e empresas equiparadas a ME/EPP, agricultores familiares, produtores rurais, pessoa física, microempreendedores individuais e sociedades cooperativas de consumo devem atender as disposições estabelecidas na Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 edemais normas de estilo para fins de fruição dos benefícios ali dispostos.

**7 – DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO DA PROPOSTA DE PREÇOS**

7.1. O julgamento da Proposta de Preços dar-se-á pelo critério de **MENOR PREÇO POR ITEM**, observadas as especificações técnicas e os parâmetros mínimos de desempenho definidos no Edital.

**8– DO REGISTRO (INSERÇÃO) DA PROPOSTA DE PREÇOS NO SISTEMA ELETRÔNICO**

8.1. A participação no Pregão Eletrônico dar-se-á por meio da digitação da senha privativa da Licitante e subsequente encaminhamento da proposta de preços **COM VALOR TOTAL DO ITEM (CONFORME EXIGÊNCIA DO SISTEMA ELETRÔNICO)**, a partir da data da liberação do Edital no site [www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br), até o horário limite de início da Sessão Pública, horário de Brasília, exclusivamente por meio do Sistema Eletrônico, quando, então, encerrar-se-á, automaticamente, a fase de recebimento da proposta de preços. Durante este período a Licitante poderá incluir ou excluir proposta de preços.

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação ÔMEGA**

8.1.1. O Licitante será inteiramente responsável por todas as transações assumidas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como verdadeiras e firmes suas propostas e subsequentes lances, se for o caso (inciso III, Art. 13, [Decreto nº 12.205/2006](#)), bem como acompanhar as operações no sistema durante a sessão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão (inciso IV, art. 13, [Decreto nº 12.205/2006](#)).

8.1.2. As propostas de preços registradas no Sistema Comprasnet, implicarão em plena aceitação, por parte da Licitante, das condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos;

8.2. Após a divulgação do Edital no endereço eletrônico [www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br), as Licitantes deverão **REGISTRAR** suas propostas de preços, no campo **“DESCRIÇÃO DETALHADA DO OBJETO”**, contendo a **DESCRIÇÃO DO OBJETO OFERTADO**, incluindo **QUANTIDADE, PREÇO** e a **MARCA (CONFORME SOLICITA O SISTEMA COMPRASNET)**, até a data e hora marcada para a abertura da sessão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, quando, então, encerrar-se-á, automaticamente, a fase de recebimento de proposta, **SOB PENA DE DESCLASSIFICAÇÃO DE SUA PROPOSTA**.

8.2.1. As propostas registradas no Sistema **COMPRASNET NÃO DEVEM CONTER NENHUMA IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA PROPONENTE**, visando atender o princípio da impessoalidade e preservar o sigilo das propostas. Em caso de identificação da licitante na proposta registrada, esta será **DESCLASSIFICADA** pelo(a) Pregoeiro(a).

8.3. A Licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no Sistema Eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras sua proposta de preços e lances inseridos em sessão pública.

8.4. O licitante deverá obedecer rigorosamente aos termos deste Edital e seus anexos. Em caso de discordância existente entre as especificações **do objeto** descritas **no COMPRASNET e as especificações constantes no ANEXO I (TERMO DE REFERÊNCIA)**, prevalecerão as últimas.

8.5. Na Proposta de Preços registrada/inserida no sistema deverão estar incluídos todos os insumos que o compõem, tais como: despesas com mão-de-obra, materiais, equipamentos, impostos, taxas, fretes, descontos e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto desta licitação, os quais deverão compor sua proposta.

**09 – DA FORMULAÇÃO DE LANCES, CONVOCAÇÃO DAS ME/EPPE CRITÉRIOS DE DESEMPATE**

9.1. A partir da data e horário estabelecido no subitem 1.1.4 de conformidade com o estabelecido neste Edital, o(a) Pregoeiro(a) abrirá a sessão pública, verificando as propostas de preços lançadas no sistema, as quais deverão estar em perfeita consonância com as especificações e condições detalhadas no [Item 8.2](#) do Edital.

9.1.1. O(a) Pregoeiro(a) poderá suspender a sessão para visualizar e analisar, preliminarmente, a proposta ofertada que se encontra inserida no campo **“DESCRIÇÃO DETALHADA DO OBJETO”** do sistema, confrontando suas características com as exigências do Edital e seus anexos **(podendo, ainda, ser analisado pelo órgão requerente), DESCLASSIFICANDO,**



**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação ÔMEGA**

motivadamente, aquelas que não estejam em conformidade, que forem omissas ou apresentarem irregularidades insanáveis.

9.2. Constatada a existência de proposta incompatível com o objeto licitado ou manifestadamente inexecutável, o(a) Pregoeiro(a) obrigatoriamente justificará, por meio do sistema, e então **DECLASSIFICARÁ**.

9.3. AS LICITANTES DEVERÃO MANTER A IMPESSOALIDADE, NÃO SE IDENTIFICANDO, SOB PENA DE SEREM **DECLASSIFICADAS** DO CERTAME PELO(A) PREGOEIRO(A).

9.4. Em seguida ocorrerá o início da etapa de lances, via Internet, única e exclusivamente, no site <https://www.comprasgovernamentais.gov.br/> conforme Edital.

9.5. Todas as licitantes poderão apresentar lances para os **ITENS** cotados, exclusivamente por meio do Sistema Eletrônico, sendo o licitante imediatamente informado do seu recebimento e respectivo horário de registro e valor.

9.5.1. Assim como será lançado na proposta de preços, que deverá conter o menor preço ofertado, os lances serão ofertados observando que somente **serão aceitos somente lances em moeda corrente nacional (R\$), com VALORES UNITÁRIOS E TOTAIS com no máximo 02 (duas) casas decimais, considerando as quantidades constantes no ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA.**

9.6. A abertura e o fechamento da fase de lances “via Internet” será feita pelo(a) Pregoeiro(a), a qual é responsável somente pelo prazo iminente, sendo o Sistema Comprasnet, responsável pelo fechamento do prazo aleatório.

9.7. As licitantes poderão oferecer lances menores e sucessivos, observado o horário fixado e as regras de sua aceitação;

9.8. A licitante somente poderá oferecer lances inferiores ao último por ele ofertado e registrado no sistema;

9.9. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar;

9.10. Durante o transcurso da sessão pública, as licitantes serão informadas, em tempo real, do valor do menor lance registrado que tenha sido apresentado pelas demais licitantes, vedada a identificação do detentor do lance;

9.11. Sendo efetuado lance manifestamente inexecutável, o(a) Pregoeiro(a) poderá alertar o proponente sobre o valor cotado para o respectivo item, através do sistema, o excluirá, podendo o mesmo ser confirmado ou reformulado pelo proponente;

9.11.1. A exclusão de lance é possível somente durante a fase de lances, conforme possibilita o sistema eletrônico, ou seja, antes do encerramento do item;

9.11.2. O proponente que encaminhar o lance com valor aparentemente inexecutável durante o período de encerramento aleatório, e, não havendo tempo hábil, para exclusão e/ ou reformulação

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação ÔMEGA**

do lance, caso o mesmo não honre a oferta encaminhada, terá sua proposta **DECLASSIFICADA** na fase de aceitabilidade;

9.12. No caso de desconexão com o(a) Pregoeiro(a), no decorrer da etapa competitiva do Pregão Eletrônico, o Sistema Eletrônico poderá permanecer acessível às licitantes para a recepção dos lances;

9.12.1. O(a) Pregoeiro(a), quando possível, dará continuidade a sua atuação no certame, sem prejuízo dos atos realizados;

9.12.2. Quando a desconexão persistir por tempo superior a **10 (dez) minutos**, a sessão do Pregão Eletrônico será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa aos participantes, através do CHAT MENSAGEM, no endereço eletrônico utilizado para divulgação no site <https://www.comprasgovernamentais.gov.br/>

9.13. A etapa de lances da sessão pública será encerrada mediante aviso de fechamento iminente dos lances de **01 (um) a 60 (sessenta) minutos**, determinado pelo(a) Pregoeiro(a), de acordo com a comunicação às licitantes, emitido pelo próprio Sistema Eletrônico. Decorrido o tempo de iminência, os ITENS entrarão no horário de encerramento aleatório do sistema, **no prazo máximo de até 30 (trinta) minutos**, determinado pelo Sistema Eletrônico, findo o qual o ITEM estará automaticamente encerrado, não sendo mais possível reabri-lo;

9.14. Incumbirá à licitante acompanhar as operações no Sistema Eletrônico durante a sessão pública do Pregão Eletrônico, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo Sistema ou de sua desconexão;

9.15. A desistência em apresentar lance implicará exclusão da licitante da etapa de lances e na manutenção do último preço por ela apresentado, para efeito de ordenação das propostas de preços;

**9.16.** Nos itens de ampla participação, após o encerramento da etapa de lances, será verificado se há empate entre as licitantes que neste caso, será concedido os benefícios as Microempresa – ME ou Empresa de Pequeno Porte – EPP e equiparadas, conforme determina o art. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006, o qual será **CONTROLADO SOMENTE PELO SISTEMA COMPRASNET**;

9.16.1. Será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços, na forma preconizada no art. 3º, § 2º, incisos II, III, IV e V e art. 45, §2º, ambos da Lei Federal nº 8.666/93, após obedecido o disposto nos subitens antecedentes, o sistema Comprasnet **classificará automaticamente o licitante que primeiro ofertou o último lance.**

**9.17.** Nos itens exclusivos a ME/EPP e equiparadas, após o encerramento da etapa de lances, será verificado se há empate entre as licitantes; o qual, nos termos do que determina o **Decreto Estadual 21.675/2017**, será aplicado o desempate das seguintes formas:

9.17.1. No caso de empate, será concedida prioridade de contratação de microempresas e empresas de pequeno porte sediadas **local ou regionalmente**, até o limite de 10% (dez por cento) do melhor preço válido, **nos termos previstos no Decreto Estadual nº 21.675/2017**, nos seguintes termos:

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação ÔMEGA**

- a) aplica-se o disposto neste subitem nas situações em que as ofertas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sediadas local ou regionalmente sejam iguais ou até 10% (dez por cento) superior ao menor preço;
- b) a microempresa ou a empresa de pequeno porte sediada local ou regionalmente melhor classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora da licitação, situação em que será adjudicado o objeto em seu favor;
- c) na hipótese da não contratação da microempresa ou da empresa de pequeno porte sediada local ou regionalmente com base na alínea "b", serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrarem na situação da alínea "a", na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;
- d) no caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte sediadas local ou regionalmente, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta;
- e) quando houver propostas beneficiadas com as margens de preferência para produto nacional em relação ao produto estrangeiro previstas no artigo 3º, da Lei nº 8.666, de 1993, a prioridade de contratação prevista neste artigo será aplicada exclusivamente entre as propostas que fizerem jus às margens de preferência, de acordo com os Decretos de aplicação das margens de preferência, observado o limite de 25% (vinte e cinco por cento) estabelecido pela Lei nº 8.666, de 1993.

**10 – DA NEGOCIAÇÃO E ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS**

10.1. Após finalização dos lances haverá negociações e atualizações dos preços por meio do CHAT MENSAGEM do sistema Comprasnet, devendo o(a) Pregoeiro(a) examinar a compatibilidade dos preços em relação ao estimado para contratação, **apurado pelo Setor de Pesquisa e Cotação de Preços da SUPEL/RO, bem como, se o valor unitário e total encontram-se com no máximo 02 (duas) casas decimais;**

10.1.1. O(a) Pregoeiro(a) não aceitará e não adjudicará o item cujo preço seja superior ao estimado (valor de mercado) para a contratação, apurado pelo Setor de Pesquisa e Cotação de Preços da SUPEL/RO.

10.1.2. Serão aceitos somente preços em moeda corrente nacional (R\$), com VALORES UNITÁRIOS E TOTAIS com no máximo 02 (duas) casas decimais, considerando as quantidades constantes no ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA. Caso seja encerrada a fase de lances, e a licitante divergir com o exigido, o(a) Pregoeiro(a), poderá convocar no CHAT MENSAGEM para atualização do referido lance, e/ou realizar a atualização dos valores arredondando-os PARA MENOS automaticamente caso a licitante permaneça inerte.

**11 – DA ACEITAÇÃO DA PROPOSTA DE PREÇOS**

11.1. Cumpridas as etapas anteriores, o(a) Pregoeiro(a) verificará a aceitação da licitante conforme disposições contidas no presente Edital.

11.1.1. Toda e qualquer informação, referente ao certame licitatório, será transmitida pelo(a) Pregoeiro(a), por meio do CHAT MENSAGEM;

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação ÔMEGA**

11.2. Se a proposta de preços não for aceitável, o(a) Pregoeiro(a) examinará a proposta de preços subsequente e, assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta de preços que atenda ao Edital;

11.2.1 Constatada a existência de proposta incompatível com o objeto licitado ou manifestadamente inexequível, o(a) Pregoeiro(a) obrigatoriamente justificará, por meio do sistema, e então **DECLASSIFICARÁ**.

11.2.1.1 O proponente que encaminhar o valor inicial de sua proposta manifestadamente inexequível, caso o mesmo não honre a oferta encaminhada, terá sua proposta rejeitada na fase de aceitabilidade.

11.2.1.2 Quando houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, será oportunizado ao licitante o Princípio do Contraditório e da Ampla Defesa, para que querendo esclareça a composição do preço da sua proposta, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, na forma do [§ 3º do artigo 43 da Lei Federal nº 8.666/93](#).

11.3. Não poderá haver desistência dos lances ofertados, sujeitando-se o proponente desistente às penalidades estabelecidas neste Edital;

11.4. Se, no curso da licitação, depreender indício de que o levantamento prévio de preços padece de fragilidade, a Pregoeira poderá diligenciar a disparidade dos preços ofertados pelos participantes em razão da estimativa inicial.

**11.5.** Após a fase de lances a Pregoeira efetuará a **ACEITAÇÃO** do **ITEM**, de acordo com os lances ofertados, negociados e atualizados;

**11.5.1.** Para **ACEITAÇÃO** do valor de menor lance, a Pregoeira e equipe de apoio analisará a conformidade do objeto proposto com o solicitado no Edital.

**11.5.1.1. Caso haja dúvida** na especificação do objeto ofertado, a Pregoeira, antes da aceitação do item poderá convocar as licitantes que estejam dentro do valor estimado para contratação, para enviar a **PROPOSTA DE PREÇOS**, com o item devidamente atualizado do lance ofertado, no prazo máximo de **120 (cento e vinte) minutos**, ANEXANDO NO SISTEMA COMPRASNET, SOB PENA DE DECLASSIFICAÇÃO, EM CASO DE DESCUMPRIMENTO DAS EXIGÊNCIAS E DO PRAZO ESTIPULADO;

**11.5.1.2.** Se no preenchimento da proposta, no próprio sistema, a licitante já cumprir com as especificações e teor solicitado para fins de aceitação, sob a exclusiva análise da Pregoeira, esta poderá ACEITÁ-LA diretamente, mediante confirmação registrada no Chat Mensagem do valor total da última oferta, procedendo aos devidos cálculos totais se necessário, sendo de responsabilidade do proponente manter a sua proposta ofertada no último lance, sujeitando-se às sanções aplicáveis, sendo dispensada a necessidade de envio do Anexo citado.”

**11.5.2. O ENVIO DA PROPOSTA DE PREÇOS, SOLICITADA [NO SUBITEM 11.5.1.1](#), DEVERÁ SER ANEXADA CORRETAMENTE NO SISTEMA COMPRASNET, SENDO A MESMA COMPACTADA EM 01 (UM) ÚNICO ARQUIVO (excel, word, Zip, doc, docx, .JPG ou PDF), TENDO EM VISTA QUE O CAMPO DE INSERÇÃO É ÚNICO; A SUPEL CUMPRIRÁ RIGOROSAMENTE O [ART. 7º DA LEI Nº. 10.520/02](#).**

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação ÔMEGA**

11.5.3. Caso a licitante de menor lance seja desclassificada, serão convocadas as licitantes na ordem de classificação de lance.

11.6. Toda e qualquer informação, referente à convocação do anexo será transmitida pelo(a) Pregoeiro(a), via sistema ou por meio do CHAT MENSAGEM, ficando os licitantes obrigados a acessá-lo;

**11.7. O(A) PREGOEIRO(A), EM HIPÓTESE ALGUMA, CONVOCARÁ O LICITANTE PARA REENVIO DA PROPOSTA DE PREÇOS FORA DO PRAZO PREVISTO NO SUBITEM 11.5.1.1.**

11.7.1. Caso a empresa identifique a necessidade de reenvio de documento (proposta ou prospecto) a solicitação deverá ser realizada dentro do prazo estabelecido no subitem 11.5.1.1 do Edital.

11.8. Havendo apenas uma oferta, esta poderá ser aceita, desde que atenda a todos os termos do Edital e seu preço seja compatível com o valor estimado da contratação, e atualizado;

11.9. Se a proposta ou lance de menor valor não for aceitável, o(a) Pregoeiro(a) examinará a proposta ou o lance subsequente, verificando a sua aceitabilidade, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda este Edital.

11.10. Na situação em que houver oferta ou lance considerado qualificado para a classificação, o(a) Pregoeiro(a) poderá negociar com a licitante para que seja obtido um preço melhor.

11.11. A aceitação da proposta poderá ocorrer em momento ou data posterior a sessão de lances, a critério do(a) Pregoeiro(a) que comunicará às licitantes por meio do sistema eletrônico, via CHAT MENSAGEM;

11.12. O(a) Pregoeiro(a) poderá encaminhar, pelo Sistema Eletrônico, contraproposta diretamente a licitante que tenha apresentado o lance de menor valor, para que seja obtido um preço justo, bem assim decidir sobre a sua aceitação, divulgando ACEITO, e passando para a fase de habilitação;

## **12 – DAS CORREÇÕES ADMISSÍVEIS**

12.1. Nos casos em que o(a) Pregoeiro(a) constatar a existência de erros numéricos nas propostas de preços, sendo estes não significativos, proceder-se-á as correções necessárias para a apuração do preço final da proposta, obedecendo às seguintes disposições:

12.1.1. Havendo divergências entre o preço final registrado sob a forma numérica e o valor apresentado por extenso, prevalecerá este último;

12.1.2. Havendo divergências nos subtotais, provenientes dos produtos de quantitativos por preços unitários, o(a) Pregoeiro(a) procederá à correção dos subtotais, mantendo os preços unitários e alterando em consequência o valor da proposta.

## **13 – DA HABILITAÇÃO DA(S) LICITANTE(S)**

**13.1.** Concluída a fase de ACEITAÇÃO, ocorrerá a fase de habilitação da(s) licitantes(s);

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação ÔMEGA**

**13.1.2.** A documentação de habilitação das Licitantes poderá ser substituída pelo **Sistema de Cadastramento de Fornecedores - SICAF, e pelo Certificado de Registro Cadastral - CRC**, expedido pela Superintendência Estadual de Licitações – SUPEL/RO, **NOS DOCUMENTOS POR ELES ABRANGIDOS;**

13.2.1. Os cadastros supramencionados serão consultados pelo(a) Pregoeiro(a), onde seus respectivos certificados, relatórios e declarações, serão inclusos aos autos.

13.1.2.1. O licitante que não possuir o cadastro nesta Superintendência poderá providenciá-lo antes da data de abertura da sessão, no Setor de Protocolo da SUPEL, podendo obter informações por meio do telefone (69) 3212-9242.

13.1.2.2. Caso as licitantes tenham algum tipo de dificuldade em anexar no sistema os documentos exigidos para a habilitação, as mesmas deverão entrar em contato com a Central de Serviços SERPRO, via telefone 0800 9789001, ou e-mail: [css.serpro@serpro.gov.br](mailto:css.serpro@serpro.gov.br) ou através do formulário eletrônico:

<https://cssinter.serpro.gov.br/SCCDPortalWEB/pages/dynamicPortal.jsf?ITEMNUM=2348>

13.2. O licitante deverá declarar, em campo próprio do Sistema, sob pena de inabilitação, que não emprega menores de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, nem menores de dezesseis anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir dos quatorze anos, na forma do art. 27, inciso V, da [Lei nº 8.666/93](#), com a redação dada pela [Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999](#).

13.3. O licitante deverá declarar, em campo próprio do sistema, que se compromete a informar a SUPERVENIÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO de sua habilitação, nos termos do [§ 2º do art. 32 da Lei nº 8.666/93](#), observadas as penalidades cabíveis.

**13.4. RELATIVOS À REGULARIDADE FISCAL:**

a) Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta [nº 1.751, de 02/10/2014](#), do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional;

b) Certidão de Regularidade de Débitos com a Fazenda Estadual, admitida comprovação também, por meio de “certidão positiva com efeito de negativo”, diante da existência de débito confesso, parcelado e em fase de adimplemento;

c) Certidão de Regularidade de Débitos com a Fazenda Municipal, admitida comprovação também, por meio de “certidão positiva com efeito de negativo”, diante da existência de débito confesso, parcelado e em fase de adimplemento;

d) Certidão de Regularidade do FGTS, admitida comprovação também, por meio de “certidão positiva com efeito de negativo”, diante da existência de débito confesso, parcelado e em fase de adimplemento



**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação ÔMEGA**

e) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

**13.5. RELATIVOS À REGULARIDADE TRABALHISTA:**

a) **Certidão de Regularidade de Débito –CNDT**, para comprovar a inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, admitida comprovação também, por meio de “certidão positiva com efeito de negativo”, diante da existência de débito confesso, parcelado e em fase de adimplemento.

**13.6. RELATIVOS À HABILITAÇÃO JURÍDICA:**

a) No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

b) Em se tratando de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <http://www.portaldoempreendedor.gov.br/>;

c) No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

d) No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

e) No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o [art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971](#);

f) No caso de agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pelo Ministério do Desenvolvimento Social, nos termos do art. 4º, §2º do [Decreto nº 7.775, de 2012](#).

g) No caso de produtor rural: matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da Instrução [Normativa RFB nº 971, de 2009 \(arts. 17 a 19 e 165\)](#).

h) No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização, e se for o caso, ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

13.6.1. Os documentos acima deverão estar acompanhados da última alteração ou da consolidação respectiva.

**13.7. RELATIVOS À QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:**

a) Certidão Negativa de Recuperação Judicial – [Lei nº. 11.101/05 \(recuperação judicial, extrajudicial e falência\)](#) emitida pelo órgão competente, **expedida nos últimos 90 (noventa) dias** caso não conste o prazo de validade. Não disponibilizado pelo SICAF, mas

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação ÔMEGA**

contemplado no **CAGEFIMP**, podendo ser consultado pela Pregoeira desde que a licitante tenha cadastrado e esteja atualizado.

**a.1)** Na hipótese de apresentação de Certidão Positiva de recuperação judicial, o (a) Pregoeiro verificará se a licitante teve seu plano de recuperação judicial homologado pelo juízo, conforme determina o art.58 da Lei 11.101/2005.

**a.2)** Caso a empresa licitante não obteve acolhimento judicial do seu plano de recuperação judicial, a licitante será inabilitada, uma vez que não há demonstração de viabilidade econômica.

**13.7.1.** Balanço Patrimonial, referente ao último exercício social, ou o Balanço de Abertura, caso a licitante tenha sido constituída em menos de um ano, devidamente autenticado ou registrado no órgão competente, para que a Pregoeira, possa aferir se está possui Patrimônio Líquido (licitantes constituídas a mais de um ano) ou Capital Social (licitantes constituídas a menos de um ano), não inferior a **3% (três por cento)** do valor estimado da contratação que apresentar proposta.

**b)** Caso a licitante venha ofertar proposta para dois os mais itens, está deverá comprovar que possui Patrimônio Líquido ou Capital Social equivalente à somatória dos valores para aqueles que apresentar proposta. (DM – GCPCN – TC 0284/2017).

**c)** Fica dispensado a apresentação de Balanço Patrimonial, para as propostas com valores estimados inferiores aos estabelecidos no art. 23 da Lei nº 8.666/1993, inciso II, alínea “a”, atualizado pelo Decreto nº 9.412 de 18 de junho de 2018.

### **13.8. RELATIVOS À QUALIFICAÇÃO TÉCNICA**

13.8.1. Para fins de aferimento da qualificação técnica, as empresas interessadas em participar do certame, deverão apresentar **atestado de capacidade técnica**, (declaração ou certidão) fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando o fornecimento em contrato pertinente e compatível **com o objeto da licitação**, observando-se para tanto o disposto na [Orientação Técnica 01/2017/GAB/SUPEL de 14/02/2017](#).

**13.8.1.** O (s) Atestado (s) de Capacidade Técnica (declaração ou certidão), fornecido por pessoa jurídica de direito público e privado, comprovando o desempenho da licitante em contrato pertinente e compatível em características e quantidades com o objeto da licitação, será conforme indicado abaixo.

**13.8.2.** O (s) Atestado (s) emitido (s) por pessoa de direito privado deverá (rão) ter firma do emitente reconhecida em cartório competente; o (s) atestado (s) emitido (s) por pessoa de direito público deverá (rão) constar órgão, cargo e matrícula do emitente nos atestados de capacidade técnica, não ensejará a imediata inabilitação do licitante, cabendo a promoção de diligência para averiguar a veracidade do documento, conforme previsto no art. 6º, parágrafo único, da Orientação Técnica nº 001/2017/GAB/SUPEL, incluído pela Orientação Técnica nº 002/2017/GAB/SUPEL.

a) **Para os itens 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 33, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66 (cadastrados no Comprasnet)**, ficam dispensadas a apresentação de Atestado de Capacidade Técnica.

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação ÔMEGA**

b) Para os itens 5, 13, 14, 15, 31 (cadastrados no Comprasnet) Entende-se por pertinente e compatível **em características** o(s) atestado(s) que em sua individualidade ou soma, contemplem que a licitante forneceu, objetos do presente termo de referência, conforme o (s) item (ns) que o licitante apresentar proposta.

**13.8.3.** As exigências quanto aos atestados de capacidade técnica estão estabelecidas conforme art. 3º da Orientação Técnica nº. 001/2017/GAB/SUPEL, de 14/02/2017, DOE nº. 38, de 21/02/2017, retificada pela Orientação Técnica nº 002/2017/GAB/SUPEL, DE 08/03/2017, DOE nº 46, de 10/03/2017.

**13.8.4.** A ausência de reconhecimento de firma do emitente ou das informações do órgão, cargo e matrícula do emitente nos atestados de capacidade técnica, não ensejará a imediata inabilitação do licitante, cabendo a promoção de diligência para averiguar a veracidade do documento, conforme previsto no art. 6º, parágrafo único, da Orientação Técnica nº 001/2017/GAB/SUPEL, incluído pela Orientação Técnica nº 002/2017/GAB/SUPEL.

### **13.9. OUTROS DOCUMENTOS EXIGÍVEIS.**

13.10. Caso a licitante esteja com algum documento de Habilitação desatualizado, ou que não seja contemplado pelo CADASTRO DA SUPEL ou pelo SICAF, o mesmo **DEVERÁ SER ANEXADO EM CAMPO PRÓPRIO DO SISTEMA COMPRASNET**, quando o Pregoeiro realizar a convocação da licitante para enviar o ANEXO, **no prazo máximo de 120 (cento e vinte) minutos, se outro prazo não for fixado, SOB PENA DE INABILITAÇÃO.**

13.10.1. Toda e qualquer informação, referente à convocação do anexo será transmitida pelo Pregoeiro, através do sistema eletrônico.

13.10.2. A DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO ANEXADA NO SISTEMA COMPRASNET TERÁ EFEITO PARATODOS OS ITENS, OS QUAIS A EMPRESA ENCONTRA-SE CLASSIFICADA.

13.10.3. O ENVIO DE TODA DOCUMENTAÇÃO SOLICITADA, DEVERÁ SER ANEXADA CORRETAMENTE NO SISTEMA COMPRASNET, SENDO A MESMA COMPACTADA EM 01 (UM) ÚNICO ARQUIVO (excel, word, .Zip, .doc, .docx, .JPG ou PDF), TENDO EM VISTA QUE O CAMPO DE INSERÇÃO É ÚNICO; A SUPEL CUMPRIRÁ RIGOROSAMENTE O [ART. 7º DA LEI Nº. 10.520/02.](#)

**13.10.4. O(A) PREGOEIRO(A), EM HIPÓTESE ALGUMA, CONVOCARÁ O LICITANTE PARA REENVIO DA DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO FORA DO PRAZO PREVISTO NO SUBITEM 13.10.**

**13.10.4.1. Caso a empresa identifique a necessidade de reenvio de documento (habilitação) a solicitação deverá ser realizada dentro do prazo estabelecido no [subitem 13.10](#) do Edital.**

13.11. A documentação de habilitação enviada implicará em plena aceitação, por parte da licitante, das condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos, vinculando o seu autor ao cumprimento de todas as condições e obrigações inerentes ao certame;

13.12. O(a) Pregoeiro(a) poderá suspender a sessão para análise da documentação de habilitação.

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação ÔMEGA**

13.13. O não envio dos anexos ensejará à licitante, as sanções previstas neste Edital e nas normas que regem este Pregão.

13.14. Para fins de habilitação, a verificação pelo(a) Pregoeiro(a) nos sítios oficiais de órgão e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova;

13.14.1.A Administração não se responsabiliza pela perda de negócios quanto aos documentos exigidos para habilitação que puderem ser emitidos pelo(a) Pregoeiro(a) via *online*, gratuitamente, quando da ocorrência de eventuais problemas técnicos de sistemas ou quaisquer outros, pois é de inteira responsabilidade das licitantes a apresentação dos documentos exigíveis legalmente quando da convocação, pelo(a) Pregoeiro(a), para o envio dos mesmos.

13.15. As LICITANTES que deixarem de apresentar quaisquer dos documentos exigidos para a Habilitação na presente licitação ou os apresentar em desacordo com o estabelecido neste Edital, serão inabilitadas.

13.16. As microempresas e empresas de pequeno porte deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, mesmo que esta apresente alguma restrição.

13.16.1. Havendo alguma restrição na comprovação da Regularidade Fiscal e Trabalhista, será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogável por igual período, a critério da administração pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa, nos termos do Decreto Estadual nº 21.675/2017.

13.16.2. A não-regularização da documentação, no prazo previsto no subitem 13.16.1, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, sendo facultado à SUPEL convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura/retirada do Instrumento Contratual, ou revogar a licitação;

**13.17.** Serão realizadas consultas, ao **Cadastro de Fornecedores Impedidos de Licitar e Contratar com a Administração Pública Estadual - CAGEFIMP**, instituído pela Lei Estadual nº 2.414, de 18 de fevereiro de 2011, ao **Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS/CGU (Lei Federal nº 12.846/2013)**, **Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF**, **Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça** ([www.cnj.jus.br/improbidade\\_adm/consultar\\_requerido.php](http://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php)) e Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União – TCU.

13.18. Sob pena de inabilitação, os documentos apresentados deverão estar:

13.18.1. Em nome da licitante com o nº do CNPJ e o endereço respectivo, conforme segue:

*a) Se a licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz e;*

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação ÔMEGA**

*b) Se a licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial;*

13.18.2. No caso das alíneas anteriores, serão dispensados da filial aqueles documentos que, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz e vice-versa.

13.19. Na fase de Habilitação, após ACEITA e comprovada a Documentação de Habilitação, o(a) Pregoeiro(a) HABILITARÁ a licitante, em campo próprio do sistema eletrônico.

13.20. Não serão aceitos “protocolos de entrega” ou “solicitação de documento” em substituição aos documentos requeridos no presente Edital e seus Anexos.

## **14 – DOS RECURSOS**

14.1. Após a fase de HABILITAÇÃO, declarada a empresa VENCEDORA do certame, qualquer Licitante poderá manifestar em campo próprio do Sistema Eletrônico, de forma imediata e motivada, explicitando sucintamente suas razões sua intenção de recorrer no prazo mínimo de 20 (vinte) minutos.

14.2. Será concedido à licitante que manifestar a intenção de interpor recurso o prazo de **03 (três) dias para apresentar as razões recursais**, ficando as demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões em igual prazo, que começará a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos (redação conforme o inc. XVIII, [art. 4º, Lei Federal n.º 10.520/2002](#)).

14.2.1. A manifestação de interposição do recurso e contrarrazão, somente será possível por meio eletrônico (campo próprio do sistema Comprasnet), devendo o licitante observar as datas registradas.

14.3. A falta de manifestação imediata e motivada da Licitante importará a decadência do direito de recurso e adjudicação do objeto pelo(a) Pregoeiro(a) ao vencedor.

14.4. O acolhimento do recurso importará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

14.5. A decisão do(a) Pregoeiro(a) a respeito da apreciação do recurso deverá ser motivada e submetida à apreciação da Autoridade Competente pela licitação, caso seja mantida a decisão anterior.

14.6 A decisão do(a) Pregoeiro(a) e da Autoridade Competente será informada em campo próprio do Sistema Eletrônico, ficando todos os licitantes obrigados a acessá-lo para obtenção das informações prestadas pelo(a) Pregoeiro(a).

14.7. Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a **Autoridade Competente adjudicará o objeto e homologará** o resultado da licitação para determinar a contratação.

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação ÔMEGA**

14.8. Durante o prazo recursal, os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, na SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES – SUPEL, caso não esteja disponível no Sistema de Eletrônico de Informação (SEI).

14.9. Cabe ainda, recurso contra a decisão de:

a) Anular ou revogar o Pregão Eletrônico;  
b) Determinar a aplicação das penalidades de advertência, multa, suspensão temporária do direito de licitar e contratar com o Governo do Estado de Rondônia.

14.9.1. Os recursos acima deverão ser interpostos no prazo de 05 (cinco) dias úteis a contar da intimação do ato, e terão efeito suspensivo;

14.9.2. A intimação dos atos referidos no subitem 14.9, alíneas “a” e “b”, será feita mediante publicação na imprensa oficial e comunicação direta às licitantes participantes do Pregão Eletrônico, que poderão impugná-los no prazo de 05 (cinco) dias úteis;

14.9.3. Os recursos interpostos fora do prazo não serão acolhidos;

14.9.4. O recurso será dirigido à autoridade superior, por intermédio da que praticou o ato recorrido, a qual poderá reconsiderar a sua decisão, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, ou nesse mesmo prazo fazê-lo subir, devidamente informados, devendo, nesse caso, a decisão ser proferida no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contado do recebimento do recurso.

## **15 – DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO**

15.1. Atendidas as especificações do Edital, estando habilitada a Licitante e tendo sido aceito o menor preço apurado, o(a) Pregoeiro(a) declarará a(s) empresa(s) vencedora(s) do(s) respectivo(s) ITENS ADJUDICANDO-O.

15.2. A indicação do lance vencedor, a classificação dos lances apresentados e demais informações relativas à sessão pública do Pregão Eletrônico constarão de ata divulgada no Sistema Eletrônico <https://www.comprasgovernamentais.gov.br/> sem prejuízo das demais formas de publicidade prevista na legislação pertinente.

15.3. A adjudicação do objeto do presente certame será viabilizada pelo(a) Pregoeiro(a) sempre que não houver recurso. Havendo recurso, a adjudicação será efetuada pela Autoridade Competente que decidiu o recurso.

15.4. A homologação da licitação é de responsabilidade da Autoridade Competente e só poderá ser realizada depois da adjudicação.

15.5. Quando houver recurso e o(a) Pregoeiro(a) mantiver sua decisão, essa deverá ser submetida à Autoridade Competente para decidir acerca dos atos do(a) Pregoeiro(a).

## **16. DO REGISTRO DE PREÇOS**



**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação ÔMEGA**

16.1. Homologada a licitação pela Autoridade Competente, a Ata de Registro de Preços será publicada na imprensa Oficial, momento em que terá efeito de compromisso nas condições ofertadas e pactuadas na proposta apresentada à licitação.

16.2. A Ata de Registro e Preços terá validade de 12 (doze) meses, contados a partir da publicação no Diário Oficial do Estado.

16.3. Os contratos decorrentes da Ata de Registro de Preços terão sua vigência em conforme as disposições contidas no art. 57, da Lei nº 8.666/93.

16.4. A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações de que deles poderão advir, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, sendo assegurada à Detentora do registro de preços a preferência em igualdade de condições.

16.5. Fica a Detentora ciente que a publicidade da ata de registro de preços na imprensa oficial terá efeito de compromisso nas condições ofertadas e pactuadas na proposta apresentada à licitação.

16.6. A ata de registro de preços, os ajustes dela decorrentes, suas alterações e rescisões obedecerão a Decreto Estadual nº 18.340/2013, Lei Federal nº 8.666/93, demais normas complementares e disposições desta Ata e do Edital que a precedeu, aplicáveis à execução e especialmente aos casos omissos.

16.7. Nos termos do Decreto Estadual 18.340/13 e suas alterações, a Ata de Registro de Preços, durante a sua vigência, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da Administração Pública que não tenha participado do certame licitatório, mediante anuência do órgão gerenciador.

**16.8. Em atendimento ao Art.14, I, do Decreto n. 18.340, de 2013, poderão ser incluídas na Ata de Registro de Preços, o registro dos licitantes que aceitarem preços iguais ao do licitante vencedor na sequência da classificação do certame.**

**16.9. Para o cadastro reserva disposto no item 16.8 o Pregoeira realizará as convocações no chat de mensagens durante o transcurso da sessão pública.**

**17 – DO TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE**

17.1. Após a homologação da licitação, o adjudicatário terá o prazo de 05 dias úteis, contados a partir de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato, cuja vigência será de 12 meses, podendo ser prorrogado por interesse da contratante, na forma [do art.57 da Lei 8.666/93](#).

17.2. O prazo previsto para assinatura ou aceite poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

**18– DO PAGAMENTO**

Conforme estabelecido no item 8 do [Termo de Referência – Anexo I](#) deste Edital.

**19 – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

Conforme estabelecido no item 20 do [Termo de Referência – Anexo I](#) deste Edital.

**20– DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação ÔMEGA**

Conforme estabelecido no item 19.2do [Termo de Referência – Anexo I](#) deste Edital.

**21 – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

Conforme estabelecido no item 19.1do [Termo de Referência – Anexo I](#) deste Edital.

**22 – DA TRANSFERÊNCIA/CESSÃO OU SUBCONTRATAÇÃO**

Fica vedada a subcontratação, cessão ou transferência total ou parcial do objeto.

**23 – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

**23.1.** As despesas do presente processo, conforme Memorando nº 2/2021/SEDUC-CREMDOGAF ([0015574113](#)), correrão por meio do Programa de Atividade: **12.368.1076.2386** - Manter as Unidades Escolares e Assistência aos Educandos, Natureza da Despesa: **3.3.50.30 – Material de Consumo - Repasse**, e Fonte de Recurso: **0100** (Recurso do Tesouro Estadual - PEALE) e **0221** (Recurso do Tesouro Federal - PNAE), de forma descentralizado junto às Unidades Executoras (Conselhos Escolares) pela Secretaria de Estado da Educação de Rondônia, as quais farão suas aquisições por meio da Atas de Registro de Preços, oriunda do resultado do Pregão Eletrônico do presente processo, conforme rege a Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020.

**24 – DAS CONDIÇÕES GERAIS**

24.1. A Administração Pública se reserva no direito de:

24.1.1. Anular a licitação se houver vício ou ilegalidade, a modo próprio ou por provocação de terceiros;

24.1.2. Revogar por interesse da Administração Pública em decorrência de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar o ato, ou anulada por vício ou ilegalidade, a modo próprio ou por provocação de terceiros, sem que à Licitante tenha direito a qualquer indenização.

24.2. Qualquer modificação no presente Edital será divulgada pela mesma forma que se divulgou o texto original, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação da proposta de preços.

24.3. O(a) Pregoeiro(a) ou a Autoridade Competente, é facultado, em qualquer fase da licitação a promoção de diligência, destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documentos ou informações que deveriam constar do mesmo desde a realização da sessão pública.

24.4. As Licitantes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

24.5. Após apresentação da proposta de preços, não caberá desistência desta, sob pena da licitante sofrer as sanções previstas no art. [7º, da Lei Federal nº. 10.520/2002](#) c/c as demais normas que

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação ÔMEGA**

regem esta licitação, salvo se houver motivo justo, decorrente de fato superveniente e aceita pelo(a) Pregoeiro(a).

24.6. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação do objeto.

24.7. O Licitante que, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta de preços, não celebrar o instrumento contratual, deixar de entregar documentação exigida no Edital, apresentar documentação falsa, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta de preços, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa, ou cometer fraude fiscal, garantido o direito à ampla defesa, ficará impedido de contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios e, será descredenciado no SICAF, ou nos sistemas de cadastramento de fornecedores a que se refere o inciso XIV do art. [4º da Lei nº 10.520/2002](#), pelo prazo de até 05 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas em Edital e no contrato e das demais cominações legais.

24.8. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Vencendo-se os prazos somente em dias de expediente normais no órgão responsável pela licitação.

24.9. O desatendimento de exigências formais não essenciais, não importará no afastamento da Licitante, desde que seja possível a aferição da sua qualificação, e a exata compreensão da sua proposta de preços de preços, durante a realização da sessão pública do Pregão Eletrônico.

24.10. Para fins de aplicação das Sanções Administrativas constantes no presente Edital, o lance é considerado o da proposta de preços.

24.11. As normas que disciplinam este Pregão Eletrônico serão sempre interpretadas, em favor da ampliação da disputa entre os interessados, sem comprometimento do interesse da Administração Pública, a finalidade e a segurança da contratação.

24.12. O objeto da presente licitação é vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados pela ata de registro de preços, inclusive o acréscimo de que trata o § 1º do artigo 65 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993.". Com relação às supressões, permanece o disposto no art. 65, § 1º, da Lei Nacional n. 8.666/93supressões, conforme previsto no § 1º, do [Art. 65, da Lei Federal nº. 8.666/93](#)

24.13. As Licitantes não terão direito à indenização em decorrência da anulação do procedimento licitatório, ressalvado o direito do CONTRATADO de boa-fé de ser ressarcido pelos encargos que tiver suportado no cumprimento do instrumento contratual.

24.14. O presente Edital e seus Anexos, bem como a proposta da proponente vencedora, farão parte integrante do Instrumento Contratual como se nele estivesse transcrito, ressalvado o valor proposto, porquanto prevalecerá o melhor lance ofertado ou valor negociado;

24.15. Dos atos praticados, o sistema gerará Ata circunstanciada, na qual estarão registrados todos os atos do procedimento e as ocorrências relevantes, que estará disponível para consulta no endereço eletrônico [www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br), sem prejuízo das demais formas de publicidade prevista na legislação pertinente.

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação ÔMEGA**

24.16. Havendo divergência entre as exigências contidas no Edital e em seus Anexos, prevalecerá pela ordem, o Edital, o Termo de Referência, e por último os demais anexos.

24.17. Aos Casos Omissos, serão solucionados diretamente pelo(a) Pregoeiro(a) ou autoridade Competente, observados os preceitos de direito público e as disposições que se aplicam as demais condições constantes na [Lei Federal nº.10.520](#), de 17 de julho de 2002, no [Decreto Estadual nº. 12.205, de 02.06.2006](#), e subsidiariamente, na [Lei Federal nº. 8.666](#), de 21 de junho de 1993, com suas alterações, e ainda, Lei complementar nº. 123/06 e alterações.

24.18. A Administração convocará regularmente o interessado para assinar o termo de contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo e condições estabelecidos, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízos das sanções previstas na [Lei 8.666/93](#).

24.18.1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pela parte durante o seu transcurso e desse que ocorra motivo justificado aceito pela Administração;

24.18.2. É facultado à Administração, quando o convocado não assinar o termo de contrato ou não aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo e condições estabelecidos, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pelo primeiro classificado, inclusive quanto aos preços atualizados de conformidade com o ato convocatório, ou revogar a licitação independentemente da cominação prevista na [Lei nº 8.666/93](#).

24.19. O Edital e seus Anexos poderão ser lidos e retirados somente por meio da Internet no site <https://www.comprasgovernamentais.gov.br/> e alternativamente no site [www.supel.ro.gov.br](http://www.supel.ro.gov.br).

24.20. Este Edital deverá ser lido e interpretado na íntegra e, após a apresentação da documentação e da proposta, não serão aceitas alegações de desconhecimento e discordâncias de seus termos.

24.21. Quaisquer informações complementares sobre o presente Edital e seus Anexos poderão ser obtidas pelo telefone/fax **(069)3212-9270**, ou na sede SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES – SUPEL/RO.

24.22. O Foro para dirimir os possíveis litígios que decorrerem do presente procedimento licitatório será o da Comarca de Porto Velho/RO.

## **25 – ANEXOS**

**25.1.** Fazem parte deste instrumento convocatório, como se nele estivessem transcritos, os seguintes documentos:

**ANEXO I** -Termo de Referência;

**ANEXO II** -Quadro Estimativo de Preços;

**ANEXO III** –Minuta da Ata de Registro de Preços

**ANEXO IV** -Regras de Transição.

Porto Velho-RO, 19 de Abril de 2021.



**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação ÔMEGA**

**RONALDO ALVES DOS SANTOS**  
Pregoeiro(a) Substituto - SUPEL-RO  
Mat. 200006353

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação ÔMEGA**

**ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA**

Secretaria de Estado da Educação - SEDUC

**TERMO DE REFERÊNCIA**

**RP TR Nº 034/2021 - CRE/MACHADINHO D'OESTE/RO**

**1. IDENTIFICAÇÃO**

**Unidade Orçamentária:** Conselho Escolar de Machadinho D'Oeste

**Unidade Administrativa:** Coordenadoria Regional de Educação de Machadinho D'Oeste

**Unidade Solicitante:** Coordenadoria Regional de Educação de Machadinho D'Oeste

**2. INTRODUÇÃO E BASE LEGAL**

O presente Termo de Referência foi elaborado em atendimento ao disposto no inciso I do art. 8º, do Decreto Estadual nº 12.234, de 13 de junho de 2006, cujas regras se pautam nos princípios estabelecidos na Constituição Federal, art. 37, *caput*, nas Leis Federais nº 8.666/93 (**Lei Geral de Licitação**) e 10.520/02 (**Lei do Pregão**), nos Decretos Estaduais nº 18.340/2013 e 24.082/2019 (**Registro de Preços**), nº 12.205/06 e 12.234/06 (**Pregão Eletrônico e Presencial**), e tem a finalidade de instruir procedimento licitatório a ser deflagrado para **Formação de Registro de Preços para futura e eventual aquisição de Material de Consumo “Gêneros Alimentícios”**.

**3. OBJETO E OBJETIVO**

**3.1. Do Objeto**

Constitui objeto do presente Termo de Referência, a aquisição de materiais de consumo - gêneros alimentícios, por meio de registro de preços, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.

**3.2. Do Objetivo**

Garantir a alimentação escolar dos alunos matriculados nas Unidades Escolares da Rede Estadual de Ensino, localizadas no município de Machadinho D'Oeste e regiões, contemplados no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE e Programa Estadual de Alimentação Escolar - PEALE, para um período de 200 (duzentos) dias (40 semanas).

**3.3. Da Descrição e Quantidades Estimadas**

**3.3.1.** A forma de fornecimento do objeto deste Termo de Referência deverá ser a de entrega parcelada.



**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação ÔMEGA**

**3.3.2.** Os quantitativos apresentados seguiu a proposta apresentada pela Coordenadoria Regional de Educação de Machadinho D'Oeste, conforme apresentado na Solicitação de Compras ([0016376245](#)).

<b>Item</b>	<b>Descrição do Objeto</b>	<b>Unid. de Medida</b>	<b>Quant. Estimada</b>
01	Abacate - de 1ª qualidade, casca lisa verde, apresentando bom estado de maturação, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em caixa plástica vazada.	KG	1072
02	Açúcar - tipo cristal, granulado, cor clara, sem umidade ou sujidade, acondicionada em pacote plástico transparente, íntegro, resistente, vedado hermeticamente, fd 30 kg- pct de 2kg. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data da entrega	KG	6302
03	Agrião - Maço de tamanho médio com folhas de coloração verde, sem partes estragadas e amareladas. Deverá estar em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. Embalada em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto.	KG	536
04	Alho nacional branco – grão do tipo comum, cabeça inteira fisiologicamente bem desenvolvido, com bulbos corados sem danos mecânicos ou causados por pragas. Embalagem em saco plástico atóxico - de 100 g a 1 kg.	KG	428
05	Arroz agulhinha, tipo 1 - constituídos de grãos inteiros, isento de sujidades, materiais estranhos, parasitas, larvas e umidade. Acondicionado em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data da entrega - pct de 5 kg.	KG	35279
06	Aveia em flocos - Embalagem limpa, não violada, resistente que garanta a integridade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data da entrega – cx/pct de 250g.	KG	1072
07	Batata inglesa - Tamanho grande ou médio, uniforme, inteira, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho, sem corpos estranhos aderidos à superfície externa. Embalada em saco plástico transparente atóxico ou caixa plástica vazada.	KG	804
08	Beterraba - Tamanho médio, uniforme, sem ferimento ou defeito, tenro sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície. Embalada em saco plástico atóxico ou caixa plástica vazada.	KG	1935
09	Biscoito Salgado (água e sal / cream cracker), com odor, sabor e cor característicos, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente de dupla face, contendo no máximo 1000 gramas. O produto, assim como sua embalagem, deverá estar em conformidade com a legislação vigente, constando marca, data de fabricação e validade mínima de seis (06) meses. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho.	KG	3988
10	Café em pó - Torrado e moído, acondicionado em embalagem	KG	467

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação ÔMEGA**

	aluminizada, íntegro, resistente, vedado hermeticamente. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Deverá apresentar validade mínima de 04 meses a partir da data da entrega. Embalagem de 500 gramas.		
11	Canela em pó - Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data da entrega. Embalagem de até 50 g.	G	14.000
12	Carne bovina de 2ª (cubos) - Podendo ser de acém, paleta, músculo e lombo. Congelada. Sem gordura aparente, sem manchas esverdeadas, não amolecida ou pegajosa e cor própria da espécie. Embalagem em saco plástico a vácuo, transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente que garanta a integridade e qualidade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter dados de identificação, procedência, nº de lote, data de validade, registro do órgão de inspeção sanitária. Embalagem de até 2 kg.	KG	13636
13	Carne bovina de 2ª (moída) - Podendo ser de acém, paleta, músculo e lombo. Congelada. Sem gordura aparente, sem manchas esverdeadas, não amolecida ou pegajosa e cor própria da espécie (isenta de tecidos inferiores como ossos, sebo, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos). Embalagem em saco plástico a vácuo, transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente que garanta a integridade e qualidade do produto até o momento do consumo (não podendo ser tipo tubete). A embalagem deverá conter dados de identificação, procedência, nº de lote, data de validade, registro do órgão de inspeção sanitária. Embalagem de até 2 kg	KG	7719
14	Castanha do Brasil (Pará) beneficiada – Produto limpo, em embalagem plástica resistente e atóxica que garanta a integridade do produto, á vácuo. Embalagem de 500g a 1kg. Exclui-se o recebimento de produto com aspecto de mofo e/ou fermentação, odor estranho e impróprio ao produto.	KG	268
15	Cebola nacional (branca) - Tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenra e com brilho. Acondicionada em embalagens novas, limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto.	KG	2527
16	Cenoura - 1ª qualidade, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, sem corpo estranho aderido a superfície externa. Embalagem em saco plástico transparente e atóxico a partir de 1 kg.	KG	10533
17	Charque bovino dianteiro – 1ª qualidade, baixo teor de gorduras. Embalagem a vácuo, saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente que garanta a integridade e qualidade do produto até o momento do consumo. Acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter dados de identificação, procedência, nº de lote, data de validade (mínima de 06 meses, a	KG	2680

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação ÔMEGA**

	contar da data de entrega), registro do órgão de inspeção sanitária. Pacotes de 1 kg		
18	Colorau - de urucum, em pó - de 1ª qualidade, sem adição de sal, apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Embalado em pacotes de 100 g a 1 kg, com rotulagem conforme a legislação vigente. Na embalagem deve constar ingredientes, peso, data de fabricação e validade. Embalado em saco plástico transparente e atóxico, hermeticamente vedado e resistente.	KG	322
19	Creme de leite - UHT homogeneizado, sem necessidade de refrigeração. Embalagem tetrapak de 200g. Prazo de validade mínimo 06 meses, a contar da data de entrega. Deve conter dados de identificação, rotulagem nutricional, data de fabricação e prazo de validade.	KG	428
20	Extrato de tomate - Isento de indicadores de processamento defeituoso. Sem corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação. Embalagem íntegra, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Deve conter dados de identificação, rotulagem nutricional, data de fabricação e prazo de validade (Mínima de 6 meses a partir da entrega). Embalagem de até 340g.	KG	3409
21	FARINHA DE TAPIOCA DA REGIÃO, Subgrupo Granulada, Tipo 1. Embalagem: saco plástico transparente, atóxico, inviolável e resistente, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Peso líquido de até 1kg. Período de validade mínima de 120 dias a partir da data de entrega.	KG	3216
22	Feijão cariquinho - tipo 1, isento de sujidades, materiais estranhos, parasitas, larvas e umidade. Embalados em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes e acondicionados em fardos lacrados. Deve conter dados de identificação, rotulagem nutricional, data de fabricação e prazo de validade (Mínima de 06 meses a partir da entrega). Pacote de 1 kg	KG	6234
23	Feijão preto - tipo 1, isento de sujidades, materiais estranhos, parasitas, larvas e umidade. Embalados em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes e acondicionados em fardos lacrados. Deve conter dados de identificação, rotulagem nutricional, data de fabricação e prazo de validade (Mínima de 06 meses a partir da entrega). Pacote de 1 kg.	KG	1802
24	Folha de louro - Folhas secas e sãs, limpas, de coloração verde pardacenta, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos a sua espécie, acondicionada em saco plástico transparente atóxico, resistente e hermeticamente vedado – pacotes de até 12 g. Data de fabricação e validade do produto.	G	3.000
25	Frango congelado, <b>peito</b> – com osso, em peça, sem tempero, de 1ª qualidade, com validade de 12 meses. Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas e parasitas, acondicionado em saco plástico transparente atóxico. Embalagens de 1 kg, transparente, à	KG	4782

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação ÔMEGA**

	vácuo ou bem lacradas, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no órgão de inspeção sanitária. Data de fabricação e validade (mínima de 02 meses, a partir da entrega).		
26	Leite de coco industrializado – produto obtido de leite de coco, pasteurizado e homogeneizado, cor, aroma e odor característicos, não rançoso. Embalagem vidro ou tetrapak não amassada, não estufada, resistente que garanta integridade do produto. Apresentar dados de identificação, rotulagem nutricional, data de fabricação e validade do produto (mínima de 06 meses a partir da data de entrega). Embalagem de 500ml.	L	428
27	Leite integral em pó (lata ou pacote) - embalagem não amassada, não estufada, resistente que garanta integridade do produto. Embalagem a partir de 400g. Com data de fabricação e validade (mínima seis – 06 meses, a partir da data de entrega).	KG	632
28	Leite integral UHT – Por processamento UHT (Ultra high temperatura), embalagem não amassada, não estufada, resistente que garanta integridade do produto. Apresentar dados de identificação, rotulagem nutricional, data de fabricação e validade do produto (mínima de 04 meses a partir da data de entrega). Caixa tetrapak de 1 litro, esterilizada e hermeticamente fechada.	L	50169
29	Maçã nacional (vermelha) – Frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem fermentos, firmes, tenras e com brilho. Acondicionadas em caixa plástica vazada.	KG	804
30	Macarrão tipo espaguete – embalagem resistente de polietileno atóxico transparente e que garanta a integridade do produto. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Apresentar dados de identificação, rotulagem nutricional, data de fabricação e validade do produto (mínima de seis – 06 meses a partir da data de entrega), 500 g.	KG	3677
31	Manteiga - A embalagem deverá apresentar externamente os dados de identificação, procedência, quantidade do produto, prazo de validade (pelo menos 06 meses a partir do recebimento) e informações nutricionais e rotulagem, de acordo com a legislação vigente. Embalagem de 500g.	KG	322
32	Melão - de 1ª qualidade, graúda, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniforme, devendo ser desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta. Acondicionadas em caixa plástica vazada.	KG	2412
33	Milho Verde: Milho verde in natura, apresentação em espiga sem palha, tamanho médio a grande, com coloração dos grãos amarelo claro, porém macios e leitosos. Deve estar integro, com grãos inteiros, sem podridão, fungos, recém colhidas. Cheiro característico do produto, bem desenvolvido, com grão de maturidade adequada. Isento de larvas, insetos e parasitas, bem como de danos por estes provocados. Deverá ser fornecido embalados em bandejas limpas ou sacos plásticos atóxicos transparentes próprios para alimentos. Embalados em pacotes ou bandeja contendo peso médio de 01 Kg.	KG	556

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação ÔMEGA**

34	Milho verde em conserva - sem conservantes, em grãos, acondicionada em recipiente íntegro, vedado hermeticamente e limpo, resistente, não amassado, não estufado, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade (mínima de 04 meses a partir da data de entrega). Isento de material estranho. Contendo 200g.	KG	553
35	Óleo de soja vegetal – tipo 1, refinado, obtido de matéria prima vegetal, sem colesterol e sem gorduras trans, aspecto límpido e isento de impurezas, cor e odor característicos. Embalagem plástica de 900 ml, resistente e transparente que garanta a integridade do produto. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	UND	6234
36	Pão (francês) 50g – 1ª qualidade, em condições técnicas e higiênicas sanitárias adequadas e preparado em conformidade com as exigências da Legislação Sanitária. Tamanho e coloração uniforme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, como também manchas bolores e sujidades. Embalagem em saco plástico atóxico transparente e resistente.	KG	1168
37	Pimentão verde - 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Embalagem saco plástico atóxico ou acondicionado em caixa plástico vazado	KG	133
38	Pimentão Vermelho - 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Embalagem saco plástico atóxico ou acondicionado em caixa plástico vazado	KG	133
39	Repolho verde ou roxo - 1ª qualidade, Tamanho médio, cabeças fechadas, sem fermentos ou defeitos, tenros, sem manchas, e com coloração uniforme. Livres de terra nas folhas externas. Embala em saco plástico atóxico ou acondicionado em caixas vazadas.	KG	3179
40	Sal – marinho, iodado, refinado, com granulação uniforme e com cristais brancos, não pegajoso ou Empedrado. Embalagem plástica atóxica, resistente e transparente que garanta a integridade do produto, em pacotes de 1 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade (validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega).	KG	856
41	Tangerina - de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, madura, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. Embalada em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto ou caixas plásticas vazadas.	KG	7485
42	Tomate - de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá	KG	10683



**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação ÔMEGA**

	estar em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. Embalado em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto ou caixa plástica vazada.		
43	Vinagre – garrafa plástica resistente e transparente que garanta a integridade do produto, com acidez mínima de 4%. Apresentar dados de identificação, rotulagem nutricional, data de fabricação e validade do produto (validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega). Garrafa de 750 ml.	UND	107
<b>ALIMENTOS PARA ESTUDANTES COM NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAIS PARA ATENDER AS DEMANDAS</b>			
44	Adoçante de stévia, 100% natural, líquido, isento de açúcar. Com aspecto, cor, odor e sabor característicos. Embalagem individual em frasco resistente, em bisnaga c/ bico dosador de gotas de 100ml. Validade no mínimo 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	UND	240
45	Arroz integral - constituídos de grãos inteiros, isento de sujidades, materiais estranhos, parasitas, larvas e umidade. Acondicionado em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data da entrega - pct de 01 kg.	KG	480
46	Azeite de Olívia extra virgem - embalagem limpa, não violada, resistente que garanta a integridade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data da entrega. Embalagem de 500 ml a 1 L.	L	36
47	Biscoito integral - tipo Cream Cracker. a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farelo de trigo/ farinha de trigo integral, gordura vegetal, açúcar, sal, fermento biológico, fermentos químicos e outros ingredientes permitidos na legislação. Validade mínima 5 meses na data da entrega. Suas características, descrição e rotulagem deverão estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem de até <b>400g</b> .	G	100.000
48	Biscoito de polvilho tradicional. Características: crocante. Composição básica: a base de polvilho, ovo, gordura vegetal <b>sem gordura trans</b> , sal refinado, <b>sem glúten e sem lactose</b> . 90% do produto deve estar com suas características físicas intactas (não quebrados). Produzidos na partir de matéria prima de qualidade; embalagem de material atóxico e rotulagem de acordo com legislação da ANVISA, constando data de fabricação e prazo de validade. No ata da entrega o produto deverá ter validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de fabricação. Embalagem de até <b>300g</b> ;	G	100.000
49	Biscoito Maria sem lactose - <b>400g</b> . Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, gordura vegetal hidrogenada zero trans, açúcar invertido, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, pirofosfato ácido de sódio e bicarbonato de amônio), sal, metabissulfito de sódio, aroma artificial de baunilha, proteinase, vitaminas (b1, b2, b6 e pp). Sem	UND	250



**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação ÔMEGA**

	colesterol, sem lactose e sem proteína do leite. Isento de produtos de origem animal. Contém glúten. Alérgicos: contém trigo. Pode conter derivados de cevada, aveia, soja e centeio.		
50	Biscoito sem glúten, tipo cookie, sabor laranja e mel, integral com soja, arroz e milho, fonte de fibras e proteínas. Embalagem com as seguintes informações: não contém glúten, tabela nutricional, data de validade, peso líquido <b>150g.</b>	UND	667
51	Goma para tapioca – goma de mandioca para preparado de tapioca, de 1ª qualidade, peneirada, tipo classe branca, a vácuo, acondicionada em embalagem original do fabricante do produto, com rotulagem de acordo com as normas da ANVISA, embalagem de <b>500g.</b>	UND	640
52	Iogurte natural; sabor natural integral cremoso; elaborado a partir de leite reconstituído; composto de leite em pó desnatado; fermentos lácteos; outras substâncias químicas permitidas, sem conservantes; contendo rotulagem obrigatória e composição nutricional, conservado e transportado a uma temperatura entre 1 e 10 graus centígrados; embalagem primária copo plástico lacrado; acondicionado em embalagem secundária apropriada; validade mínima de 24 dias na data da entrega; Embalagem de <b>170ml</b>	UND	5882
53	Leite em pó integral, <b>sem lactose</b> , enzima lactase, vitaminas (A, D e C) e minerais (ferro e zinco) e estabilizante trifosfato de sódio, monofosfato de sódio, difosfato de sódio e citrato de sódio, isento de lactose e glúten. Embalagem contendo 400g.	UND	130
54	Leite de vaca <b>desnatado</b> - em pó, instantâneo carbonato de cálcio, fosfato de cálcio e vitaminas (A e D), não contendo glúten. Produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Embalagem (lata – sachê) contendo 400 g.	UND	130
55	Leite de Soja, <b>extrato de soja em pó</b> - deve ter com principal ingrediente o extrato de soja, sabor natural, deve ser enriquecido com as principais vitaminas e minerais, deve conter pelo menos 240mg de cálcio para uma porção de 30g do produto. Zero adição de açúcar. <b>Não deve conter nos seus ingredientes produtos oriundos do leite de vaca ou outro animal.</b> O produto deverá poder ser ingerido por intolerantes à lactose e ao glúten e por alérgicos à proteína do leite. Na embalagem deve conter todos os dizeres obrigatórios. Embalagem de 300 gramas.	UND	173
56	Macarrão sem glúten - <b>de arroz</b> , massa proveniente de arroz e sem misturas de outros tipos de macarrão – embalagem transparente. Informações nutricionais na embalagem. Validade de no mínimo 06 meses. Embalagem de 500 gramas	G	160.000
57	Macarrão integral tipo espaguete. Embalagem de 500 gramas- a base de ovos e farinha integral. Composto de matéria-prima de primeira qualidade, são e limpas, isentas de material terroso, parasitas. Embalado em em saco reforçado, atóxico e transparente. Rotulagem Nutricional Obrigatória. Prazo de validade de no mínimo 06 (seis) meses na data da entrega	UND	320
58	Óleo de girassol - embalagem com 900 ml	UND	71

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação ÔMEGA**

59	Pão de forma Integral - fatiado. Ingredientes: Farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, glúten, sal, gordura vegetal hidrogenada e fermento biológico, conservador propionato de cálcio. PCT de 500g	UND	300
60	Proteína texturizada - também denominada Proteína Vegetal Texturizada (PVT) fina (escura) . Desidratado, deverá se apresentar em forma de grânulos de coloração caramelada, obtida por processamento tecnológico adequado, sem sujidades ou materiais estranhos, próprio para uso em preparações alimentícias. Rotulagem completa contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Apresentar data de fabricação e data de validade, sigla e número de registro em vigência no órgão competente. Embalagem de 500 a 1.000 g. Prazo de validade de no mínimo 06 (seis) meses na data da entrega	KG	300
61	Queijo minas, frescal - Em embalagem de até 500 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. A Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade/peso do produto.	G	40.000
62	Sagu - tipo 1; grãos inteiros e sãos; isento de sujidades, materiais estranhos; bolor; mofo; embalagem primária plástica, resistente, hermeticamente fechada; pacote com 500g. Validade mínima de 5 meses a contar da data da entrega do produto.	UND	120

\*Os gêneros alimentícios **destinado aos estudantes com necessidades alimentares especiais** estão sendo solicitados em unidades de medidas individuais considerando as particularidades desta clientela, que pode ser desde um único alunos e as recomendações específicas para cada necessidade alimentar, assim como a per capita estabelecida e a quantidade de vezes que o alimento será servido durante a semana, conforme o cardápio proposto.

### **3.4. Da Validade (Gêneros Alimentícios)**

**3.4.1.** Os alimentos são classificados em perecíveis e não perecíveis, sendo assim fica estabelecido que os produtos, perecíveis e não-perecíveis, deverão dispor de no mínimo **75% (setenta e cinco por cento)** do prazo de validade, a partir da data de entrega, assim considerado o prazo estabelecido na embalagem, pelo fabricante

**3.4.2.** Frutas, Verduras e Legumes devem ser de 1ª qualidade, todos livres de sujidade.

**3.4.3.** Os produtos de origem animal deverão ser entregues com o Selo de Aprovação do Serviço de Inspeção Federa (S.I.F), ou do Serviço de Inspeção Estadual (S.I.E) ou do Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M).

### **3.5. Da Garantia dos Produtos**

**3.5.1.** Todos os produtos ofertados deverão atender à Lei nº 8.078/1990 (Código de Defesa do Consumidor) e às demais legislações pertinentes;

**3.5.1.1.** No caso de vícios ou de quaisquer outras irregularidades constatadas, a Administração fornecerá à Contratado relatório concernente a essas ocorrências, expondo seus motivos, a fim

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação ÔMEGA**

de que as mesmas sejam corrigidas, no prazo de até 72 (setenta e duas) horas, podendo, caso haja concordância expressa da unidade requisitante, este prazo ser estendido até o limite inicialmente estabelecido no tópico “*Do Prazo de Entrega*”, definido neste TR.

**4. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS (LEI Nº. 10.520/02, ART. 1º)**

**4.1.** Os bens descritos neste Termo de Referência, nos termos da Lei nº. 10.520/2002, enquadram-se na classificação de bens comuns, uma vez que possuem padrões de desempenho e qualidade segundo especificações usuais no mercado.

**5. JUSTIFICATIVA/MOTIVAÇÃO (LEI 10.520 ART. 3º, I; E LEI 8.666/93, ART. 3º, § 1º, I)**

**5.1. Do Interesse Público 0016376245**

O Ministério da Educação, através do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação - FNDE, por meio da Lei nº 11.947/2009 e Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020, estabelece as normas para a execução técnica, administrativa e financeira do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE aos Estados. A mesma legislação, normatiza a alimentação escolar como direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado. A mesma, tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo.

Devem ser atendidos pelo PNAE os alunos matriculados na educação básica das redes públicas federal, estadual, distrital e municipal, em conformidade com o Censo Escolar, do exercício anterior, realizado pelo Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira – INEP, do Ministério da Educação – MEC.

A Lei do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, nº 11.947/ 2009, em seu Art. 3º diz que:

"[...] a alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado e será promovida e incentivada com vistas ao atendimento das diretrizes estabelecidas nesta Lei[...]"

Considerando que a Resolução CD/FNDE nº 6/2020, em seu Art. 8º diz que a EEx tem autonomia para definir a sua forma de gestão do PNAE, no âmbito de sua respectiva jurisdição administrativa:

[...] II – gestão descentralizada ou escolarizada: a EEx repassa recursos financeiros para UEx das unidades escolares, que adquirem diretamente os gêneros alimentícios para o preparo e distribuição da alimentação escolar;).

E considerando também que, esta Secretaria tem a responsabilidade pela aquisição de gêneros alimentícios para a merenda escolar de forma a suprir as necessidades nutricionais do alunado no período em que se encontram em sala de aula, conforme Resolução nº 6/FNDE/2020 e o Decreto estadual nº 19.115, de 25/08/2014, que diz em seu Art. 1º,

"Fica a Secretaria de Estado da Educação - SEDUC, como responsável pela execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE,

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação ÔMEGA**

inclusive pela utilização e complementação dos recursos financeiros transferidos pelo FNDE e pela prestação de contas do programa, pela oferta de alimentação nas escolas, por no mínimo 800 horas de aula, distribuídas em, no mínimo, 200 dias de efetivo trabalho escolar [...]"

Considerando o que diz a Resolução CD/FNDE nº 06/2020, no capítulo V, referente ao processo de aquisição de alimentos, Art. 24:

A aquisição dos gêneros alimentícios com recursos do PNAE deverá ocorrer por:

II – Licitação, obrigatoriamente na modalidade de pregão, na forma eletrônica, nos termos da Lei 10.520/2002 e, subsidiariamente, da Lei 8.666/1993.

Considerando também a mesma Resolução que discorre em seu Art. 51:

"Os recursos financeiros repassados pelo FNDE no âmbito do PNAE são utilizados exclusivamente na aquisição de gêneros alimentícios. § 1º A aquisição de qualquer item ou serviço, com exceção dos gêneros alimentícios, deverá estar desvinculada do processo de compra do PNAE."

Nesse sentido, com o objeto de assegurar aos escolares, a alimentação oferecida no ambiente escolar, independentemente de sua origem, durante o período letivo, conforme o cardápio planejado pelo nutricionista responsável técnico, observando as diretrizes do PNAE. Assim como, a forma de aquisição dos gêneros alimentícios, que ressalvadas as hipóteses legais, deverá ocorrer por licitação pública, na modalidade de pregão, na forma eletrônica, nos termos da Lei 10.520, de 17 de julho de 2002 e do Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019. A qual deverá ser realizada, sempre que possível, no mesmo ente federativo em que se localizam as escolas.

Vale instar que, dentre as diretrizes do PNAE, estão incluídas, conforme a Resolução CD/FNDE nº 06/2020, em seu Art. 5º:

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

III – a universalidade do atendimento aos alunos matriculados na rede pública de educação básica;

IV – a participação da comunidade no controle social, no acompanhamento das ações realizadas pelos Estados, pelo Distrito Federal e pelos Municípios para garantir a oferta da alimentação escolar saudável e adequada;

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

VI – o direito à alimentação"

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação ÔMEGA**

Salienta-se também, que a Lei nº 12.982/2014, determina a obrigatoriedade de elaboração de cardápios especiais para a alimentação escolar e atendimento aos estudantes com necessidades alimentares especiais, que surgem como demanda espontânea, identificadas no momento da matrícula escolar ou ao longo do ano letivo, mediante laudo médico/clínico, ratificando e fortalecendo as diretrizes do PNAE, determinadas pela Lei nº 11.947/2009, que assegura a oferta de cardápio com emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde, inclusive dos que necessitam de atenção específica. Assim, a Resolução CD/FNDE nº 06/2020, em seu Art. 17 § 1º vem ressaltar que os cardápios devem ser adaptados para atender aos estudantes diagnosticados com necessidades alimentares especiais tais como doença celíaca, diabetes, hipertensão, anemias, alergias e intolerâncias alimentares, dentre outras."

Já o governo do Estado, instituiu a Lei n. 3.753, de 30 de dezembro de 2015 que trata sobre o Programa Estadual de Alimentação Escolar - PEALE-RO destinado às unidades escolares urbanas e rurais da Rede Pública Estadual de Ensino do Estado de Rondônia. Esta citada lei disciplina a assistência financeira efetuada pelo Estado às unidades escolares urbanas e rurais da Rede Pública Estadual de Ensino, abrangendo suas extensões, denominadas Unidades Executoras. A mesma discorre que:

"Art. 1º[...]Parágrafo único: Para os fins desta Lei, considera-se Unidade Executora a entidade mantenedora de direito privado, denominada Conselho Escolar devidamente constituída e com personalidade jurídica própria, sem fins lucrativos, representativa da Unidade de Ensino e composta por pessoas da comunidade escolar: pais, alunos, professores e demais servidores da respectiva Unidade Escolar, obedecida a legislação específica.

Art. 2º. A SEDUC, por meio do Programa Estadual de Alimentação Escolar, fica autorizada a proceder à transferência de recursos financeiros às Unidades Executoras, mediante crédito automático em conta corrente única e específica, sem a necessidade da formalização de convênio, termo de cooperação, acordo, contrato, ajuste ou outro instrumento congênera, sendo responsáveis pelo recebimento, movimentação e aplicação destes recursos os representantes legais constituídos na forma da lei e dos estatutos próprios.

§ 1º. As unidades escolares da Rede Pública Estadual de Ensino somente serão beneficiadas se dispuserem de Unidades Executoras próprias - UEx, sendo responsáveis pelo recebimento e aplicação dos recursos financeiros do PEALE-RO.

No entanto, em seu Art. 7º., a mesma lei acima citada, diz que os recursos financeiros do PEALE-RO serão complementares ao PNAE/FNDE e destinado à aquisição de gêneros alimentícios, de acordo com os itens estabelecidos no cardápio escolar, pelas nutricionistas do PALE/SEDUC/RO, vedado qualquer outra destinação.

A Coordenadoria Regional de Educação de **Machadinho D'Oeste**, da SEDUC, visando atender aos dispositivos das normativas em vigor, solicita a formalização de Ata de registro de preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios para alimentação escolar, com entrega de gêneros alimentícios em cada unidade executora da jurisdição de **Machadinho D'Oeste**, conforme endereçamentos no anexo Planilha SEDUC-CREMDOGAF ([0015603796](https://www.sped.gov.br/0015603796)).



**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação ÔMEGA**

Vale destacar também que, o FNDE poderá autorizar a suspensão de repasses dos recursos do PNAE quando os Estados, o Distrito Federal ou os Municípios cometerem irregularidades (dentre as quais a falta de merenda escolar) na execução do PNAE, na forma estabelecida pelo Conselho Deliberativo do FNDE.

Destacamos que, em consonância a Resolução CD/FNDE nº 06/2020, em seu Art. 22, é proibida a utilização de recursos no âmbito do PNAE para aquisição dos seguintes alimentos e bebidas ultraprocessados: refrigerantes e refrescos artificiais, bebidas ou concentrados à base de xarope de guaraná ou groselha, chás prontos para consumo e outras bebidas similares, cereais com aditivo ou adoçado, bala e similares, confeito, bombom, chocolate em barra e granulado, biscoito ou bolacha recheada, bolo com cobertura ou recheio, barra de cereal com aditivo ou adoçadas, gelados comestíveis, gelatina, temperos com glutamato monossódico ou sais sódicos, maionese e alimentos em pó ou para reconstituição e alimentos que contenham gorduras trans industrializadas.

Destarte, vale destacar também que, no caso da operacionalização dos recursos financeiros do PNAE serem realizadas por meio da Conta Cartão PNAE, cada UEx. poderá realizar o pagamento por meio do cartão magnético disponibilizado pela EEx à escola

## **5.2. Do Quantitativo Estimado [0016376245](#)**

Os cardápios da alimentação escolar foram elaborados pela RT, juntamente com o quadro técnico de nutricionistas desta Seduc cadastradas no PNAE, o qual foram encaminhados ao CAERO (Conselho de Alimentação Escolar) e a esta Coordenadoria através do processo [0029.511168/2020-80](#). O qual foram planejados tendo como base, a utilização de alimentos in natura ou minimamente processados, de modo a respeitar as necessidades nutricionais, os hábitos alimentares, a cultura alimentar da localidade e pautar-se na sustentabilidade, sazonalidade e diversificação agrícola da região e na promoção da alimentação adequada e saudável, atendendo aos seguintes itens da Res. 06/2020, Artg, 17, que diz:

§ 1º Os cardápios devem ser adaptados para atender aos estudantes diagnosticados com necessidades alimentares especiais tais como doença celíaca, diabetes, hipertensão, anemias, alergias e intolerâncias alimentares, dentre outras.

§ 2º Estudantes com deficiência, transtornos globais de desenvolvimento e com altas habilidades/superdotação devem receber a alimentação escolar no período de escolarização e, no mínimo, uma refeição no contraturno, quando em AEE, de modo a atender às necessidades nutricionais, conforme suas especificidades.

§ 3º Os cardápios devem atender às especificidades culturais das comunidades indígenas e/ou quilombolas.

§ 4º Cabe ao nutricionista RT a definição do horário e do alimento adequado a cada tipo de refeição, respeitados o hábito e a cultura alimentar.

§ 5º A porção ofertada deve ser diferenciada por faixa etária dos estudantes, conforme suas necessidades nutricionais diárias.

§ 6º Os cardápios de cada etapa e modalidade de ensino devem conter informações sobre o horário e tipo de refeição, o nome da preparação, os ingredientes que a compõem, bem como informações nutricionais de

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação ÔMEGA**

energia e macronutrientes, além da identificação e assinatura do nutricionista.

§ 10 Devem ser elaboradas Fichas Técnicas para todas as preparações do cardápio, contendo receituário, padrão de apresentação, componentes, valor nutritivo, quantidade per capita, custo e outras informações.

Art. 18 Os cardápios devem ser planejados para atender, em média, as necessidades nutricionais estabelecidas na forma do disposto no Anexo IV desta Resolução, sendo de:

I – no mínimo 30% (trinta por cento) das necessidades nutricionais de energia, macronutrientes e micronutrientes prioritários, distribuídas em, no mínimo, duas refeições, para as creches em período parcial;

II – no mínimo 70% (setenta por cento) das necessidades nutricionais de energia, macronutrientes e micronutrientes prioritários, distribuídas em, no mínimo, três refeições, para as creches em período integral, inclusive as localizadas em comunidades indígenas ou áreas remanescentes de quilombos;

III – no mínimo 30% (trinta por cento) das necessidades nutricionais diárias de energia e macronutrientes, por refeição ofertada, para os estudantes matriculados nas escolas localizadas em comunidades indígenas ou em áreas remanescentes de quilombos, exceto creches;

IV – no mínimo 20% (vinte por cento) das necessidades nutricionais diárias de energia e macronutrientes, quando ofertada uma refeição, para os demais estudantes matriculados na educação básica, em período parcial;

V – no mínimo 30% (trinta por cento) das necessidades nutricionais diárias de energia e macronutrientes, quando ofertadas duas ou mais refeições, para os estudantes matriculados na educação básica, exceto creches em período parcial; VI – no mínimo 70% (setenta por cento) das necessidades nutricionais, distribuídas em, no mínimo, três refeições, para os estudantes participantes de programas de educação em tempo integral e para os matriculados em escolas de tempo integral.

A demanda de gêneros alimentícios para a clientela com necessidades alimentares especiais, segue recomendações específicas para cada necessidade alimentar especial ou grupo de necessidades (diabetes, hipertensão arterial sistêmica, alergias alimentares, intolerâncias alimentares, obesidade, dentre outros). Não há especificação legal para o atendimento, se deve ser por meio de atestado, laudo ou outro documento. No entanto, a previsão quantitativa de aquisição de gêneros alimentícios para esta clientela, deverá ser diferenciada, pois esses alimentos não fazem parte do cardápio habitual da alimentação escolar e serão necessários para adaptar os cardápios especiais conforme efetivação da demanda, isto é, da notificação dos casos. Assim como as unidades de medidas na solicitação serão diferenciadas, considerando a individualidade do alunado. Conforme o acompanhamento das solicitações de alimentação especial nas unidades escolares nos anos anteriores, estima-se para esse ano o quantitativo de 50 alunos para a coordenadoria de **Machadinho D'Oeste**.

A quantidade solicitada irá suprir a demanda das 06 (seis) escolas executoras pertencentes a jurisdição de **Machadinho D'Oeste**, por um período de 12 (doze) meses, conforme as modalidades de ensino e forma de execução. As mesmas foram calculadas com base nas per capita das Fichas de preparações do Cardápio de alimentação escolar (devidamente assinada



**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação ÔMEGA**

pela nutricionista responsável técnica da Seduc pelo PNAE), a frequência dos produtos e a Pauta de compras unificada Machadinho D'oeste ([0015603627](http://0015603627)).

**6. LOCAL, PRAZO E CONDIÇÕES DE ENTREGA E DO RECEBIMENTO**

**6.1. Do Local de Entrega**

**6.1.1. Das entregas junto as Unidades Escolares (Não Indígenas)**

**6.1.1.1.** Os gêneros alimentícios deverão ser entregues nas Unidades Escolares, conforme endereços relacionados abaixo:

ORDEM	ESCOLAS	MUNICÍPIO	ENDEREÇO COMPLETO	TELEFONE
1	E.E.E.F.M ALBERTO NEPOMUCENO	MACHADINHO	AV: CASTELO BRANCO Nº 2452 , CENTRO	3581-2137 - 98429-8655
2	E.E.E.F.M JOAQUIM PEREIRA DA ROCHA	MACHADINHO	AV: DIOMERO MORAES BORBA, Nº 3647, CENTRO	3581-2788 - 98422-6175
3	CEEJA PAULO FREIRE	MACHADINHO	AV: DIOMERO MORAES BORBA, Nº 3305, CENTRO	3581-2020 - 98414-8086
4	E.E.E.M PROFESSORA MARIA CONCEIÇÃO DE SOUZA	MACHADINHO	AV: JOÃO BATISTA FIGUEIREDO, Nº 3540,BAIRRO UNIÃO	3581-3704 - 99267-7650
5	E.E.E.F.M VALDOMIRO FRANCISCO DE OLIVEIRA	DISTRITO DE 5º BEC	LOTE 31, GLEBA 02,MP-03	3583-1155 - 99208-0348
6	E.E.E.F.M BARTOLOMEU LOURENÇO DE GUSMÃO	VALE DO ANARI	AV: 23 DE AGOSTO Nº 4492, CENTRO	3525-1059 - 99229-8554

**6.1.1.2.** As entregas sem agendamento somente serão aceitas, excepcionalmente, desde que não prejudique os demais recebimentos agendados, a critério das Escolas.

**6.2. Do Prazo de Entrega**

**6.2.1.** O prazo de entrega é de até **05 (cinco) dias úteis para os alimentos perecíveis e até 10 (dez) dias úteis para os alimentos não perecíveis**, contados a partir do primeiro dia útil após o recebimento da Ordem de Fornecimento – OF, expedida pelo Conselho Escolar, conforme a Unidade Executora solicitante (Escola).

**6.2.2.** O prazo de entrega **somente poderá ser prorrogado** mediante o cumprimento, pela Contratada, dos seguintes requisitos cumulativos:

a) solicitação de prorrogação protocolada dentro do prazo de entrega;

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação ÔMEGA**

b) comprovação documental da ocorrência de motivo imprevisível (caso fortuito, força maior ou fato do príncipe), ocorrido depois da apresentação de sua proposta, que tenha correlação direta de causa e efeito sobre a necessidade do atraso.

**6.2.2.1.** Não se admitirá prorrogação se:

a) o atraso ocorrer por culpa da contratada;

b) se não cumprir os requisitos do **item 6.2.2**; ou

c) houver interesse público devidamente justificado nos autos que demonstre ser a escolha mais vantajosa para a administração.

**6.2.2.2.** Ocorrendo recusa ou atraso na entrega total ou parcial do objeto, o responsável pela fiscalização do contrato se obriga por força do Art. 4º da Lei Estadual nº. 2.414/11, a produzir parecer técnico e o encaminhará ao ordenador de despesas para instauração de procedimento administrativo, instrução dos autos para fins de penalização da contratada e inserção no “*Cadastro de Fornecedores Impedidos de Licitar e Contratar com a Administração Pública Estadual*”.

**6.2.3.** Qualquer solicitação por parte da Contratada deverá ser dirigida ou entregue na Unidade Executora (Escola) e nos casos das Unidades Executoras Indígenas, a entrega deve ocorrer junto a Coordenadoria Regional de Educação de Machadinho D’Oeste.

### **6.3. Das Condições de Entrega**

**6.3.1.** Os produtos deverão ser entregues após a formalização do Contrato e de acordo com a Ordem de Fornecimento emitida.

**6.3.2.** Os produtos, serão adquiridos parceladamente, sendo que cada parcela atenderá de 20 (vinte) à 40 (quarenta) dias letivos de acordo com o Cronograma e Cardápio elaborado pela Nutricionista do SAE/SEDUC.

**6.3.3.** Todos os produtos adquiridos deverão ser entregues em embalagens próprias, contendo o peso, condicionado à conferência, exame quantitativo e qualitativo com aceitação final, sem qualquer despesa adicional.

**6.3.4.** O transporte dos produtos resfriados e embalados a vácuo e dos congelados deverá ser feito em veículos isotérmicos ou refrigerados. A temperatura dos produtos resfriados deverá permanecer entre 4°C e 10°C e a dos congelados entre -18°C e -12°C até o momento da entrega.

**6.3.5.** Se a qualidade dos produtos entregues não corresponder às especificações do Termo de Referência, estes serão devolvidos, no todo ou em parte, e a empresa será autuada, aplicando-se as penalidades cabíveis.

**6.3.6.** Correrão por conta da Contratada todas as despesas de embalagem, seguros, transporte, frete, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários, decorrentes da entrega dos produtos.

### **6.4. Das Condições de Recebimento**

**6.4.1.** Os produtos serão recebidos da seguinte forma:

a) **Provisoriamente** no momento do recebimento, por comissão instituída, conforme as escolas e CRE presentes no item **6.1.1** por meio de Portaria, para efeito de posterior verificação de sua

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação ÔMEGA**

conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, mediante termo circunstanciado; e

**b) Definitivamente** no prazo de até 2 (dois) dias úteis, contados do recebimento provisório, pela comissão instituída conforme as escolas e CRE presentes no item **6.1.1**, por meio de Portaria, após a verificação da quantidade, qualidade, e data de validade dos produtos, com a consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

**6.4.2.** Às Coordenadorias Regional de Educação, é reservado o direito de dispensar o recebimento provisório (Art. 74 da Lei n.º. 8.666/93).

**6.4.3.** Os produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no Edital e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de até 48 (quarenta e oito) horas, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

**6.4.4.** O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade da Contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

## **7. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

**7.1.** As despesas do presente processo, conforme Memorando n.º 2/2021/SEDUC-CREMDOGAF ([0015574113](#)), correrão por meio do Programa de Atividade: **12.368.1076.2386** - Manter as Unidades Escolares e Assistência aos Educandos, Natureza da Despesa: **3.3.50.30** – **Material de Consumo - Repasse**, e Fonte de Recurso: **0100** (Recurso do Tesouro Estadual - PEALE) e **0221** (Recurso do Tesouro Federal - PNAE), de forma descentralizado junto às Unidades Executoras (Conselhos Escolares) pela Secretaria de Estado da Educação de Rondônia, as quais farão suas aquisições por meio da Atas de Registro de Preços, oriunda do resultado do Pregão Eletrônico do presente processo, conforme rege a Resolução n.º 06, de 08 de maio de 2020.

## **8. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

**8.1.** O pagamento será efetuado no prazo de até **30 (trinta) dias**, contados a partir da apresentação formal da respectiva documentação, respeitada a ordem cronológica das exigibilidades, depois da liquidação da despesa:

- a) Nota fiscal;
- b) Termo de Recebimento Definitivo;
- c) Certidão Regularidade perante a Fazenda Federal (conforme [PGFN/RFB N.º 1751, de 02/10/2014](#));
- d) Certidão Regularidade perante a Fazenda Estadual;
- e) Certidão de Regularidade perante a Fazenda Municipal;
- f) Certificado de Regularidade do FGTS;
- g) Certidão de Regularidade perante a Justiça do Trabalho – CNDT (Lei Federal n.º 12.440/2011, de 07/07/2011).

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação ÔMEGA**

**8.2.** As Notas Fiscais/Faturas, emitidas em 2 (duas) vias, devendo conter no corpo da Nota Fiscal/Fatura, a descrição do objeto, o número do empenho e o número da Conta Bancária da CONTRATADA, para depósito do pagamento.

**8.3.** O pagamento será efetuado através de Cartão Cooperativo, por meio de seu portador oficial, no caso os Diretorias das Unidades Escolares.

**8.4.** A Nota Fiscal deverá ser emitida em nome do Conselhos Escolares das unidades executoras conforme cada Coordenadoria.

**8.5.** Na hipótese das Notas Fiscais/Faturas apresentarem erros ou dúvidas quanto à exatidão ou documentação, a CONTRATANTE poderá pagar apenas a parcela não controvertida no prazo fixado para pagamento, ressalvado o direito da CONTRATADA de reapresentar, para cobrança as partes controvertidas com as devidas justificativas, nestes casos a CONTRATANTE terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis, a partir do recebimento, para efetuar uma análise e o respectivo pagamento no mesmo prazo estipulado no item **8.1.**

## **9. DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

### **9.1. Da Habilitação Jurídica**

**9.1.1. Registro na Junta Comercial, no caso de empresa individual,** com demonstração atualizada dos objetos sociais, indicando ramo de atividade compatível com o objeto licitado.

**9.1.2. Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social** ou outro instrumento equivalente, com todas as suas alterações em vigor, com a demonstração do ramo de atividades compatível com o objeto licitado, devidamente registrado ou inscrito, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedade por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores.

**9.1.3. Inscrição do ato constitutivo,** no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;

**9.1.4. Decreto de autorização,** em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

**9.1.5. Cédula de identificação dos sócios,** ou do diretor, ou do proprietário, ou do representante legal da empresa, se for o caso.

### **9.2. Da Qualificação Técnica**

**9.2.1.** O (s) Atestado (s) de Capacidade Técnica (declaração ou certidão), fornecido por pessoa jurídica de direito público e privado, comprovando o desempenho da licitante em contrato pertinente e compatível em características e quantidades com o objeto da licitação, será conforme indicado abaixo.

**9.2.2.** O (s) Atestado (s) emitido (s) por pessoa de direito privado deverá (rão) ter firma do emitente reconhecida em cartório competente; o (s) atestado (s) emitido (s) por pessoa de direito público deverá (rão) constar órgão, cargo e matrícula do emitente, vale ressaltar, que a ausência de reconhecimento de firma do emitente ou das informações do órgão, cargo e matrícula do emitente nos atestados de capacidade técnica, não ensejará a imediata inabilitação do licitante, cabendo a promoção de diligência para averiguar a veracidade do

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação ÔMEGA**

**documento, conforme previsto no art. 6º, parágrafo único, da Orientação Técnica nº 001/2017/GAB/SUPEL, incluído pela Orientação Técnica nº 002/2017/GAB/SUPEL.**

a) Entende-se por pertinente e compatível em **características** o(s) atestado(s) que em sua individualidade ou soma de atestados, contemplem que a licitante forneceu materiais de consumo, condizentes com os itens que apresentar proposta.

b) Quanto à compatibilidade em **quantidades e prazos** com o objeto desta licitação **não serão exigidas**, considerando que a aquisição não envolve compra de grande vulto e alta complexidade técnica, torna-se desproporcional o cumprimento de requisitos muito elaborados.

**9.2.3. Fica a Superintendência Estadual de Licitações, por meio de sua Comissão de Licitação estabelecer no Edital a apresentação ou dispensa de Atestado de Capacidade Técnica, considerando o valor estimado da contratação (Art. 3º da Orientação Técnica nº 001/2017/GAB/SUPEL, de 14/02/2017, D.O.E. nº 38, de 24/02/2017, retificada pela Orientação Técnica nº 002/2017/GAB/SUPEL, de 08/03/2017, D.O.E. nº 46, de 10/03/2017.**

### **9.3. Da Qualificação Econômico-Financeira**

**9.3.1. Certidão Negativa de Recuperação Judicial – [Lei nº. 11.101/05 \(recuperação judicial, extrajudicial e falência\)](#) emitida pelo órgão competente, **expedida nos últimos 90 (noventa)** dias caso não conste o prazo de validade. Não disponibilizado pelo SICAF, mas contemplado no CAGEFOR, podendo ser consultado pela Pregoeira desde que a licitante tenha cadastrado e esteja atualizado.**

**9.3.1.1.** Na hipótese de apresentação de Certidão Positiva de recuperação judicial, o (a) Pregoeiro verificará se a licitante teve seu plano de recuperação judicial homologado pelo juízo, conforme determina o art.58 da Lei 11.101/2005.

**9.3.1.2.** Caso a empresa licitante não obteve acolhimento judicial do seu plano de recuperação judicial, a licitante será inabilitada, uma vez que não há demonstração de viabilidade econômica.

**9.3.2. Balanço Patrimonial**, referente ao último exercício social, ou o Balanço de Abertura, caso a licitante tenha sido constituída em menos de um ano, devidamente autenticado ou registrado no órgão competente, para que a Pregoeira, possa aferir se está possui Patrimônio Líquido (licitantes constituídas a mais de um ano) ou Capital Social (licitantes constituídas a menos de um ano), não inferior a **3% (três por cento)** do valor estimado da contratação que apresentar proposta.

**9.3.2.1.** Caso a licitante venha ofertar proposta para dois os mais itens, está deverá comprovar que possui Patrimônio Líquido ou Capital Social equivalente à somatória dos valores para aqueles que apresentar proposta. (DM – GCPCN – TC 0284/2017)

**9.3.3.** Fica dispensado a apresentação de Balanço Patrimonial, para as propostas com valores estimados inferiores aos estabelecidos no art. 23 da Lei nº 8.666/1993, inciso II, alínea “a”, atualizado pelo Decreto nº 9.412 de 18 de junho de 2018.

### **9.4. Da Regularidade Fiscal**

**9.4.1.** Certidão de Regularidade perante a Fazenda Federal - unificada da Secretaria da Receita Federal, da Procuradoria da Fazenda Nacional e do INSS (relativa às Contribuições Sociais - unificada pela [Portaria PGFN/RFB Nº 1751, de 02 de outubro de 2014](#)), podendo ser Certidão Negativa ou Certidão Positiva com efeitos de negativa.

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação ÔMEGA**

**9.4.2.** Certidão de Regularidade perante a Fazenda Estadual, expedida na sede ou domicílio da Empresa; podendo ser Certidão Negativa ou Certidão Positiva com efeitos de negativa.

**9.4.3.** Certidão de Regularidade perante a Fazenda Municipal, expedida na sede ou domicílio da Empresa; podendo ser Certidão Negativa ou Certidão Positiva com efeitos de negativa.

**9.4.4.** Certificado de Regularidade do FGTS, admitida comprovação também por meio de “certidão positiva, com efeito, de negativa” diante da existência de débito confesso, parcelado e em fase de adimplimento.

**9.5. Da Regularidade Trabalhista**

**9.5.1.** Certidão de Regularidade perante a Justiça do Trabalho – CNDT, relativa a comprovar a inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho (Art. 642-A da C.L.T.), podendo ser certidão negativa ou positiva com efeitos de negativa. Certidão expedida gratuita e eletronicamente.

**9.6. Do Cumprimento do Disposto no Inciso XXXIII do Art. 7º da Constituição Federal**

**9.6.1. Declaração** de cumprimento do inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal.

**10. CONDIÇÕES CONTRATUAIS**

**10.1.** A formalização da contratação se dará através de Contrato Administrativo, conforme disposto no Art. 62 da Lei nº. 8.666/93.

**10.2.** Para assinatura do Contrato, a empresa vencedora do certame deverá apresentar a seguinte documentação, para o (os) item (ns) os quais for declarada vencedora:

**a)** Cópia do Alvará de licença, localização e funcionamento, expedido pelo Município em que a empresa for sediada, devidamente atualizado;

**b)** Cópia do Alvará de Vigilância Sanitária atualizado, emitido pela Vigilância Sanitária do Município sede do licitante.

**10.3.** A Administração convocará regularmente o interessado para aceitar ou retirar o instrumento equivalente, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contado da data da ciência ao chamamento, para no local indicado, firmar o instrumento de Contrato, nas condições estabelecidas no respectivo Termo de Referência e Edital de licitação sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei n.º 8.666/93.

**10.4.** O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pela parte durante o seu transcurso e desde que ocorra motivo justificado e aceito pela Administração.

**10.5.** É facultado à Administração, quando o convocado não assinar o termo de contrato ou não aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo e condições estabelecidos, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo obedecida a ordem de classificação e examinada a aceitabilidade da proposta classificada quanto ao objeto, valor ofertado e habilitação, podendo inclusive negociar diretamente com o proponente para que seja obtido melhor preço, independentemente da cominação prevista no art. 81 da Lei n.º 8.666/93.



**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação ÔMEGA**

**10.6.** A recusa injustificada do licitante vencedor em receber o documento de contratação, ou aceitar/retirar o instrumento equivalente dentro do prazo estabelecido pela Administração, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o às penalidades legalmente estabelecidas na Lei. 8.666/93 e art. 7º da Lei Federal 10.520/2002.

**10.7.** Toda e qualquer modificação, redução ou acréscimo nas disposições do Contrato será formalizada através de Termo Aditivo, exceto as previstas no § 8, do art. 65 da Lei 8.666/93.

**10.8.** O contratado fica obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, com base no valor inicial atualizado do contrato, respeitando os limites do art. 65 da Lei nº 8.666/93 e suas alterações e ainda, em conformidade com o Art. 15, § 3º, do Decreto Estadual nº 18.340/2013.

**10.9.** É obrigação do contratado de manter, durante toda execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

## **11. PRAZO DE VIGÊNCIA CONTRATUAL**

**11.1.** O prazo de vigência do contrato será de até 12 (doze) meses contados da data de assinatura do contrato, podendo ser prorrogado na forma do art. 57, § 1º, da Lei nº. 8.666/93.

## **12. GARANTIA CONTRATUAL**

**12.1.** Não serão exigidas **Garantias Contratuais**, no presente Termo de Referência, uma vez que o objeto não apresenta grande complexidade.

## **13. REAJUSTE CONTRATUAL**

**13.1.** Os preços definidos no instrumento contratual, serão fixos e irrevogáveis pelo período de 12 (doze) meses.

**13.2.** Visando compensar os efeitos das variações inflacionárias e para dar a máxima efetividade ao princípio da manutenção do equilíbrio econômico-financeiro do contrato, os preços contratados poderão ser reajustados, com data para início da contagem de prazo do reajustamento contratual a partir da data limite para apresentação da proposta ou do orçamento a que essa se referir conforme disposto no artigo 40 inc. XI c/c art. 55, inc. III da Lei Federal 8666/93.

**13.3.** O reajuste que se refere o subitem anterior será facultado, a pedido da contratada, haja ou não prorrogação do instrumento contratual, no prazo de 60 dias, de acordo com o item anterior, sob pena de o silêncio ser interpretado como renúncia presumida.

**13.4.** Nesses casos, o índice aplicável para o cálculo do reajuste será a variação do Índice de Preços ao Consumidor Amplo IPCA/IBGE ou IGP-M/FGV, ou outro que venha substituí-lo.

**13.5.** O preço eventualmente reajustado somente será praticado após a vigência do aditamento ou apostilamento contratual.

**13.6.** Os reajustes sucessivos terão por base o termo final do período contemplado pelo reajuste anterior.

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação ÔMEGA**

**13.7.** A assinatura do termo de contrato após 60 (sessenta) dias da data de apresentação da proposta ou da data da licitação, precluirá o direito ao reajuste contratual, passando a ser contado o interregno mínimo para concessão de reajuste a partir da data da assinatura do contrato.

#### **14. REEQUILÍBRIO ECONÔMICO**

**14.1.** Ocorrendo às hipóteses previstas no artigo 65, inciso II, alínea “d”, da lei nº. 8.666-93, será concedido reequilíbrio econômico-financeiro do contrato, requerido pela contratada, desde que documentalmente e suficientemente comprovado o desequilíbrio contratual, podendo ser concedido utilizando algum índice oficial de inflação como o IPCA/IBGE ou IGP-M/FGV, bem como, outro índice que vier a substituí-los.

#### **15. RESCISÃO CONTRATUAL**

**15.1.** O Termo de Contrato poderá ser rescindido nas hipóteses previstas no art. 78 da Lei nº 8.666, de 1993, com as consequências indicadas no art. 80 da mesma Lei, sem prejuízo das sanções aplicáveis.

**15.2.** Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados, assegurado-se à CONTRATADA o direito à prévia e ampla defesa.

**15.3.** A CONTRATADA reconhece os direitos da CONTRATANTE em caso de rescisão administrativa prevista no art. 77 da Lei nº 8.666, de 1993.

#### **16. ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO**

**16.1.** Conforme os termos do art. 67, § 1º e 2º, da Lei nº. 8.666/93, será designado um representante para acompanhar e fiscalizar a execução do contrato, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas a execução do contrato, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados. As decisões e providências que ultrapassarem a sua competência deverão ser solicitadas a seus superiores em tempo hábil para a adoção das medidas conveniente

**16.7.** O exercício da fiscalização pela Contratante, não excluirá ou reduzirá a responsabilidade da Contratada.

#### **17. SUBCONTRATAÇÃO CESSÃO E/OU TRANSFERÊNCIA**

**17.1.** É vedada a subcontratação, cessão e/ou transferência total ou parcial do objeto deste termo.

#### **18. PARTICIPAÇÃO DE EMPRESAS REUNIDAS SOB A FORMA DE CONSÓRCIO**

**18.1.** Tendo em vista que, é prerrogativa do Poder Público, na condição de contratante, a escolha da participação, ou não, de empresas constituídas sob a forma de consórcio, com as devidas justificativas, conforme se depreende da literalidade do texto da Lei Federal nº 8.666/93, art. 33 e ainda o entendimento do Acórdão TCU nº 1316/2010, que atribui à Administração a prerrogativa de admissão de consórcios em licitações por ela promovidas.

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação ÔMEGA**

**18.2.** Fica vedada a participação de empresas reunidas sob a forma de consórcio, sendo que neste caso o objeto a ser licitado não envolve questões de alta complexidade técnica, ao ponto de haver necessidade de parcelamento do objeto, através da união de esforços.

## **19. OBRIGAÇÕES DAS PARTES**

### **19.1. Da Contratante**

**19.1.1.** Efetuar o recebimento do objeto verificando se os mesmos estão em conformidade com o estabelecido no Termo de Referência e seus anexos.

**19.1.2.** Comunicar prontamente à Contratada, qualquer anormalidade no objeto do instrumento contratual, podendo recusar o recebimento, caso não esteja de acordo com as especificações e condições estabelecidas no Termo de Referência.

**19.1.3.** Realizar os atos relativos à cobrança do cumprimento pela Contratada das obrigações contratualmente assumidas e aplicar sanções, garantida a ampla defesa e o contraditório, decorrentes do descumprimento das obrigações contratuais.

**19.1.4.** Notificar previamente à Contratada, quando da aplicação de sanções administrativas.

**19.1.5.** Efetuar o pagamento à Contratada, de acordo com o estabelecido no presente Termo de Referência.

### **19.2. Da Contratada**

**19.2.1.** Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, local e prazo constantes no presente Termo de Referência.

**19.2.2.** Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12,13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº. 8.078/1990).

**19.2.3.** Transportar os alimentos conforme as normas da Legislação da Vigilância Sanitária, para garantir a integridade e a qualidades dos mesmos, utilizando-se para tanto, de todos os acessórios necessários para a boa e perfeita execução contratual.

**19.2.4.** Nos preços propostos deverão estar inclusos todos os tributos, encargos sociais, trabalhistas e financeiros, taxas, seguros, frete até o destino e quaisquer outros ônus que porventura possam recair sobre a execução do objeto da presente licitação, os quais ficarão a cargo única e exclusivamente da Contratada.

**19.2.5.** Responsabilizar-se por todas as despesas decorrentes da execução do contrato, inclusive locomoção, quaisquer outras que forem devidas, quer em relação à execução do fornecimento, quer em relação aos empregados.

**19.2.6.** Retirar, transportar, substituir, reparar, corrigir e remover, às suas expensas, no todo ou em parte, os produtos em que se verifique danos em decorrência do transporte, avarias e/ou defeitos, bem como providenciar a substituição dos mesmos, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, contados da notificação da Contratada.

**19.2.7.** Deverá responsabilizar-se por encargos trabalhistas, previdenciários, comerciais e fiscais, tais como impostos, taxas e multas, resultante do fornecimento do objeto.

**19.2.8.** Responder, integralmente, por todos os ônus, encargos e perdas e danos que vier a causar à Contratante ou a terceiros, em razão de ação ou omissão dolosa ou culpa, sua ou dos seus

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação ÔMEGA**

prepostos, independentemente de outras cominações contratuais ou legais a que estiver sujeita quando for constatado que tenham sido ocasionados em decorrência do fornecimento do objeto.

**19.2.9.** Comunicar imediatamente à Administração Pública qualquer alteração ocorrida no endereço, conta bancária e outros julgáveis, necessários para recebimento de correspondência.

**19.2.10.** Permitirá e oferecerá condições para a mais ampla e completa fiscalização, durante a vigência do contrato, fornecendo informações, propiciando o acesso à documentação pertinente e atendendo às observações e exigências apresentadas pela fiscalização;

**19.2.11.** Indenizar terceiros e/ou a SEDUC, mesmo em caso de ausência ou omissão de fiscalização de sua parte, pelos danos causados por sua culpa ou dolo, devendo a Contratada adotar todas as medidas preventivas, com fiel observância às exigências das autoridades competentes e às disposições legais vigentes.

**19.2.12.** Informar, para fins de recebimento de citações, intimações, ordem de fornecimento, e outras comunicações oficiais com a Secretaria de Estado da Educação, o nome do seu preposto, seu endereço comercial, E-mail (endereço eletrônico) e nº de telefone móvel e fixo para contato.

**19.2.13.** Emitir a Nota Fiscal com o CNPJ e especificações dos serviços realizados de modo idêntico àquele apresentado neste Termo de Referência e na Nota de Empenho.

**19.2.14.** Acompanhar, permanentemente, os meios de comunicação informados e responder as comunicações encaminhadas, sob as penas da revelia.

**19.2.15.** Manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela (contratada) assumidas, todas as condições de habitação e qualificação exigidas na licitação.

## **20. SANÇÕES**

**20.1.** Além daquelas determinadas por leis, decretos, regulamentos e demais dispositivos legais, a CONTRATADA estará sujeita as sanções definidas neste Termo de Referência.

**20.2.** Sem prejuízo das sanções cominadas no art. 87, I, III e IV, da Lei nº 8.666/93, pela inexecução total ou parcial do instrumento de contrato, a Contratante poderá, garantida a prévia e ampla defesa, aplicar à Contratada multa (Tabela – Item 20.11), sobre a parcela inadimplida do contrato.

**20.3.** Se a adjudicatária se recusar a retirar o instrumento contratual injustificadamente ou se não apresentar situação regular na ocasião dos recebimentos, garantida a prévia e ampla defesa, aplicar à Contratada multa de até 10% (dez por cento) sobre a parcela inadimplida do contrato.

**20.4.** A licitante, adjudicatária ou contratada que, convocada dentro do prazo de validade de sua proposta, não celebrar o instrumento contratual, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do instrumento contratual, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, garantida a prévia e ampla defesa, ficará impedida de licitar e contratar com o Estado, e será descredenciado no Cadastro de Fornecedores Estadual, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas no Edital e das demais cominações legais, devendo ser incluída a penalidade no SICAFI e no CAGEFIMP (Cadastro Estadual de Fornecedores Impedidos de Licitar).

**20.5.** A multa, eventualmente imposta à Contratada, será automaticamente descontada da fatura a que fizer jus, acrescida de juros moratórios de 1% (um por cento) ao mês. Caso a contratada não tenha nenhum valor a receber do Estado, ser-lhe-á concedido o prazo de 05 (cinco) dias úteis,

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação ÔMEGA**

contados de sua intimação, para efetuar o pagamento da multa. Após esse prazo, não sendo efetuado o pagamento, serão deduzidos da garantia, **caso houver**. Mantendo-se o insucesso, seus dados serão encaminhados ao órgão competente para que seja inscrita na dívida ativa, podendo, ainda a Administração proceder à cobrança judicial.

**20.6.** As multas previstas nesta seção não eximem a adjudicatária ou contratada da reparação dos eventuais danos, perdas ou prejuízos que seu ato punível venha causar à Administração.

**20.7.** De acordo com a gravidade do descumprimento, poderá ainda a licitante se sujeitar à Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e depois de decorrido o prazo da sanção aplicada com base na legislação vigente.

**20.8.** A sanção denominada “Advertência” só terá lugar se emitida por escrito e quando se tratar de faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação, cabível somente até a segunda aplicação (reincidência) para a mesma infração, caso não se verifique a adequação da conduta por parte da Contratada, após o que deverão ser aplicadas sanções de grau mais significativo.

**20.9.** São exemplos de infração administrativa penalizáveis, nos termos da Lei nº 8.666, de 1993, da Lei nº 10.520, de 2002, dos Decretos Estaduais nº 12.205/06 e 12.234/06 (Pregão Eletrônico e Presencial):

- a) Inexecução total ou parcial do contrato;
- b) Apresentação de documentação falsa;
- c) Comportamento inidôneo;
- d) Fraude fiscal;
- e) Descumprimento de qualquer dos deveres elencados no Edital ou no Contrato.

**20.10.** As sanções serão aplicadas sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal que possa ser acionada em desfavor da Contratada, conforme infração cometida e prejuízos causados à administração ou a terceiros.

**20.11.** Para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus, com percentuais de multa conforme a tabela a seguir, que elenca apenas as principais situações previstas, não eximindo de outras equivalentes que surgirem, conforme o caso:

ITEM	DESCRIÇÃO DA INFRAÇÃO	GRAU	MULTA (*)
01	Executar a entrega incompleta, paliativo substitutivo como por caráter permanente, ou deixar de providenciar recomposição complementar; por ocorrência.	02	0,4% por dia
02	Recusar-se a executar as determinações feitas pela FISCALIZAÇÃO, sem motivo justificado; por ocorrência.	04	1,6% por dia
03	Suspender ou interromper, salvo por motivo de força maior ou caso fortuito, os fornecimentos dos bens adquiridos.	05	3,2% por dia
04	Destruir ou danificar documentos por culpa ou dolo de seus agentes; por ocorrência.	05	3,2% por dia
05	Permitir situação que crie a possibilidade ou cause danos físico, lesão corporal ou consequências letais; por ocorrência.	06	4,0% por dia

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação ÔMEGA**

06	Inexecução total do contrato.	10	10 %
<b>Para os itens a seguir, deixar de:</b>			
07	Manter a documentação de habilitação atualizada; por item, por ocorrência.	01	0,2% por dia
08	Iniciar a entrega nos prazos estabelecidos, observados os limites mínimos estabelecidos por este Contrato; por item, por ocorrência.	02	0,2% por dia
09	Ressarcir o órgão por eventuais danos causados por sua culpa;	02	0,4% por dia
10	Cumprir quaisquer dos itens do Termo de Referência e seus anexos, mesmo que não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pela FISCALIZAÇÃO; por ocorrência.	03	0,8% por dia
11	Cumprir determinação formal ou instrução complementar da FISCALIZAÇÃO, por ocorrência;	03	0,8% por dia

**(\*) Incide sobre a parte inadimplida.**

**20.12.** As sanções aqui previstas poderão ser aplicadas concomitantemente, facultada a defesa prévia do interessado, no respectivo processo, no prazo de 05 (cinco) dias úteis.

**20.13.** Após 30 (trinta) dias da falta de execução do objeto, será considerada inexecução total do contrato, o que ensejará a rescisão contratual.

**20.14.** As sanções de natureza pecuniária serão diretamente descontadas de créditos que eventualmente detenha a CONTRATADA ou efetuada a sua cobrança na forma prevista em lei.

**20.15.** As sanções previstas não poderão ser relevadas, salvo ficar comprovada a ocorrência de situações que se enquadrem no conceito jurídico de força maior ou casos fortuitos, devidos e formalmente justificados e comprovados, e sempre a critério da autoridade competente, conforme prejuízo auferido.

**20.16.** A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

**20.17.** A sanção será obrigatoriamente registrada no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF, bem como em sistemas Estaduais.

**20.18.** Também ficam sujeitas às penalidades de suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão licitante e de declaração de inidoneidade, previstas no subitem anterior, as empresas ou profissionais que, em razão do contrato decorrente desta licitação:

**a)** Tenham sofrido condenações definitivas por praticarem, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de tributos;

**b)** Tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

**c)** Demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

**20.19.** A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, (Nota de Empenho) dentro do prazo estabelecido pela Administração, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-se às penalidades aqui estabelecidas, além das previstas no Termo de Referência.



**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação ÔMEGA**

**20.20.** Na hipótese de apresentar documentação inverossímil ou de cometer fraude, o licitante poderá sofrer sem prejuízo da comunicação do ocorrido ao Ministério Público, quaisquer das sanções previstas, que poderão ser aplicadas cumulativamente.

**20.21.** Nenhuma sanção será aplicada sem o devido processo administrativo, que prevê defesa prévia do interessado e recurso nos prazos definidos em Lei, sendo-lhe franqueada vista ao processo.

**20.22.** Tratando-se de sanção do art. 7º da Lei do Pregão, os seus efeitos recaem apenas na esfera administrativa do órgão que a aplicou".

## **21. USO DO REGISTRO DE PREÇOS**

Quanto à forma de contratação a que se pretende realizar, cabe-nos verificar a legislação específica acerca do Sistema de Registro de preços, sendo esta, a metodologia adotada para a pretendida contratação. A Lei 8.666/93, especificamente em seu artigo 15, diz que:

*“§4º A existência de preços registrados **não obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir**, ficando-lhe facultada a utilização de outros meios, respeitada a legislação relativa às licitações, sendo assegurado ao beneficiário do registro preferência em igualdade de condições.”*

Marçal Justen Filho, comentando o tema, assevera que:

*“O sistema de Registro de Preços (SRP) é uma das mais úteis e interessantes alternativas de gestão de contratações colocada à disposição da Administração Pública. (...) A sistemática do registro de preços possibilita uma atuação rápida e imediata da Administração Pública, com observância ao princípio da isonomia e garantindo a persecução objetiva da contratação mais vantajosa.”<sup>[1]</sup>*

O procedimento de registro de preços tem vistas a reduzir os custos procedimentais da aquisição, por meio da racionalização da aquisição. Salutar, neste momento, renovar a consulta à sede doutrinária, quando expressa:

*“Consiste num procedimento especial a ser adotado, que agiliza as aquisições na área pública, permitindo que os fornecimentos sejam feitos sem grandes entraves burocráticos, adaptados às contingências da vida moderna, eliminando uma série de medidas supérfluas e desnecessárias.*

*A licitação, nesse caso, destina-se a selecionar fornecedor e proposta para contratações não específicas, seriadas, que poderão ser realizadas durante certo período, por repetidas vezes, quantas vezes a administração o desejar.”<sup>[2]</sup>*

Dentre os diversos argumentos que justificam a adoção dessa estratégia de compras, ressalta-se a redução do esforço administrativo para a realização de diversos processos licitatórios, sendo que a execução conjunta culmina em um único certame. Tal fato implica, **diretamente**, redução dos custos operacionais da Administração e na redução dos custos operacionais dos sistemas de controle da administração, sem prejuízo dos ditames do ordenamento acerca das contratações públicas, tal qual o sistema *just in time*, utilizado por grandes empresas e fábricas e recomendada pela Administração.

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação ÔMEGA**

Além disso, cumpre propor menção especial ao ganho de economia de escala, que retorna em economia de recursos para os cofres públicos. Ao prospectar grandes volumes licitados, a Administração Pública amplia seu poder de compra junto aos fornecedores e consegue reduções consideráveis de preços, fato que certamente não ocorreria se o certamente fosse de forma isolada.

Em nosso Estado, por força dos incisos I a IV e § 1º, do art. 3º, do Decreto nº 18.340/2013 (e suas alterações por meio do Decreto nº 24.082/2019), o Registro de Preços deve ser utilizado de forma preferencial em relação ao rito tradicional das contratações, sempre que:

*I - Quando, pelas características do bem ou serviço, houver necessidade de contratações frequentes, com maior celeridade e transparência;*

*II - Quando for conveniente a aquisição de bens com previsão de entregas parceladas...;*

*III - quando for conveniente a aquisição de bens ou a contratação de serviços para atendimento a mais de um órgão ou entidade a programas de governo;”*

*IV - Quando pela natureza do objeto não for possível definir previamente o quantitativo a ser demandado pela Administração;*

Evidenciadas as hipóteses acima, a **não utilização** do Registro de Preços como forma de contratação, **deverá ser justificada** nos autos do processo como condição de validade dos atos (§2º, do art. 3º, do Decreto nº 18.340/2013, e suas alterações por meio do Decreto nº 24.082/2019), ou seja, **utilizar o sistema é a obrigação legal**.

No presente caso, a aquisição (gêneros alimentícios) relaciona-se com a **necessidade de atendimento a mais de uma unidade escolar (inciso III)**, ensejando várias contratações, por isso, caso a aquisição não se prover via registro de preços, teríamos que reprisá-la várias vezes ao ano, o que demonstraria ineficiência na eleição da forma de contratação em afronta ao princípio da eficiência (**inciso I**). Além do que, o quantitativo solicitado é apenas uma estimativa, não se sabe exatamente o quantitativo a ser utilizado, pois **pela natureza do objeto não é possível definir previamente o quantitativo a ser demandado (inciso IV)**, é essa indefinição que faz que a contratação via registro de preço seja a mais vantajosa pois permite que a aquisição seja de **forma parcelada (inciso II)**, somente quando surgir a necessidade real, até porque, não temos estrutura física para armazenamento e estocagem dos produtos.

Vale ressaltar que, além das evidências justificadas, a escolha pela contratação por meio do Sistema de Registro de Preços, foi definida em atendimentos as regras da

Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020 - *Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE*, bem como a RESOLUÇÃO Nº 20, DE 2 DE DEZEMBRO DE 2020 - *Altera a Resolução/CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE* ([0015588132](#)– [0015588171](#))

Dessa forma, o registro de preços confere flexibilidade às contratações públicas porque a aquisição dele decorrente não é obrigatória; porque a administração não precisa repetir os procedimentos de seleção do mesmo objeto durante o ano; e poder decidir com curto espaço para resposta (abastecimento) o melhor momento da contratação; razão pela qual a SEDUC opta pela formação de registro de preços.

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação ÔMEGA**

[1] MARÇAL, Justen Filho. Comentários à lei de licitações e contratos administrativos. 15<sup>o</sup> Edição. fls. 223/224;

[2] BONAFÉ, Marici Abreu. Pregão e Registro de Preços. In: CARDOZO, José Eduardo Martins (Coord.) Et. Al. Direito Administrativo Econômico. Atlas: São Paulo, 2011. Pág. 1251.

## **22. VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**22.1.** O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços será de até 12 (doze) meses, contados a partir da data de sua publicação no Diário Oficial do Estado, sendo vedada sua prorrogação.

## **23. GERENCIAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**23.1.** A Superintendência Estadual de Compras e Licitações – SUPEL, será o órgão responsável pelos atos de administração, controle e gerenciamento da Ata de Registro de Preços, conforme Decreto Estadual nº. 18.340 de 06/11/2013 e Decreto nº 24.082, de 22 de julho de 2019.

## **24. UTILIZAÇÃO DA ATA E DO FORNECIMENTO ADICIONAL “CARONA”**

**24.1.** Poderá nos termos do artigo 26 do Decreto Estadual 18.340/13, respeitando as alterações conforme Decreto nº 24.082, de 22 de julho de 2019, esta Ata de Registro de Preços, durante a sua vigência, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da Administração Pública Estadual que não tenha participado do certame licitatório, mediante anuência do órgão gerenciador.

**24.2.** É facultada aos órgãos ou entidades municipais, distritais ou estaduais, a adesão a ata de registro de preços da Administração Pública Estadual, desde que esta disponha do caráter anômalo, excepcional e não-obrigatório.

**24.3.** Caberá ao fornecedor beneficiário da Ata de Registro de Preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente da adesão, desde que não prejudique as obrigações presentes e futuras da ata, assumidas com o órgão gerenciador e órgãos participantes.

**24.4.** As aquisições ou contratações adicionais não poderão exceder, por órgão ou entidade, a **50% (cinquenta por cento)** dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório e registrados na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes.

**24.5.** A adesão à ata de registro de preços não poderá exceder, na totalidade, **ao dobro do quantitativo** de cada item registrado na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes, independentemente do número de órgãos não participantes que aderirem.

**24.6.** Caberá ao órgão que se utilizar da ata, verificar a vantagem econômica da adesão a este Registro de Preço.

**24.7.** Além das condições e as regras estabelecidas no termo do Artigo 26 do Decreto nº 18.340/2013 (e suas alterações por meio do Decreto nº 24.082/2019), as adesões ao presente Registro de Preços ficam condicionada ao atendimento das determinações do Tribunal de Contas do Estado de Rondônia, consolidadas no Parecer Prévio nº 07/2014 do TCE/RO, caberá ao órgão

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação ÔMEGA**

ou entidade da Administração interessado, verificar se está enquadrado nas regras do item 3.2 do PP nº 07/2014.

**24.8.** O cumprimento das demais determinações para fornecimentos adicionais (caronas) do Parecer Prévio nº 07/2014/TCE-RO (comprovação da viabilidade operacional, econômica e financeira e verificação da capacitação técnica e econômica complementares) devem ser documentadas nos autos da adesão e são de responsabilidade do requisitante.

**25. ALTERAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**25.1.** Os preços registrados poderão ser revistos nos termos dos Art. 21 e 22 do Decreto Estadual nº. 18.340 de 06/11/2013 (e suas alterações por meio do Decreto nº 24.082/2019), observadas as disposições contidas na alínea "d" do inciso II do caput do artigo 65 da Lei 8.666/93.

**25.2.** Conforme disposto no Art. 15, § 1º, do Decreto nº 18.340/2013, alterado pelo Decreto nº 24.082/2019, é vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados pela ata de registro de preços, inclusive o acréscimo de que trata o § 1º do artigo 65 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993.

**26. APLICAÇÃO DO DECRETO ESTADUAL Nº. 21.264/2016**

**26.1.** No fornecimento do objeto, a empresa contratada deverá adotar os critérios de sustentabilidade ambiental, conforme disposições constantes no Art. 6º do Decreto Estadual nº. 21.264/2016.

**27. APLICAÇÃO DO DECRETO ESTADUAL Nº. 21.675/2017**

**27.1.** Poderão ser concedidos o Tratamento Favorecido, Diferenciado e Simplificado às Microempresas – ME, Empresas de Pequeno Porte – EPP e Microempreendedores Individuais – MEI, conforme disposições estabelecidas no Decreto Estadual nº. 21.675/2017.

**28. ESTIMATIVA DA DESPESA**

**28.1.** A pesquisa de mercado visando estimativa de preços será oportunamente juntada aos autos pela Superintendência Estadual de Compras e Licitações, em atendimento a competência designativa do Decreto Estadual nº 10.538, de 11/06/2003.

**29. CRITÉRIOS DE JULGAMENTO DAS PROPOSTAS**

**29.1.** O critério de julgamento das propostas será de **MENOR PREÇO POR ITEM**, em conformidade com o estabelecido no ato convocatório pela Comissão de Licitação, de acordo com a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações.

**29.2.** A aceitação das propostas **NÃO** será condicionada à apresentação de **amostras**, considerando a pluralidade de itens, suas características específicas e demais peculiaridades, que serão verificados por ocasião da entrega, conforme subitem 6.4., deste TR.

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação ÔMEGA**

**30. CONDIÇÕES GERAIS**

**30.1.** A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações de que deles poderão advir, facultada a realização de licitação específica para a contratação pretendida, sendo assegurada à detentora do registro de preços a preferência em igualdade de condições.

**30.2.** Fica a Detentora ciente que a publicidade da Ata de Registro de Preços na imprensa oficial terá efeito de compromisso nas condições ofertadas e pactuadas na proposta apresentada à licitação.

**30.3.** O presente instrumento objetiva apresentar regramento acerca da aquisição proposta pela unidade requisitante, restando preservados na íntegra, aspectos relativos à definição técnica, quantitativos, destinação e outras informações relativas ao objeto, sendo de competência desta SEDUC-GCOM, tão somente os aspectos relativos às normas de enquadramento da modalidade.

**31. ANEXOS**

**31.1.** Anexo I - Lei N°3753 PEALE ([0015588045](#))

**31.2.** Anexo II- Decreto 22179/2017 ([0015588091](#))

**31.3.** Anexo III – Resolução n° 06/2020 – FNDE ([0015588132](#))

**31.4.** Anexo IV – Resolução n° 20/2020 ([0015588171](#))

**31.5.** Anexo V – Decreto 19115/2014 ([0015588246](#))

**31.6.** Anexo VI – Decreto 15968 ([0015588322](#))

**31.7.** Anexo VII – Cardápio Regulares Fundamental e Médio ([0015588322](#))

**31.8.** Anexo VIII Fichas Técnicas Fundamental e EJA ([0015595228](#))

**31.9.** Anexo IX- Cardápio Escolas Regular Médio e EJA ([0015595230](#))

**31.10.** Anexo X – Fichas Técnicas Médio e EJA ([0015595232](#))

**31.11.** Anexo XI Pauta de Compras Unificadas MDO ([0015603627](#))

**31.12.** Anexo XII Planilha FNDE CENSO ([0015606708](#))

**31.13.** Anexo XIII – Planilha SEDUC-CREMDOGAF ([0015603796](#))

**31.14.** Anexo XIV - Minuta de Contrato ([0016428482](#))

Porto Velho, 25 de fevereiro de 2021.

Na forma do que dispõe o Art. 7º § 2º, incisos I, II e III da Lei nº. 8.666/93, autorizo, aprovo, declaro e dou fé as laudas do presente Termo de Referência e Anexos.

---

Documento assinado eletronicamente por **GHESSY KELLY LEMOS DE OLIVEIRA**, Gerente, em 01/03/2021, às 13:28, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017](#).

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação ÔMEGA**

Documento assinado eletronicamente por **Suamy Vivecananda Lacerda de Abreu, Secretário(a)**, em 01/03/2021, às 16:01, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017](#).

Secretaria de Estado da Educação - SEDUC

**MINUTA DE CONTRATO**

**ANEXO XIV**

**CONTRATO Nº \_\_\_\_\_/PGE\_\_\_\_\_.**

**CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM A SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO ESTADO DE RONDÔNIA E A EMPRESA \_\_ (nome) \_\_, PARA OS FINS QUE SE ESPECIFICA.**

Aos \_\_\_ dias do mês de \_\_\_\_\_ do ano de \_\_\_\_\_, **A Secretaria de Estado da Educação – SEDUC/RO, situado na Rua: Pe. Chiquinho S/N, Bairro Pedrinhas, no PALÁCIO RIO MADEIRA, Edifício Rio Guaporé – Reto 1, CEP: 76.801-468, Porto Velho/RO**, doravante denominada apenas **CONTRATANTE**, neste ato representado pelo \_\_\_\_\_, RG n.º \_\_ (número) \_\_, CPF \_\_ (número) \_\_, e a firma \_\_\_\_\_, CNPJ/MF n.º \_\_, estabelecida no \_\_, em \_\_, doravante denominada **CONTRATADA**, neste ato representada pelo Sr. \_\_\_\_\_, (*nacionalidade*), RG \_\_, CPF \_\_\_\_\_, residente e domiciliado na \_\_\_\_\_, celebram o presente Contrato, decorrente do **PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº. \_\_\_\_\_** que deu origem ao **Pregão**, na forma **Eletrônica**, de Nº. \_\_\_\_\_, homologado pela Autoridade Competente, regido pela Lei Federal nº. 10.520/2002, Decreto Estadual nº. 12.205, de 02/06/2006, aplicando-se, subsidiariamente, no que couber, a Lei Federal nº. 8.666/93, com suas alterações e legislação correlata, sujeitando-se às normas dos supramencionados diplomas legais, mediante as cláusulas e condições a seguir estabelecidas:

**1. CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO**

Constitui objeto do presente Termo de Referência a **formação de Registro de Preços** para futura e eventual Aquisição de Gêneros Alimentícios (produtos perecíveis e não perecíveis), em atendimento as necessidades das Unidades Escolares Executoras da Rede Estadual de Educação, pelo período de 12 (doze) meses, visando garantir a alimentação escolar dos alunos matriculados nas Unidades Escolares da Rede Estadual de Ensino, localizadas no município de Machadinho do Oeste e regiões, contemplados no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE e Programa Estadual de Alimentação Escolar - PEALE, para um período de 200 (duzentos) dias (40 semanas), conforme as especificações técnicas e disposições contidas no Termo de Referência e seus anexos.

**1.1. Vinculação:** Integram este Contrato além do Termo de Referência, as normas do (IDENTIFICAÇÃO DA MODALIDADE), o disposto na proposta da CONTRATADA e demais elementos que sirvam à exata definição do objeto descrito na cláusula primeira.



**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação ÔMEGA**

**1.2. As especificações e quantidade estimadas do objeto desse contrato, estão previstas no Item 3.3 do Termo de Referência, Anexo I do Edital.**

**1.3. As informações quanto a Validade dos Gêneros Alimentícios, estão previstas no subitem 3.4 do Termo de Referência, Anexo I do Edital.**

**1.4. As informações quanto a Garantia do Objeto, estão previstas no subitem 3.5 do Termo de Referência, Anexo I do Edital.**

## **2. CLÁUSULA SEGUNDA – DA JUSTIFICATIVA DAS QUANTIDADES**

**2.1. As informações quanto as quantidades estimadas do objeto do presente contrato, estão previstas no item 5, subitem 5.2 do Termo de Referência, Anexo I do Edital**

## **3. CLÁUSULA TERCEIRA – DO LOCAL, PRAZO E CONDIÇÕES DE ENTREGA E DO RECEBIMENTO**

**3.1. As informações do Local de Entrega estão previstas no item 6, subitem 6.1 do Termo de Referência, Anexo I do Edital.**

**3.2. As informações do Prazo de Entrega estão previstas no item 6, subitem 6.2 do Termo de Referência, Anexo I do Edital.**

**3.3. As informações das Condições de Entrega estão previstas no Item 6, subitem 6.3 do Termo de Referência, Anexo I do Edital.**

**3.4. As informações das Condições de Recebimento estão previstas no Item 6, subitem 6.4 do Termo de Referência, Anexo I do Edital.**

## **4. CLÁUSULA QUARTA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

**4.1. As despesas do presente processo, conforme Memorando nº 2/2021/SEDUC-CREMDOGAF ([0015574113](#)), correrão por meio do Programa de Atividade: **12.368.1076.2386** - Manter as Unidades Escolares e Assistência aos Educandos, Natureza da Despesa: **3.3.50.30 – Material de Consumo - Repasse**, e Fonte de Recurso: **0100** (Recurso do Tesouro Estadual - PEALE) e **0221** (Recurso do Tesouro Federal - PNAE), de forma descentralizado junto às Unidades Executoras (Conselhos Escolares) pela Secretaria de Estado da Educação de Rondônia, as quais farão suas aquisições por meio da Atas de Registro de Preços, oriunda do resultado do Pregão Eletrônico do presente processo, conforme rege a Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020.**

## **5. CLÁUSULA QUINTA – DO PREÇO**

**5.1. O valor total da contratação é de R\$ 0,00 (VALOR POR EXTENSO), que corresponde à nota de empenho, a servir de lastro, para efetuar o pagamento dos bens/materiais referidos na cláusula primeira, tudo depois de recebidos, testados e aprovados pela CONTRATANTE. Sob nenhuma hipótese o valor mencionado será reajustado;**

**5.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas,**

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação ÔMEGA**

previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

**6. CLÁUSULA SEXTA – DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

**6.1.** As condições de pagamento estão previstas no **item 8 do Termo de Referência, Anexo I do Edital.**

**7. CLÁUSULA SÉTIMA – DAS CONDIÇÕES CONTRATUAIS**

**7.1.** A formalização da contratação se dará através de Contrato Administrativo, conforme disposto no Art. 62 da Lei nº. 8.666/93.

**7.2.** Para assinatura do Contrato, a empresa vencedora do certame deverá apresentar a seguinte documentação, para os lotes os quais for declarada vencedora:

**a)** Cópia do Alvará de licença, localização e funcionamento, expedido pelo Município em que a empresa for sediada, devidamente atualizado;

**b)** Cópia do Alvará de Vigilância Sanitária atualizado, emitido pela Vigilância Sanitária do Município sede do licitante.

**7.3.** A Administração convocará regularmente o interessado para aceitar ou retirar o instrumento equivalente, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contado da data da ciência ao chamamento, para no local indicado, firmar o instrumento de Contrato, nas condições estabelecidas no respectivo Termo de Referência e Edital de licitação sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei n.º 8.666/93.

**7.4.** O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pela parte durante o seu transcurso e desde que ocorra motivo justificado e aceito pela Administração.

**7.5.** É facultado à Administração, quando o convocado não assinar o termo de contrato ou não aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo e condições estabelecidos, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo obedecida a ordem de classificação e examinada a aceitabilidade da proposta classificada quanto ao objeto, valor ofertado e habilitação, podendo inclusive negociar diretamente com o proponente para que seja obtido melhor preço, independentemente da cominação prevista no art. 81 da Lei n.º 8.666/93.

**7.6.** A recusa injustificada do licitante vencedor em receber o documento de contratação, ou aceitar/retirar o instrumento equivalente dentro do prazo estabelecido pela Administração, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o às penalidades legalmente estabelecidas na Lei. 8.666/93 e art. 7º da Lei Federal 10.520/2002.

**7.7.** Toda e qualquer modificação, redução ou acréscimo nas disposições do Contrato será formalizada através de Termo Aditivo, exceto as previstas no § 8, do art. 65 da Lei 8.666/93.

**7.8.** O contratado fica obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, com base no valor inicial atualizado do contrato, respeitando os limites do art. 65 da Lei nº 8.666/93 e suas alterações e ainda, em conformidade com o Art. 15, § 3º, do Decreto Estadual nº 18.340/2013.

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação ÔMEGA**

**7.9.** É obrigação do contratado de manter, durante toda execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

**8. CLÁUSULA OITAVA – DO PRAZO DE VIGÊNCIA CONTRATUAL**

**8.1.** O prazo de vigência do contrato será de até 12 (doze) meses contados da data de assinatura do contrato, podendo ser prorrogado na forma do art. 57, § 1º, da Lei nº. 8.666/93.

**9. CLÁUSULA NONA – DA GARANTIA CONTRATUAL**

**9.1.** Não serão exigidas **Garantias Contratuais**, no presente Termo de Referência, uma vez que o objeto não apresenta grande complexidade.

**10. CLÁUSULA DÉCIMA - DO REAJUSTE CONTRATUAL**

**10.1.** Os preços definidos no instrumento contratual, serão fixos e irrevogáveis pelo período de 12 (doze) meses.

**10.2.** Visando compensar os efeitos das variações inflacionárias e para dar a máxima efetividade ao princípio da manutenção do equilíbrio econômico-financeiro do contrato, os preços contratados poderão ser reajustados, com data para início da contagem de prazo do reajustamento contratual a partir da data limite para apresentação da proposta ou do orçamento a que essa se referir conforme disposto no artigo 40 inc. XI c/c art. 55, inc. III da Lei Federal 8666/93.

**10.3.** O reajuste que se refere o subitem anterior será facultado, a pedido da contratada, haja ou não prorrogação do instrumento contratual, no prazo de 60 dias, de acordo com o item anterior, sob pena de o silêncio ser interpretado como renúncia presumida.

**10.4.** Nesses casos, o índice aplicável para o cálculo do reajuste será a variação do Índice de Preços ao Consumidor Amplo IPCA/IBGE ou IGP-M/FGV, ou outro que venha substituí-lo.

**10.5.** O preço eventualmente reajustado somente será praticado após a vigência do aditamento ou apostilamento contratual.

**10.6.** Os reajustes sucessivos terão por base o termo final do período contemplado pelo reajuste anterior.

**10.7.** A assinatura do termo de contrato após 60 (sessenta) dias da data de apresentação da proposta ou da data da licitação, precluirá o direito ao reajuste contratual, passando a ser contado o interregno mínimo para concessão de reajuste a partir da data da assinatura do contrato.

**11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DO REEQUILÍBRIO ECONÔMICO**

**11.1.** Ocorrendo às hipóteses previstas no artigo 65, inciso II, alínea “d”, da lei nº. 8.666-93, será concedido reequilíbrio econômico-financeiro do contrato, requerido pela contratada, desde que documentalmente e suficientemente comprovado o desequilíbrio contratual, podendo ser concedido utilizando algum índice oficial de inflação como o IPCA/IBGE ou IGP-M/FGV, bem como, outro índice que vier a substituí-los.

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação ÔMEGA**

**12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA RESCISÃO CONTRATUAL**

**12.1.** O Termo de Contrato poderá ser rescindido nas hipóteses previstas no art. 78 da Lei nº 8.666, de 1993, com as consequências indicadas no art. 80 da mesma Lei, sem prejuízo das sanções aplicáveis.

**12.2.** Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados, assegurado-se à CONTRATADA o direito à prévia e ampla defesa.

**12.3.** A CONTRATADA reconhece os direitos da CONTRATANTE em caso de rescisão administrativa prevista no art. 77 da Lei nº 8.666, de 1993.

**13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DO ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO**

**13.1.** Conforme os termos do art. 67, § 1º e 2º, da Lei nº. 8.666/93, será designado um representante para acompanhar e fiscalizar a execução do contrato, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas a execução do contrato, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados. As decisões e providências que ultrapassarem a sua competência deverão ser solicitadas a seus superiores em tempo hábil para a adoção das medidas conveniente

**13.2.** O exercício da fiscalização pela Contratante, não excluirá ou reduzirá a responsabilidade da Contratada.

**14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA SUBCONTRATAÇÃO CESSÃO E/OU TRANSFERÊNCIA**

**14.1.** É vedada a subcontratação, cessão e/ou transferência total ou parcial do objeto deste termo.

**15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES**

**15.1.** As obrigações da Contratante, são aquelas estabelecidas no **Item 19, subitem 19.1, do Termo de Referência, Anexo I do Edital.**

**15.2.** As obrigações da Contratada, são aquelas estabelecidas no **Item 19, subitem 19.2 do Termo de Referência, Anexo I do Edital.**

**16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DAS SANÇÕES**

**16.1.** As sanções aplicáveis na execução do contrato são aquelas estabelecidas no **item 20 do Termo de Referência, Anexo I do Edital.**

**17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DA VIGÊNCIA/GERENCIAMENTO/UTILIZAÇÃO E ALTERAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação ÔMEGA**

**17.1.** A vigência da Ata, está estabelecida no item 22 do Termo de Referência – Anexo I do Edital.

**17.2.** O gerenciamento da Ata, está estabelecido no item **23 do Termo de Referência – Anexo I do Edital.**

**17.3.** As condições para a utilização da Ata, estão previstas no **item 24 do Termo de Referência – Anexo I do Edital.**

**17.4.** As condições para a alteração da Ata, estão previstas no **item 25 do Termo do Referência – Anexo I do Edital.**

### **18. CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA - DAS ALTERAÇÕES**

**18.1.** Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

**18.2.** A CONTRATADA é obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do Contrato.

**18.3.** As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do Contrato.

**18.4.** O descumprimento de qualquer Cláusula ou de simples condição deste Contrato, assim como a execução do seu objeto em desacordo com o estabelecido em suas Cláusulas e Condições, dará direito à CONTRATANTE de rescindi-lo mediante notificação expressa, sem que caiba à CONTRATADA qualquer direito, exceto o de receber o estrito valor correspondente ao fornecimento realizado, desde que estejam de acordo com as prescrições ora pactuadas, assegurada a defesa prévia.

**18.5.** Este Contrato poderá, ainda, ser rescindido nos seguintes casos:

**18.5.1.** Decretação de falência, pedido de concordata ou dissolução da CONTRATADA;

**18.5.2.** Alteração do Contrato Social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da CONTRATADA, que, a juízo da CONTRATANTE, prejudique a execução deste pacto;

**18.5.3.** Transferência dos direitos e/ou obrigações pertinentes a este Contrato, sem prévia e expressa autorização da CONTRATANTE;

**18.5.4.** Cometimento reiterado de faltas, devidamente anotadas;

**18.5.5.** No interesse da CONTRATANTE, mediante comunicação com antecedência de 05 (cinco) dias corridos, com o pagamento dos serviços adquiridos até a data comunicada no aviso de rescisão;

**18.5.6.** No caso de descumprimento da legislação sobre trabalho de menores, nos termos do disposto no inciso XXXIII do Art. 7º da Constituição Federal.

### **19. CLÁUSULA DÉCIMA NONA - DA FRAUDE E CORRUPÇÃO**

**19.1.** A CONTRATADA deverá observar os mais altos padrões éticos durante a execução do Contrato, estando sujeitas às sanções previstas na legislação brasileira.

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação ÔMEGA**

**20. CLÁUSULA VIGÉSIMA – DOS CASOS OMISSOS**

**20.1.** Rege-se este instrumento pelas normas e diretrizes estabelecidas na Lei Federal nº 8.666/93, e outros preceitos de direito público, aplicando-se supletivamente os princípios da teoria geral dos contratos e disposições de direito privado.

**21. CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA – DAS RESPONSABILIDADES**

**21.1.** A CONTRATADA assume como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução das obrigações contratadas. Responsabiliza-se, também, pela idoneidade e pelo comportamento de seus empregados, prepostos ou subordinados, e, ainda, por quaisquer prejuízos que sejam causados à CONTRATANTE ou terceiros.

**21.2.** A CONTRATANTE não responderá por quaisquer ônus, direitos ou obrigações vinculadas à legislação tributária, trabalhista, previdenciária ou securitária, e decorrentes da execução do presente Contrato, cujo cumprimento e responsabilidade caberão, exclusivamente, à CONTRATADA.

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

**21.4.** A CONTRATADA manterá, durante toda a execução do Contrato, as condições de habilitação e qualificação que lhe foram exigidas na contratação.

**22. CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA - DA PUBLICAÇÃO**

**22.1.** Após as assinaturas deste Contrato a Procuradoria Geral do Estado providenciará a publicação de resumo no Diário Oficial do Estado, sem prejuízo de outras publicações que a CONTRATANTE tenha como necessárias.

**23. CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCEIRA – DO FORO**

**23.1.** As questões decorrentes da execução deste Instrumento que não possam ser dirimidas administrativamente serão processadas e julgadas no Foro de Porto Velho, capital do Estado de Rondônia, que prevalecerá sobre qualquer outro, por mais privilegiado que seja para dirimir quaisquer dúvidas oriundas do presente Contrato.

**24. CLÁUSULA VIGÉSIMA QUARTA - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

**24.1.** Declaram as partes que este Contrato corresponde à manifestação final, completa e exclusiva do acordo entre elas celebrado.

Para firmeza e como prova do acordado, o presente Contrato foi lavrado em 02 (duas) vias de igual teor, que constitui o documento de fls. \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_, do Livro Especial nº \_\_\_\_\_/Contrato, o qual, depois de lido e achado conforme, vai assinado pelas partes, dele sendo extraídas as cópias que se fizerem necessárias para sua publicação e execução, devidamente



**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação ÔMEGA**

certificadas pela Procuradoria Geral do Estado. Porto Velho-RO, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_  
de \_\_\_\_\_.

_____ Representante / Contratada	_____ Representante / Contratante
-------------------------------------	--------------------------------------

Documento assinado eletronicamente por **Suamy Vivecananda Lacerda de Abreu, Secretário(a)**, em 01/03/2021, às 16:01, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017](#).

Secretaria de Estado da Educação - SEDUC

**SAMS**

**SOLICITAÇÃO E AQUISIÇÃO DE MATERIAIS/SERVIÇOS – SAMS**

Nº Processo: 0029.007698/2021-17						
Unidade Orçamentária: Conselho Escolar de <b>Machadinho D'Oeste</b>			Unidade Administrativa: <b>Coordenadoria Regional de Educação de Machadinho D'Oeste.</b> Unidade Solicitante: <b>Coordenadoria Regional de Educação de Machadinho D'Oeste.</b>			
<b>Função Programática: 12.368.1076.2386 -</b> Manter as Unidades Escolares e Assistência aos Educandos			<b>Natureza da Despesa: 3.3.90.30</b> Material de Consumo			
<b>Objeto</b> Constitui objeto do presente Termo de Referência, a aquisição de materiais de consumo - gêneros alimentícios, por meio de registro de preços, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.						
ITEM	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	Abacate - de 1ª qualidade, casca lisa verde, apresentando bom estado de maturação, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em caixa plástica vazada.	KG	1072			
02	Açúcar - tipo cristal, granulado, cor clara, sem umidade ou	KG	6302			

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação ÔMEGA**

	sujeidade, acondicionada em pacote plástico transparente, íntegro, resistente, vedado hermeticamente, fd 30 kg- pct de 2kg. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data da entrega					
03	Agrião - Maço de tamanho médio com folhas de coloração verde, sem partes estragadas e amareladas. Deverá estar em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. Embalada em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto.	KG	536			
04	Alho nacional branco – graúdo do tipo comum, cabeça inteira fisiologicamente bem desenvolvido, com bulbos corados sem danos mecânicos ou causados por pragas. Embalagem em saco plástico atóxico - de 100 g a 1 kg.	KG	428			
05	Arroz agulhinha, tipo 1 - constituídos de grãos inteiros, isento de sujeidades, materiais estranhos, parasitas, larvas e umidade. Acondicionado em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data da entrega - pct de 5 kg.	KG	35279			
06	Aveia em flocos - Embalagem limpa, não violada, resistente que garanta a integridade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data da entrega	KG	1072			

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação ÔMEGA**

	– cx/pct de 250g.					
07	Batata inglesa - Tamanho grande ou médio, uniforme, inteira, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho, sem corpos estranhos aderidos à superfície externa. Embalada em saco plástico transparente atóxico ou caixa plástica vazada.	KG	804			
08	Beterraba - Tamanho médio, uniforme, sem ferimento ou defeito, tenro sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície. Embalada em saco plástico atóxico ou caixa plástica vazada.	KG	1935			
09	Biscoito Salgado (água e sal / cream cracker), com odor, sabor e cor característicos, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente de dupla face, contendo no máximo 1000 gramas. O produto, assim como sua embalagem, deverá estar em conformidade com a legislação vigente, constando marca, data de fabricação e validade mínima de seis (06) meses. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho.	KG	3988			
10	Café em pó - Torrado e moído, acondicionado em embalagem aluminizada, íntegro, resistente, vedado hermeticamente. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Deverá apresentar validade mínima de 04 meses a partir da data da entrega. Embalagem de 500 gramas.	KG	467			

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação ÔMEGA**

11	Canela em pó - Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data da entrega. Embalagem de até 50 g.	G	14.000			
12	Carne bovina de 2ª (cubos) - Podendo ser de acém, paleta, músculo e lombo. Congelada. Sem gordura aparente, sem manchas esverdeadas, não amolecida ou pegajosa e cor própria da espécie. Embalagem em saco plástico a vácuo, transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente que garanta a integridade e qualidade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter dados de identificação, procedência, nº de lote, data de validade, registro do órgão de inspeção sanitária. Embalagem de até 2 kg.	KG	13636			
13	Carne bovina de 2ª (moída) - Podendo ser de acém, paleta, músculo e lombo. Congelada. Sem gordura aparente, sem manchas esverdeadas, não amolecida ou pegajosa e cor própria da espécie (isenta de tecidos inferiores como ossos, sebo, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos). Embalagem em saco plástico a vácuo, transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente que garanta a integridade e qualidade do produto até o	KG	7719			

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação ÔMEGA**

	momento do consumo (não podendo ser tipo tubete). A embalagem deverá conter dados de identificação, procedência, nº de lote, data de validade, registro do órgão de inspeção sanitária. Embalagem de até 2 kg					
14	Castanha do Brasil (Pará) beneficiada – Produto limpo, em embalagem plástica resistente e atóxica que garanta a integridade do produto, á vácuo. Embalagem de 500g a 1kg. Exclui-se o recebimento de produto com aspecto de mofo e/ou fermentação, odor estranho e impróprio ao produto.	KG	268			
15	Cebola nacional (branca) - Tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenra e com brilho. Acondicionada em embalagens novas, limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto.	KG	2527			
16	Cenoura - 1ª qualidade, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, sem corpo estranho aderido a superfície externa. Embalagem em saco plástico transparente e atóxico a partir de 1 kg.	KG	10533			
17	Charque bovino dianteiro – 1ª qualidade, baixo teor de gorduras. Embalagem a vácuo, saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente que garanta a integridade e qualidade do produto até o momento do consumo. Acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter dados de identificação, procedência, nº de lote, data de validade (mínima	KG	2680			

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação ÔMEGA**

	de 06 meses, a contar da data de entrega), registro do órgão de inspeção sanitária. Pacotes de 1 kg					
18	Colorau - de urucum, em pó - de 1ª qualidade, sem adição de sal, apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Embalado em pacotes de 100 g a 1 kg, com rotulagem conforme a legislação vigente. Na embalagem deve constar ingredientes, peso, data de fabricação e validade. Embalado em saco plástico transparente e atóxico, hermeticamente vedado e resistente.	KG	322			
19	Creme de leite - UHT homogeneizado, sem necessidade de refrigeração. Embalagem tetrapak de 200g. Prazo de validade mínimo 06 meses, a contar da data de entrega. Deve conter dados de identificação, rotulagem nutricional, data de fabricação e prazo de validade.	KG	428			
20	Extrato de tomate - Isento de indicadores de processamento defeituoso. Sem corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação. Embalagem íntegra, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Deve conter dados de identificação, rotulagem nutricional, data de fabricação e prazo de validade (Mínima de 6 meses a partir da entrega). Embalagem de até 340g.	KG	3409			
21	FARINHA DE TAPIOCA DA REGIÃO, Subgrupo Granulada, Tipo 1. Embalagem: saco plástico transparente, atóxico, inviolável e resistente, que	KG	3216			



**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação ÔMEGA**

	garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Peso líquido de até 1kg. Período de validade mínima de 120 dias a partir da data de entrega.					
22	Feijão cariquinha - tipo 1, isento de sujidades, materiais estranhos, parasitas, larvas e umidade. Embalados em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes e acondicionados em fardos lacrados. Deve conter dados de identificação, rotulagem nutricional, data de fabricação e prazo de validade (Mínima de 06 meses a partir da entrega). Pacote de 1 kg	KG	6234			
23	Feijão preto - tipo 1, isento de sujidades, materiais estranhos, parasitas, larvas e umidade. Embalados em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes e acondicionados em fardos lacrados. Deve conter dados de identificação, rotulagem nutricional, data de fabricação e prazo de validade (Mínima de 06 meses a partir da entrega). Pacote de 1 kg.	KG	1802			
24	Folha de louro - Folhas secas e sãs, limpas, de coloração verde pardacenta, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos a sua espécie, acondicionada em saco plástico transparente atóxico, resistente e hermeticamente	G	3.000			

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação ÔMEGA**

	vedado – pacotes de até 12 g. Data de fabricação e validade do produto.					
25	Frango congelado, <b>peito</b> – com osso, em peça, sem tempero, de 1ª qualidade, com validade de 12 meses. Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas e parasitas, acondicionado em saco plástico transparente atóxico. Embalagens de 1 kg, transparente, à vácuo ou bem lacradas, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no órgão de inspeção sanitária. Data de fabricação e validade (mínima de 02 meses, a partir da entrega).	KG	4782			
26	Leite de coco industrializado – produto obtido de leite de coco, pasteurizado e homogeneizado, cor, aroma e odor característicos, não rançoso. Embalagem vidro ou tetrapak não amassada, não estufada, resistente que garanta integridade do produto. Apresentar dados de identificação, rotulagem nutricional, data de fabricação e validade do produto (mínima de 06 meses a partir da data de entrega). Embalagem de 500ml.	L	428			
27	Leite integral em pó (lata ou pacote) - embalagem não amassada, não estufada, resistente que garanta integridade do produto. Embalagem a partir de 400g. Com data de fabricação e validade (mínima seis – 06 meses, a partir da data de entrega).	KG	632			

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação ÔMEGA**

28	Leite integral UHT – Por processamento UHT (Ultra high temperatura), embalagem não amassada, não estufada, resistente que garanta integridade do produto. Apresentar dados de identificação, rotulagem nutricional, data de fabricação e validade do produto (mínima de 04 meses a partir da data de entrega). Caixa tetrapak de 1 litro, esterilizada e hermeticamente fechada.	L	50169			
29	Maçã nacional (vermelha) – Frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos, firmes, tenras e com brilho. Acondicionadas em caixa plástica vazada.	KG	804			
30	Macarrão tipo espaguete – embalagem resistente de polietileno atóxico transparente e que garanta a integridade do produto. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Apresentar dados de identificação, rotulagem nutricional, data de fabricação e validade do produto (mínima de seis – 06 meses a partir da data de entrega), 500 g.	KG	3677			
31	Manteiga - A embalagem deverá apresentar externamente os dados de identificação, procedência, quantidade do produto, prazo de validade (pelo menos 06 meses a partir do recebimento) e informações nutricionais e rotulagem, de acordo com a legislação vigente. Embalagem de 500g.	KG	322			

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação ÔMEGA**

32	Melão - de 1ª qualidade, graúda, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniforme, devendo ser desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta. Acondicionadas em caixa plástica vazada.	KG	2412			
33	Milho Verde: Milho verde in natura, apresentação em espiga sem palha, tamanho médio a grande, com coloração dos grãos amarelo claro, porém macios e leitosos. Deve estar íntegro, com grãos inteiros, sem podridão, fungos, recém colhidas. Cheiro característico do produto, bem desenvolvido, com grão de maturidade adequada. Isento de larvas, insetos e parasitas, bem como de danos por estes provocados. Deverá ser fornecido embalados em bandejas limpas ou sacos plásticos atóxicos transparentes próprios para alimentos. Embalados em pacotes ou bandeja contendo peso médio de 01 Kg.	KG	556			
34	Milho verde em conserva - sem conservantes, em grãos, acondicionada em recipiente íntegro, vedado hermeticamente e limpo, resistente, não amassado, não estufado, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade (mínima de 04 meses a partir da data de entrega). Isento de material estranho. Contendo 200g.	KG	553			
35	Óleo de soja vegetal – tipo 1, refinado, obtido de matéria prima vegetal, sem colesterol e	UND	6234			

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação ÔMEGA**

	sem gorduras trans, aspecto límpido e isento de impurezas, cor e odor característicos. Embalagem plástica de 900 ml, resistente e transparente que garanta a integridade do produto. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.					
36	Pão (francês) 50g – 1ª qualidade, em condições técnicas e higiênico sanitárias adequadas e preparado em conformidade com as exigências da Legislação Sanitária. Tamanho e coloração uniforme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, como também manchas bolores e sujidades. Embalagem em saco plástico atóxico transparente e resistente.	KG	1168			
37	Pimentão verde - 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Embalagem saco plástico atóxico ou acondicionado em caixa plástico vazado	KG	133			
38	Pimentão Vermelho - 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Embalagem saco plástico atóxico ou acondicionado em caixa plástico vazado	KG	133			
39	Repolho verde ou roxo - 1ª qualidade, Tamanho médio, cabeças fechadas, sem ferimentos ou defeitos, tenros,	KG	3179			

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação ÔMEGA**

	sem manchas, e com coloração uniforme. Livres de terra nas folhas externas. Embala em saco plástico atóxico ou acondicionado em caixas vazadas.					
40	Sal – marinho, iodado, refinado, com granulação uniforme e com cristais brancos, não pegajoso ou Empedrado. Embalagem plástica atóxica, resistente e transparente que garanta a integridade do produto, em pacotes de 1 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade (validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega).	KG	856			
41	Tangerina - de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, madura, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. Embalada em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto ou caixas plásticas vazadas.	KG	7485			
42	Tomate - de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado,	KG	10683			



**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação ÔMEGA**

	queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. Embalado em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto ou caixa plástica vazada.					
43	Vinagre – garrafa plástica resistente e transparente que garanta a integridade do produto, com acidez mínima de 4%. Apresentar dados de identificação, rotulagem nutricional, data de fabricação e validade do produto (validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega). Garrafa de 750 ml.	UND	107			
<b>ALIMENTOS PARA ESTUDANTES COM NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAIS PARA ATENDER AS DEMANDAS</b>						
44	Adoçante de stévia, 100% natural, líquido, isento de açúcar. Com aspecto, cor, odor e sabor característicos. Embalagem individual em frasco resistente, em bisnaga c/ bico dosador de gotas de 100ml. Validade no mínimo 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	UND	240			
45	Arroz integral - constituídos de grãos inteiros, isento de sujidades, materiais estranhos, parasitas, larvas e umidade. Acondicionado em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data da entrega - pct de 01 kg.	KG	480			
46	Azeite de Olívia extra virgem - embalagem limpa, não violada, resistente que garanta a	L	36			

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação ÔMEGA**

	integridade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data da entrega. Embalagem de 500 ml a 1 L.					
47	Biscoito integral - tipo Cream Cracker. a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farelo de trigo/ farinha de trigo integral, gordura vegetal, açúcar, sal, fermento biológico, fermentos químicos e outros ingredientes permitidos na legislação. Validade mínima 5 meses na data da entrega. Suas características, descrição e rotulagem deverão estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem de até <b>400g</b> .	G	100.000			
48	Biscoito de polvilho tradicional. Características: crocante. Composição básica: a base de polvilho, ovo, gordura vegetal <b>sem gordura trans</b> , sal refinado, <b>sem glúten e sem lactose</b> . 90% do produto deve estar com suas características físicas intactas (não quebrados). Produzidos na partir de matéria prima de qualidade; embalagem de material atóxico e rotulagem de acordo com legislação da ANVISA, constando data de fabricação e prazo de validade. No ata da entrega o produto deverá ter validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de fabricação. Embalagem de até <b>300g</b> ;	G	100.000			
49	Biscoito Maria sem lactose - <b>400g</b> . Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar,	UND	250			

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação ÔMEGA**

	gordura vegetal hidrogenada zero trans, açúcar invertido, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, pirofosfato ácido de sódio e bicarbonato de amônio), sal, metabissulfito de sódio, aroma artificial de baunilha, proteinase, vitaminas (b1, b2, b6 e pp). Sem colesterol, sem lactose e sem proteína do leite. Isento de produtos de origem animal. Contém glúten. Alérgicos: contém trigo. Pode conter derivados de cevada, aveia, soja e centeio.					
50	Biscoito sem glúten, tipo cookie, sabor laranja e mel, integral com soja, arroz e milho, fonte de fibras e proteínas. Embalagem com as seguintes informações: não contém glúten, tabela nutricional, data de validade, peso líquido <b>150g</b> .	UND	667			
51	Goma para tapioca – goma de mandioca para preparado de tapioca, de 1ª qualidade, peneirada, tipo classe branca, a vácuo, acondicionada em embalagem original do fabricante do produto, com rotulagem de acordo com as normas da ANVISA, embalagem de <b>500g</b> .	UND	640			
52	Iogurte natural; sabor natural integral cremoso; elaborado a partir de leite reconstituído; composto de leite em pó desnatado; fermentos lácteos; outras substâncias químicas permitidas, sem conservantes; contendo rotulagem obrigatória e composição nutricional, conservado e transportado a uma temperatura entre 1 e 10	UND	5882			

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação ÔMEGA**

	graus centígrados; embalagem primária copo plástico lacrado; acondicionado em embalagem secundária apropriada; validade mínima de 24 dias na data da entrega; Embalagem de <b>170ml</b>					
53	Leite em pó integral, <b>sem lactose</b> , enzima lactase, vitaminas (A, D e C) e minerais (ferro e zinco) e estabilizante trifosfato de sódio, monofosfato de sódio, difosfato de sódio e citrato de sódio, isento de lactose e glúten. Embalagem contendo 400g.	UND	130			
54	Leite de vaca <b>desnatado</b> - em pó, instantâneo carbonato de cálcio, fosfato de cálcio e vitaminas (A e D), não contendo glúten. Produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Embalagem (lata – sachê) contendo 400 g.	UND	130			
55	Leite de Soja, <b>extrato de soja em pó</b> - deve ter com principal ingrediente o extrato de soja, sabor natural, deve ser enriquecido com as principais vitaminas e minerais, deve conter pelo menos 240mg de cálcio para uma porção de 30g do produto. Zero adição de açúcar. <b>Não deve conter nos seus ingredientes produtos oriundos do leite de vaca ou outro animal.</b> O produto deverá poder ser ingerido por intolerantes à lactose e ao glúten e por alérgicos à proteína do leite. Na embalagem deve conter todos os dizeres obrigatórios. Embalagem de 300 gramas.	UND	173			
56	Macarrão sem glúten - <b>de arroz</b> , massa proveniente de	G	160.000			

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação ÔMEGA**

	arroz e sem misturas de outros tipos de macarrão – embalagem transparente. Informações nutricionais na embalagem. Validade de no mínimo 06 meses. Embalagem de 500 gramas					
57	Macarrão integral tipo espaguete. Embalagem de 500 gramas- a base de ovos e farinha integral. Composto de matéria-prima de primeira qualidade, sãs e limpas, isentas de material terroso, parasitas. Embalado em em saco reforçado, atóxico e transparente. Rotulagem Nutricional Obrigatória. Prazo de validade de no mínimo 06 (seis) meses na data da entrega	UND	320			
58	Óleo de girassol - embalagem com 900 ml	UND	71			
59	Pão de forma Integral - fatiado. Ingredientes: Farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, glúten, sal, gordura vegetal hidrogenada e fermento biológico, conservador propionato de cálcio. PCT de 500g	UND	300			
60	Proteína texturizada - também denominada Proteína Vegetal Texturizada (PVT) fina (escura) . Desidratado, deverá se apresentar em forma de grânulos de coloração caramelada, obtida por processamento tecnológico adequado, sem sujidades ou materiais estranhos, próprio para uso em preparações alimentícias. Rotulagem completa contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso	KG	300			

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação ÔMEGA**

	líquido. Apresentar data de fabricação e data de validade, sigla e número de registro em vigência no órgão competente. Embalagem de 500 a 1.000 g. Prazo de validade de no mínimo 06 (seis) meses na data da entrega					
61	Queijo minas, frescal - Em embalagem de até 500 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. A Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade/peso do produto.	G	40.000			
62	Sagu - tipo 1; grãos inteiros e são; isento de sujidades, materiais estranhos; bolor; mofo; embalagem primaria plástica, resistente, hermeticamente fechada; pacote com 500g. Validade mínima de 5 meses a contar da data da entrega do produto.	UND	120			
*Os gêneros alimentícios <b>destinado aos estudantes com necessidades alimentares especiais</b> estão sendo solicitados em unidades de medidas individuais considerando as particularidades desta clientela, que pode ser desde um único alunos e as recomendações específicas para cada necessidade alimentar, assim como a per capita estabelecida e a quantidade de vezes que o alimento será servido durante a semana, conforme o cardápio proposto.						
VALOR DA PROPOSTA: EM R\$		PRAZO DE ENTREGA:		PRAZO DE ENTREGA:		
LOCAL:		DATA:		TELEFONE DE CONTATO:		
BANCO:		AGÊNCIA:		C/C:		
ASSINATURA (QUANDO RUBRICADO, NOME POR EXTENSO OU CARIMBO DO RESPONSÁVEL PELA COTAÇÃO DA EMPRESA):						





**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação ÔMEGA**

<b>CARIMBO DO CNPJ/CPF-ME:</b>	<b>USO EXCLUSIVO DA SC/SUPEL</b>
--------------------------------	----------------------------------

---

Documento assinado eletronicamente por **Suamy Vivecananda Lacerda de Abreu, Secretário(a)**, em 01/03/2021, às 16:01, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017](#).

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação ÔMEGA**

**ANEXO II – QUADRO ESTIMATIVO DE PREÇOS**

ITENS CADASTRADOS NO COMPRASNET	ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	QUANT. DEST. EXCLUSIVA ME/EPF	QUANT. DEST. AMPLA CONCORRÊNCIA	PREÇO MÉDIO (E)	SUBTOTAL EXCLUSIVO ME/EPF	SUBTOTAL AMPLA CONCORRÊNCIA	VALOR TOTAL
1	1	Abacate - de 1ª qualidade, casca lisa verde, apresentando bom estado de maturação, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em caixa plástica vazada.	KG	1072		1.072	R\$ 6,60	R\$ 7.075,20	-	R\$ 7.075,20
2	2	Açúcar - tipo cristal, granulado, cor clara, sem umidade ou sujidade, acondicionada em pacote plástico transparente, íntegro, resistente, vedado hermeticamente, fd 30 kg- pct de 2kg. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data da entrega	KG	6302		6.302	R\$ 2,90	R\$ 18.275,80	-	R\$ 18.275,80
3	3	Agrião - Maço de tamanho médio com folhas de coloração verde, sem partes estragadas e amareladas. Deverá estar em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. Embalada em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e íntegro.	KG	536		536	R\$ 9,75	R\$ 5.226,00	-	R\$ 5.226,00
4	4	Alho nacional branco – grão do tipo comum, cabeça inteira fisiologicamente bem desenvolvido, com bulbos corados sem danos mecânicos ou causados por pragas. Embalagem em saco plástico atóxico - de 100 g a 1 kg.	KG	428		428	R\$ 23,80	R\$ 10.186,40	-	R\$ 10.186,40
5	5	Arroz agulhinha, tipo 1 - constituídos de grãos íntegros, isento de sujidades, materiais estranhos, parasitas, larvas e umidade. Acondicionado em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data da entrega - pct de 5 kg.	KG	35279		8.819	R\$ 4,77	R\$ 42.066,63	R\$ 126.214,20	R\$ 168.280,83
6	6					26.460				
7	6	Aveia em flocos - Embalagem limpa, não violada, resistente que garanta a integridade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data da entrega - cx/pct de 250g.	KG	1072		1.072	R\$ 12,74	R\$ 13.657,28	-	R\$ 13.657,28
8	7	Batata inglesa - Tamanho grande ou médio, uniforme, inteira, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho, sem corpos estranhos aderidos à superfície externa. Embalada em saco plástico transparente atóxico ou caixa plástica vazada.	KG	804		804	R\$ 4,38	R\$ 3.521,52	-	R\$ 3.521,52
9	8	Beterraba - Tamanho médio, uniforme, sem fermento ou defeito, tenro sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície. Embalada em saco plástico atóxico ou caixa plástica vazada.	KG	1935		1.935	R\$ 4,09	R\$ 7.914,15	-	R\$ 7.914,15
10	9	Biscoito Salgado (água e sal / cream cracker), com odor, sabor e cor característicos, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente de dupla face, contendo no máximo 1000 gramas. O produto, assim como sua embalagem, deverá estar em conformidade com a legislação vigente, constando marca, data de fabricação e validade mínima de seis (06) meses. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho.	KG	3988		3.988	R\$ 12,28	R\$ 48.972,64	-	R\$ 48.972,64
11	10	Café em pó - Torrado e moído, acondicionado em embalagem aluminizada, íntegro, resistente, vedado hermeticamente. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Deverá apresentar validade mínima de 04 meses a partir da data da entrega. Embalagem de 500 gramas.	KG	467		467	R\$ 18,40	R\$ 8.592,80	-	R\$ 8.592,80
12	11	Canela em pó - Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data da entrega. Embalagem de 50g.	UND	280		280	R\$ 16,17	R\$ 4.527,60	-	R\$ 4.527,60
13	12	Carne bovina de 2ª (cubos) - Podendo ser de acém, paleta, músculo e lombo. Congelada. Sem gordura aparente, sem manchas esverdeadas, não amolecida ou pegajosa e cor própria da espécie. Embalagem em saco plástico a vácuo, transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente que garanta a integridade e qualidade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter dados de identificação, procedência, nº de lote, data de validade, registro do órgão de inspeção sanitária. Embalagem de até 2 kg.	KG	13636		3.409	R\$ 28,97	R\$ 98.758,73	R\$ 296.276,19	R\$ 395.034,92
14						10.227				

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação ÔMEGA**

15	13	Carne bovina de 2ª (móida) - Podendo ser de acém, paleta, músculo e lombo. Congelada. Sem gordura aparente, sem manchas esverdeadas, não amolecida ou pegajosa e cor própria da espécie (isenta de tecidos inferiores como ossos, sebo, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos). Embalagem em saco plástico a vácuo, transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente que garanta a integridade e qualidade do produto até o momento do consumo (não podendo ser tipo tubete). A embalagem deverá conter dados de identificação, procedência, nº de lote, data de validade, registro do órgão de inspeção sanitária. Embalagem de até 2 kg	KG	7719	1.929	5.790	R\$ 23,76	R\$ 45.833,04	R\$ 137.570,40	R\$ 183.403,44
16										
17	14	Castanha do Brasil (Pará) beneficiada – Produto limpo, em embalagem plástica resistente e atóxica que garanta a integridade do produto, à vácuo. Embalagem de 500g a 1kg. Exclui-se o recebimento de produto com aspecto de mofo e/ou fermentação, odor estranho e impróprio ao produto.	KG	268	268	NÃO APLICÁVEL	R\$ 47,27	R\$ 12.668,36	-	R\$ 12.668,36
18	15	Cebola nacional (branca) - Tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenra e com brilho. Acondicionada em embalagens novas, limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto.	KG	2527	2.527	NÃO APLICÁVEL	R\$ 3,77	R\$ 9.526,79	-	R\$ 9.526,79
19	16	Cenoura - 1ª qualidade, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, sem corpo estranho aderido a superfície externa. Embalagem em saco plástico transparente e atóxico a partir de 1 kg.	KG	10533	10.533	NÃO APLICÁVEL	R\$ 4,07	R\$ 42.869,31	-	R\$ 42.869,31
20	17	Charque bovino dianteiro – 1ª qualidade, baixo teor de gorduras. Embalagem a vácuo, saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente que garanta a integridade e qualidade do produto até o momento do consumo. Acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter dados de identificação, procedência, nº de lote, data de validade (mínima de 06 meses, a contar da data de entrega), registro do órgão de inspeção sanitária. Pacotes de 1 kg	KG	2680	2.680	NÃO APLICÁVEL	R\$ 29,66	R\$ 79.488,80	-	R\$ 79.488,80
21	18	Colorau - de urucum, em pó - de 1ª qualidade, sem adição de sal, apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Embalado em pacotes de 100 g a 1 kg, com rotulagem conforme a legislação vigente. Na embalagem deve constar ingredientes, peso, data de fabricação e validade. Embalado em saco plástico transparente e atóxico, hermeticamente vedado e resistente.	KG	322	322	NÃO APLICÁVEL	R\$ 11,83	R\$ 3.809,26	-	R\$ 3.809,26
22	19	Creme de leite - UHT homogeneizado, sem necessidade de refrigeração. Embalagem tetrapak de 200g. Prazo de validade mínimo 06 meses, a contar da data de entrega. Deve conter dados de identificação, rotulagem nutricional, data de fabricação e prazo de validade.	KG	428	428	NÃO APLICÁVEL	R\$ 13,18	R\$ 5.641,04	-	R\$ 5.641,04
23	20	Extrato de tomate - Isento de indicadores de processamento defeituoso. Sem corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação. Embalagem íntegra, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Deve conter dados de identificação, rotulagem nutricional, data de fabricação e prazo de validade (Mínima de 6 meses a partir da entrega). Embalagem de até 340g.	KG	3409	3.409	NÃO APLICÁVEL	R\$ 7,13	R\$ 24.306,17	-	R\$ 24.306,17
24	21	FARINHA DE TAPIOCA DA REGIÃO, Subgrupo Granulada, Tipo 1. Embalagem: saco plástico transparente, atóxico, inviolável e resistente, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Peso líquido de até 1kg. Período de validade mínima de 120 dias a partir da data de entrega.	KG	3216	3.216	NÃO APLICÁVEL	R\$ 10,52	R\$ 33.832,32	-	R\$ 33.832,32
25	22	Feijão cariquinho - tipo 1, isento de sujidades, materiais estranhos, parasitas, larvas e umidade. Embalados em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes e acondicionados em fardos lacrados. Deve conter dados de identificação, rotulagem nutricional, data de fabricação e prazo de validade (Mínima de 06 meses a partir da entrega). Pacote de 1 kg	KG	6234	6.234	NÃO APLICÁVEL	R\$ 7,70	R\$ 48.001,80	-	R\$ 48.001,80
26	23	Feijão preto - tipo 1, isento de sujidades, materiais estranhos, parasitas, larvas e umidade. Embalados em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes e acondicionados em fardos lacrados. Deve conter dados de identificação, rotulagem nutricional, data de fabricação e prazo de validade (Mínima de 06 meses a partir da entrega). Pacote de 1 kg.	KG	1802	1.802	NÃO APLICÁVEL	R\$ 6,90	R\$ 12.433,80	-	R\$ 12.433,80
27	24	Folha de louro - Folhas secas e sãs, limpas, de coloração verde pardacenta, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos a sua espécie, acondicionada em saco plástico transparente atóxico, resistente e hermeticamente vedado – pacotes de 12 g. Data de fabricação e validade do produto.	UND	250	250	NÃO APLICÁVEL	R\$ 9,36	R\$ 2.340,00	-	R\$ 2.340,00

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação ÔMEGA**

28	25	Frango congelado, peito – com osso, em peça, sem tempero, de 1ª qualidade, com validade de 12 meses. Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas e parasitas, acondicionado em saco plástico transparente atóxico. Embalagens de 1 kg, transparente, à vácuo ou bem lacradas, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no órgão de inspeção sanitária. Data de fabricação e validade (mínima de 02 meses, a partir da entrega).	KG	4782	4.782	NÃO APLICÁVEL	R\$ 10,91	R\$ 52.171,62	-	R\$ 52.171,62
29	26	Leite de coco industrializado – produto obtido de leite de coco, pasteurizado e homogeneizado, cor, aroma e odor característicos, não rançoso. Embalagem vidro ou tetrapak não amassada, não estufada, resistente que garanta integridade do produto. Apresentar dados de identificação, rotulagem nutricional, data de fabricação e validade do produto (mínima de 06 meses a partir da data de entrega). Embalagem de 500ml.	L	428	428	NÃO APLICÁVEL	R\$ 12,69	R\$ 5.431,32	-	R\$ 5.431,32
30	27	Leite integral em pó (lata ou pacote) - embalagem não amassada, não estufada, resistente que garanta integridade do produto. Embalagem a partir de 400g. Com data de fabricação e validade (mínima seis – 06 meses, a partir da data de entrega).	KG	632	632	NÃO APLICÁVEL	R\$ 38,03	R\$ 24.034,96	-	R\$ 24.034,96
31	28	Leite integral UHT – Por processamento UHT (Ultra high temperatura), embalagem não amassada, não estufada, resistente que garanta integridade do produto. Apresentar dados de identificação, rotulagem nutricional, data de fabricação e validade do produto (mínima de 04 meses a partir da data de entrega). Caixa tetrapak de 1 litro, esterilizada e hermeticamente fechada.	L	50169	12.542	37.627	R\$ 4,75	R\$ 59.574,50	R\$ 178.728,25	R\$ 238.302,75
32										
33	29	Maçã nacional (vermelha) – Frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos, firmes, tenras e com brilho. Acondicionadas em caixa plástica vazada.	KG	804	804	NÃO APLICÁVEL	R\$ 7,09	R\$ 5.700,36	-	R\$ 5.700,36
34	30	Macarrão tipo espaguete – embalagem resistente de polietileno atóxico transparente e que garanta a integridade do produto. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Apresentar dados de identificação, rotulagem nutricional, data de fabricação e validade do produto (mínima de seis – 06 meses a partir da data de entrega), 500 g.	KG	3677	3.677	NÃO APLICÁVEL	R\$ 7,52	R\$ 27.651,04	-	R\$ 27.651,04
35	31	Manteiga - A embalagem deverá apresentar externamente os dados de identificação, procedência, quantidade do produto, prazo de validade (pelo menos 06 meses a partir do recebimento) e informações nutricionais e rotulagem, de acordo com a legislação vigente. Embalagem de 500g.	KG	322	322	NÃO APLICÁVEL	R\$ 31,72	R\$ 10.213,84	-	R\$ 10.213,84
36	32	Meião - de 1ª qualidade, gráudia, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniforme, devendo ser desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta. Acondicionadas em caixa plástica vazada.	KG	2412	2.412	NÃO APLICÁVEL	R\$ 4,66	R\$ 11.239,92	-	R\$ 11.239,92
37	33	Milho Verde: Milho verde in natura, apresentação em espiga sem palha, tamanho médio a grande, com coloração dos grãos amarelo claro, porém macios e leitosos. Deve estar íntegro, com grãos inteiros, sem podridão, fungos, recém colhidas. Cheiro característico do produto, bem desenvolvido, com grão de maturidade adequada. Isento de larvas, insetos e parasitas, bem como de danos por estes provocados. Deverá ser fornecido embalados em bandejas limpas ou sacos plásticos atóxicos transparentes próprios para alimentos. Embalados em pacotes ou bandeja contendo peso médio de 01 Kg.	KG	556	556	NÃO APLICÁVEL	R\$ 7,88	R\$ 4.381,28	-	R\$ 4.381,28
38	34	Milho verde em conserva - sem conservantes, em grãos, acondicionada em recipiente íntegro, vedado hermeticamente e limpo, resistente, não amassado, não estufado, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade (mínima de 04 meses a partir da data de entrega). Isento de material estranho. Contendo 200g.	KG	553	553	NÃO APLICÁVEL	R\$ 12,20	R\$ 6.746,60	-	R\$ 6.746,60
39	35	Óleo de soja vegetal – tipo 1, refinado, obtido de matéria prima vegetal, sem colesterol e sem gorduras trans, aspecto límpido e isento de impurezas, cor e odor característicos. Embalagem plástica de 900 ml, resistente e transparente que garanta a integridade do produto. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	UND	6234	6.234	NÃO APLICÁVEL	R\$ 8,40	R\$ 52.365,60	-	R\$ 52.365,60
40	36	Pão (francês) 50g – 1ª qualidade, em condições técnicas e higiênicas sanitárias adequadas e preparado em conformidade com as exigências da Legislação Sanitária. Tamanho e coloração uniforme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, como também manchas bolores e sujidades. Embalagem em saco plástico atóxico transparente e resistente.	KG	1168	1.168	NÃO APLICÁVEL	R\$ 13,01	R\$ 15.195,68	-	R\$ 15.195,68
41	37	Pimentão verde - 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Embalagem saco plástico atóxico ou acondicionado em caixa plástica vazada	KG	133	133	NÃO APLICÁVEL	R\$ 7,41	R\$ 985,53	-	R\$ 985,53

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação ÔMEGA**

42	38	Pimentão Vermelho - 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Embalagem saco plástico atóxico ou acondicionado em caixa plástico vazado	KG	133	133	NÃO APLICÁVEL	R\$ 17,60	R\$ 2.340,80	-	R\$ 2.340,80
43	39	Repolho verde ou roxo - 1ª qualidade, Tamanho médio, cabeças fechadas, sem fermentos ou defeitos, tenros, sem manchas, e com coloração uniforme. Livres de terra nas folhas externas. Embala em saco plástico atóxico ou acondicionado em caixas vazadas.	KG	3179	3.179	NÃO APLICÁVEL	R\$ 5,01	R\$ 15.926,79	-	R\$ 15.926,79
44	40	Sal – marinho, iodado, refinado, com granulação uniforme e com cristais brancos, não pegajoso ou Empedrado. Embalagem plástica atóxica, resistente e transparente que garanta a integridade do produto, em pacotes de 1 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade (validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega).	KG	856	856	NÃO APLICÁVEL	R\$ 2,12	R\$ 1.814,72	-	R\$ 1.814,72
45	41	Tangerina - de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, madura, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. Embalada em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto ou caixas plásticas vazadas.	KG	7485	7.485	NÃO APLICÁVEL	R\$ 5,62	R\$ 42.065,70	-	R\$ 42.065,70
46	42	Tomate - de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. Embalado em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto ou caixa plástica vazada.	KG	10683	10.683	NÃO APLICÁVEL	R\$ 5,16	R\$ 55.124,28	-	R\$ 55.124,28
47	43	Vinagre – garrafa plástica resistente e transparente que garanta a integridade do produto, com acidez mínima de 4%. Apresentar dados de Identificação, rotulagem nutricional, data de fabricação e validade do produto (validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega). Garrafa de 750 ml.	UND	107	107	NÃO APLICÁVEL	R\$ 5,50	R\$ 588,50	-	R\$ 588,50
48	44	Adoçante de stévia, 100% natural, líquido, isento de açúcar. Com aspecto, cor, odor e sabor característicos. Embalagem individual em frasco resistente, em bisnaga c/ bico dosador de gotas de 100ml. Validade no mínimo 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	UND	240	240	NÃO APLICÁVEL	R\$ 5,10	R\$ 1.224,00	-	R\$ 1.224,00
49	45	Arroz integral - constituídos de grãos inteiros, isento de sujidades, materiais estranhos, parasitas, larvas e umidade. Acondicionado em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data da entrega - pct de 01 kg.	KG	480	480	NÃO APLICÁVEL	R\$ 6,27	R\$ 3.009,60	-	R\$ 3.009,60
50	46	Azeite de Olívia extra virgem - embalagem limpa, não violada, resistente que garanta a integridade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data da entrega. Embalagem de 500 ml a 1 L.	L	36	36	NÃO APLICÁVEL	R\$ 46,53	R\$ 1.675,08	-	R\$ 1.675,08
51	47	Biscoito integral - tipo Cream Cracker, a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farelo de trigo/ farinha de trigo integral, gordura vegetal, açúcar, sal, fermento biológico, fermentos químicos e outros ingredientes permitidos na legislação. Validade mínima 5 meses na data da entrega. Suas características, descrição e rotulagem deverão estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem de 400g.	UND	250	250	NÃO APLICÁVEL	R\$ 3,58	R\$ 895,00	-	R\$ 895,00
52	48	Biscoito de polvilho tradicional. Características: crocante. Composição básica: a base de polvilho, ovo, gordura vegetal sem gordura trans, sal refinado, sem glúten e sem lactose. 90% do produto deve estar com suas características físicas intactas (não quebrados). Produzidos na partir de matéria prima de qualidade; embalagem de material atóxico e rotulagem de acordo com legislação da ANVISA, constando data de fabricação e prazo de validade. No ato de entrega o produto deverá ter validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de fabricação. Embalagem de 300g;	UND	333	333	NÃO APLICÁVEL	R\$ 8,15	R\$ 2.713,95	-	R\$ 2.713,95
53	49	Biscoito Maria sem lactose - 400g. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, gordura vegetal hidrogenada zero trans, açúcar invertido, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, pirofosfato ácido de sódio e bicarbonato de amônio), sal, metabisulfito de sódio, aroma artificial de baunilha, proteinase, vitaminas (b1, b2, b6 e pp). Sem colesterol, sem lactose e sem proteína do leite. Isento de produtos de origem animal. Contém glúten. Alérgicos: contém trigo. Pode conter derivados de cevada, aveia, soja e centeio.	UND	250	250	NÃO APLICÁVEL	R\$ 4,35	R\$ 1.087,50	-	R\$ 1.087,50
54	50	Biscoito sem glúten, tipo cookie, sabor laranja e mel, integral com soja, arroz e milho, fonte de fibras e proteínas. Embalagem com as seguintes informações: não contém glúten, tabela nutricional, data de validade, peso líquido 150g.	UND	667	667	NÃO APLICÁVEL	R\$ 7,41	R\$ 4.942,47	-	R\$ 4.942,47

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação ÔMEGA**

55	51	Goma para tapioca – goma de mandioca para preparado de tapioca, de 1ª qualidade, peneirada, tipo classe branca, a vácuo, acondicionada em embalagem original do fabricante do produto, com rotulagem de acordo com as normas da ANVISA, embalagem de 500g.	UND	640	640	NÃO APLICÁVEL	R\$ 4,78	R\$ 3.059,20	-	R\$ 3.059,20
56	52	Iogurte natural; sabor natural integral cremoso; elaborado a partir de leite reconstituído; composto de leite em pó desnatado; fermentos lácteos; outras substâncias químicas permitidas, sem conservantes; contendo rotulagem obrigatória e composição nutricional, conservado e transportado a uma temperatura entre 1 e 10 graus centígrados; embalagem primária copo plástico lacrado; acondicionado em embalagem secundária apropriada; validade mínima de 24 dias na data da entrega; Embalagem de 170ml	UND	5882	5.882	NÃO APLICÁVEL	R\$ 2,66	R\$ 15.646,12	-	R\$ 15.646,12
57	53	Leite em pó integral, sem lactose, enzima lactase, vitaminas (A, D e C) e minerais (ferro e zinco) e estabilizante trifosfato de sódio, monofosfato de sódio, difosfato de sódio e citrato de sódio, isento de lactose e glúten. Embalagem contendo 400g.	UND	130	130	NÃO APLICÁVEL	R\$ 18,15	R\$ 2.359,50	-	R\$ 2.359,50
58	54	Leite de vaca desnatado - em pó, instantâneo carbonato de cálcio, fosfato de cálcio e vitaminas (A e D), não contendo glúten. Produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Embalagem (lata – sachê) contendo 400 g.	UND	130	130	NÃO APLICÁVEL	R\$ 16,41	R\$ 2.133,30	-	R\$ 2.133,30
59	55	Leite de Soja, extrato de soja em pó - deve ter com principal ingrediente o extrato de soja, sabor natural, deve ser enriquecido com as principais vitaminas e minerais, deve conter pelo menos 240mg de cálcio para uma porção de 30g do produto. Zero adição de açúcar. Não deve conter nos seus ingredientes produtos oriundos do leite de vaca ou outro animal. O produto deverá poder ser ingerido por intolerantes à lactose e ao glúten e por alérgicos à proteína do leite. Na embalagem deve conter todos os dizeres obrigatórios. Embalagem de 300 gramas.	UND	173	173	NÃO APLICÁVEL	R\$ 24,94	R\$ 4.314,62	-	R\$ 4.314,62
60	56	Macarrão sem glúten - de arroz, massa proveniente de arroz e sem misturas de outros tipos de macarrão – embalagem transparente. Informações nutricionais na embalagem. Validade de no mínimo 06 meses. Embalagem de 500g.	UND	320	320	NÃO APLICÁVEL	R\$ 3,90	R\$ 1.248,00	-	R\$ 1.248,00
61	57	Macarrão integral tipo espaguete. Embalagem de 500 gramas- a base de ovos e farinha integral. Composto de matéria-prima de primeira qualidade, são e limpas, isentas de material tóxico, parasitas. Embalado em em saco reforçado, atóxico e transparente. Rotulagem Nutricional Obrigatória. Prazo de validade de no mínimo 06 (seis) meses na data da entrega	UND	320	320	NÃO APLICÁVEL	R\$ 3,82	R\$ 1.222,40	-	R\$ 1.222,40
62	58	Óleo de girassol - embalagem com 900 ml	UND	71	71	NÃO APLICÁVEL	R\$ 8,27	R\$ 587,17	-	R\$ 587,17
63	59	Pão de forma Integral - fatiado. Ingredientes: Farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, glúten, sal, gordura vegetal hidrogenada e fermento biológico, conservador propionato de cálcio. PCT de 500g	UND	300	300	NÃO APLICÁVEL	R\$ 6,74	R\$ 2.022,00	-	R\$ 2.022,00
64	60	Proteína texturizada - também denominada Proteína Vegetal Texturizada (PVT) fina (escura). Desidratado, deverá se apresentar em forma de grânulos de coloração caramelada, obtida por processamento tecnológico adequado, sem sujidades ou materiais estranhos, próprio para uso em preparações alimentícias. Rotulagem completa contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Apresentar data de fabricação e data de validade, sigla e número de registro em vigência no órgão competente. Embalagem de 500 a 1.000 g. Prazo de validade de no mínimo 06 (seis) meses na data da entrega	KG	300	300	NÃO APLICÁVEL	R\$ 11,37	R\$ 3.411,00	-	R\$ 3.411,00
65	61	Queijo minas, frescal - Em embalagem de 500 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. A Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade/peso do produto.	UND	80	80	NÃO APLICÁVEL	R\$ 17,82	R\$ 1.425,60	-	R\$ 1.425,60
66	62	Sagu - tipo 1; grãos inteiros e são; isento de sujidades, materiais estranhos; bolor; mofo; embalagem primária plástica, resistente, hermeticamente fechada; pacote com 500g. Validade mínima de 5 meses a contar da data da entrega do produto.	UND	120	120	NÃO APLICÁVEL	R\$ 6,53	R\$ 783,60	-	R\$ 783,60
<b>VALOR ME/EPP:</b>										<b>R\$ 1.036.838,59</b>
<b>VALOR AMPLA CONCORRÊNCIA:</b>										<b>R\$ 738.789,04</b>
<b>VALOR GLOBAL:</b>										<b>R\$ 1.775.627,63</b>



**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação ÔMEGA**

**ANEXO III DO EDITAL – MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 245/2021/SUPEL/RO**

**MINUTA DA ATA DE Registro de Preços para futura e eventual Aquisição aquisição de gêneros alimentícios, para garantir a alimentação escolar dos alunos matriculados nas Unidades Escolares da Rede Estadual de Ensino, localizadas no município de Machadinho D'Oeste e regiões conforme condições, quantidades e exigências, estabelecidas neste instrumento.**

**ATA DE REGISTRO DE PREÇOS: Nº \_\_\_\_/2021/SUPEL**

**PREGÃO ELETRÔNICO: Nº 245/2021/SUPEL/RO.**  
**PROCESSO: Nº 0029.007698/2021-17/SEDUC/RO**

Pelo presente instrumento, o Estado de Rondônia, através da **SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES – SUPEL** situada à AVENIDA FARQUAR, S/N – BAIRRO PEDRINHAS – COMPLEXO RIO MADEIRA, Ed. Central – Rio Pacaás Novos 2º Andar, Porto Velho/RO, neste ato representado pelo **Superintendente da SUPEL**, Senhor Márcio Rogério Gabriel e a empresa qualificada no Anexo Único desta Ata, resolvem **REGISTRAR O PREÇO** nas quantidades estimadas no Anexo Único desta ata, atendendo as condições previstas no instrumento convocatório e as constantes nesta Ata de Registro de Preços, sujeitando-se as partes às normas constantes da Lei nº. 8.666/93 e suas alterações, Decreto Estadual nº 18.340/13 e suas alterações e em conformidade com as disposições a seguir:

## **1. DO OBJETO**

**Registro de Preços para futura e eventual Aquisição aquisição de gêneros alimentícios, para garantir a alimentação escolar dos alunos matriculados nas Unidades Escolares da Rede Estadual de Ensino, localizadas no município de Machadinho D'Oeste e regiões conforme condições, quantidades e exigências, estabelecidas neste instrumento.**

## **2. DA VIGÊNCIA**

2.1. O presente Registro de Preços terá validade de 12 (doze) meses, contados a partir de sua publicação no Diário Oficial do Estado.

2.1.1. A vigência dos contratos decorrentes do Sistema de Registro de Preços será definida nos instrumentos convocatórios, observado o artigo 57 da Lei 8.666, de 1993, conforme Decreto Estadual nº 18.340/13.

## **3. DA GERÊNCIA DA PRESENTE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

3.1. Caberá à **Superintendência Estadual de Licitações – SUPEL** a condução do conjunto de procedimentos do certame para registro de preços e gerenciamento da Ata dele recorrente (Decreto 18.340/13 artigo 5º, incisos VII e VIII). No entanto, a alocação de recursos, empenhamento, análise

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação ÔMEGA**

do mérito das quantidades adquiridas, bem como a finalidade pública na utilização dos materiais e serviços são de responsabilidade exclusiva do ordenador de despesas do órgão requisitante.

#### **4. DA ESPECIFICAÇÃO, QUANTIDADE E PREÇO**

4.1. O preço, a quantidade, o fornecedor e a especificação do item registrado nesta Ata, encontram-se indicados no Anexo I deste instrumento.

#### **5. PRAZOS E CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO**

A DETENTORA do registro de preços se obriga, nos termos do Edital e deste instrumento, a:

**5.1.** Retirar a Nota de Empenho junto ao órgão solicitante no prazo de até 05 (cinco) dias, contados da convocação;

**5.2.** Iniciar o fornecimento do objeto dessa Ata, conforme prazo estabelecido no Termo de Referência e edital de licitações.

**5.3.** Não será admitida a entrega pela detentora do registro, de qualquer item, sem que esta esteja de posse da respectiva nota de empenho, liberação de fornecimento, ou documento equivalente.

**5.4.** O objeto e/ou serviço desta ata deverá ser fornecido parcialmente durante a vigência da ata ou contrato, de acordo com as necessidades dos órgãos requerentes, nas quantidades solicitadas pelos mesmos.

#### **6. DO PRAZO E LOCAL DE ENTREGA**

6.1. No recebimento e aceitação de qualquer item, objeto desta Ata de Registro de Preços, serão observadas as especificações contidas no instrumento convocatório.

6.2. Expedida a Nota de Empenho, o recebimento de seu objeto ficará condicionado a observância das normas contidas no art. 40, inciso XVI, c/c o art. 73 inciso II, “a” e “b”, da Lei 8.666/93 e alterações.

6.3. **PRAZO DE ENTREGA:** conforme item 6 do Termo de Referência – Anexo I do Edital.

#### **7. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

7.1. A empresa detentora da Ata apresentará a Gerência Financeira do Órgão requisitante à nota fiscal referente ao fornecimento efetuado.

7.2. As condições de pagamento estão estabelecidas no **item 08 do Termo de Referência**.

#### **8. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

8.1. A despesa correrá à conta dos orçamentos informados no Termo de Referência e edital da licitação. Os órgãos participantes poderão celebrar contratos, emitir notas de empenho ou instrumento equivalente, dependendo dos valores envolvidos, conforme previsto no artigo 62 da Lei 8.666/93.

#### **9. DAS SANÇÕES NO CASO DE INADIMPLÊNCIA E DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS**

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação ÔMEGA**

**9.1. Além das sanções previstas no item 20 do Termo de Referência incluem-se estas:**

9.2. Na hipótese de apresentar documentação inverossímil ou de cometer fraude, o licitante poderá sofrer, sem prejuízo da comunicação do ocorrido ao Ministério Público, quaisquer das sanções adiante previstas, que poderão ser aplicadas cumulativamente:

9.3. Desclassificação, se a seleção se encontrar em fase de julgamento;

9.4. Cancelamento do preço registrado, procedendo-se à paralisação do fornecimento.

9.5. O preço registrado poderá ser cancelado pela Administração Pública, nos termos do Artigo 24 e 25 do Decreto 18.340/13, quando:

9.5.1. A Detentora do Registro deixar de cumprir total ou parcial as condições da Ata de Registro de Preços.

9.5.2. A Detentora do Registro não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido, sem justificativa aceita pela Administração;

9.5.3. A detentora incorrer reiteradamente em infrações previstas no Edital;

9.5.4. A Detentora do Registro que praticar atos fraudulentos no intuito de auferir vantagem ilícita;

9.5.5. Não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior aqueles praticados no mercado ou sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do artigo 87 da Lei 8.666/93 ou no artigo 7º da Lei 10.520/02.

9.5.6. Por razões de interesse público, mediante despacho motivado, devidamente justificado.

9.5.7. O cancelamento do registro nas hipóteses nos sub itens 9.5.1, 9.5.2, 9.5.5 será formalizado por despacho do órgão gerenciador, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

9.5.8. O cancelamento do registro nas hipóteses dos sub itens 9.5.1 e 9.5.2 acarretará ainda a aplicação das penalidades cabíveis, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

9.5.9. O cancelamento do registro de preços poderá ocorrer por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da ata, devidamente comprovados e justificados:

9.5.9.1 Por razões de interesse público ou

9.5.9.2. A pedido do fornecedor.

## **10. UTILIZAÇÃO DA ATA**

10.1. Nos termos do Artigo 26 do Decreto Estadual 18.340/13, esta Ata de Registro de Preços, durante a sua vigência, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da Administração Pública Estadual que não tenha participado do certame licitatório, mediante anuência do órgão gerenciador.

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação ÔMEGA**

10.2. É facultada aos órgãos ou entidades municipais, distritais ou estaduais, a adesão a ata de registro de preços da Administração Pública Estadual, desde que está disponha do caráter anômalo, excepcional e não-obrigatório.

10.3. Caberá ao fornecedor beneficiário da Ata de Registro de Preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente da adesão, desde que não prejudique as obrigações presentes e futuras da ata, assumidas com o órgão gerenciador e órgãos participantes.

10.4. As aquisições ou contratações adicionais não poderão exceder, por órgão ou entidade, a **50% (cinquenta por cento)** dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório e registrados na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes.

10.5. A adesão à ata de registro de preços não poderá exceder, na totalidade, ao **dobro do quantitativo** de cada item registrado na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes, independentemente do número de órgãos não participantes que aderirem.

10.6. Caberá ao órgão que se utilizar da ata, verificar a vantagem econômica da adesão a este Registro de Preço.”

## **11. DA ALTERAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

11.1. De acordo com artigo 21, 22 e 23 do Decreto Estadual 18.340/2013, D.O.E. de 06.11.2013, alterado pelo Decreto 18.871/2015, D.O.E. de 26.05.2015, os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos serviços ou bens registrados, cabendo ao órgão gerenciador promover as negociações junto aos fornecedores, observadas as disposições contidas na alínea "d" do inciso II do caput do artigo 65 da Lei 8.666/93.

11.2. Quando o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão gerenciador convocará os fornecedores para negociarem a redução dos preços aos valores praticados pelo mercado.

11.3. Os fornecedores que não aceitarem reduzir seus preços aos valores praticados pelo mercado serão liberados do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade.

11.4. A ordem de classificação dos fornecedores que aceitarem reduzir seus preços aos valores de mercado observará a classificação original.

11.5. Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados, e o fornecedor não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá:

11.5.1. liberar o fornecedor do compromisso assumido, caso a comunicação ocorra antes do pedido de fornecimento, e sem aplicação de penalidade se confirmada a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados; e

11.5.2. Convocar os demais fornecedores para assegurar igual oportunidade de negociação.

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação ÔMEGA**

11.5.3. Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador deverá proceder à revogação do item da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

11.5.4. Será admitida solicitação de revisão de preços de que trata o **subitem 11.5 deste**, quando tratar-se de produtos cujo preço médio de mercado for obtido em tabelas oficiais publicamente reconhecidas ou de preços regulamentados pelo poder público, depois de cumprido o disposto no **subitem 11.5.2 deste**.

11.5.4.1. A revisão de preços prevista no subitem 11.5.4 poderá ser efetivada mediante requerimento do detento da ata, que deverá fazê-lo antes do pedido de fornecimento e, deverá instruir o pedido com a documentação probatória de majoração do preço do mercado e a oneração de custos.

## **12. DAS OBRIGAÇÕES DA DETENTORA DO REGISTRO**

12.1. As obrigações da Detentora do Registro estão previstas no **item 19.2 do Termo de Referência– Anexo I do Edital**.

## **13. DAS OBRIGAÇÕES DOS ÓRGÃOS REQUISITANTES**

13.1. As obrigações do(s) Órgão(s) Requisitante(s) estão previstas no **item 19.1 do Termo de Referência– Anexo I do Edital**.

13.2. Não haverá, sob hipótese alguma, pagamento antecipado.

## **14. DOS ÓRGÃOS PARTICIPANTES:**

14.1. É participante desta ata a Secretaria de Estado da Educação – SEDUC/RO pertencente à Administração Pública do Estado de Rondônia:

## **15. DISPOSIÇÕES GERAIS**

15.1. A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações de que deles poderão advir, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, sendo assegurada à Detentora do registro de preços a preferência em igualdade de condições.

15.2. Fica a Detentora ciente que a publicidade da ata de registro de preços na imprensa oficial terá efeito de compromisso nas condições ofertadas e pactuadas na proposta apresentada à licitação.

15.3. A Ata de Registro de Preços, os ajustes dela decorrentes, suas alterações e rescisões obedecerão ao Decreto Estadual 18.340/13, Lei Federal nº 8.666/93, demais normas complementares e disposições desta Ata e do Edital que a precedeu, aplicáveis à execução e especialmente aos casos omissos.

15.4. Fazem parte integrante desta Ata, para todos os efeitos legais: o Edital de Licitação e seus anexos, bem como, o ANEXO ÚNICO desta ata que contém os preços registrados e respectivos detentores.



**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação ÔMEGA**

15.5. Fica eleito o foro do Município de Porto Velho/RO para dirimir as eventuais controvérsias decorrentes do presente ajuste.

**ÓRGÃO GERENCIADOR:**

**ISRAEL EVANGELISTA DA SILVA**

Superintendente Estadual de Compras e Licitações

**GENEAN PRESTES DOS SANTOS**

Gerente do Sistema de Registro de Preços

**EMPRESA(S) DETENTORA(S):**

Qualificada(s) no Anexo Único desta Ata



**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação ÔMEGA**

**ANEXO IV DO EDITAL - REGRAS DE TRANSIÇÃO**

Considerando a publicação do Decreto Federal nº. 10.024 de 20 de setembro de 2019;

Considerando a publicação da Portaria nº 248/2019/SUPEL-CI;

Considerando as mudanças no sistema de compras ComprasNet que tratam da Regulamentação da licitação na modalidade pregão, na forma eletrônica, para a aquisição de bens e a contratação de serviços comuns, incluídos os serviços comuns de engenharia;

Considerando que as minutas dos editais da SUPEL/RO ainda não foram alteradas em virtude da edição do Decreto Estadual que ainda será publicado;

Considerando ainda que alguns dos procedimentos de praxe não poderão mais ser aplicados em virtude das novas funcionalidades do sistema de compras utilizado;

As empresas participantes deste certame deverão considerar o que se segue:

**1) Em relação a APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO PELOS LICITANTES:**

I – Deverá o licitante, após a divulgação deste edital no sítio eletrônico encaminhar, exclusivamente por meio do sistema, **CONCOMITANTEMENTE** a **PROPOSTA**, conforme item 11 e seus subitens deste edital e os **DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**, conforme item 13 e seus subitens deste edital.

**2) O MÉTODO DE DISPUTA adotado para este pregão será ABERTO.**

**2.1.** O intervalo de lances será de: 1% (um por cento) quando o item licitado possuir valor estimado acima de R\$ 1.000.000,00 (um milhão de reais)

**2.2.** O intervalo de lances será de: 2% (dois por cento) quando o item licitado possuir valor estimado de até R\$ 1.000.000,00 (um milhão de reais).

**3) A abertura e o fechamento dos lances, ocorrerão de forma automática a ser realizada exclusivamente pelo sistema gerenciador.**

Porto Velho - RO, 19 de Abril de 2021.

**RONALDO ALVES DOS SANTOS**  
Pregoeiro Substituto ÔMEGA/SUPEL  
Mat. 200006353



**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação ÔMEGA**

**AVISO DE LICITAÇÃO**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº245/2021/ÔMEGA/SUPEL/RO**

**COM APLICAÇÃO DE COTA PARA MICROEMPRESAS - ME  
E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE – EPP**

**1 - PARA OS ITENS 05, 12, 13, 28, aplica-se a AMPLA PARTICIPAÇÃO com a reserva de cota no total de até 25% às empresas ME/EPP em obediência ao previsto no Art. 8º do Decreto Estadual nº 21.675/2017.**

**2 - PARA OS DEMAIS ITENS, adota-se a exclusiva participação de Empresas de Pequeno Porte – EPP, Microempresas - ME e equiparadas, tendo em vista o Art. 48, I, da Lei Complementar nº 123/2006 e o Art. 6º do Decreto Estadual nº 21.675/17**

A SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES, por meio de seu(a) Pregoeiro(a) e Equipe de Apoio, nomeada por força das disposições contidas na Portaria nº 35/2021/CI/SUPEL, publicada no DOE do dia 31.03.2021, torna público que se encontra autorizada a realização da licitação na modalidade de **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, sob o nº **245/2021/ÔMEGA/SUPEL/RO**, do tipo **MENOR PREÇO POR ITEM, MÉTODO DE DISPUTA: ABERTO** (Artigo 32 do Decreto Federal nº 10.024 de 20 de setembro de 2019), tendo por finalidade a qualificação de empresas e a seleção da proposta mais vantajosa, conforme disposições descritas neste edital e seus anexos, em conformidade com as [Leis Federais nº 10.520/02](#) e [nº 8.666/93](#) e suas alterações a qual se aplica subsidiariamente a modalidade de Pregão, com os [Decretos Estaduais nº 12.205/06](#), [Decreto Estadual n.º 18.340/13](#) [nº 16.089/2011](#), [nº 21.675/2017](#) e suas alterações, [Decreto Federal nº 10.024/2019](#), com a [Lei Complementar nº 123/06](#) e suas alterações, com a [Lei Estadual nº 2414/2011](#), e demais legislações vigentes, tendo como interessada a SEDUC/GCOM.

**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 0029.007698/2021-17**

**OBJETO: Registro de Preços para futura e eventual Aquisição aquisição de gêneros alimentícios, para garantir a alimentação escolar dos alunos matriculados nas Unidades Escolares da Rede Estadual de Ensino, localizadas no município de Machadinho D'Oeste e regiões conforme condições, quantidades e exigências, estabelecidas neste instrumento.**

**PROGRAMA DE TRABALHO: 12.368.1076.2386**

**ELEMENTO DE DESPESA: 3.3.50.30**

**FUNTE DE RECURSOS: 100/0221**

**VALOR ESTIMADO PARA CONTRATAÇÃO: R\$ 1.775.627,63**

**DATA DE ABERTURA: 13 de Julho de 2021, às 11h00min. (HORÁRIO DE BRASÍLIA - DF)**

**ENDEREÇO ELETRÔNICO: <https://www.comprasgovernamentais.gov.br/>**

**CÓDIGO DA UASG: 925373**

**LOCAL:** O Pregão Eletrônico será realizado por meio do endereço eletrônico acima mencionado, por meio do(a) Pregoeiro(a) e equipe de apoio.

**EDITAL:** O Instrumento Convocatório e todos os elementos integrantes encontram-se disponíveis para consulta e retirada no endereço eletrônico acima mencionado, e, ainda, no site [www.supel.ro.gov.br](http://www.supel.ro.gov.br). Maiores informações e esclarecimentos sobre o certame serão prestados pelo(a) Pregoeiro(a) e Equipe de Apoio, na Superintendência Estadual Licitações, pelo telefone (69) 3212-9270, ou no endereço sito a Av. Farquar, S/N, Bairro: Pedrinhas, Complexo Rio Madeira, Ed. Pacaás Novos, 2º Andar, em Porto Velho/RO - CEP: 76.903-036.

**Porto Velho-RO, 21 de junho de 2021.**

**RONALDO ALVES DOS SANTOS**

Pregoeiro(o) Substituto SUPEL-RO

Mat. 200006353



**GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA**  
**GOVERNADORIA**

LEI N. 3.753 , DE 30 DE DEZEMBRO DE 2015.

Institui o Programa Estadual de Alimentação Escolar - PEALE-RO destinado às unidades escolares urbanas e rurais da Rede Pública Estadual de Ensino do Estado de Rondônia e dá outras providências.

O GOVERNADOR DO ESTADO DE RONDÔNIA:

Faço saber que a Assembleia Legislativa decreta e eu sanciono a seguinte Lei:

Art. 1º. Fica instituído o Programa Estadual de Alimentação Escolar - PEALE-RO, no âmbito da Secretaria de Estado da Educação - SEDUC, que tem por objetivo prestar assistência financeira às unidades escolares urbanas e rurais da Rede Pública Estadual de Ensino, abrangendo suas extensões, denominadas Unidades Executoras.

Parágrafo único. Para os fins desta Lei, considera-se Unidade Executora a entidade mantenedora de direito privado, denominada Conselho Escolar devidamente constituída e com personalidade jurídica própria, sem fins lucrativos, representativa da Unidade de Ensino e composta por pessoas da comunidade escolar: pais, alunos, professores e demais servidores da respectiva Unidade Escolar, obedecida a legislação específica.

Art. 2º. A SEDUC, por meio do Programa Estadual de Alimentação Escolar, fica autorizada a proceder à transferência de recursos financeiros às Unidades Executoras, mediante crédito automático em conta corrente única e específica, sem a necessidade da formalização de convênio, termo de cooperação, acordo, contrato, ajuste ou outro instrumento congêneres, sendo responsáveis pelo recebimento, movimentação e aplicação destes recursos os representantes legais constituídos na forma da lei e dos estatutos próprios.

§ 1º. As unidades escolares da Rede Pública Estadual de Ensino somente serão beneficiadas se dispuserem de Unidades Executoras próprias - UEx, sendo responsáveis pelo recebimento e aplicação dos recursos financeiros do PEALE-RO.

§ 2º. As escolas que ainda não possuem Unidades Executoras próprias serão beneficiadas com recursos financeiros do PEALE-RO e atendidas com execução direta pela SEDUC/RO.

Art. 3º. A assistência financeira a ser concedida a cada Unidade Executora será definida, anualmente, e terá como base o número de alunos matriculados na Unidade de Ensino, de acordo com os dados extraídos do Educa Censo do exercício anterior, calculados por aluno e dias letivos, sendo este valor definido mediante Ato do Chefe do Poder Executivo, de acordo com a disponibilidade orçamentária.

Art. 4º. A SEDUC poderá, conforme disponibilidade orçamentária, repassar valores diferenciados e/ou parcelas adicionais para as Unidades Executoras, de acordo com Planilha Orçamentária e Laudo, devidamente assinado por profissional da área, apresentado pela Unidade Executora e aprovado pela SEDUC.

Art. 5º. O repasse dos recursos financeiros do PEALE-RO será transferido em 10 (dez) parcelas, de acordo com a disponibilidade financeira do Tesouro Estadual.





**GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA**  
**GOVERNADORIA**

Art. 6º. Para o repasse dos recursos do PEALE-RO, as Unidades Executoras apresentarão à Secretaria de Estado da Educação os seguintes documentos:

I - Ofício assinado pelo Presidente da Unidade Executora ou da instituição equivalente, solicitando a participação no PEALE-RO;

II - Ata de Fundação do Conselho Escolar ou entidade equivalente, para escolas recém-constituídas;

III - Ata da última eleição do Conselho Escolar ou entidade equivalente;

IV - Estatuto do Conselho Escolar ou entidade equivalente registrado em Cartório;

V - cópia dos documentos pessoais (RG e CPF) do (a) Presidente do Conselho Escolar, APP ou entidade equivalente;

VI - comprovante da abertura da conta bancária específica para crédito dos valores a serem repassados pelo PEALE-RO;

VII - Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ;

VIII - Certidão Negativa de Débito com o INSS - CND;

IX - Certidão Negativa de Débito de Tributos Federais;

X - Certidão Negativa de Débito de Tributos Estaduais; e

XI - Certidão Negativa de Débito de Tributos Municipais.

Art. 7º. Os recursos financeiros do PEALE-RO serão complementares ao PNAE/FNDE e destinado à aquisição de gêneros alimentícios, de acordo com os itens estabelecidos no cardápio escolar, pelas nutricionistas do PALE/SEDUC/RO, vedado qualquer outra destinação.

Art. 8º. Para cada repasse dos recursos financeiros do PEALE-RO a Secretaria de Estado da Educação providenciará a publicação do Ato pela Imprensa Oficial, do qual constarão, no mínimo, os seguintes elementos:

I - número do processo;

II - identificação da escola, da Unidade Executora, do Conselho Estadual de Educação e da Coordenadoria Regional de Educação, recebedores dos recursos financeiros, e o respectivo Município em que se situem;

III - número de inscrição no CNPJ quando se tratar de Unidade Executora;

IV - valor do repasse; e

V - identificação do Programa a que se refere ao repasse dos recursos financeiros.

Art. 9º. O prazo estabelecido às Unidades Executoras para a aplicação dos recursos do PEALE-RO ocorrerá automaticamente após o crédito em conta corrente.



**GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA**  
**GOVERNADORIA**

Art. 10. O prazo estabelecido às Unidades Executoras para a execução dos recursos do PEALE-RO ocorrerá em até 5 (cinco) dias úteis após o crédito em conta corrente.

Art. 11. As prestações de contas ocorrerão semestralmente, contadas a partir do crédito na conta bancária da Unidade Executora.

Art. 12. A prestação de contas de cada repasse constituir-se-á dos seguintes documentos:

I - Ofício de encaminhamento da prestação de contas ao Secretário de Estado da Educação, informando o valor de cada parcela e os dados da Unidade Executora;

II - relatório de execução físico-financeira;

III - demonstrativo da execução da receita e da despesa;

IV - relação dos pagamentos realizados, por ordem de datas;

V - conciliação bancária, especificando o período do recebimento da parcela;

VI - extrato bancário de toda movimentação financeira do período da execução;

VII - extrato bancário de aplicação financeira;

VIII - Portaria de comissão de compras;

IX - Portaria de comissão de recebimento;

X - parecer do Conselho Fiscal; e

XI - documentos comprobatórios de realização de despesas, a saber:

a) comprovantes originais de ressarcimento/restituições, quando for o caso;

b) comprovante de pagamento através de cópia do cheque devidamente preenchido e/ou transferência eletrônica com o indicativo do recebedor; e

c) notas fiscais originais, totalmente preenchidas, em nome da Unidade Executora indicando o PEALE-RO, observadas as leis e normas vigentes.

Parágrafo único. Os documentos comprobatórios de realização de despesas devem ser atestados por uma comissão de compras e outra de comissão de recebimento, devidamente nomeadas pelo Presidente da Unidade Executora, sendo cada Comissão composta de, no mínimo, 3 (três) membros, constituídos por servidores que atuem na Unidade Escolar.

Art. 13. A Coordenadoria Regional de Educação procederá ao recebimento da prestação de contas da Unidade Executora e, no prazo estabelecido, diligenciará para a correção das falhas detectadas, encaminhando-a para o Núcleo de Prestação de Contas-NCPC/SEDUC e, posteriormente, para apreciação e manifestação da Gerência de Controle Interno da SEDUC ou da Controladoria Geral do Estado,



**GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA**  
**GOVERNADORIA**

conforme o valor, e devida aprovação e homologação das contas pelo titular da Secretaria de Estado da Educação.

Parágrafo único. A prestação de contas, após analisada pelos órgãos estaduais, deverá ser encaminhada ao Conselho de Alimentação Escolar do Estado de Rondônia.

Art. 14. Caso as Unidades Executoras apresentem com atraso a prestação de contas, não apresentem a respectiva prestação de contas ou apresente prestação de contas irregular à Secretaria de Estado da Educação serão impostas as sanções a seguir:

I - o atraso na entrega da prestação de contas acarretará o atraso no envio da parcela subsequente e aplicação de advertência;

II - a não apresentação de prestação de contas, ou sua reprovação, acarretará imediata abertura de processo administrativo disciplinar contra o Diretor e Vice-Diretor; e

III - após análise do Controle Interno da SEDUC ou da Controladoria Geral do Estado, e em caso de não haver regularização pela Unidade Executora, ocorrerá a interrupção dos repasses, implicando a apuração da responsabilidade administrativa, civil e criminal dos responsáveis pela gestão dos recursos financeiros e a instauração imediata de Tomada de Contas Especial, que após o devido relatório e certificado da Controladoria Geral do Estado será encaminhado ao Tribunal de Contas do Estado e, concomitantemente, se for o caso, ao Ministério Público para a adoção das providências cabíveis.

Parágrafo único. Caso a Unidade Executora praticar reiteradamente a conduta de entregar em atraso a prestação de contas, sendo aplicadas duas ou mais advertências, a Secretaria de Estado da Educação adotará medidas administrativas com a finalidade de apurar a responsabilidade administrativa dos gestores e afastar, após o devido processo administrativo de acordo com a Lei n. 3.018, de 2013, os Gestores das Unidades Executoras.

Art. 15. Os saldos financeiros existentes em conta corrente das Unidades Executoras para o uso no semestre e/ou ao término de cada exercício poderão ser reprogramados para o uso no semestre ou exercício posterior, e, se a previsão de uso do recurso for superior ou igual a um mês, deverão ser aplicados em caderneta de poupança de instituição financeira oficial, ou se a utilização ocorrer em prazo menor que um mês, deverão ser aplicados em fundo de aplicação financeira de curto prazo, devendo ser justificados os procedimentos adotados em prestação de contas.

Parágrafo único. A Unidade Executora apenas poderá realizar a reprogramação do recurso para o exercício subsequente no valor montante de até 30% (trinta por cento) da 10ª (décima) parcela creditada.

Art. 16. As unidades escolares deverão divulgar todos os recursos financeiros recebidos pelo PEALE-RO e sua prestação de contas em locais públicos, tais como murais das escolas, igrejas, postos de saúde, rádios locais, jornais comunitários, e no site oficial da SEDUC, com o controle da divulgação pelas Coordenadorias Regionais de Educação e pela Gerência de Controle Interno da SEDUC.

Art. 17. Todos os registros contábeis e os demonstrativos gerenciais, mensais e atualizados relativos aos recursos repassados, ficarão permanentemente à disposição dos órgãos estaduais de controle externo pelo período mínimo de 10 (dez) anos.





**GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA  
GOVERNADORIA**

Art. 18. A comunidade escolar e a sociedade civil poderão acompanhar a execução do PEALE-RO, podendo requisitar informações e formalizar denúncias junto à Secretaria de Estado da Educação, através da Ouvidoria Estadual da Educação.

Art. 19. O representante legal da Unidade Executora responderá administrativa, civil e criminalmente pelos atos que praticar em desacordo com esta Lei e que causem danos ao Erário.

Art. 20. Compete à Secretaria de Estado da Educação, por meio do Programa de Alimentação Escolar - PALE/SEDUC acompanhar e supervisionar a aplicação dos recursos financeiros do PEALE-RO, bem como elaborar cartilhas informativas, promover capacitações, orientações e instruções necessárias à boa administração e execução financeira, visando assegurar padrões dos alimentos à clientela estudantil, conforme o disposto nas diretrizes do Ministério da Educação.

Art. 21. De acordo com o artigo 22, da Lei n. 3.350, de 2014, quando a Unidade Executora estiver impedida de receber recursos do PROAFI, esta também não poderá receber recursos do PEALE-RO.

Art. 22. Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Palácio do Governo do Estado de Rondônia, em 30 de dezembro de 2015, 128º da República.

  
**CONFÚCIO AIRES MOURA**  
Governador



GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA  
GOVERNADORIA

DECRETO N. 22.179, DE 8 DE AGOSTO DE 2017.

Determina a inclusão do peixe no cardápio da merenda escolar das instituições públicas de ensino do Estado de Rondônia e revoga o Decreto nº 20.690, de 21 de março de 2016.

O GOVERNADOR DO ESTADO DE RONDÔNIA, no uso das atribuições que lhe confere o artigo 65, inciso V, da Constituição Estadual, e

Considerando o disposto na Constituição Federal nos artigos 6º, 205 e 208, inciso VII;

Considerando o dever constitucional de atendimento ao educando no desenvolvimento de ações que promovam e garantam a alimentação escolar para alunos da rede estadual de ensino, sendo inerente à dignidade da pessoa humana e indispensável à realização dos direitos fundamentais consagrados na Constituição Federal;

Considerando a Lei nº 3.753, de 30 de dezembro de 2015, que instituiu o Programa Estadual de Alimentação Escolar - PEALE/RO no âmbito da Secretaria de Estado da Educação - SEDUC, com o objetivo precípuo de prestar assistência financeira às unidades escolares urbanas e rurais da rede pública estadual de ensino;

Considerando a importância da intersetorialidade com a adoção de políticas e programas para assegurar alimentação saudável e adequada aos alunos da rede estadual de ensino por meio de ações articuladas entre educação, agricultura e outros; e,

Considerando a necessidade de fortalecer a piscicultura aos agricultores familiares no Estado de Rondônia,

DECRETA:

Art. 1º. Fica determinada a inclusão dos peixes da região, tais como: tambaqui, pirarucu e pintado, minimamente processados e sem espinhas, na forma filé e polpa, no cardápio da merenda escolar das instituições públicas de ensino do Estado de Rondônia.

§ 1º. Para a inclusão do peixe no cardápio da merenda escolar, o Estado de Rondônia, por meio da Secretaria de Estado da Educação - SEDUC repassará mediante crédito automático à Unidade Executora (Conselho Escolar), em conta específica, o valor de R\$ 2,00 (dois reais) por mês/aluno.

§ 2º. As escolas que não possuem Unidade Executora própria serão atendidas com execução direta pela SEDUC.

§ 3º. As despesas decorrentes da inclusão do peixe no cardápio da merenda escolar na rede estadual de ensino correrão da fonte do Tesouro Estadual, consignadas no orçamento vigente e suplementadas, se necessário, não se constituindo como despesas de manutenção e desenvolvimento do ensino nos termos do artigo 71, inciso IV, da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996.





**GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA**  
**GOVERNADORIA**

Art. 2º. Para a aquisição do peixe deverão ser observados os termos da Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, que "Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - SISAN com vistas a assegurar o direito humano à alimentação e dá outras providências."

Art. 3º. Os recursos financeiros repassados no âmbito da SEDUC para o custeio de despesas com a inclusão do peixe no cardápio da merenda escolar deverão ser utilizados para aquisição de peixe junto aos piscicultores que sejam criadores e pertençam ao segmento da Agricultura Familiar, do empreendedor familiar rural ou de suas organizações.

§ 1º. Caso a Unidade Executora não obtenha o quantitativo necessário de peixe para atender as necessidades da escola, esta poderá completar o quantitativo junto aos demais grupos de piscicultores.

§ 2º. Para a aquisição do peixe será priorizado o piscicultor rural local do município onde está localizada a unidade escolar e, na falta deste, os demais grupos de piscicultores na seguinte ordem: do território rural/Município, do Estado e do País.

§ 3º. Compete aos fornecedores a entrega do peixe diretamente à Unidade Executora, em conformidade com a especificidade, qualidade e quantitativo, e de acordo com o cardápio da merenda escolar, atendendo à solicitação da escola.

§ 4º. Para a aquisição de pescado, as Unidades Executoras realizarão Chamada Pública, nos termos do artigo 25, da Resolução nº 04, de 2 de abril de 2015, do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação - FNDE, garantindo a isonomia e a transparência no Certame de Licitação.

Art. 4º. Competirá aos agricultores familiares formais a habilitação junto à Subgerência de Alimentação Escolar - SAE/SEDUC, com a apresentação dos seguintes documentos:

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

II - RG e CPF (original e cópias), certidões de regularidade de tributos federais, estaduais, municipais e Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas;

III - laudo da Vigilância Sanitária aprovando as normas de higienização, apresentação do Selo de Inspeção Municipal - SIM ou Selo de Inspeção Estadual - SIE, ou ainda, o Selo de Inspeção Federal - SIF; e

IV - declaração de aptidão ao PRONAF - DAP.

§ 1º. Em se tratando de empreendimentos familiares deverá ser apresentada:

I - cópia do Contrato Social, registrada em Cartório;

II - declaração de que o peixe é oriundo de produção própria;

III - projeto de venda do peixe da Agricultura Familiar assinada por todos agricultores familiares participantes; e



**GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA**  
**GOVERNADORIA**

IV - além do disposto no inciso III do caput, deste artigo, os interessados devem providenciar a Guia de Trânsito de Animais - GTA e laudos atestando a sanidade do pescado, emitidos pela Agência de Defesa Sanitária Agrosilvopastoril do Estado de Rondônia - IDARON.

§ 2º. No caso de cooperativas, além dos documentos exigidos no § 1º, deste artigo, apresentar, também, cópia autenticada do Estatuto e da Ata de Posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente.

Art. 5º. Competirá à Coordenadoria Regional de Educação - CRE o recebimento da prestação de contas da Unidade Executora de sua jurisdição, diligenciando para eventual correção de falhas detectadas, encaminhando para o Núcleo de Prestação de Contas - NCPC da Secretaria de Estado da Educação/NCPC/SEDUC e, posteriormente, para apreciação e manifestação da Gerência de Controle Interno da SEDUC ou da Controladoria-Geral do Estado para aprovação e homologação das contas pelo Secretário de Estado da Educação.

Art. 6º. Os casos omissos ou excepcionais serão analisados e decididos pelo Secretário de Estado da Educação.

Art. 7º. Fica revogado o Decreto nº 20.690, de 21 de março de 2016.

Art. 8º. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Palácio do Governo do Estado de Rondônia, em 8 de agosto de 2017, 129º da República.

  
**CONFÚCIO AIRES MOURA**  
Governador

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO**  
**CONSELHO DELIBERATIVO**

**RESOLUÇÃO Nº 06, DE 08 DE MAIO DE 2020**

Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

**FUNDAMENTAÇÃO LEGAL:**

Constituição Federal de 1988, arts. 6º, 205, 208 e 211 e inciso VI do art. 30.  
Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993.  
Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996.  
Lei nº 9.452, de 20 de março de 1997.  
Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002.  
Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003.  
Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006.  
Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009.  
Lei nº 11.524 de 24 de setembro de 2007.  
Lei nº 12.512, de 14 de outubro de 2011.  
Lei nº 12.982, de 28 de maio de 2014.  
Decreto nº 6.286, de 5 de dezembro de 2007.  
Decreto nº 6.323, de 27 de dezembro de 2007.  
Decreto nº 7.083, de 27 de janeiro de 2010.  
Decreto nº 7.507, de 27 de junho de 2011.  
Decreto nº 7.611, de 17 de novembro de 2011.  
Decreto nº 7.775, de 04 de julho de 2012.  
Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013.  
Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019.  
Portaria Interministerial MEC/MS nº 1.010, de 08 de maio de 2006.  
Portaria Interministerial MPOG/MF/CGU nº 424, de 30 de dezembro de 2016.  
Portaria Interministerial MEC/MS nº 1.055, de 25 de abril de 2017.  
Resolução CD/FNDE nº 31, de 1º de julho de 2011.  
Resolução CD/FNDE nº 02, de 18 de janeiro de 2012.  
Resolução CD/FNDE nº 43, de 04 de setembro de 2012.  
Resolução CD/FNDE nº 24, de 14 de junho de 2013.  
Resolução CD/FNDE nº 22, de 13 de outubro de 2014.  
Resolução Conselho Federal de Nutricionistas nº 465, 23 de agosto de 2010.  
Instrução Normativa Tribunal de Contas da União nº 71, de 28 de novembro de 2012.

**O PRESIDENTE DO CONSELHO DELIBERATIVO DO FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO - FNDE, SUBSTITUTO**, no uso das atribuições que lhe conferem o art. 14 do Anexo I do Decreto nº 9.007, de 20 de março de 2017, os arts. 3º, 5º e 6º do Anexo da Resolução CD/FNDE nº 31, de 30 de setembro de 2003, dos incisos I e II do art. 16 da Lei nº 11.947/2009, e

CONSIDERANDO as necessidades de constante aperfeiçoamento das ações de gestão do Programa e de consolidação de normativos dispersos em diferentes atos oficiais, com vistas a atender ao disposto na Constituição Federal nos artigos 6º, 205, 208 e artigo 211;

CONSIDERANDO que a segunda edição do Guia Alimentar para a População Brasileira, publicada em 2014 pelo Ministério da Saúde – MS, que preconiza a alimentação adequada e saudável baseada no consumo de alimentos in natura ou minimamente processados, devendo ser limitado o consumo de alimentos processados e evitado o consumo de alimentos ultraprocessados, bem como o Guia

Alimentar para crianças menores de dois anos, do MS, que orienta sobre a alimentação nos dois primeiros anos de vida, visando à promoção da saúde, do crescimento e do desenvolvimento de acordo com o potencial de cada criança;

CONSIDERANDO o Modelo de Perfil Nutricional da Organização Pan-Americana da Saúde (OPAS), instrumento para classificação de alimentos e bebidas, publicado em 2016, que permite identificar aqueles que contenham uma quantidade excessiva de açúcares livres, sal, gorduras totais, gorduras saturadas e ácidos graxos trans e auxilia a regulamentação de políticas públicas relacionadas com a prevenção e o controle da obesidade e sobrepeso, inclusive programas de alimentação escolar, visando criar ambientes favoráveis à alimentação adequada e saudável;

CONSIDERANDO o papel a ser desempenhado por ações educativas que perpassem pelo currículo escolar abordando o tema alimentação e nutrição no processo de ensino e aprendizagem, na perspectiva da promoção de práticas saudáveis de vida e da segurança alimentar e nutricional, em atendimento à inclusão da educação alimentar e nutricional como tema transversal do currículo escolar na Lei de Diretrizes e Bases da Educação, pela Lei nº 13.666/ 2018, e em consonância com o Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas (MDS, 2012), RESOLVE:

Art. 1º Estabelecer as normas para a execução técnica, administrativa e financeira do PNAE aos Estados, ao Distrito Federal, aos Municípios e às escolas federais.

## **CAPÍTULO I DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

Art. 2º Entende-se por alimentação escolar todo alimento oferecido no ambiente escolar, independentemente de sua origem, durante o período letivo.

Art. 3º A alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado e será promovida e incentivada com vista ao atendimento das diretrizes estabelecidas nesta Resolução.

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

Art. 5º São diretrizes da Alimentação Escolar:

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

II – a inclusão da educação alimentar e nutricional no processo de ensino e aprendizagem, que perpassa pelo currículo escolar, abordando o tema alimentação e nutrição e o desenvolvimento de práticas saudáveis de vida na perspectiva da segurança alimentar e nutricional;

III – a universalidade do atendimento aos alunos matriculados na rede pública de educação básica;

IV – a participação da comunidade no controle social, no acompanhamento das ações realizadas pelos Estados, pelo Distrito Federal e pelos Municípios para garantir a oferta da alimentação escolar saudável e adequada;

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



remanescentes de quilombos;

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

## **CAPÍTULO II DA GESTÃO DO PROGRAMA**

### **Seção I Dos Usuários do Programa**

Art. 6º São atendidos pelo PNAE os alunos matriculados na educação básica das redes públicas federal, estadual, distrital e municipal, em conformidade com o Censo Escolar do exercício anterior realizado pelo Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira – INEP, do Ministério da Educação – MEC.

§ 1º Para os fins deste artigo, são considerados como integrantes das redes municipal, estadual e distrital os alunos cadastrados no Censo Escolar do ano anterior ao do atendimento e matriculados na:

I – educação básica das entidades filantrópicas ou por elas mantidas, inclusive as de educação especial e confessionais;

II – educação básica das entidades comunitárias, conveniadas com o poder público.

§ 2º As entidades de que tratam os incisos I e II do § 1º são atendidas pelo PNAE mediante a declaração, no Censo Escolar, do interesse de oferecer a alimentação escolar gratuita.

§ 3º As entidades referidas nos incisos I e II do § 1º que não tiverem interesse em ser atendidas pelo Programa devem solicitar ao FNDE, por meio de ofício, a desvinculação do PNAE.

§ 4º São atendidos duplamente, no âmbito do PNAE, os alunos matriculados no ensino regular público que tiverem matrícula concomitante em instituição de Atendimento Educacional Especializado – AEE, desde que em turno distinto.

§ 5º O PNAE atende aos alunos inscritos no Programa Novo Mais Educação em consonância com os critérios estabelecidos pela Secretaria de Educação Básica – SEB/MEC, consoante o § 4º do art. 5º da Lei nº 11.947/2009.

### **Seção II Dos Participantes do Programa**

Art. 7º Participam do PNAE:

I – o Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE: autarquia vinculada ao MEC, responsável pela coordenação do PNAE, pelo estabelecimento das normas gerais de planejamento, execução, controle, monitoramento e avaliação do Programa, bem como pela transferência dos recursos financeiros;

II – a Entidade Executora – EEx: Secretarias de Estado da Educação – Seduc, Prefeituras Municipais e escolas federais, como responsáveis pela execução do PNAE, inclusive pela utilização e complementação dos recursos financeiros transferidos pelo FNDE, pela prestação de contas do

Programa, pela oferta de alimentação nas escolas em, no mínimo, 200 (duzentos) dias de efetivo trabalho escolar, e pelas ações de educação alimentar e nutricional a todos os alunos matriculados;

III – o Conselho de Alimentação Escolar – CAE: órgão colegiado de caráter fiscalizador, permanente, deliberativo e de assessoramento, instituído no âmbito dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios;

IV – a Unidade Executora – UEx: entidade privada sem fins lucrativos, representativa da comunidade escolar, responsável pelo recebimento dos recursos financeiros transferidos pela EEx em favor da escola que representa, bem como pela prestação de contas do Programa ao órgão que a delegou, nos casos de gestão descentralizada ou escolarizada.

a) considera-se, também, como UEx, aquela constituída para execução do Programa Dinheiro Direto na Escola – PDDE, de que trata a Lei nº 11.947/2009.

### **Seção III Das Formas de Gestão**

Art. 8º A EEx tem autonomia para definir a sua forma de gestão do PNAE, no âmbito de sua respectiva jurisdição administrativa, a saber:

I – gestão centralizada: a EEx adquire os gêneros alimentícios, que são fornecidos às unidades escolares para o preparo e distribuição da alimentação escolar. A entrega dos gêneros alimentícios pelos fornecedores pode ser realizada diretamente às unidades escolares e podem haver depósitos centrais de intermediação do abastecimento;

Parágrafo único. No caso de a operacionalização dos recursos financeiros do Programa ser realizada por meio da Conta Cartão PNAE, a EEx poderá realizar o processo licitatório e a chamada pública, sendo, então, de responsabilidade da escola a celebração dos contratos de aquisição dos gêneros alimentícios e o pagamento por meio do cartão magnético disponibilizado pela EEx à escola.

II – gestão descentralizada ou escolarizada: a EEx repassa recursos financeiros para UEx das unidades escolares, que adquirem diretamente os gêneros alimentícios para o preparo e distribuição da alimentação escolar;

III – gestão semidescentralizada ou parcialmente escolarizada: a EEx combina as formas de gestão centralizada e descentralizada/escolarizada.

Art. 9º Na gestão descentralizada/escolarizada, a EEx deve assegurar a estrutura necessária para:

I – a realização do devido processo licitatório e/ou aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e/ou do Empreendedor Familiar Rural, conforme disposto na Seção II do Capítulo VII e no Capítulo V, respectivamente;

II – a ordenação de despesas, gestão e execução dos contratos administrativos;

III – o controle de estoque e armazenamento dos gêneros alimentícios;

IV – a prestação de contas e demais atos relacionados à correta utilização dos recursos financeiros.

Art. 10 Os recursos financeiros destinados à alimentação escolar dos alunos matriculados em entidades filantrópicas, escolas comunitárias e escolas confessionais, na forma prevista no § 1º do art. 6º desta Resolução, são transferidos para o respectivo Município, Estado e Distrito Federal, que deve

atendê-las mediante o fornecimento de gêneros alimentícios e/ou repasse dos correspondentes recursos financeiros.

§ 1º No caso de a EEx optar em repassar os recursos financeiros recebidos à conta do PNAE às escolas de que trata este artigo, somente poderá fazê-lo mediante formalização de termo de convênio, na forma estabelecida na Portaria Interministerial MPOG/MF/CGU nº 424/2016.

§ 2º O repasse financeiro de que trata o parágrafo anterior deve ser realizado no prazo máximo de cinco dias úteis, a contar da efetivação do crédito realizado pelo FNDE.

§ 3º As escolas de que trata o caput serão vinculadas automaticamente pelo FNDE às redes municipal e distrital de ensino.

§ 4º Nos casos em que o atendimento de que trata o caput for realizado pela Seduc, esta deverá informar ao FNDE, com a devida anuência da escola, até o dia 31 de março do ano em que se der o atendimento, conforme Anexos I (declaração da SEDUC) e II desta Resolução (Termo de Anuência da Escola).

Art. 11 A operacionalização do Programa na forma prevista nos arts. 9º e 10 não afasta a responsabilidade da EEx de acompanhar a execução da alimentação escolar nos termos desta Resolução e demais legislações pertinentes, e de responder pela regular aplicação dos recursos financeiros e da prestação de contas ao FNDE.

Art. 12 Entende-se como delegação de rede a transferência da responsabilidade da Seduc à Prefeitura Municipal pelo atendimento aos alunos matriculados nos estabelecimentos estaduais de ensino localizados nas suas respectivas áreas de jurisdição no âmbito do PNAE. No caso dessa delegação, a Seduc autoriza expressamente o repasse direto à Prefeitura Municipal, por parte do FNDE, da correspondente parcela de recursos financeiros para a oferta de alimentação nas escolas.

§ 1º A autorização de que trata o caput deve ser encaminhada pela Seduc ao FNDE, com a devida anuência da Prefeitura Municipal (Anexo III), no mês de janeiro do mesmo ano em que se der o atendimento.

§ 2º Em casos excepcionais, é facultado ao FNDE revisar as delegações de rede fora do prazo acima estipulado.

§ 3º A Seduc que delegar a rede permanece responsável:

I – pelas ações de educação alimentar e nutricional;

II – pela estrutura física das escolas;

III – pelos recursos humanos da unidade de alimentação escolar;

IV – por assegurar que a oferta da alimentação nas escolas se dê em conformidade com as necessidades nutricionais dos alunos, inclusive complementando a aquisição de gêneros alimentícios com recursos financeiros próprios.

§ 4º No caso previsto no caput, é de competência do CAE do município exercer suas atribuições nas escolas de educação básica estadual localizadas em seu limite territorial, permanecendo o CAE estadual responsável pelo acompanhamento das atividades previstas nos incisos I, II e III do parágrafo anterior.

§ 5º No caso de delegação de rede, a Seduc e a Prefeitura Municipal podem atuar em regime de colaboração para atender aos parâmetros numéricos e às demais ações previstas em Resolução do Conselho Federal de Nutricionistas – CFN.

Art. 13 Com os recursos financeiros transferidos pelo FNDE, a EEx pode firmar contratos com pessoas jurídicas que fornecem ou prestam serviços de alimentação coletiva, exclusivamente para o fornecimento de refeições, respeitado o disposto no art. 47 e caput e §§1º e 2º do art. 51, permanecendo sob a responsabilidade direta da EEx todos os demais dispositivos desta Resolução.

§ 1º A EEx deve assegurar que as empresas contratadas atendam aos requisitos definidos nos arts. 17 a 19 e 23 e em outras orientações correlatas do FNDE, bem como as demais legislações aplicáveis.

§ 2º No caso previsto no caput, deve ser garantido à EEx, ao CAE, ao FNDE e aos órgãos de controle, em edital e em contrato, o acesso às instalações e à documentação necessários à verificação do cumprimento do contrato e das normativas relativas ao Programa.

### **CAPÍTULO III DAS AÇÕES DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL**

Art. 14 É de responsabilidade da Seduc, da Prefeitura Municipal e da escola federal, no âmbito de sua respectiva jurisdição administrativa, mediante atuação coordenada dos profissionais de educação e do responsável técnico e demais nutricionistas, a inclusão da educação alimentar e nutricional – EAN no processo de ensino e aprendizagem, que perpassa de maneira transversal o currículo escolar, abordando o tema alimentação e nutrição e o desenvolvimento de práticas e habilidades que promovam modos de vida saudáveis, na perspectiva da segurança alimentar e nutricional.

§ 1º Para fins do PNAE, considera-se EAN o conjunto de ações formativas, de prática contínua e permanente, transdisciplinar, intersetorial e multiprofissional, que objetiva estimular a adoção voluntária de práticas e escolhas alimentares saudáveis que colaborem para a aprendizagem, o estado de saúde do escolar e a qualidade de vida do indivíduo.

§ 2º Em termos de transversalidade curricular e de transdisciplinaridade, as ações de EAN podem se valer dos diferentes saberes e temas relacionados à alimentação, nos campos da cultura, da história, da geografia, dentre outros, para que os alimentos e a alimentação sejam conteúdo de aprendizado específico e também recurso para aprendizagem de diferentes temas. Assim, as ações de EAN devem utilizar o alimento, a alimentação escolar e/ou a horta escolar como ferramenta pedagógica, quando couber.

§ 3º Deve-se observar os seguintes princípios no processo de ensino e aprendizagem das ações de EAN:

I – sustentabilidade social, ambiental e econômica;

II – abordagem do sistema alimentar, na sua integralidade;

III – valorização da cultura alimentar local e respeito à diversidade de opiniões e perspectivas, considerando a legitimidade dos saberes de diferentes naturezas;

IV – a comida e o alimento como referências; valorização da culinária enquanto prática emancipatória;

V – a promoção do autocuidado e da autonomia;

VI – a educação enquanto processo permanente e gerador de autonomia e participação ativa e informada dos sujeitos;

VII – a diversidade nos cenários de prática;

VIII – intersetorialidade;

IX – planejamento, avaliação e monitoramento das ações.

§ 4º As ações de educação alimentar e nutricional devem ser planejadas, executadas e documentadas.

## **CAPÍTULO IV DAS AÇÕES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO**

### **Seção I Da Coordenação Técnica Das Ações De Alimentação E Nutrição**

Art. 15 A coordenação técnica das ações de alimentação e nutrição, no âmbito da Seduc, da Prefeitura Municipal e da escola federal, deve ser realizada por nutricionista Responsável Técnico – RT do PNAE vinculado à EEx, respeitando as diretrizes previstas na Lei nº 11.947/2009 e em legislações específicas, dentro de suas atribuições previstas na normativa do CFN.

§ 1º Os nutricionistas que compõem o quadro técnico do Programa, inclusive os RTs, no âmbito da Seduc, da Prefeitura Municipal e da escola federal, devem estar obrigatoriamente lotados no setor de alimentação escolar, regularizados junto ao respectivo Conselho Regional de Nutricionistas e cadastrados nos sistemas do FNDE.

§ 2º A EEx deve oferecer condições suficientes e adequadas de trabalho para os profissionais e cumprir os parâmetros numéricos mínimos de referência de nutricionistas por escolares, conforme previsto em Resolução do CFN.

Art. 16 Aplicam-se aos programas de educação em tempo integral e para as escolas de tempo integral todos os dispositivos deste capítulo.

### **Seção II Dos Cardápios Da Alimentação Escolar**

Art. 17 Os cardápios da alimentação escolar devem ser elaborados pelo RT do PNAE, tendo como base a utilização de alimentos in natura ou minimamente processados, de modo a respeitar as necessidades nutricionais, os hábitos alimentares, a cultura alimentar da localidade e pautar-se na sustentabilidade, sazonalidade e diversificação agrícola da região e na promoção da alimentação adequada e saudável.

§ 1º Os cardápios devem ser adaptados para atender aos estudantes diagnosticados com necessidades alimentares especiais tais como doença celíaca, diabetes, hipertensão, anemias, alergias e intolerâncias alimentares, dentre outras.

§ 2º Estudantes com deficiência, transtornos globais de desenvolvimento e com altas habilidades/superdotação devem receber a alimentação escolar no período de escolarização e, no mínimo, uma refeição no contraturno, quando em AEE, de modo a atender às necessidades nutricionais, conforme suas especificidades.

§ 3º Os cardápios devem atender às especificidades culturais das comunidades indígenas e/ou quilombolas.

§ 4º Cabe ao nutricionista RT a definição do horário e do alimento adequado a cada tipo de refeição, respeitados o hábito e a cultura alimentar.

§ 5º A porção ofertada deve ser diferenciada por faixa etária dos estudantes, conforme suas necessidades nutricionais diárias.

§ 6º Os cardápios de cada etapa e modalidade de ensino devem conter informações sobre o horário e tipo de refeição, o nome da preparação, os ingredientes que a compõem, bem como informações nutricionais de energia e macronutrientes, além da identificação e assinatura do nutricionista.

§ 7º Para os cardápios planejados para as creches, adicionalmente, devem ser apresentados a consistência das preparações e os micronutrientes prioritários dispostos no Anexo IV.

§ 8º Os cardápios com as informações nutricionais de que tratam os parágrafos anteriores devem estar disponíveis em locais visíveis nas Secretarias de Educação, nas unidades escolares e nos sítios eletrônicos oficiais da EEx.

§ 9º Os cardápios devem ser apresentados periodicamente ao CAE para subsidiar o monitoramento da execução do Programa.

§ 10 Devem ser elaboradas Fichas Técnicas para todas as preparações do cardápio, contendo receituário, padrão de apresentação, componentes, valor nutritivo, quantidade per capita, custo e outras informações.

Art. 18 Os cardápios devem ser planejados para atender, em média, as necessidades nutricionais estabelecidas na forma do disposto no Anexo IV desta Resolução, sendo de:

I – no mínimo 30% (trinta por cento) das necessidades nutricionais de energia, macronutrientes e micronutrientes prioritários, distribuídas em, no mínimo, duas refeições, para as creches em período parcial;

II – no mínimo 70% (setenta por cento) das necessidades nutricionais de energia, macronutrientes e micronutrientes prioritários, distribuídas em, no mínimo, três refeições, para as creches em período integral, inclusive as localizadas em comunidades indígenas ou áreas remanescentes de quilombos;

III – no mínimo 30% (trinta por cento) das necessidades nutricionais diárias de energia e macronutrientes, por refeição ofertada, para os estudantes matriculados nas escolas localizadas em comunidades indígenas ou em áreas remanescentes de quilombos, exceto creches;

IV – no mínimo 20% (vinte por cento) das necessidades nutricionais diárias de energia e macronutrientes, quando ofertada uma refeição, para os demais estudantes matriculados na educação básica, em período parcial;

V – no mínimo 30% (trinta por cento) das necessidades nutricionais diárias de energia e macronutrientes, quando ofertadas duas ou mais refeições, para os estudantes matriculados na educação básica, exceto creches em período parcial;

VI – no mínimo 70% (setenta por cento) das necessidades nutricionais, distribuídas em, no mínimo, três refeições, para os estudantes participantes de programas de educação em tempo integral e para os matriculados em escolas de tempo integral.

§ 1º Em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período parcial, os cardápios devem ofertar, obrigatoriamente, no mínimo 280g/estudantes/semana de frutas in natura, legumes e verduras, assim distribuídos:

I – frutas in natura, no mínimo, dois dias por semana;

II – hortaliças, no mínimo, três dias por semana.

§ 2º Em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período integral, os cardápios devem ofertar, obrigatoriamente, no mínimo 520g/estudantes/semana de frutas in natura, legumes e verduras, assim distribuídos:

I – frutas in natura, no mínimo, quatro dias por semana;

II – hortaliças, no mínimo, cinco dias por semana.

§ 3º As bebidas à base de frutas não substituem a obrigatoriedade da oferta de frutas in natura.

§ 4º É obrigatória a inclusão de alimentos fonte de ferro heme no mínimo 4 (quatro) dias por semana nos cardápios escolares. No caso de alimentos fonte de ferro não heme, estes devem ser acompanhados de facilitadores da sua absorção, como alimentos fonte de vitamina C.

§ 5º É obrigatória a inclusão de alimentos fonte de vitamina A pelo menos 3 dias por semana nos cardápios escolares.

§ 6º Os cardápios devem, obrigatoriamente, limitar a oferta de:

I – produtos cárneos a, no máximo, duas vezes por mês;

II – legumes e verduras em conserva a, no máximo, uma vez por mês;

III – bebidas lácteas com aditivos ou adoçados a, no máximo, uma vez por mês em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período parcial e, no máximo, duas vezes por mês em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período integral;

IV – biscoito, bolacha, pão ou bolo a, no máximo, duas vezes por semana quando ofertada uma refeição, em período parcial; a, no máximo, três vezes por semana quando ofertada duas refeições ou mais, em período parcial; e a, no máximo, sete vezes por semana quando ofertada três refeições ou mais, em período integral;

V – doce a, no máximo, uma vez por mês;

VI – preparações regionais doces a, no máximo, duas vezes por mês em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período parcial; e a, no máximo, uma vez por semana em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período integral;

VII – margarina ou creme vegetal a, no máximo, duas vezes por mês em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período parcial; e a, no máximo, uma vez por semana em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período integral.

§ 7º É proibida a oferta de gorduras trans industrializadas em todos os cardápios.

§ 8º É proibida a oferta de alimentos ultraprocessados e a adição de açúcar, mel e adoçante nas preparações culinárias e bebidas para as crianças até três anos de idade, conforme orientações do FNDE.



Art. 19 Para as refeições da alimentação dos estudantes com mais de três anos de idade, recomenda-se no máximo:

I – 7% (sete por cento) da energia total proveniente de açúcar simples adicionado;

II – 15 a 30% (quinze a trinta por cento) da energia total proveniente de gorduras totais;

III – 7% (sete por cento) da energia total proveniente de gordura saturada;

IV – 600 mg (seiscentos miligramas) de sódio ou 1,5 gramas de sal per capita, em período parcial, quando ofertada uma refeição;

V – 800 mg (oitocentos miligramas) de sódio ou 2,0 gramas de sal per capita, em período parcial, quando ofertadas duas refeições;

VI – 1.400 mg (mil e quatrocentos miligramas) de sódio ou 3,5 gramas de sal per capita, em período integral, quando ofertadas três ou mais refeições.

§ 1º Recomenda-se que os cardápios do PNAE ofereçam diferentes alimentos por semana, de acordo com o número de refeições ofertadas:

I – Mínimo de 10 alimentos in natura ou minimamente processados por semana, para cardápios que forneçam 1 refeição/dia ou atendem a 20% das necessidades nutricionais diárias;

II – Mínimo de 14 alimentos in natura ou minimamente processados por semana, para cardápios que forneçam 2 refeições/dia ou atendem a 30% das necessidades nutricionais diárias;

III – Mínimo de 23 alimentos in natura ou minimamente processados por semana, para cardápios que forneçam 3 ou mais refeições/dia ou atendem a 70% das necessidades nutricionais diárias.

Art. 20 A EEx deve aplicar teste de aceitabilidade aos estudantes sempre que introduzir no cardápio alimento novo ou quaisquer outras alterações inovadoras, no que diz respeito ao preparo, ou para avaliar a aceitação dos cardápios praticados frequentemente.

Parágrafo único. A EEx é responsável pela aplicação do teste de aceitabilidade, o qual deve ser planejado e coordenado pelo RT do PNAE, conforme metodologia definida pelo FNDE.

### **Seção III Da Aquisição de Alimentos**

Art. 21 Da aplicação dos recursos no âmbito do PNAE:

I – no mínimo, 75% devem ser destinados à aquisição de alimentos in natura ou minimamente processados;

II – no máximo, 20% podem ser destinados à aquisição de alimentos processados e de ultraprocessados;

III – no máximo, 5% podem ser destinados à aquisição de ingredientes culinários processados.

Parágrafo único. Em caráter complementar, recomenda-se que seja de no mínimo 50 (cinquenta) o número de diferentes tipos de alimentos in natura ou minimamente processados adquiridos anualmente pelos municípios.

Art. 22 É proibida a utilização de recursos no âmbito do PNAE para aquisição dos seguintes alimentos e bebidas ultraprocessados: refrigerantes e refrescos artificiais, bebidas ou concentrados à base de xarope de guaraná ou groselha, chás prontos para consumo e outras bebidas similares, cereais com aditivo ou adoçado, bala e similares, confeito, bombom, chocolate em barra e granulado, biscoito ou bolacha recheada, bolo com cobertura ou recheio, barra de cereal com aditivo ou adoçadas, gelados comestíveis, gelatina, temperos com glutamato monossódico ou sais sódicos, maionese e alimentos em pó ou para reconstituição.

## **CAPÍTULO V DO PROCESSO DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS**

Art. 23 A aquisição de gêneros alimentícios, no âmbito do PNAE, deverá obedecer ao cardápio planejado pelo nutricionista, observando as diretrizes desta Resolução, e deverá ser realizada, sempre que possível, no mesmo ente federativo em que se localizam as escolas, priorizando os alimentos orgânicos e/ou agroecológicos.

Art. 24 A aquisição dos gêneros alimentícios com recursos do PNAE deverá ocorrer por:

I – Dispensa de licitação, por meio de Chamada Pública, quando das compras da agricultura familiar nos termos do Art. 14 da Lei 11.947/2009 e dos arts. 29 a 49 desta Resolução, sem prejuízo das demais possibilidades de dispensa de licitação previstas na Lei 8.666/1993;

II – Licitação, obrigatoriamente na modalidade de pregão, na forma eletrônica, nos termos da Lei 10.520/2002 e, subsidiariamente, da Lei 8.666/1993.

Art. 25 Os contratos referentes aos processos de aquisição de gêneros alimentícios no âmbito do PNAE são regidos pela Lei nº 8.666/1993 e demais dispositivos legais aplicáveis.

Art. 26 A EEx deverá dar publicidade das informações referentes ao processo de aquisição de gêneros alimentícios em órgão de divulgação oficial, em sítio eletrônico oficial do respectivo ente federativo ou em quadro de avisos de amplo acesso público.

### **Seção I Da Licitação para Aquisição de Gêneros Alimentícios do PNAE**

Art. 27 A aquisição de gêneros alimentícios no âmbito do PNAE, ressalvadas as hipóteses de dispensa de licitação previstas no art. 24, inciso I, desta resolução, deverá ser realizada por meio de licitação pública, na modalidade de pregão, na forma eletrônica, nos termos da Lei 10.520, de 17 de julho de 2002 e do Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019.

Parágrafo único: A EEx que se utilizar de modalidade de licitação diversa do pregão eletrônico deverá apresentar a(s) devida(s) justificativa(s) em sistema disponibilizado pelo FNDE.

Art. 28 Nas licitações para aquisição de gêneros alimentícios do PNAE, as EEx devem realizar pesquisa de preços prévia mediante a utilização dos seguintes parâmetros:

I – painel de Preços do Comprasnet, disponível no endereço eletrônico <http://paineldeprecos.planejamento.gov.br>;

II – pesquisa publicada em mídia especializada e em sítios eletrônicos especializados ou de acesso público, desde que contenha a data e a hora de acesso, especialmente:

a) preços da Companhia Nacional de Abastecimento – Conab, disponíveis em <https://www.conab.gov.br/info-agro/precos?view=default>;

b) preços das Centrais Estaduais de Abastecimento – Ceasas, disponíveis em <http://www.ceasa.gov.br>;

c) outros bancos informativos oficiais de preços regionais;

III – painel de preços praticados no âmbito do PNAE, disponível em <http://www.fnde.gov.br>;

IV – pesquisa com os fornecedores que atuem no ramo do objeto licitado, preferencialmente sediados no município, mediante solicitação e identificação formal, desde que as datas das pesquisas não se diferenciem em mais de cento e oitenta dias.

§ 1º Serão utilizadas, como metodologia para obtenção do preço de referência para a contratação, a média, a mediana ou o menor dos valores obtidos na pesquisa de preços, desde que o cálculo incida sobre um conjunto de três ou mais preços, oriundos de um ou mais dos parâmetros adotados neste artigo.

§ 2º A utilização do parâmetro previsto no inciso IV exige a combinação de, pelo menos, mais um dos referenciais dos incisos I, II ou III, demonstrada, no processo administrativo, a metodologia utilizada para obtenção do preço de referência.

§ 3º A aplicação deste artigo não impede a utilização de outros critérios ou metodologias para obtenção do preço de referência, desde que devidamente justificada pela autoridade competente e demonstrada a vantajosidade para a Administração.

§ 4º Os preços coletados devem ser analisados de forma crítica, em especial quando houver grande variação entre os valores apresentados, excluindo-se os preços manifestamente inexequíveis ou os excessivamente elevados, seguindo critérios fundamentados e registrados no processo administrativo.

§ 5º O servidor responsável pela elaboração da pesquisa de preços deverá ser identificado por nome e CPF em sistema de prestação de contas gerido pelo FNDE.

§ 6º O disposto neste artigo não se aplica às pesquisas de preços para aquisição de alimentos por Chamada Pública.

## **Seção II**

### **Da Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou de Suas Organizações**

Art. 29 Do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE no âmbito do PNAE, no mínimo 30% (trinta por cento) deve ser utilizado na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações, priorizando os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas, conforme o art. 14, da Lei nº 11.947/2009.

§ 1º O percentual não executado de acordo com o previsto no caput será avaliado quando da prestação de contas e o valor correspondente deverá ser devolvido, conforme procedimento previsto no art. 55.

§ 2º O cumprimento do percentual previsto no caput deste artigo pode ser dispensado pelo FNDE quando presente uma das seguintes circunstâncias, desde que comprovada pela EEx na prestação de contas:

I – a impossibilidade de emissão do documento fiscal correspondente;

II – a inviabilidade de fornecimento regular e constante dos gêneros alimentícios, desde que respeitada a sazonalidade dos produtos;

III – as condições higiênico-sanitárias inadequadas, isto é, que estejam em desacordo com o disposto no art. 40 desta Resolução.

§ 3º O disposto neste artigo deve ser observado nas aquisições efetuadas pelas UEx das escolas de educação básica públicas de que trata o art. 6º da Lei nº 11.947/2009.

Art. 30 A aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Família e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações poderá ser realizada dispensando-se o procedimento licitatório, nos termos do art. 14 da Lei 11.947/2009, desde que os preços sejam compatíveis com os vigentes no mercado local, observando-se os princípios inscritos no art. 37 da Constituição Federal, e que os alimentos atendam às exigências do controle de qualidade estabelecidas pelas normas que regulamentam a matéria.

§ 1º Quando a EEx optar pela dispensa do procedimento licitatório, nos termos do art. 14, § 1º da Lei nº 11.947/2009, a aquisição será feita mediante prévia chamada pública.

§ 2º Considera-se chamada pública o procedimento administrativo voltado à seleção de proposta específica para aquisição de gêneros alimentícios provenientes da Agricultura Familiar e/ou Empreendedores Familiares Rurais ou suas organizações.

Art. 31 O preço de aquisição dos gêneros alimentícios deve ser determinado pela EEx, com base na realização de pesquisa de preços de mercado (modelo no Anexo V).

§ 1º O preço de aquisição deve ser o preço médio pesquisado por, no mínimo, três mercados em âmbito local, priorizando a feira do produtor da agricultura familiar, quando houver, acrescido dos insumos exigidos no edital de chamada pública, tais como despesas com frete, embalagens, encargos e quaisquer outros necessários para o fornecimento do produto.

§ 2º Na impossibilidade de a pesquisa ser realizada em âmbito local, esta deve ser realizada ou complementada em âmbito das regiões geográficas imediatas, intermediárias, estadual ou nacional, nessa ordem, conforme estabelece o IBGE 2017 (Divisão Regional do Brasil em Regiões Geográficas Imediatas e Regiões Geográficas Intermediárias)

§ 3º Previamente à abertura das chamadas públicas, poderão ser realizadas audiências públicas abertas à participação de todos os interessados com vistas a coletar subsídios e sanear eventuais dúvidas do processo de aquisição dos gêneros da agricultura familiar

§ 4º Os preços de aquisição definidos pela EEx devem constar na chamada pública, e devem ser os preços pagos ao agricultor familiar, empreendedor familiar rural e/ou suas organizações pela venda do gênero alimentício.

§ 5º Na impossibilidade de realização de pesquisa de preços de produtos agroecológicos ou orgânicos, a EEx pode acrescentar aos preços desses produtos em até 30% (trinta por cento) em relação aos preços estabelecidos para produtos convencionais, analogamente ao estabelecido no art. 17 da Lei nº 12.512/2011.

§ 6º O(s) projeto(s) de venda a ser(em) contratado(s) deve(m) ser selecionado(s) conforme os critérios estabelecidos pelo art. 35.

§ 7º A relação dos proponentes dos projetos de venda será apresentada em sessão pública e registrada em ata, ao término do prazo de apresentação dos projetos.

Art. 32 As EEx deverão publicar os editais de chamada pública (modelo no anexo VI) para aquisição de gêneros alimentícios para a alimentação escolar em sítio eletrônico oficial e na forma de mural em local público de ampla circulação e divulgar para organizações locais da agricultura familiar e para entidades de assistência técnica e extensão rural do município ou do estado. Se necessário, publique-se em jornal de circulação regional, estadual ou nacional e em rádios locais

Parágrafo único. Os editais das chamadas públicas devem permanecer abertos para recebimento dos projetos de venda por um período mínimo de 20 dias corridos.

Art. 33 Os gêneros alimentícios a serem entregues ao contratante devem ser os definidos na chamada pública de compra, podendo ser substituídos quando ocorrer a necessidade, desde que os produtos substitutos constem na mesma chamada pública e sejam correlatos nutricionalmente e que a substituição seja atestada pelo Responsável Técnico, que poderá contar com o respaldo do CAE.

Art. 34 Os proponentes podem apresentar projetos de venda como:

I – grupo formal: organização produtiva detentora de Declaração de Aptidão ao PRONAF – DAP Jurídica;

II – grupo informal: agricultores familiares, detentores de DAP Física, organizados em grupos;

III – fornecedor individual: detentor de DAP Física.

Art. 35 Para seleção, os projetos de venda (modelos no Anexo VII) habilitados devem ser divididos em: grupo de projetos de fornecedores locais, grupo de projetos das Regiões Geográficas Imediatas, grupo de projetos das Regiões Geográficas Intermediárias, grupo de projetos do estado, e grupo de projetos do país.

§ 1º Entende-se por local, no caso de DAP Física, o município indicado na DAP.

§ 2º Entende-se por local, no caso de DAP Jurídica, o município onde houver a maior quantidade, em números absolutos, de DAPs Físicas registradas no extrato da DAP Jurídica.

§ 3º Entre os grupos de projetos, deve ser observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:

I – o grupo de projetos de fornecedores locais tem prioridade sobre os demais grupos;

II – o grupo de projetos de fornecedores de Região Geográfica Imediata tem prioridade sobre o de Região Geográfica Intermediária, o do estado e o do País;

III – o grupo de projetos de fornecedores da Região Geográfica Intermediária tem prioridade sobre o do estado e do país;

IV – o grupo de projetos do estado tem prioridade sobre o do País.

§ 4º Em cada grupo de projetos, deve-se observar a seguinte ordem de prioridade para seleção:

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

a) para efeitos do disposto neste inciso, devem ser considerados Grupos Formais e Grupos Informais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas aqueles em que a composição seja de, no mínimo, 50%+1 (cinquenta por cento mais um) dos

cooperados/associados das organizações produtivas respectivamente, conforme identificação na(s) DAP(s);

b) no caso de empate entre Grupos Formais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas, em referência ao disposto no § 4º inciso I deste artigo, têm prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas no seu quadro de associados/cooperados. Para empate entre Grupos Informais, terão prioridade os grupos com maior porcentagem de fornecedores assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas, conforme identificação na(s) DAP(s).

II – os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a Lei nº 10.831/2003, o Decreto nº 6.323/2007 e devido cadastro no MAPA;

III – os Grupos Formais sobre os Grupos Informais, estes sobre os Fornecedores Individuais, e estes, sobre Cooperativas Centrais da Agricultura Familiar (detentoras de DAP Jurídica conforme Portarias do MAPA que regulamentam a DAP);

a) no caso de empate entre Grupos Formais, em referência ao disposto no § 4º inciso III deste artigo, têm prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de associados/ cooperados, conforme DAP Jurídica;

b) em caso de persistência de empate, deve ser realizado sorteio ou, em havendo consenso entre as partes, pode-se optar pela divisão no fornecimento dos produtos a serem adquiridos entre as organizações finalistas.

IV – Caso a EEx não obtenha as quantidades necessárias de produtos oriundos do grupo de projetos de fornecedores locais, estas devem ser complementadas com os projetos dos demais grupos, de acordo com os critérios de seleção e priorização estabelecidos no caput e nos § 1º e § 2º;

Art. 36 Para a habilitação dos projetos de venda, deve-se exigir:

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

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

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

III – o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura do agricultor participante;

IV – a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas;

V – a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda.

§ 2º Dos Grupos Informais de agricultores familiares, detentores de DAP Física, organizados em grupo:

I – a prova de inscrição no CPF;

II – o extrato da DAP Física de cada agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;

III – o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura de todos os agricultores participantes;

IV – a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas;

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

§ 3º Dos Grupos Formais, detentores de DAP Jurídica:

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

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

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

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

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

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

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

VIII – a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas.

§ 4º Na ausência ou desconformidade de qualquer documento necessário à habilitação, ou de amostras a serem apresentadas conforme descrito no artigo 41, fica facultado à EEx a abertura de prazo para a regularização das desconformidades

Art. 37 A EEx onde o valor total de repasse do FNDE para execução do PNAE seja superior a R\$ 700.000,00 (setecentos mil reais) por ano pode optar por aceitar propostas apenas de organizações com DAP Jurídica, desde que previsto na chamada pública.

Art. 38 Os projetos de venda selecionados devem resultar na celebração de contratos com a EEx (modelo no Anexo VIII), os quais deverão estabelecer os direitos, obrigações e responsabilidades das partes, em conformidade com os termos da chamada pública.

Art. 39 O limite individual de venda do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural para a alimentação escolar deve respeitar o valor máximo de R\$ 20.000,00 (vinte mil reais) por DAP Familiar/ano/entidade executora, e deve obedecer às seguintes regras:

I – para a comercialização com fornecedores individuais e grupos informais, os contratos individuais firmados devem respeitar o valor máximo de R\$ 20.000,00 (vinte mil Reais), por DAP Familiar/ano/EEx;



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

$VMC = NAF \times R\$ 20.000,00$  (sendo: VMC: valor máximo a ser contratado. NAF: nº de agricultores familiares (DAPs familiares) inscritos na DAP jurídica).

§ 1º Cabe às cooperativas e/ou associações que firmarem contratos com a EEx a responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda nos casos de comercialização com os grupos formais.

§ 2º Cabe às EEx a responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda nos casos de comercialização com os grupos informais e agricultores individuais. A estas, também compete o controle do limite total de venda das cooperativas e associações, nos casos de comercialização com grupos formais.

#### **Seção IV** **Do Controle de Qualidade Higiênico-Sanitário**

Art. 40 Os produtos alimentícios a serem adquiridos para o alunado do PNAE devem atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, do MS, e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA.

§ 1º Os gestores dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios devem determinar, inclusive perante o FNDE, que a Secretaria de Educação estabeleça parceria com as Secretarias de Saúde e de Agricultura, ou órgãos similares, para garantir a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos a serem fornecidos à alimentação escolar.

§ 2º Em atendimento ao disposto no parágrafo anterior, deve ser firmado Termo de Compromisso, renovado a cada início de mandato dos gestores municipais, estaduais e do Distrito Federal, em sistema do FNDE, e as ações nele previstas deverão ser normatizadas e implementadas imediatamente em âmbito local.

§ 3º Os relatórios de inspeção sanitária realizadas no âmbito do PNAE devem ser arquivados e permanecer à disposição do CAE e do FNDE por um prazo de cinco anos.

Art. 41 A EEx ou a UEx poderá prever em edital de licitação ou na chamada pública a apresentação de amostras pelo licitante classificado provisoriamente em primeiro lugar, para avaliação e seleção do produto a ser adquirido, as quais deverão ser submetidas a análises necessárias, imediatamente após a fase de homologação.

Art. 42 Cabe às EEx ou às UEx adotar medidas de controle higiênico-sanitário que garantam condições físicas e processos adequados às boas práticas de manipulação e processamento de alimentos na aquisição, no transporte, na estocagem, no preparo/manuseio e na distribuição de alimentos aos alunos atendidos pelo Programa.

§ 1º Devem ser implantados Manual de Boas Práticas – MBP e Procedimentos Operacionais Padronizados – POPs específicos para cada unidade escolar, em conformidade com as normativas da ANVISA e órgãos locais de vigilância sanitária.

§ 2º Deve haver capacitação periódica dos manipuladores de alimentos com vistas à implementação das boas práticas e dos POPs.

§ 3º Registros de capacitação e de monitoramento do MBP e dos POPs e relatórios de inspeção sanitária de serviços de alimentação escolares devem ser arquivados permanecer à disposição do CAE e do FNDE por um prazo de cinco anos.

## **CAPÍTULO VI DO CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

Art. 43 A Seduc e a Prefeitura municipal devem instituir, no âmbito de sua respectiva jurisdição administrativa, o CAE, órgão colegiado de caráter fiscalizador, permanente, deliberativo e de assessoramento, composto da seguinte forma:

I – um representante indicado pelo Poder Executivo do respectivo ente federado;

II – dois representantes dentre as entidades de trabalhadores da educação e de discentes, indicados pelos respectivos órgãos de representação, escolhidos por meio de assembleia específica para tal fim, registrada em ata;

III – dois representantes de pais de alunos matriculados na rede de ensino a qual pertença a EEx, indicados pelos Conselhos Escolares, Associações de Pais e Mestres ou entidades similares, escolhidos por meio de assembleia específica para tal fim, registrada em ata;

IV – dois representantes indicados por entidades civis organizadas, escolhidos em assembleia específica para tal fim, registrada em ata.

§ 1º Preferencialmente, um dos representantes a que se refere o inciso II deste artigo deve pertencer à categoria de docentes.

§ 2º A composição do CAE, a critério da EEx, pode ser ampliada em duas ou três vezes o número de membros, obedecida a proporcionalidade definida nos incisos I a IV deste artigo.

§ 3º Cada membro titular do CAE deve ter um suplente do mesmo segmento representado, com exceção dos membros titulares do inciso II deste artigo, os quais podem ter como suplentes qualquer uma das entidades referidas no inciso.

§ 4º Os membros têm mandato de quatro anos, podendo ser reeleitos de acordo com a indicação dos seus respectivos segmentos.

§ 5º Em caso de não existência de órgãos de classe, conforme estabelecido no inciso II deste artigo, os docentes, discentes ou trabalhadores na área de educação devem realizar reunião, convocada especificamente para esse fim e devidamente registrada em ata.

§ 6º Ficam vedadas as indicações do Ordenador de Despesas, do Coordenador da Alimentação Escolar e do Nutricionista RT das EEx para compor o CAE.

§ 7º Recomenda-se que o CAE dos Estados e dos Municípios que possuam alunos matriculados em escolas localizadas em áreas indígenas ou em áreas remanescentes de quilombos tenha, em sua composição, pelo menos um membro representante desses povos ou comunidades tradicionais, dentre os segmentos estabelecidos nos incisos I a IV deste artigo.

§ 8º A nomeação dos membros do CAE deve ser feita por Portaria ou Decreto Executivo, de acordo com a Constituição dos Estados e as Leis Orgânicas do Distrito Federal e dos Municípios, observadas as disposições previstas neste artigo, obrigando-se a EEx a acatar todas as indicações dos segmentos representados.

§ 9º Os dados referentes ao CAE devem ser informados pela EEx por meio do cadastro em Sistema do FNDE e, no prazo máximo de vinte dias úteis, a contar da data do ato de nomeação, devem ser encaminhados ao FNDE as cópias legíveis dos seguintes documentos:

I – o ofício de indicação do representante do Poder Executivo;

II – as atas, devidamente assinadas pelos presentes em cada Assembleia, relativas aos incisos II, III e IV deste artigo;

III – a Portaria ou o Decreto de nomeação dos membros do CAE;

IV – a ata de eleição do Presidente e do Vice-Presidente do Conselho.

§ 10. A presidência e a vice-presidência do CAE somente podem ser exercidas pelos representantes indicados nos incisos II, III e IV deste artigo.

§ 11. O CAE deve ter um Presidente e um Vice-Presidente, eleitos dentre os membros titulares, por no mínimo, 2/3 (dois terços) dos conselheiros, em sessão plenária especialmente voltada para este fim, com o mandato coincidente com o do Conselho, podendo ser reeleitos uma única vez consecutiva;

§ 12. O Presidente e/ou o Vice-Presidente pode(m) ser destituído(s), em conformidade com o disposto no Regimento Interno do CAE, sendo imediatamente eleito(s) outro(s) membro(s) para completar o período restante do respectivo mandato do Conselho.

§ 13. Após a nomeação dos membros do CAE, as substituições de Conselheiros indicados com base nos incisos II, III e IV deste artigo devem dar-se somente nos seguintes casos:

I – mediante renúncia expressa do conselheiro;

II – por deliberação do segmento representado;

III – por deliberação de 2/3 (dois terços) dos membros do CAE, em razão do descumprimento das disposições previstas no Regimento Interno de cada Conselho, desde que aprovada em reunião convocada para discutir esta pauta específica.

§ 14. Nas situações previstas no parágrafo anterior, o segmento representado deve indicar novo membro para preenchimento do cargo, a ser escolhido por meio de assembleia específica para tal fim, registrada em ata, e mantida a exigência de nomeação por portaria ou decreto do chefe do Executivo estadual ou municipal.

§ 15. No caso de substituição de Conselheiro do CAE, na forma do § 13, devem ser encaminhados para o FNDE, no prazo de 20 dias úteis, as cópias legíveis dos seguintes documentos:

I – a cópia do correspondente termo de renúncia, ou da ata da sessão plenária do CAE, ou da reunião do segmento em que se deliberou pela substituição do membro;

II – a ata da assembleia, devidamente assinada pelos presentes, com a indicação do novo membro;

III – formulário de Cadastro do novo membro;

IV – a Portaria ou Decreto de nomeação do novo membro.

§ 16. O membro representante do Poder Executivo pode ser destituído nas seguintes situações:

I – por decisão do Poder Executivo;

II – por deliberação de 2/3 (dois terços) dos membros do CAE, em razão do descumprimento das disposições previstas no Regimento Interno de cada Conselho, desde que aprovada em reunião convocada para discutir esta pauta específica.

§ 17. No caso de substituição do representante do Poder Executivo, conforme previsto no parágrafo anterior, deve ser encaminhado ao FNDE o ofício de indicação do Poder Executivo e a Portaria ou Decreto de nomeação do novo membro.

§ 18. No caso de substituição de conselheiro do CAE, o período do seu mandato deve ser equivalente ao tempo restante daquele que foi substituído.

Art. 44 São atribuições do CAE, além das competências previstas no art. 19 da Lei 11.947/ 2009:

I – monitorar e fiscalizar a aplicação dos recursos e a execução do PNAE, com base no cumprimento do disposto nos arts. 3º a 5º desta Resolução;

II – analisar a prestação de contas da EEx, conforme os arts. 58 a 60, e emitir Parecer Conclusivo acerca da execução do Programa no Sistema de Gestão de Conselhos - Sigecon Online;

III – comunicar ao FNDE, aos Tribunais de Contas, à Controladoria-Geral da União, ao Ministério Público e aos demais órgãos de controle qualquer irregularidade identificada na execução do PNAE, inclusive em relação ao apoio para funcionamento do CAE, sob pena de responsabilidade solidária de seus membros;

IV – fornecer informações e apresentar relatórios acerca do acompanhamento da execução do PNAE, sempre que solicitado;

V – realizar reunião específica para apreciação da prestação de contas e elaboração do Parecer Conclusivo do CAE, com a participação de, no mínimo, 2/3 (dois terços) dos conselheiros;

VI – elaborar o Regimento Interno, observando o disposto nesta Resolução;

VII – elaborar o Plano de Ação do ano em curso e/ou subsequente a fim de acompanhar a execução do PNAE nas escolas de sua rede de ensino, bem como nas escolas conveniadas e demais estruturas pertencentes ao Programa, contendo previsão de despesas necessárias para o exercício de suas atribuições, e encaminhá-lo à EEx antes do início do ano letivo.

§ 1º O Presidente é o responsável pelo envio do Parecer Conclusivo do CAE no Sigecon Online. No seu impedimento legal, o Vice-Presidente o fará.

§ 2º O CAE pode desenvolver regime de cooperação com os Conselhos de Segurança Alimentar e Nutricional e deverá observar as diretrizes por estes estabelecidas.

§ 3º Recomenda-se que o CAE estabeleça parcerias para cooperação com outros Conselhos de Alimentação Escolar e com os Conselhos Escolares, com vistas ao desenvolvimento de suas atribuições.

Art. 45 Os Estados, o Distrito Federal e os Municípios devem:

I – garantir ao CAE, como órgão deliberativo, de fiscalização e de assessoramento, a infraestrutura necessária à plena execução das atividades de sua competência, tais como:

a) local apropriado com condições adequadas para as reuniões do Conselho;

b) disponibilidade de equipamento de informática;

c) transporte para deslocamento dos membros aos locais relativos ao exercício de sua competência, como para as visitas às escolas e para as reuniões ordinárias e extraordinárias do CAE;

d) disponibilidade de recursos humanos e financeiros, previstos no Plano de Ação do CAE, necessários às atividades inerentes às suas competências e atribuições, a fim de desenvolver as atividades de forma efetiva.

II – fornecer ao CAE, sempre que solicitado, todos os documentos e informações referentes à execução do PNAE em todas as etapas, tais como: editais de licitação e/ou chamada pública, extratos bancários, cardápios, notas fiscais de compras e demais documentos necessários ao desempenho das atividades de sua competência;

III – realizar, em parceria com o FNDE, a formação dos conselheiros sobre a execução do PNAE e temas que possuam interfaces com este Programa;

IV – divulgar as atividades do CAE por meio de comunicação oficial da EEx

V – comunicar às escolas sobre o CAE, no início de cada ano letivo e a cada troca de mandato, informando as atribuições do Conselho e a sua composição, com a indicação dos representantes.

§ 1º O exercício do mandato de conselheiro do CAE é considerado serviço público relevante e não será remunerado.

§ 2º Quando do exercício das atividades do CAE, previstos no art. 19 da Lei nº 11.947/2009 e art. 44 desta Resolução, recomenda-se a liberação dos servidores públicos para exercer as suas atividades no Conselho, de acordo com o Plano de Ação elaborado pelo CAE.

Art. 46 O Regimento Interno a ser instituído pelo CAE deve observar o disposto nos arts. 43 a 45 desta Resolução.

Parágrafo único. A aprovação ou as modificações no Regimento Interno do CAE somente poderão ocorrer pelo voto de, no mínimo, 2/3 (dois terços) dos conselheiros.

## **CAPÍTULO VII DA EXECUÇÃO DOS RECURSOS FINANCEIROS DO PROGRAMA**

### **Seção I Da Transferência, Operacionalização e Movimentação**

Art. 47 O FNDE transferirá recursos financeiros de forma automática, sem necessidade de convênio, ajuste, acordo, contrato ou instrumento congênere, nos termos do disposto na Lei nº 11.947/2009, para aquisição exclusiva de gêneros alimentícios, processando-se da seguinte forma:

I – o montante de recursos financeiros destinados a cada EEx, para atender aos alunos definidos no art. 6º desta Resolução, será o resultado da soma dos valores a serem repassados para cada aluno atendido e será calculado utilizando-se a seguinte fórmula:

*VT = A x D x C (sendo: VT = valor a ser transferido; A = número de alunos; D = número de dias de atendimento; C = valor per capita para a aquisição de gêneros para o alunado).*

II – o valor per capita para oferta da alimentação escolar a ser repassado será de:

a) R\$ 0,32 (trinta e dois centavos de Real) para os estudantes matriculados na Educação de Jovens e Adultos – EJA;

b) R\$ 0,36 (trinta e seis centavos de Real) para os estudantes matriculados no ensino fundamental e no ensino médio;

c) R\$ 0,53 (cinquenta e três centavos de Real) para estudantes matriculados na pré-escola, exceto para aqueles matriculados em escolas localizadas em áreas indígenas e remanescentes de quilombos;

d) R\$ 0,64 (sessenta e quatro centavos de Real) para os estudantes matriculados em escolas de educação básica localizadas em áreas indígenas e remanescentes de quilombos;

e) R\$ 1,07 (um Real e sete centavos de Real) para os estudantes matriculados em escolas de tempo integral com permanência mínima de 7h (sete horas) na escola ou em atividades escolares, de acordo com o Censo Escolar do INEP;

f) R\$ 1,07 (um Real e sete centavos de Real) para os estudantes matriculados em creches, inclusive as localizadas em áreas indígenas e remanescentes de quilombos;

III – para os estudantes do Programa Novo Mais Educação haverá complementação financeira de forma a totalizar o valor per capita de R\$ 1,07 (um Real e sete centavos de Real);

IV – para os estudantes contemplados no Programa de Fomento às Escolas de Ensino Médio em Tempo Integral, haverá complementação financeira de forma a totalizar o valor per capita de R\$ 2,00 (dois Reais);

V – para os estudantes que frequentam, no contraturno, o AEE, o valor per capita será de R\$ 0,53 (cinquenta e três centavos de Real);

VI – o número de dias de atendimento a ser considerado no cálculo dos valores devidos à EEx é de duzentos dias letivos/ano;

a) no caso da modalidade de ensino de Educação de Jovens e Adultos Semipresencial, são repassados 20% dos recursos destinados ao EJA Presencial;

b) no caso do Programa Novo Mais Educação, será considerado o número de dias definido em legislação específica do Programa para a execução das atividades complementares.

VII – No caso do Programa Novo Mais Educação, a liberação periódica de recursos financeiros pelo FNDE, diretamente à EEx, terá como base o início da execução do Programa, conforme as informações do Censo Escolar do ano anterior e as repassadas pela SEB/MEC;

VIII - No caso do Programa de Fomento às Escolas de Ensino Médio em Tempo Integral, a liberação periódica de recursos financeiros pelo FNDE, diretamente à Eex, terá como base as informações do Censo Escolar do ano anterior ao do atendimento e aquelas repassadas pela SEB/MEC;

IX – os recursos financeiros apurados na forma do inciso I deste artigo são transferidos pelo FNDE a cada EEx em até dez parcelas (fevereiro a novembro) por ano, não podendo cada parcela ter cobertura inferior a vinte dias letivos;

X – os recursos financeiros de que trata o inciso anterior são creditados, mantidos e geridos em conta corrente específica para o Programa, a ser aberta pelo FNDE em agência do Banco do Brasil indicada pela EEx;



XI – o FNDE abrirá conta corrente única para movimentação dos recursos do Programa, em nome da Secretaria de Estado da Educação ou da Prefeitura Municipal, denominada Conta Cartão PNAE;

XII - a abertura da conta corrente de que trata o inciso X será realizada gradativamente, para todas as EEx .

XIII – nos termos dos Acordos de Cooperação Mútua celebrados entre o FNDE e os bancos parceiros, a EEx é isenta do pagamento de tarifas bancárias, fornecimento de extratos bancários, cartão magnético ou quaisquer taxas similares referentes à manutenção e movimentação da conta corrente aberta para as ações do PNAE;

XIV – a identificação de incorreções nos dados cadastrais da conta corrente faculta ao FNDE, independentemente de autorização da EEx, solicitar ao banco o seu encerramento e demais movimentações financeiras dela decorrentes;

XV – anualmente, prioritariamente no mês de janeiro, será permitida a alteração dos domicílios bancários por solicitação da EEx, desde que as justificativas apresentadas sejam aceitas pelo FNDE;

XVI – a EEx deverá dar publicidade o recebimento dos recursos de que trata este artigo ao CAE, aos partidos políticos, aos sindicatos de trabalhadores e às entidades empresariais, com sede no Município da respectiva liberação, no prazo de dois dias úteis, contado da data do crédito na conta corrente específica do Programa, observado o disposto na Lei nº 9.452, de 20 de março de 1997 e na Lei nº 12.527, de 18 de novembro de 2011;

XVII – enquanto não utilizados, os recursos do PNAE deverão ser automaticamente aplicados pelas instituições financeiras em fundos de curto prazo, lastreados em títulos da dívida pública federal, com resgates automáticos

Parágrafo único: Cabe ao ente executor definir se os recursos financeiros devem ser mantidos em aplicação de curto prazo ou transferidos para caderneta de poupança, com base em sua previsão de desembolso.

XVIII – a aplicação financeira de que trata o inciso anterior deverá estar vinculada à mesma conta corrente na qual os recursos financeiros foram creditados pelo FNDE, inclusive quando se tratar de caderneta de poupança, cuja aplicação poderá se dar mediante a vinculação do correspondente número de operação à conta já existente;

XIX – na impossibilidade da adoção do procedimento referido no inciso anterior para a aplicação dos recursos em caderneta de poupança, deverá a EEx providenciar a abertura de conta específica para esse fim na mesma agência depositária dos recursos do PNAE;

XX – a movimentação de recursos da conta específica do Programa somente será permitida para a compra de gêneros alimentícios ou para a realização de aplicações financeiras e das transferências previstas nos arts. 10, 49 e 50 desta Resolução;

XXI – a movimentação dos recursos financeiros para aquisição de gêneros alimentícios realizar-se-á exclusivamente por meio eletrônico, mediante crédito em conta corrente de titularidade dos fornecedores ou UEx, nos casos previstos no art. 49;

XXII – os rendimentos das aplicações financeiras deverão obrigatoriamente ser computados a crédito da conta específica e aplicados exclusivamente no custeio da aquisição de gêneros alimentícios para o Programa, e estão sujeitos às mesmas condições de prestação de contas exigidas para os recursos transferidos;

Parágrafo único: os rendimentos das aplicações financeiras poderão ser utilizados em qualquer etapa e modalidade de ensino.

XXIII – a aplicação financeira na forma prevista no inciso XVI deste artigo não desobriga a EEx de efetuar as movimentações financeiras do Programa exclusivamente por intermédio da conta corrente aberta pelo FNDE;

XXIV – o saldo dos recursos recebidos à conta do PNAE existente em 31 de dezembro de cada ano será reprogramado para o exercício seguinte;

a) a reprogramação de que trata este inciso fica limitada em até 30% dos valores repassados no respectivo exercício;

b) na hipótese do saldo de que trata a alínea anterior ultrapassar a 30% do total de recursos disponíveis no exercício, os valores excedentes são deduzidos do repasse do exercício subsequente;

c) considera-se total de recursos disponíveis no exercício, o somatório dos valores repassados no ano, de eventuais saldos reprogramados de exercícios anteriores e de rendimentos de aplicações no mercado financeiro;

d) a reprogramação que exceder o limite previsto na alínea “a” nos casos em que forem repassadas parcelas de forma cumulativa nos meses de setembro, outubro e novembro não será aplicado o previsto na alínea “b” deste inciso.

XXV – não havendo renovação da delegação de rede de que trata o art. 12, o saldo deverá ser reprogramado para utilização pela EEx responsável pelo atendimento da rede no ano da delegação;

XXVI – as transferências de recursos efetuadas na forma deste artigo deverão ser incluídas nos respectivos orçamentos dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios e não poderão ser considerados no cômputo dos 25% (vinte e cinco por cento) de impostos e transferências devidos à Manutenção e ao Desenvolvimento do Ensino – MDE, por força do disposto no art. 212 da Constituição Federal;

XXVII – a assistência financeira de que trata esta Resolução fica limitada ao montante da dotação consignada na Lei Orçamentária Anual – LOA para essa finalidade;

XXVIII – o FNDE divulgará a transferência dos recursos financeiros destinados ao PNAE no portal [www.fnde.gov.br](http://www.fnde.gov.br);

XXIX – é de responsabilidade da EEx o acompanhamento das transferências financeiras efetuadas pelo FNDE no âmbito do PNAE, de forma a garantir a aplicação tempestiva dos recursos creditados;

XXX – é vedado à EEx transferir os recursos financeiros de que trata este inciso para conta diversa daquela aberta pelo FNDE, exceto nos casos em que:

a) o FNDE abrir nova conta;

b) a EEx transferir os recursos diretamente às UEx, às escolas filantrópicas, inclusive comunitárias e confessionais, conforme art. 10 desta Resolução;

c) o pagamento direto ao fornecedor ocorrer por transferência eletrônica identificada.

Art. 48 A transferência dos recursos financeiros destinados ao atendimento das escolas federais que ofertam educação básica, mantidas pela União, será feita diretamente pelo FNDE, mediante a descentralização de créditos orçamentários às escolas ou às entidades mantenedoras.

Art. 49 Na forma descentralizada ou escolarizada, cabe à Seduc e à Prefeitura Municipal repassar os recursos financeiros recebidos à conta do PNAE, no valor per capita fixado no art. 47, inciso II desta Resolução, às UEx das escolas de educação básica pertencente à sua rede de ensino, observado o disposto nesta Resolução.

§ 1º A transferência de recursos realizada na forma deste artigo deverá ocorrer em até dez parcelas por ano, no prazo máximo de até cinco dias úteis, a contar da efetivação do crédito realizado pelo FNDE.

§ 2º Os recursos financeiros repassados na forma deste artigo deverão ser creditados pela EEx diretamente às UEx em conta específica, aberta pela EEx para tal fim.

§ 3º No caso de a EEx. receber os recursos financeiros do PNAE em conta corrente denominada Conta Cartão, a disponibilidade dos recursos financeiros às UEx será realizada por meio de crédito, atribuído ao Cartão Magnético vinculado à conta específica do PNAE da EEx.

§ 4º O limite do Cartão PNAE substituirá o repasse de recursos para a conta específica das Unidades Executoras.

§ 5º Nos casos em que o agricultor familiar, o empreendedor familiar rural ou suas organizações ainda não estiverem aptos a receber o pagamento por meio de cartão magnético, será permitido à EEx e/ou à UEx realizar transferência bancária, por meio da Conta Cartão PNAE.

Art. 50 A EEx que atender aos alunos de que trata o art. 6º desta Resolução e que transferir as suas escolas para outra rede de ensino, após a publicação do Censo Escolar do ano anterior ao do atendimento, fica obrigada a repassar os recursos financeiros recebidos à conta do PNAE para a EEx que a receber, em valor correspondente ao número de alunos transferidos, mediante convênio, no prazo de até cinco dias úteis após a efetivação do crédito pelo FNDE, tomando-se como base para esse cálculo o Censo Escolar do ano anterior ao do atendimento.

Parágrafo único: A transferência dos recursos financeiros a que se refere o caput deste artigo não desonera a EEx transferidora da obrigação de prestar contas, observando-se o disposto nesta Resolução e na Lei nº 11.947/2009.

## **Seção II**

### **Da Execução de Recursos Financeiros**

Art. 51 Os recursos financeiros repassados pelo FNDE no âmbito do PNAE são utilizados exclusivamente na aquisição de gêneros alimentícios.

§ 1º A aquisição de qualquer item ou serviço, com exceção dos gêneros alimentícios, deverá estar desvinculada do processo de compra do PNAE.

§ 2º A EEx que optar por adquirir as refeições, mediante terceirização de serviços, somente poderá utilizar os recursos repassados pelo FNDE à conta do PNAE para o pagamento dos gêneros alimentícios, ficando as demais despesas necessárias ao fornecimento dessas refeições a seu cargo, com recursos próprios. Neste caso, a Entidade deve realizar licitações distintas, sendo uma para a aquisição de gêneros e outra para serviços.

Art. 52 As despesas realizadas com recursos do PNAE devem ser comprovadas mediante documentos fiscais originais ou equivalentes, na forma da legislação à qual a EEx estiver vinculada.

Parágrafo único: Os documentos de que trata este artigo devem ser emitidos em nome da EEx e identificados com o nome do FNDE e do Programa.

Art. 53 A EEx deve implementar e manter um sistema de controle de estoque dos gêneros alimentícios adquiridos com recursos do PNAE, de modo a:

I – registrar todas as entradas e saídas de mercadorias;

II – fornecer a posição atualizada do estoque físico;

III – viabilizar a realização de levantamentos periódicos dos quantitativos recebidos e distribuídos nas escolas.

### **Seção III Da Reversão e Devolução de Valores ao FNDE**

Art. 54 Ao FNDE é facultado descontar, estornar ou bloquear, conforme o caso, valores creditados na conta corrente da EEx, mediante solicitação direta ao agente financeiro depositário dos recursos, nas seguintes situações:

I – ocorrência de depósitos indevidos;

II – determinação do Poder Judiciário ou requisição do Ministério Público;

III – constatação de irregularidades na execução do Programa;

IV – constatação de incorreções nos dados cadastrais das contas correntes.

Parágrafo único. Inexistindo saldo suficiente na conta corrente para efetivar o estorno e não havendo a previsão de repasses a serem efetuados, a EEx ficará obrigada a restituir os recursos ao FNDE no prazo de cinco dias úteis a contar do recebimento da notificação, observado o disposto no artigo seguinte.

Art. 55 As devoluções de recursos financeiros referentes ao PNAE, independente do fato gerador que lhes deram origem, deverão ser efetuadas em agência do Banco do Brasil S/A, mediante utilização da Guia de Recolhimento da União – GRU, disponível em [www.fnde.gov.br](http://www.fnde.gov.br) (no menu “Serviços”), na qual deverão ser indicados a razão social, o CNPJ da EEx e ainda:

I – se a devolução ocorrer no mesmo ano do repasse dos recursos às EEx, deverão ser utilizados os códigos 153173 no campo “Unidade Gestora”, 15253 no campo “Gestão”, 66666-1 no campo “Código de Recolhimento” e o código 212198001 no campo “Número de Referência”; ou

II – se a devolução for decorrente de repasse às EEx ocorrido em anos anteriores ao da emissão da GRU, deverão ser utilizados os códigos 153173 no campo “Unidade Gestora”, 15253 no campo “Gestão”, 18858-1 no campo “Código de Recolhimento” e o código 212198001 no campo “Número de Referência”.

§ 1º Nos casos em que a EEx receber os recursos do PNAE em conta corrente aberta na Caixa Econômica Federal, a devolução de que trata o caput deste artigo deverá ser realizada por meio de Transferência Eletrônica Disponível – TED ou Documento de Ordem de Crédito – DOC para a agência 1607-1, conta corrente 170.500-8, com os seguintes códigos:

I – 1531731525366666-1, no campo “nome do destinatário”, se a devolução ocorrer no mesmo ano do repasse dos recursos às EEx; ou

II – 1531731525318858-1, no campo “nome do destinatário”, se a devolução for decorrente de repasse ocorrido em anos anteriores ao da devolução.

§ 2º Para fins do disposto nos incisos I e II do caput deste artigo, considera-se ano de repasse aquele em que foi emitida a respectiva ordem bancária pelo FNDE, disponível em [www.fnde.gov.br](http://www.fnde.gov.br).

§ 3º Os valores referentes às devoluções de que trata este artigo deverão ser informados no Sistema de Gestão de Prestação de Contas – SIGPC Contas Online, por meio dos respectivos códigos da identificação do depósito de devolução.

§ 4º Eventuais despesas bancárias decorrentes das devoluções de que trata este artigo correrão às expensas da EEx e não poderão ser lançadas na prestação de contas do Programa.

§ 5º As devoluções referidas nesta Resolução deverão ser atualizadas monetariamente pelo Índice do Sistema Especial de Liquidação e de Custódia – Selic, até a data em que for realizado o recolhimento, e a quitação ou a suspensão da inadimplência se dará com a suficiência do valor recolhido, em conformidade com o Sistema Débito do Tribunal de Contas da União, disponível em <http://contas.tcu.gov.br/debito/Web/Debito/CalculoDeDebito.faces>.

#### **Seção IV**

##### **Da Suspensão e do Restabelecimento dos Repasses do Programa**

Art. 56 O FNDE suspenderá o repasse dos recursos do PNAE quando a Seduc e a Prefeitura Municipal:

I – não constituírem o respectivo CAE, na forma estabelecida no art. 43, desta Resolução, ou quando a situação do mandato dos conselheiros estiver vencida ou suspensa nos sistemas do FNDE;

II – tiverem com a prestação de contas do PNAE em situação de inadimplência;

III – não apresentarem as justificativas a que se referem o art. 62 ou estas não forem aceitas pelo FNDE;

IV – não tiver cadastrado o Responsável Técnico pelo Programa em Sistema do FNDE, conforme previsto no art. 15, desta Resolução.

§ 1º A suspensão dos recursos, prevista no inciso I deste artigo, ocorrerá a partir da data em que a situação do mandato do Conselho for registrada nos Sistemas do FNDE como vencido ou suspenso.

§ 2º A suspensão dos recursos, prevista nos incisos II e III deste artigo, ocorrerá a partir do 1º dia do mês subsequente ao mês em que a situação da Obrigação de Prestar Contas for considerada inadimplente no SIGPC Contas Online.

§ 3º A suspensão dos recursos, prevista no inciso IV deste artigo, ocorrerá a partir da data em que for identificado que não há cadastro do responsável técnico pelo Programa nos Sistemas do FNDE.

§ 4º Ocorrendo a suspensão prevista neste artigo, o Estado, o Distrito Federal e o Município devem garantir o fornecimento da alimentação escolar, de acordo com o estabelecido no inciso I do art. 17 da Lei nº 11.947/2009.

Art. 57 O restabelecimento do repasse dos recursos do PNAE às EEx ocorrerá quando:

I – o CAE estiver constituído e a situação do mandato dos conselheiros estiver vigente nos sistemas do FNDE;

II – reestabelecida a situação de adimplência relacionada a prestação de contas do PNAE;

III – motivado por Representação protocolizada no Ministério Público, nos termos do art. 62 desta Resolução, após apreciação pela Procuradoria Federal junto ao FNDE; e/ou

IV – identificado o cadastro do RT pelo Programa em Sistema do FNDE, conforme previsto no art. 15, desta Resolução.

§ 1º A EEx fará jus aos pagamentos das parcelas que trata o inciso I deste artigo a partir da data de nomeação dos membros do CAE.

§ 2º A EEx fará jus aos pagamentos das parcelas a partir do mês em que a documentação de que tratam os incisos II e III deste artigo for protocolizada ou inserida em Sistemas do FNDE, desde que seja até ao último dia útil do mês de outubro do ano em curso, condicionadas à disponibilidade orçamentária e financeira.

§ 3º A EEx fará jus aos pagamentos das parcelas que trata o inciso IV deste artigo a partir da data de vinculação da RT à EEx.

§ 4º Ao restabelecer os repasses do PNAE, na forma prevista nos incisos II e III deste artigo, o FNDE, após análise de cada caso específico, poderá repassar os recursos financeiros do período referente à suspensão.

§ 5º Para subsidiar a análise de que trata o parágrafo anterior, a EEx deverá enviar ao FNDE parecer do CAE assinado pela maioria absoluta dos membros, atestando o fornecimento da alimentação escolar pela EEx durante o período da suspensão dos recursos.

§ 6º A liberação dos repasses que tratam os incisos I a IV deste Artigo, não abrangerá recursos financeiros de exercícios anteriores.

## **CAPÍTULO VIII DA PRESTAÇÃO DE CONTAS DO PROGRAMA**

Art. 58 A Seduc e a Prefeitura Municipal devem apresentar ao FNDE a prestação de contas do total dos recursos recebidos para execução do PNAE.

Art. 59 A prestação de contas a ser realizada pela EEx, conforme Resolução CD/FNDE nº 2/2012 e suas alterações, consiste na comprovação do atingimento do objeto e do objetivo do Programa, da correta aplicação dos recursos financeiros repassados de cada exercício e do cumprimento das regras atinentes aos aspectos técnicos e financeiros da execução do Programa.

§ 1º Entende-se como objeto, para fins desta Resolução, a aquisição de gêneros alimentícios.

§ 2º Os recursos financeiros tratados no caput deste artigo incluem os da delegação de rede, os saldos reprogramados de exercícios anteriores e os rendimentos de aplicação financeira auferidos.

Art. 60 O prazo para a EEx prestar contas no SiGPC Contas Online será até 15 de fevereiro do exercício subsequente ao do repasse, cabendo ao CAE emitir o parecer conclusivo sobre a prestação de contas no Sistema de Gestão de Conselhos – Sigecon Online até 31 de março.

§ 1º Os registros realizados no SiGPC Contas Online estarão disponíveis no Sigecon Online para o acompanhamento do CAE durante o exercício.

§ 2º A emissão do parecer conclusivo pelo CAE será efetivada após o envio da prestação de contas pela EEx, obedecidos os prazos citados no caput deste artigo.

§ 3º A análise financeira da prestação de contas pelo FNDE é de competência da Diretoria Financeira – Difin e a responsabilidade pela análise técnica caberá à Diretoria de Ações Educacionais – Dirae.

§ 4º O FNDE, ao analisar o parecer conclusivo do CAE emitido no Sigecon Online e os dados inseridos pelo gestor no SIGPC Contas Online, sob os aspectos técnicos e financeiros, adotará os procedimentos previstos no art. 5º da Resolução CD/FNDE nº 2/2012, levando-se em consideração, quando houver, os apontamentos constantes de Relatórios de Fiscalização, de Auditoria e/ou de Monitoramento.

§ 5º Na hipótese de não envio da prestação de contas, ausência do parecer conclusivo do CAE ou identificada a ausência de documentos exigidos, o FNDE notificará a EEx para, no prazo de 30 dias, contados da ciência da notificação, providenciar a regularização da prestação de contas ou o recolhimento dos recursos devidamente atualizados, acrescidos dos rendimentos de sua aplicação no mercado financeiro, sem prejuízo da suspensão dos repasses de que trata o art. 56.

§ 6º Caso a prestação de contas não seja registrada e enviada no prazo estabelecido no parágrafo anterior ou, caso apresentada, não venha a ser aprovada, total ou parcialmente, o FNDE, após a ciência do gestor, registrará a inadimplência nos sistemas informativos e adotará as medidas de exceção visando à recuperação dos créditos, conforme prevê a Instrução Normativa TCU nº 71/ 2012, alterada pela Instrução Normativa TCU nº 76/2016.

§ 7º A EEx deverá manter em seus arquivos, em boa guarda e organização, pelo prazo de cinco anos, a partir da conclusão da análise da respectiva prestação de contas pelo FNDE e da aprovação da prestação de contas anual do FNDE/MEC, pelo TCU, os documentos referentes à prestação de contas, juntamente com todos os comprovantes de pagamentos efetuados com recursos do PNAE, ainda que a execução esteja a cargo das respectivas escolas:

§ 8º Os documentos de que trata o parágrafo anterior deverão ser disponibilizados, sempre que solicitado, ao TCU, ao FNDE, ao Sistema de Controle Interno do Poder Executivo Federal e ao CAE.

Art. 61 O gestor, responsável pela prestação de contas, responderá civil, penal e administrativamente, caso insira ou facilite a inserção de dados falsos, altere ou exclua indevidamente dados no SIGPC Contas Online com o fim de obter vantagem para si ou para outrem ou para causar dano.

Art. 62 A EEx que, por motivo de força maior, por dolo ou culpa de gestores anteriores, não apresentar ou não tiver aprovada, total ou parcialmente, a prestação de contas, deverá apresentar Representação protocolizada no respectivo órgão do Ministério Público, para adoção das providências cíveis e criminais de sua competência.

§ 1º É de responsabilidade do gestor sucessor a instrução obrigatória da Representação, nos moldes legais exigidos, a ser protocolizada no Ministério Público com, no mínimo, os seguintes documentos:

I – qualquer documento disponível referente à transferência dos recursos;

II – relatório das ações empreendidas com os recursos transferidos;

III – qualificação do ex-gestor, inclusive com o endereço atualizado, se houver;

IV – documento que comprove a situação atualizada da EEx perante o FNDE, por meio do portal do FNDE;



V – extratos bancários da conta corrente específica, inclusive os de aplicação no mercado financeiro, se houver.

§ 2º A representação de que trata o § 1º deste artigo dispensa o gestor atual da EEx de apresentar ao FNDE as certidões relativas ao prosseguimento da medida adotada.

§ 3º Na hipótese de não serem apresentadas ou aceitas as justificativas de que trata este artigo, o FNDE adotará as medidas de exceção visando à recuperação dos créditos, conforme prevê a Instrução Normativa TCU nº 71/2012, em desfavor do gestor em exercício, na qualidade de corresponsável pelo dano causado ao erário, quando se tratar de omissão da prestação de contas cujo prazo para apresentação ao FNDE tiver expirado em sua gestão.

## **CAPÍTULO IX DA FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO DO PROGRAMA**

Art. 63 A fiscalização da gestão e da aplicação dos recursos financeiros provenientes do PNAE compete ao FNDE e ao CAE, em conjunto com os demais entes responsáveis pelos sistemas de ensino, mediante a realização de auditorias e/ou análise dos processos que originarem as prestações de contas, sem prejuízo da atuação do órgão de controle interno do Poder Executivo Federal, do TCU, do Ministério Público e da sociedade em geral.

§ 1º O FNDE realizará nos Estados, no Distrito Federal e nos Municípios, a cada exercício financeiro, auditoria da gestão e da aplicação dos recursos financeiros do PNAE, por sistema de amostragem, podendo, para tanto, requisitar o encaminhamento de documentos e demais elementos que julgar necessários, bem como realizar fiscalização ou delegar esta competência a outro órgão ou entidade.

§ 2º Os órgãos e entidades referidos no caput deste artigo poderão celebrar convênios, acordos ou outros instrumentos congêneres, em regime de mútua cooperação, para auxiliar e aperfeiçoar o controle da gestão e da aplicação dos recursos financeiros do PNAE.

## **CAPÍTULO X DO MONITORAMENTO E DA AVALIAÇÃO DA EXECUÇÃO DO PROGRAMA**

Art. 64 O monitoramento consiste em um processo permanente, a distância e in loco, de levantamento de dados, de análise e sistematização de informações e de verificação do andamento da execução do Programa, visando corrigir possíveis distorções, aprimorar a gestão e subsidiar a sua avaliação.

§ 1º O processo de monitoramento a distância trata do acompanhamento de processos-chaves na lógica de intervenção, o qual permite célere avaliação situacional e identificação de anormalidades. A EEx deverá informar, em sistema informatizado próprio do FNDE, obrigatoriamente, durante o exercício financeiro, na forma a ser regulamentada a partir da liberação do sistema.

§ 2º O processo de monitoramento in loco do PNAE ocorre pela definição de critérios objetivos de seleção das EExs que são monitoradas, baseados nos dados colhidos em sistema informatizado, e que envolve, entre outras atividades, visitas de campo.

Art. 65 A avaliação do PNAE dar-se-á mediante análise das informações coletadas por meio do monitoramento, das assessorias técnicas, das pesquisas e dos pareceres técnicos, de modo a verificar se foram atingidos o objeto, o objetivo e as metas do Programa.

Parágrafo único. O FNDE poderá celebrar convênios ou acordos, em regime de cooperação, para auxiliar e otimizar o controle do Programa, conforme disposto no parágrafo único, do art. 9º, da Lei nº 11.947/2009.

## **CAPÍTULO XI DAS DENÚNCIAS**

Art. 66 Qualquer pessoa física, associação ou sindicato, assim como demais pessoas jurídicas que representem a sociedade no controle da gestão pública, é parte legítima para denunciar irregularidades ou ilegalidades na execução do PNAE perante o FNDE.

§ 1º A denúncia deverá conter:

I – a descrição do fato com o maior número de informações possíveis para que seja apurada a provável irregularidade ou ilegalidade;

II – a identificação do órgão da Administração Pública e do responsável pela prática da irregularidade ou ilegalidade, bem como o local e a data provável do ocorrido.

§ 2º Ficará assegurado o sigilo quanto aos dados do denunciante.

Art. 67 As denúncias destinadas ao FNDE deverão ser encaminhadas à sua Ouvidoria, no seguinte endereço: Setor Bancário Sul, Quadra 2, Bloco F, Edifício FNDE, Brasília, DF, CEP 70070-929, ou para o endereço eletrônico do Sistema de Ouvidorias do Poder Executivo Federal (e-Ouv) em <https://sistema.ouvidorias.gov.br>.

Art. 68 Acolhida a denúncia formalmente identificada na execução do PNAE, o FNDE adotará as providências que julgar cabíveis.

## **CAPÍTULO XII DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

Art. 69 Deve o gestor do Estado, do Distrito Federal, do Município e da escola federal zelar pelo cumprimento desta norma.

§ 1º As legislações provenientes das EEx sobre o PNAE devem estar em consonância com o disposto nas legislações previstas nas normas de execução sobre o Programa.

§ 2º Cabe às EEx realizar a capacitação dos envolvidos na execução do PNAE e no controle social, conforme o disposto no inciso IV do art. 17 da Lei nº 11.947/09.

Art. 70 A forma de transferência, movimentação e prestação de contas dos recursos financeiros devidos à rede federal de educação básica, processar-se-á de acordo com o disposto na Resolução CD/FNDE nº 31/2011.

Art. 71 Na contagem dos prazos estabelecidos nesta Resolução, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento e considerar-se-ão os dias consecutivos, exceto quando for expressamente disposto em contrário.

Parágrafo único. Os prazos a que se refere este artigo só iniciam e vencem em dia de expediente no FNDE.

Art. 72 A solicitação de prorrogação de prazo somente será analisada se apresentada tempestivamente ao FNDE, podendo ser concedido novo prazo, por igual período da notificação original, caso seja verificada a pertinência da fundamentação.

Art. 73 O FNDE desenvolverá material e apoiará a promoção de cursos de capacitação e/ou formação visando a melhor operacionalização do Programa.

Art. 74 O FNDE poderá fomentar Centros Colaboradores em Alimentação e Nutrição do Escolar, centros ou núcleos de referência em alimentação escolar, ou parcerias por meio de projetos, com órgãos ou entidades públicas, entidades sem fins lucrativos, entidades privadas, instituições e entidades de ensino e pesquisa e associações técnico-científicas, para que possam prestar apoio ao PNAE, no âmbito nacional e/ou internacional.

Art. 75 O FNDE poderá firmar Acordos de Cooperação Técnica Internacional objetivando as transferências de tecnologias sociais sobre a Alimentação Escolar, de modo a promover a interação com países, organismos e instituições internacionais.

Art. 76 Os casos omissos ou excepcionais serão analisados pelo FNDE.

Art. 77 Os Anexos desta Resolução estão disponíveis no sítio [www.fnde.gov.br](http://www.fnde.gov.br).

Art. 78 Esta Resolução entrará em vigor na data de sua publicação, revogando-se as Resoluções CD/FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013, nº 4, de 23 de abril de 2015, nº 1, de 08 de fevereiro de 2017, e nº 18, de 26 de setembro de 2018, e outras disposições em contrário.

§ 1º As entidades executoras do PNAE terão o prazo de até 01/01/2021 para se adequar às alterações estabelecidas nesta norma.

§ 2º Para efeitos da análise da prestação de contas dos recursos do PNAE, o cumprimento obrigatório das alterações desta resolução considerará o prazo de adequação definido no parágrafo 1º.

**ANTONIO PAULO VOGEL DE MEDEIROS**

Publicado no DOU de 12.05.2020, seção 1, págs. 38/44.

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

ANEXO I

MODELO DE DECLARAÇÃO

NOME DO ESTADO

(papel timbrado)

DECLARAÇÃO DA SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO

Eu, \_\_\_\_\_, nacionalidade \_\_\_\_\_, portador do CPF nº \_\_\_\_\_, Carteira de Identidade nº \_\_\_\_\_, expedida por \_\_\_\_\_, residente e domiciliado na cidade \_\_\_\_\_, Secretário Estadual de Educação do Estado de \_\_\_\_\_, no uso das atribuições legais que me foram conferidas e sob as penalidades da Lei, declaro que esta Secretaria será responsável pelo atendimento dos estudantes matriculados na escola \_\_\_\_\_, código Inep \_\_\_\_\_, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

\_\_/\_\_/\_\_\_\_

Data

\_\_\_\_\_

(Nome legível e assinatura do Secretário Estadual de Educação)

**ANEXO II**

**MODELO TERMO DE ANUÊNCIA**

**NOME DA ESCOLA**

(papel timbrado)

**TERMO DE ANUÊNCIA DA ESCOLA**

Eu, \_\_\_\_\_, nacionalidade \_\_\_\_\_, portador do CPF nº \_\_\_\_\_, Carteira de Identidade nº \_\_\_\_\_, expedida por \_\_\_\_\_, residente e domiciliado na cidade \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_, Representante Legal da Escola \_\_\_\_\_, código Inep \_\_\_\_\_, sob as penalidades da Lei, declaro anuir com o fato de a Secretaria \_\_\_\_\_ (Secretaria Estadual de Educação de XXXXXX) ser responsável pelo atendimento dos estudantes matriculados na escola da qual sou representante, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

\_\_/\_\_/\_\_\_\_

Data

\_\_\_\_\_  
(Nome legível e assinatura do representante legal da escola)

**ANEXO III**

**MODELO TERMO DE ANUÊNCIA**

NOME DA PREFEITURA

(papel timbrado)

**TERMO DE ANUÊNCIA**

Eu,....., nacionalidade ....., portador do CPF nº ....., Carteira de Identidade nº ....., expedida por ....., residente e domiciliado na cidade ....., Prefeito(a) Municipal de ....., no uso das atribuições legais que me foram conferidas e sob as penalidades da Lei, e tomando por base o Art. 7º da Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, estou de acordo com a delegação que me foi conferida pela Secretaria de Educação do Estado ....., assumindo perante o Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação - FNDE, o compromisso de atender, no ano de 2020 aos alunos matriculados em todas as etapas e modalidades de ensino nos estabelecimentos estaduais de ensino localizados na área de jurisdição do Município, no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

...../...../.....  
Nome do Município /UF data

.....  
Nome legível e assinatura do(a) Prefeito(a)

## ANEXO IV

VALORES DE REFERÊNCIA PARA ENERGIA,  
MACRONUTRIENTES E MICRONUTRIENTES

## CRECHE

30% das Necessidades diárias									
Categoria	Idade	Energia (kcal)	Carboidratos (g)	Proteínas (g)	Lípidios (g)	Vitaminas		Minerais	
			55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	15% a 30% do VET	A (mcg)	C (mg)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)
Creche	7 – 11 meses	204,21	28 a 33	5 a 8	3,5 a 7	150	15	78	2,07
	1 – 3 anos	384,39	53 a 62	10 a 14	6,6 a 13	63	3,9	150	0,9

Fonte: Energia – organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), 2004; Carboidrato, Proteína e Lípidio – organização Mundial de Saúde (OMS), 2004 e 2007. Dietary Reference Intakes para Vitamina C (2000); Dietary Reference Intakes para Vitamina A e ferro (2001); Dietary Reference Intakes para Cálcio (2011).

\* Para uso de referência dessa resolução, usou-se faixa de carboidrato de 55% a 65% do Valor Energético Total da Dieta (VET).

70% das Necessidades diárias									
Categoria	Idade	Energia (kcal)	Carboidratos (g)	Proteínas (g)	Lípidios (g)	Vitaminas		Minerais	
			55% a 65% do VET	10 % a 15% do VET	15% a 30% do VET	A (mcg)	C (mg)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)
Creche	7 – 11 meses	476,49	66 a 77	12 a 18	5 a 8	350	35	182	4,83
	1 – 3 anos	896,91	123 a 146	22,5 a 26,5	10 a 15	147	9,1	350	2,1

Fonte: Energia – organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), 2004; Carboidrato, Proteína e Lípidio – organização Mundial de Saúde (OMS), 2004 e 2007. Dietary Reference Intakes para Vitamina C (2000); Dietary Reference Intakes para Vitamina A e ferro (2001); Dietary Reference Intakes para Cálcio (2011).

\* Para uso de referência dessa resolução, usou-se faixa de carboidrato de 55% a 65% do Valor Energético Total da Dieta (VET).



## ANEXO IV (continuação)

VALORES DE REFERÊNCIA PARA ENERGIA,  
MACRONUTRIENTES E MICRONUTRIENTES

## PRÉ-ESCOLA, ENSINO FUNDAMENTAL, ENSINO MÉDIO E EJA

20% DAS NECESSIDADES DIÁRIAS					
Categoria	Idade	Energia (kcal)	Carboidratos (g)	Proteínas (g)	Lípidios (g)
			55% a 65% do VET	10 a 15% do VET	15% a 30% do VET
Pré-escola	4 - 5 anos	270	35 a 41	6 a 9	4 a 8
Ensino fundamental	6 - 10 anos	329	47 a 55	9 a 13	6 a 11
	11 - 15 anos	473	69 a 82	13 a 19	8 a 17
Ensino médio	16 - 18 anos	543	80 a 95	15 a 22	10 a 19
EJA	19 - 30 anos	477	66 a 77	12 a 18	8 a 16
	31 - 60 anos	459	63 a 75	11 a 17	8 a 15

Fonte: Energia – organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), 2004; Carboidrato, Proteína e Lípidio – organização Mundial de Saúde (OMS), 2004 e 2007.

\* Para uso de referência dessa resolução, usou-se faixa de carboidrato de 55% a 65% do Valor Energético Total da Dieta (VET).

30% DAS NECESSIDADES DIÁRIAS					
Categoria	Idade	Energia (kcal)	Carboidratos (g)	Proteínas (g)	Lípidios (g)
			55% a 65% do VET	10 a 15% do VET	15% a 30% do VET
Pré-escola	4 - 5 anos	405	52 a 61	9 a 14	6 a 13
Ensino fundamental	6 - 10 anos	493	70 a 83	13 a 19	9 a 17
	11 - 15 anos	710	104 a 122	19 a 28	13 a 25
Ensino médio	16 - 18 anos	815	120 a 142	22 a 33	15 a 29
EJA	19 - 30 anos	715	98 a 116	18 a 27	12 a 24
	31 - 60 anos	689	95 a 112	17 a 26	11 a 23

Fonte: Energia – organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), 2004; Carboidrato, Proteína e Lípidio – organização Mundial de Saúde (OMS), 2004 e 2007.

\* Para uso de referência dessa resolução, usou-se faixa de carboidrato de 55% a 65% do Valor Energético Total da Dieta (VET).

70% DAS NECESSIDADES DIÁRIAS					
Categoria	Idade	Energia (kcal)	Carboidratos (g)	Proteínas (g)	Lípidios (g)
			55% a 65 % do VET	10 a 15% do VET	15% a 30% do VET
Pré-escola	4 - 5 anos	945	130 a 154	24 a 35	11 a 16
Ensino fundamental	6 - 10 anos	1150	164 a 193	30 a 43	13 a 20
	11 - 15 anos	1656	242 a 286	44 a 62	20 a 29
Ensino médio	16 - 18 anos	1902	281 a 332	51 a 71	23 a 34
EJA	19 - 30 anos	1668	229 a 271	42 a 63	19 a 28
	31 - 60 anos	1607	221 a 261	40 a 60	18 a 27

Fonte: Energia – organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), 2004; Carboidrato, Proteína e Lípidio – organização Mundial de Saúde (OMS), 2004 e 2007.

\* Para uso de referência dessa resolução, usou-se faixa de carboidrato de 55% a 65% do Valor Energético Total da Dieta (VET).

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

ANEXO V

Modelo Proposto de Pesquisa de Preço

PESQUISA DE PREÇO

Produtos Convencionais (aqueles produzidos com o uso de agroquímicos).

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

\*Preço pago ao fornecedor da agricultura familiar.

Os produtos pesquisados para definição de preços deverão ter as mesmas características descritas no edital de chamada pública.

Na pesquisa de preços, observar o **artigo 31 desta Resolução do FNDE que dispõe sobre o PNAE, para a seleção de mercado e definição do preço de aquisição**. Priorizar os mercados da agricultura familiar como feiras livres e outros. Na definição dos preços de aquisição dos gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e/ou dos Empreendedores Familiares Rurais ou suas organizações, a Entidade Executora deverá considerar todos os insumos exigidos tais como despesas com frete, embalagens, encargos e quaisquer outros necessários para o fornecimento do produto. Estas despesas deverão ser acrescidas ao preço médio para definir o preço de aquisição.

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

**ANEXO V (continuação)**

**Modelo Proposto de Pesquisa de Preço**

**PESQUISA DE PREÇO**

**Produtos Orgânicos ou Agroecológicos** (produzidos sem o uso de agroquímicos).

<b>Produtos</b>	<b>Mercado 01</b> <b>Nome:</b> <b>CNPJ:</b> <b>Endereço:</b>	<b>Mercado 02</b> <b>Nome:</b> <b>CNPJ:</b> <b>Endereço:</b>	<b>Mercado 03</b> <b>Nome:</b> <b>CNPJ:</b> <b>Endereço:</b>	<b>Preço Médio</b>	<b>Preço de Aquisição*</b>

\*Preço pago ao fornecedor da agricultura familiar. A Entidade Executora que priorizar na chamada pública a aquisição de produtos orgânicos ou agroecológicos poderá acrescentar os preços em até 30% (trinta por cento) em relação aos preços estabelecidos para produtos convencionais, conforme Lei nº 12.512, de 14 de outubro de 2011. (Artigo 32 da Resolução).

Quando houver mercados de produtos orgânicos a pesquisa de preços deve ser nesses mercados. Os produtos pesquisados para definição de preços deverão ter as mesmas características descritas no edital de chamada pública. Na pesquisa de preços, observar o **artigo 31 desta Resolução do FNDE que dispõe sobre o PNAE, para a seleção de mercado e definição do preço de aquisição**. Priorizar os mercados da agricultura familiar como feiras livres e outros. Na definição dos preços de aquisição dos gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e/ou dos Empreendedores Familiares Rurais ou suas organizações, a Entidade Executora deverá considerar todos os insumos exigidos tais como despesas com frete, embalagens, encargos e quaisquer outros necessários para o fornecimento do produto. Estas despesas deverão ser acrescentadas ao preço médio para definir o preço de aquisição.

**ANEXO VI**

**MODELO PROPOSTO DE CHAMADA PÚBLICA**

Logomarca da Entidade Executora

**PREFEITURA MUNICIPAL DE XXXXXXXXXXXXXXX**

**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**

Chamada Pública nº xx/xxxx, para aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural **conforme §1º do art.14 da Lei nº 11.947/2009 e Resoluções do FNDE relativas ao PNAE.**

A **Prefeitura Municipal xxxxxxxx**, pessoa jurídica de direito público, com sede à **xxxxxxx, nº**, inscrita no CNPJ sob n."xxxxxxx, representada neste ato pelo Prefeito Municipal, o Senhor **xxxxxxxxxxxx**, no uso de suas prerrogativas legais e considerando o disposto no art.14, da Lei nº 11.947/2009 e nas Resoluções do FNDE relativas ao PNAE, através da **Secretaria Municipal de Educação**, vem realizar Chamada Pública para aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, destinado ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar/Pnae, durante o período de **xxxxxxxx**. Os interessados (Grupos Formais, Informais ou Fornecedores Individuais) deverão apresentar a documentação para habilitação e Projeto de Venda no período de xxxxxx, às xxx horas, na sede da xxxxxxxx, localizada á xxxxxx.

**1. OBJETO**

O objeto da presente Chamada Pública é a aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, para o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – Pnae, conforme especificações dos gêneros alimentícios abaixo:

Nº	Produto	Unidade	Quantidade	*Preço de Aquisição (R\$)	
				Unitário	Valor Total

\*Preço de aquisição é o preço a ser pago ao fornecedor da agricultura familiar. (Resolução FNDE xx/xxxx).

## **2. FONTE DE RECURSO**

Recursos provenientes do xxxxxxxxxxxx

## **3. HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR**

Os Fornecedores da Agricultura Familiar poderão comercializar sua produção agrícola na forma de Fornecedores Individuais, Grupos Informais e Grupos Formais, de acordo com o Capítulo V da Resolução FNDE que dispõe sobre o PNAE.

### **3.1. ENVELOPE Nº 001 – HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR INDIVIDUAL (não organizado em grupo).**

O Fornecedor Individual deverá apresentar no envelope nº 01 os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

- I - a prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;
- II - o extrato da DAP Física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;
- III - o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura do agricultor participante;
- IV - a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas; e
- V - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda.

### **3.2. ENVELOPE Nº 01 – HABILITAÇÃO DO GRUPO INFORMAL.**

O Grupo Informal deverá apresentar no Envelope nº 01, os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

- I - a prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;
- II - o extrato da DAP Física de cada agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;
- III - o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura de todos os agricultores participantes;
- IV - a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas; e
- V - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda.

### **3.3. ENVELOPE Nº 01 – HABILITAÇÃO DO GRUPO FORMAL**

O Grupo Formal deverá apresentar no Envelope nº 01, os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

- I - a prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ;
- II - o extrato da DAP Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 dias;
- III - a prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS;
- IV - as cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;
- V - o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, assinado pelo seu representante legal;
- VI - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados; VII – a declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados;
- VIII - a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas.

#### 4. ENVELOPE Nº 02 – PROJETO DE VENDA

4.1. No **Envelope nº 02** os Fornecedores Individuais, Grupos Informais ou Grupos Formais deverão apresentar o **Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar** conforme **Anexo xx** (modelo da Resolução).

4.2. A relação dos proponentes dos projetos de venda será apresentada em sessão pública e registrada em ata XX após o término do prazo de apresentação dos projetos. O resultado da seleção será publicado XX dias após o prazo da publicação da relação dos proponentes e no prazo de XX dias o(s) selecionado(s) será(ão) convocado(s) para assinatura do(s) contrato(s).

4.3. O(s) projeto(s) de venda a ser(em) contratado(s) será(ão) selecionado(s) conforme critérios estabelecidos pelo art. 30 da Resolução do FNDE que dispõe sobre o PNAE.

4.4. Devem constar nos Projetos de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar o nome, o CPF e nº da DAP Física de cada agricultor familiar fornecedor quando se tratar de Fornecedor Individual ou Grupo Informal, e o CNPJ E DAP jurídica da organização produtiva quando se tratar de Grupo Formal.

4.5. Na ausência ou desconformidade de qualquer desses documentos constatada na abertura dos envelopes poderá ser concedido abertura de prazo para sua regularização de até xxxx dias, conforme análise da Comissão Julgadora.

#### 5. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DOS BENEFICIÁRIOS

5.1. Para seleção, os projetos de venda habilitadas serão divididos em: grupo de projetos de fornecedores locais, grupo de projetos do território rural, grupo de projetos do estado, e grupo de propostas do País.

5.2. Entre os grupos de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:

I – o grupo de projetos de fornecedores locais tem prioridade sobre os demais grupos;

II – o grupo de projetos de fornecedores de Região Geográfica Imediata tem prioridade sobre o de Região Geográfica Intermediária, o do estado e o do País;

III – o grupo de projetos de fornecedores da Região Geográfica Intermediária tem prioridade sobre o do estado e do país;

IV – o grupo de projetos do estado tem prioridade sobre o do País.

5.3. Em cada grupo de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:

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

a) para efeitos do disposto neste inciso, devem ser considerados Grupos Formais e Grupos Informais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas aqueles em que a composição seja de, no mínimo, 50%+1 (cinquenta por cento mais um) dos cooperados/associados das organizações produtivas respectivamente, conforme identificação na(s) DAP(s);

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

II – os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a Lei nº 10.831/2003, o Decreto nº 6.323/2007 e devido cadastro no MAPA;

III – os Grupos Formais sobre os Grupos Informais, estes sobre os Fornecedores Individuais, e estes, sobre Centrais de Cooperativas (detentoras de DAP Jurídica conforme Portarias do MAPA que regulamentam a DAP);

a) no caso de empate entre Grupos Formais, em referência ao disposto no § 2º inciso III deste artigo, têm prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de associados/ cooperados, conforme DAP Jurídica;

b) em caso de persistência de empate, deve ser realizado sorteio ou, em havendo consenso entre as partes, pode-se optar pela divisão no fornecimento dos produtos a serem adquiridos entre as organizações finalistas.

5.4 Caso a EEx. não obtenha as quantidades necessárias de produtos oriundos do grupo de projetos de fornecedores locais, estas deverão ser complementadas com os projetos dos demais grupos, em acordo com os critérios de seleção e priorização citados nos itens 5.1 e 5.2.

## 6. DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS

O(s) fornecedor (es) classificado(s) em primeiro lugar dos deverão entregar as amostras indicadas no quadro abaixo na **xxxxxx, com sede à xxxxx**, até o dia **xxxx**, até as **xxxx horas**, para avaliação e seleção dos produtos a serem adquiridos, as quais deverão ser submetidas a testes necessários, imediatamente após a fase de habilitação. O resultado da análise será publicado em XX dias após o prazo da apresentação das amostras.

Nº	Produto

## 7. LOCAL E PERIODICIDADE DE ENTREGA DOS PRODUTOS

A entrega dos gêneros alimentícios deverá respeitar o cronograma abaixo:

Produtos	Quantidade	Local da entrega	Periodicidade de entrega (semanal, quinzenal)

## 8. PAGAMENTO

O pagamento será realizado até **xxxx** dias após a última entrega do mês, através de **xxxxxxx**, mediante apresentação de documento fiscal correspondente ao fornecimento efetuado, vedada à antecipação de pagamento, para cada faturamento.

## 9. DISPOSIÇÕES GERAIS

9.1. A presente Chamada Pública poderá ser obtida nos seguintes locais: xxxxxxxxxxxxxx.

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

9.2. O limite individual de venda do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural para a alimentação escolar deverá respeitar o valor máximo de R\$20.000,00 (vinte mil reais), por DAP/Ano/Entidade Executora, e obedecerá às seguintes regras:



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

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

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

\_\_\_\_\_ (município) \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

---

SECRETÁRIO(A) MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

---

---

PREFEITO MUNICIPAL

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

ANEXO VII

MODELO DE PROJETO DE VENDA

Modelo proposto para os Grupos Formais

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

**II – IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC**

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

**III – RELAÇÃO DE PRODUTOS**

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

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

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

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

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

**ANEXO VII (continuação)**

**MODELO DE PROJETO DE VENDA**

**Modelo Proposto para os Grupos Informais**

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

**III– IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC**

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

**IV – RELAÇÃO DE FORNECEDORES E PRODUTOS**

1. Identificação do Agricultor (a) Familiar	2. Produto	3.Unidade	4.Quantidade	5.Preço de Aquisição* /Unidade	6.Valor Total
					Total agricultor
					Total agricultor
					Total agricultor
Obs.: * Preço publicado no Edital n xxx/xxxx (o mesmo que consta na chamada pública).				<b>Total do projeto</b>	

**V – TOTALIZAÇÃO POR PRODUTO**

	1.Produto	2.Unidade	3.Quantidade	4.Preço/Unidade	5.Valor Total por Produto	6.Cronograma de Entrega dos Produtos
1						
2						
3						
4						
5						
6					<b>Total do projeto:</b>	
7						
8						

Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.		
Local e Data:		Assinatura do Representante do Grupo Informal
		Fone/E-mail:
Local e Data:		<b>Agricultores (as) Fornecedores (as) do Grupo Informal</b>
		<b>Assinatura</b>
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

**ANEXO VII (continuação)**

**MODELO DE PROJETO DE VENDA (continuação)**

**Modelo Proposto para os Fornecedores Individuais**

<b>PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE</b>		
<b>IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº--</b>		
<b>I- IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR</b>		
<b>FORNECEDOR (A) INDIVIDUAL</b>		
1. Nome do Proponente	2. CPF	
3. Endereço	4. Município/UF	5. CEP
6. Nº da DAP Física	7. DDD/Fone	8. E-mail (quando houver)
9. Banco	10. Nº da Agência	11. Nº da Conta Corrente



II- RELAÇÃO DOS PRODUTOS					
Produto	Unidade	Quantidade	Preço de Aquisição*		Cronograma de Entrega dos produtos
			Unitário	Total	
1					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
Obs.: Preço publicado no Edital n xxx/xxxx (o mesmo que consta na chamada pública).					
III – IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC					
Nome		CNPJ		Município	
Endereço			Fone		
Nome do Representante Legal			CPF:		
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.					
Local e Data:		Assinatura do Fornecedor Individual		CPF	

**ANEXO VIII**

**Modelo de Contrato de Aquisição da Agricultura Familiar para o PNAE**

**CONTRATO N.º /20XX**

**CONTRATO DE AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE**

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

**CLÁUSULA PRIMEIRA:**

É objeto desta contratação a aquisição de GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, para alunos da rede de educação básica pública, verba FNDE/PNAE, semestre de 20XX, descritos no quadro previsto na Cláusula Quarta, todos de acordo com a chamada pública nº \_\_\_\_\_, o qual fica fazendo parte integrante do presente contrato, independentemente de anexação ou transcrição.

**CLÁUSULA SEGUNDA:**

O CONTRATADO se compromete a fornecer os gêneros alimentícios da Agricultura Familiar ao CONTRATANTE conforme descrito na Cláusula Quarta deste Contrato.

**CLÁUSULA TERCEIRA:**

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

**CLÁUSULA QUARTA:**

Pelo fornecimento dos gêneros alimentícios, nos quantitativos descritos abaixo (no quadro), de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, o (a) CONTRATADO (A) receberá o valor total de R\$ \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_).

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

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

Produto	Unidade	Quantidade	Periodicidade de Energia	Preço de Aquisição	
				Preço Unitário (divulgado na chamada pública)	Preço Total
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
<b>Valor Total do Contrato</b>					

#### **CLÁUSULA QUINTA:**

As despesas decorrentes do presente contrato correrão à conta das seguintes dotações orçamentárias:  
 \_\_\_\_\_ PROG. ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE.

#### **CLÁUSULA SEXTA:**

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

#### **CLÁUSULA SÉTIMA:**

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

#### **CLÁUSULA OITAVA:**

O CONTRATANTE se compromete em guardar pelo prazo estabelecido no §7º do artigo 57 da Resolução do FNDE que dispõe sobre o PNAE as cópias das Notas Fiscais de Compra, os Termos de Recebimento e Aceitabilidade, apresentados nas prestações de contas, bem como o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar e documentos anexos, estando à disposição para comprovação.

#### **CLÁUSULA NONA:**

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA:**

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

- a. modificar unilateralmente o contrato para melhor adequação às finalidades de interesse público, respeitando os direitos do CONTRATADO;
  - b. rescindir unilateralmente o contrato, nos casos de infração contratual ou inaptidão do CONTRATADO;
  - c. fiscalizar a execução do contrato;
  - d. aplicar sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do ajuste;
- Sempre que o CONTRATANTE alterar ou rescindir o contrato sem restar caracterizada culpa do CONTRATADO, deverá respeitar o equilíbrio econômico-financeiro, garantindo-lhe o aumento da remuneração respectiva ou a indenização por despesas já realizadas.

**CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA:**

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

**CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA:**

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

**CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA:**

O presente contrato rege-se, ainda, pela chamada pública n.º \_\_\_\_\_/20XX, pela Resolução CD/FNDE n.º \_\_\_/20XX, pela Lei n.º 8.666/1993 e pela Lei n.º 11.947/2009, em todos os seus termos.

**CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA:**

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

**CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA:**

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

**CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA:**

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

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

**CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA:**

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

**CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA:**

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

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

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.  
(município)

\_\_\_\_\_  
CONTRATADO(S) (Individual ou Grupo Informal)

\_\_\_\_\_  
CONTRATADA (Grupo Formal)

\_\_\_\_\_  
PREFEITO MUNICIPAL

TESTEMUNHAS:

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_

# DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO

Publicado em: 03/12/2020 | Edição: 231 | Seção: 1 | Página: 115

Órgão: Ministério da Educação/Gabinete do Ministro

FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO

CONSELHO DELIBERATIVO

## RESOLUÇÃO Nº 20, DE 2 DE DEZEMBRO DE 2020

Altera a Resolução/CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE.

O PRESIDENTE DO CONSELHO DELIBERATIVO DO FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO, no uso da atribuição que lhe confere o art. 14 do Anexo I do Decreto nº 9.007, de 20 de março de 2017, bem como nos arts. 3º, 5º e 6º do Anexo da Resolução CD/FNDE nº 31, de 30 de setembro de 2003, e nos incisos I e II do art. 16 da Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, resolve, ad referendum:

Art. 1º A Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020, passa a vigorar com as seguintes alterações:

"Art. 18. ....

.....

§ 1º .....

.....

II - legumes e verduras, no mínimo, três dias por semana.

§ 2º .....

.....

II - legumes e verduras, no mínimo, cinco dias por semana.

.....

§ 6º .....

.....

II - alimentos em conserva a, no máximo, uma vez por mês;

III - líquidos lácteos com aditivos ou adoçados a, no máximo, uma vez por mês em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período parcial e, no máximo, duas vezes por mês em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período integral." (NR)

"Art. 24. ....

Parágrafo único. A EEx que se utilizar de modalidade de licitação diversa do pregão eletrônico deverá apresentar a(s) devida(s) justificativa(s) em sistema disponibilizado pelo FNDE." (NR)

"Art. 27. Os editais de licitações no âmbito do PNAE para aquisição de gêneros alimentícios deverão observar o disposto nas Leis nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e nº 10.520, de 17 de julho de 2002, e, ainda, o seguinte:

I - exigência de orçamento detalhado e previsão de critérios de aceitabilidade de preço unitário e global para afastar o risco de distorções futuras na proposta vencedora;

II - no caso de terceirização de serviços de alimentação escolar, para fins de pagamento com os recursos oriundos do FNDE, a EEx deverá assegurar notas fiscais específicas para gêneros alimentícios, para fins de cumprimento do art. 51; e

III - a EEx que operar os recursos financeiros federais do PNAE por meio da Conta Cartão deverá informar em edital sobre a forma de pagamento a ser utilizada, solicitando aos fornecedores que componham o preço final considerando os custos com a adquirente." (NR)

"Art. 36. ....

.....

§ 4º Na ausência ou desconformidade de qualquer documento necessário à habilitação, ou de amostras a serem apresentadas conforme descrito no art. 41, fica facultada à EEx a abertura de prazo para a regularização das desconformidades, desde que prevista em edital." (NR)

"Art. 42. ....

.....

§ 3º Os registros de capacitação e de monitoramento do MBP e dos POPs, bem como os relatórios de inspeção sanitária de serviços de alimentação escolar, devem ser arquivados e permanecer à disposição do CAE e do FNDE por um prazo de cinco anos." (NR)

"Art. 47. ....

.....

IX-A - nos anos em que houver decretação de estado de emergência ou de calamidade pública, em âmbito nacional, poderão ser repassadas parcelas extras dos recursos financeiros federais do PNAE, condicionadas à disponibilidade orçamentária e financeira;

X - os recursos financeiros de que trata o inciso IX são creditados, mantidos e geridos em conta corrente específica para o Programa, a ser aberta pelo FNDE em agência do Banco do Brasil indicada pela EEx;

.....

XII - a abertura da conta corrente de que trata o inciso XI será realizada gradativamente, para todas as EEx;

.....

XVI - a EEx deverá dar publicidade do recebimento dos recursos de que trata este artigo ao CAE, aos partidos políticos, aos sindicatos de trabalhadores e às entidades empresariais, com sede no município da respectiva liberação, no prazo de dois dias úteis, contado da data do crédito na conta corrente específica do Programa, observado o disposto na Lei nº 9.452, de 20 de março de 1997, e na Lei nº 12.527, de 18 de novembro de 2011;

.....

XXI-A - É permitido o remanejamento de recursos financeiros do PNAE entre etapas e/ou modalidades de ensino, nos casos em que houver diferença entre o número de matrículas declaradas no Censo Escolar e o número de estudantes a serem efetivamente atendidos no ano do repasse;

.....

XXIV-A - O saldo reprogramado poderá ser utilizado em qualquer etapa/modalidade de ensino. Nos casos em que o saldo for utilizado nas transferências realizadas nos moldes do art. 8º, inciso II, e do art. 10, §1º, a EEx deverá respeitar os valores per capita estabelecidos no art. 47, incisos II ao V.

....." (NR)

"Art. 51. ....

.....

§ 2º A EEx que optar por adquirir as refeições, mediante terceirização de serviços, somente poderá utilizar os recursos repassados pelo FNDE à conta do PNAE para o pagamento dos gêneros alimentícios. Demais despesas necessárias ao fornecimento dessas refeições ficarão a seu cargo, com recursos próprios.

§ 3º Nos casos de terceirização de serviços a que se refere o parágrafo anterior, a EEx deverá exigir do fornecedor notas fiscais específicas para os gêneros alimentícios, com vistas ao cumprimento do caput." (NR)

"Art. 57. ....

§ 6º A liberação dos repasses de que tratam os incisos I a IV deste artigo não abrangerá recursos financeiros de exercícios anteriores." (NR)

Art. 2º Retificar a numeração da "Seção IV - Do Controle de Qualidade Higiênico-Sanitário" do Capítulo V da Resolução CD/FNDE nº 6, de 2020; onde se lê: "Seção IV", leia-se: "Seção III".

Art. 3º Revogar os seguintes dispositivos da Resolução CD/FNDE nº 6, de 2020:

I - §5º do art. 6º;

II - alínea "b" do inciso VI do art. 47;

III - o inciso VII do art. 47; e

IV - § 1º do Art. 51.

Art. 4º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

#### MILTON RIBEIRO

#### ANEXO IV

#### VALORES DE REFERÊNCIA PARA ENERGIA, MACRONUTRIENTES E MICRONUTRIENTES

#### CRECHE

Categoria	Idade	Energia (kcal)	30% das Necessidades diárias			Vitaminas		Minerais	
			CARBOIDRATOS (g)	PROTEÍNAS (g)	LIPÍDIOS (g)	A (mcg)	C (mg)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)
			55% a 65% do VET	10 % a 15% do VET	25% a 35% do VET				
Creche	7 - 11 meses	203	28 a 33	5 a 8	6 a 8	150	15	78	2
	1 - 3 anos	304	42 a 49	8 a 11	8 a 12	63	4	150	1

Fonte: Energia - Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), 2004; Carboidrato, Proteína e Lipídio - Organização Mundial de Saúde (OMS), 2004 e 2007. Dietary Reference Intakes para Vitamina C (2000); Dietary Reference Intakes para Vitamin A e ferro (2001); Dietary Reference Intakes para Calcio (2011).

\* Para uso de referência dessa resolução, usou-se faixa de carboidrato de 55% a 65% do Valor Energético Total da Dieta (VET).

Categoria	Idade	Energia (kcal)	70% das Necessidades diárias			Vitaminas		Minerais	
			CARBOIDRATOS (g)	PROTEÍNAS (g)	LIPÍDIOS (g)	A (mcg)	C (mg)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)
			55% a 65% do VET	10 % a 15% do VET	25% a 35% do VET				
Creche	7 - 11 meses	475	65 a 77	12 a 18	13 a 18	350	35	182	5
	1 - 3 anos	708	97 a 115	18 a 27	20 a 28	147	9	350	2

Fonte: Energia - Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), 2004; Carboidrato, Proteína e Lipídio - Organização Mundial de Saúde (OMS), 2004 e 2007. Dietary Reference Intakes para Vitamina C (2000); Dietary Reference Intakes para Vitamin A e ferro (2001); Dietary Reference Intakes para Calcio (2011).

\* Para uso de referência dessa resolução, usou-se faixa de carboidrato de 55% a 65% do Valor Energético Total da Dieta (VET).



PRÉ-ESCOLA, ENSINO FUNDAMENTAL, ENSINO MÉDIO E EJA

	20% das Necessidades diárias				
Categoria	Idade	Energia (kcal)	CARBOIDRATOS (g)	PROTEÍNAS (g)	LIPÍDIOS (g)
			55% a 65% do VET	10 a 15% do VET	15% a 30% do VET
Pré-escola	4 - 5 anos	270	37 a 44	7 a 10	8 a 11
Ensino fundamental	6 - 10 anos	329	45 a 53	8 a 12	9 a 13
	11 - 15 anos	473	65 a 77	12 a 18	13 a 18
Ensino médio	16 - 18 anos	543	75 a 88	14 a 20	15 a 21
EJA	19 - 30 anos	477	66 - 77	12 a 18	8 a 16
	31 - 60 anos	459	63 - 75	11 a 17	8 a 15

Fonte: Energia - Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), 2004; Carboidrato, Proteína e Lipídio - Organização Mundial de Saúde (OMS), 2004 e 2007.

\* Para uso de referência dessa resolução, usou-se faixa de carboidrato de 55% a 65% do Valor Energético Total da Dieta (VET).

VALORES DE REFERÊNCIA PARA ENERGIA, MACRONUTRIENTES E MICRONUTRIENTES

	30% das Necessidades diárias				
Categoria	Idade	Energia (kcal)	CARBOIDRATOS (g)	PROTEÍNAS (g)	LIPÍDIOS (g)
			55% a 65% do VET	10 a 15% do VET	15% a 30% do VET
Pré-escola	4 - 5 anos	405	56 a 66	10 a 15	11 a 16
Ensino fundamental	6 - 10 anos	493	68 a 80	12 a 18	14 a 19
	11 - 15 anos	710	98 a 115	18 a 27	20 a 28
Ensino médio	16 - 18 anos	815	112 a 132	20 a 31	23 a 32
EJA	19 - 30 anos	715	98 a 116	18 a 27	12 a 24
	31 - 60 anos	689	95 a 112	17 a 26	11 a 23

Fonte: Energia - Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), 2004; Carboidrato, Proteína e Lipídio - Organização Mundial de Saúde (OMS), 2004 e 2007.

\* Para uso de referência dessa resolução, usou-se faixa de carboidrato de 55% a 65% do Valor Energético Total da Dieta (VET).

	70% das Necessidades diárias				
Categoria	Idade	Energia (kcal)	CARBOIDRATOS (g)	PROTEÍNAS (g)	LIPÍDIOS (g)
			55% a 65 % do VET	10 a 15% do VET	15% a 30% do VET
Pré-escola	4 - 5 anos	945	130 a 154	24 a 35	26 a 37
Ensino fundamental	6 - 10 anos	1150	158 a 187	29 a 43	32 a 45
	11 - 15 anos	1656	228 a 269	41 a 62	46 a 64
Ensino médio	16 - 18 anos	1902	262 a 309	48 a 71	53 a 74
EJA	19 - 30 anos	1668	229 a 271	42 a 63	28 a 56
	31 - 60 anos	1607	221 a 261	40 a 60	27 a 54

Fonte: Energia - Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), 2004; Carboidrato, Proteína e Lipídio - Organização Mundial de Saúde (OMS), 2004 e 2007.

\* Para uso de referência dessa resolução, usou-se faixa de carboidrato de 55% a 65% do Valor Energético Total da Dieta (VET)

Este conteúdo não substitui o publicado na versão certificada.



**GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA**  
**GOVERNADORIA**

DECRETO N. 19.115 , DE 25 DE AGOSTO DE 2014.

Dispõe sobre a regulamentação do repasse dos recursos financeiros, destinados à execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, pelas unidades executoras das escolas da Rede Pública Estadual de Rondônia.

O GOVERNADOR DO ESTADO DE RONDÔNIA, no uso das atribuições que lhe confere o artigo 65, inciso V, da Constituição Estadual, considerando o disposto na Medida Provisória n. 2178-36, de 24 de agosto de 2001, combinado com o artigo 115, da Lei Federal n. 8.666, de 1993, e considerando que a Secretaria de Estado da Educação - SEDUC, detentora dos recursos federais do PNAE, e diante da necessidade de estabelecer critérios que visam a atender às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar,

**DECRETA:**

Art. 1º. Fica a Secretaria de Estado da Educação - SEDUC, como responsável pela execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, inclusive pela utilização e complementação dos recursos financeiros transferidos pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação - FNDE e prestação de contas do Programa, pela oferta de alimentação nas escolas por, no mínimo 800 horas de aula, distribuídas em, no mínimo, 200 (duzentos) dias de efetivo trabalho escolar, e pelas ações de educação alimentar e nutricional a todos os alunos matriculados na Educação Básica.

§ 1º. A Secretaria de Estado da Educação - SEDUC responsabilizar-se-á pela aquisição de gêneros alimentícios para as escolas que não possuem unidades executoras.

§ 2º. A Secretaria de Estado da Educação - SEDUC repassará os recursos financeiros à conta das unidades executoras, das escolas da rede pública estadual, em conformidade com o Censo Escolar do exercício anterior realizado pelo Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira do Ministério da Educação - INEP/MEC.

Art. 2º. A coordenação, planejamento, a supervisão e o controle das ações do PNAE, ficam a cargo do Programa de Alimentação Escolar, da Coordenadoria Administrativa e Financeira - PALE/COAFI/ SEDUC, nos termos do que dispõe o § 1º, do artigo 2º, do Decreto n. 16.860, de 25 de junho de 2012.

Art. 3º. Fica a Secretaria de Estado da Educação - SEDUC autorizada a proceder à transferência automática dos recursos financeiros, oriundos do Programa Nacional de Alimentação Escolar, para as unidades executoras.

§ 1º. A transferência dos recursos financeiros, objetivando a execução do PNAE, será efetivada automaticamente pela Entidade Executora, sem necessidade de convênio, ajuste, acordo, contrato, ou instrumento congêneres, nos termos do dispositivo na Lei n. 11.947, de 2009, para aquisição exclusiva de gêneros alimentícios, mediante depósito em conta corrente específica da Unidade Executora.

§ 2º. A movimentação dos recursos da conta específica do programa realizar-se-á, exclusivamente



**GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA**  
**GOVERNADORIA**

por meio eletrônico, mediante crédito em conta corrente de titularidade dos fornecedores ou Unidades Executoras, nos casos previstos no artigo 8º da Resolução n. 026/FNDE/2013, e alternativamente mediante cheque nominativo ao credor ou outra modalidade de saque autorizada pelo Banco Central do Brasil, para aquelas Unidades Executoras que se encontrem em local que não possuem agência bancária indicada por esta Secretaria, dentre aquelas previstas no Decreto n. 7.507, de 2011 que mantém parceria com o FNDE.

§ 3º. Os recursos do PNAE, enquanto não utilizados, deverão ser, obrigatoriamente, aplicados em caderneta de poupança aberta especificamente para o Programa, quando a previsão do seu uso for igual ou superior a um mês, e em fundos de aplicação financeira de curto prazo, ou em operação de mercado aberto, lastreada em título da dívida Pública Federal caso seja mais rentável, quando sua utilização estiver prevista para prazo inferior a um mês, nos termos do artigo 38, inciso XIII, da Resolução/FNDE n. 26, de 17 de Junho de 2013.

§ 4º. A transferência de recursos realizada na forma deste artigo deverá ocorrer em até dez parcelas por ano, no prazo máximo de até cinco dias úteis, a contar da efetivação do crédito realizado pelo FNDE.

Art. 4º. Para o recebimento dos recursos financeiros é indispensável que a unidade executora mantenha atualizado o seu cadastro junto a esta Secretaria, com o comprovante de sua inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ.

Art. 5º. Para cada repasse dos recursos financeiros à conta da unidade executora, esta Secretaria providenciará de imediato a publicação do ato na Imprensa Oficial e/ou outros meios de divulgação eletrônicos da qual constarão informações dos seguintes elementos:

- I - número do processo;
- II - valor do repasse;
- III - nome da Unidade Executora e o município de localização da mesma; e
- IV - identificação do PNAE.

Art. 6º. Do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE, no âmbito do PNAE, no mínimo 30% (trinta por cento) deverá ser utilizado na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações, priorizando os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas, conforme o artigo 14, da Lei n. 11.947, de 2009.

Art. 7º. Os cardápios da alimentação escolar deverão ser elaborados pelo RT (Responsável Técnico Nutricionista), com utilização de gêneros alimentícios básicos, de modo a respeitar as referências nutricionais, os hábitos alimentares, a cultura alimentar da localidade e pautar-se na sustentabilidade, sazonalidade, diversificação agrícola da região e na alimentação saudável e adequada.

§ 1º. Como disposto na Lei n. 11.947, de 2009, gêneros alimentícios básicos são aqueles



**GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA  
GOVERNADORIA**

indispensáveis à promoção de uma alimentação saudável.

§ 2º. Os cardápios deverão ser planejados para atender, em média, às necessidades nutricionais estabelecidas na forma do disposto no Anexo III da Resolução n. 026 CB/FNDE de 2013, de modo a suprir os percentuais previstos no artigo 14, § 2º da mesma Resolução.

Art. 8º. Caberá a esta Secretaria, instrumentalizar, orientar, controlar e avaliar a execução do Programa Nacional de Alimentação escolar - PNAE, na Rede Pública Estadual de Ensino.

Art. 9º. No caso de omissão ou atraso na prestação de contas, por parte da unidade executora da escola e/ou outra irregularidade grave detectada pela equipe técnica da Secretaria, o titular do órgão adotará as medidas pertinentes, instaurando, se for o caso, a respectiva Tomada de Contas Especial das despesas realizadas no trimestre.

Art. 10. O Poder Executivo garantirá ao Conselho de Alimentação Escolar de Rondônia - CAERO, a infraestrutura necessária para a plena execução das atividades de sua competência, nos termos da legislação específica, prevista no artigo 36, da Resolução n. 26/FNDE, de 17 de Junho de 2013.

Art. 11. A Secretaria de Estado da Educação - SEDUC expedirá as normas, disciplinando a aplicação deste Decreto, em face das orientações e diretrizes do ministério da Educação - MEC.

Art. 12. Fica revogado o Decreto n. 15.968, de 14 de junho de 2011.

Art. 13. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Palácio do Governo do Estado de Rondônia, em 25 de agosto de 2014, 126º da República.

Assinatura manuscrita de Confúcio Aires Moura.

**CONFÚCIO AIRES MOURA**  
Governador





**GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA**  
**GOVERNADORIA**

DECRETO Nº 15968 , DE 14 DE JUNHO DE 2011.

Dispõe sobre a regulamentação do repasse dos recursos financeiros, destinados à execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, pelas unidades executoras das escolas da Rede Pública Estadual de Rondônia.

O GOVERNADOR DO ESTADO DE RONDÔNIA, no uso das atribuições legais que lhe confere o art. 65, inciso V, da Constituição Estadual, e

Considerando o disposto na Medida Provisória nº 2178-36, de 24 de agosto de 2001, combinado com o artigo 115, da Lei Federal nº 8666, de 1993;

Considerando que a Secretaria de Estado da Educação – SEDUC, detentora dos recursos federais do PNAE, e diante da necessidade de estabelecer critérios que visam atender as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar,

**DECRETA:**

Art. 1º. Fica a Secretaria de Estado da Educação – SEDUC, responsável pelo recebimento e complementação dos recursos federais do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, a qual repassará os recursos financeiros à conta das unidades executoras, das escolas da Rede Pública Estadual, destinados ao atendimento dos alunos da Educação Básica e inclusive das escolas indígenas e quilombolas, exceto aquelas escolas que não possuem unidades executoras.

Parágrafo único. A SEDUC responsabilizar-se-á pela aquisição de gêneros alimentícios para as escolas que não possuem unidades executoras.

Art. 2º. Fica a SEDUC autorizada a proceder à transferência automática dos recursos financeiros, oriundos do PNAE, para as unidades executoras.

§ 1º A transferência de que trata este artigo, será feita na forma de depósito em conta-corrente, específica, aberta pela unidade executora, sem necessidade de convênio, com a finalidade de receber os recursos financeiros, destinados exclusivamente à aquisição dos gêneros referente à alimentação escolar, a movimentação dos recursos da conta específica do programa realizar-se-á, exclusivamente mediante cheque nominativo ao credor ou ordem bancária, transferência eletrônica disponível ou outra modalidade de saque autorizada pelo Banco Central do Brasil em que fique identificada sua destinação e no caso de pagamento, o credor.

§ 2º A movimentações realizar-se-ão somente para pagamento das despensas relacionado com o objeto da transferência ou para aplicação no mercado financeiro. Enquanto não utilizados, os recursos do PNAE deverão ser, obrigatoriamente, aplicados em caderneta de poupança aberta especificamente para o Programa, quando a previsão do seu uso for igual ou superior a um mês, e em fundos de aplicação financeira de curto prazo, ou em operação de mercado aberto, lastreada em título da dívida pública federal



**GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA**  
**GOVERNADORIA**

caso seja mais rentável, quando sua utilização estiver prevista para prazo inferior a um mês, nos termos do artigo 30, inciso XIII, da RESOLUÇÃO/FNDE nº 38, de 16 de julho de 2009.

§ 3º A SEDUC repassará os recursos financeiros, relativos às 10 (dez) parcelas asseguradas pelo PNAE, no ano letivo em curso, à conta da escola executora, baseados no número de alunos matriculados no censo escolar do exercício anterior.

Art. 3º. Para o recebimento dos recursos financeiros é indispensável que a unidade executora mantenha atualizado o seu cadastro junto a SEDUC, com o comprovante de sua inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ.

Art. 4º. Para cada repasse dos recursos financeiros à conta da unidade executora, a SEDUC providenciará de imediato a publicação do ato na Imprensa Oficial do Estado, da qual constarão informações dos seguintes elementos:

- I – número do processo;
- II – valor do repasse;
- III – nome da unidade executora e o município de localização da mesma; e
- IV – identificação do PNAE.

Art. 5º. A alimentação escolar será elaborada por nutricionista habilitado, de modo a suprir 20% (vinte por cento) das necessidades nutricionais diárias dos alunos matriculados na Educação Básica, em período parcial, e, no mínimo 30% (trinta por cento) dos alunos das escolas localizadas em comunidades indígenas e localizadas em áreas remanescentes de quilombos em período parcial, sendo que:

I – quando ofertadas duas ou mais refeições, no mínimo, 30% (trinta por cento) das necessidades nutricionais diárias dos alunos matriculados na educação básica em período parcial; e

II – quando em período integral, no mínimo, 70% (setenta por cento) das necessidades nutricionais diárias dos alunos matriculados na educação básica, incluindo as localizadas em comunidades indígenas e em áreas remanescentes de quilombos.

§ 1º. A coordenação, o planejamento, a supervisão e o controle das ações do PNAE ficam a cargo do projeto de Alimentação Escolar, da Gerência de Apoio, Controle e Avaliação – PALE/GACA/SEDUC, nos termos do que dispõem o artigo 46, do Decreto nº 9053, de 10 de abril de 2000.

§ 2º. Do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE, no âmbito do PNAE, no mínimo 30% (trinta por cento) deverá ser utilizado na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do empreendedor Familiar Rural ou suas organizações, priorizando os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas, conforme o artigo 14, da Lei nº 11.947, de 2009.





**GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA**  
**GOVERNADORIA**

Art. 6º. Caberá à SEDUC, instrumentalizar, orientar, controlar e avaliar a execução do PNAE, na Rede Pública Estadual de Ensino.

Art. 7º. No caso de omissão ou atraso na prestação de contas, por parte da unidade executora da escola e/ou outra irregularidade grave detectada pela equipe técnica da SEDUC, o titular do órgão adotará as medidas pertinentes, instaurando, se for o caso, a respectiva Tomada de Contas Especial das despesas realizadas no trimestre.

Art. 8º. O Governo do estado garantirá ao Conselho de Alimentação Escolar de Rondônia – CAERO, a infra-estrutura necessária para a plena execução das atividades de sua competência, nos termos da legislação específica, prevista no artigo 28, incisos I e II, da Resolução nº 38, de 16 de julho de 2009.

Art. 9º. A SEDUC expedirá as normas, disciplinando a aplicação deste Decreto, em face das orientações e diretrizes do Ministério da Educação e Cultura – MEC.

Art. 10. Fica revogado o Decreto nº 11807, de 26 de setembro de 2005.

Art. 11. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Palácio do Governo do Estado de Rondônia, em 14 de junho de 2011, 123º da República.

Assinatura manuscrita em azul do Governador Confúcio Aires Moura.

**CONFÚCIO AIRES MOURA**  
Governador





**GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA**  
**GOVERNADORIA**

DECRETO Nº 15968 , DE 14 DE JUNHO DE 2011.

Dispõe sobre a regulamentação do repasse dos recursos financeiros, destinados à execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, pelas unidades executoras das escolas da Rede Pública Estadual de Rondônia.

O GOVERNADOR DO ESTADO DE RONDÔNIA, no uso das atribuições legais que lhe confere o art. 65, inciso V, da Constituição Estadual, e

Considerando o disposto na Medida Provisória nº 2178-36, de 24 de agosto de 2001, combinado com o artigo 115, da Lei Federal nº 8666, de 1993;

Considerando que a Secretaria de Estado da Educação – SEDUC, detentora dos recursos federais do PNAE, e diante da necessidade de estabelecer critérios que visam atender as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar,

**DECRETA:**

Art. 1º. Fica a Secretaria de Estado da Educação – SEDUC, responsável pelo recebimento e complementação dos recursos federais do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, a qual repassará os recursos financeiros à conta das unidades executoras, das escolas da Rede Pública Estadual, destinados ao atendimento dos alunos da Educação Básica e inclusive das escolas indígenas e quilombolas, exceto aquelas escolas que não possuem unidades executoras.

Parágrafo único. A SEDUC responsabilizar-se-á pela aquisição de gêneros alimentícios para as escolas que não possuem unidades executoras.

Art. 2º. Fica a SEDUC autorizada a proceder à transferência automática dos recursos financeiros, oriundos do PNAE, para as unidades executoras.

§ 1º A transferência de que trata este artigo, será feita na forma de depósito em conta-corrente, específica, aberta pela unidade executora, sem necessidade de convênio, com a finalidade de receber os recursos financeiros, destinados exclusivamente à aquisição dos gêneros referente à alimentação escolar, a movimentação dos recursos da conta específica do programa realizar-se-á, exclusivamente mediante cheque nominativo ao credor ou ordem bancária, transferência eletrônica disponível ou outra modalidade de saque autorizada pelo Banco Central do Brasil em que fique identificada sua destinação e no caso de pagamento, o credor.

§ 2º A movimentações realizar-se-ão somente para pagamento das despensas relacionado com o objeto da transferência ou para aplicação no mercado financeiro. Enquanto não utilizados, os recursos do PNAE deverão ser, obrigatoriamente, aplicados em caderneta de poupança aberta especificamente para o Programa, quando a previsão do seu uso for igual ou superior a um mês, e em fundos de aplicação financeira de curto prazo, ou em operação de mercado aberto, lastreada em título da dívida pública federal



**GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA**  
**GOVERNADORIA**

caso seja mais rentável, quando sua utilização estiver prevista para prazo inferior a um mês, nos termos do artigo 30, inciso XIII, da RESOLUÇÃO/FNDE nº 38, de 16 de julho de 2009.

§ 3º A SEDUC repassará os recursos financeiros, relativos às 10 (dez) parcelas asseguradas pelo PNAE, no ano letivo em curso, à conta da escola executora, baseados no número de alunos matriculados no censo escolar do exercício anterior.

Art. 3º. Para o recebimento dos recursos financeiros é indispensável que a unidade executora mantenha atualizado o seu cadastro junto a SEDUC, com o comprovante de sua inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ.

Art. 4º. Para cada repasse dos recursos financeiros à conta da unidade executora, a SEDUC providenciará de imediato a publicação do ato na Imprensa Oficial do Estado, da qual constarão informações dos seguintes elementos:

- I – número do processo;
- II – valor do repasse;
- III – nome da unidade executora e o município de localização da mesma; e
- IV – identificação do PNAE.

Art. 5º. A alimentação escolar será elaborada por nutricionista habilitado, de modo a suprir 20% (vinte por cento) das necessidades nutricionais diárias dos alunos matriculados na Educação Básica, em período parcial, e, no mínimo 30% (trinta por cento) dos alunos das escolas localizadas em comunidades indígenas e localizadas em áreas remanescentes de quilombos em período parcial, sendo que:

I – quando ofertadas duas ou mais refeições, no mínimo, 30% (trinta por cento) das necessidades nutricionais diárias dos alunos matriculados na educação básica em período parcial; e

II – quando em período integral, no mínimo, 70% (setenta por cento) das necessidades nutricionais diárias dos alunos matriculados na educação básica, incluindo as localizadas em comunidades indígenas e em áreas remanescentes de quilombos.

§ 1º. A coordenação, o planejamento, a supervisão e o controle das ações do PNAE ficam a cargo do projeto de Alimentação Escolar, da Gerência de Apoio, Controle e Avaliação – PALE/GACA/SEDUC, nos termos do que dispõem o artigo 46, do Decreto nº 9053, de 10 de abril de 2000.

§ 2º. Do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE, no âmbito do PNAE, no mínimo 30% (trinta por cento) deverá ser utilizado na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do empreendedor Familiar Rural ou suas organizações, priorizando os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas, conforme o artigo 14, da Lei nº 11.947, de 2009.





**GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA**  
**GOVERNADORIA**

Art. 6º. Caberá à SEDUC, instrumentalizar, orientar, controlar e avaliar a execução do PNAE, na Rede Pública Estadual de Ensino.

Art. 7º. No caso de omissão ou atraso na prestação de contas, por parte da unidade executora da escola e/ou outra irregularidade grave detectada pela equipe técnica da SEDUC, o titular do órgão adotará as medidas pertinentes, instaurando, se for o caso, a respectiva Tomada de Contas Especial das despesas realizadas no trimestre.

Art. 8º. O Governo do estado garantirá ao Conselho de Alimentação Escolar de Rondônia – CAERO, a infra-estrutura necessária para a plena execução das atividades de sua competência, nos termos da legislação específica, prevista no artigo 28, incisos I e II, da Resolução nº 38, de 16 de julho de 2009.

Art. 9º. A SEDUC expedirá as normas, disciplinando a aplicação deste Decreto, em face das orientações e diretrizes do Ministério da Educação e Cultura – MEC.

Art. 10. Fica revogado o Decreto nº 11807, de 26 de setembro de 2005.

Art. 11. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Palácio do Governo do Estado de Rondônia, em 14 de junho de 2011, 123º da República.

Assinatura manuscrita em azul do Governador Confúcio Aires Moura.

**CONFÚCIO AIRES MOURA**  
Governador



SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO - SEDUC  
GERENCIA DE PROGRAMAS - GPROG  
SUBGERÊNCIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - SAE

**CADERNO DE FICHAS TÉCNICAS DE  
PREPARAÇÕES  
DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE/RO  
2021**



**ENSINO FUNDAMENTAL  
EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS – EJA**



**GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA**  
**SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**  
**GERÊNCIA DE PROGRAMAS - GPROG**  
**SUBGERÊNCIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – SAE**

**MARCOS ROCHA**  
GOVERNADOR DO ESTADO DE RONDÔNIA

**SUAMY VIVECANANDA LACERDA DE ABREU**  
SECRETÁRIO DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

**MARTA SOUZA COSTA BRITO**  
DIRETORA ADMINISTRATIVA E FINANCEIRA - DAF

**JAQUELINE DA SILVA ALMEIDA**  
GERENCIA DE PROGRAMAS - GPROG

**REGINA RODRIGUES DA SILVA**  
SUBGERENTE DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – SAE

**NUTRICIONISTAS:**

**SAE – Porto Velho:**

Regina Rodrigues da Silva – CRN7 2747 – RT

Aliane Martins Batista – CRN7 8473 – QT

Dêimila Rafaela Saraiva Sales – CRN7 10815– QT

Ingrid Janaína da Silva Guimarães – CRN7 3754 – QT

Maria Aucinete Nepomucena da Silva – CRN7 7569 – QT

Vládya Maria Matos de Souza – CRN 10567 -- QT

**CRE – Ji-Paraná**

Estefanie Queiroz da Silva – CRN7 6836 – QT

**CRE - CACOAL**

Júlia Souza Amaral - CRN/7-3891 - QT

**CRE - Vilhena**

Sâmia Silva de Souza Juvenal– CRN7 5973 – QT

**SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESTADO DE RONDÔNIA  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE**

**FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO ENSINO FUNDAMENTAL - REGULAR**

Nome: <b>FICHA TÉCNICA 08: Cachorro Quente Escolar (Tomate, cenoura e Milho) e Suco de Fruta (Maracujá).</b>	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Medida caseira	Energia		Proteína (g)	Lipídeos (g)	Saturados (g)	Carboi- dratos (g)	Fibra Alimentar (g)	Cálcio (mg)	Magnésio (mg)	Ferro (mg)	Zinco (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)	Gorduras trans (g)	
					(kcal)	(kJ)														
<b>Ingredientes</b>																				
Carne, bovina, acém, moído, cru	40,00	40,00	1,00	2 clr de sopa cheia	54,62	228,55	7,77	2,38	1,08	0,00	0,00	1,04	5,65	0,71	2,53	0,93	0,00	19,60	0,04	
Pão de hambúrguer	75,00	75,00	1,00	2 unidades	209,25	875,50	7,13	3,25	0,82	37,09	1,58	103,50	15,75	2,49	0,50	0,00	0,00	359,25	0,52	
Cebola, crua	3,00	3,00	1,00	1 clr chá rasa	1,18	4,95	0,05	0,00	0,00	0,27	0,07	0,42	0,36	0,01	0,01	0,00	0,14	0,02	0,00	
Cebolinha, crua	1,00	1,00	1,00	1 clr de café	0,20	0,82	0,02	0,00	0,00	0,03	0,04	0,80	0,25	0,01	0,00	0,00	0,32	0,02	0,00	
Tomate, com semente, cru	20,00	20,00	1,00	1 clr de sopa cheia	3,07	12,83	0,22	0,03	0,02	0,63	0,23	1,39	2,11	0,05	0,03	0,00	4,24	0,20	0,00	
Cenoura, crua	20,00	20,00	1,00	1 clr de sopa cheia	6,83	28,56	0,26	0,03	0,00	1,53	0,64	4,51	2,25	0,04	0,04	0,00	1,02	0,67	0,00	
Tomate, extrato	15,00	15,00	1,00	1 clr de sopa rasa	9,14	38,24	0,37	0,03	0,00	2,24	0,42	4,36	4,40	0,31	0,06	0,00	2,70	74,69	0,00	
Milho, verde, cru	10,00	10,00	1,00	1 clr de sobr. cheia	13,82	57,81	0,66	0,06	0,02	2,86	0,39	0,16	3,26	0,04	0,05	0,00	0,00	0,11	0,00	
Alho, cru	0,50	0,50	1,00	1/4 dente	0,57	2,37	0,04	0,00	0,00	0,12	0,02	0,07	0,11	0,00	0,00	0,00	0,00	0,03	0,00	
Óleo, de soja	4,00	4,00	1,00	2 clr de café cheia	35,36	147,95	0,00	4,00	0,61	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,02	
Sal, dietético	1,00	1,00	1,00	1 clr de café rasa	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	234,32	0,00	
Maracujá, polpa, congelada	50,00	50,00	1,00	3 clr de sopa	19,38	81,09	0,41	0,09	0,00	4,80	0,25	2,30	4,85	0,15	0,09	0,00	3,63	4,05	0,00	
Açúcar, cristal	15,00	15,00	1,00	1 clr de sopa	58,03	242,78	0,05	0,00	0,00	14,94	0,00	1,14	0,15	0,02	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
<b>Total</b>	<b>254,50</b>	<b>254,50</b>			<b>411,44</b>	<b>1721,45</b>	<b>16,96</b>	<b>9,88</b>	<b>2,55</b>	<b>64,51</b>	<b>3,63</b>	<b>119,69</b>	<b>39,13</b>	<b>3,82</b>	<b>3,31</b>	<b>0,93</b>	<b>12,05</b>	<b>692,95</b>	<b>0,58</b>	
<b>Informação nutricional em 100g</b>					161,66	676,40	6,66	3,88	1,00	25,35	1,43	47,03	15,37	1,50	1,30	0,36	4,74	272,28	0,23	
<b>Rendimento total (g)</b>	100,00																			
<b>Fator de cocção</b>	0,39																			

**Modo de preparo**

**Cachorro Quente:** Doure o alho e a cebola no óleo vegetal, acrescente o tomate e logo após a carne moída temperada. Após cozida acrescente a cenoura em cubos ou ralada, milho verde e o extrato de tomate. Por último acrescente a cebolinha e o coentro.  
Corte o pão, adicione o molho preparado com a carne.  
**Suco de polpa:** Bater a polpa de fruta no liquidificador, juntamente com água e açúcar.  
Sirva o cachorro quente escolar acompanhado de suco de fruta.

  
 Regina Rodrigues da Silva  
 Nutricionista RT – CRN 2747  
 SAE/SEDUC – RO

**SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESTADO DE RONDÔNIA  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE**

**FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO ENSINO FUNDAMENTAL - REGULAR**

Nome: <b>FICHA TÉCNICA 10: Café com Leite e Pão com Carne Moída e Alface</b>	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Medida caseira	Energia		Proteína (g)	Lipídeos (g)	Saturados (g)	Carboidratos (g)	Fibra Alimentar (g)	Cálcio (mg)	Magnésio (mg)	Ferro (mg)	Zinco (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)	Gorduras trans (g)	
					(kcal)	(kJ)														
<b>Ingredientes</b>																				
Tomate, com semente, cru	10,00	10,00	1,00	1 clr de chá cheia	1,53	6,42	0,11	0,02	0,01	0,31	0,12	0,69	1,05	0,02	0,01	0,00	2,12	0,10	0,00	
Cebola, crua	1,00	1,00	1,00	1 clr de café rasa	0,39	1,65	0,02	0,00	0,00	0,09	0,02	0,14	0,12	0,00	0,00	0,00	0,05	0,01	0,00	
Carne, bovina, acém, moído, cru	30,00	30,00	1,00	2 clr de sopa	40,97	171,41	5,83	1,78	0,81	0,00	0,00	0,78	4,24	0,53	1,90	0,70	0,00	14,70	0,03	
Alface, lisa, crua	10,00	10,00	1,00	1 folha média	1,38	5,78	0,17	0,01	0,00	0,24	0,23	2,75	0,91	0,06	0,03	0,00	2,14	0,42	0,00	
Café, pó, torrado	8,00	8,00	1,00	1 clr de sobremesa	34,40	143,93	1,18	0,96	0,00	5,26	4,10	8,56	13,28	0,65	0,04	0,00	0,00	0,09	0,00	
Açúcar, cristal	15,00	15,00	1,00	1 clr de chá cheia	58,03	242,78	0,05	0,00	0,00	14,94	0,00	1,14	0,15	0,02	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
Leite, de vaca, integral	180,00	180,00	1,00	1 xícara	117,00	489,53	5,27	5,83	3,64	10,66	0,00	194,40	17,50	0,14	0,70	89,46	0,00	114,84	0,00	
Pão, trigo, francês	75,00	75,00	1,00	2 unidades	224,86	940,80	5,97	2,33	0,75	43,98	1,73	11,82	19,10	0,75	0,57	2,24	0,00	485,76	0,28	
Alho, cru	0,50	0,50	1,00	1/4 de um dente	0,57	2,37	0,04	0,00	0,00	0,12	0,02	0,07	0,11	0,00	0,00	0,00	0,00	0,03	0,00	
Óleo, de soja	4,00	4,00	1,00	2 clr de café cheia	35,36	147,95	0,00	4,00	0,61	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,02	
Sal, dietético	1,00	1,00	1,00	1 clr de café	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	234,32	0,00	
<b>Total</b>	<b>334,50</b>	<b>334,50</b>			<b>514,49</b>	<b>2152,62</b>	<b>18,62</b>	<b>14,94</b>	<b>5,81</b>	<b>75,61</b>	<b>6,23</b>	<b>220,35</b>	<b>56,46</b>	<b>2,19</b>	<b>3,27</b>	<b>92,40</b>	<b>4,31</b>	<b>850,26</b>	<b>0,33</b>	
<b>Informação nutricional em 100g</b>					153,81	643,53	5,57	4,46	1,74	22,60	1,86	65,87	16,88	0,65	0,98	27,62	1,29	254,19	0,10	
<b>Rendimento total (g)</b>	100,00																			
<b>Fator de cocção</b>	0,30																			

**Modo de preparo**

  
 Regina Rodrigues da Silva  
 Nutricionista RT – CRN 2747  
 SAE/SEDUC – RO

**Higienize o alface.**

**Carne moída:** Doure o alho e a cebola no óleo vegetal, acrescente a carne moída temperada e tomate até cozinhar.

Corte o pão e adicione o alface seguido da carne moída.

**Café:** Aqueça a água, adicionar o pó de café e o açúcar. Espere levantar fervura. Coe o café e adicione o leite frio ou morno.

Sirva o pão com carne moída e alface acompanhado da bebida.



**SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESTADO DE RONDÔNIA  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE**

**FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO ENSINO FUNDAMENTAL - REGULAR**

Nome: <b>FICHA TÉCNICA 12: Iogurte com Castanha e Biscoito Salgado</b>	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Medida caseira	Energia		Proteína (g)	Lipídeos (g)	Saturados (g)	Carboidratos (g)	Fibra Alimentar (g)	Cálcio (mg)	Magnésio (mg)	Ferro (mg)	Zinco (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)	Gorduras trans (g)	
					(kcal)	(kJ)														
<b>Ingredientes</b>																				
Iogurte de qualquer sabor	200,00	200,00	1,00	1 xícara	197,38	825,84	6,92	6,94	3,96	29,24	4,26	241,86	23,04	0,18	0,88	59,30	8,30	89,56	0,24	
Castanha-do-Brasil, crua	5,00	5,00	1,00	2 unidades	32,15	134,51	0,73	3,17	0,77	0,75	0,40	7,32	18,26	0,12	0,21	0,00	0,00	0,05	0,00	
Biscoito, salgado, cream cracker	30,00	30,00	1,00	6 unidades	129,52	541,91	3,02	4,33	1,32	20,62	0,75	6,00	11,92	0,66	0,34	0,00	0,00	256,31	0,54	
<b>Total</b>	<b>235,00</b>	<b>235,00</b>			<b>359,05</b>	<b>1502,26</b>	<b>10,66</b>	<b>14,44</b>	<b>6,05</b>	<b>50,61</b>	<b>5,41</b>	<b>255,18</b>	<b>53,22</b>	<b>0,96</b>	<b>1,43</b>	<b>59,30</b>	<b>8,30</b>	<b>345,92</b>	<b>0,78</b>	
<b>Informação nutricional em 100g</b>					152,79	639,26	4,54	6,15	2,57	21,54	2,30	108,59	22,65	0,41	0,61	25,23	3,53	147,20	0,33	
<b>Rendimento total (g)</b>	100,00																			
<b>Fator de cocção</b>	0,43																			


**Modo de preparo**

  
Regina Rodrigues da Silva  
Nutricionista RT – CRN 2747  
SAE/SEDUC – RO

Higienize as castanhas.  
Após a higienização, triture-as e acrescente ao iogurte.  
Sirva os biscoitos como acompanhamento.

**SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESTADO DE RONDÔNIA  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE**

**FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO ENSINO FUNDAMENTAL - REGULAR**

Nome: <b>FICHA TÉCNICA 15: Mingau de Arroz Doce com Castanha do Brasil</b>	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Medida caseira	Energia		Proteína (g)	Lipídeos (g)	Saturados (g)	Carboidratos (g)	Fibra Alimentar (g)	Cálcio (mg)	Magnésio (mg)	Ferro (mg)	Zinco (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)	Gorduras trans (g)	
					(kcal)	(kJ)														
<b>Ingredientes</b>																				
Arroz, tipo 1, cru	30,00	30,00	1,00	2 clr sopa rasa	107,34	449,10	2,15	0,10	0,03	23,63	0,49	1,32	9,12	0,20	0,37	0,00	0,00	0,31	0,00	
Leite, de vaca, integral	180,00	180,00	1,00	1 xícara	117,00	489,53	5,27	5,83	3,64	10,66	0,00	194,40	17,50	0,14	0,70	89,46	0,00	114,84	0,00	
Açúcar, cristal	15,00	15,00	1,00	2 clr de sopa	58,03	242,78	0,05	0,00	0,00	14,94	0,00	1,14	0,15	0,02	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
Canela em pó	0,50	0,50	1,00	1 clr de café	1,31	5,46	0,02	0,02	0,00	0,40	0,27	0,00	0,08	0,19	0,01	0,13	0,14	0,13	0,00	
Castanha-do-Brasil, crua	5,00	5,00	1,00	1 unidade	32,15	134,51	0,73	3,17	0,77	0,75	0,40	7,32	18,26	0,12	0,21	0,00	0,00	0,05	0,00	
Biscoito, salgado, cream cracker	30,00	30,00	1,00	4 unidades	129,52	541,91	3,02	4,33	1,32	20,62	0,75	6,00	11,92	0,66	0,34	0,00	0,00	256,31	0,54	
<b>Total</b>	<b>260,50</b>	<b>260,50</b>			<b>445,34</b>	<b>1863,29</b>	<b>11,23</b>	<b>13,45</b>	<b>5,75</b>	<b>71,00</b>	<b>1,91</b>	<b>210,18</b>	<b>57,03</b>	<b>1,34</b>	<b>1,63</b>	<b>89,59</b>	<b>0,14</b>	<b>371,63</b>	<b>0,54</b>	
<b>Informação nutricional em 100g</b>					170,95	715,27	4,31	5,16	2,21	27,25	0,73	80,68	21,89	0,51	0,63	34,39	0,05	142,66	0,21	
<b>Rendimento total (g)</b>	100,00																			
<b>Fator de cocção</b>	0,38																			
<b>Modo de preparo</b>																				
		<p><b>Mingau:</b> Cozinhe o arroz em água até que amoleça, acrescente o leite, a castanha e o açúcar e continue cozinhando em fogo baixo até engrossar. Sirva quente ou frio e salpique a canela em cima.</p> <p>Sirva acompanhado de biscoito.</p> <p>Obs.: Triture as Castanha-do-Brasil no liquidificador utilizando a opção "pulsar" do mesmo. Após obter a castanha triturada, adicione-as ao mingau.</p>																		

**SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESTADO DE RONDÔNIA  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE**

**FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO ENSINO FUNDAMENTAL - REGULAR**

Nome: <b>FICHA TÉCNICA 17: Sanduiche Natural e Suco de Fruta (Maracujá)</b>	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Medida caseira	Energia		Proteína (g)	Lípideos (g)	Saturados (g)	Carbohidratos (g)	Fibra Alimentar (g)	Cálcio (mg)	Magnésio (mg)	Ferro (mg)	Zinco (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)	Gorduras trans (g)	
					(kcal)	(kJ)														
<b>Ingredientes</b>																				
Frango, peito, sem pele, cru	60,00	50,00	1,20	3 clr de sopa	59,58	249,28	10,76	1,51	0,55	0,00	0,00	3,68	15,63	0,22	0,33	1,00	0,00	28,00	0,01	
Pão de hambúrguer	75,00	75,00	1,00	2 unidades	209,25	875,50	7,13	3,25	0,82	37,09	1,58	103,50	15,75	2,49	0,50	0,00	0,00	359,25	0,52	
Cebola, crua	3,00	3,00	1,00	1 clr chá rasa	1,18	4,95	0,05	0,00	0,00	0,27	0,07	0,42	0,36	0,01	0,01	0,00	0,14	0,02	0,00	
Cebolinha, crua	1,00	1,00	1,00	1 clr de sobremesa	0,20	0,82	0,02	0,00	0,00	0,03	0,04	0,80	0,25	0,01	0,00	0,00	0,32	0,02	0,00	
Coentro	0,50	0,50	1,00	1/2 clr de café	1,40	5,84	0,11	0,02	0,00	0,26	0,05	6,23	3,47	0,21	0,02	1,46	2,83	1,06	0,00	
Tomate, com semente, cru	20,00	20,00	1,00	1 clr de sopa cheia	3,07	12,83	0,22	0,03	0,02	0,63	0,23	1,39	2,11	0,05	0,03	0,00	4,24	0,20	0,00	
Tomate, extrato	10,00	10,00	1,00	1 clr de sobremesa	6,09	25,49	0,24	0,02	0,00	1,50	0,28	2,91	2,93	0,21	0,04	0,00	1,80	49,79	0,00	
Alface, crespa, crua	20,00	20,00	1,00	2 folhas médias	2,14	8,94	0,27	0,03	0,00	0,34	0,37	7,60	2,19	0,08	0,05	0,00	3,12	0,68	0,00	
Alho, cru	0,50	0,50	1,00	1/4 dente	0,57	2,37	0,04	0,00	0,00	0,12	0,02	0,07	0,11	0,00	0,00	0,00	0,00	0,03	0,00	
Óleo, de soja	4,00	4,00	1,00	2 clr de café cheia	35,36	147,95	0,00	4,00	0,61	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,02	
Limão, tahiti, cru	3,00	3,00	1,00	1 clr de chá rasa	0,95	3,99	0,03	0,00	0,00	0,33	0,04	1,53	0,29	0,01	0,01	0,00	1,15	0,04	0,00	
Sal, dietético	1,00	1,00	1,00	1 clr rasa de café	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	234,32	0,00	
Açafraão	1,00	1,00	1,00	1 clr de café	3,10	12,97	0,11	0,06	0,02	0,65	0,04	1,11	2,64	0,11	0,01	0,27	0,81	1,48	0,00	
Maracujá, polpa, congelada	50,00	50,00	1,00	3 clr de sopa	19,38	81,09	0,41	0,09	0,00	4,80	0,25	2,30	4,85	0,15	0,09	0,00	3,63	4,05	0,00	
Açúcar, cristal	15,00	15,00	1,00	2 clr de sopa	58,03	242,78	0,05	0,00	0,00	14,94	0,00	1,14	0,15	0,02	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
<b>Total</b>	<b>264,00</b>	<b>254,00</b>			<b>400,29</b>	<b>1674,80</b>	<b>19,43</b>	<b>9,03</b>	<b>2,01</b>	<b>60,96</b>	<b>2,96</b>	<b>132,67</b>	<b>50,73</b>	<b>3,56</b>	<b>1,09</b>	<b>2,73</b>	<b>18,03</b>	<b>678,92</b>	<b>0,54</b>	
<b>Informação nutricional em 100g</b>					157,59	659,37	7,65	3,55	0,79	24,00	1,16	52,23	19,97	1,40	0,43	1,07	7,10	267,29	0,21	
<b>Rendimento total (g)</b>	100,00																			
<b>Fator de cocção</b>	0,39																			
<b>Modo de preparo</b>																				
<p>Higienize os vegetais. Corte a alface fininha e o tomate em rodela ou cubos.</p> <p><b>Frango:</b> Corte o frango em cubos, retirando a pele e aparas e adicione limão em sua superfície deixando por alguns minutos. Tempere o frango com açafraão, vinagre e sal, corte-o em pedaços e leve ao cozimento escorra e desfie. Refogue o frango desfiado com alho, óleo, cebola, tomate, extrato de tomate até que o refogado fique bem sequinho. Salpique cebolinha e coentro. Corte o pão e Recheie com o frango, alface e tomate em rodela ou em cubos.</p> <p><b>Suco de fruta ou polpa:</b> Bata no liquidificador a polpa ou a fruta com a água gelada e açúcar.</p> <p>Sirva o sanduíche com suco de frutas.</p>																				

**SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESTADO DE RONDÔNIA  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE**

**FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO ENSINO FUNDAMENTAL - REGULAR**

Nome: <b>FICHA TÉCNICA 18: Salada de Frutas Escolar (abacate, banana, mamão, maçã e laranja) com Aveia.</b>	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Medida caseira	Energia		Proteína (g)	Lipídeos (g)	Saturados (g)	Carbohidratos (g)	Fibra Alimentar (g)	Cálcio (mg)	Magnésio (mg)	Ferro (mg)	Zinco (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)	Gorduras trans (g)	
					(kcal)	(kJ)														
<b>Ingredientes</b>																				
Abacate, cru	40,00	40,00	1,00	1 clr de sopa cheio	38,46	160,92	0,50	3,36	0,92	2,41	2,53	3,17	5,87	0,08	0,09	0,00	3,46	0,00	0,00	
Banana, prata, crua	40,00	40,00	1,00	8 rodelaas pequenas	39,30	164,43	0,51	0,03	0,00	10,38	0,82	3,03	10,52	0,15	0,06	0,00	8,64	0,00	0,00	
Mamão, Papaia, cru	30,00	30,00	1,00	1 clr de sopa	12,05	50,40	0,14	0,04	0,00	3,13	0,31	6,73	6,65	0,06	0,02	0,00	24,66	0,49	0,00	
Maçã, Fuji, com casca, crua	30,00	30,00	1,00	2 clr de sopa rasa	16,65	69,68	0,09	0,00	0,00	4,55	0,40	0,58	0,61	0,03	0,00	0,00	0,72	0,00	0,00	
Laranja, pêra, crua	90,00	90,00	1,00	1/2 laranja média	33,10	138,48	0,94	0,11	0,00	8,05	0,69	19,70	7,75	0,08	0,05	0,00	48,36	0,00	0,00	
Leite, de vaca, integral	180,00	180,00	1,00	1 xícara	117,00	489,53	5,27	5,83	3,64	10,66	0,00	194,40	17,50	0,14	0,70	89,46	0,00	114,84	0,00	
Aveia, flocos, crua	40,00	40,00	1,00	2 clr de sopa cheia	157,53	659,10	5,57	3,40	0,62	26,65	3,65	19,16	47,50	1,78	1,05	0,00	0,54	1,85	0,00	
<b>Total</b>	<b>450,00</b>	<b>450,00</b>			<b>414,09</b>	<b>1732,55</b>	<b>13,01</b>	<b>12,77</b>	<b>5,17</b>	<b>65,84</b>	<b>8,40</b>	<b>246,75</b>	<b>96,41</b>	<b>2,32</b>	<b>1,97</b>	<b>89,46</b>	<b>86,38</b>	<b>117,18</b>	<b>0,00</b>	
<b>Informação nutricional em 100g</b>					92,02	385,01	2,89	2,84	1,15	14,63	1,87	54,83	21,42	0,52	0,44	19,88	19,20	26,04	0,00	
<b>Rendimento total (g)</b>	100,00																			
<b>Fator de cocção</b>	0,22																			


**Modo de preparo**



Higienize as frutas (Abacate, Banana, Mamão, Maçã e Laranja), descasque-as, corte em cubos, misturando-as ao leite e aveia. Sirva gelado.

**SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESTADO DE RONDÔNIA  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE**

**FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO ENSINO FUNDAMENTAL - REGULAR**

Nome: <b>FICHA TÉCNICA 19: Suco de Cupuaçu com Leite e Pão com Manteiga</b>	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Medida caseira	Energia		Proteína (g)	Lipídeos (g)	Saturados (g)	Carboi- dratos (g)	Fibra Alimentar (g)	Cálcio (mg)	Magnésio (mg)	Ferro (mg)	Zinco (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)	Gorduras trans (g)	
					(kcal)	(kJ)														
<b>Ingredientes</b>																				
Cupuaçu, polpa, congelada	50,00	50,00	1,00	3 clr de sopa	24,40	102,08	0,42	0,30	0,15	5,69	0,80	2,75	6,96	0,13	0,08	0,00	5,24	0,34	0,00	
Leite, de vaca, integral	180,00	180,00	1,00	1 xícara	117,00	489,53	5,27	5,83	3,64	10,66	0,00	194,40	17,50	0,14	0,70	89,46	0,00	114,84	0,00	
Açúcar, cristal	15,00	15,00	1,00	2 clr de sopa	58,03	242,78	0,05	0,00	0,00	14,94	0,00	1,14	0,15	0,02	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
Pão, trigo, francês	75,00	75,00	1,00	1 1/2 unidade	224,86	940,80	5,97	2,33	0,75	43,98	1,73	11,82	19,10	0,75	0,57	2,24	0,00	485,76	0,28	
Manteiga, sem sal	6,00	6,00	1,00	2 pontas de faca	45,45	0,00	0,02	5,16	3,09	0,00	0,00	0,22	0,09	0,00	0,00	60,79	0,00	0,23	0,17	
<b>Total</b>	<b>326,00</b>	<b>326,00</b>			<b>469,74</b>	<b>1775,20</b>	<b>11,73</b>	<b>13,62</b>	<b>7,63</b>	<b>75,28</b>	<b>2,53</b>	<b>210,31</b>	<b>43,79</b>	<b>1,05</b>	<b>1,35</b>	<b>152,49</b>	<b>5,24</b>	<b>601,17</b>	<b>0,45</b>	
<b>Informação nutricional em 100g</b>					144,09	544,54	3,60	4,18	2,34	23,09	0,77	64,51	13,43	0,32	0,41	46,77	1,61	184,41	0,14	
<b>Rendimento total (g)</b>	100,00																			
<b>Fator de cocção</b>	0,31																			
<b>Modo de preparo</b>																				
 Regina Rodrigues da Silva Nutricionista RT – CRN 2747 SAE/SEDUC – RO		Bata no liquidificador a polpa com o leite e o açúcar. Se preciso adicione um pouco de água. Sirva gelado acompanhado do pão.																		

**SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESTADO DE RONDÔNIA  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE**

**FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO ENSINO FUNDAMENTAL - REGULAR**

Nome: <b>FICHA TÉCNICA 23: Vitamina de Frutas (Mamão e Banana) e Biscoito Salgado</b>	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Medida caseira	Energia		Proteína (g)	Lipídeos (g)	Saturados (g)	Carboi- dratos (g)	Fibra Alimentar (g)	Cálcio (mg)	Magnésio (mg)	Ferro (mg)	Zinco (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)	Gorduras trans (g)	
					(kcal)	(kJ)														
<b>Ingredientes</b>																				
Mamão, Papaia, cru	60,00	60,00	1,00	2 clr de sopa	24,09	100,81	0,27	0,07	0,00	6,26	0,63	13,45	13,31	0,12	0,04	0,00	49,32	0,98	0,00	
Banana, prata, crua	50,00	50,00	1,00	8 rodelaas pequenas	49,12	205,54	0,63	0,03	0,00	12,98	1,02	3,78	13,15	0,19	0,07	0,00	10,80	0,00	0,00	
Leite, de vaca, integral	180,00	180,00	1,00	1 xícara	117,00	489,53	5,27	5,83	3,64	10,66	0,00	194,40	17,50	0,14	0,70	89,46	0,00	114,84	0,00	
Açúcar, cristal	15,00	15,00	1,00	2 clr de sopa	58,03	242,78	0,05	0,00	0,00	14,94	0,00	1,14	0,15	0,02	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
Biscoito, salgado, cream cracker	30,00	30,00	1,00	6 unidades	129,52	541,91	3,02	4,33	1,32	20,62	0,75	6,00	11,92	0,66	0,34	0,00	0,00	256,31	0,54	
<b>Total</b>	<b>335,00</b>	<b>335,00</b>			<b>377,77</b>	<b>1580,57</b>	<b>9,25</b>	<b>10,27</b>	<b>4,96</b>	<b>65,46</b>	<b>2,40</b>	<b>218,77</b>	<b>56,02</b>	<b>1,13</b>	<b>1,16</b>	<b>89,46</b>	<b>60,12</b>	<b>372,13</b>	<b>0,54</b>	
<b>Informação nutricional em 100g</b>					112,77	471,81	2,76	3,07	1,48	19,54	0,72	65,30	16,72	0,34	0,35	26,70	17,95	111,08	0,16	
<b>Rendimento total (g)</b>	100,00																			
<b>Fator de cocção</b>	0,30																			

**Modo de preparo**



Higienize as frutas (Mamão e Banana) descasque, corte-as e bata no liquidificador com o leite e o açúcar.  
Sirva gelado com o biscoito salgado.

**SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESTADO DE RONDÔNIA  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE**

**FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO ENSINO FUNDAMENTAL - REGULAR**

Nome: <b>FICHA TÉCNICA 24: Vitamina de Banana e Pão com Carne Moída e Alface</b>	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Medida caseira	Energia		Proteína (g)	Lipídeos (g)	Saturados (g)	Carbohidratos (g)	Fibra Alimentar (g)	Cálcio (mg)	Magnésio (mg)	Ferro (mg)	Zinco (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)	Gorduras trans (g)	
					(kcal)	(kJ)														
<b>Ingredientes</b>																				
Banana, prata, crua	60,00	60,00	1,00	6 rodela médias	58,95	246,65	0,76	0,04	0,00	15,57	1,23	4,54	15,77	0,23	0,09	0,00	12,95	0,00	0,00	
Leite, de vaca, integral	180,00	180,00	1,00	1 xícara	117,00	489,53	5,27	5,83	3,64	10,66	0,00	194,40	17,50	0,14	0,70	89,46	0,00	114,84	0,00	
Açúcar, cristal	15,00	15,00	1,00	2 clr de sopa	58,03	242,78	0,05	0,00	0,00	14,94	0,00	1,14	0,15	0,02	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
Pão, trigo, francês	75,00	75,00	1,00	1 unidade	224,86	940,80	5,97	2,33	0,75	43,98	1,73	11,82	19,10	0,75	0,57	2,24	0,00	485,76	0,28	
Manteiga, sem sal	6,00	6,00	1,00	2 pontas de faca	45,45	190,17	0,02	5,16	3,09	0,00	0,00	0,46	0,06	0,01	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
Cebola, crua	1,00	1,00	1,00	1 clr de café rasa	0,39	1,65	0,02	0,00	0,00	0,09	0,00	1,08	0,10	0,00	0,00	0,50	0,00	0,64	0,00	
Tomate, com semente, cru	2,00	2,00	1,00	1 clr de café cheia	0,31	1,28	0,02	0,00	0,00	0,06	0,00	0,15	0,02	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
Carne, bovina, acém, moído, cru	20,00	20,00	1,00	2 clr de sopa	27,31	114,28	3,88	1,19	0,54	0,00	0,46	3,15	5,09	0,20	0,15	0,60	0,00	129,53	0,07	
Alho, cru	0,50	0,50	1,00	1/4 dente	0,57	2,37	0,04	0,00	0,00	0,12	0,02	0,07	0,11	0,00	0,00	0,00	0,00	0,03	0,00	
Óleo, de soja	4,00	4,00	1,00	2 clr de café cheia	35,36	147,95	0,00	4,00	0,61	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,02	
Sal, dietético	1,00	1,00	1,00	1 clr de café rasa	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	234,32	0,00	
Alface, crespa, crua	10,00	10,00	1,00	01 folhas média	1,07	4,47	0,13	0,02	0,00	0,17	0,18	3,80	1,10	0,04	0,03	0,00	1,56	0,34	0,00	
<b>Total</b>	<b>374,50</b>	<b>374,50</b>			<b>569,29</b>	<b>2381,93</b>	<b>16,16</b>	<b>18,57</b>	<b>8,63</b>	<b>85,60</b>	<b>3,62</b>	<b>220,59</b>	<b>58,99</b>	<b>1,40</b>	<b>1,55</b>	<b>92,79</b>	<b>14,51</b>	<b>965,45</b>	<b>0,37</b>	
<b>Informação nutricional em 100g</b>					152,01	636,03	4,32	4,96	2,30	22,86	0,97	58,90	15,75	0,37	0,41	24,78	3,87	257,80	0,10	
<b>Rendimento total (g)</b>	100,00																			
<b>Fator de cocção</b>	0,27																			

**Modo de preparo**

  
Regina Rodrigues da Silva  
Nutricionista RT – CRN 2747  
SAE/SEDUC – RO

Higienize a fruta e a alface.

**Vitamina:** Descasque a Banana. Bata no liquidificador com o leite e o açúcar.


**Carne moída:** Doure o alho e a cebola no óleo vegetal, acrescente o tomate e logo depois a carne moída temperada, deixe no fogo até cozinhar. Corte o pão e acrescente a alface seguido da carne moída.

Sirva a vitamina gelada acompanhada do pão com carne moída.



**SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESTADO DE RONDÔNIA  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE**

**FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO ENSINO FUNDAMENTAL - REGULAR**

Nome: <b>FICHA TÉCNICA 26: Vitamina de Açaí com Banana e Farinha de Tapioca</b>	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Medida caseira	Energia		Proteína (g)	Lipídeos (g)	Saturados (g)	Carboi- dratos (g)	Fibra Alimentar (g)	Cálcio (mg)	Magnésio (mg)	Ferro (mg)	Zinco (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)	Gorduras trans (g)	
					(kcal)	(kJ)														
<b>Ingredientes</b>																				
Açaí, polpa, congelada	50,00	50,00	1,00	3 clr de sopa	29,02	121,43	0,40	1,97	0,35	3,10	1,28	17,59	8,52	0,22	0,13	0,00	0,00	2,59	0,00	
Banana, prata, crua	60,00	60,00	1,00	10 rodela s médias	58,95	246,65	0,76	0,04	0,00	15,57	1,23	4,54	15,77	0,23	0,09	0,00	12,95	0,00	0,00	
Leite, de vaca, integral	180,00	180,00	1,00	1 xícara	117,00	489,53	5,27	5,83	3,64	10,66	0,00	194,40	17,50	0,14	0,70	89,46	0,00	114,84	0,00	
Açúcar, cristal	15,00	15,00	1,00	2 clr de sopa	58,03	242,78	0,05	0,00	0,00	14,94	0,00	1,14	0,15	0,02	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
Farinha de tapioca/beiju	40,00	40,00	1,00	2 clr de sopa cheia	132,40	553,96	0,20	0,12	0,00	32,44	0,24	4,80	1,20	0,04	0,00	0,00	0,00	0,80	0,00	
<b>Total</b>	<b>345,00</b>	<b>345,00</b>			<b>395,40</b>	<b>1654,35</b>	<b>6,68</b>	<b>7,96</b>	<b>3,99</b>	<b>76,72</b>	<b>2,74</b>	<b>222,47</b>	<b>43,14</b>	<b>0,65</b>	<b>0,92</b>	<b>89,46</b>	<b>12,95</b>	<b>118,23</b>	<b>0,00</b>	
<b>Informação nutricional em 100g</b>					114,61	479,52	1,94	2,31	1,16	22,24	0,79	64,48	12,50	0,19	0,27	25,93	3,75	34,27	0,00	
<b>Rendimento total (g)</b>	100,00																			
<b>Fator de cocção</b>	0,29																			
<b>Modo de prepararo</b>																				
		Bata no liquidificador o açaí, o açúcar, o leite e a banana. Por último acrescente a farinha de tapioca (não bater).																		

**SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESTADO DE RONDÔNIA  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE**

**FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO ENSINO FUNDAMENTAL - REGULAR**

Nome: <b>FICHA TÉCNICA 28: X-salada (Carne Moída, Alface e Tomate) e Suco de Fruta com Leite.</b>	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Medida caseira	Energia		Proteína (g)	Lipídeos (g)	Saturados (g)	Carboidratos (g)	Fibra Alimentar (g)	Cálcio (mg)	Magnésio (mg)	Ferro (mg)	Zinco (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)	Gorduras trans (g)	
					(kcal)	(kJ)														
<b>Ingredientes</b>																				
Goiaba, vermelha, com casca, crua	50,00	50,00	1,00	1 unidade pequena	27,08	113,32	0,54	0,22	0,05	6,50	3,11	2,23	3,45	0,09	0,07	0,00	40,30	0,00	0,00	
Leite, de vaca, integral	180,00	180,00	1,00	1 xícara	117,00	489,53	5,27	5,83	3,64	10,66	0,00	194,40	17,50	0,14	0,70	89,46	0,00	114,84	0,00	
Açúcar, cristal	15,00	15,00	1,00	2 clr de sopa	58,03	242,78	0,05	0,00	0,00	14,94	0,00	1,14	0,15	0,02	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
Pão de hambúrguer	75,00	75,00	1,00	1 1/2 unidade	209,25	875,50	7,13	3,25	0,82	37,09	1,58	103,50	15,75	2,49	0,50	0,00	0,00	359,25	0,52	
Queijo, mozzarella	30,00	30,00	1,00	2 fâcias pequenas	98,96	414,05	6,79	7,55	4,26	0,91	0,00	262,51	7,07	0,09	1,06	32,70	0,00	174,30	0,26	
Alface, crespa, crua	20,00	20,00	1,00	2 folhas médias	2,14	8,94	0,27	0,03	0,00	0,34	0,37	7,60	2,19	0,08	0,05	0,00	3,12	0,68	0,00	
Cebola, crua	1,00	1,00	1,00	1 clr de sopa rasa	0,39	1,65	0,02	0,00	0,00	0,09	0,02	0,14	0,12	0,00	0,00	0,00	0,05	0,01	0,00	
Tomate, com semente, cru	20,00	20,00	1,00	1 clr de sopa cheia	3,07	12,83	0,22	0,03	0,02	0,63	0,23	1,39	2,11	0,05	0,03	0,00	4,24	0,20	0,00	
Carne, bovina, acém, moído, cru	20,00	20,00	1,00	2 clr de sopa	27,31	114,28	3,88	1,19	0,54	0,00	0,00	0,52	2,83	0,35	1,27	0,46	0,00	9,80	0,02	
Alho, cru	0,50	0,50	1,00	1/4 dente	0,57	2,37	0,04	0,00	0,00	0,12	0,02	0,07	0,11	0,00	0,00	0,00	0,00	0,03	0,00	
Óleo, de soja	4,00	4,00	1,00	2 clr de café cheia	35,36	147,95	0,00	4,00	0,61	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,02	
Sal, dietético	1,00	1,00	1,00	1 clr de café rasa	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	234,32	0,00	
<b>Total</b>	<b>411,00</b>	<b>411,00</b>			<b>579,16</b>	<b>2423,20</b>	<b>24,21</b>	<b>22,11</b>	<b>9,93</b>	<b>71,28</b>	<b>5,33</b>	<b>573,49</b>	<b>51,27</b>	<b>3,32</b>	<b>3,67</b>	<b>122,62</b>	<b>47,71</b>	<b>893,42</b>	<b>0,82</b>	
<b>Informação nutricional em 100g</b>					140,91	589,59	5,89	5,38	2,42	17,34	1,30	139,54	12,47	0,81	0,89	29,84	11,61	217,38	0,20	
<b>Rendimento total (g)</b>	100,00																			
<b>Fator de cocção</b>	0,24																			

**Modo de preparar**

  
Regina Rodrigues da Silva  
Nutricionista RT – CRN 2747  
SAE/SEDUC – RO

**Carne moída:** Doure o alho e a cebola no óleo vegetal, acrescente o tomate e logo depois a carne moída temperada, deixe no fogo até cozinhar. Higienize o tomate e a alface.  
Corte o pão, acrescente o queijo, tomate, alface e a carne moída.  
**Suco de Fruta:** Bata no liquidificador a polpa, acrescentando açúcar e o leite.  
Sirva o sanduíche acompanhado de suco.

**SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESTADO DE RONDÔNIA**  
**PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE**  
**FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO ENSINO FUNDAMENTAL - REGULAR**

Nome: <b>FICHA TÉCNICA 29: Arroz Xadrez, Frango, Salada (Alface e Cenoura) e Fruta (Melancia).</b>	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Medida caseira	Energia		Proteína (g)	Lipídeos (g)	Saturados (g)	Carbohidratos (g)	Fibra Alimentar (g)	Cálcio (mg)	Magnésio (mg)	Ferro (mg)	Zinco (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)	Gorduras trans (g)
					(kcal)	(kJ)													
Frango, peito, sem pele, cru	70,00	60,00	1,17	03 clr de sopa	71,50	299,14	12,92	1,81	0,66	0,00	0,00	4,42	18,76	0,26	0,40	1,20	0,00	33,60	0,01
Arroz, tipo 1, cru	50,00	50,00	1,00	02 clr de servir	178,89	748,50	3,58	0,17	0,05	39,38	0,82	2,21	15,19	0,34	0,61	0,00	0,00	0,51	0,00
Feijão, carioca, cru	30,00	30,00	1,00	01 concha peq. Rasa	98,71	412,99	5,99	0,38	0,06	18,37	5,53	36,77	62,98	2,40	0,87	0,00	0,00	0,00	0,00
Pimentão, verde, cru	3,00	3,00	1,00	01 clr de chá rasa	0,64	2,67	0,03	0,00	0,00	0,15	0,08	0,26	0,23	0,01	0,00	0,00	3,01	0,00	0,00
Pimentão, vermelho, cru	3,00	3,00	1,00	01 clr de chá rasa	0,70	2,92	0,03	0,00	0,00	0,16	0,05	0,19	0,33	0,01	0,00	0,00	4,75	0,00	0,00
Cebola, crua	3,00	3,00	1,00	01 clr de chá rasa	1,18	4,95	0,05	0,00	0,00	0,27	0,07	0,42	0,36	0,01	0,01	0,00	0,14	0,02	0,00
Cebolinha, crua	1,00	1,00	1,00	01 clr de chá	0,20	0,82	0,02	0,00	0,00	0,03	0,04	0,80	0,25	0,01	0,00	0,00	0,32	0,02	0,00
Coentro	0,50	0,50	1,00	1/2 clr decafé	1,40	5,84	0,11	0,02	0,00	0,26	0,05	6,23	3,47	0,21	0,02	1,46	2,83	1,06	0,00
Vagem, crua	10,00	10,00	1,00	1/2 clr de sopa	2,49	10,42	0,18	0,02	0,00	0,53	0,24	4,11	1,78	0,04	0,03	0,00	0,12	0,00	0,00
Tomate, com semente, cru	10,00	10,00	1,00	01 clr de sobremesa	1,53	6,42	0,11	0,02	0,01	0,31	0,12	0,69	1,05	0,02	0,01	0,00	2,12	0,10	0,00
Alho, cru	0,50	0,50	1,00	1/4 de um dente	0,57	2,37	0,04	0,00	0,00	0,12	0,02	0,07	0,11	0,00	0,00	0,00	0,00	0,03	0,00
Sal, dietético	1,00	1,00	1,00	01 clr de café rasa	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	234,32	0,00
Óleo, de soja	7,00	7,00	1,00	01 clr de chá	61,88	258,91	0,00	7,00	1,06	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,04
Alface, crespa, crua	20,00	20,00	1,00	2 folhas médias	2,14	8,94	0,27	0,03	0,00	0,34	0,37	7,60	2,19	0,08	0,05	0,00	3,12	0,68	0,00
Cenoura, crua	20,00	20,00	1,00	01 clr de sopa cheia	6,83	28,56	0,26	0,03	0,00	1,53	0,64	4,51	2,25	0,04	0,04	0,00	1,02	0,67	0,00
Melancia, crua	100,00	100,00	1,00	1 fatia pequena	32,61	136,43	0,88	0,00	0,00	8,14	0,12	7,72	9,63	0,23	0,10	0,00	6,15	0,00	0,00
Limão, tahiti, cru	3,00	3,00	1,00	2 clr de café	0,95	3,99	0,03	0,00	0,00	0,33	0,04	1,53	0,29	0,01	0,01	0,00	1,15	0,04	0,00
<b>Total</b>	<b>189,00</b>	<b>179,00</b>			<b>462,20</b>	<b>1933,85</b>	<b>24,50</b>	<b>9,50</b>	<b>1,84</b>	<b>69,93</b>	<b>8,16</b>	<b>77,52</b>	<b>118,88</b>	<b>3,66</b>	<b>2,17</b>	<b>2,66</b>	<b>24,71</b>	<b>271,03</b>	<b>0,04</b>


**Informação nutricional em 100g**      258,21    1080,36    13,69    5,31    1,03    39,07    4,56    43,31    66,41    2,05    1,21    1,49    13,81    151,41    0,02

**Rendimento total (g)**      100,00

**Fator de cocção**      0,56

**Modo de preparo**

Higienize os vegetais. **Frango:** limpe e tempere com limão. Pique o frango em cubinhos, alho e sal e reserve e depois refogue até dourar. Pique também a cebola, tomate, os pimentões, a vagem e o coentro. Cozinhe-os por 5 minutos.  
**Arroz:** Em uma panela aqueça o óleo e coloque o alho para dourar. Após acrescente o arroz e deixe "fritar". Acrescente água, o sal, os pimentões, a cebola, a cebolinha, o coentro e o frango, deixe cozinhar por 15 minutos.  
**Salada:** Corte o alface em tiras, rale a cenoura. Misture tudo e tempere com limão.  
 Sirva o Arroz Xadrez com Salada e fruta, previamente higienizada.


  
 Regina Rodrigues da Silva  
 Nutricionista RT - CRN 2747  
 SAE/SEDUC - RO

**SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESTADO DE RONDÔNIA  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE**

**FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO ENSINO FUNDAMENTAL - REGULAR**

Nome: <b>FICHA TÉCNICA 30: Arroz, Feijão, Carne Moída, Salada (alface, tomate e cenoura) e Fruta</b>	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Medida caseira	Energia		Proteína (g)	Lipídeos (g)	Saturados (g)	Carboidratos (g)	Fibra Alimentar (g)	Cálcio (mg)	Magnésio (mg)	Ferro (mg)	Zinco (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)	Gorduras trans (g)	
					(kcal)	(kJ)														
<b>Ingredientes</b>																				
Arroz, tipo 1, cru	50,00	50,00	1,00	02 clr de servir	178,89	748,50	3,58	0,17	0,05	39,38	0,82	2,21	15,19	0,34	0,61	0,00	0,00	0,51	0,00	
Carne, bovina, acém, moído, cru	40,00	40,00	1,00	02 clr de servir	54,62	228,55	7,77	2,38	1,08	0,00	0,00	1,04	5,65	0,71	2,53	0,93	0,00	19,60	0,04	
Cenoura, crua	20,00	20,00	1,00	02 clr de sopa rasa	6,83	28,56	0,26	0,03	0,00	1,53	0,64	4,51	2,25	0,04	0,04	0,00	1,02	0,67	0,00	
Alface, crespa, crua	20,00	20,00	1,00	2 folhas médias	2,14	8,94	0,27	0,03	0,00	0,34	0,37	7,60	2,19	0,08	0,05	0,00	3,12	0,68	0,00	
Tomate, com semente, cru	20,00	20,00	1,00	01 clr de sobremesa	3,07	12,83	0,22	0,03	0,02	0,63	0,23	1,39	2,11	0,05	0,03	0,00	4,24	0,20	0,00	
Feijão, carioca, cru	30,00	30,00	1,00	01 concha peq. Rasa	98,71	412,99	5,99	0,38	0,06	18,37	5,53	36,77	62,98	2,40	0,87	0,00	0,00	0,00	0,00	
Coentro	0,50	0,50	1,00	1/2 clr de café	1,40	5,84	0,11	0,02	0,00	0,26	0,05	6,23	3,47	0,21	0,02	1,46	2,83	1,06	0,00	
Cebola, crua	3,00	3,00	1,00	01 clr de chá cheia	1,18	4,95	0,05	0,00	0,00	0,27	0,07	0,42	0,36	0,01	0,01	0,00	0,14	0,02	0,00	
Cebolinha, crua	1,00	1,00	1,00	01 clr de chá	0,20	0,82	0,02	0,00	0,00	0,03	0,04	0,80	0,25	0,01	0,00	0,00	0,32	0,02	0,00	
Óleo, de soja	7,00	7,00	1,00	01 clr de chá	61,88	258,91	0,00	7,00	1,06	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,04	
Alho, cru	0,50	0,50	1,00	1/4 de um dente	0,57	2,37	0,04	0,00	0,00	0,12	0,02	0,07	0,11	0,00	0,00	0,00	0,00	0,03	0,00	
Sal, dietético	1,00	1,00	1,00	01 clr de café	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	234,32	0,00	
Banana, prata, crua	70,00	70,00	1,00	01 und grande	68,77	287,75	0,89	0,05	0,00	18,17	1,43	5,29	18,40	0,27	0,10	0,00	15,11	0,00	0,00	
Açafrão	1,00	1,00	1,00	01 clr de café	3,10	12,97	0,11	0,06	0,02	0,65	0,04	1,11	2,64	0,11	0,01	0,27	0,81	1,48	0,00	
<b>Total</b>	<b>264,00</b>	<b>264,00</b>			<b>481,35</b>	<b>2013,97</b>	<b>19,31</b>	<b>10,16</b>	<b>2,29</b>	<b>79,75</b>	<b>9,23</b>	<b>67,43</b>	<b>115,60</b>	<b>4,21</b>	<b>4,29</b>	<b>2,66</b>	<b>27,59</b>	<b>258,57</b>	<b>0,08</b>	
<b>Informação nutricional em 100g</b>					182,33	762,87	7,32	3,85	0,87	30,21	3,49	25,54	43,79	1,59	1,62	1,01	10,45	97,94	0,03	
<b>Rendimento total (g)</b>	100,00																			
<b>Fator de cocção</b>	0,38																			

**Modo de preparo**

  
 Regina Rodrigues da Silva  
 Nutricionista RT – CRN 2747  
 SAE/SEDUC – RO

Higienize os vegetais e a fruta.  
 Faça o arroz como de costume.  
 Cozinhe o feijão previamente, até que fique 'al dente', reserve. Em uma panela aqueça o óleo e coloque o alho para dourar. Após acrescente o feijão pré-cozido com o caldo, o açafrão e refogue. Acrescente água, o sal e deixe cozinhar como de costume. Salpique cebolinha e coentro por último.  
 óleo vegetal, acrescente a carne moída temperada e tomate até cozinhar. Junte o arroz com os ovos, carne moída e misture com os temperos (coentro e cebolinha).  
**Salada:** Rale a cenoura e corte o tomate em rodela. Tempere a gosto.  
 Sirva o arroz e o feijão com o ovo mexido e carne moída acompanhado da salada (cenoura e tomate) e a fruta.  
**Carne moída:** Doure o alho e a cebola no

**SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESTADO DE RONDÔNIA  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE**

**FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO ENSINO FUNDAMENTAL - REGULAR**

Nome: <b>FICHA TÉCNICA 32: Arroz com Cenoura, Frango com Abóbora, Farofa de Banana, Salada (Rucula e Cenoura) e Fruta (Melancia).</b>	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Medida caseira	Energia		Proteína (g)	Lipídeos (g)	Saturados (g)	Carbohidratos (g)	Fibra Alimentar (g)	Cálcio (mg)	Magnésio (mg)	Ferro (mg)	Zinco (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)	Gorduras trans (g)	
					(kcal)	(kJ)														
<b>Ingredientes</b>																				
Arroz, tipo 1, cru	50,00	50,00	1,00	02 clr de servir	178,89	748,50	3,58	0,17	0,05	39,38	0,82	2,21	15,19	0,34	0,61	0,00	0,00	0,51	0,00	
Frango, inteiro, sem pele, cru	70,00	60,00	1,17	02 clr de servir	77,46	324,08	12,35	2,74	0,84	0,00	0,00	3,91	16,22	0,32	0,74	2,20	0,00	43,80	0,01	
Farinha, de mandioca, torrada	30,00	30,00	1,00	02 clr de sopa cheia	109,58	458,49	0,37	0,09	0,03	26,76	1,96	22,66	12,00	0,36	0,11	0,00	0,00	3,09	0,00	
Abóbora, cabotian, crua	15,00	15,00	1,00	1/2 clr de sopa cheia	5,79	24,22	0,26	0,08	0,02	1,25	0,33	2,69	1,32	0,06	0,05	0,00	0,76	0,00	0,00	
Tomate, com semente, cru	10,00	10,00	1,00	01 clr de sopa cheia	1,53	6,42	0,11	0,02	0,01	0,31	0,12	0,69	1,05	0,02	0,01	0,00	2,12	0,10	0,00	
Coentro	0,50	0,50	1,00	1/2 clr de café	1,40	5,84	0,11	0,02	0,00	0,26	0,05	6,23	3,47	0,21	0,02	1,46	2,83	1,06	0,00	
Cebola, crua	3,00	3,00	1,00	01 clr de chá rasa	1,18	4,95	0,05	0,00	0,00	0,27	0,07	0,42	0,36	0,01	0,01	0,00	0,14	0,02	0,00	
Cebolinha, crua	1,00	1,00	1,00	01 clr de chá	0,20	0,82	0,02	0,00	0,00	0,03	0,04	0,80	0,25	0,01	0,00	0,00	0,32	0,02	0,00	
Banana, da terra, crua	20,00	20,00	1,00	02 rodela	25,60	107,13	0,29	0,05	0,00	6,73	0,31	0,83	4,76	0,06	0,03	0,00	3,15	0,00	0,00	
Milho, verde, cru	10,00	10,00	1,00	01 clr de sopa rasa	13,82	57,81	0,66	0,06	0,02	2,86	0,39	0,16	3,26	0,04	0,05	0,00	0,00	0,11	0,00	
Limão, tahiti, cru	3,00	3,00	1,00	01 clr de chá	0,95	3,99	0,03	0,00	0,00	0,33	0,04	1,53	0,29	0,01	0,01	0,00	1,15	0,04	0,00	
Óleo, de soja	7,00	7,00	1,00	01 clr de chá	61,88	258,91	0,00	7,00	1,06	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,04	
Alho, cru	0,50	0,50	1,00	1/4 de um dente	0,57	2,37	0,04	0,00	0,00	0,12	0,02	0,07	0,11	0,00	0,00	0,00	0,00	0,03	0,00	
Sal, dietético	1,00	1,00	1,00	01 clr de café	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	234,32	0,00	
Açafraão	1,00	1,00	1,00	01 clr de café	3,10	12,97	0,11	0,06	0,02	0,65	0,04	1,11	2,64	0,11	0,01	0,27	0,81	1,48	0,00	
Rúcula, crua	20,00	20,00	1,00	03 ramos	2,63	10,99	0,35	0,02	0,00	0,44	0,35	23,31	3,56	0,19	0,05	0,00	9,26	1,88	0,00	
Cenoura, crua	20,00	20,00	1,00	01 clr de sopa cheia	6,83	28,56	0,26	0,03	0,00	1,53	0,64	4,51	2,25	0,04	0,04	0,00	1,02	0,67	0,00	
Melancia, crua	100,00	100,00	1,00	1 fatia pequena	32,61	136,43	0,88	0,00	0,00	8,14	0,12	7,72	9,63	0,23	0,10	0,00	6,15	0,00	0,00	
<b>Total</b>	<b>220,00</b>	<b>210,00</b>			<b>524,01</b>	<b>2192,46</b>	<b>19,48</b>	<b>10,35</b>	<b>2,05</b>	<b>89,08</b>	<b>5,28</b>	<b>78,86</b>	<b>76,35</b>	<b>1,99</b>	<b>1,85</b>	<b>3,93</b>	<b>27,71</b>	<b>287,12</b>	<b>0,04</b>	
<b>Informação nutricional em 100g</b>					249,53	1044,03	9,27	4,93	0,97	42,42	2,51	37,55	36,36	0,95	0,88	1,87	13,19	136,72	0,02	
<b>Rendimento total (g)</b>	100,00																			
<b>Fator de cocção</b>	0,48																			

**Modo de preparo**

Higienize os vegetais.

**Frango:** limpe e tempere com limão. Pique o frango em cubinhos, alho e sal e reserve e depois refogue até dourar. Pique também a cebola, tomate, os pimentões, a vagem e o coentro. Cozinhe-os por 5 minutos.

**Arroz:** Em uma panela aqueça o óleo e coloque o alho para dourar. Após acrescente o arroz e deixe "fritar". Acrescente água, o sal, os pimentões, a cebola, a cebolinha, o coentro e o frango, deixe cozinhar por 15 minutos.


**Salada:** Corte o alface em tiras, pique o pepino e cebola em cubos, Misture tudo e tempere com limão.

**SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESTADO DE RONDÔNIA  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE**

**FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO ENSINO FUNDAMENTAL - REGULAR**

Nome: <b>FICHA TÉCNICA 34: Baião de Três (carne, arroz, feijão), Salada (Alface e Tomate) e Fruta</b>	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Medida caseira	Energia		Proteína (g)	Lipídeos (g)	Saturados (g)	Carboi- dratos (g)	Fibra Alimentar (g)	Cálcio (mg)	Magnésio (mg)	Ferro (mg)	Zinco (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)	Gorduras trans (g)	
					(kcal)	(kJ)														
<b>Ingredientes</b>																				
Carne, bovina, acém, sem gordura, cru	60,00	60,00	1,00	02 clr de servir cheia	86,42	361,57	12,49	3,67	1,68	0,00	0,00	2,83	7,97	0,91	3,13	1,30	0,00	30,00	0,11	
Arroz, tipo 1, cru	50,00	50,00	1,00	02 clr de servir	178,89	748,50	3,58	0,17	0,05	39,38	0,82	2,21	15,19	0,34	0,61	0,00	0,00	0,51	0,00	
Feijão, carioca, cru	30,00	30,00	1,00	01 concha peq. Rasa	98,71	412,99	5,99	0,38	0,06	18,37	5,53	36,77	62,98	2,40	0,87	0,00	0,00	0,00	0,00	
Sal, dietético	1,00	1,00	1,00	01 clr de café	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	234,32	0,00	
Alho, cru	0,50	0,50	1,00	1/4 de um dente	0,57	2,37	0,04	0,00	0,00	0,12	0,02	0,07	0,11	0,00	0,00	0,00	0,00	0,03	0,00	
Cebola, crua	3,00	3,00	1,00	01 clr de chá rasa	1,18	4,95	0,05	0,00	0,00	0,27	0,07	0,42	0,36	0,01	0,01	0,00	0,14	0,02	0,00	
Cebolinha, crua	1,00	1,00	1,00	01 clr de chá	0,20	0,82	0,02	0,00	0,00	0,03	0,04	0,80	0,25	0,01	0,00	0,00	0,32	0,02	0,00	
Tomate, com semente, cru	10,00	10,00	1,00	1/2 clr de sopa cheia	1,53	6,42	0,11	0,02	0,01	0,31	0,12	0,69	1,05	0,02	0,01	0,00	2,12	0,10	0,00	
Coentro	0,50	0,50	1,00	1/2 clr de café	1,40	5,84	0,11	0,02	0,00	0,26	0,05	6,23	3,47	0,21	0,02	1,46	2,83	1,06	0,00	
Óleo, de soja	7,00	7,00	1,00	01 clr de chá	61,88	258,91	0,00	7,00	1,06	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,04	
Melancia, crua	100,00	100,00	1,00	1 fatia pequena	32,61	136,43	0,88	0,00	0,00	8,14	0,12	7,72	9,63	0,23	0,10	0,00	6,15	0,00	0,00	
Pimenta de cheiro, cru	1,00	1,00	1,00	01 clr de café	0,29	1,20	0,01	0,00	0,00	0,07	0,03	0,02	0,11	0,00	0,00	0,01	0,00	0,00	0,00	
Tomate, com semente, cru	20,00	20,00	1,00	01 clr de sopa cheia	3,07	12,83	0,22	0,03	0,02	0,63	0,23	1,39	2,11	0,05	0,03	0,00	4,24	0,20	0,00	
Alface, lisa, crua	20,00	20,00	1,00	02 folhas média	2,76	11,57	0,34	0,02	0,00	0,49	0,47	5,50	1,82	0,12	0,07	0,00	4,28	0,85	0,00	
<b>Total</b>	<b>264,00</b>	<b>264,00</b>			<b>469,50</b>	<b>1964,37</b>	<b>23,84</b>	<b>11,32</b>	<b>2,88</b>	<b>68,06</b>	<b>7,50</b>	<b>64,65</b>	<b>105,05</b>	<b>4,29</b>	<b>4,86</b>	<b>2,77</b>	<b>20,08</b>	<b>267,10</b>	<b>0,15</b>	
<b>Informação nutricional em 100g</b>					177,84	744,08	9,03	4,29	1,09	25,78	2,84	24,49	39,79	1,63	1,84	1,05	7,61	101,17	0,06	
<b>Rendimento total (g)</b>	100,00																			
<b>Fator de cocção</b>	0,38																			


**Modo de preparo**

  
 Regina Rodrigues da Silva  
 Nutricionista RT – CRN 2747  
 SAE/SEDUC – RO

**Higienize os vegetais e reserve. Baião de três:** Cozinhe o feijão, mas não deixe cozinhar demais. Reserve. 2. Em uma panela aqueça o óleo e coloque a cebola e o alho para dourar. Após dourá-los acrescente o arroz, a água, o sal e deixe cozinhar como de costume. Reserve. Dessalgue o charque ou carne de sol, corte em cubos, cozinhando em seguida até amolecer. Refogue no óleo com cebola, tomate, pimenta de cheiro e alho até dar o ponto. Misture bem o refogado de charque com o arroz que estava reservado. Depois misture o feijão já cozido com a água do cozimento. Após secar, abaixe o fogo e deixe cozinhar até os grãos de arroz e feijão ficarem ao ponto. Salpique cebolinha e coentro por último. **Salada:** Corte o alface em tiras e o tomate em cubos. Tempere a gosto. Sirva o baião de três acompanhado da salada e fruta previamente higienizada.



**SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESTADO DE RONDÔNIA**  
**PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE**  
**FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO ENSINO FUNDAMENTAL - REGULAR**

Nome: FICHA TÉCNICA 37: Canja de Galinha (cenoura, batata doce e couve) com Pão	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Medida caseira	Energia		Proteína (g)	Lipídeos (g)	Saturados (g)	Carboidratos (g)	Fibra Alimentar (g)	Cálcio (mg)	Magnésio (mg)	Ferro (mg)	Zinco (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)	Gorduras trans (g)	
					(kcal)	(kJ)														
<b>Ingredientes</b>																				
Frango, inteiro, sem pele, cru	70,00	60,00	1,17	02 clr de servir cheia	77,46	324,08	12,35	2,74	0,84	0,00	0,00	3,91	16,22	0,32	0,74	2,20	0,00	43,80	0,01	
Arroz, integral, cru	50,00	50,00	1,00	02 clr de servir	179,84	752,45	3,66	0,93	0,15	38,73	2,41	3,91	54,86	0,47	0,70	0,00	0,00	0,82	0,00	
Cenoura, crua	20,00	20,00	1,00	02 clr de sopa cheia	6,83	28,56	0,26	0,03	0,00	1,53	0,64	4,51	2,25	0,04	0,04	0,00	1,02	0,67	0,00	
Batata, doce, crua	20,00	20,00	1,00	01 clr de sopa	23,65	98,94	0,25	0,03	0,00	5,64	0,51	4,22	3,38	0,08	0,04	0,00	3,30	1,75	0,00	
Limão, tahiti, cru	3,00	3,00	1,00	01 clr de chá rasa	0,95	3,99	0,03	0,00	0,00	0,33	0,04	1,53	0,29	0,01	0,01	0,00	1,15	0,04	0,00	
Coentro	0,50	0,50	1,00	1/2 clr de café	1,40	5,84	0,11	0,02	0,00	0,26	0,05	6,23	3,47	0,21	0,02	1,46	2,83	1,06	0,00	
Cebola, crua	3,00	3,00	1,00	01 clr de chá rasa	1,18	4,95	0,05	0,00	0,00	0,27	0,07	0,42	0,36	0,01	0,01	0,00	0,14	0,02	0,00	
Cebolinha, crua	1,00	1,00	1,00	01 clr de chá	0,20	0,82	0,02	0,00	0,00	0,03	0,04	0,80	0,25	0,01	0,00	0,00	0,32	0,02	0,00	
Alho, cru	0,50	0,50	1,00	1/4 de um dente	0,57	2,37	0,04	0,00	0,00	0,12	0,02	0,07	0,11	0,00	0,00	0,00	0,00	0,03	0,00	
Açafrão	1,00	1,00	1,00	01 clr de café	3,10	12,97	0,11	0,06	0,02	0,65	0,04	1,11	2,64	0,11	0,01	0,27	0,81	1,48	0,00	
Óleo, de soja	7,00	7,00	1,00	01 clr de chá	61,88	258,91	0,00	7,00	1,06	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,04	
Sal, dietético	1,00	1,00	1,00	01 clr de café	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	234,32	0,00	
Couve, manteiga, crua	15,00	15,00	1,00	1/2 folha média	4,06	16,98	0,43	0,08	0,02	0,65	0,47	19,63	5,20	0,07	0,06	0,00	14,50	0,93	0,00	
Pão, trigo, francês	40,00	40,00	1,00	01 unidade	119,92	501,76	3,18	1,24	0,40	23,46	0,92	6,30	10,19	0,40	0,31	1,19	0,00	259,07	0,15	
<b>Total</b>	<b>232,00</b>	<b>222,00</b>			<b>481,03</b>	<b>2012,62</b>	<b>20,50</b>	<b>12,15</b>	<b>2,49</b>	<b>71,67</b>	<b>5,20</b>	<b>52,64</b>	<b>99,20</b>	<b>1,72</b>	<b>1,94</b>	<b>5,12</b>	<b>24,07</b>	<b>543,99</b>	<b>0,19</b>	
<b>Informação nutricional em 100g</b>					216,68	906,59	9,23	5,47	1,12	32,28	2,34	23,71	44,68	0,78	0,88	2,31	10,84	245,04	0,09	
<b>Rendimento total (g)</b>	100,00																			
<b>Fator de cocção</b>	0,45																			
<b>Modo de preparo</b>																				
		<p>Higienize a verduras e legumes. Corte a batata doce e a cenoura em cubos e a couve em tiras e reserve.</p> <p>Corte o frango em cubos, retirando a pele e aparas e adicione limão em sua superfície deixando por alguns minutos. Tempere o frango com alho, açafrão e sal e doure no óleo aquecido em fogo baixo juntamente com a cebola.</p> <p>Adicione a batata, a cenoura, a couve e o arroz e deixe cozinhar. Depois de cozido, apague o fogo e salpique a cebolinha e o coentro sobre a canja. Sirva com pão como acompanhamento.</p>																		



**SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESTADO DE RONDÔNIA**  
**PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE**  
**FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO ENSINO FUNDAMENTAL - REGULAR**

Nome: FICHA TÉCNICA 38: Carne Moída com Vegetais (abóbora e repolho), Arroz, Feijão com Couve e Fruta (Tangerina)	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Medida caseira	Energia		Proteína (g)	Lipídeos (g)	Saturados (g)	Carbohidratos (g)	Fibra Alimentar (g)	Cálcio (mg)	Magnésio (mg)	Ferro (mg)	Zinco (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)	Gorduras trans (g)	
					(kcal)	(kJ)														
<b>Ingredientes</b>																				
Carne, bovina, acém, moído, cru	40,00	40,00	1,00	02 clr de servir	54,62	228,55	7,77	2,38	1,08	0,00	0,00	1,04	5,65	0,71	2,53	0,93	0,00	19,60	0,04	
Arroz, tipo 1, cru	50,00	50,00	1,00	02 clr de servir	178,89	748,50	3,58	0,17	0,05	39,38	0,82	2,21	15,19	0,34	0,61	0,00	0,00	0,51	0,00	
Feijão, carioca, cru	40,00	40,00	1,00	01 concha peq. Rasa	131,61	550,66	7,99	0,50	0,08	24,49	7,37	49,03	83,98	3,19	1,16	0,00	0,00	0,00	0,00	
Abóbora, cabotian, crua	15,00	15,00	1,00	1/2 clr de sopa cheia	5,79	24,22	0,26	0,08	0,02	1,25	0,33	2,69	1,32	0,06	0,05	0,00	0,76	0,00	0,00	
Couve, manteiga, crua	20,00	20,00	1,00	01 folha média	5,41	22,64	0,57	0,11	0,02	0,87	0,62	26,17	6,93	0,09	0,08	0,00	19,34	1,23	0,00	
Cebolinha, crua	1,00	1,00	1,00	01 clr de café	0,20	0,82	0,02	0,00	0,00	0,03	0,04	0,80	0,25	0,01	0,00	0,00	0,32	0,02	0,00	
Cebola, crua	3,00	3,00	1,00	01 clr de chá rasa	1,18	4,95	0,05	0,00	0,00	0,27	0,07	0,42	0,36	0,01	0,01	0,00	0,14	0,02	0,00	
Coentro	0,50	0,50	1,00	1/2 clr de café	1,40	5,84	0,11	0,02	0,00	0,26	0,05	6,23	3,47	0,21	0,02	1,46	2,83	1,06	0,00	
Tomate, com semente, cru	10,00	10,00	1,00	01 clr de sopa cheia	1,53	6,42	0,11	0,02	0,01	0,31	0,12	0,69	1,05	0,02	0,01	0,00	2,12	0,10	0,00	
Repolho, branco, cru	15,00	15,00	1,00	02 clr de sopa cheia	2,57	10,74	0,13	0,02	0,00	0,58	0,28	5,18	1,28	0,02	0,02	0,00	2,81	0,55	0,00	
Açafrão	1,00	1,00	1,00	01 clr de café	3,10	12,97	0,11	0,06	0,02	0,65	0,04	1,11	2,64	0,11	0,01	0,27	0,81	1,48	0,00	
Sal, dietético	1,00	1,00	1,00	01 clr de café	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	234,32	0,00	
Alho, cru	0,50	0,50	1,00	1/4 de um dente	0,57	2,37	0,04	0,00	0,00	0,12	0,02	0,07	0,11	0,00	0,00	0,00	0,00	0,03	0,00	
Óleo, de soja	7,00	7,00	1,00	01 clr de chá	61,88	258,91	0,00	7,00	1,06	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,04	
Tangerina, Poncã, crua	90,00	90,00	1,00	1/2 laranja	34,05	142,45	0,76	0,07	0,00	8,65	0,85	11,60	6,96	0,10	0,00	0,00	43,94	0,00	0,00	
<b>Total</b>	<b>294,00</b>	<b>294,00</b>			<b>482,80</b>	<b>2020,03</b>	<b>21,51</b>	<b>10,43</b>	<b>2,34</b>	<b>76,86</b>	<b>10,60</b>	<b>107,25</b>	<b>129,19</b>	<b>4,87</b>	<b>4,52</b>	<b>2,66</b>	<b>73,06</b>	<b>258,91</b>	<b>0,08</b>	
<b>Informação nutricional em 100g</b>					164,22	687,09	7,32	3,55	0,79	26,14	3,60	36,48	43,94	1,66	1,54	0,90	24,85	88,06	0,03	
<b>Rendimento total (g)</b>	100,00																			
<b>Fator de cocção</b>	0,34																			

**Modo de preparar**

  
 Regina Rodrigues da Silva  
 Nutricionista RT - CRN 2747  
 SAE/SEEDUC - RO

Higienize os vegetais, a couve e reserve.

**Carne Moída:** Doure o alho e a cebola em óleo quente, adicione a carne moída e cozinhe até que a mesma reduza sua coloração vermelha. Acrescente a abóbora cortada em cubos, o tomate e o repolho.

Tampe e cozinhe em fogo alto até o completo cozimento da carne e dos vegetais. Apague o fogo e salpique cebolinha e coentro sobre a preparação.

**Feijão:** prepare como de costume, acrescentando couve e cebolinha.

**Arroz:** Em uma panela aqueça o óleo e coloque o alho para dourar. Após dourá-lo acrescente o arroz, o sal, a água e deixe cozinhar como de costume.

Sirva a carne com vegetais, arroz, feijão e banana de sobremesa.

**SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESTADO DE RONDÔNIA  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE**

**FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO ENSINO FUNDAMENTAL - REGULAR**

Nome: <b>FICHA TÉCNICA 39: Carne em Cubos, arroz, farofa de banana, salada (Alface e Cenoura)</b>	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Medida caseira	Energia		Proteína (g)	Lipídeos (g)	Saturados (g)	Carboidratos (g)	Fibra Alimentar (g)	Cálcio (mg)	Magnésio (mg)	Ferro (mg)	Zinco (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)	Gorduras trans (g)	
					(kcal)	(kJ)														
<b>Ingredientes</b>																				
Carne, bovina, acém, sem gordura, cru	60,00	60,00	1,00	02 clr de servir	86,42	361,57	12,49	3,67	1,68	0,00	0,00	2,83	7,97	0,91	3,13	1,30	0,00	30,00	0,11	
Arroz, tipo 1, cru	50,00	50,00	1,00	02 clr de servir	178,89	748,50	3,58	0,17	0,05	39,38	0,82	2,21	15,19	0,34	0,61	0,00	0,00	0,51	0,00	
Farinha, de mandioca, torrada	30,00	30,00	1,00	02 clr de sopa	109,58	458,49	0,37	0,09	0,03	26,76	1,96	22,66	12,00	0,36	0,11	0,00	0,00	3,09	0,00	
Cenoura, crua	20,00	20,00	1,00	02 clr de sopa rasa	6,83	28,56	0,26	0,03	0,00	1,53	0,64	4,51	2,25	0,04	0,04	0,00	1,02	0,67	0,00	
Banana, da terra, crua	20,00	20,00	1,00	02 rodela	25,60	107,13	0,29	0,05	0,00	6,73	0,31	0,83	4,76	0,06	0,03	0,00	3,15	0,00	0,00	
Cebolinha, crua	1,00	1,00	1,00	01 clr de chá	0,20	0,82	0,02	0,00	0,00	0,03	0,04	0,80	0,25	0,01	0,00	0,00	0,32	0,02	0,00	
Cebola, crua	3,00	3,00	1,00	01 clr de chá rasa	1,18	4,95	0,05	0,00	0,00	0,27	0,07	0,42	0,36	0,01	0,01	0,00	0,14	0,02	0,00	
Coentro	0,50	0,50	1,00	1/2 clr de café	1,40	5,84	0,11	0,02	0,00	0,26	0,05	6,23	3,47	0,21	0,02	1,46	2,83	1,06	0,00	
Tomate, com semente, cru	10,00	10,00	1,00	1/2 clr de sopa cheia	1,53	6,42	0,11	0,02	0,01	0,31	0,12	0,69	1,05	0,02	0,01	0,00	2,12	0,10	0,00	
Alface, lisa, crua	10,00	10,00	1,00	1 folha média	1,38	5,78	0,17	0,01	0,00	0,24	0,23	2,75	0,91	0,06	0,03	0,00	2,14	0,42	0,00	
Açafrão	1,00	1,00	1,00	01 clr de café	3,10	12,97	0,11	0,06	0,02	0,65	0,04	1,11	2,64	0,11	0,01	0,27	0,81	1,48	0,00	
Sal, dietético	1,00	1,00	1,00	01 clr de café	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	234,32	0,00	
Alho, cru	0,50	0,50	1,00	1/4 de um dente	0,57	2,37	0,04	0,00	0,00	0,12	0,02	0,07	0,11	0,00	0,00	0,00	0,00	0,03	0,00	
Óleo, de soja	7,00	7,00	1,00	01 clr de chá	61,88	258,91	0,00	7,00	1,06	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,04	
<b>Total</b>	<b>214,00</b>	<b>214,00</b>			<b>478,56</b>	<b>2002,29</b>	<b>17,60</b>	<b>11,12</b>	<b>2,85</b>	<b>76,29</b>	<b>4,29</b>	<b>45,11</b>	<b>50,95</b>	<b>2,12</b>	<b>4,02</b>	<b>3,03</b>	<b>12,53</b>	<b>271,71</b>	<b>0,15</b>	
<b>Informação nutricional em 100g</b>					223,63	935,65	8,22	5,20	1,33	35,65	2,00	21,08	23,81	0,99	1,88	1,42	5,86	126,97	0,07	
<b>Rendimento total (g)</b>	100,00																			
<b>Fator de cocção</b>	0,47																			
<b>Modo de preparo</b>																				
 <p>Higienize os vegetais e reserve. Refogue no óleo a carne em cubos com tomate, sal, alho e cebola até dourarem. Cozinhe a carne até amolecer. Ao final, salpique cebolinha e coentro.</p> <p><b>Arroz:</b> Em uma panela aqueça o óleo e coloque o alho para dourar. Após dourá-lo acrescente o arroz, o sal, a água e deixe cozinhar como de costume.</p> <p><b>Salada:</b> Rale a cenoura crua e sirva com a alface.</p> <p><b>Farofa de banana:</b> Corte a banana em cubos e doure em frigideira com óleo pré-aquecido. Retire a banana e reserve sobre papel toalha para absorção do excesso de óleo. Despreze o que restar de óleo na frigideira, adicione a farinha mexendo sem parar, apague o fogo e adicione a banana e mexa até completa mistura.</p> <p>Sirva a carne em cubos, acompanhada de arroz, salada, farofa de banana.</p>																				

**SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESTADO DE RONDÔNIA  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE**

**FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO ENSINO FUNDAMENTAL - REGULAR**

Nome: FICHA TÉCNICA 40: Carne em Cubos, Arroz, Macarrão ao alho e óleo, Salada Jardineira (Beterraba, Cenoura e Vagem)	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Medida caseira	Energia		Proteína (g)	Lipídeos (g)	Saturados (g)	Carboi- dratos (g)	Fibra Alimentar (g)	Cálcio (mg)	Magnésio (mg)	Ferro (mg)	Zinco (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)	Gorduras trans (g)	
					(kcal)	(kJ)														
<b>Ingredientes</b>																				
Carne, bovina, acém, sem gordura, cru	60,00	60,00	1,00	02 clr de servir	86,42	361,57	12,49	3,67	1,68	0,00	0,00	2,83	7,97	0,91	3,13	1,30	0,00	30,00	0,11	
Arroz, tipo 1, cru	50,00	50,00	1,00	02 clr de servir	178,89	748,50	3,58	0,17	0,05	39,38	0,82	2,21	15,19	0,34	0,61	0,00	0,00	0,51	0,00	
Macarrão, trigo, cru	30,00	30,00	1,00	02 clr de servir cheia	111,34	465,83	3,00	0,39	0,00	23,38	0,88	5,19	8,31	0,26	0,23	0,00	0,00	2,15	0,00	
Cebolinha, crua	1,00	1,00	1,00	01 clr de chá	0,20	0,82	0,02	0,00	0,00	0,03	0,04	0,80	0,25	0,01	0,00	0,00	0,32	0,02	0,00	
Cebola, crua	3,00	3,00	1,00	01 clr de chá rasa	1,18	4,95	0,05	0,00	0,00	0,27	0,07	0,42	0,36	0,01	0,01	0,00	0,14	0,02	0,00	
Coentro	0,50	0,50	1,00	1/2 clr de café	1,40	5,84	0,11	0,02	0,00	0,26	0,05	6,23	3,47	0,21	0,02	1,46	2,83	1,06	0,00	
Beterraba, crua	20,00	20,00	1,00	01 clr de sopa	9,77	40,86	0,39	0,02	0,00	2,22	0,67	3,62	4,89	0,06	0,10	0,00	0,62	1,94	0,00	
Vagem, crua	20,00	20,00	1,00	02 clr de sopa	4,98	20,83	0,36	0,03	0,00	1,07	0,48	8,22	3,57	0,09	0,07	0,00	0,23	0,00	0,00	
Cenoura, crua	30,00	30,00	1,00	01 clr de sopa cheia	10,24	42,85	0,40	0,05	0,00	2,30	0,96	6,76	3,37	0,06	0,07	0,00	1,54	1,00	0,00	
Açafrão	1,00	1,00	1,00	01 clr de café	3,10	12,97	0,11	0,06	0,02	0,65	0,04	1,11	2,64	0,11	0,01	0,27	0,81	1,48	0,00	
Sal, dietético	1,00	1,00	1,00	01 clr de café	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	234,32	0,00	
Alho, cru	0,50	0,50	1,00	1/4 de um dente	0,57	2,37	0,04	0,00	0,00	0,12	0,02	0,07	0,11	0,00	0,00	0,00	0,00	0,03	0,00	
Óleo, de soja	7,00	7,00	1,00	01 clr de chá	61,88	258,91	0,00	7,00	1,06	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,04	
<b>Total</b>	<b>224,00</b>	<b>224,00</b>			<b>469,95</b>	<b>1966,29</b>	<b>20,54</b>	<b>11,42</b>	<b>2,81</b>	<b>69,69</b>	<b>4,02</b>	<b>37,46</b>	<b>50,11</b>	<b>2,06</b>	<b>4,26</b>	<b>3,03</b>	<b>6,49</b>	<b>272,52</b>	<b>0,15</b>	
<b>Informação nutricional em 100g</b>					209,80	877,81	9,17	5,10	1,25	31,11	1,79	16,72	22,37	0,92	1,90	1,35	2,90	121,66	0,07	
<b>Rendimento total (g)</b>	100,00																			
<b>Fator de cocção</b>	0,45																			

**Modo de preparo**

  
 Regina Rodrigues da Silva  
 Nutricionista RT – CRN 2747  
 SAE/SEDUC – RO

**Carne:** Refogue no óleo a carne em cubos com tomate, sal, alho, colorau e cebola até dourarem. Cozinhe com um pouco de água até a carne até amolecer. Ao final, salpique cebolinha e coentro.

**Arroz:** Em uma panela aqueça o óleo e coloque o alho para dourar. Após dourá-lo acrescente o arroz, o sal e deixe cozinhar como de costume.

**Salada:** Higienize as verduras e após cozinhe em água até amolecer. Após cozidas descasque-as e corte. Tempere á gosto.

**Macarrão:** Cozinhe o macarrão e deixe escorrer, reserve. Em uma panela acrescente o sal, alho e o óleo e refogue. Após acrescente o macarrão.

Sirva a carne em cubos, acompanhada de arroz, salada, macarrão.

**SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESTADO DE RONDÔNIA  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE**

**FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO ENSINO FUNDAMENTAL - REGULAR**

Nome: <b>FICHA TÉCNICA 41: Carne com Abóbora, Arroz, Salada Jardineira (Vagem, Beterraba, Batata) e Fruta (Banana).</b>	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Medida caseira	Energia		Proteína (g)	Lipídeos (g)	Saturados (g)	Carboidratos (g)	Fibra Alimentar (g)	Cálcio (mg)	Magnésio (mg)	Ferro (mg)	Zinco (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)	Gorduras trans (g)	
					(kcal)	(kJ)														
<b>Ingredientes</b>																				
Carne, bovina, acém, sem gordura, cru	60,00	60,00	1,00	02 clr de servir	86,42	361,57	12,49	3,67	1,68	0,00	0,00	2,83	7,97	0,91	3,13	1,30	0,00	30,00	0,11	
Arroz, tipo 1, cru	50,00	50,00	1,00	02 clr de servir	178,89	748,50	3,58	0,17	0,05	39,38	0,82	2,21	15,19	0,34	0,61	0,00	0,00	0,51	0,00	
Abóbora, cabotian, crua	20,00	20,00	1,00	1/2 clr de sopa cheia	7,72	32,30	0,35	0,11	0,02	1,67	0,43	3,59	1,76	0,07	0,06	0,00	1,02	0,00	0,00	
Tomate, com semente, cru	10,00	10,00	1,00	01 clr de sopa cheia e 1/2	1,53	6,42	0,11	0,02	0,01	0,31	0,12	0,69	1,05	0,02	0,01	0,00	2,12	0,10	0,00	
Cebolinha, crua	1,00	1,00	1,00	01 clr de chá	0,20	0,82	0,02	0,00	0,00	0,03	0,04	0,80	0,25	0,01	0,00	0,00	0,32	0,02	0,00	
Cebola, crua	3,00	3,00	1,00	01 clr de chá rasa	1,18	4,95	0,05	0,00	0,00	0,27	0,07	0,42	0,36	0,01	0,01	0,00	0,14	0,02	0,00	
Tomate, extrato	10,00	10,00	1,00	1/2 colher de sobremesa	6,09	25,49	0,24	0,02	0,00	1,50	0,28	2,91	2,93	0,21	0,04	0,00	1,80	49,79	0,00	
Alho, cru	0,50	0,50	1,00	1/4 de um dente	0,57	2,37	0,04	0,00	0,00	0,12	0,02	0,07	0,11	0,00	0,00	0,00	0,00	0,03	0,00	
Limão, tahiti, cru	3,00	3,00	1,00	01 clr de chá rasa	0,95	3,99	0,03	0,00	0,00	0,33	0,04	1,53	0,29	0,01	0,01	0,00	1,15	0,04	0,00	
Óleo, de soja	7,00	7,00	1,00	01 clr de chá	61,88	258,91	0,00	7,00	1,06	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,04	
Sal, dietético	1,00	1,00	1,00	01 clr de café	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	234,32	0,00	
Banana, prata, crua	100,00	100,00	1,00	01 unidade	98,25	411,08	1,27	0,07	0,00	25,96	2,04	7,56	26,29	0,38	0,15	0,00	21,59	0,00	0,00	
Vagem, crua	30,00	30,00	1,00	02 clr de sopa	7,47	31,25	0,54	0,05	0,00	1,60	0,72	12,33	5,35	0,13	0,10	0,00	0,35	0,00	0,00	
Beterraba, crua	20,00	20,00	1,00	01 clr de sopa	9,77	40,86	0,39	0,02	0,00	2,22	0,67	3,62	4,89	0,06	0,10	0,00	0,62	1,94	0,00	
Batata, inglesa, crua	30,00	30,00	1,00	2 clr de sopa	19,31	80,80	0,53	0,00	0,00	4,41	0,35	1,07	4,37	0,11	0,07	0,00	9,33	0,00	0,00	
<b>Total</b>	<b>345,50</b>	<b>345,50</b>			<b>480,23</b>	<b>2009,29</b>	<b>19,63</b>	<b>11,13</b>	<b>2,82</b>	<b>77,80</b>	<b>5,59</b>	<b>39,63</b>	<b>70,81</b>	<b>2,26</b>	<b>4,29</b>	<b>1,30</b>	<b>38,43</b>	<b>316,77</b>	<b>0,15</b>	
<b>Informação nutricional em 100g</b>					139,00	581,56	5,68	3,22	0,82	22,52	1,62	11,47	20,49	0,65	1,24	0,38	11,12	91,68	0,04	
<b>Rendimento total (g)</b>	100,00																			
<b>Fator de cocção</b>	0,29																			

**Modo de preparo**


Corte a Carne bovina em cubos ou em tiras e tempere-a com sal (se necessário). Em uma panela, aqueça o óleo e acrescente a cebola, o alho e a carne aos poucos para dourá-los. Depois de dourados, adicione a abóbora e batata devidamente higienizado, descascado e cortado em pequenos cubos e adicione água até cobrir. Adicione o extrato de tomate e o cheiro verde. Deixe cozinhar por 20 minutos ou até que o jerimum esteja macio.

**Arroz:** Em uma panela aqueça o óleo e coloque o alho para dourar. Após dourá-lo acrescente o arroz e deixe "fritar". Acrescente água, o sal e deixe cozinhar como de costume.

**Salada:** Higienize as verduras e após cozinhe em água até amolecer. Apos cozidas descasque-as e corte. Tempere á gosto. Sirva a carne com abóbora com arroz, salada jardineira e Fruta.

**SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESTADO DE RONDÔNIA  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE**

**FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO ENSINO FUNDAMENTAL - REGULAR**

Nome: <b>FICHA TÉCNICA 42: Cozido de legumes (mandioca, Couve, Repolho e Abóbora), arroz e fruta (Tangerina).</b>	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Medida caseira	Energia		Proteína (g)	Lipídeos (g)	Saturados (g)	Carboidratos (g)	Fibra Alimentar (g)	Cálcio (mg)	Magnésio (mg)	Ferro (mg)	Zinco (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)	Gorduras trans (g)	
					(kcal)	(kJ)														
<b>Ingredientes</b>																				
Carne, bovina, acém, sem gordura, cru	60,00	60,00	1,00	02 clr de servir cheia	86,42	361,57	12,49	3,67	1,68	0,00	0,00	2,83	7,97	0,91	3,13	1,30	0,00	30,00	0,11	
Arroz, tipo 1, cru	50,00	50,00	1,00	02 clr de servir	178,89	748,50	3,58	0,17	0,05	39,38	0,82	2,21	15,19	0,34	0,61	0,00	0,00	0,51	0,00	
Mandioca, crua	30,00	30,00	1,00	1 clr de sopa cheia	45,43	190,06	0,34	0,09	0,03	10,85	0,56	4,56	13,35	0,08	0,06	0,00	4,96	0,65	0,00	
Abóbora, cabotian, crua	15,00	15,00	1,00	1/2 clr de sopa cheia	5,79	24,22	0,26	0,08	0,02	1,25	0,33	2,69	1,32	0,06	0,05	0,00	0,76	0,00	0,00	
Couve, manteiga, crua	25,00	25,00	1,00	01 folha média	6,76	28,30	0,72	0,14	0,03	1,08	0,78	32,72	8,66	0,11	0,10	0,00	24,17	1,54	0,00	
Repolho, branco, cru	20,00	20,00	1,00	02 clr de sopa cheia	3,42	14,33	0,18	0,03	0,00	0,77	0,38	6,91	1,70	0,03	0,03	0,00	3,74	0,73	0,00	
Cebola, crua	3,00	3,00	1,00	01 clr de café	1,18	4,95	0,05	0,00	0,00	0,27	0,07	0,42	0,36	0,01	0,01	0,00	0,14	0,02	0,00	
Cebolinha, crua	1,00	1,00	1,00	01 clr de chá	0,20	0,82	0,02	0,00	0,00	0,03	0,04	0,80	0,25	0,01	0,00	0,00	0,32	0,02	0,00	
Coentro	0,50	0,50	1,00	1/2 clr de café	1,40	5,84	0,11	0,02	0,00	0,26	0,05	6,23	3,47	0,21	0,02	1,46	2,83	1,06	0,00	
Tomate, extrato	10,00	10,00	1,00	1/2 colher de sobremesa	6,09	25,49	0,24	0,02	0,00	1,50	0,28	2,91	2,93	0,21	0,04	0,00	1,80	49,79	0,00	
Alho, cru	0,50	0,50	1,00	1/4 de um dente	0,57	2,37	0,04	0,00	0,00	0,12	0,02	0,07	0,11	0,00	0,00	0,00	0,00	0,03	0,00	
Óleo, de soja	7,00	7,00	1,00	01 clr de chá	61,88	258,91	0,00	7,00	1,06	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,04	
Sal, dietético	1,00	1,00	1,00	01 clr de café	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	234,32	0,00	
Açafrão	1,00	1,00	1,00	01 clr de café	3,10	12,97	0,11	0,06	0,02	0,65	0,04	1,11	2,64	0,11	0,01	0,27	0,81	1,48	0,00	
Tangerina, Poncã, crua	90,00	90,00	1,00	1 unidade	34,05	142,45	0,76	0,07	0,00	8,65	0,85	11,60	6,96	0,10	0,00	0,00	43,94	0,00	0,00	
<b>Total</b>	<b>314,00</b>	<b>314,00</b>			<b>435,17</b>	<b>1820,77</b>	<b>18,90</b>	<b>11,35</b>	<b>2,88</b>	<b>64,82</b>	<b>4,21</b>	<b>75,05</b>	<b>64,91</b>	<b>2,18</b>	<b>4,06</b>	<b>3,03</b>	<b>83,47</b>	<b>320,14</b>	<b>0,15</b>	
<b>Informação nutricional em 100g</b>					138,59	579,86	6,02	3,61	0,92	20,64	1,34	23,90	20,67	0,69	1,29	0,97	26,58	101,95	0,05	
<b>Rendimento total (g)</b>	100,00																			
<b>Fator de cocção</b>	0,32																			
<b>Modo de preparo</b>																				
<p><b>Cozido de Legumes:</b> Aqueça o óleo em uma panela, adicione o alho, a cebola e a carne para refogar. Acrescente os vegetais mandioca, abóbora, repolho e couve devidamente pré-higienizados, o extrato de tomate, o sal e água em quantidade que cubra todos os ingredientes. Deixe cozinhar. Salpique cebolinha e coentro por último.</p> <p><b>Arroz:</b> Em uma panela aqueça o óleo e coloque o alho para dourar. Após dourá-lo acrescente o arroz e deixe "fritar". Acrescente água, o sal e deixe cozinhar como de costume. Sirva o arroz com cozido de legumes e a fruta como complemento.</p>																				
<p align="center">   Regina Rodrigues da Silva  Nutricionista RT - CRN 2747  SAE/SEDUC - RO </p>																				




**SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESTADO DE RONDONIA  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE**

**FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO ENSINO FUNDAMENTAL - REGULAR**

FICHA TÉCNICA 45: 44: Estrogonofe de Frango, Arroz, Salada (rúcula, tomate e cenoura) e Fruta (Banana)	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Medida caseira	Energia		Proteína (g)	Lípideos (g)	Saturados (g)	Carboidratos (g)	Fibra Alimentar (g)	Cálcio (mg)	Magnésio (mg)	Ferro (mg)	Zinco (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)	Gorduras trans (g)	
					(kcal)	(kJ)														
<b>Ingredientes</b>																				
Frango, peito, sem pele, cru	70,00	60,00	1,17	02 clr de servir	71,50	299,14	12,92	1,81	0,66	0,00	0,00	4,42	18,76	0,26	0,40	1,20	0,00	33,60	0,01	
Arroz, tipo 1, cru	50,00	50,00	1,00	02 clr de servir	178,89	748,50	3,58	0,17	0,05	39,38	0,82	2,21	15,19	0,34	0,61	0,00	0,00	0,51	0,00	
Creme de Leite	8,00	8,00	1,00	1/2 clr de sopa	17,72	74,13	0,12	1,80	0,94	0,36	0,00	6,62	0,60	0,02	0,02	10,21	0,00	4,16	0,05	
Cebola, crua	3,00	3,00	1,00	01 clr de café	1,18	4,95	0,05	0,00	0,00	0,27	0,07	0,42	0,36	0,01	0,01	0,00	0,14	0,02	0,00	
Cebolinha, crua	1,00	1,00	1,00	1 clr de chá	0,20	0,82	0,02	0,00	0,00	0,03	0,04	0,80	0,25	0,01	0,00	0,00	0,32	0,02	0,00	
Coentro	0,50	0,50	1,00	1/2 clr de café	1,40	5,84	0,11	0,02	0,00	0,26	0,05	6,23	3,47	0,21	0,02	1,46	2,83	1,06	0,00	
Tomate, com semente, cru	20,00	20,00	1,00	01 clr de sopa cheia	3,07	12,83	0,22	0,03	0,02	0,63	0,23	1,39	2,11	0,05	0,03	0,00	4,24	0,20	0,00	
Tomate, extrato	10,00	10,00	1,00	1/2 colher de sobremesa	6,09	25,49	0,24	0,02	0,00	1,50	0,28	2,91	2,93	0,21	0,04	0,00	1,80	49,79	0,00	
Limão, tahiti, cru	3,00	3,00	1,00	01 clr de chá rasa	0,95	3,99	0,03	0,00	0,00	0,33	0,04	1,53	0,29	0,01	0,01	0,00	1,15	0,04	0,00	
Alho, cru	0,50	0,50	1,00	1/4 de um dente	0,57	2,37	0,04	0,00	0,00	0,12	0,02	0,07	0,11	0,00	0,00	0,00	0,00	0,03	0,00	
Óleo, de soja	7,00	7,00	1,00	01 clr de chá	61,88	258,91	0,00	7,00	1,06	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,04	
Sal, dietético	1,00	1,00	1,00	01 clr de café	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	234,32	0,00	
Banana, prata, crua	100,00	100,00	1,00	01 unidade	98,25	411,08	1,27	0,07	0,00	25,96	2,04	7,56	26,29	0,38	0,15	0,00	21,59	0,00	0,00	
Cenoura, crua	30,00	30,00	1,00	02 clr de sopa cheia	0,00	42,85	0,40	0,05	0,00	2,30	0,96	6,76	3,37	0,06	0,07	0,00	1,54	1,00	0,00	
Tomate, com semente, cru	20,00	20,00	1,00	03 ramos	3,07	12,83	0,22	0,03	0,02	0,63	0,23	1,39	2,11	0,05	0,03	0,00	4,24	0,20	0,00	
Rúcula, crua	30,00	30,00	1,00	03 ramos	10,24	16,48	0,53	0,03	0,00	0,67	0,52	34,97	5,34	0,28	0,07	0,00	13,89	2,83	0,00	
<b>Total</b>	<b>354,00</b>	<b>344,00</b>			<b>455,00</b>	<b>1920,20</b>	<b>19,74</b>	<b>11,05</b>	<b>2,76</b>	<b>72,42</b>	<b>5,30</b>	<b>77,27</b>	<b>81,17</b>	<b>1,88</b>	<b>1,45</b>	<b>12,88</b>	<b>51,74</b>	<b>327,77</b>	<b>0,09</b>	
<b>Informação nutricional em 100g</b>					132,27	558,20	5,74	3,21	0,80	21,05	1,54	22,46	23,60	0,55	0,42	3,74	15,04	95,28	0,03	
<b>Rendimento total (g)</b>	100,00																			
<b>Fator de cocção</b>	0,29																			
<b>Modo de preparo</b>																				
 <p>Regina Rodrigues da Silva Nutricionista RT - CRN 2747 SAE/SEDOC - RO</p>				<p>Higienize os vegetais e reserve.</p> <p><b>Estrogonofe:</b> Corte a frango em cubinhos, tempere-a com o sal e alho, cozinhe para amaciá-la e reserve. Em uma panela, aqueça o óleo e acrescente cebola e a carne aos poucos para dourá-los. Adicione o extrato de tomate, tomate, cebolinha e coentro. Quando começar a ferver adicione o creme de leite, mexa bem e apague o fogo.</p> <p><b>Arroz:</b> Em uma panela aqueça o óleo e coloque o alho para dourar. Após dourá-lo acrescente o arroz e deixe "fritar". Acrescente água, o sal e deixe cozinhar como de costume.</p> <p><b>Salada:</b> Rale o repolho e a cenoura, corte a rúcula em tiras e o tomate em cubos. Tempere a gosto.</p> <p>Sirva o arroz com estrogonofe e salada, acompanhado da fruta, previamente higienizada e porcionada.</p>																

**SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESTADO DE RONDONIA  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE**

**FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO ENSINO FUNDAMENTAL - REGULAR**

FICHA TÉCNICA 45: Estrogonofe de Carne, Arroz, Salada (Alface, Repolho e Tomate) e Suco de Fruta	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Medida caseira	Energia		Proteína (g)	Lípideos (g)	Saturados (g)	Carboidratos (g)	Fibra Alimentar (g)	Cálcio (mg)	Magnésio (mg)	Ferro (mg)	Zinco (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)	Gorduras trans (g)	
					(kcal)	(kJ)														
<b>Ingredientes</b>																				
Carne, bovina, acém, sem gordura, cru	60,00	60,00	1,00	02 clr de servir	86,42	361,57	12,49	3,67	1,68	0,00	0,00	2,83	7,97	0,91	3,13	1,30	0,00	30,00	0,11	
Arroz, tipo 1, cru	50,00	50,00	1,00	02 clr de servir	178,89	748,50	3,58	0,17	0,05	39,38	0,82	2,21	15,19	0,34	0,61	0,00	0,00	0,51	0,00	
Creme de Leite	8,00	8,00	1,00	1/2 clr de sopa	17,72	74,13	0,12	1,80	0,94	0,36	0,00	6,62	0,60	0,02	0,02	10,21	0,00	4,16	0,05	
Cebola, crua	3,00	3,00	1,00	01 clr de café	1,18	4,95	0,05	0,00	0,00	0,27	0,07	0,42	0,36	0,01	0,01	0,00	0,14	0,02	0,00	
Cebolinha, crua	1,00	1,00	1,00	1 clr de chá	0,20	0,82	0,02	0,00	0,00	0,03	0,04	0,80	0,25	0,01	0,00	0,00	0,32	0,02	0,00	
Coentro	0,50	0,50	1,00	1/2 clr de café	1,40	5,84	0,11	0,02	0,00	0,26	0,05	6,23	3,47	0,21	0,02	1,46	2,83	1,06	0,00	
Tomate, extrato	10,00	10,00	1,00	1/2 colher de sobremesa	6,09	25,49	0,24	0,02	0,00	1,50	0,28	2,91	2,93	0,21	0,04	0,00	1,80	49,79	0,00	
Limão, tahiti, cru	3,00	3,00	1,00	01 clr de chá rasa	0,95	3,99	0,03	0,00	0,00	0,33	0,04	1,53	0,29	0,01	0,01	0,00	1,15	0,04	0,00	
Alho, cru	0,50	0,50	1,00	1/4 de um dente	0,57	2,37	0,04	0,00	0,00	0,12	0,02	0,07	0,11	0,00	0,00	0,00	0,00	0,03	0,00	
Óleo, de soja	7,00	7,00	1,00	01 clr de chá	61,88	258,91	0,00	7,00	1,06	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,04	
Sal, dietético	1,00	1,00	1,00	01 clr de café	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	234,32	0,00	
Açúcar, cristal	15,00	15,00	1,00	01 clr de sopa	58,03	242,78	0,05	0,00	0,00	14,94	0,00	1,14	0,15	0,02	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
Maracujá, polpa, congelada	50,00	50,00	1,00	3 clr de sopa	19,38	81,09	0,41	0,09	0,00	4,80	0,25	2,30	4,85	0,15	0,09	0,00	3,63	4,05	0,00	
Repolho, branco, cru	20,00	20,00	1,00	1 clr de sopa cheia ralada	3,42	14,33	0,18	0,03	0,00	0,77	0,38	6,91	1,70	0,03	0,03	0,00	3,74	0,73	0,00	
Alface, lisa, crua	20,00	20,00	1,00	2 folhas médias	2,76	11,57	0,34	0,02	0,00	0,49	0,47	5,50	1,82	0,12	0,07	0,00	4,28	0,85	0,00	
Tomate, com semente, cru	20,00	20,00	1,00	1 clr de sopa cheia	3,07	12,83	0,22	0,03	0,02	0,63	0,23	1,39	2,11	0,05	0,03	0,00	4,24	0,20	0,00	
<b>Total</b>	<b>269,00</b>	<b>269,00</b>			<b>441,96</b>	<b>1849,16</b>	<b>17,86</b>	<b>12,86</b>	<b>3,76</b>	<b>63,87</b>	<b>2,64</b>	<b>40,85</b>	<b>41,80</b>	<b>2,08</b>	<b>4,06</b>	<b>12,98</b>	<b>22,13</b>	<b>325,76</b>	<b>0,20</b>	
<b>Informação nutricional em 100g</b>					164,30	687,42	6,64	4,78	1,40	23,74	0,98	15,19	15,54	0,77	1,51	4,83	8,23	121,10	0,07	
<b>Rendimento total (g)</b>	100,00																			
<b>Fator de cocção</b>	0,37																			
<b>Modo de preparo</b>																				
 <p>Higienize os vegetais e reserve. <b>Estrogonofe:</b> Corte a carne em cubinhos, tempere-a com o sal e limão, cozinhe para amaciá-la e reserve. Em uma panela, aqueça o óleo e acrescente alho, cebola e a carne aos poucos para dourá-los. Adicione o extrato de tomate, tomate, cebolinha e coentro. Quando começar a ferver adicione o creme de leite, mexa bem e apague o fogo. <b>Arroz:</b> Em uma panela aqueça o óleo e coloque o alho para dourar. Após dourá-lo acrescente o arroz e deixe "fritar". Acrescente água, o sal e deixe cozinhar como de costume. <b>Salada:</b> Rale o repolho, corte o alface em tiras e o tomate em cubos. Tempere a gosto. <b>Suco de fruta ou polpa:</b> Bata no liquidificador a polpa ou a fruta com a água gelada e açúcar. Sirva o arroz com estrogonofe e salada, acompanhado de Suco de fruta.</p>																				



**SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESTADO DE RONDÔNIA  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE**

**FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO ENSINO FUNDAMENTAL - REGULAR**


Nome : FICHA TÉCNICA 46: Farofa de Ovo, Arroz com Cenoura Ralada e Suco de Fruta (Maracujá)	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Medida caseira	Energia		Proteína (g)	Lipídeos (g)	Saturados (g)	Carboidratos (g)	Fibra Alimentar (g)	Cálcio (mg)	Magnésio (mg)	Ferro (mg)	Zinco (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)	Gorduras trans (g)	
					(kcal)	(kJ)														
<b>Ingredientes</b>																				
Ovo, de galinha, inteiro, cru	60,00	60,00	1,00	2 clr de servir	85,87	359,27	7,82	5,34	1,56	0,98	0,00	25,21	7,60	0,94	0,65	47,30	0,00	100,80	0,00	
Arroz, tipo 1, cru	50,00	50,00	1,00	2 clr de servir	178,89	748,50	3,58	0,17	0,05	39,38	0,82	2,21	15,19	0,34	0,61	0,00	0,00	0,51	0,00	
Cenoura, crua	20,00	20,00	1,00	1 clr de sopa cheia	6,83	28,56	0,26	0,03	0,00	1,53	0,64	4,51	2,25	0,04	0,04	0,00	1,02	0,67	0,00	
Farinha, de mandioca, crua	30,00	30,00	1,00	2 clr de sopa rasa	108,26	452,96	0,47	0,08	0,03	26,37	1,92	19,46	11,10	0,33	0,12	0,00	0,00	0,31	0,03	
Cebola, crua	3,00	3,00	1,00	1 clr de chá rasa	1,18	4,95	0,05	0,00	0,00	0,27	0,07	0,42	0,36	0,01	0,01	0,00	0,14	0,02	0,00	
Cebolinha, crua	1,00	1,00	1,00	1 clr de café rasa	0,20	0,82	0,02	0,00	0,00	0,03	0,04	0,80	0,25	0,01	0,00	0,00	0,32	0,02	0,00	
Alho, cru	0,50	0,50	1,00	1/4 de um dente	0,57	2,37	0,04	0,00	0,00	0,12	0,02	0,07	0,11	0,00	0,00	0,00	0,00	0,03	0,00	
Óleo, de soja	7,00	7,00	1,00	1 clr de chá	61,88	258,91	0,00	7,00	1,06	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,04	
Sal, dietético	1,00	1,00	1,00	1 clr de café	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	234,32	0,00	
Maracujá, polpa, congelada	50,00	50,00	1,00	3 colher de sopa rasa	19,38	81,09	0,41	0,09	0,00	4,80	0,25	2,30	4,85	0,15	0,09	0,00	3,63	4,05	0,00	
Açúcar, cristal	15,00	15,00	1,00	1 colher de sopa	58,03	242,78	0,05	0,00	0,00	14,94	0,00	1,14	0,15	0,02	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
<b>Total</b>	<b>237,50</b>	<b>237,50</b>			<b>521,08</b>	<b>2180,20</b>	<b>12,69</b>	<b>12,72</b>	<b>2,70</b>	<b>88,42</b>	<b>3,75</b>	<b>56,12</b>	<b>41,84</b>	<b>1,83</b>	<b>1,53</b>	<b>47,30</b>	<b>5,11</b>	<b>340,71</b>	<b>0,07</b>	
<b>Informação nutricional em 100g</b>					219,40	917,98	5,34	5,36	1,14	37,23	1,58	23,63	17,62	0,77	0,64	19,91	2,15	143,46	0,03	
<b>Rendimento total (g)</b>	100,00																			
<b>Fator de cocção</b>	0,42																			

**Modo de preparo**

**Farofa de ovo:** Corte a cebola e coloque em uma panela aquecida com óleo e deixe dourar. Adicione os ovos e salpique o sal mexendo até fritar. Acrescente aos poucos a farinha de mandioca e salpique a cebolinha para finalizar.

**Arroz:** Em uma panela aqueça o óleo e coloque o alho para dourar. Após dourá-lo acrescente o arroz e deixe "fritar". Acrescente água, o sal e deixe cozinhar como de costume. Adicione a cenoura ralada e misture na preparação.


**Suco de fruta:** Bater no liquidificador a polpa, com água e açúcar. Servir a farofa acompanhada de arroz e suco de fruta.

  
Regina Rodrigues da Silva  
Nutricionista RT – CRN 2747  
SAE/SEDUC – RO




**SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESTADO DE RONDÔNIA  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE**

**FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO ENSINO FUNDAMENTAL - REGULAR**

Nome - Ficha Técnica 50: Feijão com Charque, Couve e Abóbora e Arroz.	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Medida caseira	Energia		Proteína (g)	Lípidos (g)	Saturados (g)	Carboidratos (g)	Fibra Alimentar (g)	Cálcio (mg)	Magnésio (mg)	Ferro (mg)	Zinco (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)	Gorduras trans (g)	
					(kcal)	(kJ)														
<b>Ingredientes</b>																				
Carne, bovina, charque, cru	50,00	50,00	1,00	2 clr de servir	124,43	520,62	11,36	8,42	4,35	0,00	0,00	7,59	6,68	0,76	1,95	0,00	0,00	2937,50	0,40	
Arroz, tipo 1, cru	50,00	50,00	1,00	2 clr de servir	178,89	748,50	3,58	0,17	0,05	39,38	0,82	2,21	15,19	0,34	0,61	0,00	0,00	0,51	0,00	
Feijão, carioca, cru	30,00	30,00	1,00	1 concha peq. Rasa	98,71	412,99	5,99	0,38	0,06	18,37	5,53	36,77	62,98	2,40	0,87	0,00	0,00	0,00	0,00	
Abóbora, cabotian, crua	15,00	15,00	1,00	1/2 clr de sopa cheia	5,79	24,22	0,26	0,08	0,02	1,25	0,33	2,69	1,32	0,06	0,05	0,00	0,76	0,00	0,00	
Couve, manteiga, crua	20,00	20,00	1,00	1 clr de sopa cheia picada	5,41	22,64	0,57	0,11	0,02	0,87	0,62	26,17	6,93	0,09	0,08	0,00	19,34	1,23	0,00	
Tomate, com semente, cru	10,00	10,00	1,00	1 clr de sopa cheia	1,53	6,42	0,11	0,02	0,01	0,31	0,12	0,69	1,05	0,02	0,01	0,00	2,12	0,10	0,00	
Cebola, crua	3,00	3,00	1,00	1 clr de chá rasa	1,18	4,95	0,05	0,00	0,00	0,27	0,07	0,42	0,36	0,01	0,01	0,00	0,14	0,02	0,00	
Cebolinha, crua	1,00	1,00	1,00	1 clr de café	0,20	0,82	0,02	0,00	0,00	0,03	0,04	0,80	0,25	0,01	0,00	0,00	0,32	0,02	0,00	
Coentro	0,50	0,50	1,00	1/2 de café	1,40	5,84	0,11	0,02	0,00	0,26	0,05	6,23	3,47	0,21	0,02	1,46	2,83	1,06	0,00	
Sal, dietético	1,00	1,00	1,00	1 clr de café	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	234,32	0,00	
Óleo, de soja	7,00	7,00	1,00	2 clr de café cheia	61,88	258,91	0,00	7,00	1,06	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,04	
Alho, cru	0,50	0,50	1,00	1/4 de um dente	0,57	2,37	0,04	0,00	0,00	0,12	0,02	0,07	0,11	0,00	0,00	0,00	0,00	0,03	0,00	
<b>Total</b>	<b>188,00</b>	<b>188,00</b>			<b>479,99</b>	<b>2008,26</b>	<b>22,09</b>	<b>16,20</b>	<b>5,57</b>	<b>60,86</b>	<b>7,59</b>	<b>83,64</b>	<b>98,34</b>	<b>3,90</b>	<b>3,61</b>	<b>1,46</b>	<b>25,51</b>	<b>3174,78</b>	<b>0,44</b>	
<b>Informação nutricional em 100g</b>					255,31	1068,22	11,75	8,62	2,96	32,37	4,04	44,49	52,31	2,07	1,92	0,78	13,57	1688,71	0,23	
<b>Rendimento total (g)</b>	100,00																			
<b>Fator de cocção</b>	0,53																			
<b>Modo de preparo</b>																				
		<p><b>Feijão:</b> Higienize os legumes. Corte o charque em cubos, dessalgue (tirar o sal). Cozinhe o feijão juntamente com o charque. Depois de cozido, refogue com alho, óleo, cebola, corrija o sal. Acrescente abóbora e couve até amolecer. Ao final, salpique cebolinha e coentro.</p> <p><b>Arroz:</b> Em uma panela aqueça o óleo e coloque o alho para dourar. Após acrescente o arroz e deixe "fritar". Acrescente água, o sal e deixe cozinhar como de costume. Sirva o feijão com charque, arroz.</p>																		


**SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESTADO DE RONDÔNIA  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE**

**FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO ENSINO FUNDAMENTAL - REGULAR**

Nome - FICHA TÉCNICA 52: Feijoada Escolar, Arroz, Farofa, Couve Refogada e Fruta (Laranja).	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Medida caseira	Energia		Proteína (g)	Lipídeos (g)	Saturados (g)	Carboidratos (g)	Fibra Alimentar (g)	Cálcio (mg)	Magnésio (mg)	Ferro (mg)	Zinco (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)	Gorduras trans (g)	
					(kcal)	(kJ)														
<b>Ingredientes</b>																				
Carne, bovina, charque, cru	50,00	50,00	1,00	2 clr de servir	124,43	520,62	11,36	8,42	4,35	0,00	0,00	7,59	6,68	0,76	1,95	0,00	0,00	2937,50	0,40	
Arroz, tipo 1, cru	50,00	50,00	1,00	2 clr de servir	178,89	748,50	3,58	0,17	0,05	39,38	0,82	2,21	15,19	0,34	0,61	0,00	0,00	0,51	0,00	
Feijão, preto, cru	30,00	30,00	1,00	1 concha pequena rasa	97,07	406,14	6,40	0,37	0,06	17,63	6,55	33,27	56,43	1,94	0,86	0,00	0,00	0,00	0,00	
Farinha, de mandioca, crua	20,00	20,00	1,00	1 clr de sopa cheia	72,17	301,98	0,31	0,06	0,02	17,58	1,28	12,97	7,40	0,22	0,08	0,00	0,00	0,20	0,02	
Couve, manteiga, crua	15,00	15,00	1,00	1 clr de sopa picada	4,06	16,98	0,43	0,08	0,02	0,65	0,47	19,63	5,20	0,07	0,06	0,00	14,50	0,93	0,00	
Cebola, crua	3,00	3,00	1,00	1 clr de chá rasa	1,18	4,95	0,05	0,00	0,00	0,27	0,07	0,42	0,36	0,01	0,01	0,00	0,14	0,02	0,00	
Cebolinha, crua	1,00	1,00	1,00	1 clr de chá	0,20	0,82	0,02	0,00	0,00	0,03	0,04	0,80	0,25	0,01	0,00	0,00	0,32	0,02	0,00	
Coentro	0,50	0,50	1,00	1/2 café	1,40	5,84	0,11	0,02	0,00	0,26	0,05	6,23	3,47	0,21	0,02	1,46	2,83	1,06	0,00	
Folhas de louro	0,10	0,10	1,00	1 clr de café picado	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
Sal, dietético	1,00	1,00	1,00	1 clr de café	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	234,32	0,00	
Laranja, pêra, crua	100,00	100,00	1,00	1/2 laranja	36,77	153,86	1,04	0,13	0,00	8,95	0,77	21,89	8,61	0,09	0,06	0,00	53,73	0,00	0,00	
Óleo, de soja	7,00	7,00	1,00	1 clr de chá	61,88	258,91	0,00	7,00	1,06	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,04	
Alho, cru	0,50	0,50	1,00	1/4 de um dente	0,57	2,37	0,04	0,00	0,00	0,12	0,02	0,07	0,11	0,00	0,00	0,00	0,00	0,03	0,00	
<b>Total</b>	<b>278,10</b>	<b>278,10</b>			<b>578,62</b>	<b>2420,94</b>	<b>23,34</b>	<b>16,25</b>	<b>5,56</b>	<b>84,86</b>	<b>10,06</b>	<b>105,07</b>	<b>103,70</b>	<b>3,65</b>	<b>3,65</b>	<b>1,46</b>	<b>71,53</b>	<b>3174,58</b>	<b>0,46</b>	
<b>Informação nutricional em 100g</b>					208,06	870,53	8,39	5,84	2,00	30,51	3,62	37,78	37,29	1,31	1,31	0,53	25,72	1141,52	0,16	
<b>Rendimento total (g)</b>	100,00																			
<b>Fator de cocção</b>	0,36																			
<b>Modo de preparo</b>																				
		<p><b>Feijoada:</b> Higienize os legumes. Corte o charque em cubos e dessalgue (tirar o sal). Cozinhe o feijão juntamente com o charque. Depois de cozido, refogue com alho, óleo, cebola. Por último, acrescente o a cebolinha, coentro e folha de louro.</p> <p><b>Farofa:</b> Em uma panela com óleo, doure o alho, acrescente e farinha de mandioca mexendo por alguns minutos, apague o fogo e reserve.</p> <p><b>Arroz:</b> Em uma panela aqueça o óleo o alho para dourar. Após acrescente o arroz e deixe "fritar". Acrescente água, o sal e deixe cozinhar como de costume.</p> <p><b>Couve refogada:</b> Em uma panela com óleo, refogue a couve e reserve.</p> <p>Sirva a feijoada, acompanhada de arroz, farofa, couve e a laranja como sobremesa.</p>																		

**SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESTADO DE RONDÔNIA  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE**

**FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO ENSINO FUNDAMENTAL - REGULAR**

Nome - FICHA TÉCNICA 53: Frango Atolado, Arroz, Salada (Couve Refogada) e Fruta (Melancia)	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Medida caseira	Energia		Proteína (g)	Lipídeos (g)	Saturados (g)	Carbohidratos (g)	Fibra Alimentar (g)	Cálcio (mg)	Magnésio (mg)	Ferro (mg)	Zinco (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)	Gorduras trans (g)	
					(kcal)	(kJ)														
<b>Ingredientes</b>																				
Frango, inteiro, sem pele, cru	70,00	60,00	1,17	1 clr de servir cheia	77,46	324,08	12,35	2,74	0,84	0,00	0,00	3,91	16,22	0,32	0,74	2,20	0,00	43,80	0,01	
Arroz, tipo 1, cru	50,00	50,00	1,00	2 clr de servir	178,89	748,50	3,58	0,17	0,05	39,38	0,82	2,21	15,19	0,34	0,61	0,00	0,00	0,51	0,00	
Mandioca, crua	40,00	40,00	1,00	1 unidade pequena	60,57	253,41	0,45	0,12	0,04	14,47	0,75	6,08	17,80	0,11	0,08	0,00	6,61	0,86	0,00	
Couve, manteiga, crua	20,00	20,00	1,00	1 clr de sopa picada	5,41	22,64	0,57	0,11	0,02	0,87	0,62	26,17	6,93	0,09	0,08	0,00	19,34	1,23	0,00	
Limão, tahiti, cru	3,00	3,00	1,00	1 clr de chá rasa	0,95	3,99	0,03	0,00	0,00	0,33	0,04	1,53	0,29	0,01	0,01	0,00	1,15	0,04	0,00	
Cebola, crua	3,00	3,00	1,00	1 clr de chá rasa	1,18	4,95	0,05	0,00	0,00	0,27	0,07	0,42	0,36	0,01	0,01	0,00	0,14	0,02	0,00	
Cebolinha, crua	1,00	1,00	1,00	1 clr de café	0,20	0,82	0,02	0,00	0,00	0,03	0,04	0,80	0,25	0,01	0,00	0,00	0,32	0,02	0,00	
Coentro	0,50	0,50	1,00	1/2 clr de café	1,40	5,84	0,11	0,02	0,00	0,26	0,05	6,23	3,47	0,21	0,02	1,46	2,83	1,06	0,00	
Açafrão	1,00	1,00	1,00	1 clr de café	3,10	12,97	0,11	0,06	0,02	0,65	0,04	1,11	2,64	0,11	0,01	0,27	0,81	1,48	0,00	
Tomate, com semente, cru	15,00	15,00	1,00	1 clr de sopa cheia	2,30	9,62	0,16	0,03	0,02	0,47	0,18	1,04	1,58	0,04	0,02	0,00	3,18	0,15	0,00	
Alho, cru	0,50	0,50	1,00	1/4 de um dente	0,57	2,37	0,04	0,00	0,00	0,12	0,02	0,07	0,11	0,00	0,00	0,00	0,00	0,03	0,00	
Óleo, de soja	7,00	7,00	1,00	1 clr de chá	61,88	258,91	0,00	7,00	1,06	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,04	
Sal, dietético	1,00	1,00	1,00	1/2 clr de café	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	234,32	0,00	
Melancia, crua	100,00	100,00	1,00	1 fatia pequena	32,61	136,43	0,88	0,00	0,00	8,14	0,12	7,72	9,63	0,23	0,10	0,00	6,15	0,00	0,00	
<b>Total</b>	<b>212,00</b>	<b>202,00</b>			<b>426,51</b>	<b>1784,52</b>	<b>18,36</b>	<b>10,26</b>	<b>2,05</b>	<b>64,99</b>	<b>2,74</b>	<b>57,29</b>	<b>74,47</b>	<b>1,47</b>	<b>1,69</b>	<b>3,93</b>	<b>40,52</b>	<b>283,51</b>	<b>0,04</b>	
<b>Informação nutricional em 100g</b>					211,14	883,43	9,09	5,08	1,01	32,17	1,36	28,36	36,86	0,73	0,84	1,95	20,06	140,35	0,02	
<b>Rendimento total (g)</b>	100,00																			
<b>Fator de cocção</b>	0,50																			
<b>Modo de preparo</b>	<p>Higienize os vegetais. Descasque, corte e cozinhe a macaxeira. Reserve.</p> <p><b>Arroz:</b> Em uma panela aqueça o óleo e coloque o alho para dourar. Após acrescente o arroz e deixe "fritar". Acrescente água, o sal e deixe cozinhar como de costume. Reserve. Frango: Corte o frango em pedaços, retire a pele e as aparas, misture bem todos os pedaços junto com o vinagre. Refogue no óleo com sal, alho, colorau, cebola e tomate. Deixe cozinhar acrescentando a macaxeira cozida. Depois que o frango estiver completamente cozido e o caldo bem grosso, salpique cebolinha e coentro para finalizar.</p> <p><b>Salada:</b> Corte a couve em tiras e refogue no óleo.</p> <p>Sirva o frango, acompanhada de arroz, salada de couve refogada e fruta.</p>																			
																				

**SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESTADO DE RONDÔNIA  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE**

**FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO ENSINO FUNDAMENTAL - REGULAR**


Nome - FICHA TÉCNICA 57: Frango ao Molho com Legumes, Arroz, Feijão com Couve e Fruta (Banana)	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Medida caseira	Energia		Proteína (g)	Lipídeos (g)	Saturados (g)	Carboidratos (g)	Fibra Alimentar (g)	Cálcio (mg)	Magnésio (mg)	Ferro (mg)	Zinco (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)	Gorduras trans (g)	
					(kcal)	(kJ)														
<b>Ingredientes</b>																				
Frango, inteiro, sem pele, cru	70,00	60,00	1,17	1 clr de servir	77,46	324,08	12,35	2,74	0,84	0,00	0,00	3,91	16,22	0,32	0,74	2,20	0,00	43,80	0,01	
Arroz, tipo 1, cru	50,00	50,00	1,00	2 clr de servir	178,89	748,50	3,58	0,17	0,05	39,38	0,82	2,21	15,19	0,34	0,61	0,00	0,00	0,51	0,00	
Feijão, carioca, cru	30,00	30,00	1,00	1 clr pequena rasa	98,71	412,99	5,99	0,38	0,06	18,37	5,53	36,77	62,98	2,40	0,87	0,00	0,00	0,00	0,00	
Abóbora, cabotian, crua	15,00	15,00	1,00	1/2 colher de sopa	5,79	24,22	0,26	0,08	0,02	1,25	0,33	2,69	1,32	0,06	0,05	0,00	0,76	0,00	0,00	
Repolho, branco, cru	15,00	15,00	1,00	1 clr de sopa	2,57	10,74	0,13	0,02	0,00	0,58	0,28	5,18	1,28	0,02	0,02	0,00	2,81	0,55	0,00	
Couve, manteiga, crua	20,00	20,00	1,00	1 clr de sopa picada	5,41	22,64	0,57	0,11	0,02	0,87	0,62	26,17	6,93	0,09	0,08	0,00	19,34	1,23	0,00	
Tomate, com semente, cru	20,00	20,00	1,00	1 colher de sopa cheia	3,07	12,83	0,22	0,03	0,02	0,63	0,23	1,39	2,11	0,05	0,03	0,00	4,24	0,20	0,00	
Cebola, crua	3,00	3,00	1,00	3 clr de chá rasa	1,18	4,95	0,05	0,00	0,00	0,27	0,07	0,42	0,36	0,01	0,01	0,00	0,14	0,02	0,00	
Cebolinha, crua	1,00	1,00	1,00	1 clr de café rasa	0,20	0,82	0,02	0,00	0,00	0,03	0,04	0,80	0,25	0,01	0,00	0,00	0,32	0,02	0,00	
Coentro	0,50	0,50	1,00	1/2 clr de café	1,40	5,84	0,11	0,02	0,00	0,26	0,05	6,23	3,47	0,21	0,02	1,46	2,83	1,06	0,00	
Tomate, extrato	10,00	10,00	1,00	1 clr de sopa rasa	6,09	25,49	0,24	0,02	0,00	1,50	0,28	2,91	2,93	0,21	0,04	0,00	1,80	49,79	0,00	
Alho, cru	0,50	0,50	1,00	1/4 de um dente	0,57	2,37	0,04	0,00	0,00	0,12	0,02	0,07	0,11	0,00	0,00	0,00	0,00	0,03	0,00	
Óleo, de soja	7,00	7,00	1,00	1 clr de chá	61,88	258,91	0,00	7,00	1,06	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,04	
Sal, dietético	1,00	1,00	1,00	1/2 clr de café rasa	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	234,32	0,00	
Limão, tahiti, cru	3,00	3,00	1,00	1 clr de chá rasa	0,95	3,99	0,03	0,00	0,00	0,33	0,04	1,53	0,29	0,01	0,01	0,00	1,15	0,04	0,00	
Banana, prata, crua	100,00	100,00	1,00	1 unidade pequena	98,25	411,08	1,27	0,07	0,00	25,96	2,04	7,56	26,29	0,38	0,15	0,00	21,59	0,00	0,00	
<b>Total</b>	<b>346,00</b>	<b>336,00</b>			<b>542,41</b>	<b>2269,45</b>	<b>24,87</b>	<b>10,65</b>	<b>2,07</b>	<b>89,54</b>	<b>10,35</b>	<b>97,85</b>	<b>139,73</b>	<b>4,10</b>	<b>2,63</b>	<b>3,66</b>	<b>54,98</b>	<b>331,56</b>	<b>0,04</b>	
<b>Informação nutricional em 100g</b>					161,43	675,43	7,40	3,17	0,62	26,65	3,08	29,12	41,59	1,22	0,78	1,09	16,36	98,68	0,01	
<b>Rendimento total (g)</b>	100,00																			
<b>Fator de cocção</b>	0,30																			

**Modo de preparo**

Higienize os legumes e a folhagem. Corte o frango em cubinhos, retire a pele e as aparas, misture bem todos os pedaços junto com o limão. Tempere com sal, refogue com alho, óleo, cebola, tomate e extrato de tomate e deixe cozinhar um pouco. Acrescente couve, abóbora em cubos e repolho em tiras. Salpique cebolinha e coentro.  
**Arroz:** Em uma panela aqueça o óleo e coloque o alho para dourar. Após dourá-lo, acrescente o arroz, água, sal e deixe cozinhar como de costume. **Feijão:** Cozinhe e tempere o feijão como de costume.  
 Sirva o frango, acompanhado de arroz, feijão e fruta como sobremesa.

**SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESTADO DE RONDÔNIA  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE**


**FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO ENSINO FUNDAMENTAL - REGULAR**

Nome - FICHA TÉCNICA 58: Galinhada, Salada (Cenoura e Couve) e Fruta (Banana)	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Medida caseira	Energia		Proteína (g)	Lipídeos (g)	Saturados (g)	Carboidratos (g)	Fibra Alimentar (g)	Cálcio (mg)	Magnésio (mg)	Ferro (mg)	Zinco (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)	Gorduras trans (g)	
					(kcal)	(kJ)														
<b>Ingredientes</b>																				
Frango, inteiro, com pele, cru	70,00	60,00	1,17	2 clr de servir	135,79	568,15	9,87	10,38	3,12	0,00	0,00	3,78	14,58	0,37	0,67	4,20	0,00	37,80	0,04	
Arroz, tipo 1, cru	50,00	50,00	1,00	2 clr de servir	178,89	748,50	3,58	0,17	0,05	39,38	0,82	2,21	15,19	0,34	0,61	0,00	0,00	0,51	0,00	
Milho, verde, cru	15,00	15,00	1,00	1 clr de sopa rasa	20,72	86,71	0,99	0,09	0,03	4,28	0,59	0,24	4,89	0,06	0,08	0,00	0,00	0,17	0,00	
Tomate, com semente, cru	15,00	15,00	1,00	1 clr de sopa	2,30	9,62	0,16	0,03	0,02	0,47	0,18	1,04	1,58	0,04	0,02	0,00	3,18	0,15	0,00	
Cebola, crua	3,00	3,00	1,00	1 clr de chá rasa	1,18	4,95	0,05	0,00	0,00	0,27	0,07	0,42	0,36	0,01	0,01	0,00	0,14	0,02	0,00	
Cebolinha, crua	1,00	1,00	1,00	1 clr de café rasa	0,20	0,82	0,02	0,00	0,00	0,03	0,04	0,80	0,25	0,01	0,00	0,00	0,32	0,02	0,00	
Coentro	0,50	0,50	1,00	1/2 clr de café	1,40	5,84	0,11	0,02	0,00	0,26	0,05	6,23	3,47	0,21	0,02	1,46	2,83	1,06	0,00	
Tomate, extrato	10,00	10,00	1,00	1 clr de sopa rasa	6,09	25,49	0,24	0,02	0,00	1,50	0,28	2,91	2,93	0,21	0,04	0,00	1,80	49,79	0,00	
Alho, cru	0,50	0,50	1,00	1/4 de um dente	0,57	2,37	0,04	0,00	0,00	0,12	0,02	0,07	0,11	0,00	0,00	0,00	0,00	0,03	0,00	
Óleo, de soja	4,00	4,00	1,00	1 clr de chá	35,36	147,95	0,00	4,00	0,61	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,02	
Sal, dietético	1,00	1,00	1,00	1/2 clr de café rasa	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	234,32	0,00	
Limão, tahiti, cru	3,00	3,00	1,00	1 clr de chá rasa	0,95	3,99	0,03	0,00	0,00	0,33	0,04	1,53	0,29	0,01	0,01	0,00	1,15	0,04	0,00	
Banana, prata, crua	100,00	100,00	1,00	1 und pequena	98,25	411,08	1,27	0,07	0,00	25,96	2,04	7,56	26,29	0,38	0,15	0,00	21,59	0,00	0,00	
Couve, manteiga, crua	20,00	20,00	1,00	1 folha média	5,41	22,64	0,57	0,11	0,02	0,87	0,62	26,17	6,93	0,09	0,08	0,00	19,34	1,23	0,00	
Cenoura, crua	15,00	15,00	1,00	1 clr de sopa	5,12	21,42	0,20	0,03	0,00	1,15	0,48	3,38	1,68	0,03	0,03	0,00	0,77	0,50	0,00	
<b>Total</b>	<b>308,00</b>	<b>298,00</b>			<b>492,24</b>	<b>2059,53</b>	<b>17,13</b>	<b>14,92</b>	<b>3,84</b>	<b>74,61</b>	<b>5,22</b>	<b>56,34</b>	<b>78,55</b>	<b>1,75</b>	<b>1,72</b>	<b>5,66</b>	<b>51,12</b>	<b>325,63</b>	<b>0,06</b>	
<b>Informação nutricional em 100g</b>					0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
<b>Rendimento total (g)</b>	100,00																			
<b>Fator de cocção</b>	0,00																			
<b>Modo de preparo</b>																				
				<p>Higienize os vegetais e reserve. Corte o frango separando todas as suas partes, retire a pele misture bem todos os pedaços junto com o limão. Tempere com sal, refogue com alho, óleo, cebola, tomate, extrato de tomate. Acrescente o arroz, o milho e água fervente a gosto e deixe cozinhar. Salpique cebolinha e coentro. Rale a cenoura e corte a couve em tiras finas e tempere com limão. Sirva a galinhada acompanhada de salada e fruta.</p>																



**SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESTADO DE RONDÔNIA  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE**

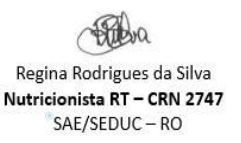
**FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO ENSINO FUNDAMENTAL - REGULAR**

Nome - FICHA TÉCNICA 61: Macarrão com Carne Moída, Salada (Alface, Tomate e Cenoura) e Fruta(Banana).	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Medida caseira	Custo unitário	Energia		Proteína (g)	Lipídeos (g)	Saturados (g)	Carbohidratos (g)	Fibra Alimentar (g)	Cálcio (mg)	Magnésio (mg)	Ferro (mg)	Zinco (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)	Gorduras trans (g)	
						(kcal)	(kJ)														
<b>Ingredientes</b>																					
Carne, bovina, acém, moído, cru	40,00	40,00	1,00	2 clr de servir		54,62	228,55	7,77	2,38	1,08	0,00	0,00	1,04	5,65	0,71	2,53	0,93	0,00	19,60	0,04	
Macarrão, trigo, cru	60,00	60,00	1,00	1/2 xícara		222,67	931,67	6,00	0,78	0,00	46,77	1,76	10,38	16,61	0,53	0,47	0,00	0,00	4,30	0,00	
Cebola, crua	3,00	3,00	1,00	1 clr de chá		1,18	4,95	0,05	0,00	0,00	0,27	0,07	0,42	0,36	0,01	0,01	0,00	0,14	0,02	0,00	
Cebolinha, crua	1,00	1,00	1,00	1 clr de café		0,20	0,82	0,02	0,00	0,00	0,03	0,04	0,80	0,25	0,01	0,00	0,00	0,32	0,02	0,00	
Coentro	0,50	0,50	1,00	1/2 clr de café		1,40	5,84	0,11	0,02	0,00	0,26	0,05	6,23	3,47	0,21	0,02	1,46	2,83	1,06	0,00	
Tomate, com semente, cru	10,00	10,00	1,00	1 clr de sopa		1,53	6,42	0,11	0,02	0,01	0,31	0,12	0,69	1,05	0,02	0,01	0,00	2,12	0,10	0,00	
Cenoura, crua	20,00	20,00	1,00	1 clr de sopa		6,83	28,56	0,26	0,03	0,00	1,53	0,64	4,51	2,25	0,04	0,04	0,00	1,02	0,67	0,00	
Tomate, extrato	10,00	10,00	1,00	1 clr de sopa rasa		6,09	25,49	0,24	0,02	0,00	1,50	0,28	2,91	2,93	0,21	0,04	0,00	1,80	49,79	0,00	
Alface, crespa, crua	10,00	10,00	1,00	1 folha média		1,07	4,47	0,13	0,02	0,00	0,17	0,18	3,80	1,10	0,04	0,03	0,00	1,56	0,34	0,00	
Alho, cru	0,50	0,50	1,00	1/4 de um dente		0,57	2,37	0,04	0,00	0,00	0,12	0,02	0,07	0,11	0,00	0,00	0,00	0,00	0,03	0,00	
Óleo, de soja	4,00	4,00	1,00	1 clr de chá		35,36	147,95	0,00	4,00	0,61	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,02	
Sal, dietético	1,00	1,00	1,00	1/2 clr de café		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	234,32	0,00	
Açafrão	1,00	1,00	1,00	1 clr de café		3,10	12,97	0,11	0,06	0,02	0,65	0,04	1,11	2,64	0,11	0,01	0,27	0,81	1,48	0,00	
Banana, prata, crua	100,00	100,00	1,00	1 unidade grande		98,25	411,08	1,27	0,07	0,00	25,96	2,04	7,56	26,29	0,38	0,15	0,00	21,59	0,00	0,00	
<b>Total</b>	<b>261,00</b>	<b>261,00</b>			<b>R\$ -</b>	<b>432,87</b>	<b>1811,12</b>	<b>16,12</b>	<b>7,40</b>	<b>1,71</b>	<b>77,57</b>	<b>5,23</b>	<b>39,52</b>	<b>62,71</b>	<b>2,26</b>	<b>3,31</b>	<b>2,66</b>	<b>32,19</b>	<b>311,72</b>	<b>0,06</b>	
<b>Informação nutricional em 100g</b>						165,85	693,92	6,17	2,84	0,66	29,72	2,00	15,14	24,03	0,87	1,27	1,02	12,33	119,43	0,02	
<b>Rendimento total (g)</b>	100,00																				
<b>Fator de cocção</b>	0,38																				
<b>Modo de preparo</b>																					
		<p>Higienize vegetais e reserve. Cozinhe o macarrão al dente (cozido, mas firme) e escorra. <b>Molho:</b> Refogue a carne moída com alho, açafrão, sal, óleo, cebola e extrato de tomate e deixe cozinhar. Misture a carne refogada ao macarrão, salpicando cebolinha e coentro para finalizar. <b>Salada:</b> Rale a cenoura crua, corte o tomate em rodela e corte a alface em tiras. Tempere a gosto. Sirva a macarronada com carne moída, acompanhada de salada e fruta.</p>																			




**SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESTADO DE RONDÔNIA  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE**

**FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO ENSINO FUNDAMENTAL - REGULAR**

Nome: <b>FICHA TÉCNICA 67: Risoto de Frango Desfiado com Legumes e Fruta</b>	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Medida caseira	Energia		Proteína (g)	Lipídeos (g)	Saturados (g)	Carboidratos (g)	Fibra Alimentar (g)	Cálcio (mg)	Magnésio (mg)	Ferro (mg)	Zinco (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)	Gorduras trans (g)	
					(kcal)	(kJ)														
<b>Ingredientes</b>																				
Frango, inteiro, sem pele, cru	70,00	60,00	1,17	2 clr servir	77,46	324,08	12,35	2,74	0,84	0,00	0,00	3,91	16,22	0,32	0,74	2,20	0,00	43,80	0,01	
Arroz, tipo 1, cru	50,00	50,00	1,00	2 clr servir	178,89	748,50	3,58	0,17	0,05	39,38	0,82	2,21	15,19	0,34	0,61	0,00	0,00	0,51	0,00	
Cebola, crua	3,00	3,00	1,00	1 clr chá rasa	1,18	4,95	0,05	0,00	0,00	0,27	0,07	0,42	0,36	0,01	0,01	0,00	0,14	0,02	0,00	
Cebolinha, crua	1,00	1,00	1,00	1 clr de chá	0,20	0,82	0,02	0,00	0,00	0,03	0,04	0,80	0,25	0,01	0,00	0,00	0,32	0,02	0,00	
Coentro	0,50	0,50	1,00	01 clr de café	1,40	5,84	0,11	0,02	0,00	0,26	0,05	6,23	3,47	0,21	0,02	1,46	2,83	1,06	0,00	
Tomate, com semente, cru	15,00	15,00	1,00	1 cl de sobremesa cheia	2,30	9,62	0,16	0,03	0,02	0,47	0,18	1,04	1,58	0,04	0,02	0,00	3,18	0,15	0,00	
Milho, verde, cru	10,00	10,00	1,00	1 cl de sobremesa cheia	13,82	57,81	0,66	0,06	0,02	2,86	0,39	0,16	3,26	0,04	0,05	0,00	0,00	0,11	0,00	
Batata, doce, crua	20,00	20,00	1,00	1 clr sopa cheia	23,65	98,94	0,25	0,03	0,00	5,64	0,51	4,22	3,38	0,08	0,04	0,00	3,30	1,75	0,00	
Cenoura, crua	20,00	20,00	1,00	1 clr sopa cheia	6,83	28,56	0,26	0,03	0,00	1,53	0,64	4,51	2,25	0,04	0,04	0,00	1,02	0,67	0,00	
Limão, tahiti, cru	3,00	3,00	1,00	1 clr de chá	0,95	3,99	0,03	0,00	0,00	0,33	0,04	1,53	0,29	0,01	0,01	0,00	1,15	0,04	0,00	
Alho, cru	0,50	0,50	1,00	1/4 de um dente	0,57	2,37	0,04	0,00	0,00	0,12	0,02	0,07	0,11	0,00	0,00	0,00	0,00	0,03	0,00	
Óleo, de soja	4,00	4,00	1,00	1 clr de chá	35,36	147,95	0,00	4,00	0,61	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,02	
Sal, dietético	1,00	1,00	1,00	1 clr café rasa	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	234,32	0,00	
Banana, nanica, crua	70,00	70,00	1,00	1 unid pequena	64,07	268,07	0,98	0,08	0,00	16,69	1,36	2,39	19,46	0,24	0,12	0,00	4,10	0,00	0,00	
<b>Total</b>	<b>268,00</b>	<b>258,00</b>			<b>406,67</b>	<b>1701,50</b>	<b>18,49</b>	<b>7,17</b>	<b>1,53</b>	<b>67,58</b>	<b>4,11</b>	<b>27,49</b>	<b>65,80</b>	<b>1,33</b>	<b>1,68</b>	<b>3,66</b>	<b>16,04</b>	<b>282,47</b>	<b>0,03</b>	
<b>Informação nutricional em 100g</b>					157,62	659,50	7,17	2,78	0,59	26,19	1,59	10,66	25,51	0,51	0,65	1,42	6,22	109,48	0,01	
<b>Rendimento total (g)</b>	100,00																			
<b>Fator de cocção</b>	0,39																			
<b>Modo de preparo</b>																				
 <p>Regina Rodrigues da Silva Nutricionista RT - CRN 2747 SAE/SEDUC - RO</p>				<p>Retire a pele e asparas do frango e misture bem todas as partes com o limão. Corte o frango em pedaços grandes e cozinhe juntamente com água e sal. Após completo cozimento escorra e desfie. Refogue o frango desfiado com alho, óleo, cebola, tomate e a batata em cubos e deixar ferver. Acrescente o milho e salpique cebolinha e coentro e apague o fogo.</p> <p>Sirva o risoto de frango desfiado acompanhado de fruta de sobremesa.</p>																

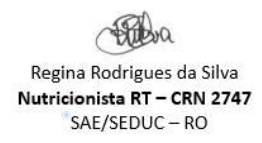
**SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESTADO DE RONDÔNIA  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE**

**FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO ENSINO FUNDAMENTAL - REGULAR**

Nome: <b>FICHA TÉCNICA 70: Sopa de Carne com Feijão, Legumes e Fruta</b>	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Medida caseira	Energia		Proteína (g)	Lipídeos (g)	Saturados (g)	Carboi- dratos (g)	Fibra Alimentar (g)	Cálcio (mg)	Magnésio (mg)	Ferro (mg)	Zinco (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)	Gorduras trans (g)	
					(kcal)	(kJ)														
<b>Ingredientes</b>																				
Carne, bovina, acém, sem gordura, cru	60,00	60,00	1,00	1 pedaço médio	86,42	361,57	12,49	3,67	1,68	0,00	0,00	2,83	7,97	0,91	3,13	1,30	0,00	30,00	0,11	
Feijão, carioca, cru	30,00	30,00	1,00	1 clr de sopa cheia	98,71	412,99	5,99	0,38	0,06	18,37	5,53	36,77	62,98	2,40	0,87	0,00	0,00	0,00	0,00	
Macarrão, trigo, cru	40,00	40,00	1,00	1/2 xícara	148,45	621,11	4,00	0,52	0,00	31,18	1,17	6,92	11,08	0,35	0,31	0,00	0,00	2,87	0,00	
Cebola, crua	3,00	3,00	1,00	1 clr chá rasa	1,18	4,95	0,05	0,00	0,00	0,27	0,07	0,42	0,36	0,01	0,01	0,00	0,14	0,02	0,00	
Cebolinha, crua	1,00	1,00	1,00	1 clr de chá	0,20	0,82	0,02	0,00	0,00	0,03	0,04	0,80	0,25	0,01	0,00	0,00	0,32	0,02	0,00	
Coentro	0,50	0,50	1,00	01 clr de café	1,40	5,84	0,11	0,02	0,00	0,26	0,05	6,23	3,47	0,21	0,02	1,46	2,83	1,06	0,00	
Couve, manteiga, crua	20,00	20,00	1,00	1 folha média	5,41	22,64	0,57	0,11	0,02	0,87	0,62	26,17	6,93	0,09	0,08	0,00	19,34	1,23	0,00	
Cenoura, crua	20,00	20,00	1,00	1 clr de sopa	6,83	28,56	0,26	0,03	0,00	1,53	0,64	4,51	2,25	0,04	0,04	0,00	1,02	0,67	0,00	
Batata, doce, crua	15,00	15,00	1,00	1 clr de sopa	17,74	74,21	0,19	0,02	0,00	4,23	0,39	3,17	2,53	0,06	0,03	0,00	2,47	1,32	0,00	
Alho, cru	0,50	0,50	1,00	1/4 de um dente	0,57	2,37	0,04	0,00	0,00	0,12	0,02	0,07	0,11	0,00	0,00	0,00	0,00	0,03	0,00	
Óleo, de soja	4,00	4,00	1,00	1 clr de chá	35,36	147,95	0,00	4,00	0,61	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,02	
Sal, dietético	1,00	1,00	1,00	1 clr de café	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	234,32	0,00	
Torrada, pão francês	20,00	20,00	1,00	1/2 unidade	72,80	304,60	2,12	0,66	0,18	14,92	0,68	3,76	0,11	0,25	0,18	0,00	0,00	166,00	0,09	
<b>Total</b>	<b>215,00</b>	<b>215,00</b>			<b>475,05</b>	<b>1987,60</b>	<b>25,85</b>	<b>9,42</b>	<b>2,55</b>	<b>71,77</b>	<b>9,20</b>	<b>91,65</b>	<b>98,03</b>	<b>4,32</b>	<b>4,68</b>	<b>2,77</b>	<b>26,12</b>	<b>437,52</b>	<b>0,22</b>	
<b>Informação nutricional em 100g</b>					220,95	924,47	12,02	4,38	1,19	33,38	4,28	42,63	45,59	2,01	2,18	1,29	12,15	203,50	0,10	
<b>Rendimento total (g)</b>	100,00																			
<b>Fator de cocção</b>	0,47																			
<b>Modo de preparo</b>																				
 Regina Rodrigues da Silva Nutricionista RT – CRN 2747 SAE/SEDUC – RO		Higienize os vegetais, descasque e corte os legumes em cubos e os folhosos em tiras grossas. Reserve. Cozinhe o feijão na pressão e liquidifique. Reserve. Corte a carne em cubos e refogue no óleo com alho, sal cebola e batata. Acrescente os vegetais, o macarrão e o feijão batido. Cozinhe em fogo alto até que os vegetais e o macarrão esteja completamente cozidos. Salpique cebolinha e coentro para finalizar. Dirva a sopa acompanhada de fruta como sobremesa.																		

**SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESTADO DE RONDÔNIA  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE**

**FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO ENSINO FUNDAMENTAL - REGULAR**


Nome: <b>FICHA TÉCNICA 73: Vaca Atolada, Arroz, Salada (couve refogada com Cenoura e Beterraba).</b>	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Medida caseira	Energia		Proteína (g)	Lipídeos (g)	Saturados (g)	Carbohidratos (g)	Fibra Alimentar (g)	Cálcio (mg)	Magnésio (mg)	Ferro (mg)	Zinco (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)	Gorduras trans (g)	
					(kcal)	(kJ)														
<b>Ingredientes</b>																				
Carne, bovina, acém, sem gordura, cru	60,00	60,00	1,00	2 clr de servir cheia	86,42	361,57	12,49	3,67	1,68	0,00	0,00	2,83	7,97	0,91	3,13	1,30	0,00	30,00	0,11	
Arroz, tipo 1, cru	50,00	50,00	1,00	2 clr servir	178,89	748,50	3,58	0,17	0,05	39,38	0,82	2,21	15,19	0,34	0,61	0,00	0,00	0,51	0,00	
Mandioca, crua	50,00	50,00	1,00	1 unidade pequena	75,71	316,76	0,57	0,15	0,05	18,08	0,94	7,60	22,25	0,14	0,10	0,00	8,26	1,08	0,00	
Cebola, crua	3,00	3,00	1,00	1 clr chá rasa	1,18	4,95	0,05	0,00	0,00	0,27	0,07	0,42	0,36	0,01	0,01	0,00	0,14	0,02	0,00	
Cebolinha, crua	1,00	1,00	1,00	1 clr de chá	0,20	0,82	0,02	0,00	0,00	0,03	0,04	0,80	0,25	0,01	0,00	0,00	0,32	0,02	0,00	
Coentro	0,50	0,50	1,00	1 clr de café	1,40	5,84	0,11	0,02	0,00	0,26	0,05	6,23	3,47	0,21	0,02	1,46	2,83	1,06	0,00	
Couve, manteiga, crua	25,00	25,00	1,00	1 folha média	6,76	28,30	0,72	0,14	0,03	1,08	0,78	32,72	8,66	0,11	0,10	0,00	24,17	1,54	0,00	
Repolho, branco, cru	25,00	25,00	1,00	1 clr de arroz cheia	4,28	17,91	0,22	0,04	0,00	0,96	0,47	8,64	2,13	0,04	0,04	0,00	4,68	0,91	0,00	
Beterraba, crua	25,00	25,00	1,00	1 clr de arroz cheia	12,21	51,07	0,49	0,02	0,00	2,78	0,84	4,53	6,11	0,08	0,13	0,00	0,78	2,43	0,00	
Tomate, com semente, cru	20,00	20,00	1,00	1 colher de sopa	3,07	12,83	0,22	0,03	0,02	0,63	0,23	1,39	2,11	0,05	0,03	0,00	4,24	0,20	0,00	
Alho, cru	0,50	0,50	1,00	1/4 de um dente	0,57	2,37	0,04	0,00	0,00	0,12	0,02	0,07	0,11	0,00	0,00	0,00	0,00	0,03	0,00	
Óleo, de soja	7,00	7,00	1,00	1 clr de chá	61,88	258,91	0,00	7,00	1,06	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,04	
Sal, dietético	1,00	1,00	1,00	1 clr café rasa	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	234,32	0,00	
<b>Total</b>	<b>268,00</b>	<b>268,00</b>			<b>432,56</b>	<b>1809,82</b>	<b>18,49</b>	<b>11,25</b>	<b>2,89</b>	<b>63,60</b>	<b>4,26</b>	<b>67,42</b>	<b>68,59</b>	<b>1,89</b>	<b>4,17</b>	<b>2,77</b>	<b>45,43</b>	<b>272,11</b>	<b>0,15</b>	
<b>Informação nutricional em 100g</b>					161,40	675,31	6,90	4,20	1,08	23,73	1,59	25,16	25,60	0,70	1,56	1,03	16,95	101,53	0,06	
<b>Rendimento total (g)</b>	100,00																			
<b>Fator de cocção</b>	0,37																			
<b>Modo de preparo</b>																				
		<p>Higienize os vegetais. Reserve.</p> <p><b>Arroz:</b> em uma panela aqueça o óleo e coloque o alho para dourar. Após dourá-lo acrescente o arroz e deixe "fritar". Acrescente água, o sal e deixe cozinhar como de costume. Reserve.</p> <p><b>Vaca atolada:</b> Corte a carne em cubos e refogue no óleo com sal, alho, cebola, tomate, adicione a mandioca, repolho e um pouco de água. Deixe cozinhar. Depois que a carne e os vegetais estiverem completamente cozidos, salpique cebolinha, couve e coentro para finalizar.</p> <p><b>Salada:</b> Corte a Couve e o Repolho em tiras, rale a beterraba e tempere a gosto.</p> <p>Sirva a carne, acompanhada de arroz, salada de couve refogada e suco de frutas.</p>																		

**SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESTADO DE RONDÔNIA  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE**

**FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO ENSINO FUNDAMENTAL - REGULAR**

Nome: Ficha 76: Arroz com Filé de Peixe ao Molho, Farofa, Salada (Alface e Tomate) e Fruta (Laranja) Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Medida caseira	Energia		Proteína (g)	Lipídeos (g)	Saturados (g)	Carboidratos (g)	Fibra Alimentar (g)	Cálcio (mg)	Magnésio (mg)	Ferro (mg)	Zinco (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)	Gorduras trans (g)	
					(kcal)	(kJ)														
Pintado, cru	70,00	70,00	1,00	1 filé pequeno	63,76	266,76	12,99	0,92	0,42	0,00	0,00	8,40	16,59	0,15	0,28	0,00	0,00	30,10	0,00	
Arroz, tipo 1, cru	50,00	50,00	1,00	2 clr servir	178,89	748,50	3,58	0,17	0,05	39,38	0,82	2,21	15,19	0,34	0,61	0,00	0,00	0,51	0,00	
Farinha, de mandioca, crua	30,00	30,00	1,00	2 clr sopa rasa	108,26	452,96	0,47	0,08	0,03	26,37	1,92	19,46	11,10	0,33	0,12	0,00	0,00	0,31	0,03	
Cenoura, crua	30,00	30,00	1,00	2 clr sopa rasa	10,24	42,85	0,40	0,05	0,00	2,30	0,96	6,76	3,37	0,06	0,07	0,00	1,54	1,00	0,00	
Cebola, crua	3,00	3,00	1,00	1 clr chá rasa	1,18	4,95	0,05	0,00	0,00	0,27	0,07	0,42	0,36	0,01	0,01	0,00	0,14	0,02	0,00	
Tomate, extrato	10,00	10,00	1,00	1 clr sobremesa	6,09	25,49	0,24	0,02	0,00	1,50	0,28	2,91	2,93	0,21	0,04	0,00	1,80	49,79	0,00	
Alho, cru	0,50	0,50	1,00	1/4 de um dente	0,57	2,37	0,04	0,00	0,00	0,12	0,02	0,07	0,11	0,00	0,00	0,00	0,00	0,03	0,00	
Óleo, de soja	7,00	7,00	1,00	2 clr de café cheia	61,88	258,91	0,00	7,00	1,06	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,04	
Alface, crespa, crua	20,00	20,00	1,00	2 folhas média	2,14	8,94	0,27	0,03	0,00	0,34	0,37	7,60	2,19	0,08	0,05	0,00	3,12	0,68	0,00	
Tomate, com semente, cru	20,00	20,00	1,00	1 clr sopa cheia	3,07	12,83	0,22	0,03	0,02	0,63	0,23	1,39	2,11	0,05	0,03	0,00	4,24	0,20	0,00	
Sal, dietético	1,00	1,00	1,00	1 clr café rasa	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	234,32	0,00	
Chicória, crua	1,00	1,00	1,00	1 ponta pequena	0,14	0,58	0,01	0,00	0,00	0,03	0,02	0,45	0,14	0,00	0,00	0,00	0,07	0,14	0,00	
Pimenta de cheiro, cru	1,00	1,00	1,00	1 clr de café	0,29	1,20	0,01	0,00	0,00	0,07	0,03	0,02	0,11	0,00	0,00	0,01	0,00	0,00	0,00	
Cebolinha, crua	1,00	1,00	1,00	1 clr de café	0,20	0,82	0,02	0,00	0,00	0,03	0,04	0,80	0,25	0,01	0,00	0,00	0,32	0,02	0,00	
Coentro	0,50	0,50	1,00	1/2 clr de café	1,40	5,84	0,11	0,02	0,00	0,26	0,05	6,23	3,47	0,21	0,02	1,46	2,83	1,06	0,00	
Laranja, pêra, crua	100,00	100,00	1,00	1 unidade pequena	36,77	153,86	1,04	0,13	0,00	8,95	0,77	21,89	8,61	0,09	0,06	0,00	53,73	0,00	0,00	
Limão, tahiti, cru	3,00	3,00	1,00	1 clr de chá rasa	0,95	3,99	0,03	0,00	0,00	0,33	0,04	1,53	0,29	0,01	0,01	0,00	1,15	0,04	0,00	
<b>Total</b>	<b>348,00</b>	<b>348,00</b>			<b>475,83</b>	<b>1990,84</b>	<b>19,48</b>	<b>8,47</b>	<b>1,58</b>	<b>80,57</b>	<b>5,60</b>	<b>80,13</b>	<b>66,82</b>	<b>1,54</b>	<b>1,29</b>	<b>1,47</b>	<b>68,93</b>	<b>318,20</b>	<b>0,07</b>	
<b>Informação nutricional em 100g</b>					136,73	572,08	5,60	2,43	0,46	23,15	1,61	23,02	19,20	0,44	0,37	0,42	19,81	91,44	0,02	
<b>Rendimento total (g)</b>	100,00																			
<b>Fator de cocção</b>	0,29																			

**Modo de preparo**

  
 Regina Rodrigues da Silva  
**Nutricionista RT – CRN 2747**  
 SAE/SEDUC – RO

Higienize os vegetais e sanitize os folhosos.  
**Arroz:** Em uma panela aqueça o óleo e coloque o alho para dourar. Após dourá-lo acrescente o arroz e deixe "fritar". Acrescente água, o sal e deixe cozinhar como de costume. Reserve.  
**Farofa:** Em uma panela com óleo, doure o alho, acrescente e farinha de mandioca mexendo por alguns minutos, apague o fogo e reserve.  
**Peixe:** Tempere o peixe com limão, sal, chicória e deixe descansar por 30 minutos.  
 Cozinhe em fogo baixo, em panela tampada, com pimenta de cheiro, alho e cebola até que toda a sua água seque. Adicione o extrato de tomate, salpique o coentro e a cebolinha. Reserve.  
**Salada:** Descasque e rale a cenoura, corte o tomate em pequenos cubos. Corte os folhosos em tiras. Tempere a gosto.  
 Sirva o peixe, acompanhado de arroz, farofa e salada.

**SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESTADO DE RONDÔNIA  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE**

**FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO ENSINO FUNDAMENTAL - REGULAR**

Nome: Ficha 77: Baião de Dois com Peixe Assado, Vinagrete e Fruta	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Medida caseira	Energia		Proteína (g)	Lipídeos (g)	Saturados (g)	Carboi- dratos (g)	Fibra Alimentar (g)	Cálcio (mg)	Magnésio (mg)	Ferro (mg)	Zinco (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)	Gorduras trans (g)	
					(kcal)	(kJ)														
<b>Ingredientes</b>																				
Pintado, cru	70,00	70,00	1,00	1 filé pequeno	63,76	266,76	12,99	0,92	0,42	0,00	0,00	8,40	16,59	0,15	0,28	0,00	0,00	30,10	0,00	
Arroz, tipo 1, cru	50,00	50,00	1,00	2 clr servir	178,89	748,50	3,58	0,17	0,05	39,38	0,82	2,21	15,19	0,34	0,61	0,00	0,00	0,51	0,00	
Feijão, carioca, cru	30,00	30,00	1,00	1 concha peq. Rasa	98,71	412,99	5,99	0,38	0,06	18,37	5,53	36,77	62,98	2,40	0,87	0,00	0,00	0,00	0,00	
Chicória, crua	1,00	1,00	1,00	1 ponta pequena	0,14	0,58	0,01	0,00	0,00	0,03	0,02	0,45	0,14	0,00	0,00	0,00	0,07	0,14	0,00	
Pimenta de cheiro, cru	1,00	1,00	1,00	1 clr de café	0,29	1,20	0,01	0,00	0,00	0,07	0,03	0,02	0,11	0,00	0,00	0,01	0,00	0,00	0,00	
Tomate, extrato	15,00	15,00	1,00	1 clr de sopa	9,14	38,24	0,37	0,03	0,00	2,24	0,42	4,36	4,40	0,31	0,06	0,00	2,70	74,69	0,00	
Óleo, de soja	7,00	7,00	1,00	1 clr de chá	61,88	258,91	0,00	7,00	1,06	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,04	
Cenoura, crua	30,00	30,00	1,00	2 clr de sopa rasa	10,24	42,85	0,40	0,05	0,00	2,30	0,96	6,76	3,37	0,06	0,07	0,00	1,54	1,00	0,00	
Cebola, crua	5,00	5,00	1,00	1 clr de chá cheia	1,97	8,25	0,09	0,00	0,00	0,44	0,11	0,70	0,60	0,01	0,01	0,00	0,23	0,03	0,00	
Cebola, crua	3,00	3,00	1,00	1 clr de chá rasa	1,18	4,95	0,05	0,00	0,00	0,27	0,07	0,42	0,36	0,01	0,01	0,00	0,14	0,02	0,00	
Alho, cru	0,50	0,50	1,00	1/4 de um dente	0,57	2,37	0,04	0,00	0,00	0,12	0,02	0,07	0,11	0,00	0,00	0,00	0,00	0,03	0,00	
Sal, dietético	1,00	1,00	1,00	1 clr de café	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	234,32	0,00	
Coentro	0,50	0,50	1,00	1/2 colher de café	1,40	5,84	0,11	0,02	0,00	0,26	0,05	6,23	3,47	0,21	0,02	1,46	2,83	1,06	0,00	
Limão, tahiti, cru	3,00	3,00	1,00	1 clr de chá rasa	0,95	3,99	0,03	0,00	0,00	0,33	0,04	1,53	0,29	0,01	0,01	0,00	1,15	0,04	0,00	
Cebolinha, crua	1,00	1,00	1,00	1 clr de café	0,20	0,82	0,02	0,00	0,00	0,03	0,04	0,80	0,25	0,01	0,00	0,00	0,32	0,02	0,00	
Açafrão	1,00	1,00	1,00	1 clr de café	3,10	12,97	0,11	0,06	0,02	0,65	0,04	1,11	2,64	0,11	0,01	0,27	0,81	1,48	0,00	
Vinagre, maçã	3,00	3,00	1,00	1 clr de chá rasa	0,75	3,14	0,00	0,00	0,00	0,18	0,00	0,21	0,15	0,01	0,03	0,00	0,00	0,15	0,00	
Tangerina, Poncã, crua	100,00	100,00	1,00	1 unid. Pequena	37,83	158,28	0,85	0,07	0,00	9,61	0,94	12,89	7,73	0,11	0,00	0,00	48,82	0,00	0,00	
<b>Total</b>	<b>322,00</b>	<b>322,00</b>			<b>470,99</b>	<b>1970,63</b>	<b>24,64</b>	<b>8,72</b>	<b>1,61</b>	<b>74,29</b>	<b>9,08</b>	<b>82,93</b>	<b>118,37</b>	<b>3,74</b>	<b>1,97</b>	<b>1,74</b>	<b>58,60</b>	<b>343,57</b>	<b>0,04</b>	
<b>Informação nutricional em 100g</b>					146,27	612,00	7,65	2,71	0,50	23,07	2,82	25,75	36,76	1,16	0,61	0,54	18,20	106,70	0,01	
<b>Rendimento total (g)</b>	100,00																			
<b>Fator de cocção</b>	0,31																			

**Modo de preparo**

  
 Regina Rodrigues da Silva  
 Nutricionista RT – CRN 2747  
 SAE/SEDUC – RO

**Peixe:** Tempere o peixe com o limão, sal, pimenta de cheiro e chicória e deixe descansar por 30 minutos. Unte um refratário com óleo, adicione os filés de peixe, cubra-os com papel alumínio e asse em fogo médio por aproximadamente 20 minutos. Retire o papel alumínio e deixe assar por mais alguns minutos até que fiquem com a superfície levemente dourada.

**Vinagrete:** Corte as cebolas e tomates em cubos pequenos, acrescente o vinagre e uma pitada de sal para temperar. Coloque em um recipiente para misturar todos os ingredientes, salpique cebolinha e reserve sob refrigeração.

**Baião:** Cozinhe o feijão previamente, até que fique 'al dente', reserve. Em uma panela aqueça o óleo e coloque o alho para dourar. Após acrescente o arroz, o feijão pré-cozido (sem o caldo), o açafrão e deixe "fritar". Acrescente água, o sal e deixe cozinhar como de costume. Salpique cebolinha e coentro por último.

Sirva o baião com peixe assado e vinagrete acompanhado de fruta, previamente higienizada, como sobremesa.



**SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESTADO DE RONDÔNIA  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE**

**FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO ENSINO FUNDAMENTAL - REGULAR**

Nome: Ficha 81: Moqueca Escolar, Arroz, Pirão, Salada (Repolho, couve e cenoura) e Fruta	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Medida caseira	Energia		Proteína (g)	Lipídeos (g)	Saturados (g)	Carboidratos (g)	Fibra Alimentar (g)	Cálcio (mg)	Magnésio (mg)	Ferro (mg)	Zinco (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)	Gorduras trans (g)	
					(kcal)	(kJ)														
<b>Ingredientes</b>																				
Pintado, cru	70,00	70,00	1,00	1 filé pequeno	63,76	266,76	12,99	0,92	0,42	0,00	0,00	8,40	16,59	0,15	0,28	0,00	0,00	30,10	0,00	
Arroz, tipo 1, cru	50,00	50,00	1,00	2 clr servir	178,89	748,50	3,58	0,17	0,05	39,38	0,82	2,21	15,19	0,34	0,61	0,00	0,00	0,51	0,00	
Farinha, de mandioca, crua	30,00	30,00	1,00	2 clr sopa rasa	108,26	452,96	0,47	0,08	0,03	26,37	1,92	19,46	11,10	0,33	0,12	0,00	0,00	0,31	0,03	
Tomate, com semente, cru	5,00	5,00	1,00	1 clr de chá cheia	0,77	3,21	0,05	0,01	0,01	0,16	0,06	0,35	0,53	0,01	0,01	0,00	1,06	0,05	0,00	
Cenoura, crua	20,00	20,00	1,00	2 clr de sopa rasa	6,83	28,56	0,26	0,03	0,00	1,53	0,64	4,51	2,25	0,04	0,04	0,00	1,02	0,67	0,00	
Repolho, branco, cru	20,00	20,00	1,00	1 clr de sopa cheia	3,42	14,33	0,18	0,03	0,00	0,77	0,38	6,91	1,70	0,03	0,03	0,00	3,74	0,73	0,00	
Couve, manteiga, crua	20,00	20,00	1,00	1 folha média	5,41	22,64	0,57	0,11	0,02	0,87	0,62	26,17	6,93	0,09	0,08	0,00	19,34	1,23	0,00	
Leite, de coco	8,00	8,00	1,00	1 clr de sopa rasa	13,29	55,62	0,08	1,47	2,07	0,18	0,05	0,47	1,35	0,04	0,03	0,00	0,00	3,52	0,00	
Pimentão, verde, cru	2,00	2,00	1,00	1 clr de café cheia	0,43	1,78	0,02	0,00	0,00	0,10	0,05	0,18	0,16	0,01	0,00	0,00	2,00	0,00	0,00	
Pimentão, amarelo, cru	2,00	2,00	1,00	1 clr de café cheia	0,56	2,34	0,02	0,01	0,00	0,12	0,04	0,19	0,22	0,01	0,00	0,00	4,03	0,00	0,00	
Limão, tahiti, cru	3,00	3,00	1,00	1 clr de chá rasa	0,95	3,99	0,03	0,00	0,00	0,33	0,04	1,53	0,29	0,01	0,01	0,00	1,15	0,04	0,00	
Óleo, de soja	7,00	7,00	1,00	2 clr de café cheia	61,88	258,91	0,00	7,00	1,06	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,04	
Alho, cru	0,50	0,50	1,00	1/4 de um dente	0,57	2,37	0,04	0,00	0,00	0,12	0,02	0,07	0,11	0,00	0,00	0,00	0,00	0,03	0,00	
Coentro	0,50	0,50	1,00	1/2 clr de café	1,40	5,84	0,11	0,02	0,00	0,26	0,05	6,23	3,47	0,21	0,02	1,46	2,83	1,06	0,00	
Cebola, crua	3,00	3,00	1,00	1 clr de chá rasa	1,18	4,95	0,05	0,00	0,00	0,27	0,07	0,42	0,36	0,01	0,01	0,00	0,14	0,02	0,00	
Cebolinha, crua	1,00	1,00	1,00	1 clr de café rasa	0,20	0,82	0,02	0,00	0,00	0,03	0,04	0,80	0,25	0,01	0,00	0,00	0,32	0,02	0,00	
Açafrão	1,00	1,00	1,00	1 clr de café	3,10	12,97	0,11	0,06	0,02	0,65	0,04	1,11	2,64	0,11	0,01	0,27	0,81	1,48	0,00	
Pimenta de cheiro, cru	1,00	1,00	1,00	1 clr de café	0,29	1,20	0,01	0,00	0,00	0,07	0,03	0,02	0,11	0,00	0,00	0,01	0,00	0,00	0,00	
Chicória, crua	1,00	1,00	1,00	1 ponta pequena	0,14	0,58	0,01	0,00	0,00	0,03	0,02	0,45	0,14	0,00	0,00	0,00	0,07	0,14	0,00	
Sal, dietético	1,00	1,00	1,00	1 clr de café	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	234,32	0,00	
Melão, cru	90,00	90,00	1,00	1 fatia média	26,43	110,59	0,61	0,00	0,00	6,77	0,23	2,57	5,36	0,21	0,08	0,00	7,81	10,05	0,00	
<b>Total</b>	<b>336,00</b>	<b>336,00</b>			<b>477,75</b>	<b>1998,91</b>	<b>19,22</b>	<b>9,93</b>	<b>3,68</b>	<b>78,01</b>	<b>5,11</b>	<b>82,04</b>	<b>68,72</b>	<b>1,60</b>	<b>1,33</b>	<b>1,74</b>	<b>44,32</b>	<b>284,26</b>	<b>0,07</b>	
<b>Informação nutricional em 100g</b>					142,19	594,91	5,72	2,95	1,09	23,22	1,52	24,42	20,45	0,48	0,40	0,52	13,19	84,60	0,02	
<b>Rendimento total (g)</b>	100,00																			
<b>Fator de cocção</b>	0,30																			

**Modo de preparo**

Higienize os vegetais. Corte o tomate e os pimentões em pequenos cubos. Pique a cebola e o alho. Tempere os filés com sal, limão, chicória, pimenta de cheiro e açafrão e/ou colorau. Em uma panela grande arrume os filés um ao lado do outro. Cubra com tomate picado, leite de coco, cebola, pimentão verde e vermelho, se necessário, adicione um pouco de água até cobrir levemente o peixe. Tampe e leve ao fogo baixo até que comece a ferver, sem deixar ressecar. Apague o fogo quando o peixe estiver bem cozido. Salpique cebolinha e coentro para finalizar.

**Arroz:** Em uma panela aqueça o óleo e coloque o alho para dourar. Após dourá-lo acrescente o arroz e deixe "fritar". Acrescente água, o sal e deixe cozinhar como de costume. Reserve.

**Pirão:** Doure o alho e a cebola no óleo, adicione um pouco do caldo do peixe e a farinha de mandioca aos poucos, mexendo sempre, cozinhe até engrossar.

**Salada:** Corte o repolho e a couve em tiras e rale a cenoura no ralo grosso. Refogue o repolho, a couve e a cenoura com um pouco de óleo e água. Reserve.

Sirva a moqueca de peixe acompanhada de arroz, pirão, salada e fruta (previamente higienizada).

**SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESTADO DE RONDÔNIA  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE**

**FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO ENSINO FUNDAMENTAL - REGULAR**

Nome: Ficha 80: Guisado de peixe, arroz, farofa, salada e fruta	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Medida caseira	Energia		Proteína (g)	Lipídeos (g)	Saturados (g)	Carboi- dratos (g)	Fibra Alimentar (g)	Cálcio (mg)	Magnésio (mg)	Ferro (mg)	Zinco (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)	Gorduras trans (g)	
					(kcal)	(kJ)														
<b>Ingredientes</b>																				
Pintado, cru	70,00	70,00	1,00	1 filé pequeno	63,76	266,76	12,99	0,92	0,42	0,00	0,00	8,40	16,59	0,15	0,28	0,00	0,00	30,10	0,00	
Arroz, tipo 1, cru	50,00	50,00	1,00	2 clr de servir	178,89	748,50	3,58	0,17	0,05	39,38	0,82	2,21	15,19	0,34	0,61	0,00	0,00	0,51	0,00	
Limão, tahiti, cru	3,00	3,00	1,00	1 clr de chá rasa	0,95	3,99	0,03	0,00	0,00	0,33	0,04	1,53	0,29	0,01	0,01	0,00	1,15	0,04	0,00	
Sal, dietético	1,00	1,00	1,00	1 clr de café	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	234,32	0,00	
Alho, cru	0,50	0,50	1,00	1/2 clr de café	0,57	2,37	0,04	0,00	0,00	0,12	0,02	0,07	0,11	0,00	0,00	0,00	0,00	0,03	0,00	
Cebola, crua	3,00	3,00	1,00	1 clr de chá rasa	1,18	4,95	0,05	0,00	0,00	0,27	0,07	0,42	0,36	0,01	0,01	0,00	0,14	0,02	0,00	
Cebolinha, crua	1,00	1,00	1,00	1 clr de café	0,20	0,82	0,02	0,00	0,00	0,03	0,04	0,80	0,25	0,01	0,00	0,00	0,32	0,02	0,00	
Tomate, com semente, cru	10,00	10,00	1,00	1 clr de sopa cheia	1,53	6,42	0,11	0,02	0,01	0,31	0,12	0,69	1,05	0,02	0,01	0,00	2,12	0,10	0,00	
Coentro	0,50	0,50	1,00	1/2 clr de café	1,40	5,84	0,11	0,02	0,00	0,26	0,05	6,23	3,47	0,21	0,02	1,46	2,83	1,06	0,00	
Pimenta de cheiro, cru	1,00	1,00	1,00	1 clr de café	0,29	1,20	0,01	0,00	0,00	0,07	0,03	0,02	0,11	0,00	0,00	0,01	0,00	0,00	0,00	
Leite, de coco	8,00	8,00	1,00	1 clr de sopa rasa	13,29	55,62	0,08	1,47	2,07	0,18	0,05	0,47	1,35	0,04	0,03	0,00	0,00	3,52	0,00	
Farinha, de mandioca, crua	30,00	30,00	1,00	2 clr de sopa rasa	108,26	452,96	0,47	0,08	0,03	26,37	1,92	19,46	11,10	0,33	0,12	0,00	0,00	0,31	0,03	
Óleo, de soja	7,00	7,00	1,00	2 clr de café cheia	61,88	258,91	0,00	7,00	1,06	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,04	
Agrião, cru	20,00	20,00	1,00	3 ramos	3,32	13,87	0,54	0,05	0,00	0,45	0,43	26,51	3,63	0,62	0,14	0,00	12,02	1,49	0,00	
Cenoura, crua	20,00	20,00	1,00	2 clr de sopa	6,83	28,56	0,26	0,03	0,00	1,53	0,64	4,51	2,25	0,04	0,04	0,00	1,02	0,67	0,00	
Melancia, crua	100,00	100,00	1,00	1 fátia pequena	32,61	136,43	0,88	0,00	0,00	8,14	0,12	7,72	9,63	0,23	0,10	0,00	6,15	0,00	0,00	
<b>Total</b>	<b>325,00</b>	<b>325,00</b>			<b>474,95</b>	<b>1987,19</b>	<b>19,17</b>	<b>9,77</b>	<b>3,65</b>	<b>77,44</b>	<b>4,34</b>	<b>79,03</b>	<b>65,37</b>	<b>2,00</b>	<b>1,37</b>	<b>1,47</b>	<b>25,75</b>	<b>272,17</b>	<b>0,07</b>	
<b>Informação nutricional em 100g</b>					146,14	611,44	5,90	3,01	1,12	23,83	1,34	24,32	20,11	0,62	0,42	0,45	7,92	83,74	0,02	
<b>Rendimento total (g)</b>	100,00																			
<b>Fator de cocção</b>	0,31																			

**Modo de preparo**

Higienize os vegetais, descasque e rale a cenoura e corte o tomate em rodela, pique o agrião. Misture e tempere a gosto.  
**Peixe:** Tempere os pedaços de pintado com limão, pimenta de cheiro, sal e alho. Deixe tomar gosto por 30 minutos antes do preparo. Aqueça o óleo em uma panela e refogue a cebola e o alho até dourar. Acrescente o peixe e refogue-o por alguns minutos. Adicione o leite de coco e a água. Tampe a panela e deixe ferver em fogo baixo, até o peixe ficar cozido. Salpique coentro e cebolinha.  
**Arroz:** Em uma panela aqueça o óleo e coloque o alho para dourar. Após dourá-lo acrescente o arroz e deixe "fritar". Acrescente água, o sal e deixe cozinhar como de costume. Reserve.  
**Farofa:** Em uma panela com óleo, doure o alho, acrescente o sal e farinha de mandioca mexendo por alguns minutos, apague o fogo e reserve.  
 Sirva o guisado de peixe com arroz, farofa, salada e fruta (previamente higienizada e porcionada).

  
 Regina Rodrigues da Silva  
 Nutricionista RT – CRN 2747  
 SAE/SEDUC – RO



**SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESTADO DE RONDÔNIA  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE**

**FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO ENSINO FUNDAMENTAL - REGULAR**

Nome: Ficha 88: Açaí com Banana e Farinha de Tapioca Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Medida caseira	Energia		Proteína (g)	Lipídeos (g)	Saturados (g)	Carboi- dratos (g)	Fibra Alimentar (g)	Cálcio (mg)	Magnésio (mg)	Ferro (mg)	Zinco (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)	Gorduras trans (g)	
					(kcal)	(kJ)														
Açaí, polpa, congelada	200,00	200,00	1,00	1 xícara	116,09	485,72	1,60	7,89	1,40	12,42	5,11	70,36	34,08	0,86	0,53	0,00	0,00	10,35	0,00	
Farinha de tapioca/beiju	50,00	50,00	1,00	3 clr de sopa	165,50	692,45	0,25	0,15	0,00	40,55	0,30	6,00	1,50	0,05	0,00	0,00	0,00	1,00	0,00	
Açúcar, cristal	15,00	15,00	1,00	1 clr de sopa	58,03	242,78	0,05	0,00	0,00	14,94	0,00	1,14	0,15	0,02	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
Leite, de vaca, integral, pó	20,00	20,00	20,00	1 clr de sopa cheia	99,33	415,60	5,08	5,38	3,26	7,84	0,00	178,05	15,49	0,10	0,55	72,21	0,00	64,60	0,19	
Banana, prata, crua	50,00	50,00	1,00	1/2 banana	49,12	205,54	0,63	0,03	0,00	12,98	1,02	3,78	13,15	0,19	0,07	0,00	10,80	0,00	0,00	
<b>Total</b>	<b>335,00</b>	<b>335,00</b>			<b>488,07</b>	<b>2042,10</b>	<b>7,61</b>	<b>13,45</b>	<b>4,66</b>	<b>88,72</b>	<b>6,43</b>	<b>259,33</b>	<b>64,36</b>	<b>1,23</b>	<b>1,15</b>	<b>72,21</b>	<b>10,80</b>	<b>75,95</b>	<b>0,19</b>	
<b>Informação nutricional em 100g</b>					145,69	609,58	2,27	4,02	1,39	26,48	1,92	77,41	19,21	0,37	0,34	21,56	3,22	22,67	0,06	
<b>Rendimento total (g)</b>	100,00																			
<b>Fator de cocção</b>	0,30																			


**Modo de preparo**

  
Regina Rodrigues da Silva  
Nutricionista RT – CRN 2747  
SAE/SEDUC – RO

Bata o açaí com a banana e o leite em pó no liquidificador, para obter uma consistência cremosa e adoce com açúcar. Sirva gelado com farinha de tapioca.

**SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESTADO DE RONDÔNIA  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE**

**FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO ENSINO MÉDIO - REGULAR**

Nome: Ficha 93: Macaxeira Cozida, Carne Moída e Café com Leite	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Medida caseira	Energia		Proteína (g)	Lipídeos (g)	Saturados (g)	Carboidratos (g)	Fibra Alimentar (g)	Cálcio (mg)	Magnésio (mg)	Ferro (mg)	Zinco (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)	Gorduras trans (g)	
					(kcal)	(kJ)														
<b>Ingredientes</b>																				
Mandioca, crua	80,00	80,00	1,00	1 unid. Média	121,13	506,82	0,90	0,24	0,08	28,94	1,50	12,15	35,60	0,22	0,16	0,00	13,22	1,72	0,00	
Carne, bovina, acém, moído, cru	40,00	40,00	1,00	3 clr de sopa	54,62	228,55	7,77	2,38	1,08	0,00	0,00	1,04	5,65	0,71	2,53	0,93	0,00	19,60	0,04	
Óleo, de soja	4,00	4,00	1,00	2 clr de café cheia	35,36	147,95	0,00	4,00	0,61	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,02	
Sal, dietético	1,00	1,00	1,00	1 clr de café	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	234,32	0,00	
Cebola, crua	3,00	3,00	1,00	1 clr de chá rasa	1,18	4,95	0,05	0,00	0,00	0,27	0,07	0,42	0,36	0,01	0,01	0,00	0,14	0,02	0,00	
Alho, cru	0,50	0,50	1,00	1/4 de um dente	0,57	2,37	0,04	0,00	0,00	0,12	0,02	0,07	0,11	0,00	0,00	0,00	0,00	0,03	0,00	
Tomate, com semente, cru	15,00	15,00	1,00	1 clr de sopa	2,30	9,62	0,16	0,03	0,02	0,47	0,18	1,04	1,58	0,04	0,02	0,00	3,18	0,15	0,00	
Cebolinha, crua	1,00	1,00	1,00	1 clr de café	0,20	0,82	0,02	0,00	0,00	0,03	0,04	0,80	0,25	0,01	0,00	0,00	0,32	0,02	0,00	
Café, pó, torrado	8,00	8,00	1,00	1 clr de sobrem.	34,40	143,93	1,18	0,96	0,00	5,26	4,10	8,56	13,28	0,65	0,04	0,00	0,00	0,09	0,00	
Leite, de vaca, integral	180,00	180,00	1,00	1 xícara	117,00	489,53	5,27	5,83	3,64	10,66	0,00	194,40	17,50	0,14	0,70	89,46	0,00	114,84	0,00	
Açúcar, cristal	15,00	15,00	1,00	1 clr de sopa	58,03	242,78	0,05	0,00	0,00	14,94	0,00	1,14	0,15	0,02	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
<b>Total</b>	<b>347,50</b>	<b>347,50</b>			<b>424,79</b>	<b>1777,32</b>	<b>15,44</b>	<b>13,44</b>	<b>5,42</b>	<b>60,69</b>	<b>5,90</b>	<b>219,62</b>	<b>74,47</b>	<b>1,79</b>	<b>3,47</b>	<b>90,39</b>	<b>16,86</b>	<b>370,78</b>	<b>0,06</b>	
<b>Informação nutricional em 100g</b>					122,24	511,46	4,44	3,87	1,56	17,46	1,70	63,20	21,43	0,52	1,00	26,01	4,85	106,70	0,02	
<b>Rendimento total (g)</b>	100,00																			
<b>Fator de cocção</b>	0,29																			
<b>Modo de preparo</b>																				
					<p><b>Mandioca:</b> Descasque a macaxeira, lave e cozinhe com sal em fogo baixo até amolecer. Apague o fogo e escorra a água.</p> <p><b>Carne moída:</b> em uma panela com óleo, refogue a carne moída com o alho e a cebola, acrescente o sal, tomate e a cebolinha e leve ao cozimento.</p> <p><b>Café com leite:</b> aqueça a água, adicione o açúcar e o pó de café e deixe levantar fervura. Apague o fogo, coe e adicione o leite.</p> <p>Sirva a mandioca e a carne moída acompanhada de café com leite.</p>															

**SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESTADO DE RONDÔNIA  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE**

**FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO ENSINO FUNDAMENTAL - REGULAR**

Nome: Ficha 96: Mingau do Norte com Biscoito Salgado	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Medida caseira	Energia		Proteína (g)	Lipídeos (g)	Saturados (g)	Carboi- dratos (g)	Fibra Alimentar (g)	Cálcio (mg)	Magnésio (mg)	Ferro (mg)	Zinco (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)	Gorduras trans (g)	
					(kcal)	(kJ)														
Ingredientes																				
Banana, da terra, crua	50,00	50,00	1,00	5 rodela médias	64,01	267,83	0,72	0,12	0,00	16,83	0,76	2,08	11,89	0,15	0,08	0,00	7,87	0,00	0,00	
Leite, de vaca, integral	180,00	180,00	1,00	1 xícara	117,00	489,53	5,27	5,83	3,64	10,66	0,00	194,40	17,50	0,14	0,70	89,46	0,00	114,84	0,00	
Açúcar, cristal	15,00	15,00	1,00	1 clr de sopa	58,03	242,78	0,05	0,00	0,00	14,94	0,00	1,14	0,15	0,02	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
Farinha de tapioca/beiju	30,00	30,00	1,00	2 clr de sopa	99,30	415,47	0,15	0,09	0,00	24,33	0,18	3,60	0,90	0,03	0,00	0,00	0,00	0,60	0,00	
Biscoito, salgado, cream cracker	30,00	30,00	1,00	6 unidades	129,52	541,91	3,02	4,33	1,32	20,62	0,75	6,00	11,92	0,66	0,34	0,00	0,00	256,31	0,54	
<b>Total</b>	<b>305,00</b>	<b>305,00</b>			<b>467,86</b>	<b>1957,52</b>	<b>9,21</b>	<b>10,37</b>	<b>4,96</b>	<b>87,38</b>	<b>1,70</b>	<b>207,21</b>	<b>42,36</b>	<b>1,01</b>	<b>1,12</b>	<b>89,46</b>	<b>7,87</b>	<b>371,75</b>	<b>0,54</b>	
<b>Informação nutricional em 100g</b>					153,40	641,81	3,02	3,40	1,62	28,65	0,56	67,94	13,89	0,33	0,37	29,33	2,58	121,88	0,18	
Rendimento total (g)	100,00																			
Fator de cocção	0,33																			

**Modo de preparar**

  
 Regina Rodrigues da Silva  
 Nutricionista RT – CRN 2747  
 SAE/SEDUC – RO

Coloque a farinha de tapioca de molho na água. Corte as bananas e cozinhe-as com ou sem as cascas. Ao finalizar o cozimento liquidifique-as com o leite e o açúcar. Leve ao fogo baixo por alguns minutos para homogeneizar. Acrescentar a farinha de tapioca aos demais ingredientes e leve-os ao fogo por alguns minutos. Sirva o mingau acompanhado de biscoito salgado.

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO - SEDUC  
SUBGERÊNCIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - SAE



**RONDÔNIA**  
Governador do Estado

CARDÁPIO – CRE

MODALIDADE DE ENSINO: Médio e EJA Médio.

PERÍODO DE ATENDIMENTO PROGRAMADO: 100 DIAS LETIVOS/ 1º SEMESTRE

1º SEMESTRE																
	HORARIO	SEGUNDA			TERÇA			QUARTA			QUINTA			SEXTA		
SEMANA 1	09h45min	Vaca Atolada, Arroz, Salada (couve refogada com Cenoura e Beterraba).			Vitamina de Açaí com Banana e Farinha de Tapioca			Arroz, frango com abóbora, farofa de banana Salada (Rúcula e Cenoura) e fruta (Melancia).			X-salada (Carne Moída, Alface e Tomate) e Suco de Fruta com Leite.			Macarrão com carne moída, salada (Alface, Tomate e Cenoura) e fruta (Banana).		
DIAS DA SEMANA		Energia		Proteína	Lipídeos	Saturados	Carboidratos	Fibra Alimentar	Cálcio	Magnésio	Ferro	Zinco	Retinol	Vit. C	Sódio	Gorduras trans (g)
		(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)	
Segunda		492	2056,77	21,29	13	3,33	71,47	4,43	68,33	72,96	2,11	4,82	2,98	45,43	160,05	0,17
Terça		428	1789,67	7,28	9	439,00	82,88	2,74	244,45	45,14	0,68	1,00	99,40	12,95	130,99	0
Quarta		586	2465,70	23,14	11	2,14	100,74	5,70	81,85	87,87	2,09	1,72	3,13	29,54	282,62	0,05
Quinta		636	2662,09	23,67	23	10,42	84,40	5,51	503,92	56,82	1,61	3,83	134,80	48,13	1032,71	0,58
Sexta		562	2350,39	20,42	12	2,60	94,36	6,26	49,19	73,28	2,78	4,16	2,89	36,77	343,39	0,09
Média semanal		540,71	-	19,16	13,49	91,50	86,77	4,93	189,55	67,21	1,85	3,11	48,64	34,56	389,95	0,18

1º SEMESTRE																
	HORÁRIO	SEGUNDA			TERÇA			QUARTA			QUINTA			SEXTA		
SEMANA 2	09h45min	Carne moída com vegetais (repolho e abóbora), arroz, feijão com couve e fruta (Tangerina).			Mingau de Arroz Doce com Castanha do Brasil			Carne em cubos, arroz, farofa de banana, salada (alface e cenoura)			Cachorro Quente Escolar (Tomate, cenoura e Milho) e Suco de Fruta (Maracujá).			Guisado de Peixe, arroz, farofa, Salada (Agião e Cenoura) e Fruta (Melancia).		
DIAS DA SEMANA		Energia		Proteína	Lipídeos	Saturados	Carboidratos	Fibra Alimentar	Cálcio	Magnésio	Ferro	Zinco	Retinol	Vit. C	Sódio	Gorduras trans (g)
		(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)	
Segunda		545	2281,17	24,44	12	2,78	85,57	11,12	117,12	136,24	5,17	5,32	2,89	79,09	264,40	0,09
Terça		564	2359,88	13,85	17	7,04	90,91	2,41	236,16	66,97	1,80	1,94	99,53	0,14	555,27	0,9
Quarta		555	2322,87	20,84	13	3,29	88,54	5,16	51,44	59,73	2,45	4,74	3,25	16,76	277,57	0,17
Quinta		469	1961,80	17,76	11	2,90	76,38	3,79	28,65	43,94	2,27	4,02	3,40	12,05	824,36	0,35
Sexta		534	2232,68	21,98	11	3,88	86,40	4,94	83,62	72,95	2,13	1,57	1,47	28,38	277,01	0,07
Média semanal		533,39	-	19,77	12,69	3,98	85,56	5,48	103,40	75,97	2,76	3,52	22,11	27,28	439,72	0,32

Regina Rodrigues da Silva  
Nutricionista RT – CRN 2747  
SAE/SEDUC – RO

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO - SEDUC  
SUBGERÊNCIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - SAE



**RONDÔNIA**  
Governador de Estado

CARDÁPIO – CRE

MODALIDADE DE ENSINO: Médio e EJA Médio.

PERÍODO DE ATENDIMENTO PROGRAMADO: 100 DIAS LETIVOS/ 1º SEMESTRE

1º SEMESTRE																
	HORÁRIO	SEGUNDA			TERÇA			QUARTA			QUINTA			SEXTA		
<b>SEMANA 3</b>	09h45min	Feijão com Charque, Couve e Abóbora, Arroz			Vitamina de Banana e Pão com Carne Moída e Alface.			Cozido de legumes (mandioca, Couve, Repolho e Abóbora), arroz e fruta (Tangerina).			Suco de Cupuaçu com Leite e Pão com Manteiga			Estrogonofe de Frango, Arroz, Salada (rúcula, tomate e cenoura) e Fruta (banana)		
DIAS DA SEMANA		Energia		Proteína	Lipídeos	Saturados	Carboidratos	Fibra Alimentar	Cálcio	Magnésio	Ferro	Zinco	Retinol	Vit. C	Sódio	Gorduras trans (g)
		(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)	
Segunda		561	2347,10	25,00	17	5,77	75,59	9,82	97,93	123,87	4,81	4,05	1,46	27,89	3174,99	0,44
Terça		610	2629,94	14,47	15	5,77	111,37	3,62	242,57	60,99	1,43	1,63	102,73	14,51	978,21	0,38
Quarta		493	2075,79	21,78	13	3,33	73,11	4,48	76,86	69,72	2,42	4,72	3,25	83,73	325,24	0,17
Quinta		457	1910,52	12,31	9	4,94	81,44	2,53	232,08	45,69	1,07	1,43	101,64	5,24	613,70	0,28
Sexta		515	2154,32	22,52	12	3,02	80,32	5,38	79,28	86,57	1,97	1,63	13,08	50,76	333,41	0,1
<b>Média semanal</b>		<b>527,20</b>	<b>-</b>	<b>19,22</b>	<b>13,28</b>	<b>4,57</b>	<b>84,37</b>	<b>5,17</b>	<b>145,74</b>	<b>77,37</b>	<b>2,34</b>	<b>2,69</b>	<b>44,43</b>	<b>36,43</b>	<b>1085,11</b>	<b>0,27</b>

1º SEMESTRE																
	HORÁRIO	SEGUNDA			TERÇA			QUARTA			QUINTA			SEXTA		
<b>SEMANA 4</b>	09h45min	Frango ao Molho com Legumes (Abóbora, Repolho e Couve), Arroz, Feijão e Fruta (Banana).			Salada de Frutas Escolar (abacate, banana, mamão, maçã e laranja) com Aveia.			Moqueca escolar, arroz, pirão, salada (Repolho, Couve e Cenoura) e Fruta (Melão).			Farofa de Ovo, Arroz com Cenoura Ralada e Suco de Fruta (Maracujá)			Sopa de Carne com Feijão, legumes (Couve, Cenoura e Batata).		
DIAS DA SEMANA		Energia		Proteína	Lipídeos	Saturados	Carboidratos	Fibra Alimentar	Cálcio	Magnésio	Ferro	Zinco	Retinol	Vit. C	Sódio	Gorduras trans (g)
		(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)	
Segunda		596	2491,75	27,43	12	2,38	96,34	10,40	92,57	140,08	3,83	2,84	2,57	51,63	290,79	0,05
Terça		427	1786,94	13,59	13	5,58	67,02	8,40	268,35	98,36	2,34	2,05	99,40	86,40	129,94	0
Quarta		536	2241,72	22,04	11	3,90	86,77	5,71	92,27	76,67	1,72	1,53	1,74	49,03	289,27	0,07
Quinta		573	2396,73	14,72	12	2,67	101,44	3,91	61,14	46,20	2,06	1,76	55,18	5,11	357,61	0,06
Sexta		568	2378,50	29,12	14	3,53	80,86	9,82	101,60	107,99	4,64	5,32	2,98	37,78	526,27	0,31
<b>Média semanal</b>		<b>539,95</b>	<b>-</b>	<b>21,38</b>	<b>12,54</b>	<b>3,61</b>	<b>86,49</b>	<b>7,65</b>	<b>123,19</b>	<b>93,86</b>	<b>2,92</b>	<b>2,70</b>	<b>32,37</b>	<b>45,99</b>	<b>318,78</b>	<b>0,10</b>

Regina Rodrigues da Silva  
Nutricionista RT – CRN 2747  
SAE/SEDUC – RO

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO - SEDUC  
SUBGERÊNCIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - SAE

CARDÁPIO – CRE  
MODALIDADE DE ENSINO: Médio e EJA Médio.  
PERÍODO DE ATENDIMENTO PROGRAMADO: 100 DIAS LETIVOS/ 2º SEMESTRE



2º SEMESTRE																
	HORÁRIO	SEGUNDA			TERÇA			QUARTA			QUINTA			SEXTA		
<b>SEMANA 1</b>	09h45min	Galinhada, Salada (Cenoura e Couve) e Fruta (Banana)			Macaxeira Cozida, Carne Moída e Café com Leite.			Frango Atolado, Arroz, Salada (couve Refogada) Fruta (Melancia)			Vitamina de Fruta (Mamão e Banana) e Biscoito Salgado.			Carne em Cubos, Arroz, Macarrão ao Alho e óleo, Salada jardineira (beterraba, cenoura e vagem).		
DIAS DA SEMANA		Energia		Proteína	Lipídeos	Saturados	Carboidratos	Fibra Alimentar	Cálcio	Magnésio	Ferro	Zinco	Retinol	Vit. C	Sódio	Gorduras trans (g)
		(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)	
Segunda		554	2362,52	19,81	18	4,54	83,61	5,74	55,31	80,02	1,51	1,93	4,90	52,47	284,03	0,07
Terça		532	2226,59	20,45	17	6,54	75,40	7,31	247,30	91,51	2,39	4,87	100,79	20,17	393,80	0,09
Quarta		500	2091,78	21,31	12	2,36	76,64	3,15	60,25	85,18	1,63	1,96	4,30	43,24	291,18	0,05
Quinta		496	2077,16	11,86	14	6,21	85,37	2,90	244,75	65,97	1,60	1,46	99,40	60,12	555,76	0,9
Sexta		536	2244,08	23,71	13	3,25	79,21	4,76	44,29	58,70	2,35	4,99	3,25	6,92	278,59	0,17
<b>Média semanal</b>		<b>523,87</b>	<b>-</b>	<b>19,43</b>	<b>14,60</b>	<b>4,58</b>	<b>80,05</b>	<b>4,77</b>	<b>130,38</b>	<b>76,28</b>	<b>1,90</b>	<b>3,04</b>	<b>42,53</b>	<b>36,58</b>	<b>360,67</b>	<b>0,26</b>

2º SEMESTRE																
	HORÁRIO	SEGUNDA			TERÇA			QUARTA			QUINTA			SEXTA		
<b>SEMANA 2</b>	09h45min	Estrogonofe de Carne, Arroz, Salada (Alface, Repolho, Tomate) e Suco de Fruta			Iogurte com Castanha e Biscoito Salgado.			Arroz com Filé de Peixe ao Molho, Farofa, Salada (Alface, Cenoura e Tomate) e Fruta (Laranja).			Sanduiche Natural e Suco de Fruta (Maracujá).			Risoto de Frango Desfiado com Legumes (Milho verde, cenoura e Batata) e Fruta (Banana).		
DIAS DA SEMANA		Energia		Proteína	Lipídeos	Saturados	Carboidratos	Fibra Alimentar	Cálcio	Magnésio	Ferro	Zinco	Retinol	Vit. C	Sódio	Gorduras trans (g)
		(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)	
Segunda		444	2183,45	20,79	15	4,21	77,04	2,92	41,84	47,27	2,34	4,72	13,20	24,25	330,97	0,22
Terça		445	1863,53	12,67	17	6,93	64,36	5,91	259,18	61,17	1,40	1,66	59,30	8,30	516,79	1,14
Quarta		529	2215,04	22,04	10	1,81	88,41	5,75	81,76	72,17	1,63	1,45	1,47	68,93	32,60	0,07
Quinta		348	1792,71	19,45	10	2,16	65,94	2,96	133,05	50,78	3,57	1,09	2,73	18,03	678,92	0,55
Sexta		517	2164,84	21,63	12	2,29	82,46	4,80	29,23	79,36	1,54	1,97	4,03	16,74	289,82	0,06
<b>Média semanal</b>		<b>456,94</b>	<b>-</b>	<b>19,32</b>	<b>12,64</b>	<b>3,48</b>	<b>75,64</b>	<b>4,47</b>	<b>109,01</b>	<b>62,15</b>	<b>2,10</b>	<b>2,18</b>	<b>16,15</b>	<b>27,25</b>	<b>369,82</b>	<b>0,41</b>

Regina Rodrigues da Silva  
Nutricionista RT – CRN 2747  
SAE/SEDUC – RO

## SUBGERÊNCIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - SAE

## CARDÁPIO – CRE

MODALIDADE DE ENSINO: Médio e EJA Médio.

PERÍODO DE ATENDIMENTO PROGRAMADO: 100 DIAS LETIVOS/ 2º SEMESTRE



## 2º SEMESTRE

2º SEMESTRE																
	HORÁRIO	SEGUNDA			TERÇA			QUARTA			QUINTA			SEXTA		
<b>SEMANA 3</b>	09h45min	Baião de três (carne, arroz e feijão), Salada (Alface e Tomate) e Fruta (Melancia).			Açaí com banana e Farinha de Tapioca.			Arroz Xadrez, Frango, Salada (Alface e Cenoura) e Fruta (Melancia).			Café com leite e pão com Carne Moída e Alface.			Arroz, Feijão, Carne moída, Salada (Alface, Tomate e Cenoura) e Fruta (Banana).		
DIAS DA SEMANA		Energia		Proteína	Lipídeos	Saturados	Carboidratos	Fibra Alimentar	Cálcio	Magnésio	Ferro	Zinco	Retinol	Vit. C	Sódio	Gorduras trans (g)
		(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)	
Segunda		545	2280,15	27,64	13	3,34	79,00	8,58	71,69	119,91	4,91	5,64	2,99	20,08	272,20	0,17
Terça		557	2330,82	10,17	16	6,29	97,62	6,43	348,74	72,15	1,29	1,42	108,32	10,80	108,25	0,28
Quarta		535	2239,22	28,37	11	2,13	80,86	9,26	84,83	135,54	4,17	2,51	2,86	24,71	276,73	0,05
Quinta		549	2298,64	17,49	16	6,09	82,84	7,16	243,65	59,51	2,18	2,72	102,10	2,61	858,07	0,32
Sexta		588	2464,00	23,48	12	2,73	99,24	11,24	78,79	139,56	4,99	5,26	2,89	34,58	263,91	0,09
<b>Média semanal</b>		<b>554,93</b>	-	<b>21,43</b>	<b>13,63</b>	<b>4,12</b>	<b>87,91</b>	<b>8,53</b>	<b>165,54</b>	<b>105,33</b>	<b>3,51</b>	<b>3,51</b>	<b>43,83</b>	<b>18,56</b>	<b>355,83</b>	<b>0,18</b>

## 2º SEMESTRE

2º SEMESTRE																
	HORÁRIO	SEGUNDA			TERÇA			QUARTA			QUINTA			SEXTA		
<b>SEMANA 4</b>	09h45min	Carne com Abóbora, Arroz, Salada Jardineira (Vagem, Beterraba, Batata) e Fruta (Banana).			Canja de Galinha (cenoura, batata doce e couve) e pão.			Baião de Dois com Peixe Assado, Vinagrete (Cebola e Tomate) e Fruta (Tangerina).			Mingau do Norte com Biscoito Salgado			Feijoada Escolar, Arroz, Farofa, Couve Refogada e Fruta (Laranja)		
DIAS DA SEMANA		Energia		Proteína	Lipídeos	Saturados	Carboidratos	Fibra Alimentar	Cálcio	Magnésio	Ferro	Zinco	Retinol	Vit. C	Sódio	Gorduras trans (g)
		(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)	
Segunda		544	2276,67	22,62	13	3,27	86,79	6,09	42,35	77,62	2,51	4,99	1,52	38,74	322,84	0,17
Terça		547	2288,53	24,36	11	2,46	86,26	6,39	64,45	118,27	2,01	2,33	5,79	29,41	616,87	0,22
Quarta		561	2345,83	29,33	10	1,85	89,03	11,22	98,28	146,24	4,73	2,44	1,74	59,50	372,87	0,04
Quinta		587	2454,11	11,82	14	6,24	107,29	2,20	233,19	52,31	1,47	1,43	99,40	7,87	555,38	0,9
Sexta		657	2748,67	26,33	17	5,75	98,83	12,56	123,15	127,28	4,38	4,08	1,46	76,36	3174,99	0,46
<b>Média semanal</b>		<b>579,06</b>	-	<b>22,89</b>	<b>13,06</b>	<b>3,91</b>	<b>93,64</b>	<b>7,69</b>	<b>112,28</b>	<b>104,34</b>	<b>3,02</b>	<b>3,05</b>	<b>21,98</b>	<b>42,38</b>	<b>1008,59</b>	<b>0,36</b>





SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO - SEDUC  
GERENCIA DE PROGRAMAS - GPROG  
SUBGERÊNCIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - SAE

**CADERNO DE FICHAS TÉCNICAS DE  
PREPARAÇÕES  
DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE/RO  
2021**



**ENSINO MÉDIO  
EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS – EJA**



**GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA  
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO  
GERÊNCIA DE PROGRAMAS - GPROG  
SUBGERÊNCIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – SAE**

**MARCOS ROCHA**  
GOVERNADOR DO ESTADO DE RONDÔNIA

**SUAMY VIVECANANDA LACERDA DE ABREU**  
SECRETÁRIO DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

**MARTA SOUZA COSTA BRITO**  
DIRETORA ADMINISTRATIVA E FINANCEIRA - DAF

**JAQUELINE DA SILVA ALMEIDA**  
GERENCIA DE PROGRAMAS - GPROG

**REGINA RODRIGUES DA SILVA**  
SUBGERENTE DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – SAE

**NUTRICIONISTAS:**

**SAE – Porto Velho:**

Regina Rodrigues da Silva – CRN7 2747 – RT

Aliane Martins Batista – CRN7 8473 – QT

Dêimila Rafaela Saraiva Sales – CRN7 10815– QT

Ingrid Janaína da Silva Guimarães – CRN7 3754 – QT

Maria Aucinete Nepomucena da Silva – CRN7 7569 – QT

Vládya Maria Matos de Souza – CRN 10567 -- QT

**CRE – Ji-Paraná**

Estefanie Queiroz da Silva – CRN7 6836 – QT

**CRE - CACOAL**


Júlia Souza Amaral - CRN/7-3891 - QT

**CRE - Vilhena**

Sâmia Silva de Souza Juvenal– CRN7 5973 – QT

**SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESTADO DE RONDONIA  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE**

**FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO ENSINO MÉDIO - REGULAR**

Nome: FICHA TÉCNICA 08: Cachorro Quente Escolar (Tomate, cenoura e Milho) e Suco de Fruta (Maracujá).	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Medida caseira	Energia		Proteína (g)	Lípidos (g)	Saturados (g)	Carboi- dratos (g)	Fibra Alimentar (g)	Cálcio (mg)	Magnésio (mg)	Ferro (mg)	Zinco (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)	Gorduras trans (g)	
					(kcal)	(kJ)														
<b>Ingredientes</b>																				
Carne, bovina, acém, moído, cru	50,00	50,00	1,00	2 clr de sopa cheia	68,28	285,69	9,71	2,97	1,35	0,00	0,00	1,31	7,07	0,88	3,17	1,16	0,00	24,50	0,05	
Pão, trigo, francês	75,00	75,00	1,00	1 unidade	224,86	940,80	5,97	2,33	0,75	43,98	1,73	11,82	19,10	0,75	0,57	2,24	0,00	485,76	0,28	
Cebola, crua	3,00	3,00	1,00	1 clr chá rasa	1,18	4,95	0,05	0,00	0,00	0,27	0,07	0,42	0,36	0,01	0,01	0,00	0,14	0,02	0,00	
Cebolinha, crua	1,00	1,00	1,00	1 clr de café	0,20	0,82	0,02	0,00	0,00	0,03	0,04	0,80	0,25	0,01	0,00	0,00	0,32	0,02	0,00	
Tomate, com semente, cru	20,00	20,00	1,00	1 clr de sopa cheia	3,07	12,83	0,22	0,03	0,02	0,63	0,23	1,39	2,11	0,05	0,03	0,00	4,24	0,20	0,00	
Cenoura, crua	20,00	20,00	1,00	1 clr de sopa cheia	6,83	28,56	0,26	0,03	0,00	1,53	0,64	4,51	2,25	0,04	0,04	0,00	1,02	0,67	0,00	
Tomate, extrato	15,00	15,00	1,00	1 clr de sopa rasa	9,14	38,24	0,37	0,03	0,00	2,24	0,42	4,36	4,40	0,31	0,06	0,00	2,70	74,69	0,00	
Milho, verde, cru	10,00	10,00	1,00	1 clr de sobr. cheia	13,82	57,81	0,66	0,06	0,02	2,86	0,39	0,16	3,26	0,04	0,05	0,00	0,00	0,11	0,00	
Alho, cru	0,50	0,50	1,00	1/4 dente	0,57	2,37	0,04	0,00	0,00	0,12	0,02	0,07	0,11	0,00	0,00	0,00	0,00	0,03	0,00	
Óleo, de soja	5,00	5,00	1,00	2 clr de café cheia	44,20	184,93	0,00	5,00	0,76	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,03	
Sal, dietético	1,00	1,00	1,00	1 clr de café rasa	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	234,32	0,00	
Maracujá, polpa, congelada	50,00	50,00	1,00	3 clr de sopa	19,38	81,09	0,41	0,09	0,00	4,80	0,25	2,30	4,85	0,15	0,09	0,00	3,63	4,05	0,00	
Açúcar, cristal	20,00	20,00	1,00	1 clr de sopa	77,37	323,71	0,06	0,00	0,00	19,92	0,00	1,52	0,20	0,03	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
<b>Total</b>	<b>270,50</b>	<b>270,50</b>			<b>468,88</b>	<b>1961,80</b>	<b>17,76</b>	<b>10,55</b>	<b>2,90</b>	<b>76,38</b>	<b>3,79</b>	<b>28,65</b>	<b>43,94</b>	<b>2,27</b>	<b>4,02</b>	<b>3,40</b>	<b>12,05</b>	<b>824,36</b>	<b>0,35</b>	
<b>Informação nutricional em 100g</b>					173,34	725,25	6,57	3,90	1,07	28,24	1,40	10,59	16,24	0,84	1,49	1,26	4,46	304,75	0,13	
<b>Rendimento total (g)</b>	100,00																			
<b>Fator de cocção</b>	0,37																			
<b>Modo de preparo</b>																				
 Regina Rodrigues da Silva Nutricionista RT – CRN 2747 SAE/SEDEC – RO				<p><b>Cachorro Quente:</b> Doure o alho e a cebola no óleo vegetal, acrescente o tomate e logo após a carne moída temperada. Após cozida acrescente a cenoura em cubos ou ralada, milho verde e o extrato de tomate. Por último acrescente a cebolinha e o coentro.</p> <p>Corte o pão, adicione o molho preparado com a carne.</p> <p><b>Suco de polpa:</b> Bater a polpa de fruta no liquidificador, juntamente com água e açúcar.</p> <p>Sirva o cachorro quente escolar acompanhado de suco de fruta.</p>																

**SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESTADO DE RONDONIA  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE**

**FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO ENSINO MÉDIO - REGULAR**

Nome: <b>FICHA TÉCNICA 10: Café com Leite e Pão com Carne Moída e Alface</b>	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Medida caseira	Energia		Proteína (g)	Lípidos (g)	Saturados (g)	Carboidratos (g)	Fibra Alimentar (g)	Cálcio (mg)	Magnésio (mg)	Ferro (mg)	Zinco (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)	Gorduras trans (g)	
					(kcal)	(kJ)														
<b>Ingredientes</b>																				
Tomate, com semente, cru	2,00	2,00	1,00	1 clr de café cheia	0,31	1,28	0,02	0,00	0,00	0,06	0,02	0,14	0,21	0,00	0,00	0,00	0,42	0,02	0,00	
Cebola, crua	1,00	1,00	1,00	1 clr de café rasa	0,39	1,65	0,02	0,00	0,00	0,09	0,02	0,14	0,12	0,00	0,00	0,00	0,05	0,01	0,00	
Carne, bovina, acém, moído, cru	20,00	20,00	1,00	2 clr de sopa	27,31	114,28	3,88	1,19	0,54	0,00	0,00	0,52	2,83	0,35	1,27	0,46	0,00	9,80	0,02	
Alface, lisa, crua	10,00	10,00	1,00	1 folha média	1,38	5,78	0,17	0,01	0,00	0,24	0,23	2,75	0,91	0,06	0,03	0,00	2,14	0,42	0,00	
Café, pó, torrado	10,00	10,00	1,00	1 clr de sobremesa	43,00	179,91	1,47	1,20	0,00	6,58	5,13	10,70	16,60	0,81	0,05	0,00	0,00	0,11	0,00	
Açúcar, cristal	20,00	20,00	1,00	1 clr de chá cheia	77,37	323,71	0,06	0,00	0,00	19,92	0,00	1,52	0,20	0,03	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
Leite, de vaca, integral	200,00	200,00	1,00	1 xicara	130,00	543,92	5,86	6,48	4,04	11,84	0,00	216,00	19,44	0,16	0,78	99,40	0,00	127,60	0,00	
Pão, trigo, francês	75,00	75,00	1,00	1 1/2 unidade	224,86	940,80	5,97	2,33	0,75	43,98	1,73	11,82	19,10	0,75	0,57	2,24	0,00	485,76	0,28	
Alho, cru	0,50	0,50	1,00	1/4 de um dente	0,57	2,37	0,04	0,00	0,00	0,12	0,02	0,07	0,11	0,00	0,00	0,00	0,00	0,03	0,00	
Óleo, de soja	5,00	5,00	1,00	2 clr de café cheia	44,20	184,93	0,00	5,00	0,76	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,03	
Sal, dietético	1,00	1,00	1,00	1 clr de café	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	234,32	0,00	
<b>Total</b>	<b>344,50</b>	<b>344,50</b>			<b>549,39</b>	<b>2298,64</b>	<b>17,49</b>	<b>16,21</b>	<b>6,09</b>	<b>82,84</b>	<b>7,16</b>	<b>243,65</b>	<b>59,51</b>	<b>2,18</b>	<b>2,72</b>	<b>102,10</b>	<b>2,61</b>	<b>858,07</b>	<b>0,32</b>	
<b>Informação nutricional em 100g</b>					159,47	667,24	5,08	4,71	1,77	24,05	2,08	70,73	17,28	0,63	0,79	29,64	0,76	249,08	0,09	
<b>Rendimento total (g)</b>	100,00																			
<b>Fator de cocção</b>	0,29																			

**Modo de preparo**

  
 Regina Rodrigues da Silva  
 Nutricionista RT – CRN 2747  
 SAE/SEDUC – RO

**Higienize o alface.**

**Carne moída:** Doure o alho e a cebola no óleo vegetal, acrescente a carne moída temperada e tomate até cozinhar.

Corte o pão e adicione o alface seguido da carne moída.

**Café:** Aqueça a água, adicionar o pó de café e o açúcar. Espere levantar fervura. Coe o café e adicione o leite frio ou morno.

Sirva o pão com carne moída e alface acompanhado da bebida.

**SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESTADO DE RONDONIA  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE**

**FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO ENSINO MÉDIO - REGULAR**

Nome: <b>FICHA TÉCNICA 12: Iogurte com Castanha e Biscoito Salgado</b>	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Medida caseira	Energia		Proteína (g)	Lípidos (g)	Saturados (g)	Carboidratos (g)	Fibra Alimentar (g)	Cálcio (mg)	Magnésio (mg)	Ferro (mg)	Zinco (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)	Gorduras trans (g)	
					(kcal)	(kJ)														
<b>Ingredientes</b>																				
Iogurte de qualquer sabor	200,00	200,00	1,00	1 xícara	197,38	825,84	6,92	6,94	3,96	29,24	4,26	241,86	23,04	0,18	0,88	59,30	8,30	89,56	0,24	
Castanha-do-Brasil, crua	5,00	5,00	1,00	2 unidades	32,15	134,51	0,73	3,17	0,77	0,75	0,40	7,32	18,26	0,12	0,21	0,00	0,00	0,05	0,00	
Biscoito, salgado, cream cracker	50,00	50,00	1,00	6 unidades	215,87	903,18	5,03	7,22	2,20	34,37	1,26	10,00	19,87	1,10	0,57	0,00	0,00	427,18	0,90	
<b>Total</b>	<b>255,00</b>	<b>255,00</b>			<b>445,39</b>	<b>1863,53</b>	<b>12,67</b>	<b>17,33</b>	<b>6,93</b>	<b>64,36</b>	<b>5,91</b>	<b>259,18</b>	<b>61,17</b>	<b>1,40</b>	<b>1,66</b>	<b>59,30</b>	<b>8,30</b>	<b>516,79</b>	<b>1,14</b>	
<b>Informação nutricional em 100g</b>					174,66	730,80	4,97	6,80	2,72	25,24	2,32	101,64	23,99	0,55	0,65	23,25	3,25	202,66	0,45	
<b>Rendimento total (g)</b>	100,00																			
<b>Fator de cocção</b>	0,39																			

**Modo de preparo**

  
Regina Rodrigues da Silva  
Nutricionista RT – CRN 2747  
SAE/SEDF – RO

Higienize as castanhas.  
Após a higienização, triture-as e acrescente ao iogurte.  
Sirva os biscoitos como acompanhamento.

**SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESTADO DE RONDONIA  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE**

**FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO ENSINO MÉDIO - REGULAR**


Nome: <b>FICHA TÉCNICA 15: Mingau de Arroz Doce com Castanha do Brasil</b>	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Medida caseira	Energia		Proteína (g)	Lípidos (g)	Saturados (g)	Carboidratos (g)	Fibra Alimentar (g)	Cálcio (mg)	Magnésio (mg)	Ferro (mg)	Zinco (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)	Gorduras trans (g)	
					(kcal)	(kJ)														
<b>Ingredientes</b>																				
Arroz, tipo 1, cru	30,00	30,00	1,00	2 clr sopa rasa	107,34	449,10	2,15	0,10	0,03	23,63	0,49	1,32	9,12	0,20	0,37	0,00	0,00	0,31	0,00	
Leite, de vaca, integral	200,00	200,00	1,00	1 xícara	130,00	543,92	5,86	6,48	4,04	11,84	0,00	216,00	19,44	0,16	0,78	99,40	0,00	127,60	0,00	
Açúcar, cristal	20,00	20,00	1,00	2 clr de sopa	77,37	323,71	0,06	0,00	0,00	19,92	0,00	1,52	0,20	0,03	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
Canela em pó	0,50	0,50	1,00	1 clr de café	1,31	5,46	0,02	0,02	0,00	0,40	0,27	0,00	0,08	0,19	0,01	0,13	0,14	0,13	0,00	
Castanha-do-Brasil, crua	5,00	5,00	1,00	1 unidade	32,15	134,51	0,73	3,17	0,77	0,75	0,40	7,32	18,26	0,12	0,21	0,00	0,00	0,05	0,00	
Biscoito, salgado, cream cracker	50,00	50,00	1,00	4 unidades	215,87	903,18	5,03	7,22	2,20	34,37	1,26	10,00	19,87	1,10	0,57	0,00	0,00	427,18	0,90	
<b>Total</b>	<b>305,50</b>	<b>305,50</b>			<b>564,03</b>	<b>2359,88</b>	<b>13,85</b>	<b>16,99</b>	<b>7,04</b>	<b>90,91</b>	<b>2,41</b>	<b>236,16</b>	<b>66,97</b>	<b>1,80</b>	<b>1,94</b>	<b>99,53</b>	<b>0,14</b>	<b>555,27</b>	<b>0,90</b>	
<b>Informação nutricional em 100g</b>					184,62	772,47	4,53	5,56	2,30	29,76	0,79	77,30	21,92	0,59	0,63	32,58	0,05	181,76	0,29	
<b>Rendimento total (g)</b>	100,00																			
<b>Fator de cocção</b>	0,33																			

**Modo de preparo**

**Mingau:** Cozinhe o arroz em água até que amoleça, acrescente o leite, a castanha e o açúcar e continue cozinhando em fogo baixo até engrossar. Sirva quente ou frio e salpique a canela em cima.  
Sirva acompanhado de biscoito.  
Obs.: Triture as Castanha-do-Brasil no liquidificador utilizando a opção "pulsar" do mesmo. Após obter a castanha triturada, adicione-as ao mingau.

**SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESTADO DE RONDONIA  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE**


**FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO ENSINO MÉDIO - REGULAR**

Nome: <b>FICHA TÉCNICA 17: Sanduiche Natural e Suco de Fruta (Maracujá)</b>	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Medida caseira	Energia		Proteína (g)	Lípidos (g)	Saturados (g)	Carbohidratos (g)	Fibra Alimentar (g)	Cálcio (mg)	Magnésio (mg)	Ferro (mg)	Zinco (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)	Gorduras trans (g)	
					(kcal)	(kJ)														
<b>Ingredientes</b>																				
Frango, peito, sem pele, cru	60,00	50,00	1,20	3 clr de sopa	59,58	249,28	10,76	1,51	0,55	0,00	0,00	3,68	15,63	0,22	0,33	1,00	0,00	28,00	0,01	
Pão de hambúrguer	75,00	75,00	1,00	1 1/2 unidade	209,25	875,50	7,13	3,25	0,82	37,09	1,58	103,50	15,75	2,49	0,50	0,00	0,00	359,25	0,52	
Cebola, crua	3,00	3,00	1,00	1 clr chá rasa	1,18	4,95	0,05	0,00	0,00	0,27	0,07	0,42	0,36	0,01	0,01	0,00	0,14	0,02	0,00	
Cebolinha, crua	1,00	1,00	1,00	1 clr de sobremesa	0,20	0,82	0,02	0,00	0,00	0,03	0,04	0,80	0,25	0,01	0,00	0,00	0,32	0,02	0,00	
Coentro	0,50	0,50	1,00	1/2 clr de café	1,40	5,84	0,11	0,02	0,00	0,26	0,05	6,23	3,47	0,21	0,02	1,46	2,83	1,06	0,00	
Tomate, com semente, cru	20,00	20,00	1,00	1 clr de sopa cheia	3,07	12,83	0,22	0,03	0,02	0,63	0,23	1,39	2,11	0,05	0,03	0,00	4,24	0,20	0,00	
Tomate, extrato	10,00	10,00	1,00	1 clr de sobremesa	6,09	25,49	0,24	0,02	0,00	1,50	0,28	2,91	2,93	0,21	0,04	0,00	1,80	49,79	0,00	
Alface, crespa, crua	20,00	20,00	1,00	2 folhas médias	2,14	8,94	0,27	0,03	0,00	0,34	0,37	7,60	2,19	0,08	0,05	0,00	3,12	0,68	0,00	
Alho, cru	0,50	0,50	1,00	1/4 dente	0,57	2,37	0,04	0,00	0,00	0,12	0,02	0,07	0,11	0,00	0,00	0,00	0,00	0,03	0,00	
Óleo, de soja	5,00	5,00	1,00	2 clr de café cheia	44,20	184,93	0,00	5,00	0,76	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,03	
Limão, tahiti, cru	3,00	3,00	1,00	1 clr de chá rasa	0,95	3,99	0,03	0,00	0,00	0,33	0,04	1,53	0,29	0,01	0,01	0,00	1,15	0,04	0,00	
Sal, dietético	1,00	1,00	1,00	1 clr rasa de café	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	234,32	0,00	0,00	
Açafrão	1,00	1,00	1,00	1 clr de café	0,00	12,97	0,11	0,06	0,02	0,65	0,04	1,11	2,64	0,11	0,01	0,27	0,81	1,48	0,00	
Maracujá, polpa, congelada	50,00	50,00	1,00	3 clr de sopa	19,38	81,09	0,41	0,09	0,00	4,80	0,25	2,30	4,85	0,15	0,09	0,00	3,63	4,05	0,00	
Açúcar, cristal	20,00	20,00	1,00	2 clr de sopa	0,00	323,71	0,06	0,00	0,00	19,92	0,00	1,52	0,20	0,03	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
<b>Total</b>	<b>270,00</b>	<b>260,00</b>			<b>348,00</b>	<b>1792,71</b>	<b>19,45</b>	<b>10,03</b>	<b>2,16</b>	<b>65,94</b>	<b>2,96</b>	<b>133,05</b>	<b>50,78</b>	<b>3,57</b>	<b>1,09</b>	<b>2,73</b>	<b>18,03</b>	<b>678,92</b>	<b>0,55</b>	
<b>Informação nutricional em 100g</b>					133,85	689,50	7,48	3,86	0,83	25,36	1,14	51,17	19,53	1,37	0,42	1,05	6,94	261,12	0,21	
<b>Rendimento total (g)</b>	100,00																			
<b>Fator de cocção</b>	0,38																			
<b>Modo de preparar</b>																				
		<p>Higienize os vegetais. Corte a alface fininha e o tomate em rodelas ou cubos.</p> <p><b>Frango:</b> Corte o frango em cubos, retirando a pele e aparas e adicione limão em sua superfície deixando por alguns minutos. Tempere o frango com açafrão, vinagre e sal, corte-o em pedaços e leve ao cozimento escorra e desfie. Refogue o frango desfiado com alho, óleo, cebola, tomate, extrato de tomate até que o refogado fique bem sequinho. Salpique cebolinha e coentro. Corte o pão e Recheie com o frango, alface e tomate em rodelas ou em cubos.</p> <p><b>Suco de fruta ou polpa:</b> Bata no liquidificador a polpa ou a fruta com a água gelada e açúcar. Sirva o sanduiche com suco de frutas.</p>																		



**SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESTADO DE RONDONIA  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE**

**FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO ENSINO MÉDIO - REGULAR**

Nome: FICHA TÉCNICA 18: Salada de Frutas Escolar (abacate, banana, mamão, maçã e laranja) com Aveia.	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Medida caseira	Energia		Proteína (g)	Lipídeos (g)	Saturados (g)	Carboidratos (g)	Fibra Alimentar (g)	Cálcio (mg)	Magnésio (mg)	Ferro (mg)	Zinco (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)	Gorduras trans (g)	
					(kcal)	(kJ)														
<b>Ingredientes</b>																				
Abacate, cru	40,00	40,00	1,00	1 clr de sopa cheio	38,46	160,92	0,50	3,36	0,92	2,41	2,53	3,17	5,87	0,08	0,09	0,00	3,46	0,00	0,00	
Banana, prata, crua	40,00	40,00	1,00	8 rodelaas pequenas	39,30	164,43	0,51	0,03	0,00	10,38	0,82	3,03	10,52	0,15	0,06	0,00	8,64	0,00	0,00	
Mamão, Papaia, cru	30,00	30,00	1,00	1 clr de sopa	12,05	50,40	0,14	0,04	0,00	3,13	0,31	6,73	6,65	0,06	0,02	0,00	24,66	0,49	0,00	
Maçã, Fuji, com casca, crua	30,00	30,00	1,00	2 clr de sopa rasa	16,65	69,68	0,09	0,00	0,00	4,55	0,40	0,58	0,61	0,03	0,00	0,00	0,72	0,00	0,00	
Laranja, pêra, crua	90,00	90,00	1,00	1/2 laranja média	33,10	138,48	0,94	0,11	0,00	8,05	0,69	19,70	7,75	0,08	0,05	0,00	48,36	0,00	0,00	
Leite, de vaca, integral	200,00	200,00	1,00	1 xícara	130,00	543,92	5,86	6,48	4,04	11,84	0,00	216,00	19,44	0,16	0,78	99,40	0,00	127,60	0,00	
Aveia, flocos, crua	40,00	40,00	1,00	2 clr de sopa cheia	157,53	659,10	5,57	3,40	0,62	26,65	3,65	19,16	47,50	1,78	1,05	0,00	0,54	1,85	0,00	
<b>Total</b>	<b>470,00</b>	<b>470,00</b>			<b>427,09</b>	<b>1786,94</b>	<b>13,59</b>	<b>13,41</b>	<b>5,58</b>	<b>67,02</b>	<b>8,40</b>	<b>268,35</b>	<b>98,35</b>	<b>2,34</b>	<b>2,05</b>	<b>99,40</b>	<b>86,38</b>	<b>129,94</b>	<b>0,00</b>	
<b>Informação nutricional em 100g</b>					90,87	380,20	2,89	2,85	1,19	14,26	1,79	57,10	20,93	0,50	0,44	21,15	18,38	27,65	0,00	
<b>Rendimento total (g)</b>	100,00																			
<b>Fator de cocção</b>	0,21																			
<b>Modo de preparo</b>																				
				Passe a manteiga no pão. Bata no liquidificador a polpa com o leite e o açúcar. Se preciso adicione um pouco de água. Sirva gelado acompanhado do pão.																

**SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESTADO DE RONDONIA  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE**

**FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO ENSINO MÉDIO - REGULAR**


Nome: <b>FICHA TÉCNICA 19: Suco de Cupuaçu com Leite e Pão com Manteiga</b>	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Medida caseira	Energia		Proteína (g)	Lípidos (g)	Saturados (g)	Carboidratos (g)	Fibra Alimentar (g)	Cálcio (mg)	Magnésio (mg)	Ferro (mg)	Zinco (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)	Gorduras trans (g)	
					(kcal)	(kJ)														
<b>Ingredientes</b>																				
Cupuaçu, polpa, congelada	50,00	50,00	1,00	3 clr de sopa	24,40	102,08	0,42	0,30	0,15	5,69	0,80	2,75	6,96	0,13	0,08	0,00	5,24	0,34	0,00	
Leite, de vaca, integral	200,00	200,00	1,00	1 xicara	130,00	543,92	5,86	6,48	4,04	11,84	0,00	216,00	19,44	0,16	0,78	99,40	0,00	127,60	0,00	
Açúcar, cristal	20,00	20,00	1,00	2 clr de sopa	77,37	323,71	0,06	0,00	0,00	19,92	0,00	1,52	0,20	0,03	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
Pão, trigo, francês	75,00	75,00	1,00	1 1/2 unidade	224,86	940,80	5,97	2,33	0,75	43,98	1,73	11,82	19,10	0,75	0,57	2,24	0,00	485,76	0,28	
Manteiga, sem sal	6,00	6,00	1,00	2 pontas de faca	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
<b>Total</b>	<b>351,00</b>	<b>351,00</b>			<b>456,63</b>	<b>1910,52</b>	<b>12,31</b>	<b>9,10</b>	<b>4,94</b>	<b>81,44</b>	<b>2,53</b>	<b>232,08</b>	<b>45,69</b>	<b>1,07</b>	<b>1,43</b>	<b>101,64</b>	<b>5,24</b>	<b>613,70</b>	<b>0,28</b>	
<b>Informação nutricional em 100g</b>					130,09	544,31	3,51	2,59	1,41	23,20	0,72	66,12	13,02	0,31	0,41	28,96	1,49	174,84	0,08	
<b>Rendimento total (g)</b>	100,00																			
<b>Fator de cocção</b>	0,28																			

**Modo de preparo**

Passa a margarina no pão.  
Bata no liquidificador a polpa com o leite e o açúcar. Se preciso adicione um pouco de água.  
Sirva gelado acompanhado do pão.

**SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESTADO DE RONDONIA  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE**

**FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO ENSINO MÉDIO - REGULAR**

Nome: <b>FICHA TÉCNICA 23: Vitamina de Fruta (Mamão e Banana) e Biscoito Salgado.</b>	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Medida caseira	Energia		Proteína (g)	Lípidos (g)	Saturados (g)	Carboidratos (g)	Fibra Alimentar (g)	Cálcio (mg)	Magnésio (mg)	Ferro (mg)	Zinco (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)	Gorduras trans (g)	
					(kcal)	(kJ)														
<b>Ingredientes</b>																				
Mamão, Papaia, cru	60,00	60,00	1,00	2 clr de sopa	24,09	100,81	0,27	0,07	0,00	6,26	0,63	13,45	13,31	0,12	0,04	0,00	49,32	0,98	0,00	
Banana, prata, crua	50,00	50,00	1,00	8 rodelaas pequenas	49,12	205,54	0,63	0,03	0,00	12,98	1,02	3,78	13,15	0,19	0,07	0,00	10,80	0,00	0,00	
Leite, de vaca, integral	200,00	200,00	1,00	1 xícara	130,00	543,92	5,86	6,48	4,04	11,84	0,00	216,00	19,44	0,16	0,78	99,40	0,00	127,60	0,00	
Açúcar, cristal	20,00	20,00	1,00	2 clr de sopa	77,37	323,71	0,06	0,00	0,00	19,92	0,00	1,52	0,20	0,03	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
Biscoito, salgado, cream cracker	50,00	50,00	1,00	6 unidades	215,87	903,18	5,03	7,22	2,20	34,37	1,26	10,00	19,87	1,10	0,57	0,00	0,00	427,18	0,90	
<b>Total</b>	<b>380,00</b>	<b>380,00</b>			<b>496,45</b>	<b>2077,16</b>	<b>11,86</b>	<b>13,81</b>	<b>6,24</b>	<b>85,37</b>	<b>2,90</b>	<b>244,75</b>	<b>65,97</b>	<b>1,60</b>	<b>1,46</b>	<b>99,40</b>	<b>60,12</b>	<b>555,76</b>	<b>0,90</b>	
Informação nutricional em 100g					130,65	546,62	3,12	3,63	1,64	22,47	0,76	64,41	17,36	0,42	0,39	26,16	15,82	146,25	0,24	
Rendimento total (g)	100,00																			
Fator de cocção	0,26																			
<b>Modo de preparo</b>																				
 <p>Higienize as frutas (Mamão e Banana) descasque, corte-as e bata no liquidificador com o leite e o açúcar. Sirva gelado com o biscoito salgado.</p>																				

**SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESTADO DE RONDONIA  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE**

**FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO ENSINO MÉDIO - REGULAR**

Nome: <b>FICHA TÉCNICA 24: Vitamina de Banana e Pão com Carne Moída e Alface</b>	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Medida caseira	Energia		Proteína (g)	Lípidos (g)	Saturados (g)	Carboi- dratos (g)	Fibra Alimentar (g)	Cálcio (mg)	Magnésio (mg)	Ferro (mg)	Zinco (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)	Gorduras trans (g)	
					(kcal)	(kJ)														
<b>Ingredientes</b>																				
Banana, prata, crua	60,00	60,00	1,00	6 rodela médias	58,95	246,65	0,76	0,04	0,00	15,57	1,23	4,54	15,77	0,23	0,09	0,00	12,95	0,00	0,00	
Leite, de vaca, integral	200,00	200,00	1,00	1 xícara	130,00	543,92	5,86	6,48	4,04	11,84	0,00	216,00	19,44	0,16	0,78	99,40	0,00	127,60	0,00	
Açúcar, cristal	20,00	20,00	1,00	2 clr de sopa	77,37	323,71	0,06	0,00	0,00	19,92	0,00	1,52	0,20	0,03	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
Pão, trigo, francês	75,00	75,00	1,00	1 1/2 unidade	224,86	940,80	5,97	2,33	0,75	43,98	1,73	11,82	19,10	0,75	0,57	2,24	0,00	485,76	0,28	
Manteiga, sem sal	6,00	6,00	1,00	2 pontas de faca	45,45	97,11	0,02	0,00	0,00	5,98	0,00	0,46	0,06	0,01	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
Cebola, crua	1,00	1,00	1,00	1 clr de café rasa	0,39	2,72	0,03	0,03	0,02	0,06	0,00	1,08	0,10	0,00	0,00	0,50	0,00	0,64	0,00	
Tomate, com semente, cru	2,00	2,00	1,00	1 clr de café cheia	0,31	32,37	0,01	0,00	0,00	1,99	0,00	0,15	0,02	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
Carne, bovina, acém, moído, cru	20,00	20,00	1,00	2 clr de sopa	27,31	250,88	1,59	0,62	0,20	11,73	0,46	3,15	5,09	0,20	0,15	0,60	0,00	129,53	0,07	
Alho, cru	0,50	0,50	1,00	1/4 dente	0,57	2,37	0,04	0,00	0,00	0,12	0,02	0,07	0,11	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,03	
Óleo, de soja	5,00	5,00	1,00	2 clr de café cheia	44,20	184,93	0,00	5,00	0,76	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,03	
Sal, dietético	1,00	1,00	1,00	1 clr de café rasa	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	234,32	0,00	
Alface, crespa, crua	10,00	10,00	1,00	01 folhas média	1,07	4,47	0,13	0,02	0,00	0,17	0,18	3,80	1,10	0,04	0,03	0,00	1,56	0,34	0,00	
<b>Total</b>	<b>400,50</b>	<b>400,50</b>			<b>610,48</b>	<b>2629,94</b>	<b>14,47</b>	<b>14,52</b>	<b>5,77</b>	<b>111,37</b>	<b>3,62</b>	<b>242,57</b>	<b>60,99</b>	<b>1,43</b>	<b>1,63</b>	<b>102,73</b>	<b>14,51</b>	<b>978,21</b>	<b>0,38</b>	
<b>Informação nutricional em 100g</b>					152,43	656,66	3,61	3,62	1,44	27,81	0,90	60,57	15,23	0,36	0,41	25,65	3,62	244,25	0,09	
<b>Rendimento total (g)</b>	100,00																			
<b>Fator de cocção</b>	0,25																			

**Modo de preparo**

  
Regina Rodrigues da Silva  
Nutricionista RT – CRN 2747  
SAE/SEDEC – RO

Higienize a fruta e a alface.


**Vitamina:** Descasque a Banana. Bata no liquidificador com o leite e o açúcar.

**Carne moída:** Doure o alho e a cebola no óleo vegetal, acrescente o tomate e logo depois a carne moída temperada, deixe no fogo até cozinhar. Corte o pão e acrescente a alface seguido da carne moída.

Sirva a vitamina gelada acompanhada do pão com carne moída.


**SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESTADO DE RONDONIA  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE**

**FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO ENSINO MÉDIO - REGULAR**

Nome: <b>FICHA TÉCNICA 26: Vitamina de Açaí com Banana e Farinha de Tapioca</b>	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Medida caseira	Energia		Proteína (g)	Lípidos (g)	Saturados (g)	Carboidratos (g)	Fibra Alimentar (g)	Cálcio (mg)	Magnésio (mg)	Ferro (mg)	Zinco (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)	Gorduras trans (g)	
					(kcal)	(kJ)														
<b>Ingredientes</b>																				
Açaí, polpa, congelada	50,00	50,00	1,00	3 clr de sopa	29,02	121,43	0,40	1,97	0,35	3,10	1,28	17,59	8,52	0,22	0,13	0,00	0,00	2,59	0,00	
Banana, prata, crua	60,00	60,00	1,00	10 rodela médias	58,95	246,65	0,76	0,04	0,00	15,57	1,23	4,54	15,77	0,23	0,09	0,00	12,95	0,00	0,00	
Leite, de vaca, integral	200,00	200,00	1,00	1 xícara	130,00	543,92	5,86	6,48	4,04	11,84	0,00	216,00	19,44	0,16	0,78	99,40	0,00	127,60	0,00	
Açúcar, cristal	20,00	20,00	1,00	2 clr de sopa	77,37	323,71	0,06	0,00	0,00	19,92	0,00	1,52	0,20	0,03	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
Farinha de tapioca/beiju	40,00	40,00	1,00	2 clr de sopa cheia	132,40	553,96	0,20	0,12	0,00	32,44	0,24	4,80	1,20	0,04	0,00	0,00	0,00	0,80	0,00	
<b>Total</b>	<b>370,00</b>	<b>370,00</b>			<b>427,74</b>	<b>1789,67</b>	<b>7,28</b>	<b>8,61</b>	<b>4,39</b>	<b>82,88</b>	<b>2,74</b>	<b>244,45</b>	<b>45,14</b>	<b>0,68</b>	<b>1,00</b>	<b>99,40</b>	<b>12,95</b>	<b>130,99</b>	<b>0,00</b>	
Informação nutricional em 100g					115,61	483,69	1,97	2,33	1,19	22,40	0,74	66,07	12,20	0,18	0,27	26,86	3,50	35,40	0,00	
Rendimento total (g)	100,00																			
Fator de cocção	0,27																			
<b>Modo de preparo</b>																				
				Bata no liquidificador o açaí, o açúcar, o leite e a banana. Por último acrescente a farinha de tapioca (não bater).																


**SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESTADO DE RONDONIA  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE**

**FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO ENSINO MÉDIO - REGULAR**

Nome: <b>FICHA TÉCNICA 28: X-salada (Carne Moída, Alface e Tomate) e Suco de Fruta com Leite.</b>	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Medida caseira	Energia		Proteína (g)	Lipídeos (g)	Saturados (g)	Carboi- dratos (g)	Fibra Alimentar (g)	Cálcio (mg)	Magnésio (mg)	Ferro (mg)	Zinco (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)	Gorduras trans (g)	
					(kcal)	(kJ)														
<b>Ingredientes</b>																				
Goiaba, vermelha, com casca, crua	50,00	50,00	1,00	1 unidade pequena	27,08	113,32	0,54	0,22	0,05	6,50	3,11	2,23	3,45	0,09	0,07	0,00	40,30	0,00	0,00	
Leite, de vaca, integral	200,00	200,00	1,00	1 xícara	130,00	543,92	5,86	6,48	4,04	11,84	0,00	216,00	19,44	0,16	0,78	99,40	0,00	127,60	0,00	
Açúcar, cristal	20,00	20,00	1,00	2 clr de sopa	77,37	323,71	0,06	0,00	0,00	19,92	0,00	1,52	0,20	0,03	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
Pão, trigo, francês	75,00	75,00	1,00	1 1/2 unidade	224,86	940,80	5,97	2,33	0,75	43,98	1,73	11,82	19,10	0,75	0,57	2,24	0,00	485,76	0,28	
Queijo, mozzarella	30,00	30,00	1,00	2 fâtiãs pequenas	98,96	414,05	6,79	7,55	4,26	0,91	0,00	262,51	7,07	0,09	1,06	32,70	0,00	174,30	0,26	
Alface, cresspa, crua	20,00	20,00	1,00	2 folhas médias	2,14	8,94	0,27	0,03	0,00	0,34	0,37	7,60	2,19	0,08	0,05	0,00	3,12	0,68	0,00	
Cebola, crua	1,00	1,00	1,00	1 clr de sopa rasa	0,39	1,65	0,02	0,00	0,00	0,09	0,02	0,14	0,12	0,00	0,00	0,00	0,05	0,01	0,00	
Tomate, com semente, cru	2,00	2,00	1,00	1 clr de sopa cheia	0,31	1,28	0,02	0,00	0,00	0,06	0,02	0,14	0,21	0,00	0,00	0,00	0,42	0,02	0,00	
Tomate, com semente, cru	20,00	20,00	1,00	1 clr de sopa cheia	3,07	12,83	0,22	0,03	0,02	0,63	0,23	1,39	2,11	0,05	0,03	0,00	4,24	0,20	0,00	
Carne, bovina, acém, moído, cru	20,00	20,00	1,00	2 clr de sopa	27,31	114,28	3,88	1,19	0,54	0,00	0,00	0,52	2,83	0,35	1,27	0,46	0,00	9,80	0,02	
Alho, cru	0,50	0,50	1,00	1/4 dente	0,57	2,37	0,04	0,00	0,00	0,12	0,02	0,07	0,11	0,00	0,00	0,00	0,00	0,03	0,00	
Óleo, de soja	5,00	5,00	1,00	2 clr de café cheia	44,20	184,93	0,00	5,00	0,76	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,03	
Sal, dietético	1,00	1,00	1,00	1 clr de café rasa	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	234,32	0,00	
<b>Total</b>	<b>438,00</b>	<b>438,00</b>			<b>636,26</b>	<b>2662,09</b>	<b>23,67</b>	<b>22,84</b>	<b>10,42</b>	<b>84,40</b>	<b>5,51</b>	<b>503,92</b>	<b>56,82</b>	<b>1,61</b>	<b>3,83</b>	<b>134,80</b>	<b>48,13</b>	<b>1032,71</b>	<b>0,58</b>	
<b>Informação nutricional em 100g</b>					145,26	607,78	5,41	5,22	2,38	19,27	1,26	115,05	12,97	0,37	0,87	30,78	10,99	235,78	0,13	
<b>Rendimento total (g)</b>	100,00																			
<b>Fator de cocção</b>	0,23																			
<b>Modo de preparo</b>																				
				<p><b>Carne moída:</b> Doure o alho e a cebola no óleo vegetal, acrescente o tomate e logo depois a carne moída temperada, deixe no fogo até cozinhar. Higienize o tomate e a alface.</p> <p>Corte o pão, acrescente o queijo, tomate, alface e a carne moída.</p> <p><b>Suco de Fruta:</b> Bata no liquidificador a polpa, acrescentando açúcar e o leite.</p> <p>Sirva o sanduíche acompanhado de suco.</p>																

**SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESTADO DE RONDONIA  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE**

**FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO ENSINO MÉDIO - REGULAR**

Nome: <b>FICHA TÉCNICA 29: Arroz Xadrez, Frango, Salada (Alface e Cenoura) e Fruta (Melancia).</b>	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Medida caseira	Energia		Proteína (g)	Lípidos (g)	Saturados (g)	Carboi- dratos (g)	Fibra Alimentar (g)	Cálcio (mg)	Magnésio (mg)	Ferro (mg)	Zinco (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)	Gorduras trans (g)	
					(kcal)	(kJ)														
<b>Ingredientes</b>																				
Frango, peito, sem pele, cru	80,00	70,00	1,14	03 clr de sopa cheia	83,41	348,99	15,07	2,11	0,77	0,00	0,00	5,15	21,88	0,30	0,46	1,40	0,00	39,20	0,01	
Arroz, tipo 1, cru	60,00	60,00	1,00	02 clr de servir	214,67	898,19	4,30	0,20	0,06	47,26	0,98	2,65	18,23	0,41	0,73	0,00	0,00	0,61	0,00	
Feijão, carioca, cru	35,00	35,00	1,00	01 concha peq. Rasa	115,16	481,83	6,99	0,44	0,07	21,43	6,45	42,90	73,48	2,80	1,02	0,00	0,00	0,00	0,00	
Pimentão, verde, cru	3,00	3,00	1,00	01 clr de chá rasa	0,64	2,67	0,03	0,00	0,00	0,15	0,08	0,26	0,23	0,01	0,00	0,00	3,01	0,00	0,00	
Pimentão, vermelho, cru	3,00	3,00	1,00	01 clr de chá rasa	0,70	2,92	0,03	0,00	0,00	0,16	0,05	0,19	0,33	0,01	0,00	0,00	4,75	0,00	0,00	
Cebola, crua	3,00	3,00	1,00	01 clr de chá rasa	1,18	4,95	0,05	0,00	0,00	0,27	0,07	0,42	0,36	0,01	0,01	0,00	0,14	0,02	0,00	
Cebolinha, crua	1,00	1,00	1,00	01 clr de chá	0,20	0,82	0,02	0,00	0,00	0,03	0,04	0,80	0,25	0,01	0,00	0,00	0,32	0,02	0,00	
Coentro	0,50	0,50	1,00	1/2 clr decafé	1,40	5,84	0,11	0,02	0,00	0,26	0,05	6,23	3,47	0,21	0,02	1,46	2,83	1,06	0,00	
Vagem, crua	10,00	10,00	1,00	1/2 clr de sopa	2,49	10,42	0,18	0,02	0,00	0,53	0,24	4,11	1,78	0,04	0,03	0,00	0,12	0,00	0,00	
Tomate, com semente, cru	10,00	10,00	1,00	01 clr de sobremesa	1,53	6,42	0,11	0,02	0,01	0,31	0,12	0,69	1,05	0,02	0,01	0,00	2,12	0,10	0,00	
Alho, cru	0,50	0,50	1,00	1/4 de um dente	0,57	2,37	0,04	0,00	0,00	0,12	0,02	0,07	0,11	0,00	0,00	0,00	0,00	0,03	0,00	
Sal, dietético	1,00	1,00	1,00	01 clr de café rasa	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	234,32	0,00	
Óleo, de soja	8,00	8,00	1,00	01 clr de chá	70,72	295,89	0,00	8,00	1,22	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,04	
Alface, crespa, crua	20,00	20,00	1,00	2 folhas médias	2,14	8,94	0,27	0,03	0,00	0,34	0,37	7,60	2,19	0,08	0,05	0,00	3,12	0,68	0,00	
Cenoura, crua	20,00	20,00	1,00	01 clr de sopa cheia	6,83	28,56	0,26	0,03	0,00	1,53	0,64	4,51	2,25	0,04	0,04	0,00	1,02	0,67	0,00	
Melancia, crua	100,00	100,00	1,00	1 fatia pequena	32,61	136,43	0,88	0,00	0,00	8,14	0,12	7,72	9,63	0,23	0,10	0,00	6,15	0,00	0,00	
Limão, tahiti, cru	3,00	3,00	1,00	1 clr de café	0,95	3,99	0,03	0,00	0,00	0,33	0,04	1,53	0,29	0,01	0,01	0,00	1,15	0,04	0,00	
<b>Total</b>	<b>215,00</b>	<b>205,00</b>			<b>535,19</b>	<b>2239,22</b>	<b>28,37</b>	<b>10,90</b>	<b>2,13</b>	<b>80,86</b>	<b>9,25</b>	<b>84,83</b>	<b>135,54</b>	<b>4,17</b>	<b>2,51</b>	<b>2,86</b>	<b>24,71</b>	<b>276,73</b>	<b>0,05</b>	
<b>Informação nutricional em 100g</b>					261,07	1092,30	13,84	5,32	1,04	39,45	4,51	41,38	66,12	2,03	1,22	1,40	12,06	134,99	0,02	
<b>Rendimento total (g)</b>	100,00																			
<b>Fator de cocção</b>	0,49																			
<b>Modo de preparo</b>																				
				<p>Higienize os vegetais. <b>Frango:</b> limpe e tempere com limão. Pique o frango em cubinhos, alho e sal e reserve e depois refogue até dourar. Pique também a cebola, tomate, os pimentões, a vagem e o coentro. Cozinhe-os por 5 minutos.</p> <p><b>Arroz:</b> Em uma panela aqueça o óleo e coloque o alho para dourar. Após acrescente o arroz e deixe "fritar". Acrescente água, o sal, os pimentões, a cebola, a cebolinha, o coentro e o frango, deixe cozinhar por 15 minutos.</p> <p><b>Salada:</b> Corte o alface em tiras, rale a cenoura. Misture tudo e tempere com limão.</p> <p>Sirva o Arroz Xadrez com Salada e fruta, previamente higienizada.</p>																



**SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESTADO DE RONDONIA  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE**

**FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO ENSINO MÉDIO - REGULAR**

Nome: FICHA TÉCNICA 30: Arroz, Feijão, Carne Moída, Salada (alface, tomate e cenoura) e Fruta	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Medida caseira	Energia		Proteína (g)	Lípidos (g)	Saturados (g)	Carboidratos (g)	Fibra Alimentar (g)	Cálcio (mg)	Magnésio (mg)	Ferro (mg)	Zinco (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)	Gorduras trans (g)	
					(kcal)	(kJ)														
<b>Ingredientes</b>																				
Arroz, tipo 1, cru	60,00	60,00	1,00	02 clr de servir	214,67	898,19	4,30	0,20	0,06	47,26	0,98	2,65	18,23	0,41	0,73	0,00	0,00	0,61	0,00	
Carne, bovina, acém, moído, cru	50,00	50,00	1,00	03 clr de servir	68,28	285,69	9,71	2,97	1,35	0,00	0,00	1,31	7,07	0,88	3,17	1,16	0,00	24,50	0,05	
Cenoura, crua	30,00	30,00	1,00	02 clr de sopa rasa	10,24	42,85	0,40	0,05	0,00	2,30	0,96	6,76	3,37	0,06	0,07	0,00	1,54	1,00	0,00	
Alface, crespa, crua	20,00	20,00	1,00	2 folhas médias	2,14	8,94	0,27	0,03	0,00	0,34	0,37	7,60	2,19	0,08	0,05	0,00	3,12	0,68	0,00	
Tomate, com semente, cru	20,00	20,00	1,00	01 clr de sobremesa	3,07	12,83	0,22	0,03	0,02	0,63	0,23	1,39	2,11	0,05	0,03	0,00	4,24	0,20	0,00	
Feijão, carioca, cru	35,00	35,00	1,00	01 concha peq. Rasa	115,16	481,83	6,99	0,44	0,07	21,43	6,45	42,90	73,48	2,80	1,02	0,00	0,00	0,00	0,00	
Coentro	0,50	0,50	1,00	1/2 clr de café	1,40	5,84	0,11	0,02	0,00	0,26	0,05	6,23	3,47	0,21	0,02	1,46	2,83	1,06	0,00	
Cebola, crua	3,00	3,00	1,00	01 clr de chá cheia	1,18	4,95	0,05	0,00	0,00	0,27	0,07	0,42	0,36	0,01	0,01	0,00	0,14	0,02	0,00	
Cebolinha, crua	1,00	1,00	1,00	01 clr de chá	0,20	0,82	0,02	0,00	0,00	0,03	0,04	0,80	0,25	0,01	0,00	0,00	0,32	0,02	0,00	
Óleo, de soja	8,00	8,00	1,00	01 clr de chá	70,72	295,89	0,00	8,00	1,22	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,04	
Alho, cru	0,50	0,50	1,00	1/4 de um dente	0,57	2,37	0,04	0,00	0,00	0,12	0,02	0,07	0,11	0,00	0,00	0,00	0,00	0,03	0,00	
Sal, dietético	1,00	1,00	1,00	01 clr de café	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	234,32	0,00	
Banana, prata, crua	100,00	100,00	1,00	01 und grande	98,25	411,08	1,27	0,07	0,00	25,96	2,04	7,56	26,29	0,38	0,15	0,00	21,59	0,00	0,00	
Açúcar	1,00	1,00	1,00	01 clr de café	3,10	12,97	0,11	0,06	0,02	0,65	0,04	1,11	2,64	0,11	0,01	0,27	0,81	1,48	0,00	
<b>Total</b>	<b>330,00</b>	<b>330,00</b>			<b>588,97</b>	<b>2464,23</b>	<b>23,48</b>	<b>11,89</b>	<b>2,73</b>	<b>99,24</b>	<b>11,24</b>	<b>78,79</b>	<b>139,56</b>	<b>4,99</b>	<b>5,26</b>	<b>2,89</b>	<b>34,58</b>	<b>263,91</b>	<b>0,09</b>	
<b>Informação nutricional em 100g</b>					<b>178,47</b>	<b>746,74</b>	<b>7,12</b>	<b>3,60</b>	<b>0,83</b>	<b>30,07</b>	<b>3,41</b>	<b>23,88</b>	<b>42,29</b>	<b>1,51</b>	<b>1,59</b>	<b>0,88</b>	<b>10,48</b>	<b>79,97</b>	<b>0,03</b>	
<b>Rendimento total (g)</b>	<b>100,00</b>																			
<b>Fator de cocção</b>	<b>0,30</b>																			

**Modo de preparo**



Regina Rodrigues da Silva  
Nutricionista RT – CRN 2747  
SAE/SEEDUC – RO

Higienize os vegetais e a fruta.  
Faça o arroz como de costume.  
Cozinhe o feijão previamente, até que fique 'al dente', reserve. Em uma panela aqueça o óleo e coloque o alho para dourar. Após acrescente o feijão pré-cozido com o caldo, o açúcar e refogue. Acrescente água, o sal e deixe cozinhar como de costume. Salpique cebolinha e coentro por último.  
**Carne moída:** Doure o alho e a cebola no óleo vegetal, acrescente a carne moída temperada e tomate até cozinhar. Junte o arroz com os ovos, carne moída e misture com os temperos (coentro e cebolinha).  
**Salada:** Rale a cenoura e corte o tomate em rodéias. Tempere a gosto.  
Sirva o arroz e o feijão com o ovo mexido e carne moída acompanhado da salada (cenoura e tomate) e a fruta.

**SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESTADO DE RONDONIA  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE**

**FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO ENSINO MÉDIO - REGULAR**

Nome: <b>FICHA TÉCNICA 32: Arroz, Frango com Abóbora, Farofa de Banana, Salada (Rúcula e Cenoura) e Fruta (Melancia).</b>	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Medida caseira	Energia		Proteína (g)	Lípidos (g)	Saturados (g)	Carboidratos (g)	Fibra Alimentar (g)	Cálcio (mg)	Magnésio (mg)	Ferro (mg)	Zinco (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)	Gorduras trans (g)	
					(kcal)	(kJ)														
Frango, peito, sem pele, cru	80,00	70,00	1,14	02 clr de servir cheia	83,41	348,99	15,07	2,11	0,77	0,00	0,00	5,15	21,88	0,30	0,46	1,40	0,00	39,20	0,01	
Arroz, tipo 1, cru	60,00	60,00	1,00	02 clr de servir	214,67	898,19	4,30	0,20	0,06	47,26	0,98	2,65	18,23	0,41	0,73	0,00	0,00	0,61	0,00	
Farinha, de mandioca, torrada	30,00	30,00	1,00	02 clr de sopa cheia	109,58	458,49	0,37	0,09	0,03	26,76	1,96	22,66	12,00	0,36	0,11	0,00	0,00	3,09	0,00	
Abóbora, cabotian, crua	20,00	20,00	1,00	1/2 clr de sopa cheia	7,72	32,30	0,35	0,11	0,02	1,67	0,43	3,59	1,76	0,07	0,06	0,00	1,02	0,00	0,00	
Tomate, com semente, cru	10,00	10,00	1,00	01 clr de sopa cheia	1,53	6,42	0,11	0,02	0,01	0,31	0,12	0,69	1,05	0,02	0,01	0,00	2,12	0,10	0,00	
Coentro	0,50	0,50	1,00	1/2 clr de café	1,40	5,84	0,11	0,02	0,00	0,26	0,05	6,23	3,47	0,21	0,02	1,46	2,83	1,06	0,00	
Cebola, crua	3,00	3,00	1,00	01 clr de chá rasa	1,18	4,95	0,05	0,00	0,00	0,27	0,07	0,42	0,36	0,01	0,01	0,00	0,14	0,02	0,00	
Cebolinha, crua	1,00	1,00	1,00	01 clr de chá	0,20	0,82	0,02	0,00	0,00	0,03	0,04	0,80	0,25	0,01	0,00	0,00	0,32	0,02	0,00	
Banana, da terra, crua	30,00	30,00	1,00	02 rodela pequena	38,41	160,70	0,43	0,07	0,00	10,10	0,46	1,25	7,14	0,09	0,05	0,00	4,72	0,00	0,00	
Milho, verde, cru	10,00	10,00	1,00	01 clr de sopa rasa	13,82	57,81	0,66	0,06	0,02	2,86	0,39	0,16	3,26	0,04	0,05	0,00	0,00	0,11	0,00	
Limão, tahiti, cru	3,00	3,00	1,00	01 clr de chá rasa	0,95	3,99	0,03	0,00	0,00	0,33	0,04	1,53	0,29	0,01	0,01	0,00	1,15	0,04	0,00	
Óleo, de soja	8,00	8,00	1,00	01 clr de chá	70,72	295,89	0,00	8,00	1,22	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,04	
Alho, cru	0,50	0,50	1,00	1/4 de um dente	0,57	2,37	0,04	0,00	0,00	0,12	0,02	0,07	0,11	0,00	0,00	0,00	0,00	0,03	0,00	
Sal, dietético	1,00	1,00	1,00	01 clr de café	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	234,32	0,00	
Açúcar	1,00	1,00	1,00	01 clr de café	0,00	12,97	0,11	0,06	0,02	0,65	0,04	1,11	2,64	0,11	0,01	0,27	0,81	1,48	0,00	
Rúcula, crua	20,00	20,00	1,00	03 ramos	2,63	10,99	0,35	0,02	0,00	0,44	0,35	23,31	3,56	0,19	0,05	0,00	9,26	1,88	0,00	
Cenoura, crua	20,00	20,00	1,00	01 clr de sopa cheia	6,83	28,56	0,26	0,03	0,00	1,53	0,64	4,51	2,25	0,04	0,04	0,00	1,02	0,67	0,00	
Melancia, crua	100,00	100,00	1,00	1 fatia pequena	32,61	136,43	0,88	0,00	0,00	8,14	0,12	7,72	9,63	0,23	0,10	0,00	6,15	0,00	0,00	
<b>Total</b>	<b>398,00</b>	<b>388,00</b>			<b>586,22</b>	<b>2465,70</b>	<b>23,14</b>	<b>10,81</b>	<b>2,14</b>	<b>100,74</b>	<b>5,70</b>	<b>81,85</b>	<b>87,87</b>	<b>2,09</b>	<b>1,72</b>	<b>3,13</b>	<b>29,54</b>	<b>282,62</b>	<b>0,05</b>	
<b>Informação nutricional em 100g</b>					<b>151,09</b>	<b>635,49</b>	<b>5,96</b>	<b>2,79</b>	<b>0,55</b>	<b>25,96</b>	<b>1,47</b>	<b>21,10</b>	<b>22,65</b>	<b>0,54</b>	<b>0,44</b>	<b>0,81</b>	<b>7,61</b>	<b>72,84</b>	<b>0,01</b>	
<b>Rendimento total (g)</b>	<b>100,00</b>																			
<b>Fator de cocção</b>	<b>0,26</b>																			

**Modo de preparo**

Higienize os vegetais.


**Frango:** limpe e tempere com limão. Pique o frango em cubinhos, alho e sal e reserve e depois refogue até dourar. Pique também a cebola, tomate, os pimentões, a vagem e o coentro. Cozinhe-os por 5 minutos.

**Arroz:** Em uma panela aqueça o óleo e coloque o alho para dourar. Após acrescente o arroz e deixe "fritar". Acrescente água, o sal, os pimentões, a cebola, a cebolinha, o coentro e o frango, deixe cozinhar por 15 minutos.

**Salada:** Corte o alface em tiras, pique o pepino e cebola em cubos, Misture tudo e tempere com limão.


**SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESTADO DE RONDONIA  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE**

**FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO ENSINO MÉDIO - REGULAR**

Nome: <b>FICHA TÉCNICA 34: Baião de Três (carne, arroz, feijão), Salada (Alface e Tomate) e Fruta</b>	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Medida caseira	Energia		Proteína (g)	Lipídeos (g)	Saturados (g)	Carboi- dratos (g)	Fibra Alimentar (g)	Cálcio (mg)	Magnésio (mg)	Ferro (mg)	Zinco (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)	Gorduras trans (g)	
					(kcal)	(kJ)														
<b>Ingredientes</b>																				
Carne, bovina, acém, sem gordura, cru	70,00	70,00	1,00	02 clr de servir cheia	100,82	421,83	14,57	4,28	1,96	0,00	0,00	3,30	9,29	1,06	3,65	1,52	0,00	35,00	0,13	
Arroz, tipo 1, cru	60,00	60,00	1,00	02 clr de servir	214,67	898,19	4,30	0,20	0,06	47,26	0,98	2,65	18,23	0,41	0,73	0,00	0,00	0,61	0,00	
Feijão, carioca, cru	35,00	35,00	1,00	01 concha peq. Rasa	115,16	481,83	6,99	0,44	0,07	21,43	6,45	42,90	73,48	2,80	1,02	0,00	0,00	0,00	0,00	
Sal, dietético	1,00	1,00	1,00	01 clr de café	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	234,32	0,00	
Alho, cru	0,50	0,50	1,00	1/4 de um dente	0,57	2,37	0,04	0,00	0,00	0,12	0,02	0,07	0,11	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,03	0,00
Cebola, crua	3,00	3,00	1,00	01 clr de chá rasa	1,18	4,95	0,05	0,00	0,00	0,27	0,07	0,42	0,36	0,01	0,01	0,00	0,14	0,02	0,00	
Cebolinha, crua	1,00	1,00	1,00	01 clr de chá	0,20	0,82	0,02	0,00	0,00	0,03	0,04	0,80	0,25	0,01	0,00	0,00	0,32	0,02	0,00	
Tomate, com semente, cru	10,00	10,00	1,00	1/2 clr de sopa cheia	1,53	6,42	0,11	0,02	0,01	0,31	0,12	0,69	1,05	0,02	0,01	0,00	2,12	0,10	0,00	
Coentro	0,50	0,50	1,00	1/2 clr de café	1,40	5,84	0,11	0,02	0,00	0,26	0,05	6,23	3,47	0,21	0,02	1,46	2,83	1,06	0,00	
Óleo, de soja	8,00	8,00	1,00	01 clr de chá	70,72	295,89	0,00	8,00	1,22	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,04	
Melancia, crua	100,00	100,00	1,00	1 fatia pequena	32,61	136,43	0,88	0,00	0,00	8,14	0,12	7,72	9,63	0,23	0,10	0,00	6,15	0,00	0,00	
Pimenta de cheiro, cru	1,00	1,00	1,00	01 clr de café	0,29	1,20	0,01	0,00	0,00	0,07	0,03	0,02	0,11	0,00	0,00	0,01	0,00	0,00	0,00	
Tomate, com semente, cru	20,00	20,00	1,00	01 clr de sopa cheia	3,07	12,83	0,22	0,03	0,02	0,63	0,23	1,39	2,11	0,05	0,03	0,00	4,24	0,20	0,00	
Alface, lisa, crua	20,00	20,00	1,00	02 folhas média	2,76	11,57	0,34	0,02	0,00	0,49	0,47	5,50	1,82	0,12	0,07	0,00	4,28	0,85	0,00	
<b>Total</b>	<b>290,00</b>	<b>290,00</b>			<b>544,97</b>	<b>2280,15</b>	<b>27,64</b>	<b>13,03</b>	<b>3,34</b>	<b>79,00</b>	<b>8,58</b>	<b>71,69</b>	<b>119,91</b>	<b>4,91</b>	<b>5,64</b>	<b>2,99</b>	<b>20,08</b>	<b>272,20</b>	<b>0,17</b>	
<b>Informação nutricional em 100g</b>					187,92	786,26	9,53	4,49	1,15	27,24	2,96	24,72	41,35	1,69	1,95	1,03	6,92	93,86	0,06	
<b>Rendimento total (g)</b>	100,00																			
<b>Fator de cocção</b>	0,34																			
<b>Modo de preparo</b>																				
				<p><b>Higienize os vegetais e reserve. Baião de três:</b> Cozinhe o feijão, mas não deixe cozinhar demais. Reserve. 2. Em uma panela aqueça o óleo e coloque a cebola e o alho para dourar. Após dourá-los acrescente o arroz, a água, o sal e deixe cozinhar como de costume. Reserve. Dessalgue o charque ou carne de sol, corte em cubos, cozinhando em seguida até amolecer. Refogue no óleo com cebola, tomate, pimenta de cheiro e alho até dar o ponto. Misture bem o refogado de charque com o arroz que estava reservado. Depois misture o feijão já cozido com a água do cozimento. Após secar, abaixe o fogo e deixe cozinhar até os grãos de arroz e feijão ficarem ao ponto. Salpique cebolinha e coentro por último. <b>Salada:</b> Corte o alface em tiras e o tomate em cubos. Tempere a gosto. Sirva o baião de três acompanhado da salada e fruta previamente higienizada.</p>																

## XZ

## FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO ENSINO MÉDIO - REGULAR

Nome: FICHA TÉCNICA 37: Canja de Galinha (cenoura, batata doce e couve) com Pão	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Medida caseira	Energia		Proteína (g)	Lípidos (g)	Saturados (g)	Carboidratos (g)	Fibra Alimentar (g)	Cálcio (mg)	Magnésio (mg)	Ferro (mg)	Zinco (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)	Gorduras trans (g)	
					(kcal)	(kJ)														
<b>Ingredientes</b>																				
Frango, inteiro, sem pele, cru	80,00	70,00	1,14	02 clr de servir cheia	90,37	378,10	14,41	3,20	0,98	0,00	0,00	4,57	18,93	0,38	0,87	2,57	0,00	51,10	0,01	
Arroz, integral, cru	60,00	60,00	1,00	02 clr de servir	215,81	902,94	4,39	1,12	0,18	46,47	2,89	4,69	65,83	0,57	0,84	0,00	0,00	0,99	0,00	
Cenoura, crua	30,00	30,00	1,00	02 clr de sopa cheia	10,24	42,85	0,40	0,05	0,00	2,30	0,96	6,76	3,37	0,06	0,07	0,00	1,54	1,00	0,00	
Batata, doce, crua	20,00	20,00	1,00	01 clr de sopa	23,65	98,94	0,25	0,03	0,00	5,64	0,51	4,22	3,38	0,08	0,04	0,00	3,30	1,75	0,00	
Limão, tahiti, cru	3,00	3,00	1,00	01 clr de chá rasa	0,95	3,99	0,03	0,00	0,00	0,33	0,04	1,53	0,29	0,01	0,01	0,00	1,15	0,04	0,00	
Coentro	0,50	0,50	1,00	1/2 clr de café	1,40	5,84	0,11	0,02	0,00	0,26	0,05	6,23	3,47	0,21	0,02	1,46	2,83	1,06	0,00	
Cebola, crua	3,00	3,00	1,00	01 clr de chá rasa	1,18	4,95	0,05	0,00	0,00	0,27	0,07	0,42	0,36	0,01	0,01	0,00	0,14	0,02	0,00	
Cebolinha, crua	1,00	1,00	1,00	01 clr de chá	0,20	0,82	0,02	0,00	0,00	0,03	0,04	0,80	0,25	0,01	0,00	0,00	0,32	0,02	0,00	
Alho, cru	0,50	0,50	1,00	1/4 de um dente	0,57	2,37	0,04	0,00	0,00	0,12	0,02	0,07	0,11	0,00	0,00	0,00	0,00	0,03	0,00	
Açafrão	1,00	1,00	1,00	01 clr de café	3,10	12,97	0,11	0,06	0,02	0,65	0,04	1,11	2,64	0,11	0,01	0,27	0,81	1,48	0,00	
Óleo, de soja	5,00	5,00	1,00	01 clr de chá	44,20	184,93	0,00	5,00	0,76	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,03	
Sal, dietético	1,00	1,00	1,00	01 clr de café	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	234,32	0,00	
Couve, manteiga, crua	20,00	20,00	1,00	1/2 folha média	5,41	22,64	0,57	0,11	0,02	0,87	0,62	26,17	6,93	0,09	0,08	0,00	19,34	1,23	0,00	
Pão, trigo, francês	50,00	50,00	1,00	01 unidade	149,91	627,20	3,98	1,55	0,50	29,32	1,15	7,88	12,73	0,50	0,38	1,49	0,00	323,84	0,19	
<b>Total</b>	<b>275,00</b>	<b>265,00</b>			<b>546,97</b>	<b>2288,53</b>	<b>24,36</b>	<b>11,15</b>	<b>2,46</b>	<b>86,26</b>	<b>6,39</b>	<b>64,45</b>	<b>118,27</b>	<b>2,01</b>	<b>2,33</b>	<b>5,79</b>	<b>29,41</b>	<b>616,87</b>	<b>0,22</b>	
<b>Informação nutricional em 100g</b>					206,40	863,60	9,19	4,21	0,93	32,55	2,41	24,32	44,63	0,76	0,88	2,18	11,10	232,78	0,08	
<b>Rendimento total (g)</b>	100,00																			
<b>Fator de cocção</b>	0,38																			
<b>Modo de preparo</b>																				
 Regina Rodrigues da Silva Nutricionista RT – CRN 2747 SAE/SEUDUC – RO		Higienize a verduras e legumes. Corte a batata doce e a cenoura em cubos e a couve em tiras e reserve. Corte o frango em cubos, retirando a pele e aparas e adicione limão em sua superfície deixando por alguns minutos. Tempere o frango com alho, açafrão e sal e doure no óleo aquecido em fogo baixo juntamente com a cebola. Adicione a batata, a cenoura, a couve e o arroz e deixe cozinhar. Depois de cozido, apague o fogo e salpique a cebolinha e o coentro sobre a canja. Sirva com pão como acompanhamento.																		

**SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESTADO DE RONDONIA  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE**

**FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO ENSINO MÉDIO - REGULAR**

Nome: <b>FICHA TÉCNICA 38: Carne Moída com Vegetais (abóbora e repolho), Arroz, Feijão com Couve e Fruta (Tangerina)</b>	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Medida caseira	Energia		Proteína (g)	Lípidos (g)	Saturados (g)	Carboi- dratos (g)	Fibra Alimentar (g)	Cálcio (mg)	Magnésio (mg)	Ferro (mg)	Zinco (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)	Gorduras trans (g)	
					(kcal)	(kJ)														
<b>Ingredientes</b>																				
Carne, bovina, acém, moído, cru	50,00	50,00	1,00	02 clr de servir cheia	68,28	285,69	9,71	2,97	1,35	0,00	0,00	1,31	7,07	0,88	3,17	1,16	0,00	24,50	0,05	
Arroz, tipo 1, cru	60,00	60,00	1,00	02 clr de servir	214,67	898,19	4,30	0,20	0,06	47,26	0,98	2,65	18,23	0,41	0,73	0,00	0,00	0,61	0,00	
Feijão, carioca, cru	40,00	40,00	1,00	01 concha peq. Rasa	131,61	550,66	7,99	0,50	0,08	24,49	7,37	49,03	83,98	3,19	1,16	0,00	0,00	0,00	0,00	
Abóbora, cabotian, crua	20,00	20,00	1,00	1/2 clr de sopa cheia	7,72	32,30	0,35	0,11	0,02	1,67	0,43	3,59	1,76	0,07	0,06	0,00	1,02	0,00	0,00	
Couve, manteiga, crua	25,00	25,00	1,00	01 folha média	6,76	28,30	0,72	0,14	0,03	1,08	0,78	32,72	8,66	0,11	0,10	0,00	24,17	1,54	0,00	
Cebolinha, crua	1,00	1,00	1,00	01 clr de café	0,20	0,82	0,02	0,00	0,00	0,03	0,04	0,80	0,25	0,01	0,00	0,00	0,32	0,02	0,00	
Cebola, crua	3,00	3,00	1,00	01 clr de chá rasa	1,18	4,95	0,05	0,00	0,00	0,27	0,07	0,42	0,36	0,01	0,01	0,00	0,14	0,02	0,00	
Coentro	0,50	0,50	1,00	1/2 clr de café	1,40	5,84	0,11	0,02	0,00	0,26	0,05	6,23	3,47	0,21	0,02	1,46	2,83	1,06	0,00	
Tomate, com semente, cru	10,00	10,00	1,00	01 clr de sopa cheia	1,53	6,42	0,11	0,02	0,01	0,31	0,12	0,69	1,05	0,02	0,01	0,00	2,12	0,10	0,00	
Repolho, branco, cru	20,00	20,00	1,00	02 clr de sopa cheia	3,42	14,33	0,18	0,03	0,00	0,77	0,38	6,91	1,70	0,03	0,03	0,00	3,74	0,73	0,00	
Açafrão	1,00	1,00	1,00	01 clr de café	3,10	12,97	0,11	0,06	0,02	0,65	0,04	1,11	2,64	0,11	0,01	0,27	0,81	1,48	0,00	
Sal, dietético	1,00	1,00	1,00	01 clr de café	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	234,32	0,00	
Alho, cru	0,50	0,50	1,00	1/4 de um dente	0,57	2,37	0,04	0,00	0,00	0,12	0,02	0,07	0,11	0,00	0,00	0,00	0,00	0,03	0,00	
Óleo, de soja	8,00	8,00	1,00	01 clr de chá	70,72	295,89	0,00	8,00	1,22	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,04	
Tangerina, Poncã, crua	90,00	90,00	1,00	1/2 laranja	34,05	142,45	0,76	0,07	0,00	8,65	0,85	11,60	6,96	0,10	0,00	0,00	43,94	0,00	0,00	
<b>Total</b>	<b>330,00</b>	<b>330,00</b>			<b>545,21</b>	<b>2281,17</b>	<b>24,44</b>	<b>12,12</b>	<b>2,78</b>	<b>85,57</b>	<b>11,12</b>	<b>117,12</b>	<b>136,24</b>	<b>5,17</b>	<b>5,32</b>	<b>2,89</b>	<b>79,09</b>	<b>264,40</b>	<b>0,09</b>	
<b>Informação nutricional em 100g</b>					165,22	691,26	7,41	3,67	0,84	25,93	3,37	35,49	41,29	1,57	1,61	0,88	23,97	80,12	0,03	
<b>Rendimento total (g)</b>	100,00																			
<b>Fator de cocção</b>	0,30																			

**Modo de preparar**

  
 Regina Rodrigues da Silva  
 Nutricionista RT – CRN 2747  
 SAE/SEDUC – RO

Higienize os vegetais, a couve e reserve.

**Carne Moída:** Doure o alho e a cebola em óleo quente, adicione a carne moída e cozinhe até que a mesma reduza sua coloração vermelha. Acrescente a abóbora cortada em cubos, o tomate e o repolho. Tampe e cozinhe em fogo alto até o completo cozimento da carne e dos vegetais. Apague o fogo e salpique cebolinha e coentro sobre a preparação.

**Feijão:** prepare como de costume, acrescentando couve e cebolinha.

**Arroz:** Em uma panela aqueça o óleo e coloque o alho para dourar. Após dourá-lo acrescente o arroz, o sal, a água e deixe cozinhar como de costume.

Sirva a carne com vegetais, arroz, feijão e banana de sobremesa.

**SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESTADO DE RONDONIA  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE**

**FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO ENSINO MÉDIO - REGULAR**

Nome: FICHA TÉCNICA 39: Carne em Cubos, arroz, farofa de banana, salada (Alface e cenoura)	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Medida caseira	Energia		Proteína (g)	Lipídeos (g)	Saturados (g)	Carboidratos (g)	Fibra Alimentar (g)	Cálcio (mg)	Magnésio (mg)	Ferro (mg)	Zinco (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)	Gorduras trans (g)	
					(kcal)	(kJ)														
Carne, bovina, acém, sem gordura, cru	70,00	70,00	1,00	02 clr de servir cheia	100,82	421,83	14,57	4,28	1,96	0,00	0,00	3,30	9,29	1,06	3,65	1,52	0,00	35,00	0,13	
Arroz, tipo 1, cru	60,00	60,00	1,00	02 clr de servir	214,67	898,19	4,30	0,20	0,06	47,26	0,98	2,65	18,23	0,41	0,73	0,00	0,00	0,61	0,00	
Farinha, de mandioca, torrada	30,00	30,00	1,00	02 clr de sopa cheia	109,58	458,49	0,37	0,09	0,03	26,76	1,96	22,66	12,00	0,36	0,11	0,00	0,00	3,09	0,00	
Cenoura, crua	30,00	30,00	1,00	02 clr de sopa rasa	10,24	42,85	0,40	0,05	0,00	2,30	0,96	6,76	3,37	0,06	0,07	0,00	1,54	1,00	0,00	
Banana, da terra, crua	30,00	30,00	1,00	02 rodela pequena	38,41	160,70	0,43	0,07	0,00	10,10	0,46	1,25	7,14	0,09	0,05	0,00	4,72	0,00	0,00	
Cebolinha, crua	1,00	1,00	1,00	01 clr de chá	0,20	0,82	0,02	0,00	0,00	0,03	0,04	0,80	0,25	0,01	0,00	0,00	0,32	0,02	0,00	
Cebola, crua	3,00	3,00	1,00	01 clr de chá rasa	1,18	4,95	0,05	0,00	0,00	0,27	0,07	0,42	0,36	0,01	0,01	0,00	0,14	0,02	0,00	
Coentro	0,50	0,50	1,00	1/2 clr de café	1,40	5,84	0,11	0,02	0,00	0,26	0,05	6,23	3,47	0,21	0,02	1,46	2,83	1,06	0,00	
Tomate, com semente, cru	10,00	10,00	1,00	1/2 clr de sopa cheia	1,53	6,42	0,11	0,02	0,01	0,31	0,12	0,69	1,05	0,02	0,01	0,00	2,12	0,10	0,00	
Alface, lisa, crua	20,00	20,00	1,00	02 clr de sopa cheias picada	2,76	11,57	0,34	0,02	0,00	0,49	0,47	5,50	1,82	0,12	0,07	0,00	4,28	0,85	0,00	
Açafrao	1,00	1,00	1,00	01 clr de café	3,10	12,97	0,11	0,06	0,02	0,65	0,04	1,11	2,64	0,11	0,01	0,27	0,81	1,48	0,00	
Sal, dietético	1,00	1,00	1,00	01 clr de café	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	234,32	0,00	
Alho, cru	0,50	0,50	1,00	1/4 de um dente	0,57	2,37	0,04	0,00	0,00	0,12	0,02	0,07	0,11	0,00	0,00	0,00	0,00	0,03	0,00	
Óleo, de soja	8,00	8,00	1,00	01 clr de chá	70,72	295,89	0,00	8,00	1,22	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,04	
<b>Total</b>	<b>265,00</b>	<b>265,00</b>			<b>555,18</b>	<b>2322,87</b>	<b>20,84</b>	<b>12,82</b>	<b>3,29</b>	<b>88,54</b>	<b>5,16</b>	<b>51,44</b>	<b>59,73</b>	<b>2,45</b>	<b>4,74</b>	<b>3,25</b>	<b>16,76</b>	<b>277,57</b>	<b>0,17</b>	
Informação nutricional em 100g					209,50	876,55	7,86	4,84	1,24	33,41	1,95	19,41	22,54	0,93	1,79	1,23	6,32	104,74	0,07	
Rendimento total (g)	100,00																			
Fator de cocção	0,38																			

**Modo de preparar**

Higienize os vegetais e reserve. Refogue no óleo a carne em cubos com tomate, sal, alho e cebola até dourarem. Cozinhe a carne até amolecer. Ao final, salpique cebolinha e coentro.

**Arroz:** Em uma panela aqueça o óleo e coloque o alho para dourar. Após dourá-lo acrescente o arroz, o sal, a água e deixe cozinhar como de costume.

**Salada:** Rale a cenoura crua e sirva com a alface.

**Farofa de banana:** Corte a banana em cubos e doure em frigideira com óleo pré-aquecido. Retire a banana e reserve sobre papel toalha para absorção do excesso de óleo. Despreze o que restar de óleo na frigideira, adicione a farinha mexendo sem parar, apague o fogo e adicione a banana e mexa até completa mistura.

Sirva a carne em cubos, acompanhada de arroz, salada, farofa de banana.

**SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESTADO DE RONDONIA  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE**

**FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO ENSINO MÉDIO - REGULAR**

Nome: FICHA TÉCNICA 40: Carne em Cubos, Arroz, Macarrão ao Alho e óleo, Salada Jardineira (Beterraba, Cenoura e Vagem)	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Medida caseira	Energia		Proteína (g)	Lipídeos (g)	Saturados (g)	Carboi- dratos (g)	Fibra Alimentar (g)	Cálcio (mg)	Magnésio (mg)	Ferro (mg)	Zinco (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)	Gorduras trans (g)	
					(kcal)	(kJ)														
<b>Ingredientes</b>																				
Carne, bovina, acém, sem gordura, cru	70,00	70,00	1,00	02 clr de servir cheia	100,82	421,83	14,57	4,28	1,96	0,00	0,00	3,30	9,29	1,06	3,65	1,52	0,00	35,00	0,13	
Arroz, tipo 1, cru	60,00	60,00	1,00	02 clr de servir	214,67	898,19	4,30	0,20	0,06	47,26	0,98	2,65	18,23	0,41	0,73	0,00	0,00	0,61	0,00	
Macarrão, trigo, cru	30,00	30,00	1,00	1/2 unid. Pequena	111,34	465,83	3,00	0,39	0,00	23,38	0,88	5,19	8,31	0,26	0,23	0,00	0,00	2,15	0,00	
Cebolinha, crua	1,00	1,00	1,00	01 clr de chá	0,20	0,82	0,02	0,00	0,00	0,03	0,04	0,80	0,25	0,01	0,00	0,00	0,32	0,02	0,00	
Cebola, crua	3,00	3,00	1,00	01 clr de chá rasa	1,18	4,95	0,05	0,00	0,00	0,27	0,07	0,42	0,36	0,01	0,01	0,00	0,14	0,02	0,00	
Coentro	0,50	0,50	1,00	1/2 clr de café	1,40	5,84	0,11	0,02	0,00	0,26	0,05	6,23	3,47	0,21	0,02	1,46	2,83	1,06	0,00	
Beterraba, crua	30,00	30,00	1,00	01 clr de sopa e 1/2	14,65	61,29	0,58	0,03	0,00	3,33	1,01	5,43	7,33	0,10	0,16	0,00	0,94	2,92	0,00	
Vagem, crua	30,00	30,00	1,00	02 clr de sopa	7,47	31,25	0,54	0,05	0,00	1,60	0,72	12,33	5,35	0,13	0,10	0,00	0,35	0,00	0,00	
Cenoura, crua	30,00	30,00	1,00	01 clr de sopa cheia	10,24	42,85	0,40	0,05	0,00	2,30	0,96	6,76	3,37	0,06	0,07	0,00	1,54	1,00	0,00	
Açafrao	1,00	1,00	1,00	01 clr de café	3,10	12,97	0,11	0,06	0,02	0,65	0,04	1,11	2,64	0,11	0,01	0,27	0,81	1,48	0,00	
Sal, dietético	1,00	1,00	1,00	01 clr de café	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	234,32	0,00	
Alho, cru	0,50	0,50	1,00	1/4 de um dente	0,57	2,37	0,04	0,00	0,00	0,12	0,02	0,07	0,11	0,00	0,00	0,00	0,00	0,03	0,00	
Óleo, de soja	8,00	8,00	1,00	01 clr de chá	70,72	295,89	0,00	8,00	1,22	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,04	
<b>Total</b>	<b>265,00</b>	<b>265,00</b>			<b>536,35</b>	<b>2244,08</b>	<b>23,71</b>	<b>13,09</b>	<b>3,25</b>	<b>79,21</b>	<b>4,76</b>	<b>44,29</b>	<b>58,70</b>	<b>2,35</b>	<b>4,99</b>	<b>3,25</b>	<b>6,92</b>	<b>278,59</b>	<b>0,17</b>	
<b>Informação nutricional em 100g</b>					202,40	846,82	8,95	4,94	1,23	29,89	1,80	16,71	22,15	0,89	1,88	1,23	2,61	105,13	0,07	
<b>Rendimento total (g)</b>	100,00																			
<b>Fator de cocção</b>	0,38																			
<b>Modo de preparar</b>																				
<p><b>Carne:</b> Refogue no óleo a carne em cubos com tomate, sal, alho, colorau e cebola até dourarem. Cozinhe com um pouco de água até a carne até amolecer. Ao final, salpique cebolinha e coentro.</p> <p><b>Arroz:</b> Em uma panela aqueça o óleo e coloque o alho para dourar. Após dourá-lo acrescente o arroz, o sal e deixe cozinhar como de costume.</p> <p><b>Salada:</b> Higienize as verduras e após cozinhe em água até amolecer. Após cozidas descasque-as e corte. Tempere á gosto.</p> <p><b>Macarrão:</b> Cozinhe o macarrão e deixe escorrer, reserve. Em uma panela acrescente o sal, alho e o óleo e refogue. Após acrescente o macarrão.</p> <p>Sirva a carne em cubos, acompanhada de arroz, salada, macarrão.</p>																				



**SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESTADO DE RONDONIA  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE**

**FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO ENSINO MÉDIO - REGULAR**

Nome: FICHA TÉCNICA 41: Carne com Abóbora, Arroz, Salada Jardineira (Vagem, Beterraba, Batata) e Fruta (Banana).	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Medida caseira	Energia		Proteína (g)	Lípidos (g)	Saturados (g)	Carboi- dratos (g)	Fibra Alimentar (g)	Cálcio (mg)	Magnésio (mg)	Ferro (mg)	Zinco (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)	Gorduras trans (g)	
					(kcal)	(kJ)														
<b>Ingredientes</b>																				
Carne, bovina, acém, sem gordura, cru	70,00	70,00	1,00	02 clr de servir cheia	100,82	421,83	14,57	4,28	1,96	0,00	0,00	3,30	9,29	1,06	3,65	1,52	0,00	35,00	0,13	
Arroz, tipo 1, cru	60,00	60,00	1,00	02 clr de servir	214,67	898,19	4,30	0,20	0,06	47,26	0,98	2,65	18,23	0,41	0,73	0,00	0,00	0,61	0,00	
Abóbora, cabotian, crua	20,00	20,00	1,00	1/2 clr de sopa cheia	7,72	32,30	0,35	0,11	0,02	1,67	0,43	3,59	1,76	0,07	0,06	0,00	1,02	0,00	0,00	
Tomate, com semente, cru	10,00	10,00	1,00	01 clr de sopa cheia e 1/2	1,53	6,42	0,11	0,02	0,01	0,31	0,12	0,69	1,05	0,02	0,01	0,00	2,12	0,10	0,00	
Cebolinha, crua	1,00	1,00	1,00	01 clr de chá	0,20	0,82	0,02	0,00	0,00	0,03	0,04	0,80	0,25	0,01	0,00	0,00	0,32	0,02	0,00	
Cebola, crua	3,00	3,00	1,00	01 clr de chá rasa	1,18	4,95	0,05	0,00	0,00	0,27	0,07	0,42	0,36	0,01	0,01	0,00	0,14	0,02	0,00	
Tomate, extrato	10,00	10,00	1,00	1/2 colher de sobremesa	6,09	25,49	0,24	0,02	0,00	1,50	0,28	2,91	2,93	0,21	0,04	0,00	1,80	49,79	0,00	
Alho, cru	0,50	0,50	1,00	1/4 de um dente	0,57	2,37	0,04	0,00	0,00	0,12	0,02	0,07	0,11	0,00	0,00	0,00	0,00	0,03	0,00	
Limão, tahiti, cru	3,00	3,00	1,00	01 clr de chá rasa	0,95	3,99	0,03	0,00	0,00	0,33	0,04	1,53	0,29	0,01	0,01	0,00	1,15	0,04	0,00	
Óleo, de soja	8,00	8,00	1,00	01 clr de chá	70,72	295,89	0,00	8,00	1,22	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,04	
Sal, dietético	1,00	1,00	1,00	01 clr de café	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	234,32	0,00	
Banana, prata, crua	100,00	100,00	1,00	01 unidade	98,25	411,08	1,27	0,07	0,00	25,96	2,04	7,56	26,29	0,38	0,15	0,00	21,59	0,00	0,00	
Vagem, crua	30,00	30,00	1,00	02 clr de sopa	7,47	31,25	0,54	0,05	0,00	1,60	0,72	12,33	5,35	0,13	0,10	0,00	0,35	0,00	0,00	
Beterraba, crua	30,00	30,00	1,00	01 clr de sopa e 1/2	14,65	61,29	0,58	0,03	0,00	3,33	1,01	5,43	7,33	0,10	0,16	0,00	0,94	2,92	0,00	
Batata, inglesa, crua	30,00	30,00	1,00	2 clr de sopa e 1/2	19,31	80,80	0,53	0,00	0,00	4,41	0,35	1,07	4,37	0,11	0,07	0,00	9,33	0,00	0,00	
<b>Total</b>	<b>376,50</b>	<b>376,50</b>			<b>544,14</b>	<b>2276,67</b>	<b>22,62</b>	<b>12,78</b>	<b>3,27</b>	<b>86,79</b>	<b>6,09</b>	<b>42,35</b>	<b>77,62</b>	<b>2,51</b>	<b>4,99</b>	<b>1,52</b>	<b>38,74</b>	<b>322,84</b>	<b>0,17</b>	
<b>Informação nutricional em 100g</b>					<b>144,53</b>	<b>604,69</b>	<b>6,01</b>	<b>3,39</b>	<b>0,87</b>	<b>23,05</b>	<b>1,62</b>	<b>11,25</b>	<b>20,62</b>	<b>0,67</b>	<b>1,33</b>	<b>0,40</b>	<b>10,29</b>	<b>85,75</b>	<b>0,05</b>	
<b>Rendimento total (g)</b>	<b>100,00</b>																			
<b>Fator de cocção</b>	<b>0,27</b>																			

**Modo de preparo**

Corte a Carne bovina em cubos ou em tiras e tempere-a com sal (se necessário). Em uma panela, aqueça o óleo e acrescente a cebola, o alho e a carne aos poucos para dourá-los. Depois de dourados, adicione a abóbora e batata devidamente higienizado, descascado e cortado em pequenos cubos e adicione água até cobrir. Adicione o extrato de tomate e o cheiro verde. Deixe cozinhar por 20 minutos ou até que o jerimum esteja macio.


**Arroz:** Em uma panela aqueça o óleo e coloque o alho para dourar. Após dourá-lo acrescente o arroz e deixe "fritar". Acrescente água, o sal e deixe cozinhar como de costume.

**Salada:** Higienize as verduras e após cozinhe em água até amolecer. Apos cozidas descasque-as e corte. Tempere á gosto. Sirva a carne com abóbora com arroz, salada jardineira e Fruta.

## SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESTADO DE RONDONIA

## PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

## FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO ENSINO MÉDIO - REGULAR

Nome: FICHA TÉCNICA 42: Cozido de legumes (mandioca, Couve, Repolho e Abóbora), arroz e fruta (Tangerina).	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Medida caseira	Energia		Proteína (g)	Lipídeos (g)	Saturados (g)	Carboi- dratos (g)	Fibra Alimentar (g)	Cálcio (mg)	Magnésio (mg)	Ferro (mg)	Zinco (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)	Gorduras trans (g)	
					(kcal)	(kJ)														
<b>Ingredientes</b>																				
Carne, bovina, acém, sem gordura, cru	70,00	70,00	1,00	02 clr de servir cheia	100,82	421,83	14,57	4,28	1,96	0,00	0,00	3,30	9,29	1,06	3,65	1,52	0,00	35,00	0,13	
Arroz, tipo 1, cru	60,00	60,00	1,00	02 clr de servir	214,67	898,19	4,30	0,20	0,06	47,26	0,98	2,65	18,23	0,41	0,73	0,00	0,00	0,61	0,00	
Mandioca, crua	30,00	30,00	1,00	1/2 clr de sopa cheia	45,43	190,06	0,34	0,09	0,03	10,85	0,56	4,56	13,35	0,08	0,06	0,00	4,96	0,65	0,00	
Abóbora, cabotian, crua	20,00	20,00	1,00	1/2 clr de sopa cheia	7,72	32,30	0,35	0,11	0,02	1,67	0,43	3,59	1,76	0,07	0,06	0,00	1,02	0,00	0,00	
Couve, manteiga, crua	25,00	25,00	1,00	01 folha média	6,76	28,30	0,72	0,14	0,03	1,08	0,78	32,72	8,66	0,11	0,10	0,00	24,17	1,54	0,00	
Repolho, branco, cru	20,00	20,00	1,00	02 clr de sopa cheia	3,42	14,33	0,18	0,03	0,00	0,77	0,38	6,91	1,70	0,03	0,03	0,00	3,74	0,73	0,00	
Cebola, crua	3,00	3,00	1,00	01 clr de café	1,18	4,95	0,05	0,00	0,00	0,27	0,07	0,42	0,36	0,01	0,01	0,00	0,14	0,02	0,00	
Cebolinha, crua	1,00	1,00	1,00	01 clr de chá	0,20	0,82	0,02	0,00	0,00	0,03	0,04	0,80	0,25	0,01	0,00	0,00	0,32	0,02	0,00	
Coentro	0,50	0,50	1,00	1/2 clr de café	1,40	5,84	0,11	0,02	0,00	0,26	0,05	6,23	3,47	0,21	0,02	1,46	2,83	1,06	0,00	
Tomate, extrato	10,00	10,00	1,00	1/2 colher de sobremesa	6,09	25,49	0,24	0,02	0,00	1,50	0,28	2,91	2,93	0,21	0,04	0,00	1,80	49,79	0,00	
Alho, cru	0,50	0,50	1,00	1/4 de um dente	0,57	2,37	0,04	0,00	0,00	0,12	0,02	0,07	0,11	0,00	0,00	0,00	0,00	0,03	0,00	
Óleo, de soja	8,00	8,00	1,00	01 clr de chá	70,72	295,89	0,00	8,00	1,22	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,04	
Sal, dietético	1,00	1,00	1,00	01 clr de café	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	234,32	0,00	
Açafrao	1,00	1,00	1,00	01 clr de café	0,00	12,97	0,11	0,06	0,02	0,65	0,04	1,11	2,64	0,11	0,01	0,27	0,81	1,48	0,00	
Tangerina, Poncã, crua	90,00	90,00	1,00	1/2 laranja	34,05	142,45	0,76	0,07	0,00	8,65	0,85	11,60	6,96	0,10	0,00	0,00	43,94	0,00	0,00	
<b>Total</b>	<b>340,00</b>	<b>340,00</b>			<b>493,03</b>	<b>2075,79</b>	<b>21,78</b>	<b>13,02</b>	<b>3,33</b>	<b>73,11</b>	<b>4,48</b>	<b>76,86</b>	<b>69,72</b>	<b>2,42</b>	<b>4,72</b>	<b>3,25</b>	<b>83,73</b>	<b>325,24</b>	<b>0,17</b>	
<b>Informação nutricional em 100g</b>					145,01	610,53	6,41	3,83	0,98	21,50	1,32	22,61	20,50	0,71	1,39	0,96	24,63	95,66	0,05	
<b>Rendimento total (g)</b>	100,00																			
<b>Fator de cocção</b>	0,29																			
<b>Modo de preparo</b>																				
 <p><b>Cozido de Legumes:</b> Aqueça o óleo em uma panela, adicione o alho, a cebola e a carne para refogar. Acrescente os vegetais mandioca, abóbora, repolho e couve devidamente pré-higienizados, o extrato de tomate, o sal e água em quantidade que cubra todos os ingredientes. Deixe cozinhar. Salpique cebolinha e coentro por último.</p> <p><b>Arroz:</b> Em uma panela aqueça o óleo e coloque o alho para dourar. Após dourá-lo acrescente o arroz e deixe "fritar". Acrescente água, o sal e deixe cozinhar como de costume.</p> <p>Sirva o arroz com cozido de legumes e a fruta como complemento.</p>																				

## SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESTADO DE RONDONIA

## PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

## FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO ENSINO MÉDIO - REGULAR

FICHA TÉCNICA 45: 44: Estrogonofe de Frango, Arroz, Salada (rúcula, tomate e cenoura) e Fruta (Banana)	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Medida caseira	Energia		Proteína (g)	Lipídeos (g)	Saturados (g)	Carboidratos (g)	Fibra Alimentar (g)	Cálcio (mg)	Magnésio (mg)	Ferro (mg)	Zinco (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)	Gorduras trans (g)	
					(kcal)	(kJ)														
<b>Ingredientes</b>																				
Frango, peito, sem pele, cru	80,00	70,00	1,14	02 clr de servir cheia	83,41	348,99	15,07	2,11	0,77	0,00	0,00	5,15	21,88	0,30	0,46	1,40	0,00	39,20	0,01	
Arroz, tipo 1, cru	60,00	60,00	1,00	02 clr de servir	214,67	898,19	4,30	0,20	0,06	47,26	0,98	2,65	18,23	0,41	0,73	0,00	0,00	0,61	0,00	
Creme de Leite	8,00	8,00	1,00	1/2 clr de sopa	17,72	74,13	0,12	1,80	0,94	0,36	0,00	6,62	0,60	0,02	0,02	10,21	0,00	4,16	0,05	
Cebola, crua	3,00	3,00	1,00	01 clr de café	1,18	4,95	0,05	0,00	0,00	0,27	0,07	0,42	0,36	0,01	0,01	0,00	0,14	0,02	0,00	
Cebolinha, crua	1,00	1,00	1,00	1 clr de chá	0,20	0,82	0,02	0,00	0,00	0,03	0,04	0,80	0,25	0,01	0,00	0,00	0,32	0,02	0,00	
Coentro	0,50	0,50	1,00	1/2 clr de café	1,40	5,84	0,11	0,02	0,00	0,26	0,05	6,23	3,47	0,21	0,02	1,46	2,83	1,06	0,00	
Tomate, com semente, cru	10,00	10,00	1,00	01 clr de sopa cheia e 1/2	1,53	6,42	0,11	0,02	0,01	0,31	0,12	0,69	1,05	0,02	0,01	0,00	2,12	0,10	0,00	
Tomate, extrato	10,00	10,00	1,00	1/2 colher de sobremesa	6,09	25,49	0,24	0,02	0,00	1,50	0,28	2,91	2,93	0,21	0,04	0,00	1,80	49,79	0,00	
Limão, tahiti, cru	3,00	3,00	1,00	01 clr de chá rasa	0,95	3,99	0,03	0,00	0,00	0,33	0,04	1,53	0,29	0,01	0,01	0,00	1,15	0,04	0,00	
Alho, cru	0,50	0,50	1,00	1/4 de um dente	0,57	2,37	0,04	0,00	0,00	0,12	0,02	0,07	0,11	0,00	0,00	0,00	0,00	0,03	0,00	
Óleo, de soja	8,00	8,00	1,00	01 clr de chá	70,72	295,89	0,00	8,00	1,22	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,04	
Sal, dietético	1,00	1,00	1,00	01 clr de café	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	234,32	0,00	
Banana, prata, crua	100,00	100,00	1,00	01 unidade	98,25	411,08	1,27	0,07	0,00	25,96	2,04	7,56	26,29	0,38	0,15	0,00	21,59	0,00	0,00	
Cenoura, crua	30,00	30,00	1,00	02 clr de sopa cheia	10,24	42,85	0,40	0,05	0,00	2,30	0,96	6,76	3,37	0,06	0,07	0,00	1,54	1,00	0,00	
Rúcula, crua	30,00	30,00	1,00	02 clr de sopa rasa	3,94	16,48	0,53	0,03	0,00	0,67	0,52	34,97	5,34	0,28	0,07	0,00	13,89	2,83	0,00	
Tomate, com semente, cru	20,00	20,00	1,00	03 ramos	3,07	12,83	0,22	0,03	0,02	0,63	0,23	1,39	2,11	0,05	0,03	0,00	4,24	0,20	0,00	
<b>Total</b>	<b>365,00</b>	<b>355,00</b>			<b>513,94</b>	<b>2150,33</b>	<b>22,49</b>	<b>12,37</b>	<b>3,02</b>	<b>79,99</b>	<b>5,35</b>	<b>77,75</b>	<b>86,28</b>	<b>1,97</b>	<b>1,62</b>	<b>13,08</b>	<b>49,62</b>	<b>333,37</b>	<b>0,10</b>	
<b>Informação nutricional em 100g</b>					144,77	605,73	6,34	3,48	0,85	22,53	1,51	21,90	24,30	0,55	0,46	3,68	13,98	93,91	0,03	
<b>Rendimento total (g)</b>	100,00																			
<b>Fator de cocção</b>	0,28																			

## Modo de preparo

Higienize os vegetais e reserve.

**Estrogonofe:** Corte a frango em cubinhos, tempere-a com o sal e alho, cozinhe para amaciá-la e reserve.

Em uma panela, aqueça o óleo e acrescente cebola e a carne aos poucos para dourá-los. Adicione o extrato de tomate, tomate, cebolinha e coentro. Quando começar a ferver adicione o creme de leite, mexa bem e apague o fogo.

**Arroz:** Em uma panela aqueça o óleo e coloque o alho para dourar. Após dourá-lo acrescente o arroz e deixe "fritar". Acrescente água, o sal e deixe cozinhar como de costume.


**Salada:** Rale o repolho e a cenoura, corte a rúcula em tiras e o tomate em cubos. Tempere a gosto.

Sirva o arroz com estrogonofe e salada, acompanhado da fruta, previamente higienizada e porcionada.

## SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESTADO DE RONDONIA


## PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

## FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO ENSINO MÉDIO - REGULAR

FICHA TÉCNICA 45: Estrogonofe de Carne, Arroz, Salada (Alface, Repolho, Tomate) e Suco de Fruta	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Medida caseira	Energia		Proteína (g)	Lipídeos (g)	Saturados (g)	Carboidratos (g)	Fibra Alimentar (g)	Cálcio (mg)	Magnésio (mg)	Ferro (mg)	Zinco (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)	Gorduras trans (g)	
					(kcal)	(kJ)														
<b>Ingredientes</b>																				
Carne, bovina, acém, sem gordura, cru	70,00	70,00	1,00	02 clr de servir cheia	100,82	421,83	14,57	4,28	1,96	0,00	0,00	3,30	9,29	1,06	3,65	1,52	0,00	35,00	0,13	
Arroz, tipo 1, cru	60,00	60,00	1,00	02 clr de servir	214,67	898,19	4,30	0,20	0,06	47,26	0,98	2,65	18,23	0,41	0,73	0,00	0,00	0,61	0,00	
Creme de Leite	8,00	8,00	1,00	1/2 clr de sopa	17,72	74,13	0,12	1,80	0,94	0,36	0,00	6,62	0,60	0,02	0,02	10,21	0,00	4,16	0,05	
Cebola, crua	3,00	3,00	1,00	01 clr de café	1,18	4,95	0,05	0,00	0,00	0,27	0,07	0,42	0,36	0,01	0,01	0,00	0,14	0,02	0,00	
Cebolinha, crua	1,00	1,00	1,00	1 clr de chá	0,20	0,82	0,02	0,00	0,00	0,03	0,04	0,80	0,25	0,01	0,00	0,00	0,32	0,02	0,00	
Coentro	0,50	0,50	1,00	1/2 clr de café	1,40	5,84	0,11	0,02	0,00	0,26	0,05	6,23	3,47	0,21	0,02	1,46	2,83	1,06	0,00	
Tomate, com semente, cru	10,00	10,00	1,00	01 1/2 clr de sopa cheia	1,53	6,42	0,11	0,02	0,01	0,31	0,12	0,69	1,05	0,02	0,01	0,00	2,12	0,10	0,00	
Tomate, extrato	10,00	10,00	1,00	1/2 colher de sobremesa	6,09	25,49	0,24	0,02	0,00	1,50	0,28	2,91	2,93	0,21	0,04	0,00	1,80	49,79	0,00	
Limão, tahiti, cru	3,00	3,00	1,00	01 clr de chá rasa	0,95	3,99	0,03	0,00	0,00	0,33	0,04	1,53	0,29	0,01	0,01	0,00	1,15	0,04	0,00	
Alho, cru	0,50	0,50	1,00	1/4 de um dente	0,57	2,37	0,04	0,00	0,00	0,12	0,02	0,07	0,11	0,00	0,00	0,00	0,00	0,03	0,00	
Óleo, de soja	8,00	8,00	1,00	01 clr de chá	70,72	295,89	0,00	8,00	1,22	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,04	
Sal, dietético	1,00	1,00	1,00	01 clr de café	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	234,32	0,00	
Maracujá, polpa, congelada	50,00	50,00	1,00	01 clr de sopa	19,38	81,09	0,41	0,09	0,00	4,80	0,25	2,30	4,85	0,15	0,09	0,00	3,63	4,05	0,00	
Açúcar, cristal	20,00	20,00	1,00	1/2 laranja média	0,00	323,71	0,06	0,00	0,00	19,92	0,00	1,52	0,20	0,03	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
Repolho, branco, cru	20,00	20,00	1,00	1 clr de sopa cheia ralada	3,42	14,33	0,18	0,03	0,00	0,77	0,38	6,91	1,70	0,03	0,03	0,00	3,74	0,73	0,00	
Alface, lisa, crua	20,00	20,00	1,00	2 folhas médias	2,76	11,57	0,34	0,02	0,00	0,49	0,47	5,50	1,82	0,12	0,07	0,00	4,28	0,85	0,00	
Tomate, com semente, cru	20,00	20,00	1,00	1 clr de sopa cheia	3,07	12,83	0,22	0,03	0,02	0,63	0,23	1,39	2,11	0,05	0,03	0,00	4,24	0,20	0,00	
<b>Total</b>	<b>225,00</b>	<b>225,00</b>			<b>444,49</b>	<b>2183,45</b>	<b>20,79</b>	<b>14,53</b>	<b>4,21</b>	<b>77,04</b>	<b>2,92</b>	<b>42,84</b>	<b>47,27</b>	<b>2,34</b>	<b>4,72</b>	<b>13,20</b>	<b>24,25</b>	<b>330,97</b>	<b>0,22</b>	
<b>Informação nutricional em 100g</b>					197,55	970,42	9,24	6,46	1,87	34,24	1,30	19,04	21,01	1,04	2,10	5,87	10,78	147,10	0,10	
<b>Rendimento total (g)</b>	100,00																			
<b>Fator de cocção</b>	0,44																			
<b>Modo de preparo</b>																				
 <p>Regina Rodrigues da Silva Nutricionista RT - CRN 2747 SAE/SEUDUC - RO</p>		<p>Higienize os vegetais e reserve.</p> <p><b>Estrogonofe:</b> Corte a carne em cubinhos, tempere-a com o sal e limão, cozinhe para amaciá-la e reserve. Em uma panela, aqueça o óleo e acrescente alho, cebola e a carne aos poucos para dourá-los. Adicione o extrato de tomate, tomate, cebolinha e coentro. Quando começar a ferver adicione o creme de leite, mexa bem e apague o fogo.</p> <p><b>Arroz:</b> Em uma panela aqueça o óleo e coloque o alho para dourar. Após dourá-lo acrescente o arroz e deixe "fritar". Acrescente água, o sal e deixe cozinhar como de costume. <b>Salada:</b> Rale o repolho, corte o alface em tiras e o tomate em cubos. Tempere a gosto.</p> <p><b>Suco de fruta ou polpa:</b> Bata no liquidificador a polpa ou a fruta com a água gelada e açúcar. Sirva o arroz com estrogonofe e salada, acompanhado de Suco de fruta.</p>																		

**SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESTADO DE RONDÔNIA  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE**


**FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO ENSINO MÉDIO - REGULAR**

Nome : FICHA TÉCNICA 46: Farofa de Ovo, Arroz com Cenoura Ralada e Suco de Fruta (Maracujá)	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Medida caseira	Energia		Proteína (g)	Lipídeos (g)	Saturados (g)	Carboidratos (g)	Fibra Alimentar (g)	Cálcio (mg)	Magnésio (mg)	Ferro (mg)	Zinco (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)	Gorduras trans (g)	
					(kcal)	(kJ)														
<b>Ingredientes</b>																				
Ovo, de galinha, inteiro, cru	70,00	70,00	1,00	2 clr de servir	100,18	419,15	9,12	6,23	1,82	1,15	0,00	29,42	8,86	1,09	0,76	55,18	0,00	117,60	0,00	
Arroz, tipo 1, cru	60,00	60,00	1,00	2 clr de servir	214,67	898,19	4,30	0,20	0,06	47,26	0,98	2,65	18,23	0,41	0,73	0,00	0,00	0,61	0,00	
Cenoura, crua	20,00	20,00	1,00	1 clr de sopa cheia	6,83	28,56	0,26	0,03	0,00	1,53	0,64	4,51	2,25	0,04	0,04	0,00	1,02	0,67	0,00	
Farinha, de mandioca, crua	30,00	30,00	1,00	2 clr de sopa rasa	108,26	452,96	0,47	0,08	0,03	26,37	1,92	19,46	11,10	0,33	0,12	0,00	0,00	0,31	0,03	
Cebola, crua	3,00	3,00	1,00	1 clr de chá rasa	1,18	4,95	0,05	0,00	0,00	0,27	0,07	0,42	0,36	0,01	0,01	0,00	0,14	0,02	0,00	
Cebolinha, crua	1,00	1,00	1,00	1 clr de café rasa	0,20	0,82	0,02	0,00	0,00	0,03	0,04	0,80	0,25	0,01	0,00	0,00	0,32	0,02	0,00	
Alho, cru	0,50	0,50	1,00	1/4 de um dente	0,57	2,37	0,04	0,00	0,00	0,12	0,02	0,07	0,11	0,00	0,00	0,00	0,00	0,03	0,00	
Óleo, de soja	5,00	5,00	1,00	2 clr de café cheia	44,20	184,93	0,00	5,00	0,76	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,03	
Sal, dietético	1,00	1,00	1,00	1 clr de café	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	234,32	0,00	
Maracujá, polpa, congelada	50,00	50,00	1,00	3 colher de sopa rasa	19,38	81,09	0,41	0,09	0,00	4,80	0,25	2,30	4,85	0,15	0,09	0,00	3,63	4,05	0,00	
Açúcar, cristal	20,00	20,00	1,00	1 colher de sopa	77,37	323,71	0,06	0,00	0,00	19,92	0,00	1,52	0,20	0,03	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
<b>Total</b>	<b>260,50</b>	<b>260,50</b>			<b>572,83</b>	<b>2396,73</b>	<b>14,72</b>	<b>11,64</b>	<b>2,67</b>	<b>101,44</b>	<b>3,91</b>	<b>61,14</b>	<b>46,20</b>	<b>2,06</b>	<b>1,76</b>	<b>55,18</b>	<b>5,11</b>	<b>357,61</b>	<b>0,06</b>	
<b>Informação nutricional em 100g</b>					<b>219,90</b>	<b>920,05</b>	<b>5,65</b>	<b>4,47</b>	<b>1,02</b>	<b>38,94</b>	<b>1,50</b>	<b>23,47</b>	<b>17,73</b>	<b>0,79</b>	<b>0,68</b>	<b>21,18</b>	<b>1,96</b>	<b>137,28</b>	<b>0,02</b>	
<b>Rendimento total (g)</b>	100,00																			
<b>Fator de cocção</b>	0,38																			
<b>Modo de preparo</b>																				
				<p><b>Farofa de ovo:</b> Corte a cebola e coloque em uma panela aquecida com óleo e deixe dourar. Adicione os ovos e salpique o sal mexendo até fritar. Acrescente aos poucos a farinha de mandioca e salpique a cebolinha para finalizar.</p> <p><b>Arroz:</b> Em uma panela aqueça o óleo e coloque o alho para dourar. Após dourá-lo acrescente o arroz e deixe "fritar". Acrescente água, o sal e deixe cozinhar como de costume. Adicione a cenoura ralada e misture na preparação.</p> <p><b>Suco de fruta:</b> Bater no liquidificador a polpa, com água e açúcar. Servir a farofa acompanhada de arroz e suco de fruta.</p>																




**SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESTADO DE RONDÔNIA  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE**

**FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO ENSINO MÉDIO - REGULAR**

Nome - Ficha Técnica 50: Feijão com Charque, Couve e Abóbora e Arroz. Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Medida caseira	Energia		Proteína (g)	Lipídeos (g)	Saturados (g)	Carboidratos (g)	Fibra Alimentar (g)	Cálcio (mg)	Magnésio (mg)	Ferro (mg)	Zinco (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)	Gorduras trans (g)	
					(kcal)	(kJ)														
Carne, bovina, charque, cru	50,00	50,00	1,00	2 clr de servir	124,43	520,62	11,36	8,42	4,35	0,00	0,00	7,59	6,68	0,76	1,95	0,00	0,00	2937,50	0,40	
Arroz, tipo 1, cru	60,00	60,00	1,00	2 clr de servir	214,67	898,19	4,30	0,20	0,06	47,26	0,98	2,65	18,23	0,41	0,73	0,00	0,00	0,61	0,00	
Feijão, carioca, cru	40,00	40,00	1,00	1 concha peq. Rasa	131,61	550,66	7,99	0,50	0,08	24,49	7,37	49,03	83,98	3,19	1,16	0,00	0,00	0,00	0,00	
Abóbora, cabotian, crua	20,00	20,00	1,00	1/2 clr de sopa cheia	7,72	32,30	0,35	0,11	0,02	1,67	0,43	3,59	1,76	0,07	0,06	0,00	1,02	0,00	0,00	
Couve, manteiga, crua	20,00	20,00	1,00	1 clr de sopa cheia picada	5,41	22,64	0,57	0,11	0,02	0,87	0,62	26,17	6,93	0,09	0,08	0,00	19,34	1,23	0,00	
Tomate, com semente, cru	20,00	20,00	1,00	1 clr de sopa cheia	3,07	12,83	0,22	0,03	0,02	0,63	0,23	1,39	2,11	0,05	0,03	0,00	4,24	0,20	0,00	
Cebola, crua	3,00	3,00	1,00	1 clr de chá rasa	1,18	4,95	0,05	0,00	0,00	0,27	0,07	0,42	0,36	0,01	0,01	0,00	0,14	0,02	0,00	
Cebolinha, crua	1,00	1,00	1,00	1 clr de café	0,20	0,82	0,02	0,00	0,00	0,03	0,04	0,80	0,25	0,01	0,00	0,00	0,32	0,02	0,00	
Coentro	0,50	0,50	1,00	1/2 de café	1,40	5,84	0,11	0,02	0,00	0,26	0,05	6,23	3,47	0,21	0,02	1,46	2,83	1,06	0,00	
Sal, dietético	1,00	1,00	1,00	1 clr de café	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	234,32	0,00	
Óleo, de soja	8,00	8,00	1,00	2 clr de café cheia	70,72	295,89	0,00	8,00	1,22	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,04	
Alho, cru	0,50	0,50	1,00	1/4 de um dente	0,57	2,37	0,04	0,00	0,00	0,12	0,02	0,07	0,11	0,00	0,00	0,00	0,00	0,03	0,00	
<b>Total</b>	<b>224,00</b>	<b>224,00</b>			<b>560,97</b>	<b>2347,10</b>	<b>25,00</b>	<b>17,40</b>	<b>5,77</b>	<b>75,59</b>	<b>9,82</b>	<b>97,93</b>	<b>123,87</b>	<b>4,81</b>	<b>4,05</b>	<b>1,46</b>	<b>27,89</b>	<b>3174,99</b>	<b>0,44</b>	
<b>Informação nutricional em 100g</b>					250,43	1047,81	11,16	7,77	2,57	33,75	4,38	43,72	55,30	2,15	1,81	0,65	12,45	1417,40	0,20	
<b>Rendimento total (g)</b>	100,00																			
<b>Fator de cocção</b>	0,45																			
<b>Modo de preparo</b>																				
		<p><b>Feijão:</b> Higienize os legumes. Corte o charque em cubos, dessalgue (tirar o sal). Cozinhe o feijão juntamente com o charque. Depois de cozido, refogue com alho, óleo, cebola, corrija o sal. Acrescente abóbora e couve até amolecer. Ao final, salpique cebolinha e coentro.</p> <p><b>Arroz:</b> Em uma panela aqueça o óleo e coloque o alho para dourar. Após acrescente o arroz e deixe "fritar". Acrescente água, o sal e deixe cozinhar como de costume. Sirva o feijão com charque, arroz.</p>																		

**SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESTADO DE RONDÔNIA  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE**


**FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO ENSINO MÉDIO - REGULAR**

Nome - FICHA TÉCNICA 52: Feijoada Escolar, Arroz, Farofa, Couve Refogada e Fruta (Laranja). Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Medida caseira	Energia		Proteína (g)	Lípidos (g)	Saturados (g)	Carboidratos (g)	Fibra Alimentar (g)	Cálcio (mg)	Magnésio (mg)	Ferro (mg)	Zinco (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)	Gorduras trans (g)
					(kcal)	(kJ)													
Carne, bovina, charque, cru	50,00	50,00	1,00	2 clr de servir	124,43	520,62	11,36	8,42	4,35	0,00	0,00	7,59	6,68	0,76	1,95	0,00	0,00	2937,50	0,40
Arroz, tipo 1, cru	60,00	60,00	1,00	2 clr de servir	214,67	898,19	4,30	0,20	0,06	47,26	0,98	2,65	18,23	0,41	0,73	0,00	0,00	0,61	0,00
Feijão, preto, cru	40,00	40,00	1,00	1 concha pequena rasa	129,43	541,52	8,54	0,50	0,08	23,50	8,73	44,36	75,24	2,59	1,14	0,00	0,00	0,00	0,00
Farinha, de mandioca, crua	20,00	20,00	1,00	1 clr de sopa cheia	72,17	301,98	0,31	0,06	0,02	17,58	1,28	12,97	7,40	0,22	0,08	0,00	0,00	0,20	0,02
Couve, manteiga, crua	20,00	20,00	1,00	1 clr de sopa cheia picada	5,41	22,64	0,57	0,11	0,02	0,87	0,62	26,17	6,93	0,09	0,08	0,00	19,34	1,23	0,00
Cebola, crua	3,00	3,00	1,00	1 clr de chá rasa	1,18	4,95	0,05	0,00	0,00	0,27	0,07	0,42	0,36	0,01	0,01	0,00	0,14	0,02	0,00
Cebolinha, crua	1,00	1,00	1,00	1 clr de chá	0,20	0,82	0,02	0,00	0,00	0,03	0,04	0,80	0,25	0,01	0,00	0,00	0,32	0,02	0,00
Coentro	0,50	0,50	1,00	1/2 café	1,40	5,84	0,11	0,02	0,00	0,26	0,05	6,23	3,47	0,21	0,02	1,46	2,83	1,06	0,00
Folhas de louro	0,10	0,10	1,00	1 clr de café picado	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Sal, dietético	1,00	1,00	1,00	1 clr de café	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	234,32	0,00
Laranja, pêra, crua	100,00	100,00	1,00	1/2 laranja	36,77	153,86	1,04	0,13	0,00	8,95	0,77	21,89	8,61	0,09	0,06	0,00	53,73	0,00	0,00
Óleo, de soja	8,00	8,00	1,00	1 clr de chá	70,72	295,89	0,00	8,00	1,22	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,04
Alho, cru	0,50	0,50	1,00	1/4 de um dente	0,57	2,37	0,04	0,00	0,00	0,12	0,02	0,07	0,11	0,00	0,00	0,00	0,00	0,03	0,00
<b>Total</b>	<b>304,10</b>	<b>304,10</b>			<b>656,95</b>	<b>2748,67</b>	<b>26,33</b>	<b>17,44</b>	<b>5,75</b>	<b>98,83</b>	<b>12,56</b>	<b>123,15</b>	<b>127,28</b>	<b>4,38</b>	<b>4,08</b>	<b>1,46</b>	<b>76,36</b>	<b>3174,99</b>	<b>0,46</b>
<b>Informação nutricional em 100g</b>					<b>216,03</b>	<b>903,87</b>	<b>8,66</b>	<b>5,73</b>	<b>1,89</b>	<b>32,50</b>	<b>4,13</b>	<b>40,50</b>	<b>41,85</b>	<b>1,44</b>	<b>1,34</b>	<b>0,48</b>	<b>25,11</b>	<b>1044,06</b>	<b>0,15</b>
<b>Rendimento total (g)</b>	<b>100,00</b>																		
<b>Fator de cocção</b>	<b>0,33</b>																		
<b>Modo de preparo</b>																			
				<p><b>Feijoada:</b> Higienize os legumes. Corte o charque em cubos e dessorque (tirar o sal). Cozinhe o feijão juntamente com o charque. Depois de cozido, refogue com alho, óleo, cebola. Por último, acrescente o a cebolinha, coentro e folha de louro.</p> <p><b>Farofa:</b> Em uma panela com óleo, doure o alho, acrescente e farinha de mandioca mexendo por alguns minutos, apague o fogo e reserve.</p> <p><b>Arroz:</b> Em uma panela aqueça o óleo o alho para dourar. Após acrescente o arroz e deixe "fritar". Acrescente água, o sal e deixe cozinhar como de costume.</p> <p><b>Couve refogada:</b> Em uma panela com óleo, refogue a couve e reserve.</p> <p>Sirva a feijoada, acompanhada de arroz, farofa, couve e a laranja como sobremesa.</p>															




**SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESTADO DE RONDÔNIA  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE**

**FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO ENSINO MÉDIO - REGULAR**

Nome - FICHA TÉCNICA 53: Frango Atolado, Arroz, Salada (Couve Refogada) e Fruta (Melancia)	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Medida caseira	Energia		Proteína	Lípidos	Saturados	Carboidratos	Fibra Alimentar	Cálcio	Magnésio	Ferro	Zinco	Retinol	Vit. C	Sódio	Gorduras trans	
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)	(g)	
<b>Ingredientes</b>																				
Frango, inteiro, sem pele, cru	80,00	70,00	1,14	1 clr de servir cheia	90,37	378,10	14,41	3,20	0,98	0,00	0,00	4,57	18,93	0,38	0,87	2,57	0,00	51,10	0,01	
Arroz, tipo 1, cru	60,00	60,00	1,00	2 clr de servir	214,67	898,19	4,30	0,20	0,06	47,26	0,98	2,65	18,23	0,41	0,73	0,00	0,00	0,61	0,00	
Mandioca, crua	50,00	50,00	1,00	1 unidade pequena	75,71	316,76	0,57	0,15	0,05	18,08	0,94	7,60	22,25	0,14	0,10	0,00	8,26	1,08	0,00	
Couve, manteiga, crua	20,00	20,00	1,00	1 clr de sopa picada	5,41	22,64	0,57	0,11	0,02	0,87	0,62	26,17	6,93	0,09	0,08	0,00	19,34	1,23	0,00	
Limão, tahiti, cru	3,00	3,00	1,00	1 clr de chá rasa	0,95	3,99	0,03	0,00	0,00	0,33	0,04	1,53	0,29	0,01	0,01	0,00	1,15	0,04	0,00	
Cebola, crua	3,00	3,00	1,00	1 clr de chá rasa	1,18	4,95	0,05	0,00	0,00	0,27	0,07	0,42	0,36	0,01	0,01	0,00	0,14	0,02	0,00	
Cebolinha, crua	1,00	1,00	1,00	1 clr de café	0,20	0,82	0,02	0,00	0,00	0,03	0,04	0,80	0,25	0,01	0,00	0,00	0,32	0,02	0,00	
Coentro	0,50	0,50	1,00	1/2 clr de café	1,40	5,84	0,11	0,02	0,00	0,26	0,05	6,23	3,47	0,21	0,02	1,46	2,83	1,06	0,00	
Açafrão	1,00	1,00	1,00	1 clr de café	3,10	12,97	0,11	0,06	0,02	0,65	0,04	1,11	2,64	0,11	0,01	0,27	0,81	1,48	0,00	
Tomate, com semente, cru	20,00	20,00	1,00	1 clr de sopa cheia	3,07	12,83	0,22	0,03	0,02	0,63	0,23	1,39	2,11	0,05	0,03	0,00	4,24	0,20	0,00	
Alho, cru	0,50	0,50	1,00	1/4 de um dente	0,57	2,37	0,04	0,00	0,00	0,12	0,02	0,07	0,11	0,00	0,00	0,00	0,00	0,03	0,00	
Óleo, de soja	8,00	8,00	1,00	1 clr de chá	70,72	295,89	0,00	8,00	1,22	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,04	
Sal, dietético	1,00	1,00	1,00	1/2 clr de café	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	234,32	0,00	
Melancia, crua	100,00	100,00	1,00	1 fatia pequena	32,61	136,43	0,88	0,00	0,00	8,14	0,12	7,72	9,63	0,23	0,10	0,00	6,15	0,00	0,00	
<b>Total</b>	<b>248,00</b>	<b>238,00</b>			<b>499,95</b>	<b>2091,78</b>	<b>21,31</b>	<b>11,79</b>	<b>2,36</b>	<b>76,64</b>	<b>3,15</b>	<b>60,25</b>	<b>85,18</b>	<b>1,63</b>	<b>1,96</b>	<b>4,30</b>	<b>43,24</b>	<b>291,18</b>	<b>0,05</b>	
<b>Informação nutricional em 100g</b>					210,06	878,90	8,95	4,95	0,99	32,20	1,32	25,31	35,79	0,68	0,82	1,81	18,17	122,34	0,02	
<b>Rendimento total (g)</b>	100,00																			
<b>Fator de cocção</b>	0,42																			
<b>Modo de preparo</b>																				
				<p>Higienize os vegetais. Descasque, corte e cozinhe a macaxeira. Reserve.</p> <p><b>Arroz:</b> Em uma panela aqueça o óleo e coloque o alho para dourar. Após acrescente o arroz e deixe "fritar". Acrescente água, o sal e deixe cozinhar como de costume. Reserve. Frango: Corte o frango em pedaços, retire a pele e as aparas, misture bem todos os pedaços junto com o vinagre. Refogue no óleo com sal, alho, colorau, cebola e tomate. Deixe cozinhar acrescentando a macaxeira cozida. Depois que o frango estiver completamente cozido e o caldo bem grosso, saipique cebolinha e coentro para finalizar.</p> <p><b>Salada:</b> Corte a couve em tiras e refogue no óleo.</p> <p>Sirva o frango, acompanhada de arroz, salada de couve refogada e fruta.</p>																

**SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESTADO DE RONDÔNIA  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE**

**FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO ENSINO MÉDIO - REGULAR**

Nome - FICHA TÉCNICA 57: Frango ao Molho com Legumes, Arroz, Feijão e Fruta	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Medida caseira	Energia		Proteína (g)	Lípidos (g)	Saturados (g)	Carbohidratos (g)	Fibra Alimentar (g)	Cálcio (mg)	Magnésio (mg)	Ferro (mg)	Zinco (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)	Gorduras trans (g)	
					(kcal)	(kJ)														
<b>Ingredientes</b>																				
Frango, inteiro, sem pele, cru	80,00	70,00	1,14	1 clr de servir	90,37	378,10	14,41	3,20	0,98	0,00	0,00	4,57	18,93	0,38	0,87	2,57	0,00	51,10	0,01	
Arroz, tipo 1, cru	60,00	60,00	1,00	2 clr de servir	214,67	898,19	4,30	0,20	0,06	47,26	0,98	2,65	18,23	0,41	0,73	0,00	0,00	0,61	0,00	
Feijão, carioca, cru	30,00	30,00	1,00	1 clr pequena rasa	98,71	412,99	5,99	0,38	0,06	18,37	5,53	36,77	62,98	2,40	0,87	0,00	0,00	0,00	0,00	
Abóbora, cabotian, crua	20,00	20,00	1,00	1/2 colher de sopa cheia	7,72	32,30	0,35	0,11	0,02	1,67	0,43	3,59	1,76	0,07	0,06	0,00	1,02	0,00	0,00	
Repolho, branco, cru	20,00	20,00	1,00	1 clr de sopa cheia	3,42	14,33	0,18	0,03	0,00	0,77	0,38	6,91	1,70	0,03	0,03	0,00	3,74	0,73	0,00	
Couve, manteiga, crua	20,00	20,00	1,00	1 clr de sopa picada	5,41	22,64	0,57	0,11	0,02	0,87	0,62	26,17	6,93	0,09	0,08	0,00	19,34	1,23	0,00	
Tomate, com semente, cru	20,00	20,00	1,00	1 colher de sopa cheia	3,07	12,83	0,22	0,03	0,02	0,63	0,23	1,39	2,11	0,05	0,03	0,00	4,24	0,20	0,00	
Cebola, crua	3,00	3,00	1,00	3 clr de chá rasa	1,18	4,95	0,05	0,00	0,00	0,27	0,07	0,42	0,36	0,01	0,01	0,00	0,14	0,02	0,00	
Cebolinha, crua	1,00	1,00	1,00	1 clr de café rasa	0,20	0,82	0,02	0,00	0,00	0,03	0,04	0,80	0,25	0,01	0,00	0,00	0,32	0,02	0,00	
Coentro	0,50	0,50	1,00	1/2 clr de café	0,30	1,27	0,01	0,00	0,00	0,07	0,01	0,15	0,15	0,01	0,00	0,00	0,09	2,49	0,00	
Tomate, extrato	15,00	15,00	1,00	1 clr de sopa rasa	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
Alho, cru	0,50	0,50	1,00	1/4 de um dente	0,57	2,37	0,04	0,00	0,00	0,12	0,02	0,07	0,11	0,00	0,00	0,00	0,00	0,03	0,00	
Óleo, de soja	8,00	8,00	1,00	1 clr de chá	70,72	295,89	0,00	8,00	1,22	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,04	
Sal, dietético	1,00	1,00	1,00	1/2 clr de café rasa	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	234,32	0,00	
Limão, tahiti, cru	3,00	3,00	1,00	1 clr de chá rasa	0,95	3,99	0,03	0,00	0,00	0,33	0,04	1,53	0,29	0,01	0,01	0,00	1,15	0,04	0,00	
Banana, prata, crua	100,00	100,00	1,00	1 unidade pequena	98,25	411,08	1,27	0,07	0,00	25,96	2,04	7,56	26,29	0,38	0,15	0,00	21,59	0,00	0,00	
<b>Total</b>	<b>382,00</b>	<b>372,00</b>			<b>595,54</b>	<b>2491,75</b>	<b>27,43</b>	<b>12,13</b>	<b>2,38</b>	<b>96,34</b>	<b>10,40</b>	<b>92,57</b>	<b>140,08</b>	<b>3,83</b>	<b>2,84</b>	<b>2,57</b>	<b>51,63</b>	<b>290,79</b>	<b>0,05</b>	
<b>Informação nutricional em 100g</b>					160,09	669,83	7,37	3,26	0,64	25,90	2,79	24,89	37,66	1,03	0,76	0,69	13,88	78,17	0,01	
<b>Rendimento total (g)</b>	100,00																			
<b>Fator de cocção</b>	0,27																			
<b>Modo de preparo</b>																				
 <p>Regina Rodrigues da Silva Nutricionista RT – CRN 2747 SAE/SEDOC – RO</p>		<p>Higienize os legumes e a folhagem. Corte o frango em cubinhos, retire a pele e as aparas, misture bem todos os pedaços junto com o limão. Tempere com sal, refogue com alho, óleo, cebola, tomate e extrato de tomate e deixe cozinhar um pouco. Acrescente couve, abóbora em cubos e repolho em tiras. Salpique cebolinha e coentro.</p> <p><b>Arroz:</b> Em uma panela aqueça o óleo e coloque o alho para dourar. Após dourá-lo, acrescente o arroz, água, sal e deixe cozinhar como de costume. <b>Feijão:</b> Cozinhe e tempere o feijão como de costume.</p> <p>Sirva o frango, acompanhado de arroz, feijão e fruta como sobremesa.</p>																		

**SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESTADO DE RONDONIA  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE**

**FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO ENSINO MÉDIO - REGULAR**


Nome - FICHA TÉCNICA 58: Galinhada, Salada (Cenoura e Couve) e Fruta (Banana)	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Medida caseira	Energia		Proteína (g)	Lípidos (g)	Saturados (g)	Carboidratos (g)	Fibra Alimentar (g)	Cálcio (mg)	Magnésio (mg)	Ferro (mg)	Zinco (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)	Gorduras trans (g)	
					(kcal)	(kJ)														
<b>Ingredientes</b>																				
Frango, inteiro, com pele, cru	80,00	70,00	1,14	2 clr de servir	158,42	662,84	11,51	12,11	3,64	0,00	0,00	4,41	17,01	0,44	0,79	4,90	0,00	44,10	0,05	
Arroz, tipo 1, cru	60,00	60,00	1,00	2 clr de servir	214,67	898,19	4,30	0,20	0,06	47,26	0,98	2,65	18,23	0,41	0,73	0,00	0,00	0,61	0,00	
Milho, verde, cru	15,00	15,00	1,00	1 clr de sopa rasa	20,72	86,71	0,99	0,09	0,03	4,28	0,59	0,24	4,89	0,06	0,08	0,00	0,00	0,17	0,00	
Tomate, com semente, cru	20,00	20,00	1,00	1 clr de sopa cheia	3,07	12,83	0,22	0,03	0,02	0,63	0,23	1,39	2,11	0,05	0,03	0,00	4,24	0,20	0,00	
Cebola, crua	3,00	3,00	1,00	1 clr de chá rasa	1,18	4,95	0,05	0,00	0,00	0,27	0,07	0,42	0,36	0,01	0,01	0,00	0,14	0,02	0,00	
Cebolinha, crua	1,00	1,00	1,00	1 clr de café rasa	0,20	0,82	0,02	0,00	0,00	0,03	0,04	0,80	0,25	0,01	0,00	0,00	0,32	0,02	0,00	
Coentro	0,50	0,50	1,00	1/2 clr de café	0,30	5,84	0,11	0,02	0,00	0,26	0,05	0,15	0,15	0,01	0,00	0,00	0,09	2,49	0,00	
Tomate, extrato	15,00	15,00	1,00	1 clr de sopa rasa	0,00	38,24	0,37	0,03	0,00	2,24	0,42	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
Alho, cru	0,50	0,50	1,00	1/4 de um dente	0,57	2,37	0,04	0,00	0,00	0,12	0,02	0,07	0,11	0,00	0,00	0,00	0,00	0,03	0,00	
Óleo, de soja	5,00	5,00	1,00	1 clr de chá	44,20	184,93	0,00	5,00	0,76	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,03	
Sal, dietético	1,00	1,00	1,00	1/2 clr de café rasa	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	234,32	0,00	
Limão, tahiti, cru	3,00	3,00	1,00	1 clr de chá rasa	0,95	3,99	0,03	0,00	0,00	0,33	0,04	1,53	0,29	0,01	0,01	0,00	1,15	0,04	0,00	
Banana, prata, crua	100,00	100,00	1,00	1 und pequena	98,25	411,08	1,27	0,07	0,00	25,96	2,04	7,56	26,29	0,38	0,15	0,00	21,59	0,00	0,00	
Couve, manteiga, crua	25,00	25,00	1,00	1 folha média	6,76	28,30	0,72	0,14	0,03	1,08	0,78	32,72	8,66	0,11	0,10	0,00	24,17	1,54	0,00	
Cenoura, crua	15,00	15,00	1,00	1 clr de sopa	5,12	21,42	0,20	0,03	0,00	1,15	0,48	3,38	1,68	0,03	0,03	0,00	0,77	0,50	0,00	
<b>Total</b>	<b>344,00</b>	<b>334,00</b>			<b>554,43</b>	<b>2362,52</b>	<b>19,81</b>	<b>17,73</b>	<b>4,54</b>	<b>83,61</b>	<b>5,74</b>	<b>55,31</b>	<b>80,02</b>	<b>1,51</b>	<b>1,93</b>	<b>4,90</b>	<b>52,47</b>	<b>284,03</b>	<b>0,07</b>	
<b>Informação nutricional em 100g</b>					0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
<b>Rendimento total (g)</b>	100,00																			
<b>Fator de cocção</b>	0,00																			

**Modo de preparo**

Higienize os vegetais e reserve. Corte o frango separando todas as suas partes, retire a pele misture bem todos os pedaços junto com o limão. Tempere com sal, refogue com alho, óleo, cebola, tomate, extrato de tomate. Acrescente o arroz, o milho e água fervente a gosto e deixe cozinhar. Salpique cebolinha e coentro. Rale a cenoura e corte a couve em tiras finas e tempere com limão. Sirva a galinhada acompanhada de salada e fruta.


**SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESTADO DE RONDÔNIA  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE**

**FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO ENSINO MÉDIO - REGULAR**

Nome - FICHA TÉCNICA 61: Macarrão com Carne Moida, Salada (Alface, Tomate e Cenoura) e Fruta(Banana).	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Medida caseira	Custo unitário	Energia		Proteína (g)	Lípidos (g)	Saturados (g)	Carboidratos (g)	Fibra Alimentar (g)	Cálcio (mg)	Magnésio (mg)	Ferro (mg)	Zinco (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)	Gorduras trans (g)	
						(kcal)	(kJ)														
Carne, bovina, acém, moído, cru	50,00	50,00	1,00	2 clr de servir		68,28	285,69	9,71	2,97	1,35	0,00	0,00	1,31	7,07	0,88	3,17	1,16	0,00	24,50	0,05	
Macarrão, trigo, cru	80,00	80,00	1,00	1/2 xícara		296,90	1242,22	8,00	1,04	0,00	62,36	2,34	13,84	22,15	0,70	0,62	0,00	0,00	5,74	0,00	
Cebola, crua	3,00	3,00	1,00	1 clr de chá		1,18	4,95	0,05	0,00	0,00	0,27	0,07	0,42	0,36	0,01	0,01	0,00	0,14	0,02	0,00	
Cebolinha, crua	1,00	1,00	1,00	1 clr de café		0,20	0,82	0,02	0,00	0,00	0,03	0,04	0,80	0,25	0,01	0,00	0,00	0,32	0,02	0,00	
Coentro	0,50	0,50	1,00	1/2 clr de café		1,40	5,84	0,11	0,02	0,00	0,26	0,05	6,23	3,47	0,21	0,02	1,46	2,83	1,06	0,00	
Tomate, com semente, cru	20,00	20,00	1,00	1 clr de sopa		3,07	12,83	0,22	0,03	0,02	0,63	0,23	1,39	2,11	0,05	0,03	0,00	4,24	0,20	0,00	
Cenoura, crua	20,00	20,00	1,00	1 clr de sopa cheia		6,83	28,56	0,26	0,03	0,00	1,53	0,64	4,51	2,25	0,04	0,04	0,00	1,02	0,67	0,00	
Tomate, extrato	15,00	15,00	1,00	1 clr de sopa rasa		9,14	38,24	0,37	0,03	0,00	2,24	0,42	4,36	4,40	0,31	0,06	0,00	2,70	74,69	0,00	
Alface, crespa, crua	20,00	20,00	1,00	2 folhas médias		2,14	8,94	0,27	0,03	0,00	0,34	0,37	7,60	2,19	0,08	0,05	0,00	3,12	0,68	0,00	
Alho, cru	0,50	0,50	1,00	1/4 de um dente		0,57	2,37	0,04	0,00	0,00	0,12	0,02	0,07	0,11	0,00	0,00	0,00	0,00	0,03	0,00	
Óleo, de soja	8,00	8,00	1,00	1 clr de chá		70,72	295,89	0,00	8,00	1,22	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,04	
Sal, dietético	1,00	1,00	1,00	1/2 clr de café		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	234,32	0,00	
Açafrão	1,00	1,00	1,00	1 clr de café		3,10	12,97	0,11	0,06	0,02	0,65	0,04	1,11	2,64	0,11	0,01	0,27	0,81	1,48	0,00	
Banana, prata, crua	100,00	100,00	1,00	1 unidade grande		98,25	411,08	1,27	0,07	0,00	25,96	2,04	7,56	26,29	0,38	0,15	0,00	21,59	0,00	0,00	
<b>Total</b>	<b>320,00</b>	<b>320,00</b>			<b>R\$ -</b>	<b>561,76</b>	<b>2350,39</b>	<b>20,42</b>	<b>12,30</b>	<b>2,60</b>	<b>94,39</b>	<b>6,26</b>	<b>49,19</b>	<b>73,28</b>	<b>2,78</b>	<b>4,16</b>	<b>2,89</b>	<b>36,77</b>	<b>343,39</b>	<b>0,09</b>	
<b>Informação nutricional em 100g</b>						175,55	734,50	6,38	3,84	0,81	29,50	1,95	15,37	22,90	0,87	1,30	0,90	11,49	107,31	0,03	
<b>Rendimento total (g)</b>	100,00																				
<b>Fator de cocção</b>	0,31																				
<b>Modo de preparo</b>																					
		<p>Higienize vegetais e reserve. Cozinhe o macarrão al dente (cozido, mas firme) e escorra. <b>Molho:</b> Refogue a carne moída com alho, açafrão, sal, óleo, cebola e extrato de tomate e deixe cozinhar. Misture a carne refogada ao macarrão, salpicando cebolinha e coentro para finalizar. <b>Salada:</b> Rale a cenoura crua, corte o tomate em rodela e corte a alface em tiras. Tempere a gosto. <b>Sirva a macarronada com carne moída, acompanhada de salada e fruta.</b></p>																			


**SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESTADO DE RONDONIA  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE**

**FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO ENSINO MÉDIO - REGULAR**

Nome: <b>FICHA TÉCNICA 67: Risoto de Frango Desfiado com Legumes e Fruta</b>	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Medida caseira	Energia		Proteína (g)	Lípidos (g)	Saturados (g)	Carboidratos (g)	Fibra Alimentar (g)	Cálcio (mg)	Magnésio (mg)	Ferro (mg)	Zinco (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)	Gorduras trans (g)	
					(kcal)	(kJ)														
<b>Ingredientes</b>																				
Frango, inteiro, sem pele, cru	80,00	70,00	1,14	4 clr de sopa	90,37	378,10	14,41	3,20	0,98	0,00	0,00	4,57	18,93	0,38	0,87	2,57	0,00	51,10	0,01	
Arroz, tipo 1, cru	60,00	60,00	1,00	2 clr servir	214,67	898,19	4,30	0,20	0,06	47,26	0,98	2,65	18,23	0,41	0,73	0,00	0,00	0,61	0,00	
Cebola, crua	3,00	3,00	1,00	1 clr chá rasa	1,18	4,95	0,05	0,00	0,00	0,27	0,07	0,42	0,36	0,01	0,01	0,00	0,14	0,02	0,00	
Cebolinha, crua	1,00	1,00	1,00	1 clr de chá	0,20	0,82	0,02	0,00	0,00	0,03	0,04	0,80	0,25	0,01	0,00	0,00	0,32	0,02	0,00	
Coentro	0,50	0,50	1,00	01 clr de café	1,40	5,84	0,11	0,02	0,00	0,26	0,05	6,23	3,47	0,21	0,02	1,46	2,83	1,06	0,00	
Tomate, com semente, cru	10,00	10,00	1,00	1 cl de sobremesa cheia	1,53	6,42	0,11	0,02	0,01	0,31	0,12	0,69	1,05	0,02	0,01	0,00	2,12	0,10	0,00	
Milho, verde, cru	10,00	10,00	1,00	1 cl de sobremesa cheia	13,82	57,81	0,66	0,06	0,02	2,86	0,39	0,16	3,26	0,04	0,05	0,00	0,00	0,11	0,00	
Batata, doce, crua	20,00	20,00	1,00	1 clr sopa cheia	23,65	98,94	0,25	0,03	0,00	5,64	0,51	4,22	3,38	0,08	0,04	0,00	3,30	1,75	0,00	
Cenoura, crua	20,00	20,00	1,00	1 clr sopa cheia	6,83	28,56	0,26	0,03	0,00	1,53	0,64	4,51	2,25	0,04	0,04	0,00	1,02	0,67	0,00	
Limão, tahiti, cru	3,00	3,00	1,00	1 clr de chá	0,95	3,99	0,03	0,00	0,00	0,33	0,04	1,53	0,29	0,01	0,01	0,00	1,15	0,04	0,00	
Alho, cru	0,50	0,50	1,00	1/4 de um dente	0,57	2,37	0,04	0,00	0,00	0,12	0,02	0,07	0,11	0,00	0,00	0,00	0,00	0,03	0,00	
Óleo, de soja	8,00	8,00	1,00	1 clr de chá	70,72	295,89	0,00	8,00	1,22	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,04	
Sal, dietético	1,00	1,00	1,00	1 clr café rasa	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	234,32	0,00	
Banana, nanica, crua	100,00	100,00	1,00	1 unid pequena	91,53	382,96	1,40	0,12	0,00	23,85	1,95	3,42	27,80	0,35	0,18	0,00	5,86	0,00	0,00	
<b>Total</b>	<b>317,00</b>	<b>307,00</b>			<b>517,41</b>	<b>2164,84</b>	<b>21,63</b>	<b>11,69</b>	<b>2,29</b>	<b>82,46</b>	<b>4,80</b>	<b>29,26</b>	<b>79,36</b>	<b>1,54</b>	<b>1,97</b>	<b>4,03</b>	<b>16,74</b>	<b>289,82</b>	<b>0,05</b>	
<b>Informação nutricional em 100g</b>					168,54	705,16	7,05	3,81	0,74	26,86	1,56	9,53	25,85	0,50	0,64	1,31	5,45	94,40	0,02	
<b>Rendimento total (g)</b>	100,00																			
<b>Fator de cocção</b>	0,33																			
<b>Modo de preparo</b>																				
 Regina Rodrigues da Silva Nutricionista RT - CRN 2747 SAE/SE/EDUC - RO				Retire a pele e asparas do frango e misture bem todas as partes com o limão. Corte o frango em pedaços grandes e cozinhe juntamente com água e sal. Após completo cozimento escorra e desfie. Refogue o frango desfiado com alho, óleo, cebola, tomate e a batata em cubos e deixar ferver. Acrescente o milho e salpique cebolinha e coentro e apague o fogo. Sirva o risoto de frango desfiado acompanhado de fruta de sobremesa.																

**SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESTADO DE RONDONIA  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE**

**FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO ENSINO MÉDIO - REGULAR**

Nome: FICHA TÉCNICA 70: Sopa de Carne com Feijão, Legumes e Fruta	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Medida caseira	Energia		Proteína (g)	Lipídeos (g)	Saturados (g)	Carboi- dratos (g)	Fibra Alimentar (g)	Cálcio (mg)	Magnésio (mg)	Ferro (mg)	Zinco (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)	Gorduras trans (g)	
					(kcal)	(kJ)														
<b>Ingredientes</b>																				
Carne, bovina, acém, sem gordura, cru	70,00	70,00	1,00	1 pedaço médio	100,82	421,83	14,57	4,28	1,96	0,00	0,00	3,30	9,29	1,06	3,65	1,52	0,00	35,00	0,13	
Feijão, carioca, cru	30,00	30,00	1,00	1 clr de sopa cheia	98,71	412,99	5,99	0,38	0,06	18,37	5,53	36,77	62,98	2,40	0,87	0,00	0,00	0,00	0,00	
Macarrão, trigo, cru	40,00	40,00	1,00	1/2 xícara	148,45	621,11	4,00	0,52	0,00	31,18	1,17	6,92	11,08	0,35	0,31	0,00	0,00	2,87	0,00	
Cebola, crua	3,00	3,00	1,00	1 clr chá rasa	1,18	4,95	0,05	0,00	0,00	0,27	0,07	0,42	0,36	0,01	0,01	0,00	0,14	0,02	0,00	
Cebolinha, crua	1,00	1,00	1,00	1 clr de chá	0,20	0,82	0,02	0,00	0,00	0,03	0,04	0,80	0,25	0,01	0,00	0,00	0,32	0,02	0,00	
Coentro	0,50	0,50	1,00	01 clr de café	1,40	5,84	0,11	0,02	0,00	0,26	0,05	6,23	3,47	0,21	0,02	1,46	2,83	1,06	0,00	
Couve, manteiga, crua	25,00	25,00	1,00	1 folha média	6,76	28,30	0,72	0,14	0,03	1,08	0,78	32,72	8,66	0,11	0,10	0,00	24,17	1,54	0,00	
Cenoura, crua	20,00	20,00	1,00	1 clr de sopa	6,83	28,56	0,26	0,03	0,00	1,53	0,64	4,51	2,25	0,04	0,04	0,00	1,02	0,67	0,00	
Batata, doce, crua	20,00	20,00	1,00	1 clr de sopa	23,65	98,94	0,25	0,03	0,00	5,64	0,51	4,22	3,38	0,08	0,04	0,00	3,30	1,75	0,00	
Alho, cru	0,50	0,50	1,00	1/4 de um dente	0,57	2,37	0,04	0,00	0,00	0,12	0,02	0,07	0,11	0,00	0,00	0,00	0,00	0,03	0,00	
Óleo, de soja	8,00	8,00	1,00	1 clr de chá	70,72	295,89	0,00	8,00	1,22	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,04	
Sal, dietético	1,00	1,00	1,00	1 clr de café	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	234,32	0,00	
Torrada, pão francês	30,00	30,00	1,00	1/2 unidade	109,20	456,89	3,18	0,99	0,27	22,38	1,02	5,64	0,17	0,37	0,27	0,00	0,00	249,00	0,14	
<b>Total</b>	<b>249,00</b>	<b>249,00</b>			<b>568,48</b>	<b>2378,50</b>	<b>29,19</b>	<b>14,40</b>	<b>3,53</b>	<b>80,86</b>	<b>9,82</b>	<b>101,60</b>	<b>101,99</b>	<b>4,64</b>	<b>5,32</b>	<b>2,98</b>	<b>31,78</b>	<b>526,27</b>	<b>0,31</b>	
<b>Informação nutricional em 100g</b>					<b>228,30</b>	<b>955,22</b>	<b>11,72</b>	<b>5,78</b>	<b>1,42</b>	<b>32,47</b>	<b>3,94</b>	<b>40,80</b>	<b>40,96</b>	<b>1,86</b>	<b>2,14</b>	<b>1,20</b>	<b>12,76</b>	<b>211,35</b>	<b>0,12</b>	
<b>Rendimento total (g)</b>	100,00																			
<b>Fator de cocção</b>	0,40																			
<b>Modo de preparo</b>																				
 <p>Regina Rodrigues da Silva Nutricionista RT - CRN 2747 SAE/SEUC - RO</p>		<p>Higienize os vegetais, descasque e corte os legumes em cubos e os folhosos em tiras grossas. Reserve. Cozinhe o feijão na pressão e liquidifique. Reserve. Corte a carne em cubos e refogue no óleo com alho, sal cebola e batata. Acrescente os vegetais, o macarrão e o feijão batido. Cozinhe em fogo alto até que os vegetais e o macarrão esteja completamente cozidos. Salpique cebolinha e coentro para finalizar. Dirva a sopa acompanhada de frutina como sobremesa.</p>																		

**SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESTADO DE RONDONIA  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE**

**FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO ENSINO MÉDIO - REGULAR**

Nome: FICHA TÉCNICA 73: Vaca Atolada, Arroz, Salada (couve refogada com Cenoura e Beterraba).	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Medida caseira	Energia		Proteína (g)	Lípidos (g)	Saturados (g)	Carboidratos (g)	Fibra Alimentar (g)	Cálcio (mg)	Magnésio (mg)	Ferro (mg)	Zinco (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)	Gorduras trans (g)	
					(kcal)	(kJ)														
<b>Ingredientes</b>																				
Carne, bovina, acém, sem gordura, cru	70,00	70,00	1,00	2 clr de servir cheia	100,82	421,83	14,57	4,28	1,96	0,00	0,00	3,30	9,29	1,06	3,65	1,52	0,00	35,00	0,13	
Arroz, tipo 1, cru	60,00	60,00	1,00	2 clr servir	214,67	898,19	4,30	0,20	0,06	47,26	0,98	2,65	18,23	0,41	0,73	0,00	0,00	0,61	0,00	
Mandioca, crua	50,00	50,00	1,00	1 unidade pequena	75,71	316,76	0,57	0,15	0,05	18,08	0,94	7,60	22,25	0,14	0,10	0,00	0,00	8,26	1,08	0,00
Cebola, crua	3,00	3,00	1,00	1 clr chá rasa	1,18	4,95	0,05	0,00	0,00	0,27	0,07	0,42	0,36	0,01	0,01	0,00	0,14	0,02	0,00	
Cebolinha, crua	1,00	1,00	1,00	1 clr de chá	0,20	0,82	0,02	0,00	0,00	0,03	0,04	0,80	0,25	0,01	0,00	0,00	0,32	0,02	0,00	
Coentro	0,50	0,50	1,00	1 clr de café	1,40	5,84	0,11	0,02	0,00	0,26	0,05	6,23	3,47	0,21	0,02	1,46	2,83	1,06	0,00	
Couve, manteiga, crua	25,00	25,00	1,00	1 folha média	6,76	28,30	0,72	0,14	0,03	1,08	0,78	32,72	8,66	0,11	0,10	0,00	24,17	1,54	0,00	
Repolho, branco, cru	25,00	25,00	1,00	1 clr de arroz cheia	4,28	17,91	0,22	0,04	0,00	0,96	0,47	8,64	2,13	0,04	0,04	0,00	4,68	0,91	0,00	
Beterraba, crua	25,00	25,00	1,00	1 clr de arroz cheia	12,21	51,07	0,49	0,02	0,00	2,78	0,84	4,53	6,11	0,08	0,13	0,00	0,78	2,43	0,00	
Tomate, com semente, cru	20,00	20,00	1,00	1 colher de sopa	3,07	12,83	0,22	0,03	0,02	0,63	0,23	1,39	2,11	0,05	0,03	0,00	4,24	0,20	0,00	
Alho, cru	0,50	0,50	1,00	1/4 de um dente	0,57	2,37	0,04	0,00	0,00	0,12	0,02	0,07	0,11	0,00	0,00	0,00	0,00	0,03	0,00	
Óleo, de soja	8,00	8,00	1,00	1 clr de chá	70,72	295,89	0,00	8,00	1,22	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,04	
Sal, dietético	1,00	0,50	2,00	1 clr café rasa	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	117,16	0,00	
<b>Total</b>	<b>289,00</b>	<b>288,50</b>			<b>491,58</b>	<b>2056,77</b>	<b>21,29</b>	<b>12,89</b>	<b>3,33</b>	<b>71,47</b>	<b>4,43</b>	<b>68,33</b>	<b>72,96</b>	<b>2,11</b>	<b>4,82</b>	<b>2,98</b>	<b>45,43</b>	<b>160,05</b>	<b>0,17</b>	
<b>Informação nutricional em 100g</b>					170,39	712,92	7,38	4,47	1,15	24,77	1,53	23,68	25,29	0,73	1,67	1,03	15,75	55,48	0,06	
<b>Rendimento total (g)</b>	100,00																			
<b>Fator de cocção</b>	0,35																			

**Modo de preparo**

Higienize os vegetais. Reserve. Arroz: em uma panela aqueça o óleo e coloque o alho para dourar. Após dourá-lo acrescente o arroz e deixe "fritar". Acrescente água, o sal e deixe cozinhar como de costume. Reserve.  
**Vaca atolada:** Corte a carne em cubos e refogue no óleo com sal, alho, cebola, tomate, adicione a mandioca, repolho e um pouco de água. Deixe cozinhar. Depois que a carne e os vegetais estiverem completamente cozidos, salpique cebolinha, couve e coentro para finalizar.  
**Salada:** Corte a couve em tiras e refogue no óleo, rale a beterraba e corte o tomate em rodela. Sirva a carne, acompanhada de arroz, salada de couve refogada e suco de frutas.



**SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESTADO DE RONDONIA  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE**

**FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO ENSINO MÉDIO - REGULAR**

Nome: Ficha 76: Arroz com Filé de Peixe ao Molho, Farofa, Salada e fruta Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Medida caseira	Energia		Proteína (g)	Lípidos (g)	Saturados (g)	Carboidratos (g)	Fibra Alimentar (g)	Cálcio (mg)	Magnésio (mg)	Ferro (mg)	Zinco (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)	Gorduras trans (g)	
					(kcal)	(kJ)														
Pintado, cru	80,00	80,00	1,00	1 filé pequeno	72,87	304,87	14,85	1,05	0,48	0,00	0,00	9,60	18,96	0,17	0,31	0,00	0,00	34,40	0,00	
Arroz, tipo 1, cru	60,00	60,00	1,00	2 clr servir	214,67	898,19	4,30	0,20	0,06	47,26	0,98	2,65	18,23	0,41	0,73	0,00	0,00	0,61	0,00	
Farinha, de mandioca, crua	30,00	30,00	1,00	2 clr sopa rasa	108,26	452,96	0,47	0,08	0,03	26,37	1,92	19,46	11,10	0,33	0,12	0,00	0,00	0,31	0,03	
Cenoura, crua	30,00	30,00	1,00	2 clr sopa rasa	10,24	42,85	0,40	0,05	0,00	2,30	0,96	6,76	3,37	0,06	0,07	0,00	1,54	1,00	0,00	
Cebola, crua	3,00	3,00	1,00	1 clr chá rasa	1,18	4,95	0,05	0,00	0,00	0,27	0,07	0,42	0,36	0,01	0,01	0,00	0,14	0,02	0,00	
Tomate, extrato	10,00	10,00	1,00	1 clr sobremesa	6,09	25,49	0,24	0,02	0,00	1,50	0,28	2,91	2,93	0,21	0,04	0,00	1,80	49,79	0,00	
Alho, cru	0,50	0,50	1,00	1/4 de um dente	0,57	2,37	0,04	0,00	0,00	0,12	0,02	0,07	0,11	0,00	0,00	0,00	0,00	0,03	0,00	
Óleo, de soja	8,00	8,00	1,00	2 clr de café cheia	70,72	295,89	0,00	8,00	1,22	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,04	
Alface, crespa, crua	20,00	20,00	1,00	2 folhas média	2,14	8,94	0,27	0,03	0,00	0,34	0,37	7,60	2,19	0,08	0,05	0,00	3,12	0,68	0,00	
Tomate, com semente, cru	20,00	20,00	1,00	1 clr sopa cheia	3,07	12,83	0,22	0,03	0,02	0,63	0,23	1,39	2,11	0,05	0,03	0,00	4,24	0,20	0,00	
Sal, dietético	1,00	1,00	1,00	1 clr café rasa	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	234,32	0,00	
Chicória, crua	1,00	1,00	1,00	1 ponta pequena	0,14	0,58	0,01	0,00	0,00	0,03	0,02	0,45	0,14	0,00	0,00	0,00	0,07	0,14	0,00	
Pimenta de cheiro, cru	0,50	0,50	1,00	1 clr de café	0,15	0,60	0,01	0,00	0,00	0,04	0,02	0,01	0,06	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
Cebolinha, crua	1,00	1,00	1,00	1 clr de café	0,20	0,82	0,02	0,00	0,00	0,03	0,04	0,80	0,25	0,01	0,00	0,00	0,32	0,02	0,00	
Coentro	0,50	0,50	1,00	1/2 clr de café	1,40	5,84	0,11	0,02	0,00	0,26	0,05	6,23	3,47	0,21	0,02	1,46	2,83	1,06	0,00	
Laranja, pêra, crua	100,00	100,00	1,00	1 unidade pequena	36,77	153,86	1,04	0,13	0,00	8,95	0,77	21,89	8,61	0,09	0,06	0,00	53,73	0,00	0,00	
Limão, tahiti, cru	3,00	3,00	1,00	1 clr de chá rasa	0,95	3,99	0,03	0,00	0,00	0,33	0,04	1,53	0,29	0,01	0,01	0,00	1,15	0,04	0,00	
<b>Total</b>	<b>368,50</b>	<b>368,50</b>			<b>529,41</b>	<b>2215,04</b>	<b>22,04</b>	<b>9,64</b>	<b>1,81</b>	<b>88,41</b>	<b>5,75</b>	<b>81,76</b>	<b>72,17</b>	<b>1,63</b>	<b>1,45</b>	<b>1,47</b>	<b>68,93</b>	<b>322,60</b>	<b>0,07</b>	
<b>Informação nutricional em 100g</b>					143,67	601,10	5,98	2,62	0,49	23,99	1,56	22,19	19,58	0,44	0,39	0,40	18,71	87,54	0,02	
<b>Rendimento total (g)</b>	100,00																			
<b>Fator de cocção</b>	0,27																			


**Modo de preparo**

  
 Regina Rodrigues da Silva  
**Nutricionista RT – CRN 2747**  
 SAE/SEDUC – RO

Higienize os vegetais e sanitize os folhosos.  
**Arroz:** Em uma panela aqueça o óleo e coloque o alho para dourar. Após dourar-lo acrescente o arroz e deixe "fritar". Acrescente água, o sal e deixe cozinhar como de costume. Reserve.  
**Farofa:** Em uma panela com óleo, doure o alho, acrescente e farinha de mandioca mexendo por alguns minutos, apague o fogo e reserve.  
**Peixe:** Tempere o peixe com limão, sal, chicória e deixe descansar por 30 minutos.  
 Cozinhe em fogo baixo, em panela tampada, com pimenta de cheiro, alho e cebola até que toda a sua água seque. Adicione o extrato de tomate, salpique o coentro e a cebolinha. Reserve.  
**Salada:** Descasque e rale a cenoura, corte o tomate em pequenos cubos. Corte os folhosos em tiras. Tempere a gosto.  
 Sirva o peixe, acompanhado de arroz, farofa e salada.

**SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESTADO DE RONDONIA  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE**

**FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO ENSINO MÉDIO - REGULAR**

Nome: Ficha 77: Baião de Dois com Peixe Assado, Vinagrete e Fruta	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Medida caseira	Energia		Proteína (g)	Lipídeos (g)	Saturados (g)	Carboi- dratos (g)	Fibra Alimentar (g)	Cálcio (mg)	Magnésio (mg)	Ferro (mg)	Zinco (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)	Gorduras trans (g)	
					(kcal)	(kJ)														
<b>Ingredientes</b>																				
Pintado, cru	80,00	80,00	1,00	1 filé pequeno	72,87	304,87	14,85	1,05	0,48	0,00	0,00	9,60	18,96	0,17	0,31	0,00	0,00	34,40	0,00	
Arroz, tipo 1, cru	60,00	60,00	1,00	2 clr servir	214,67	898,19	4,30	0,20	0,06	47,26	0,98	2,65	18,23	0,41	0,73	0,00	0,00	0,61	0,00	
Feijão, carioca, cru	40,00	40,00	1,00	1 concha peq. Rasa	131,61	550,66	7,99	0,50	0,08	24,49	7,37	49,03	83,98	3,19	1,16	0,00	0,00	0,00	0,00	
Chicória, crua	1,00	1,00	1,00	1 ponta pequena	0,14	0,58	0,01	0,00	0,00	0,03	0,02	0,45	0,14	0,00	0,00	0,00	0,07	0,14	0,00	
Pimenta de cheiro, cru	1,00	1,00	1,00	1 clr de café	0,29	1,20	0,01	0,00	0,00	0,07	0,03	0,02	0,11	0,00	0,00	0,01	0,00	0,00	0,00	
Tomate, extrato	20,00	20,00	1,00	1 clr de sopa cheia	12,19	50,99	0,49	0,04	0,00	2,99	0,56	5,82	5,87	0,42	0,07	0,00	3,60	99,59	0,00	
Óleo, de soja	8,00	8,00	1,00	2 clr de café cheia	70,72	295,89	0,00	8,00	1,22	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,04	
Cenoura, crua	30,00	30,00	1,00	2 clr de sopa rasa	10,24	42,85	0,40	0,05	0,00	2,30	0,96	6,76	3,37	0,06	0,07	0,00	1,54	1,00	0,00	
Cebola, crua	5,00	5,00	1,00	1 clr de chá cheia	1,97	8,25	0,09	0,00	0,00	0,44	0,11	0,70	0,60	0,01	0,01	0,00	0,23	0,03	0,00	
Cebola, crua	3,00	3,00	1,00	1 clr de chá rasa	1,18	4,95	0,05	0,00	0,00	0,27	0,07	0,42	0,36	0,01	0,01	0,00	0,14	0,02	0,00	
Alho, cru	0,50	0,50	1,00	1/4 de um dente	0,57	2,37	0,04	0,00	0,00	0,12	0,02	0,07	0,11	0,00	0,00	0,00	0,00	0,03	0,00	
Sal, dietético	1,00	1,00	1,00	1 clr de café	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	234,32	0,00	
Coentro	0,50	0,50	1,00	1/2 colher de café	1,40	5,84	0,11	0,02	0,00	0,26	0,05	6,23	3,47	0,21	0,02	1,46	2,83	1,06	0,00	
Limão, tahiti, cru	3,00	3,00	1,00	1 clr de chá rasa	0,95	3,99	0,03	0,00	0,00	0,33	0,04	1,53	0,29	0,01	0,01	0,00	1,15	0,04	0,00	
Cebolinha, crua	1,00	1,00	1,00	1 clr de café	0,20	0,82	0,02	0,00	0,00	0,03	0,04	0,80	0,25	0,01	0,00	0,00	0,32	0,02	0,00	
Açafrão	1,00	1,00	1,00	1 clr de café	3,10	12,97	0,11	0,06	0,02	0,65	0,04	1,11	2,64	0,11	0,01	0,27	0,81	1,48	0,00	
Vinagre, maçã	3,00	3,00	1,00	1 clr de chá rasa	0,75	3,14	0,00	0,00	0,00	0,18	0,00	0,21	0,15	0,01	0,03	0,00	0,00	0,15	0,00	
Tangerina, Poncã, crua	100,00	100,00	1,00	1 unid. Pequena	37,83	158,28	0,85	0,07	0,00	9,61	0,94	12,89	7,73	0,11	0,00	0,00	48,82	0,00	0,00	
<b>Total</b>	<b>358,00</b>	<b>358,00</b>			<b>560,67</b>	<b>2345,83</b>	<b>29,33</b>	<b>10,02</b>	<b>1,85</b>	<b>89,03</b>	<b>11,22</b>	<b>98,28</b>	<b>146,24</b>	<b>4,73</b>	<b>2,44</b>	<b>1,74</b>	<b>59,50</b>	<b>372,87</b>	<b>0,04</b>	
Informação nutricional em 100g					156,61	655,26	8,19	2,80	0,52	24,87	3,13	27,45	40,85	1,32	0,68	0,48	16,62	104,15	0,01	
Rendimento total (g)	100,00																			
Fator de cocção	0,28																			
<b>Modo de preparo</b>																				
 Regina Rodrigues da Silva Nutricionista RT – CRN 2747 SAE/SEDUC – RO		<p><b>Peixe:</b> Tempere o peixe com o limão, sal, pimenta de cheiro e chicória e deixe descansar por 30 minutos. Unte um refratário com óleo, adicione os filés de peixe, cubra-os com papel alumínio e asse em fogo médio por aproximadamente 20 minutos. Retire o papel alumínio e deixe assar por mais alguns minutos até que fiquem com a superfície levemente dourada.</p> <p><b>Vinagrete:</b> Corte as cebolas e tomates em cubos pequenos, acrescente o vinagre e uma pitada de sal para temperar. Coloque em um recipiente para misturar todos os ingredientes, salpique cebolinha e reserve sob refrigeração.</p> <p><b>Baião:</b> Cozinhe o feijão previamente, até que fique 'al dente', reserve. Em uma panela aqueça o óleo e coloque o alho para dourar. Após acrescente o arroz, o feijão pré-cozido (sem o caldo), o açafrão e deixe "fritar". Acrescente água, o sal e deixe cozinhar como de costume. Salpique cebolinha e coentro por último.</p> <p>Sirva o baião com peixe assado e vinagrete acompanhado de fruta, previamente higienizada, como sobremesa.</p>																		

**SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESTADO DE RONDONIA  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE**

**FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO ENSINO MÉDIO - REGULAR**

Nome: Ficha 80: Guisado de peixe, arroz, farofa, salada e fruta (Melancia)	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Medida caseira	Energia		Proteína (g)	Lípidos (g)	Saturados (g)	Carboi- dratos (g)	Fibra Alimentar (g)	Cálcio (mg)	Magnésio (mg)	Ferro (mg)	Zinco (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)	Gorduras trans (g)	
					(kcal)	(kJ)														
<b>Ingredientes</b>																				
Pintado, cru	80,00	80,00	1,00	1 filé pequeno	72,87	304,87	14,85	1,05	0,48	0,00	0,00	9,60	18,96	0,17	0,31	0,00	0,00	34,40	0,00	
Arroz, tipo 1, cru	60,00	60,00	1,00	2 clr de servir	214,67	898,19	4,30	0,20	0,06	47,26	0,98	2,65	18,23	0,41	0,73	0,00	0,00	0,61	0,00	
Limão, tahiti, cru	3,00	3,00	1,00	1 clr de chá rasa	0,95	3,99	0,03	0,00	0,00	0,33	0,04	1,53	0,29	0,01	0,01	0,00	1,15	0,04	0,00	
Sal, dietético	1,00	1,00	1,00	1 clr de café	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	234,32	0,00	
Alho, cru	0,50	0,50	1,00	1/2 clr de café	0,57	2,37	0,04	0,00	0,00	0,12	0,02	0,07	0,11	0,00	0,00	0,00	0,00	0,03	0,00	
Cebola, crua	3,00	3,00	1,00	1 clr de chá rasa	1,18	4,95	0,05	0,00	0,00	0,27	0,07	0,42	0,36	0,01	0,01	0,00	0,14	0,02	0,00	
Cebolinha, crua	1,00	1,00	1,00	1 clr de café	0,20	0,82	0,02	0,00	0,00	0,03	0,04	0,80	0,25	0,01	0,00	0,00	0,32	0,02	0,00	
Tomate, com semente, cru	20,00	20,00	1,00	1 clr de sopa cheia	3,07	12,83	0,22	0,03	0,02	0,63	0,23	1,39	2,11	0,05	0,03	0,00	4,24	0,20	0,00	
Coentro	0,50	0,50	1,00	1/2 clr de café	1,40	5,84	0,11	0,02	0,00	0,26	0,05	6,23	3,47	0,21	0,02	1,46	2,83	1,06	0,00	
Pimenta de cheiro, cru	1,00	1,00	1,00	1 clr de café	0,29	1,20	0,01	0,00	0,00	0,07	0,03	0,02	0,11	0,00	0,00	0,01	0,00	0,00	0,00	
Leite, de coco	8,00	8,00	1,00	1 clr de sopa rasa	13,29	55,62	0,08	1,47	2,07	0,18	0,05	0,47	1,35	0,04	0,03	0,00	0,00	3,52	0,00	
Farinha, de mandioca, crua	30,00	30,00	1,00	2 clr de sopa rasa	108,26	452,96	0,47	0,08	0,03	26,37	1,92	19,46	11,10	0,33	0,12	0,00	0,00	0,31	0,03	
Óleo, de soja	8,00	8,00	1,00	2 clr de café cheia	70,72	295,89	0,00	8,00	1,22	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,04	
Agrião, cru	20,00	20,00	1,00	4 ramos médio	3,32	13,87	0,54	0,05	0,00	0,45	0,43	26,51	3,63	0,62	0,14	0,00	12,02	1,49	0,00	
Cenoura, crua	30,00	30,00	1,00	2 clr de sopa rasa	10,24	42,85	0,40	0,05	0,00	2,30	0,96	6,76	3,37	0,06	0,07	0,00	1,54	1,00	0,00	
Melancia, crua	100,00	100,00	1,00	1 fátia pequena	32,61	136,43	0,88	0,00	0,00	8,14	0,12	7,72	9,63	0,23	0,10	0,00	6,15	0,00	0,00	
<b>Total</b>	<b>366,00</b>	<b>366,00</b>			<b>533,63</b>	<b>2232,68</b>	<b>21,98</b>	<b>10,97</b>	<b>3,88</b>	<b>86,40</b>	<b>4,94</b>	<b>83,62</b>	<b>72,95</b>	<b>2,13</b>	<b>1,57</b>	<b>1,47</b>	<b>28,38</b>	<b>277,01</b>	<b>0,07</b>	
<b>Informação nutricional em 100g</b>					145,80	610,02	6,01	3,00	1,06	23,61	1,35	22,85	19,93	0,58	0,43	0,40	7,75	75,69	0,02	
<b>Rendimento total (g)</b>	100,00																			
<b>Fator de cocção</b>	0,27																			

**Modo de preparo**

Higienize os vegetais, descasque e rale a cenoura e corte o tomate em rodela, pique o agrião. Misture e tempere a gosto.

**Peixe:** Tempere os pedaços de pintado com limão, pimenta de cheiro, sal e alho. Deixe tomar gosto por 30 minutos antes do preparo. Aqueça o óleo em uma panela e refogue a cebola e o alho até dourar. Acrescente o peixe e refogue-o por alguns minutos. Adicione o leite de coco e a água. Tampe a panela e deixe ferver em fogo baixo, até o peixe ficar cozido. Salpique coentro e cebolinha.

**Arroz:** Em uma panela aqueça o óleo e coloque o alho para dourar. Após dourá-lo acrescente o arroz e deixe "fritar". Acrescente água, o sal e deixe cozinhar como de costume. Reserve.

**Farofa:** Em uma panela com óleo, doure o alho, acrescente o sal e farinha de mandioca mexendo por alguns minutos, apague o fogo e reserve.

Sirva o guisado de peixe com arroz, farofa, salada e fruta (previamente higienizada e porcionada).



Regina Rodrigues da Silva  
Nutricionista RT – CRN 2747  
SAE/SEDUC – RO

**SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESTADO DE RONDONIA  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE**

**FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO ENSINO MÉDIO - REGULAR**

Nome: Ficha 81: Moqueca Escolar, Arroz, Pirão, Salada (Repolho, couve e cenoura) e Fruta	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Medida caseira	Energia		Proteína (g)	Lipídeos (g)	Saturados (g)	Carboidratos (g)	Fibra Alimentar (g)	Cálcio (mg)	Magnésio (mg)	Ferro (mg)	Zinco (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)	Gorduras trans (g)	
					(kcal)	(kJ)														
<b>Ingredientes</b>																				
Pintado, cru	80,00	80,00	1,00	1 filé pequeno	72,87	304,87	14,85	1,05	0,48	0,00	0,00	9,60	18,96	0,17	0,31	0,00	0,00	0,00	34,40	0,00
Arroz, tipo 1, cru	60,00	60,00	1,00	2 clr servir	214,67	898,19	4,30	0,20	0,06	47,26	0,98	2,65	18,23	0,41	0,73	0,00	0,00	0,61	0,00	
Farinha, de mandioca, crua	30,00	30,00	1,00	2 clr sopa rasa	108,26	452,96	0,47	0,08	0,03	26,37	1,92	19,46	11,10	0,33	0,12	0,00	0,00	0,31	0,03	
Tomate, com semente, cru	2,00	2,00	1,00	1 clr de chá cheia	0,31	1,28	0,02	0,00	0,00	0,06	0,02	0,14	0,21	0,00	0,00	0,00	0,42	0,02	0,00	
Cenoura, crua	30,00	30,00	1,00	2 clr de sopa rasa	10,24	42,85	0,40	0,05	0,00	2,30	0,96	6,76	3,37	0,06	0,07	0,00	1,54	1,00	0,00	
Repolho, branco, cru	20,00	20,00	1,00	1 clr de sopa cheia	3,42	14,33	0,18	0,03	0,00	0,77	0,38	6,91	1,70	0,03	0,03	0,00	3,74	0,73	0,00	
Couve, manteiga, crua	25,00	25,00	1,00	1 folha média	6,76	28,30	0,72	0,14	0,03	1,08	0,78	32,72	8,66	0,11	0,10	0,00	24,17	1,54	0,00	
Leite, de coco	8,00	8,00	1,00	1 clr de sopa rasa	13,29	55,62	0,08	1,47	2,07	0,18	0,05	0,47	1,35	0,04	0,03	0,00	0,00	3,52	0,00	
Pimentão, verde, cru	2,00	2,00	1,00	1 clr de café cheia	0,43	1,78	0,02	0,00	0,00	0,10	0,05	0,18	0,16	0,01	0,00	0,00	2,00	0,00	0,00	
Pimentão, amarelo, cru	2,00	2,00	1,00	1 clr de café cheia	0,56	2,34	0,02	0,01	0,00	0,12	0,04	0,19	0,22	0,01	0,00	0,00	4,03	0,00	0,00	
Limão, tahiti, cru	3,00	3,00	1,00	1 clr de chá rasa	0,95	3,99	0,03	0,00	0,00	0,33	0,04	1,53	0,29	0,01	0,01	0,00	1,15	0,04	0,00	
Óleo, de soja	8,00	8,00	1,00	2 clr de café cheia	70,72	295,89	0,00	8,00	1,22	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,04	
Alho, cru	0,50	0,50	1,00	1/4 de um dente	0,57	2,37	0,04	0,00	0,00	0,12	0,02	0,07	0,11	0,00	0,00	0,00	0,00	0,03	0,00	
Coentro	0,50	0,50	1,00	1/2 clr de café	1,40	5,84	0,11	0,02	0,00	0,26	0,05	6,23	3,47	0,21	0,02	1,46	2,83	1,06	0,00	
Cebola, crua	3,00	3,00	1,00	1 clr de chá rasa	1,18	4,95	0,05	0,00	0,00	0,27	0,07	0,42	0,36	0,01	0,01	0,00	0,14	0,02	0,00	
Cebolinha, crua	1,00	1,00	1,00	1 clr de café rasa	0,20	0,82	0,02	0,00	0,00	0,03	0,04	0,80	0,25	0,01	0,00	0,00	0,32	0,02	0,00	
Açafrão	1,00	1,00	1,00	1 clr de café	3,10	12,97	0,11	0,06	0,02	0,65	0,04	1,11	2,64	0,11	0,01	0,27	0,81	1,48	0,00	
Pimenta de cheiro, cru	1,00	1,00	1,00	1 clr de café	0,29	1,20	0,01	0,00	0,00	0,07	0,03	0,02	0,11	0,00	0,00	0,01	0,00	0,00		
Chicória, crua	1,00	1,00	1,00	1 ponta pequena	0,14	0,58	0,01	0,00	0,00	0,03	0,02	0,45	0,14	0,00	0,00	0,00	0,07	0,14	0,00	
Sal, dietético	1,00	1,00	1,00	1 clr de café	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	234,32	0,00	
Melão, cru	90,00	90,00	1,00	1 fatia média	26,43	110,59	0,61	0,00	0,00	6,77	0,23	2,57	5,36	0,21	0,08	0,00	7,81	10,05	0,00	
<b>Total</b>	<b>369,00</b>	<b>369,00</b>			<b>535,79</b>	<b>2241,72</b>	<b>22,04</b>	<b>11,13</b>	<b>3,90</b>	<b>86,77</b>	<b>5,71</b>	<b>92,27</b>	<b>76,67</b>	<b>1,72</b>	<b>1,53</b>	<b>1,74</b>	<b>49,03</b>	<b>289,27</b>	<b>0,07</b>	
<b>Informação nutricional em 100g</b>					145,20	607,51	5,97	3,02	1,06	23,52	1,55	25,01	20,78	0,47	0,42	0,47	13,29	78,39	0,02	
<b>Rendimento total (g)</b>	100,00																			
<b>Fator de cocção</b>	0,27																			

**Modo de preparo**

Higienize os vegetais. Corte o tomate e os pimentões em pequenos cubos. Pique a cebola e o alho. Tempere os filés com sal, limão, chicória, pimenta de cheiro e açafrão e/ou colorau. Em uma panela grande arrume os filés um ao lado do outro. Cubra com tomate picado, leite de coco, cebola, pimentão verde e vermelho, se necessário, adicione um pouco de água até cobrir levemente o peixe. Tampe e leve ao fogo baixo até que comece a ferver, sem deixar ressecar. Apague o fogo quando o peixe estiver bem cozido. Salpique cebolinha e coentro para finalizar.

**Arroz:** Em uma panela aqueça o óleo e coloque o alho para dourar. Após dourá-lo acrescente o arroz e deixe "fritar". Acrescente água, o sal e deixe cozinhar como de costume. Reserve.

**Pirão:** Doure o alho e a cebola no óleo, adicione um pouco do caldo do peixe e a farinha de mandioca aos poucos, mexendo sempre, cozinhe até engrossar.

**Salada:** Corte o repolho e a couve em tiras e rale a cenoura no ralador grosso.

Refogue o repolho, a couve e a cenoura com um pouco de óleo e água. Reserve.

Sirva a moqueca de peixe acompanhada de arroz, pirão, salada e fruta (previamente higienizada).

**SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESTADO DE RONDONIA  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE**

**FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO ENSINO MÉDIO - REGULAR**

Nome: Ficha 88: Açaí com Banana e Farinha de Tapioca	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Medida caseira	Energia		Proteína (g)	Lípidos (g)	Saturados (g)	Carboi- dratos (g)	Fibra Alimentar (g)	Cálcio (mg)	Magnésio (mg)	Ferro (mg)	Zinco (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)	Gorduras trans (g)	
					(kcal)	(kJ)														
<b>Ingredientes</b>																				
Açaí, polpa, congelada	200,00	200,00	1,00	1 xícara	116,09	485,72	1,60	7,89	1,40	12,42	5,11	70,36	34,08	0,86	0,53	0,00	0,00	10,35	0,00	
Farinha de tapioca/beiju	50,00	50,00	1,00	3 clr de sopa	165,50	692,45	0,25	0,15	0,00	40,55	0,30	6,00	1,50	0,05	0,00	0,00	0,00	1,00	0,00	
Açúcar, cristal	20,00	20,00	1,00	1 clr de sopa	77,37	323,71	0,06	0,00	0,00	19,92	0,00	1,52	0,20	0,03	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
Leite, de vaca, integral, pó	30,00	30,00	20,00	1 clr de sopa cheia	149,00	623,40	7,63	8,07	4,89	11,75	0,00	267,08	23,23	0,16	0,82	108,32	0,00	96,90	0,28	
Banana, prata, crua	50,00	50,00	1,00	1/2 banana	49,12	205,54	0,63	0,03	0,00	12,98	1,02	3,78	13,15	0,19	0,07	0,00	10,80	0,00	0,00	
<b>Total</b>	<b>350,00</b>	<b>350,00</b>			<b>557,08</b>	<b>2330,82</b>	<b>10,17</b>	<b>16,14</b>	<b>6,29</b>	<b>97,62</b>	<b>6,43</b>	<b>348,74</b>	<b>72,15</b>	<b>1,29</b>	<b>1,42</b>	<b>108,32</b>	<b>10,80</b>	<b>108,25</b>	<b>0,28</b>	
<b>Informação nutricional em 100g</b>					159,17	665,95	2,91	4,61	1,80	27,89	1,84	99,64	20,62	0,37	0,41	30,95	3,08	30,93	0,08	
Rendimento total (g)	100,00																			
Fator de cocção	0,29																			


**Modo de preparar o**

  
Regina Rodrigues da Silva  
Nutricionista RT – CRN 2747  
SAE/SEDUC – RO

Bata o açaí com a banana e o leite em pó no liquidificador, para obter uma consistência cremosa e adoce com açúcar. Sirva gelado com farinha de tapioca.


**SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESTADO DE RONDONIA  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE**

**FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO ENSINO MÉDIO - REGULAR**

Nome: Ficha 93: Macaxeira Cozida, Carne Moída e Café com Leite	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Medida caseira	Energia		Proteína (g)	Lipídeos (g)	Saturados (g)	Carboidratos (g)	Fibra Alimentar (g)	Cálcio (mg)	Magnésio (mg)	Ferro (mg)	Zinco (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)	Gorduras trans (g)	
					(kcal)	(kJ)														
<b>Ingredientes</b>																				
Mandioca, crua	100,00	100,00	1,00	1 unid. Média	151,42	633,53	1,13	0,30	0,10	36,17	1,88	15,19	44,50	0,27	0,20	0,00	16,53	2,15	0,00	
Carne, bovina, acém, moído, cru	60,00	60,00	1,00	3 clr de sopa cheia	81,94	342,83	11,65	3,57	1,62	0,00	0,00	1,57	8,48	1,06	3,80	1,39	0,00	29,40	0,06	
Óleo, de soja	5,00	5,00	1,00	2 clr de café cheia	44,20	184,93	0,00	5,00	0,76	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,03	
Sal, dietético	1,00	1,00	1,00	1 clr de café	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	234,32	0,00	
Cebola, crua	3,00	3,00	1,00	1 clr de chá rasa	1,18	4,95	0,05	0,00	0,00	0,27	0,07	0,42	0,36	0,01	0,01	0,00	0,14	0,02	0,00	
Alho, cru	0,50	0,50	1,00	1/4 de um dente	0,57	2,37	0,04	0,00	0,00	0,12	0,02	0,07	0,11	0,00	0,00	0,00	0,00	0,03	0,00	
Tomate, com semente, cru	15,00	15,00	1,00	1 clr de sopa	2,30	9,62	0,16	0,03	0,02	0,47	0,18	1,04	1,58	0,04	0,02	0,00	3,18	0,15	0,00	
Cebolinha, crua	1,00	1,00	1,00	1 clr de café	0,20	0,82	0,02	0,00	0,00	0,03	0,04	0,80	0,25	0,01	0,00	0,00	0,32	0,02	0,00	
Café, pó, torrado	10,00	10,00	1,00	1 clr de sobrem.	43,00	179,91	1,47	1,20	0,00	6,58	5,13	10,70	16,60	0,81	0,05	0,00	0,00	0,11	0,00	
Leite, de vaca, integral	200,00	200,00	1,00	1 xícara	130,00	543,92	5,86	6,48	4,04	11,84	0,00	216,00	19,44	0,16	0,78	99,40	0,00	127,60	0,00	
Açúcar, cristal	20,00	20,00	1,00	1 clr de sopa	77,37	323,71	0,06	0,00	0,00	19,92	0,00	1,52	0,20	0,03	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
<b>Total</b>	<b>415,50</b>	<b>415,50</b>			<b>532,17</b>	<b>2226,59</b>	<b>20,45</b>	<b>16,58</b>	<b>6,54</b>	<b>75,40</b>	<b>7,31</b>	<b>247,30</b>	<b>91,51</b>	<b>2,39</b>	<b>4,87</b>	<b>100,79</b>	<b>20,17</b>	<b>393,80</b>	<b>0,09</b>	
<b>Informação nutricional em 100g</b>					128,08	535,88	4,92	3,99	1,57	18,15	1,76	59,52	22,02	0,57	1,17	24,26	4,85	94,78	0,02	
<b>Rendimento total (g)</b>	100,00																			
<b>Fator de cocção</b>	0,24																			
<b>Modo de preparo</b>																				
				<p><b>Mandioca:</b> Descasque a macaxeira, lave e cozinhe com sal em fogo baixo até amolecer. Apague o fogo e escorra a água.</p> <p><b>Carne moída:</b> em uma panela com óleo, refogue a carne moída com o alho e a cebola, acrescente o sal, tomate e a cebolinha e leve ao cozimento.</p> <p><b>Café com leite:</b> aqueça a água, adicione o açúcar e o pó de café e deixe levantar fervura. Apague o fogo, coe e adicione o leite.</p> <p>Sirva a mandioca e a carne moída acompanhada de café com leite.</p>																

**SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESTADO DE RONDONIA  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE**

**FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO ENSINO MÉDIO - REGULAR**

Nome: Ficha 96: Mingau do Norte com Biscoito Salgado	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Medida caseira	Energia		Proteína (g)	Lípidos (g)	Saturados (g)	Carboi- dratos (g)	Fibra Alimentar (g)	Cálcio (mg)	Magnésio (mg)	Ferro (mg)	Zinco (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)	Gorduras trans (g)	
					(kcal)	(kJ)														
<b>Ingredientes</b>																				
Banana, da terra, crua	50,00	50,00	1,00	5 rodela médias	64,01	267,83	0,72	0,12	0,00	16,83	0,76	2,08	11,89	0,15	0,08	0,00	7,87	0,00	0,00	
Leite, de vaca, integral	200,00	200,00	1,00	1 xícara	130,00	543,92	5,86	6,48	4,04	11,84	0,00	216,00	19,44	0,16	0,78	99,40	0,00	127,60	0,00	
Açúcar, cristal	20,00	20,00	1,00	1 clr de sopa	77,37	323,71	0,06	0,00	0,00	19,92	0,00	1,52	0,20	0,03	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
Farinha de tapioca/beiju	30,00	30,00	1,00	2 clr de sopa	99,30	415,47	0,15	0,09	0,00	24,33	0,18	3,60	0,90	0,03	0,00	0,00	0,00	0,60	0,00	
Biscoito, salgado, cream cracker	50,00	50,00	1,00	6 unidades	215,87	903,18	5,03	7,22	2,20	34,37	1,26	10,00	19,87	1,10	0,57	0,00	0,00	427,18	0,90	
<b>Total</b>	<b>350,00</b>	<b>350,00</b>			<b>586,55</b>	<b>2454,11</b>	<b>11,82</b>	<b>13,91</b>	<b>6,24</b>	<b>107,29</b>	<b>2,20</b>	<b>233,19</b>	<b>52,31</b>	<b>1,47</b>	<b>1,43</b>	<b>99,40</b>	<b>7,87</b>	<b>555,38</b>	<b>0,90</b>	
<b>Informação nutricional em 100g</b>					<b>167,59</b>	<b>701,18</b>	<b>3,38</b>	<b>3,97</b>	<b>1,78</b>	<b>30,65</b>	<b>0,63</b>	<b>66,63</b>	<b>14,95</b>	<b>0,42</b>	<b>0,41</b>	<b>28,40</b>	<b>2,25</b>	<b>158,68</b>	<b>0,26</b>	
<b>Rendimento total (g)</b>	100,00																			
<b>Fator de cocção</b>	0,29																			
<b>Modo de preparo</b>																				
		Coloque a farinha de tapioca de molho na água. Corte as bananas e cozinhe-as com ou sem as cascas. Ao finalizar o cozimento liquidifique-as com o leite e o açúcar. Leve ao fogo baixo por alguns minutos para homogeneizar. Acrescentar a farinha de tapioca aos demais ingredientes e leve-os ao fogo por alguns minutos. Sirva o mingau acompanhado de biscoito salgado.																		



**PROGRAMA NACIONAL ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**  
GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA  
SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO - SEDUC  
ESCOLAS CRE DE MACHADINHO D'OESTE  
ESCOLAS ENSINO REGULAR FUNDAMENTAL E EJA FUNDAMENTAL  
Período: 2021 - 100 dias letivos

**1º SEMESTRE**

**TABELA DE FREQUÊNCIA**

Item	PRODUTOS	PerCapita	Aparece em quantos cardápios	Frequencia dos Cardápios	Nº vezes que o produto será utilizado
1	Abacate	40	1	5	5
2	Açafrão	1	6	5	30
3	Açucar cristal	15	7	5	35
4	Agrião	20	1	5	5
5	Alho	0,5	16	5	80
6	Arroz agulhinha	30	1	5	5
7	Arroz agulhinha	50	11	5	55
8	Aveia em flocos	40	1	5	5
9	Beterraba	25	1	5	5
10	Biscoito Salgado	30	1	5	5
11	Carne em cubos	60	4	5	20
12	Carne moída	40	3	5	15
13	Carne moída	20	2	5	10
14	Canela	0,5	1	5	5
15	Castanha do Pará	5	1	5	5
16	Cebola	1	2	5	10
17	Cebola	3	14	5	70
18	Cenoura	20	8	5	40
19	Cenoura	30	1	5	5
20	Charque	50	1	5	5
21	Creme de leite	8	1	5	5
22	Extrato de tomate	10	4	5	20
23	Extrato de tomate	15	1	5	5
24	Farinha de tapioca	40	1	5	5
25	Feijão carioquinha	30	2	5	10
26	Feijão carioquinha	40	1	5	5
27	Feijão Preto	30	1	5	5
28	Leite de coco	8	2	5	10
29	Leite UHT	180	6	5	30
30	Macarrão espaguete	60	1	5	5
31	Macarrão espaguete	40	1	5	5
32	Manteiga	6	2	5	10
33	Melão	90	1	5	5
34	Milho verde	10	2	5	10
35	Óleo Vegetal	4	3	5	15
36	Óleo Vegetal	7	13	5	65
37	Peito de frango	70	1	5	5
38	Pimentão verde	2	1	5	5
39	Pimentão vermelho	2	1	5	5
40	Repolho	15	2	5	10
41	Repolho	20	2	5	10
42	Repolho	25	1	5	5
43	Sal refinado	1	16	5	80
44	Tomate	2	1	5	5
45	Tomate	5	1	5	5
46	Tomate	10	7	5	35
47	Tomate	20	6	5	30
48	Tangerina	90	2	5	10

**PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**  
GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA  
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO - SEDUC  
ESCOLAS JURISDIÇÃO DA COORDENADORIA DE MACHADINHO D'OESTE  
ESCOLAS ENSINO REGULAR FUNDAMENTAL E EJA FUNDAMENTAL  
Período: 2021 - 1º Semestre

**PAUTA DE COMPRAS - LICITAÇÃO 1º SEMESTRE**

	Produto	Per Capita (g)	Nº de alunos	Kg diário	Frequência de cada produto	PROGRAMADO			%	ADQUIRIDO		
						Quant Kg/Litros	Preço Unitário	Valor Total		Quant. Kg	Preço Unitário	Valor Total
1	Abacate	40	3.431	137.240	5	686						
2	Açafrão	1	3.431	3.431	30	103						
3	Açúcar cristal	15	3.431	51.465	35	1.801						
4	Agrião	20	3.431	68.620	5	343						
5	Alho	0,5	3.431	1.716	80	137						
6	Arroz agulhinha	30	3.431	102.930	5	515						
7	Arroz agulhinha	50	3.431	171.550	55	9.435						
8	Aveia em flocos	40	3.431	137.240	5	686						
9	Beterraba	25	3.431	85.775	5	429						
10	Biscoito Salgado	30	3.431	102.930	5	515						
11	Carne em cubos	60	3.431	205.860	20	4.117						
12	Carne moída	40	3.431	137.240	15	2.059						
13	Carne moída	20	3.431	68.620	10	686						
14	Canela em pó	0,5	3.431	1.716	5	9						
15	Castanha do Brasil	5	3.431	17.155	5	86						
16	Cebola	1	3.431	3.431	10	34						
17	Cebola	3	3.431	10.293	70	721						
18	Cenoura	20	3.431	68.620	40	2.745						
19	Cenoura	30	3.431	102.930	5	515						
20	Charque	50	3.431	171.550	5	858						
21	Creme de leite	8	3.431	27.448	5	137						
22	Extrato de tomate	10	3.431	34.310	20	686						
23	Extrato de tomate	15	3.431	51.465	5	257						
24	Farinha de tapioca	40	3.431	137.240	5	686						
25	Feijão cariquinha	30	3.431	102.930	10	1.029						
26	Feijão cariquinha	40	3.431	137.240	5	686						
27	Feijão Preto	30	3.431	102.930	5	515						
28	Leite de coco	8	3.431	27.448	10	274						
29	Leite UHT	180	3.431	617.580	30	18.527						
30	Macarrão espaguete	60	3.431	205.860	5	1.029						
31	Macarrão espaguete	40	3.431	137.240	5	686						
32	Manteiga	6	3.431	20.586	10	206						
33	Melão	90	3.431	308.790	5	1.544						
34	Milho verde in natura/ milho verde em conserva	10	3.431	34.310	10	343						
35	Óleo Vegetal	4	3.431	13.724	15	206						
36	Óleo Vegetal	7	3.431	24.017	65	1.561						
37	Peito de frango	70	3.431	240.170	5	1.201						
38	Pimentão verde	2	3.431	6.862	5	34						
39	Pimentão vermelho	2	3.431	6.862	5	34						
40	Repolho	15	3.431	51.465	10	515						
41	Repolho	20	3.431	68.620	10	686						
42	Repolho	25	3.431	85.775	5	429						
43	Sal refinado	1	3.431	3.431	80	274						
44	Tomate	2	3.431	6.862	5	34						
45	Tomate	5	3.431	17.155	5	86						
46	Tomate	10	3.431	34.310	35	1.201						
47	Tomate	20	3.431	68.620	30	2.059						
48	Tangerina	90	3.431	308.790	10	3.088						

**PROGRAMA NACIONAL ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**  
**GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA**  
**SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO - SEDUC**  
**ESCOLAS CRE DE MACHADINHO D'OESTE**  
**ESCOLAS ENSINO REGULAR FUNDAMENTAL E EJA FUNDAMENTAL**  
 Período: 2021 - 100 dias letivos

**2º SEMESTRE**

**TABELA DE FREQUÊNCIA**

Item	PRODUTOS	PerCapita	Aparece em quantos cardápios	Frequencia dos Cardápios	Nº vezes que o produto será utilizado
1	Açúcar cristal	15	7	5	35
2	Alho	0,5	16	5	80
3	Açafrão	1	6	5	30
4	Arroz	50	13	5	65
5	Batata Inglesa	30	1	5	5
6	Beterraba	20	2	5	10
7	Biscoito salgado	30	3	5	15
8	Café em pó	8	2	5	10
9	Castanha do Brasil	5	1	5	5
10	Carne bovina	60	4	5	20
11	Carne bovina moída (acém)	30	1	5	5
12	Carne bovina moída (acém)	40	2	5	10
13	Cebola	5	1	5	5
14	Cebola	3	15	5	75
15	Cebola	1	1	5	5
16	Cenoura	15	1	5	5
17	Cenoura	20	4	5	20
18	Cenoura	30	3	5	15
19	Charque bovino	50	1	5	5
20	Creme de Leite	8	1	5	5
21	Extrato de tomate	10	5	5	25
22	Extrato de tomate	15	1	5	5
23	Farinha de Tapioca	30	1	5	5
24	Farinha de Tapioca	50	1	5	5
25	Feijão	30	4	5	20
26	Feijão Preto	30	1	5	5
27	Leite integral UHT	180	4	5	20
28	Leite integral em pó	20	1	5	5
29	Louro	0,1	1	5	5
30	Macarrão	30	1	5	5
31	Milho verde in natura/ milho verde em conserva	15	1	5	5
32	Milho verde in natura/ milho verde em conserva	10	1	5	5
33	Óleo vegetal	4	5	5	25
34	Óleo vegetal	7	11	5	55
35	Pão Francês	40	1	5	5
36	Peito de frango	70	1	5	5
37	Peito de frango	60	1	5	5
38	Pimentao verde	3	1	5	5
39	Pimentao vermelho	3	1	5	5
40	Repolho	20	1	5	5
41	Sal refinado	1	16	5	80
42	Tangerina	100	1	5	5
43	Tomate	2	1	5	5
44	Tomate	10	4	5	20
45	Tomate	15	4	5	20
46	Tomate	20	5	5	25
47	Vinagre	3	1	5	5

**PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**  
GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA  
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO - SEDUC  
ESCOLAS JURISDIÇÃO DE MACHADINHO D'OESTE  
ESCOLAS ENSINO REGULAR FUNDAMENTAL E EJA FUNDAMENTAL  
Período: 2021 - 2º SEMESTRE

**PAUTA DE COMPRAS - LICITAÇÃO - 2º SEMESTRE**

	Produto	Per Capita (g)	Nº de alunos	Kg diário	Frequência de cada produto	PROGRAMADO			%	ADQUIRIDO		
						Quant Kg/Litros	Preço Unitário	Valor Total		Quant. Kg	Preço Unitário	Valor Total
1	Açúcar cristal	15	3.431	51.465	35	1.801						
2	Alho	0,5	3.431	1.716	80	137						
3	Açafrão	1	3.431	3.431	30	103						
4	Arroz	50	3.431	171.550	65	11.151						
5	Batata Inglesa	30	3.431	102.930	5	515						
6	Beterraba	20	3.431	68.620	10	686						
7	Biscoito salgado	30	3.431	102.930	15	1.544						
8	Café em pó	8	3.431	27.448	10	274						
9	Castanha do Brasil	5	3.431	17.155	5	86						
10	Carne bovina	60	3.431	205.860	20	4.117						
11	Carne bovina moída (acém)	30	3.431	102.930	5	515						
12	Carne bovina moída (acém)	40	3.431	137.240	10	1.372						
13	Cebola	5	3.431	17.155	5	86						
14	Cebola	3	3.431	10.293	75	772						
15	Cebola	1	3.431	3.431	5	17						
16	Cenoura	15	3.431	51.465	5	257						
17	Cenoura	20	3.431	68.620	20	1.372						
18	Cenoura	30	3.431	102.930	15	1.544						
19	Charque bovino	50	3.431	171.550	5	858						
20	Creme de Leite	8	3.431	27.448	5	137						
21	Extrato de tomate	10	3.431	34.310	25	858						
22	Extrato de tomate	15	3.431	51.465	5	257						
23	Farinha de Tapioca	30	3.431	102.930	5	515						
24	Farinha de Tapioca	50	3.431	171.550	5	858						
25	Feijão	30	3.431	102.930	20	2.059						
26	Feijão Preto	30	3.431	102.930	5	515						
27	Leite integral UHT	180	3.431	617.580	20	12.352						
28	Leite integral em pó	20	3.431	68.620	5	343						
29	Louro	0,1	3.431	343	5	2						
30	Macarrão	30	3.431	102.930	5	515						
31	Milho verde in natura/ milho verde em conse	15	3.431	51.465	5	257						
32	Milho verde in natura/ milho verde em conse	10	3.431	34.310	5	172						
33	Óleo vegetal	4	3.431	13.724	25	343						
34	Óleo vegetal	7	3.431	24.017	55	1.321						
35	Pão Francês	40	3.431	137.240	5	686						
36	Peito de frango	70	3.431	240.170	5	1.201						
37	Peito de frango	60	3.431	205.860	5	1.029						
38	Pimentao verde	3	3.431	10.293	5	51						
39	Pimentao vermelho	3	3.431	10.293	5	51						
40	Repolho	20	3.431	68.620	5	343						
41	Sal refinado	1	3.431	3.431	80	274						
42	Tangerina	100	3.431	343.100	5	1.716						
43	Tomate	2	3.431	6.862	5	34						
44	Tomate	10	3.431	34.310	20	686						
45	Tomate	15	3.431	51.465	20	1.029						
46	Tomate	20	3.431	68.620	25	1.716						
47	Vinagre	3	3.431	10.293	5	51						

**PROGRAMA NACIONAL ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**  
**GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA**  
**SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO - SEDUC**  
**ESCOLAS CRE MACHADINHO D'OESTE**  
**ESCOLAS ENSINO REGULAR MÉDIO E EJA MÉDIO**  
 Período: 2021 - 100 dias letivos

**1º SEMESTRE**  
**TABELA DE FREQUÊNCIA**

Item	PRODUTOS	PerCapita	Aparece em quantos cardápios	Frequencia dos Cardápios	Nº vezes que o produto será utilizado
1	Abacate	40	1	5	5
2	Açafrão	1	6	5	30
3	Açucar cristal	20	7	5	35
4	Agrião	20	1	5	5
5	Alho	0,5	16	5	80
6	Arroz agulhinha	30	1	5	5
7	Arroz agulhinha	60	11	5	55
8	Aveia em flocos	40	1	5	5
9	Beterraba	25	1	5	5
10	Biscoito Salgado	50	1	5	5
11	Carne em cubos	70	4	5	20
12	Carne moída	50	3	5	15
13	Carne moída	20	2	5	10
14	Canela	0,5	1	5	5
15	Castanha do Pará	5	1	5	5
16	Cebola	1	3	5	15
17	Cebola	3	13	5	65
18	Cenoura	20	5	5	25
19	Cenoura	30	4	5	20
20	Charque	50	1	5	5
21	Creme de leite	8	1	5	5
22	Extrato de tomate	10	2	5	10
23	Extrato de tomate	15	3	5	15
24	Farinha de tapioca	40	1	5	5
25	Feijão carioquinha	30	1	5	5
26	Feijão carioquinha	40	2	5	10
27	Feijão Preto	40	1	5	5
28	Leite de coco	8	2	5	10
29	Leite UHT	200	6	5	30
30	Macarrão espaguete	80	1	5	5
31	Macarrão espaguete	40	1	5	5
32	Manteiga	6	2	5	10
33	Melão	90	1	5	5
34	Milho verde in natura/ milho verde em co	10	1	5	5
35	Óleo Vegetal	5	4	5	20
36	Óleo Vegetal	8	12	5	60
37	Peito de frango	80	1	5	5
38	Pimenta de cheiro	1	2	5	10
39	Pimentão verde	2	1	5	5
40	Pimentão vermelho	2	1	5	5
41	Repolho	20	4	5	20
42	Repolho	25	1	5	5
43	Sal refinado	1	16	5	80
44	Tomate	2	3	5	15
45	Tomate	10	4	5	20
46	Tomate	20	8	5	40
47	Tangerina	90	2	5	10

**PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**  
GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA  
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO - SEDUC  
ESCOLAS JURISDIÇÃO DE MACHADINHO D'OESTE  
ESCOLAS ENSINO REGULAR - MÉDIO E EJA

Período: 2021 - 1º Semestre

**PAUTA DE COMPRAS - LICITAÇÃO 1º SEMESTRE**

	Produto	Per Capita (g)	Nº de alunos	Kg diário	Frequência de cada produto	PROGRAMADO			%	ADQUIRIDO		
						Quant Kg/Litros	Preço Unitário	Valor Total		Quant. Kg	Preço Unitário	Valor Total
1	Abacate	40	1.929	77.160	5	386						
2	Açafrão	1	1.929	1.929	30	58						
3	Açúcar cristal	20	1.929	38.580	35	1.350						
4	Agrião	20	1.929	38.580	5	193						
5	Alho	0,5	1.929	965	80	77						
6	Arroz agulhinha	30	1.929	57.870	5	289						
7	Arroz agulhinha	60	1.929	115.740	55	6.366						
8	Aveia em flocos	40	1.929	77.160	5	386						
9	Beterraba	25	1.929	48.225	5	241						
10	Biscoito Salgado	50	1.929	96.450	5	482						
11	Carne em cubos	70	1.929	135.030	20	2.701						
12	Carne moída	50	1.929	96.450	15	1.447						
13	Carne moída	20	1.929	38.580	10	386						
14	Canela	0,5	1.929	965	5	5						
15	Castanha do Pará	5	1.929	9.645	5	48						
16	Cebola	1	1.929	1.929	15	29						
17	Cebola	3	1.929	5.787	65	376						
18	Cenoura	20	1.929	38.580	25	965						
19	Cenoura	30	1.929	57.870	20	1.157						
20	Charque	50	1.929	96.450	5	482						
21	Creme de leite	8	1.929	15.432	5	77						
22	Extrato de tomate	10	1.929	19.290	10	193						
23	Extrato de tomate	15	1.929	28.935	15	434						
24	Farinha de tapioca	40	1.929	77.160	5	386						
25	Feijão cariquinho	30	1.929	57.870	5	289						
26	Feijão cariquinho	40	1.929	77.160	10	772						
27	Feijão Preto	40	1.929	77.160	5	386						
28	Leite de coco	8	1.929	15.432	10	154						
29	Leite UHT	200	1.929	385.800	30	11.574						
30	Macarrão espaguete	80	1.929	154.320	5	772						
31	Macarrão espaguete	40	1.929	77.160	5	386						
32	Manteiga	6	1.929	11.574	10	116						
33	Melão	90	1.929	173.610	5	868						
34	Milho verde in natura/ milho verde em	10	1.929	19.290	5	96						
35	Óleo Vegetal	5	1.929	9.645	20	193						
36	Óleo Vegetal	8	1.929	15.432	60	926						
37	Peito de frango	80	1.929	154.320	5	772						
38	Pimenta de cheiro	1	1.929	1.929	10	19						
39	Pimentão verde	2	1.929	3.858	5	19						
40	Pimentão vermelho	2	1.929	3.858	5	19						
41	Repolho	20	1.929	38.580	20	772						
42	Repolho	25	1.929	48.225	5	241						
43	Sal refinado	1	1.929	1.929	80	154						
44	Tomate	2	1.929	3.858	15	58						
45	Tomate	10	1.929	19.290	20	386						
46	Tomate	20	1.929	38.580	40	1.543						
47	Tanquerina	90	1.929	173.610	10	1.736						

**PROGRAMA NACIONAL ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**  
**GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA**  
**SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO - SEDUC**  
**ESCOLAS CRE DE MACHADINHO D'OESTE**  
**ESCOLAS ENSINO REGULAR - MÉDIO E EJA**  
 Período: 2021 - 100 dias letivos

**2º SEMESTRE**  
**TABELA DE FREQUÊNCIA**

Item	PRODUTOS	PerCapita	Aparece em quantos cardápios	Frequencia dos Cardápios	Nºvezes que o produto será utilizado
1	Açúcar cristal	20	7	5	35
2	Alho	0,5	16	5	80
3	Açafrão	1	6	5	30
4	Arroz	60	13	5	65
5	Batata Inglesa	30	1	5	5
6	Beterraba	30	2	5	10
7	Biscoito salgado	50	3	5	15
8	Café em pó	10	2	5	10
9	Castanha do Brasil	5	1	5	5
10	Carne bovina	70	4	5	20
11	Carne bovina moída (acém)	20	1	5	5
12	Carne bovina moída (acém)	50	1	5	5
13	Carne bovina moída (acém)	60	1	5	5
14	Cebola	5	1	5	5
15	Cebola	3	15	5	75
16	Cebola	1	1	5	5
17	Cenoura	15	1	5	5
18	Cenoura	20	2	5	10
19	Cenoura	30	5	5	25
20	Charque bovino	50	1	5	5
21	Creme de Leite	8	1	5	5
22	Extrato de tomate	10	4	5	20
23	Extrato de tomate	15	1	5	5
24	Extrato de tomate	20	1	5	5
25	Farinha de Tapioca	30	1	5	5
26	Farinha de Tapioca	50	1	5	5
27	Feijão	35	3	5	15
28	Feijão	40	1	5	5
29	Feijão Preto	40	1	5	5
30	Leite integral UHT	200	4	5	20
31	Leite integral em pó	30	1	5	5
32	Limão	3	10	5	50
33	Louro	0,1	1	5	5
34	Mamão	60	1	5	5
35	Macarrão	30	1	5	5
36	Milho verde in natura/ milho verde em cc	15	1	5	5
37	Milho verde in natura/ milho verde em cc	10	1	5	5
38	Óleo vegetal	5	6	5	30
39	Óleo vegetal	8	10	5	50
40	Pão Francês	50	1	5	5
41	Peito de frango	60	1	5	5
42	Pimentao verde	3	1	5	5
43	Pimentao vermelho	3	1	5	5
44	Repolho	20	1	5	5
45	Sal refinado	1	16	5	80
46	Tangerina	100	1	5	5
47	Tomate	2	1	5	5
48	Tomate	10	4	5	20
49	Tomate	15	2	5	10
50	Tomate	20	6	5	30
51	Vinagre	3	1	5	5



**PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**  
GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA  
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO - SEDUC  
ESCOLAS JURISDIÇÃO DE MACHADINHO D'OESTE  
ESCOLAS ENSINO REGULAR - M'EDIO E EJA

Período: 2021 - 2º SEMESTRE

**PAUTA DE COMPRAS - LICITAÇÃO - 2º SEMESTRE**

	Produto	Per Capita (g)	Nº de alunos	Kg diário	Frequência de cada produto	PROGRAMADO			%	ADQUIRIDO		
						Quant Kg/Litros	Preço Unitário	Valor Total		Quant. Kg	Preço Unitário	Valor Total
1	Açúcar cristal	20	1.929	38.580	35	1.350						
2	Alho	0,5	1.929	965	80	77						
3	Açafrão	1	1.929	1.929	30	58						
4	Arroz	60	1.929	115.740	65	7.523						
5	Batata Inglesa	30	1.929	57.870	5	289						
6	Beterraba	30	1.929	57.870	10	579						
7	Biscoito salgado	50	1.929	96.450	15	1.447						
8	Café em pó	10	1.929	19.290	10	193						
9	Castanha do Brasil	5	1.929	9.645	5	48						
10	Carne bovina	70	1.929	135.030	20	2.701						
11	Carne bovina moída (acém)	20	1.929	38.580	5	193						
12	Carne bovina moída (acém)	50	1.929	96.450	5	482						
13	Carne bovina moída (acém)	60	1.929	115.740	5	579						
14	Cebola	5	1.929	9.645	5	48						
15	Cebola	3	1.929	5.787	75	434						
16	Cebola	1	1.929	1.929	5	10						
17	Cenoura	15	1.929	28.935	5	145						
18	Cenoura	20	1.929	38.580	10	386						
19	Cenoura	30	1.929	57.870	25	1.447						
20	Charque bovino	50	1.929	96.450	5	482						
21	Creme de Leite	8	1.929	15.432	5	77						
22	Extrato de tomate	10	1.929	19.290	20	386						
23	Extrato de tomate	15	1.929	28.935	5	145						
24	Extrato de tomate	20	1.929	38.580	5	193						
25	Farinha de Tapioca	30	1.929	57.870	5	289						
26	Farinha de Tapioca	50	1.929	96.450	5	482						
27	Feijão	35	1.929	67.515	15	1.013						
28	Feijão	40	1.929	77.160	5	386						
29	Feijão Preto	40	1.929	77.160	5	386						
30	Leite integral UHT	200	1.929	385.800	20	7.716						
31	Leite integral em pó	30	1.929	57.870	5	289						
32	Limão	3	1.929	5.787	50	289						
33	Louro	0,1	1.929	193	5	1						
34	Mamão	60	1.929	115.740	5	579						
35	Macarrão	30	1.929	57.870	5	289						
36	Milho verde in natura/ milho verde em conserva	15	1.929	28.935	5	145						
37	Milho verde in natura/ milho verde em conserva	10	1.929	19.290	5	96						
38	Óleo vegetal	5	1.929	9.645	30	289						
39	Óleo vegetal	8	1.929	15.432	50	772						
40	Pão Francês	50	1.929	96.450	5	482						
41	Peito de frango	60	1.929	115.740	5	579						
42	Pimentão verde	3	1.929	5.787	5	29						
43	Pimentão vermelho	3	1.929	5.787	5	29						
44	Repolho	20	1.929	38.580	5	193						
45	Sal refinado	1	1.929	1.929	80	154						
46	Tangerina	100	1.929	192.900	5	965						
47	Tomate	2	1.929	3.858	5	19						
48	Tomate	10	1.929	19.290	20	386						
49	Tomate	15	1.929	28.935	10	289						
50	Tomate	20	1.929	38.580	30	1.157						
51	Vinagre	3	1.929	5.787	5	29						

**PROGRAMA NACIONAL ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**  
GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA  
SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO - SEDUC  
ESCOLAS JURISDIÇÃO DE MACHADINHO D'OESTE  
ESCOLAS ENSINO FUNDAMENTAL, MÉDIO, EJA, INDÍGENAS E INTEGRAL  
Período: 2021 - 200 dias letivos

**1º e 2º SEMESTRE - Necessidades especiais**

Item	PRODUTOS	PerCapita	Aparece em quantos cardápios	Frequencia dos Cardápios	Nºvezes que o produto será utilizado
1	Adoçante Stévia	4	3	40	120
2	Arroz Integral	80	3	40	120
3	Azeite de Oliva Virgem	6	3	40	120
4	Biscoito Integral	50	1	40	40
5	Biscoito de polvilho	50	1	40	40
6	Biscoito Maria sem lactose	50	1	40	40
7	Biscoito sem glúten, Cookie	50	1	40	40
8	Goma para tapioca	80	2	40	80
9	Iogurte Natural	250	2	40	80
10	Leite em pó , sem lactose	26	1	40	40
11	Leite de vaca desnatado UHT	26	1	40	40
12	Leite de soja, extrato de soja em pó	26	1	40	40
13	Macarrão de arroz sem Glúten	80	1	40	40
14	Macarrão Integral	80	1	40	40
15	Óleo de Girassol	8	4	40	160
16	Pão integral	75	1	40	40
17	Proteína de Soja, Textura	50	3	40	120
18	Queijo, minas, frescal	20	1	40	40
19	Sagu	30	1	40	40

**PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**  
GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA  
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO - SEDUC  
ESCOLAS JURISDIÇÃO DE MACHADINHO D'OESTE  
ESCOLAS ENSINO FUNDAMENTAL, MÉDIO, EJA, INDÍGENAS E INTEGRAL

Período: 2021 - 1º e 2º Semestre

**PAUTA DE COMPRAS - LICITAÇÃO Necessidade especiais**

	Produto	Per Capita (g)	Nº de alunos	Kg diário	Frequência de cada produto	PROGRAMADO			%	ADQUIRIDO		
						Quant Kg/Litros	Ont/transf. Kg	Preço Unitário		Valor Total	Quant. Kg	Preço Unitário
1	Adoçante Stévia	4	50	200	120	24						
2	Arroz Integral	80	50	4.000	120	480						
3	Azeite de Oliva Virgem	6	50	300	120	36						
4	Biscoito Integral	50	50	2.500	40	100						
5	Biscoito de polvilho	50	50	2.500	40	100						
6	Biscoito Maria sem lactose	50	50	2.500	40	100						
7	Biscoito sem glúten, Cookie	50	50	2.500	40	100						
8	Goma para tapioca	80	50	4.000	80	320						
9	Iogurte Natural	250	50	12.500	80	1.000						
10	Leite em pó, sem lactose	26	50	1.300	40	52						
11	Leite de vaca desnatado UHT	26	50	1.300	40	52						
12	Leite de soja, extrato de soja em pó	26	50	1.300	40	52						
13	Macarrão de arroz sem Glúten	80	50	4.000	40	160						
14	Macarrão Integral	80	50	4.000	40	160						
15	Óleo de Girassol	8	50	400	160	64						
16	Pão integral	75	50	3.750	40	150						
17	Proteína de Soja, Textura	50	50	2.500	120	300						
18	Queijo, minas, frescal	20	50	1.000	40	40						
19	Sagu	30	50	1.500	40	60						

PROGRAMA NACIONAL ALIMENTAÇÃO ESCOLAR  
GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA  
SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO - SEDUC  
ESCOLAS JURISDIÇÃO DE MACHADINHO D'OESTE

## UNIFICAÇÃO DAS MODALIDADES

PRODUTO	FUNDAMENTAL/EJA		MÉDIO/ EJA		ALUNOS NECESSIDADES ESPECIAIS	TOTAL	TOTAL EM UNIDADES
	Quant Kg/Litros 1º SEMESTRE	Quant Kg/Litros 2º SEMESTRE	Quant Kg/Litros 1º SEMESTRE	Quant Kg/Litros 2º SEMESTRE	Quant Kg/Litros 1º e 2º SEMESTRE	Quant Kg/Litros	
Abacate	686	0	386	0	0	1072	-
Açafrão/Colorau	103	103	58	58	0	322	-
Açúcar cristal	1801	1801	1350	1350	0	6302	-
Agrião	343	0	193	0	0	536	-
Alho	137	137	77	77	0	428	-
Arroz agulhinha	9950	11151	6655	7523	0	35279	-
Aveia	686	0	386	0	0	1072	-
Batata inglesa	0	515	0	289	0	804	-
Beterraba	429	686	241	579	0	1935	-
Biscoito salgado cream craker	515	1544	482	1447	0	3988	-
Café em pó	0	274	0	193	0	467	-
Canela em pó	9	0	5	0	0	14	280 unidades
Carne bovina em cubos (acém)	4117	4117	2701	2701	0	13636	-
Carne moída	2745	1887	1833	1254	0	7719	-
Castanha do Brasil	86	86	48	48	0	268	-
Cebola	755	875	405	492	0	2527	-
Centoura	3260	3173	2122	1978	0	10533	-
Charque bovino	858	858	482	482	0	2680	-
Creme de leite	137	137	77	77	0	428	-
Extrato de tomate	943	1115	627	724	0	3409	-
Farinha de tapioca	686	1373	386	771	0	3216	-
Feijão carioca	1715	2059	1061	1399	0	6234	-
Feijão preto	515	515	386	386	0	1802	-
Folha de Louro	0	2	0	1	0	3	250 unidades
Leite de coco	274	0	154	0	0	428	-
Leite em pó	0	343	0	289	0	632	-
Leite UHT	18527	12352	11574	7716	0	50169	-
Maça	515	0	289	0	0	804	-
Macarrão espaguete	1715	515	1158	289	0	3677	-
Manteiga	206	0	116	0	0	322	-
Melão	1544	0	868	0	0	2412	-
Milho verde em conserva	171	214	48	120	0	553	-
Milho verde in natura	172	215	48	121	0	556	-
Óleo Vegetal	1767	1664	1119	1061	0	5611	6.234 unidades
Pão francês	0	686	0	482	0	1168	-
Peito de frango	1201	2230	772	579	0	4782	-
Pimentão verde	34	51	19	29	0	133	-
Pimentão vermelho	34	51	19	29	0	133	-
Repolho	1630	343	1013	193	0	3179	-
Sal refinado	274	274	154	154	0	856	-
Tangerina	3068	1716	1736	965	0	7485	-
Tomate	3380	3465	1987	1851	0	10683	-
Vinagre	0	51	0	29	0	80	107 unidades
<b>Alimentos para Estudantes com necessidades alimentares especiais para atender as demandas</b>							
Adoçante Stévia	0	0	0	0	24	24	240 unidades
Arroz Integral	0	0	0	0	480	480	-
Azeite de Oliva Virgem	0	0	0	0	36	36	-
Biscoito Integral	0	0	0	0	100	100	250 unidades
Biscoito de polvilho	0	0	0	0	100	100	333 unidades
Biscoito Maria sem lactose	0	0	0	0	100	100	250 unidades
Biscoito sem glúten, Cookie	0	0	0	0	100	100	667 unidades
Goma para tapioca	0	0	0	0	320	320	-
Iogurte Natural	0	0	0	0	1000	1000	5882 unidades
Leite em pó, sem lactose	0	0	0	0	52	52	130 unidades
Leite de vaca desnatado UHT	0	0	0	0	52	52	130 unidades
Leite de soja, extrato de soja em pó	0	0	0	0	52	52	173 unidades
Macarrão de arroz sem Glúten	0	0	0	0	160	160	-
Macarrão Integral	0	0	0	0	160	160	-
Óleo de Girassol	0	0	0	0	64	64	71 unidades
Pão integral	0	0	0	0	150	150	-
Proteína de Soja, Textura	0	0	0	0	300	300	-
Queijo, minas, frescal	0	0	0	0	40	40	-
Sagu	0	0	0	0	60	60	-

UF	Município	Cod. Escola	Nome Escola	Esfera	Entidade responsável	Programa	Nível de Ensino	Modalidade	Período de Ensino	Qtde Alunos
RO	JI-PARANA	11016094	IEE MARECHAL RONDON	ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA	SECRETARIA DE EDUCACAO DO ESTADO	PNAEE-ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - AEE	ATENDIMENTO EDUCACIONAL	ESPECIAL	NORMAL	16
RO	JI-PARANA	11037822	EEEF ZAWIDIAJ	ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA	SECRETARIA DE EDUCACAO DO ESTADO	PNAIN-ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - INDÍGENA	MEDIO	REGULAR	NORMAL	22
RO	JI-PARANA	11037822	EEEF ZAWIDIAJ	ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA	SECRETARIA DE EDUCACAO DO ESTADO	PNAIN-ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - INDÍGENA	FUNDAMENTAL 9 ANOS	REGULAR	NORMAL	186
RO	JI-PARANA	11037857	EEEF MAHUGUVEHY	ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA	SECRETARIA DE EDUCACAO DO ESTADO	PNAIN-ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - INDÍGENA	FUNDAMENTAL 9 ANOS	REGULAR	NORMAL	39
RO	JI-PARANA	11037890	EEEF XINEPUABAH	ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA	SECRETARIA DE EDUCACAO DO ESTADO	PNAIN-ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - INDÍGENA	FUNDAMENTAL 9 ANOS	REGULAR	NORMAL	38
RO	JI-PARANA	11037989	EEEF MALOJ KAR	ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA	SECRETARIA DE EDUCACAO DO ESTADO	PNAIN-ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - INDÍGENA	FUNDAMENTAL 9 ANOS	REGULAR	NORMAL	10
RO	JI-PARANA	11037997	EEEF PAJ GAP	ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA	SECRETARIA DE EDUCACAO DO ESTADO	PNAIN-ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - INDÍGENA	FUNDAMENTAL 9 ANOS	REGULAR	NORMAL	34
RO	JI-PARANA	11038020	EEEF PASAV KAR	ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA	SECRETARIA DE EDUCACAO DO ESTADO	PNAIN-ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - INDÍGENA	FUNDAMENTAL 9 ANOS	REGULAR	NORMAL	7
RO	JI-PARANA	11038055	EEEF ITARAP	ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA	SECRETARIA DE EDUCACAO DO ESTADO	PNAIN-ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - INDÍGENA	FUNDAMENTAL 9 ANOS	REGULAR	NORMAL	126
RO	JI-PARANA	11038055	EEEF ITARAP	ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA	SECRETARIA DE EDUCACAO DO ESTADO	PNAIN-ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - INDÍGENA	MEDIO	REGULAR	NORMAL	15
RO	JI-PARANA	11045728	EEEF PASAV ADOH	ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA	SECRETARIA DE EDUCACAO DO ESTADO	PNAIN-ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - INDÍGENA	FUNDAMENTAL 9 ANOS	REGULAR	NORMAL	10
RO	JI-PARANA	11047208	E E E M JOVEM GONCALVES VILELA	ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA	SECRETARIA DE EDUCACAO DO ESTADO	PNAMN-ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - ENSINO	MEDIO	REGULAR	INTEGRAL	102
RO	JI-PARANA	11047208	E E E M JOVEM GONCALVES VILELA	ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA	SECRETARIA DE EDUCACAO DO ESTADO	PNAMN-ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - ENSINO	MEDIO	REGULAR	NORMAL	626

UF	Município	Cod. Escola	Nome Escola	Esfera	Entidade responsável	Programa	Nível de Ensino	Modalidade	Período de Ensino	Qtde Alunos
RO	JI-PARANA	11048735	EIEEF MANOEL	ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA	SECRETARIA DE EDUCACAO DO ESTADO	PNAIN-ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - INDÍGENA	FUNDAMENTAL 9 ANOS	REGULAR	NORMAL	10
RO	JI-PARANA	11048743	EIEEF BEKAA	ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA	SECRETARIA DE EDUCACAO DO ESTADO	PNAIN-ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - INDÍGENA	FUNDAMENTAL 9 ANOS	REGULAR	NORMAL	5
RO	JI-PARANA	11048751	EIEEF PRAINHA	ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA	SECRETARIA DE EDUCACAO DO ESTADO	PNAIN-ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - INDÍGENA	FUNDAMENTAL 9 ANOS	REGULAR	NORMAL	6
RO	JI-PARANA	11049634	EEEFM PROFESSOR ALEJANDRO YAGUE	ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA	SECRETARIA DE EDUCACAO DO ESTADO	PNAMN-ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - ENSINO	MEDIO	REGULAR	INTEGRAL	293
RO	JI-PARANA	11049634	EEEFM PROFESSOR ALEJANDRO YAGUE	ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA	SECRETARIA DE EDUCACAO DO ESTADO	PNAMI-ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - ENSINO	MEDIO	REGULAR	INTEGRAL	293
RO	MACHADINHO DOESTE	11007982	CENTRO ESTADUAL DE EDUCACAO DE JOVENS	ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA	SECRETARIA DE EDUCACAO DO ESTADO	PNAEN-ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - EJA	FUNDAMENTAL 8 ANOS	SUPLETIVO SEMIPRESENCI	NORMAL	161
RO	MACHADINHO DOESTE	11007982	CENTRO ESTADUAL DE EDUCACAO DE JOVENS	ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA	SECRETARIA DE EDUCACAO DO ESTADO	PNAEN-ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - EJA	MEDIO	SUPLETIVO PRESENCIAL	NORMAL	298
RO	MACHADINHO DOESTE	11007982	CENTRO ESTADUAL DE EDUCACAO DE JOVENS	ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA	SECRETARIA DE EDUCACAO DO ESTADO	PNAEN-ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - EJA	FUNDAMENTAL 8 ANOS	SUPLETIVO PRESENCIAL	NORMAL	405
RO	MACHADINHO DOESTE	11007982	CENTRO ESTADUAL DE EDUCACAO DE JOVENS	ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA	SECRETARIA DE EDUCACAO DO ESTADO	PNAEN-ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - EJA	MEDIO	SUPLETIVO SEMIPRESENCI	NORMAL	140
RO	MACHADINHO DOESTE	11008008	EEEFM ALBERTO NEPOMUCENO	ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA	SECRETARIA DE EDUCACAO DO ESTADO	PNAMN-ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - ENSINO	MEDIO	REGULAR	NORMAL	114
RO	MACHADINHO DOESTE	11008008	EEEFM ALBERTO NEPOMUCENO	ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA	SECRETARIA DE EDUCACAO DO ESTADO	PNAEE-ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - AEE	ATENDIMENTO EDUCACIONAL	ESPECIAL	NORMAL	1
RO	MACHADINHO DOESTE	11008008	EEEFM ALBERTO NEPOMUCENO	ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA	SECRETARIA DE EDUCACAO DO ESTADO	PNAFN-ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - ENSINO	FUNDAMENTAL 9 ANOS	REGULAR	NORMAL	994
RO	MACHADINHO DOESTE	11009080	EEEFM JOAQUIM PEREIRA DA ROCHA	ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA	SECRETARIA DE EDUCACAO DO ESTADO	PNAMN-ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - ENSINO	MEDIO	REGULAR	NORMAL	195

UF	Município	Cod. Escola	Nome Escola	Esfera	Entidade responsável	Programa	Nível de Ensino	Modalidade	Período de Ensino	Qtde Alunos
RO	MACHADINHO DOESTE	11009080	EEEFM JOAQUIM PEREIRA DA ROCHA	ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA	SECRETARIA DE EDUCACAO DO ESTADO	PNAEE-ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - AEE	ATENDIMENTO EDUCACIONAL	ESPECIAL	NORMAL	9
RO	MACHADINHO DOESTE	11009080	EEEFM JOAQUIM PEREIRA DA ROCHA	ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA	SECRETARIA DE EDUCACAO DO ESTADO	PNAFN-ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - ENSINO	FUNDAMENTAL 9 ANOS	REGULAR	NORMAL	772
RO	MACHADINHO DOESTE	11037393	EEEF AYRTON SENNA	ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA	SECRETARIA DE EDUCACAO DO ESTADO	PNAFN-ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - ENSINO	FUNDAMENTAL 9 ANOS	REGULAR	NORMAL	132
RO	MACHADINHO DOESTE	11037393	EEEF AYRTON SENNA	ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA	SECRETARIA DE EDUCACAO DO ESTADO	PNAEE-ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - AEE	ATENDIMENTO EDUCACIONAL	ESPECIAL	NORMAL	7
RO	MACHADINHO DOESTE	11048018	EEEM PROFª MARIA CONCEICAO DE SOUZA	ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA	SECRETARIA DE EDUCACAO DO ESTADO	PNAEE-ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - AEE	ATENDIMENTO EDUCACIONAL	ESPECIAL	NORMAL	6
RO	MACHADINHO DOESTE	11048018	EEEM PROFª MARIA CONCEICAO DE SOUZA	ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA	SECRETARIA DE EDUCACAO DO ESTADO	PNAMN-ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - ENSINO	MEDIO	REGULAR	NORMAL	520
RO	MACHADINHO DOESTE	11049812	EEEFM VALDOMIRO FRANCISCO DE OLIVEIRA	ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA	SECRETARIA DE EDUCACAO DO ESTADO	PNAMN-ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - ENSINO	MEDIO	REGULAR	NORMAL	176
RO	MACHADINHO DOESTE	11049812	EEEFM VALDOMIRO FRANCISCO DE OLIVEIRA	ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA	SECRETARIA DE EDUCACAO DO ESTADO	PNAFN-ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - ENSINO	FUNDAMENTAL 9 ANOS	REGULAR	NORMAL	408
RO	MINISTRO ANDREAZZA	11031298	EEEFM NILO COELHO	ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA	SECRETARIA DE EDUCACAO DO ESTADO	PNAEN-ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - EJA	MEDIO	SUPLETIVO PRESENCIAL	NORMAL	24
RO	MINISTRO ANDREAZZA	11031298	EEEFM NILO COELHO	ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA	SECRETARIA DE EDUCACAO DO ESTADO	PNAEE-ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - AEE	ATENDIMENTO EDUCACIONAL	ESPECIAL	NORMAL	7
RO	MINISTRO ANDREAZZA	11031298	EEEFM NILO COELHO	ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA	SECRETARIA DE EDUCACAO DO ESTADO	PNAFN-ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - ENSINO	FUNDAMENTAL 9 ANOS	REGULAR	NORMAL	345
RO	MINISTRO ANDREAZZA	11031298	EEEFM NILO COELHO	ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA	SECRETARIA DE EDUCACAO DO ESTADO	PNAMN-ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - ENSINO	MEDIO	REGULAR	NORMAL	331
RO	MINISTRO ANDREAZZA	11087803	EIEEF NAGAXIP SURUI	ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA	SECRETARIA DE EDUCACAO DO ESTADO	PNAIN-ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - INDÍGENA	FUNDAMENTAL 9 ANOS	REGULAR	NORMAL	16

UF	Município	Cod. Escola	Nome Escola	Esfera	Entidade responsável	Programa	Nível de Ensino	Modalidade	Período de Ensino	Qtde Alunos
RO	VALE DO ANARI	11008105	EEEFM BARTOLOMEU LOURENCO DE GUSMAO	ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA	SECRETARIA DE EDUCACAO DO ESTADO	PNAFN-ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - ENSINO	FUNDAMENTAL 9 ANOS	REGULAR	NORMAL	302
RO	VALE DO ANARI	11008105	EEEFM BARTOLOMEU LOURENCO DE GUSMAO	ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA	SECRETARIA DE EDUCACAO DO ESTADO	PNAMN-ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - ENSINO	MEDIO	REGULAR	NORMAL	253
RO	VALE DO ANARI	11008105	EEEFM BARTOLOMEU LOURENCO DE GUSMAO	ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA	SECRETARIA DE EDUCACAO DO ESTADO	PNAEE-ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - AEÉ	ATENDIMENTO EDUCACIONAL	ESPECIAL	NORMAL	9
RO	VALE DO ANARI	11008105	EEEFM BARTOLOMEU LOURENCO DE GUSMAO	ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA	SECRETARIA DE EDUCACAO DO ESTADO	PNAEN-ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - EJA	MEDIO	SUPLETIVO PRESENCIAL	NORMAL	73
RO	VALE DO PARAISO	11021403	EEEFM TUBARAO	ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA	SECRETARIA DE EDUCACAO DO ESTADO	PNAFN-ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - ENSINO	FUNDAMENTAL 9 ANOS	REGULAR	NORMAL	159
RO	VALE DO PARAISO	11021403	EEEFM TUBARAO	ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA	SECRETARIA DE EDUCACAO DO ESTADO	PNAEE-ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - AEÉ	ATENDIMENTO EDUCACIONAL	ESPECIAL	NORMAL	5
RO	VALE DO PARAISO	11021403	EEEFM TUBARAO	ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA	SECRETARIA DE EDUCACAO DO ESTADO	PNAEN-ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - EJA	MEDIO	SUPLETIVO PRESENCIAL	NORMAL	37
RO	VALE DO PARAISO	11021403	EEEFM TUBARAO	ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA	SECRETARIA DE EDUCACAO DO ESTADO	PNAMN-ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - ENSINO	MEDIO	REGULAR	NORMAL	233
RO	VILHENA	11033193	CEEJA VILHENA	ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA	SECRETARIA DE EDUCACAO DO ESTADO	PNAEN-ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - EJA	FUNDAMENTAL 8 ANOS	SUPLETIVO PRESENCIAL	NORMAL	211
RO	VILHENA	11033193	CEEJA VILHENA	ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA	SECRETARIA DE EDUCACAO DO ESTADO	PNAEN-ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - EJA	MEDIO	SUPLETIVO SEMIPRESENCIAL	NORMAL	413
RO	VILHENA	11033193	CEEJA VILHENA	ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA	SECRETARIA DE EDUCACAO DO ESTADO	PNAEN-ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - EJA	MEDIO	SUPLETIVO PRESENCIAL	NORMAL	523
RO	VILHENA	11033193	CEEJA VILHENA	ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA	SECRETARIA DE EDUCACAO DO ESTADO	PNAEN-ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - EJA	FUNDAMENTAL 8 ANOS	SUPLETIVO SEMIPRESENCIAL	NORMAL	398
RO	VILHENA	11033363	EEEFM CECILIA	ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA	SECRETARIA DE EDUCACAO DO ESTADO	PNAFN-ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - ENSINO	FUNDAMENTAL 9 ANOS	REGULAR	NORMAL	500





Secretaria de Estado da Educação - SEDUC

**PLANILHA**

<b>COORDENADORIA REGIONAL DE EDUCAÇÃO DE MACHADINHO D`OESTE</b>		
<b>ESCOLA</b>	<b>ENDEREÇO</b>	<b>LOCALIDADE</b>
E.E.E.F.M ALBERTO NEPOMUCENO	AV: CASTELO BRANCO Nº 2452 , CENTRO	MACHADINHO
E.E.E.F.M JOAQUIM PEREIRA DA ROCHA	AV: DIOMERO MORAES BORBA, Nº 3647, CENTRO	MACHADINHO
CEEJA PAULO FREIRE	AV: DIOMERO MORAES BORBA, Nº 3305, CENTRO	MACHADINHO
E.E.E.M PROFESSORA MARIA CONCEIÇÃO DE SOUZA	AV: JOÃO BATISTA FIGUEIREDO, Nº 3540, BAIRRO UNIÃO	MACHADINHO
E.E.E.F.M VALDOMIRO FRANCISCO DE OLIVEIRA	LOTE 31, GLEBA 02, MP-03	DISTRITO DE 5º BEC
E.E.E.F.M BARTOLOMEU LOURENÇO DE GUSMÃO	AV: 23 DE AGOSTO Nº 4492, CENTRO	VALE DO ANARI



Documento assinado eletronicamente por **Edileuza Almeida de Oliveira, Coordenador(a)**, em 12/01/2021, às 10:16, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [portal do SEI](#), informando o código verificador **0015603796** e o código CRC **7B6430A6**.

**Referência:** Caso responda este(a) Planilha, indicar expressamente o Processo nº 0029.007698/2021-17

SEI nº 0015603796

Criado por [57334757220](#), versão 5 por [57334757220](#) em 11/01/2021 15:03:52.



Secretaria de Estado da Educação - SEDUC

## MINUTA DE CONTRATO

### ANEXO XIV

CONTRATO Nº \_\_\_\_\_/PGE\_\_\_\_\_.

**CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM A SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO ESTADO DE RONDÔNIA E A EMPRESA \_\_\_(nome)\_\_\_, PARA OS FINS QUE SE ESPECIFICA.**

Aos \_\_\_ dias do mês de \_\_\_\_\_ do ano de \_\_\_\_\_, **A Secretaria de Estado da Educação – SEDUC/RO, situado na Rua: Pe. Chiquinho S/N, Bairro Pedrinhas, no PALÁCIO RIO MADEIRA, Edifício Rio Guaporé – Reto 1, CEP: 76.801-468, Porto Velho/RO,** doravante denominada apenas CONTRATANTE, neste ato representado pelo \_\_\_\_\_, RG n.º \_\_\_(número)\_\_\_, CPF \_\_\_(número)\_\_\_, e a firma \_\_\_\_\_, CNPJ/MF n.º \_\_\_, estabelecida no \_\_\_, em \_\_\_, doravante denominada **CONTRATADA**, neste ato representada pelo Sr. \_\_\_\_\_, (**nacionalidade**), RG \_\_\_, CPF \_\_\_\_\_, residente e domiciliado na \_\_\_\_\_, celebram o presente Contrato, decorrente do **PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº. \_\_\_\_\_** que deu origem ao **Pregão**, na forma **Eletrônica**, de Nº. \_\_\_\_\_, homologado pela Autoridade Competente, regido pela Lei Federal nº. 10.520/2002, Decreto Estadual nº. 12.205, de 02/06/2006, aplicando-se, subsidiariamente, no que couber, a Lei Federal nº. 8.666/93, com suas alterações e legislação correlata, sujeitando-se às normas dos supramencionados diplomas legais, mediante as cláusulas e condições a seguir estabelecidas:

#### **1. CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO**

Constitui objeto do presente Termo de Referência a **formação de Registro de Preços** para futura e eventual Aquisição de Gêneros Alimentícios (produtos perecíveis e não perecíveis), em atendimento as necessidades das Unidades Escolares Executoras da Rede Estadual de Educação, pelo período de 12 (doze) meses, visando garantir a alimentação escolar dos alunos matriculados nas Unidades Escolares da Rede Estadual de Ensino, localizadas no município de Machadinho do Oeste e regiões, contemplados no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE e Programa Estadual de alimentação Escolar - PEALE, para um período de 200 (duzentos) dias (40 semanas), conforme as especificações técnicas e disposições contidas no Termo de Referência e seus anexos.

**1.1. Vinculação:** Integram este Contrato além do Termo de Referência, as normas do (IDENTIFICAÇÃO DA MODALIDADE), o disposto na proposta da CONTRATADA e demais elementos que sirvam à exata definição do objeto descrito na cláusula primeira.

**1.2. As especificações e quantidade estimadas do objeto desse contrato, estão previstas no Item 3.3 do Termo de Referência, Anexo I do Edital.**

**1.3. As informações quanto a Validade dos Gêneros Alimentícios, estão previstas no subitem 3.4 do Termo de Referência, Anexo I do Edital.**

**1.4. As informações quanto a Garantia do Objeto, estão previstas no subitem 3.5 do Termo de Referência, Anexo I do Edital.**

## **2. CLÁUSULA SEGUNDA – DA JUSTIFICATIVA DAS QUANTIDADES**

**2.1.** As informações quanto as quantidades estimadas do objeto do presente contrato, estão previstas no **item 5, subitem 5.2 do Termo de Referência, Anexo I do Edital**

## **3. CLÁUSULA TERCEIRA – DO LOCAL, PRAZO E CONDIÇÕES DE ENTREGA E DO RECEBIMENTO**

**3.1.** As informações do Local de Entrega estão previstas no **item 6, subitem 6.1 do Termo de Referência, Anexo I do Edital.**

**3.2.** As informações do Prazo de Entrega estão previstas no **item 6, subitem 6.2 do Termo de Referência, Anexo I do Edital.**

**3.3.** As informações das Condições de Entrega estão previstas no **Item 6, subitem 6.3 do Termo de Referência, Anexo I do Edital.**

**3.4.** As informações das Condições de Recebimento estão previstas no **Item 6, subitem 6.4 do Termo de Referência, Anexo I do Edital.**

## **4. CLÁUSULA QUARTA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

**4.1.** As despesas do presente processo, conforme Memorando nº 2/2021/SEDUC-CREMDOGAF ([0015574113](#)), correrão por meio do Programa de Atividade: **12.368.1076.2386** - Manter as Unidades Escolares e Assistência aos Educandos, Natureza da Despesa: **3.3.50.30 – Material de Consumo - Repasse**, e Fonte de Recurso: **0100** (Recurso do Tesouro Estadual - PEALE) e **0221** (Recurso do Tesouro Federal - PNAE), de forma descentralizado junto às Unidades Executoras (Conselhos Escolares) pela Secretaria de Estado da Educação de Rondônia, as quais farão suas aquisições por meio da Atas de Registro de Preços, oriunda do resultado do Pregão Eletrônico do presente processo, conforme rege a Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020.

## **5. CLÁUSULA QUINTA – DO PREÇO**

**5.1.** O valor total da contratação é de R\$ 0,00 (VALOR POR EXTENSO), que corresponde à nota de empenho, a servir de lastro, para efetuar o pagamento dos bens/materiais referidos na cláusula primeira, tudo depois de recebidos, testados e aprovados pela CONTRATANTE. Sob nenhuma hipótese o valor mencionado será reajustado;

**5.2.** No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

## **6. CLÁUSULA SEXTA – DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

**6.1.** As condições de pagamento estão previstas no **item 8 do Termo de Referência, Anexo I do Edital.**

## **7. CLÁUSULA SÉTIMA – DAS CONDIÇÕES CONTRATUAIS**

**7.1.** A formalização da contratação se dará através de Contrato Administrativo, conforme disposto no Art. 62 da Lei nº. 8.666/93.

**7.2.** Para assinatura do Contrato, a empresa vencedora do certame deverá apresentar a seguinte documentação, para os lotes os quais for declarada vencedora:

**a)** Cópia do Alvará de licença, localização e funcionamento, expedido pelo Município em que a empresa for sediada, devidamente atualizado;

**b)** Cópia do Alvará de Vigilância Sanitária atualizado, emitido pela Vigilância Sanitária do Município sede do licitante.

**7.3.** A Administração convocará regularmente o interessado para aceitar ou retirar o instrumento equivalente, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contado da data da ciência ao chamamento, para no local indicado, firmar o instrumento de Contrato, nas condições estabelecidas no respectivo Termo de Referência e Edital de licitação sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei n.º 8.666/93.

**7.4.** O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pela parte durante o seu transcurso e desde que ocorra motivo justificado e aceito pela Administração.

**7.5.** É facultado à Administração, quando o convocado não assinar o termo de contrato ou não aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo e condições estabelecidos, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo obedecida a ordem de classificação e examinada a aceitabilidade da proposta classificada quanto ao objeto, valor ofertado e habilitação, podendo inclusive negociar diretamente com o proponente para que seja obtido melhor preço, independentemente da cominação prevista no art. 81 da Lei n.º 8.666/93.

**7.6.** A recusa injustificada do licitante vencedor em receber o documento de contratação, ou aceitar/retirar o instrumento equivalente dentro do prazo estabelecido pela Administração, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o às penalidades legalmente estabelecidas na Lei. 8.666/93 e art. 7º da Lei Federal 10.520/2002.

**7.7.** Toda e qualquer modificação, redução ou acréscimo nas disposições do Contrato será formalizada através de Termo Aditivo, exceto as previstas no § 8, do art. 65 da Lei 8.666/93.

**7.8.** O contratado fica obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, com base no valor inicial atualizado do contrato, respeitando os limites do art. 65 da Lei nº 8.666/93 e suas alterações e ainda, em conformidade com o Art. 15, § 3º, do Decreto Estadual nº 18.340/2013.

**7.9.** É obrigação do contratado de manter, durante toda execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

## **8. CLÁUSULA OITAVA – DO PRAZO DE VIGÊNCIA CONTRATUAL**

**8.1.** O prazo de vigência do contrato será de até 12 (doze) meses contados da data de assinatura do contrato, podendo ser prorrogado na forma do art. 57, § 1º, da Lei nº. 8.666/93.

## **9. CLÁUSULA NONA – DA GARANTIA CONTRATUAL**

**9.1.** Não serão exigidas **Garantias Contratuais**, no presente Termo de Referência, uma vez que o objeto não apresenta grande complexidade.

## **10. CLÁUSULA DÉCIMA - DO REAJUSTE CONTRATUAL**

**10.1.** Os preços definidos no instrumento contratual, serão fixos e irremovíveis pelo período de 12 (doze) meses.

**10.2.** Visando compensar os efeitos das variações inflacionárias e para dar a máxima efetividade ao princípio da manutenção do equilíbrio econômico-financeiro do contrato, os preços contratados poderão ser reajustados, com data para início da contagem de prazo do reajustamento contratual a partir da data limite para apresentação da proposta ou do orçamento a que essa se referir conforme disposto no artigo 40 inc. XI c/c art. 55, inc. III da Lei Federal 8666/93.

**10.3.** O reajuste que se refere o subitem anterior será facultado, a pedido da contratada, haja ou não prorrogação do instrumento contratual, no prazo de 60 dias, de acordo com o item anterior, sob pena de o silêncio ser interpretado como renúncia presumida.

**10.4.** Nesses casos, o índice aplicável para o cálculo do reajuste será a variação do Índice de Preços ao Consumidor Amplo IPCA/IBGE ou IGP-M/FGV, ou outro que venha substituí-lo.

**10.5.** O preço eventualmente reajustado somente será praticado após a vigência do aditamento ou apostilamento contratual.

**10.6.** Os reajustes sucessivos terão por base o termo final do período contemplado pelo reajuste anterior.

**10.7.** A assinatura do termo de contrato após 60 (sessenta) dias da data de apresentação da proposta ou da data da licitação, precluirá o direito ao reajuste contratual, passando a ser contado o interregno mínimo para concessão de reajuste a partir da data da assinatura do contrato.

## **11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DO REEQUILÍBRIO ECONÔMICO**

**11.1.** Ocorrendo às hipóteses previstas no artigo 65, inciso II, alínea “d”, da lei nº. 8.666-93, será concedido reequilíbrio econômico-financeiro do contrato, requerido pela contratada, desde que documentalmente e suficientemente comprovado o desequilíbrio contratual, podendo ser concedido utilizando algum índice oficial de inflação como o IPCA/IBGE ou IGP-M/FGV, bem como, outro índice que vier a substituí-los.

## **12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA RESCISÃO CONTRATUAL**

**12.1.** O Termo de Contrato poderá ser rescindido nas hipóteses previstas no art. 78 da Lei nº 8.666, de 1993, com as consequências indicadas no art. 80 da mesma Lei, sem prejuízo das sanções aplicáveis.

**12.2.** Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados, assegurado-se à CONTRATADA o direito à prévia e ampla defesa.

**12.3.** A CONTRATADA reconhece os direitos da CONTRATANTE em caso de rescisão administrativa prevista no art. 77 da Lei nº 8.666, de 1993.

## **13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DO ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO**

**13.1.** Conforme os termos do art. 67, § 1º e 2º, da Lei nº. 8.666/93, será designado um representante para acompanhar e fiscalizar a execução do contrato, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas a execução do contrato, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados. As decisões e providências que ultrapassarem a sua competência deverão ser solicitadas a seus superiores em tempo hábil para a adoção das medidas conveniente

**13.2.** O exercício da fiscalização pela Contratante, não excluirá ou reduzirá a responsabilidade da Contratada.

## **14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA SUBCONTRATAÇÃO CESSÃO E/OU TRANSFERÊNCIA**

**14.1.** É vedada a subcontratação, cessão e/ou transferência total ou parcial do objeto deste termo.

## **15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES**

**15.1.** As obrigações da Contratante, são aquelas estabelecidas no **Item 19, subitem 19.1, do Termo de Referência, Anexo I do Edital.**

**15.2.** As obrigações da Contratada, são aquelas estabelecidas no **Item 19, subitem 19.2 do Termo de Referência, Anexo I do Edital.**

## **16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DAS SANÇÕES**

**16.1.** As sanções aplicáveis na execução do contrato são aquelas estabelecidas no **item 20 do Termo de Referência, Anexo I do Edital.**

## **17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DA VIGÊNCIA/GERENCIAMENTO/UTILIZAÇÃO E ALTERAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**17.1.** A vigência da Ata, está estabelecida no item 22 do Termo de Referência – Anexo I do Edital.

**17.2.** O gerenciamento da Ata, está estabelecido no item **23 do Termo de Referência – Anexo I do Edital.**

**17.3.** As condições para a utilização da Ata, estão previstas no **item 24 do Termo de Referência – Anexo I do Edital.**

**17.4.** As condições para a alteração da Ata, estão previstas no **item 25 do Termo do Referência – Anexo I do Edital.**

## **18. CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA - DAS ALTERAÇÕES**

**18.1.** Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

**18.2.** A CONTRATADA é obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do Contrato.

**18.3.** As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do Contrato.

**18.4.** O descumprimento de qualquer Cláusula ou de simples condição deste Contrato, assim como a execução do seu objeto em desacordo com o estabelecido em suas Cláusulas e Condições, dará direito à CONTRATANTE de rescindi-lo mediante notificação expressa, sem que caiba à CONTRATADA qualquer direito, exceto o de receber o estrito valor correspondente ao fornecimento realizado, desde que estejam de acordo com as prescrições ora pactuadas, assegurada a defesa prévia.

**18.5.** Este Contrato poderá, ainda, ser rescindido nos seguintes casos:

**18.5.1.** Decretação de falência, pedido de concordata ou dissolução da CONTRATADA;

**18.5.2.** Alteração do Contrato Social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da CONTRATADA, que, a juízo da CONTRATANTE, prejudique a execução deste pacto;

**18.5.3.** Transferência dos direitos e/ou obrigações pertinentes a este Contrato, sem prévia e expressa autorização da CONTRATANTE;

**18.5.4.** Cometimento reiterado de faltas, devidamente anotadas;

**18.5.5.** No interesse da CONTRATANTE, mediante comunicação com antecedência de 05 (cinco) dias corridos, com o pagamento dos serviços adquiridos até a data comunicada no aviso de rescisão;

**18.5.6.** No caso de descumprimento da legislação sobre trabalho de menores, nos termos do disposto no inciso XXXIII do Art. 7º da Constituição Federal.

## **19. CLÁUSULA DÉCIMA NONA - DA FRAUDE E CORRUPÇÃO**

**19.1.** A CONTRATADA deverá observar os mais altos padrões éticos durante a execução do Contrato, estando sujeitas às sanções previstas na legislação brasileira.

## **20. CLÁUSULA VIGÉSIMA – DOS CASOS OMISSOS**

**20.1.** Rege-se este instrumento pelas normas e diretrizes estabelecidas na Lei Federal nº 8.666/93, e outros preceitos de direito público, aplicando-se supletivamente os princípios da teoria geral dos contratos e disposições de direito privado.

## 21. CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA – DAS RESPONSABILIDADES

**21.1.** A CONTRATADA assume como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução das obrigações contratadas. Responsabiliza-se, também, pela idoneidade e pelo comportamento de seus empregados, prepostos ou subordinados, e, ainda, por quaisquer prejuízos que sejam causados à CONTRATANTE ou terceiros.

**21.2.** A CONTRATANTE não responderá por quaisquer ônus, direitos ou obrigações vinculadas à legislação tributária, trabalhista, previdenciária ou securitária, e decorrentes da execução do presente Contrato, cujo cumprimento e responsabilidade caberão, exclusivamente, à CONTRATADA.

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

**21.4.** A CONTRATADA manterá, durante toda a execução do Contrato, as condições de habilitação e qualificação que lhe foram exigidas na contratação.

## 22. CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA - DA PUBLICAÇÃO

**22.1.** Após as assinaturas deste Contrato a Procuradoria Geral do Estado providenciará a publicação de resumo no Diário Oficial do Estado, sem prejuízo de outras publicações que a CONTRATANTE tenha como necessárias.

## 23. CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCEIRA – DO FORO

**23.1.** As questões decorrentes da execução deste Instrumento que não possam ser dirimidas administrativamente serão processadas e julgadas no Foro de Porto Velho, capital do Estado de Rondônia, que prevalecerá sobre qualquer outro, por mais privilegiado que seja para dirimir quaisquer dúvidas oriundas do presente Contrato.

## 24. CLÁUSULA VIGÉSIMA QUARTA - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

**24.1.** Declaram as partes que este Contrato corresponde à manifestação final, completa e exclusiva do acordo entre elas celebrado.

Para firmeza e como prova do acordado, o presente Contrato foi lavrado em 02 (duas) vias de igual teor, que constitui o documento de fls. \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_, do Livro Especial nº \_\_\_\_\_/ Contrato, o qual, depois de lido e achado conforme, vai assinado pelas partes, dele sendo extraídas as cópias que se fizerem necessárias para sua publicação e execução, devidamente certificadas pela Procuradoria Geral do Estado. Porto Velho-RO, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

_____ Representante / Contratada	_____ Representante / Contratante
-------------------------------------	--------------------------------------



Documento assinado eletronicamente por **Suamy Vivecananda Lacerda de Abreu, Secretário(a)**, em 01/03/2021, às 16:01, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017](#).

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [portal do SEI](#), informando o código



verificador **0016428482** e o código CRC **B36EF96C**.

---

**Referência:** Caso responda este(a) Minuta de Contrato, indicar expressamente o Processo nº 0029.007698/2021-17

SEI nº 0016428482

---

Criado por [62507320206](#), versão 3 por [62507320206](#) em 25/02/2021 13:29:17.